

Virágosodás: Alapvetően az alacsony alkoholtartalmú (11 Malligand fok alatti), savszegény, darabban lévő borok betegsége. A bor felszínén vékony, fehér hártya képződik, amely az idő előrehaladtával összefüggő vastag réteget képez, később pedig darabokra szakadva a borba süllyed, és így zavarossá teszi a bort. A gomba feléli a bor – amúgy is alacsony – alkoholtartalmát, és a savak egy részét is elbontja, így annak minősége erősen romlik. A virágos bort ezért mielőbb kezelni szükséges, azaz szűrni kell, majd az alaposan kimosott, közepesen kénezett hordóba (1 szelet kén/hl) visszafejtjük és állandóan feltöltve tartjuk. A túl lágy borok esetében a savtartalom utólagos növelése – legfeljebb 1,5 g/l borkősav megengedett – is megoldást jelenthet, a Bortörvény előírásainak teljes körű figyelembe vételével.

Tejsavas erjedés: A tejsavas erjedés leginkább a must erjesztésekor lép fel, akkor, ha a must hőmérséklete 28 °C fölé emelkedik és az alkoholos erjedés károsodik. A tejsavas erjedéstől a beteg bor opálos, zavaros, pohárba kiöntve egy ideig füstszerűen kavarog. Íze émelyítő, édeskésen savanykás, szaga szúrós. Íze és szaga később káposztalére emlékeztet. A tejsavbaktériumok nem a bor felületén, hanem a borban működnek, és a cukrot valamint az almasavat bontják el vízre, tejsavra, mannitra és ecetsavra.

Egéríz: Leginkább a vékony, alacsony savtartamú borok betegsége, főként akkor, ha ezeket a borokat túl sokáig tartják a seprőn. Az egéríz okozója a 2-acetil-tetrahidropiridin két izomerje, melyet *Lactobacillus* fajok is képezhetnek, de a *Brettanomyces* élesztők is előidézhetik. A bornak az egérvizeletre emlékeztető íze (és néha szaga) van. Sokszor minden beavatkozás nélkül egy idő múlva teljesen eltűnik az egéríz. Kénezással (20 g borkén/hl) és hidegen történő tárolással kezelhető.

Nyúlósodás: Az új, alacsony alkohol és savtartalmú bor baktérium okozta betegsége. A bor olajszerűen folyik, nyúlós lesz, íze jellegtelené válik. Nem veszedelmes borbetegség, sokszor magától is megszűnik. Alapos levegőztetéssel, kénezással – 25-30 g borkén hl-ként –, (súlyos esetben savtartalom növeléssel) jól kezelhető.

Záptojásszag: A bor íze és szaga záptojására vagy fokhagymáéra emlékeztet. Az erjedés során bizonyos élesztőgombák termelik kéntartalmú szőlő alkotórészek vagy kéntartalmú növényvédő szer maradványok átalakításával, továbbá okozhatja a kénlap égése során a hordóba lecsöpögő kén is. Az újborban közvetlenül erjedést követően szokott előfordulni. Nyílt, többszöri fejtéssel és ezt követően 100 literenkénti 20 g-os kénezással kezelhető. A kezelést mielőbb el kell végezni, a későn végzett kezelése hatása korlátozott.

nébih
termőföldtől
az asztalig



nébih

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

portal.nebih.gov.hu

ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

Telefon: 06/1 336 9009

Zöldszám: 06/80 263 244

Tájékoztató

Borhibákról

és borbetegségekről

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

Borhibák

A bor rendellenes elváltozásait két nagy csoportra oszthatjuk. Az első csoportba azokat az elváltozásokat soroljuk, amelyek kémiai, illetve fizikai-kémiai úton jönnek létre. Ezeket borhibáknak nevezzük. A borhibák rendszerint technológiai hiba, gondatlanság (a szigorú higiéniai követelmények be nem tartása) következtében léphetnek fel. Nem fertőző jellegűek, kezelés nélkül a bor íz-, illat- és színvilágában megmaradnak, a bor élvezeti értékét rontják.

Feketetörés: Savszegény borokban jelentkezhet, a bor kékesfekete színűvé, zavarossá válik, a borban lévő vas oxidációja során oldhatatlan csapadék képződik, ami kiválik. Kezelése történhet kékderítéssel (ez csak szigorúan meghatározott keretek között végezhető), illetve a savtartalom növelésével.

Fehértörés: Szintén a savszegény (lágy) borokban jelentkezhet, mikor a borban lévő vas oldhatatlan, piszkosfehér színű, púderszerű csapadék formájában kicsapódik. Kezelése: mint a feketetörés esetében.

Zavarosodás: Fejtések, főleg az első fejtés után szokott előfordulni, de rendszerint néhány hét alatt letisztul. Ha 2–3 hét múlva sem kezd tisztulni a bor és nem utóerjedéstől vagy más betegségtől vagy hibától, származik a zavarosodás, akkor ajánlatos szakértőhöz fordulni.

Seprőíz: A gyengébb minőségű, főként savszegény borok esetében, főként magasabb hőmérsékletű pincékben fordulhat elő, amikor a kiejedt bor sokáig a seprőn marad (az első fejtést későn végzik el). Rendszerint a levegőztetés és a gyenge kénezés elégséges. Súlyosabb esetben aktívszenes kezelést kell végezni.

Dugóíz: Palackozott borok hibája lehet, amelyet a palackozásnál használt rossz minőségű és kellően elő nem készített dugóktól kap a bor. A dugóízű palackozott bortok vissza kell üríteni a hordóba, s a hibát meg kell javítani.

Zöldíz: Általában a nem teljesen beérett szőlőből nyert borokra alkalmazott kifejezés. Hasonlít a savanyú, zöld

gyümölcs, néha a zöld fű ízéhez. Egyes esetekben a fehérboroknál nem kívánatos fanyarsággal párosul. A kellemetlen érzetek nélküli zöld íz jellemző a Sauvignonra, mint fajta tulajdonság.

Faíz: Az új, előkészítetlen faedénytől származó íz, amelyet a rendszeres borkezelés (fejtés, kénezés) folyamatosan tompít. Szükség esetén gyorsabb megoldás az aktívszenes kezelés, esetleg a borkészlet teljes áterjesztése.



Szorbátíz: Az édes borokhoz erjedés gátlási céllal adott kálium-szorbát túladagolásából bekövetkezett szorbát bomlás okozza. Mindez muskátlira emlékeztető szagú és ízű bort eredményez.

Borbetegségek

A bor rendellenes elváltozásainak másik csoportjába azokat az elváltozások tartoznak, amelyeket különféle mikroorganizmusok (gombák, baktériumok) káros tevékenységei okoznak, azaz fertőzőes jellegűek, kezeletlenül a bor minőségének további romlását okozzák. A borbetegségek közé tartozik az ecetesedés, a tejsavas erjedés, a virágosodás, az egéríz, a nyúlósodás, a barnatörés, és bizonyos esetekben a biológiai almasavcsökkenés. Az ecetesedés és a tejsavas erjedés főként a must erjesztésekor, magas erjedési hőmérséklet mellett lép fel.

Barnatörés: Az oxidáció legveszélyesebb formája. Általában a penészes, rothadt szőlőből származó borokat veszélyezteti a Botrytis által termelt lakkáz enzim oxidáló hatása révén. Mivel a barnatörés nem javítható, ezért feltétlenül a megelőzésére kell szorítkoznunk, amit már a gyorsan préselt must nyálkázásával (100–150 mg/l-es kénssav ülepítéssel), valamint a nyílt fejtések kizárásával biztosíthatunk. Fahordós tárolásnál az oxidációs károsodás mérséklését – és borbetegségek kialakulásának megelőzését is – szolgálja a rendszeres töltögetés.

A feltöltésre használt bor egészséges és lehetőleg hasonló fajtájú legyen. Tipikus lehet a rothadt szőlőből készült borok esetében. A szürkepenész gomba olyan enzimet termel, amely bizonyos vegyületeket lebont a borban és azok kicsapódnak.

A bor színe levegőn a borostyán-sárgától csokoládébarnáig változik. A bor illata az aszalt gyümölcshöz hasonlít. Kénezés – színváltozás mértéktől függően 20–40 g borkén hl-ként – és legalább 40 mg/l szabad kénssav biztosításával utólag gyógyítható. Igen súlyos esetben csersavszelatinos derítést végezzünk.

Ecetesedés: Meleg időben, magas erjedési hőmérsékleten, a levegővel történő tartós érintkezés következtében az újbor szaga szúróssá válik, a bor kellemetlenül savanyú ízűvé válik. Az ecetbaktériumok a bor alkoholtartalmát ecetsavra és vízre bontják, azaz a bor minősége folyamatosan romlik. Kezdetben 10–15 g borkén/100 l bor hatásos, a hordók folyamatos és gondos feltöltögetésével. A folyamat azonban teljesen nem állítható meg. A megkésített kezelés hatástalan, az ilyen súlyosan károsodott bort ki kell főzni borpárlatnak. Az ecetes bor szaga szúrós, íze borecetre emlékeztető, kellemetlenül savanyú.

Az ecetsav baktériumok csak a bor levegővel érintkező felületén élnek meg, itt alig látható vékony hárttyát képeznek és a bor alkoholtartalmát ecetsavra, és vízre bontják. Lassú feldolgozás esetén már szűretkor kezdődhet az ecetesedés. Fellépését elősegíti a meleg pince. Erősebb borokban is kárt okozhat. Könnyen megelőzhetjük az ecetesedést a szőlő gyors feldolgozásával, a borok gondos töltögetésével.