

Tel.: 07 3374-781

<http://www.vinoreka.com/>

## **NAPOTKI ZA TRGATEV 2006:**

V letošnjem letu je bilo vreme vinogradnikom naklonjeno, tako da grozdje lepo dozoreva pa tudi pridelek ne bo ravno majhen. V tem času so priprave na trgatve že v polnem teku - upamo, da vsi že pridno pripravljate vinsko posodo in opremo, saj je trenutno deževje idealno za to opravilo. Tudi letos smo pripravili kratke napotke za letošnji letnik, s tem, da smo izpustili nekatere osnovne vsebine (še vedno jih lahko najdete na naši spletni strani) in se bolj razpisali o letošnjem letniku, pogostih napakah pri kletarjenju ter naši letošnji ponudbi.

### **Priprave na trgatve**

#### **1. Priprava vinske posode (glej napotke 2005)**

**PRIPOROČILO:** Vinska posoda naj bo čim bolj suha preden vanjo natočimo mošt ali vino, tako zmanjšamo možnost za nastanek bekserja.

#### **2. Merjenje sladkorne stopnje v grozdju, moštu in vinu in dodajanje sladkorja (glej napotke 2005).**

**Opozorilo:** Vinogradniki še vedno pogosto delate napako zaradi različnih merskih enot v katerih se izražajo sladkorne stopnje. Predvsem zamenjujete stopnje po Babou (klosternoeburške) in Brix. Nekateri refraktometri imajo vse tri skale, zato se dobro prepričajte katero ste upoštevali pri meritvi in potem preračunajte dalje po isti.

#### **3. Priprava za hlajenje grozdja, drozge in mošta:**

Pri letošnjih temperaturah hlajenje najbrž ne bo potrebno, za vsak primer pa si le pripravite kakšno plastenko ledu v primeru če bi prišlo do preburnega vrenja, vendar ne pretiravajte saj lahko vrenje s tem tudi prekinete.

#### **4. Nakup in priprava enoloških sredstev:**

Pred trgatvijo preverite tudi svoje zaloge enoloških sredstev. Predvsem je pomembna sveža žveplasta kislina oziroma kalijevmetabisulfit (v nadaljevanju Vinobran), selekcionirane kvasovke, primerne za določeno vrsto vina in stanje grozdja s hrano za kvasovke in ustrezna enološka čistila (vsaj bentonit pri belih vinih). Enološka sredstva vam v naši trgovini že označimo z ustreznimi nalepkami z vrsto in količino, vi pa jih pred uporabo shranite na ustreznem mestu (žvepla in kvasovk ne dajajte skupaj).

**HRANA ZA KVASOVKE** (glej tudi napotke 2005) z uporabo dosežemo naslednje učinke:

- boljši začetek vrenja,
- bolj »čisto« in enakomerno vrenje,
- preprečuje zastoje v vrenju zaradi pomanjkanja hranil, ostankov škropiv, gnilobe, preveč zbistrenih moštov,
- preprečuje zastoje v vrenju pri rdečih moštih zaradi prešanja.

#### **ENCIMI**

ENDOZYM ROUGE: za boljšo maceracijo in izplen pri rdečih sortah

ENDOZYM ACTIVE: za lažje prešanje in razsluzevanje belih sort

ENDOZYM CULTIVAR za večji izplen arom pri belih sortah

LALLZYM OE za bele in rdeče sorte, pri belih sortah ga dodamo tik pred stiskanjem

LALLZYME COUVE BLANC: za izboljšanje arom pri aromatičnih belih vinih

LALLZYME MMX: za pospešitev bistrenja in odpravljanja problemov pri filtraciji moštov in mladih vin, sproščanje manoproteinov iz vinskih kvasovk, ki lebdi v moštu, daje vinu močnejši skupni senzorični vtis in polnost, primeren za vina, ki nakaj časa zorijo na drožeh.

**OPOZORILO:** Pri uporabi encimov moramo biti previdni in natančni, ker so količine zelo majhne. Posebej pri belih sortah moramo biti pozorni tudi na čas tretiranja.

**KVASOVKE:**

**LAFFORT BJL:** kvasovke posebej prirejene za mlada vina kot je pri nas Portugalka,

**LAFFORT ACTIFLORE F5:** kvasovke za sveža mlada vina, s poudarjenimi nežnimi primarnimi aromami, posebej priporočljiva za naš cviček.

**LAFFORT ZYMAFLORE F15:** kvasovke za močna temna vina, s počasnim enakomernim vrenjem omogoči maksimalen izplen barvil, primerna za Modro Frankinjo, Modri Pinot, Merlot, Refošk, posebej primerna tudi za barrique.

**LAFFORT ZYMAFLORE VL 3:** kvasovke, ki so se odlično odrezale pri Sauvignjonu, primerne pa so tudi za druga bela vina: Chardonnay, Beli, Sivi pinot itd.

**SIHA RIESLING (Sach. cerevisiae):** kvasovke z enakomerno intenziteto vrenja, primerne za suha za bela vina. Posebej jih priporočamo za rizling.

**SIHA BURGUNDER (Sach. cerevisiae):** univerzalne kvasovke za vsa rdeča vina, posebej primerne za modri pinot, frankinjo, cabernet sauvignon in za barrique vina.

**SIHA CRYAROME:** kvasovke primerne za hladno vrenje (12 ° C), posebno za pozne trgatve aromatičnih belih sort. Njihova prednost je tudi to, da se vrenje lahko dokaj hitro ustavi. Pri višjih temperaturah pa je obvezno hlajenje. Uporabne tudi za težje pogoje vrenja in ponovno vrenje.

**UVAFERM SLO (Sach. Cerevisiae):** je bila selekcionirana na Biotehniški fakulteti v Ljubljani, primerna je predvsem za mešana bela in rdeča vina, vina povreta s to kvasovko imajo zelo dobre senzorične lastnosti (sadna aroma) ter ohranjajo sortno cvetico.

**UVAFERM 228 (Sach. Cerevisiae):** odlikuje jih enakomerno vrenje, odlična izraba aromatičnega potenciala mošta in možnost hitrega ustavljanja vrenja, primerna za chardonnay beli pinot, muškat, traminec,....

**UVAFERM CEG (Sach. Cerevisiae):** kvasovke za počasno a zelo zanesljivo začetno vrenje, ki mu sledi obzirno in nepeneče glavno vrenje, pri katerem so že zaznavne markantne fine arome nastajajočih vin. Kvasovke so posebne saj že pri pripravi vrelnega nastavka (rehidraciji) ne kažejo znakov močnega vrenja, vrenje poteka zelo počasi a zanesljivo, posebej jih priporočajo za rizlinge in sauvignone, vendar morate biti pripravljeni na res počasno vrenje (lahko tudi mesec ali dva) in s tem povezano spremljanje njegovega poteka, kar pa seveda daje odlične rezultate in je trud na koncu bogato poplačan.

**UVAFERM 71 B:** posebej primerna za mešana bel vina v katerih prevladujejo sorte kraljevina, štajerska belina, rumeni plavec in druge sorte z ne tako itrazito cvetico, uporaba teh kvasovk obogati tako, da pridobijo sveže sadne arome.

**FERMOL BOUQUET (Sach. cerevisiae):** posebej primerne za posebno aromatična vina z ostankom nepovretega sladkorja, saj v zadnji fazi vrenja izgubijo intenzivnost, tako da vrenje lažje ustavimo, ponavadi pa pri doseženi alkoholni stopnji okrog 11 Vol.% alkohola vrenje poneha, tako da te kvasovke niso primerne kadar želimo imeti suho vino, oziroma moramo v tem primeru v zadnji fazi uporabiti bayanus kvasovke.

**FERMOL AROME PLUS:** kvasovke za aromatična bela vina, še dodatno poudarijo sortne značilnosti in arome, vrenje lepo enakomerno poteka pri temperaturah od 16-18 ° C.

**FERMOL ROUGE:** kvasovke za nežna rdeča vina s sadno aromo (cviček).

**FERMOL CLARIFIANT:** kvasovke za rdeča vina z encimskim delovanjem (boljša maceracija, odličen bistrilni učinek in zelo lepa rubinasta barva po zaključku vrenja).

**FERMOL KILLER:** kvasovke s killer faktorjem, primerne za mošt iz nagnitega grozdja.

**FERMOL COMPLET KILLER (Sach. Bayanus)**

Tudi letos vas moramo opozoriti, da vseh navedenih kvasovk ne bo vedno na zalogi za kar se vam že vnaprej opravičujemo.

**MICROCEL:** bistrilno sredstvo za **bel** mošt in vina. Je kombinacija kalijevega kazeinata, bentonita in celuloznih vlaken. Moštu ga dodamo tik pred dodatkom kvasovk ali pa takoj po začetku vrenja. Kalijev kazeinat ki ga bistrilo vsebuje namreč odpravlja oksidacijo, do katere je prišlo med postopkom predelave grozdja, bentonit in celulozna vlakna pa pripomorejo tudi k enakomernemu vrenju. Z uporabo microcela po končanem vrenju ponavadi nimamo težav z bistenjem vina, najpomembnejša pa je njegova vloga pri odpravi oksidacije.

**BENTONIT SPECIAL:** »čisti« bentonit. Učinkovito bistrilno sredstvo, lahko ga uporabimo za bistenje mošta, vina, soka ali kisa. V mošt ga lahko dodamo tudi kot regulator vrenja.

**BENTOGRAN:** granuliran bentonit s hitrim raztapljanjem. Primeren za obdelavo moštov, sokov in kisa. Letos ga priporočamo tudi za razsluzenje moštov iz nagnitega ali poškodovanega grozdja.

**ZELATINA:** bistrilo za bela in rdeča vina, uporablja se v kombinaciji z drugimi bistrili.

**SILICIJEV (KREMENCEV) DIOKSID:** uporablja se v kombinaciji z želatino.

Priporočamo zmerno uporabo bistrilnih sredstev že v moštu, pred uporabo bistril v vinu pa je predhodno obvezno potrebno opraviti čistilni preizkus v laboratoriju (se priporočamo).

**AKTIVNO OGLJE DEODORANT:** uporablja se za odpravljanje težjih napak v vinu, obvezno pa ga dodajamo že tudi med vrenjem, kadar imamo težave z gnilobo, da preprečimo priokus.

**TANINI:** med vrenjem jih lahko dodajamo v mošt ali drozgo in s tem izboljšamo stabilnost barvil v rdečih vinih. Tanin deluje tudi kot antioksidant in je zato dodatna zaščita za vino, uporablja pa

se tudi kot čistilo. Uporabljamo jih predvsem za modro frankinjo, šentlovrenko, cabernet sauvignon, zweigelt,.... predvsem za rdeča vina, ki jih nameravamo vsaj nekoliko starati.

**BATONAGE PLUS ELEVAGE:** pripravek iz inaktivnih, encimsko obdelanih kvasovk, ki ga uporabljamo za nego vina takoj po prvem pretoku. Obogati in osveži okus vina in stabilizira beljakovine in arome. Velikokrat ga uporabljamo za obnovitev vin, ki so oksidirana ali celo že rahlo cikhjena.

Ostala enološka sredstva in pripomočki: enocianin, bakrov sulfat, žveplasta kislina, kalijev metabisulfit, parafinsko olje, K-sorbat, C-vitamin, vinska kislina, mastika, vini in vinum komplet in komponente, steklenice, zamaški, kozarci, vezalna žica, škarje za trgateg, vrelna vehe, pipe, moštomeri, termometri, refraktometri, stretch folija ...

## Podbiranje

Če se vam v vinogradu pojavlja gniloba ali kislina gniloba je dobro opraviti podbiranje grozdja slabše kvalitete in odstranjevanje gnilega in nagnitega grozdja. To je dobro storiti posebno v primeru, če vemo da naši trgači ne bodo ravno vzor natančnosti. Takšno grozdje kletarimo posebej, uporabimo močnejše odmerke žvepla in kvasovke primerne za nagnito grozdje. Grozdje zelo slabe kvalitete lahko z uporabo ustreznih sredstev predelamo v kis. Pri podbiranju odstranimo tudi čim več od ptic in žuželk poškodovanih grozdnih jagod.

## Trgateg

Za trgateg se odločimo v suhem vremenu, ko predhodno vsaj en dan ni bilo padavin. Trgači naj vestno odstranjujejo od žuželk in ptic poškodovane grozdne jagode, gnilobo pa tudi nezrele grozdne jagode. Zaradi pojavljanja kisle gnilobe oz. cika že na grozdju se še bolj skrbno držite naslednjih navodil:

- ne trgajte, če bodo temperature višje od 20 ° C,
- ne tlačite grozdja v brentah in drugih posodah, grozdje naj pride do mlina čim bolj nepoškodovano,
- če grozdje prevažate na drugo lokacijo ga posujte z Vinobranom (5-10 g/100 kg) in poskrbite, da temperature v posodah med prevozom ne bodo previsoke.

## Predelava grozdja v mošt in vrenje

Kjer imamo klet poleg vinograda bo **letos obvezno prvo žveplanje že v drozgo**, v nasprotnem primeru obstaja veliko tveganje za razvoj očetnih in mlečnokislinskih bakterij in cik že v moštu. Količina žveplanja drozge je poleg kvalitete grozdja odvisna od temperature drozge in vsebnosti kislin. Predlagamo, da pri zdravem grozdju, temperaturi drozge do 15 ° C in skupnih kislinah nad 7,5 g/l belo drozgo žveplate 0,5 - 1 dl, rdečo pa 0,5 do 0,7 dl 5-6 % žveplaste kisline na 100 l mase. Za žveplanje v drozgo je morda celo primernejši Vinobran (bela drozga 5 – 10 g/hl, rdeča 5 – 7 g/hl). Pri ostalih istih pogojih in temperaturi 16 - 18 ° C se doza žveplaste kisline že poveča za 30 %.

Kadar pa grozdje pripravljamo na transport do kleti, je zelo pomembno, da ga previdno oberemo, da se ne poškoduje, damo v ustrezne zabojčke, oziroma drugo ustrezno posodo in zažveplamo s K-metabisulfitom, da preprečimo razvoj mikroorganizmov in oksidacijo.

**Bela vina: Kakor je navedeno že zgoraj drozgo že med mletjem žveplamo 0,5 do 1 dl 5-6 % žveplaste kisline/hl mase, ali 5 do 10 g Vinobrana/hl.**

**TUDI LETOS PREDLAGAMO DA BELE MOŠTE OBVEZNO RAZSLUZITE.** (glej tudi napotke 2005). Že v preteklih letih je bilo preveč razočaranj z vaše in z naše strani v zvezi s tem. Tako, da tukaj lahko dodamo samo še eno pikro: večina vas s tem, da ne bi razsluzili belega mošta želi doseči »bolj naravno« vino, pri tem pa seveda vsi pozabljajo kako so celo leto trto in grozdje pridno škropili z najrazličnejšimi sredstvi. Ostanki škropiv ostajajo na grozdju pa če je še toliko dežja in če mošta ne razsluzimo nam le ti ostajajo v moštu in kasneje tudi v vinu – svoje goste potem prijazno vprašajte preden jim ponudite svoje vino: ali boste pili vino z dodatkom pesticidov? ... No če ga imate pa samo za lastno uporabo ... Pa je to samo ena od dobrih strani razsluzenja – o oksidacijah, priokusih, cikih itd v zvezi s tem pa bi lahko napisali kar roman o razočaranjih naših strank.

**Mošt razsluzimo tako**, da ga natočimo v vinsko posodo, zažveplamo, in sicer 0,5 do 1 dl tekočega žvepla/hl vina, odvisno od temperature in vsebnosti skupnih kislin, višja temperatura mošta in nižja vsebnost skupnih kislin zahtevata večjo količino žvepla. Količina žvepla uporabljena pri razsluzenju večinoma ne vpliva na vsebnost skupnega žvepla kasneje v vinu, lahko pa malenkostno vpliva na povečano porabo žvepla. Po dobrih 12 urah preverimo stopnjo bistrosti mošta (z vrha posode, sredina in blizu dna) in če ugotovimo, da je razsluzenje poteklo v redu glavino mošta pretočimo v zato pripravljeno kad, »goščo« pa odstranimo. Posodo (sod ali cisterno) dobro pomijemo in obrišemo ali posušimo in pretočimo mošt nazaj, izmerimo sladkorno stopnjo mošta in iz ustreznih tabel razberemo kakšna bo približno alkoholna stopnja po končanem vrenju, da bomo lahko kasneje ustrezno ukrepali, nato čim prej dodamo: microcel (premešamo), hrano za kvasovke (premešamo), in vrelni nastavek. Idealna temperatura

mošta pred začetkom vrenja je 15 – 17 ° C. Priporočamo, da mošta po dodatku vrelnega nastavka do začetka vrenja ne mešate! Temperaturna razlika med moštom in nastavkom ne sme biti večja od 5 ° C! Sod ali cisterno opremimo še z vrelni veho. Po približno 2 dneh praviloma začne mošt vreti tako, da je opazno tudi na vehi. Uporabljajte samo takšne vehe, čepe in pipe, ki jih je možno dobro očistiti. Za tesnjenje uporabljajte ustrezen kit ali vosek. Za tesnjenje pokrovov cistern se zelo obnese tudi zelo tanka stretch folija, ki jo večkrat ovijemo okrog pokrova in cisterne. **Vrenje belih moštov naj poteka počasi in enakomerno**, temperatura belega mošta med vrenjem ne sme preseči 20 ° C. Hladiti pa moramo pričeti že pri 18 ° C, kajti ko temperatura doseže 20 ° C, nam večje mase ne bo več uspelo pravočasno ohladiti, pretiravanje pa lahko povzroči šok in prekinitev vrenja. Moštom, ki smo jih tretirali z encimi proti koncu vrenja dodamo še bentonit.

#### **Rdeča vina:**

**Drozgo že med mletjem žveplamo**, in sicer 0,3 do 0,7 dl tekočega žvepla ali 3 do 7 g K-metabisulfit/100 kg drozge, odvisno od zdravja grozdja, vsebnosti kislin in temperature. Takoj po končanem mletju drozgo dobro premešamo in izmerimo sladkorno stopnjo, da bomo kasneje lahko ukrepali.

Nato postopamo po enem izmed naslednjih načinov:

**1. način:** po končanem mletju v drozgo dodamo hrano za kvasovke, premešamo in v jamico (na eno mesto) zlijemo vrelni nastavek. Počakamo ½ do 1 uro in premešamo. Za boljši izplen in lepše bistenje lahko dodamo tudi encime (*postopek je primeren za nižje temperature*).

**2. način:** rdečim vinom lahko vrelni nastavek dodamo že med mletjem, npr. ko je kad polna približno do 1/3. Vrelni nastavek vlijemo v jamico, ki naj bo čim bolj oddaljena od grozdnega mlina, da je nastavek vsaj cca ½ ure pri miru, potem rahlo premešamo. Hrano za kvasovke lahko dodajamo sorazmerno s količino drozge v posodi. Kdor želi doseči hitrejšo maceracijo lahko tudi že med mletjem doda encime.

Rdečo drozgo moramo po začetku vrenja večkrat na dan dobro premešati, kadi pa ne smemo preveč napolniti (samo 2/3 do največ ¾).

V kadi naj rdeč mošt vre 2 do 4 dni, za izrazita rdeča vina (frankinja, šentlovrenka) pa tudi dlje, odvisno od tega kako močno barvo želimo doseči. **Vrenje naj poteka počasi in enakomerno**, temperatura vrenja je pri nekaterih rdečih moštih (frankinja, šentlovrenka,...) lahko nekoliko višja, vendar temperatur nad 25 ° C ne priporočamo, pri temperaturah nad 20 ° C se v rdečih moštih bolj izločajo tudi tanini in čreslovine, kar je pri nekaterih vrstah vin priporočljivo, če pa želimo imeti bolj pitka rdeča vina z močno barvo, je dobro, da maceracija poteka pri nižjih temperaturah in dlje. Za cviček (kadar mešanico pripravimo že v kadi pa glede temperature vrenja priporočamo ravno tako kot pri belih sortah največ 22 ° C, saj bomo le tako lahko ohranili njegovo svežino in pitkost. Pozorni moramo biti tako na možne zastoje (nenaden padec temperature), kakor tudi na preburno vrenje (prehitro povišanje temperature). Temperaturo v kadi lahko zelo enostavno reguliramo z hladnimi in toplimi vložki. Po prešanju moramo biti pozorni ali mošt v sodu še vre, če je vrenje ponehalo je potrebno takoj ukrepati (kontrola nepovretega sladkorja in skupnih kislin).

#### **Kontrola poteka vrenja za bela in rdeča vina:**

##### **Vsebnost skupnih kislin:**

Vsebnost skupnih kislin bo letos nižja, če pa boste še trgali v dežju je možnost, da bo vsebnost skupnih kislin dokaj nizka. Zato v vsakem primeru ne bo odveč meritev skupnih kislin že pred vrenjem, saj boste imeli s tem dobro informacijo za nadaljnje kletarjenje. Nizke kisline bodo imeli mošči zgodnjih in nekaterih srednjih sort, pri poznih sortah pa teh težav ne pričakujemo. Pri moštih kjer so kisline nizke in je zato tudi pH vrednost nekoliko višja zelo pogosto že med vrenjem, ali pa takoj po končani fazi intenzivnega vrenja nastopijo mlečnokislinske bakterije, ki lahko povzročijo prekinitev alkoholnega vrenja in mlečni cik (ugodni pogoji za bakterije so: temperatura nad 20 ° C, pH nad 3,2, prisotnost etanola, kar je ponavadi ravno ob zaključku burnega vrenja). Meritev skupnih kislin vam bomo opravili tudi v našem laboratoriju, saj bomo ob času trgatve (zadnji vikend v septembru in 1. in 2. vikend v oktobru) dežurali, in sicer ob sobotah od 8. do 18. ure in ob nedeljah od 9. do 12. ure.

Med vrenjem mošt večkrat prekontroliramo, posebno pozorni moramo biti na (glej tudi napotke 2005):

- spremembo vonja in okusa
- intenziteto vrenja
- spremembo barve
- pojavnost H<sub>2</sub>S (boekser, vonj po gnilih jajcih)
- druge spremembe vonja in okusa.

**Zaključek vrenja in prvi pretok:** Pričakujemo, da bo imel letnik 2006 povprečne do nizke kisline, ker pa je to odvisno od spleta cele vrste dejavnikov vsekakor najkasneje po končanem vrenju, ko se mošt malo umiri priporočamo meritve skupnih kislin posebej pri zgodnjih in srednjih sortah. Priporočamo, da takoj po končanem burnem vrenju budno spremljate vsebnost nepovretega sladkorja (refraktometer) in poslušate kaj se dogaja v vinski posodi. Če v sodu slišite enakomerno šumenje in vsebnost nepovretega sladkorja pada je velika verjetnost, da alkoholno vrenje poteka normalno, če pa vsebnost sladkorja pada zelo počasi ali skoraj nič in v sodu slišite »pokljanje« je velika verjetnost, da so na delu bakterije – ne glede na nepovreti sladkor je potrebno takoj ukrepati – žveplanje in brezračni pretok. Vsekakor je v takem primeru dobro tudi takoj poiskati strokovno pomoč.

**Mošte z nizko vsebnostjo kislin je po zaključku vrenja potrebno čim prej zažveplati in pretočiti.**

Mošte z normalno vsebnostjo skupnih kislin bomo žveplali in pretakali v roku 3 do 7 dni po končanem vrenju. Pri moštih s povišano vsebnostjo skupnih kislin pa lahko, če je mošt sicer zdrav, počakamo s pretokom tudi dalj časa, vendar moramo vmes večkrat kontrolirati vsebnost skupnih kislin in pH, posebno pozorni moramo biti ob nenadnih povišanih temperatur.

## **NAJPOGOSTEJŠE NAPAKE PRI KLETARJENJU ALI KAKO TOČA POTOLČE PRIDELEK V KLETI:**

1. **Opustitev žveplanja drozge**
2. **Opustitev razsluzenja pri belih vinih**
3. **Neuporaba selekcioniranih kvasovk**
4. **Prepozen prvi pretok**
5. **Opustitev ali uporaba premajhne doze žvepla pri pretakanju vina**

### **Analize vina**

Od grozdja pa do zaključka vrenja so pomembne predvsem meritve sladkorne stopnje in skupnih kislin. Če pride iz različnih razlogov do komplikacij ali negotovosti včasih v moštu merimo tudi alkoholno stopnjo, da preverimo naše izračune. Z istočasno meritvijo nepovretega sladkorja in alkohola lahko približno izračunamo kolikšna bo sladkorna stopnja po končanem vrenju. Meritve v moštu so samo informativnega značaja, saj se vsi parametri v času alkoholnega vrenja spreminjajo.

**Po končanem vrenju** pa je pametno izmeriti naslednje parametre:

- volumski % alkohola
- skupne kisline
- prosto žveplo
- nepovreti sladkor

in s tem dobimo pomembno informacijo za nadaljnje kletarjenje.

**Po prvem pretoku:** prosto žveplo, pri polsuhih, polsladkih, sladkih vinih tudi skupno žveplo

**Med prvim in drugim pretokom** je, posebno kadar so nizke skupne kisline, dobro vsaj enkrat preveriti vsebnost prostega žvepla, pri polsuhih, polsladkih in sladkih vinih pa tudi skupno žveplo.

Prosto žveplo je potrebno preveriti še **pred in po 2. pretoku in pred poletjem**.

**NOVO: V letošnjem letu vam nudimo novo storitev v smislu, da prevzamemo skrb za vaše vino. Za vaše vino bomo v primeru, da se za to odločite odprli računalniško podatkovno bazo, pogoj je, da za to vino opravite vse naslednje analize:**

PO KONCU VRENJA: sladkor (refraktometrično), skupne kisline, alkohol

PO 1. PRETOKU: prosto žveplo

KO SE VINO ZBISTRUJE: alkohol, prosto žveplo, skupne kisline

PRED 2. PRETOKOM (ob koncu zime): prosto žveplo

PO 2. PRETOKU (3-5 DNI): prosto žveplo

PRED POLETJEM: prosto žveplo

PO POTREBI (dodatno): 2 x skupne kisline (če je potreben razkis ali dodatek vinske kisline): 3x prosto žveplo (vmesne kontrole in jeseni)

Po novem letu, ko se vino zbistri, bomo vino degustirali in ocenili (s šolsko oceno od 1 do 5).

Celotni stroški so nekje ocenjeni na 8.000,00 do 10.000,00 sit (33,38 do 41,73 EUR).

Degustacija, ocena in vpis v bazo podatkov bo brezplačna.

V primeru, da vas takšna oblika sodelovanja zanima prosimo povejte to prvič ko prinesete svoje vino v analizo.

**PRIPOROČILA:**

- za mošče iz **nagnitega grozdja** uporabljajte kvasovke s t.i. killer faktorjem, že med vrenjem dodajte nekaj aktivnega oglja in rdeče sorte iz nagnitega grozdja čim prej prešajte.
- pri izračunavanjih kakšna bo **alkoholna stopnja** glede na sladkorno stopnjo bodite posebej pri cvičku pazljivi, vse tabele (tudi uradna) so samo približki, zato je bolje da si vzamete za cca 0,5 Vol. % rezerve, da ne boste presegli praga za cviček,
- če ste se odločili za pridelavo vina z ostankom nepovretega sladkorja, ne pozabite, da v tem nepovretem sladkorju ostaja sadni sladkor, ki da cca 2 x več alkohola kot grozdni sladkor, ki ga kvasovke predelajo najprej
- startne temperature vrenja naj bodo pod 15 ° C pri belih in pod 18 ° C pri rdečih sortah,
- za razsluzenje belih moštov uporabite bentonit, med vrenjem pa kombinacijo microcela in bentonita.

**URNIK OBRATOVALNEGA ČASA:**

PON – PET: od 8. do 18. ure  
SOBOTA: od 8. do 12. ure

V času trgatve (od 23.9. do 15.10.2005) bo naš laboratorij dežural tudi v soboto cel dan (od 8. do 18. ure) in v nedeljo od 9. do 12. ure zaradi meritve skupnih kislin in sladkorne stopnje mošta, seveda pa boste lahko nabavili tudi vse ostalo.

**Želimo Vam uspešno kletarjenje letnika 2006!**

Mojca Golob