

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szőlészeti és Borászati Intézet

SZAKDOLGOZAT

Tóth Anna Liza
ZR9NZ5
2025

SZAKDOLGOZAT MELLÉKLET

Mustsűrítvény készítés jelentősége napjainkban

4. Táblázat: Prémustfrakciók típusai

	Prémustfrakciók		
Típusok	Színmust	Sajtolt must	Utósajtolt must
Must (100%)	60%	30%	10%
Jellemző	A legelső frakció, kis nyomással távozik (maximum 0,2 bar nyomás), legjobb minőségű. Tiszta, illatos, harmonikus savtartalom, kevés zavaros anyag	A fő mennyiséget adja, jó minőségű. Több polifenolt tartalmaz, színe sötétebb.	Nagyobb nyomáson nyert frakció. Sötétebb és sok zavaros anyagot tartalmaz. Gyakran külön kezelik a minőségi borkészítés miatt.

5. Táblázat: Finomított mustsűrítmény kémiai és fizikai jellemzői (forrás: WINECORPS, 2025.)

Kémiai-fizikai jellemzők		
Paraméterek	Érték	Mértékegység
Refraktometrikus fok	65	Brix
SO ₂ (IFU 7a 2005)	<25	mg/Kg (S)*
Optikai sűrűség (25 Brix-en és 425 nm-en, 1 cm optikai hósúsággal)	<0.10	
pH (25 Brix-en és 20°C-on)	<5.00	
Hidroxi-metil-furfurol	<25	mg/Kg (S)*
Szacharóz	nem kimutatható	
Glükóz-fruktóz arány	0.9÷1	
Összes kation	<1	% v/v
Teljes savasság	<8	meq/ Kg (S)*
Mezo-inozit	<15	meq/ Kg (S)*
Folin-Ciocalteu index (25 Brix-en)	<6	
Alkohol (16 Brix-en)	<6	
Vezetőképesség (25 Brix-en és 20°C-on)	<120	uS/cm
Rovarirtószer 396/2005 EK rendelet szerint	törvényi határokon belül	mg/kg

6. Táblázat: Tárolás során bekövetkező mikrobiológiai jelenlét (forrás: WINECORPS, 2025.)

	Hordóban (Aszeptikus)	Tartálykocsiban (Nem aszeptikus)	Mértékegység
Élesztőgombák	nincs meghatározva	<1000	CFU/ml
Penészgombák	nincs meghatározva	<500	CFU/ml
Összesen	nincs meghatározva	<2000	CFU/ml
Sterilitási teszt	Negatív	-	-