

SADRŽAJ

RIJEČ RECENZENTA	8
UVOD	9
CRNA, RUŽIČASTA I OPOLO VINA	11
POLIFENOLI	12
Fenolne kiseline	13
Flavoni	13
Antocijani	13
Tanini	15
GRAĐA I SASTAV KOŽICE JAGODE CRNOGA GROŽĐA	17
Taloženje boje crnih vina	19
Boje crnih i ružičastih vina	19
OSTALI SASTOJCI VINA	21
Ekstrakt	21
Šećeri	22
Mineralne tvari (pepeo)	22
Sjemenke bobice grozda	24
Alkoholi	24
Dušične tvari	25
ORGANSKE KISELINE	26
Nehlapljive kiseline	27
Što je aciditet vina	28
Hlapljive kiseline	29
Esteri	30
Aldehidi	31
Mirisne tvari	31
MALOLAKTIČNO VRENJE ILI BIOLOŠKO SMANJENJE	
KISELINA U VINU	33
PODRUM (KONOBA)	36
VINSKE POSUDE	39
Drvena bačva i kaca	39
Ovinjavanje bačava i kaca	41

Ovinjavanje hladnom vodom	41
Ovinjavanje topлом vodom	41
Ovinjavanje sumpornom kiselinom	42
Zaparivanje pregrijanom vodenom parom	42
Održavanje i čišćenje posuda	42
Liječenje bolesnih bačava	43
Liječenje octikavih bačava	43
Postupnje s pljesnivim bačvama	44
Njega praznih bačava	45
Materijali za posude za vrenje i maceraciju masulja crnoga grožđa	45
Betonske cisterne	46
Cisterne od plemenitog - nehrđajućeg čelika	47
Armature	48
Održavanje	48
Plastične cisterne	49
Održavanje	50
Armatura	50
PROIZVODNJA CRNOG VINA	51
Berba i prijevoz grožđa do podruma	51
Prerada grožđa	52
Runjanje-muljanje	52
TEHNOLOGIJA CRNIH I RUŽIČASTIH VINA	54
Vinifikacija u vinifikatorima	54
Alkoholno vrenje	55
Popravljanje mošta šećerom	56
Maceracija i remontaža masulja	58
POSTUPCI VRENJA MASULJA CRNOGA GROŽЂA (klasični način)	61
Otvoreni postupak s izdignutom kominom (klobukom)	61
Otvoreni postupak s potopljenom kominom (klobukom)	63
Zatvoren postupak	63
Opća osobina klasičnog načina vrenja masulja crnoga grožđa	64
Karbonska maceracija	67
RUŽIČASTA I OPOLO VINA	70
Tehnološki postupak	70
ODTAKANJE	71
Odtakanje i tiho vrenje	73
VRIONICI (vinifikatori)	74

Ekstrakcija	76
Optimalna ekstrakcija	78
TIPOVI VINIFIKATORA (fermentora)	80
DUCELLIER-ISMAN	81
ROTO CISTERNA	83
DEFRANCESCHI	83
VINIFIKATOR PK-Škrlj	83
STABILNI vinimatik	84
KONUSNI TANK ZA VRENJE MASULJA CRNOGA GROŽĐA	85
TIJEŠTENJE	87
Tjesak	87
Stari hrvatski tjesak	87
Tijesci s prekidom u radu	87
Povijesni i tehnički razvitak vinskih tijeskova	88
Mehanički tijesci	89
Postupak tještenja	92
Hidraulični tijesci	93
Uspravni hidraulični tijesci	93
Pneumatski tijesci - vodoravni	94
NJEGA MLADOG VINA	95
Nadolijevanje vina	95
Dozrijevanje vina	95
Pretakanje vina	95
Gubici vina - kalo	97
PODJELA VINA	99
SASTOJCI VINA	102
VINA REPUBLIKE HRVATSKE	104
VINOGRADARSKE REGIJE I PODREGIJE U REPUBLICI HRVATSKOJ	109
CRNA VINA	113
Frankovka	114
Portugizac	115
Pinot	116
Zweigelt	117
Carignan (Karinjan)	117

Muškat ruža	118
Borgonja	119
Teran	120
Hrvatica	121
Merlot	122
Cabernet sauvignon	123
Grenache (grenaš)	124
Babić	125
Plavac mali	126
Cabernet franc	128
Blatina	129
Gamay bojadiser	130
Drnekuša	130
Zadarka	131
Syrah	131
Okatac	132
Plavina	132
Dobričić	133
Trojščina	133
BARRIQUE (barik)	135
Izbor drva za izradu barika	136
Sadržaj vode	137
Izrada barika	137
Prirodno sušenje	138
Kemijske tvari drva	139
Oblik i dimenzije bačve	140
Vino za barik	140
Uvjeti proizvodnje	142
Dužina starenja vina	143
RAKIJA OD PREVRELOG KOMA GROŽĐA	145
Iskorištavanje prevrele komine crnog grožđa	145
Postupci u tijeku vrenja i čuvanja komine	145
Postupak sa slatkom kominom	146
RAKIJA KOMOVICA	148
RAKIJA DROŽĐENKA	150
DESTILACIJA I DESTILACIJSKI UREĐAJI	151
RAKIJA TRAVARICA	152
ZAKONSKA ODREDBA O PROIZVODIMA DESTILACIJE	154
LITERATURA	157