

Obsah

Strana

Úvod	9
1. Význam předfermentačních operací při přípravě suchých bílých vín	11
2. Rozdílnost různých typů bílých vín a hlavní styly	13
3. Kvalitativní kritéria a sklizeň bílých hroznů	16
3.1. Vyzrállost a určení data sběru	16
3.2. Zdravotní stav	24
3.2.1. Hniloby a aroma	26
3.2.2. Hniloby a enzymy	29
3.2.3. Hniloby a kyseliny hroznů	33
3.2.4. Hniloby a oxid siřičitý	34
3.3. Sklizeň hroznů	35
4. Zpracování hroznů	40
4.1. Obecné principy	40
4.1.1. Okamžité kontinuální lisování	43
4.1.2. Okamžité diskontinuální lisování celých hroznů	44
4.1.3. Význam drcení a odstopkování při okamžitém lisování	49
4.1.4. Macerace bobulí	50
4.1.5. Kryoselekce a supraextrakce	54
4.1.6. Využití matolin	55
4.2. Složení běžných moštů	57
4.3. Ochrana moštů před oxidací	58
4.3.1. Různorodost názorů a mechanismy oxidace moštů	58
4.3.2. Způsoby ochrany moštů před oxidací	61
4.3.3. Vliv teploty hroznů během sklizně	62
4.4. Odkalování	63
4.4.1. Tvorba a složení kalů	63
4.4.2. Vliv odkalení na složení suchých bílých vín	65
4.4.3. Vliv odkalení na průběh fermentace	69
4.4.4. Průběh odkalování	71
4.4.5. Čiření kalů	73
4.5. Úprava moštů a vhodnost ošetření bentonitem	74
4.5.1. Ošetření bentonitem	74
4.5.2. Zvyšování cukernatosti	75
4.5.3. Odkyselování moštu	79

5. Řízení fermentace a zrání vína	80
5.1. Obecné zásady	80
5.1.1. Plnění nádob moštem a zakvašování	80
5.1.2. Vliv enzymů na aroma vína	85
5.1.3. Vliv kvasinek na aroma a chuť vína	89
5.1.4. Význam dusíku, přidávání amonných solí a provzdušňování moštů	96
5.1.5. Řízení teploty	101
5.1.6. Dokončení alkoholového kvašení	103
5.1.7. Pozastavené a pomalé kvašení	104
5.1.8. Záměrné zastavení kvašení vín se zbytkovým cukrem	106
5.1.9. Jablečno-mléčné kvašení	110
5.1.10. Úprava kyselin	117
5.1.11. Složení vína	119
5.1.12. Aromatický potenciál bílých hroznů	122
5.1.13. Odrůdová aromata	123
5.1.14. Předčasné aromatické vyžrávání suchých bílých vín	131
5.1.15. Hobliny a hranoly v bílém a růžovém víně	133
5.1.16. Biogenní aminy	135
5.1.17. Proteiny	137
5.1.18. Stabilizace vinného kamene	139
5.1.19. Zrání vín	142
5.1.20. Lahvování vína	150
5.2. Příprava suchých bílých vín v sudech barrique	159
5.2.1. Zásady	159
5.2.2. Role mimobuněčných koloidů a koloidů buněčných stěn	159
5.2.3. Oxidoredukční jevy spojené s přítomností kvasnic	161
5.2.4. Těkavé látky uvolňované ze dřeva kvasinkami	162
5.2.5. Průběh přípravy bílých vín v sudech barrique	162
5.3. Vady a choroby během vyžrávání bílých vín	165
5.3.1. Vývoj těkavých sirných sloučenin v suchém bílém víně při vyžrávání	165
5.3.2. Vyžrávání suchých bílých vín na kvasnicích v tanku	168
5.3.3. Popis a klasifikace vad a chorob vína	169
6. Zvláštní způsoby vinifikace	182
6.1. Růžová vína	182
6.1.1. Definice	182
6.1.2. Význam barvy pro charakterizaci různých typů růžových vín	185
6.1.3. Aroma růžových vín	191
6.1.4. Vinifikace růžových vín	192
6.2. Bílá sladká vína z hroznů s ušlechtilou plísní	198
6.2.1. Ušlechtilá plíseň	200
6.2.2. Složení moštů a vín z hroznů zasažených ušlechtilou plísní	202

6.2.3.	Lisování moštů z hroznů s ušlechtilou plísní	204
6.2.4.	Úprava moštů	207
6.2.5.	Řízení kvašení	209
6.2.6.	Vyzrávání a stabilizace	211
6.2.7.	Nejznámější přírodně sladká vína z hroznů s ušlechtilou plísní	212
6.2.7.1.	<i>Sauternské výběry</i>	212
6.2.7.2.	<i>Tokaj</i>	214
6.2.7.3.	<i>Výběr z cibéb</i>	216
6.3.	Biovino	217
6.4.	Šampaňské a šumivá vína	220
6.4.1.	Vinifikace základního vína	222
6.4.2.	Druhotná fermentace šampaňskou metodou	225
6.4.3.	Složení šampaňských vín	232
6.4.4.	Další metody druhotného kvašení	235
6.4.4.1.	<i>Transfurní metoda</i>	235
6.4.4.2.	<i>Tanková metoda</i>	236
6.4.5.	Jakostní aromatická šumivá vína v EU	238
6.5.	Vybraná speciální vína	239
6.5.1.	Přírodně sladká nedolihovávaná vína	239
6.5.1.1.	<i>Ledová a slámová vína</i>	239
6.5.1.2.	<i>Žlutá jurská vína</i>	243
6.5.2.	Nejznámější likérová vína	244
6.5.2.1.	<i>Portská vína</i>	245
6.5.2.2.	<i>Sherry vína</i>	249
6.5.2.3.	<i>Francouzská přírodně sladká likérová vína</i>	254
6.5.3.	Nizkoalkoholické a nealkoholické víno	257
Příloha: Filtrace vína		260
Literatura		270
Rejstřík		278