**БЕРБА И ЧУВАЊЕ СТОНОГ ГРОЖЂА**

Приликом одређивања момента за почетак бербе стоних сорти винове лозе посебно треба водити рачуна да укус и спољашњи изглед грозда буду карактеристични за одређени култивар. Ово грожђе се по правилу бере пробирно у неколико наврата. Такође, мора се водити рачуна и о временским условима при којима се берба одвија. Наиме, треба тежити да се ова операција обавља по сувом времену и у одсуству великих врућина.

Приликом бербе а ради очувања пепељка грозд се држи искључиво за петељку а по могућству треба користити специјалне маказе за бербу стоног грожђа. Приликом бербе се одвајају рехуљави гроздови као и повређени, трули и недовољно зрели делови грозда.

Следећа фаза је чишћење, класирање и паковање а за ову намену се користе обично надстресшнице или затворени прстори. Обрано грожђе се још једном прегледа и очисти као што је то урађено у самом винограду. Такође, за време ове операције треба водити рачуна да се сачува пепељак. Истовремено са овим поступцима грожђе се класира и пакује. Према нашим стандардима врши се класирање у квалитет екстра, квалитет I и квалитет II, а за њих је заједничко да грожђе мора бити зрело, изражене боје и укуса карактеристичног за оређену сорту и паковања подесног за транспорт. Између ове три категорије разлике су по правилу у крупноћи гроздова, с тим да екстра квалитет треба да поседује облик карактеристичан за сорту али и уједначене бобице једнако обојене са свих страна.

Овако класирано грожђе истовремено се пакује у одговарајуће летварице обложене тзв. масном хартијом. За паковање се користе отворене или затворене плитке летварице (холандези) или косе летварице у које се у зависности од величине може упаковати пет до петнаест килограма грожђа.

За успешно чување стоног грожђа неопходно је обезбедити ниску и равномерну температуру ( 0 степени Целзијуса до – 1 степени Целзијуса) као и високу релативну влажност ваздуха (од 85 до 90 % ) чиме се на минимум своде биохемијске и физиолошке промене у бобицама и спречава испаравање воде из истих.

Дужина чувања стоног грожђа у хладњачама је пре свега условљена сортним специфичностима. Наиме, дуже се чува грожђе са чврстом покожицом и растреситим гроздовима. Најкраће се чувају најраније сорте (Јулски Мускат) – десетак дана од бербе а нешто дуже сорте друге епохе зрења (Краљица Винограда, Кардинал) – до тридесет дана. Неке сорте из ове групе зрења као и већина култивара треће епохе се чувају и до два – три месеца (Мускат Хамбург, Рибијер). Сорте Афуз-али, Мускат Италија се могу чувати и до четри месеца, а најдуже – до шест месеци сорте веоме позног сазревања (Валандовски дренак, Зимско бело).

Међутим, на услове чувања у значајној мери, поред сорте утичу и услови производње грожђа (заштита од болести и штеточина, количина падавина, исхрана, наводњавање), као и правилна примена ампелотехничких мера – оптерећење чокота окцима при резидби и мере зелене резидбе (лачење, уклањање заперка у зони грозда, дефолијација, проређивање гроздова и делова грозда).

Велимир Станојевић дипл. инг.

ПССС Чачак