



Odjeljenje za savjetodavne poslove u biljnoj proizvodnji

Opasnosti od kvarenja i mana vina



Toplije vrijeme i više temperature u podrumima mogu dovesti do neželjenih promjena u vinu. Promjene su izraženije, i veća je vjerovatnoća da će se one desiti, ukoliko je bilo više propusta prilikom tehnologije proizvodnje i njege vina.

Ukoliko je u vinu zaostalog šećera „tj ako tokom fermentacije sav šećer nije izreagovao- prešao u alkohol, može doći do naknadne fermentacije. Ova fermentacija izaziva u vinu neželjene promjene, kvarenja i mane.

Kako bi se spriječili ovi neželjeni procesi u vinu, vrlo je važno da se tehnološki postupak proizvodnje vina izvodi pravilno i pravovremeno, uz obavezno sumporisanje. Pravilnim sumporisanjem sprečava se naknadno vrenje kao i mnoga kvarenja i mane vina.

Sumporisanje šire i vina dovodi i do niza drugih pozitivnih efekata:

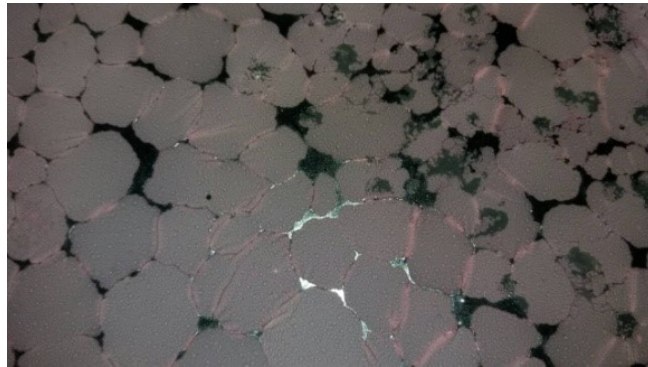
- Stvaranje i poboljšanje antiseptičkih uslova
- Antioksidaciono djelovanje
- Ubrzavanje taloženja
- Poboljšanje ekstrahovanja bojenih materija iz pokožice bobice grožđa

- Snižavanje redoks potencijala šire i vina
- Selektivno djelovanje na različite vrste i sojeve kvasaca i sprečavanje djelovanja nepoželjnih mikroorganizama

Sumpor-dioksid (SO_2) se dodaje vinu i tokom njegove dorade i njege, pa se savjetuju proizvođači da prilikom pretakanja vina, koje je aktuelno u ovom periodu, urade hemijsku analizu vina, kako bi vidjeli količinu ukupnog i slobodnog SO_2 u svojim vinima, i utvrdili da li vinu treba dodati nove količine SO_2 . Dozvoljene količine SO_2 su definisane Pravilnikom o enološkim postupcima za proizvodnju vina i drugih proizvoda od grožđa.

Jedno od čestih kvarenja vina je **vinski cvijet**.

Ova vrsta kvarenja ispoljava se u vidu navlake na površini vina. Navlaka je bjeličasta do prljavo sive boje. U početku je tanka, a kasnije postaje deblja i naborana. Naziv **vinski cvijet** je dobijen po tome što se navlaka pri uzimanju uzorka razbija i podsjeća na cvjetice rasute po površini vina.



Vinski cvijet

Vinski cvijet se javlja uglavnom kod vina koja imaju sadržaj alkohola manji od 12% i ako su izložena dodiru sa vazduhom, tj. ako se čuvaju u nedovoljno punim sudovima.

Kada u vinu dođe do pojave ove bolesti, i ako ona nije uzela maha, sud sa vinom treba dopuniti, pomoću cijevi ili crijeva koje ide ispod navlake, pri čemu se podiže nivo vina do otvora suda, odakle se navlaka pokupi i ukloni.

Kako bi se izbjegle neželjene promjene i sačuvalo vino od kvarenja potrebno je voditi računa da:

- Sudovi budu uvijek puni do vrha i zatvoreni
- Sadržaj sumpor-dioksida bude odgovarajući
- Temperatura u podrumu ne bude visoka, do 18°C
- Hemijska analiza vina se redovno radi