

# SZAKDOLGOZAT ÖSSZEFOGLALÓ

Mák András

2023

A munkám során bemutatásra kerülnek a borok előállítási technológiai és a hozzájuk kapcsolódó kezelési eljárások és tartósítási folyamatok. Ezeken felül bemutatásra kerülnek a borbetegségek, borhibák, csomagolási lehetőségeket és borfogyasztási szokásokat hazánkban. Az irodalmi áttekintésben érintem a borhamisítás kérdését és lehetséges kiküszöbölési lehetőségeit.

A borkészítés során bemutatom a borok mikroorganizmusainak jelentőségét. Többek között az élesztőgombák és valódi bor élesztők cukor tartalmú anyagokból alkoholt és széndioxidot képeznek, így jótékonyhatást fejtenek ki a must erjedésre az alkoholos erjedés fokozásával.

A technológia bemutatása során érintem a vörös és fehér borok készítésének folyamatait. Ebben a témakörben részletezem a feldolgozási és kezelési folyamatokat. A fehér borok kezelési folyamatai során többek között fontos szempont a kénezési eljárás, mely véd az oxidációs folyamatok ellen ezáltal a káros mikroorganizmusok jelenléte ellen is, illetve a szőlőre jellemző illat és aroma anyagok feltárásban. Következő szempont a cefre hőmérsékletének szabályozás, melynek célja a fenolos anyagok kioldódásának csökkentés. A cefreáztatás célja a szőlő fajtákra jellemző illat és aroma anyagok feltárása. A vörösborok technológiai eljárásai hasonlóak a fehérbor készítési eljárásokhoz, azonban erjesztés során beszélhetünk nyílt és zárt erjesztésű technológiákról. A vörösbor esetén megemlítsük a jótékony hatásai is.

A borkészítést megelőzően bemutatom a must készítés jelentőségét, mivel a hatékony musttisztítás kihat a must kolloidkémiai összetételére, biológiai állapotára, a belőle készülő bor minőségére, célja a szőlőből bejutó és a szőlőfeldolgozáskor keletkező szennyeződések és további különböző kolloidanyagoknak és egyes kémiai szennyeződéseknek az eltávolítása.

Ahhoz, hogy egy bort megfelelően le tudjunk palackozni megfelelő stabilitással kell rendelkezzen. A borstabilizáció érdekében végzett borkezelési eljárások során, egy részt mesterségesen idézzük elő a zavarosodások körülményeit, hogy később a bor stabil maradjon hasonló behatásra is. Más kezelési eljárásokkal viszont védőhatást gyakorolunk a bor egyes alkotórészeire, így zavarosodás sem következhet be.

A bor palackozás során részletezem az egyes technológia lehetőségeket, melynek lényege a borok stabilitása során kialakult bor jelleg megőrzése az eltarthatóság során. A palackálló (stabil) az

a palackozott bor, amely szakszerű szállítási, tárolási és fogyasztási körülmények mellett a vonatkozó termékleírásokban meghatározottak szerint tiszta és üledékmentes marad és érzékszervi tulajdonságai hátrányosan nem változnak meg. A készre kezelt bort olyan környezeti hatásoknak hideg, meleg, levegő, rázás tesszük ki, amelyek felgyorsítják a palackban természetes úton lassan lejátszódó kémiai és mikrobiológiai folyamatokat. A bort palackállónak tekintjük, ha a különböző behatások nem okoznak benne zavarosodást, üledékképződést vagy egyéb hátrányos elváltozást.

A szakdolgozatomban bemutatom az előforduló borhibák, borbetegségek és a borhamisítás kiküszöbölésének lehetőségeit.

A borokat úgy kell előkészíteni tárolásra, hogy azok a tárolás és fogyasztás között eltelt idő alatt a fellépő bármilyen hatások ellenére se szenvedjenek semmilyen hátrányos fizikai, kémiai vagy biológiai elváltozást. Ezért fontosak a borok kezelési-, tartósítási- és csomagolási eljárásai.