

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

СПИСАНИЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Предъ конгреса — М. М. 2. Лозарството и бъчварската индустрия — Атанасъ Гитевъ. 3. Тихата ферментация на виното — Н. Недѣлчевъ. 4. Претакане на вината — Д. Бъчваровъ. 5. Съвети и упътвания. 6. Хроника. 7. Помощи.
-

М. М.

Предъ конгреса.

На 21 февруари идната година ще се състои шестия редовенъ съюзеиъ конгресъ. Петъ години вече какъ съюза зове лозарското население да се сдружи и заработи за защита на професионалнитъ си интереси и за повдигането на лозарското производство. Резултатитъ отъ петгодишната дейностъ на съюза сж незадоволителни. Той е все още една слаба организация, не се радва на симпатиитъ и подкрепата на лозарското население. Наистина, когато сж застрашавани интереситъ на лозарското население съ увеличение данъчнитъ тяжести или съ готвящи се данъчни облекчения за бирата и спирта, съюзътъ се отрупва съ телеграми и резолюции отъ стотици лозарски центрове, канейки го да защити справедливитъ интереси на лозарското население. Премине ли, обаче, опасността, всички се предаватъ на собствената си работа, безъ да проявяватъ какъвто и да било интересъ къмъ съюза. И той продължава да си стои все на онова мѣсто въ своето развитие, кждето бѣ преди 5 години — не расте и не умира. Знае се, обаче, че организъмъ, който не расте и не произвежда, се намира въ болезнено състояние, отъ което, ако не се освободи — умира.

Ето вече петъ години подредъ на редовнитѣ конгреси се слага на разискване въпроса — какъ да се привлече лозарското население въ редоветѣ на съюза, да се засили той и му се даде възможностъ да работи и твори бждащето на лозарството ни. Говорено е много писано е много, обещавано е много да се работи всредъ лозарското население, за да се спечели то за общото дѣло и се създаде съюза здравъ и годенъ да изнесе и осъществи възложенитѣ му отъ живота задачи. Уви! хубавитѣ и горещи думи не донесоха никакви практически резултати за изграждането на съюзната сграда. Това положение не бива повече да продължава. Предстоящия конгресъ трѣбва да направи възможното и осигури на бждащия управителенъ съветъ необходимитѣ условия за една по-активна и резултатна дейностъ всредъ лозарското население и го спечели за общото дѣло. Затова молимъ лозаритѣ да дойдатъ на конгреса готови за жертви. Тѣ трѣбва да намерятъ сили въ себе си, за да изтрѣгнатъ съюза изъ положението на инертностъ. Поговорката казва: „Господъ дава, но въ кошара не вкарва“. Проста, но съ дълбоко съдържание поговорка. Нека лозаритѣ помислятъ върху нея. За насъ е ясно — продължи ли съюза още все въ това положение на безсилие, краятъ му не ще бжде далеко. А този съюзъ е необходимъ. Ако го нѣмаше, трѣбваше да се създаде, а създаденъ трѣбва да се подкрепи. Прочее, нека му дадемъ животъ и го импулсираме къмъ полезна дѣлова работа. Предъ него стои цѣлина.

Атанасъ Гитевъ.

Лозарството и бѣчварската индустрия.

Следъ избата, винарскитѣ сѣдове сж най-необходимия и скъпъ инвентаръ на винаря и сж отъ първостепенна важностъ за добрия успѣхъ на винарството.

У насъ до сега не е обръщано голѣмо внимание на винарскитѣ сѣдове, затова 85%, съ които разполагатъ нашитѣ лозари-винари, сж стари, тънки и безформени, които указватъ твърде лошо влияние върху виното въ тѣхъ.

Всички сждове, които се приготвяватъ отъ нашитѣ обикновени бѣчвари, сж далечъ още отъ сждоветѣ, направени въ фабрики съ всички модерни приспособления.

Малкото добри сждове — здрави, дебели и съ овална форма, които се срещатъ тукъ тамъ, сж внасяни отъ Австрия, Унгария и Сърбия и то по високи цени, каквито не може да заплати единъ срѣденъ или дребенъ винарь.

Въ една страна като нашата, съ силно развито лозарство, въ която има доброкачествени сурови материали — джбови джги, би трѣбвало да имаме една отлично развита бѣчварска индустрия, която да задоволява напълно нуждитѣ ни и да даде формени, дебели и дълготрайни винарски сждове, достъпни по цена за срѣдния и дребенъ винарь.

Ние имаме толкова много джбови гори, отъ които можемъ въ едно кѣсо време да произведемъ джги не само за мѣстнитѣ ни нужди, но и да изнасяме излишека.

Джбовиятъ материалъ отъ нашитѣ скалисти, бедни почви въ *Странджа планина, Источна Стара планина и Чипровския Балканъ* е много по-доброкачественъ, отколкото прочутия славонски, полски или руски — расалъ въ богата и дълбока почва.

Виното въ бѣчви отъ нашъ материалъ се изпарява много по-малко, отколкото въ бѣчви отъ славонски или сръбски джбъ. Именно поради по-голѣмата си твърдостъ, нашия материалъ се работи малко по-трудно.

Безгрижието и незаинтересоваността на лозаритѣ за своитѣ собствени интереси ги е довела до тамъ, че тѣ мълкомъ купуваха тази година единъ литъръ транспортно буре по-скжпо, отколкото продаваха единъ литъръ мжстъ. Тѣ позволиха да се изнесатъ за Гърция съ вагони джбови джги, а ги купуваха по гроздоберъ десеторно по-скжпо и днесъ на пазаря нѣма джги за единъ обикновенъ ремонтъ на бѣчви и каци, а още по-малко за направа на нови такива.

За да се създаде една добра бѣчварска индустрия, която да задоволи напълно пазаря съ доброкачествени и ефтини сждове, трѣбва бждащия лозарски конгресъ да иска частъ по-скоро да се взематъ следнитѣ мѣрки:

1) Министерството на търговията, промишлеността и труда отъ своя страна да вземе следнитѣ мѣрки:

а) Да открие въ Бургасъ или Варна едно специално бѣчварско техническо училище съ най-модерни машини и други технически приспособления;

б) Да открие въ по-голѣмитѣ лозарски центрове бѣчварски курсове, въ които да се застъпи приготвянето на овалнитѣ сѣдове отъ сухъ, достатъчно дебелъ и здравъ материалъ;

в) Да се откриятъ временни курсове въ гр. Малко Търново, с. Доленъ-Чифликъ — Варненско и Бѣлоградчикъ, за да се запознае бедното горско население съ цепенето на джги, особено по-дългитѣ и дебели такива, каквито днесъ за днесъ никжде въ България не могатъ сполучливо да цепятъ, а се прибѣгва къмъ биченето, а знаемъ че отъ биченитѣ дъски не ставатъ добри бѣчви.

2) Министерството на земледѣлието и държавнитѣ имоти да освободи отъ всички горски такси материалитѣ, предназначени за джги.

3) Да се забрани износа на джги и материялитѣ за таква най-малко за 10 години.

4) Българския лозарски съюзъ и окръжнитѣ постоянни комисии да взематъ инициативата да се образуватъ кооперативни бѣчварски фабрики, първоначално по една за северна и южна България.

Ако българския лозарски съюзъ бѣше подпомогнатъ — чувствително подкрепенъ отъ лозаритѣ и станѣше една силна организация, която да обединява всички производителни лозарски кооперации въ единъ кооперативенъ съюзъ на лозарскитѣ кооперации, този съюзъ именно можеше въ случая да създаде за нуждитѣ на кооперациитѣ и частни лозари въпроснитѣ две бѣчварски фабрики.

Въ заключение ще кажемъ, че всички условия за една добра бѣчварска индустрия у насъ сж на лице и трѣбва да се направи възможното за създаването и закрепването ѝ.

Н. Недѣлчевъ

Тихата ферментация на виното

Бурната ферментация на виното, която при нормални условия трае нѣколко дена, дава вина, които съдържатъ още малко неразложена захарь. Тази захарь е само нѣколко грама на литъръ при вина, преврѣли при благоприятни условия. Следъ изтаченето на виното отъ ферментационнитѣ сждове и наливането му въ сждове, кждето ще става запазването, започва или по-скоро продължава слаба ферментация, наречена тиха или вторична, при която останалата захарь се доразлага, като оставатъ винаги следи, около 1 грамъ на литъръ захарь, незасегната и въ най-здравитѣ вина.

Тази тиха ферментация се приема обикновено че трае съ месеци и че тя е необходима за зрѣнето. Нѣкои отиватъ до тамъ, че препоръчватъ за младитѣ вина специално отдѣление, което да се отоплява изкуствено, за да се улеснява тихата ферментация.

Въ сжщностъ, за нормалнитѣ червени вина работата стои малко по-другояче. Продължителността на това явление зависи отъ количеството на захарьта, състава на виното, условията на теапературата и пр. но обикновено, *то не продължава по-вече отъ една до две седмици, презъ което време виното остава малко мжтно*¹⁾.

Наскоро отдѣлянето на мехурчетата (искри) отъ вжгледуокисъ спира, резливия вкусъ се изгубва, виното се избистря и равновѣсието на съставнитѣ части се установява при понижение на температурата.

Продължителна вторична ферментация можемъ да имаме при изключителни обстоятелства. Въ здравитѣ вина тя се дължи или на излишекъ отъ захарь (голѣма гжстота на мжстъта, особно при бѣлитѣ вина) или понижение на температурата презъ време на ферментацията, когато тя става въ малки сждове или на открито. Въ такива случаи би трѣбвало да се взематъ навременни мѣрки, за да преври напълно останалата захарь — чрезъ затопляне, прибавка на амониевъ фосфатъ и даже мая отъ млади ферменти.

¹⁾ Laborde — Cours d'oenologie, стр. 202,

Че вторичната ферментация се дължи на спиртни ферменти, за това можемъ да се увѣримъ, когато разгледаме утайката на виното подъ микроскопа. Ако въ нея има само винени ферменти, това показва, че виното е здраво, но вследствие неправилна ферментация е останало сладко. Такова вино мжно се съхранява. Напролѣтъ, ако не още презъ зимата, въ него покрай спиртната ферментация се развиватъ и болестни и виното се повдига или се провлача. Такива млади вина би трѣбвало да се филтриратъ и продадатъ презъ зимата.

Когато тихата ферментация продължи (дълго време и виното, особено червеното, не се избистри наскоро, причинитѣ трѣбва да се търсятъ въ развитието на болестни микроби. За червенитѣ вина това сж обикновено бацилитѣ на *превръщането*, а за бѣлитѣ — *провлаченето*. Най-добре ще се установи причината съ преглеждане утайката подъ микроскопа. Впрочемъ, привикналиятъ и съ просто око може да опредѣли на какво се дължи тихата ферментация по изгледа, вкуса на виното и пр. Вѣрно е, че мжтока не всѣкога е признакъ на развала у виното. Присѣтствието, обаче, на ситни мехурчета е сигуренъ признакъ, че въ виното се извършва известно брожение.

Утайването на мжтилката става нормално следъ вторичната ферментация. Бѣлтѣчни вещества, станали неразтворими вследствие окисляване, пектини, багрилни и др. матери се утайватъ постепенно на дъното на сжда. Виненъ камъкъ на ситни кристалчета се утайва сжщо отъ действието на спирта и студа. Понижението на температурата упражнява голѣмо влияние върху утайването на винения камъкъ. Споредъ Chancel 1 литъръ вино съ 10·50/0 алкохолъ разтваря при 25° -- 3·72 гр. виненъ камъкъ, а при 5° — само 1·75 гр. Отъ това следва, че при изстиване на виното голѣма частъ отъ винения камъкъ се утайва и общата киселинность намалява.

Тѣзи явления, които ставатъ въ младото вино, продължаватъ нѣколко месеци. Презъ това време вкусътъ, който е билъ рѣзливъ и киселъ, се промѣня — виното става помекко и киселината му не се чувства така силно — то се е огризало и е станало вече годно за пиенн.

Нѣкои нѣмски автори поддържатъ, че киселинитѣ въ младото вино намаляватъ вследствие развитието презъ време на тихата ферментация на единъ микробъ, който разлага ябълчната киселина и по този начинъ намалява общата киселинностъ.

Това може да бжде вѣрно за вината отъ севернитѣ страни, кждето гроздата не могатъ да дозрѣятъ и полученитѣ млади вина сѣдържатъ значителни количества ябълчна киселина. Въ французскитѣ вина ябълчна ферментация не е констатирана. Нашата страна е по-скоро южна. При това, основния ни виненъ сортъ е Памида, който има слаба киселинностъ и зрѣе сравнително рѣно. У насъ може по-скоро да има липса отъ киселини, отколкото излишекъ. Самиятъ фактъ, че вината се поболѣватъ отъ повдигане, показва, че киселинитѣ сѣ недостатъчни. Въ интереса на трайността на нашитѣ вина, ние трѣбва да пазиме киселинитѣ въ виното отъ намаляване. Червенитѣ вина не трѣбва да се излагатъ на ниска температура, за да не изгубватъ много виненъ камъкъ. Вина, които сѣ утаили или сѣ изгубили голѣма часть отъ винения си камъкъ, добиватъ блудкавъ вкусъ.

Следствие високата температура презъ лѣтото, въ малкитѣ сѣдове става бързо окисляване на виното, червения цвѣтъ се промѣня, вкусътъ сѣщо се мѣни — констатира се едно преждевременно изхабяване. Съхранението въ желѣзобетонни сѣдове въ този случай би било за препорѣчване. Въ тѣхъ вината запазватъ своята свежестъ. Тази е една отъ причинитѣ, задето вината напоследъкъ въ Южна Франция и Алжирия се съхраняватъ предимно въ желѣзобетонни сѣдове.

Начинътъ на приготвлението на виното играе голѣма роль за неговото съхранение и узрѣване. Тамъ, кждето киселинитѣ сѣ въ излишекъ, прибавката на сѣренъ двуокисъ (метабисулфитъ и др.) преди ферментацията трѣбва да се ограничи или премахне. Сѣрния двуокисъ действа, като запазва киселинитѣ отъ разлагане. Той запазва цвѣта и свежестта на виното и въ това отношение действа като киселинитѣ. Тази му роля го посочва тѣкмо за мѣстноститѣ сѣ юженъ климатъ. Колкото е по-горѣщо, толкова и употребението му е по-широко и въ голѣми дози. При употребява-

нитъ въ практиката дози той не пречи за работата на виненитъ ферменти, но пречи за тъй нареченитъ въ повечето случаи неправилно „тихи ферментации“, които показватъ, че въ виното ставатъ промѣни, застрашаващи неговото съхранение.

При случаи, когато винарьтъ забележи, че вината не се избистрятъ бърже, че не изгубватъ рѣзливия си вкусъ, трѣбва да търси причинитъ въ ненормални вторични ферментации.

Д. Бъчваровъ.

Претакане на вината.

Има нѣща въ винарството, както и въ другитъ земеделски отрасли, които сж твърде ясни за разбиране, много прости за извършване и отъ голѣмо значение за запазване на продукта, но които, въпреки всичко, не се извършватъ на време и правилно. А това повечето пжти влече следъ себе си твърде чувствителни загуби. Единъ отъ тия въпроси въ винарството, по който доста много се пише е този за претакането.

Всѣки знае, че претакането на вината е една необходимостъ и че безъ такова, кога по-рано, кога по-късно, виното неминуемо се разваля. Отъ друга страна, въ голѣма частъ отъ винаритъ сжществува убеждението, че съ претакането, т. е. съ отдѣлянето на виното отъ „майкета“, то губи отъ „силата“ си и даже предпочитатъ да продадатъ вината си на по-ниска цена, но преди да сж ги проточили.

Погледнато отъ чисто икономическа страна на въпроса, не може при всички случаи да се осжди една такава практика. Безспорно, ранната продажба на виното, макаръ и на цена съ 15—20% по-ниска отъ тази, на която би се продало презъ лѣтото и есенята, е много по-износна, особено за дребнитъ винари, защото се снабдяватъ много по-рано съ пари и защото се избѣгватъ: труда при претакането, риска отъ повреда на вината, който е доста голѣмъ при

нашитѣ неподходящи въ своето болшинство изби. Продажбата преди протакането е по-износна и защото наситеното съ CO_2 вино се преценява у насъ отъ купувача и отъ консуматора по-високо, отколкото следъ претакането и следователно следъ излѣтяването на почти всички CO_2 .

Но знае се, че особено при едно по-голѣмо производство на вино и при една сравнително ограничена консумация нито е възможно да се продадатъ още презъ зимата и рано на пролѣтъ всички вина, нито пъкъ е въ интереса на производителя да бърза съ продажбата на вината си. Голѣма частъ значи отъ вината оставатъ да се продаватъ и консумиратъ презъ лѣтото и есенъта до новата реколта, а често пжти, по една или друга причина, се задържатъ и за следната година.

Когато виното се отточи отъ ферментационнитѣ съдове, то е обикновено мжтно и съдържа още известно количество неразложена захарь. Налѣто въ бѣчвитѣ, ако избата има известна температура, то продължава да ферментира, макаръ и много бавно и тихо. Следъ известно време това кипене, наречено тихо се привършва. Въ повечето случаи, обаче, времето се застудява и температурата въ избата, особено ако последната е плитка, повлияна отъ външната се понижава доста много и всѣко ферментационно движение, ако още е имало такова, престава. Тогава виното почва да се избистря и, особено ако е здраво, за 1—2 седмици се избистря свършено. Не се избистрятъ само гжститѣ и възладки вина, болнитѣ такива и ония отъ млади лозя въ ниски и богати на азотъ почви, както и болнитѣ такива.

При избистрянето, както е известно, се отдѣлятъ отъ виното всички ония вещества, които сж неразтворими въ кисело-алкохолна течность, каквато въ общи черти представлява виното и се отаяватъ по стенитѣ и на дъното на сжда. Тия утаени вещества съставляватъ утайката, „кальта“ на виното. Въ утайката значи оставатъ частички отъ люспицитѣ и месестата частъ на зърната, много малка частъ отъ семкитѣ, които сж минали отъ ферментационнитѣ съдове заедно съ течностьта, утаения виненъ катъкъ, окислени багрилни и бѣлтъчни вещества, голѣма частъ отъ алкохолнитѣ ферменти и зародишитѣ на разни плесени и други

микроорганизми, които причиняватъ разнитѣ заболявания на виното.

Докато температурата въ избата е ниска и постоянна и докато атмосферното налягане е сравнително високо, утайката си стои на мѣстото и указва влияние само върху оня пластъ вино, който е въ непосредствено съприкосновение съ сжщата и който придобива единъ специфиченъ дѣхъ на утайка, макаръ често пжти слабъ и едва доловимъ. Почне ли, обаче да се повишава температурата въ избата и следователно въ виното, почне ли да се измѣнява и налягането, появява се едно движение на течността въ бѣчвата, едно повдигане на най-долнитѣ пластове и слизание на най-горнитѣ. При това движение цѣлата утайка или само частъ отъ сжщата се повдига и се размѣсва съ виното и последното се размжтва повече или по-малко и добива въ по-силенъ размѣръ специфичния дѣхъ, за който се спомена по-горе. Ако последствията отъ размѣстване на утайката съ виното бѣха само тия, злото не би било тъй голѣмо, защото при единъ застой въ температурата, виното би се избистрило наново и дѣхътъ на калъ би се търпѣлъ. Каза се, обаче, че въ утайката на виното се намиратъ и зародишитѣ на разнитѣ болести. Докато утайката е на мѣстото си и температурата ниска, тия зародиши не проявяватъ животъ. Но повиши ли се температурата, създава се вече липсващото условие за развитието на тия микроорванизми и тѣ почватъ бързо да се размножаватъ и да се развиватъ за смѣтка на една или друга отъ съставнитѣ части на виното и последното заболява. Размѣсената утайка съ виното улеснява твърде много бързото развитие на микроорганизмитѣ.

Отдѣли ли се навреме виното отъ калъта, безспорно отдѣлятъ се и причинителитѣ на много отъ болеститѣ, отстранява се и опасността отъ спѣцифичния дѣхъ, който виното може да добие въ съприкосновение съ утайката. Отъ тукъ произлиза и наложителната нужда отъ своевременното и редовно претакане на вината.

Цельта на претакането не се ограничава, обаче, само въ отдѣлянето на виното отъ утайката. При прехвърлянето му отъ една бѣчва въ друга, виното поглъща, кога повече, кога по-малко въздухъ; то претърпява едно по-силно или по-слабо провѣтряване. За новитѣ вина това провѣтряване

е отъ голѣмо значение, защото чрезъ него известни миризми въ виното, като тази на сѣренъ двуокисъ, на сѣроводородъ и др. подобни изчезватъ или намаляватъ значително. Отъ друга страна, погълнатия въздухъ спомага за окисляване на частъ отъ бѣлтѣчнитѣ вещества, присѣтствието на които въ по-чувствително количество е винаги една опасностъ за доброто запазване на виното. Освенъ това, въздухътъ възбужда алкохолнитѣ ферменти при подходяща температура да доразложатъ останалата още неразложена захаръ, която сжщо е опасна за виното.

Веднага следъ претакането, виното се представлява малко забулено и съ особенъ вкусъ на извѣтряло. Това се дължи именно на погълнатия въздухъ и на излѣтяването на вжглеродния двуокисъ при новитѣ вина, който предава по-пълненъ вкусъ и известна рѣзливостъ. Достатѣчни сж, обаче, 6—10 дена, за да придобие виното пълната си бистрота и нормалния си вкусъ.

При последното претакане на едногодишнитѣ вина и при всѣко претакане на по-старитѣ провѣтряването не само че не е полезно, но се отразява твърде вредно върху качеството на виното.

Отъ казаното до тукъ лесно може вече да се разбере кога трѣбва да се претакатъ вината, какъ, при какво време и пр. Безъ да влизаме въ техниката на самото претакане ще кажемъ само следното:

1. Новитѣ вина се претакатъ четири пжти презъ годината. Първия пжтъ презъ м. декемврий—януарий, когато сж вече настанали студоветѣ, втори пжтъ презъ м. мартъ, трети пжтъ презъ м. юний и четвърти пжтъ презъ септемврий. Само богатитѣ на киселини вина се претакатъ три пжти, като първото претакане се извършва презъ пролѣтѣта.

2. Двегодишнитѣ и по-стари вина до поставянето имъ въ ботилки се претакатъ два пжти презъ годината — единъ пжтъ презъ м, мартъ и втори пжтъ презъ септемврий.

3. Когато се претака, времето трѣбва да бжде ясно и много тихо.

4. Болнитѣ вина общо взето трѣбва да се претакатъ следъ излѣкуването имъ.

5. Претакането на едногодишнитѣ вина презъ м. септемврий и на двегодишнитѣ и по-стари трѣбва да става вѣнъ отъ присѣтствието на въздуха.

6. Бъчвитѣ, въ които се прехвърля виното, винаги трѣбва да сж съвсемъ здрави и чисти и да сж добре насимпурени.

Съвети и упжтвания.

За провлачността на вината.

Единъ абонатъ на списанието моли да му се дадатъ нѣкои разяснения за провлачността на вината и да му се покажатъ по-добри средства за борба съ тази болестъ. Понеже последната се явява доста често и може да причини сериозни повреди, смѣтаме, че е отъ интересъ на болшинството отъ нашитѣ абонати-винари да дадемъ малко по-подробно описание на болестъта и да посочимъ мѣрkitѣ за предотвратяването или лѣкуването, когато вече се е появила.

Болестъта провлачностъ е свойствена на бѣлитѣ вина съ сладливъ вкусъ, но среща се и въ розовитѣ, даже и въ червенитѣ вина. Най-много страдатъ вината отъ млади и буйни лозя, въ богата на азотъ почва или такива изобилно торени съ органически торове.

Заболѣлото вино е мжтно, слабо подвижно и когато се налива отъ едно стѣкло въ друго или въ чаша, то пада безшумно, провлачено и въ видъ на дебела жица, като растително масло. Отъ тукъ и наименованието на болестъта — провлачностъ, надебеляване, лигавостъ.

Вкуса на заболѣлото вино е измѣненъ и неприятенъ, а свойствената му миризма значително намалява.

Пастйоръ пръвъ е изучавалъ болестъта и е намѣрилъ че тя се дължи на единъ микроорганизмъ съ кржгла форма, съединени по много наедно въ форма на верижка или броеница. Споредъ Кгамег причинителътъ на болестъта е единъ бацилъ съ пръчковидна форма, тоже съединенъ въ видъ на броеница и нареченъ отъ него *Bacillus viscosus vini*. Този бацилъ е анеоробиченъ, т. е. развива се вънъ отъ прижтствието на въздуха.

Kayzer и Manseau, които по-обстойно сж проучвали болестта, твърдятъ, че микроорганизма има затжпени краища, понѣкога е изолиранъ, понѣкога слепнати по два наедно, а другъ пжтъ по много, въ видъ на верижка, въ зависимостъ отъ расата, защото и тукъ, както при алкохолнитъ ферменти има разни раси.

Изглежда, обаче, че възбудителя на провлачността не е единъ само микроорганизмъ, а нѣколко такива.

Микроорганизмитъ се развиватъ за смѣтка на захаръта въ виното, подъ каквато форма и да е и на азотнитъ вещества, като образуватъ разни нови съединения, въ зависимостъ отъ разлагаемитъ вещества. При разлагането на левулозия се образува манитна захаръ, CO_2 , млѣчна и оцетна киселина, малко алкохолъ и глицеринъ. При разлагането на глюкозия и сохарозия (трѣстената захаръ) не се образува манитна захаръ. При всички случаи се образува и характерната на болестта лигава материя съ неопредѣленъ още химически съставъ.

За практиката е важно да се знае:

1. Че присжтствието на захаръта въ виното въ размѣръ 0.1—0.2% благоприятствува развитието на болестта.

2. Че въздуха и алкохола препятствуватъ развитието на болестта. При вина въ бѣчви съ 11% алкохолъ болестта не се явява. При такива въ ботилки се развива даже и при 12% алкохолъ.

3. Свободната винена киселина въ размѣръ 1—2‰ не позволява развитието на болестта.

4) Танина, а особено SO_2 сжщо не позволяватъ развитието на болестта.

Отъ горното става ясно, че за да се предпазятъ вината отъ провлачностъ, трѣбва да се създадатъ всички условия за пълното имъ прекипяване. Употрѣбата на калевия метабисулфидъ въ размѣръ 15—20 гр. на хектолитъръ мжстъ е сжщо едно сигурно предпазително средство противъ провлачността. Раздухването на мжстъта при пригатвянето на бѣли вина и прибавката на танинъ 30—50 гр. на хектолитъръ даватъ добри резултати.

Когато виното е вече заболѣло, то трѣбва да се преточи и разбие силно на въздуха, за да придобие подвижността си. Следъ това, ако по-рано не е употрѣбявано ка-

никвъ метабисулфитъ, такъвъ да се прибави на виното въ поменатото по-горе количество. Най-после виното да се избистри съ желатинъ, като предварително се прибави по 8—10 гр. танинъ на 10—12 гр. желатинъ.

Излагането на виното за 8—10 дена на слънчевата свѣтлина и топлина често пѣти дава много добри резултати. Това се препорѣчва главно за вина въ ботилки.

Х Р О Н И К А

Българскиятъ Лозарски Съюзъ издаде първия си степенъ календаръ за идущата 1926 год. Може би изработката на календаря да не задоволява напълно всички членове на съюза и абонати на списанието, но въ случая не трѣбва да се гледа само на художествената страна на календаря, а да се има предвидъ, че последниятъ трѣбва да напомня винаги и на всички лозари въ страната за сѣществуването на съюза, т. е. на оная организа-

ция, която отъ редъ години работи за засилване и подобрене на нашето лозарство и винарство и за закрила интереситъ на българскитъ лозари. Поради това, молимъ членоветъ на съюза и съчувственицитъ на идеята за пълното обединяване на българскитъ лозари въ една силна и мощна организация, да направятъ възможното за по-широкото разпространение на този календаръ.

П О М О Щ И

за закрепване на Съюза и сп. „Лозарски Прегледъ“.

Пренесени отъ кн. 8 и 9	6687.—	Василъ Банчевъ	„	50.—
Дим. П. Русевъ, Ямболъ	40.—	Ил. Хр. Вълчановъ	„	50.—
Пан. А. Ковачевъ	100.—	Ст. П. Рукановъ	„	50.—
Злати Стойчевъ	50.—	Тоти М. Зафировъ	„	20.—
Андр. Съртмаджевъ	20.—	Хр. Нечевъ и др. лозари		
Пейчо Атанасовъ	100.—	Ески-Джумая		1000.—

Лозар. Кооперат. Сдру- жение „Памидъ“, Лу- ковитъ отъ вечеринка на Зарезенъ 170.—	Ив. Н. Йордановъ „ 200.—
Лозар. Вин. Д-во „Па- митъ“, с. Перущица, (Пловдивско) 848.—	Янаки Лѣсеновъ „ 200.—
Георги В. Шиваровъ, с. Орѣховица (Ст.-Загор.) 50.—	Дим. Егаровъ „ 100.—
Иванъ К. Исаковъ „ 20.—	Зах. Поповъ „ 200.—
Колю Ив. Дечевъ „ 20.—	Тодоръ Егаровъ „ 200.—
Василь Василевъ „ 10.—	S. Z. „ 50.—
Иванъ Господиновъ „ 10.—	Ив. Ракладжиевъ „ 100.—
Черню В. Шиваровъ „ 20.—	Зах. Кондаковъ „ 100.—
Дечо Черневъ „ 20.—	Ив. Тодоровъ, Сливенъ 50.—
Стоянъ Стояновъ „ 15.—	Добри Петковъ, „ 100.—
Стефанъ Симановъ „ 10.—	Панайотъ Падаревъ, гр. Сливенъ 100.—
Слави П. Кюсевъ „ 10.—	Лозарска Кооперация „Ви- ненка“, Лѣсковецъ 1400.—
Тодоръ Ивановъ „ 20.—	Лозарско Д-во, Бургасъ 5000.—
Рашко Тончевъ „ 20.—	Иванъ Томовъ, с. Боки- ловци (Берковско) 30.—
С. Стояновъ с. Орѣховица (Ст.-Загорско) 10.—	Транд. Ил. Тончевъ „ 20.—
Деню Ивановъ с. Орѣхо- вица (Ст.-Загорско) 20.—	Иванъ Демировъ „ 20.—
Стоилъ Георгиевъ с. Орѣ- ховица (Ст.-Загорско) 10.—	Тодоръ Илиевъ „ 10.—
Петко Георгиевъ с. Орѣ- ховица (Ст.-Загорско) 20.—	Тома Алексовъ „ 10.—
Спасъ Ст. Саевъ с. Орѣ- ховица (Ст. Загорско) 10.—	Димитръ Т. Илиевъ „ 10.—
Христосъ Г. Стоиловъ с. Орѣховица (Ст.-Загор. 20.—	Атанасъ Ананиевъ „ 10.—
Г. К. Богдановъ с. Орѣ- ховица (Ст.-Загорско) 20.—	Тодоръ Давитковъ „ 10.—
Ив. И. Черневъ с. Орѣхо- вица (Ст.-Загорско) 10.—	Ив. Петровъ, у-ль „ 10.—
Дим. К. Богдановъ с. Орѣ- ховица (Ст.-Загорско) 30.—	Георги Каменовъ „ 25.—
Общо отъ групата отъ долната махала, с. Орѣ- ховица (Ст. Загорско) 185.—	Цв. Ив. Симеоновъ „ 10.—
Лоз. Д-во „Плѣв. Гъмза“, Плѣвенъ 3000.—	Генко Занфировъ „ 10.—
Произв. Кооперат. Изба „Шевка“ Сливенъ 5000.—	Цвѣтко Г. Генковъ „ 10.—
А. Славовъ, Сливенъ 1000.—	Георги Атанасовъ „ 10.—
Г. И. Сарживановъ „ 1000.—	Младенъ Филиповъ „ 10.—
Ник. Хайверовъ „ 100.—	Цвѣтко Димитровъ „ 15.—
	Алекс. Симеоновъ „ 10.—
	Каменъ Богдановъ „ 5.—
	Тодоръ Савовъ „ 5.—
	Каменъ Лазаровъ „ 5.—
	Луканъ Методиевъ „ 10.—
	Петю Гечевъ, Севлиево 50.—
	Петю Ватевъ „ 50.—
	Никиф. Джаджиновъ „ 40.—
	Никола Хинковъ „ 50.—
	Гecho Пенковъ „ 20.—
	Киро Н. Кировъ „ 20.—
	Петръ Московъ „ 20.—
	Хр. Ив. Лажевъ „ 20.—
	Ив. Д. Семерджиевъ „ 20.—
	Петръ Томовъ „ 20.—
	А. К. Сжрбенковъ „ 50.—

Н. Белберовъ, Севлиево	50.—	М-вото на Земл. и Държ.	
Ст. А. Джамбазовъ	50.—	Имоти	5000.—
Ст. Ив. Цачевъ,	100.—	Никока Д. Джебковъ, М.-	
Петръ Неновъ	50.—	Търново	5.—
Ив. Р. Ярановъ	30.—	Кънчо Гладневъ, с. Мур-	
Н. Карастойчевъ	20.—	сатлий (К. Агачско)	6.—
Ботю Хр. Хубави	20.—	Д. Шолейковъ, с. Стра-	
Д. Якимовъ	20.—	жица (Г.-Орѣховско)	22.—
Ив. П. Комитовъ	20.—	Тодоръ Коевъ, с. Хърсо-	
Ив. Хр. Сумровъ	20.—	во (Разградско)	5.—
Рашко Крумевъ	20.—	Читал. „Напредъкъ“, с.	
Ст. Нерезовъ	10.—	Крамолинъ (Севлиево)	10.—
Н. Цоневъ	50.—	Вас. Райковъ, с. Торосъ	
Ив. П. Койчевъ	20.—	(Луковитско)	10.—
Ив. Жилевъ	10.—	Чит. „Прощавай мракъ“,	
Петръ Теодоровъ и други		с. Кацелово (Вѣленско)	10.—
лозари, Видинъ	2,000.—	Моско х. Григоровъ, гр.	
Ив. Поповъ и др. лозари,		Горна Орѣховица	35.—
с. Кортенъ (Н.-Загорско)	60.—	Бр. П. Кършикови, гр.	
Хар. С. Велевъ и др. лоза-		Дрѣново	350
ри, с. Брѣстовица (Плов-		Чит. „Просвѣта“, с. Кес-	
дивско)	1000.—	тамболъ (Търновско)	10.—
Севи П. Байрямовъ, Пре-		Ученич. библ. „Нива“, с.	
славъ	253.—	Садово (Пловдивско)	10.—
Пени Гърбовъ, Шуменъ	167.—	Борисъ Трандафиловъ,	
Радю Миневъ, Сливенъ	80.—	гр. Дупница	100.—
Петко Дочевъ, с. Кнежа		Станъ. С. Балачевъ, с.	
(Орѣховско)	6.—	Дол. Цибъръ (Лом.)	35.—
В. Нейковъ, с. Стражица		Лозарското Д-во гр. Ста-	
(Г.-Орѣховско)	5.—	нимака	500.—
Кънчо М. Ганчевъ, Русе	35.—	Стайко Колевъ, Стара	
И. Т. Андрѣевъ, с. Жре-		Загора	—70
бичко (Пещерско)	50.—	М. В. Цоневски, с. Ново	
С. Вангеловъ, гара Ябъл-		Село (Провадийско)	—40
ково (Хасковско)	10.—		38,338'60
С. Наневъ, гара Ябълко-		Спадатъ се погрѣш-	
во (Хасковско)	10.—	но показани въ кн.	
Н. Ганчевъ и др. с. Ке-		2 на Пено Д. Ганчевъ,	
стамболъ (Търновско)	100.—	гр. Прѣславъ 50 лв.	
Д. И. Узуновъ, с. Князь-		вмѣсто 5 лева.	45.—
Борисово (Харманлийско)	5.—	Сжщо въ кн. 3 на Вл.	
П. Гиковъ, Хасково	35.—	Тасовъ, с. Брѣсто-	
Д. М. Буковъ, с. Брѣсто-		вица (Пловд.) 100 л.	
вица (Пловдивско)	5.—	понеже два пжти е	
И. Каменовъ, с. М.-Тръсте-		показано	100.—
никъ (Плѣвенско)	5.—		Всичко 38,193'60

ОТКРИВА СЕ ПОДПИСКА ЗА СПИСАНИЕ

„ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“

ГОДИНА X (1925)

Органъ на съюза на Българските лозари-винари.

СПИСАНИЕ „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“

е единственото лозарско списание въ България; издава се въ София съ сътрудничеството на най-добрите специалисти-лозари отъ цѣла България.

Най-добрия защитникъ на интереситъ на лозаря.

Печати статии по всички сезонни въпроси изъ областта на ЛОЗАРСТВОТО и ВИНАРСТВОТО.

Държи лозаритъ въ течение за ценитъ на лозовия материалъ, ВИНАТА, РАКИИТЪ И ВСИЧКИ НЕОБХОДИМИ ЗА ЛОЗАРЯ МАТЕРИАЛИ.

ГОДИШНИЯ АБОНАМЕНТЪ Е 65 ЛВ. ПРЕДПЛАТЕНИ, отъ които 10 лв. за фонда „ПОСМЪРТНА КАСА“; така че всѣкой абонатъ се счита застрахованъ

Всичко, що се отнася до списанието, да се изпраща до редакцията — София, ул. „Раковска“ № 119.



За Г.

Илия Гитевъ & С-не
гр. Плевенъ.

РЕЗНИЦИ и ОБЛАГОРОДЕНИ ЛОЗИ

ОТЪ ВСИЧКИ СОРТОВЕ

отъ нашитѣ собствени маточници и укоренилища въ с. Сухиндолъ — Севлиево
и с. Деро — Шуменско

== ПРОДАВАМЕ НА ИЗНОСНИ ЦЕНИ ==

Илия Гитевъ & С-не

или

Илия Гитевъ & С-не

с. Сухиндолъ — Севлиево
и с. Деро — Шуменско

София
Бул. „Дондуковъ“, № 43