

Hegyközségek lapja
www.boraszatifuzetek.hu

2020. XXX. évfolyam 3. szám

Felelős szerkesztő:

Viniczai Sándor
Telefon: +36-30-231-6169

Társzerkesztő:

Sári Enikő
Telefon: +36-30-942-3732

Olvasószerkesztő:

Végh-Tömpe Anna
Telefon: +36-20-450-0074

A szerkesztőbizottság tagjai:

Schmidt Győző, Kállay Miklós,
Kocsis László, Németh Krisztina,
Varga Zsuzsanna

Tervezőszerkesztő: Abelovszky Judit

Címlapfotó: Csatlós Norbert

Kiadja a Magyar Mezőgazdaság Kft.

1141 Budapest, Mirtusz u. 2.
Telefon: +36-1-470-0411 • Fax: +36-1-470-0410
www.magyarmezogazdasag.hu



Sári Enikő, ügyvezető igazgató
Hájos László, ügyvezető igazgató



Egy szám ára: 1400 Ft
Előfizetési díj: 8400 Ft/év
Megrendelhető a kiadó címén.
Telefon: +36-1-273-2303
E-mail: elofizetes@magyarmezogazdasag.hu

Hirdetésfelvétel:

Barsi Nóra +36-30-982-6369
Dohány Árpád +36-70-232-4231

www.magyarmezogazdasag.hu

– az Agrárhírtől

Onlineüzletág-vezető: Práger Ádám

Szerkesztők: Mizsei Károly, Szőnyi Judit

A kiadó adatkezelési szabályzata elérhető a
www.magyarmezogazdasag.hu/adatvedelem
oldalon.

Minden jog fenntartva! A lapból értesítéseket
átvenni csak a Borászati Füzetekre való hivatko-
zással lehet. A hirdetések és egyéb reklámkiadvá-
nyok tartalmáért a kiadó felelősséget nem vállal.

Nyomás: PAUKER NYOMDA

HU ISSN 1217-9337

A kiadó ISO 9001:2008 szabvány szerint
tanúsított.

A tartalomból

Fórum

„Éppúgy érdekeltek vagyunk a sikerben,
mint a borászok” | 3

Új bortörvény készül | 6

Hegybírók bevetésén | 8

Külkereskedelmünk 2020 elején | 10

Kilencmilliárd a koronavírus okozta károk
enyhítésére | 12

Aktuális

Környezetbarát élesztőszármazék
mikrogranulátumok | 16

Lassítsuk az érést! | 22

Fenntartható gazdálkodás

Alternatív megoldások
a gyomszabályozásban | 26

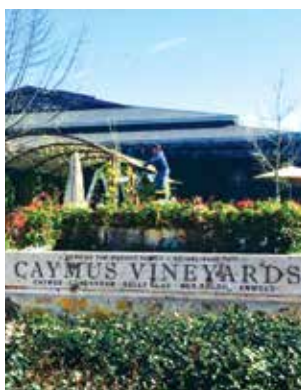
Kutatás

A Tokaji Borvidék Furmint és Hárslevelű
fajtáinak elválasztása NMR technikán alapuló
statisztikai modellekkel | 31

Az erjedéskori élesztőtápanyag-adagolás
hatása a bor asszimilálható nitrogén-
tartalmára és polifenol-tartalmára | 36

Bormarketing

A koronavírus utóélete | 42



TERJESZTÉS

Előfizetésben terjeszti a Magyar Posta Zrt. Postacím: 1900 Budapest. Előfizetésben megrendelhető az ország bármely postáján, a hírlapot kézbesítőknél, a www.posta.hu webshopban (https://eshop.posta.hu/storefront/), e-mailen a hirlapelofizetes@posta.hu címen, telefonon a +36-1-767-8262 számon, levélben a MP Zrt. 1900 Budapest címen. Külföldre és külföldön előfizethető a Magyar Posta Zrt.-nél a www.posta.hu webshopban (https://eshop.posta.hu/storefront/), az 1900 Budapest címen, telefonon a +36-1-767-8262 számon, vagy a hirlapelofizetes@posta.hu címen. **Belföldi előfizetési díj egy évre 8400 Ft, fél évre 4200 Ft.**



www.boraszatifuzetek.hu

2020/3

BORÁSZATI FÜZETEK



HEGYKÖZSÉGEK LAPJA | Alapítva: 1869

HNT
HEGYKÖZSÉGEK
HELYZETI TANÁCSA

FÓRUM

Beszélgetés Mészáros Kálmánnal, a Nébih Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóságának vezetőjével

6

Megújul a szőlőtermesztés és a borgazdálkodás jogszabályi háttere, ezzel kapcsolatban érdeklődtünk Feldman Zsolt AM államtitkárnál

8

A közelmúltban végezte a HNT a magyar szőlő-bor ágazatban egyedülálló nyilvántartási rendszer, a HEGYIR adattartalmának frissítését

41

A fiataloknak szóló, a mértékletes borfogyasztást ösztönző kampányban Unger Zsolt márkaépítő felel a teljes stratégiáért, a kreatív koncepcióért





Ugyanaz, de mégis különböző

Környezetbarát élesztőszármazék mikrogranulátumok

Az élesztőszármazékok főként táplálkozási és aromás tulajdonságaik miatt kerülnek forgalomba az élelmiszeripar és az egészségügy szegmenseiben, valamint a mikroorganizmusok növekedését elősegítő anyagként. Négy családba osztják őket: inaktivált élesztők, élesztő-autolizátumok, élesztőkivonatok és élesztőhéjak. Ebben az évben gondosan és alaposan megvizsgáltuk a borélesztő-származékok kínálatát annak érdekében, hogy felhasználóbarátabb formát érjünk el, és ennek lettek az eredményei az E2U™ címkével ellátott termékek. Ezt a minőségcímkét a Fermentis néhány évvel ezelőtt hozta létre, és az így jelölt termékek egyre több pincészethez gyorsan eljutnak, mivel ezáltal a borászok időt és energiát takaríthatnak meg. Ez a címke egyszerűséget képvisel a felhasználók számára, de a termékeknek komoly vizsgálatokon kell átesniük, hogy megszerezzék ezt a minőségi jelölést. Számos elemzésnek vetik alá őket négy alapvető kritérium validálására: hatékonyság, egyszerűség, biztonság és fenntarthatóság. Ezen

Hatékonyság, egyszerűség, biztonság és fenntarthatóság

Az élesztőt hosszú ideig olyan árucikknek tekintették, amely egyszerűen megkönnyíti az erjedést és megőrzi a hozamokat. Manapság a bortermelők megértik, hogy az élesztő egyben eszköz is a bor jellegének megteremtésére. Használható az aromák elegancia, az ízesítés és az ital megkülönböztető záró jegyeinek módosítására.

Az E2U™ CONCEPT hároméves megfigyelés, a kutatás és a tesztek eredménye. A K + F-ben a három év nem tűnik hosszúnak. Ez a koncepció ugyanakkor forradalmi, egyszerűen bevezethető.

típusú termékek azért jelentősek, mert pozitívan hatnak mind a környezetre, mind a cég költségeire, valamint a felhasználók egészségére.

Mik is azok a mikrogranulátumok?

A mikrogranuláció alapvetően egy új porformátum, amely felváltja az előző, nagyon finom porformátumot. Ez az új formátum úgy néz ki, mint a por mikroegyesítése, míg az előző inkább egy finom por. A por a Fermentis kutatóosztályától az „Easy 2 Use” (E2U™) elismerést kapja, ha porossága gyenge és diszpergálhatósága magas. Szabad szemmel láthatatlan, de ez az új formátum nagy különbséget jelent!

Milyen előnyei vannak ennek az új formátumnak?

A por formátumát olyan részecskék jellemzik, amelyek szuszpenzióban maradhatnak a levegőben. Ezt a jelenséget „poros hatásnak” nevezzük. Ez a hatás kellemetlenséget okoz a használat során, részecskék belégzésének kockázatával, termékvesztéssel jár a csomagolás felnyitásakor és a folyadékban való rossz diszpergálhatósággal párosul. A mikrogranulátum viszont kevés csomót képez a folyadék felületén. A szemcsék sűrűsége, amely nagyobb, mint a finom poré, segíti a folyadék gyorsabb behatolását. A mikroaggregátumok porozitása szintén megkönnyíti a folyadék belépését az üregbe és növeli a termék higroszkóposágát.

Hogyan kerül előállításra a mikrogranulátum?

A mikrogranulátum formátum pontos specifikációk és számos prototípusfejlesztés eredménye. Számos folyékony terméket vetettek alá különböző porlasztva szárításnak annak érdekében, hogy különböző részecskeméreteket érjenek el. Mindegyiket laboratóriumban tesztelték (PowderStudio™)



annak érdekében, hogy validálják azt a formát, amely a legjobb felhasználói élményt nyújtja, és fenntartja, vagy akár javítja a termék teljesítményét.

Az „Easy 2 Use” kifejezés a könnyű kezelhetőségre, a rehidratáció nélküli élesztő-felhasználásra utal.

Könnyebb erjesztés

Az E2U™ tanúsítással és címkével rendelkező aktív száraz élesztők első jellemzője az, hogy már nem kell újr hidratálni őket a beoltás előtt. Közvetlenül a mustba tehetőek, az erjedés minősége nem változik. Mindegyik törzset több mint egy éven át tesztelték annak igazolására, hogy rehidratáció nélkül elérjék az összes várt eredményt: erjesztési teljesítményt, ízek és aromák létrehozását, a szín és az alkohol kívánt mértékét. Akár rehidratál a borász, akár nem, már nem hatékonyság, hanem preferencia kérdése. Bárhogy is dönt, az E2U™ lehetőséget ad a fermentációs fázis leegyszerűsítésére.

Kevesebb víz- és energiafogyasztás

Ha az aktív száraz élesztők összes felhasználója (azaz a borászok 75%-a) úgy döntene, hogy nem rehidratál, 600 000 hl víz megtakarítható lehetne évente. Ez a mennyiség az Egyesült Államok egy négyfős családjának éves vízellátását jelenti 162 éven át, Franciaországban 274 évig, Latin-Amerikában pedig 548 évig. Továbbá ez energia-megtakarítást is eredményezne, mivel már nem lenne szükséges a rehidratációs víz melegítése, ami még a mai napig többnyire bevett gyakorlat. E tekintetben az E2U™ termékek használata kevesebb villamos energia vagy gáz felhasználását és kevesebb szén-dioxid kibocsátását jelentené, pontosan évi 240 tonna lenne a csökkenés. Ugyanezzel a céllal, tehát az energiafogyasztás csökkentése érdekében a szobahőmérsékleten történő tárolás a jövőben szintén prioritást élvez.

Csökkenő szennyezés

Becslések szerint több tíz tonna tiszta mosószer kerül felhasználásra a 2,15 millió borászati élesztő előkészítéséhez szükséges berendezések megtisztításához. A mosószerek biológiailag nagyon nehezen bonthatóak le, és hosszú ideig aktívak maradnak. A csatornába engedve a környezetbe kerülnek a vízfolyásokon és szivárgáson keresztül, szennyezve ezáltal a folyókat, károsítva a vízínövényeket és -állatokat. Ezért a mosószer használatának bármilyen korlátozása pozitív hatást jelent.

Sok borász megkönnyebbült, hiszen a munka könnyebb és nagyobb biztonságot jelent a munkavállalók és a bortermelő család számára.

Nagyobb biztonság és kényelem

Az elmúlt években a Fermentis számos laboratóriummal együttműködve foglalkozik a felhasználás közbeni élesztőrészecske-belégzés problémájával; kezdetben a saját gyárában dolgozó alkalmazottai, de természetesen az ügyfelei miatt is. A cég mindig is elkötelezett volt a termékeit hasz-

AKIK MÁR KIPRÓBÁLTÁK

ALISON RODRIGUEZ borász (Hess családi birtok, Kalifornia)

„A Monterey Chardonnay programban az elmúlt két évben használtuk a SafE^{no}™ GV S107 élesztő E2U™ készítményét. Szeretjük, hogy ez kiemeli a Hess Collection Shirtail Estate ültetvényéből származó szőlő trópusi tulajdonságait. Alacsony hőmérsékleten (kb. 13 °C körül) erjesztjük, és az élesztő szó szerint nem is lehetne könnyebben használható: csak kibontjuk a csomagot, óvatosan összekeverjük egy adag mustban, majd a főtartályba keverjük. Beoltás – egyszerű, könnyű, megbízható, és kész! Szeretjük!”



STÉPHANE YERLE borász, mezőgazdasági mérnök (Franciaország, Spanyolország, Portugália, Kelet-Európa)

„Körülbelül ötven pincészetben dolgozom tanácsadóként Európa-szerte, kezdve a regionális szövetkezetektől a jól ismert châteaux-ig. Gyakran ajánlom a SafE^{no}™ BC S103-at ügyfeleimnek, mert kiváló befejező eszköz, amely jól kezelhető. Nagyon hatékony a bioprotekció fázisa után. Gyorsan, 24-72 órán belül hozzáadható, és nincs szükség két külön élesztőtöltési eljárás elvégzésére rehidrációval és akklimatizálással. Ez nagyon jó megoldás azon szőlőültetvények szüretelésékor, amelyek a borászati üzemtől távol vannak. Miután a szőlő leszüretelésre került, egyszerűen rá lehet szórni és a beoltás megkezdődik a szállítás során. Nagyon hatékony és időtakarékos. Azt is javaslom, hogy egy Venturi-csatlakozón keresztül vezessék be, mert nagyon ellenáll a szivattyúzásnak a szőlő mozgatása során, amelyet például hőkezelés után lehűtöttek. Ennek valódi értéke van számomra. Nagyon hatékony és időt takarít meg.”



nálók maximális biztonsága iránt, ezért számos megoldás merült fel e kutatás során: a mikrogranulátum-megoldások, úgymint a Spring'Finer™ kezelőanyag és folyékony alapú termék, mint az erjedésaktivátor, a ViniLiquid™. Ezenkívül kiterjedt kutatási és fejlesztési projektet vállaltak az élesztőszármazékok diszpergálhatóságának tesztelésére a hatások korlátozása érdekében (belélegzés és pazarlás).

Gazdaságossági, költségsökkentő hatás

A rehidratációs fázis elkerülésének, vagy a termék szobahőmérsékleten tárolásának lehetősége egyúttal azt is lehetővé teszi a felhasználók számára, hogy elkerüljék bizonyos,

nagy befektetést igénylő berendezések használatát. Azon fiataloknak, vagy bárkinek, akik a túlzott tőkeigény miatt vonakodnak a borászkodás elkezdésétől, az E2UTM megoldást nyújthat.

Ugyanebben a szellemben nagy erőfeszítések folynak a termékek csomagolásának javítására és a termékek eltarthatóságának meghosszabbítására, ezzel segítve felhasználókat a költségeik és egyben a hulladék csökkentésében. Bizonyos értelemben ez a gazdasági dimenzió a hab a tortán.

Szendei Gergő

(Forrás: Good news – NR5)