



Odjeljenje za savjetodavne poslove u biljnoj proizvodnji

Pretakanje vina

Piše: Danijela Zuber, dipl.ing.prehrambene tehnologije

Nakon završenog procesa fermentacije, i kasnije tokom čuvanja vina, u vinu se izdvajaju mnoge materije u vidu taloga. Talog, pored organskih materija, koje potiču od grožđa, kvasaca, čestica zemlje i dr. nečistoća, sadrži i mnoge mikroorganizme - kvasce, bakterije, plijesni.

Produkti razlaganja ovih materija mogu biti hrana za mnoge nepoželjne mikroorganizme, pa je zato neophodno onemogućiti ove procese.

Pretakanje je jedan od načina za to. Osim što ima za cilj da odvoji talog od bistrog vina i spriječi nepoželjne procese, pretakanje ima za cilj i da podstakne mnoge promjene poželjne za kvalitet vina (reguliše sadržaj kiseonika, odstrani eventualno prisutne nepoželjne mirise, podstakne zastalu fermentaciju i dr.)

Prije svakog pretakanja važno je podrum očistiti, dezinfikovati sumporisanjem, provjetriti, pa tek onda pretakati vino.



sl.1 Pumpa za pretakanje

Kada je najbolje vino pretočiti?

Vrijeme prvog pretakanja zavisi od načina fermentacije, sadržaja ekstrakta, kisjelina i uopšte hemijskog sastava vina kao i vremenskih prilika.

Pretakanju se pristupa kad je završen proces alkoholne fermentacije i proces jabučno mliječne fermentacije.

Količina zaostalog šećera u suvom vinu ne smije da pređe 2-4g/l. Ukoliko je u vinu zaostao određen sadržaj šećera može doći do naknadne fermentacije i nepoželjnih promjena naročito s početka proljeća.

Za mlada vina prvo pretakanje je vrlo važan postupak.



sl.2 Izdvajanje vinskog kamena (streša)

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

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

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

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

Ukoliko je vino sa neprijatnim mirisom, najbolje ga je pretočiti pred kišu ili za vrijeme kiše, jer je tada otpuštanje neprijatnih mirisa intenzivnije.

Nakon pretakanja važno je voditi računa o tome da :

- Sudovi budu uvijek puni do vrha i zatvoreni
- Redovno kontrolišemo sadržaj sumpor-dioksida
- Održavamo nisku temperaturu u podrumu- 15-18 °C
- Vino bude zadovoljavajućih organoleptičkih osobina

Postoje 2 načina pretakanje vina. **Otvoreno** pretakanje (pretakanje uz prisustvo vazduha) i **zatvoreno** pretakanje (pretakanje uz ograničeno prisustvo vazduha)

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 naturlog 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

Koliko puta se vino pretače ?

Vino se najviše pretače u prvoj godini.

Slabija vina se češće pretaču, dok se kvalitetnija vina manje pretaču.

Drugo pretakanje se obavlja kada vino nije još bistro i kada nije postiglo maksimalnu punoću na ukusu i mirisu. Obično je to 6-8 nedjelja nakon prvog pretakanja, mada nema strogog pravila oko toga.

Prvo pretakanje, se vrši obično otvoreno, sa provjetravanjem, druga i ostala se vrše zatvoreno, osim u slučaju ako je vino mutno ili ima neprijatan miris.

Treba naglasiti da **česta pretakanja štete**, vino gubi na kvalitetu, gubi svježinu, harmoniju i buketne materije, vino brzo stari!