



## 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](mailto:extension-pg@t-com.me)

### Taloženja u vinu

U vinu postoje mnoge čestice tj. jedinjenja koja su uzročnici mutnoće vina.

Najprije se talože grube čestice - uglavnom spontano, i ovaj proces traje duže ili kraće zavisno od sastava i uslova čuvanja vina.

Spontano izbistreno vino nije stabilno za duže vrijeme, i najvjerovatnije je da će se talog i zamućenja u vinu javiti čak i tokom prve godine čuvanja vina.

Vina koja su namijenjena tržištu uglavnom se moraju bistrirati odgovarajućim sredstvom za bistrjenje.

### Taloženja soli vinske kisjeline

Vinska kisjeline je najzastupljenija kisjeline u vinu. Ona se u vinu uglavnom nalazi u obliku svojih soli, čija rastvorljivost zavisi od više faktora. Jedan od tih faktora je i alkohol - alkohol smanjuje rastvorljivost soli vinske kisjeline i zbog toga dolazi do taloženja vinskog kamena.

Na taloženje soli vinske kisjeline utiče i kisjelost vina kao i temperatura. Vinska kisjeline utiče na smanjenje rastvorljivosti vinskog kamena (streša) dok jabučna i mliječna povećavaju rastvorljivost.

Rastvorljivost se smanjuje pri niskim temperaturama, naročito ako padnu ispod 0°C.





---

Od naknadnih taloženja ovih soli vino se može npr. štiti izlaganjem niskim temperaturama (-5°C do -7°C) ili tretiranjem meta vinskom kiselinom.

### **Taloženja jedinjenja gvožđa i bakra**

Gvožđe i bakar mogu dospjeti u vino na različite načine-putem grožđa, šire, preko mašina i uređaja sa kojima su grožđe i vino u kontaktu. Gvožđe može dospjeti prašinom i zemljom koja je na grožđu, bakar putem različitih preparata koji se koriste za zaštitu vinove loze.

Gvožđe u vinu može biti izazivač sivog (bijelog) preloma kod bijelih vina i plavog preloma kod crvenih vina. Do stvaranja mutnoće izazvane gvožđem može doći kontaktom vina sa vazduhom.

Zamućenja izazvana bakrom mogu se javiti kada se vino drži u zatvorenom sudu, boci.

Ove mutnoće se uklanjaju eliminisanjem viška gvožđa i bakra i njihovim prevođenjem u stabilan oblik.

### **Taloženja bijelančevina**

Bijela vina uglavnom sadrže dosta bijelančevina koje potiču iz grožđa i kvasaca nakon njihovog izumiranja.

Nestabilnost bijelančevina uslovljena je uglavnom promijenom temperature i povećanim sadržajem tanina u vinu.

Da bi se obezbjedila stabilnost vina, potrebno je kombinovati zagrijavanje i hlađenje vina.

Da bi se utvrdilo da li je neko vino sklono taloženju proteina, može se uzeti oko 100 ml vina i zagrijati do 80°C, a zatim ohladiti i ostaviti na 0°C oko 24 h. Ako se u bilo kom slučaju zamuti – znak je da u njemu ima nestabilnih proteina.

Bentonit efikasno uklanja bijelančevine iz vina.



---

## Taloženja bojenih materija crvenih vina

Tokom čuvanja crvenih vina dolazi do taloženja bojenih materija – antocijana. Ova taloženja se uočavaju na dnu i zidovima boce, i izazivaju smanjenje intenziteta boje crvenih vina.

Tokom starenja vina jedan dio antocijana se jedini sa acetaldehidom stvarajući talog (povišena temperatura pospješuje reakciju). Ova se pojava može dijelimično spriječiti sumporisanjem vina jer sumpordioksid vezuje dio acetaldehida u aldehidsumporastu kisjelinu.

Preporuka je da se vina prije flaširanja stabilizuju i izbistre kako bi se spriječila pojava naknadnih замуćenja i taloženja, naročita vina koja su namijenjena tržištu koja moraju biti izuzetno bistra i odgovarajuće boje.

**Danijela Zuber**, dipl.ing. prehrambene tehnologije