

## บทที่ 5

### สรุปผล

การศึกษาหาต้นที่เก็บเกี่ยวก่อนทำไวน์พันธุ์เอกซ์เซลลือร์ และพันธุ์ 316/57 จีเอ็ม พบว่า สิ่งที่สามารถนำมาใช้เป็นดัชนีในการเก็บเกี่ยวผลองุ่นได้ คือ จำนวนวันหลังดอกบาน 80 เปอร์เซ็นต์ อัตราการเจริญของผลและช่อผล สีผิว สีเมล็ด องค์ประกอบทางเคมี คือ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ กรดรวม อัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อกรด สภาพความเป็นกรดเป็นด่าง ปริมาณวิตามินซี ปริมาณคลอโรฟิลล์ และคุณภาพของไวน์ อายุที่เหมาะสมสำหรับการเก็บเกี่ยวองุ่นพันธุ์เอกซ์เซลลือร์ เพื่อทำไวน์อยู่ในช่วง 72 ถึง 79 วัน หลังดอกบาน หรือ 105 ถึง 112 วันหลังตัดแต่งกิ่ง ซึ่งองุ่นพันธุ์นี้มีอัตราการเจริญเติบโตสูงสุด คือ มีขนาดผลและช่อใหญ่ที่สุด ผลมีสีเขียวปนเหลือง (10 Y 7/9 strong greenish yellow ถึง 7.5 Y 7/9 strong greenish yellow) เมล็ดมีสีน้ำตาล มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้เหมาะสมต่อการทำไวน์ คือ มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ก่อนทำไวน์ 18.44 ถึง 21.00 เปอร์เซ็นต์มีปริมาณกรดต่ำ 1.06 ถึง 0.85 เปอร์เซ็นต์ อัตราส่วนระหว่างของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อกรด 16.77 ถึง 23.67 มีสภาพความเป็นกรดเป็นด่าง 3.40 ถึง 3.53 ปริมาณวิตามินซี 26.46 ถึง 26.10 มิลลิกรัม/100 มิลลิลิตร มีปริมาณคลอโรฟิลล์เอ 0.022 ถึง 0.016 มิลลิกรัม/กรัม คลอโรฟิลล์บี 0.010 มิลลิกรัม/กรัม เมื่อทำไวน์แล้วให้ปริมาณแอลกอฮอล์ 13.65 ถึง 13.73 เปอร์เซ็นต์และให้ไวน์ที่มีคุณภาพดี คือ ได้ไวน์ที่มีความใสดี สีสวย กลิ่นหอม และรสชาติดี สำหรับอายุที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยวองุ่นพันธุ์ 316/57 จีเอ็ม เพื่อทำไวน์อยู่ในช่วง 65 ถึง 79 วันหลังดอกบาน หรือ 100 ถึง 114 วันหลังตัดแต่งกิ่ง ซึ่งองุ่นพันธุ์นี้มีอัตราการเจริญเติบโตสูงสุด คือ มีขนาดผลและช่อใหญ่ที่สุด ผลมีสีเขียวปนเหลือง 5 GY 7/10 strong yellow green ถึง 10 Y 7/9 strong greenish yellow เมล็ดมีสีน้ำตาล มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้สูงเหมาะต่อการทำไวน์ คือ 15.76 ถึง 19.32 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณกรดต่ำ 1.18 ถึง 0.67 เปอร์เซ็นต์ อัตราส่วนระหว่างของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อกรด

ระหว่าง 12.84 ถึง 28.90 มีสภาพความเป็นกรดเป็นด่าง 3.16 ถึง 3.36 ปริมาณวิตามินซี 17.59 ถึง 21.18 มิลลิกรัม/100 มิลลิลิตร ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ 0.028 ถึง 0.014 มิลลิกรัม/กรัม คลอโรฟิลล์บี 0.020 ถึง 0.010 มิลลิกรัม/กรัม เมื่อทำวุ้นแล้ว ให้ปริมาณ แอลกอฮอล์ 11.48 ถึง 12.90 เปอร์เซ็นต์ และให้วุ้นที่มีคุณภาพดี คือ ได้วุ้นที่มีความใสดี สีสวย กลิ่นหอม และมีรสชาติดี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved