



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

Pretakanje vina



Po završenoj alkoholnoj fermentaciji, mlado vino je još uvijek mutno, neformiranog ukusa i mirisa.

U vinu se formira talog koji potiče od grožđa, kvasaca, zemlje, sredstava za zaštitu i dr. nečistoća. Takođe, u talogu su i nepoželjni mikroorganizmi (bakterije, plijesni i dr.) koji se hrane produktima razlaganja kvasaca i utiču na kvalitet budućeg vina pa je potrebno spriječiti njihovu aktivnost.

Pretakanje vina je jedna od operacija koja pomaže u sprječavanju ovih nepoželjnih promjena u vinu. Osim što ima za cilj odvajanje vina od taloga, pretakanje vina 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 i kisjelina u vinu, samog karaktera vina kao i vremenskih prilika.

Prvo pretakanje vina se vrši kada se vino potpuno smiri, i to je otprilike 2-4 nedjelje nakon završene fermentacije, ali se ovoga ne treba slijepo držati jer je svako vino priča za sebe.



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

Vino sa više kisjelina pretaćemo kasnije jer se na taj način sadržaj kisjelina prirodno smanjuje.

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

Imamo dva načina pretakanja vina: **otvoreno i zatvoreno pretakanje**. Otvorenim pretakanjem vina, vino dolazi u kontakt sa vazduhom, dok kod zatvorenog pretakanja, vino je u ograničenom kontaktu sa vazduhom.

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 je vino sa nižim sadržajem šećera i kisjelina
- 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 uvek puni do vrha i zatvoreni
- Redovno se kontroliše sadržaj SO₂, rade se laboratorijske analize hemijskog sastava vina
- Održava se niska temperatura u podrumu, 18-20°C
- Degustaciono vino bude prihvatljivo

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

Prvo pretakanje, se vrši obično otvoreno, sa provjetranjem, 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 nijesu dobra** jer vino gubi na kvalitetu, gubi svežinu, harmoniju i buketne materije, vino brzo stari!

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije