



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

Flaširanje vina

Predstavlja završnicu postupka spravljanja vina. Prednost flaširanja vina je u u boljem očuvanju pozitivnih organoleptičkih osobina vina, tj. mirisa, ukusa i boje. Takođe, flaširanjem se bolje čuva i kvalitet vina.

Vina koja su na vrijeme razlivena u boce zadržavaju svježinu, svijetlu boju i ne gube ugljen-dioksid.

Ako bi se čuvala u bačvama duže nego što je potrebno, formirana i stabilizovana vina, vremenom bi pod uticajem vazduha izvjetrila, izgubila svježinu, postala zatvorenija, oksidisana i prazna na ukusu.

Bitno je da od posljednjeg pretakanja do razlivanja vina u boce prođe najmanje 15 dana.

Kada je pravi momenat za razlivanje vina u boce?

- bistrina mora biti perfektna
- vino mora biti stabilno

Stabilnost možemo **provjeriti** na jedan od sljedećih načina:

1. zagrijevamo vino u nekoj staklenoj posudi na 70°C oko 5 min. Zatim se vino stavlja u frižider, i 15 min. izlaže temperaturi od -5°C. Ako se ne zamuti vino je stabilno i može se flaširati
2. uzima se uzorak vina i stavlja u frižider 48h. Nakon toga ostavlja se na sobnoj t nekoliko sati, i ukoliko se ne zamuti, može se razliti u boce
3. vino se zagrijeva do 50°C tokom 48h. Nakon toga, ostavi se tokom noći na sobnoj t, ukoliko se ne zamuti, stabilno je.

Važno je naglasiti da sav **pribor** koji se koristi u postupku mora biti **besprekorno čist**.

Neposredno prije flaširanja boce treba dobro oprati i dezinfikovati-ukoliko se radi o već korišćenim bocama, a ako su boce nove-treba ih isprati.

Nove boce ispiraju se vrelom vodom ili 2% rastvorom sumporaste kiseline.

Korišćene boce se najprije potapaju u vodu nekoliko dana, nakon toga se isperu vodom. Zatim se napune 2% rastvorom sode (20g sode se rastvori u 1 l



vode), izribaju se i dobro isperu hladnom vodom. Dezinfekcija se može vršiti i 2 % rastvorom vinobrana.

Oprane boce okreću se otvorom na dolje i ostave da se osuše.

Uglavnom se vina slabijeg kvaliteta razlivaju u litarske i dvolitarske flaše, dok se vrhunska razlivaju u flaše od 0,75l.

Vina se pune do 0,5-1 cm od zatvarača.

Bilo bi poželjno da se boce i etiketiraju, a ako vino ide u promet one se moraju etiketirati.

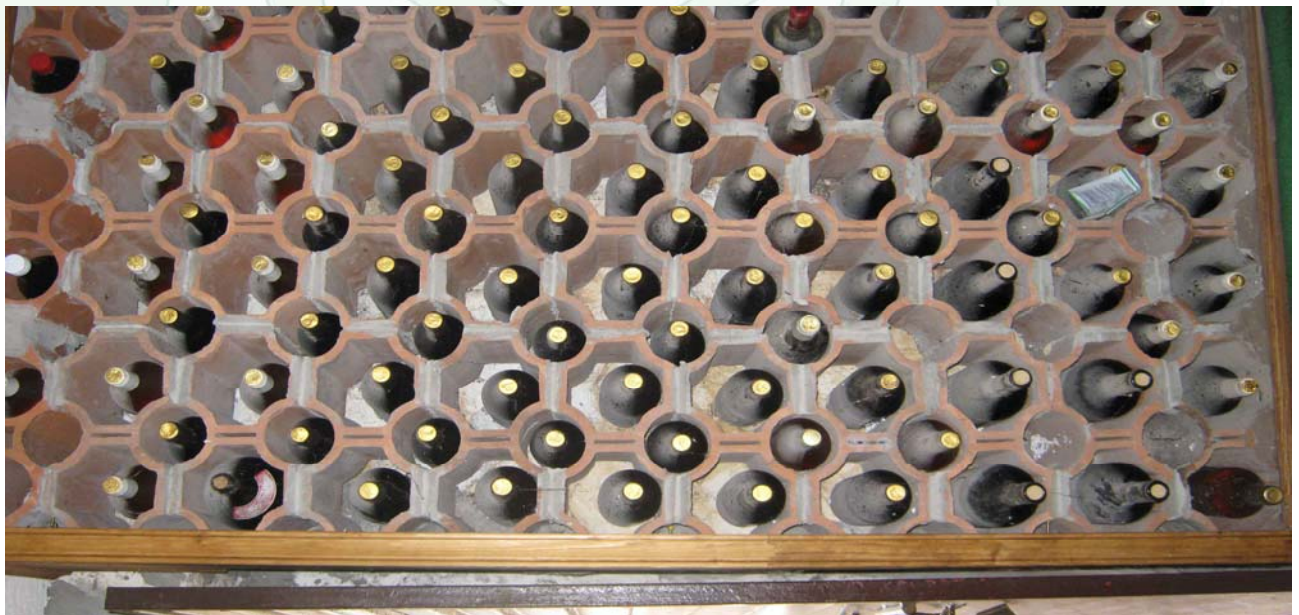
Na etiketi uglavnom treba da **stoji: ime proizvođača, sorta, oznaka kvaliteta, godina proizvodnje, zapremina i sadržaj alkohola.**

Ukoliko se vino stavlja u promet, Zakonom o vinu Crne Gore (čl. 24) je propisano šta etiketa mora da sadrži!

Preporučuje se najmanje godinu dana odležavanja kako bi vino razvilo svoj specifični buke.

Boce u podrumu treba da su u vodoravnom ili kosom položaju, tako da je zapešač stalno nakvašen.

Vino u bocama treba kontrolisati najmanje jednom mjesečno.



Danijela Zuber, dipl.ing.preh.tehnologije