



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

Za mlada vina prvo pretakanje je vrlo važan postupak. Prije svakog pretakanja važno je podrum očistiti, dezinfikovati sumporisanjem, provjetriti, pa tek onda pretakati vino.

Vrijeme prvog pretakanja zavisi od načina fermentacije, sadržaja ekstrakta, kisjelina 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 kisjelina pretačemo kasnije jer se na taj način sadržaj kisjelina prirodno smanjuje!

Na kvalitet pretakanja, pa samim tim i na mlado vino, utiču temperatura vazduha i atmosferki pritisak!

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

Prvo pretakanje uglavnom vršimo kada utvrdimo da je vino prevrelo, i da se izbistrilo, količina zaostalog šećera u suvom vinu ne smije da pređe 2-4g/l.

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

Prije prvog pretakanja treba napraviti **test** da li je vino sklono oksidaciji, i da vidimo na koji način ćemo vino pretočiti:

Nekoliko dana prije prvog pretakanja uzmemo iz svake posude čašu mladog vina i ostavimo je da stoji na istoj posudi 24-48h.

Posmatramo vino-ako se vino polako bistri odozgo na dole, to je znak da je vino dobro prevrelo, i da pretakanje treba izvršiti otvoreno, uz provjetranje.



Ako vino u čaši ostane nepromijenjeno, verovatno u sebi ima zaostalog šećera. i ovo vino se može pretočiti otvoreno, uz manje provjetranje.

Ukoliko vino posmeđi, na površini vina se stvori prsten boje čokolade, ovo je znak da je u vinu enzim koji vrši oksidaciju materija u vinu, i pretakanje ovog vina treba obaviti zatvoreno, ali se vino mora sumporisati sa 5-10 g vinobrana/100 l vina. Zajedno sa sumpor-dioksidom preporučljivo je dodati i 2-5g vitamina C. Sumporisanje treba izvršiti najmanje 2 dana prije pretakanja vina. Vinobran se rastvori u 10 l vina, sipa postepeno u bure i miješa.

Ukoliko je grožđe bilo zdravo, prije nego se burad zatvore, vrši se blago sumporisanje sa 5g vinobrana /100 l vina.

Nakon prvog pretakanja važno je voditi računa o tome da:

- Sudovi budu uvek puni do vrha i zatvoreni
- Redovno kontroliramo sadržaj sumpor-dioksida
- Održavamo nisku temperaturu u podrumu-18-20 °C

Drugo pretakanje vina

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 štete**, vino gubi na kvalitetu, gubi svježinu, harmoniju i buketne materije, vino brzo stari!

Danijela Zuber,dipl.ing.prehrambene tehnolog.