

Է. Գ. ԱԶԻԶՅԱՆ ԵՎ
Ն. Կ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ԽԱՂՈՂԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՈՒՂՂՈՒԹՅՈՒՆԸ
ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՈՒԻ ՄԻԿՈՑԱՆԻ ԵՎ ԿՈՏԱՅՔԻ
ՇՐՋԱՆՆԵՐՈՒՄ

ՀԱՅԳԵՏՀՐԱՏ

634.8 | 4739

4739

4-24 My pig took to it
from pig to pig.

Кирпичная.

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՌ-Ի ՍՆՆԴԱՐԴԺՈՂԿՈՄՍՏԻ ԱՅԳԵՊՏՂԱԲՈՒԾԱԿԱՆ
ԳԻՏԱՀԵՏԱԶՈՏԱԿԱՆ ՍԵՆԵԿՑԻՈՆ ԿԱՅԱՆ
ԳԻՏԱԿԱՆ ՍԵՐԻԱ № 3

634.8(47.925)

Է. Գ. ԱԶԻԶՅԱՆ ԵՎ

Ա-24

Ն. Կ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ԱՏՈՒԳՎԱԾ Է 1961 թ.

ԽԱՂՈՂԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՈՒՂՂՈՒԹՅՈՒՆԸ
ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՌ-Ի ՄԻԿՈՅԱՆԻ ԵՎ ԿՈՏԱՅՔԻ
ՇՐՋԱՆՆԵՐՈՒՄ

4739

18610



Հ Ա Յ Գ Ե Տ Հ Ր Ա Տ
Օ Ր Ե Վ Ա Ն 1942

ԽՄԲԱԴՐԱԿԱՆ ԿՈՒՆԴԻԱ՝

Ն. Ն. ՊՐՈՍՏՈՍԵՐԴՈՎ — Բիւլոգ. գիւ. դոկտ.
Մ. Հ. ՄԱԼԽԱՍՅԱՆ — Դյուղասէս. գիւ. բէկ. դոցենտ
Վ. Ա. ՍԱՅԱԴՅԱՆ — Ավագ գիւ. աշխատող

Ընդհանուր խմբագրութեամբ — Բիւլոգ. գիւ. դոկտ. Ն. Ն. ՊՐՈՍՏՈՍԵՐԴՈՎ
Պատ. խմբագիր — Դյուղասէս. գիւ. բէկ. դոցենտ Մ. Հ. ՄԱԼԽԱՍՅԱՆ

Այգեգործութեան և գինեգործութեան տեսակետից մեծ հետաքրքրութիւն են ներկայացնում Հայկական ՍՍՌ-ի Միկոյանի և Կոտայքի շրջանները: Սակայն պետք է նշել, որ մինչև վերջին տարիներս առանձին ուշադրութեան օրեկտ չեն հանդիսացել այդ շրջանների այգեգործութիւնն ու գինեգործութիւնը: Ստացված խաղողն ու նրա վերամշակման պրոդուկտները լայն արդյունաբերական բնույթ չեն կրել և ծառայել են տեղական կարիքների համար միայն:

Նկատի ունենալով սովետական շամպայնի և սեղանի բարձրորակ գինիների արտադրութեան դործի ընդարձակման պահանջները, այգեգործական Կայանը 1939 թվականից ձեռնարկեց ուսումնասիրելու Միկոյանի և Կոտայքի շրջանների խաղողի վերամշակման ուղղութեան հարցերը:

Կայանի էնոքեմիական լաբորատորիան ձեռնարկեց մեկ կողմից վերոհիշյալ շրջանների խաղողի գլյուկոսացետիմետրիկ հետազոտմանը, իսկ մյուս կողմից՝ տեղում գտնվող (կամ վերամշակութեան համար Այգեգործական Կայան փոխադրված) գինիների ուսումնասիրմանը:

Ուսումնասիրութիւնները կատարվել են 1939 և 1940 թ. թ.:

ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ՄԵԹՈԴԻԿԱՆ

Այդ շրջանների գինիների բնութագրման համար ընտրվել էին հողային պայմանների տեսակետից տիպիկ մի քանի կոլտոգներ և ուսումնասիրվել էին շրջանի համար խաղողի ավելի տիպիկ սորտերը: Ուսումնասիրումը կատարվել էր խաղողի հասունացմանը զուգընթաց:

Հետազոտման համար խաղողի նմուշները վերցվել էին ըստ հնարավորութեան ամբողջ տարածութիւնից հավասարաչափ՝ 2—3 կիլոգրամից ոչ պակաս:

Գինիները պատրաստված էին ըստ առանձին սորտերի՝ յուրաքանչյուր կոլտոգում, և հետագա վերամշակութեան համար տեղափոխվել էր Այգեգործական Կայան:

Պատրաստված գինիները ենթարկվել են թե քիմիական և թե օրգանոլեպտիկ անալիզի: Որոշվել են՝

1. Տեսակարար կշիռը՝ պիկնոմետրով և արեոմետրով:
2. Սպիրտը՝ պիկնոմետրով:
3. Էքստրակտը:
4. Տիտրվող թթվությունը:
5. Ցնդող թթուները:
6. Չցնդող թթուները:
7. Գինեթթուն՝ ըստ Մեսսլինգերի:
8. Տանին՝ ըստ Նեյբաուերի և Լեվենտալի:
9. Գլիցերինը:
10. Շաքարը՝ ըստ Բերտրանի:
11. Մոխիրը:
12. Ֆոսֆորաթթուն:

ՏՎՅԱԼՆԵՐ ՄԻԿՈՑԱՆԻ ՇՐՋԱՆԻ ՄԱՍԻՆ

Այդեզործությունն այստեղ սկսում է աչքի ընկնող տեղ գրավել: Այսպես օրինակ՝ ըստ 1940 թվի Համամիութենական վիճակագրության տվյալների, խաղողի այգիների տարածությունը շրջանում հաշվվում էր մոտ 1025 հեկտար: Այգիներն առավելագույն ընկած են Արփա գետի երկու ափերի լանջերին: Այգիների հողի ռելիեֆն ու կազմությունը բավականին խայտաբղետ են:

Տեղում տարածված հիմնական սորտերից է համարվում Մալահին, այնուհետև Խարջին, Մսխալին, Կախեթը, իսկ Բիշմիշը, Ասկյարին, Գառան դմակը, Ալդարան, Ճիլարը և այլ սորտեր գտնվում են շատ քիչ քանակությամբ:

Մեր ուսումնասիրությունները կենտրոնացված են եղել այդեզործական հինգ խոշոր կոլտոցներում, ինչպես օրինակ՝ Արփայում, Այնաձորում, Շատինում, Մալիշկայում և Գետափում: Պետք է նշել, որ ըստ խաղողի շաքարայնության և թթվության տվյալների Գետափը, Շատինը և Այնաձորն իրարից շատ չեն տարբերվում: Օրինակ, Խարջի սորտի խաղողի շաքարի պարունակության տեղսն այս 3 կոլտոցներում առատանվում է 21,2—21,6-ի միջև, թթվությունը՝ 6,2—6,7⁰/₁₀₀-ի միջև:

ԽԱՂՈՂԻ ՀԱՍՈՒՆԱՑՄԱՆ 1039—1940 թ. Ք. ԴԻՆԱՄԻԿԱՆ ՄԻԿՐՈՑԱՆԻ ՇՐՋԱՆՈՒՄ

	Մարտի			Այնժամ			Գետափ			Արփա			Շատին		
	մղ մարտի 1-ին	մղ մարտի 2-ին	մղ մարտի 3-ին	մղ մարտի 1-ին	մղ մարտի 2-ին	մղ մարտի 3-ին	մղ մարտի 1-ին	մղ մարտի 2-ին	մղ մարտի 3-ին	մղ մարտի 1-ին	մղ մարտի 2-ին	մղ մարտի 3-ին	մղ մարտի 1-ին	մղ մարտի 2-ին	մղ մարտի 3-ին
Մարտի վարդապետ 1939 թ.	15/IX	20/IX	22/IX	18/IX	23/IX	25/IX	16/IX	21/IX	23/IX	17/IX	22/IX	24/IX	19/IX	20/IX	21/IX
	25/IX	21/5	22/1	28/IX	21/3	21/7	26/IX	21/0	20/2	22/IX	25/3	24/IX	24/IX	20/6	21/6
	30/IX	22/1	22/0	3/IX	21/7	21/2	1/IX	21/0	20/2	25/IX	25/2	1/IX	1/IX	1/IX	21/6
	5/IX	22/0		8/IX	21/2		6/IX	21/6		1/IX	26/0				
				6/IX	18/5					5/IX	18/1		7/IX	15/0	
Մարտի վարդապետ 1940 թ.				11/IX	20/1					10/IX	20/2		12/IX	17/6	
				16/IX	21/2					15/IX	20/5		17/IX	18/2	
				21/IX	22/2					20/IX	22/3		22/IX	19/5	
				26/IX	23/3					25/IX	23/4		27/IX	21/2	
				31/IX	23/7					30/IX	25/6		2/IX	22/5	
Խաղի 1939 թ.	15/IX	19/5		18/IX	18/2		16/IX	18/2		17/IX	22/0		19/IX	15/2	
	20/IX	21/6		23/IX	19/1		21/IX	19/1		22/IX	23/4		24/IX	16/0	
	25/IX	21/4		28/IX	20/0		26/IX	20/0		25/IX	23/5		1/IX	20/8	
	30/IX	21/3		3/IX	20/1		1/IX	20/6		1/IX	24/0				
	5/IX	21/5		8/IX	20/2		6/IX	20/7							
Խաղի 1940 թ.				6/IX	18/0					5/IX	18/5		7/IX	16/2	
				11/IX	20/5					10/IX	18/5		12/IX	16/8	
				16/IX	20/5					15/IX	20/6		17/IX	16/9	
				21/IX	21/6					20/IX	20/5		22/IX	17/0	
				26/IX	21/4					25/IX	20/7		27/IX	18/9	
				31/IX	23/6					30/IX	20/5		2/IX	21/2	
										5/IX	21/7				
											6/0				

Սև Մալահի սորտի խաղողի շաքարայնությունը տատանվում է 21,2—21,6 համամաններում, իսկ թթվությունը՝ 6,7—7,5⁰/₁₀₀-ի:

Այդ կոլտոգներում խաղողը բոլորովին հասունացած կարելի է համարել սեպտեմբերի վերջերին, որից հետո շաքարի տոկոսի բարձրանալը ֆիզիոլոգիական նորմալ ճանապարհով տեղի չի ունենում:

Խաղողի հասունացման դինամիկայի և նրա շաքարայնության ու թթվության՝ 1939 և 1940 թ. թ. տվյալները Միկոյանի շրջանի վերաբերյալ հետևյալ պատկերն են տալիս (տես աղ. №№ 1 և 2-ը):

Աղյուսակ № 2

ԽԱՂՈՂԻ ՓԻՄ. ԿԱԶՄԸ ՄԻԿՈՅԱՆԻ ՇՐՋԱՆՈՒՄ

	Բերքի տարին	Այնաձոր		Մալիշկա		Արփա		Գետափ		Շատին	
		Շաքարի ըստ բալլինգի ⁰ / ₁₀	Տիարվող թթվունք ⁰ / ₁₀₀	Շաքարի ըստ բալլինգի ⁰ / ₁₀	Տիարվող թթվունք ⁰ / ₁₀₀	Շաքարի ըստ բալլինգի ⁰ / ₁₀	Տիարվող թթվունք ⁰ / ₁₀₀	Շաքարի ըստ բալլինգի ⁰ / ₁₀	Տիարվող թթվունք ⁰ / ₁₀₀	Շաքարի ըստ բալլինգի ⁰ / ₁₀	Տիարվող թթվունք ⁰ / ₁₀₀
Խարջի	1939թ.	⁰ / ₁₀ 20,2	⁰ / ₁₀₀ 6,7	21,5	6,0	24,0	5,6	20,7	6,2	20,8	6,5
"	1940թ.	23,6	6,5	—	—	21,7	6,0	—	—	20,7	6,5
Միլինը		22,5	6,25	21,5	6,0	22,8	5,9	20,7	6,2	20,7	6,5
Մալահի	1939թ.	21,2	6,7	22,0	6,0	26,0	5,3	21,6	7,5	21,6	6,8
վարդազ.											
"	1940թ.	23,6	6,0	—	—	27,2	5,0	—	—	22,5	7,0
Միջինը		22,4	6,3	22,0	6,0	26,6	5,1	21,6	7,5	22,0	6,9

Մալիշկա կոլտոգը մյուս կոլտոգների համեմատությամբ մի փոքր տարբերվում է:

Ի տարբերություն մյուս կոլտոգների՝ Արփայի այգիներում շաքարի պարունակությունը խաղողի մեջ ավելի բարձր է: Այսպես օրինակ՝ Մալահի սորտի մոտ շաքարի տոկոսը սեպտեմբերի 5-ին հասել էր 22-ի, իսկ թթվությունը 6⁰/₁₀₀: Խարջի սորտի մոտ՝ 21,5⁰/₁₀-ի, իսկ թթվությունը 6⁰/₁₀₀: Արփայի այգիների խաղողներն ըստ շաքարառատության ու թթվության՝ զգալի չափով տարբերվում են այդ շրջանի մնացած 4 կոլտոգների խաղողներից (որովհետև Արփան գտնվում է շրջանի ավելի ցածր մասում): Այսպես օրինակ՝ Մալահի սորտի մոտ շաքարի տոկոսը Արփայի այգիներում հասնում է 26-ի, Խարջի սորտը

մոտ 24-ի: Ըստ խաղողի քաղցրութեան այդ կոլխողի այգիները մոտենում են Հայաստանի դաշտավայրերի այգիներին:

Ինչ վերաբերում է Միկոյանի ամբողջ շրջանին, ապա 1939 թվին խաղողի միջին քաղցրութունը շրջանի համար կազմում էր Մալահի սորտի մոտ 22,4 տոկոս թթվութունը՝ $6,4^0/_{00}$: Խարջի սորտի մոտ 21,4 $^0/_{00}$, իսկ թթվութունը $6^0/_{00}$:

1940 թվի տվյալներով Մալահի սորտի շաքարայնութունը Շատին կոլխողում, հոկտեմբերի սկզբին կազմում էր 22,5 $^0/_{00}$, թթվութունը $7^0/_{00}$:

Այնաձորում քաղցրութունը կազմում էր 23,6 $^0/_{00}$, թթվութունը՝ $6^0/_{00}$:

Նույն սորտի շաքարայնութունը Արփայի կոլխողում, 1940 թվի հոկտեմբերի 5-ին կազմում էր 27,3 $^0/_{00}$, թթվութունը՝ $5^0/_{00}$:

Խարջի սորտի մոտ խաղողի շաքարայնութեան տոկոսները Արփա և Շատին կոլխողներում գրեթե համընկնում են, կազմելով քաղցրութունը 21,4 $^0/_{00}$, իսկ թթվութունը $6,2^0/_{00}$:

Լավ ցուցանիշներ են տալիս Այնաձորի այգիները, որտեղ խաղողի շաքարայնութունը հասնում է 23,6 $^0/_{00}$:

1940 թվին Մալահի սորտի խաղողի միջին շաքարայնութունը կազմում էր 24,3 $^0/_{00}$, թթվութունը՝ $6^0/_{00}$: Խարջի սորտի մոտ քաղցրութունը՝ 22 $^0/_{00}$, թթվութունը՝ $6,3^0/_{00}$:

Ընդհանրապես պետք է նշել, որ 1940 թվին շաքարայնութունը 1939 թվի համեմատությամբ մի քիչ բարձր էր:

Դիտելով Միկոյանի շրջանի գինիների քիմիական կազմին վերաբերող աղյուսակը, գալիս ենք այն եզրակացության, որ այդ շրջանի պայմանները միանգամայն համապատասխանում են սեղանի թեթե (10,5°-ից—11,5° թնդութեան և 6—7 $^0/_{00}$ թթվութեան) գինիների արտադրության պահանջներին:

Ինչ վերաբերում է կարմիր գինիներին, օրինակ, Մալահուն, պիտի նշել, որ նրանց մոտ թնդութունը փոքր ինչ ավելի է լինում:

Այնաձոր, Մալիշկա և Ռինդ կոլխողների այգիներից վերցված վարդապուլյան խաղողի գինիների թնդութուններն ուժեղ կերպով չեն տարբերվում իրարից և տատանվում են 11,49°—11,77°-ի սահմաններում:

Համեմատաբար բարձր թնդութուն նկատվում է Արփայի կոլխողի այգիներից ստացված գինիներում (13,06°) և Միկոյանում—

12,14°, Կարմիր գինիների թնդությունն սպիտակ գինիներին համեմատությամբ այնքան էլ բարձր չէ:

1939 թվին ամբողջ շրջանի սպիտակ գինիների միջին թնդությունը կազմում էր 11,17°, թթվությունը համեմատաբար բարձր էր—6,15⁰/₀₀ PH-ը ցածր էր՝ միջինը 2,8: Կարմիր գինիների միջին թնդությունը կազմում էր 11,86°, թթվությունը՝ 6,5⁰/₀₀, PH 2,9:

Ամբողջ շրջանի 1940 թվի գինիների միջին թնդությունը նախորդ տարիների համեմատությամբ, ինչպես կարմիր, նույնպես և սպիտակ գինիների մոտ բարձր էր: Սպիտակ գինիների թնդությունը կազմում էր 12,97°, թթվությունը համեմատաբար ցածր էր՝ 5,0²⁰/₀₀, իսկ կարմիր գինիներինը (Մալահի) թնդությունը՝ 13,25⁰/₀, թթվությունը 6,75⁰/₀₀:

Սպիտակ գինիների մոխիրը կազմում էր 2,2⁰/₀, իսկ կարմիր գինիներինը՝ 2,74⁰/₀ (տես աղյուսակ № 3):

Այդ բոլոր գինիների վերաբերյալ 1940 թվի մայիսի 26-ին կատարված 10-բալյան սխտեմով զեգուստացիոն գնահատականը եղել է 7—7,7 բալ, ընդ որում նմուշների մեծ մասի նկատմամբ նշվեց սեղանի թեթև գինիների բուկետի, ներդաշնակ կազմի և լավ համեմատակալությունը:

ՏՎՅԱԼՆԵՐ ԿՈՏԱՅՔԻ ՇՐՋԱՆԻ ՄԱՍԻՆ

Կոտայքի շրջանը, որը գտնվում է ծովի մակերևութից մոտ 1200 մետր բարձրության վրա—նախալեռնային գոտում, 1940 թվի համամիութենական վիճակագրության տվյալներով ունեւ 238 հեկտար խաղողի այգիներ:

Այստեղ այգիները մեծ մասամբ ընկած են Զանգու գետի ձախ ափին:

Խաղողի տարածված սորտերն են—Կախեթը, Խարջին, Ճիւրը, Մալահին, Հաչաբաշը, քիչ քանակությամբ կան նաև Ասկյարին, Դառան դամկը, Քիշմիշը, Մուսկաթը, Ռեյսիթեյին և այլ սորտեր:

Ուսումնասիրությունները (արդեն նշված մեթոդիկայով) կատարված են եղել Կոտայքի շրջանի 3 կոլխոզում՝ Քանաքեռի, Արդնու և Զրվեթի:

Դիտելով նշված վայրերի խաղողի հասունացման գինամիկային վերաբերող 1939 և 1940 թ. թ. տվյալները, տեսնում ենք (տես աղյուսակ № 4, 5 և 6), որ Քանաքեռի կոլխոզի 4-րդ բրիգադայի այգիներում խաղողի շաքարայնությունը ամենաբարձրն է եղել՝ կազմելով 25,8⁰/₀₀: իսկ թթվությունը 6,4⁰/₀₀: Նույն տեղում ձիւրի շաքարայնությունը եղել է 25,4 տոկոս, թթվությունը՝ 6,2⁰/₀₀: Մսխալու շաքարայնությունը եղել է՝ 21,3⁰/₀₀, թթվությունը 6,3⁰/₀₀, մինչդեռ 3-րդ

ՄԻԿՐՈՆԱԼ ԵՐՁԱԼԻ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ՔԻՄԻԱԿԱՆ ԲԱԶԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ

Գրամմերով՝ մեկ լիտրում

Վալրը և Ստորը	Բերքի տարին	Տեսակարար կշիռը	Սպիրտ		Կծարակա	Քիմիականը			Փխեթեթ	Ֆերթիլ	Մոխիր հիմքային	Փոփոքություն	Hd			
			Սպիրտ %	Սպիրտ %		Նյութ	Նյութ	Նյութ								
Արգա	1939	0,9926	11,95	9,49	23,4	6,15	0,93	4,95	1,17	1,07	8,44	0,22	2,04	3,55	0,54	2,9
Վարդադ.	"	0,9923	13,06	10,36	24,7	6,90	0,96	5,10	1,32	1,55	9,22	0,54	2,27	3,98	0,50	3,0
Անամաճար տարին	"	0,9916	11,05	8,77	18,4	6,90	0,94	5,13	1,40	0,84	7,89	0,22	1,65	3,44	0,34	2,8
Վարդադ.	"	0,9920	11,60	9,27	20,3	6,45	0,72	5,55	1,40	0,87	7,90	0,36	1,58	2,51	0,31	2,9
Գեամաճար տարին	"	0,9921	11,32	8,98	19,5	6,45	0,72	5,55	1,56	0,77	7,75	0,28	1,57	2,51	—	2,8
Մեկույան տարին	"	0,9937	10,52	8,35	18,2	6,00	0,64	5,20	1,32	0,77	7,55	0,18	1,59	3,82	0,39	2,9
Վարդադ.	"	0,9917	12,14	9,63	24,2	6,07	0,84	5,02	1,32	1,98	8,87	0,36	1,78	3,63	—	3,0
Վարդադ.	"	0,9919	11,63	9,27	21,8	6,30	0,78	5,33	1,70	1,38	8,97	0,36	1,50	3,07	0,32	2,9
Մանիշկա	"	0,9938	11,77	9,34	26,0	7,20	0,82	6,18	1,47	2,29	8,98	1,33	2,23	4,18	0,34	3,3
Ռենդ	"	0,9933	11,49	9,06	24,7	6,76	1,03	5,46	1,70	3,84	9,38	0,31	1,52	2,88	0,22	2,8
Վարդադ.	"	0,9916	12,97	10,29	21,6	5,02	0,82	4,00	0,91	1,15	8,88	0,20	2,20	2,82	—	—
Միշկն՝ Մեկույան տարին	1940	0,9957	13,25	10,52	33,2	6,75	0,94	5,58	1,13	3,12	9,05	1,85	2,74	2,99	—	—
Վարդադ.	"	0,9924	11,59	9,20	20,4	5,87	0,84	4,82	1,20	0,95	8,19	0,20	1,87	3,28	0,42	2,1
Միշկն՝ Մեկույան տարին	"	0,9928	12,03	9,56	24,3	6,52	0,85	5,47	1,45	1,44	8,76	0,67	1,89	3,21	0,33	2,9
Վարդադ.	"	0,9928	12,03	9,56	24,3	6,52	0,85	5,47	1,45	1,44	8,76	0,67	1,89	3,21	0,33	2,9

ԽԱՂՈՂԻ ՀԱՍՈՒՆԱԾՄԱՆ 1930 թ. ԳԻՆԱՄԻԿԱՆ ԿՈՏԱՅՔԻ ՇՐՋԱՆՈՒՄ

Ք ա ն ա ք ե ո

Արդի

Ձրված

	IV քրեալ		III քրեալ		VII քրեալ		V քրեալ		VI քրեալ		IX քրեալ		00/0 ժառանգ		00/0 ժառանգ		00/0 ժառանգ		00/0 ժառանգ		00/0 ժառանգ		00/0 ժառանգ		00/0 ժառանգ			
	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0	մ-0/0		
Խաղի 1939 թ.	19 IX 24,8	6,6	19 IX 18,5	9,1	19 IX 22,2	8,2	20 IX 22,3	6,5	21 IX 20,08	1,21	19 IX 22,7	6,9	22 IX 18,9	9,9	20 IX 20,1	15,4	20 IX 18,9	9,9	20 IX 20,1	15,4	20 IX 18,9	9,9	20 IX 20,1	15,4	20 IX 18,9	9,9	20 IX 20,1	15,4
	25 IX 25,8	6,4	25 IX 20,5	7,6	27 IX 23,2	6,4	28 IX 23,7	6,8	27 IX 22,2	6,6	6 X 24,5	6,1	28 IX 18,9	9,0	24 IX 22,1	17,4	28 IX 18,9	9,0	24 IX 22,1	17,4	28 IX 18,9	9,0	24 IX 22,1	17,4	28 IX 18,9	9,0	24 IX 22,1	17,4
Ճիւղ 1939 թ.	19 IX 23,4	7,4	19 IX 14,5	10,1	19 IX 18,1	7,5	20 IX 24,6	5,3	7 X 24,8	6,8	8 X 25,8	6,8	8 X 25,8	6,8	8 X 25,8	6,8	8 X 25,8	6,8	8 X 25,8	6,8	8 X 25,8	6,8	8 X 25,8	6,8	8 X 25,8	6,8	8 X 25,8	6,8
	25 IX 25,4	6,2	25 IX 18,5	8,5	27 IX 19,3	5,3	28 IX 21,7	6,2	27 IX 19,08	2,7	6 X 21,1	7,4	27 IX 18,9	8,2	27 IX 18,9	8,2	27 IX 18,9	8,2	27 IX 18,9	8,2	27 IX 18,9	8,2	27 IX 18,9	8,2	27 IX 18,9	8,2	27 IX 18,9	8,2
Մեծալ 1939 թ.	19 IX 21,1	6,4	19 IX 15,3	8,5	19 IX 16,7	7,7	20 IX 18,5	7,9	21 IX 15,36	3,8	21 IX 19,4	6,0	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2
	25 IX 21,3	6,3	25 IX 13,5	9,5	27 IX 19,4	6,2	28 IX 20,0	5,8	27 IX 18,35	6,6	6 X 20,8	5,7	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0
Գառանդակ 1939 թ.	19 IX 14,8	7,1	19 IX 15,7	6,8	19 IX 16,7	7,5	20 IX 18,5	7,9	21 IX 15,36	3,8	21 IX 19,4	6,0	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2
	25 IX 15,7	6,8	25 IX 13,5	9,5	27 IX 19,4	6,2	28 IX 20,0	5,8	27 IX 18,35	6,6	6 X 20,8	5,7	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0
Կանխ 1939 թ.	19 IX 17,5	8,1	19 IX 15,7	6,8	19 IX 16,7	7,5	20 IX 18,5	7,9	21 IX 15,36	3,8	21 IX 19,4	6,0	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2
	25 IX 16,1	7,4	25 IX 13,5	9,5	27 IX 19,4	6,2	28 IX 20,0	5,8	27 IX 18,35	6,6	6 X 20,8	5,7	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0
Սկ 1939 թ.	19 IX 17,5	6,5	19 IX 15,7	6,8	19 IX 16,7	7,5	20 IX 18,5	7,9	21 IX 15,36	3,8	21 IX 19,4	6,0	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2	22 IX 14,2	9,3	29 IX 19,2	6,2
	25 IX 16,1	7,4	25 IX 13,5	9,5	27 IX 19,4	6,2	28 IX 20,0	5,8	27 IX 18,35	6,6	6 X 20,8	5,7	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0	28 IX 14,9	8,2	4 X 22,0	5,0

բրիգադայի այգիներում խարջու շաքարայնությունը կազմել է ոչ ավել $23,40/_{00}$ -ից, իսկ թթվությունը՝ $6,30/_{00}$:

Նույն տեղում ձիւրբի շաքարայնությունը եղել է $19,70/_{00}$ թրթվությունը՝ $6,40/_{00}$, Մսխալու շաքարայնությունը եղել է ամենից ցածր՝ $16,70/_{00}$, իսկ թթվությունը՝ $6,80/_{00}$: Մնացած բրիգադաներում առանձին մեծ տարբերություններ չեն նկատվել:

Համեմատելով 3 կոլխոզների երկու տարվա միջին տվյալները՝ նկատում ենք, որ քաղցրության ամենացածր ցուցանիշը ստացվել է Արզնու խաղողից: Այսպես որինակ՝ խարջու շաքարայնության մաքսիմումը Արզնում եղել է $20,40/_{00}$ —տալով բավականին բարձր թթվություն՝ $8,30/_{00}$:

Մսխալու շաքարայնության միջինը $16,80/_{00}$, թթվությունը՝ $6,30/_{00}$: Կախեթի շաքարայնության միջինը՝ $13,60/_{00}$, թթվությունը՝ $8,50/_{00}$:

Ինչպես երևում է բերված տվյալներից, Արզնու կոլխոզի խաղողի շաքարայնությունը զգալի չափով պակաս է, իսկ թթվությունը՝ շատ բարձր, որը բացատրվում է Արզնու բարձր դիրք ունենալով՝ Քանաքեռի ու Զրվեփի համեմատությամբ:

Համեմատաբար լավ ցուցանիշներ են ստացվել Զրվեփի և Քանաքեռի կոլխոզների այգիներից: Այսպես օրինակ՝ Զրվեփի այգիներէ խարջի խաղողի միջին շաքարայնությունը կազմել է $23,920/_{00}$, թթվությունը՝ $6,60/_{00}$:

Քանաքեռի խարջու միջին շաքարայնությունը եղել է $24,90/_{00}$, թթվությունը՝ $5,540/_{00}$:

Զրվեփի ձիւրբի շաքարայնությունը՝ $21,200/_{00}$, թթվությունը՝ $6,60/_{00}$: Մսխալի խաղողի շաքարայնությունը այստեղ եղել է $21,60/_{00}$, թթվությունը՝ $4,80/_{00}$ (տես աղյուսակ № 6):

Դիտելով կոտայքի շրջանի գինիների քիմիական կազմը (տես աղյուսակ № 8) նկատում ենք, որ Քանաքեռի կոլխոզի խարջու գինու թնդությունը կազմում է $13,06$, իսկ թթվությունը՝ $6,110/_{00}$:

Զրվեփի կոլխոզի խարջու գինու թնդության երկու տարվա միջինը կազմում էր $13,92$, թթվությունը՝ $5,470/_{00}$:

Իրենց թնդությամբ այդ երկու կոլխոզների խարջու գինիները մոտենում են Արարատյան դաշտավայրի զոնայի գինիներին:

Սակայն այդ իսկ կոլխոզների համապատասխան այգիներից ու որոշ սորտերից հնարավոր է ստանալ նաև սեղանի թեթև գինիներ:

Ըստ իրենց թնդության բավականին թույլ գինիներ են ստացվում Արզնու կոլխոզում, այսպես օրինակ՝ Արզնու խարջու գինին տվել է $10,61$ թնդություն և $6,670/_{00}$ թթվություն:

1939 և 1940 թ.թ. ուսումնասիրված՝ Կոտայքի շրջանի խաղողների
բազմությունների և թթվության միջին ամպլիտյունները

Խաղողի սորտերը	Բանաչեև			Ջրվեժ		Արգելի	
	Բնական տաքին	Շաքար- լայն. 0/100	Թթվություն 0/100	Շաքար- լայն. 0/100	Թթվություն 0/100	Շաքար- լայն. 0/100	Թթվություն 0/100
Խաղի	1939թ. 24,81	6,13	22,35	7,2	21,1	6,8	
"	1940թ. 25,0	4,95	23,50	6,0	20,7	9,8	
Միջինը	24,9	5,54	23,92	6,6	20,4	8,3	
Ճիւղը	1939թ. 21,41	6,46	21,20	7,3	—	—	
"	1940թ. 20,70	5,70	21,20	6,0	—	—	
Միջինը	21,0	6,08	21,20	6,6	—	—	
Մսխալի	1939 20,21	5,60	22,00	5,0	16,1	6,2	
"	1940 11,60	6,52	21,20	4,6	17,5	10,5	
Միջինը	19,40	6,06	21,60	4,8	16,8	8,3	
Գառան դմակ	1939 22,90	5,57	—	—	—	—	
"	1940 24,20	5,62	—	—	—	—	
Միջինը	23,5	5,59	—	—	—	—	
Գառան	1939 —	—	26,5	6,2	18,9	8,0	
"	1940 —	—	24,4	6,0	20,4	9,0	
Միջինը	—	—	25,4	6,1	19,6	8,5	

Ամբողջ շրջանի բոլոր սպիտակ գինիների միջին թնդությունը
եղել է 13,89 , թթվությունը՝ 5,98⁰/₁₀₀, գինեթթուն՝ 0,85⁰/₁₀₀, հանքային
նյութերը՝ 2,46⁰/₁₀, PH-ը եղել է 3,3, էքստրակտը միջին հաշվով կազ-
մել է 24:

Հետևապես, ինչպես գինիների քիմիական կազմի, այնպես էլ
գեոգրատագիանների ամպլիտյունով այս շրջանը պետք է դասել սեղանի
թեթև և շամպայնի գինիներ ամպլիտյունների շարքը:

Բոլոր ամպլիտյունները գալիս են առհասարակ, որ այս շրջանն այդպիսի
ծուրության հետագա զարգացման տեսակետից արժանի է մեծ ուշադ-
րության, ոչ միայն որպես թեթև սեղանի և շամպայնի գինիներ
ամպլիտյուն, այլև կոնյակի ու խաղողի հյութի լավ մատերիալ ամպլիտյունի:

Հետաքրքրական ենք համարում նաև համեմատել այս շրջանի
գինիների միջին քիմ. կազմը Արարատյան դաշտի և Հայաստանի
մյուս շրջանների գինիների քիմ. կազմի հետ:

(Տես աղյուսակ № 9):

ԿՈՏԱՅՔԻ ՇԻՉԱՆԻ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԳԻՄՆԱԿԱՆ ԲԱՆԿԱՐԱԳՈՒԹՅՈՒՆԸ

	Քաղաքի տարին	Միլիոն		Տեսակարար կշիռը	Բնական բաժնի							Կեստարական	Քաղաքի բաժնի				Տարին	Գնացիկներ	Շաբաթ	Մոխիր	PH
		Միլիոն	%		Տարվող	Կանգ	Ձեռնող	Գնացիկներ	Տարվող	Կանգ	Ձեռնող		Գնացիկներ								
Կոտայքի նահանգի	1939	0,9944	13,72	10,89	27,1	6,97	0,90	5,85	0,72	0,25	10,23	0,45	2,50	3,5							
	1940	0,9917	12,41	9,85	21,6	5,25	0,76	4,30	0,91	0,16	11,0	2,23	2,20	3,4							
Սյունիքի նահանգի	1939	0,9935	13,06	10,37	24,3	6,11	0,83	5,07	0,81	0,20	11,61	1,34	2,35	3,4							
	1940	0,9935	12,88	10,22	26,0	5,85	0,90	4,68	0,80	0,25	9,85	0,16	2,85	3,2							
Սյունիքի նահանգի	1939	0,9919	14,97	11,88	24,5	5,10	0,79	4,12	0,91	0,18	10,41	1,03	2,29	3,6							
	1940	0,9927	13,92	11,04	25,2	5,47	0,84	4,42	0,85	0,21	10,13	0,59	2,57	3,4							
Սյունիքի նահանգի	1937	0,9943	10,61	8,42	21,0	6,67	1,02	5,40	0,85	0,20	9,37	0,84	2,46	3,2							
	1940	0,9925	13,44	10,66	26,8	6,82	0,58	6,10	1,03	1,18	8,54	1,31	2,34	3,2							
Սյունիքի նահանգի	1939	0,9931	12,89	10,22	24,0	5,98	0,87	4,90	0,85	0,21	10,17	0,94	2,46	3,3							
	1940	0,9931	12,89	10,22	24,0	5,98	0,87	4,90	0,85	0,21	10,17	0,94	2,46	3,3							

ՀԱՄԵՄԱՏԱԿԱՆ ԱՂՅՈՒՍԱԿ ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՌ-Ի ՏԱՐԲԵՐ ՇՐՋԱՆՆԵՐԻ
ԳԻՆԻՆԵՐԻ ՄԻ ՇԱՐՔ ՏԱՐԻՆԵՐԻ ՔԻՄԻԱԿԱՆ ՄԻՋԻՆ ԿԱԶՄԻ ՎԵՐԱԲԵՐՑԱԼ

Գրաններով 1 լիտրում

Շրջանների անունները	Տեսակարար կշիռը	Սպիրտ		Էթանոլային	Քիմիական			Գինեթթու	Շաքար	Տանի
		Մաքիւր վին %	Կոտային վին %		Տիարվող	Ենդող	Չցնդող			
Վազարշա- պատի շրջ.	0,9935	14,31	11,41	29,9	5,63	0,93	4,22	11,6	0,44	0,44
Աշտարակի „	0,9947	13,83	10,96	29,3	5,73	0,77	4,81	1,13	2,12	0,46
Բերեյի շրջ.	0,9913	13,23	10,56	24,6	5,66	1,00	4,33	1,23	2,22	0,26
Համարլուի շրջան	0,9951	12,91	10,24	35,2	7,27	0,88	6,16	1,36	1,25	0,12
Ալավերդու „	0,9942	11,14	8,84	24,9	7,87	0,76	6,32	1,42	0,93	0,70
Կոտայքի „	0,9931	12,89	10,22	24,0	5,98	0,87	4,90	0,85	0,94	0,21
Միկոյանի „	0,9924	11,59	9,20	20,4	5,87	0,84	4,82	1,20	0,95	0,20

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԵԶՐԱԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆ

1. Կոտայքի և Միկոյանի շրջանները միանգամայն համապա-
տասխան են սեղանի գինիների ուղղության զարգացմանը, շամպայ-
նի և կոնյակի մատերիալ տալու, ինչպես նաև խաղողի հյութ ար-
տադրելուն:

Այդ շրջանների առանձին՝ միկրոռայոններում, որոշ սորտերից
հնարավոր է ստանալ նաև դեներտային գինիներ:

2. Բարձրորակ սեղանի գինիների, ինչպես նաև շամպայնի գի-
նիների արտադրության համար լավագույն մատերիալ կարող են տալ
Միկոյանի շրջանի՝ Այնաձորի, Գետափի, Միկոյանի և մասամբ էջ
Մալիզկայի կոլտոգների այգիները: Իսկ Կոտայքի շրջանից՝ Արզնու և
մասամբ էլ Քանաքեռի կոլտոգների այգիները:

3. Անհրաժեշտ է այդ շրջանների խաղողի ասորտիմենտը, բացի
սեղական սորտերից, լրացնել նաև Ռիաձիթեկի, Ալիգոտեի, Ռիալինգ-
Բանանց և այլ արժեքավոր սորտերով:

РЕЗЮМЭ

Микоянский и Котайкский районы являются вновь осваиваемыми в смысле винодельческой промышленности. Поэтому необходимо определение того направления, какому должно следовать виноделие в этих районах.

С целью установления качественных показателей сортов винограда распространенных в указанных районах, проведены глюкоацидиметрические исследования, которые дают необходимые данные для суждения о качестве винного материала. Проведены так же анализы сортовых вин, приготовленных нами на месте.

Для определения направления виноделия в вышеотмеченных районах, были выбраны соответствующие колхозы и типичные виноградники. Исследовался ход созревания винограда через каждые 6 дней, начиная от начала до полной технической зрелости. По данным химических анализов, а так же дегустационных оценок выяснилось, что:

1. Микоянский и Котайкский районы являются подходящими для развития направления столовых вин, а также производства шампанских вин и коньяка. Одновременно с этих районов можно получить виноградные соки. Не исключается так же возможность получения (в некоторых микрорайонах) и десертных вин.

2. Наилучший материал для столовых вин, так и для шампанских, оказались сорта Малаги, Харджи в колхозах Айнадзор, Гетап, Микоян и отчасти Малишка (по Микоянскому району) и сорта Чилар, Мсхали, Кахет, Гаран дмак, Харджи (по Котайкскому району) в колхозах Канакир и отчасти Арзни.

3. Исходя из перспективов виноделия вышеуказанных районов, необходимо обогатить ассортимент местных сортов такими ценными сортами винограда, какими являются: Ркацители, Алиготе, Рислинг, Бананц и другие.

18610
А

Յ. Դ. ԱՅԻՅՅԱՆ և Ռ. Կ. ԱՐՄՈՒՅՅԱՆ
**Направление переработки
винограда в микоянском
и котайском районах Арм. ССР**
Армгиз — 1942—Ереван

ՎՋ 3533 Պատվեր 508. Տիրաժ 1000.

Տպագրական 1 ժամ. Հեղին. 3/4 ժամ.

Մեկ ժամուկում 40 500 նշան.

Ստորագրված է տպագրության 4/VIII 1942 թ.

Հայտնատեղ տպարան, Երևան, Լենինի 68

ԳԱԱ Հիմնարար Գիտ. Գրադ.



FL0008404

A ^{II}
18610

Page 85 4.

Kingabag on the (12)
amanyin

PROB. 1