

Sadržaj

PREDGOVOR	4
RIJEČ RECENZENTA	6
RIJEČ UREDNIKA	7
UMJESTO UVODA, MUDRO O VINU	8
VINO	10
Starost vina	11
Vino hrana i lijek	12
Vino u kući	15
Ljubav prema vinu	16
Slijed vina i pravila pijenja	17
Kako poslužiti vino	18
Koliko čaša?	20
Vina i jela	20
SASTOJCI VINA	23
Mirisne tvari	23
Organske kiseline	26
Nehlapljive kiseline	26
Što je aciditet vina?	27
PREGLED SASTOJAKA VINA	29
PODRUM - KONOBA	32
VINSKE POSUDE (bačve, kace, posude)	36
Ovinjavanje bačava i kaca	38
Ovinjavanje hladnom vodom	38
Ovinjavanje topлом vodom	38
Ovinjavanje sumpornom kiselinom	39
Zaparivanje pregrijanom vodenom parom	39
Održavanje i čišćenje posuda	40
Liječenje bolesnih bačava	40
Liječenje octikavih bačava	41
Postupanje s pljesnivim bačvama	42
Njega praznih bačava	42
Betonske cisterne	44
Cisterne od nehrđajućeg čelika	45
Armature	46
Održavanje	46
Plastične cisterne	46
BERBA I PRERADA GROŽĐA	48

Priprema za berbu	48
Berba i prevoženje grožđa	49
Struktura grožđa i bobice	50
Kemijski sastav grozda (grožđa)	53
Kemijski sastav mošta	54
Runjanje - muljanje	56
TIJEŠTENJE (prešanje)	46
Mehanički tjeskovi	61
Hidraulični tjeskovi	62
Uspravni hidraulični tjeskovi	63
Pneumatski tjeskovi - vodoravni	64
POPRAVLJANJE MOŠTA ŠEĆEROM	64
Doslađivanje mošta i masulja	66
Korekcija kiseline u moštu i vinu	67
ALKOHOLNO VRENJE (fermentacija)	69
SELEKCIJONIRANI VINSKI KVASCI	69
Fizikalni	70
Kemijski	70
Biološki	71
ŽIVOTNE FAZE KVASCA	71
Razmnožavanje	71
Alkoholno vrenje	71
Gladovanje	72
Odumiranje	72
KEMIZAM ALKOHOLNOG VRENJA	72
Enzimi (fermenti)	74
SMETNJE U VRENJU MOŠTA	76
Hladnoća	76
Visoka temperatura	77
Greške tijekom taloženja mošta	77
JABUČNO MLJEČNO VRENJE (malolaktična fermentacija)	78
PROIZVODNJA BIJELOG VINA	81
Spontano vrenje	83
Dirigirano vrenje	83
Taloženje - rasluzivanje mošta	84
Priprema selekcioniranog vinskog kvasca	85
Nadolijevanje	86
Njega mladog vina	86
Prvi pretok	86

CRNA, RUŽIČASTA I OPOLO VINA	88		
Vrijednost crnog vina	89	Sorbinska kiselina	139
Francuski paradoks	90	Stabilizacija hlađenjem	141
Polifenoli	91	FILTRACIJA (procjeđivanje) VINA	143
GRADA I SASTAV KOŽICE JAGODE CRNOGA GROŽĐA	92	PUNJENJE VINA U BOCE	148
Taloženje boje crnih vina	94	Kada puniti i kako pripremiti vino	149
Boje crnih i ružičastih vina	95	Etiketa (Osobna vinska iskaznica)	151
PROIZVODNJA CRNIH I RUŽIČASTIH VINA	97	Ambalaža za vino	152
Maceracija i remontaža masulja	98	Boca	152
POSTUPCI VRENJA MASULJA CRNOGA GROŽĐA	102	Čep	154
Otvoreni postupak	102	Plastični čep	157
Zatvoreni postupak	104	Kovinski krunki poklopac	158
Karbonska maceracija	107	Stavljanje vina u boce	158
OTAKANJE I VRENJE	110	Postupak punjenja	158
Odtakanje i tiho vrenje	112	PRIPREMA VINA ZA IZLOŽBU	161
VRIONICI (vinifikatori)	113	Priprava uzoraka	162
Ekstrakcija (vađenje, odvajanje)	115	MANE VINA	165
Stupanj izmuljanosti	116	Posmedživanje vina	165
Vrijeme ekstrakcije	117	Crni lom	166
Alkohol i ekstrakcija boje	117	Sivi lom	166
Temperatura	118	Miris vina na sumporovodik - H ₂ S	167
BARRIQUE (barik)	119	Okus vina na drvo i bačvu	167
Izbor drva za izradu barika	119	Okus na plijesan	168
Izrada barika	120	Miševina	168
Oblik i dimenzije bačve	120	BOLESTI VINA	169
Vino za barik	120	Vinski cvijet	169
Uvjeti proizvodnje	121	Octikavost	169
Duljina starenja vina	122	Zavrelica (mlječno-kiselo vrenje)	170
SUMPORNI DIOKSID U VINARSTVU	124	Manitno vrenje (slatki maravan)	171
Sumporenje vina	125	Sluzavost	171
Oblici sumporenja	126	MALI VINARSKI LABORATORIJ	172
Zdravlje i sumpor	128	Određivanje šećera i kiseline u grožđu (mošt)	172
Slobodni i vezani oblik sumpornog dioksida u moštu i vinu	128	Određivanje ukupne kiseline u moštu i vinu	177
BISTRENJE VINA	130	Određivanje alkohola u vinu ebuliometrom	179
Bistrla vina	132	Određivanje sumpornog dioksida u vinu	181
BISTRENJE VINA ENZIMIMA	134	Određivanje slobodnog i vezanog SO ₂ prema Ripperu	182
Postupak bistrenja	135	OZNAČAVANJE I ZAŠTITA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA VINA	183
Što muti vino?	136	VINOGRADARSKE REGIJE I PODREGIJE U REPUBLICI HRVATSKOJ	184
STABILIZACIJA VINA	138	LITERATURA	187
		ZAKON O VINU	188