

Հ. Խ. Հ. ԱՅԳԵԳԻՆԵԳՈՐԾՎԿԱՆ ԶՈՒԱԾ ԿՈՅՈՒՆԻՔ ԱՇԽԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ  
ТРУДЫ ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ЭЗОНАЛЬНОЙ СТАНЦИИ С. С. Р. А.  
Annales de la Station oenologique d'Armenie (S. S. R. A.)

Գիտական հրատ. սերվիս  
Серия научных изданий

Գրականություն  
Выпуск 1

ՊՐՈՖ. Ն. Ն. ՊՐՈՍՈՍԵՐԴՈՎ  
Проф. Н. Н. Простосердов  
Prof. N. N. Prostoserdow

ԽԱՂՈՂԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԱՆԱԼԻԶ  
МЕХАНИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ВИНОГРАДА  
LA STRUCTURE MÉCANIQUE DU RAISIN

.....

634  
Դ-99

Գ. Վ. Ա. Հ. Հ. Հ. Հ. Հ.  
Ց. Ց. Ց. Ց. Ց. Ց.

1935

СЕЛЬХОЗГИЗ  
ЭРИВАНЬ

*t*

23.07.2013

19.680

14 AUG 2010

634 yr.  
9-99

ՊՐՈՖ. Ն. Ն. ՊՐՈՎՏՈՍԵՐԴՈՎ  
Проф. Н. Н. Простосердов  
Prof. N. N. Prostoserdow

Вып. 1

## Механический анализ винограда

# ԲԱՂՈՆԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԱՆԱԼԻԶԸ

## La structure mécanique du raisin

33159



СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО  
ЗРИВАНЬ-1934

## МЕХАНИЧЕСКИЙ СОСТАВ ВИНОГРАДА

Потребляется ли виноград ягодой, или служит исходным материалом для получения разных продуктов и утилизации отходов при переработке, одиноко нужно для рационального использования его знание свойств самого винограда, как „первичного вещества“ (*matière première* французск.).

Составом и свойствами этого первично-го вещества определяется то или другое назначение продукции и все приемы переработки.

Ампелография называет нам сорт винограда, как культурное растение, с суммой определенных, присущих лишь этому сорту признаков, выделяя данный сорт из множества других сортов и указывая, вместе с тем, на его родство с некоторыми и на его происхождение.

Ампелография, по преимуществу,—отрасль прикладной ботаники и требует тонкой специализации.

Изучение же винограда, как „первично-го вещества“ для разнообразной продукции требует иного подхода, чем в ампелографии, другого комплекса знаний и других методов.

Если ампелограф и обращается иногда к оценке сортов с производственной или потребительской т. зрения, то это вызывается лишь неразграниченностью этих двух сторон изучения виноградных сортов. Здесь он не является самостоятельным исследователем, а прибегает к помощи чужой, часто без достаточной проверки полученных со стороны данных.

Из сказанного можно сделать тот вывод, что изучение винограда, как исходного материала для разного рода продукции, следует ограничить от ампелографического.

Тогда это изучение перестанет быть чем

то добавочным к ампелографическому и может развиться в стройную систему, дающую обективно-научную оценку виноградных сортов по назначению их продукции.

Такое разграничение и предложено автором. Изучение винограда, как исходного материала, или изучение хозяйствственно-технических свойств его названо у вологией \*). Частное описание с этой т. зрения отдельных сортов—увологическое.

Увологическое изучение винограда отличается от чисто технологического, которое имеет дело с т. н. средними пробами в производственных условиях. Об'ектом его служит живая гроздь, органически связанная с кустом.

Свойства же винограда, как исходного материала для разного рода продукции, поэтому, мыслятся закономерными в функциональной зависимости от природы сорта и внешних факторов. А отсюда следует, что изменением среды мы можем изменить в известной степени состав и свойства винограда в желаемом нами направлении.

Увологическое изучение винограда, которому предшествует ампелографическое, обнимает следующие стороны:

- 1) Механический состав винограда.
- 2) Химический состав „увологических единиц“, под которыми разумеются греки, кожицы, семена и мякоть с соком—единицы неоднородные в морфологико-физиологическом смысле, но однородные увологически;
- 3) Механические свойства винограда (прочность прикрепления ягод к плодоножкам, эластичность кожи, сопротивление грозди в разных направлениях и т. п.);
- 4) Органолептические свойства винограда в связи с назначением продукции;

\* От латинского *uva*—виноград.

5) Характер изменений в процессе переработки винограда на ту или другую продукцию и 6) Физиологическо-диетические свойства винограда (2).

В увологическом исследовании винограда первым этапом является механический анализ винограда, которым определяется механический состав.

Настоящая работа посвящена именно механическому составу.

Под механическим составом винограда разумеется весовое соотношение отдельных составных частей виноградной грозди. Механический состав называют также физическим. И тот и другой термин имеет свои преимущества и недостатки и ниодин не выражает целиком вложенного в него понятия.

Остановимся, однако, на первом, который вошел во всеобщее употребление как у нас, так и заграницей (франц. *Structure mecanique*, немец. *Mechanische Zusammensetzung*, итальян. *struttura meccanica*) тем более, что он подчеркивает самое существенное — структуру виноградной грозди в механическом смысле этого слова — распределение по весу структурных элементов.

Эти элементы не одинаковые в морфологическо-физиологическом смысле — гребни, кожицы, мякоть и семена —, названные автором „увологическими единицами“ являются равнозначущими в увологическом смысле. Механический состав винограда определяется механическим анализом.

Механический состав винограда разных сортов, сообщаемый разными авторами на языках всех виноградно-винодельских стран и в научной, и в учебной литературе, никоим образом не выражает структуры сорта. Сообщаемые средние величины механического анализа разных сортов совершенно случайны и не только не выражают структурных особенностей, но их затушевывают.

По сводке проф. М. А. Ховренко (9) количество гребней в различных сортах винограда колеблется в пределах от 1,04 до 8,5 % при средней цифре для большинства сортов около 3,5 %.

На значение механического состава винограда, в отношении использования его, обращалось внимание многими энологами.

Но механический анализ, производившийся рядом исследователей, нельзя назвать увологическим, а он является просто техническим, так как производится в условиях производства с материалом, доставляемом в винодельню, со взятием „средней пробы“.

Напротив, увологический механический анализ имеет дело с гроздями на живом кусте подобно тому, как это делают ампелографы. Вместо же „средней пробы“ грозди группируются по определенным признакам (3—8).

Увологически механический состав мыслится не случайным, а явлением закономерным в функциональной зависимости от природы сорта и внешних условий. В конечном счете и в широком смысле понятия (*in lato sensu*), он выражает соотношение аккумулирующих пластические вещества составных частей грозди (мякоть) и механических (кожица, как защитный покров и регулятор транспирации; гребни, как проводящие пути и место прикрепления ягод; семена — орган размножения, накопляющие резервные вещества). При данных условиях, в данный момент, для данного сорта соотношение аккумулирующих и механических элементов представляет известное равновесие, выгодное для растения. А это равновесие, в свою очередь, сопряжено с определенными хозяйствственно-техническими свойствами винограда, как исходного материала.

Механический состав винограда разных сортов, сообщаемый разными авторами на языках всех виноградно-винодельских стран и в научной, и в учебной литературе, никоим образом не выражает структуры сорта. Сообщаемые средние величины механического анализа разных сортов совершенно случайны и не только не выражают структурных особенностей, но их затушевывают.

По сводке проф. М. А. Ховренко (9) количество гребней в различных сортах винограда колеблется в пределах от 1,04 до 8,5 % при средней цифре для большинства сортов около 3,5 %.

Содержание прочих увологических единиц, по той же сводке, варьирует так: мякоть от 71,1 до 95,5 %, в среднем около

88,4 %; кожица 0,9—24,1 % — в среднем 8,0 % и семена 0,9—10,8 % в среднем 3,6 %.

Интересны данные механического анализа, наиболее полные в Зап. Европейской литературе Да Costa. 94-х португальских сортов.

	Среднее	Максимум	Минимум
Средний вес грозди . . . . .	274,5 гр	840,0 гр.	111,0 гр
"    " ягоды . . . . .	2,60 "	6,20 "	1,41 "
"    " гребней . . . . .	2,69 "	4,80 "	1,04 "
"    " ягод . . . . .	97,3 "	98,96 "	95,20 "
"    " кожиц в ягодах . . .	8,34 "	20,81 "	4,37 "
"    " семян в ягодах . . .	3,49 "	10,76 "	0,90 "
"    " мякоти . . . . .	87,38 "	95,46 "	71,06 "
Число семян в 100 ягодах . . . . .	213	342	112
Выход сусла из 100 кгр винограда в кгр . . . . .	78,88 "	87,53 "	65,13 "
Выход сусла из 100 кгр в литрах . . . . .	72,39 "	81,25 "	60,86 "

Но такие же широкие колебания в механическом составе наблюдаются не только при сравнении разных сортов винограда, но и в пределах одного и того же сорта и даже для гроздей, срезанных с одного и того же куста. Так из 80 гроздей, снятых с одного и того же куста сорта чилар (1928 г.) 0 % гребней оказался от 1,1 до 7,7 %; 0 % гребней сорта мсхали также с одного куста (47 гроздей) 0,5—8,9 %. Следующие примеры показывают колебания в %-ном содержании кожиц и семян двух сортов с одного куста:

Сорта	Год	Число гроздей на кусту	% кожиц	% семян
Чилар	1928	24	2,5—9,9	0,8—3,3
Хачабаш	,	18	3,6—9,0	0,1—2,2
"	1927	26	3,1—10,0	0,4—1,8
"	1931	29	1,3—4,8	0,4—1,4

Какие же величины механического состава нужно считать характерными для данного сорта?

Ответ на это дала бы обработка данных по методам вариационного исчисления. Вместо такой обработки, при сравнительно небольшом материале, можно выдвинуть

некоторые приближенные методы. Однако прежде чем их коснуться, нужно изложить самую схему механического анализа, которая значительно отличается от подобных ей схем других авторов.

Основания этой схемы следующие:

Так как механический анализ должен выражать соотношение аккумулирующих и механических элементов грозди, как сказано выше, то в схему анализа включен ряд показателей (индексов). А, так как механический состав особенно заметно зависит от величины грозди, то в схеме грозди группируются по этому признаку, а не берется т. наз. средняя пробы прежних авторов.

Наконец, важно отметить, что грозди должны сниматься с кустов совершенно целыми у самого основания гребеножки, а не следует пользоваться гроздями, поступающими в переработку, которые всегда более или менее обезображенены.

Предлагаемая схема представлена 3-мя разделами:

1) Строение грозди, 2) сложение ягоды и 3) механический состав винограда, где содержание отдельных величин состава определяется на 100 весовых частей целых гроздей.

Рядом с увологическим механическим анализом, конечно, возможно и техническое испытание того материала, который поступает в переработку (определение выходов сусла, отходов и т. п.), для чисто технических целей, для чего взвешивается определенное (100 кгр. напр.) количество поступившего в переработку винограда с последующим учетом. Такое техническое испытание отражает лишь данную обстановку хозяйства (способ срезки винограда, мощность дробилок и прессов и т. п.).

Между тем предлагаемая схема разделяет виноград на увологические единицы.

Вся схема механического анализа представляется в следующем виде (10—12):

#### Схема механического анализа винограда

##### I. Строение грозди

1. Вес грозди
2. Число ягод в грозди
3. Вес ягод " "
4. " гребней "

5. % ягод  
6. „ гребней

7. Показатель строения (отношение веса ягод к весу гребней 3 : 4)

8. Ягодный показатель (число ягод на 100 гр. грядей).

## II. Сложение ягоды

1' Вес кожиц в гряди

2' „ семян „

3' „ мякоти „

4' % кожиц „

5' „ семян „

6' „ мякоти „

7' Число семян „

8' Вес 100 семян

9' Показатель сложения (отнош. веса мякоти к весу кожиц—6 : 1)

10' Вес 100 ягод

11' „ кожиц в 100 ягодах

12' „ семян „ „

13' „ мякоти „ „

14' Число семян „ „

## III. Состав винограда (на 100 весов. частей целых грядей)

a) Вес гребней в гряди

b) „ кожиц „

c) „ семян „

d) „ мякоти „

e) Скелет (a + b)

f) Твердый остаток (a + b + c)

g) Показатель состава винограда (отношение веса мякоти к скелету  $\frac{d}{a+b}$ ).

Непосредственно определяется лишь вес гряди, число ягод и семян в гряди и вес кожиц и семян. Остальные величины состава определяются по вычислению.

Как замечено выше, подлинную структуру сорта может дать обработка данных при значительном количестве грядей по вариационному исчислению. Рядом с этим для приближенного определения механического состава можно предложить следующие методы: гряди группируются по весу на крупные, средние и мелкие или только на средние и мелкие (напр. пино). Для каждой группы берется для анализа минимум 5—10 грядей, которые анализируются каж-

дая отдельно. Механический состав выражается или по группам (частный, средний механический состав), или как средний для всех групп (общий средний состав).

Средне-пропорциональный механический состав выражает механический состав данного насаждения. Для этого делается приблизительный %-ный подсчет грядей разной величины (крупные, средние и мелкие) и выводятся среднепропорциональные величины состава.

Наканец, как приближение, можно выдвинуть «гармонический состав».

Смысл этого понятия следующий: подвергая механическому анализу тот или другой сорт винограда, мы замечаем, что большинство грядей имеет близкую структуру. Наиболее характерным показателем этой структуры является показатель состава винограда, т. е. отношение веса мякоти к скелету (сумме весов гребней и кожиц).

Если мы распределим гряди по величине этого показателя в нисходящем или восходящем порядке в тех или других интервалах, то большинство грядей займет среднее положение в столбце. По обе стороны этой группы окажутся группы с несколько меньшими и с несколько большими, чем центральная группа, показателями.

Гармонический состав явится средним из состава всех грядей преобладающей группы и половин 2-х смежных групп.

Положим, мы имеем следующее распределение по величине показателя состава винограда групп грядей:

1 группа	Показат. состава	Число грядей
1	8—13	3
2	13—18	24 12
3	18—23	48 48—71—71%
4	23—28	22 11
5	28—31	3

Тогда гармонический состав явится средним из состава 48 грядей 3-й группы, 12-ти, —2-ой и 11-ти 4-ой, всего из 71 гряди, или 71 %. Средней состав грядей с показателем низшим, чем у большинства (в примере  $\frac{1}{2}$  2-ой группы и всех грядей 1-ой) и большим ( $\frac{1}{2}$  3-ей, всех групп 4-ой и 5-ой) назван „негармоническим верхним“ и „негармоническим нижним“.

Оба эти состава характеризуют уклонение структуры сорта от типичной для него в данных условиях.

Как указано выше, механический состав винограда изменяется в зависимости от внешних условий и природы сорта. Сорт обладает, т. сказать, определенной «упругостью», сдерживающей те колебания величин состава, которые вызываются внешними воздействиями. Эти колебания тем значительнее, чем менее однороден сорт и чем беспарядочнее культура винограда. Поэтому, прежде всего нужно отметить, что механический состав винограда разных сортов колеблется по годам, сохраняя, однако, некоторую общность. Для общего выражения механического состава достаточны следующие величины его, которыми автор и пользуется в дальнейшем изложении.

Вес гряди

Показатель строения

Ягодный показатель

Вес 100 семян

„ 100 ягод

Показатель сложения

Гребни

Кожицы

Семена

Скелет

Твердый остаток

Мякоть

Показатель состава

Ряд прилагаемых таблиц иллюстрирует высказанные соображения. Таблица I. дает структуру нескольких сортов Армении. Относительно ее можно сказать, что для некоторых сортов величины строения выведены за несколько лет и выражают ближе тип структуры, свойственной данному сорту (хардхи, хачабаш, мсхали, мускат). Для других же сортов данные лишь одного года. Однако, структура сортов по назначению продукции и в этом случае настолько значительно различается, что можно подметить их структурные особенности. Кстати, здесь уместно сделать общее замечание о всех таблицах.

Работе придано лишь методологическое значение и она не имеет в виду дать увографического описания отдельных сортов ви-

нограда. Такое описание должно составить предмет других работ. Таким образом, таблицы дают лишь примеры того, что может дать механический анализ винограда.

Возвращаясь к таблице I, мы можем подметить следующие структурные особенности сортов, распределенных по назначению продукции: типичные винные белые сорта имеют близкие показатели—показатели строения 25,8—31,4; сложения 23,4—35,5; состава 12,0—15,1. Скелет 6,2—7,5; тверд. остаток 7,6—11,1. Близки и другие величины строения. Интересно заметить, что сорта, как мсхали и бананц, играющие также роль в качестве столовых, структурно несколько отличаются от типичных винных, как хардхи и чилар.

Столовые сорта имеют свои отличительные черты. В противоположность винным белым, все показатели (строения, сложения и состава) высокие, скелет и твердый остаток, напротив, ниже, чем у винных.

Резкие отличия представляют изюмные сорта (особенно показатель сложения, твердый остаток и вес ягоды).

К сожалению, аналитик не располагал хорошими образцами грядей (почему вес грядей поставлен в скобки).

Несколько ближе, среди прочих, к изюмным стоят красные винные сорта, ценность которых для виноделия заключается как раз в преобладании твердых увологических единиц, придающих вину тело и окраску.

Как сказано выше, таблица служит лишь для иллюстрации общих положений. Можно думать, что при большем количестве данных механического анализа структурные особенности сортов по назначению продукции выявляются еще рельефнее.

Таблицы II, III, IV, V и VI представляют механический состав грядей, взятых с одного и того же куста.

Из них видно насколько флюкируют отдельные величины состава. Таблицы эти могут быть полезны для всякого рода выявления соотношений (корреляция и проч.) и приводятся как новый в энологической литературе материал. Таблица VII и рисунок представляют строение грядей со всего куста (чилар 1928 г.).

Из нее видно изменение механического состава винограда по горизонтам и отдельным рукавам и побегам. Куст очень несимметричен, причем, в отношении плодоношения правая половина куста (d) более развита, чем левая. Вес грядей правой половины 4775,9 граммов, левой 1259,3 гр. Некоторые побеги не плодоносны или несут незначительное количество недоразвитых грядей.

Уродливость куста, в связи с внешней средой, обусловливает своеобразное распределение структурных элементов грядей. Так, показатели строения правой половины куста увеличиваются снизу вверх (до последнего 4-го яруса), а ягодные показатели, наоборот, увеличиваются. На левой части куста (менее правильной) показатели строения уменьшаются. Уменьшается снизу вверх вес ягод на обеих частях куста и средний вес грядей.

Таблица VIII—дает механический состав винограда нескольких сортов Армении за 1932—33 г. г. В таблице IX представлен механический состав сортов хачабаш и чилар за ряд лет, показывающий колебания величин состава в зависимости от условий года. Таблица X представляет гармонический и негармонический состав сорта хачабаш за 1929 и 1931 г. г. и тоже за 4 года, как средний.

Изменение величин механического состава в зависимости от величины гряди видно из таблиц.

Влияет на механический состав и величина ягоды. В сферических ягодах можно отметить увеличение % кожицы по весу с уменьшением веса самой ягоды. В удлиненных (эллиптических) такой последовательности не замечается. Зависимость величин сложения от веса ягод иллюстрируется таблицей XI.

Хотя главным фактором, определяющим величины строения является величина гряди (вес), однако близкими величинами строения могут обладать и гряди разной величины. Так, гармонический состав заключает гряди и крупные, и средние, и мелкие. Поэтому, можно говорить о типовых структурных формах грядей для каждого сорта, которые являются более стойкими и к которым, так сказать, тяготеют флюктуирующие формы. Эти типовые формы представляют наиболее выгодное для сорта в данных условиях сочетание аккумулирующих и механических элементов и могут послужить исходным пунктом для селекции. Изменение структурных элементов связано также с положением гряди на кусте и с положением самого куста, как сказано выше. Можно сказать, что весь виноградный куст является единой архитектурной системой, где выгодно размещены все структурные элементы.

Пример полного кустового анализа строения 27 грядей сорта хачабаш 1927 г. 16 грядей имеют вес менее 100 гр. (59,2%); 1928 г. из 18 грядей—9 менее 100 гр. (50%).

Типичные же гряди сорта хачабаш—крупные, крупные и ягоды. Благоприятнее

состав того же сорта хачабаш урожая 1931 г. Куст имел 29 грядей, при среднем весе гряди в 284,2 грм., % средних и крупных грядей (216,5—524,5 гр.) около 83 %. Интересно, что "гармонический" состав одного года является "не гармоничеким" для другого.

Таблица VIII—дает механический состав винограда нескольких сортов Армении за 1932—33 г. г.

В таблице IX представлен механический состав сортов хачабаш и чилар за ряд лет, показывающий колебания величин состава в зависимости от условий года.

Таблица X представляет гармонический и негармонический состав сорта хачабаш за 1929 и 1931 г. г. и тоже за 4 года, как средний.

Изменение величин механического состава в зависимости от величины гряди видно из таблиц.

Влияет на механический состав и величина ягоды. В сферических ягодах можно отметить увеличение % кожицы по весу с уменьшением веса самой ягоды. В удлиненных (эллиптических) такой последовательности не замечается. Зависимость величин сложения от веса ягод иллюстрируется таблицей XI.

Хотя главным фактором, определяющим величины строения является величина гряди (вес), однако близкими величинами строения могут обладать и гряди разной величины. Так, гармонический состав заключает гряди и крупные, и средние, и мелкие. Поэтому, можно говорить о типовых структурных формах грядей для каждого сорта, которые являются более стойкими и к которым, так сказать, тяготеют флюктуирующие формы. Эти типовые формы представляют наиболее выгодное для сорта в данных условиях сочетание аккумулирующих и механических элементов и могут послужить исходным пунктом для селекции. Изменение структурных элементов связано также с положением гряди на кусте и с положением самого куста, как сказано выше. Можно сказать, что весь виноградный куст является единой архитектурной системой, где выгодно размещены все структурные элементы.

Пример полного кустового анализа строения 27 грядей сорта хачабаш 1927 г. 16 грядей имеют вес менее 100 гр. (59,2%); 1928 г. из 18 грядей—9 менее 100 гр. (50%).

Типичные же гряди сорта хачабаш—

крупные, крупные и ягоды. Благоприятнее

нения грядей сорта чилар (1928 г.) отчасти иллюстрирует это.

Детальные механические анализы разных кустов, разных сортов, при различных формовках, несомненно, обнаружат эту закономерность. Они выявят и преимущества разных способов формовки, и дадут ряд указаний агротехнике. Тот механический состав, который можно назвать присущим данному сорту, осуществляется лишь при полном созревании винограда. Колебания величин состава на кусте, поэтому, в силу неодинакового созревания грядей, зависят также и от этого обстоятельства. Механический состав винограда в состоянии технической зрелости отклоняется от этого типового и при переработке винограда на ту или другую продукцию нужно с этим считаться (13).

Изменения в механическом составе в ходе созревания в общем сводятся к следующему: **Строение гряди**—с увеличением веса гряди и ягоды увеличивается показатель строения и уменьшается ягодный показатель. **Сложение ягоды**.—С увеличением веса ягоды увеличивается вес мякоти и кожиц. Вес семян в общем, с колебаниями, уменьшается. Уменьшается и показатель сложения. **Механический состав винограда**.—Вес гребней и семян уменьшается. Вес кожиц увеличивается. Скелет и твердый остаток или уменьшаются, или увеличиваются, в зависимости от комбинирования величин—гребней, кожиц, семян. Соответственно изменяется в ту или другую сторону показатель состава. Для типичных винных сортов, особенно красных, характерно уменьшение показателя состава, для типичных столовых —наоборот. (табл. XII)

Увеличение веса ягод в ходе созревания, начиная с самой ранней стадии завязывания их, иллюстрирует следующая таблица:

### Москали 1929 г.

	Вес 100 ягод.	% сахара	% общ. кисл. сусла
VI—7	2,0 гр.	—	—
VI—22	12,6 "	—	—
VII—6	66,7 "	—	—

VIII—3	159,7 "	2,65	26,40
VIII—15	171,4 "	7,57	12,22
VIII—21	186,3 "	10,00	6,90
VIII—27	259,7 "	13,40	5,60
X—2	308,5 "	15,00	3,57
IX—19	342,6 "	20,40	3,90
Вес ягод увеличился с 7/VII по 6/VII—29 дней в 33,4 раза, или на 64,7 гр.			
по 3/VIII—60 дней от начала (7/VII) в 85,7 раза, или на 169,4 гр.			
по 2/IХ—90 дней в 154,3 раза, или на 306,5 гр.			
по 19/IХ—107 дней в 171,3 раза, или на 340,6 гр.			
За день прирост		7/VII—6/VII—2,23 гр.	За все время
6/VII—3/VIII—4,00		3/VII—2/IХ—4,96	мая
2/IХ—19/IХ—2,00		2/IХ—19/IХ—2,00	2/дня.

### Хардхи 1929 г.

	Вес 100 ягод.	% сахист.	% общ. кисл.
VI—14	1,2 гр.	—	—
VI—19	1,4 "	—	—
VI—22	5,9 "	—	—
VI—24	13,1 "	—	—
VI—28	17,1 "	—	—
VII—6	50,9 "	—	—
VII—20	57,7 "	—	—
VIII—20	144,0 "	15,6	5,62
IX—13	170,1 "	19,6	4,30
IX—18	171,2 "	24,7	5,17
IX—23	185,0 "	—	—

### Увеличение веса ягод.

14/VI—6/VII—22 дня в 42,4 раза, или на 49,7 гр.	
13/IХ—38 "	в 141,8 "
23/IХ—10 "	в 154,2 "
	на 169,8 "
	на 183,8 "
За 1 день 14/VI—6/VII—2,26 гр.	
6/VII—19/IХ—4,03 "	
13/IХ—23/IХ—6,51 "	
2,72 гр.	

Сопоставление величин механического состава, в ходе созревания винограда с изменениями химического состава (глюко-ацидиметрические исследования) за ряд лет позволит при определении технической зрелости винограда ограничиться одним механическим анализом и при том упрощенным.

Таковым, напр., является определение ягодного показателя, который в ходе созревания снижается до определенной, свойственной данному сорту, величины и определение которого весьма просто (определяется вес грядей 5—10 и сосчитываются ягоды). Во взаимоотношениях различных величин механического состава обнаруживается ряд коррелятивных признаков.

Однако эта сторона, отчасти уже освещена

щенная предыдущим изложением, пока оставляется до накопления больших материалов и строгой математической обработки. При признании общей закономерности—равновесия между аккумулирующими и механическими структурными элементами для данного сорта в данных условиях корреляция разных признаков явится следствием общего положения.

Как сказано, структура винограда зависит от природы сорта и внешних условий. Отделить друг от друга эти факторы не легко. Однако, при прочих равных условиях структура, присущая сорту, как токовому, несомненно выявляется, чему и имеется ряд примеров в предыдущем изложении.

Как замечено уже, те изменения в структуре, которые вызываются внешними факторами, возможны лишь до известных пределов и сдерживаются природой сорта, обладающего, т. сказать, разной степенью упругости.

Одни сорта являются более эластичными в этом отношении, другие упорнее защищают свою структуру.

Такими в большей степени, конечно, окажутся чистые клоны.

Механический состав, как ампелографический признак, может служить для идентификации сортов.

Однако, механический состав чутко реагирует на внешние факторы. Это дает возможность пользоваться механическим анализом при контроле разнообразных полевых опытов и изменять структуру в желаемом направлении. В последующем изложении на ряде примеров выясняется влияние 1) затенения гроздей, 2) перекрестного опыления и 3) некоторых агротехнических приемов (мульчирование). На таблице XIII представлен механический состав 2-х сортов—чила (винный) и хачабаш (столовый) в результате затенения. Затенение гроздей производилось помещением их в матерчатые мешочки—белый, полубелый (двойной белый), красный и черный. Кроме влияния цвета в опыте сказывалось и влияние тепла. Температура гроздей в разных мешках колебалась так: в среднем, за все время опыта в белом мешечке  $27,6^{\circ}$  для хачабаша

и  $30,6^{\circ}$  для чила; в полубелом  $28,2^{\circ}$  и  $30,9^{\circ}$ ; в красном  $28,8^{\circ}$  и  $31,7^{\circ}$  и в черном  $29,4^{\circ}$  и  $31,9^{\circ}$ ; средняя температура воздуха  $23,8^{\circ}$ . Максимум температуры наблюдался в красном  $42^{\circ}$  и минимум в белом  $15,5^{\circ}$ . Максимальная температура воздуха  $30^{\circ}$ , минимальная  $12,5^{\circ}$ .

Продолжительность опыта с 3/IX по 16/X 21 г., или 44 дня для сорта хачабаш и с 7/IX по 6/X, или 30 дней для чила. Пример, как и все прочие, имеет лишь методологическое значение. Здесь главным фактором, хотя и не вполне изолированным, является свет.

Из таблицы XIII видно постепенное изменение величин строения в зависимости от степени затенения. У сорта чила уменьшение показателя строения, сложения и состава и увеличение ягодного показателя. Вес 100 ягод и мякоти в них уменьшается, колиц увеличивается (до черного), семян увеличивается, равным образом увеличивается вес семян. Скелет и твердый остаток последовательно увеличиваются. В общем, заметно угнетение от белого к черному с картиной недозревания и завяливания ягод (черный—красный). Менее оказывается затенение на сорте хачабаш, который в противоположность светолюбивому чиле, более тенелюбив. Известная степень затенения (полубелый и красный) действуют на механический состав в благоприятном смысле. Как видно, каждому сорту нужна известная интенсивность света, оптимум которой для изменения хозяйствственно-технических свойств можно установить экспериментально.

Следующая серия таблиц XIV—XIX иллюстрирует влияние на механический состав винограда, перекрестного опыления (14—15). В таблице XIV приведено сравнение механического состава винограда при самоопылении и искусственной партенокарпии нескольких сортов. К сожалению, данные таблицы основаны на небольшом количестве гроздей (ср. общее замечание о примерах в качестве методологического материала). Из таблицы видны большие или меньшие, смотря по сорту, расхождения в структуре гроздей самоопыленных и перекрестноопыленных. Интер-

есно отметить, что из 12-ти исследованных сортов только для одного (розовый кишмиш) показатель строения оказался выше у самоопыленного, чем у контрольного.

Показатель сложения больше контрольного только у 3-х.

Показатель состава больше у 3-х  
Вес 100 ягод больше, чем контрольный, у одного (мсхали). Все 100 семян из 19 (три бессымянных) больше при самоопылении, чем при контрольном, в 5-ти случаях.

Некоторые изменения вносит также искусственная партенокарпия.

Таблица XIX дает величины механического состава при опылении бессымянных сортов.

Для сравнения приводятся и обратные комбинации, где опыляемый сорт является опыляющим и, наоборот, напр., хачабаш  $\times$  мсхали, мсхали  $\times$  хачабаш и состав сортов опыляющего и опыляемого (отдельно хачабаш и мсхали). Из всех этих данных видно, что при перекрестном опылении состав остается близким к составу опыляемого сорта и только в некоторых случаях замечается более значительное изменение величины состава. Интересно, обнаруженное при опылении чужой пыльцой, изменение веса семян. В некоторых случаях, как видно из таблицы, вес семян достигает значительной величины (напр., вес 100 семян гарандмак  $\times$  хачабаш 7,56 гр.). Большой вес семян приобретается при опылении бессымянными сортами (хачабаш  $\times$  б. кишмиш 4,23 кг.; хачабаш  $\times$  розовый кишмиш 4,31, хачабаш  $\times$  желтый кишмиш 4,38; мсхали  $\times$  белый кишмиш 4,00; мсхали  $\times$  розовый кишмиш 4,21). Для выявления общего влияния перекрестного опыления применен следующий упрощенный прием. Взято 5 сортов харджи, чиле, мсхали, аскари, и хачабаш и выведен средний механический состав каждого (контрольный и при самоопылении). Рядом помещен средний состав гроздей каждого из названных сортов, опыленных пыльцей других сортов (по 12-ти комбинаций).

Как видно, состав перекрестно-опыленных гроздей в общем близок к составу опыляемого сорта, при чем, отдельные величины то ближе к средним контрольным, то к самоопыленным сортам.

Наконец, в таблице XX сведены данные о влиянии пыльцы определенного сорта при перекрестном опылении при помощи следующего приема: выбраны сорта хачабаш, чиле, мсхали и харджи, относительно которых имеется большее число измерений. Вычислен средний механический состав в разных комбинациях 3-х сортов из них, напр., мсхали + чиле + хачабаш, или мсхали + чиле + харджи. Рядом приводится состав той же суммы сортов, но опыленных пыльцей четвертого сорта, напр., первой группы (мсхали + чиле + хачабаш) пыльцей харджи и т. д. Если при этом приеме и затемняются индивидуальные взаимные влияния перекрестно-опыленных сортов, за то он способен выявить общее влияние на структуру „чиларования“, „харджевания“ и т. п. Для сравнения в таблице приводится также средний состав групп сортов при самоопылении и средний состав отдельных, взятых для примера сортов, в природных условиях и при самоопылении.

В таблице видны особенности воздействия на структуру винограда, как раздражителя, пыльцы разных сортов, однако конкретные выводы делать было бы преждевременно за недостаточностью материала. Как и в других случаях, что уже не раз было оговорено, автором преследуются лишь методологические цели.

Таблица XXI показывает возможности пользования механическим анализом винограда при агротехнических опытах. Взят пример мульчирования. В таблице видно отличие в механическом составе винограда с мульчированного и немульчированного участков. В заключение нужно коснуться самой методики механического анализа. В этом отношении нужно выдвинуть желательность установления единства методов для всех работающих, так как только при этом условии возможно сравнение данных разных исследователей. Прежние исследователи, как Girard и Lindet, Mach и Portele, Müller-Turgau, Da Costa и др. имели об'ектом т. наз. средние пробы.

Lindet и Girard взвешивали несколько гроздей, типичных для данного сорта и получали средний вес грозди или сравнитель-

но большую порцию гроздей (до 15 кг.), доставляемых в винодельни.

Авторы обращают внимание на трудность взятия средней пробы и попутно на зависимость механического состава винограда от величины грозди. Все прежние данные, сообщаемые как в научной, так и в учебной литературе, являются более или менее случайными, а, главное, они не сводятся ни к какой закономерной зависимости от разных факторов.

С увологической точки зрения гроздь винограда исследуется, как часть живого растения, органически связанная с ним и развивающая свою структуру в функциональной зависимости от условий среды и природы сорта. Таким образом, для увологического исследования должны браться целые не поврежденные грозди, срезаемые у основания плодоносного побега. Для увологического анализа грозди группируются по их величине—крупные, средние и мелкие по 5—10 минимум гроздей каждой группы. Грозди взвешиваются отдельно каждая на технических весах (с точностью до 0,2—0,5 грамма).

После этого на тех же весах взвешиваются отдельно ягоды, которые попутно считаются. Отделяются от плодоножек ягоды при помощи небольших ножниц на уровне подушечки. Заизюмленные и засохшие ягоды считаются, но отбрасываются. Вес их приравнивается среднему весу нормальных ягод, который прибавляется к общему весу взвешенных ягод.

Вес мякоти с соком определяется по разности весов ягод и суммы весов кожицы и семян.

В некоторых случаях, особенно в связи с химическим анализом увологических единиц (напр., определение азота или клетчатки в содержимом ягод), нужно отделить частицы пульпы от сока. Для этого мутный сок, где частицы пульпы находятся во взвешенном состоянии, фильтруется на Нутче и осадок промывается несколько раз водой. Далее высушивается и взвешивается.

Подведя итоги всему изложенному, можно выдвинуть следующие положения:

В увологическом исследовании винограда, под которым автором разумеется систематическое изучение винограда, как исходного, для разной продукции материала по

плодоножке. Удобно кожица снимается также ногтями длинными полосками вдоль всей ягоды.

Нужно стараться, чтобы на кожице оставалось возможно меньше слизистого вещества пульпы.

Снятые части кожицы раскладываются на фильтровальной бумаге, откуда затем берутся для взвешивания. Важно определить момент взвешивания. Если кожицы взвешивать немедленно после снятия, вес их окажется несколько увеличенным, при этом первые порции кожиц окажутся более сухими, чем последние; если взвешивание запаздывает, уменьшенным. Нужно кожицы доводить до воздушно сухого состояния и взвешивать кожицы или в тот же день или на другой, определяя на ощупь их состояние. Подсушенные кожицы легко снимаются с бумаги, не прилипая к ней. В случае очень маленьких ягод, когда мякоть трудно отделяется от кожицы, можно снятые слои кожицы опаласкивать в воде прежде чем их распределять на бумаге. Для отделения семян—удобно ягоду, с которой снята кожница, разрезать скальпелем по длине и вынимать пальцем обнаружившиеся семена. Семена обтираются тонкой тканью и раскладываются на фильтровальной бумаге, после чего считаются и взвешиваются. Иногда считаются и взвешиваются отдельно развитые и недоразвитые семена.

Вес мякоти с соком определяется по разности весов ягод и суммы весов кожицы и семян.

В некоторых случаях, особенно в связи с химическим анализом увологических единиц (напр., определение азота или клетчатки в содержимом ягод), нужно отделить частицы пульпы от сока. Для этого мутный сок, где частицы пульпы находятся во взвешенном состоянии, фильтруется на Нутче и осадок промывается несколько раз водой. Далее высушивается и взвешивается.

Подведя итоги всему изложенному, можно выдвинуть следующие положения:

В увологическом исследовании винограда, под которым автором разумеется систематическое изучение винограда, как исходного, для разной продукции материала по

назначению этой продукции, механический анализ является первым этапом. Механическим анализом определяется **механический состав винограда**.

Понятию механического состава автором придано более глубокое значение, чем это далось другими исследователями, а именно, механический состав выражает соотношение между аккумулирующими пластические вещества и механическими элементами в широком смысле виноградной грозди и ягоды.

Это соотношение обуславливает определенную структуру винограда, зависящую от природы сорта и внешней среды, как закономерное явление. На основе этих представлений развита схема механического анализа винограда и дана техника его выполнения.

Такой анализ вскрывает структуру сорта и влияние на нее внешних факторов.

Схема механического анализа отличается от схем других исследователей. Самое существенное в ней то, что она трактует виноградную гроздь, как живую часть растения, органически связанную с ним, в то время, как механический анализ прежних авторов является лишь техническим испытанием на средней пробе. Таблицы I—XXI иллюстрируют высказанные автором положения. Приводимые примеры имеют лишь методологическое значение, и цель их—определить закономерность механического состава винограда.

Полная же структурная характеристика сортов винограда должна быть объектом специальных работ, как "увографическое описание сортов".

## Литературный указатель

- 1) Н. Н. Простосердов. Методы исследования винограда 1927 г. (стр. 99).
- 2) Н. Н. Простосердов. Доклад на Всеобщем совещании при ВиВ'е. 1933 г. август.
- 3) Haas. Studien über das Reifen der Traube. Mittheilungen der K—K. Versuchsstation; II Heft. 1878 г.
- 4) A. Girard et L. Lindet. Recherches sur la composition des raisins des principaux cépages de France, 1895 г.
- 5) C. da Costa. O Portugal vinícola (Le Portugal vinicole), 1900 г.
- 6) Babo - Mach. Weinbau, I Halbband, IV Aufl. 1923 г.
- 7) C. v. der Heide und F. Schettener. Der Wein, 1922 г.
- 8) A. Sannino. Trattato completo di enologia, vol. I, 1906 г.
- 9) M. A. Ховренко Частное виноделие ч. I. 1917 г.
- 10) Н. Н. Простосердов. К методике увологических исследований Вестн. Винод. № 1, 1929 г.

Примеры, где обнаруживается влияние внешних факторов на структуру винограда, также не имеют в виду полного освещения того или другого феномена. Их цель—показать лишь возможность пользоваться механическим анализом винограда при экспериментальном воздействии на виноградную лозу (методологическое значение).

Механический анализ винограда позволяет:

1) Выявить структуру, присущую данному сорту, с чем связан ряд выводов культурного и технологического значения.

2) Идентифицировать отдельные сорта.

3) Наметить назначение продукции (сорта винные, столовые, изюмные).

4) Определять техническую зрелость винограда.

5) Контролировать опыты по агротехнике, селекции и физиологии лозы.

Автор считает существенным обработку данных механического анализа методами математического анализа.

Рядом с этим им выдвигаются приближенные методы, которые, выражая основные структурные черты винограда, требуют меньше времени и позволяют оперировать с меньшим материалом,

Большинство механических анализов, приводимых в настоящей работе, произведено непосредственно или при ближайшем руководстве сотрудницы агронома Эльпис Азизян.

Юже в значительной степени разработана и улучшена сама техника механического анализа.

11) N. Prostoserdow. La composizione meccanica dell'uva. Giornale vinicolo № 2 № 2-3, 1934 г.

12) N. Prostoserdow. Uvologische Untersuchung von Wein—traube. Weinland, 1933 г.

13) Н. Н. Простосердов и Е. Азизян. Изменение механического состава винограда при созревании. Вісник Садовнич. № 9—10 1930 г.

14) Н. Н. Простосердов. Механический состав винограда в зависимости от опыления. Вісник Садовнич. № 7—8, 1930 г.

15) Н. Н. Простосердов. Влияние перекрестного опыления на механический состав винограда. Вісник Винод. № 7—8 1931 г.

16) Н. Н. Простосердов. Виноград, как пищевой и вкусовый продукт и как диетическое средство. Доклад VI Кавк. съезду физиол. биох. и фармак. (печатается).

## ԽԱՂՈՂԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱԶՄՈՒԹՅՈՒՆԸ

Խաղողի ուսումնասիրությունը, տարբեր նյութեր ստանալու նպատակով, իրեն յելանյութի, և զինական անվանում եւ ուվոլոգիական (uvologigue), իսկ խաղողի ուսումնասիրության ամբողջ սիստեմը՝ ուվոլոգիա (uvologie)\*:

Ուվոլոգիան ուսումնասիրում եւ խաղողի տնտեսա-տեխնիկական հատկությունները և տարբերում եւ ամպելոգրաֆիայից (Ampelographie), վորի ուսումնասիրության նյութը խաղողենին եւ, իրեն կուլտուրական բռյա։ Ուվոլոգիական ուսումնասիրությունն սկսվում եւ այնտեղից, վորտեղ վերջանում եւ ամպելոգրաֆիականը։

Ուվոլոգիական տեսակետից, առանձին փոփոխակների ուսումնասիրությունը կարող ե կոչվել ուվոգրաֆիական (uvographique)։

Ուվոլոգիական հետազոտությունն ընդգրկում ե՝

1. Խաղողի միխանիկական կազմությունը.

2. Երաքիմիական կազմությունը.

3. Մեխանիկական հատկությունները (հատիկների՝ պաղակոթերին կողած լինելու ուժը, մաշկի առաձգականությունը և այլն).

4. Խաղողի որգանությունները, նկատի առնելով խաղողն իրեն յելանյութ, դանազան նյութեր ստանալու նկատառումով.

5. Ֆիզիոլոգո-առողջապահական հատկությունները.

6. Վերամշակման ընթացքում առաջացող փոփոխությունները՝ պրոդուկցիայի նպատակագրումը վորոշելու և իրեն յելանյութ այն ավելի նպատակահարմար ոգտագործելու։

Ուվոլոգիական հետազոտության որյեկտականությունը փոփոխակի բնույթից և արտաքին ֆակտորներից կախված խաղողի տնտեսա-տեխնիկական հատկությունները փունկցիոնալ որինաչափություն ունեն։ Այս դրույքով, վորոշահանդանությունը միարավորություն եւ ընձեռվում

\*) Լատինական սառ խոսքեց։

ցանկացած ուղղությամբ ազգել խաղողի տնտեսա-տեխնիկական հատկությունների վրա։

Հետապնդելով այլ նպատակադրումներ, քան ամպելոգրաֆիան, ուվոլոգիան առաջադրում ե իր սեփական մեթոդները։ Պայմանական լինելով, ուրանք հանրընդունելի և ունի ֆիկացիայի (Unification) յենթարկվելով, փոփոխակներին (ce'reages), իրեն զանազան մեթոդների յելանյութի կարող են տալ խաղողի որյեկտիվ գիտական գնահատություն։

Տեյլալ աշխատանքն ուվոլոգիական հետազոտության միայն մեկ կողմն եւ լուսաբանում, այն և խաղողի մեխանիկական կազմությունը (la structure mechanique)։

Մեխանիկական կազմություն ասելով հասկանում ենք խաղողի վորկույզի և հատիկի բաղկացուցիչ տարբեր մասերի կշռային փոխարարերությունը՝ չանչերի (rafles), մաշկի (peaux), սերմերի (pepins) և մասնյութի-հյութի հետ միասին (pulpe et jus)։

Իրեն վերոշ որինաչափության արդյունք և վոչ պատահական յերկույթ, խաղողի մեխանիկական կազմը պատկերանում ե վորպես հավասարակշռություն ստրուկտուրային տարբերի միջն, վորոնք ակնումուլացիայի յենթարկում պլաստիկ նյութերը (մասնյութը և պտղի հեղուկային բավանդակությունը և մեխանիկականը (in lato sensu))։

Վերջիններիս թվին պատկանում են մաշկը, վորպես պաշտպանողական ծածկոց և տրանսպերացիան կամոնավորող որգան, սերմերը՝ վորպես պահստիլ նյութեր կուտակող որգան, չանչը՝ վորպես սննդանյութերի տեղափոխության հաղորդիչներ և հատիկների (պտուղների) ամրանալու միջավայր։ Այս առանձին բաղկացուցիչ մասերը, վորոնք մորֆոլոգո-կինսաբանական տեսակետից տարբեր են, ուվոլոգիորեն միատեսակ են և անվանվում են ուվոլոգիական միավաներ։

Ստրուկտուրային տարբերի նշան հավասարակշռությունը պայմանավորվում ե փոփոխակի

բնույթով և արտաքին ֆակտորներով: Վերջինս ներս փոփոխելով, վորոշ սահմաններում մենք կարող ենք փոփոխել նաև ստրուկտորային արարերի փոխարարերությունը, վոր կասեցվում են յուրաքանչյուր փոփոխակին հատուկ առաձգականությամբ:

Մեխանիկական կազմության նման ըմբռնողաւթյան իմաստով, հեղինակը մշակել է խաղողի մեխանիկական վերլուծության սիմեման: Այդ սիմեման հիմովին տարրերվում են յուս հեղինակների սիմեմաներից, վորոնք նկատի յեն ունեցել միջին նմուշների զուտ տեխնոլոգիական փորձարկումն արտադրական պայմաններում, մինչդեռ ուվողովիան ուսումնասիրում են խաղողներեւ բույսի կենդանի մասնիկը, վոր որդանապես կապված են թիվի հետ:

Մեխանիման նշում է հատուկ ցուցանիշներ (index), վորոնք մոտիկից վորոշում են ստրուկտորային արարերի փոխարարերությունը: Այդ սիմեման հետեւյան է:

I. Վողկույզի կառուցվածքը  
1. Վողկույզի կշիռը.  
2. Պտուղների թիվը վողկույզի վրա.  
3. Հատիկների կշիռը.  
4. Զանչի կշիռը.  
5. Հատիկների տոկոսը.  
6. Զանչի տոկոսը.  
7. Կառուցվածքի ցուցանիշ (3 : 4).  
8. Հատիկի ցուցանիշ (100 դրամ վողկույզի ընկնող հատիկների թիվը).

II. Հատիկի կազմուրյունը  
1. Մաշկի կշիռը մեկ վողկույզի վրա.  
2. Վողկույզի սերմերի կշիռը.  
3. > մասնյութի և հյութի կշիռը.  
4. Հատիկի մաշկի տոկոսը.  
5. Հատիկի սերմերի տոկոսը.  
6. Հատիկի մսանյութի տոկոսը.  
7. Ամբողջ վողկույզի սերմերի քանակը.  
8. Հարյուր սերմի կշիռը.  
9. Կազմության ցուցանիշ.  
10. 100 հատիկի միջին կշիռը.  
11. 100 > մաշկի կշիռը.  
12. 100 > սերմի կշիռը.  
13. 100 > մսանյութի և հյութի կշիռը.  
14. 100 > սերմի քանակը.

III. Խաղողի բաղադրությունը  
a) Զանչը.

- b) Մաշկը.
- c) Սերմերը.
- d) Մասնյութը և հյութը.
- e) Կամախքը (a+b).
- f) Կոշտ մնացորդ.
- g) Խաղողի բաղադրության ցուցանիշը:

Անմիջականորեն վերոշվում են հետեւյալ բաղդրիչ չափանիշները (Valeurs): Վողկույզի կշիռը, հատիկների քանակը, հատիկների (կամ չափանիշի) կշիռը, մաշկի և սերմերի կշիռը, սերմերի քանակը: Մնացած չափանիշները դուրս են բերվում թվայացածքից:

Բաղադրության չափանիշները (Structure mécanique) խիստ փոփոխական են: Այդ պատճենով, այն միջին թվերը, վորոնք կան գիտական զրականության մեջ և դասագրքերում, վորոնք հենվում են միջին նմուշի վրա՝ պատահական են և չեն արտահայտում փոփոխակին հատուկ կառուցվածքը:

Այդ կառուցվածքը կարող է հայտնաբերել միժիայն մեխանիկական վերլուծության տվյալների մաթեմատիկական մշակումը:

Իբրև բաղադրության մոտավոր ձևի արտահայտություն, հեղինակը վողկույզների մի քանի խմբավորումներից ցուցանշում և ընդհանուր միջինը և հարմոնիկը: Վերջնիս տակ հասկացվում են վողկույզների, միջին բաղադրությունը, վորոնք մոտ են բաղադրության ցուցանիշներով (index de la structure) և վորոնք մեծամասնություն են կազմում: Վերջապես «միջին համեմատական» բաղադրությունն արտահայտում է տվյալ տունիկի ստրուկտուրան և դուրս են բերվում վողկույզների որինակ՝ վողկույզների ծոծկումը, արամախչածի բեղմնագորումը և մուլչավորումը (mulch, անդը):

Թված բոլոր որինակները գերազանցապես մեթոդովիալական նշանակություն ունեն, միենույն ժամանակ նպատակ ունեն ցույց տալու մեխանիկական վերլուծությամբ ոգտվելու համարավորությունը փոփոխակների գնահատությունն համար՝ լսու նրանց պրոդուկցիայի հատ-

կառուցվածքը (կամ վողկույզի սերմերի կառուցվածքը):

Այդ պատճենով, տարրալուծման նպատակով,

վողկույզները բաժանվում են՝ խոշոլների, միջակների և մանրերի:

Կորեկցիա նկատվում է նաև հատիկի կշիռի և նրա կազմության (composition) միջև: Մակայն վողկույզի ստրուկտուրայի փոփոխականության դեպքում նկատվում է, վոր կարծեա, նա ձգտում է տվյալ փոփոխակին հատուկ ձևերի:

Այդ փոփոխականությունն այնքան պակաս է, արտահայտվում, ինչքան փոփոխակն իբրև կլոն ժամանուր է:

Մի շաբք աղյուսակներ տալիս են Հայաստանի խաղողի տարրեր փոփոխակների մեխանիկական բաղադրությունը, նրանց փոփոխություններն ըստ տարրների, մինույն թիվից վերցրած վողկույզների բաղադրությունը և փոփոխակների ստրուկտուրային տիպերն ըստ պրոդուկցիայի համար:

Տվյալ փոփոխակին հատուկ ստրուկտուրան արտահայտվում է միայն խաղողի կատարյալ հասանության գեպրում: Աղյուսակը ցույց է տալիս բաղադրության չափանիշի փոփոխությունը խաղողի հասունության գեպքում: Մեխանիկական վերլուծությունը կարող է կորրեկտիվի յինթարկել քիմիկական վերլուծության տեխնիկական հասունությունը վորոշելու համար:

Ավելի կատ պակաս ստրուկտուրային ձևերի առկայության զեպքում, այնուամենայնիվ, մեխանիկական կազմությունը, միջավայրի վերաբերմանը, զգայուն է: Մի շաբք աղյուսակներ ցույց են տալիս զանազան ֆակտորների աղղեցությունն հետեւանքով բաղադրության չափերի փոփոխությունները: որինակ՝ վողկույզների ծոծկումը, արամախչածի բեղմնագորումը և մուլչավորումը (mulch, անդը):

Թված բոլոր որինակները գերազանցապես մեթոդովիալական նշանակություն ունեն, միենույն ժամանակ նպատակ ունեն ցույց տալու մեխանիկական վերլուծությունը միաժամանակ կառուցվածքը (կամ վողկույզի սերմերի կառուցվածքը):

Դ) Համապատասխան վերլուծությունը:

## LA STRUCTURE MECANIQUE DU RAISIN

L'étude du raisin comme matière première pour une production diverse selon la destination de cette production même a été nommée par l'auteur uvologique et tout le système de l'étude du raisin pris de ce point de vue uvologie.

L'uvologie ayant pour sujet les propriétés économotechniques du raisin diffère de l'ampelographie, dont l'objet est présenté par la vigne, comme plante cultivée. L'étude uvologique commence juste au moment où s'achève l'étude ampelographique. La description des cépages individuels du point de vue uvologique peut être appelée uvographie.

L'inspection uvologique comprend:

1. La structure mécanique du raisin.
2. La composition chimique des unitées uvologiques.
3. Les propriétés mécaniques du raisin (la solidité de la fixation des grains à la tige, l'élasticité de la peau etc).
4. Les propriétés organoleptiques du raisin, comme matière première, pour une production diverse selon la destination de cette production même.
5. Les propriétés hygiéno-physiologiques du raisin.
6. Les modifications ayant lieu au cours du procès de l'élaboration qui servent à définir la destination de la production ayant pour but un meilleur usage de la matière première.

Les propriétés écono-techniques du raisin qui constituent le sujet de l'étude uvologique dépendent fonctionnellement de la nature du cépage et des facteurs extérieurs dans une direction désirée sur les propriétés écono-techniques du raisin.

Ayant en vue un problème autre que l'ampelographie, l'uvologie projette aussi ses

propres méthodes. Elles peuvent par cause de leur généralité et leur unification donner une évaluation objective scientifique des cépages comme d'une matière première pour une production diverse. L'Oeuvre présente n'a pour but qu'un seul côté de l'étude uvologique, à savoir la structure mécanique du raisin.

On comprend sous la structure mécanique du raisin la proportion de poids entre les parties intégrantes individuelles des grappes, des grains, des rafles, des peaux, des pépins, de la pulpe et du jus.

Alors que la structure mécanique du raisin n'est point un phénomène adventif, mais régulier, il semble présenter un équilibre entre les éléments de la structure accumulant les substances plastiques (la pulpe) et mécaniques in lato sensu.

À ces derniers se rapportent la peau, comme revêtement protecteur et régulateur de la transpiration, les pépins comme un organe accumulant les matières de réserves et les rafles constituant les voies conductrices de solutions nutritives et comme place de fixation des grains. Ces parties intégrantes non-homogènes et diverses au sens morphologique et physiologique sont au point de vue uvologique homogènes et s'appellent unités uvologiques.

L'équilibre indiqué entre les éléments de la structure est déterminé par la nature du cépage et les facteurs extérieurs. En modifiant ces derniers nous pourrons à un certain degré modifier aussi la proportion des éléments structurels maîtrisés, en quelque sorte par l'élasticité du cépage. Conformément à cette conception de la structure mécanique l'auteur a élaboré un schéma de l'analyse mécanique du raisin. Il se distingue essentiellement des schémas proposés par d'autres auteurs,



qui n'avaient pourbut qu'un essai purement technologique des échantillons moyens dans les conditions de production. Quant à l'uvologie elle étudie la grappe comme partie vivante de la plante organiquement liée avec la vigne. Des index spéciaux sont induits dans le schéma définissant d'une manière plus précise les proportions qui existent entre les éléments structurels.

Le schéma présenté est ce qui suit.

### I La constitution de la grappe

- 1) Le poids de la grappe
- 2) Le nombre des grains de la grappe
- 3) Le poids des grains de la grappe
- 4) " des rafles "
- 5) Poids de grains pour 100 gr. de grappes (%)
- 6) Poids de rafles pour 100 gr. de grappes (%)
- 7) l'index de constitution (3 : 4)
- 8) l'index des grains (nombre des grains sur 100 gr. de grappes).

### II La composition du grain

- 1' Le poids des peaux de la grappe
- 2' " des pepins "
- 3' " de la pulpe "
- 4' Le % de peaux dans les grains
- 5' " de pepins "
- 6' " de pulpe "
- 7' Le nombre des pepins de la grappe
- 8' Le poids de 100 pepins
- 9' l' index de composition (3' : 1')
- 10' Le poids de 100 grains
- 11' " des peaux de 100 grains
- 12' " des pepins "
- 13' " de la pulpe "
- 14' le nombre des pepins "

### III La structure de raisin

- a) Rafles
- b) Peaux
- c) Pepins
- d) Pulpe
- e) Squelette (a + b)
- f) Residu dur (a + b + c)
- g) Index de structure  $\frac{d}{a+b}$

On ne définit immédiatement que les valeurs suivantes de la structure: le poids de la grappe, le nombre des grains, poids des grains (ou des rafles), le poids des peaux et des pepins et le nombre des pepins. On se contente de définir le reste des valeurs au moyen de calculations.

Les valeurs de la structure mécanique sont sujettes à tout une série de variation. Pour cause, les chiffres moyens qu'on trouve dans la littérature aussi bien scientifique que pédagogique et qui se basent sur des échantillons moyens des produits ne peuvent exprimer la structure mécanique du cépage, qui lui est propre. Il n'y a que l'analyse mathématique des données de l'analyse mécanique qui puisse rendre cette structure. Comme méthodes plus proches et exprimant plus précisément la structure, l'auteur indique la moyenne générale de plusieurs groupes des grappes et la moyenne "harmonique". Sous cette dernière on comprend la structure moyenne des grappes avec l'index le plus rapproché de la structure et étant en majorité.

Enfin la structure moyenne proportionnelle en question est ce qu'on déduit de la distribution proportionnelle des grappes d'après leur grandeur (grosses, moyennes, petites). Où dans la série des indices proportionnels se fait particulièrement marquer la dépendance de la structure mécanique de la grandeur (du poids) de la grappe. C'est pourquoi se mettant à l'exécution de l'analyse on subdivise les grappes d'après leur grandeur, en grosses, moyennes et petites.

Il existe aussi une certaine corrélation entre le poids du grain et sa structure. Quoique la structure des grappes est variable, on remarque toutefois une certaine tendance vers quelques formes typiques pour le cépage en question. Cette variabilité est d'autant moins grande que l'espèce est plus pure comme clone.

Toute une série de tableaux présente la structure mécanique du raisin pour les différents cépages d'Arménie, les modifications de la structure pour les différents cépages, les modifications de la composition selon les années, la structure des grappes cueillies sur la même vigne et les types structurels des cépages selon la destination de la production.

La structure propre au cépage en question ne se fait voir qu'au moment d'une maturité complète du raisin. L'analyse mécanique peut corriger l'analyse chimique quand se présente la question de définir la maturité technique du raisin.

Quoiqu'il existe des formes structurelles plus ou moins stables la structure mécanique, néanmoins, réagit d'une manière bien delicate sur tout milieu extérieur. Toute une série de tableaux nous démontre la modification ayant lieu dans les processus de l'agriculture sous l'influence de divers facteurs-grappes ombriages, pollinisation croisée, application du mulch.

Tous ces exemples ont une signification méthodologique par préférence et le but de démontrer la possibilité de se servir de l'analyse mécanique pendant le processus d'évaluation des cépages, comme matière première, pour une production diverse et par conséquent ne donnent point la caractéristique accomplie des cépages, car dans un cas pareil il est indispensable de pouvoir disposer de matériaux plus vastes. De même en ce qui concerne les exemples affectant la structure des facteurs extérieurs.

Pour conclure, nous émettons la technique de l'analyse mécanique. La plupart des analyses reproduites dans cet ouvrage sont accomplies par la collaboratrice de l'auteur Mlle Elpis Azizian ou sous son immédiate direction. C'est à elle aussi que nous devons beaucoup de perfectionnements dans la technique de l'analyse mécanique.

En somme l'analyse mécanique:

- a) Démontre la structure du cépage qui lui est propre, comme telle, permettant en même temps d'identifier les cépages et de définir la destination de la production.
- b) Permet en outre de s'en servir en fait de guide pendant la définition de la maturité technique du raisin.
- c) D'en user comme d'un moyen de contrôle au cours des expériences de toutes sortes.
- d) Presentant une des méthodes de l'évaluation uvologique des cépages, l'analyse mécanique peut en même temps être très utile durant le travail qui a rapport à la modification économotechnique des propriétés du cépage dans la direction souhaitée (amélioration et création des nouveaux cépages).

Таблица 1

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԽԱՌՈՂԻ ՓՈՓԽԱԾԿՆԵՐԻ ԿԱՌՈՒՑՎԱԾՔՆ  
Структура сортов винограда Арм  
La structure mecanique des cépages

	Ապիստակ զինու	Վինե բալե զինու			Վինե քաղցր զինու			
		Խարձի Khardzii	Ժիմը Цилар Tehilar	Մշխամ Mshxam Mskhali	Գարան-Ամառ Garandmak	Բանանց Banantz	Կաբերէ Cabernet	Թարկուրի Tarkueri Tavkeri
1	Վեց գրզնի կշիռ Вес грозди Poids de la grappe . . . . .	194,0	142,7	220,2	171,9	265,2	137,0	496,0
2	Կազատ. строения Index de constitution . . . . .	26,7	25,8	31,2	31,4	44,8	29,5	37,1
3	Համարկի ցուցանիշ Ягодный показат. Index des grains . . . . .	63	56	28	46	31	84	63
4	Վեց համարկի կշիռ Вес 100 ягод. Poids de 100 grains . . . . .	152,0	178,1	345,0	210,9	296,8	115,2	153,8
5	Վեց համ. в 100 ягодах Poids des peaux de 100 grains . . .	5,7	7,1	11,1	5,5	8,5	10,8	16,2
6	Վեց семян в 100 ягод. Poids des pépins de 100 grains . . .	6,1	4,1	5,1	7,1	5,2	6,0	3,8
7	Վեց мякоти в 100 ягодах Poids de la pulpe 100 grains . . .	140,2	156,9	328,8	198,3	283,1	98,4	133,8
8	Ակրմանը քանակը 100 համարկի մեջ Число семян в 100 ягодах Nombre des pépins de 100 grains . .	187	132	123	172	183	171	113
9	Վեց 100 семян Poids de 100 pépins . . . . .	3,12	2,71	4,15	4,15	2,85	3,55	3,57
10	Գրենի Râfles . . . . .	3,6	3,7	3,1	3,1	2,1	3,3	2,7
11	Մաշիր Кожицы Peaux . . . . .	3,6	3,8	3,1	2,5	2,8	9,1	10,3
12	Սերմեր Семена Pépins . . . . .	3,9	2,2	1,4	3,2	1,7	5,1	2,4
13	Մասնյութը Мякоть Pulpe . . . . .	88,9	90,3	92,4	90,8	93,4	82,5	84,6
14	Կոմիքը Скелет Squelette . . . . .	7,2	7,5	6,2	6,0	4,9	12,4	13,0
15	Կոշտ մնացորդ Твердый остаток Résidu dur . . . . .	11,1	9,7	7,6	9,2	6,6	17,5	15,4
16	Բազար. ցուցանիշ Показат. состава Index de structure . . . . .	12,3	12,0	14,9	15,1	19,0	6,6	8,4
17	Կազմովիչն ցուցանիշ Показат. сложения Index de composition . . . . .	24,9	23,4	30,2	35,5	33,3	9,0	6,5

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԽԱՌՈՂԻ ՓՈՓԽԱԾԿՆԵՐԻ ԿԱՌՈՒՑՎԱԾՔՆ  
ԵНИЙ ПО НАЗНАЧЕНИЮ ПРОДУКЦИИ  
d' Arménie par la destination de la production

Մուսկատ Мускат- ное Muscat	Սեղանի Столовые Raisin de table				Քիշմիչ Изюмные Raisin sec
	Ապիստակ մակարդակի Мускат белый blanc Muscat	Հաճախան Хачабаш Hatchabach	Ասկիար Askiari	Ամբար Ambari	
216,2	292,1	170,5	415,0	134,7	513,3
28,0	44,6	50,0	71,8	42,6	92,3
47	18	46	15	34	21
202,8	524,8	235,0	660,1	282,7	474,6
8,0	10,2	6,0	16,9	7,2	10,7
4,2	4,0	1,3	8,8	7,1	6,1
190,6	510,6	227,7	634,4	268,4	457,8
197	118	95	158	150	183
2,17	2,25	1,40	5,51	4,92	3,32
3,2	2,2	2,0	1,4	2,3	1,1
3,5	1,9	2,7	2,5	2,5	2,2
2,0	0,7	0,5	1,3	2,6	1,1
91,0	95,2	94,8	94,8	92,6	95,6
6,7	4,1	4,7	3,9	4,8	3,3
9,0	4,8	5,2	5,2	7,4	4,4
13,6	23,2	20,2	24,3	19,3	28,9
21,9	49,8	34,9	37,8	36,6	39,4
216	513,3	(98,2)	134,5	153	123
28,0	92,3	16,9	41,0	153	79,1
47	21	2,9	6,1	0	0
202,8	474,6	44,1	62,4	0	0
8,0	10,7	2,9	4,9	0	0
4,2	6,1	0	0	0	0
190,6	457,8	41,2	56,3	0	0
197	183	0	0	0	0
2,17	3,32	0	0	0	0
3,2	1,1	5,6	4,0	0	0
3,5	2,2	6,3	9,3	0	0
2,0	0	0	0	0	0
91,0	95,6	88,1	86,7	0	0
6,7	11,9	13,3	8,5	0	0
9,0	4,4	13,3	8,5	0	0
13,6	7,4	6,5	10,7	0	0
21,9	39,4	13,8	15,0	0	0
216	134,5	134,5	10,7	0	0

ՄԵԿ ԹՓԻՑ ԱՏԱՑՎԱԾ ՎՈՂԿՈՒՅՉՋՆԵՐԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ՍԵՐՄԱՆ Մեխанический состав гроэдек  
La structure mécanique du raisin. Les grappes

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1. <i>Վազկառիկի կշիռ</i> Вес грозди Poids de la grappe	280,7	220,7	197,6	161,7	151,2	149,1	147,5	117,7	110,1	102,0	92,9	90,6	89,4
2. <i>Կառուցման ցուցանիշ</i> Показатель строения Index de constitution	49,1	47,0	55,0	29,9	62,0	47,1	31,7	34,6	49,0	59	53,7	67,9	32,1
3. <i>Համերկի ցուցանիշ</i> Ягодный показатель Index des grains	29	35	41	22	26	29	29	45	76	38	44	39	35
4. <i>100 համերկի կշիռ</i> Вес 100 ягод Poids de 100 grains	327,5	277,0	239,6	341,3	381,5	331,8	325,7	215,8	128,4	257,2	222,4	248,0	270,9
5. <i>100 համերկի մաշկի կշիռ</i> Вес кожицы в 100 ягод. Poids des peaux de 100 grains	19,0	8,6	12,9	17,0	12,0	15,2	15,0	10,7	10,8	17,9	15,1	13,6	13,4
6. <i>100 համերկի սերմերկի կշիռ</i> Вес семян 100 ягод Poids des pepins de 100 grains	2,7	1,7	1,8	1,6	2,6	1,8	2,9	1,5	0,6	2,6	3,4	1,7	0,8
7. <i>100 համ. մամուռիկի կշիռ</i> Вес мякоти в 100 ягодах Poids de la pulpe de 100 grains	305,8	267,7	224,9	322,7	366,9	315,8	307,8	203,6	117,0	236,7	203,9	232,7	256,7
8. <i>Սերմերի թիվը 100 համ. մեջ</i> Число семян в 100 ягодах Nombre des pepins de 100 grains	152	181	185	211	238	223	170	211	95	172	212	108	109
9. <i>100 սերմի կշիռ</i> Вес 100 семян Poids de 100 pèpins	1,79	0,92	1,00	0,77	1,07	0,88	1,73	0,71	0,68	1,47	1,20	0,80	0,56
10. <i>Բաղադրության ցուցանիշ</i> Показатель состава Index de structure	16,0	31,0	17,3	19,0	30,4	19,7	20,5	19,3	10,8	13,2	13,5	17,1	19,1
11. <i>Ջանձը</i> Гребни Rafles	2,0	2,1	1,8	3,4	1,6	2,1	2,9	2,9	2,0	1,7	1,9	1,5	3,0
12. <i>Մաշկը</i> Кожицы Peaux	5,7	3,0	5,3	4,8	3,0	4,7	4,5	4,6	8,2	6,8	6,6	5,4	4,8
13. <i>Սերմեր</i> Семена Pepins	0,8	0,6	0,7	0,4	0,7	0,5	0,8	0,5	0,4	0,9	1,5	0,6	0,3
14. <i>Մամուռը</i> Мякоть Pulpe	91,5	94,3	92,2	91,4	94,7	92,7	91,8	92,0	89,4	90,6	90,0	92,5	91,9
15. <i>Կամիլը</i> Скелет Squelette	7,7	5,1	7,1	8,2	4,6	6,8	7,4	7,5	10,2	8,5	8,5	6,9	7,8
16. <i>Կուտ մամուրդ</i> Тверд. остаток Residu dur	8,5	5,7	7,8	8,6	5,3	7,3	8,2	8,0	10,6	9,4	10,0	7,5	8,1
17. <i>Կազմության ցուցանիշ</i> Показат. слож. Index de composition	11,8	18,5	12,9	11,1	20,6	13,6	12,4	11,5	8,7	10,6	10,6	13,4	11,8

ԴԿԱԿԱՆ ԲԱՂԱՄՐՈՒԹՅՈՒՆԸ  
С ОДНОГО КУСТА  
prises sur la même vigne

Фотофони. ნაჯарაძ 1927 წ.  
Сорт хачабаш 1927 г.  
Cépage hatchabach 1927

14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	Groups N.CP	I	II	III	Uma	Uma	Uma
87,0	79,0	78,0	74,2	71,6	68,6	41,5	37,0	31,5	30,5	30,0	24,7	19,6	99,2	170,7	85,0	35,4	280,7	19,6	
86,0	78,0	96,5	73,2	78,5	61,4	82,0	51,9	62,0	60,0	99,0	98,0	48,0	51,2	45,0	69,4	70,3	96,5	29,9	
35	64	49	36	39	46	53	29	38	30	40	34	41	38	38	42	39	76	22	
277,8	152,9	203,1	271,1	252,4	210,9	186,4	363,0	258,4	333,3	230,8	294,0	240,0	256,0	285,4	239,5	264,6	381,5	128,4	
17,7	10,4	13,9	23,0	10,8	14,7	18,6	23,0	20,8	23,3	14,2	10,0	22,5	14,2	13,5	15,1	18,4	23,3	8,6	
0,2	0,9	2,1	3,7	2,5	2,2	2,3	3,0	2,5	5,5	4,2	2,0	1,3	1,9	1,8	1,9	2,9	5,5	0,2	
259,9	141,6	187,1	244,4	239,1	204,0	165,5	337,0	235,1	304,2	216,4	282,0	216,0	239,9	270,1	222,5	243,3	366,9	117,0	
235	139	127	172	207	162	195	180	152	233	142	240	212	163	185	164	194	240	95	
0,82	0,56	1,15	2,13	1,24	1,35	1,16	0,17	1,50	0,24	3,23	1,04	0,88	1,14	1,06	1,17	1,20	3,23	0,17	
14,5	13,7	13,4	10,6	23,3	13,2	9,0	14,6	11,3	13,0	16,2	28,2	9,6	16,9	20,4	15,4	14,4	31,0	9,0	
1,2	1,3	1,1	1,3	1,3	1,6	1,2	1,9	1,6	1,7	1,0	1,1	2,1	1,9	2,3	1,6	1,5	3,4	1	
6,3	6,7	6,8	8,3	4,2	6,8	9,9	6,2	8,0	6,9	5,7	3,3	9,2	5,4	4,9	6,2	7,0	9,9	3,0	
0,7	0,5	0,8	1,3	0,9	1,0	1,2	0,5	0,9	1,6	1,7	0,7	0,5	0,7	0,6	0,8	1,0	1,7	0,3	
91,3	91,5	91,3	89,1	92,2	91,6	88,7	91,4	89,5	89,8	91,6	94,9	88,2	92,0	92,2	91,4	90,5	94,9	88,2	
7,5	8,0	7,9	9,6	6,5	8,4	11,1	8,1	9,6	8,6	6,7	4,4	11,3	7,3	7,2	7,8	8,5	11,3	4,4	
8,2	8,5	8,7	10,9	7,8	9,4	12,3	8,4	10,5	10,2	8,4	5,1	11,8	8,0	7,8	8,6	9,5	12,3	5,1	
12,2	11,4	11,5	9,3	14,2	10,9	8,0	11,2	9,3	10,4	13,5	21,5	7,8	11,5	12,8	11,7	10,7	21,5	7,8	

Таблица 3

ՄԵԿ ՑԻՒՑ ԱՄԱՑՎԱԾ ՎՈՂԿՈՒՅՉՆԵՐԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱ  
Механический состав гроздей с од  
La structure mecanique du raisin. Les grappes prises

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1	Վազկույզի կշեռ Вес грозди Poids de la grappe	198,7	173,9	153,1	150,6	144,9	135,8	112,4	112,2	107,3	101,3	93,0
2	Կառավածքի ցուցանիշ Показат. строения Index de constitution	35,8	22,5	44,0	42,0	84,2	37,8	73,9	52,4	70,5	91,1	61,0
3	Համբկի ցուցանիշ Ягодн. показат. Index des grains	54	37	45	58	28	28	26	43	34	33	50
4	100 համբկի կշեռ Вес 100 ягод Poids de 100 grains	179,0	260,1	216,9	168,3	349,3	339,2	382,3	230,0	286,0	213,2	194,7
5	100 համբկի մաշին կշեռ Вес кожицы в 100 ягод. Poids des peaux de 100 grains	16,5	13,3	16,6	13,1	20,5	18,9	14,1	18,7	12,1	12,6	7,4
6	100 համբկի սերմի կշեռ Вес семян 100 ягод Poids des pepins de 100 groins	0,9	1,1	0,8	0,9	2,4	4,4	4,1	2,3	2,4	3,2	0,7
7	100 համբկի մամուլութի կշեռ Вес мякоти 100 ягод. Poids de la pulpe de 100 grains	161,6	245,7	199,5	154,3	326,4	325,9	364,1	209,0	271,5	197,4	186,6
8	Սերմերի քանակը 100 համ. Число семян в 100 ягодах Nombre des pepins de 100 grains	44	64	26	43	92	122	125	89	88	106	42
9	100 սերմի կշեռ Вес 100 семян Poids de 100 pepins	1,02	2,82	2,22	2,24	2,63	3,40	3,47	2,59	2,73	3,06	1,50
10	Կազմության ցուցանիշ Показат. сложен. Index de composition	9,8	18,4	11,9	11,7	15,4	16,8	25,7	11,1	22,3	22,5	25,0
11	Զանչը Гребни Râfles	2,7	4,3	2,3	2,3	1,2	2,6	1,4	1,9	1,4	1,1	1,6
12	Մաշկը Кожида Peaux	9,0	4,9	7,5	7,6	5,8	5,4	3,7	8,1	4,2	4,2	3,7
13	Սերմերը Семена Pepins	0,5	0,6	0,3	0,6	0,7	1,1	1,1	0,9	0,8	1,1	0,3
14	Մամուլը Мякоть Pulpe	87,8	90,1	89,9	89,5	92,3	90,9	93,4	89,1	93,6	93,2	94,4
15	Կամփը Скелет Squelette	11,7	9,2	9,8	9,9	7,0	8,0	5,1	10,0	5,6	5,7	5,3
16	Կոշտ մացուրը Тверд. остаток Residu dur	12,2	9,9	10,1	10,5	7,7	9,1	6,6	10,9	6,4	6,8	5,6
17	Բազարության ցուցանիշ Показат. состава Index de structure	7,5	9,8	9,1	9,0	13,2	11,3	18,1	8,9	16,7	16,7	17,8

ԿԱՆ ԲԱԼԱԴՐՈՒՅՆԵՐ. ՓՈՓՈՒ. ՀԱՅԱՐԱ 1928 թ.

ԿՈՐ ԿՈՍՏԱ. ԾՈՐ ԽԱՅԱԲԱՇ 1928 թ.

sur la même vigne. Cépage Hatchabach, 1928

	12	13	14	15	16	17	18	Վազպար Средн. Moyen	Խմբակցություն Группы Groupes	Մակարդակ Maxim Wpuk Minim			
										1	II	III	
	92,1	89,7	88,8	84,3	56,2	34,3	28,2	108,5		159,5	103,0	63,1	198,7 — 28,2
	53,2	43,8	79,8	80,3	45,8	56,1	93,0	47,4		44,4	67,0	66,5	93,0 — 22,5
	36	56	34	22	66	35	28	45		42	37	40	66 — 22
	273,9	175,4	291,0	446,1	148,6	314,2	348,8	237,2		252,1	263,3	287,3	446,1 — 148,6
	11,5	11,4	15,3	16,1	9,2	14,2	16,2	14,3		16,5	12,7	13,7	20,5 — 7,4
	1,2	1,4	3,3	2,2	0,1	5,8	5,0	1,8		1,7	2,3	3,0	5,8 — 0,1
	261,2	162,6	272,4	427,8	139,3	294,2	327,6	221,1		233,9	248,3	266,6	427,8 — 139,3
	88	46	100	150	11	200	175	69		65	89	115	200 — 11
	1,58	2,61	3,00	1,48	1,00	3,12	2,86	2,60		2,56	2,49	2,34	3,47 — 1,02
	2,6	14,2	17,9	26,5	15,2	18,4	20,2	15,7		24,9	21,5	18,7	26,5 — 9,8
	1,9	2,3	1,3	1,2	2,2	1,8	1,1	2,1		2,6	1,5	1,6	4,3 — 1,1
	4,1	5,5	5,2	3,6	6,1	5,0	4,6	5,8		6,7	4,7	5,0	9,0 — 3,6
	0,5	0,6	1,0	0,5	0,1	2,2	1,4	0,7		0,6	0,8	1,0	2,2 — 0,1
	93,5	91,8	92,5	94,7	91,6	90,0	92,9	91,4		90,1	92,0	92,4	94,7 — 87,8
	6,0	7,8	6,5	4,8	8,3	6,8	5,7	7,9		9,3	6,2	6,6	11,7 — 4,8
	6,5	8,4	7,5	5,3	8,4	9,0	7,1	8,6		9,9	7,0	7,6	12,2 — 5,3
	15,5	11,7	14,2	19,7	11,0	13,4	16,3	11,6		9,7	14,8	14,0	19,7 — 7,5

Табл. 4

ՄԵԿ ԹՓԻՑ ԱՏԱՅՎԱԾ ՎՈՂԿՈՒՅՅԱՆԵՐԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՌ ԲԱՂԱԴ  
Механический состав гроэдэй с одного  
La structure mecanique du raisin—Les grappes prises sur la

		1	2	3	4	5	6
1	Վազկույզի կշիռ Вес грозди Poids de la grappe . . . . .	324,2	320,2	287,0	230,0	198,0	193,5
2	Ետքուցմանի ցուցանիշ Показ. строения Index de constitution . . . . .	46,0	40,0	36,2	33,3	38,6	37,7
3	Համ կի ցուցանիշ Ягодный показат. Index des grains . . . . .	26.	23.	28.	30	32.	32.
4	100 համիկի կշիռը Вес 100 ягод Poids de 100 grains . . . . .	430,5	433,9	350,0	319,0	306,3	297,6
5	100 համիկի մաշիկի կշիռը Вес кожицы в 100 ягод. Poids des peaux de 100 grains . . . . .	9,8	11,1	10,8	13,2	10,3	10,5
6	100 համիկի սերմի կշիռը Вес семян 100 ягод Poids des pepins de 100 grains . . . . .	2,3	2,9	3,5	4,8	3,3	2,1
7	100 համ մամուլիթի կշիռը Вес мякоти 100 ягод Poids de la pulpe de 100 grains . . . . .	418,4	419,9	335,7	300,0	292,7	285,0
8	Մերմերի քանակը 100 համի մեջ Число семян в 100 ягод. Nombre des pepins de 100 grains . . . . .	71	94.	102.	134.	93.	67.
9	100 սերմի կշիռը Вес 100 семян Poids de 100 pepins . . . . .	3,22	3,08	3,45	3,61	3,56	3,09
10	Կազմովան ցուցանիշ Показат. сложения. Index de composition . . . . .	37,5	37,8	30,0	22,6	28,3	27,3
11	Ջանչը Гребни Râfles . . . . .	2,1	2,5	2,7	2,9	2,5	2,6
12	Մաշկը Кожица Peaux . . . . .	2,4	2,4	3,0	4,1	3,3	3,3
13	Մերմերը Семена Pepins . . . . .	0,6	0,7	1,0	1,4	1,1	0,7
14	Մամուլը Мякоть Pulpe . . . . .	94,9	94,4	93,3	91,6	98,1	93,4
15	Կմախը Скелет Squelette . . . . .	4,5	4,9	5,7	7,0	5,8	5,9
16	Կուտացուրք Тверд. остаток Residu dur . . . . .	5,1	5,6	6,7	8,4	6,9	6,6
17	Բաղադրման ցուցանիշ Показ. состава Index de structure . . . . .	21,0	19,2	16,4	13,1	16,0	15,8

ՐՈՒԹՅՈՒՆԸ	Փոփոխ. հաջարած 1929 թ.
կ ս տ ա	Սորտ խաչաբաշ 1929 թ.
même vigne	Cépage Hatchabach 1929.

Таблица 5

ՄԵԿ ԲՓԻՑ ԱՏԱՑՎԱԾ ՎՈՂԱԽՅԱՆԵՐԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԲԱԼԱՇ  
Մեխанический состав гроэдэй с одного  
La structure mecanique du raisin. Les grappes prises sur la

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1	Վայրկութիւն կշիռը															
	Вес грозди . . .	524,5	402,5	402,0	394,5	393,5	384,0	377,3	369,5	347,0	332,0	329,5	285,0	275,7	275,4	272,5
2	Կառուցածքի ցուցանիշ															
	Показатель строения . . .	36,4	58,2	42,2	42,7	77,7	39,4	45,6	60,6	47,2	50,8	53,9	28,1	41,4	41,4	29,3
3	Համբկի ցուցանիշ															
	Ягодный показатель . . .	20	22	25	19	16	20	22	18	21	20	18	35	25	20	38
4	100 համբկի կշիռը															
	Вес 100 ягод . . .	481,6	439,7	392,7	507,2	607,0	474,4	450,2	534,5	465,5	478,6	521,7	277,8	384,7	480,1	260,9
5	100 համբկի մազելի կշիռը															
	Вес кож. в 100 ягод . . .	14,8	13,1	12,6	14,1	15,4	9,3	14,0	13,0	13,4	12,9	10,9	8,3	14,7	12,6	12,9
6	100 համբկի սեմին կշիռը															
	Вес семян в 100 ягодах . . .	3,4	5,2	2,7	5,2	6,5	3,2	3,9	6,0	3,3	3,7	4,3	1,1	4,5	4,3	3,9
7	100 համբկի մամուլի կշիռը															
	Вес мякоти в 10 ягодах . . .	463,4	421,4	377,4	487,9	585,1	461,9	432,3	514,5	448,8	462,0	506,5	268,4	365,5	463,3	244,1
8	Սերմի քան. 100 համ.															
	Число семян в 100 ягод . . .	129	133	104	158	186	119	111	160	118	132	151	35	126	171	136
9	100 սերմի կշիռը															
	Вес 100 семян . . .	2,63	3,88	2,64	3,29	3,53	2,71	3,53	3,73	2,81	2,78	2,75	3,20	3,58	4,28	2,91
10	Կազմովաճան ցուցանիշ															
	Показатель сложения . . .	31,2	32,1	30,0	34,7	38,0	49,6	30,8	39,6	33,5	35,9	46,5	32,4	24,8	37,6	18,8
11	Զանգ															
	Гребни . . . . .	2,7	1,7	2,3	2,3	1,3	2,5	2,2	1,9	2,1	2,0	1,9	3,4	2,4	2,3	3,2
12	Մազել															
	Кожица . . . . .	3,0	2,9	3,1	2,7	2,2	1,9	3,0	2,4	2,8	2,6	2,0	2,8	3,7	2,5	4,8
13	Սերմ															
	Семена . . . . .	0,7	1,1	0,7	0,9	1,1	0,6	0,8	1,1	0,6	0,7	0,8	0,4	1,1	0,8	1,4
14	Մամուլի															
	Мякоть . . . . .	93,6	94,3	93,9	94,1	95,2	95,0	94,0	94,6	94,5	94,7	95,3	93,4	92,8	94,4	90,6
15	Կամփուր															
	Скелет . . . . .	5,7	4,6	5,4	5,0	3,6	4,4	5,2	4,3	4,9	4,6	3,9	6,2	6,1	4,8	8,0
16	Կոչտ մասուրդ															
	Костяк . . . . .	6,4	5,7	6,1	5,9	4,7	5,0	6,0	5,4	5,5	5,3	4,7	6,6	7,2	5,6	9,4
17	Բաղադրության ցուցանիշ															
	Показатель состава . . .	16,4	20,5	17,4	18,8	26,4	21,6	18,1	22,0	19,3	20,6	24,4	15,1	15,2	19,7	11,3
18	Շաքարայություն															
	Сахаристость . . . . .	23,6	23,8	23,8	22,6	21,6	23,8	23,8	26,0	23,6	23,6	23,8	23,6	22,6	23,1	20,8
19	Թթվաթյուն															
	Кислотность . . . . .	5,10	5,02	4,57	5,62	5,40	4,95	4,87	5,25	5,85	5,62	5,40	5,62	6,90	6,07	5,32
20	Գրինեթյուն															
	Винная кислота . . . . .	3,65	4,20	4,00	4,48	5,20	4,06	4,00	3,94	4,18	4,42	3,82	4,18	4,90	4,78	3,94

ԲՈՒՔՅՈՒՆԸ	Փոփոխ. հաջարած 1931 թ.															Մաքրական թյուն	Հարական բյուջեն	Գրուպպաներ	Մաքրական թյուն
	Սորտ հաչաբաշ 1931 թ.																		
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	Մաքրական թյուն	1	II	III	Մաքրական թյուն	
267,2	266,8	266,5	263,5	254,9	251,8	247,0	228,5	216,5	189,2	162,0	149,7	132,9	132,8	284,2	392,7	275,7	190,0	524,5	132,8
36,1	54,6	37,1	64,8	27,6	75,3	122,5	39,8	44,1	77,9	69,0	58,8	62,3	46,4	44,8	50,1	41,4	66,2	122,5	27,6
20	20	33	20	35	20	20	24	20	22	15	17	26	21	22	20	26	20	38	15
472,7	485,4	294,9	489,6	276,4	487,2	415,2	405,3	481,1	434,4	666,5	588,8	373,7	464,3	427,3	483,1	394,4	479,6	666,5	260,9
8,4	12,7	9,3	11,2	10,5	10,9	13,2	13,3	15,2	12,9	12,2	16,0	10,3	13,5	12,6	13,3	11,1	13,0	16,0	8,3
4,8	4,2	1,5	4,7	1,9	4,5	2,9	3,1	3,6	3,1	5,7	7,8	4,6	3,2	3,9	4,3	4,5	4,3	7,8	1,1
459,5	468,5	284,1	473,7	264,0	471,8	399,1	388,9	462,3	418,4	647,6	565,0	358,8	447,6	411,2	465,5	378,8	462,3	647,6	244,1
154,	118,	50	121,	64	151,	88,	105,	127,	116,	237,									

Таблица 6

ՄԵԿ ԹՓԻՑ ԱՏԱՑԱԾ ՎՈՂԿՈՒՅՉՆԵՐԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԲԱՆԱՌ  
Մեխанический состав гроэдней с одного  
La structure mecanique du raisin—Les grappes prises sur la

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Վայրկույթի կշիռ Вес грозди Poids de la grappe . . .	440,0	277,2	247,0	221,5	175,5	160,0	160,0	156,1	151,0	148,0	142,5	130,0
2	Կազմակերպության ցուցանիշ Показ. строения Index de constitution . . .	22,2	28,8	26,4	87,6	31,5	41,1	36,5	24,0	22,2	23,6	60,9	42,3
3	Համելի ցուցանիշ Ягодный показат. Index des grappes . . .	54.	53.	80.	92.	68.	73.	59.	60.	50.	51.	78.	75.
4	100 համելի կշիռ Вес 100 ягод. Poids de 100 grains . . .	175,4	180,9	119,0	106,8	142,9	133,5	165,9	159,4	192,7	182,0	126,3	130,9
5	100 համելի մաշկի կշիռ Вес кожицы в 100 ягод. Poids des peaux de 100 gr.	5,6	11,0	3,1	6,3	10,6	5,9	7,9	7,1	12,3	9,2	10,9	7,2
6	100 համելի սերմի կշիռ Вес семян 100 ягод. Poids des pepins de 100 gr.	3,3	3,9	1,0	2,2	3,1	3,9	4,1	4,0	5,3	4,9	3,2	3,6
7	100 համ մամուլի կշիռ Вес мякоти в 100 ягодах. Poids de la pulpe de 100 gr.	166,5	166,0	114,9	98,3	129,2	123,7	153,0	148,3	175,1	168,9	112,2	120,1
8	Սերմի քան., 100 համ. մեջ Число семян в 100 ягод. Nombre des pepins de 100 gr.	117.	155.	93.	70.	126.	144.	63.	121.	67.	65.	124.	96.
9	100 սերմի կշիռ Вес 100 семян Poids de 100 pepins . . .	2,84	2,54	1,07	1,43	2,51	2,74	2,50	3,24	3,36	3,45	2,57	3,76
10	Կազմակերպության ցուցանիշ Показат. сложения Index de composition . . .	18,2	15,1	36,5	15,5	12,1	20,6	19,2	20,8	14,3	18,2	10,2	16,6
11	Հանչը Гребни Râfles . . . . .	4,3	4,0	3,6	1,1	3,1	2,4	2,5	4,6	4,3	4,3	1,6	2,3
12	Մաշկ Кожица Peaux . . . . .	3,1	5,8	2,5	6,3	7,2	4,3	4,7	4,3	6,1	4,8	8,6	5,4
13	Սերմի Семена Pepins . . . . .	1,8	2,1	0,8	2,2	3,3	2,9	2,4	3,3	2,6	2,5	2,4	2,7
14	Մամուլ Мякоть Pulpe . . . . .	90,8	88,1	93,1	90,4	86,4	90,4	90,4	88,8	87,0	88,4	87,4	89,6
15	Կմախը Скелет Squelette . . . . .	7,4	9,8	6,1	7,4	10,3	6,7	7,2	8,9	10,4	9,1	10,2	7,7
16	Կոշտ մաշուր Тверд. остаток Residu dur . . . . .	9,2	11,9	6,9	9,6	13,6	9,6	9,6	11,2	13,0	11,6	12,6	10,4
17	Բաղադրության ցուցանիշ Показ. состава Index de structure . . .	12,3	9,0	15,3	12,2	8,4	13,5	12,5	10,0	8,4	9,7	8,5	11,6

ԲՈՒՔԱՆԻՆԵՐ	Գոփովի նիւթ 1923 թ.												Մաքս.	Մինիմ.		
	Հոգած չիլար 1928 թ.															
Կ Ս Տ Ա	Սեղաց Եղիլար 1928.												Մաքս.	Մինիմ.		
	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	Միջին	1	II	III	
119,2	106,5	103,5	102,0	97,5	94,0	85,1	71,4	50,2	48,5	44,9	142,8	229,7	125,3	73,4	440,0	44,9
44,8	38,4	40,4	33,0	39,6	46,0	16,7	23,6	22,7	68,3	22,6	30,7	28,8	34,8	30,9	87,6	16,7
70.	62.	63.	60.	72.	89.	82	85	72	51	64	68	66	64	80	100	50
138,8	157,3	155,4	162,7	135,8	109,5	114,7	112,3	133,3	101,2	148,3	142,6	148,0	155,7	130,4	192,7	97,9
7,1	8,2	7,8	7,8	6,9	8,6	9,8	6,6	6,1	8,8	11,0	7,7	7,1	8,8	8,5	12,3	3,1
4,0	3,0	4,8	3,9	3,6	2,9	4,0	2,4	4,1	6,0	5,1	3,4	3,1	4,1	3,8	6,0	1,0
127,7	146,1	142,8	150,0	125,3	98.	100,9	103,3	123,1	176,4	132,2	131,5	137,8	142,8	118,1	175,1	85,4
131.	109.	183.	149.	125.	122.	131.	109	116	168	196	122	104	115	132	196	67
3,09	2,78	2,60	2,64	2,84	2,42	3,78	2,24	3,55	3,57	2,63	2,79	2,57	3,01	2,77	5,97	1,14
17,8	17,8	18,6	19,1	18,3	11,4	10,2	15,7	20,1	20,4	11,6	17,0	20,1	15,7	15,7	87,6	16,7
2,2	2,5	2,4	2,8	1,5	2,2	5,7	4,1	4,2	1,5	4,3	3,2	3,4	2,8	3,2	5,7	1,1
5,0	5,1	4,8	4,7	6,0	6,6	8,1	5,6	4,4	4,5	7,3	5,2	4,4	5,6	6,8	9,9	8,1
2,9	1,9	3,0	2,3	2,6	2,7	3,3	2,1	3,0	3,1	3,3	2,3	2,0	2,4	2,7	3,3	0,8
89,9	90,5	89,8	90,2	90,9	88,5	82,9	88,2	88,4	90,9	85,1	89,3	90,2	89,2	87,3	93,1	82,9
7,2	7,6	7,2	7,5	6,5	8,8	13,8	9,7	8,6	6,0	11,6	8,4	7,8	8,4	10,0	13,8	6,0
10,1	9,5	10,2	9,8	9,1	11,5	17,1	11,8	11,6	9,1	14,9	10,7	9,8	10,8	12,7	17,1	6,9
12,5	11,9	12,5	12,0	13,9	10,8	6,0	9,1	10,2	20,4	7,8	10,6	11,5	10,6	9,7	20,4	7,3

## ԳՈՂԿՈՒՅՉԱՆԵՐԻ ԴԱՍՎԱՐՈՒՄԸ ԹՒԻ ՎՐԱ ՅԵՎ

## Распределение гроzdей и их стро-

La distribution des grappes sur la vigne

Վարդ Որդրու	Հյկութիքանակ Число побегов Nombre des souches	Հյկութիքանակ Число гроzdей Nombre des grappes	Բարեկարգութիքանակ Вес всех гроzdей Poids des grappes	Հյափակարգ Число ягод, Момбрдес grainов	Հյափակարգ Вес ягод, Poids des grains	Հանդիպակարգ Вес гроздей Poids des rafles	Կառուցածքակարգ Показатель строения Index de la constitution	Հանդիպակարգ Ягодный показатель Index des grains	100 համակարգ Вес 100 ягод, Poids de 100 grains	Հանդիպակարգ Средний вес гроzда Poids moyen de la grappe
I-d	5	17	2644,7	1830	2558,5	86,2	29,6	69	130,8	150,5
II-d	5	14	1652,3	1264	1608,7	43,6	36,9	76	127,9	118,0
III-d	1	2	195,0	168	190,1	4,9	38,8	86	113,1	97,5
IV-d	1	8	278,9	286	269,9	9,0	29,9	102	84,3	34,8
$\Sigma \text{ Համալիր}$	12	41	4770,9	3548	4627,2	143,7	32,2	74	130,4	116,3
I-i	5	19	202,9	152	196,6	6,3	31,2	74	129,8	10,7
II-i	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0
III-i	2	15	1004,9	891	970,8	34,1	22,6	88	108,0	66,9
IV-i	1	1	51,5	44,0	49,7	1,8	27,6	85	112,9	51,5
$\Sigma$	9	39	1259,3	1087	1217,1	42,2	28,8	86	111,9	82,3
I	10	36	2847,6	1982	2755,1	92,5	29,7	69	138,9	79,1
II	7	18	1652,3	1264	1608,7	43,6	36,8	76	127,2	91,8
III	5	18	1199,9	1059	1160,9	39,0	29,7	88	109,5	66,7
IV	1	8	330,4	330	319,6	10,8	29,5	99	96,8	41,3
$\Sigma$	21	80	6030,2	4685	5844,3	185,9	31,4	76	126,1	75,3
Гармонич. состав La structure harmonique	—	—	—	—	—	32,2	79	128,1	108,2	

ՆՐԱՆՑ ԿԱՌՈՒՑՎԱՄՔԸ

ենու և կուտե

et leur constitution.

Ճիւր 17/IX 28 թ.

Չիլար 17/IX 1928 թ.

Серпаж Tchilar 17/IX 1928

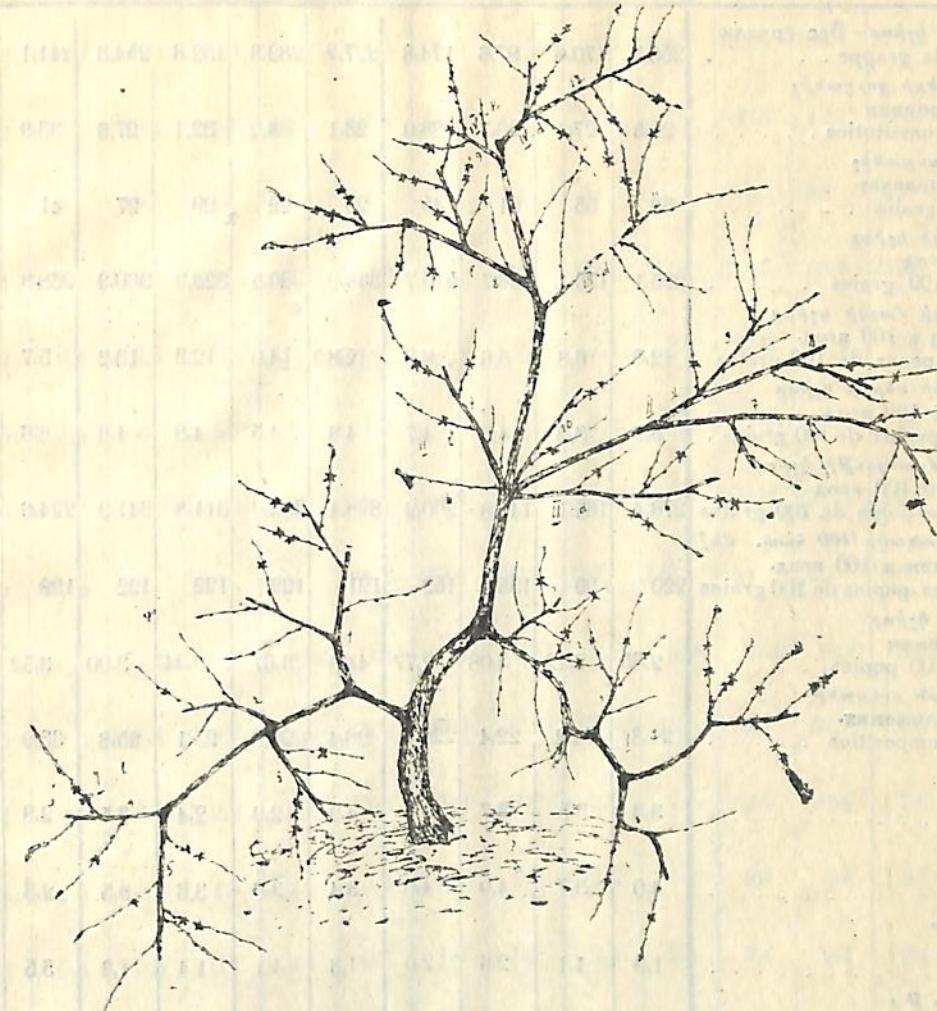


Рисунок П. Волковой по эскизу с натуры В. Саркисяна  
Le dessin de M-ile P. Wolkow d'après l'esquisse de la nature exécutée  
par Mr H. Sarkissian

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՓՈՓՈԽԱԿՆԵՐԻ ԱՏՐՈՒԿՏՈՒՐԱՆ

## Структура виноградных сортов Армении

## la structure mécanique d'Aarme

1932 թ. ԸՆԹ ԽՄԲԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆԵՐԻ

за 1932 г. по группам.

nie par groupes (1932)

Таблица 8.

dmack	Հաղպաշտական Խաչաբաշ Hatchabach			Ասկյարի Ասկյարի Askjari			Սովորական պարփակ, Ը. օձանական Ezandari blanc			Ու. մաւազան, Մուսկատ եղանակ Muscat blanc						
	միջին сред- Moyen	1	II	III	միջին сред- Moyen	1	II	III	միջին сред- Moyen	1	II	III	միջին сред- Moyen			
171,9	347,8	283,0	228,0	286,3	253,1	183,9	97,5	161,5	183,8	133,7	102,0	189,8	371,2	235,0	170,5	258,9
31,4	40,9	46,1	48,5	44,4	52,8	52,6	96,5	67,3	38,9	46,8	36,8	41,4	35,4	38,1	25,4	28,1
46	16	18	19	18	37	54	38	43	33	31	34	33	44	59	59	49
210,9	575,4	522,6	519,5	538,5	267,1	189,0	260,8	286,0	289	311,7	283,7	95,7	215,3	186,2	162,4	193,8
5,5	10,2	9,3	9,8	9,9	7,7	6,3	7,5	7,2	7,6	6,4	7,9	7,3	9,5	8,8	8,4	8,0
7,1	4,6	3,5	4,1	4,0	1,1	1,8	2,6	2,0	7,2	7,2	7,6	7,4	5,1	4,7	3,4	4,7
198,3	560,8	509,8	505,6	524,6	258,3	172,5	251,7	226,8	275,2	298,4	268,2	281,0	200,7	172,7	150,6	180,2
172	141	121	98	123	18	82	173	91	139	145	151	150	218	183	169	193
3,38	3,26	2,80	4,17	3,28	2,96	3,48	2,48	2,97	5,18	5,00	5,02	5,06	3,56	3,62	2,04	2,44
35,5	54,9	54,3	51,1	52,7	33,8	28,0	39,2	32,6	63,9	48,8	33,7	38,2	21,8	19,6	17,9	20,1
3,1	2,4	2,1	2,1	2,2	2,0	1,9	1,0	1,6	2,5	2,8	2,7	2,4	2,8	2,6	3,8	3,5
2,5	1,7	1,7	1,8	1,8	2,8	3,4	2,4	2,9	2,5	1,9	2,7	2,4	4,1	4,6	5,0	4,5
3,2	0,8	0,6	0,8	0,7	0,4	0,6	1,0	0,7	2,4	2,2	2,6	2,4	2,4	2,0	0,0	2,4
91,2	95,1	95,6	95,3	95,3	94,8	94,1	95,6	88,5	92,8	93,1	92,0	92,8	90,7	90,8	90,0	89,6
5,6	4,1	3,8	3,9	4,0	4,8	5,3	3,4	4,5	5,0	4,7	5,4	4,8	6,9	7,2	8,8	8,0
8,8	4,9	4,4	4,7	4,7	5,2	5,9	4,4	11,5	7,2	6,9	8,0	7,2	9,3	9,2	10,0	10,4
16,3	23,2	25,1	24,7	23,8	19,7	17,4	28,1	19,7	19,1	23,1	17,0	19,1	13,1	12,6	10,2	11,2
23,9	21,3	21,3	22,7	21,8									26,3	27,7	25,0	26,5
4,85	4,27	4,65	5,47	4,80									6,37	5,25	3,22	4,9
													2,27	2,86	—	2,5

ԱՅԱՍՏԱՆԻ ՓՈՓՈԽԱԿՆԵՐԻ ԱՏՐՈՒԿՑՈՒՐԱՆ

## Структура виноградных сортов Армении

## La structure mécanique d'Aarme

	Տեղական կաթուր	Կիլոր Կաթուր	Tschilar.				Մոխան Մշկալի				Խարջի, հարջի, Խ-			
			I	II	III	միջին սред. Moyen	I	II	III	միջին սред. Moyen	I	II	III	
1	Պաղպաղպի կաթուր													
	Բեց ցրչան		152,8	99,5	79,5	110,6	269,5	166,2	122,9	186,2	292,2	181,5	108,4	
2	Կառուցածքի ցուցանիշ													
	Պոկազատ օրգանական կառուցածքի ցուցանիշ		21,5	27,4	24,6	23,6	36,4	30,9	25,7	34,8	26,3	30,8	23,1	
3	Համբկի ցուցանիշ													
	Այօնական պոկազատ		67	64	69	67	28	29	35	29	55	61	91	
4	100 համբկի կաթուր													
	Բեց 100 յազ		143,1	150,0	137,1	143,6	345,1	335,4	275,1	329,1	172,7	156,9	104,9	
5	100 համբկի մաշկի կաթուր													
	Բեց կոյ. և 100 յազ.		5,7	5,6	5,1	5,5	8,8	9,6	10,0	9,1	6,7	5,1	3,6	
6	100 համբկի սերմի կաթուր													
	Բեց սեմյն և 100 յազանք		3,1	4,1	5,5	3,6	4,6	6,0	5,5	5,5	7,2	6,1	3,8	
7	100 համ. մամայութի կաթուր													
	Բեց մամուկան կաթուր		134,3	140,3	126,5	134,5	331,7	319,8	259,6	314,5	158,8	145,7	97,5	
8	Սերմի քան. 100 համ. մեջ													
	Չիսո սեմյն 100 յազ.		100	119	127	112	102	148	125	124	214	199	125	
9	100 սերմի կաթուր													
	Բեց 100 սեմյն		3,14	3,42	3,28	3,25	4,48	4,08	4,44	4,41	3,50	3,05	3,07	
10	Կազմության ցուցանիշ													
	Պոկազատ օրգանական կառուցածքի ցուցանիշ		23,6	24,9	27,3	24,2	37,6	33,4	25,9	34,6	23,8	28,8	26,6	
11	Զանցը													
	Գրեբնի		4,4	3,6	3,9	4,1	2,7	3,2	3,8	2,8	3,7	3,2	4,2	
12	Մաշկը													
	Կոյիչա		3,8	3,6	8,5	8,7	2,4	2,7	3,5	2,7	3,7	3,1	3,1	
13	Սերմեր													
	Սեմենա		2,1	2,6	2,9	2,4	1,3	1,7	1,9	1,6	4,0	3,7	3,3	
14	Մամայութի													
	Մամուկան		89,7	90,2	89,7	89,8	93,6	92,4	90,8	92,9	88,6	90,0	89,4	
15	Ելամիքը													
	Սկելետ		8,2	7,2	7,4	7,8	5,1	5,9	7,3	5,5	7,4	6,3	7,3	
16	Կոյուն մասնաւորդ													
	Տված օրգանական մասնաւորդ		10,3	9,8	10,3	10,2	6,4	7,6	9,2	7,1	11,4	10,0	10,6	
17	Բաղադրության ցուցանիշ													
	Պոկազատ օրգանական կառուցածքի ցուցանիշ		10,9	12,5	12,1	11,5	18,3	15,6	12,4	16,9	11,9	14,3	12,2	
18	Շաքարայինթյունը													
	Սաքարիստություն		23,8	22,7	28,8	23,4	19,3	19,0	19,2	19,2	19,2	17,5	23,4	
19	Թթվաթյունը													
	Կիսաթուր		5,41	5,25	5,18	5,28	3,02	3,45	4,30	3,62	5,83	4,10	4,25	
20	Քինկիթուր													
	Վինի կիսաթուր		3,30	2,64	3,38	3,11	2,20	1,45	2,20	1,95	3,08	2,56	2,64	

1933 թ. ԸՆՏԱԿՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ

за 1933 г. по группам.

nie par groupes (1933)

Таблица 8—продолжение

ardji држ. сред. Moyen	Հաշտաց խաչաբաշ Hatchabach				Առկյարի Ասկարի Askari				Սպ. յեղանդարի Ը. և անձա- րի Ezanbari blanc				Սպ. մուսկատ. Մոսկատ ե- լայի, Muscat blanc			
	միջին сред. Moyen		միջին сред. Moyen		միջին сред. Moyen		միջին сред. Moyen		միջին сред. Moyen		միջին сред. Moyen		միջին сред. Moyen		միջին сред. Moyen	
	I	II	III		I	II	III		I	II	III		I	II	III	
194.0	397.3	309.6	182.0	296.3	243.7	180.7	114.5	202.9	182.0	123.6	83.6	129.7	255.8	171.2	97.0	174.5
25.7	41.2	48.1	44.5	43.9	38.3	44.2	43.0	41.8	49.6	48.4	35.3	43.8	31.0	41.8	31.3	33.9
63	18	21	19	19	53	49	49	50	45	39	35	36	44	43	49	46
452.0	546.3	466.6	508.6	506.4	182.7	186.4	196.3	191.8	271.6	247.1	270.0	269.8	190.6	217.4	222.6	211.8
5.7	2.7	3.5	8.6	4.9	5.5	5.3	4.6	5.1	8.1	5.9	7.0	7.2	5.2	8.7	8.5	8.1
6.1	0.9	1.4	2.3	1.5	1.0	0.7	2.4	1.4	8.3	7.3	7.7	6.8	1.2	4.4	3.6	3.8
140.2	542.7	461.7	497.7	500.0	176.2	190.4	189.3	185.3	255.2	233.9	255.3	248.1	184.2	204.8	210.5	199.9
187	118	112	106	113	84	103	170	122	151	130	180	151	101	240	161	202
3.12	0.83	1.23	2.17	1.41	1.35	0.60	2.45	1.37	5.51	5.62	4.26	4.79	1.18	1.86	2.23	1.91
24.9	50.3	42.5	31.6	46.9	32.3	36.8	41.5	36.9	83.6	39.3	36.5	35.0	34.5	23.3	24.7	23.8
3.6	2.4	2.2	2.1	2.2	2.1	2.3	2.6	2.3	2.0	2.1	3.2	2.3	2.4	3.2	1.8	2.9
3.3	1.9	2.3	3.0	2.4	2.9	2.6	2.2	2.6	2.7	2.3	2.5	2.6	2.6	3.9	3.7	2.6
3.9	0.7	0.9	0.8	0.8	0.5	0.3	1.2	0.7	2.8	2.8	2.7	2.4	0.5	1.9	1.5	1.7
88.9	95.7	95.5	94.1	94.6	94.0	94.8	94.0	94.4	92.5	92.8	94.3	92.7	94.5	91.0	93.0	92.7
7.2	4.3	4.5	8.1	4.6	5.5	4.9	4.8	4.9	4.7	4.4	5.7	4.9	5.0	7.1	5.5	5.6
11.1	5.0	5.4	5.9	5.4	6.0	5.2	6.0	5.6	7.5	7.2	8.4	7.3	5.5	9.0	7.0	7.8
12.3	19.1	21.2	18.4	20.6	15.7	19.3	19.5	19.8	19.7	21.1	16.5	18.9	18.9	12.8	16.9	24.7
20.0	18.5	18.0	18.0	18.2	17.2	21.7	20.0	19.6	18.5	19.8	18.5	18.9	26.3	22.5	25.2	16.5
4.73	4.68	4.82	4.68	4.73	5.18	4.39	5.60	5.06	7.70	5.76	7.27	6.91	5.06	5.25	5.25	5.06
2.76	3.16	2.93	-	-	3.01	2.71	2.64	2.75	3.23	2.27	3.16	2.89	2.73	2.56	2.27	2.58

ՀԱՅԱԲՈՎ ՏԵՎ ՁԻԼԱՐ ՓՈՓՈԽԱԿՆԵՐԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆՆ Ըստ ՏԱՐԻՆԵՐԻ

Механический состав сортов хачабаш и чилар по годам,

## La structure mécanique du raisin par années.

бланка 9

	Հաչաբաշ Хачабаш Hatchabach					Միջնական Средний Moyen	Ճիւղը Чилар Tehilar					Միջնական Средний Moyen
	1933	1932	1931	1929	1927		1933	1932	1928	1930	1929	
1	Վազքույզի կշեռք Вес грозди Poids de la grappe . . . . .	296,3	286,3	284,2	290,4	259,9	283,4	113,9	174,8	142,8	124,3	123,2
2	Կառուցվածքի ցուցանիշ Показат. строен Index de structure . . . . .	43,9	44,4	44,8	38,9	55,7	45,5	24,1	28,0	30,7	27,9	27,6
3	Համերկի ցուցանիշ Ягодный показат. Index des grains . . . . .	19	18-	22-	24	29-	22-	65	45	68	53	75
4	100 համերկի կշեռք Вес 100 ягод Poids de 100 grains . . . . .	506,4	538,5	427,7	383,4	378,9	447,0	147,8	213,7	142,6	181,8	126,8
5	100 համերկի մասկի կշեռք Вес кожицы в 100 ягод Poids des peaux de 100 gr. . .	10,5	9,9	12,6	11,2	18,0	12,0	5,5	8,8	7,1	7,4	7,3
6	100 համերկի սերմի կշեռք Вес семян 100 ягод Poids des pepins de 100 grains .	4,0	4,0	3,9	4,4	3,2	3,9	3,6	4,7	3,1	4,4	3,1
7	100 համ. մասկուլի կշեռք Вес мякоти 100 ягод Poids de la pulpe 100 gr. . . .	491,9	524,6	411,6	367,8	359,7	431,1	138,7	200,2	137,8	170,0	115,4
8	Ակրմերի քանակը 100 համ. մեջ Число семян в 100 ягод. Nombre des pepins de 100 gr. .	113	123	124	100	185-	129	112-	152-	104	148	111
9	100 սերմի կշեռք Вес 100 семяи Poids de 100 pepins . . . . .	1,23	1,81	3,28	3,34	1,76	2,28	3,25	2,77	2,57	2,96	2,81
10	Կազմության ցուցանիշ Показат. сложения Index de composition . . . . .	46,9	53,5	32,5	32,0	20,7	37,1	24,3	22,7	20,1	22,7	16,1
11	Քանչը Гребни Râfles . . . . .	2,3	2,2	2,1	2,5	1,9	2,2	4,5	5,4	3,4	3,5	3,5
12	Մաշկը Кожица Peaux . . . . .	2,1	1,8	2,8	3,0	4,2	2,8	3,6	4,0	4,4	3,9	5,5
13	Սերմը Семена Pepins . . . . .	0,8	0,7	0,9	0,9	0,8	0,8	2,4	2,0	2,0	2,4	2,3
14	Մասկուլը Мякоть Pulpe . . . . .	94,8	95,3	94,1	93,6	93,1	94,2	89,5	91,6	90,2	90,2	88,7
15	Կմախը Скелет Squelette . . . . .	4,4	4,0	5,0	5,5	6,1	5,0	8,1	7,4	7,8	7,4	9,0
16	Կազմ մասկուլ Тверд. остаток Residu dur . . . . .	3,2	4,7	5,9	6,4	6,9	5,8	10,5	9,4	9,8	9,8	11,3
17	Բաղադրության ցուցանիշ Показат. состава Index de structure . . . . .	21,5	23,8	18,8	17,0	15,2	18,8	11,0	12,4	11,5	12,2	9,8

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՓՈՓՈԽԱԿԻ ՀԱՐՄՈՆԻԿԱ ՅԵՎ ՎՈԶ ՀԱՐՄՈՆԻԿԱ ԲԼԵԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Гармонический и негармонический состав сорта хачабаш.

Таблица 10

La structure mécanique harmonique et non-harmonique (Cepage Hatchbach)

	Հարմոնիկական Harmonique	1931 թ.		1932 թ.		Վաշ հարմոնիկական Harmonique		Վաշ հարմոնիկական Harmonique		
		Վաշ հարմոնիկական Non harmonique		Վաշ հարմոնիկական Non harmonique		Վաշ հարմոնիկական Non harmonique		Վաշ հարմոնիկական Non harmonique		
		Վերին Super	Նիժնին Infer	Վերին Super	Նիժնին Infer	Վերին Super	Նիժնին Infer	Վերին Super	Նիժնին Infer	
1	Վաշի լրջի կշիռ—Վեց ցրզն Poids de la grappe . . . . .	302,9	270,8	276,3	180,8	172,5	322,2	173,5	164,0	200,7
2	Կազ. սրբածքի ցուցանիշ Index de constitution . . . . .	46,3	28,3	50,2	38,3	36,5	43,1	42,7	41,4	58,0
3	Համականական Ягодный показатель Index des grains . . . . .	22	34	19	31	30	24	32	45	28
4	100 համիկի կշիռ Вес 100 ягод Poids de 100 grains . . . . .	449,2	281,3	501,7	309,1	322,9	419,3	315,8	243,9	374,8
5	100 համիկի մաշկի կշիռ Вес кожин в 100 ягод Poids des peaux de 100 grains	12,4	10,9	14,1	10,2	13,6	10,5	13,4	14,0	12,0
6	100 համիկի սերմի կշիռ Вес семян в 100 ягод Poids des pepins de 100 grains	3,6	2,4	5,0	2,6	5,0	2,6	2,5	2,5	3,0
7	100 համիկի մամուլի կշիռ Вес мякоти 100 ягод Poids de la pulpe de 100 grains	433,2	268,0	482,6	296,3	304,3	406,2	299,9	227,4	359,8
8	Սերմիրի քանակը 100 համ. Число семян в 100 ягод Nombre des pepins de 100 grains	130	82	163	81	135	82	90	82	106
9	100 սերմի կշիռ Вес 100 семян Poids de 100 pepins . . . . .	2,79	3,02	3,07	3,19	3,71	3,17	2,36	2,58	2,67
10	Կազմության ցուցանիշ Показат. сложения Index de composition . . . . .	34,8	24,4	34,3	29,1	22,3	37,6	23,7	20,5	29,7
11	Ջանչը Гребень Râfles . . . . .	2,1	3,4	2,0	2,6	2,7	2,3	2,3	2,5	1,8
12	Մաշկը Кожица Peaux . . . . .	2,7	3,7	2,7	3,2	4,1	2,5	4,4	6,2	3,3
13	Սերմիրը Семена Pepins . . . . .	0,8	0,8	1,0	0,8	1,5	0,6	0,8	0,9	0,8
14	Մամուլը Мякоть Pulpe . . . . .	94,4	92,1	94,3	93,4	91,7	94,6	92,5	90,4	94,1
15	Կամիրը Скелет Squelette . . . . .	4,8	7,1	4,7	5,8	6,8	4,8	6,7	8,7	5,1
16	Եղանակական Тверд. остаток Residu dur . . . . .	5,6	7,9	5,7	8,6	8,3	5,4	7,5	9,6	5,9
17	Բաղադրության ցուցանիշ Показ. состава Index de structure . . . . .	19,7	12,9	20,6	16,1	13,5	19,7	13,8	10,4	18,4



**ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՓՈՓՈԽՈՒԹՅՈՒՆԸ ԽԱՌՈՂԻ**  
Изменение механического состава в ходе созревания  
La modification de la structure mécanique ou

		Մաթուր Механик Mskhalia					
		3-VIII	21-VIII	7-IX	19-IX	25-IX	7-X
1	Կառուցվածքի զուցանիշ Показ. строения . . . . .	19,6	21,5	29,3	36,5	43,7	42,2
2	Համերկ պուցանիշ Ягодный показат. Index des grains . . . . .	59	51	36	28	28	29
3	100 համերկի կշիռ Вес 100 ягод. Poids de 100 grains . . . . .	159,7	186,3	269,4	344,6	352,4	335,1
4	100 համերկի մաշկի կշիռ Вес кожиц в 100 ягод. Poids des peaux de 100 gr. . . . .	4,5	5,9	9,8	13,5	12,1	13,4
5	100 համերկի սերմի կշիռ Вес семян в 100 ягодах Poids des pepins de 100 gr. . . . .	3,7	4,4	4,5	4,8	4,2	4,5
6	100 համ. մամյութի կշիռ Вес мякоти в 100 ягодах. Poids de la pulpe de 100 gr. . . . .	151,5	186,3	255,1	326,3	336,1	317,2
7	Կազմակերպությունիշ Показат. сложения Index de composition . . . . .	33,2	29,7	26,0	24,1	27,9	23,6
8	100 սերմի կշիռ Вес 100 семян Poids de 100 pepins . . . . .	3,22	3,24	4,16	4,43	4,13	3,71
9	Ջանչը Гребни Râfles . . . . .	4,9	4,7	3,3	2,7	2,1	2,4
10	Մաշկը Кожица Peaux . . . . .	2,7	3,0	3,5	3,8	3,4	3,9
11	Սերմերը Семена Pepins . . . . .	2,4	2,2	1,6	1,3	1,1	1,3
12	Կմախըրը Скелет Squelette . . . . .	7,6	7,7	6,8	6,5	5,5	6,3
13	Կոշտ մնացորդ Твердый остаток Residu dur . . . . .	10,0	9,9	8,4	7,8	6,6	7,6
14	Մամյութը Мякоть Pulpe . . . . .	90,0	90,1	91,6	92,2	93,4	92,4
15	Բաղադրության զուցանիշ Показатель состава Index de structure . . . . .	11,8	11,7	13,5	14,2	16,9	14,6

## ՀԱՌՈՂԱՎԱՐՄԱՆ ԸՆԹԱՑՔՆԻՄ (1929 թ.)

винограда (1929 г.)  
cours de la maturation (1929)

		Ճակատ Чилиар Tehilar					Խարճի Харджи Khardji			
		3-VIII	21-VIII	2-IX	19-IX	1-X	20-VIII	3-IX	8-IX	23-IX
		21,8	24,8	32,4	34,3	22,6	21,4	22,1	26,4	25,4
1		95	78	60	60	58	66	56	65	52
2		100,3	122,2	160,4	161,6	161,1	144,0	170,6	196,9	185
3		3,1	5,7	6,6	8,6	9,8	5,7	7,1	6,7	11,1
4		1,9	3,3	3,8	4,0	2,6	6,1	7,1	7,7	8,2
5		95,3	113,2	150,0	147,0	148,7	132,2	157,4	182,5	165,7
6		31,0	19,7	22,6	17,2	15,1	23,3	22,2	19,7	15,1
7		2,84	3,00	3,40	3,00	3,27	3,93	2,61	3,46	3,27
8		4,4	3,9	3,0	2,9	4,3	4,5	4,4	3,7	3,8
9		2,9	4,5	4,0	5,2	5,8	3,6	4,0	4,4	5,8
10		1,9	2,6	2,3	2,4	1,5	3,9	4,0	5,0	4,3
11		7,3	8,4	7,0	8,1	10,1	8,1	8,4	8,1	9,6
12		9,2	11,0	9,3	10,5	11,6	12,0	12,4	13,1	13,9
13		90,8	89,0	90,7	89,5	88,4	88,0	87,6	86,9	86,1
14		12,4	10,6	12,8	11,0	8,7	10,8	10,4	10,7	8,9

ԴՎԱՐԻ ԱԶԴԵՑՈՒԹՅՈՒՆԸ ՄԵԽԱԿԱԿԱՆ ԲԱԼՇԴՐՈՒԹՅԱՆ ՎՐԱ

Վլայնութեան առաջական համար կազմակերպությունը

Վլայնութեան առաջական համար կազմակերպությունը

L'influence de l'ombrage sur la structure mécanique du raisin

Աղյուսակ 13

Տապահ 13

		Չիլար 1931				Հաչաբաշ 1931			
		Աղյուսակ Բևելին Blanc	Աղյուսակ Պուլուելին Demi-blanc	Աղյուսակ Կրասնի Rouge	Աղյուսակ Չերնի Noir	Աղյուսակ Բևելին Blanc	Աղյուսակ Պուլուելին Demi-blanc	Աղյուսակ Կրասնի Rouge	Աղյուսակ Չերնի Noir-sacs
1	Վայրկացի կշիռ . . . . .	125,8	110,0	136,7	128,5	281,4	296,4	314,2	175,5
2	Վեց գրան Poids de la grappe Կառուցածք ցուցանիշ . . . . .	37,1	36,9	25,8	15,1	43,6	60,4	56,1	43,9
3	Պոկազ. տրօնության Index de constitution Համեկի ցուցանիշ . . . . .	63	63	64	71	26	22	21	30
4	100 համեկի կշիռ . . . . .	155,1	155,2	149,5	116,2	366,8	439,1	474,9	323,4
5	Վեց 100 յազ Poids de 100 grains 100 համեկի մաշկի կշիռ . . . . .	7,8	8,8	9,9	7,7	9,2	11,1	11,5	13,4
6	Վեց կոյան 100 յազ Poids des peaux de 100 grains 100 համեկի սերմերի կշիռ . . . . .	4,7	5,5	7,4	8,4	2,8	3,5	4,0	4,3
7	Վեց սեմեն 100 յազ Poids des pépins de 100 grains 100 համեկի մամուլի կշիռ . . . . .	142,6	140,9	132,2	100,1	354,8	424,5	459,4	305,7
8	Վեց սեմեն 100 համեկի մամուլ Число семян в 100 ягод. Nombre de pépins de 100 grains 100 սերմերի կշիռ . . . . .	147	168	165	139	81	100	117	149
9	Վեց 100 սեմեն Poids de 100 pépins 100 սերմերի կշիռ . . . . .	3,21	3,26	4,48	6,02	3,44	3,48	3,34	2,91
10	Վեց 100 յազ Poids de 100 grains Պոկազ. տրօնության Index de composition Համեկի ցուցանիշ . . . . .	18,1	15,9	17,2	15,1	38,5	38,4	39,8	22,8
11	Գրենի Râfles Վաշը . . . . .	2,6	2,6	3,7	6,3	2,3	1,6	1,8	2,3
12	Կոյան Реаух Սեմена Семена Սերմեր . . . . .	4,9	5,7	5,1	5,4	2,4	2,4	2,3	4,0
13	Վաշը . . . . .	2,9	3,5	3,2	5,9	0,7	0,7	0,8	1,3
14	Վաշը . . . . .	89,6	88,2	88,0	82,4	94,6	95,3	95,1	92,4
15	Մայոտ Pulpe Կումիք . . . . .	7,5	8,3	8,8	11,7	4,7	4,0	4,1	6,3
16	Կումիք մասուրդ Tвердый остаток Résidu dur Պոկազ. տրօնության Index de structure Ծարարժանություն . . . . .	10,4	11,8	12,0	17,6	5,4	4,7	4,9	7,6
17	Վաշը մասուրդ Tвердый остаток Résidu dur Պոկազ. տրօնության Index de structure Ծարարժանություն . . . . .	11,9	10,6	10,0	7,0	20,1	23,7	23,2	14,6
18	Սախարիստություն Сахаристость Sucre Փթառիքուն . . . . .	28,4	24,4	27,1	23,1	21,7	20,4	19,5	19,6
19	Կիսություն Aeidite'	4,05	3,15	3,37	5,25	4,26	3,99	4,37	4,77

ՏՐԱՎԻԱԿ ՓԼՇՈՏԱՄ ԱԶԴԵՑՈՒԹՅՈՒՆԸ ԽԱՆՈՒՄ ՄԵԽԱԿԱԿԱՆ ԲԱԼՇԴՐՈՒԹՅԱՆ ՎՐԱ

Վլայնութեան առաջական համար կազմակերպությունը

Վլայնութեան առաջական համար կազմակերպությունը

L'influence de l'ombrage sur la structure mécanique du raisin

Տապահ 15

		Կառար 1931				Հաչաբաշ 1931			
		Աղյուսակ Բևելին Blanc	Աղյուսակ Պուլուելին Demi-blanc	Աղյուսակ Կրասնի Rouge	Աղյուսակ Չերնի Noir	Աղյուսակ Բևելին Blanc	Աղյուսակ Պուլուելին Demi-blanc	Աղյուսակ Կրասնի Rouge	Աղյուսակ Չերնի Noir-sacs
1	Վայրկացի կշիռ . . . . .	228,3	216,6	64,0	278,5	28,0	201,6	198,3	164,2
2	Վեց գրան Poids de la grappe Կառուցածք ցուցանիշ . . . . .	28,2	31,8	21,8	27,4	11,7	53,6	59,1	28,8
3	Պոկազ. տրօնության Index de constitution Համեկի ցուցանիշ . . . . .	55	54	61	50	88	33	32	72
4	100 համեկի կշիռ . . . . .	175,0	190,9	151,9	190,6	102,9	291,3	300,0	131,7
5	Վեց 100 յազ Poids de 100 grains 100 համեկի մաշկի կշիռ . . . . .	5,2	7,6	9,2	9,4	4,0	9,5	11,2	3,8
6	Վեց սեմեն 100 յազ Poids des peaux de 100 grains 100 համեկի սերմերի կշիռ . . . . .	0,6	1,0	6,7	6,7	0,4	5,6	5,3	0,4
7	Վեց սեմեն 100 յազ Poids des pépins de 100 grains 100 համեկի մամուլի կշիռ . . . . .	169,2	182,3	156,0	175,5	98,5	277,2	283,5	127,5
8	Վեց սեմեն 100 համեկի մամուլ Число семян в 100 ягод. Nombre de pépins de 100 grains 100 սերմերի կշիռ . . . . .	79	119	200	239	52	133	146	59
9	Վեց 100 սեմեն Poids de 100 pépins 100 սերմերի կշիռ . . . . .	0,8	0,8	3,38	2,82	0,7	4,28	3,68	0,7
10	Վեց 100 յազ Poids de 100 grains Պոկազ. տրօնության Index de composition Համեկի ցուցանիշ . . . . .	30,8	24,1	14,1	18,6	24,7	28,9	25,2	31,1
11	Գրենի Râfles Վաշը . . . . .	8,4	3,0	4,4	3,5	7,8	1,7	1,7	3,3
12	Կոյան Реаух Սեմена Семена Սերմեր . . . . .	3,0	3,8	5,6	4,7	3,6	3,2	3,6	3,2
13	Վաշը . . . . .	0,3	0,5	4,1	3,7	0,8	1,9	1,7	0,3
14	Վաշը . . . . .	93,3	92,7	85,9	88,4	88,3	93,2	93,0	93,7
15	Մայոտ Pulpe Կումիք . . . . .	6,4	6,8	10,0	8,2	11,4	4,9	5,8	6,0
16	Կումիք մասուրդ Tвердый остаток Résidu dur Պոկազ. տրօնության Index de structure Ծարարժանություն . . . . .	6,7	7,3	14,1	11,6	11,7	6,8	7,0	6,7
17	Վաշը մասուրդ Tвердый остаток Résidu dur Պոկազ. տրօնության Index de structure Ծարարժանություն . . . . .	13,9	12,7	8,5	10,7	7,7	19,0	17,5	15,6
18	Սախարիստություն Сахаристость Sucre Փթառիքուն . . . . .	3,97	2,22	3,00	3,67	3,45	3,07	3,30	2,70
19	Կիսություն Aeidite'	2,05	—	—	2,54	—	2,49	2,88	2,42

Տապահ 15

## ԽԱՂՈՂԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԲԱՂԱԴՐՈՒ Механический состав вино La structure mecanique du

1930 *P.* r.

Ճ՛կար Чилар Tehilar		Մախալի Mskhali		Խարջի Khardji		Գառան գմակ Garan dmak	
Կանոնու Կոնքը Temoin	Իրավական Самоопыт. Fee. spont						
124,3	123,2	339,2	156,6	278,5	405,3	317,5	214,1
27,9	20,6	38,3	29,7	27,4	20,0	42,4	21,6
53	57	29	37	50	75	42	61
181,8	165,5	304,8	252,5	190,6	128,1	230,0	95,4
7,4	6,8	10,7	7,5	2,4	6,3	7,7	7,3
4,4	3,4	3,9	3,8	6,7	4,9	7,4	5,0
170,0	155,3	300,2	241,2	175,5	114,9	214,9	83,1
148	109	100	105	239	174	167	141
2,96	3,08	3,73	3,66	2,82	2,83	4,50	3,55
22,7	22,9	26,9	32,2	18,6	18,1	27,9	20,3
3,5	4,6	2,2	3,2	3,5	4,8	2,2	4,9
3,9	3,9	3,4	2,8	4,7	4,7	3,2	4,4
2,4	1,9	1,2	1,5	3,4	3,7	3,1	3,0
90,2	89,6	93,2	92,5	88,4	86,8	91,5	88,0
7,4	8,5	5,6	6,0	8,2	9,5	5,4	9,0
9,8	10,4	6,8	7,5	11,6	13,2	8,5	12,0
12,2	10,5	16,6	15,4	10,7	9,1	16,9	9,8
22,7	27,7	18,0	17,5	20,8	25,6	25,6	23,2
3,30	2,25	3,71	2,13	3,67	4,10	4,10	4,95
—	15,7	—	1,70	2,54	2,88	2,88	2,90

թՅՈՒՆԸ ԻՆՔՆԱՓՇՈՏՄԱՆ ԴԵՊՔՈՒՄ  
града при самоопылении  
raisin. La pollinisation spontanee

Շիրշար Chirchira		Իժապուռկ Itzaptouek		Հաչաբաշ Hatchabach		Ասկյարի Askiari		Պարտենօսարի Parthenocarpie		Քարոզ-քէշմէշ Rozov. kiimish		1928 թ. ց. Մշկալի Mskhali	
Կոնտրօլ Temoin	Համարվուան, Самооп. Fee. spont.	Կոնտրօլ Temoin	Համարվուան, Самооп. Fee. spont.	Կոնտրօլ Temoin	Համարվուան, Самооп. Fee. spont.	Կոնտրօլ Temoin	Համարվուան, Самооп. Fee. spont.	Կոնտրօլ Temoin	Համարվուան, Самооп. Fee. spont.	Կոնտրօլ Temoin	Համարվուան, Самооп. Fee. spont.	Կոնտրօլ Temoin	Համարվուան, Самооп. Fee. spont.
518,4	316,6	319,8	172,3	168,0	228,7	60,5	228,3	437,0	92,4	134,5	135,5	135,2	182,1
49,8	44,9	38,0	26,8	75,4	49,8	59,5	28,2	21,4	22,7	41,0	66,7	38,8	24,6
31	38	24	31	25	38	33	55	57	61	123	135	35	34
315,6	251,8	404,7	302,0	385,5	254,8	297,8	175	166,3	158,0	79,1	72,5	207,4	276,9
11,8	13,3	11,9	10,0	13,7	10,0	9,0	5,2	6,3	5,2	4,9	4,3	12,5	13,8
7,5	4,8	7,7	7,3	7,0	4,8	4,0	0,6	0,6	1,2	0	0	3,6	4,3
296,3	233,7	386,0	284,3	364,8	240,0	284,5	169,2	159,4	151,6	74,2	68,2	191,3	258,8
245	152	177	158	179	129	90	79	56	95	0	0	96	98
3,06	3,20	4,31	4,58	3,59	4,44	2,69	0,8	0,3	1,32	0	0	3,78	4,35
25,1	17,0	34,9	28,4	24,0	31,6	15,5	30,8	25,0	29,2	15,0	15,4	21,0	18,7
2,0	2,2	2,6	3,6	2,0	1,6	3,3	3,4	4,5	4,2	2,4	1,4	2,5	4,2
3,7	5,1	2,6	3,1	3,8	2,9	5,6	3,0	3,7	3,1	6,1	5,9	4,4	4,2
2,3	1,9	1,8	2,3	1,7	1,3	2,8	0,3	0,3	0,7	0	0	1,3	1,4
92,0	90,8	93,0	91,0	92,5	94,2	88,3	93,3	91,5	92,0	91,5	92,7	91,8	80,2
5,7	7,3	5,2	6,7	5,8	4,5	8,9	6,4	8,2	7,3	8,5	7,3	6,9	8,4
8,0	9,2	7,0	9,0	7,5	5,8	11,7	6,7	8,5	8,0	8,5	7,3	8,2	9,8
16,1	12,4	17,9	13,6	15,9	20,9	9,9	13,9	11,1	12,6	10,7	12,7	13,3	9,5
22,7	21,2	20,1	19,0	23,8	22,7	28,7	20,0	21,2	22,7	29,4	31,2	17,0	22,5
5,70	4,90	2,50	2,25	3,40	4,60	2,55	3,97	3,00	2,55	2,92	2,70	4,05	4,42
3,74	3,70	—	—	3,46	—	—	2,05	2,82	1,92	2,66	2,17	—	—

Таблица 16

ՏՐԱՄԱԿԱԶ ՓՈՇՈՏՄԱՆ ԱԶԴԵՑՈՒԹՅՈՒՆԸ ԽԱՌՈՂԻ ՄԵԽԱՆԻ

## Влияние на механический состав винограда

## L'influence sur la structure mécanique du raisin de

	<i>Ալպարզի կշիռ</i>	<i>Խարձի Khardj</i>	<i>Կարգվածք Խարձի × մշալի Khardji × mskhali</i>	<i>Մոխալի մոխալի × մոխալի Մշալի × խարձի Mskhali × khardji</i>	<i>Մոխալի մոխալի մոխալի × մոխալի Մոխալի × խարձի Mskhali × khardji</i>	<i>Մոխալի մոխալի մոխալի × մոխալի Մոխալի × խարձի Mskhali × khardji</i>	<i>Հիմար Կնար Tchilar</i>	<i>Ալպարզի կշիռ. թ- դահ. Խարձի սն. չեզանդ. Khardji չեզանդ. Khardji կեզանդ. blanc</i>
1	Վաղկույզի կշիռ . . . . .	278,5	175,4	78,2	339,2	117,2	124,3	81,3
	Вес грозди							
	Poids de la grappe							
2	Կառացվածքի ցուցանիշ . . . . .	27,4	28,7	38,1	38,3	24,5	27,9	32,9
	Показат. строения							
	Index de constitution							
3	Համիկի ցուցանիշ . . . . .	50	54	48	29	103	53	86
	Ягодный показатель							
	Index des grains							
4	100 համիկի կշիռ . . . . .	190,6	330,4	200,6	314,8	93,0	181,8	112,7
	Вес 100 ягод							
	Poids de 100 grains							
5	100 համիկի մազկի կշիռ . . . . .	9,4	9,2	10,3	10,7	4,1	7,4	6,8
	Вес кожиц 100 ягод							
	Poids des peaux de 100 grains							
6	100 համիկի սերմերի կշիռ . . . . .	6,7	8,0	3,4	3,9	4,0	4,4	4,3
	Вес семян в 100 ягод.							
	Poids des pépins de 100 grains							
7	100 համիկի մամյութի կշիռ . . . . .	175,5	161,2	186,9	300,2	84,9	170,0	101,7
	Вес мякоти в 100 ягод.							
	Poids de la pulpe de 100 grains							
8	Սերմերի թիվը 100 համիկի մեջ . . . . .	239	268	87	100	159	148	148
	Число семян в 100 ягод.							
	Nombre de pépins de 100 grains							
9	100 սերմերի կշիռ . . . . .	282	3,00	3,93	3,73	2,50	2,96	2,88
	Вес 100 семян							
	Poids de 100 pépins							
10	Կազմովայն ցուցանիշ . . . . .	18,6	17,7	18,2	26,9	20,6	22,7	14,8
	Показат. сложения							
	Index de composition							
11	Չանչը Գրебни Râfles . . . . .	3,5	3,3	2,5	2,2	3,8	3,5	2,9
12	Մաշկը Կожида Peaux . . . . .	4,7	4,9	4,8	3,4	4,2	3,9	5,8
13	Մերմերը . . . . .	3,7	4,3	1,6	1,2	4,1	2,4	3,6
	Семена							
	Pépins							
14	Մամյութը . . . . .	88,4	87,5	91,1	93,2	87,9	90,2	87,7
	Мякоть							
	Pulpe							
15	Կամփը . . . . .	8,2	8,2	7,3	5,6	8,0	7,4	8,7
	Скелет							
	Squelette							
16	Կոշտ միացորդ . . . . .	11,6	12,5	8,9	6,8	12,1	9,8	12,3
	Твердый остаток							
	Résidu dur							
17	Բաղադրովայն ցուցանիշ . . . . .	10,7	10,6	12,5	16,6	10,9	12,2	10,1
	Показат. состава							
	Index de structure							
18	Շաքարայնովթյունը . . . . .	20,8	27,0	22,2	18,0	22,2	22,2	28,5
	Сахаристость							
	Sucré							
19	Թթվածթյուն . . . . .	3,67	3,52	3,70	3,70	2,40	3,30	3,45
	Кислотность							
	Acidité							
20	Դրակթուն . . . . .	2,54	2,88	2,75	3,48	—	—	—
	Винная кисл.							
	Acide tertrigue							

ԿԱԿՈՒՆ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՎՐԱ—ՀԱԿԱԾԱԿ ԿՈՄԲԻՆԱՑԻԱ

перекрестного опыления — обратные комбинации

#### la pollinisation croisée: Combinoisons enverses

Ապահով լիցին-դրամի Ընդունականի Եզандարի		Ապահով լիցին-դրամի Խարձանի Կառավարությունը		Ապահով լիցին-դրամի Ինստիտուտի պեղությունը		Ապահով լիցին-դրամի Հաշաբանի պեղությունը		Ապահով լիցին-դրամի Հաշաբանի պեղությունը		Ապահով լիցին-դրամի Հաշաբանի պեղությունը		Ապահով լիցին-դրամի Ասկիարի		Կիչմիչ յանապահության կամաց առաջնային գործությունը			
300,6	232,5	319,8	137,8	360,9	198,3	64,0	216,6	228,3	133,6	107,7	98,5	122	300,6	232,5	319,8		
67,3	37,8	38,0	25,0	50,2	59,1	21,8	31,8	28,2	14,5	107,7	107,7	107,7	62,4	67,3	37,8	38,0	
27	50	24	69	29	32	61	51	55	86	153	153	153	24,1	27	50	24	
356,7	195,3	404,7	138,0	333,4	300,0	151,9	190,9	175,0	107,7	62,4	62,4	62,4	62,4	356,7	195,3	404,7	
9,4	8,4	11,0	9,2	9,0	11,2	9,2	7,6	5,2	4,1	6,1	6,1	6,1	6,1	9,4	8,4	11,0	
3,3	7,1	7,7	5,7	5,2	5,3	6,7	1,0	0,6	3,1	0	0	0	0	3,3	7,1	7,7	
344,0	179,8	386,0	123,1	318,2	283,5	136,0	182,3	169,2	98,5	56,3	56,3	56,3	56,3	344,0	179,8	386,0	
122	235	177	181	126	146	200	119	79	217	0	0	0	0	122	235	177	
3,27	3,00	4,35	3,16	4,15	3,68	3,38	0,8	0,8	2,46	0	0	0	0	3,27	3,00	4,35	
23,7	21,7	34,9	13,2	35,2	25,2	14,1	24,1	30,8	10,9	24,1	24,1	24,1	24,1	23,7	21,7	34,9	
1,4	2,6	2,6	3,8	1,9	1,7	4,4	3,0	3,4	6,8	4,0	4,0	4,0	4,0	1,4	2,6	2,6	
2,5	4,1	2,6	6,4	2,6	3,6	5,6	3,8	3,0	7,3	9,3	9,3	9,3	9,3	2,5	4,1	2,6	
1,1	3,6	1,8	3,9	1,5	1,7	4,1	0,5	0,3	5,6	0	0	0	0	1,1	3,6	1,8	
95,0	89,7	93,0	85,9	94,0	93,0	85,9	92,7	93,3	80,3	86,7	86,7	86,7	86,7	95,0	89,7	93,0	
3,9	6,7	5,2	10,2	4,5	5,3	10,0	6,8	6,4	14,1	13,3	13,3	13,3	13,3	3,9	6,7	5,2	
5,0	10,3	7,0	14,1	6,0	7,0	14,1	7,3	6,7	19,7	13,3	13,3	13,3	13,3	5,0	10,3	7,0	
24,3	10,3	23,0	17,0	20,9	17,5	8,5	12,7	13,9	5,7	6,0	6,0	6,0	6,0	24,3	10,3	23,0	
28,7	27,7	20,1	27,0	18,8	23,5	29,4	22,2	20,0	20,8	31,2	31,2	31,2	31,2	28,7	27,7	20,1	
2,55	3,75	2,50	3,95	3,70	3,30	3,00	2,22	3,97	2,85	3,15	3,15	3,15	3,15	2,55	3,75	2,50	
—	2,22	1,20	3,26	—	2,88	—	—	2,05	1,92	—	—	—	—	—	2,22	1,20	3,26

ՏԵՂԱՐԿԻ ՓՈՂՈՏՄԱՆ ԱԶԴԵՑՈՒՅՑՈՒՆԸ ԽԱՂՈՂԻ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՎՐԱ

ՏԵՍԱՆԻԳ ՓՈՅՏՎԱԾ ՎՈՂԿՈՒՅՉՉՆԵՐԻ ՄԻԶԻՆ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ (1930)

## Влияние перекрестного опыления на механический состав винограда— средний состав перекрестно опыленных гроздей (1930).

#### L'influence de la pollinisation croisée sur la structure mécanique du raisin.

Таблица 17

	<i>Անդամակից կշիռ</i> Вес грозди Poids de la grappe	<i>Կարճի</i> Khardji	<i>Միջին կուտանքի կշիռ</i> Средний крестно опыленный Moyen	<i>Հիլիք</i> Tchilar	<i>Միջին կուտանքի կշիռ</i> Средний крестно опыленный Moyen	<i>Միջազգային համարակալիք</i> Средний крестно опыленный Moyen	<i>Ասկիրի</i> Askiari	<i>Համարակալիք</i> Средний крестно опыленный Moyen	<i>Համարակալիք</i> Хачабаш Hatchabach	<i>Համարակալիք</i> Средний крестно опыленный Moyen	
1	<i>Հողակույզի կշիռ</i> Вес грозди Poids de la grappe	278,5	147,6	124,3	105,2	339,2	156,5	228,3	136,3	168,0	194,0
2	<i>Կառուցվածքի ցուցանիշ</i> Показатель строения Index de construction	27,4	23,5	27,9	30,4	38,3	31,8	28,2	24,1	75,4	61,2
3	<i>Համիկի ցուցանիշ</i> Ягодный показатель Index des grains	50	71	57	50	29	31	55	70	25	34
4	<i>100 համիկի կշիռ</i> Вес 100 ягод Poids de 100 grains	190,6	171,0	181,8	201,2	314,8	271,4	175,0	141,8	385,5	287,9
5	<i>100 համիկի մազկի կշիռ</i> Вес кожух в 100 ягод Poids des peaux de 100 grains	9,4	6,7	7,4	9,2	10,7	9,8	5,2	5,1	13,7	9,0
6	<i>100 համիկի սերմերի կշիռ</i> Вес семян 100 ягод Poids des pepins de 100 grains	6,7	6,2	4,4	4,1	3,9	3,8	0,6	0,6	7,0	4,7
7	<i>100 համ. մասնութիւն կշիռ</i> Вес мякоти в 100 ягодах Poids de la pulpe de 100 grains	175,5	158,1	170,0	187,9	300,2	257,8	169,2	136,1	364,8	274,2
8	<i>Արմերի թիվը 100 համ. մեջ</i> Число семян в 100 ягодах Nombre de pepins de 100 grains	239	220	148	124	100	95	79	77	179	106
9	<i>100 սերմի կշիռ</i> Вес 100 семян Poids de 100 pepins	2,82	2,87	2,96	2,78	3,73	3,65	0,8	0,75	3,89	4,37
10	<i>Կազմովային ցուցանիշ</i> Показат. слож. Index de composition	18,6	18,3	22,7	24,2	26,9	24,7	30,8	27,6	26,6	30,5
11	<i>Չափանիչը</i> Гребни Raffles	3,5	4,4	3,5	4,0	2,2	2,8	3,4	4,8	1,3	1,7
12	<i>Կազիչի</i> Кожиць Peaux	4,7	4,7	3,9	4,4	3,4	3,2	3,0	3,7	3,5	3,1
13	<i>Սերմերը</i> Семена Pepins	3,4	4,3	2,4	2,0	1,2	1,2	0,3	0,4	1,7	1,6
14	<i>Մասնութիւն</i> Мякоть Pulpe	88,4	86,4	81,2	89,6	93,2	92,8	93,3	91,1	93,5	93,6
15	<i>Կամփուբը</i> Скелет Squelette	8,2	9,1	7,4	8,4	5,6	6,0	6,4	8,5	4,8	4,8
16	<i>Կուտանքը</i> Тверд. остаток Residu dur	11,6	13,4	9,8	10,4	6,8	7,2	6,7	8,9	6,5	6,4
17	<i>Բազարովային ցուցանիշ</i> Показатель состава Index de structure	10,7	9,5	10,9	10,5	16,6	15,4	13,9	10,7	19,5	19,6

ԵՐԱՄԱՆԱԳ ՓՈՇՏՄԱՆ ԱԶԴԵՑՈՒՅԹՅՈՒՆԸ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԲԱԼԱՌՈՒՅԹՅԱՆ ՎՐԱ—ՎՈՐՈՇ ՓՈՇՏԻ ԱԶԴԵՑՈՒՅԹՅՈՒՆԸ (1930)

влияние перекрестного опыления на механический состав винограда — влияние определенной пыльцы (1950).

Табл. 18

Influence de la pollinisation croisée sur la structure mécanique du raisin. L'influence d'un pollen d'un cépage défini

### **defini**

ՏՐԱՄԱԿՈՉ ՓՈՅՏՈՒՄՆ ԱԶԴԵՑՈՒԹՅՈՒՆ ԱՌԱՑ ՍԵՐԻՆ

Влияние на механический состав бессемянных

La structure mecanique des ceraques sans

ՓՈՓՈԽՆԵՐԻ ՄԵԽԱԿԱԿԱՆ ԲԱԼԱԴՐՈՒՅՑՆ ՎՐԱ (1930)

СОРТОВ ПРИ ПЕРЕКРЕСТНОМ ОПЫЛЕНИИ (1930)

pepins apres la pollinisation croisée (1930)

Таблица 19

		<i>Ասկիարի</i> Askiari	<i>Ասկիարի × բարդի</i> Askiari × khardji	<i>Ասկիարի × հաշաբաչի</i> Askiari × khardji	<i>Ասկիարի × մարմարի</i> Askiari × mskhali	<i>Ասկիարի × մարմարի × մաքաղի</i> Askiari × mskhali × hatchabach	<i>Մարմարի</i> Marmari	<i>Մարմարի × մաքաղի</i> Marmari × mskhali	<i>Մարմարի × մաքաղի × հաշաբաչի</i> Marmari × mskhali × hatchabach	<i>Մարմարի</i> Marmari	<i>Մարմարի × մաքաղի</i> Marmari × mskhali	<i>Մարմարի × մաքաղի × հաշաբաչի</i> Marmari × mskhali × hatchabach	<i>Պարզ համարի</i> Simple number						
1	Վայրկության կշիռը Вес грозди Poids de la grappe . . . . .	228,3	216,6	28,0	164,2	136,6				98,2	59,0	70,8	24,0	51,3	135,0	277,5	87,8	67,7	
2	Կազմակերպության ինդեքս Показатель строения Index de constitution . . . . .	28,2	31,8	11,7	28,8	24,1				16,9	28,5	29,7	25,7	28,0	50,9	65,6	24,1	29,3	
3	Հատիկի ցուցանիշ Ягодный показатель Index des grains . . . . .	55	51	88	72	70				213	95	110	130	112	130	88	153	174	
4	100 հատիկի կշիռը Вес 100 ягод Poids de 100 grains . . . . .	175,0	190,9	102,9	131,7	140,8				44,1	101,8	86,7	7,3	88,8	75,6	10,6	62,4	96,7	
5	100 հատիկի մազի կշիռը Вес кож. в 100 ягод. Poids des peaux de 100 gr . . . . .	5,2	7,6	4,0	3,8	5,1				2,9	5,0	5,2	3,6	4,6	4,6	7,5	6,1	4,0	
6	100 հատիկի սերմի կշիռը Вес семян в 100 ягодах Poids des pepins de 100 gr . . . . .	0,6	1,0	0,4	0,4	0,6				0	0	0	0	0	0	0	0	0	
7	100 հատիկի մաքաղի կշիռը Вес мякоти в 100 ягодах Poids de la pulpe de 100 gr . . . . .	169,2	182,3	98,5	127,5	136,1				41,2	96,8	81,5	74,2	84,2	71,0	103,1	56,3	92,7	
8	Ակրման 100 հատիկի մեջ Число семян в 100 ягод. Nombre des pepins de 100 gr . . . . .	79	119	52	59	77				0	0	0	0	0	0	0	0	0	
9	100 սերմի կշիռը Вес 100 семян Poids de 100 pepins . . . . .	0,8	0,8	0,7	0,7	0,75				0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10	Կազմության ցուցանիշ Показатель сложения Index de composition . . . . .	30,8	24,1	24,7	34,1	27,6				13,8	19,8	19,8	22,0	20,5	15,3	13,8	9,2	13,1	
11	Ջանու Գրենի Râfles . . . . .	3,4	3,0	7,8	3,3	4,8				5,6	3,4	3,4	3,7	3,5	1,9	1,5	4,0	3,2	
12	Մազու Կожица Peaux . . . . .	3,0	3,8	3,6	2,7	3,7				6,3	4,8	4,8	4,7	4,8	6,0	6,7	9,3	6,9	
13	Սերմեր Սемена Pepins . . . . .	0,3	0,5	0,3	0,3	0,4				0	0	0	0	0	0	0	0	0	
14	Կամփուրը Скелет Squelette . . . . .	6,4	6,8	11,4	6,0	8,5				11,9	8,2	8,2	8,4	8,3	7,9	8,2	13,3	10,1	
15	Կուլու մնացորդը Тверд. остаток Residu dur . . . . .	6,7	7,3	11,7	6,7	8,9				11,9	8,2	8,2	8,4	8,3	7,9	8,2	13,3	10,1	
16	Մաքաղի մաքաղի Мякоть Pulpe . . . . .	93,3	92,7	88,3	93,7	91,1				88,1	91,8	91,8	91,6	91,7	92,1	91,8	86,7	89,9	
17	Բաղադրության ցուցանիշ Показатель состава Index de structure . . . . .	13,9	12,7	7,7	15,6	10,7				7,4	11,2	11,2	10,9	11,0	11,6	11,2	6,5	9,9	
18	Շաքարայինությունը Сахаристость Sucre . . . . .	20,0	22,2	22,7	25,0	23,3				31,2	31,2	31,2	26,3	29,6	30,3	31,2	31,2	29,4	
19	Թթվագությունը Кислотность Acidité . . . . .	3,97	2,22	3,45	2,70	2,79				4,20	4,20	4,20	4,87	4,42	2,81	3,75	3,15	4,20	
20	Գրնեթթունը Винн. кислота Acide tartrique . . . . .	2,05	—	—	2,42	2,42				2,75	—	—	—	—	2,41	—	—	2,42	

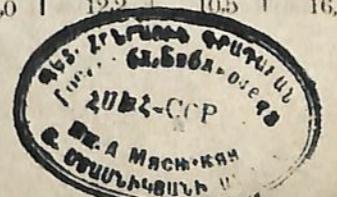
		<i>Ասկիարի</i> Askiari	<i>Ասկիարի × բարդի</i> Askiari × khardji	<i>Ասկիարի × հաշաբաչի</i> Askiari × khardji	<i>Ասկիարի × մարմարի</i> Askiari × mskhali	<i>Ասկիարի × մարմարի × մաքաղի</i> Askiari × mskhali × hatchabach	<i>Մարմարի</i> Marmari	<i>Մարմարի × մաքաղի</i> Marmari × mskhali	<i>Մարմարի × մաքաղի × հաշաբաչի</i> Marmari × mskhali × hatchabach	<i>Մարմարի</i> Marmari	<i>Մարմարի × մաքաղի</i> Marmari × mskhali	<i>Մարմարի × մաքաղի × հաշաբաչի</i> Marmari × mskhali × hatchabach	<i>Պարզ համարի</i> Simple number						
										98,2	59,0	70,8	24,0	51,3	135,0	277,5	87,8	67,7	
										16,9	28,5	29,7	25,7	28,0	50,9	65,6	24,1	29,3	
										213	95	110	130	112	130	88	153	174	
										44,1	101,8	86,7	7,3	88,8	75,6	10,6	62,4	96,7	
										2,9	5,0	5,2	3,6	4,6	4,6	7,5	6,1	4,0	
										0	0	0	0	0	0	0	0	0	
										41,2	96,8	81,5	74,2	84,2	71,0	103,1	56,3	92,7	
										0	0	0	0	0	0	0	0	0	
										13,8	19,8	19,8	22,0	20,5	15,3	13,8	9,2	13,1	
										5,6	3,4	3,4	3,7	3,5	1,9	1,5	4,0	3,2	
										6,3	4,8	4,8	4,7	4,8	6,0	6,7	9,3	6,	

## ՏՐԱՎԱԿԱՉ ՓՈՇՈՄԻՆ ԱԶԴԵՑՈՒԹՅՈՒՆԸ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ Влияние перекрестного опыления на механический состав L'influence de la pollinisation croisée sur la structure

	<i>Մակար, ձիթի, հաշտի</i>	<i>Մակար, ձիթի, հաշտի</i>	<i>Մակար, չոլար, խաճամ</i>					
1	<i>Վեցկույզի կշիռ</i> Вес гроэди	210,5	169,5	164,4	272,0	263,5	152,5	237,2
2	<i>Կապույտածղի ցուցանիշ</i> Показат. строения	47,2	33,4	36,6	41,6	33,2	41,2	31,2
3	<i>Հատիկի ցուցանիշ</i> Ягодный показат.	39	44	47	37	50	56	44
4	<i>100 համիկի կշիռ</i> Вес 100 ягод	294,0	224,3	228,6	268,5	211,8	232,7	229,1
5	<i>100 համիկի մաշկի կշիռ</i> Вес кожи в 100 ягод.	10,6	8,1	8,9	10,5	8,9	9,0	9,2
6	<i>100 համիկի սերմի կշիռ</i> Вес семян 100 ягод.	5,1	4,0	3,7	5,3	4,5	5,7	5,0
7	<i>100 համ, մամուլի կշիռ</i> Вес мякоти 100 ягод.	278,3	212,2	216,0	252,7	198,4	218,0	214,9
8	<i>Սերմերի բանակը 100 համիկի մեջ</i> Число семян в 100 ягод.	142	112	103	162	136	139	162
9	<i>100 սերմի կշիռ</i> Вес 100 семяи	3,53	3,73	3,37	3,41	3,64	4,32	3,17
10	<i>Կարմիր բյան ցուցանիշ</i> Показат. сложения	25,4	28,9	24,3	23,6	27,3	27,3	22,7
11	<i>Չափչը</i> Гребни	2,5	3,1	3,0	2,5	3,2	2,7	3,1
12	<i>Մաշկը</i> Кожица	3,6	3,2	4,0	3,9	3,5	3,9	4,1
13	<i>Սիրեցը</i> Семена	1,8	1,6	1,6	2,2	2,2	2,8	2,5
14	<i>Մամուլի թթվը</i> Микоты	92,1	92,1	91,4	91,4	91,1	90,6	90,3
15	<i>Պոլպը</i> Пульпа	6,1	6,3	7,0	6,4	6,7	6,6	7,2
16	<i>Կամիրը Տերը</i> Тверд. остаток	7,9	7,9	8,6	8,6	8,9	9,4	9,7
17	<i>Բաղադրության ցուցանիշ</i> Показат. состава	15,1	14,6	13,0	14,3	13,2	13,7	12,5
	<i>Index de structure</i>							11,2

ԲԱԼԱՌՈՒԹՅԱՆ ՎՐԱ—ՎՈՐՈՇ ՓՈՇՈՒ ԱԶԴԵՑՈՒԹՅՈՒՆ: (1930)  
винограда—влияние определенной пыльцы(1930 г.)  
mecanique du raisin (Pollen d'un cepade defini 1930)

Միջնական չափանիշ		Средний хвост		Moyen Hatchabach		Համարած հարթի		Чилар		Мехали		Խարճի		Հաչабաշ	
Համարած հարթի		Хвосташ, чилар, харճи		Hatchabach, chilar, khardji		Տարբարդություն		Чилар		Мехали		Խարճի		Хачабаш	
Տարբարդություն		Хвосташ, чилар, харճи		Hatchabach, chilar, khardji		Տօղ սպոնտանե		Тоже		Самоопаденне		Idem		Fec. spontaneo	
Միջնական հարթի		Средний хвост		Moyen Hatchabach		Կոնտրօլ		Կոնտрօլ		Կոնտրօլ		Կոнтроль		Կонтроль	
169,2	190,3	262,4	207,9	124,3	123,2	339,2	156,6	278,5	405,3	168,0	228,7				
31,9	43,6	30,1	46,1	27,9	20,6	38,3	29,7	27,4	20,0	75,4	49,8				
50	43	57	39	53	57	29	37	50	75	25	38				
219,8	252,6	182,8	318,4	181,8	165,5	304,8	252,5	190,6	128,1	385,5	254,8				
8,6	10,2	7,7	11,4	7,4	6,8	10,7	7,5	9,4	6,3	13,7	10,0				
4,7	6,0	6,5	5,7	4,4	3,4	3,9	3,8	6,7	4,9	7,0	4,8				
206,5	236,4	168,6	301,2	170,0	155,3	300,2	241,2	175,5	114,9	364,8	240,6				
142	189	137	169	148	109	100	105	239	174	179	129				
3,33	3,22	3,45	3,55	2,96	3,08	3,73	3,66	2,82	2,83	3,59	4,44				
22,8	22,6	24,2	25,5	22,7	22,9	26,9	32,2	18,6	18,1	24,0	31,6				
3,0	2,8	3,7	3,2	3,5	4,6	2,2	3,2	3,5	4,8	2,0	1,6				
4,2	4,0	3,8	4,3	3,9	3,9	3,4	2,8	4,7	4,7	3,8	2,9				
2,5	2,6	2,3	2,4	2,4	1,9	1,2	1,5	3,4	3,7	1,7	1,3				
91,3	91,6	91,2	90,1	90,2	89,6	93,2	92,5	88,4	86,8	92,5	94,2				
7,2	6,8	7,5	7,5	7,4	8,5	5,6	6,0	8,2	9,5	5,8	4,5				
9,7	9,4	9,8	9,9	9,8	10,4	6,8	7,5	11,6	13,2	7,5	5,8				
12,7	13,3	12,2	12,0	12,2	10,5	16,6	15,4	10,7	9,1	15,9	20,9				



ՄՈՒԼՉԱՐԱՆ ԱԶԴԵՑՈՒԹՅԱՆ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԲԱԼԱՌՈՒԹՅԱՆ ՎՐԱ. ԲԱՆԱՆ. 1932 թ.

Влияние на механический состав винограда мульчирования. Сорт банан. 1932 г.

L'influence sur la structure mécanique de raisin à l'application du mulch (le cépage

Банан) 1932

Таблица 21.

			Կոնտրօլ Témoin	Մուլչ. Mulch.
1	Վաղիութեակար	Вес грозди	Poids de la grappe . . . . .	265,2 261,0
2	Կառուցածքի ցուցանիշ	Показат. строения	Indice de constitution . . . . .	44,8 37,4
3	Համբկի ցուցանիշ	Ягодный показат.	" des grains . . . . .	31 34
4	100 համբկի կշիռ	Вес 100 ягод	Poids de 100 grains . . . . .	296,8 273,3
5	100 " մաշկի կշիռ	" кожиц в 100 ягод	" des peaux de 100 grains . . . . .	8,5 8,8
6	100 " սերմի "	" семян " "	" des pépins " " " . . . . .	5,2 6,1
7	100 " մամուռի "	" мякоти " "	" de la pulpe " " " . . . . .	283,1 258,4
8	Սերմերի քանակը 100 համբկի մեջ	Число семян "	Nombre de pépins " " " . . . . .	183 203
9	100 սերմի կշիռ	Вес 100 семян	Poids de 100 pépins . . . . .	2,85 3,01
10	Կազմովիճան ցուցանիշ	Показат. сложен.	Index de composition . . . . .	33,3 29,3
11	Չափաչքը	Гребни	Râfles . . . . .	2,1 2,6
12	Մազեր	Кожицы	Peaux . . . . .	2,8 3,1
13	Սերմերը	Семена	Pépins . . . . .	1,7 2,1
14	Մամուռը	Мякоть	Pulpe . . . . .	93,4 92,2
15	Կաթիքը	Скелет	Squelette . . . . .	4,9 5,7
16	Կոշտ մաշարդ	Тверд. остаток	Résidu dur . . . . .	6,6 7,8
17	Բաղադրության ցուցանիշ	Показат. состава	Index de structure . . . . .	19,0 16,1
18	Շարարտյանություն	Сахаристость	Sucre . . . . .	20,70 16,80
19	Թթվագույնություն	Кислотность	Acidité . . . . .	5,85 4,78
20	Մոլուզին նյութը	Золин. вещ.	Substances minérales . . . . .	3,44 2,58
21	Ազոտ	N	N . . . . .	0,4424 0,2632
22	PH	PH	PH . . . . .	3,2 3,5

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0280719

19.680

Ч-Ф-Б 10 р.



Адрес Зональной Станции:  
Эревань, 1-ый совхоз (бывш. Сардарский сад).