



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji
Biotehnički fakultet - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica
Tel: 020 206 713 Fax: 020 206 712
E-mail: extension-pg@t-com.me

Mogući uzroci zastoja ili prekida fermentacije kljuka grožđa



- **Neodgovarajuća temperatura**

Optimalna temperatura za fermentaciju grožđa Vranac je 25°C. Ona ne bi trebalo da pređe 28°C. Ukoliko je temperatura neodgovarajuća, potrebno je ili hladiti prostorije (ukoliko je temperatura visoka) ili zagrijavati prostorije ili sudove (ukoliko je temperatura niska). Poželjno je da nema velikih skokova temperature, već da ona bude konstantna.

- **Nedostatak azota u kljuku**

Ukoliko u kljuku ima nedovoljno azota, koji je neophodan za rad kvasaca, kljuku se mora dodati hranivo kojim se nadoknađuje azot (u trgovinama se mogu naći različita hraniva).

- **Zaostale količine šećera u kljuku**

Visoka količina neprevrelog šećera utiče na blokadu rada kvasaca. U ovom slučaju takođe je potrebno kljuku dodati neko hranivo koje će pokrenuti rad kvasaca.

- **Nizak sadržaj kisjelina u kljuku**

Ukoliko je u kljuku nizak sadržaj kisjelina, bakterije pretvaraju šećer u sirćetnu kiselinu koju kvasci ne podnose i dolazi do zastoja fermentacije. Ukoliko je visok sadržaj sirćetne kiseline, fermentaciju je nemoguće ponovo otpočeti.

- **Nedostatak kiseonika u početku fermentacije**

U prvih 24h fermentacije poželjno je prisustvo kiseonika (vazduha) u kljuku.



- **Neodgovarajući sud za fermentaciju**

Ukoliko je sud napravljen od aluminijuma, gvožđa ili bakra, može se fermentacija zaustaviti. Naši proizvođači obavljaju fermentaciju kljuka najčešće u plastičnim sudovima.

- **Loša higijena sudova**

Ukoliko sudovi nijesu dobro oprani, očišćeni i dezinfikovani postoji velika vjerovatnoća od aktivacije nepoželjnih mikroorganizama koji dovode do kvarenja vina tj. kljuka.

- **Plesnivo (trulo) grožđe**

Ukoliko je u kljuku veća količina plesnivog grožđa, može doći do zastoja fermentacije. Ovaj problem se rješava primjenom pravilnog sumporisanja (dodatkom vinobrana) prije fermentacije-najbolje u toku muljanja (15-30 g vinobrana/100l kljuka) postepeno!

- **Neodgovarajuća vrsta i količina selekcionisanog kvasca kao i nepravilna priprema (rehidracija) kvasca**

Sve više vinara koristi selekcionisani kvasac koji omogućava pravilnije i čistije vrenje, pa je s toga vrlo važno pravilno izabrati kvasac prema sorti grožđa i tipu vina koji želimo dobiti. Priprema kvasca kao i količina moraju biti odgovarajući.

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije
Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji