



## 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](mailto:extension-pg@cg.yu)

### PROIZVODNJA VINA

Proizvodnja vina je složen proces. Često se dešava da se zbog učinjenih grešaka u procesu prerade grožđa, vino pokvari ili ima mane i nedostatke. Zato, skrenula bih pažnju na sledeće aktivnosti u proizvodnji vina:

#### - **kvalitet sirovine ( grožđa) mora biti zadovoljavajući**

Prije svega, dobro vino se može proizvesti samo od zdravog grožđa, sa odgovarajućim sadržajem šećera. Ukoliko postoje opravdani razlozi ( kišovito vrijeme i malo sunčanih dana, ili pojava grada u periodu zrenja grožđa) i sadržaj šećera u grožđu niži od prosječnog sadržaja šećera, pojačavanje vina je dozvoljeno primjenom saharoze u količini koja je zakonom predviđena u tim slučajevima. Popravkom sadržaja šećera u širi, vina neće biti sklona kvarenju zbog pojave vinskog cvijeta i posjedovaće potrebnu punoću ukusa. Za proizvodnju bijelih vina, sadržaj šećera u grožđu treba da se kreće od 19 – 20 % a za crvena vina od 20 – 22 %. Sadržaj šećera se mjeri širomjerom ( Babov i Ekslov) ili refraktometrom uz konsultaciju stručnog lica.

Dalje, često nepovoljni uslovi utiču na pojavu plijesni, naročito ukoliko je grad izazvao oštećenja na bobicama, i tada je obavezno odvojiti natrule bobice i grozdove. Na taj način spriječit će se pojava mrkog preloma vina.





---

- **obavezno miješanje kljuka**

Kljuk treba miješati 2-3 puta u toku dana, i svaki put nakon miješanja sud prekriti tj. poklopiti. To je važno jer vinske mušice nose bakterije sirćetne kiseline pa ako dođu na površinu klobuka ili u širu, vrlo brzo izazivaju ukiseljavanje.

- **obavezno sumporisanje**

Bez upotrebe sumpor dioksida ne može se proizvesti dobro i za duže vrijeme stabilno vino. Njegova funkcija je da štiti širu i vino od oksidacije, razmnožavanja štetnih mikroorganizama koji uzrokuju kvarenje vina. Za vrlo slabo sumporisanje 100 l vina, može se primijeniti 3 gr vinobrana, ili 1/3 sumporne trake ili 30 ml 5 % rastvora sumporaste kiseline. Za srednje jako sumporisanje iste količine vina, treba dodati 10 gr vinobrana, traku sumpora ili 100 ml 5 % sumporaste kiseline, a za vrlo jako sumporisanje, 20 gr vinobrana zamjenjuju 2 sumporne trake ili 200 ml sumporaste kiseline. Skrenula bih pažnju da treba izbjegavati zakašnjela sumporisanja kada su počeli oksidativni procesi ili se pojavio vinski cvijet, jer nepovoljno utiču na aromu i buke vina.

Sušтина je da se sumpor dioksid koristi u najmanjoj količini kojom može da se obezbijedi njegovo efikasno djelovanje. Vino ne treba da sadrži više od 30 mg sumpor dioksida / l jer iznad te vrijednosti sumpor umanjuje sortni miris i buke.

- **slivanje vina**

Slivanje vina sa taloga se vrši poslije završetka alkoholnog vrenja, nakon 8 dana a najdalje za 15 dana. Ako se vino duže ostavi na talogu poslije vrenja, naročito ako je šira imala malo kiselina a temperatura u podrumu je nešto viša, ćelije kvasaca u talogu se raspadaju. Ne može se ispeći ni rakija od istog, jer ovaj neprijatan miris prelazi i na nju.





---

### - **ovinjavanje sudova**

Obavezna mjera prije punjenja drvenih sudova vinom. Najefikasnije je odraditi primjenom pregrijane vodene pare. Miris i ukus vina na drvo često se javljaju i tokom duže godina ako sudovi nijesu dobro ovinjeni. Čuvanje drvenih sudova poslije istakanja vina se sprovodi spaljivanjem sumpornih traka. Ukoliko se to ne bi uradilo u toku čuvanja sudova (burad i bačve) razviće se plijesni koje prodiru u pore drvenog suda i između duga, a miris od njih će se prenijeti na vino. Paljenje sumpornih traka se vrši svakih 4-6 nedjelja, a prije upotrebe takvih konzerviranih drvenih sudova treba ih dobro oprati kako bi se uklonili sulfati koji nastaju oksidacijom sumpor dioksida.



**mr LJILJANA GRBAVČEVIĆ**  
**stručni saradnik za voćarstvo i vinogradarstvo**