

# Obsah

Úvod .....	8
<b>1 Chemické složení hroznů .....</b>	<b>9</b>
1.1 Cukry .....	9
1.2 Kyseliny .....	10
1.3 Minerální látky .....	11
1.4 Fenolické látky .....	11
1.5 Aromatické látky .....	13
1.6 Dusíkaté látky .....	14
<b>2 Hodnocení kvalitativních parametrů hroznů .....</b>	<b>15</b>
2.1 Způsob odběru vzorku pro hodnocení kvalitativních parametrů .....	16
2.2 Odběr vzorku bobulí ve vinici pro analytické a senzorické hodnocení ..	16
2.3 Zjišťování cukernatosti hroznů .....	17
2.4 Příklady zvyšování cukernatosti .....	19
2.4.1 Bílá vína .....	19
2.4.2 Červená vína .....	20
2.5 Možnosti stanovení hodnoty pH moštu a obsahu titrovatelných kyselin .....	20
2.6 Hodnocení aromatické a fenolické zralosti .....	21
<b>3 Sklizeň a zdravotní stav hroznů .....</b>	<b>23</b>
3.1 Mikroorganismy ovlivňující kvalitu hroznů .....	23
3.2 Některé důležité zásady pro správnou sklizeň hroznů .....	26
<b>4 Technologické vybavení vinného sklepa .....</b>	<b>27</b>
4.1 Nádoby na víno .....	27
4.2 Mlýnkoodzrňovače .....	28
4.3 Lisý .....	28
<b>5 Základní zásady odkalení moštů .....</b>	<b>29</b>
<b>6 Použití oxidu siřičitého ve vinařství .....</b>	<b>31</b>
6.1 Formy oxidu siřičitého ve víně a jejich význam .....	31
6.2 Možnosti použití oxidu siřičitého .....	33
6.3 Způsoby aplikace oxidu siřičitého .....	34
<b>7 Využití enzymů při výrobě vína .....</b>	<b>36</b>
7.1 Pektinázy – pektolytické enzymy .....	36
7.2 Glykosidázy .....	37
7.3 Glukanázy .....	37
7.4 Proteázy .....	37
<b>8 Výživa kvasinek .....</b>	<b>38</b>
8.1 Dusíkaté látky v hroznech .....	38
8.2 Dusíkaté látky využitelné kvasinkami .....	38
8.3 Faktory ovlivňující obsah látek důležitých pro výživu kvasinek v moštu .....	40

8.4	Vliv látek důležitých pro výživu kvasinek na kvalitu vína	40
8.5	Výživa kvasinek v praxi	41
<b>9</b>	<b>Alkoholové kvašení</b>	<b>43</b>
9.1	Teplota	47
9.2	Obsah cukru v moštu	49
9.3	Obsah oxidu uhličitého	49
9.4	Odkalení moštů – vliv pevných částic v moštu	49
9.5	Obsah asimilovatelného dusíku	50
9.6	Obsah oxidu siřičitého	50
9.7	Obsah alkoholu – ethanolu	50
9.8	Význam kyslíku	50
9.9	Obsah těkavých kyselin	51
9.10	Použití aktivních suchých vinných kvasinek (ASVK) ve vinařství	51
<b>10</b>	<b>Jablečno-mléčná fermentace</b>	<b>53</b>
10.1	Podmínky pro kvalitní průběh jablečno-mléčné fermentace	54
10.2	Možnosti realizace jablečno-mléčné fermentace	57
<b>11</b>	<b>Využití zrání vína na jemných kvasničných kalech ve vinařství</b>	<b>59</b>
11.1	Podmínky pro využití zrání na jemných kvasničných kalech	62
11.2	Tradiční technologie „sur-lie“	62
<b>12</b>	<b>Číření vína</b>	<b>64</b>
12.1	Fyzikální způsoby číření vína	64
12.2	Chemické způsoby číření vína	65
12.3	Čiřicí prostředky využívané ve vinařství	65
12.3.1	Kasein	66
12.3.2	Mléko	66
12.3.3	Želatina	66
12.3.4	Vaječný bílek	66
12.3.5	Taniny	67
12.3.6	Bentonit	67
12.3.7	Polyvinylpyrrolidon (PVPP)	67
<b>13</b>	<b>Bílkoviny a bílkovinné zákaly</b>	<b>68</b>
13.1	Odstranění bílkovinných zákalů	70
13.2	Biologické zákaly ve víně	70
<b>14</b>	<b>Využití kyslíku při výrobě vína</b>	<b>71</b>
<b>15</b>	<b>Využití sudů „barrique“ a „chipsů“ při výrobě vín</b>	<b>77</b>
15.1	Původ dřeva na výrobu sudů	77
15.2	Toastování sudů	77
15.3	Kvašení a zrání vína v sudech	78
15.4	Udržování a ošetřování sudů	80
15.5	Využití „chipsů“ při výrobě vín	81
<b>16</b>	<b>Využití enologických taninů při výrobě vín</b>	<b>82</b>
<b>17</b>	<b>Možnosti filtrace vína</b>	<b>83</b>
17.1	Křemelinová filtrace	84

17.2	Desková filtrace	84
17.3	Membránová filtrace	85
<b>18</b>	<b>Choroby vína</b>	<b>86</b>
18.1	Těkavé kyseliny	86
18.2	Křísovatění	87
18.3	Myšina	87
18.4	Pachuť po mléčných bakteriích	88
18.5	Vláčkovatění	89
18.6	Máselný tón	89
<b>19</b>	<b>Vady vína</b>	<b>90</b>
19.1	Pachuť po plísních	90
19.2	Nezralé tóny – hořkost	90
19.3	Pachuť po třapinách	90
19.4	Oxidáza	91
19.5	Pachuť po korku	91
19.6	Reduktivní aroma vína – sirka	91
<b>20</b>	<b>Láhve a uzávěry na víno</b>	<b>93</b>
20.1	Šroubovací uzávěry	94
20.2	Plastové uzávěry	94
20.3	Skleněné uzávěry – Vino-Lok	94
20.4	Korkové uzávěry	95
<b>21</b>	<b>Technologie výroby bílých vín</b>	<b>97</b>
21.1	Mletí, drcení a odzrnění hroznů	97
21.2	Macerace	97
21.3	Odkalení moštu	98
21.4	Úprava cukernatosti a obsahu kyselin	98
21.5	Kvašení moštů	99
21.5.1	Spontánní kvašení	99
21.5.2	Řízené kvašení	101
21.6	Školení a zrání vína	102
21.7	Zajímavé postupy v technologii výroby bílých vín	103
<b>22</b>	<b>Technologie výroby červených vín</b>	<b>105</b>
22.1	Macerace rmutu	106
22.2	Makrooxidace a mikrooxidace	108
22.3	Zajímavé postupy v technologii výroby červených vín	108
22.3.1	Výroba červeného vína teplou cestou	108
22.3.2	Výroba vína technologií „maceration carbonique“	109
<b>23</b>	<b>Technologie výroby růžových vín</b>	<b>111</b>
<b>24</b>	<b>Kvalitativní stupně vín v České republice</b>	<b>113</b>
<b>25</b>	<b>Možnosti využití internetových portálů</b>	<b>115</b>
	Literatura	118