

PRIPOROČILA PRI PRIDELAVI VINA LETNIKA 2018

V letniku 2018 je zdravstveno stanje grozdja odlično, sladkorna stopnja narašča nekoliko počasneje kot smo pričakovali, kljub temu bodeo alkoholi v nekaterih vinih še vedno previsoki, skupne kisline so v nekaterih moštih nizke in pH vrednosti temu primerno visoke (od 3,15 – pa vse do 3,7). pH mošta je lahko razlog, da se že pred vrenjem razvijejo neželjene bakterije in kvarljive kvasovke, zato vam pri predelave grozdja letošnjega letnika priporočamo:

- meritev osnovnih parametrov dozorelosti grozdja v vsakem vinogradu
- čistoča v kleti in pri pridelavi grozdja
- hitra pot od vinograda do kleti in hiter začetek predelave
- priporočljiva je uporaba suhega ledu, hladilnih komor ali hlajenja drozge, soka pred vrenjem, tudi v primeru flotatorja se priporoča, da je grozdje ohlajeno na temperaturo med 15 in 20 °C
- pravilna in pravočasna uporaba enoloških sredstev; tu bi izpostavila žveplo sprostitimikrobnim in seveda tudi antioksidativnim delovanjem (5 – 10 g/100 l droge ali 100 kg grozdja); priporočljive so tudi kombinacije žvepla z askorbinsko kislino in s tanini
- uporaba selekcioniranih kvasovk ali priprava lastnega vrelnega nastavka (2-3 dni pred vrenjem; cca 50 – 100 l, odvisno od količine grozdnega soka za predelavo)
- tudi letošnji mošti so revni na dušični hrani, zato priporočamo dodatek hrane (v 2-3 obrokih) v mošte med vrenjem; priporočamo dodatek kombinirane hrane
- organoleptično spremljanje (pokušina) mošta v vrenju in padanje sladkorja s pomočjo meritev
- uporaba žvepla takoj pri pecljanju – drozganju grozdja (zdravo grozdje do 5 g/100 l drozge)
- drozgo rdečih sort potaplajti (prve tri dni) vsake 2 – 3 ure
- tudi v rdečo drozgo priporočamo dodatek selekcioniranih kvasovk oziroma kvasnega nastavka

Glede na zeleni profil vina in odlično zdravstveno stanje grozdja je možnih več tehnologij predelave grozdja in sicer v smeri povečanja sortnosti, povečanja ekstraktnosti, povečanja stabilnosti vina in povečanja stabilnosti barve. Pri odločitvah (seveda so bile sprejete že veliko pred trgatvijo) upoštevajte vaše zmogljivosti (tako tehnične – oprema kot znanje), zdravstveno stanje grozdja in možnosti izvajanja meritev osnovnih parametrov v grozdnem soku, ki so vam na voljo pri nas v agroživilskem laboratoriju in so danes nepogrešljivi del uspešne pridelave visokokakovostnega vina.