

123. Napotki o stekleničenju vina - 03.12.2004 13:00 - Poslano

Čas novega leta je tudi čas daril. Med darili je velikokrat tudi steklenica dobrega vina. Da zadovoljimo potrošnike je potrebno vino za stekleničenje pripraviti in sicer:

stabiliziramo ga na termolabilne beljakovine, ki največkrat postanejo vidne, ko vino pustimo na toplem. V vinu naredimo bentotest s katerim določimo vsebnost beljakovin in potrebno količino bentonita za stabilizacijo (ustrezni laboratoriji vam bodo test opravili in svetovali količino porabe). Bentonit se v vinu seseda 2 – 3 tedne, zato bodite pravočasni in natančni. Na trgu dobite različne tipe bentonitov. Navodila nam razložijo njegovo pripravo in delovanje ter čas sesedanja.

stabilizacija vina na vinski kamen, ki se v steklenici izloči, ko je vino izpostavljeno prenizkim temperaturam (pod 0 stopinj celzija). Da preprečimo nastanek usedline, vino v času zorenja izpostavljamo nizkim temperaturam (s pomočjo hladilnih sistemov, zračenje kleti v nočnih urah) – naravni sistem izločanja vinskega kamna. Pred stekleničenjem vinu dodamo še enološko sredstvo – metavinska kislina in sicer 10 g/100 l vina, s katero dosežemo stabilnost za 6 – 9 mesecev.

stabilizacija vina na vsebnost prostega SO₂, to pomeni, da vino pred stekleničenjem ohrani količino prostega žvepla vsaj tri tedne na zeleni ravni. To nam pokaže, da so porabniki žvepla nasičeni oziroma nevtralizirani. Količina prostega žvepla naj bi se gibala med 25 – 30 mg/l. V primeru, da vino po filtriranju napolnite v cisterno in šele nato v steklenice, ga žveplate po filtriranju, tik pred stekleničenjem. Pri polnjenju direktno v steklenice, dodate nekoliko večji odmerek žvepla, kajti med filtriranjem se žveplo delno izgubi.

mikrobiološka stabilizacija, to pomeni, da vino natočimo v steklenice s čim manjšim številom drobnosti. Osnovni pogoji, ki jih je potrebno izpolniti so:

- sterilnost steklenic

sterilnost zamaškov

sterilnost polnilne linije

razklična filtracija

V Primorski deželi je zelo malo mikrofiltriranih, zato se za stabilizacijo vin z morebitnim ostankom sladkorja, odločimo raje za uporabo sorbinske kisline in sicer 200 mg/l oziroma 286 mg/l kalijevega sorbata. Kombinacija prostega žvepla in kalijevega sorbata deluje dopolnilno in preprečuje razmnoževanje in delovanje kvasovk. Sredstvo dodajamo tik pred stekleničenjem, da bi preprečili ponovno vrenje. S sorbatom preprečujemo delovanje kvasovk, ne pa tudi bakterij. V primeru, da v vinu z dodanim sorbatom steče biološki razkis, nastane priokus in vonj po pelargonijah - neodpravljivo. Zato mora biti v vinu primerna količina prostega žvepla.

Priprava: Tamara Rusjan

Datum objave obvestila: 03.12.2004 13:00

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

Objavil/a: ŽEŽLINA Ivan

Pripravil: **Ivan Žežlina**

[Seznam registriranih FFS](#)

