

VÍNO



DNES SE NAUČÍME: VÝROBU BÍLÉHO VÍNA



Fáze výroby bílého vína

- Surovina
- Odzrňování hroznů
- Lisování
- Úprava moštu před kvašením
- Alkoholové kvašení moštů
- Burčák
- Dokvášení
- Stáčení vína
- Školení vína
- Lahvování



Surovina

Zdravé hrozny tvoří základní předpoklad pro výrobu kvalitních jakostních vín.
Nezralé hrozny se zelenými třápinami dávají vínu příchut' po třápinách a chlorofylu.



Odzrňování hroznů

Odzrňením jsou pevné části hroznu - třapiny a dřevité části, odděleny od bobulí.



Lisování

Zpracované hrozny ihned lisujeme. Lisováním oddělujeme mošt od pevných částí.



Úprava moštu před kvašením

Odkalování moštu je nezbytnou součástí procesu kvašení, kdy sedimentací odstraníme z moštu nežádoucí pevné částice



Alkoholové kvašení - fermentace

Je biochemický proces při kterém jsou cukry hroznů (glukosa a fruktosa) přeměňovány na alkohol za přítomnosti kvasinek.



Burčák

V této fázi je v moštu prokvašena asi polovina cukru. Jedná se
fázi bouřlivého kvašení.



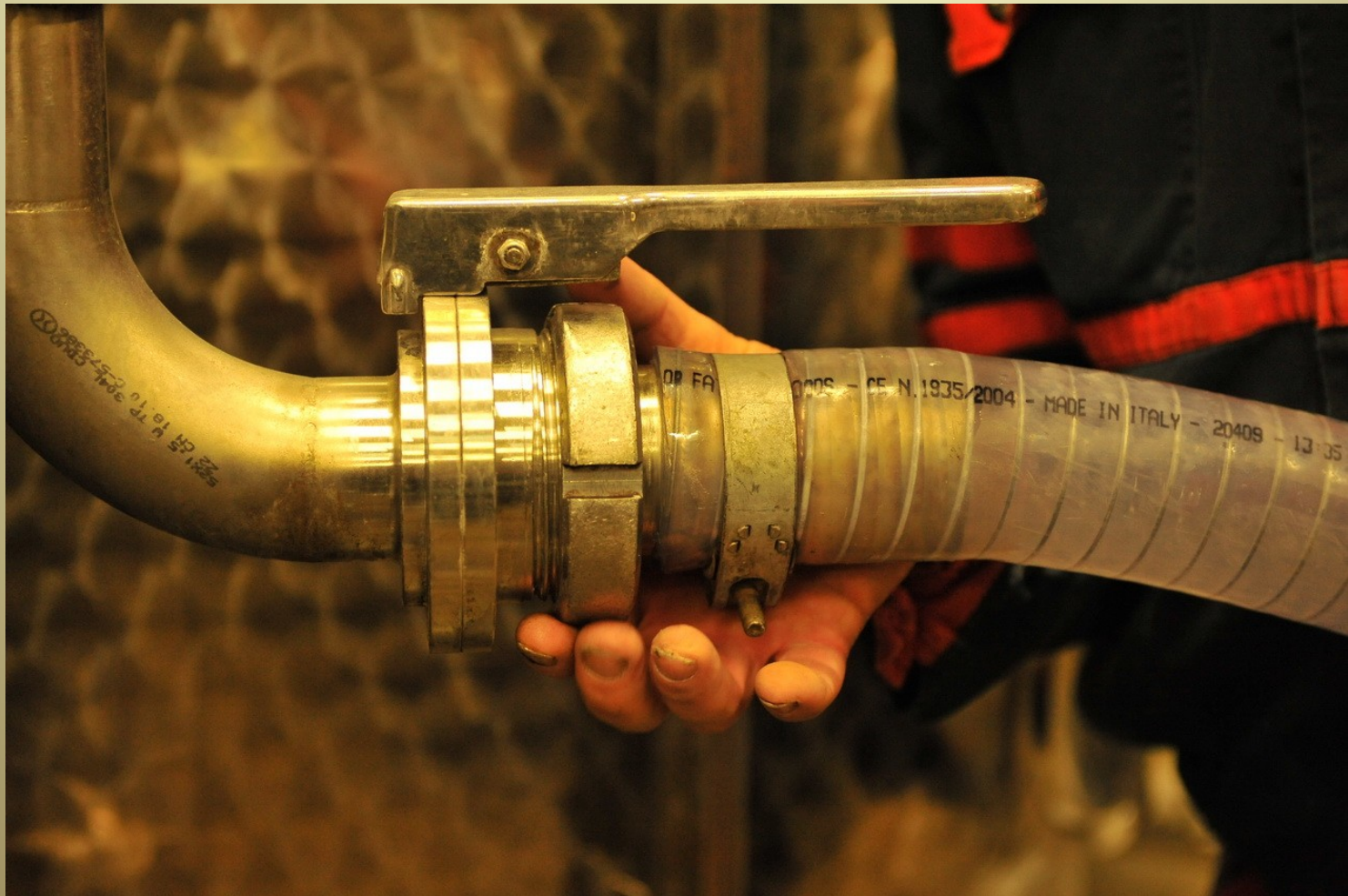
Dokvášení

V této fázi je nutné sledovat vývoj obsahu zbytkového cukru v mladém víně. To znamená zastavit kvašení na požadovaném obsahu zbytkového cukru.



Stáčení vína

Po usazení sedimentů (zbytku kvasinek) se víno stáčí do jiné nádoby.



Školení vína

Je souhrn činností, jimiž
zvyšujeme kvalitu vína a
zajišťujeme jeho stabilizaci.

Školení vína

BATONAGE

SCELOVÁNÍ VÍN

ČIŘENÍ

STABILIZACE VÍN

ZRÁNÍ VÍNA

FILTRACE

JEŠTĚ CI VYDRŽTE!!!
NE NEJEDNÁJTE JEŠTĚ

POMALU SE ZHROUŠTÍ
NEKONKURENČNÍ PREZENTACE

Batonage – míchání na kvasnicích

Po první stáčce můžeme nechat víno ležet na jemných kvasnicích. Pravidelným promícháváním vína docílíme toho, že kvasnice předají vínům sekundární aromatiku a široký chuťový projev.

Scelování vín

Ke zlepšení jakosti konečného výrobku se provádí scelování, tj. mísení vín. Používá se zejména u výroby známkových vín, které tak získávají stabilní kvalitu a charakter.

Čiření vína

Je to usazování částic (kvasinky, barviva, třísloviny), ve víně. Pro urychlení vysrážení těchto částic přidáváme do vína čířící prostředky, které napomáhají rychlejší sedimentaci.

Stabilizace vína

Pomocí stabilizace likvidujeme nežádoucí mikroorganismy, které by mohly negativně ovlivnit víno po lahvování. Stabilitu vína dnes ovlivňujeme chladem, teplem a používáním oxidu siřičitého.



DESKOVÝ FILTR



KŘEMELINOVÝ FILTR



Lahvování

Závěrečná fáze výroby vína je důležitější, než by se na první pohled zdálo. Úroveň lahvovacího procesu přímo ovlivní výslednou kvalitu vína.





?

?

PRO DNEŠEK VŠE

DĚKUJI VÁM ZA

POZORNOST