

| | |
|---|----|
| Úvod | 1 |
| A. Výroba bieleho vína do druhého stočenia | 2 |
| 1. Zber a doprava hrozna | 2 |
| 2. Preberanie hrozna | 3 |
| 3. Spracovanie hrozna na rmut | 3 |
| a) Mletie a odzrnenie hrozna | 3 |
| b) Nakvášanie rmutu bielych odrôd | 4 |
| c) Získavanie samotoku | 4 |
| 4. Lisovanie | 5 |
| 5. Úprava muštu pred kvasením | 6 |
| a) Odkaľovanie | 6 |
| b) Úprava cukornatosti muštu | 7 |
| c) Aplikácia bentonitu do muštu | 8 |
| d) Odkysľovanie muštov | 9 |
| 6. Alkoholové kvasenie muštu | 9 |
| a) Zakvášanie muštov čistými kultúrami vínnych kvasiniek | 9 |
| b) Kvasenie a jeho regulácia | 10 |
| c) Zintenzívnenie kvasného procesu | 11 |
| 7. Dolievanie a ošetrovanie mladých vín | 11 |
| 8. Prvé stáčanie vín | 12 |
| 9. Druhé stáčanie vín | 13 |
| B. Výroba červených vín | 13 |
| 1. Preberanie hrozna | 14 |
| 2. Spracovanie hrozna | 14 |
| 3. Úprava obsahu skvasiteľných cukrov v rmute | 14 |
| 4. Nakvášanie rmutov | 15 |
| 5. Lisovanie | 16 |
| 6. Výroba klaretu | 17 |
| 7. Ošetrovanie mladých vín | 17 |
| 8. Stáčanie vín | 17 |

| | |
|--|----|
| C. Výroba hroznových vín po druhom stočení | 17 |
| 1. Ošetrovanie a skladovanie vín | 18 |
| 2. Sceľovanie vín | 19 |
| 3. Čírenie a stabilizácia | 19 |
| a) Čírenie želatínou a tanínom | 20 |
| b) Čírenie gélom kyseliny kremičitej a želatínou | 21 |
| c) Stabilizácia vín proti bielkovinovým zákalom | 22 |
| d) Stabilizácia vín proti kovovým zákalom | 24 |
| e) Stabilizácia vín proti kryštalickým zákalom solí kyseliny vínnej | 27 |
| f) Stabilizácia proti biologickým zákalom | 30 |
| g) Filtrácia vína | 34 |
| h) Plnenie vína do fliaš | 40 |
| | |
| D. Hygiena a sanitácia pri výrobe vína | 43 |
| | |
| Literatúra | 47 |