



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički fakultet - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica

Tel: 020 206 713 Fax: 020 206 712

E-mail: extension-pg@t-com.me

Cetinje, 5. septembar 2011. godine

U Opštini Cetinje vinogradari počeli berbu grožđa



Ovih dana vinogradari su otpočeli berbu grožđa u Meterizima, Drušićima, Rvašima...

Manji broj vinogradara berbu je završio.

Ovogodišnja velika suša u mnogome je smanjila prinose i kvalitet grožđa. Najviše su sušom pogođena bezvodna područja - Meterizi, Štitari, Dobrsko Selo..

Po riječima proizvođača, bistijerne sa vodom koje posjeduju nijesu bile dovoljne za ovogodišnje navodnjavanje.



Važno je napomjenuti da se grožđe bere u tehnološkoj zrelosti tj. kada je odnos i količina sadržaja šećera i kisjelina u grožđu takav da se dobija vino odličnog kvaliteta.

Ukoliko se grožđe bere prije tehnološke zrelosti, ne sadrži dovoljno šećera, a sadržaj kisjelina je iznad normalnog, pa su takva vina često podložna mikrobiološkim kvarenjima.

Proizvođači uglavnom organoleptički ocjenjuju momenat berbe - lišće počinje manje-više da žuti, bobice su sa izraženim pepeljkom i lako se otkidaju od peteljke, šira je slatka i ljepljiva...

Organoleptičko ocjenjivanje treba vršiti kada je temperature grožđa oko 20°C.

Tehnološka zrelost se utvrđuje i fizičkom metodom - korišćenjem refraktometra ili širomjera.

Danijela Zuber, dipl.ing. preh. tehnologije