

κροχρόνιον συντήρησιν αὐτῶν δι' ἐμπορικῶς καί γενικά οἰκονομικῶς λόγους.

Ἡ συντήρησις τῶν ἐπιτραπεζίων νωπῶν σταφυλῶν ἐντὸς ψυγείων, προϋποθέτει εἰδικὴν τεχνικὴν καὶ ἐγκαταστάσεις.

Ἀπαιτεῖ ἔρευναν καὶ μελέτην ἐπὶ τῶν κυριωτέρων παραγομένων ποικιλιῶν ἐπιτραπέζιων σταφυλῶν, ὅσον ἀφορᾷ τὴν

θερμοκρασίαν, τὴν σχετικὴν ὑγρασίαν, τὸν χρόνον συντήρησεως καὶ λοιποὺς παράγοντας πρὸς ἀποφυγὴν φυσιολογικῆς ἢ παρασιτικῆς ἀλλοιώσεως, ὥστε αὐταὶ μετὰ τὸ πέρασ τῆς συντηρήσεώς των ὑπὸ ψύξειν, νὰ ἐμφανίζουσι τὰ χαρακτηριστικὰ τῶν φρέσκων σταφυλῶν τῶν πρὸ ὀλίγου συγκομιθεῖσων.

Προϋποθέσεις συντηρήσεως τῶν νωπῶν σταφυλῶν ὑπὸ ψύξειν

Ἐκτὸς τῶν καταλλήλων συνθηκῶν, αἱ ὁποῖαι πρέπει νὰ ἐπικρατοῦν ἐντὸς τῶν ψυκτικῶν θαλάμων, ὁ χρόνος καὶ ἡ ἀρίστη συντήρησις τῶν νωπῶν σταφυλῶν ἐξαρτᾶται καὶ ἀπὸ ἄλλους παράγοντας.

Κατ' ἀρχὴν δὲν δύνανται ὅλα αἱ ποικιλίαι τῶν ἐπιτραπεζίων σταφυλῶν νὰ συντηρηθοῦν καλῶς ὑπὸ ψύξειν, ὁ δὲ χρόνος καὶ αἱ λοιπαὶ συνθηκαὶ συντηρήσεώς των ἐντὸς τῶν ψυκτικῶν θαλάμων, διαφέρουσι ἀναλόγως τῶν ποικιλιῶν καὶ τῆς χρησιμοποιουμένης τεχνικῆς μεθόδου.

Καλλίτερον συντηροῦνται αἱ ὄψιμοι ποικιλίαι, ἐκεῖναι μὲ χονδρὸν κοτσάνι (βόστρυχον), μὲ σάρκα συμπαγῆ, μὲ φλοῖον τῶν ραγῶν ἀνθεκτικὸν κ.λ.π. Εἰς ἄλλας χώρας, αἱ ἔρευνοι ἀπέδειξαν ὅτι ὑπὸ τῆς ἀρίστης θερμοκρασίας συντηρήσεως τῶν σταφυλῶν, κυμαινομένης μεταξὺ -1 καὶ 1° C. καὶ σχετικῆς ὑγρασίας 80—90%, ὁ χρόνος συντηρήσεως εἶναι διάφορος ἀναλόγως τῶν ποικιλιῶν.

Ὁὗτω, αἱ ποικιλίαι Emperor καὶ Ohanez, διετηρήθησαν ἐπὶ 3—5 μῆνας, ἡ Malaga 2—3 περίπου μῆνας, ἡ Sultanina 2 περίπου μῆνας καὶ ἡ Regina 1—1,5 μῆνα.

Διὰ μίαν δὲ καὶ τὴν αὐτὴν ποικιλίαν, διάφοροι ἄλλοι παράγοντες ἐπιδρῶν ἐπὶ τοῦ μετέπειτα χρόνου τῆς ἀρίστης συντηρήσεως τῆς ἐντὸς τῶν ψυγείων.

Οἱ παράγοντες οὗτοι εἶναι: ἡ σύστασις τοῦ ἐδάφους καὶ τὰ χρησιμοποιηθέντα λιπάσματα, αἱ ἐπικρατήσασαι κλιματολογικαὶ συνθηκαὶ πρὸ καὶ κατὰ τὴν συγκομιδὴν, ὁ τρόπος καλλιέργειας καὶ αἱ διάφοροι καλλιεργητικαὶ φροντίδες, αἱ συνθηκαὶ συγκομιδῆς καὶ ἡ κατάλληλος ἐποχὴ συγκομιδῆς, ἡ ὁποία ἔχει σχεσίαν μὲ τὴν ὀριμότητα τῶν συγκομιζομένων σταφυλῶν κ.λ.π.

Ὁὗτω, καλλίτερον συντηροῦνται αἱ σταφυλαί, αἱ προερχόμεναι ἀπὸ ξηρικά ἢ βαρῆ ἐδάφη, παρὰ αἱ προερχόμεναι ἀπὸ ὑγρὰ ἢ ἀμύδη τοιαῦτα.

Ἡ πλουσία ἐπίσης εἶς ἄζωτον λίπανσις ἐλαττῶνει τὴν ἀντοχὴν τῶν σταφυλῶν ὡς πρὸς τὸν χρόνον συντηρήσεως καὶ

τὴν προσβολὴν τῶν ἐκ παρασιτικῶν ἀσθενειῶν.

Ἐκ τῶν καλλιεργητικῶν φροντιδῶν, τὸ ἀραίωμα τῶν βοτρῶν τῶν ἀμπέλων καὶ τῶν ραγῶν τῶν σταφυλῶν, τὸ ὁποῖον διενεργεῖται 2—3 φορές κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ἀναπτύξεως τῶν σταφυλῶν, ἐκτὸς τοῦ ὅτι αὐξάνει τὸν ὄγκον τῶν ραγῶν πρὸς διαμόρφωσιν καλλιτέρων καὶ ὑγίων βοτρῶν, δυνάμει ἐπίσης τοῦς μίσχους τῶν ραγῶν καὶ ἐλαττῶνει οὕτω τὸν κίνδυνον βλάβης εἰς τὸ εὐαίσθητον σημεῖον συνδέσεως τοῦ μίσχου μετὰ τῆς ραγῆς. Ἐπίσης τὸ ξεφύλλισμα καὶ τὸ χιράκωμα, ὡς καὶ αἱ λοιπαὶ φροντίδες, ἐξασκοῦν ἐπίδρασιν ὡς πρὸς τὴν ἐμπίνασιν καὶ ὀρίμασιν τῶν σταφυλῶν. Αἱ κλιματολογικαὶ συνθηκαὶ πρὸ καὶ κατὰ τὴν συγκομιδὴν, ἐπιδρῶν ἐπὶ τῆς συστάσεως αὐτῶν, τῆς ὀριμότητος των καὶ τῆς ἀντοχῆς των εἰς διαφόρους ἀσθενείας καὶ σήψεις.

Ὁὗτω δὲν ἐπιτρέπεται ἡ συγκομιδὴ σταφυλῶν μετὰ ἀπὸ βροχὴν διὰ 2—5 ἡμέρας ἢ λίαν ἐνδοσι τὴν προΐαν, ὅταν αὐταὶ φέρουσι βρόσον, διότι ὑπάρχει κίνδυνος διαρρήξεως τῶν ὀρίμων ραγῶν ἔνεκα τῆς ὑψηλῆς ὁσμωτικῆς πίεσεως τῶν συμπεκνωμένων χυμῶν των.

Ὁ τρόπος συγκομιδῆς, μεταφορᾶς, διαλογῆς καὶ συσκευασίας, τῶν προοριζομένων διὰ συντήρησιν ἐντὸς ψυκτικῶν θαλάμων σταφυλῶν καὶ γενικὰ ἡ καλὴ μεταχειρίσις αὐτῶν, ἐπιδρῶν εἰς τὸ νὰ φθάσουσι αἱ σταφυλαὶ εἰς τοὺς ψυκτικῶς θαλάμους ὑγιεῖς, ἀνευ ἀσθενειῶν, τραυμάτων, μωλώπων καὶ λοιπῶν ἀλλοιώσεων.

Τὸ κόψιμο τῶν σταφυλῶν ἐκ τῶν πρέμων, πρέπει νὰ γίνεται διὰ ψαλίδος ἢ μοχαιριδίου, κρατῶντας αὐτάς ἀπὸ τὸ κοτσάνι των, εἰς τρόπον ὥστε νὰ μὴ ἐγγιζῶνται αἱ ράγες καὶ καταστρέφεται τὸ λεπτόν χνοῦδι των.

Αἱ σταφυλαὶ πρέπει νὰ τοποθετοῦνται ἐν συνεχείᾳ μετὰ προσοχῆς εἰς εἰδικὰ κιβώτια μεταφορᾶς, τὰ ὁποῖα τοποθετοῦμεν εἰς σκίαν μέχρις ὅτου μεταφερθοῦν εἰς τὸ συσκευαστήριον. Εἰς αὐτὸ γίνεται