

अंगूर

फसल-कटाई

अंगूरों की कटाई हेतु उचित चरण का निर्णय एक किस्म की विशेषता रंग के विकास के द्वारा और गुच्छा के शिखर भाग से अंगूरों को छूकर किया जाता है। अंगूरों में तीन मुख्य रंग जैसे सफेद, लाल और काला पाया गया है। अंगूरों के उपयोग के अनुसार पकने का निर्णय करने का मापदंड अलग होता है। किशमिश बनाने के लिए, सूखे उत्पाद का वजन बढ़ाने के लिए अंगूरों में अधिक शुगर प्राप्त करने हेतु अंतिम चरण में की गई कटाई को अच्छा माना गया है। अन्य सभी प्रयोजनों के लिए, शुगर के आधार पर पकने का निर्णय किया जाता है: टेबल प्रयोजन या शराब बनाने के लिए अपेक्षित उचित मिश्रण प्राप्त करने के लिए एसिड अनुपात। शुगर एसिड अनुपात का सही मिश्रण 25-30 के मध्य होना चाहिए।

निर्यात बाजार हेतु अंगूरों की कटाई के लिए, निम्नलिखित मानकों पर विचार किया जाए -बेरी साईज- व्यास में 16mm से अधिक होना चाहिए।

1. TSS- 17 डिग्री ब्रिक्स से अधिक होना चाहिए ।
2. गुच्छे का वजन- 300-750 ग्राम के बीच होना चाहिए।
3. गुच्छे का रंग- दूधिया हरा ।
4. चयनित गुच्छा कॉम्पैक्ट नहीं होना चाहिए।
5. सभी बेरियां एक गुच्छे में एक रंग और आकार की होनी चाहिए।
6. 2% से कम धूप में सुखाया हुआ या सल्फर प्रक्षालित, चोट या कुचल बेरीज।
7. डंडी ताजा और हरे रंग की होनी चाहिए।

स्थानीय बाजार के लिए, लंबी नोक वाली कैंची से चयनित गुच्छों को काटकर प्रातः सुबह में अंगूरों की कटाई की जाती है। सावधानी बरतनी चाहिए कि कैंची से अन्य बेरीज को नुकसान न हो। फसल-कटाई के समय, हाथ द्वारा बंच के स्टेम को पकड़ कर मोमी कोटिंग की खुरचन से बचने की सावधानी बरतनी चाहिए। काटे गए गुच्छों को छिद्रित प्लास्टिक की ट्रे में रखा जाए। पैकिंग से पूर्व दोषपूर्ण या सड़ी हुई बेरियों को हटाकर गुच्छों को साफ सुथरा किया जाए। निर्यात उद्देश्य के लिए, कटाई दिन के शुरुआती घंटों में की जानी है। जब बेरी का तापमान 20 डिग्री सेंटी ग्रेड से ऊपर हो जाता है तो इसे रोक देना चाहिए। प्रातः 10.00 बजे तक कटाई को रोकने की सलाह दी जाती है। अन्यथा प्रीक्लिंग द्वारा छः घंटे के निर्धारित समय के अन्दर बेरी तापमान को 4 डिग्री सेंटीग्रेड तक नीचे नहीं लाया जा सकता है। चयनित गुच्छों को झुंड के डंठल पर मौजूद गाँठ के ऊपर एक कट देकर काटा जाता है। जब कटाई और हैंडलिंग की जाती है तो बेरीज को किसी भी प्रकार के यांत्रिक नुकसान से बचाना चाहिए। त्वचा का सड़ा हुआ भाग प्रवेश बिन्दु के रूप में अनेक कवकों के लिए कार्य करता है जिसकी वजह से ये झड़ जाते हैं। काटे हुए गुच्छों को साफ छिद्रित प्लास्टिक की ट्रे में रखा जाना चाहिए और यें दो से अधिक परतों में न हों और इन्हें बिना समय गवाएं पैकिंग शेड में स्थानांतरित कर दिया जाए।

उपज

उत्तर भारतीय परिस्थितियों में रोपण के बाद एक अच्छी प्रकार से बनाए गए वाइनयार्ड में तीन वर्ष में उपज की शुरूआत होती है और उष्णकटिबंधीय परिस्थितियों में दो वर्ष से भी कम अवधि में उपज की शुरूआत हो जाती है। एक अच्छी प्रकार से बनाया गया परलेट वाइनयार्ड उत्तर भारत में 25-30 टन/हे० उपज देता है जबकि थॉम्पसन बीजरहित 15-20 टन/ हे० देता है।