



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Károly Róbert Campus

Szőlészeti és Borászati Intézet

felsőoktatási szakképzés

**Bentonitos- és kombinált derítés hatása 2023-as évjáratú borok
fehérjestabilitására és érzékszervi tulajdonságaira.**

Belső konzulens:	Szövényi Áron Pál tanársegéd
Belső konzulens intézete/tanszéke:	Szőlészeti és Borászati Intézet
Készítette:	Borbás Tamás

Gyöngyös

2024

Tartalmi kivonat

A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem szőlész-borász felsőoktatási szakképzésén kötelezően teljesítendő összefüggő szakmai gyakorlat helyszínéül az etyeki Anonym Pincét választottam. Számomra nagyon fontos volt a gyakorlati hely megválasztásánál, hogy olyan munkatapasztalatot szerezzek, amit a későbbiek során saját pincészetemben is alkalmazni tudok. Az Anonym Családi Pincészet, úgy érzem jó választás volt ebből a szempontból, mert személyesen Szövényi Árontól a pincészet főborásztól és egyben tulajdonosától sajátíthattam el a borászattal kapcsolatos ismereteket, különös tekintettel a szakmai gyakorlat idejét magába foglaló tavaszi időszakra eső munkafolyamatokat. Az itt megszerzett tapasztalatok nagymértékben hozzásegítettek a családi pincészetek működésének megismeréséhez.

Etyek az Etyek-Budai borvidék része és elsősorban fehérbortermő terület. A borvidéken reduktív technológiával készült fehér borok viszonylag korán piacra kerülnek, ennél fogva kiemelt figyelmet fordítanak a borászati termékeket előállító üzemek a borok tisztaságára, azok stabilizálásra.

Dolgozatom elkészítésnek, valamint a kutatás elvégzésének elsődleges célja, a bentonitos-, és kombinált derítés hatásának vizsgálata a 2023-as évjáratú borok fehérjестabilitására és érzékszervi tulajdonságaira. A dolgozat elkészítésében a kutatásban felhasznált derítőszerek alkalmazási módja, azok hatásmechanizmusa, valamint hatékonyságuk feltárásának vizsgálata vezérelt.

A kutatásomhoz 2023-as Sauvignon blanc újbort használtam, melybe különböző mennyiségű és összetételű bentonit szuszpenziókat adagoltam. A derítést követően melegpróbának alávetett bormintákon zavarosságméréseket végeztem. A vizsgálatok hatására előidézett változások differenciája alapján hasonlítható össze az alkalmazott derítőszerek adagolásának megfeleltetése.

Az alkalmazott bentonitos és kombinált derítések hatásával kapcsolatban felmerül a kérdés, hogy a borkezelési eljárás mennyiben befolyásolja a kezelt bor érzékszervi tulajdonságait, illat- és ízérzetében okoz-e valamilyen változást. Ennek vizsgálatára, a kezelt bormintákat érzékszervi tulajdonságok ellenőrzésének vetettem alá. A profilanalízist 5 érzékszervi jellemző alapján állítottam fel, így értékelve a derítés érzékszervi hatását.