

Musttöltési tájékoztató

Az elmúlt időszak (2020. szeptember -október) musttöltési tapasztalatai alapján fontos kiemelni, hogy abban az esetben, amikor a termelő több szüreti napon szállított szőlőmennyiségből kér musttöltést, akkor számítani kell arra, hogy a letöltött mustmennyiség **nem** lesz homogén, mert:

- a must pasztörözéssel van tartósítva, töltést megelőzően nincs lehetőség az erjedésmentességének biztosítására, így egy gyors és fegyelmezett technológiai eljárással készülnek
- minden szüreti nap időjárási viszonya más és más alapanyagot biztosít (esős-száraz szüret, törődésmentesség, rothadt szemek kiválogatásának milyensége)
- dülönként változó minőség még azonos fajta esetében is

Igy szeretnénk felhívni a figyelmet, hogy az adott musttétel az aznapi szüretelt egységből készül és szüreti naponként változhat a letöltött mustok homogenitása!

Továbbá felhívjuk a figyelmet, hogy a mustok cukor-, és savtartalmának korrekcióját **nem** végezzük és csak egészséges szőlő alapanyagból készült must töltését vállaljuk, penészes, nem kiválogatott és ecetes rothadt szőlőből musttöltést **sem** tudunk vállalni!

TOKAJI SZŐLŐ- ÉS BORTERMELESI KÖZÖSSÉGI INFRASTRUKTÚRA KÖZPONT
NONPROFIT KFT.