

Laboratorij za vino, REKA d.o.o. Brod 50, NOVO MESTO

TRGATEV 2008

Napisali smo vam nekaj napotkov za trgatve 2008, ki bo zopet nekoliko bolj podobna običajni trgatvi, kakor pa je bila trgatve 2007.

Pričakujemo lahko :

- trgatve bo verjetno konec septembra ali šele v oktobru - odvisno od vremena;
- grozdje bo marsikje poškodovano od toče;
- zaradi padavin je bilo med letom tudi več bolezni (oidija, peronospora), kaj bo z gnilobo (sivo grozdno plesnijo-botritisom), pa je še močno odvisno od vremena v septembru - zelo verjetno, pa je bo več kot lani;

Zaradi vsega povedanega, lahko pričakujemo, da bomo ob trgatvi imeli več problemov s kletarjenjem mošta iz poškodovanega ali gnilega grozdja ali pa obojega. Pri takih pogojih vam svetujemo naslednje :

- večja uporaba enoloških sredstev (bentonita, microcela, encimov...);
- dosledno (močno) razsluzevanje belih moštov (tudi ob uporabi enol.sredstev);
- večje doze žveplanja drozge in mošta;
- nekoliko krajša maceracija ob uporabi encimov;
- uporaba hranil za vrenje, saj lahko pride pomanjkanje dušika zaradi botritisa;
- ob hudi gnilobi uporaba aktivnega oglja in močno razsluzenje;
- posebna skrb temperaturi grozdja – kasneje drozge, ki mora biti obvezno pod 15°C (trgajte le dopoldne);
- priprava čim večjega vrelnega pripravka (minimalno 5% količine mošta- 5L vreln.pripravka na 100L mošta).

V lanskem letu (trgatve 2007) smo opazili dve pomanjkljivosti :

- zelo veliko cikov in
- zastoj vrenja, oziroma nepovreti sladkor pri "suhih" vinih

Pri cikih vin je jasno, da je napaka napravljena iz vaše strani, saj so nekateri mislili, da če je grozdje zdravo, ni potrebno žveplati drozge, mošta, pozabili pa so na temperaturo in majhno vsebnost kislin.

Če se želimo izogniti žveplanju (pri nižjih kislinah), mora biti temperatura pod 12°C za rdeče in pod 10°C za bele sorte. Jasno je bilo, ko so začeli prihajati vzorci v laboratorij, da so morali imeti nekateri v štartu temperature nad 16°C (mogoče tudi nad 18°C), saj so mnoga mlada vina imela napake v vonju in okusu zaradi delovanja mlečnokislinskih bakterij (mlečni cik), pa tudi očetne cike!

Zastoji vrenja so bili skoraj pravilo, zaradi pomanjkanja hranil (huda suša v 2007 letu). Že ob nakupu kvasovk smo opozarjali, da bodo morda običajne doze hranil premalo za dovtetja vsega sladkorja, in da se naj stranke oglasijo po novo dozo hranil in po možnosti tudi kvasovk. Večina je ta nasvet preslišala, zato je prav da opozorimo :

OB SLABEM VRENJU MOŠTA, ALI NJENEM ZASTOJU JE POTREBNO :

- ob sumljivih priokusih in vonjeh, sumih na cik: mošt pretočimo, prezračimo (žveplamo);
- po potrebi ponovno napravimo vrelni nastavek (lahko z kvasovkami S.Bayanus);
- **DOZO HRANIL PODVOJIMO** (lahko tudi 3x, če je še veliko sladkorja (nad 45°Oe));
- po potrebi dodamo enološka sredstva (aktivno oglje, microcel...)

Če želite zmanjšati dozo žvepla, lahko uporabite dodatke taninov !

Zaradi poškodovanih grozdov od toče, bodo le ti lahko slabo dozoreli - zelene jagode. Če je tega malo jih lahko z neko pletvijo ali predtrgatvijo odstranite in tako vam bodo trgači obrali le zrelo grozdje, sicer pa lahko posledično pričakujete več kislin v moštih.

Če bodo kisline v moštu nad 12g/l se lahko odločite tudi za kemijski razkis v moštu ! Ne razkisajte na pamet, ampak obvezno predhodno napravite analizo mošta na skupne kisline. To vam seveda lahko napravimo tudi v laboratoriju in vam obenem svetujemo dodatek sredstev za razkis.

MACERACIJA

Maceracijo obvezno skrajšajte posebno, če bo dosti gnilega grozdja ! Da boste le lažje prešali, oziroma pridobili nekaj barve uporabite encime !

BARVA

Barvo rdečih sort bo letos težko pridobiti iz obtolčenih ali gnilih jagod. Da se izognemo katastrofi je potrebno :

1. PREPREČITI OKSIDACIJO Z ZADOSTNIM ŽVEPLANJEM;
2. DODATI TANINE, KI STABILIZIRAJO IZLUŽENE ANTOCIANE;
3. DODATI ENCIME, DA V ČIM KRAJŠEM ČASU PRIDOBIMO ZADOSTI BARVE !

POZOR !

Pridelovalci cvička PTP po zakonu ne smejo uporabljati pektolitične encime !

TRGOVINA

V trgovini bomo od začetka septembra ponudili :

Kvasovke UVAFERM – 228, 71B, CEG, SLO, 299, CK, BC,.....

Kvasovke FERMOL – AROME PLUS, ROUGE, CLARIFINAT, BOUQUET, CHARDONAY, KILLER,...

Kvasovke LAFFORT – VL3, F15, F5

in druge kvasovke : Mycoferm, Anchor,

HRANA ZA KVASOVKE : FERMOPLUS INTEGRATEUR

TANIN : FERMOTAN, ELLAGITAN,

BENTONIT : BENTOGRAN , BENTONIT SPECIAL

DRUGO: MICROCEL, KALIJEV METABISULFIT (10g) Z 5% TANINA, TEKOČA ŽELATINA, BAYKISOL....

LETOS VAM ŠE PESEBNO PRIPOROČAMO UPORABO ZA RDEČE MOŠTE: TANIN IN ZA BELE MOŠTE MICROCEL !

TANIN

DOZA: Belo (1-5 g/hl), Cviček (5-10 g/hl) in Frankinjo (10-30g/hl)

Uporaba : Takoj po mletju na drozgo

MICROCEL

DOZA : za bele mošte (relativno zdravo grozdje) 40-100 g/hl

za bele mošte (gnilo grozdje) 100-200 g/hl

Ostalo glej navodila iz prejšnjih let in na internetnem naslovu vinoreka.com !