



## 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)

### Ciknulost vina

Vrlo je važno da vino koje proizvođači proizvedu u svojim podrumima bude zdravo tj. bez kvarenja i mana.

Obilazeći naše vinare i degustirajući njihova vina, ne tako rijetko se susrećemo sa pojavom ciknulosti vina.

Uzročnici ovog kvarenja su bakterije sirćetne kiseline koje u prisustvu vazduha (kiseonika) vrše oksidaciju alkohola (etanola) do sirćetne kiseline, pri čemu se stvara i manja količina etil-acetata, uslijed čega vino poprima miris i ukus na sirće.



Ciknula vina imaju na površini navlaku bjeličasto-sive boje. Ova navlaka je na početku tanka a vremenom postaje deblja. Ukoliko je kvarenje podmaklo, jedan dio navlake, uslijed težine, može se odvojiti i pasti na dno.

Pored kiseonika, ovim bakterijama pogoduje i temperatura od oko 30°C kao i niži sadržaj alkohola u vinu.

Ovo kvarenje može se javiti tokom samog tehnološkog postupka proizvodnje vina, a isto tako i kasnije tokom čuvanja vina.

Ukoliko se vino proizvodi od natrulog, plijesnivog grožđa tj. grožđa koje nije zdravo, znatno će biti veći sadržaj sirćetne kiseline u takvoj širi tj. vinu.

Sirćetna kiselina spada u grupu isparljivih kiselina i u vinima čiji kvalitet nije narušen, sadržaj isparljivih kiselina je uglavnom od 0,4-0,8g /l.

Dozvoljeni sadržaj isparljivih kiselina za crvena vina je 1,2g/l, a za bijela i roze 1,1 g/l.



---

Ukoliko u vinu dođe do jačeg kvarenja, vrlo teško se vino može popraviti i jedino se može iskoristiti za spravljanje sirćeta.

**Preventivne mjere** koje se preporučuju u cilju sprečavanja ovog kvarenja su:

- Proizvodnja vina od zdravog grožđa;
- Sumporisanje kljuka i vina;
- Pravilno i pravovremeno vođenje fermentacije – koristiti selekcionisani kvasac, voditi računa o temperaturi fermentacije i zaostalom šećeru u vinu;
- Zaštitita kljuka i vina od prisustva vazduha (kiseonika)-redovno dopunjavanje sudova vinom i ostavljanje što manje otpražnjelog prostora u sudovima;
- Redovno održavanje higijene podruma, sudova i opreme.

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije

Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji