



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički institut - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica
Tel: 081 206 713 Fax: 081 206 712 Mail: extension-pg@cg.yu

NAČINI PRETAKANJA VINA



Pretakanje vina je postupak odvajanja mladog vina od taloga koji se formira poslije fermentacije i u toku odležavanja vina.

U talogu su prisutne mnoge organske materije, čestice nečistoće i truleži, nepoželjni mikroorganizmi kao i velike količine raspadnutog kvasca. Svi oni mogu štetno uticati na bistrinu, miris i ukus vina, a služe i kao hrana nepoželjnim mikroorganizmima, pa ih je neophodno odstraniti.

Pretakanje vršimo i kada iz vina želimo da odstranimo neki strani miris, ili višak sumpor-dioksida, da ubrzamo oksidativne procese, osvježimo kvasac i pokrenemo fermentaciju...



Pretakanje se po pravilu vrši po hladnom vremenu.

Otvoreno pretakanje vina

vršimo u sljedećim slučajevima:

- kada želimo odstraniti neprijatne i strane mirise i gasove (npr. miris na sumporvodoničnu kiselinu)
- kada postoje naznake kvarenja ili mana vina
- kada želimo da osvježimo kvasac ukoliko je zastalo alkoholno vrenje

Zatvoreno pretakanje vina

Vršimo:

- kad je vino sklono oksidaciji-posmeđivanju
- kod aromatičnih i buketnih vina-manji gubitak aromatičnih materija
- kada vino pretačemo iz manje posude u veću i obratno
- kad vino razlivamo iz buradi u flaše
- kad želimo prekinuti fermentaciju ili pad kiseline, onemogućiti rad aerobnih bakterija

Važno je prije pretakanja podrum očistiti, dezinfikovati sumporisanjem, provjetriti. Takođe i sva oprema koja se koristi mora biti oprana i čista.

Poslije prvog pretakanja važno je voditi računa o sljedećem:

- sudovi u kojima držimo vino moraju biti uvijek puni i zatvoreni
- temperatura u podrumu treba da je 18-20°C
- redovno kontrolisati sadržaj sumpor-dioksida

Koliko puta vino treba pretakati?

Broj pretakanja vina zavisi od karaktera i sastava vina, načina tehnologije i dužine vremena čuvanja. Obično se u prvoj godini vrši 3-4 pretakanja, u drugoj 2-3, a u trećoj 1-2.

Vino ne treba prečesto pretakati jer gubi svježinu, kvalitet, sortnu aromu, ugljen-dioksid...

Danijela Zuber, dipl.ing.preh.tehnolog.