



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO**

Oddelek za kmetijsko svetovanje

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto

Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90

E-pošta: ivanka.badovinac@kgzs-zavodnm.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 10. 9. 2020

PRIPRAVA NA TRGATEV 2020

Narava nam veliko da, včasih pa tudi kaj vzame. Vremenske razmere so iz leta v leto zelo spremenljive in drugačne. Pozeba v aprilu je različno prizadela vinograde, od blage pozebe pa vse do 100 % škode. Zato so posledice vidne tudi na razvoju grozdja, kakor tudi na zelo neenakomernem dozorevanju grozdja. Vinogradnikom priporočamo, da poleg spremljanja dozorevanja grozdja na pooblaščenih organizaciji za VD Posavje (KGZS-Zavod Novo mesto) tudi sami spremljajo dozorevanje grozdja po posameznih sortah. Pomembno je spremljati parametre, kot so: sladkor, skupne kisline, pH in zdravstveno stanje grozdja.

Na trgatav se moramo ustrezno pripraviti. V celotnem procesu predelave grozdja in vina moramo zagotavljati brezpogojno higieno prostorov, strojev, naprav, posode (stene, tla, stiskalnice, vinifikatorji, pecljalniki, zaboječki za grozdje...). Pri pomanjkljivi higieni se razvijajo plesni in škodljive drobnoživke, kot so bakterije (ocetno kislinske, masleno kislinske...) in divje kvasovke. Vse te drobnoživke lahko povzročajo bolezen vina, kot so: kan, etilacetatni ton, miševina, vlečljivost, očetni cik, konjski znoj in vlečljivost.

Pred trgatvijo preverimo tudi delovanje vseh strojev in naprav, električno napeljavo in temeljito pregledamo, očistimo in pripravimo vso vinsko posodo. Odstraniti moramo vinski kamen. Odstranimo ga lahko mehanično z izmenično uporabo vroče in hladne vode, s pomočjo kemičnih sredstev ali pa s pomočjo naprave za pranje z visokim tlakom.

Poskrbeti moramo tudi za sode, ki so »mokro« konzervirani. Sode z raztopino žveplaste kisline izpraznimo in nato sod dobro operemo. Ko je zadnja voda pri pranju ob pokušanju neoporečna, takrat lahko rečemo, da je sod primerno pripravljen. »Suho« konzervirane sode (sežiganje žveplenic) dobro operemo in sod napolnimo s čisto vodo za 3-5 dni. Sod ponovno umijemo in zadnjo vodo tudi pokušamo.

Za čas trgatve se odločimo glede na željeni stil vina in doseženi ustrezni tehnološki zrelosti grozdja. Spremljanje dozorevanja grozdja vsaj 14 dni pred trgatvijo omogoča doseči karakter vina, ki ga želimo imeti in ga letnik tudi omogoča. Sladkorna stopnja ni glavni faktor, ki ga upoštevamo pri določanju roka trgatve. Zelo pomembna je vsebnost kislin, pH ter vsebnost prostih in skritih arom. Da bomo določili najbolj primeren čas trgatve za posamezno sorto, svetujemo redno pokušanje grozdja zadnjih deset dni pred trgatvijo. S pokušanjem grozdja bomo bolj natančno zadeli pričakovani karakter našega vina.

Kaj moramo storiti za dobro kakovost bodočega vina?

- Redno spremljamo dozorevanje grozdja po sortah in zdravstveno stanje grozdja.
- Čas od trgatve do stiskanja grozdja naj bo čim krajši in hitra predelava.
- Grozdje mora biti pred predelavo celo, nepoškodovano in zdravo.

- Potrgamo samo toliko, kot lahko primerno predelamo.
- Trgamo v suhem in hladnem vremenu. Izkoristimo hladna jutra.
- Med trgatvijo redno skrbimo za higieno posode, strojev in naprav.
- Opravimo selektivno trgatev v primeru, kjer so posledice toče, oidija, očetnega cika, gnilobe, neenakomerne dozorelosti... Grozdje ob trgatvi ločimo po kakovosti ali pa že prej opravimo podbiranje.
- Selektivno trgatev se priporoča tudi ta vrhunsko kakovost pri posameznih sortah in pri pridelavi vin posebnih kakovosti (predikatov).

PRIPOROČILA PRI PRIDELAVI VINA LETNIKA 2020

- Priporočamo uporaba suhega ledu, hladilnih komor ali hlajenja drozge in mošta pred fermentacijo. Tudi v primeru uporabe flotatorja se priporoča, da je grozdje ohlajeno na temperaturo med 15 in 20 °C.
- Pravilna in pravočasna uporaba enoloških sredstev, predvsem žvepla in sicer:
 - **belo grozdje, drozga, mošt:** skupaj **0,6 – 1,2 dl** 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l (30 - 60 mg SO₂/l) drozge ali mošta, kar je predvsem odvisno od zdravstvenega stanja grozdja in ostalih pogojev. Zdravo grozdje – manjši odmerek, močno gnilo večji odmerek,
 - **rdeče grozdje, drozga:** skupaj **0,4-1,0 dl** 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l (20 -50 mg SO₂/l) drozge.
- **Bistrenje (razsluzenje):** v kolikor nismo žveplali grozdja ali drozge, žveplamo mošt (glej žveplanje) in takoj dodamo kombinacijo enoloških sredstev (kremenčevega čistila, želatine, PVPP-ja). V primeru poškodovanega in gnilega grozdja takoj uporabimo kombinacijo aktivnega oglja in bentonita. Po 24-36 urah pretočimo v vrelni posodo in dodamo **vitalni vrelni nastavek** selekcioniranih kvasovk.
- **Dodatek hrane:** priporočamo dodatek kombinirane hrane večkrat; v 2-3 odmerkih in sicer prvič **48 ur po začetku** vrenja, drugi odmerek na 1/3 fermentacije in tretji odmerek, ko dobra polovica sladkorja povre.
- Potek fermentacije pri **belem moštu** od **12 - 15 °C, max. 18 °C**, nikakor pa ne več. Temperaturo vzdržujemo s hlajenjem, oroševanjem ali s suhim ledom.
Pri rdeči drozgi poteka fermentacija za **cviček PTP** od 20-22 °C, za **rdeče zvrsti** do 25°C, za **vrhunska rdeča vina** pa od 27-29 °C (max. 30 °C).
- **Maceracija drozge belih sort:** uporaba ustreznega encima. Priporoča se hladna maceracija pri temperaturi okrog 12 °C (boljša še nižja) z dodatkom pektolitičnega encima z b-glukozidazno aktivnostjo v času od 2 do 24 ur.
- **Maceracija rdeče drozge:** pri predelavi rdečega grozdja lahko pri maceraciji drozge uporabimo ustreznim encim, glede na tip vina. Glede na zdravstveno stanje grozdja drozgo ustrezno žveplamo in pripravimo kvasni nastavek iz selekcioniranih kvasovk primernih za rdeče grozdje. Kvasovke dodamo ga **vsaj 1 uro po dodatku žvepla**. Potapljanje klobuka; v burni fermentaciji do 5x na dan. V kolikor tega potapljanja ne

opravljamo dovolj pogosto (na 2-3 ure), se na njem lahko razvijejo bakterije, ki povzročijo povišanje hlapnih kislin, očetni cik, etilacetat...

- Redno spremljamo alkoholno vrenje z organoleptičnim pokušanjem mošta in padanje sladkorja s pomočjo refraktometra.
- **Zaključek fermentacije:** Po končanem vrenju moramo opraviti pravočasen prvi pretok mladega vina in ga primerno žveplani. Za čas in način pretoka se odločimo glede na zelen stil in harmoničnost vina. Če je v vinu primerna kislina, opravimo prvi pretok po enem do treh tednih. Poskrbimo, da vina obdržijo svežino, prijetno kislino in čistost v vonju in okusu. Ob pretoku vino tudi primerno žveplamo (odvisno od zdravstvenega stanja mošta, pH, ostanek sladkorja...); od **1,0 – 1,2 dl 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l vina** (50 - 60 mg SO₂/l).
- **Biološki razkis:** V kolikor pa se odločimo za voden biološki razkis mladega vina, s pretokom in žveplanjem počakamo tako dolgo, da biološki razkis poteče do konca. Seveda se priporoča uporaba **kulture selekcioniranih bakterij**.
- **Ukrepi v primeru toče:** V primeru pojava toče, je potrebno veliko pozornost nameniti zdravstvenemu stanju grozdja in poškodbam grozdja zaradi insektov. Predelava grozdja po toči naj bo čim hitrejša z večjo uporabo **žvepla; do 1,4 dl 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l** mošta (do 70 mg SO₂/l). Poškodovanega grozdja ne maceriramo. V moštu uporabimo kombinacijo aktivnega oglja in bentonita, čez eno uro pa dodamo želatino. Lahko pa dodamo tudi kombinacijo PVPP, želatine in čez 1 uro bentonit. Po 1-2 dneh mošt pretočimo v vrelo posodo in dodamo **dobro razmnožen** vrelni nastavek selekcioniranih kvasovk. V primeru uporabe botriticida, kjer karencja še ni potekla, lahko nastopijo težave. V primeru nedelovanja kvasovk, je potrebno pripraviti večjo količino kvasnega nastavka z bayanus kvasovkami, da fermentacija prične čim prej.
- **Upoštevanje rokov:** Vsi pridelovalci, ki obdelujejo 0,1 ha vinograda ali več ali pa tudi manj, če vino tržijo, morajo v register pridelovalcev grozdja in vina redno prijavljati letni pridelek in stanje zalog vin;
 - letni pridelek je treba prijaviti na upravni enoti do **20. novembra** vsako leto;
 - stanje zalog vina na dan 31.7. je treba prijaviti na upravni enoti do **7. septembra** vsako leto.

Pripravila:

Ivanka Badovinac, univ.dipl.ing.agr.,
svetovalka za vinarstvo, KGZS-Zavod NM