

GİRİŞ

Üzümlerin olgunluğunu etkileyen birçok fiziksel ve biyokimyasal değişken vardır ve bu faktörler şarap kalitesini doğrudan etkiler. Bu nedenle hasat tarihinin doğru belirlenmesi şarap üretim sürecinin en önemli adımlarından biridir (1,2).



Çalışmanın Amacı

Farklı hasat zamanlarının Trakya yöresinde yetişen yerel bir üzüm çeşidi olan Kıralı Yapıncak'tan (*Vitis vifera* L.) elde edilen beyaz şarabın kalite parametrelerine etkisini ortaya koymak ve uygun hasat zamanını belirlemek

YÖNTEM

Hasat: Kıralı Yapıncak üzümleri 2019 bağbozumunda 3 farklı hasat zamanında Tekirdağ, Şarköy'den temin edilmiştir.



Erken hasat: 9 Eylül

Standart hasat: 17 Eylül

Geç hasat: 25 Eylül

Pres: Presleme işlemi sepet pres kullanılarak manuel şekilde gerçekleştirilmiştir.



Fermantasyon: Alkol fermantasyonu, 2 tekerrürlü olarak 10L' lik cam kaplarda gerçekleştirilmiştir. Bu amaçla saf maya fermantasyon tekniği (20 g/hL ticari *S. Cerevisiae* suşu) kullanılmıştır. Fermantasyon günlük sıcaklık ve yoğunluk ölçümleri ile takip edilmiştir.

Şişeleme ve Dinlendirme: Şaraplar 75cL yeşil cam şişelerde 1 ay boyunca sabit bir sıcaklıkta (13°C) dinlenmeye bırakılmıştır.



Analizler

pH

Brix

Toplam Asitlik

İndirgen Şeker

Alkol Tayini

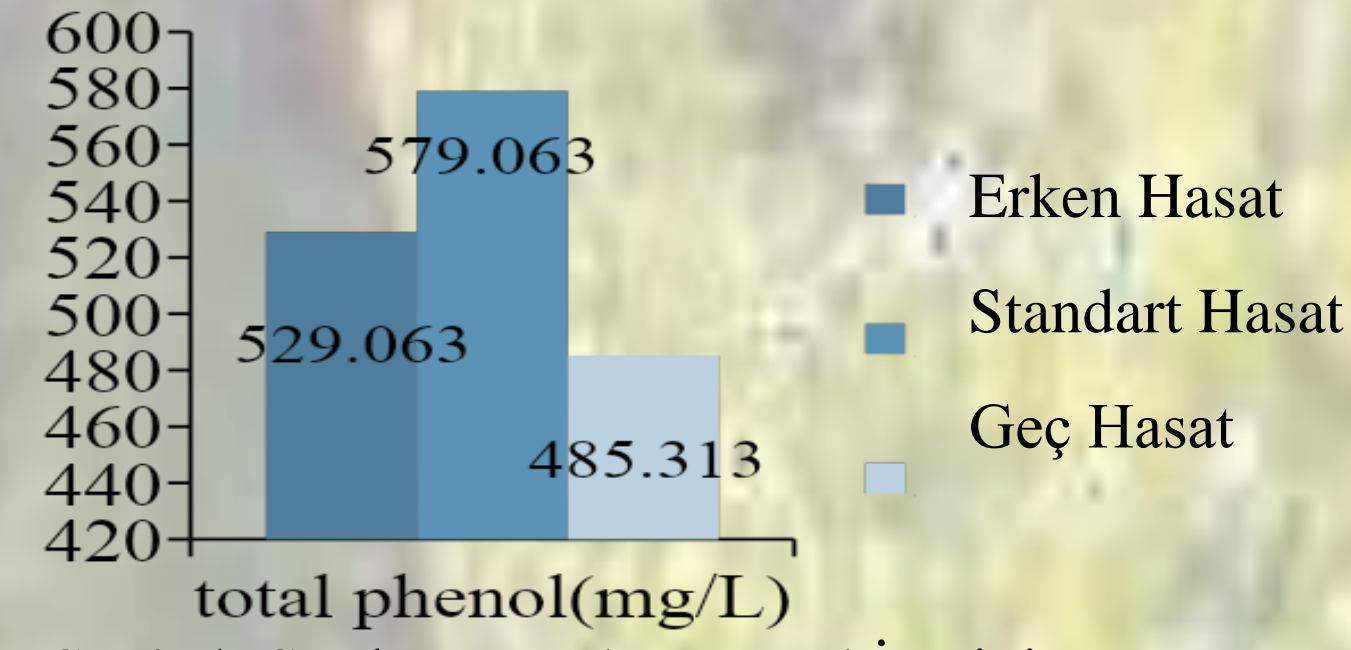
Toplam Fenol Miktarı

Antioksidan Kapasite

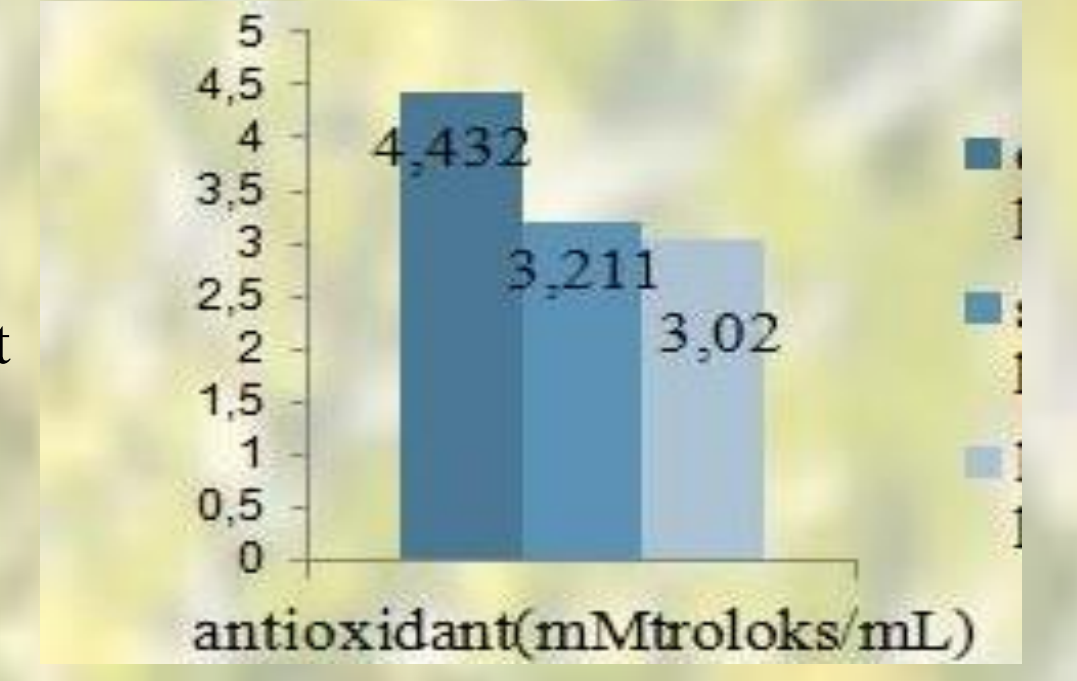
ARAŞTIRMA BULGULARI

Tablo 1. Şıra Özellikleri

	Erken Hasat	Standart Hasat	Geç Hasat
pH	2,92±0,01	3,03±0,01	3,3±0,39
Brix	17,6±0,0	20,55±0,06	20,6±0,0
Toplam Asitlik (g/L)	4,64±0,05	5,10±0,03	4,27±0,04
İndirgen Şeker (g/L)	168,94±0,53	207,81±0,76	209,87±0,54



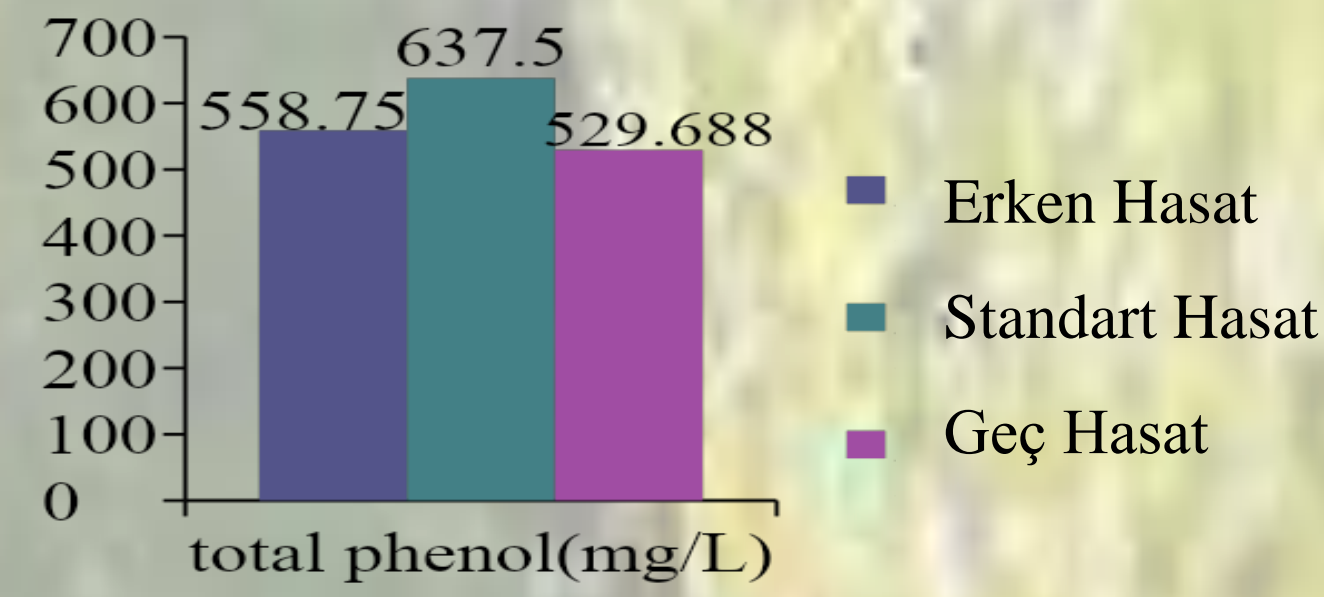
Şekil 1. Şıraların Toplam Fenol İçeriği



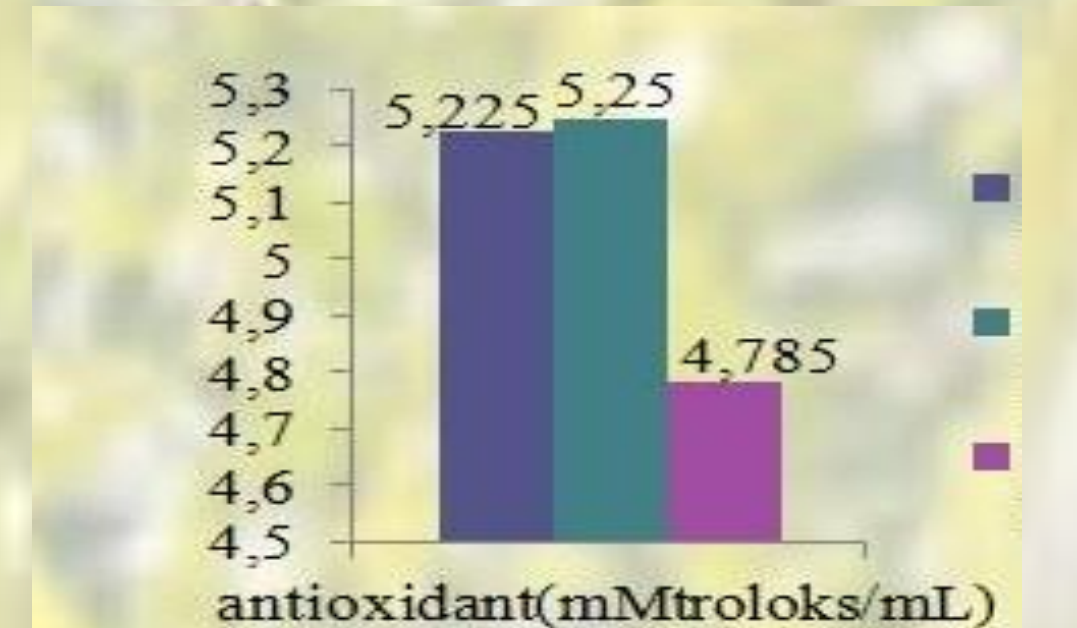
Şekil 2. Şıraların Toplam Antioksidan Düzeyleri

Tablo 2. Şarapların Genel Özellikleri

	Erken Hasat	Standart Hasat	Geç Hasat
pH	2,85±0,01	3,1±0,004	2,93±0,01
Toplam Asitlik (g/L)	6,695±0,082	6,317±0,033	5,962±0,049
İndirgen Şeker (g/L)	1,08±0,02	6,23±0,17	3,60±0,22
Alkol (v/v)	10,4±0,00	11,9±0,06	11,95±0,03



Şekil 3. Şarapların Toplam Fenol İçeriği



Şekil 4. Şarapların Toplam Antioksidan Düzeyleri

SONUÇ

- Şarapların alkol içerikleri % 10,4-11,95 (v/v), indirgen şeker içerikleri ise 1,08-6,23 g/L arasında değişmektedir ve bu değerler şarap tbbliğine uygundur.
- Standart hasat şaraplarının toplam fenol içeriği, erken ve geç hasat şaraplarından daha yüksektir.
- Erken ve standart hasat şaraplarında antioksidan kapasite değerleri birbirine yakın iken, geç hasat şaraplarında bu değer daha düşüktür.

REFERANSLAR

- Aktan, N., & Kalkan, H. (2000). *Şarap teknolojisi*. Kavaklıdere Eğitim.
- Le Moigne, M., Maury, C., Bertrand, D., & Jourjon, F. (2008). Sensory and instrumental characterisation of Cabernet Franc grapes according to ripening stages and growing location. *Food Quality and Preference*, 19(2), 220-231.

Bu bildiri, Buse Yalçıntaş'ın "Farklı Hasat Zamanlarının KıralıYapıncak Beyaz Şarabının Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi" isimli Yüksek Lisans tez çalışmasından türetilmiştir.