



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO**

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto
tel.: (07) 373-05-77, fax: (07) 373-05-90
E-pošta: ivanka.badovinac@kgzs-zavodnm.si
Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

NEGA MLADEGA VINA

Redna trgatev je že za nami in sedaj se moramo posvetiti še zaključku fermentacije ter negi mladega vina. V naših kletih je trenutno še zelo živahno. Pri nekaterih moštih se vrenje že umirja, ponekod pa imamo že mlado vino. Pri moštih, ki še fermentirajo redno spremljamo zaključek fermentacije s pokušanjem, preverjamo izhajanje ogljikovega dioksida in z refraktometrom upadanje sladkorne stopnje.

Pri alkoholnem vrenju nastale glavne in stranske snovi tvorijo skupaj z različnimi estri več kot polovico vseh sestavin vina, ki jih prvotno še ni v grozdnem soku. Zato ima dober vinar pri strokovno vodenem alkoholnem vrenju velik vpliv na kakovost bodočega vina. Vino moramo redno pokušati v ustreznem kozarcu, nevtralnem okolju in pri ustrezni temperaturi. Spremljamo senzorične lastnosti vina; bistrost, barvo, vonj in okus. Tisti, ki znajo vino pokušati, hitro ugotovijo, če se kaj dogaja z vinom in je potrebno ukrepati.

Nega vina na drožeh

Lahko se odločimo za tehnologijo ležanja oz. zorenja vina na finih drožeh (sur lie), pri čemer grobe droži odstranimo. Pri tem načinu se iz finih droži v vino sprostijo snovi, ki vino obogatijo, poveča se stabilnost vina na žveplo, beljakovine in vinski kamen. Hkrati se poudari aroma, ki prispeva k senzorični zaznavi polnosti vina. Takemu postopku moramo nameniti več pozornosti in dela, saj je treba vino redno pokušati in mešati – dvigovati droži (»battonage«), ob upoštevanju dejstva, da je bilo grozdje zares zdravo in zrelo, mošt dobro zbistren in kontroliran potek alkoholnega vrenja.

Prvi pretok

Čas prvega pretoka določimo s pričakovano kakovostjo, s pokušanjem vina in na osnovi izmerjenih parametrov mladega vina (pH, skupna kislina, alkohol, jabolčna kislina...). Zato pred pretokom obiščemo zanesljiv laboratorij, v katerem nam bodo izmeril ustrezne parametre in na osnovi le teh tudi svetovali nadaljnje ukrepe v kleti. Kisik je nujno potreben za razvoj vina, toda preveč kisika lahko sproži procese oksidacije. Če se vino pretoči v pravem trenutku, so učinki nesporni, saj z njim vplivamo na značaj vina. Vino postane bistro in sijoče, kar pritegne oko ljubitelja. Vonj in okus se prepozna po čistosti, odkritosti ter sadnosti. S prvim pretokom ločimo droži od mladega vina, odstranimo večino kvasovk, bakterij in

ostankov grozdja. Z vsakim naslednjim pretokom pa še preostale mikroorganizme skupaj s tanini, kristali vinskega kamna, beljakovinami ter drugimi snovmi.

Žveplanje vina je odvisno od stanja vina, glede na biološki razkis, barve vina, količine ostanka nepovretega sladkorja, pH vina in skupnih kislin. Priporočamo žveplanje s 60-75 mg SO₂/l (1,2-1,5 dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l vina). Če je prišlo do redukativnih vonjev (H₂S, po drožeh...), z močnim zračenjem nevtraliziramo neželene vonje, ki so nastali med vrenjem in vino primerno žveplamo. V nekaj dneh po pretoku je potrebno opraviti kontrolo prostega SO₂, da se vino po potrebi dožvepla.

Biološki razkis

Po alkoholnem vrenju se lahko se na osnovi podatkov o hlapnih in skupnih kislinah ter pH vrednosti odločimo za vzpostavitev biološkega razkisa. Voden biološki razkis poteka s pomočjo dodane štartne kulture bakterij mlečno-kislinskega vrenja vrste *Oenococcus oeni*. Pri tem pride do znižanja skupnih kislin in s tem boljše senzorične lastnosti vina. Paziti moramo, da so v času biološkega razkisa posode polne, da se prepreči tvorba hlapnih kislin.

Kemijski razkis

Je zniževanje skupnih kislin v moštu ali vinu v glavnem na račun nevtralizacije vinske kisline. V manjši meri izpade tudi jabolčna kislina, a le z uporabo dvojne soli. Zakonsko je dovoljen kemijski razkis vina ali mošta do 1 g/l, izraženo kot vinska kislina, pri vrhunskih vinih pa kemijski razkis ni dovoljen. Pred samim postopkom izvedbe je potrebno v moštu oz. vinu določiti vsebnost skupnih kislin. Za znižanje 1 g/l skupnih kislin se teoretično doda cca. 0,67 g soli na 1 l mošta oz. vina. Kemijski razkis vedno opravimo na delni količini vina. Kemijsko znižanje kisline v moštu pomeni tudi dvig pH vrednosti, kar daje pogoje in možnost delovanja bakterij, večjo potrošnjo žvepla in hitrejše staranje vina. Zato je pomembno, da se lotimo kemijskega razkisa **preudarno in po potrebi**. Skupne kisline se bodo v zimskem času še znižale (zaradi izločanja vinskega kamna) in zato bo vino spomladi že lahko s primerno vsebnostjo kislin, prijetno in pitno.

Drugi pretok

Drugi pretok je povezan tudi s čiščenjem in filtracijo vina. Čistila delujejo tako, da vežejo motne delce in se skupki hitreje sesedajo na dno posode. Poleg bistrilnega učinka vežejo termolabilne beljakovine, odstranjujejo negativne vonje, fenolno grenkobo in trpkost. Ker bistrila dodajamo zaradi pospeševanja spontanega bistrenja, jih moramo uporabiti v minimalnih (predpisanih) količinah. Zato priporočamo, da pred tem opravimo test čiščenja s poskusom v laboratoriju. Splošno se priporoča minimalno zračenje vina, kar pripomore k njegovemu uspešnejšemu bistrenju in zorenju. Močno zračenje se uporabi za vina z redukativnimi vonji (bekser) in to z razprševanjem vina v kapljice. Pri takšnem postopku so večje tudi izgube aromatičnih spojin in ogljikovega dioksida.

Z normalno filtracijo se naj ne bi porušila celovitost vina. Vina, ki so namenjena daljšemu zorenju, ne potrebujejo filtriranja že sedaj, ker vina bolj naravno zorijo in dosežejo več, če so dalj časa v stiku s finimi drožmi. Če že moramo filtrirati je dobro, da filtriramo največ dvakrat, in sicer drugič - pred stekleničenjem.

Zorenje vina mora biti usmerjeno k ohranitvi naravne vrednosti in kakovosti vina. Zdaj je potrebno kontrolirati potek zorenja vina z analizami na vsebnost prostega žveplovega dioksida, poleg tega pa vino stalno pokušati. Belo suho vino bi potrebovalo za normalno zorenje v tem obdobju vsaj približno 30 mg/l prostega žveplovega dioksida, rdeče vino pa 25 mg/l. V primeru znižanja prostega žveplovega dioksida, je treba le-tega pravočasno dodati, da ne pride do oksidacije in da normalno poteka zorenje vina.

Ob vseh naštetih opravilih, ki trenutno potekajo v vinskih kletih, ne pozabimo na vodenje kletarske evidence posameznih ukrepov in uporabljenih sredstev od pridelave grozdja do nege in prodaje vina, kakor tudi ne **na prijavo pridelka na pristojnih** Upravnih enotah, ki jo moramo opraviti **do 20. novembra vsako leto**.

Ivanka Badovinac, univ. dipl. inž. agr.,
specialistka za vinarstvo, KGZS-Zavod Novo mesto