

VÍNO



DNES SE NAUČÍME:
VÝROBU ČERVENÉHO VÍNA



Fáze výroby červeného vína

- Surovina
- Odzrňování hroznů
- Kvašení, macerace
- Lisování
- Odkalení vína
- Dokvácení
- Stáčení vína
- Školení vína
- Lahvování



Surovina

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



Odzrňování hroznů

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



Kvašení- macerace

Je proces při kterém jsou cukry přeměňovány na alkohol. V průběhu kvašení přechází ze slupek hroznů do moštu barvivo a další látky.



Lisování

Po skončení kvašení – macerace lisujeme. Lisováním oddělujeme víno od pevných částí.



Odkalení vína

Odkalování vína je nezbytnou součástí procesu kvašení, kdy sedimentací odstraníme z vína hrubé kvasnice



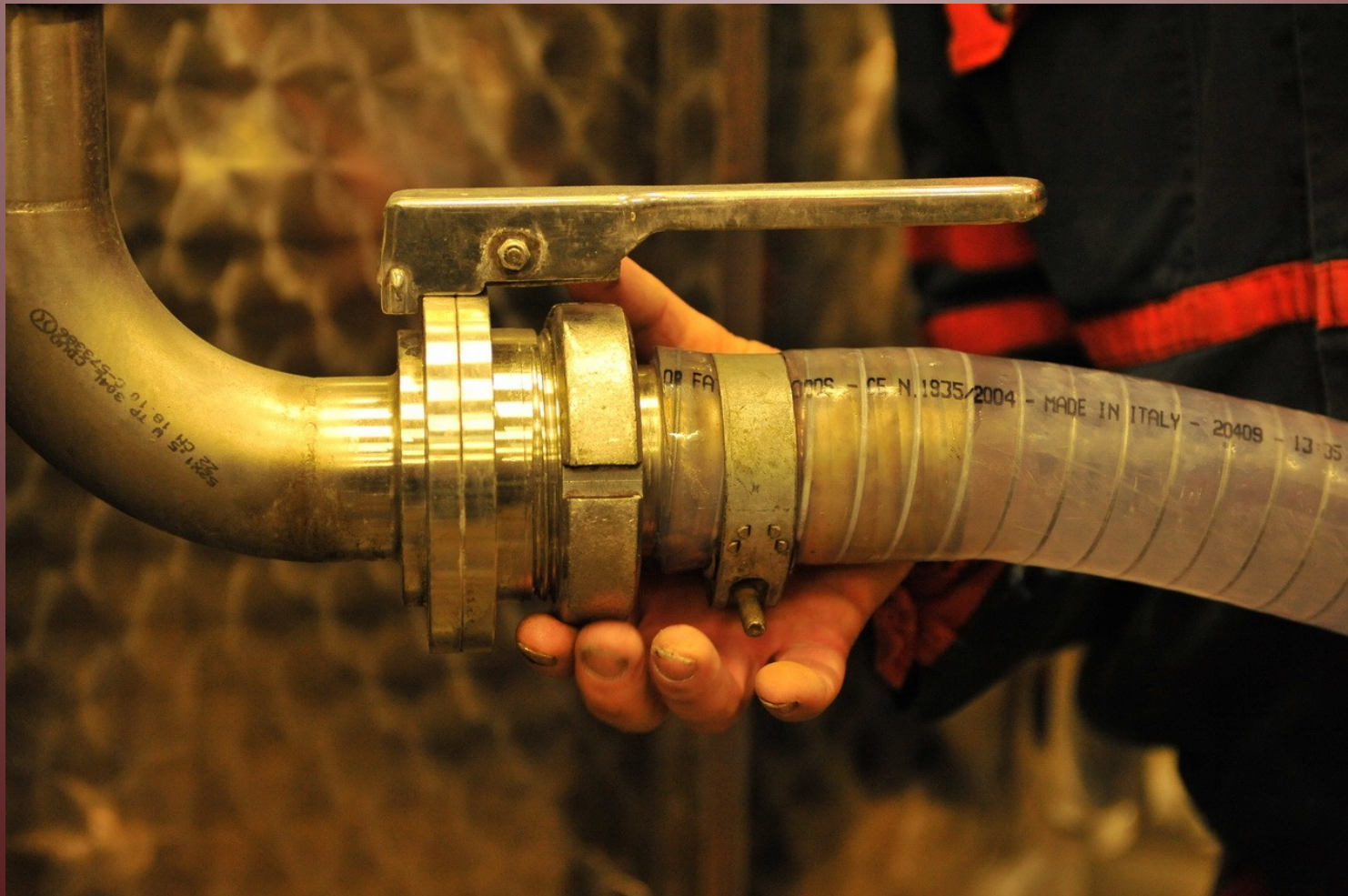
Dokvášení

V této fázi výroby dochází k jablečno-mléčné fermentaci, kdy bakterie přeměňují ostrou kyselinu jablečnou na jemnou kyselinu mléčnou.



Stáčení vína

Po ukončení MLF a 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

MLF

SCELOVÁNÍ VÍN

ČIŘENÍ

STABILIZACE VÍN

ZRÁNÍ VÍNA

FILTRACE

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.



**DĚKUJI VÁM ZA
POZORNOST**