

Obsah

Předmluva

Předmluva	7	5.5.2 Doplnňování vína v sudech	38
1 Složení dřeva	9	5.5.3 Čistění	39
2 Druhy dřeva a jejich původ	11	5.6 Co se sudy pak?	43
3 Výroba a ošetření sudů	13	5.7 Alternativy: „Chips & Co“	45
3.1 Zpracování dřeva pro sudy	13	5.8 Co se sudy,	
3.2 Sušení dřeva	14	které nejsou právě naplněny vínem?	49
3.3 Ožehnutí vnitřku sudů (toasting)	15	6 Zrání vína	52
4 Postupy při zrání vína	23	6.1 Předpoklady:	
4.1 Postupy vyluhování	23	Jaký mošt nebo víno jsou vhodné?	52
4.2 Význam kyslíku	25	6.2 Zrání bílého vína	53
4.3 Význam taninů	25	6.2.1 Prokvášení ve větší nádobě	54
5 Péče o sudy barrique	27	6.2.2 Prokvášení v sudu barrique	54
5.1 První příprava sudu k použití	27	6.3 Zrání červeného vína	56
5.2 Umístění sudů	28	7 Biologické	
5.3 Způsob uspořádání sudů		odbourávání kyselin (BOK)	60
a jejich zátky	33	8 Doba zrání,	
5.4 Doba používání	36	čistění vína a láhvování	67
5.5 Manipulace se sudy a jejich mytí	38	8.1 Doba zrání	67
5.5.1 Stáčení vína	38	8.2 Čistění vína	68
		8.3 Láhvování	69
		Rejstřík pojmů	70