



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički institut - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica
Tel: 081 206 713 Fax: 081 206 712 Mail: extension-pg@cg.yu

ODRŽAVANJE HIGIJENE VINSKOG PODRUMA I SUDOVA

Vrlo je važno prije berbe očistiti podrumске prostorije i dezinfikovati ih, a zidove okrečiti!

Dezinfekcija podrumskih prostorija

Kod naših vinogradara pod podrumom se uglavnom podrazumjeva jedna prostorija, u kojoj se vrši prerada grožđa, vrenje i njega vina.

Podrum mora biti besprekorno čist, jer je to jedan od preduslova za kvalitetnu preradu grožđa i njegu vina.

Neposredno prije berbe (2-3 nedjelje) potrebno je podrum detaljno očistiti i zidove okrečiti!

Za krečenje zidova može da se koristi krečno mlijeko. Spravlja se tako što se u 10 l vode stavi 1kg živog kreča i 200 g sumpora u prahu. Kada se zidovi osuše preporučuje se prskanje 5% rastvorom plavog kamena (sprječava se razvoj plijesni)!

Dan prije prerade grožđa, podrum se dezinfikuje sumpor-dioksidom. Na 1m³ zapalimo 1-2 sumporne trake. Možemo zapaliti i elementarni sumpor u prahu (na svaki m³ prostora potrebno je 30 g sumpora). Palimo ga u zemljanim posudama, postavljenim na više mjesta.

I trake i elementarni sumpor moramo postaviti na veću visinu, jer gasoviti sumpor je teži od vazduha i pada prema podu!

Nakon 24 h podrum se dobro provjetri!

Održavanje drvenih sudova

Važno je zapamtiti, da onako kako održavamo burad, takvo ćemo i vino imati!



Bure koje koristimo, treba najpre oprati hladnom vodom sve dok iz njega ne počne da izlazi čista voda! Zatim ga treba oprati vrelom vodom! Nakon što se bure valjanjem ohladi, vodu ispuštimo i bure isperemo hladnom vodom!

Preporučuje se da se pri zadnjem ispiranju na svakih 30 l vode stavi 50 g vinske kiseline!

Metalni dio na vratašcima treba pregledati i vidjeti da li je otpao zaštitni sloj, ukoliko jeste može se koristiti boja –talatin bijeli lak 636.

Zatim bure ocijedimo i osušimo, pa tek onda sumporišemo, jer sumpor-dioksid u kontaktu sa vodom prelazi u sumpornu kiselinu, koja je nepoželjna u vinu!

Dovoljno je za bure od 300 l jedna sumporna traka! Papirna ili azbestna traka na kojoj je sumpor, spušta se na žici do polovine u otpražnjeno bure, ili do površine vina ukoliko ga ima u buretu! Mora se voditi računa da sumpor s trake ne kaplje na dno suda!

Ukoliko je bure veće, palimo više traka, ali jednu po jednu, a ne sve odjednom!

Ovo je tzv. suvi postupak konzervisanja, i imamo i mokri postupak, gdje je postupak sljedeći:

Na 100 l hladne vode dodamo 1 l sumporaste kiseline ili 30-50 g sumporne kiseline! Takođe, može se na 100 l vode dodati 120g vinobrana i 120 g vinske kiseline!

Važno: sumpornu kiselinu sipamo u vodu, oprezno, nikako obratno!

Postupak sa kontaminiranim buradima

Ciknulo bure je bure koje ima miris na sirće! Neki vinogradari ostavljaju u bačvi po desetak litara starog vina, pa bure sumporišu, misleći da će ovako sačuvati bure od kvarenja, što je velika zabluda! Ovako se razvijaju sirćetne bakterije, i vino se brzo pretvara u sirće!

Postoji nekoliko načina lječenja ciknulih buradi:

- Zaparivanjem-iz parnog kotla kroz vranj se uvodi para dok se bure ne ugrije sa spoljne strane
- Bure isperemo hladnom vodom, zatim ga napunimo vrućom vodom u kojoj je rastvorena soda (100 l vode i 5 kg sode), zatvorimo i valjamo oko 2h. Kad se voda ohladi, otvorimo bure i ispraznimo. Zatim se u bure ubace 2-3 lopate sitnog šljunka, i oko 30l hladne vode. Bure se ponovo valja dok se ne osjeti da se s unutrašnje strane skinuo sluzasti rastvor sode. Vodu ispuštimo i bure isperemo nekoliko puta hladnom i toplom vodom! Bure se zatim napuni hladnom vodom, ostavi preko noći da odstoji i ujutro se isprazni! Ovakvo bure treba oviniti rastvorom vinske kiseline (50 g vinske kiseline na



10 l vode)! Ako se ovo ne uradi bure će poprimiti kiselinu od prvog vina koje u njega uđe pa će vino biti manje kiselo!

- Može se koristiti živi kreč, u količini od 2kg na 100 l zapremine! Bure se provalja, izriba četkom sa unutrašnje strane i nakon toga dobro ispere.

Plijesnivo bure - prepoznaje se po sivo-zelenoj plijesni koja se nahvata sa unutrašnje i spoljne strane.

Ukoliko je ova pojava manjeg obima, može se koristiti isti postupak kao i kod ciknulih buradi, međutim, ako je uzela maha bure se mora rastaviti!

- Nakon rasklapanja bureta koristi se metalna žica kojom se ostruže plijesan na dugama. Duge se mogu i izblanjati! Poslije ovakvog tretmana u bure se dodaje u tankom mlazu na 100 l hladne vode 1 l koncentrovane sumporne kiseline!
- Može se koristiti i rastvor vinobrana –na 1 l vode doda se 20 g vinobrana, što je dovoljno za bačvu od 100 l!

U oba slučaja bure stoji 3 dana, zatim se ispere toplom pa hladnom vodom!

- U bure se dodaje na 100 l hladne vode 1dl sumporne kiseline i 200g hipermangana! Nakon toga bure se ispere toplom vodom!

Održavanje posuda od nerđajućeg čelika

Ove posude se uglavnom peru naizmjenično toplom i hladnom vodom. Mogu se koristiti neka blaga alkalna sredstva, nakon čega se dobro isperu sudovi. Sredstva za čišćenje ne smiju sadržati hlor jer on nagriza površinu čelika!

Održavanje posuda od plastike

Prije upotrebe plastične posude se napune toplom vodom i ostave da stoje 3 dana. Nakon toga posude se isperu 3% rastvorom limunske kiseline. Posude se peru naizmjenično toplom i hladnom vodom, deterdžentom i dobro isperu hladnom vodom!

Vinski kamen na plastičnim posudama ne smije se skidati nekim oštrim četkama, jer se može oštetiti površina posude, i tu su mjesta pogodna za razvoj patogenih mikroorganizama!

Dezinfekcija se vrši vodenom parom i sumpor-dioksidom!

Iz svega ovoga zaključujemo da je higijena podruma, opreme i sudova koje koristimo u vinarstvu vrlo važna za kvalitet budućeg vina, i treba obratiti pažnju da se ona održava tokom čitave godine!

Danijela Zuber, dipl. ing. preh. tehnologije