

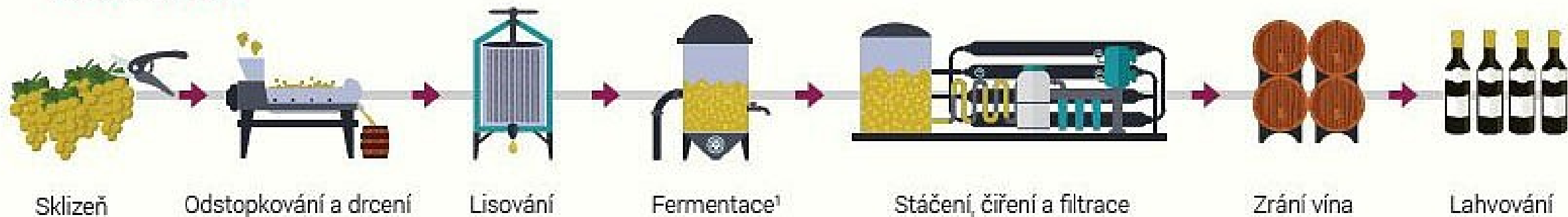


VÝROBA VÍNA

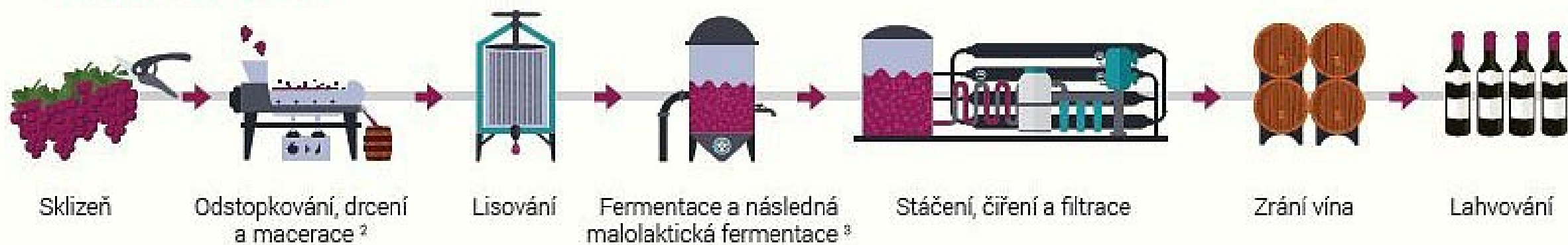
Gabriela Tulpová

Chemie a technologie materiálů pro konzervování-restaurování

Bílé víno



Červené víno



Sklizeň hroznů

Bílá vína

- bílé nebo modré moštovní odrůdy

Červená vína

- modré moštovní odrůdy
- typické kombinování odrůd

Růžová vína

- modré moštovní odrůdy



Odstopkování a drcení

- **zdravé bobule oddělené od nezdravých bobulí a třepin - odzrnění**
- **oddělení nechtěných částí**
- **mechanické narušení bobulí = rmut**
- **během drcení nesmí dojít k porušení pecek**





Macerace

≡ nakvašení bobulí, přičemž se do moštu uvolňují v nich obsažené látky

- bílá vína : několik hodin až dní
- červená vína: týdny
- růžová vína: několik hodin
- ovlivnění barvy, aromatického projevu a schopnosti archivace
- kryomacerace – celý proces prováděn při nízkých teplotách

Lisování

- oddělení moštu a vylisované slupky
- výlisnost cca 70 %
- při použití modrých odrůd na výrobu bílého vína se lisuje okamžitě



Kvašení

= fermentace

➤ kvasinky přeměňují cukry na alkohol a oxid uhličitý



➤ zásadní teplota – vliv na aktivitu kvasinek

MALOLAKTICKÁ FERMENTACE

➤ při výrobě červených vín

➤ přeměna kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou

Školení vína

SÍŘENÍ

- přidání oxidu siřičitého, chránění vína

STÁČENÍ

- = oddělení vína od mrtvých kvasinek na dně nádoby

ČIŘENÍ

- = srážení nečistot v tekutině a jejich sedimentaci na dno nádoby, užití tzv. čiřidel

FILTRACE

- = zachycení pevných částic ve víně

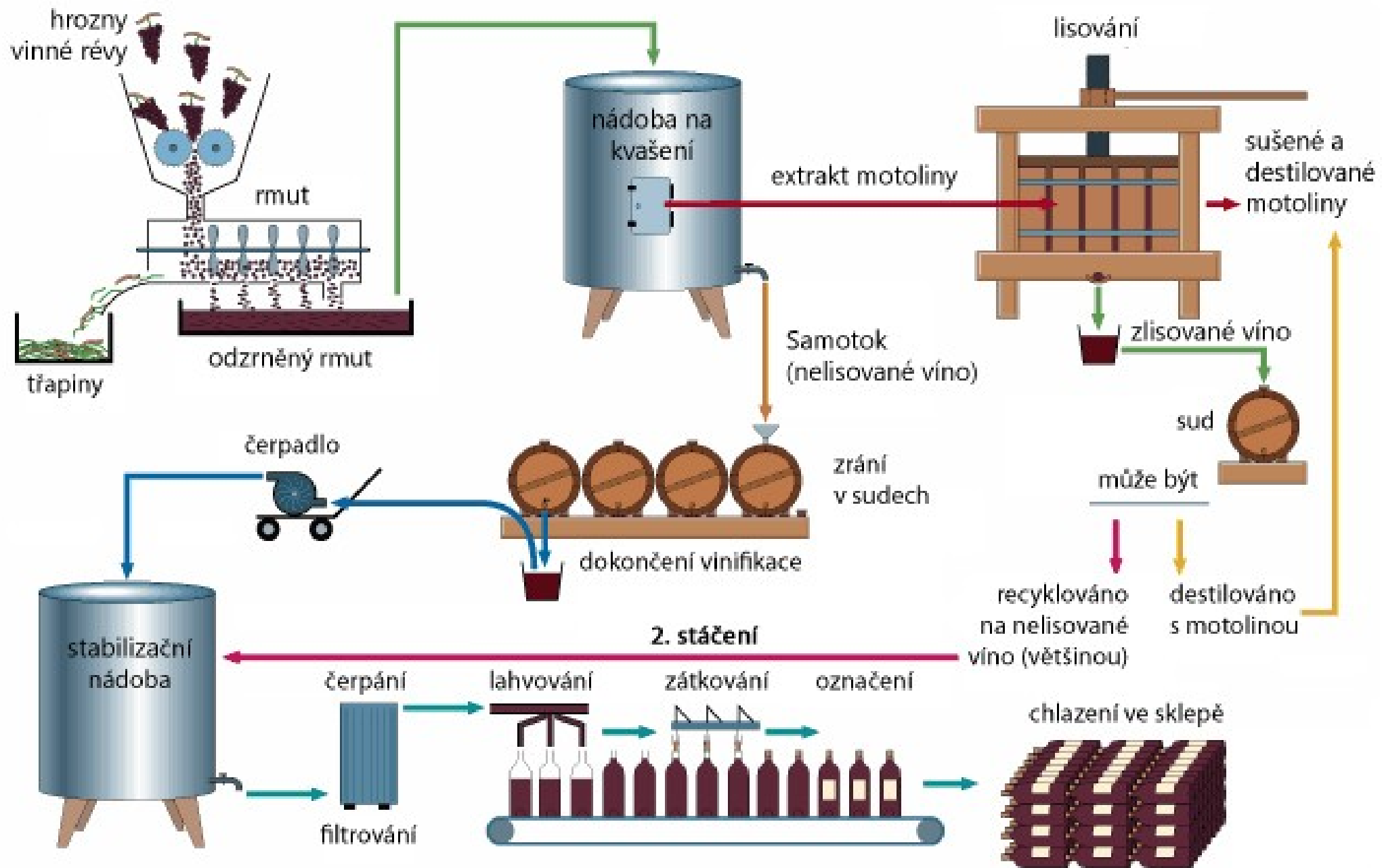
ZRÁNÍ VÍNA

- v sudu nebo tanku
- kratší nebo delší dobu

Lahvování

- záleží na zvolení vhodného uzávěru
- volí se dle toho, zda je víno určeno k rychlé spotřebě, nebo na dlouhodobější archivace





Zdroje

<https://www.vinovnici.cz/clanek/30-vyroba-vina-krok-za-krokem>

<https://blog.winehouse.cz/jak-se-vyrabi-vino/>

<https://www.vinomapa.cz/vyroba-vina-9-zakladnich-kroku/>


https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fwww.vinarstvi-glosovi.cz%2Fupload%2Fslechteni%2Fratava.jpg&tbnid=9N4lWHBxvY1bakM&vet=12ahUKEwiMmOL0psuCAxWxYKQEHYuSDjUQMMygDegQIARBS..i&imgrefurl=https%3A%2F%2Fwww.vinarstvi-glosovi.cz%2Fmostove-odrudy&docid=OqI_LIZFuso4AM&w=600&h=800&q=modré%20mostové%20odrůdy&client=safari&ved=2ahUKEwiMmOL0psuCAxWxYKQEHYuSDjUQMMygDegQIARBS

https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fzahradkar.cz%2Fwp-content%2Fuploads%2F2020%2F09%2Fp3-Helios-foto-Pavel-Pavlousek.jpg&tbnid=SBC9Bhz4Ob_RUM&vet=12ahUKEwiv-7aQp8uCAxUFTKQEHX_AAxxQMMygCegQIARBN..i&imgrefurl=https%3A%2F%2Fzahradkar.cz%2Fzahrada%2Fovoce%2Fvevina%2Fkere-mostove-odrudy-revy-vybrat-zahrady-burcak-vino%2F&docid=sb_pV_g5cljRWM&w=712&h=950&q=bílě%20mostové%20odrůdy&client=safari&ved=2ahUKEwiv-7aQp8uCAxUFTKQEHX_AAxxQMMygCegQIARBN

https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fdogindock.com%2Fwp-content%2Fuploads%2F2022%2F01%2FFO1_5114-1024x681.jpg&tbnid=zplU2OxfXcWq0M&vet=12ahUKEwj9sczVp8uCAxUzWaQEhfCCxcQMMygAegQIARBO..i&imgrefurl=https%3A%2F%2Fdogindock.com%2Fvyroba-vina-krok-za-krokem%2F&docid=DTRPeilt5sqHqM&w=1024&h=681&q=odstopkování%20hroznů&client=safari&ved=2ahUKEwj9sczVp8uCAxUzWaQEhfCCxcQMMygAegQIARBO

https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fst3.depositphotos.com%2F1606954%2F17509%2Fi%2F1600%2Fdepositphotos_175099640-stock-photo-pressing-grapes-in-hautvillers-champagne.jpg&tbnid=UNjpwZm_4enATM&vet=12ahUKEwiX9dqUqMuCAxVMsCcCHYM4DnQQMygHegQIARBS..i&imgrefurl=https%3A%2F%2Fdepositphotos.com%2Fcz%2Feditorial%2Fpressing-grapes-in-hautvillers-champagne-175099640.html&docid=HaR7lQJ6z7qqRM&w=1600&h=1168&q=lisování%20hroznů&client=safari&ved=2ahUKEwiX9dqUqMuCAxVMsCcCHYM4DnQQMygHegQIARBS

https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fmojelahve.cz%2Fimages%2Farticles%2Forig%2F996%2F692%2F01c45edce7fa99aab86c86e5d866547f.jpg&tbnid=tk3x5r-yYZKYiM&vet=12ahUKEwiL7Lq_qMuCAxWTmicCHRNBfUQMMygZegUIARCMAQ..i&imgrefurl=https%3A%2F%2Fmojelahve.cz%2Fclanek%2Flahve-na-vino-rol-i-hraji-tradice-standardy-i-kreativita-vinare-308&docid=QNMQx_lfvb799M&w=1200&h=678&q=lahvování%20vina&client=safari&ved=2ahUKEwiL7Lq_qMuCAxWTmicCHRNBfUQMMygZegUIARCMAQ



Děkuji za
pozornost