

# Svijet vina



Poštovani partneri,

izuzetno nepogodni vremenski uvjeti u najvećem broju naših vinograda rezultirali su kako značajno smanjenom količinom mošta, tako i kvalitetom koja ne obećava postizanje vrhunskih rezultata u proizvodnji vina.

Potreba za postizanjem željene kvalitete stolnih, kvalitetnih i vrhunskih vina naročito je značajna u ovome trenutku kada je prisutan pad potrošnje vina uzrokovan poznatim razlozima.

Sa željom da pomognemo u postizanju toga cilja u ovome i idućem broju podsjetiti ćemo Vas na rješenja koja nudi firma AEB, a koja su provjerena i u našoj praksi.

Početnim pretocima počinjemo školovanje proizvedenih vina te je jedan od značajnih koraka zaštita vina od negativnih djelovanja mikroorganizama kao i svođenje na najmanju moguću mjeru nepoželjnog djelovanja kisika kojega putem zraka unosimo u većoj ili manjoj mjeri u mlado vino.

U postizanju toga cilja sada vinarima stoje na raspolaganju pored SO<sub>2</sub> i sredstva kojima postizemo očekivane rezultate uz značajno nižu upotrebu kalijevog metabisulfita te time i proizvodnja vina koja će biti i u skladu traženih zakonskih propisa o sadržaju SO<sub>2</sub>, a svakako i u zdravstvenome pogledu će biti povoljnija za potrošača.

Primjenom askorbinske kiseline i tanina dobivenih iz grožđa postizemo izvrsne rezultate u očuvanju svježine, arome i boje mladoga vina, a koja se svojstva očituju i kod dužega čuvanja vina.

U prilogu Vam dajemo uvid u postupke i sredstva koja preporučamo a za detaljnije informacije kontaktirajte nas kada ocijenite potrebnim.

Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing.  
 Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing.  
 Tehnička urednica: mr. Mirna Cippico, dipl. oec.



# Svijet vina

## ZAVRŠETAK FERMENTACIJE, PRETOCI I DALJNJE ŠKOLOVANJE VINA

Pod pretpostavkom da su fermentacije protekle u redu te da se lagano približavamo trenutku kada će nam sav šećer u moštu provrijeti, treba se malo podsjetiti na radnje koje slijede iza toga.

Naime, ove godine smo se susreli sa nepovoljnim uvjetima za uzgoj vinove loze koji su se manifestirali pojavom bolesti pepelnice i plamenjače te pod kraj zriobe grožđa sa pojačanim napadom Botritysa, posebno u kontinentalnoj Hrvatskoj.

Nepovoljni uvjeti u vegetaciji reflektirali su se na znatno lošiju kvalitetu grožđa, zriobu grožđa te na kvalitetu mošta koji je ulazio u vrenje. Napori koje su vinari morali uložiti u samu fermentaciju bili su time veći a ishodi su bili upitni.

Kako bi se očuvalo ono pozitivno što se znanjem i snalažljivošću vinara uspjelo izvući u takvim uvjetima, potrebno je uložiti daljnje napore i ništa ne prepustiti slučaju.

Željeli bismo posebno naglasiti da je izuzetno važno po završetku fermentacije izvršiti kontrolu stanja sumpora u vinu te prema potrebi izvršiti dosumporavanje. Kod uporabe enoloških sredstava koja sadrže i askorbinsku kiselinu potrebno je uzeti u obzir sadržaj iste u mladom vinu te prema tome napraviti korekcije kod izmjera sadržaja sumpora. Vezano uz to, stojimo Vam na raspolaganju s opširnijim informacijama.





AEB Group je osmislila nekoliko načina rada s ciljem očuvanja aromatskog profila, svježine i boje te školovanja u pravcu pojačane strukture, punoće i bouquet-a:

### **1. ZA BIJELA VINA PREDLAŽEMO:**

#### PRIJE PRETOKA ZA OČUVANJE AROME, SVJEŽINE I BOJE:

Dodati „GALLOVIT C“, 5 g/hL (galatanin i vitamin C)

#### ZA BISTRENJE:

„BIOCATALASI“, 50 g/hL (albumin jajeta, PVPP, kazein, bentonit, enzim glukozidaza)

#### ZA SUMPORENJE:

„NOXITAN“, 5 - 10 g/hL (elagitanin i kalijev metabisulfit), koji daje oko 25 – 50 mg/l SO<sub>2</sub>

### **2. ZA CRNA VINA PREDLAŽEMO:**

#### ZA SUMPORENJE:

„NOXITAN“, 5 - 10 g/hL (elagitanin i kalijev metabisulfit), koji daje oko 25 – 50 mg/l SO<sub>2</sub>

#### ZA OČUVANJE SVJEŽINE I PUNOĆU OKUSA:

„ELLAGITAN CHENE“, 10 g/hL (elagitanin) ili  
„PROTAN PEPIN“, 3-5 g/hL (proantocijanidin)

#### ZA BISTRENJE, PRIPREMU MLADIH CRNIH VINA

„CLAROUGE“, 20-40 g/hL (bentonit i kalijev kazeinat)

Za više informacija o gore navedenim proizvodima obratite se mailom ili telefonom.

