

# OBSAH

---

Úvod	3
Prostory a zařízení	3
Sklepy a lisovny	3
Zařízení, stroje, přístroje a nádoby	5
Hrozny - základní surovina	9
Stanovení doby sklizně	10
Zjišťování cukernatosti a obsahu kyselin	11
Sklizeň a doprava hroznů	11
Zpracování hroznů na rmut	12
Mlýnkování a odzrňování hroznů	12
Scezování rmutu - drti	12
Naložení drti před lisováním	13
Nakvášení rmutů	13
Lisování	14
Úprava moštu před kvašením	16
Odkalování moštů	16
Úprava cukernatosti a odkyselování moštů	16
Síření moštů	19

Alkoholické kvašení moštu	20
Plnění do kvasných nádob	20
Zakvácení moštu	20
Kvašení a jeho regulace	22
Burčák - populární nápoj	23
Výroba vína	23
Révové víno stolní	23
Révové víno jakostní	24
Révové víno s přívlastkem	24
Výroba bílého vína	25
Výroba červeného vína	25
Výroba růžového vína	27
Výroba klaretu	28
Výroba barikových vín	28
Výroba matolinového vína	28
Ošetřování mladého vína	29
První stáčení vína	29
Druhé stáčení vína	30
Dolévání vína	30
Síření vína	31
Zrání vína	31
Úprava a zlepšování vína	32
Zachování zbytku cukru ve víně	32
Scelování vína	32
Odkyselování vín	33
Čiření, stabilizace a filtrace vína	33
Čiření (krášlení) vína	33
Stabilizace vína	34
Filtrace vína	35
Lahvování vína	37
Vady a nemoci moštu a vína	37
Vady moštů a vína	37
Nemoci vína	38
Povinné vedení evidence o výrobě vína	39