



GIPUZKOAKO **ERLEZAIN** ELKARTEA®

EZTI LEHIAKETAKO BALDINTZAK

HELBURUAK

Eskualdean bertako ezti ekoizpena ezagutarazi eta bultzatu. Baina aldi berean, erlea eta erlezaintzaren garrantzia ezagutarazi, ingurumenari eta elikagai askoren ekoizpenari dagokionean landaredi mota ezberdinak polinizatuz. Honekin batera, eztiak gain dauden erlauntzako produktu desberdinak eta hauen onurak ezagutaraztea.

BALDINTZAK

- Ezti gordinak, berotu gabeko eztiak, eta erlezain berak **eskualdean** ekoiztuak izatea.
- Erlezain bakoitzak ezti berdinari dagokion **kilo-erdiko 2 poto** berdina aurkeztu behar ditu.

Eskualde bakoitzeko 3 finalistak, Zegaman martxoan ospatzen den Erlezain Eguneko Gipuzkoako Ezti Lehiaketan parte hartzeko sailkatzen dira .

PUNTUAKETA

- Hezetasuna: Eztiaren hezetasun maila neurtzen da refraktometroa izeneko aparailu baten bitartez. Hezetasuna %20tik behera behar du. Gurean, salbuespen bezala, hezetasun portzentai altuagoa izan dezakeen txilar eztiak izango genduz.
Parametro garrantzitsua da, hezetasun altua duen ezti batek hartidura arazoak emango baititu denborarekin.
- Aurkezpena: Puntuaketa 0tik 3ra (Ezti flaskoaren garbitasuna edukitzen da kontutan: tapa eta frasko garbia egotea bai eta fraskoa ezti ondo beteta egotea ere).
- Egoera: Eztiaren egoera baloratzen da, hau da ezti erlauntzatik atera eta ontziratzen den arteko prozesua baldintza egokietan eta ondo egin dela ziurtatzen du egoerak. Ezti bera garbi egotea, partikula zikinik edo aparrik ez izatea. Honek ezti ondo filtratua eta ondo dekantatua izan den edo ez adierazten digu.

- Usaimen eta dastamena

Eztiaren usaimen eta dastamena erleak bistatutako landareen araberakoak izango dira, baina erlezainaren lanak ere baldintza dezake: ke-hauspoaren erabilera, ezti erauzteko modua, noiz eta nola kendu dien erleei, ezti atera den lekuaren baldintzak (usain, hezetasun...).

Usaimena: 0tik -3ra (Usain garbia izatea, ke-hauspo edo usain arrarorik ez izatea). Ezti argiek, basoko ezti ilunek baino usain gutxiago izango dute

Dastamena: 0tik -5era. Honek du garrantzi handiena. Dastatzaileari sortzen dizkion sentrazioetan datza: Zaporearen sarkortasuna, persistentzia, zapore desberdinen oreka....

Ezti irabazleak, ezti orekatu eta bereziak izateaz gain, aurkezpen eta egoerari dagokionean puntuaketa oso altua izan ohi dute.