



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

Njega vina



Njega vina obuhvata operacije i radnje nakon završene alkoholne fermentacije kako bi se održao i kontrolisao postojeći kvalitet vina i kako bi se spriječili negativni uticaji koji bi doveli do pogoršanja tog kvaliteta.

Možemo reći da se pod njegom vina podrazumjeva:

- Redovno dolivanje sudova vinom i sumporisanje vina
- Pretakanje vina
- Bistrenje vina

Nakon završene alkoholne fermentacije zapremina vina se smanjuje (što zbog oslobađanja CO₂, što zbog temperaturne dilatacije) pa je potrebno sudove dopuniti vinom, kako bi bilo što manje otpražnjenog prostora tj. kako bi se se spriječila oksidacija vina i rad aerobnih mikroorganizama koji su izazivači mnogih kvarenja (vinski cvijet, ciknulost...).



Vina se dopunjavaju sličnim vinima tj. mlada vina se dopunjavaju mladim, stara starim. U izuzetnim slučajevima se mlada vina nadolijevaju starim, obratno nikako.

Naglašavam da se ne smiju nikako dopunjavati sudovi pokvarenim vinima ili vinima s manom!!!

Ukoliko proizvođači nemaju vino za dolivanje, u prazan prostor se mora ubaciti gasoviti SO₂, ili ako je moguće CO₂.

Pretakanje vina je **odvajanje mladog vina od taloga** koji se formira nakon fermentacije i tokom njegovog odležavanja.

Takođe se pretakanjem u vinu **reguliše sadržaj kiseonika** što je značajno za stabilnost i buke vina i ukoliko postoje **strane mirisi** u vinu - pretakanjem **se uklanjaju**.

Vino se oslobađa i drugih nepoželjnih komponenti i **postaje stabilno**. Nakon trećeg pretakanja vino treba da je **bistro, homogenizovano**.

Imamo **otvoreno i zatvoreno pretakanje vina**. Otvoreno pretakanje vina je uz veće prisustvo vazduha dok je zatvoreno pretakanje uz ograničen pristup vazduha.

Otvoreno pretakanje vina vršimo kada želimo da:

- odvojimo vino od taloga
- odstranimo neprijatne mirise i gasove iz vina
- kada postoji naznaka kvarenja ili mane vina
- osvježimo vino, ili kvasac u vinu ukoliko je zastalo alkoholno vrenje

Zatvoreno pretakanje vršimo:

- kada je vino spravljeno od natrulog grožđa, kada je vino sklono oksidaciji, posmjeđivanju
- kada se vino pretače iz veće u manju posudu
- kada se vino pretače iz manje u veću posudu
- kada se vino razliva iz buradi u flaše radi direktne potrošnje
- radi prekida fermentacije ili gubitka kisjelina, ili otežavanja rada aerobnih mikroorganizama

Treba naglasiti da **česta pretakanja nijesu baš dobra za vino**, vino gubi na kvalitetu, gubi svježinu, harmoniju i buketne materije, brzo stari!

Nakon pretakanja vino je i dalje mutno, u sebi sadrži veliki broj čestica mutnoće i nema kristalnu bistrinu.

Spontano **bistrenje vina** je dug proces i spor pa se zato pribjegava korišćenju sredstava za bistrenje kako bi se iz vina odstranili izazivači mutnoće i uzročnici nestabilnosti koji kasnije mogu da izazovu promjene u vinu.



Prije flaširanja potrebno je vino izbistriti jer nije dobro da se u prometu pojavi talog koji stvara odbojnost kod potrošača.

Uglavnom se kod Vranca ne vrši bistenje jer se u njemu nalaze tanini koji bistre vino. Međutim ako je vino namijenjeno nekom dužem čuvanju potrebno je izvršiti bistenje jer se u vinu može naknadno stvoriti talog.

Postoje organska i mineralna sredstva za bistenje.

Organska sredstva za bistenje su: tanin, bijelance, želatin, mlijeko, agar-agar, kazein...

Mineralna sredstva za bistenje su: bentonit, kalijum-ferocijanid, rjeđe se koriste kaolin, silicijumova kisjelina...

Prije nego što se pristupi glavnom bistenju, važno je uraditi probu na manjem uzorku koje je sredstvo najefikasnije za bistenje.

Bentonit – koristi se uglavnom za odstranjivanje **PROTEINA (5-80 g/hl)**

Želatin – koristi se za smanjenje **TANINA i GORKOG UKUSA (3-5 g/hl)**

Kazein(mlijeko) - koristi se za smanjenje **POSMEĐIVANJA, GORKOG UKUSA, UKUSA NA HRAST (10-40 g /hl)**

Albumin(bjelance)-koristi se za smanjivanje **TANINA, BISTRENJE**

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije