

20. Ismertesse a szüret megszervezésének, lebonyolításának szempontjait és lépéseit

Kulcsszavak, fogalmak:

- Szüreti terv készítése és tartalma
- Kézi szüret, gépi szüret
- Munkaszervezési feladatok
- Gép, eszköz használati igény

A szüreti terv tartalmazza:

- A várható termésmennyiséget, a fajtankénti összetételt
 - A szüret megkezdésének idejét és várható időtartamát
 - A szüret lebonyolításának módját (kézi vagy gépi)
 - A végrehajtáshoz szükséges munkaerő biztosítását
 - A szükséges gépeket, felszereléseket, azok előkészítési feladatait
 - Az egyes táblák, és az egyes fajták szüretelési sorrendjét
 - A naponta leszedendő mennyiséget (minimum, maximum), figyelembe véve a feldolgozó kapacitást
- Fontos az irányítás és ellenőrzés megszervezése, a nyilvántartási rendszer megszervezése, a szüretelési és feldolgozási folyamatok összhangban tartása.

Termésbecslés:

- Kiszámoljuk a sor és tőke-távolság alapján, hogy egy hektáron hány tőke van
- Szúrópróba szerűen választott tőkéken megszámláljuk a fürtöket.
- A fürtök átlagtömegét a szakirodalom fajtanként ismeri
- Fentiek szorzatából megvan a becsült termésmennyiség.

Szüret ideje:

- A borszőlőt a **technológiai érettség** időszakában kell szüretelni: azaz amikor a cukor és savtartalom egyensúlya kialakult, kifejlődött a fajtára jellemző illat és zamat, és a termésmennyiség is maximum.
- A technológiai érettség időpontja évről-évre változó, és függ az időjárástól, a szőlőfürtök egészségi állapotától.
- Egyes esetekben túlérett állapotban kell szüretelni, Tokaj-hegyalján pl. az aszúsodást, a bogyók töppedését kell megvárni
- **Próbaszüret:** egy reprezentatív mintát szüretelünk le, kipróbáljuk, megmérjük a mustfokot. 18 mustfok az általános irányelve, amikor megkezdik a szüretelést.
- Cukor/sav arány = Glükó-acidi-metrikus mutatószám (C/S): egy literben mért, grammokban kifejezett cukortartalom és a borkősavban kifejezett titrálható savtartalom hányadosa. Ha a must 19 mM[°]-os (cukortartalma 204g/l), titrálható savtartalma 7 g/l, a glükóacidimetrikus mutató $204:7=29,1$. A harmonikus összetételű mustok glükóacidimetrikus mutatószáma 22-32 közötti.
- a szőlő hőmérséklete 5-13 óra között kedvező, míg 13 óra után a környezeti hőmérséklet hatására rohamosan emelkedni kezd. A délutáni időszakban szüretelt szőlő hőmérséklete a feldolgozás időszakában csak hűtéssel tartható optimális szinten.

A szüretelés módja

- A **kézi szüret** a kisbirtokon hagyományos eszközökkel – vödör, puttony, PE(polietilén) zsák, műanyag láda alkalmazásával történik.
- Nagyüzemekben a szedést általában műanyag ládába végzik. Attól függően, hogy a ládát a szőlőtáblán konténerbe kiürítik, akkor két menetes szüretéről, ha a ládákat szállítóeszközre helyezik, és a feldolgozóban ürítik, akkor egy menetes szüretéről beszélünk.
- A minőségi borkészítés szempontjából az egymenetes szüret a megfelelő. A folyamat az alábbi mozzanatokból áll:
 - ládák előkészítése, mosás, fertőtlenítés
 - ládák kiterítése a területre
 - a szőlő szüretelése a ládába
 - ládák összegyűjtése és beszállítása a feldolgozóhoz
 - ládák ürítése
 - ládák öblítése.
- A szőlő **szedését éles szedőeszközzel** (szüretelő olló), kell végezni ügyelve arra, hogy a fürt törődésmentesen kerüljön a ládába. A leszedett szőlőt rövid időn belül a feldolgozóba kell szállítani. A szőlő szedése során kerülni kell minden olyan mozzanatot, melynek során a szőlő sérülne, a fürt feltáródna. Rossz gyakorlat a szedőedényekben illetve két menetes szüret esetén a konténerekbe összegyűjtött szőlő taposása.
- A szőlő nagyobb távolságra történő szállítása, sok esetben elkerülhetetlen. Ez esetben a szállításhoz használt eszköz anyagának megválasztásával és a szállítás időtartalmának lerövidítésével csökkenthetjük a minőség romlásának a veszélyét.
- **Csemegeaszőlőt kizárólag kézi szüreteléssel** szedik. Két menetes szüret:
 - 1. szakasz: szedés és óvatosan ládába helyezés
 - 2. szakasz: válogatás és tisztítás + osztályozás, csomagolás
 - Az 1. osztályú szőlőt teljesen külön szedik le.
 - Utána szedik a 2. osztályú szőlőt.
- A **gépi szüret** sokkal gazdaságosabban szervezhető mint a kézi, de bizonyos minőségi kritériumoknak nem mindig felel meg a leszüretelt szőlő minősége, és kizárólag nagyobb gazdaságokban rentábilis a szüretelő kombájnok magas ára miatt.
 - A rázószerkezetes gépek váltak be a kísérletek során.
 - A függőleges (vertikális) üthetással dolgozó gépek kevésbé terjedtek el.
 - Legelterjedtebbek a vízszintes rázóhatású gépek.
 - Részai: termésleválasztó szerkezet, termésfelfogó tálcasor, szállítószalagok, tisztítóventillátorok, hidraulikus hajtószerkezet, vezérlőrendszer
 - Percenkénti rezgésszám 380
 - Csak akkor gazdaságos, ha a termésmennyiség 9-10 t/ha.
 - A sorokban a lombtömeg szélessége 90 cm alatt kell legyen.
 - Stabil támrendszer kell. A támrendszer oszlopai fából legyenek, 13-15 cm átmérővel.
 - Lehetséges károk:
 - termésvesztés - főként az oszlok körül – Beállítással javítható.
 - a tőkék/támrendszer sérülései – Beállítással elkerülhetők ezek a károk.
 - vesszők és rügyek károsodása – elhanyagolható
 - a tálcasorról a földre hulló termés
 - összvesztés: 3...8..12%