

REKA d.o.o.
Laboratorij za vino
Brod 50
8000 NOVO MESTO Datum: 16.8.2007
Tel.: 07 3374-781
<http://www.vinoreka.com/>

NAPOTKI ZA TRGATEV 2007:

V letošnjem letu je bilo vreme vinogradnikom naklonjeno z izjemo suše, tako da grozdje lepo dozoreva le pridelek bo manjši. Izpostaviti je potrebno le problem z ožigi sonca na grozdnih jagodah: jagodne kožice so debeleše, notranjost jagode je bolj mesnata, zato bo letos še toliko bolj pomembna uporaba encimov (večji izplen mošta iz grozdja).

Ker vegetacijska doba prehiteva za okoli tri tedne je zelo verjetno, da bo tudi trgatev temu primerno predčasna (portugalka že okoli 1.septembra). Priporočamo, da se že v začetku septembra pripravite na trgatev in si pripravljate vinsko posodo in opremo. 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.

1. Merjenje sladkorne stopnje v grozdju, moštu in vinu in dodajanje sladkorja

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 – uporabljajte tabele (glej literaturo)!

2. Hlajenje grozdja, drozge in mošta:

V lanskem letu smo imeli pretoplo jesen in so bile temperature v štartu previsoke, zato je bilo opaziti zelo veliko očetnih ciklov in posledično kasneje mnogo zastojev vrenja. Čas trgatve zelo pomemben - **potrgajte grozdje v zgodnjih jutranjih urah (pred 10 ali 11^h)**, stremite k temu da bo drozga imela manj kot 15°C sicer je hlajenje obvezno (pripravite si plastenke ledu).

3. 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). **Glede na izkušnje v lanskem letu (višji sladkorji, suša-manj hranil) vam priporočamo uporabo večje količine kvasovk in več hrane za kvasovke kot običajno.**

4. Rdeča vina - BARVILA

Ne glede na močno obarvanost jagod, so v lanskem letu še zmeraj nekateri vinogradniki tarnali zaradi slabe obarvanosti kasnejšega vina. Vzrok je v višjih temperaturah drozge in s tem močnejše delovanje oksidacijskih encimov, delovanja bakterij, manjših kislinah ter predvsem neuporabe žvepla oziroma nezadostno žveplanje. Če ne želite pretiravati v uporabi žvepla, **vam priporočamo dodajanje enoloških taninov**. Tanini delujejo kot antioksidanti, obenem pa se povežejo z izluženimi barvili v času maceracije in jih stabilizirajo. Skratka ob dodajanju taninov preprečimo razgradnjo barvil v moštih in dosežemo intenzivnejšo obarvanje.

5. Bela vina

Če želite pri belih vinih doseči lepe sadne arome (vonjave po cveticah), morate trgati še preden dosežete zrelost grozdja, razen pri sorti rizling. Ni vse v visokih sladkorjih. Tudi iz jagod, ki so zapečene od sonca verjetno ne boste dobili kakšnih posebnih arom. Če prisegate na daljšo maceracijo, ne pozabite, da bela drozga ne sme vreti v kadi, **bele sorte daljši čas maceriramo pri nižji temperaturi (~ 10-12°C). Obvezno preprečite kakršnokoli oksidacijo! Rasluzite beli mošt !**

6. Kisline

Zaradi visokih temperatur poleti (in dobre zrelosti) pričakujemo nizke kisline v moštih. Ob nizkih kislinah (pod 7 g/l) in višjem pH (nad 3,3) je priporočljivo dodati vinsko kislino že v mošt. Previdno tudi pri ravnanju z moštom po končanem vrenju. Lansko leto so potekli spontani biološki razkisi v 14 dneh po končanem vrenju in se pri marsikomu razvili v mlečni cik. Preverite kisline ob koncu vrenja in po potrebi takoj (še motno) zažveplajte in pretočite. Ne čakajte, da se vam mošt zbistri! Če niste tega vajeni, pa čimprej prinesite na kontrolo v laboratorij.

NEKAJ IZ NAŠE LETOŠNJE PONUDBE

HRANA ZA KVASOVKE 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 lebdijo 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 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, Refoš, posebej primerna tudi za barique.

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 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, muškatac, 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 bela vina v katerih prevladujejo sorte kraljevina, štajerska belina, rumeni plavec in druge sorte z ne tako izrazito 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 sorte 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).

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 bistrenjem vina, najpomembnejša pa je njegova vloga pri odpravi oksidacije.

BENTONIT SPECIAL: »čisti« bentonit. Učinkovito bistrilno sredstvo, lahko ga uporabimo za bistrenje mošta, vina, soka ali kisa. V mošt ga lahko dodamo po končanem vrenju.

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 (KREMENČEV) 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.