



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, 15. 9. 2021

TRGATEV 2021

Trgatev je pred vrati in nanjo se je treba dobro pripraviti. Vreme je zelo lepo in toplo. Visoke dnevne temperature vplivajo na hitro rast sladkorja (izhlapevanje vode), hladne noči pa na zelo upočasnjeno padec skupnih kislin. Odvisno od tipa vina, ki ga želimo pridelati, svetujemo, da se s trgatvijo še počaka, v kolikor to dopušča zdravstveno stanje grozdja. Naj opozorimo, da je potrebno upoštevati karenci morebitne zadnje uporabe botriticidov v vinogradu, ker lahko pride do težav s fermentacijo. Vsak vinogradnik posebej mora spremljati dozorevanje grozdja v svojem vinogradu, izmeriti sladkorno stopnjo, skupne kisline, predvsem pa zdravstveno stanje grozdja in določiti optimalni rok trgatve za vsako sorto posebej. V oporo naj vam bodo tudi podatki iz spremljanja dozorevanja grozdja za VD Posavje, ki ga opravlja KGZS-Zavod Novo mesto. Podatki so vsak teden objavljeni na naši spletni strani www.kmetijskizavod-nm.si.

Za čas trgatve se odločimo glede na željeni stil vina in **doseženi ustrezni tehnološki zrelosti grozdja**. 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. S pokušanjem grozdja bomo bolj natančno zadeli pričakovani karakter našega vina.

Na trgatev se moramo ustrezno pripraviti.

Predvsem poskrbimo za dobro higieno strojev, naprav, posode, kleti (generalno čiščenje pred trgatvijo, vzdržujemo higieno med trgatvijo in ponovno čiščenje opreme po trgatvi). Če smo nenatančni se lahko razvijejo bakterije, plesni in škodljivi mikroorganizmi, ki kvarno vplivajo na naš mošt in bodoče vino (**etilacetatni ton, miševina, vlečljivost, očetni cik, kan, konjski znoj in vlečljivost...**).

Za dobro trgatev moramo:

- Redno spremljati dozorevanje grozdja po sortah in zdravstveno stanje grozdja.
- Grozdje mora biti zdravo, brez poškodovanih, gnilih in suhih jagod.
- Potrgamo samo toliko, kolikor lahko kakovostno predelamo.
- Trgamo po možnosti v suhem in hladnem vremenu (če imamo možnost hlajenja grozdja to tudi izkoristimo). Izkoristimo hladna jutra. V toplim vremenu se grozdje segreje na soncu nad 30 °C.
- Grozdje mora priti do stiskalnice celo, nepoškodovano in zdravo.
- Med trgatvijo redno skrbimo za higieno posode, strojev in naprav (redno peremo, mlin, vinifikator, posode, tla...), da preprečujemo razvoj škodljivih mikroorganizmov.
- Priporočamo selektivno trgatev za sortna vina, vina vrhunske kakovosti in predvsem za aromatične ter rdeče sorte. Še posebej smo natančni pri pridelavi vin posebnih kakovosti - predikatov (pozna trgatev, izbor, jagodni izbor...)

- Selektivno trgatav opravimo tudi v primeru, kjer so posledice toče, oidija, očetnega cika, gnilobe, neenakomerne dozorelosti... Grozdje ob trgatvi ločimo po kakovosti ali pa že prej opravimo podbiranje.

PRIPOROČILA ZA LETNIK 2021

- Priporočamo uporaba suhega ledu, hladilnih komor ali hlajenja drozge in mošta pred fermentacijo in uporabo inertnih plinov (CO₂, dušik,..) in sicer z namenom preprečiti delovanje oksidacijskih encimov in delovanje nezaželenih mikroorganizmov (divjih kvasovk, bakterij).
- 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 **0,4-0,8 dl** 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l (20 - 40 mg SO₂/l) drozge.

Paziti je potrebno, da pravilno ocenimo količino grozdja in mošta ter uporabimo ustrezno količino žvepla.

- **Maceracija drozge belih sort**: uporaba ustreznega encima. Priporoča se hladna maceracija pri temperaturi okrog 12 °C (boljša še nižja) z dodatkom pektolitičnega encima v času od 2 do 24 ur.
- **Maceracija rdeče drozge**: pri predelavi rdečega grozdja lahko pri maceraciji drozge uporabimo ustreznemu 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.
- **Bistrenje (razsluzenje)**:
Z bistrenjem odstranimo ostanke FFS, ostanke kožic, pešk, pecljev...
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. Če le imamo možnost, mošt hladimo (hladilna naprava ali oroševanje) in s tem znižamo količino potrebnega žvepla. Po 24-36 urah pretočimo v vrelnu posodo in dodamo **vitalni vrelni nastavek** selekcioniranih kvasovk.
- Za dober potek fermentacije je pomembna količina kvasovkam dostopnega dušika (YAN-a) v moštu. Zaželeno vsebnost YAN-a je vsaj 150 mg N/l. Ob pomankanju dušičnih snovi v moštu nastopijo težave pri alkoholnem vrenju (upočasnitev ali celo zaustavitev fermentacije) in pojava reduktivnih vonjev (H₂S). Zato priporočamo, da preverite vsebnost Yan-a v vašem moštu **pred fermentacijo** v preverjenem laboratoriju in na osnovi tega podatka tudi ustrezen dodatek hrane.

- **Dodatek hrane:** priporočamo dodatek kombinirane hrane večkrat; vsaj 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 - 16 °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 do 3 dni, za **rdeče zvrsti** do 25°C – 5-6 dni, za **vrhunska rdeča vina** pa od 27-29 °C (max. 30 °C)- podaljšana maceracija.
- **Zaključek fermentacije:** Po končanem vrenju moramo opraviti pravočasen prvi pretok mladega vina in ga primerno žveplati. 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, opravimo pretok z grobih droži brez žveplanja in dodatek JMB in preverimo parametre (sladkor, kisline, pH, jabolčna kislina) v ustreznem laboratoriju. Z žveplanjem počakamo tako dolgo, da biološki razkis poteče do konca. Seveda se priporoča uporaba **kulture selekcioniranih bakterij in stalna kontrola mošta**.
- **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 vrelni 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.

Pomembno!

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 bilo treba prijaviti na upravni enoti do **7. septembra** vsako leto.

Pripravila:

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