



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

Prehlađivanje vina

Izlaganjem vina niskim zimskim temperaturama pospješuju se prirodni procesi bistrenja, ubrzava sazrijevanje i formiranje prijatnijeg i izražajnijeg mirisa i ukusa vina.

Nestabilni sastojci vina se pod uticajem niskih temperatura lakše talože i izdvajaju iz vina, ubrzava se stabilizacija vina i smanjuje opasnost od zamućenja.

Prilikom prehlađivanja treba voditi računa da je tačka mržnjenja vina od -5°C do -7°C zavisno od sadržaja alkohola.

Podrumari bi trebalo da u doba zimskih mrazeva otvaraju i provjetravaju svoje podrumne izjednačavajući temperaturu u njima sa spoljašnjom.

Danijela Zuber, dipl.ing.prehramb.tehnolog.
