

σεως των νωπών σταφυλών από ψύξιν.

Εκ των αλλοιώσεων, εκτός των προερχομένων εκ των αδξομειώσεων της θερμοκρασίας, της σχετικής υγρασίας και των λοιπών συνθηκών, κυριότεραι είναι εκείναι, αι οποίαι προκαλούνται αφ' ενός μὲν εκ της υπερβολικής ψύξεως, αφ' ἑτέρου δὲ εκ της ἐπιδράσεως τοῦ διοξειδίου τοῦ θείου κατὰ τὰς θειώσεις τὰς ὁποίας ἐνεργοῦμεν ἐντὸς τῶν ψυκτικῶν θαλάμων διὰ τὴν καταπολέμησιν τῶν μικροοργανισμῶν· οἱ ὅποιοι προκαλοῦν ἀσθενείας καὶ σήψεις ἐπὶ τῶν σταφυλῶν.

α) Ἀλλοιώσεις προκαλοῦμεναι ἐξ υπερβολικῆς ψύξεως τῶν σταφυλῶν

Ὡς ἐλέχθη ἤδη, ἡ ἀρίστη θερμοκρασία συντηρήσεως τῶν νωπῶν σταφυλῶν ἐντὸς τῶν ψυκτικῶν θαλάμων, κυμαίνεται μεταξύ τῶν—1 ἕως 1° C. Εἰς κατωτέρας αὐτῶν θερμοκρασίας εἶναι δυνατόν νὰ παρουσιασθοῦν ἀλλοιώσεις καὶ ζημίαι ἐπὶ τῶν σταφυλῶν λόγῳ παγώματός των, δεδομένου ὅτι τὸ σημεῖον πῆξεως τῶν σταφυλῶν κυμαίνεται μεταξύ τῶν—2 ἕως—4° C. Ἡ εὐαισθησία δὲ τῶν σταφυλῶν εἰς τὸ πάγωμα, ἐκτὸς ἀπὸ τὴν ποικιλίαν καὶ τὰς ἄλλας συνθηκὰς τῆς καλῆς συντηρήσεώς των, ἐξαρτᾶται καὶ ἀπὸ τὸν βαθμὸν τῆς ὀριμότητός των κατὰ τὴν συγκομιδὴν των, συνδεομένου τοῦ ὄρου τούτου μὲ τὸ περιεχόμενον ποσὸν τῶν σκεχάρων ἐντὸς τοῦ χυμοῦ τῶν σταφυλῶν.

Ὅτω, σταφυλαὶ μερικῶν ποικιλιῶν, συγκομισθεῖσαι κατὰ τὸ στάδιον τῆς πλήρους ὀριμάνσεώς των διετηρήθησαν καλῶς ἀκόμη καὶ εἰς τὴν θερμοκρασίαν τῶν —2° C.

Αἱ ἐκ παγώματος ζημιωθεῖσαι σταφυλαὶ ἐμφανίζουν τὰ κάτωθι συμπτώματα καὶ ἀλλοιώσεις.

Ὁ βόστρυχος (κοτσάνι) καὶ οἱ μίσχοι τῶν ραγῶν ἀρχίζουν νὰ ζημιοῦνται ἀκόμη καὶ εἰς θερμοκρασίαν κατὰ τὴν ὁποίαν αἱ ράγες ἐμφανίζονται ἀβλαβεῖς, παρουσι-

άζουν δὲ μίαν εὐλυγισίαν καὶ μὲ τὴν πάροδον τοῦ χρόνου καθίστανται καστανομελανοὶ καὶ ἐν συνεχείᾳ μαραίνονται.

Κατόπιν ἀρχίζουν νὰ μαραίνωνται αἱ ράγες, ἐνφ' ἡ σάρξ των γίνεται σκιερά καὶ γαλακτώδης, χάνουσα τὸν διαυγῆ χρωματισμὸν τῆς.

Εἰς τὰς λευκὰς καὶ ἐρυθρὰς ποικιλίας σταφυλῶν ὁ φλοιὸς τῶν ραγῶν ἐμφανίζει ἓνα ἐλαφρὸν καστανομελανὸν χρωματισμὸν, καθίσταται δὲ ὑδαρῆς καὶ γλοιώδης. Ἐκτὸς τῶν ἀνωτέρω αἰ· ράγες ἀποσπῶνται ἐκόλως ἐκ τῶν μίσχων των, οἱ ὅποιοι ἐμφανίζουν τὰ σημεία των συνδέσεως μετὰ τῶν ραγῶν βραχύτερα καὶ μελανὰ.

β) Ἀλλοιώσεις ἐκ τῆς ἐπιδράσεως τοῦ διοξειδίου τοῦ θείου ἐπὶ τῶν σταφυλῶν

Κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς συντηρήσεως τῶν νωπῶν σταφυλῶν ἐντὸς τῶν ψυκτικῶν θαλάμων, διενεργοῦμεν θειώσεις, ὡς θὰ ἴδωμεν εἰς τὸ εἰδικὸν κεφάλαιον, διὰ τὴν καταπολέμησιν τῶν μικροοργανισμῶν, οἱ ὅποιοι προκαλοῦν ἐπ' αὐτῶν ἀσθενείας καὶ σήψεις καὶ διὰ τὴν ἐν γένει καλλιτέραν, ἀπὸ ἀπόψεως ἐμφανίσεως, συντήρησιν αὐτῶν.

Κατὰ τὰς θειώσεις αὐτὰς τῶν σταφυλῶν, αὐταὶ δεικνύουσιν μίαν εὐαισθησίαν, εἰς τὴν περιέσσειαν τῆς συμπυκνώσεως τοῦ διοξειδίου τοῦ θείου, ἡ ὁποία ἐκδηλοῦται διὰ διαφόρων ἀλλοιώσεων καὶ ζημιῶν τὰς ὁποίας ἐμφανίζουσιν. Ἡ εὐαισθησία αὕτη τῶν σταφυλῶν ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὸ εἶδος καὶ τὴν ποικιλίαν τῶν σταφυλῶν, τὸν βαθμὸν ὀριμότητός των, τὴν θερμοκρασίαν αὐτῶν κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς θειώσεως, τὸ ποσὸν τοῦ θείου, ὡς καὶ ἀπὸ τὴν διάρκειαν τῶν θειώσεων.

Ὅτω δὲν δύνανται νὰ ὑποστοῦν θειώσεις λόγῳ τῆς ὑπερευαισθησίας των αἱ ποικιλίαι καὶ τὰ ὑβρίδια τῆς ἀμερικανικῆς ἀμπέλου τοῦ εἶδους *Vitis Labrusca*.

Μεταξὺ τῶν εὐρωπαϊκῶν ἀμπέλων τοῦ

ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ!

**Μόνον ἡ καλὴ ποιότητα
τῆς σταφίδος μπορεῖ νὰ
συναγωνισθῇ ἀποτελεσματικὰ
τις ξένες σταφίδες.**