

προσεκτική διαλογή τῶν σταφυλῶν, καθορίζονται οἱ βότρες δι' εἰδικῶν ψαλίδων ἐκ τῶν βεβλαμμένων καὶ μικρῶν ραγῶν, ὥστε τελικὰ οὗτοι νὰ εἶναι τελείως ὑγιεῖς καὶ νὰ ἔχουν σχετικῶς ἀραιὰς ράγας. Ἐχει ἀποδειχθῇ ὅτι βότρες πυκνοὶ κατὰ κανόνα εἶναι ἀκατάλληλοι διὰ μακρὰν συντήρησιν καὶ ἀποστολάς. Μετὰ τὸν καθαρισμὸν τῶν, ἐντὸς τῶν συσκευαστηρίων, αἱ σταφυλαὶ συσκευάζονται ἐπιμελῶς ἐντὸς εἰδικῶν κιβωτίων.

Τέλος ἡ κατάλληλος ἐποχὴ ἐνάρξεως τῆς συγκομιδῆς τῶν σταφυλῶν πρὸς συντήρησιν, παίζει μέγαν ρόλον, διότι ὡς γνωστὸν, αἱ σταφυλαὶ δὲν ὀριμάζουν, ὅπως ἄλλοι καρποὶ (μήλα, ἀχλάδια κ.λ.π.), μετὰ τὴν συλλογὴν τῶν καὶ οἱ ὅποιοι διὰ τὸν λόγον αὐτὸν συγκομίζονται κατὰ ἓνα ἐμπορικὸν στάδιον ὀριμάνσεώς τῶν καὶ ὄχι κατὰ τὴν πλήρη φυσιολογικὴν ὀριμότητά τῶν.

Διὰ τὸν λόγον αὐτὸν αἱ σταφυλαὶ πρὶν νὰ συλλέγονται μετὰ τὴν ἐνάρξιν τοῦ σταδίου τῆς φυσιολογικῆς ὀριμάνσεως τῶν, ὁπότε ἔχουν καλὴν ἐμφάνισιν, ὡς πρὸς τὸν χρωματισμὸν καὶ τὸ μέγεθος, ὡς καὶ τὰ ἀνεκτὰ ὅρια γεύσεως διὰ τὸν καταναλωτὴν. Τὸ στάδιον τῆς φυσιολογικῆς ὀριμάνσεως τῶν σταφυλῶν, διατηρεῖται ἐπ' ὀλίγας ἡμέρας ἀναλόγως τῶν κλιματολογικῶν συνθηκῶν.

Κατὰ τὴν πλήρη ὀριμότητά τῶν αἱ σταφυλαὶ συντηροῦνται καλλίτερον ἄφ' ἐνὸς μὲν διότι ἡ σάρξ τῶν εἶναι πλέον συνεκτικὴ, ἄφ' ἑτέρου δὲ διότι κατὰ τὸ στάδιον αὐτὸ περιέχουσιν περισσότερα σάκχαρα καὶ δι' αὐτὸ δεικνύουν μεγαλύτεραν ἀντοχὴν εἰς ἀλλοιώσεις ὀφειλομένης εἰς τὰς χαμηλὰς θερμοκρασίας συντήρησεως καὶ εἰς ζημίαν ἀπὸ τοῦ ἀτμοῦ τοῦ θειώδους ὀξέως κατὰ τὴν διάρκειαν τῶν θειώσεων, εἰς τὰς ὁποίας ὑποκείται, ὡς θὰ ἴδωμεν περαιτέρω.

Ἐπίσης τὸ ὑψηλὸν ποσοστὸν τῶν σακχάρων ἐντὸς τῶν ραγῶν διὰ ὀρίμων σταφυλῶν, ἐπιδρᾷ ἐπὶ τῆς διαπνοῆς αὐτῶν καὶ οὕτω αἱ τελείως ὀριμοὶ σταφυλαὶ κατὰ τὴν συντήρησιν τῶν χάνουν ὀλιγώτερον ὕδωρ, τὸ ὁποῖον θὰ εἶχεν ὡς ἀποτελεσμα τὴν ἀπώλειαν βάρους καὶ τὴν μάρανσιν τῶν.

α) Δείκται ὀριμότητος τῶν σταφυλῶν

Ὁ προσδιορισμὸς τοῦ σταδίου τῆς φυσιολογικῆς ὀριμάνσεως τῶν σταφυλῶν, ἵνα προβῇμεν εἰς τὴν συγκομιδὴν τῶν, ἐξακριβῶται μακροσκοπικῶς ἀπὸ διάφορα χαρακτηριστικά, τὰ ὁποῖα διαφέρουν ἀναλόγως τῶν ποικιλιῶν. Τὰ χαρακτηρι-

στικά αὐτὰ εἶναι ἡ σκλήρυνσις καὶ τὸ χρῶμα τοῦ βοστρύχου (κοτσανίου) καὶ τῶν μίσχων τῶν ραγῶν τῶν σταφυλῶν. Τὸ χρῶμα τῶν ραγῶν καὶ κυρίως ἡ διαύγεια αὐτῶν, τὸ χρῶμα τοῦ ἄκρου τῶν μίσχων μετὰ τὴν ἀπόσπασιν τῶν ραγῶν, ἡ εὐκόλος ἢ μὴ ἀπόσπασις τῶν ραγῶν ἐκ τῶν μίσχων τῶν κ.λ.π.

Ὁ βαθμὸς ὀριμότητος τῶν σταφυλῶν ἐξακριβῶται, ἐκτὸς τῶν ἀνωτέρω χαρακτηριστικῶν καὶ ὀργανοληπτικῶς διὰ τῆς γεύσεως τῶν ραγῶν τῶν εὐρισκομένων κυρίως εἰς τὸ ἄκρον (κορυφὴν) τῆς σταφυλῆς.

Κύριον ὅμως καὶ μὴ ὑποκειμενικὸν χαρακτηριστικόν, τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ λαμβάνεται ὑπ' ὄψιν διὰ τὸν ἀκριβῆ προσδιορισμὸν τοῦ σταδίου τῆς πλήρους ὀριμάνσεως τῶν σταφυλῶν, ἵνα προβῇμεν εἰς τὴν συλλογὴν τῶν, εἶναι ἡ, διὰ τῆς ἐξετάσεως τοῦ χυμοῦ τῶν, εὐρεσις τοῦ σακχαρικοῦ βαθμοῦ, ἐνίοτε δὲ καὶ τῆς ὀλικῆς ὀξύτητος αὐτῶν.

Γενικῶς αἱ σταφυλαὶ, ἀναλόγως τῶν ποικιλιῶν, κατὰ τὸ στάδιον τῆς πλήρους ὀριμάνσεως τῶν, περιέχουν ἄνω τῶν 15% σάκχαρα καὶ 3—5‰ ὀλικὴν ὀξύτητα.

Τὰ κύρια αὐτὰ συστατικά τῶν σταφυλῶν, διὰ μίαν καὶ τὴν αὐτὴν ποικιλίαν καὶ δι' ἓν δεδομένον περιβάλλον καὶ τεχνικὴν καλλιέργειαν, ἀπεδείχθη ὅτι ἐμφανίζουν σταθεράς περιττοὺς τιμὰς καὶ ἀναλογίαν μεταξὺ τῶν κατὰ τὸ στάδιον τῆς πλήρους ὀριμάνσεως τῶν.

Οὕτω ἔχει ἀποδειχθῇ ὅτι, τὰ σάκχαρα (γλυκοζὴ καὶ φρουκτοζὴ), κατὰ τὴν ἐναρξιν τοῦ σταδίου ὀριμάνσεως, φθάνουν εἰς ἓν ἀνώτατον ποσοστὸν ἐντὸς τοῦ χυμοῦ τῶν ραγῶν καὶ παραμένουν ἐν συνεχείᾳ σταθερά ἐπ' ὀλίγας ἡμέρας, διὰ νὰ ἀρχίσουν κατόπιν νὰ μειώνονται κατὰ τὸ στάδιον τῆς ὑπερὸριμάνσεως.

Ἡ ὀλικὴ ὀξύτης ἐπίσης (ἐκπροσωπομένη ἀπὸ τὸ σύνολον τῶν ἐπὶ μέρους ὀξέων, ἠηλικού, τρυγικού, κιτρικού, ὀξεικού κ.λ.π.), συνεχίζει νὰ ὀλιγοστεύη κατὰ τὸ στάδιον τῆς πλήρους φυσιολογικῆς ὀριμάνσεως τῶν σταφυλῶν καὶ μετέπειτα.

Διὰ τοὺς ἀνωτέρω λόγους ἡ μέτρησις τῶν συστατικῶν αὐτῶν τοῦ χυμοῦ τῶν σταφυλῶν καὶ κυρίως τοῦ περιεχομένου ποσοῦ τῶν σακχάρων, πρέπει νὰ γίνεται τακτικά καὶ κατὰ τὴν ἐποχὴν τὴν ὁποίαν συνήθως ἀρχίζουν νὰ ὀριμάζουν αἱ σταφυλαὶ εἰς μίαν περιοχὴν. Πρὸς τοῦτο λαμβάνομεν ὑπ' ὄψιν καὶ τὰ ἀναφερθέντα μακροσκοπικὰ χαρακτηριστικά ἐξακριβώσεως τοῦ σταδίου τῆς πλήρους ὀριμάνσεως τῶν σταφυλῶν.