

# A borok minősítése, áruhibái, betegségei



## **Minősítés**

A borokat kémiai és érzékszervi jellemzőkkel minősítik.

*Kémiai vizsgálattal határozzák meg az etil-alkohol-tartalmat, amit v/v%-ban fejeznek ki.*

*A v/v% a 100 milliliter borban lévő alkohol-mennyiséget jelenti milliliterben kifejezve.*

Emellett mérik a cukortartalmat és a savtartalmat is. Az élet megóvása érdekében vizsgálják a metil-alkohol mennyiségét, valamint egyes

kozmaolajok jelenlétét.

*Az érzékszervi minősítésnél a tisztaságot, a színt, az illatot (bukét), az ízt és a zamatot vizsgálják. Az értékelést a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal (OIV) 20 pontos rendszere alapján végzik.*



## **Borhibák**

A borhibák gondatlan kezelés vagy tárolás következtében alakulnak ki.

Ezek a penészíz, a dohosság, a fekete törés, a kékesfekete üledék, a zavarosodás, a fehér törés, a kénes íz, a kocsányíz, a levegőíz, az öregíz, a lúgos íz, a faíz, a fülledt íz, az élesztőíz.

A borhibák rontják a minőséget, de az egészségre nem károsak.

## **Borbetegségek**

A borbetegségeket gombák, baktériumok idézik elő.

Ezek a virágosodás, az ecetesedés, a tejsavas erjedés, a barna törés, a nyúlósodás, az egéríz, a záptojásszag.

A felsorolt betegségek esetén a bor forgalomba nem hozható!