



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički fakultet - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica

Tel: 020 206 713 Fax: 020 206 712

E-mail: extension-pg@t-com.me

ŠTA JE MIKROOKSIGENACIJA VINA?

Ukratko možemo reći da je mikrooksigenacija vina nova tehnologija u dozrijevanju vina.

Ona podrazumijeva dodatak mikro količina kiseonika vinu u cilju poboljšanja kvaliteta vina. U toku fermentacije vina i kasnije tokom starenja, čuvanja vina, kiseonik ima značajnu ulogu u formiranju kvaliteta vina. Iskustveno je dokazano da, kod crnih vina, dodatak minimalno potrebnih količina kiseonika u ranijim fazama mladih vina, smanjuje osjetljivost vina na oksidaciju kasnije kod dozrijevanja vina.

Kiseonik izaziva smanjenje pretjerano zelenog, vegetativnog karaktera vina kao i reduktivne arome vina.

Danas su u upotrebi sve više uređaji za kontrolisano dodavanje kiseonika vinu s ciljem rješavanja problema redukcije u bačvama za vrijeme dozrijevanja. Ovi uređaji mogu se koristiti i u inox sudovima.

Danijela Zuber, dipl.ing. prehram. tehnologije