



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

Stabilizacija vina



Stabilizacija vina obuhvata niz postupaka kojima se vino priprema za punjenje u boce tj. za tržište.

Cilj stabilizacije jeste spriječiti mutnoće i taloženja pojedinih sastojaka vina. Zamućenja i talozi mogu biti posljedica poremećaja ravnoteže fizičko-hemijskog stanja pojedinih sastojaka u vinu, a takođe mogu biti i biološke prirode tj. posljedica rada mikroorganizama u vinu. S obzirom na ovo, imamo **fizičko-hemijsku** i **biološku** stabilizaciju vina.

Glavni uzroci nestabilnosti u vinu su bjelančevine, soli vinske kiseline, polifenolna jedinjenja, jedinjenja gvožđa i bakra, mikroorganizmi (kvasci i bakterije).

Bjelančevine su jedinjenja koja su osjetljiva na promjenu temperature i povećanje sadržaja tanina u vinu, pri čemu dolazi do zamućenja vina. Efikasno sredstvo za bistrenje je bentonit, koji stabilizira vino kako po pitanju bjelančevina tako i po pitanju polifenola, smanjuje pojavu posmeđivanja i lomova vina.

Što se tiče soli vinske kiseline (tartarata) najbolje je vino stabilizirati hladnom stabilizacijom. Hladna stabilizacija se sprovodi na temperaturama od -4°C , -5°C , 6-8 dana. Često naši vinari u zimskim mjesecima otvaraju prozore podruma kako bi se vino



stabilizovalo tj. izdvojio vinski kamen (streš), bjelančevine, ostaci mikroorganizama. Nakon ovoga potrebno je vino otočiti tj. odvojiti od stvorenog taloga. Takođe može se koristiti i metavinska kiselina (do 10g/hl).

Taloženja bojenih materija crnih vina mogu se često javiti u toku čuvanja vina (primjećuje se na dnu boce manji talog a na zidu tanka navlaka). Ova pojava može smanjiti intenzitet boje vina do 20 %. Ovo taloženje se često javlja pri prelaženju vina sa visokih na niske temperature (loše izolovan podrum, variranja temperature). U cilju zaštite crnih vina od taloženja bojenih materija primjenjuje tretiranje vina bentonitom i želatinom, kao i korrišćenje gumiarabike.

Gvožđe i bakar mogu u vino dospijeti preko grožđa kao i preko mašina i uređaja sa kojima šira i vino dolaze u kontakt. Ovi elementi mogu izazvati prelome u vinu – sivi tj. bijeli prelom kod bijelih vina i plavi prelom kod crnih vina. Prelomi se uklanjaju eliminisanjem viška gvožđa i bakra iz vina ili njihovim prevođenjem u stabilno stanje.

Biološka stabilizacija predstavlja spriječavanje razvoja nepoželjnih mikroorganizama (kvasaca, bakterija) koji mogu biti uzroci nestabilnosti vina. Najčešće se koristi kod vina u kojima je ostalo neprevrelog šećera, u kojima postoji opasnost od naknadne fermentacije. Pored pasterizacije, biološke sterilizacije i hladne sterilizacije, za biološku stabilizaciju mogu se koristiti i hemijska sredstva - sorbinska kiselina, kalijum-sorbat koji inhibiraju rad kvasaca (max 26g/hl kalijum-sorbata tj. max 200mg/l sorbinske kiseline).

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije

Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji