



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

Punjenje vina u boce i čuvanje vina

Nakon završenog čitavog tehnološkog postupka spravljanja vina, vino se razliva u boce. Neko vino zahtjeva izvjestan period odležavanja, nakon čega se puni u boce. Vrhunska vina proizvedena od kvalitetne sirovine, puna, harmonična, u flaši mogu dodatno dozrijevati i unaprijeđivati svoj kvalitet. Ukoliko su vina lagana, tanka lepršava mogu se ranije razliti i degustirati.

Period odležavanja može biti i do 3 godine. Moram naglasiti da izreka „Vino što je starije, to je i bolje“ je jedna vrsta i zabluda. Kod određenih vina ovo jeste istina, međutim, kod mnogih i nije.

Da bi vino starenjem dobilo na kvalitetu mora imati potencijala tj. mora biti ubrano od grožđa odličnog kvaliteta, tehnološke operacije prerade moraju biti kvalitetno i do kraja izvedene, vino se mora čuvati u određenim kontrolisanim uslovima, mora biti u ambalaži dobrog kvaliteta...

Starenjem vina u stvari dolazi do kontakta vina sa kiseonikom (vazduhom). Poželjno je da taj kontakt bude lagan jer tada dolazi do obrazovanja jedinjenaj koja utiču na buke, karakter vina.

Kada je vino spremno za razlivanje u boce?

- Vino treba da je bistro
- Vino mora biti stabilno – uzima se uzorak vina i stavlja u frižider 48h. Nakon toga se uzorak stavlja na sobnu temperaturu – ukoliko se ne zamuti – može se razliti u boce
- Vino treba da sadrži oko 25mg/l slobodnog SO₂
- Vino ne bi smelo sadržati više od 2g/l šećera – ukoliko se želi napraviti suvo vino. U protivnom u povoljnim uslovima može doći do naknadne fermentacije i stvaranja mnogih problema.

Prilikom punjenja vina u boce treba voditi računa da bude što manji kontakt sa vazduhom. Odležavanjem vina u bocama, vino postepeno dozrijeva i dobija svoje najbolje osobine. Vino koje sadrži više tanina treba duže da odležava.

Boce se u podrum postavljaju tako da vino stalno vlaži unutrašnjost čepa. Treba ga kontrolisati barem jednom mjesečno, pratiti da li se u njemu nešto dešava, ima li kakvih promjena.

Optimalne temperature za čuvanje crvenih vina su 10-15°C.

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije
