



## 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](mailto:extension-pg@t-com.me)

Spuž, Danilovgrad, 29. septembar 2015.

### Obilazak zasada jabuke i proizvodnja rakije jabukovače

U sklopu redovnih terenskih aktivnosti, stručne saradnice službe **Dragana Radunović** i **Danijela Zuber** obišle su zasade jabuke i proizvodnju rakije jabukovače.



**Dragana Radunović, master inž., stručni saradnik za zaštitu bilja**, izvršila je zdravstveni pregled voćnih stabala jabuke. U razgovoru sa proizvođačima ona je ukazala na prateće probleme u proizvodnji jabuke, sa aspekta pojave štetnih organizama.

Sa posebnom pažnjom se diskutovalo o pojavi krvave vaši (*Eriosoma lanigerum*), koja je uzrokovala veliki problem u zasadu. Prisustvo ovog štetnog organizma tokom niza godina, kao i neadekvatno suzbijanje, doveli su do potpunog sušenja pojedinačnih stabala jabuke. Upravo je ovo bila prilika da se ukaže na greške u izboru, načinu i vremenu primjene sredstava za zaštitu bilja, koje su i dovele do neuspjeha u zaštiti. Ukratko je objašnjen ciklus razvoja ove vaši, način i mjesto prezimljavanja,

a zatim su prezentovane mogućnosti za njeno uspješno suzbijanje.

U razgovoru sa proizvođačima voćne rakije jabukovače, **Danijela Zuber, dipl.ing.prehrambene tehnologije**, ukazala je na najčešće greške u proizvodnji.

Pojašnjene su nedoumice oko momenta otpočinjanja destilacije tj. dužine čuvanja prevrelog voćnog kljuka. Sa destilacijom treba otpočeti najkasnije 15-20 dana od momenta završetka fermentacije. Dužim stajanjem kljuka raspadaju se izumrle





kvaščeve ćelije, oslobađaju se materije neprijatnog mirisa koje za vrijeme destilacije prelaze u rakiju. Moguće je i prisustvo sirćetnih bakterija, pa treba voditi računa da ne dođe do povećanog sadržaja sirćetne kiseline u kljuku.

Važno je takođe pravovremeno, pri destilaciji, prekinuti odvajanje frakcije prvijenca i krenuti sa prikupljanjem srednje frakcije tj. naše rakije. Često proizvođači ovaj momenat ne odrede pravilno, pa se u rakiji osjeti nepoželjan miris i ukus prvijenca. Prvijenac se odvaja u količini od 0,5-2 l, ali je najbolje degustaciono odrediti vrijeme kad treba početi sa prikupljanjem srednje frakcije.

Naši proizvođači uglavnom proizvode rakiju sa 50% vol alkohola, pa im je i ovom prilikom sugerisano da sadržaj alkohola ne bi trebao da je veći od 47-48 %vol.

