

Výroba vína

Jiným názvem vinifikace

Viktor Jenš 9.A.

Sběr Hroznů

- Nejzákladnější krok, spočívá ve sběru kvalitní vinné révy
- Sběr vína začíná už v srpnu
- Pozdější odrůdy se sbírají až v listopadu
- Odrůda Révového hroznu má největší vliv na kvalitu vína
- Dále závisí kvalita na technologiích a znalostech vinaře

Odzrnění (odpeckování)

- Při tomto procesu se oddělí třebiny (semínka) od bobulí (dužina)
- Tento krok bývá vinaři dost podceňovaný
- Odzrnění bobulí má vliv na chuť výsledného vína
- Odzrněné bobule se nazývají rmut
- Neodzrněné bobule mohou být ve výsledném vínu hořké

Lisování

- Bobule se dávají do lisu, z kterého vytéká výsledný mošt
- **Bílá vína:**
- Lisují se hned po odzrnění
- Macerují se okolo 6 hodin
- **Červená vína:**
- Rmut na červená vína se nelisuje hned po odzrnění
- Rmut se nejdříve nechává prokvasit se slupkami
- Ve slupkách se nachází barviva, která se extrahují do rmutu

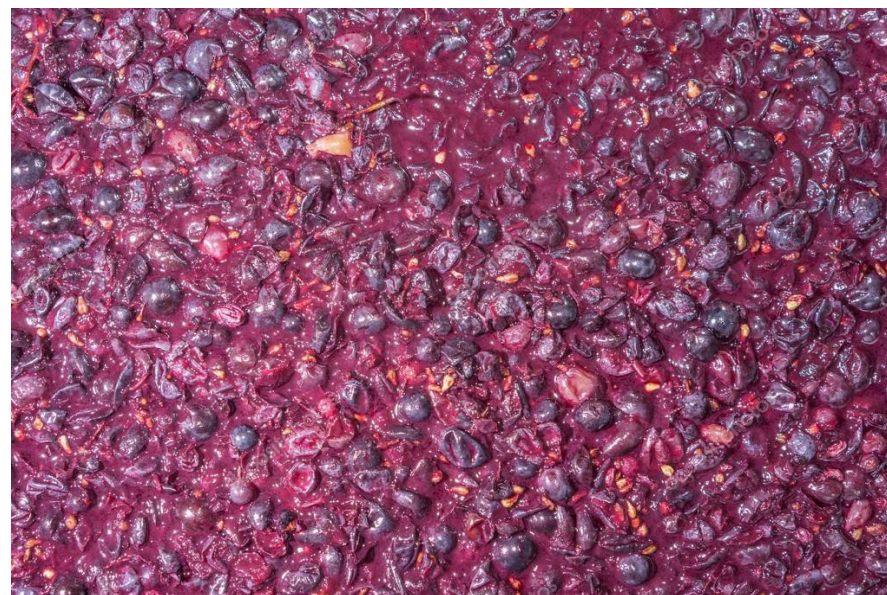
Lisování

- **Růžová vína**
- Rmut se vyrábí z modrých hroznů
- Rmut se nechává několik hodin (někdy i dní) ležet, kvůli uvolnění barviva
- Dále se zpracovává jako bílé víno



Kvašení

- Biochemický proces, při kterém se z hroznového cukru stává alkohol a oxid uhličitý
- **Chemický vzorec tohoto procesu:**
- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 C_2H_5OH + 2 CO_2$
cukr \rightarrow alkohol + oxid uhličitý + teplo
- **Bílá vína:**
- Kvasí se mošt (po vylisování)



Kvašení

- Červená vína:
- Kvasí se rmut (mošt + slupky)
- Kvašení vín se dá nastartovat samovolně nebo uměle
- Umělé kvašení (používají se speciální selektované kmeny kvasinek)
- Víno se kvasí zhruba při 20°C

Školení vína

- Soubor několika operací pro zvětšení kvality vína
- Ke školení vína patří čiření a filtrace
- **Čiření (Krášlení):**
 - Proces, při kterém jsou nečistoty stlačovány ke dnu nádoby
 - Při stáčení nečistoty zůstanou v nádobě a následně jsou odstraněny
 - Princip spočívá v opačném elektrickém náboji částic
 - Používají se: bentonit nebo tanin (záporný náboj) a želatina, šlehavý vaječný bílek (kladný náboj)

Školení vína

- **Filtrace:**
- Proces, při kterém se filtrují zákalové částice z vína
- Používají se dva typy filtrace:
- **Náplavová:**
- Na kovová síta se naplaví víno a přes ně se pak filtruje víno
- **Desková:**
- Víno se filtruje přes celulósově desky

Lahvování

- Každý podnik má vlastní vybavení podle jeho možností
- U menších vinařů se ještě používají ruční plničky
- Ve větších firmách se používají stroje, které plní lahve a poté je zátkují
- Existují firmy, které se na plnění lahví specializují

Zdroje

- https://cs.wikipedia.org/wiki/V%C3%BDroba_v%C3%ADna
- <https://www.vinoadestilaty.cz/vinny-radce/postup-vyroby-vina/>
- <https://www.global-wines.cz/vyroba-vina>