

Obsah

Předmluva	5
Úvod	7
I. Výběr surovin pro přípravu domácích vín	
a hospodárnost výroby	9
Z čeho a kdy připravit domácí víno?	9
Samotné druhy nebo směsi?	10
Zásady výběru	11
Ekonomický rozbor	11
II. Základní znalosti z kvasné chemie	13
Základy kvašení	13
Vliv jednotlivých složek při kvašení	15
Teplota kvašení.	16
Proč ušlechtilé vinné kvasinky?	17
Proč a jak vzklíčit vinné kvasinky?	18
Příprava zákvasu	20
Průběh kvašení a jak je usměrnit	21
III. Zásady postupu	23
Co všechno potřebujeme?	23
Všeobecné zásady	24
Příprava moštu	24
Slazení moštu	29
Doplňování moštu	31
Stáčení	31
Uzavírání lahví	34
Sterilizace vína	35
Uskladnění.	37
IV. Poměry míšení a přehled hodnocení	38
Proč je základem 5?	38
Hodnocení surovin	38
Množství získané šťávy	40
Množství cukru a kyselin	40
Množství cukru ve vztahu ke kvasinkám	40

Lehká, stolní a desertní vína	42
V. Nemoci a vady vín	46
Jaký je rozdíl mezi nemocí a vadou?	46
Nemoci vína	47
Vady vína	50
VI. Předpisy pro přípravu domácích vín	51
Lesní plodiny	51
Polní plodiny	56
Ovoce a zelenina	59
Květy	74
Plody keřů a stromů	76
Dovážené plodiny	85
Ostatní suroviny	89
Šumivá vína	96
Kořeněná vína	99
VII. Praktické pokyny	101
Náhrada lisovacích strojků	102
Náhrada gumových blan pro kvasné uzávěry	102
Prodloužení životnosti blan	103
Zachycování pěny nálevkou	104
Zatížení plodin při kvašení	105
Pákové lisování	106
Filtrace přes plachetku	107
Stáčení sáním vína shora	108
Zajištění a utěsnění želatinovými kloboučky	109
Úprava korkových zátek do kvasné nádoby	110
Štítky na láhve	110
Umělé stárnutí vína	113
Vymrazování vín	113
Opatření pro omezení styku moštu se vzduchem v kvasné nádobě	114
Praktické zjednodušení opakovaného vyluhování, cezení a odkapání	114
Stáčení za omezeného přístupu vzduchu	115
Rámcové zásady stáčení	116
Míchání v průběhu kvašení	116
Zesílení barvy vína	117
Urychlení filtrace přes filtrační papír	117
Čištění vína	118

Čištění lahví a kvasných nádob	118
Utěšňování zákvasu	118
Srovnání různých způsobů slazení moštu	119
Srovnání různých způsobů uzavírání moštu	119
Překvašování domácích vín	120
VIII. Příprava většího množství vína	121
Převážení plodin	121
Třídění a umývání	121
Drcení ovoce	125
Nakvašování	125
Lisování	126
Co se nedoporučuje	127
Kvasné nádoby	127
IX. Zásady správného skladování	131
Skladování menšího množství vína	131
Skladování většího množství vína	133
Kontrola lahví	134
X. Hodnocení hotového vína	135
Odborné a domácí hodnocení	135
Čistota	136
Barva	136
Vůně	136
Chuť	137
Celkový charakter	138
XI. Doplnující kapitola	139
Teplota podávaného vína	139
Volba vína podle pokrmů	140
Volba sklenek	142
Kultura stolování a společenské zásady	144
Závěr	147
Věcný rejstřík	149