

194. DELA V KLETI V MESECU NOVEMBRU - 17.11.2006 14:00 - Poslano



1. Biološki razkis:

- če želite, da vam takoj po končani fermentaciji steče biološki razkis, NE žveplajte vina in ga tudi ne ločujte od droži (posodo po končani fermentaciji dolite do vrha, izmerite osnovne kemične parametre: pH nad 3.2, višja jabolčna kislina; vzdržujte temperaturo 20 ° C);

V trgovinah so na voljo tudi bakterije za biološki razkis;

2. Zračni pretok in primerna zaščita:

- nezaželene vonje, ki so nastali med fermentacijo, lahko velikokrat odpravimo le z zračnim pretokom in ustrezno zaščito vina s prostim žveplom.

3. Temperatura po končani fermentaciji:

- za zorenje in stabilizacijo, vina potrebujejo nižjo temperaturo od 12 ° C.

- nižja kot je temperatura vina, lažje se bo po naravni poti izločal vinski kamen (nižja se vinska kislina)

Napake, ki so že prisotne v vinih letošnjega letnika:

Bekser ali vonj po žveplecu – vonji so zelo različni, vendar opažamo, da se v vinih letošnjega letnika pojavljajo »tipični« bekserji – vonj po gnilih jajcih. Najhitreje ga odpravimo z močnim zračnim pretokom. Vino žveplamo dva dni po pretoku. Po žveplanju naj bo količina prostega žvepla od 25 do 30 mg/l vina.

Povišana očetna kislina – vonj po očetni kislini nas opozarja, da je vino potrebno zračno pretočiti od droži in ga ustrezno žveplati (količina prostega žvepla naj bo od 30 do 35 mg/l vina). Priporočamo, da opravite meritev hlapnih kislin – podatek bo nakazal, koliko je bolezen že napredovala. Vino hranimo v prostoru s čim nižjo temperaturo. Zaželjena je hitra poraba takega vina. Ne mešamo ga z ostalimi zdravimi vini, brez predhodnega posveta s strokovno osebo.

Mlečno kislinski cik – vonj po repnici ali kislem zelju in sladko kisel okus nas opozarja, da je vino bolno. Vino takoj pretočimo, ga žveplamo (količina prostega žvepla naj bo od 30 do 35 mg/l vina) in ga ne mešamo z ostalimi vini.

Pripravila: Tamara Rusjan

Datum objave obvestila: 17.11.2006 14:00

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

Objavil/a: ŽEŽLINA Ivan

Pripravil: Ivan Žežlina

Seznam registriranih FFS

