



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

Bistrenje vina

Pod bistrenjem podrazumijeva se dodavanje vinu raznih sredstava kojima se vrši odstranjivanje čestica mutnoće vina, kao i onih materija koje bi mogle da izazovu mućenje vina.

Čestice mutnoće maskiraju ukus i miris vina, pa ono bistrenjem postaje izraženijeg i čistijeg ukusa i mirisa, i pogodnije za sazrijevanje i ostavljanje za duže čuvanje u bocama.

Vina za ličnu potrošnju, ne moraju se bistrirati dodavanjem određenih sredstava. Međutim, vina koja želimo da prodajemo, flaširamo, čuvamo na duži period moramo bistrirati jer se vremenom u vinu ponovo stvara talog.

Bistrenje vina želatinom

Želatin se obično koristi za bistrenje ružičastih i crnih vina. Ovo sredstvo je pogodno za odstranjivanje bjelančevina, oporosti i gorčine vina.

Ukoliko se želi postići samo bistrina vina, ona se tretiraju sa 10-15g/hl želatina, a ukoliko su jače opora sa 20-30g/hl želatina.

Da bi se tačno odredila potrebna količina želatina za bistrenje, potrebno je uraditi test.

Uzmemo 5 čistih, bijelih flaša i u njih nalijemo po 1 litar vina koje želimo da bistrimo. Zatim pripremimo 1% rastvor želatina, tako što se 1g želatina, polako uz mješanje dodaje u 50ml tople vode (voda ne sme biti pretopla). Smještu stavimo da odstoji 1h da nabubri, dopunimo vodom do 100ml, i ponovo izmješamo da ne ostane grumenčića. Smješta se koristi dok je topla i dodajemo je vinu na sljedeći način:
(U prvu flašu dodamo 4 ml 1% rastvora, u drugu 6ml...)

Red.br.flaše	Količ.1% rastv.koja se dodaje vinu(ml)
1	4
2	6
3	8
4	10
5	12



Odmah nakon dodavanja želatina, flaše brzo izmućkamo, i nakon 48h, istim redosljedom dio vina prelijemo u čaše i kontroliramo kvalitetu bistrenja.

Vino se može testirati na miris i ukus. Nakon utvrđivanja najmanje količina vina kojom se postiže željena bistrina, vršimo glavno bistrenje.

Odmjeri se potrebna količina želatina, u zavisnosti od količine vina kojom raspolažemo, i potopimo u hladnu vodu da ogrezne. Želatin nabubri do sutradan, zatim se zagrije 1-2 l vina, u zavisnosti od želatina, može i više, i zagrije na oko 40°C, doda se želatin i uz miješanje dobro rastvori. Tako pripremljeni želatin dodajemo sudu sa vinom, koji prethodno ispraznimo za onu količinu vina koju dodajemo. Želatin se dodaje u tankom mlazu uz stalno miješanje.

Nakon 10-14 dana vino se otače sa taloga.

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije