



Sagardo batzuk, aztertzeko prest, Fraisoroko laborategian. FRAISORO

## ETENGABE IKERTZEN

*Fraisoroko ingurumen eta nekazaritza laborategian, sagardoari ikuspuntu fisiko-kimikotik eta sentensorialetik erreparatzen diote, eta sagardoaren biologia aztertzen dute, baita sagarra oso heldua edo heldu gabe dagoenean sagardoak izango duen zaporea ere.*

Zizurkilgo Fraisoroko laborategiak ingurumen eta landa ingurunearen garapen alorreko analisi, ebaluazio eta aholkularitza zerbitzua eskaintzen die Gipuzkoako Foru Aldundiko Berri-

kuntzako, Landa Garapeneko eta Turismo departamentuari eta gainerako departamentuei, beste erakunde batzuei, eta bere zerbitzuak eskatzen dituzten beste zenbaiti.

Sagardoa aztertzen dutenean hainbat ikuspuntutatik erreparatzen diote. Ikuspuntu fisiko-kimikotik begiratu-ta, pHa, erabateko azidotasuna, azidotatun aldakorra eta beste hainbat parametro kontuan izaten dituzte. «Sagardoak izan ditzakeen akats batzuk ere aztertzen ditugu», Domingo Merino Fraisoroko ingurumen eta nekazaritza laborategiko zuzendariaren hitzetan. «Betiere, araudi bat bete behar da: erabateko azidotasuna, metanola eta abar. Beste substantzia batzuk, berriz, sagardoa jadanik egina ote dagoen jakiteko aztertu behar dira». Sagardoan bi hartzidura mota gertatzen dira. Alkohol hartziduran azukrea alkohol bihurtzen da, eta hartzidura malolaktikoan azido malikoa azido laktiko bihurtzen da. «Bi hartzidura horiek gertatzen direnean sagardoa jadanik egina dago, baina prozesu hori kontrolatzeko sagardogileak guk egiten ditugun analisi fisiko-kimikoak erabiltzen ditu».

## KOLOREA, USAINA ETA ZAPOREA

Analisi sentensorialean, berriz, sagardoaren koloreari, usainari eta zapoari begiratzen diete. «Sagardoa ona den ala ez, gustukoa den ala ez neurtzen dugu. Sagardo bat ikuspuntu fisiko-kimikotik zuzena izan daiteke, baina zentzumen aldetik akatsen bat izan dezake eta ez da atsegina».

Horretarako, Enac (Espainiako Egiaztatze Erakunde Nazionala) erakundeak ziurtatutako panel bat erabiltzen dute, tresna moduan. «Sagardogileari sagardo bakoitzaren gaineko puntuazio bat ematen diogu. Esaterako, 85 puntu dituen sagardo bikaina da eta 43 puntu dituen eskasa».

Aipatu azterketak ez ezik, zenbait hobe-kuntza egitasmotan lan egiten dute Fraisoroko laborategian. «Sagardogileari beste tresna bat eskaintzeko, sagardoaren biologia ere aztertzen dugu. Sagardoak mikroorganismo batzuk ditu, legamiak, substantzia batzuk sortzen dituztenak, hartxidura egiten laguntzen dutenak eta sagardoaren prozesu osoan, azken batean. Adibide bat jartzearen, legamia jakin batek, *Bretonomices* legamiak esaterako, ezatseginak diren usainak eta zaporeak sortzen ditu. Legamiak beharrezkoak dira alkohol hartxidura gertatzeko, baina legamia batzuk egokiak dira eta beste batzuk ez. Zenbait bakterioekin berdin gertatzen da».

Hori guztia kontuan izaten dute muztioan edo sagardoan, sagardogileak prozesuan legamia egokiak dituen ala ez jakin dezan.

Azkenik, sagarra oso heldua edo heldu gabe dagoenean sagardoak izango duen zaporea ere aztertzen dute Fraisoroko laborategian.

Informazio gehiago: [www.fraisoro.net](http://www.fraisoro.net) helbidean.



Sagar bat aztertzen Fraisoroko laborategian. JON URBE / ARGAZKI PRESS



GORENAK



Edan eta goza Gaztañaga sagardoa



Buruntza auzoa  
ANDOAIN  
943-59 19 68  
[info@sidreriagaztañaga.com](mailto:info@sidreriagaztañaga.com)  
[www.sidreriagaztañaga.com](http://www.sidreriagaztañaga.com)