



Odjeljenje za savjetodavne poslove u biljnoj proizvodnji

Opasnost od kvarenja vina

Piše: Danijela Zuber, dipl.ing.prehrambene tehnologije



Porastom temperature u podrumu tj. porastom spoljašnje temperature vazduha postoji opasnost od kvarenja vina .Do kvarenja najčešće dolazi ako je tokom tehnološkog postupka proizvodnje vina došlo do nekih propusta- grožđe je bilo lošeg kvaliteta, nijesu se koristila dozvoljena enološka sredstva , faze proizvodnje se nijesu pravovremeno i pravilno odvijale , ukoliko se nije dovoljno vodilo računa o higijeni podrumskih prostorija i sudova ...

Temperatura podrumskih prostorija za čuvanje bijelih vina treba da je 10-12°C, a kod čuvanja crvenih vina 11-15°C.Takođe je važno da temperature u podrumu ne osciluju, nego da se održavaju konstantnim.Dozvoljene oscilacije treba da budu max +/- 2°C.

Vizuelni znaci kvarenja vina su najčešće mutnoća vina i promjene u mirisu i ukusu vina. Prije nego što dođe do kvarenja ,važno je preventivno djelovati i preduzeti sve mjere kako bi vino bilo zdravo, vrhunskog kvaliteta i zadovoljavajućih organoleptičkih osobina.Jedna od mjera je i pravilno i pravovremeno pretakanje vina uz odgovarajuće sumporisanje (dodavanje vinobrana).

Prije sumporisanja preporučuje se da se uradi fizičko hemijska analiza vina kako bi se vidjelo koju tačno količinu vinobrana tj. SO₂ treba dodati, kako bi sadržaj SO₂ bio odgovarajući.

Nakon pretakanja vina važno je voditi računa o tome da:

- Sudovi budu uvijek puni do vrha i zatvoreni
- Sadržaj sumpor-dioksida(SO₂) bude odgovarajući
- Održavamo naprijed navedenu temperaturu u podrumu
- Vino bude zadovoljavajućih organoleptičkih osobina

Najčešća kvarenja vina su:

- Ciknulost vina

Ciknulost vina uzrokuju bakterije sirćetne kiseline. Vino na površini dobija bjeličastu ili sivu navlaku i ima povećan sadržaj isparljive kiseline. Miris i ukus vina su na sirće.

Često se ovo kvarenje javlja kod vina kod kojih se proces fermentacije(vrenja) nije pravilno odvijao (ukoliko je došlo do zastoja ili prekida fermentacije).

Preventivna zaštita vina od ovog kvarenja podrazumijeva redovno dolivanje sudova vinom-što manje otpražnjenog prostora u sudovima tj. što manji kontakt vina i vazduha .

Dobra higijena sudova i podruma i pravilno i pravovremeno sumporisanje su takođe preventivne mjere.

Ukoliko je došlo do kvarenja ,vrlo je teško popraviti vino.Vina sa nižim sadržajem sirćetne kiseline mogu se pastrisati ili izvršiti EK filtraciju uz primjenu 5g SO₂/100 l. Ukoliko je vino sa višim sadržajem sirćetne kiseline može se upotrebiti uglavnom za spravljanje sirćeta.

- Vinski cvijet

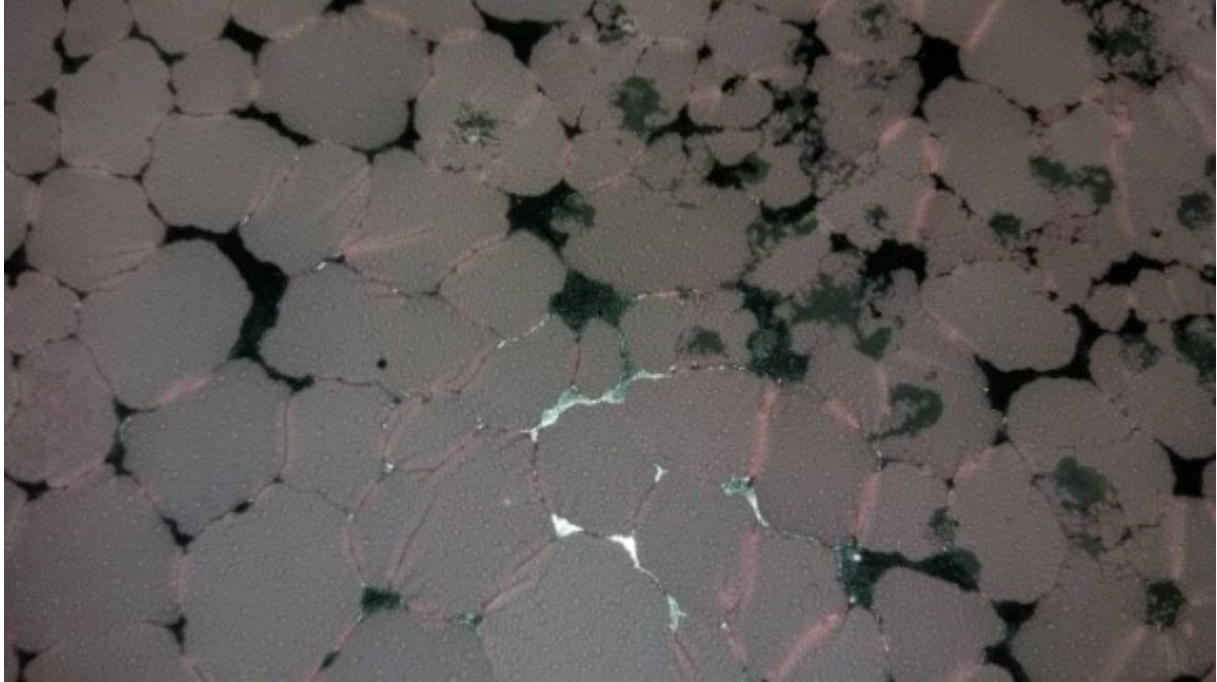
Takođe jedno od čestih kvarenja vina je vinski cvijet . Uzročnici kvarenja su oksidativni kvasci. Manifestuje se pojavom bjeličasto-sive navlake na površini vina . Navlaka se razbija na sitne cvjetice pa otuda i naziv vinski cvijet.

Ako je kvarenje u početku, miris i ukus vina su nepromijenjeni, ali ako je kvarenje odmaklo dolazi do promjena i u mirisu i ukusu vina.

Kvarenje se uglavnom javlja kod vina sa nižim sadržajem alkohola (<12%) i kod vina koja su čuvana u otpražnjenim sudovima.

Preventivna zaštita podrazumijeva uvijek pune sudove vinom, redovno dolivanje sudova i zaštitu vina od vazduha.

Ukoliko nema vina za dolivanje, što je često slučaj kod naših manjih proizvođača, preporučuje se da se u čistu platnenu vrećicu stavi određena količina vinobrana. Vrećica se vinobranom se zaveže, umoči u vino i učvrsti u prostoru iznad vina kako bi SO₂ iz vinobrana spriječio kontakt vina i vazduha.



Ukoliko je kvarenje u početku, može se navlaka oprezno pokupiti i izbaciti iz vina .međutim ako je kvarenje uzelo maha vrši se pasterizacija ili EK filtracija uz jače sumporisanje.

Pored ovih kvarenja imamo još manitno-mliječnu fermentaciju, zavrelicu, tegljivost koja se u manjoj mjeri javljaju.

Kako bi se vino zaštitilo od kvarenja važno je da grožđe bude zdravo, da se sve faze tehnološkog postupka proizvodnje vina odvijaju pravilno i pravovremeno, da se koriste dozvoljena enološka sredstva (vinobran tj. SO_2 ,kvasci,enzimi i dr.).

Takođe sudovi sa vinom treba da su stalno puni kako bi se spriječio kontakt vina i vazduha. Higijena sudova i podruma kao i sve opreme i pribora koji se koristi treba da bude na visokom nivou. Temperatura podrumskih prostorija da je odgovarajuća – u toku fermentacije njege i čuvanja vina.

Poštujući sve naprijed navedene preventivne mjere sprečavamo mogućnost kvarenja vina!