

**119. DELA V KLETI V MESECU OKTOBRU - 15.10.2004 17:00 - Poslano**

Nočne temperature letošnje jeseni so nižje, kar nam lahko povzroči zastoje fermentacije moštov. Če opazite zmanjšano moč fermentacije ob še vedno visokem sladkorju v moštu, takoj dodajte kvasovke. Priporočamo dodatek kvasovk rodu *Bayanus* in zvišanje temperature. Praviloma naj bi mošti začeli s fermentacijo najkasneje v dveh dneh po razsluzenju, zato je povesod tam, kjer ne fermentirajo potrebno poiskati vzrok in ga čim prej odpraviti oziroma pripraviti mošt do vrenja. Vzroki so različni:

- prežveplani mošti – odpravimo s ponovnim zračnim pretokom in dodatkom nove kulture kvasovk ( *Bayanus* )
- nizka temperatura mošta – pod 14 ° C – mošt je potrebno segreti na temperaturo 18 ° C. V primeru večjih količin vzamemo manjšo količino mošta in to primerno segrejemo, dodamo kvasovke in počakamo, da začne fermentirati – dodamo ostali količini.
- slabe kvasovke – že ob pripravi vrelnega nastavka opazimo, da so kvasovke šibke. Potrebno je dodati nov nastavek kvasovk.

V letošnjem vinskem letniku so skupne kisline primerno visoke in lahko puščamo mlado vino nekoliko več časa na drožeh. Po končani fermentaciji potrebno posodo dopolniti in vino primerno zažveplati. Žveplo, ki ste ga dodajali v mošte za razsluzevanje ne zadostuje zaščiti po končani fermentaciji. O količini ustreznega žvepla za zaščito mladega vina se posvetujte z ustrezno strokovno osebo. Dozorevanje vina spremljamo z redno pokušnjo. V primeru spremembe vonja in okusa, vino takoj pretočimo. Pripravila: Tamara Rusjan

Datum objave obvestila: 15.10.2004 17:00

Obvestilo prognostičnega centra: Zahodna Slovenija/Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica

Objavil/a: ŽEŽLINA Ivan

Pripravil: **Ivan Žežlina**

[Seznam registriranih FFS](#)

