

120. DELA V KLETI - 28.10.2004 16:00 - Poslano



Ko se alkoholno vretje konča, kar opazimo po tem, da preneha izhajati ogljikov dioksid in se začne vino z vrha bistriti opravimo prvi pretok in žveplanje mladega vina.

Okvimi odmerki različnih oblik žvepla so za prvi pretok naslednji: za približno 17 mg/l prostega žvepla v vinu je potrebno 10 g kalijevega metabisulfita ali 100 ml 5-6 % vodne raztopine žveplaste kisline ali 5 g čistega, utekočinjenega žveplovega dioksida na 100 l vina.

Če ste v dvomih, se o količini 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.

Datum objave obvestila: 28.10.2004 16:00

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

Objavil/a: ŽEŽLINA Ivan

Pripravil: **Ivan Žežlina**

[Seznam registriranih FFS](#)

