



## Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički institut - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica  
Tel: 081 206 713 Fax: 081 206 712 Mail: [extension-pg@cg.yu](mailto:extension-pg@cg.yu)

### BERBA GROŽĐA



Berba grožđa zauzima važno mjesto u tehnologiji vina, i ako ne spada u samu tehnologiju ona neposredno prethodi.

To je prvi čin vinifikacije, a posljednji i jedini cilj vinogradarstva!

Pravilnim određivanjem momenta berbe i načinom sprovođenja, znatno se utiče na kvalitet vina.

Grožđe se bere u **fazi tehnološke zrelosti** - to je onaj stepen zrelosti neophodan za spravljanje određenog tipa vina!

Pored tehnološke zrelosti imamo **fiziološku zrelost**-pada odmah poslije šarka, i **punu zrelost**-dolazi do prestanka transporta hranljivih materija iz lista u bobicu!

Kod proizvodnje "običnih" vina, tehnološka zrelost se poklapa sa punom zrelošću, dok npr. za proizvodnju šampanjca tehnološka zrelost je prije pune zrelosti.

Stepen zrelosti grožđa, tj. moment berbe možemo odrediti subjektivnim i objektivnim metodama.

Naši vinogradari uglavnom koriste **subjektivnu –organoleptičku metodu**, koja nije baš pouzdana.

#### **Šta podrazumjeva organoleptička metoda?**

Ova metoda podrazumijeva da se **berba grožđa obavlja kada ono ima najizraženiju, najjaču boju i pepeljak. Bobica je meka, lako se otkida od peteljčice, pri čemu na peteljčici**



**ostaju izražene četkice. Sok je ljep-  
ljiv i sladak. Lišće počinje da žuti ili  
crveni, a peteljka odrveni.**

Berbu treba obaviti kada grožđe dobije **zadovoljavajući procenat šećera**. Nakon faze šarka pa sve do berbe, u grožđu se smanjuje sadržaj kisjelina a povećava sadržaj šećera. Najbolji momenat za berbu je kada se sadržaj šećera ne povećava a sadržaj kisjelina ne smanjuje!

**Sadržaj šećera treba da je 20-23%.**

Za ovo određivanje najbolje je primijeniti neku **fizičku metodu (primjena refraktrometra, širomjera...)**.



sl.1 refraktrometar

Petnestak dana prije uobičajenog vremena za berbu, svakih nekoliko dana se ispituje sadržaj šećera u grožđu. Kada se konstatuje da on ne raste, berba može početi.

**O čemu još treba voditi računa  
prilikom berbe grožđa?**

Grožđe se bere rano izjutra, dok temperatura vazduha nije previsoka kako se grožđe ne bi pregrijalo. Takođe, bolje je grožđe brati kada padne rosa.

Grozдове treba pažljivo odsjecati oštrim makazama ili nožem i stavljati u drvene ili plastične posude. U posudama grožđe se ne smije sabijati, jer će sok da iscuri i vrenje će krenuti ranije.

Obrano grožđe treba što prije transportovati do mjesta prerade kako bi se

izbjegao duži kontakt grožđa sa vazduhom i povišenom temperaturom, i onemogućili nepoželjni procesi.

Preradu grožđa takođe treba obaviti u što kraćem roku (u roku 24h)!

Naglasila bih, da je takođe izuzetno važno za kvalitet budućeg vina, da **podrumi, bačve, burad i sva oprema koja se koristi budu besprekorno čisti!**

**Dezinfekcija podruma**

Neposredno prije berbe (2 nedjelje) potrebno je podrum očistiti i zidove okrečiti.

Za krećenje zidova može da se koristi krečno mlijeko. Spravlja se tako što se u 10 l vode stavi 1kg živog kreča i 200 g sumpora u prahu. Kada se zidovi osuše preporučuje se prskanje 5% rastvorom plavog kamena (sprečava se razvoj plijesni)!

Dan prije prerade grožđa, podrum se dezinfikuje sumpor-dioksidom. Na 1m<sup>3</sup> zapalimo 1-2 sumporne trake. Možemo zapaliti i elementarni sumpor u prahu (na svaki m<sup>3</sup> prostora potrebno je 30 g sumpora). Palimo ga u zemljanim posudama, postavljenim na više mjesta.

I trake i elementarni sumpor moramo postaviti na veću visinu, jer gasoviti sumpor je teži od vazduha i pada prema podu!

Nakon 24 h podrum se dobro provjetri!

**Održavanje bačava**

Bure koje koristimo, treba najpre oprati hladnom vodom sve dok iz njega ne počne da izlazi čista voda! Zatim ga



treba oprati vrelom vodom! Nakon što se bure valjanjem ohladi, vodu ispustimo i bure isperemo hladnom vodom!

Preporučuje se da se pri zadnjem ispiranju na svakih 30 l vode stavi 50 g vinske kiseline!

Zatim bure ocijedimo i osušimo, pa tek onda sumporišemo, jer sumpor-dioksid u kontaktu sa vodom prelazi u sumpornu kiselinu, koja je nepoželjna u vinu!

**Danijela Zuber**, dipl. ing. polj.

Stručni saradnik u oblasti voćarstva i vinogradarstva

Dovoljno je za bure od 300 l jedna sumporna traka. Papirna ili azbestna traka na kojoj je sumpor, spušta se na žici do polovine u otpražnjeno bure, ili do površine vina ukoliko ga ima u buretu! Mora se voditi računa da sumpor s trake ne kaplje na dno suda!

Ukoliko je bure veće, palimo više traka, ali jednu po jednu, a ne sve odjednom!