



SJEME

Uvoz-Izvoz • Veleprodaja-Maloprodaja • Proizvodnja-Trgovina-Usluge

Kopilica 5, 21000 SPLIT, HRVATSKA
Tel: +385 21 317-313, 317-314,
317-315, 490-740; Fax: +385 21 490-756
E-mail: info@sjeme.hr
Web: www.sjeme.hr
OIB: 52650953128

PRERADA GROŽĐA U VINO - Koraci

1. **BIJELO GROŽĐE**

Berba

- **Zrelo, zdravo grožđe**
 - Mjerenje sladora i kiselina
- **Prozračna ambalaža**
 - Brzo u podrum, ohladiti i čim prije muljati-ruljati

Podrum

- **Higijena prostora i opreme**
 - Krećenje. Suđe i oprema čisti, bar vruća voda

Muljanje

- **Odvajanje peteljki po potrebi**

Prešanje

- **Prešanje - cijedenje**
- **Mjerenje sladora** - Optimalno 19%
- **Sumporenje prije početka vrenja**
 - Vinobran 10-20g/100 lit ili sumporasta kisel
- **Enzimi i vinska kiselina** po potrebi
- **Taloženje-hlađenje** za 15-24 sata pretočiti

Istakanje

- **Selektivni kvasac** hrana za kvasce

Vrenje mošta

- **Toplina + kvasci**
 - Nakon 1-4 dana vrenje počinje spontano
- **Vrenjača obavezna** vrenje bez kisika

- **Aktivnog vrenja 10-20 dana pri temp. 15-20 °C**
- **Došćeravanje** po potrebi i po Zakonu

Ugljićni dioksid - CO₂, životno opasan !!!

Što ako mošt ranije stane vreti ??

- Slatko vino! Bayanus kvasci ili srodni za pjenušće

Pretok

- **Skidanje vrenjaće i pretok radi tihog vrenja**
 - Pretok na zatvoreno. Ne prozračivati suviše kod pretoka
- **Sumporenje**
 - U svrhu konzervansa, Vinobran 3- 5 g./100 lit vina
- **Dolijevati drveni sud vinom do vrha**
 - Istim ili sličnim vinom

Zatvara vina

- **Enološko-parafinsko ulje kod inox posuda**
- **Plin-dušik kod cisterni** umjesto ulja

Dozrijeva

- **Mlado vino za 30-40 dana pitko**



SJEME

Uvoz-Izvoz • Veleprodaja-Maloprodaja • Proizvodnja-Trgovina-Usluge

Kopilica 5, 21000 SPLIT, HRVATSKA
Tel: +385 21 317-313, 317-314,
317-315, 490-740; Fax: +385 21 490-756
E-mail: info@sjeme.hr
Web: www.sjeme.hr
OIB: 52650953128

2. CRNO GROŽĐE

Berba

- Zrelo, zdravo grožđe Mjerenje sladora i kiselina
- Prozračna ambalaža
 - Brzo u podrum, ohladiti i čim prije muljati-ruljati

Podrum

- Higijena prostora i opreme
 - Krećenje. Sude i oprema čisti, bar vruća voda

Muljanje

- Odvajanje peteljki po potrebi
- Mjerenje sladora - Optimalno 19%
- Sumporenje prije početka vrenja
 - Vinobran 10-20g/100 lit ili sumporasta kisel
- Enzimi, a vinska kiselina po potrebi
- Selektivni kvasac hrana za kvasce

Vrenje mošta

- Toplina + kvasci Vrenje nakon 1-4 dana počinje spontano
- Prekriti sud – ograničiti kisik
- Aktivnog vrenja 4-8 dana pri temp. 18-23 °C
- Klobuk - dropa i pokriv Potapati 3-5 puta dnevno. Prekriti
- Pregrijani mošt hladiti
- Došćeravanje po potrebi i po Zakonu
- Dodavanje hrane za kvasce

Istakanje

- **Istakanje crnog na otvoreno – prozračivanje**
 - Nevezano za stanje sladora, otok se vrši kad imamo željenu boju

Prešanje

- **Neistočeni drop prešati ili u rakiju.**

Vrenje dodatno

- **Nastavak vrenja pod vrenjačom**
- **Kraj aktivnog vrenja** Nastupa za 10-20 dana pod radom vrenjače

Pretok

- **Skidanje vrenjače i pretok radi tihog vrenja**
 - Pretok na otvoreno. Crnim vinima odgovara prozračivanje
- **Sumporenje** U svrhu konzervansa, Vinobran 3- 5 g/100 lit vina
- **Dolijevati drveni sud vinom do vrha**
 - Istim ili sličnim vinom

Zatvara vina

- **Enološko-parafinsko ulje kod inox posuda**
- **Plin-dušik kod cisterni** umjesto ulja

Dozrijeva

- **Mlado vino za 30-40 dana pitko**

Ugljični dioksid - CO₂, životno opasan !!!

Što ako mošt ranije stane vreti ??

- Slatko vino! Bayanus kvasci ili srodni za pjenušce

Osnovni dodaci, postupci i norme u preradi grožđa u vino

SUMPORENJE (Vinobran ili Sumpovin ili sl.)

Iza muljanja Vinobran 10-20 g/100 lit. Može se dodavati direktno u prahu u muljaču ili rastopljen u vodi ili moštu, ali uvijek prije početka vrenja i dobro umiješati u masulj ili mošt. Kod pretakanja iza burnog vrenja u svrhu konzerviranja 3-5 g/100 lit. Nakon vrenja mošta, taj sumpor se neće osjetiti u vinu, pa nema straha od glavobolje. Velika količina sumpora u vinu često je od kasne primjene pesticida, a i zbog oskudice hrane gljivicama.

SELEKCIONIRANI KVASCI – (ima ih više) **priprema-otapanje REHIDRATACIJA**

Ne preporuča se izravno dodavati kvasac u mošt, bez prethodnog razmnožavanja. Kvasce prvo treba rehidrirati-otopiti, u moštu ili blago zaslađenoj vodi, kako bi dobili veću biomasu. Pomaže da vrenje protekne do kraja i potpomaže u prenošenju najvažnijih sastojaka iz grožđa u vino.

Primjer za 100g kvasaca, potrebnog za 500 lit mošta ili 500 kg grožđa (doza 20-30g./100 lit mošta)

Otopiti potrebnu količinu kvasca u 10 x više (100 g kvasca u 1000 ml tj. u jednu lit vode) tople vode 35-40°C u koju je dodano 1-2% šećera (10-20g/lit, ne više od te količine šećera, a to je mala čajna žličica-2g), ostaviti 30 minuta da se kvasci otope-rehidriraju. Otapanje kvasaca može se obaviti u istoj količini prethodno provrelog, pa ohlađenog mošta na 35-40°C.

Iza toga dodati mošt 5 lit i dobro promiješati, ostaviti smjesu nekoliko sati da bubri.

Potom konačno smjesu kvasaca dodati u mošt/masulj za fermentaciju.

Za bijela vina najbolje ih je dodati na dno praznog tanka za fermentaciju, a zatim utočiti izbistreni mošt na fermentaciju, ali može i direktno u mošt.

Za crne sorte dodaju se na površinu masulja, ostavljaju nekoliko sati (12-24) da krenu fermentirati, a zatim ih potopiti u masulj-drop.

Može i jednostavnije. Priprema svih selekcionih kvasaca: Iz svakih 100 lit mošta uzimamo po 1 lit, prokuhamo 15-ak min i ohladimo, to je temeljac. Kvasac otopimo u ½ lit mlake vode i pustimo da se razmnožava oko 1 sat.

Nabubrela kvasac pomiješa se sa moštom temeljcem, ostavlja 24 sata i potom miješa s moštom u sudu.

HRANU ZA KVASCICE-Gljivice, poželjno je dodavati u polovici vrenja, 3-5 dana nakon početka vrenja. Doziranje 40-100g/100 lit mošta. Više doza kod zastoja vrenja. Gladni kvasci vode do pojave sumporovodi

ENZIMI Ne osvrtni se tko ih proizvodi. **Važno je da su svježi** (5g/hl.)

Stimuliraju odvajanje soka od mesa i pokožice grožđa, izvlači više jasne boje, aroma i drugih sastojaka karakterističnih baš za dotičnu sortu. Kasnije daje punoću i bogat buke vina. U funkciji je i bistrila. Dodaje se odmah poslije muljanja, naročito u crni masulj-drop, a koriste i u bijelom.

Priprema i doziranje: Slijediti uputu s originalnog pakiranja. Priprema je jednostavna, otopiti u 1-2 lit mošta, te uz intenzivno miješanje dodati masulju ili moštu.

TALOŽENJE – BISTRENJE (Bentonit ili Bistrina ili slično) (doza 30-50g/hl mošta)

Prvi je za taloženje posebno bijelih vina, nakon muljanja, otakanja-prešanja, a Bistrinu je prikladnije koristiti nakon burnog vrenja, ali dan iza upotrebe uvijek vino treba pretočiti.

Slijediti uputu s pakiranja, a potrebnu količinu razrijediti u mlakoj vodi, te uz dobro miješanje dodati moštu.

DOŠEĆERAVANJE

Podizanje sladora u 100 lit masulja-dropa za 1% (1 grad), dobivamo dodatkom cca 1,65 kg šećera

Podizanje sladora u 100 lit mladog vina-mošta za 1% dobivamo dodatkom 1,20-1,30 kg šećera.