

A feladat megoldása során a versenyzők – még a helyes és viszonylag pontos mérési eljárással dolgozók is – szélsőségesen különböző, 9 és 40 % közötti értékeket kaptak a szárazanyag-tartalom százalékos értékére. Ennek elsődleges oka a szőlőfajták, illetve az egyes szőlőszemek különbözősége volt. Néhány megoldó, pl. *Hóbor Péter*, borászati szakirodalomra hivatkozva (Dr. Mercz Árpád: Must és bor szakszerű kezelése) a várható értéket 16 – 22 %-ra tippelte, elsősorban a szőlő fajtájától függően. A mérést helyesen elvégzők által kapott értékek átlaga 20 %, tehát beleesik ebbe az intervallumba.

A feladatot szinte valamennyi megoldó több szőlőszemen végzett tömegmérésre vezette vissza. *Wekszi Mária*, tekintettel a szüreti időpontra, nagyüzemi feltételekkel és mennyiséggel dolgozott. A megoldók számára a legnagyobb nehézséget a szárazanyag előállítása okozta. Ehhez a legcélravezetőbb eljárás az volt, hogy ha a szétroncsolt szemeket a musttal együtt, kb. 105 °C körüli hőmérsékleten hosszabb ideig párolták. *Tatai Sándor* például 106 °C- ra beállított sós vízfürdőben három órán keresztül forralta el a víztartalmat, és az így visszamaradó anyagot tekintette szárazanyagnak.

Voltak, akik csak a mustot préselték ki, és a visszamaradó törkölyt tekintették szárazanyagnak. Ők is elfogadható eredményt kaptak, pedig kétszeresen is hibáztak. Egyrészt a visszamaradó törköly nedvességtartalma még nem elhanyagolható, másrészt a mustban jelentős mennyiségű cukor, azaz szilárd anyag távozik el. Úgy tűnik, ez a két hiba a végeredmény szempontjából valamelyest kompenzálja egymást.