



UNIVERSITEIT  
iYUNIVESITHI  
STELLENBOSCH  
UNIVERSITY

100  
1918-2018



# MEGANIESE OES VAN WYNDRUIWE

## 9. KEUSE TUSSEN MEGANIESE OES EN HANDOES

Die keuse tussen meganiese oes en handoes moet self deur elke produsent gemaak word. By hierdie keuse moet finansiële en fisiese faktore van die plaas in ag geneem word, asook faktore by die kelder waar die druive gelewer gaan word.

### 9.1 Hierdie keuse is van die volgende afhanklik

- Besikbaarheid en koste van hande-arbeid.
- Die gebruik van die plaas se eie permanente arbeid of kontrakteurs.
- Of arbeid vir die res van die jaar vir ander praktyke ook benodig word.
- Grootte van die plaaseenheid – dit moet die aankoop van h oesmasjien kan regverdig.
- Die ontwerp van die wingerd en geskiktheid van die opleistelsel vir meganiese oes.
- Die oesmasjien moet die helling waarop die wingerd geplant is, kan hanteer.
- Kultivars wat op die plaaseenheid aangeplant is, moet geskik wees vir meganiese oes. Kultivars soos bv. Semillon en Sauvignon blanc wat baie sap oplewer is dalk minder geskik vir meganiese oes.
- Indien die keuse meganiese oes is, moet h keuse tussen h sleepmodel- of h selfaangedrewe (selfloper) oesmasjien gemaak word.
- Indien daar op h selfloper-oesmasjien besluit word, kan dit ook vir ander take deur die jaar gebruik word bv. top, voorsnoei, siektebeheer en blaarverwydering.
- Sommige wynmakers verkies egter nog hand geoeste wit en soms ook rooi druive vir die maak van hulle top wyne.
- Die vermoë van die kelder om nag-geoeste druive deur die nag of vroegoggend te ontvang, sodat die voordeel van koel druive benut kan word.
- In Suid-Afrika sal druive wat met *Botrytis cinerea* besmet is en vir die produksie van edel laatoes wyne gebruik gaan word, nooit met h masjien geoes kan word nie. Dit verg te veel uitsoek van edelvrot en die verwydering van suurvrot.
- Druive bestem vir vonkelwyn en die heel pers van trosse of heeltrosgisting sal nog steeds met die hand geoes moet word.

### 9.2 Voorvereistes vir meganiese oes

- Huidige tendense dui daarop dat die meganisering van die oesproses al hoe meer gewild word.
- Vir kelders om meganies geoeste druive te ontvang, is dit noodsaaklik dat hulle sekere aanpassings maak om die parsproses vlot te laat verloop.

**Aflaaisisteme:**

- Die aanloop na die aflaai bakke moet nie te skuins wees sodat die mos agter oor die parsbak se rand vloei en verlore gaan nie.
- Parsbakke met meganies geoeste druiwe moet derhalwe ook nie te vol gemaak word nie en verkieslik dwarsafskortings hê om die skommelaksie van die mos tydens vervoer te beperk.
- Die parsbak moet oor 'n dreinasie-stelsel beskik wat uit 'n aantal siwwe bestaan waardeur die mos na die uitlaatpyp kan vloei.
- Hierdie uitlaatpyp moet van 'n kraan voorsien word sodat die vloei daardeur beheer kan word.
- Die aflaai bak moet ook so ontwerp wees dat dit mikrobiologiese bederf sal beperk.

**Afmaalmasjien:**

- Die afmaalmasjien moet sogenaamde spat-wande hê om sap-verlies te voorkom.
- 'n Hidrouliese klep moet aan die uitlaatkant van die maalmasjien aangebring word om die vloei van die meganies geoeste druiwe en mos te beheer sodat daar genoeg tyd kan wees om die groot hoeveelheid mos in die vrag druiwe te dreineer.
- 'n Sterk magneet word ten sterkste aanbeveel om metaalvoorwerpe op te vang voordat dit die masjinerie en die wande van sak-perse kan beskadig.
- Die ontwerp van die afmaalmasjien moet sodanig wees dat die ontstingelaar aangesit kan word by handoes en afgesit kan word by masjien-geoeste druiwe.

**Voorbereiding van die wingerdblok wat geoes gaan word:**

- Tydens die vooraf inspeksie van die wingerdblok moet daar seker gemaak word dat daar nie enige nadelige besmettings is wat die uiteindelijke wyngelhalte kan benadeel nie.
- Die kultivar wat gepars gaan word, die temperatuur waarby gepars gaan word en die styl van wyn wat daarvan gemaak gaan word, moet in ag geneem word. Aanpassings moet, indien nodig, aangebring word vir bv. 'n oksidatiewe of reduktiewe benadering. So bv. kan rooi druiwe later in die dag gepars word.
- Die tydsverloop vanaf oes tot die aflaai van druiwe by die kelder is krities aangesien dit dopkontak, soos dit in die kelder toegepas word, simuleer. Hoe langer die tyd en hoe hoër die temperatuur, hoe meer is die ekstraksie van fenole, hitte-onstabiele proteïene en kalium.
- Indien die druiwetemperature in die wingerd te hoog raak, moet kleiner vragte meer gereeld na die kelder gestuur word.