

Βάσει τῶν ἀνωτέρω εἰς πολλὰς ἀμπελοφυκτικὰς χώρας, ὀρίζονται εἰδικοί δεῖκται (συντελεσταί) ὀριμότητος ἐκάστης ποικιλίας, βασιζόμενοι εἰς τὰ κύρια αὐτὰ συστατικά τοῦ χυμοῦ τῶν σταφυλῶν καὶ κυρίως ἐπὶ τοῦ περιεχομένου σακχάρου, λαμβανομένου ὑπ' ὄψιν καὶ τοῦ ἔδαφοκλιματολογικοῦ περιβάλλοντος τῆς περιοχῆς, ὡς καὶ τῆς τεχνικῆς τῆς καλλιέργειας. Οἱ συντελεσταὶ οὗτοι, οἱ ὅποιοι καθιερώθησαν διὰ διαταγμάτων καὶ μόνον ὑπὸ τῶν χωρῶν παραγωγῆς καὶ ἐξαγωγῆς νοπῶν σταφυλῶν, ὀρίζουν πᾶλλὰκις τὸ κατώτατον ποσοδὸν σακχάρων, τὸ ὅποῖον πρέπει νὰ περιέχῃ ἐκάστη ποικιλία, ἵνα ἐπιτραπῇ ἡ συλλογὴ, συντήρησις καὶ ἐξαγωγὴ τῆς.

Παρ' ἡμῖν ἡ ὑπ' ἀριθ. 162090/9293/31 —7—63 ἀπόφασις τοῦ ὑπουργείου Γεωργίας, ὀρίζει ὡς κατώτατον ὄριον περιεκτικότητος εἰς σάκχαρα, διὰ τὰ σταφύλια «Ροζάκι» Κρήτης τὸ 16% προσδιοριζόμενον διὰ συνήθους σακχαροδιαθλασιμέτρου, ἵνα ταῦτα θεωρηθοῦν κατάλληλα πρὸς ἐξαγωγὴν.

β) Προσδιορισμὸς τῶν δεικτῶν ὀριμότητος τῶν σταφυλῶν

Διὰ τὸν προσδιορισμὸν τῶν δεικτῶν ὀριμότητος καὶ κατὰ συνέπειαν τῆς καταλλήλου ἐποχῆς συγκομιδῆς τῶν σταφυλῶν πρὸς συντήρησιν, λαμβάνεται ὑπ' ὄψιν παρὰ τῶν διαφορῶν χωρῶν εἶτε μόνον ὁ σακχαρικός βαθμὸς τοῦ χυμοῦ τῶν σταφυλῶν, εἶτε μία ἐκ τῶν κάτωθι κυρίων σχέσεων τῶν συστατικῶν τῆς σταφυλῆς:

1) Σάκχαρα ἐπὶ τοῖς %—ὀλικὴ ὀξύτης ἐπὶ τοῖς %₀₀.

2) Βαθμὸς διαθλασιμέτρου—ὀλικὴ ὀξύτης ἐπὶ τοῖς %₀₀.

Τὰ σάκχαρα ἢ ὁ βαθμὸς διαθλασιμέτρου, εὑρίσκονται πρακτικῶς μετὰ μὲγανην σχετικῶς ἀκρίβειαν, διὰ τῆς χρήσεως εἶτε συμβατικῶν πυκνομέτρων (π. χ. Oechsle), εἶτε γλευκομέτρων (BABO), εἶτε διὰ τῶν συνήθων σακχαροδιαθλασιμέτρων.

Τεχνικὴ τῆς συντηρήσεως τῶν νοπῶν σταφυλῶν ὑπὸ ἀπλῆν ψύξιν

Ἡ συντήρησις τῶν νοπῶν σταφυλῶν ὑπὸ ψύξιν, ἐπιδιώκει τὴν κατὰ τὸ δυνατόν ἐπιμήκυνσιν τοῦ χρόνου συντηρήσεως αὐτῶν, μετὰ τὴν ἀποκοπὴν τῶν ἐκ τοῦ μητρικοῦ φυτοῦ, ἀνευ ἀλλοιώσεως τῆς γεύσεως, τοῦ βάρους καὶ τῆς ἐν γένει ἐμφανισέως τῶν.

Ἡ τεχνικὴ τῆς συντηρήσεως συνίστα-

τὰ διδόμενα παρ' αὐτῶν ποσὰ διορθοῦνται βάσει εἰδικῶν πινάκων, οἱ ὅποιοι συνοδεύουν τὰ ὄργανα, ὡς πρὸς τὰς εἰδικὰς θερμοκρασίας κατασκευῆς τῶν (15 ἢ 17,5° C.), εἰς ἀντιστοιχοῦς δὲ στήλας τῶν πινάκων αὐτῶν δίδονται ἀπ' εὐθείας τὰ σάκχαρα ἐπὶ τοῖς %.

Πρακτικῶς εὐχρηστότερα εἶναι τὰ σακχαροδιαθλασιμέτρα, τὰ ὅποια χρησιμοποιοῦμενα ἐπὶ τόπου, ἀπαιτοῦν ὀλίγας μόνον σταγόνας ἐκ τοῦ χυμοῦ τῶν σταφυλῶν καὶ ὀλίγον χρόνον πρὸς προσδιορισμὸν τοῦ σακχάρου αὐτῶν.

Ὅσον ἀφορᾷ τὴν ὀλικὴν ὀξύτητα, αὕτη μόνον διὰ τῆς χημικῆς ἀναλύσεως τοῦ χυμοῦ τῶν σταφυλῶν εὑρίσκεται.

Ἐνας ἄλλος δείκτης, ὁ ὅποτος λαμβάνεται ἐνίοτε ὑπ' ὄψιν διὰ τὸν προσδιορισμὸν τῆς ἐνάρξεως τοῦ στάδιου τῆς πλήρους φυσιολογικῆς ὀριμάνσεως τῶν σταφυλῶν, εἶναι ἡ σχέσις τῆς γλυκόζης (καλαμοσάκχαρον) πρὸς τὴν φρουκτόζην (δωποροσάκχαρον), ἡ ὅποια κατὰ τὸ στάδιον αὐτὸ ἴσονται περίπου πρὸς 1, δηλαδὴ τὰ σάκχαρα αὐτὰ εὑρίσκονται εἰς τὴν αὐτὴν ποσοτικὴν ἀνάλογίαν. Ὁ προσδιορισμὸς ὁμοῦ οὗτος τῶν ἐπὶ μέρους σακχάρων, ἀπαιτεῖ χημικὴν ἀνάλυσιν τοῦ ὑπὸ ἐξέτασιν χυμοῦ τῶν σταφυλῶν.

Ἡ σχέσις αὕτη τῶν ἐπὶ μέρους σακχάρων, πηγάζει ἐξ αὐτῆς ταύτης τῆς φυσιολογίας τῶν ραγῶν τῶν σταφυλῶν. Οὕτω κατὰ τὸ πρῶ τῆς ὀριμάνσεως στάδιον, ἡ γλυκόζη ὑπερέχει τῆς φρουκτόζης, ἐνθὲ κατὰ τὸ στάδιον τῆς ἐνάρξεως τῆς πλήρους ὀριμάνσεως τῶν σταφυλῶν, ἡ φρουκτόζη αὐξάνει ταχύτερον, οὕτως ὥστε κατὰ τὸ στάδιον αὐτὸ τὰ δύο σάκχαρα νὰ εὑρίσκωνται ἐντός τοῦ χυμοῦ εἰς ἴσα σχεδὸν ποσὰ. Κατὰ τὸ στάδιον δὲ τῆς ὑπερωριμάνσεως, εἶτε αἱ σταφυλαὶ εὑρίσκονται ἀκόμη ἐπὶ τῶν πρέμων, εἶτε ἔχουν συγκομισθῆ, ἡ ἀναπευστικὴ δράστικὴ δραστηριότης τῶν σταφυλῶν καταναλίσκει τὴν γλυκόζην καὶ οὕτω ἡ φρουκτόζη ἐμφανίζεται εἰς μεγαλύτερον ποσοστὸν.

ταὶ εἰς τὴν διὰ τῆς ψύξεως μείωσιν τῆς ἐπιδράσεως τῶν διαφορῶν παραγόντων (θερμοκρασίας, σχετικῆς ὑγρασίας κ.λ.π.), ἐπὶ τῆς ἐντάσεως τῶν συνεχιζομένων φυσιολογικῶν λειτουργιῶν τῶν σταφυλῶν καὶ τῆς ταυτοχρόνου προφυλάξεως τῶν ἀπὸ ἄλλας ἐπιβλαβεῖς ἐξωτερικῆς ἐπιδράσεως (ἀσθενείας, σήψεως κ.λ.π.).