



## 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)

---

### BISTRENJE VINA

Pod bistrenjem podrazumijeva se dodavanje vinu raznih sredstava kojima se vrši odstranjivanje čestica mutnoće vina, kao i onih materija koje bi mogle da izazovu mućenje vina.

Čestice mutnoće maskiraju ukus i miris vina, pa ono bistrenjem postaje izraženijeg i čistijeg ukusa i mirisa, i pogodnije za sazrijevanje i ostavljanje za duže čuvanje u bocama.

Vina koja nijesu namijenjena tržištu, već za ličnu potrošnju, ne moraju se bistrirati, dodavanjem određenih sredstava. Međutim, vina koja želimo da prodajemo, flaširamo, čuvamo na duži period ili koristimo za izložbe ili takmičenja, moramo bistrirati, jer se vremenom u vinu ponovo stvara talog.

#### Kada se obavlja bistrenje vina?

Ne treba suviše rano bistrirati vina, jer će se ona kasnije sigurno mutiti. Treba sačekati pa prođe izvjesno vrijeme da se pod dejstvom alkohola novog vina istalože sluzaste materije koje otežavaju i onemogućavaju bistrenje vina.

#### Sredstva za bistrenje

Sredstva za bistrenje mogu biti organska i mineralna, ili rastvorljiva i nerastvorljiva.

Organska sredstva su želatin, tanin, bjelance jajeta, obrano mlijeko i dr. dok su mineralna bentonit, kaolin, ...

Sredstva za bistrenje moraju biti potpuno čista, da ne mijenjaju hemijski sastav vina, niti da mijenjaju miris i ukus vina.

---



BISTRILO	NAMJENA	KOLIČINA
Bentonit	Bistrenje Odstranjivanje proteina	5-80g/hl
Obrano mlijeko	Odstranjivanje posmeđivanja Odstranjivanje gorkog ukusa Odstranjivanje ukusa na hrast	10-40g/hl
Želatin	Odstranjivanje gorkog ukusa Smanjivanje tanina	3-5g/hl
Bjelance jajeta	Bistrenje Smanjivanje tanina	5-15g/hl

### Bistrenje vina bentonitom

Bentonit se koristi za taloženje proteina u vinu. Bistrenje vina bentonitom uglavnom se vrši nešto prije drugog pretakanja vina. Velike količine ovog bistrila mogu da umanje aromu budućeg vina, pa zato izvodimo slijedeći test:

U posudu uspemo 1l vrele vode (najbolje destilovane), dodajemo polako 100g bentonita i mutimo mikserom. Tako dobijemo 10% rastvor bentonita. Rastvor ohladimo i čuvamo u frižideru 24h.

Sjutradan uzmemo 5 flaša od 1 litra i nalijemo ih vinom koje ćemo bistrirati, i svakoj flaši dodajemo različite količine (ml) rastvora-tabela slijedi:

Red.br.flashe	Količina 10% rastvora koja se dodaje vinu (ml)
1	5
2	6
3	7
4	8
5	9

Poslije dodavanja rastvora, svaka flaša se dobro promućka. Posle 24h vršimo filtriranje vina iz boca preko filter papira postavljenog na lijevak. Utvrđujemo kojom se najmanjom količinom bentonita postigla zadovoljavajuća bistrina, i utvrđenu količinu bentonita dodajemo na pola litra ključale vode i dobro izmiješamo dok se ne stvori smješa kao šlag. Nakon toga ova smješa stoji jedan dan i doda se vinu. Vino se dobro izmiješa i nakon 7-10 dana pošto se bentonit istaloži, vino se pretoči.

**Danijela Zuber**, dipl.ing. prehrambene tehnologije