

OBSAH

| | |
|---|-----------|
| Abstract | 7 |
| 1 Problematika oxidu siřičitého | 8 |
| 1.1 Oxid siřičitý v technologii vína | 8 |
| 1.1.1 Síření během zpracování hroznů | 8 |
| 1.1.2 Síření moštu | 8 |
| 1.1.3 Síření vína | 8 |
| 1.2 Formy SO ₂ ve víně | 9 |
| 1.2.1 Aktivní SO ₂ | 9 |
| 1.2.2 Volný SO ₂ | 9 |
| 1.2.3 Vázaný SO ₂ | 10 |
| 1.2.4 Sloučeniny vázající SO ₂ | 10 |
| 1.2.5 Endogenní SO ₂ | 12 |
| 2 Metody snížení obsahu SO₂ ve vínech révy vinné | 12 |
| 2.1 Technologická metoda pro snížení potřeby SO ₂ – <i>sur lie</i> | 12 |
| 2.1.1 <i>Sur lie</i> | 12 |
| 2.1.2 SO ₂ při zpracování hroznů při metodě <i>sur lie</i> | 12 |
| 2.1.3 SO ₂ při výrobě vín <i>sur lie</i> | 13 |
| 2.1.4 Potencionální problémy spojené s managementem sírných látek | 13 |
| 2.1.5 Snižování a udržování oxidačně-redukčního potenciálu | 15 |
| 2.1.6 Prevence a léčba vín <i>sur lie</i> s redukčními tóny | 16 |
| 2.1.7 Vliv metody <i>sur lie</i> na stabilitu vína | 16 |
| 2.2 Technologická metoda – malolaktická fermentace | 16 |
| 2.2.1 Mléčné bakterie | 17 |
| 2.2.2 Dopady MLF na víno: | 18 |
| 2.2.3 Snížení potřeby oxidu siřičitého pomocí správně provedené MLF | 20 |

| | |
|--|-----------|
| 2.3 Fyzikální metody pro snížení dávkování SO ₂ | 21 |
| 2.3.1 Pasterace | 21 |
| 2.3.2 Ultrafialové záření | 21 |
| 2.3.3 Pulzní elektrické pole | 22 |
| 2.3.4 Ultrazvuk | 23 |
| 2.3.5 Vysoký hydrostatický tlak | 23 |
| 2.4 Chemické metody pro snížení dávkování SO ₂ | 25 |
| 2.4.1 Antioxidanty | 25 |
| 2.4.2 Antimikrobiální látky | 26 |
| Souhrn | 42 |
| Summary | 43 |
| Literatura | 44 |