

הכנת סירופ ממיץ ענבים

בעלוננו על "הכנת מיץ ענבים ושימורו" שפורסם לפני שנתיים, הסברנו כיצד לנצל ענבים שאינם מתאימים לשווק. הדגשנו שם את החשיבות שבהכנת המיץ בלתי-התסוס, המפוסטר, מכיון שמוצר זה מצטיין בטעם הטיפוסי של הענבים ובסגולתם

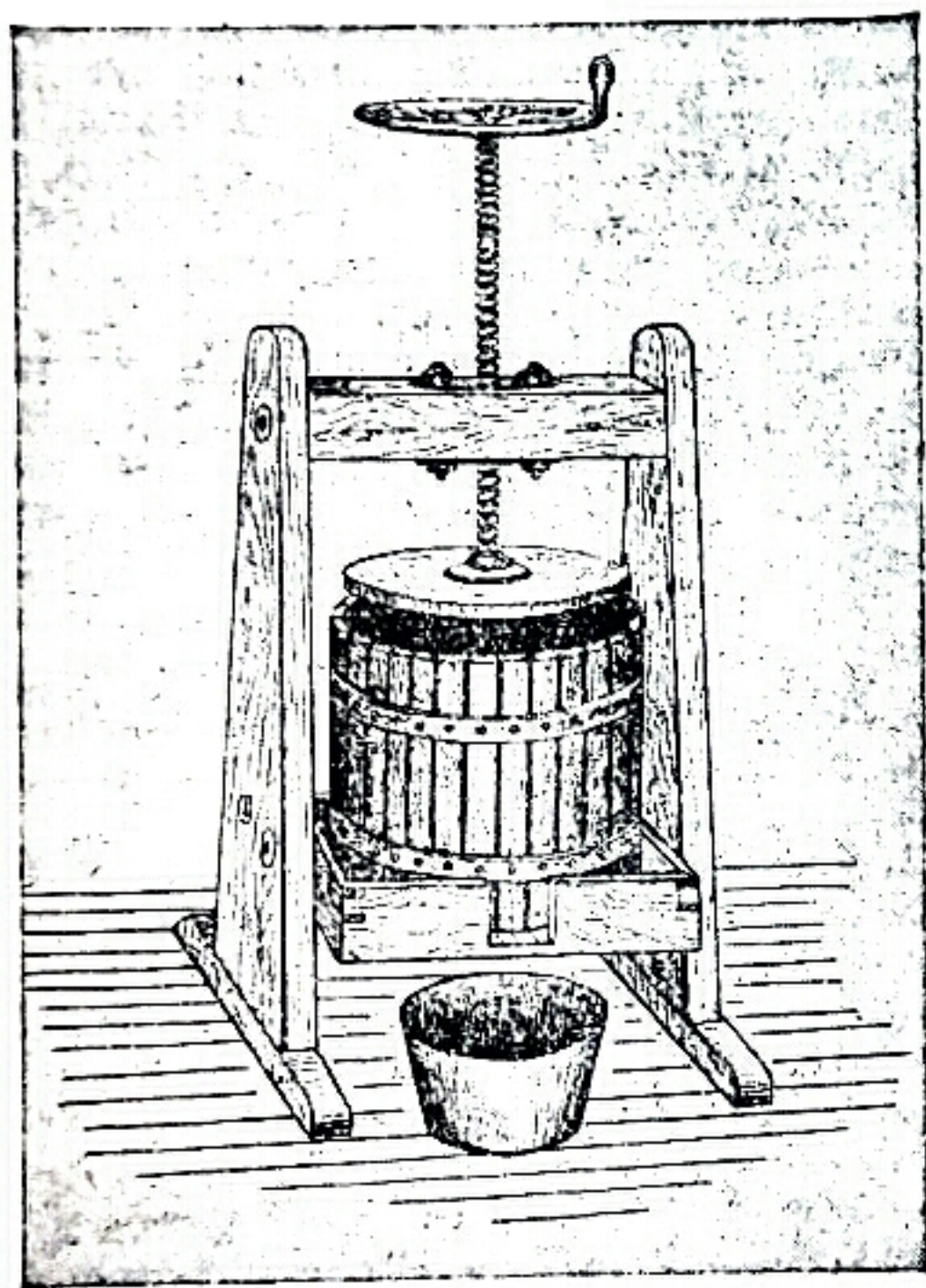
המרעננת, שבעבורם ישלמו הצרכנים מחיר כזה שהכנת המיץ תהיה רנטבילית. בעלון הנ"ל אנו דנים רק בקצרה על ייצור סירופ-הענבים, ולכן רצוי לפרסם עתה פרטים נוספים, על תוצרת זו, שמרביתם עתה בעשייתה. הסיבה לכך היא בעיקר, בגלל האפ-

ניחוח ניטרלי. אם רוצים להשתמש בענבים כחומר להכנת משקאות, אפשר לקחת ענבים חמוצים יותר, אולם אם רוצים להשתמש בסירופ להמתקה, מעדיפים פרי המכיל מעט חומצה, ואם הפרי חמוץ יותר מוכרחים לסתור את חמיצותו, כפי שיתואר להלן. אכן, פרי המכיל אחוז גבוה של סוכר ומתכונת נמוכה של חמיצות, הרי הוא מתאים ביותר להכנת סירופ.

יש לקחת רק פרי הבשל יפה, אולם יש להקפיד שלא להשתמש בפירות רקובים או מעובשים, כי מחומר גלמי גרוע לא נקבל תוצרת משובחה.

אין צורך לטפל בענבים טיפול מיוחד לפני הסחיטה, צריך רק לרחצם או לשטפם היטב לפני השימוש, שאם לאו — עלולים להטפל למיץ גם האבק, הכלוך והומריסוס הדבוקים בפרי. אם רוצים לעשות מיץ בקנה-מידה מורחב, יש להתקין שורת ראשי-מקלחת, כדי לאפשר שטיפה מהירה ויעילה של הענבים. אין רצוי לשרות את הפרי במים למשך זמן רב.

סחיטת המיץ: ישנן שיטות רבות ושונות לסחיטת המיץ. כשישנן מכונות מתאימות, סוהטים את המיץ ישר מהענבים בלי טיפול מיוחד. בבתי-בד משתמשים במסחטה, שהיא הטיפוס היעיל ביותר לסחיטת המיץ; היא מורכבת ממועך וממסחטת-סל. את המועך מהווים שני גלילים ממכתק רקועה, המסתובבים בכוון מנוגד אחד לשני. הענבים עוברים בין הגלילים, וגם נקרע ומיצם נסחט בקלות. את השיורות אפשר להשאיר עם הענבים והן אפילו עלולות להקל את הסחיטה, אם משתמשים במסחטת-סל. לייצור בקנה-מידה גדול משתמשים, בדרך כלל, במסחטה הידרולית בשביל הסחיטה. תמונה מס' א' מראה מסחטת-גיגית המופעלת ביד, מיועדת לייצור בקנה-מידה קטן.



תמונה א'

מסחטת-גיגית המופעלת ביד.

שיטה אחרת יעילה מאד לסחיטת-המיץ היא ע"י מסחטת-בורג בצורת חרוט. מסחטות כאלה נבנות בגדלים שונים, בהתאם לגודל הייצור. המסחטה הזאת מורכבת מכלי-קיבול שלתוכו מכי נסים את הפרי ובורג בצורת חרוט הדוחק ומוביל את הפרי לשפודו של החרוט. מסביב לבורג דפנים ובתחתית רשת. מכיון שהמרחק בין הבורג והדפנים מתמעט והולך בכוון לקצה המסחטה, הפרי נלחץ בלחץ הגדל והולך, וכך המיץ נסחט. שתי מסחטות כאלה נראות בתמונה ב', אחת להפעלה ביד והשנייה למנוע. המיץ הנסחט בעזרת מסחטה כזו, מכיל כרגיל הרבה בשר-פרי.

אם אין מסחטה מתאימה, אפשר להכין בבית מסחטה פשוטה. בתמונות ג', ד' נראות שתי מסחטות פרימיטיביות שהוכנו בבית. אולם אם אין כל מסחטה, יש לסחוט את המיץ בעזרת כברה. באופן זה מקבלים כמות-מיץ גדולה, שתעלה אפילו על הכמות המתקבלת מאחדות מהמסחטות המתוארות לעיל, בתנאי שמרככים את הפרי בחום, לפני העברתו דרך הכברה. אכן, כמות-המיץ המתקבלת באופן זה גדולה יותר, אולם שיטה זו דורשת גם יותר עבודה מאשר במסחטה.

שרות להשתמש בסירופ כתחליף לסוכר. וכאן נברר יפה את היתרונות והחסרונות הכרוכים במוצר זה:

(1) לסירופ-הענבים טעם-פרי מיוחד. טעמו מושפע ע"י מרכיבים שונים — מלבד הסוכר — הנמצאים במיץ-הענבים, כגון חומצה טרטרית, טנין, וכו'. טעם זה טוב כשמשמש כממסך בסירופ להכנת פודינג, עוגות, מרק-פירות, יינות מתוקים וגלידה, וכן גם למשקאות או שימורים, אולם טעם זה אינו רצוי כשדרושה מתיקות ניטרלית, כגון להמתקת תה, קפה וכו'.

(2) סוכר-הענבים יותר יקר, ביחס, מאשר סוכר-קנה או סוכר-סלק, כפי שנפרט להלן, אולם אין להחשיב הרבה את הפרט הזה בימיה-המלחמה, כשאספקת סוכר-הקנה או סוכר-הסלק מוגבלת, וגם בזמנים כתיקונם במשק החקלאי, שבו היצרן הוא גם הצרכן, ויכול לחסוך לעצמו הוצאות במזומנים, בעזרת הענבים הפסולים לשווק. מאידך גיסא, רצוי לכוון את הייצור כך, שטעם הסירופ יהיה יתרון לגבי הסוכר — שלו חסר טעם מיוחד — כדי שהצרכנים יהיו מוכנים לשלם בעד הסירופ מחיר גבוה יותר.

(3) סוכר הענבים אינו מזדהה מבחינה חימית עם סוכר-הקנה או הסלק. כי שני האחרונים מורכבים מסוכרוזה, ואילו סוכר הענבים מורכב מחלקים שונים של גלוקוזה ולבולוזה. אולם תערובת שני מיני-הסוכר האלה דומה במתיקותה לסוכרוזה, ושניהם שווים בערכם המזין. ולמעשה מעדיפים לעתים קרובות את סוכר הענבים בשביל חולים ומחלימים. בגלל זה שעיקולו קל ואף מעורר מהר את האנרגיה בגוף.

סירופ-הענבים הוא בעיקר תרכיז-ענבים. את הריכוז משיגים כרגיל ע"י אדוי מיהמיץ בעזרת הבישול. שיטה שניה, שמשתמשים בה בארצות אחדות במידה מוגבלת, היא: הקפאת המיץ והרחקת גבישי-הקרח. הבישול בדודים פתוחים, על אף היותו השיטה הפשוטה ביותר, רצוי פחות מהבישול בוקואום, כי הוקואום מוריד את נקודת-הרתיחה והודות לכך — טעם הסירופ וצבעו מושפעים פחות, מאשר במידת-חום גבוהה יותר. אמנם בבתי-החרושת בארץ משתמשים בדודי-וקואום, אולם בייצור בקנה-מידה זעיר ובבית משתמשים בעיקר בדודים פתוחים לבישול סירופ-הענבים. לכן נדון במאמרנו רק בשיטה זו בלבד.

שלושת השלבים העיקריים בהכנת סירופ-ענבים הם:

- (1) המיצוי;
- (2) ריכוז המיץ;
- (3) הכנסת הסירופ לבקבוקים והחסנתו.

מיצוי המיץ

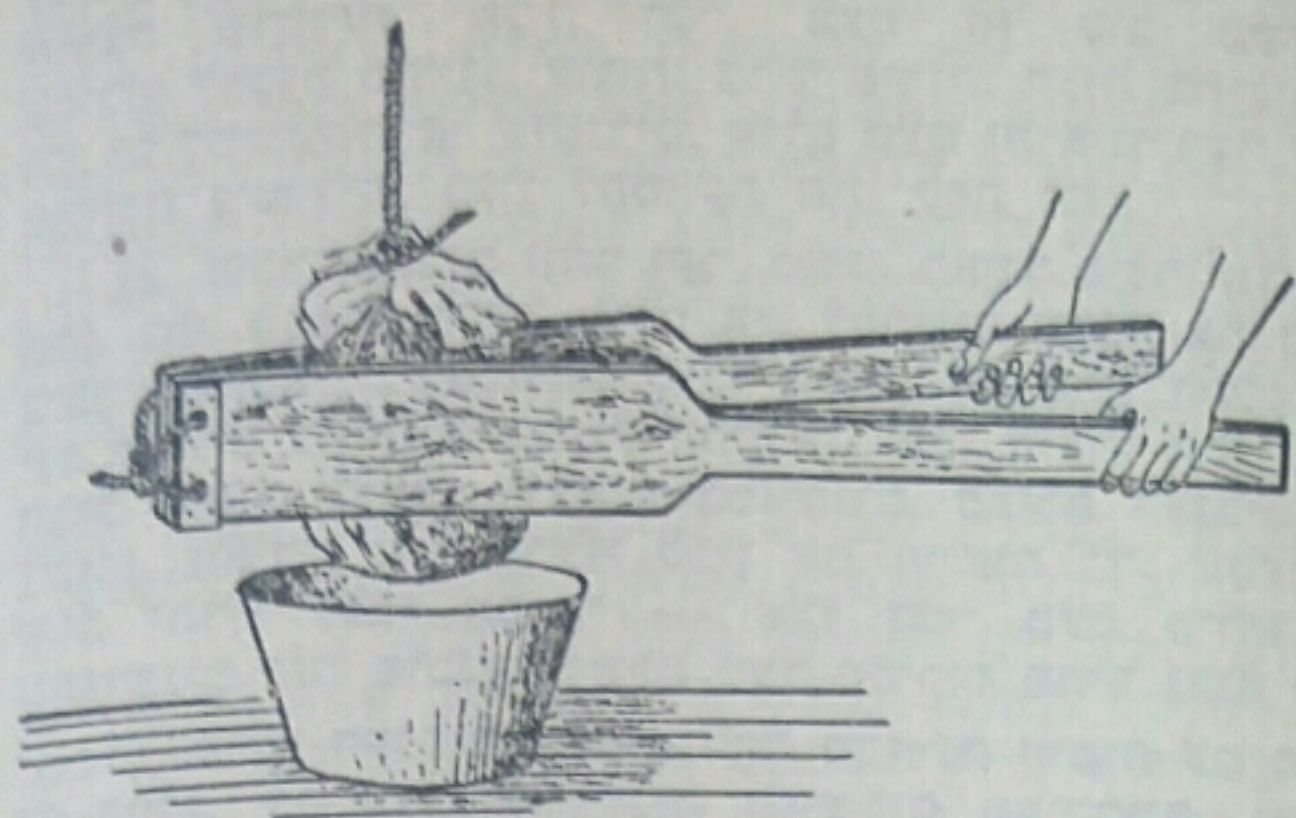
בחירת-הפרי: יש לבחור בפרי בשל בהחלט להכנת סירופ-ענבים, כי מתכונת הסוכר של הענבים גדלה והולכת במידת התקדמות ההבשלה וע"י כך גדלה גם כמות הסירופ שמקבלים. בדרך כלל גבוהה מתכונת הסוכר של הענבים בארץ, אולם היא יכולה לנוע לפעמים מ-14%—15% בתחילת העונה ועד 25%—27% בסוף העונה. החשיבות של בחירת ענבים, המכילים אחוז סוכר מרובה ביותר, מתבררת מתוך טבלא מס' 1, המראה מהי כמות הסירופ בן 65% סוכר, בערך, המתקבל ממיצוי-ענבים שבהם שונה ריכוז-הסוכר.

טבלא מס' 1. כמות הסירופ המתקבלת מ-100 ליטר מיץ-ענבים

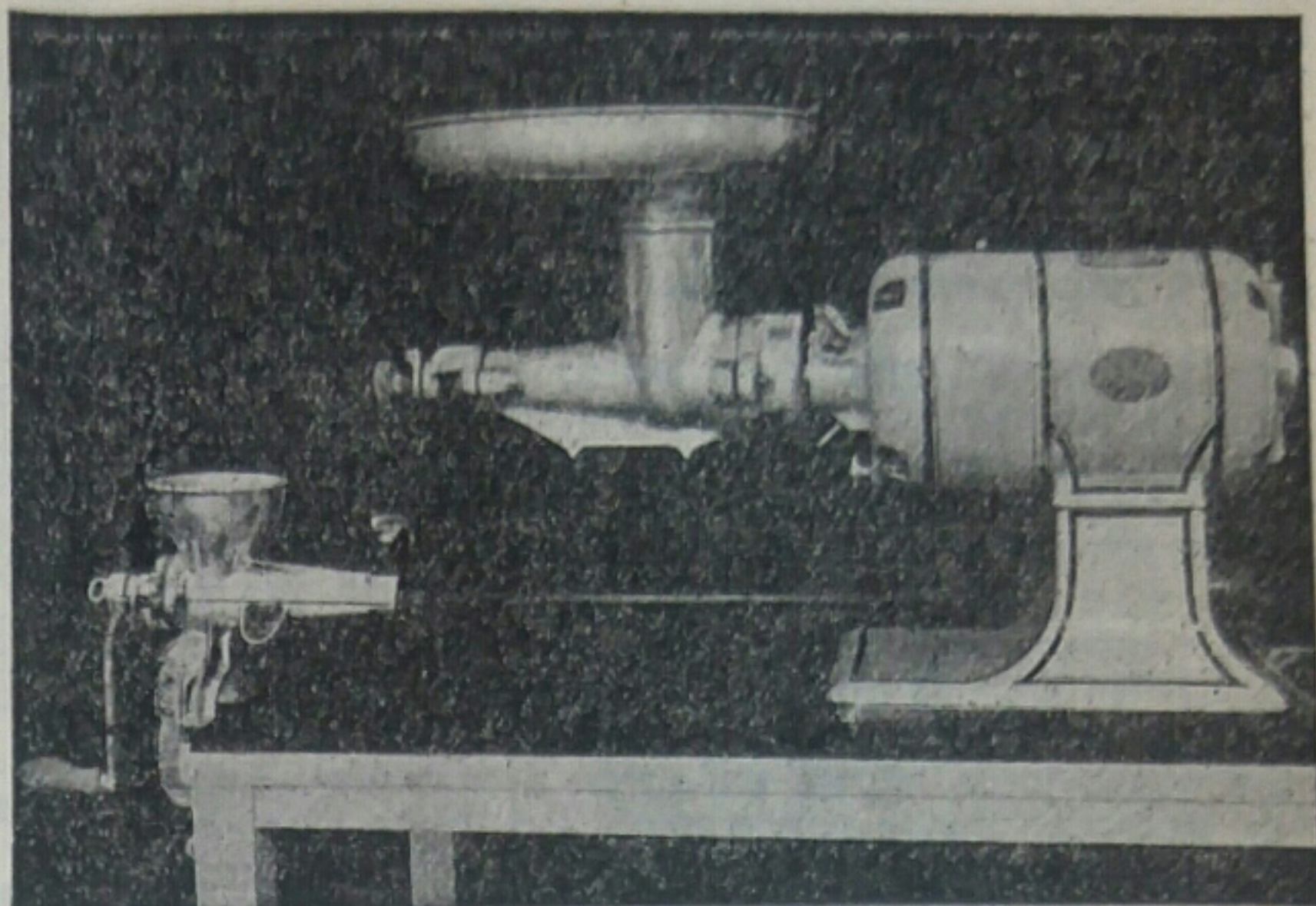
אחוז הסוכר במיץ	כמות הסירופ (המכיל 65% סוכר) בליטרים
14	17.2
16	19.8
18	22.5
20	25.2
22	28.0
24	30.8
26	33.6

מהטבלא הנ"ל אנו למדים כי כל תוספת של 1% במתכונת הסוכר במיץ יכולה להגדיל את כמות הסירופ ב-1.4%. אולם מתיקות-הענבים אינה תלויה בדרגת-ההבשלה של הפרי בלבד, כי אם גם בזן. בין הזנים המסחריים שלנו ידועים המוסקט האלקסנדרוני וההמבורגי, וכן גם רוב ענבי-הייין, כזנים המכילים אחוז-סוכר גבוה, בשעה שזנים מקומיים אחרים כגון: תמר בירותי, סלטי ודבוקי מכילים מעט סוכר, ביחס, ולכן הם מתאימים פחות להכנת סירופ.

מלבד מתכונת-הסוכר שלהם, הרי גם סגולות אחרות של הזנים — כגון צבע, ניחוח (ארומה) וחמיצות — חשיבותם רבה בבחירת הענבים, ביחוד אם הסירופ מיועד למכירה. למשל: ענבים צבעוניים רצויים פחות מענבים לבנים, כי סירופ בהיר מחירו גבוה יותר. ניחוח נעים, ביחוד של זני "מוסקט", רצוי בהחלט להכנת הסירופ, ולכן "ענבי מוסקט" מתאימים יותר מזנים אחרים. הניחוח של ענבי-מוסקט חזק מאד, ולכן מספיק אם 30%—50% מהענבים הם ענבי "מוסקט" והשאר יכולים להיות ענבים בעלי-



תמונה ד'. מסחטת יד פשוטה יותר.



מסחטת יד

מסחטה חשמלית משוכללת

תמונה ב'. טפוס מסחטות

לאייד כמות מרובה יותר של מים בעת הריכוז, — אין הדבר כדאי, אם הדלק יקר או הדודים מוגבלים בנפחם; כמות המיץ תלויה בטיב הסחיטה, בדרגת-הבשלתם של הענבים ובמתיקותם; אולם נוכל להניח, שבעזרת מסחטה טובה מקבלים 700—800 ליטר מיץ מכל טון ענבים.

החסנת המיץ: אם אין אפשרות לרכז את המיץ מיד — אפשר להחסינו, ולרכזו כעבור זמן-מה.

לשם החסנתו אפשר לחמם את המיץ ולשמרו מפוסטר בבקבוקים גדולים (ר' עלוננו ק"א) — וגם אפשר לשמרו בעזרת דו-תחמוצת הגפרית (SO_2). אמנם הפיסטור עדיף כשרוצים לשמור את המיץ כמשקה, אולם התוספת של דו-תחמוצת הגפרית נוחה יותר במיץ שרוצים לרכזו לסירופ, כיון שזה יותר פשוט ויותר זול, ומרבית החומר החימי מתנדפת בעת הבישול אח"כ.

את המיץ הנשמר בעזרת דו-תחמוצת-הגפרית אפשר לאחסן בחביות-עץ סגורות או בכלי-זכוכית, אולם אין לאחסנו בכלי ברזל. כמות דו-תחמוצת הגפרית, אשר צריך להוסיף, משתנה לפי אורך הזמן, שבו רוצים לשמר את המיץ — כ-0.1% תספיק לשימורו במשך שבועות אחדים, אולם להחסנה ממושכת יותר דרושה, בערך, תוספת של 0.15% דו-תחמוצת הגפרית.

את דו-תחמוצת הגפרית אפשר להוסיף בצורת גז או כמלח. דרך נוחה לתוספת חומר זה היא בצורת המלח דו-גפרית הנתרן, או מטא-דו-גפרית הנתרן. את שניהם אפשר להשיג בשוק, בכל בית-מסחר לחמרים כימיים. אולם בשעת הקניה יש לשים לב לתרכוזת ה- SO_2 שבמלח. אם המלח הקנוי מכיל, למשל, 50% SO_2 יש להוסיף לכל ליטר מיץ 30 גרם, כדי לקבל תרכוזת של 0.15%, ואם המלח מכיל 60% SO_2 צריך להוסיף רק 25 גרם.

עשית הפירופ.

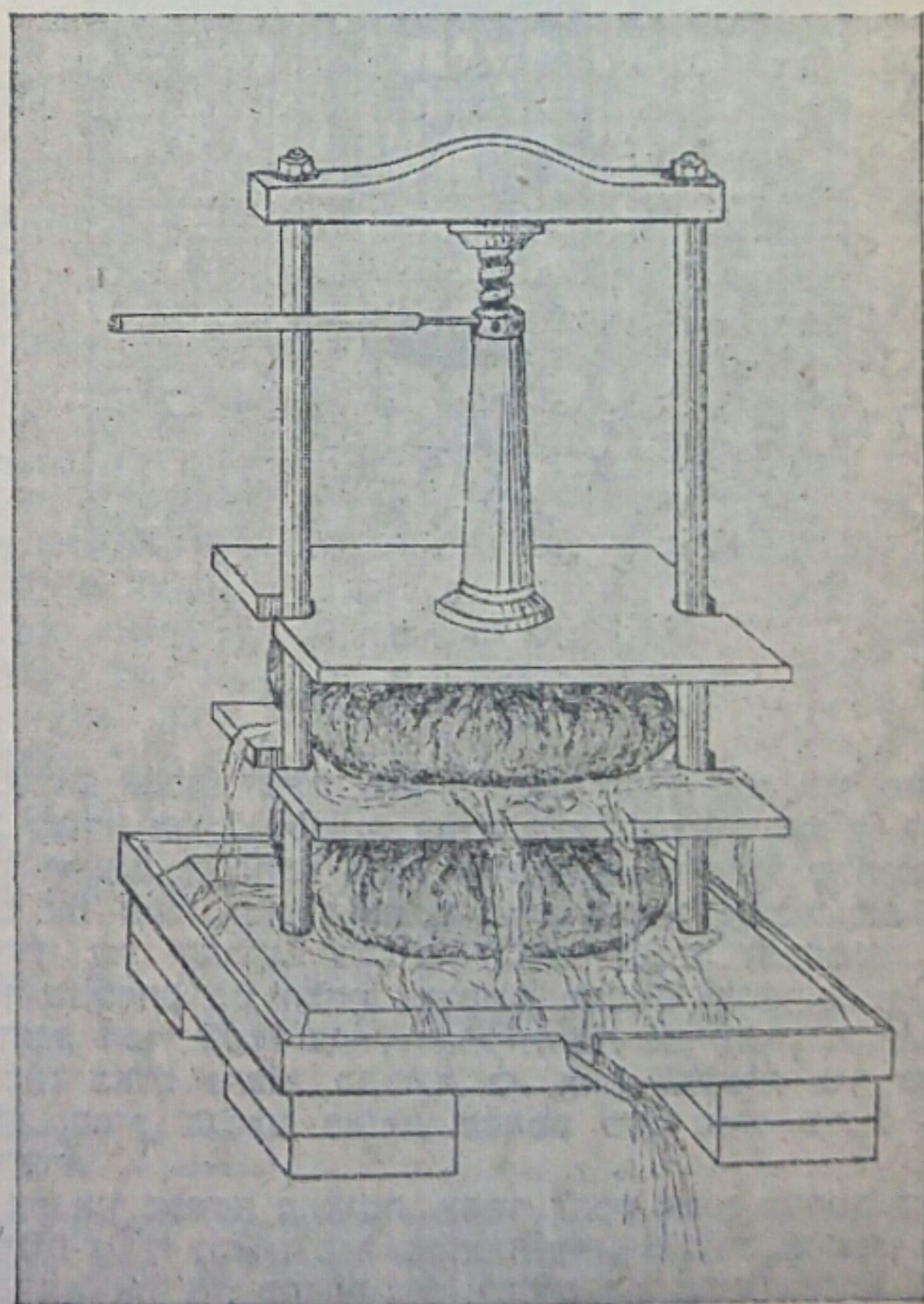
זיכור: אם המיץ אינו זך, למרות אחסנה ממושכת ב- SO_2 יש לסננו בעזרת נפה או בד, כדי להרחיק את כל החלקים המוצקים. אפשר להחיש את הסינון אם מניחים למיץ לעמוד אחרי סחיטתו, כדי שחלק מהחמרים המוצקים ישקע. אחר כך יוצקים את המיץ לאט, שיוגר מעל המשקע ומסננים אותו. מובן שאין להשאיר את המיץ עומד זמן רב בלי חומר משמר, כי עלולה להתהוות תסיסה.

רק לעתים רחוקות נוטלים מהמיץ את צבעו, אולם אפשר לעשות זאת ע"י פחם-עצמות או פחם-צמחים. עושים זאת לפני התחלת הריכוז או אחרי ריכוז חלקי, כדי להקטין את נפח המיץ שמטפלים בו.

סתירת-החומצות: כוח-ההמתקה של הסירופ גדל והולך, במידה שהוא מכיל פחות חמיצות. לכן צריך, לפני הריכוז, לסתור את חמיצות-המיץ, או לפחות חלק ממנה. אין עושים זאת אם הסירופ צריך לשמש להכנת משקאות. השיטה הטובה לסתירת החמיצות היא בעזרת פחמת-הסידן ($CaCO_3$). מיץ-הענבים מכיל לרוב 0.5—0.8% חומצה טרטריק. אם קובעים ע"י טיטרציה את חמיצות המיץ, אפשר לחשב בדיוק את הכמות הדרושה של פחמת-הסידן. כיון שרצויה חמיצות-מה בסירופ, ויש להמנע מכמות עודפת של פחמת-הסידן, טוב לחשב את התוספת הנחוצה כך, שבמיץ תשאר כ-0.1% חומצה. נניח שמצאנו כי המיץ מכיל

בסחיטה החמה מסירים את הגרגרים מהשיזורה, מועכים אותם מעט בידים ומחממים אותם ל-70—75 מעלות צ' במשך דקות אחדות, עד אשר הם מתרככים לגמרי. בארצנו נוהגים לפעמים לבשל את הענבים עם חלק גדול של השזורות לפני שמעבירים אותם דרך כברה. יש להמנע בהחלט מזה, כיון שהשזורות והחר-צנים מכילים טנין וחמרים מרירים אחרים, שבשעת הבישול עוברים למיץ וטעמם מורגש מאד בסירופ המוכן.

כמות-המיץ הנסחטת תלויה בטיב המסחטה; אולם בדרך כלל נשארת כדי 1/5 מהמיץ, בתוך בשר-הפרי. אם רוצים למצות שארית-מיץ זו כמעט כולה — עושים זאת ע"י תוספת מים חמים לבשר-הפרי וכעבור שעות אחדות סוחטים אותו שנית. מובן שמיץ זה יכיל הרבה פחות סוכר מהמיץ הראשון. הסחיטה השנייה מגדילה במידה ניכרת את כמות הסירופ, אולם כיון שיש



תמונה ג'. מסחטה פשוטה

הענבים נסחטים בשקי בד, לפעולת הסחיטה משתמשים במנוף של מכונת.

עיקר. כדי למנוע את הסירופ שלא ידלח (יעשה דלוח, ויאבד את צחותו) צריך למלא את הבקבוקים לגמרי שלא ימצא בהם אויר, ולהחזיקם בחדר אפל וקריר.

חישובים כלכליים.

הריכוז שיכולים לקבל ע"י הכנת סירופ-ענבים תלוי במחיר שאפשר לקבל בעבור הסירופ, בהשוואה: (א) למחיר הסוכר ותרסיז-סוכר אחרים, (ב) למחיר ולאכיות של סירופים ממקורות אחרים.

אפשר לאמוד את מחיר סירופ-הענבים, על-יסוד המחיר שהכורם מקבל בעד הענבים, משערים, שהשנה ימכר בסיטונות טון ענבים במחיר 10 לא"י בערך. כמות הסירופ שמקבלים מטון ענבים משתנה בהתאם לתנאי המקום. אולם בעזרת מכוונות טובות וזנים מתוקים באופן בינוני אפשר להניח שיקבלו כ-160—200 ליטר סירופ בן 65% סוכר מכל טון ענבים. ז"א, שדרושים 5—6 טון ענבים לעשית טון אחד סירופ. אמנם אין עדיין נסיון מסחרי בתוצרת זו בארץ, אולם אפשר להעריך, שכל ההוצאות הכרוכות בהכנת הסירופ אינן עולות על 6—10 לא"י הטון. על יסוד נתונים אלה יוצא, ש-60—70 לא"י עולה טון סירופ למיצר.

להלן נשוה את מחיר סוכר-הענבים בצורת סירופ, למחיר הסוכר בתרכיז-סוכר אחרים בשוק:

טבלא מס' 2. מחיר תרכיז-סוכר שונים.
(כל המחירים נתונים מתוך השערה)

המוצר	מחיר הטון בלא"י	מתכונת הסוכר %	מחיר טון סוכר שבמוצר, בלא"י
סוכר גבישי	32	100	32.—
ג'ם וריבות	60—80	70	90.—
סירופ ענבים	70	65	105.—
דבש	150—180	80	200.—

טבלא 2 מראה את ההבדלים הניכרים במחירי הסוכר ממקורות שונים. מובן שאין בכוח סוכר-הענבים להתחרות בסוכר הגבישי, אולם בעתות מלחמה, כשכמות הסוכר הניתנת לאוכלוסיה פחותה מהתצרוכת הרגילה, הרי הספקה נוספת תמצא שוק פתוח אפילו במחירים מוגדלים. כן אנו רואים מתוך הטבלא, שהסירופ יספק מקור-סוכר הרבה יותר זול מאשר הדבש, הגם שהוא קצת יותר יקר מהריבות.

מאידך גיסא, יש להביא בחשבון, שאפשר להכין סירופ שיכיל אחוז-סוכר גבוה גם מפירות וירקות שונים, המכילים אחוז סוכר גבוה. צמחים המתאימים מאד למטרה זו הם: קנה סוכר, סלק-סוכר, תאנים, תמרים, תרופים, בטטות וכדומה. שלבי ההכנה של הסירופים מצמחים אלה דומים למתוארים לעיל, אולם מובן, שיש להתאים את המיצוי ואת זיכוכ-המיץ להרכבו של כל צמח וסגולותיו. סירופ-הענבים עלול במוקדם או במאוחר להתחרות בסירופים האחרים, דבר העלול להשפיע על כדאיותו למכירה. אולם כיום אין להתחשב בהתחרות זו בארץ.

סיכום.

(1) תוארה הדרך להכנת סירופ מענבים, שתתאים גם לתוצרת הבית וגם לייצור בקנה-מידה מורחב. נסכם להלן את ההוראות לדרך ההכנה הפשוטה ביותר, והשכלולים האפשריים במידה שהציוד משתפר:

א. סוחטים ענבים בשלים מתוקים ונקיים במסחטה, או מסירים את הגרגרים מהשיזרות, מועכים אותם ביד, מחממים עד למטה מנקודת הרתיעה, עד להתרככות, ומעבירים דרך כברה. לכל ליטר מיץ מוסיפים כ-3 גרם סיד; מחממים את המיץ; נותנים לו להתקרר ומעמידים אותו למשך לילה. אח"כ מגירים את המיץ, מסננים אותו ומבשלים בדוד פתוח-רחב, עד אשר הוא יורד ל-1/3—1/4 מנפחו הראשוני. ממלאים בו את כלי-התחסנה בעודנו חם מאד. את הכלים ממלאים עד לשוליהם וסוגרים אותם מיד.

ב. הסוכר המיוצר בדרך זו אינו יכול להתחרות בסוכר הקנה או הסלק, בלתי אם בזמנים שאספקת-הסוכר מצומצמת, או במשק החקלאי שבו היצרן הוא אף הצרכן. אולם סירופ-הענבים יכול לרכוש לו מקום בשוק בתור סירופ, שתודות לטעמו המיוחד הוא תומר חשוב להכנת משקאות או תופינים, או כסירופ-שולחן.

זדנקה פמיש,

המעכרת לשמורים,

התחנה לחקר החקלאות, רחובות.

רחובות.

0.6% חומצה-טרטרית, ואז נסתור רק 0.5%, כדי לסתור 1 גרם חומצה טרטרית דרושים 0.66 גרם פחמת-סידן טהורה; לכן נצטרך ב- $3.3 = 5 \times 0.66$ גרם פחמת-סידן לליטר מיץ. אם אין אפשרות לקבוע את מתכונת החומצה, צריך להוסיף לדוגמת-נסיון 3—4 גרם לליטר. חמיצות המיץ צריכה להיות אז רפה מאד ומורגשת בקושי.

ראשונה עושים מהגיר (פחמת סידן) בצק, ע"י תוספת מעט מיץ ואת הבצק הזה מוסיפים לכל כמות המיץ. עתה מחממים את המיץ ל-70 מעלות צ', כדי לזרז את סתירת החמיצות. אז נוצר המשקע; נותנים למשקע לשקוע היטב, ואח"כ מגירים את המיץ הנקי שמעל למשקע.

בישול המיץ: המיץ מוכן עתה לריכוז. אם אין דודי-וקואום עושים זאת בדודים פתוחים. כדי להגיע לריכוז הדרוש בהפסד הקטן ביותר של טעם וצבע, יש לעשות את הריכוז במהירות בדודים רחבים ושטחיים. צריך תמיד להסיר בעזרת בד רטוב את המיץ שהתמצק על דפנות הדוד, כדי ש"הקאראמל" החרוך לא יפול לתוך הסירופ. יש להזהר שלא לשרוף את הסירופ כשהוא קרוב לנקודת-הסיום. בגמר הבישול יש להסיר כל זיהמה או קצף אשר התהוו בעת הריכוז.

הנסיון הוכיח, שריכוז המיץ ל-65—60 סוכר נותן את התוצרת הטובה ביותר. אם מסירים את המיץ מהאש לפני שהגיע לריכוז זה — יהיה דליל, לא די מתוק ועלול להתקלקל; ומאידך גיסא — אם הריכוז הוא למעלה מהאחוז הנזכר — הסירופ עלול להתגבש ואף עלול יותר לקבל טעם קאראמל.

אולם בתנאים פרימיטיביים קשה לקבוע, מתי מגיע המיץ לריכוז הנכון. אפשר להעריך זאת עפ"י הנפח, ז"א, אם המיץ רוכז ל-1/3 או 1/4 מנפחו המקורי. הערכה זאת יכולה להיות מדויקת פחות או יותר רק אם יודעים את ריכוז הסוכר שהיה במיץ.

זאת אפשר לקבוע מהר, בהוצאות קטנות מאד ובדיוק מספיק, ע"י הידרומטר. במכשיר זה מודדים את ריכוז-התמיסה וע"י כך קובעים בערך את מתכונת-הסוכר. אם נותנים למכשיר זה לצוף על פני מים נקיים (בכלי דיגבוה) הרי האפס שעל סולם-המידות בהידרומטר יהיה בגובה פני המים.

אולם אם מכניסים אותו לתמיסה הכבדה ממים, יגיעו פני התמיסה לגובה אחר בסולם-המידות, המראה את ריכוז החמרים המוצקים שבתמיסה. הידרומטרים מיוחדים שעליהם קוראים ישר את אחוז הסוכר בתמיסה ידועים כמכשירי Balling או Brix. הידרומטרים Baumé מיועדים אך ורק לתמיסות-מלח, ויש להשיר תמש בהם למדידת ריכוז הסוכר רק בעזרת טבלאות-חישוב מיוחדות.

יש להקפיד שהטמפרטורה של התמיסה, אשר את ריכוזה עומדים למדוד, תהיה קרובה למידת-החום שלפיה נקבע המכשיר והיא כתובה על כל הידרומטר, שאם לאו — עלולים הסילופים להיות ניכרים. אם קבעו בדרך זו את מתכונת הסוכר שבמיץ, יכולים לחשב בקלות את הנפח של הסירופ המכיל 65% סוכר, בעזרת טבלא מס' 1. את נקודת-הסיום אפשר לקבוע ע"י שקילת התוצרת המוכנה או ע"י מדידתה. המדידה יכולה להעשות גם ע"י סימון גובה הדוד במידות-נפח שונות, או ע"י סימון-מקל מתאים. שיראה את מידות-הנפח השונות בגובה שונה. אחרי שהביאו את הסירופ לסמיכות הדרושה, יש לקררו לאט.

בעת הריכוז מתהווה משקע המורכב מ"זבדת-הטרטרוס" cream of tartar. משקע זה אינו מזיק כלל ואפשר להשאירו אם הסירופ מיועד לתצרוכת-הבית. אם הסירופ למכירה, נותנים לחומר הנזכר לשקוע במשך הקירור האיטי וההחסנה ואח"כ יוצקים את הסירופ הנקי לבקבוקים. עד 5 ק"ג "זבדת-הטרטרוס" יכולים לקבל מכל טון ענבים, ומשקע זה חשוב לתעשית חומץ-יינ.

החסנת הסירופ: סירופ המכיל כ-65% סוכר אינו עלול להתקלקל מהר, אולם אם אין אוזנים באמצעי-הזהירות הדרושים עלול הוא לתסוס כעבור זמן-מה. לכן נחוץ לצקת את הסירופ לכלים בהיותו חם, שלא למטה מ-75 מעלות צ'. לשם זה ממלאים את הכלים בסירופ תיכף לאחר ריכוזו; ואם נותנים קודם לסירופ לשקוע ולהזכך — מחממים אותו שוב ל-80° צ' וממלאים בו מיד כלי-האחסנה מתאימים, ז"א, בקבוקים נקיים או כלי-בדיל.

את כלי-האחסנה יש לסגור באופן הרמטי מיד אחרי מילויים בסירופ החם מאד, כדי למנוע זיהום התוצרת. מלוי וסגירה באופן המתואר יספיקו להשתמרות הטובה של הסירופ. אולם אם הטפול הנ"ל אינו נוח, יכולים ליצוק את המיץ הקר לבקבוקים, לסגור ולפסטרם באמבטי-מים ב-80° צ'.

סירופ זה ישתמר יפה במשך שנים, כל עוד הבקבוקים סגורים, וגם שבועות אחדים אחרי פתיחתם הוא נשמר היטב. בעת האחסנה עלול להתהוות המשקע הנ"ל אשר אינו מזיק כל