



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički institut - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica
Tel: 081 206 713 Fax: 081 206 712 Mail: extension-pg@cq.yu

Pretakanje vina

Nakon fermentacije u vinu se izdvajaju mnoge materije koje padaju na dno suda, pri čemu dolazi do stvaranja određenog taloga u sudu. U talogu su prisutne mnoge organske materije, koje potiču od grožđa, kvasca, zemlje, kao i mnogi nepoželjni mikroorganizmi (bakterije, plijesni i dr.) koji se hrane produktima razlaganja kvasaca. Ovi štetni mikroorganizmi utiču na kvalitet budućeg vina i potrebno je spriječiti njihovu aktivnost.

Jedna od operacija koja pomaže u spriječavanju ovih nepoželjnih promjena u vinu je pretakanje vina. Pretakanje ima za cilj da odvoji vino od taloga, međutim, pretakanje vršimo i u slučajevima kada želimo da odstranimo neki strani miris iz vina, ili višak CO₂, ubrzamo oksidativne procese, pokrenemo fermentaciju i dr.



Vrijeme prvog pretakanja zavisi od načina fermentacije, sadržaja ekstrakta, kiselina kao i vremenskih prilika.

Slabo kisjela vina, vina sa manjim sadržajem ekstrakta i alkohola pretačemo ranije. Takođe, vino spravljeno od natrulog grožđa, kao i vino sa naznakama neke mane ili kvarenja, takođe pretačemo ranije!

Vino sa više kiselina pretačemo kasnije jer se na taj način sadržaj kiselina prirodno smanjuje.

Preporučuje se pretakanje vina po hladnom vremenu i što višem atmosferskom pritisku, zbog manjeg gubitka aromatičnih materija i ugljen-dioksida!

Imamo otvoreno i zatvoreno pretakanje vina:

Otvoreno pretakanje vina vršimo kada želimo da:

- odvojimo vino od taloga
- odstranimo neprijatne mirise i gasove
- 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



-
- kad se vino pretače iz veće u manju posudu
 - kad se vino pretače iz manje u veću posudu
 - kad se vino razliva iz buradi u flaše radi direktne potrošnje
 - radi prekida fermentacije ili gubitka kisjelina, ili otežavanja rada aerobnih mikroorganizama

Nakon pretakanja potrebno je voditi računa da :

- Sudovi budu uvijek puni do vrha i zatvoreni
- Redovno se kontroliše sadržaj SO₂
- Održava se niska temperatura u podrumu ,18-20°C

Pravi momenat za drugo pretakanje je kada vino nije još bistro i kada nije postiglo maksimalnu punoću na ukusu i mirisu. Obično se vrši 6-8 nedjelja nakon prvog pretakanja.

Prvo pretakanje, se vrši obično otvoreno, sa provjetravanjem, druga i ostala se vrše zatvoreno, osim u slučaju ako je vino mutno ili ima neprijatan miris.

Uglavnom se prve godine vino pretače 3 puta, u drugoj godini 1-2 puta, a u trećoj godini jedanput.

Treba naglasiti da **česta pretakanja štete**, vino gubi na kvalitetu, gubi svježinu, harmoniju i buketne materije, vino brzo stari!

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije