



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

Stabilizacija vina

Prije nego što dođe na tržište vino mora biti potpuno stabilno i bistro. Cilj stabilizacije jeste spriječiti mutnoće i taloženja pojedinih sastojaka prisutnih u vinu.

U vinu su, nakon završene alkoholne fermentacije, prisutne mnoge čestice mutnoće. Najčešći uzročnici mutnoće su soli vinske kiseline, bjelančevine, jedinjenja gvožđa i bakra, bojene materije i dr.

Zamućenja i talozi mogu biti posljedica poremećaja ravnoteže fizičko-hemijskog stanja pojedinih sastojaka u vinu, a takođe, mogu biti i biološke prirode tj. posljedica rada mikroorganizama u vinu. S obzirom na ovo, imamo **fizičko-hemijsku** i **biološku** stabilizaciju.



Taloženja soli vinske kiseline

Vinska kiselina je najzastupljenija kiselina u vinu. Ona se u vinu uglavnom nalazi u obliku svojih soli, čija rastvorljivost zavisi od više faktora. Jedan od faktora je alkohol koji smanjuje rastvorljivost soli vinske kiseline i zbog toga dolazi do taloženja vinskog kamena. Na taloženje soli vinske kiseline utiče i kiselost vina kao i temperatura. Vinska kiselina utiče na smanjenje rastvorljivosti vinskog kamena (streša) dok jabučna i mliječna kiselina povećavaju rastvorljivost.

Rastvorljivost se smanjuje pri niskim temperaturama, naročito ako padnu ispod 0°C. Od naknadnih taloženja ovih soli vino se može štiti izlaganjem niskim temperaturama (-5°C do -7°C) ili tretiranjem meta vinskom kiselinom.



Vinski kamen

Taloženja bjelančevina

Bijela vina uglavnom sadrže dosta bjelančevina koje potiču iz grožđa i kvasaca nakon njihovog izumiranja.

Nestabilnost bjelančevina uslovljena je uglavnom promijenom temperature i povećanim sadržajem tanina u vinu.

Da bi se obezbjedila stabilnost vina, potrebno je kombinovati zagrijavanje i hlađenje vina. Kako bi se utvrdilo da li je neko vino sklono taloženju proteina, može se uzeti oko 100 ml vina i zagrijati do 80°C, a zatim ohladiti i ostaviti na 0°C oko 24h. Ako se u bilo kom slučaju zamuti – znak je da u njemu ima nestabilnih proteina.

Utvrđivanje sklonosti vina prema taloženju bjelančevina, možemo provjeriti i dodatkom 1-2g/l tanina – ako dođe do zamućenja i stvaranja taloga, znak je da vino sadrži nestabilne bjelančevine.

Bentonit efikasno uklanja bjelančevine iz vina.

Taloženja jedinjenja gvožđa i bakra

Gvožđe i bakar mogu dospjeti u vino na različite načine – putem grožđa, šire, preko mašina i uređaja sa kojima su grožđe i vino u kontaktu. Gvožđe može dospjeti prašinom i zemljom koja je na grožđu, bakar putem različitih preparata koji se koriste za zaštitu vinove loze.



Gvožđe u vinu može biti izazivač sivog (bijelog) preloma kod bijelih vina i plavog preloma kod crvenih vina. Efikasno sredstvo protiv pojave sivog loma je limunska kiselina.

Zamućenja izazvana bakrom mogu se javiti kada se vino drži u zatvorenom sudu, boci. Teški metali se efikasno uklanjaju iz vina postupkom plavog bistrenja (pomoću kalijumferocijanida) koji se isključivo izvodi u laboratoriji pod nadzorom ovlaštenog lica.

Taloženja bojnih materija crvenih vina

Tokom čuvanja crvenih vina dolazi do taloženja bojnih materija – antocijana. Ova taloženja se uočavaju na dnu i zidovima boce, i izazivaju smanjenje intenziteta boje crvenih vina. Može se javiti i kod mladih vina.

Da bi se crna vina zaštitila od taloženja bojnih materija, kao efikasna sredstva mogu se koristiti želatin, bentonit kao i gumirabika.

Danijela Zuber, dipl.ing.prehrambene tehnologije