

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΖΟΝΤΑ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗΝ ΤΡΥΓΗΤΟΥ

ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΡΥΓΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ
ΔΙΑ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΕΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑΝ ΑΠΟΔΟΣΙΝ

Υπό Σ. Γ. ΜΑΥΡΑΓΑΝΗ, γεωπόνου τοῦ Α.Σ.Ο.

Εἶναι γνωστὸν ὅτι διὰ τὴν ἀπόληψιν ἔξαιρετικῆς ποιότητος ξηροῦ σταφιδοκάρπου ἀπαιτεῖται, ἐκτὸς τῶν ἄλλων, ὅπως ὁ τρυγητὸς διενεργῆται ὅταν αἱ σταφυλαὶ εὐρίσκονται εἰς τὴν πλήρη ὀρίμανσιν.

Εἰς τὴν περίπτωσιν αὐτὴν ἡ περιεκτικότης τῆς σταφυλῆς εἰς σάκχαρα ἀνέρχεται εἰς 25 %, τῆς παραχθισομένης ξηρᾶς εἰς 69—71 %, ἡ δὲ ἀπόδοσις τῆς χλωρᾶς εἰς ξηρὰν εἰς 30—32 %.

Τὰ χρησιμοποιούμενα κριτήρια διὰ τὸν προσδιορισμὸν καὶ τὸν ἔλεγχον τῆς ὀριμότητος τῶν σταφυλῶν βασίζονται ἐπὶ τῶν φυσικῶν καὶ χημικῶν μεταβολῶν τῆς σταφυλῆς κατὰ τὴν ὀρίμανσιν.

1. Ὀργανοληπτικὰ κριτήρια: Ἡ γεῦσις καὶ τὸ χρῶμα τῆς σταφυλῆς, ἐν προκειμένῳ, ἀποτελοῦν τὰ προσδιοριστικὰ στοιχεῖα τοῦ καθορισμοῦ τῆς ὀριμότητος τῆς σταφυλῆς. Γεῦσις γλυκεῖα καὶ χρῶμα βαθὺ μέλαν μαρτυροῦν τὴν ὀρίμανσιν τῆς σταφυλῆς. Ἐπίσης ἡ ἔκθεσις τῆς σταφυλῆς εἰς τὸ ἀπ' εὐθείας προσπίπτον ἡλιακὸν φῶς δίδει τὸ πραγματικὸν χρῶμα τῆς ὑποερμικῆς στιβάδος, ἐνδεικτικὸν τῆς ὀριμότητος τῶν σταφυλῶν. Ἐντονὸν ἐρυθρὸν χρῶμα τῆς ἐν λόγῳ στιβάδος δηλοῖ ἀνωριμότητα τῶν σταφυλῶν.

2. Χαρακτῆρες τοῦ κρεμαστήρου: Ὁ κρεμαστήρ (ποδίσκος) ξυλοποιεῖται καὶ προσλαμβάνει τὸ χρῶμα τῆς ὀρίμου κληματίδος ὅταν αἱ σταφυλαὶ εἶναι ὄριμοι.

3. Ἡ πρόσφυσις τῆς βράγος μετὰ τοῦ μίσχου: Ὀνομάζομεν πρόσφυσιν τῶν βράγων τὴν ἀπαιτούμενην δύναμιν πρὸς ἀπόσπασιν τῶν βράγων ἐκ τοῦ μίσχου. Εἰς μίαν ὕγιᾶ σταφυλὴν ὅσον εὐκολώτερον ἀποσπῶνται αἱ βράγες ἐκ τῶν μίσχων ἐπὶ τοσοῦτον αὐταὶ εἶναι ὀριμότεραι.

4. Χημικὰ κριτήρια: Ταῦτα βασίζονται εἰς τὴν περιεκτικότητα τῶν σταφυλῶν εἰς σάκχαρα ἢ εἰς τὴν σχέσιν τῶν σακχάρων πρὸς τὰ ὀξέα. Ἴνα τὰ κριτήρια ταῦτα ἔχουν πρακτικὴν ἀξίαν δεῖν ὁ προσδιορισμὸς τῶν νὰ ἐλέγχεται ὀργανοληπτικῶς.

Ἡ περιεκτικότης εἰς σάκχαρα τοῦ γλεύκου τῆς ὀρίμου σταφυλῆς τῆς Κορινθιακῆς Σταφίδος ἀνέρχεται εἰς 24—25 % καὶ προσδιορίζεται διὰ τοῦ Σακχαροδιαθλασιμέτρου ἐκ δείγματος ἀντιπροσωπευτικοῦ, ἵνα μὴ παρατηρηθῆται μεγάλη ἀπόκλισις ἐκ τοῦ μέσου ὄρου.

Ἐπειδὴ ἡ περιεκτικότης τῶν σταφυλῶν εἰς σάκχαρα μόνη δὲν ἐκφράζει τὴν ἐπίδρασιν τῶν τοπικῶν συνθηκῶν καὶ τῆς πορείας τῶν μετεωρολογικῶν συνθηκῶν ἐπὶ τῶν χημικῶν μεταβολῶν τῆς σταφυλῆς ἐξυποτιθεῖται διὰ τὸν καθορισμὸν τῆς ὀριμότητος τῆς σταφυλῆς ὁ λεγόμενος δείκτης ἐμπορικῆς ὀριμότητος, ὅστις εἶναι ἡ σχέσις τῆς περιεκτικότητος τοῦ γλεύκου εἰς σάκχαρα πρὸς τὴν ὀλικὴν ὀγκομετρομένην ὀξύτητα. Διὰ τὴν σταφιδάμπελον ὁ ἐν λόγῳ δείκτης ἰσοῦται πρὸς 5 περίπου.

5. Φυσικὰ κριτήρια: Ἡ πυκνότης τοῦ γλεύκου καὶ ἡ πυκνότης τῆς σταφυλῆς συνιστοῦν τὰ φυσικὰ κριτήρια. Εἰς τὴν ὀριμὴν σταφυλὴν τῆς Κορινθιακῆς σταφίδος ἡ πυκνότης τοῦ γλεύκου προσδιοριζομένη διὰ γλευκομέτρου ἀνέρχεται εἰς 14 Βέ. Ἡ πυκνότης τῆς σταφυλῆς προσδιορίζεται διὰ βυθίσεως ταύτης εἰς διάλυμα χλωριούχου νατρίου 8 °. Ἐὰν ἡ σταφυλὴ βυθίζεται τότε αὕτη εἶναι ὄριμος.

6. Βιολογικὰ κριτήρια: Τὸ ὄψος τοῦ ἐνεργοῦ θερμικοῦ ἀθροίσματος ἀπὸ τῆς ἀνθήσεως ἕως τῆς ὀριμάνσεως ἀποτελεῖ στοιχεῖον διὰ τὸν καθορισμὸν τῆς ἡμερομηνίας τοῦ τρυγητοῦ. Διὰ τὴν σταφι-