

## บทที่ 1

### บทนำ

การปลูกองุ่นเพื่ออุตสาหกรรมการทำเหล้าองุ่นนั้น ดัชนีการเก็บเกี่ยวสำหรับที่จะกำหนดอายุการเก็บเกี่ยวผลองุ่นเพื่อนำมาทำเหล้าองุ่นนั้นมีความสำคัญอย่างมาก เพราะถ้าหากเก็บเกี่ยวผลองุ่นในช่วงที่ไม่เหมาะสมจะทำให้ได้ไวน์ที่มีคุณภาพไม่ดี เช่น ถ้าเก็บผลองุ่นไม่แก่หรืออ่อนเกินไปจะได้ผลองุ่นที่มีกรดสูง น้ำตาลน้อย ทำให้ได้ผลองุ่นที่มีรสเปรี้ยวและขาดตลอดถึงมีปริมาณน้ำองุ่นต่ำด้วย ขณะเดียวกันถ้าเก็บผลองุ่นที่แก่จัดเกินไป จะได้ผลองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง ผลองุ่นแตกง่ายและเกิดการเน่าเสียได้ง่าย ตลอดจนมีเชื้อราเข้าทำลายผลที่เน่าเสียได้ด้วย ดังนั้นการเก็บเกี่ยวผลองุ่นที่อ่อนหรือแก่เกินไป จะทำให้ได้องุ่นที่มีคุณภาพไม่ดีและไม่เหมาะสมต่อการทำไวน์ด้วยเหตุนี้การศึกษาเพื่อหาอายุการเก็บเกี่ยวผลองุ่นสำหรับทำไวน์จึงเป็นสิ่งที่จะต้องทำเป็นอย่างยิ่ง

วิธีการที่ใช้ได้ดีในการกำหนดอายุการเก็บเกี่ยวของผลไม้ โดยทั่วไปอาจได้จากการวัดขนาดผล สีผล รูปร่าง ไซที่เคลือบผิวของผล (cuticular wax) กลิ่นและปริมาณสารอาหารในผล เช่น ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ วิตามิน และกรด (กนกมณฑล 2526) หรือพิจารณาได้จาก สีผล ขนาดของผล ความแน่นเนื้อ การหายใจ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรด และนับจำนวนวันตั้งแต่ดอกบานถึงวันเก็บเกี่ยว (Wills et al, 1981) สำหรับดัชนีในการเก็บเกี่ยวผลองุ่นนั้น ใช้วิธีนับจำนวนวันหลังดอกบานร้อยละ 50 ของทั้งข้อถึงวันเก็บเกี่ยว สีผิวของผลและ เมล็ดและองค์ประกอบทางเคมี คือปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ กรด และอัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อกรด (วัลย์พรและคณะ 2528) นอกจากนี้ดัชนีการเก็บเกี่ยวผลองุ่นยังสามารถหาได้จากกราฟวิเคราะห์น้ำองุ่น ทำให้ได้ผลองุ่นที่มีความเหมาะสมต่อการทำไวน์ เพื่อให้ได้ไวน์ที่มีคุณภาพดี (Du Plessis and Van Rooyen, 1983) การวัดสภาพความเป็นกรดเป็นด่าง สีผิวของผลที่เปลี่ยนแปลงไป ปริมาณกรดและปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ก็เป็นอีกวิธีหนึ่งที่ใช้เป็นดัชนีการเก็บเกี่ยวผลองุ่นได้ (Combrink et al, 1979) ในการทำไวน์นั้น สภาพความเป็นกรดเป็นด่างที่วัดได้นี้เป็นสิ่งสำคัญมากสำหรับคุณภาพไวน์

และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะใช้เป็นตัวชี้การเก็บเกี่ยวผลงุ่นเพื่อทำไวน์ได้ (Vine, 1981) ในทางทฤษฎีแล้วจะเห็นได้ว่าการกำหนดอายุการเก็บเกี่ยวผลงุ่นนั้นมีประโยชน์ต่อคุณภาพของผลงุ่น แต่การที่จะใช้วิธีใดเป็นตัวชี้การเก็บเกี่ยวผลงุ่นเพื่อให้ได้ไวน์ที่มีคุณภาพดีนั้น โดยหลักการแล้วควรจะซับซ้อนหลาย ๆ วิธีประกอบกันเพื่อให้ได้ผลงุ่นที่มีคุณภาพดี องุ่นสำหรับทำไวน์พันธุ์เอกซ์เซลลือร์ และพันธุ์ 316/57 จีเอ็ม เป็นองุ่นที่ใช้ในการทำไวน์ ที่เพิ่งนำเข้ามาในประเทศไทย เมื่อปี พ.ศ. 2524 และจนถึงปัจจุบันนี้ ยังไม่มีรายงานการหาตัวชี้การเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมสำหรับองุ่นทำไวน์ทั้ง 2 พันธุ์นี้ ดังนั้นมีวัตถุประสงค์การวิจัยนี้จึงเพื่อหาอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมขององุ่นพันธุ์เอกซ์เซลลือร์ และพันธุ์ 316/57 จีเอ็ม สำหรับการทำไวน์ และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษาครั้งนี้จะได้นำไปประยุกต์ใช้กับองุ่นพันธุ์อื่น ๆ ต่อไป