



Crna Gora
Ministarstvo poljoprivrede i
ruralnog razvoja

Adresa: Biotehnički fakultet –
Trg Kralja Nikole bb,
81000 Podgorica
Tel: 020 206 713
Fax: 020 206 712
E-mail: extension-pg@t-com.me

Odjeljenje za savjetodavne poslove u biljnoj proizvodnji

Berba vinskih sorti grožđa

Piše: Danijela Zuber, dipl.ing.prehrambene tehnologije



U Crnoj Gori je počela berba vinskih sorti grožđa. Ona može biti ručna i mehanizovana. Mehanizovana berba se uglavnom primjenjuje na većim površinama ,dok se na manjim vinogradarskim parcelama berba obavlja ručno.

Ono što je važno jeste odrediti pravi momenat za berbu . Preporučuje se da naši vinari prate 3 parametra u grožđu (kljuku):

- Sadržaj šećera
- Sadržaj kisjelina
- pH vrijednost

Grožđe se bere u tehnološkoj zrelosti tj. kad je optimalan sadržaj šećera, kisjelina ,aromatičnih i dr. jedinija neophodnih za spravljanje određenog tipa vina. Kod crnog grožđa optimalan je sadržaj šećera 22-24%.

Prije berbe se svaka 2-3 dana ,a kasnije i svaki dan mjeri sadržaj šećera u grožđu.Šećer se može izmjeriti širomjerom ili refraktometrom.Kada se utvrdi da šećer ne raste u bobici tj .da je isti može se pristupiti berbi ako su i ostali parametri koje pratimo odgovarajući.

Kod određivanja sadržaja šećera širomjerom napravi se uzorak od 4-5 kg grožđa(sa više mjesta u vinogradu), grožđe se izmulja i procijedi kroz čistu gazu. Šira se sipa u menzuru i zatim odredi sadržaj šećera širomjerom. Potrebno je voditi računa o temperaturi na kojoj je baždaren širomjer kako bi se uradila eventualno potrebna korekcija. Uglavnom imamo širomjere baždarene na 15 i 20 °C. Temperatura šire treba da je onolika na koliko je širomjer baždaren. Ukoliko je ona viša ili niža,vrši se korekcija .Korekcija se vrši tako što se za svaki stepen preko 20°C odnosno 15 °C dodaje 0,2 stepena na očitane količinu šećera, odnosno oduzima 0,2 stepena za svaki podeok ispod 20°C odnosno 15° C.



Očekivani sadržaj alkohola u vinu(približno) ,na osnovu sadržaja šećera u grožđu , može se izračunati po formuli:

$$\% \text{ šećera} \times 0,59 = \% \text{ alkohola}$$

Kisjeline u grožđu su takođe veoma važne .Sadržaj kisjelina u vinu utiče na organoleptiku vina. Najzastupljenija kisjelina u vinu je vinska kisjelina.Pored nje prisutne su još jabučna, limunska, mliječna, ćilibarna, sirćetna i dr. Srednji sadržaj ukupnih kisjelina kod vina proizvedenog od Vranca i Kratošije je oko 6g/l.

Ukoliko šira posjeduje više kisjeline, one mogu pokvariti ukus budućeg vina .Utvrđuje se degustacijom uglavnom da vino nije harmonično i da kisjeline „štrče“ u vinu. Ako pak šira posjeduje manje kisjelina, buduće vino je tupo na ukusu, podložnije bolestima, teže za duže čuvanje.

Ukoliko sadržaj kisjelina nije zadovoljavajući može se vršiti korekcija .

Dokiseljavanje i otkiseljavanje u određenim vinogradarskim zonama vrši se u skladu sa Pravilnikom o enološkim postupcima za proizvodnju vina i drugih proizvoda od grožđa (sl.list CG br.10/2017).

Dokiseljavanje se uglavnom vrši vinskom kisjelinom, dok se otkiseljavanje može vršiti kalcijum-karbonatom (67g kalcijum karbonata /100 l smanjuje 1g/l vinske kisjeline). Treba biti veoma obazriv pri jednom i drugom postupku jer može doći do grešaka koje se ne mogu kasnije popraviti!

Pored šećera i kisjelina u grožđu tj. kljuku važno je znati i pH vrijednost .Ona nam pokazuje da li je rastvor baznog ili kisjelog karaktera, i kod proizvodnje vina njeno poznavanje nam ukazuje na više stvari.

Ukoliko je pH vrijednost niža kod vina(npr.klima sa nižim temperaturama)vina su oštija i svježija na ukusu, dok vina sa višom pH imaju tup ukus i slabu perzistentnost. Kod vina sa nižom pH potrebna je manja količina SO₂ da bi se zaštitilo od kvarenja nego kod vina sa višom pH.

Takođe pH vrijednost ima uticaj i na boju vina - crvena vina sa nižom pH vrijednošću imaju življu rubin boju dok vina sa višom pH imaju narandžastu do cigla boju. Od pH vrijednosti zavisi i aktivnost mikroorganizama – veća je aktivnost pri višim pH vrijednostima, pa obzirom na sve naprijed navedeno važno je poznavati pH vrijednost i težiti da ona bude odgovarajuća kako bi se izbjegle nepoželjne promjene u vinu.

Kod bijelih vina pH vrijednost se kreće uglavnom od 3,1-3,4, a kod crvenih od 3,4-3,8 i može se izmjeriti pomoću uređaja koji se zove pehametar.

Povećanje i smanjenje pH vrijednosti se vrši naprijed navedenim postupcima - dokiseljavanjem i otkiseljavanjem. Otprilike 1g/l vinske kisjeline smanjuje pH za 0,1.