



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO**

Oddelek za kmetijsko svetovanje

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto

Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90

E-pošta: ivanka.badovinac@kgzs-zavodnm.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 21.10. 2020

NEGA MLADEGA VINA

Letošnje leto je bilo zelo zahtevno, saj je že spomladi narava vzela velik del pridelka. Zato pa je tisto grozdje, ki je ostalo, zelo dobre kakovosti. Zato smo lahko z znanjem, izkušnjami in iznajdljivostjo pridelali odlična mlada vina. Vino se rodi šele z alkoholnim vrenjem, ko se sladkor, ki ga vsebuje sok grozdne jagode, pretvori v alkohol. Od tega, kako poteka pretvorba sladkorja v alkohol, torej pri kakšni temperaturi in s kakšnimi kvasovkami, je v veliki meri odvisna kakovost bodočega vina.

Redna trgatev je že zaključena in v kletah je se precej živahno. Nekateri mošti so še v fermentaciji, nekateri zaključujejo, ponekod pa je že mlado vino. Ko gre fermentacija proti koncu, vrelna posodo dopolnimo, da po končanem alkoholnem vrenju ne pride do topnosti kisika (zaradi zmanjševanja koncentracije ogljikovega dioksida, ki nastane pri vrenju). Kvasovke so opravile svoje poslanstvo, pretvorile so mošt v mlado vino in se počasi sesedajo na dno vrelna posode. Hkrati so opravile še drugo zelo pomembno funkcijo »biološkega filtra« saj iz mošta vežejo nase nekatere nevarne sestavine, kot so težke kovine, ostanke škropiv,... S prvim pretokom preprečimo oddajanje teh snovi nazaj v mlado vino, odstranimo kvasovke, bakterije in ostanke grozdja ter nevarnost tveganja vonja po gnilih jajcih. Mlado vino je zelo občutljivo in ravno aroma je lahko prva žrtev površnega kletarjenja.

BIOLOŠKI RAZKIS

Dobro je, da se v tem času naredimo v zanesljivem laboratoriju kontrolo vsebnosti skupnih kislin, jabolčne kisline in pH vrednost. Le-ta je namreč odločilna za vzpostavitev biološkega razkisa v mladem vinu po končanem alkoholnem vrenju. Biološki razkis naj bo voden z dodatkom čiste kulture bakterij mlečno-kislinskega vrenja vrste *Oenococcus oeni*. Idealni pogoji za delovanje teh bakterij so:

- pH vrednost najmanj 3,1 do 3,2
- temperatura vina od 17 do 25 °C,
- vsebnost prostega SO₂ pod 25 mg/l in vsebnost skupnega SO₂ pod 45 mg/l.

V času biološkega razkisa morajo biti posode polne, da se prepreči tvorba hlapnih kislin, ki se že v idealnih pogojih zvišajo za 0,1-0,15 g/l. Pri spontanem biološkem razkisu se lahko pojavijo še druge nezaželene sestavine, kot so histamin, okus po maslu, kislem zelju, jogurtu, torej pride do mlečnokislinskega tona, iz katerega se lahko razvije ena najhujših bolezni vina, to je mlečnokislinski cik.

NEGA VINA NA DROŽEH

Grobe droži odstranimo, ter vino negujemo na finih drožeh. Fine droži v vino sprostijo snovi, ki vino obogatijo, poveča se stabilnost vina na žveplo, beljakovine in vinski kamen. Poudarijo se aromatične snovi in vino postane bolj polno. Potrebno je redno mešanje-dvigovanje droži »battonage«. Za ta namen zorenja vina je nujno, da je bilo grozdje popolnoma zrelo, zdravo, mošt dobro razsluzen, in vodeno, kontrolirano alkoholno vrenje.

PRVI PRETOK

Mlado vino redno spremljamo, ga poskušamo in se na osnovi zaznav in analitičnih podatkov odločimo za prvi pretok. 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. Letos prvi pretok opravimo čimprej, to je po enem do dveh tednih. Ob pretoku vino tudi primerno žveplamo. Če mošt ni bil razsluzen ali je že zaznati nečist vonj in okus, opravimo pretok čimprej.

Odmerek žvepla je odvisen od pH vrednosti, zdravstvenega stanja mošta, vsebnost skupnih kislin, od količine ostanka nepovretega sladkorja ter opravljenega biološkega razkisa. Vino ob pretoku primerno žveplamo s **50 do 60 mg žveplovega dioksida/l** (kar pomeni 1dl do 1,2 dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l vina). Obvezno uporabljamo sveža sredstva za žveplanje, da v vino dodamo točno količino žveplovega dioksida.

Z zračenjem ob prvem pretoku nevtraliziramo neželene reduktivne vonje (H_2S), ki so nastali med vrenjem in dosežemo stabilnejšo barvo rdečih mladih vin. Po bakrovem sulfatu ne posegamo takoj, ampak storimo vse, da bekser odpravimo (začni pretok, pretok skozi bakreni lij, dodatek svežih, zdravih droži.....). Če bekserja s predhodnimi ukrepi nismo uspeli odpraviti, šele potem posežemo po bakru. Opraviti moramo predhodni čistilni poskus. Bakrov sulfat nikoli ne uporabljamo preventivno v času fermentacije, ker je sicer učinek bakra ravno nasproten. Bakrov sulfat oteži delo kvasovk (težka kovina) in zato kvasovke tvorijo večjo količino vodikovega sulfida (H_2S) in merkaptanov.

Rdeča vina pretočimo šele po opravljenem biološkem razkisu in žveplamo z **1dl dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l vina**. V nekaj dneh po pretoku je potrebno opraviti kontrolo prostega žveplovega dioksida, da se mlado vino po potrebi dožvepla.

Poskrbimo tudi za redno dolivanje vina v posodah. Dolivamo le z zdravim vinom enake ali podobne kakovosti. Če posoda ni polna, vino raztočimo v manjšo posodo. Prazen prostor v posodi nad vinom zaščitimo z inertnimi plini, kot so ogljikov dioksid, dušik ali argon. Uporabimo cisterne s plavajočim pokrovom in uporabo parafinskega olja ali tesnila.

Zorenje vina mora biti usmerjeno k ohranitvi naravne vrednosti in kakovosti vina. Primerno žveplano mlado vino se hitro bistri in lepo razvija. Sedaj je potrebno kontrolirati potek zorenja vina z analizami na vsebnost prostega žveplovega dioksida, poleg tega pa vino stalno pokušati. Belo suho vino potrebuje za normalno zorenje v tem obdobju vsaj 30 mg/l prostega žveplovega dioksida, rdeče vino pa 25 mg/l prostega SO_2 .

Ne pozabimo !

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**.

Spoštovani vinogradniki, želim vam obilo užitka v okušanju vaših odličnih vin.

Pripravila:

Ivanka Badovinac, svetovalka za vinarstvo
KGZS-Zavod NM