

## TRGATEV 2017- VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

### 5. VZORČENJE 12.09.2017

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (mL)	sladkor z refraktometrom (°Oe)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	vinska kislina g/l	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Modra frankinja	Koritno - Kip	poškodbe od toče	174	94	94	8,1	3,17	9,3	1,8	116
2	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	194	118	90	7,3	3,23	9,0	1,5	124
3	Modra frankinja	Zadraga	zdravo	202	120	84	8,3	3,15	9,2	2,4	102
4	Rumeni plavec	Zavode	posamezna mesta gnilobe	225	143	85	8,6	3,09	7,8	3,2	98
5	Žametovka	Koritno - Kip	poškodbe od toče	249	170	78	7,6	3,09	7,8	2,1	102
6	Žametovka	Pleterski hrib	zdravo	227	137	80	5,8	3,22	7,4	0,9	139
7	Žametovka	Veliki Trn	zdravo	211	135	74	6,2	3,19	8,5	0,8	119
8	Žametovka	Zadraga	zdravo	261	180	72	8,2	3,06	7,3	3,3	88

Podatki šestega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2017 v zgornji tabeli kažejo ponovno na zelo upočasnjeno dozorevanje. Vsebnost sladkorja je v povprečju narasla za cca. 1 °Oe glede na prejšnji teden, nekoliko se je znižala vsebnost skupnih kislin (v povprečju za 0,6 g/l), temu primerno se je nekoliko povišala tudi pH vrednost.

Glede na podatke iz zgornje tabele in glede vremenske napovedi v prihodnjih dneh svetujemo trgatev še preostalih sort, kot so **modra frankinja**, **rumeni plavec** in **žametovka**.

Opozarjamo vas, da lahko pride do porasta pH vrednosti in mikrobiološke aktivnosti v grozdnem soku nagnitega grozdja. Zaradi tega se je potrebno na trgatev temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higiene, natančno odbiranje poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla, dobro pripravljenega kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in hrane za kvasovke, so dejstva, ki jih je potrebno upoštevati pri predelavi grozdja. Ob tem naj ne bo odveč opozorilo, da je izredno pomembna tudi stalna organoleptična kontrola mošta oziroma pokušina, zlasti v obdobju alkoholne fermentacije pa do prvega pretoka.

Pomembno je, da se proti koncu alkoholne fermentacije posode dolije oz. zapolni prazen vrelni prostor, da se ugotovi zaključek alkoholne fermentacije in da se pazljivo spremlja eventualno nastali biološki razkis. Na osnovi analitičnih podatkov o skupnih kislinah, pH vrednosti, vsebnosti jabolčne kisline in pokušine naj temelji odločitev o dodatku bakterij za biološki razkis ter o prvem pretoku ter količini dodanega žvepla ob oz. po pretoku. V primeru pojava bekserja v tem obdobju je potrebno takoj opraviti močan zračni pretok (preko razpršila), ki naj se kombinira z močnim žveplanjem, nato pa se priporoča tudi pospešitev bistrenja tako saniranega vina (enološka sredstva, filtracija). V nekaj dneh po opravljenem pretoku naj sledi analiza na vsebnost prostega žvepla v vinu.

V primeru pridelave vina cviček PTP opozarjamo, da ima vino cviček PTP lahko največ 10,0 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 74,5 °Oe sladkorja) in minimalno 6 g/L skupnih kislin.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo vrhunsko vino ZGP, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščen organizacije o ustreznosti količine in kakovosti grozdja za pridelavo vrhunskega vina, zlasti glede stopnje naravnega alkohola in zdravstvenega stanja grozdja. V tem primeru mora pridelovalec grozdja, namenjenega za predelavo v vrhunsko vino ZGP najmanj 8 dni pred trgatvijo opraviti predprijavo trgatve, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgatve pri pooblaščen organizaciji. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgatve opravi pregled dozorelosti grozdja v vinogradu, kjer mora biti prisoten tudi pridelovalec ali njegov zastopnik. Omenjeni pregled v vinogradu delno plača pridelovalec v višini 20% stroškov pregleda (na kraju samem), 80 % stroškov pa je sofinancirano s strani Ministrstva za kmetijstvo in okolje.

Grozdje, namenjeno pridelavi v vrhunsko vino, mora ob trgatvi dosegati najmanj 84°Oe, ob pregledu v vinogradu najmanj 80°Oe. Če grozdje v vinogradu, ob pregledu ne dosega 80°Oe, pridelovalec ne more zaprositi za ponovni pregled.

Na grozdju, ki je namenjeno za pridelavo vrhunskega vina posebne kakovosti mora biti prisotna žlahtna gniloba. Sladkorne stopnje tega grozdja v vinogradu pa morajo biti najmanj:

- pozna trgatev 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.

S 5. tednom spremljanja dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje tudi zaključujemo spremljanje letošnjega letnika.

***Vsem vinogradnikom in vinarjem želimo uspešno kletarjenje letnika 2017!***