



QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE VLORE

Studim: “Prova të vinifikimit për përmirësim të teknologjisë së prodhimit të verës”

Vendi i ngritjes së eksperimentit: Baza eksperimentale prodhuese Shamogjin. (Viti 2017)

Përcaktimi i momentit të vjeljes dhe zgjedhja e rrushit për verë.

Është thelbësore zgjedhja e kohës së vjeljes, pasi përqindja e sheqerit do të tregojë dhe gradën alkalike të verës. Nga ana tjetër, në cilësinë e verës nuk ndikon vetëm përqindja e sheqerit por edhe treguesit e tjerë si aciditeti, pH i mushtit, gjendja shëndetësore e tij etj.,. Rrushi duhet të jetë jo vetëm i maturuar plotësisht, por duhet të jetë edhe i shëndetshëm për të shprehur të gjitha potencialet e tij në verën e ardhshme. Mungesa në cilësinë e rrushit nuk mund të zëvendësohen në procesin e përpunimit. Koha më e përshtatshme e vjeljes është përcaktuar si nga vlerësimi empirik që bëhet zakonisht nga fermerët, i cili bazohet në ngjyrën (intensive për rastin e rrushit me ngjyrë ose tejdukshmërinë në atë të bardhë), ndjeshmërinë e veshulit, fleksibilitetin e tij, lehtësimin e shkëputjes së kokrrës, shija gradevole gjatë ngrënies, ëmbëlsia e sheqerit në gojë, ngjitshmëria e gishtave kur shtrydhet në dorë, ngjyrosja e farave etj., por, edhe nga metoda e duhur me analiza me mushtometër ose refraktometër, të kampioneve të marra në vresht sipas një metodike që të jetë sa më përfaqësuese e tij. Në momentin e vjeljes treguesit e përqindjes së rrushit sipas kultivarëve kanë qenë: 24% për Debinën e Bardhë dhe Kallmetin, 22% për Merlotin dhe Vloshin, 20% për Pulëz dhe Shesh i bardhë dhe 21% për Sheshin e Zi.

- Fazat operative të transformimit të rrushit në verë kanë qenë:

Rrushi, pas vjeljes i është nënshtruar procesit të eliminimit të veshulëve shumë të prekur nga kalbëzimi (për fat gjendja e përgjithshme e infeksionit nga kalbëzimi këtë vit ishte e ulët por ka pasur veshulë të dëmtuar nga ekspozimi në diell). Më pas rrushi u shtyp me makina shtypëse e cila realizon edhe ndarjen nga frenjat.

Fazat operative të transformimit në verë janë bërë në dy mënyra:

- Metodën me përdorimin e metabisulfitit në dozën 50 mg/litër në momentin e mbushjes së enës menjëherë mbas shtypjes.
- Metodën pa përdorim të metabisulfitit (variantin që përdorin zakonisht fermerët).

Pas kësaj mushti është përzier mirë 5-6 herë në ditë me anë të një përzjerësi druri deri në përfundim të fermentimit të parë që ka zgatur sipas kultivarëve 6-9 ditë.

Hapi tjetër ka qenë ndarja e lëngut nga bërsitë. Ky proces është realizuar duke e kulluar në enë me kapacitet më të vogël të mbyllura me tapa të pajisuar me tuba që eliminonin kontaktin direkt me ajrin por, lejonin shkarkimin e gazrave, pasi fundet e tyre u vendosën në një enë uji.

Është bërë dy herë kullimi i tyre dhe rimbyllja me të njëjtën mënyrë. Në çdo kullim janë marrë mostra për të bërë analizat e SO₂ dhe mbi bazën e tyre është llogaritur sasia e sqfurit të duhur për të ruajtur fermentimin e keq.

Në këtë fazë është duke vijuar me fermentimin e qetë dhe të gjitha sasi të lëngut të marrë do të qëndrojnë kështu deri në muajin Mars ku do të bëhet dhe mbyllja në shishe.

Nga vlerësimi i pamjes së lëngut në momentin e kullimit dhe në mostrat e marra për analizë, është konstatuar se në lëngun e rrushit Shesh i Bardhë, Debinë e Bardhë dhe Pulëz, për treguesit e kthjelltësisë së verës, infeksioni i rrushit nga kalbëzimi ka ndikuar në rritjen e elementëve që ulin vlerat e këtij treguesi. Lëngu edhe pse është kulluar në afate kohore të diferencuara (një pjesë menjëherë mbas shtypjes dhe pjesa tjetër mbas 12 orësh), nuk ka diferenca në pamjen vizive për kthjelltësinë e tij.

1. Analizat e kryera

Për të përcaktuar momentin e vjeljes janë marrë mostra të veshulëve në mënyrë rastësore duke kaluar në të gjithë sipërfaqen e parcelave sipas kultivarëve dhe më pas janë bërë analiza për përqindjen e sheqerit dhe aciditetin. Mostrat janë marrë në interval pesë ditë midis tyre duke filluar në 1 Gusht.

Në momentin e vjeljes dhe shtypjes së rrushit janë bërë analizat për përmbajtjen e sheqerit dhe aciditetin e mushtit.

Analiza janë kryer edhe në momentin e përfundimit të fermentimit të parë për treguesit e përqindjes së sheqerit dhe aciditetit.

2. Mesazhe për fermerin

Për përgatitjen e verës cilësore është e nevojshme që të ndiqet një teknologji bashkëkohore e cila kërkon të vlerësohen:

- Momenti i vjeljes duke bërë analiza kimike për përqindjen e sheqerit.
- Kushtet e ambjentit ku do të kryhet përpunimi duhet të jenë të pastra, të ajrosura dhe të sigurojnë temperaturat 20-24°C.
- Enët ku du të bëhet përpunimi duhet të jenë brenda standarteve, të sigurohet pastrimi i mirë dhe dizinfektimi me metabisulfit në rastet e përdorimit në vite të tyre.
- Përdorimi i rrushit të shëndetshëm dhe të pastër për përpunim është faktor i rëndësishëm për prodhim vere cilësore.

- Zbatimi me korrektësi i fazave të transformimit të rrushit në verë kërkon që çdo përpunues të kryej prova të bazuara në teknologjinë bashkëkohore për të arritur në prodhimin e verës tipike të kultivarit të lidhur me mënyrën e menaxhimit të vreshtit, ose edhe në prodhimin e verës së kubazheve të ndryshme.
- Enët ku kryhet fermentimi mbas ndarjes nga bërsitë duhen të mbushen plot dhe izolohen mirë me qëllim që të mos ketë kontakt me ajrin, fenomen që çon në uthullimin e verës. Edhe mbushja e enëve nën kapacitetin e tyre përbën faktor për rezultate jo të kënaqshme.

3. Konkluzione

Rezultatet e arritura në përpunimin e verës në vitin 2016, treguan se cilësia e verës është e lidhur jo vetëm me cilësinë e rrushit që merret për përpunim por, edhe nga zbatimi rigoroz i teknologjisë së përpunimit. Difektet më të mëdha u shfaqën gatë fermentimit të qetë ku mushti i përfuar nga fermentimi i parë (megjithëse nuk ishte rrush cilësor), duke qenë se kishte përqindje të ulët të sheqerit dhe kishte infeksion nga kalbëzimi në disa nga provat nuk mundi të zhvillojë një fermentim të shëndetshëm. Kësaj ju shtua edhe difekti i izolimit të mirë të enëve të përpunimit. Me masat e marra për këtë vit dhe me cilësinë më të mirë të rrushit shpresojmë se në takimin e radhës së përpunuesve do të kemi produkte më dinjitoze.

Specialist:

Adhurim Lazaj