



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

Ciknulost vina

Ciknulost je jedno od najčešćih kvarenja vina. Može da se javi u toku vinifikacije a isto tako i kasnije za vrijeme čuvanja vina.

Simptomi ciknulosti

Ciknula vina imaju na površini navlaku bjeličasto-sive boje. Ova navlaka je na početku tanka a vremenom postaje deblja. Ukoliko je kvarenje poodmaklo, jedan dio navlake, usled težine, može se odvojiti i pasti na dno.

Ciknula vina se najčešće prepoznaju **po ukusu i mirisu na vinsko sirće**.

Karakteristični miris na sirće potiče od etilestra sirćetne kisjeline-etilacetata, koji stvaraju bakterije sirćetne fermentacije pri oksidaciji alkohola.

Bakterije sirćetne fermentacije mogu dospjeti u vino na različite načine.

Jedan dio može doći sa ostalom mikroflorom grožđa, naročito ako je grožđe bilo plesnivo.

Takođe i vinska mušica može biti prenosik bakterija sirćetnog vrenja.

Čest izvor kontaminacije vina ovim bakterijama predstavlja ambalaža kao i vinski sudovi. Nedovoljna briga o čistoći vinskih sudova predstavlja jedan od vrlo čestih uzroka pojave ciknulosti vina.





Na koji način se može spriječiti ciknulost vina?

- Čistoćom prostorija, uređaja i mašina za preradu i vinifikaciju a naročito sudova i pribora za držanje i prihvatanje vina
- Redovnim dolivanjem sudova vinom (što manje otpražnjenog prostora)
- Pravilno vođenom fermentacijom

Danijela Zuber, dipl.ing.preh.tehnologije