



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, 19. 10. 2021

NEGA MLADEGA VINA

Redna trgatav je že pri kraju in sedaj se moramo posvetiti zaključku fermentacije ter negi mladega vina. V naših kletah je trenutno še zelo živahno. V glavnem so mošti že v zaključni fazi alkoholnega vrenja. Tudi biološki razkis še marsikje poteka ali pa so v pripravi nanj. 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 z vodenim alkoholnim vrenjem velik vpliv na kakovost bodočega vina.

Proti koncu alkoholnega vrenja vrelo posodo dopolnimo, da ne pride do topnosti kisika, ker se koncentracija CO₂, vedno bolj zmanjšuje. Mošt vsakodnevno opazujemo, pokušamo in z refraktometrom preverjamo upadanje sladkorne stopnje ter ob morebitnem zastoju obiščemo laboratorij in poiščemo pomoč strokovnjaka, ki nam bo svetoval, kako ukrepati naprej.

Letos opažamo, da so nekoliko višje skupne kisline in nižji pH, kar je seveda odvisno od sorte, lege, časa trgatve.... Zato priporočamo po končani fermentaciji brezračni pretok z grobih droži, kontrolo skupnih kislin, jabolčno kislino in pH ter voden biološki razkis z dodatkom štartne kulture bakterij mlečno-kislinskega vrenja vrste *Oenococcus oeni*. Bakterije pretvorijo ostro jabolčno kislino v mehko mlečno kislino in CO₂, hkrati se znižajo skupne kisline in izboljšajo senzorične lastnosti vina. Arome so bolj kompleksne, vino je bolj polno in zaokroženega okusa.

Za dober in uspešen potek biološkega razkisa, morajo biti izpolnjeni naslednji pogoji:

- **Anaerobni pogoji (brez prisotnosti kisika)**
- pH vrednost najmanj 3,1 do 3,2
- temperatura vina od 17 do 25 °C,
- povret sladkor pod 2 g/l
- vsebnost prostega SO₂ pod 15 mg/l in vsebnost skupnega SO₂ pod 40 mg/l.
- interakcija s kvasovkami (vpliv kvasov na biološki razkis)
- dobro razsluzen mošt,
- čim manj ostankov pesticidov
- alkohol do 14 vol %, (nekateri JMB so tudi izjeme)

V času biološkega razkisa morajo **biti izpolnjeni zgoraj naštetih pogoji in polne posode, brez prisotnosti kisika (zraka)**, da preprečimo tvorbo hlapnih kislin. V idealnih pogojih se že zvišajo za 0,1-0,15 g/l. V nasprotnem primeru se hitro zgodi, da steče biološki razkis v nepravo smer, kar pripelje do bolezni kot so: vlečljivost, mlečni cik, in miševina.

Po končanem biološkem razkisu vino ohladimo in ustrezno žveplamo. Vina, pri katerih je biološki razkis stekel brez zapletov in imajo pH pod 3,4 običajno potrebujejo manj žvepla 40 - 50 mg/l (0,8 dl/100 litrov 5-6% H₂SO₃), vina s pH nad 3,5 pa nekoliko več (50 - 60 mg/l oziroma 1 dl/100 litrov 5-6% H₂SO₃)

Prvi pretok

Po končani fermentaciji se odločimo za prvi pretok, ki je pogojen s pričakovano kakovostjo in parametri mladega vina (pH, skupna kislina, alkohol, jabolčna kislina...). Zato pred pretokom obiščemo zanesljiv laboratorij, v katerem nam bodo izmeril ustrezne parametre s pomočjo katerih se lažje odločimo kako delati naprej.

Mlado vino moramo redno pokušati in se na osnovi zaznav in analitičnih podatkov odločiti za prvi pretok. Spremljamo bistrost, barvo, vonj in okus. Glede na letošnje izkušnje svetujemo, da mošt pretočimo (po potrebi zračno) in med pretokom ustrezno žveplamo. Pri pojavu bekserja - vonj po gnilih jajcih, vino takoj pretočimo z močnim zračenjem, da nevtraliziramo neželene vonje, ki so nastali med fermentacijo in **ustrezno žveplamo**. V primeru pojava merkaptanov, obiščimo laboratorij, kjer se s strokovnjakom posvetujemo o odpravi le tega.

Žveplanje vina

Žveplanje je odvisno od stanja vina, glede na biološki razkis, barve vina, količine ostanka nepovretega sladkorja, pH vina in skupnih kislin. Če je v vinu primerna kislina, opravimo prvi pretok po enem do dveh tednih po zaključku fermentacije. Poskrbimo, da vina obdržijo svežino, prijetno kislino in čistost v vonju in okusu. Ob pretoku vino tudi primerno žveplamo (odvisno od zdravstvenega stanja mošta, pH, ostanek sladkorja...); od **1,0 – 1,2 dl 5-6 % H₂SO₃ na 100 l vina** (50 - 60 mg SO₂/l) pri belem suhem vinu in rdeče vino od **0,8 – 1,0 dl 5-6 % H₂SO₃ na 100 l vina** (40 - 50 mg SO₂/l). V nekaj dneh po pretoku je potrebno opraviti kontrolo prostega SO₂ in po potrebi dožveplati. Primerno žveplano mlado vino se hitro bistri in lepo razvija. Zorenje vina mora biti usmerjeno k ohranitvi naravne vrednosti in kakovosti vina, ki jo s svojim umnim delom lahko še povečamo.

Nega vina na drožeh

Pomembna je čimprejšnja odstranitev grobih droži v roku dveh dni po končanem alkoholnem vrenju ter nega mladega vina na finih drožeh z ustreznim režimom mešanjem in **čim manjšim vnosom kisika v vino**. Pri tem postopku žveplanje vina opravimo šele 10-14 dni po negi na drožeh.

Vino lahko mešamo na finih drožeh tudi več mesecev, vendar skrbimo za reden in ustrezen režim mešanja droži. Tako se iz finih droži v vino sprostijo snovi, ki vino obogatijo, poveča se stabilnost vina na žveplo, beljakovine, vinski kamen in se tako poudarijo aromatične snovi v vinu. Vino je bolj polno, bogato in bolj dolgoživo. Ta postopek je bolj zahteven, več dela, redno mešanje – dvigovanje droži ob čim **manjšem vnosu kisika** ter rednem pokušanju. Upoštevati je potrebno, da mora biti grozdje in vino za tak način nege popolnoma zdravo, zrelo, mošt dobro razsluzen in alkoholno vrenje nemoteno in kontrolirano.

Poskrbimo tudi za redno dolivanje vina. V ne polni posodi se kisik hitro raztaplja, aktivne kvasovke ga uporabijo za tvorbo acetaldehida in s tem narašča potreba po žveplu. Nepolna posoda ima veliko površino, ki je ugodno gojišče za drobnoživke in pojava bolezni, kot sta kan in različne vrste cika. Lahko pa pride tudi do napak vina, predvsem oksidacije. Posode redno dolivamo vsak teden z zdravim vinom enake kakovosti.

Prazen prostor v posodi nad vinom lahko zaščitimo z dodatkom inertnih plinov, kot so ogljikov dioksid, dušik ali argon.

Pomembno!

Vsi pridelovalci, ki obdelujejo 0,1 ha vinograda ali več ali pa tudi manj, če vino tržijo, morajo v register pridelovalcev grozdja in vina redno prijavljati letni pridelek in stanje zalog vin;

- letni pridelek je treba prijaviti na upravni enoti do **20. novembra** vsako leto;
- stanje zalog vina na dan 31.7. je bilo treba prijaviti na upravni enoti do **7. septembra** vsako leto.

Pripravila:

Ivanka Badovinac, univ.dipl.ing.agr.,
svetovalka za vinarstvo, KGZS-Zavod NM