

Производство на црвено вино во домашни услови

Производството на црвено вино во домашни услови треба да биде изведено по одредена процедура и редослед како би се добил квалитетен производ. За производство на квалитетно вино многу е битна и хигиената на садовите кои ќе се користат во процесот на производството.

ТЕХНОЛОШКИ ПРОЦЕС

Бербе на грозјето
Гмечење - ронење на грозјето
Сулфурирање на гроздовата каша
Бурна алкохолна ферментација
Оточување на виното
Тивка ферментација
Преточување на виното
Бистрење на виното
Зреење на виното
Филтрирање на виното
Ладна стабилизација на виното
Полнење на виното во шишиња

Берба на грозјето

Бербата на грозјето е еден од поважните моменти при производството на вино. За производство на квалитетни црвени вина, од сортите вранец, мерло, каберне совинјон и црн бургундец, потребно е грозјето да содржи доволна количина на шеќер (над 200 гр/л), вкупни киселини (над 6,0 гр/л), боени материи и ароматични материи.

Собраното грозје во гајби, треба брзо да се транспортира до местото за понатомшна преработка, по можност не покасно од три часа.

Гмечење, ронење на грозјето

Од гајбите, грозјето се префрлува во гроздомелката. Гмечењето на зрната треба да овозможи од зрната да излезе гроздовиот сок - шира, но не и да има дробење на цврстите делови од гроздот и зрната. Во современото производство на вино, грозјето истовремено се рони и гмечи од гроздомелката, при што зрната од грозјето се ронат и паѓаат низ дупките на цилиндарот, а гроздинките се исфрлаат на крајот од цилиндерот.

Употреба на сулфурдиоксид

По гмечењето на зрната, ширата доаѓа во контакт со надворешната средина, при што негативно влијание на неа има кислородот, а реакцијата се манифестира со промена на бојата на ширата во кафеаво-чоколадна. Поради тоа сулфурирањето треба да се изврши што побрзо по гмечењето на зрната како би се спречила оксидација на ширата до почетокот на ферментацијата.

Во домашни услови сулфурирањето најлесно се изведува со сулфурна киселина и со калиумметабисулфид (винобран).

Потребена количина на сулфурни средства за 100 литри шира

Јачина на сулфурирање	Раствор од 5% сулфурна киселина (мл)	Винобран (гр)
Слабо	50	5
Средно	100	10
Јако	150	15

Алкохолна ферментација

Заради правилно насочување на алкохолната ферментација, потребно е додавање на вински квасец од видот *Saccharomyces*. Квасците од овој вид се преферираат бидејќи се поефективни во трансформацијата на шеќерот во алкохол и затоа што се помалку осетливи на инхибирачкото дејство на алкохолот. Тие може да произведат од 15 до 16 вол% алкохол. Околу 1 до 3 % од чистата култура на квасецот се употребува за добивање на популација од 1.000.000 клетки на милилитар.

При производството на црвени вина оптималната екстракција на боја се изведува од 21 до 26°C, но треба да се внимава температурата да не достигне 30°C кога концентрацијата на винскиот квасец сериозно се намалува.

Контактот со воздух мора да се сведе на минимум како би се спречила оксидација за време на ферментацијата. Винската капа, која плива на површината од ферментативната маса, ја забавува екстракцијата на боја и арома, може да ја зголеми температурата, а исто така и да скисне ако остане сува. Заради тоа се врши потопување на капата во ширата најмалку двапати на ден во текот на ферментативниот процес.

Оточување на виното

Одвојувањето на младото вино од талогот се вика оточување. Оточувањето претставува цедење на комињето, од кое по природен пат на гравитација се одвојува течната фракција - младото вино. Оточувањето на црвените вина обично се изведува помеѓу 5-10 ден. Процесот на нормална бурна ферментација трае просечно од 10 до 30 дена.

Тивка ферментација

По оточувањето на младото вино, односно по завршувањето на бурната алкохолна ферментација, во него сеуште има повеќе или помалку недоферментиран шеќер. Продолжувањето на ферментацијата, кое се одвива без цврстите делови од зрната е познат како тивка ферментација.

Преточување

Одвојувањето на младото вино од талогот и негово префрлање во друг сад, се вика преточување. Садовите се чуваат полни, а по потреба се врши дополнување.

Преточувањето може да се изведе на неколку начини : отворено, затворено и полузатворено.

Првото преточување треба да се изврши за една до две недели по завршувањето на ферментацијата, особено во потоплите визби, затоа што клетките од винскиот квасец може да почнат со распаѓање, што доведува до формирање на лоши миризби. Целта на оваа операција е пред се отстранување на грубите честички во виното кои предизвикуваат негово заматување, аерација и слично, а заради добивање на бистро и стабилно вино во што покус временски период.

Едно преточување се изведува еден месец по завршената тивка ферментација (ноември, декември) кога се јавуваат првите западувања и по правило тоа е отворено преточување, со претходно сумпурисување на виното со 30-50 мг/л CO₂.

Наредното преточување вообичаено се изведува во февруари-март, обично затворено преточување за да се остави виното во летниот период на зреење што почисто. И во ова преточување се сулфурира со 30-50 мг/л CO₂.



Бистрење

Отстранувањето на суспендираните честички од виното, со додавање средства од органска или од минерална природа, за време на зреењето се вика бистрење.

Бистрење со бентонит - бентонитот е глина, која во вода бабри и формира млечнобел раствор, кој е негативно наелектризиран. Со својот електрицитет ги врзува сите протеински материи и го стабилизира виното. Количината на бентонит најнапред ја растворуваме во вода или вино и откако ќе се направи фина суспензија, се внесува во садот со вино со силно мешање. По 7-10 дена виното се отстранува од талогот. Потребните количини на бентонит за бистрење на виното се движат од 50 до 100 гр/хл.

Бистрење со белка од јајце - белката од кокошико јајце најмногу се користи за бистрење на црвени вина. За бистрење на 100 литри вино потребно е 2-3 белки. Јајцата мора да се свежи и најнапред се одвојуваат белките од жолчките. Белките се матат се до добивање на фина пена. Потоа пената од белките се растворува во помала количина на вино и откако ќе се раствори убаво се додава на виното. По додавањето, виното убаво се промешува. По 10 до 15 дена виното се отточува од талогот, кој за тоа време се формирал од белките и суспендираните честички.

Зреење на виното

За добивање на висок квалитет на виното, неопходно е да се изврши зреење на виното. Зреењето може да се изведува во дрвени буриња од 200 до 500 литри, на температура од 16 - 18°C, за време од 5 - 6 месеци. Исто така, зреењето може да се врши и во стаклени балони, при што виното зрее подолго, но затоа има помали загуби и помала оксидација.

АПРЗ РЕ Неготино
Дипл. агр. Гоко Данаилов