

# Obsah

Úvod	9
1. Historie a význam vína	11
2. Chemické složení hroznu	13
Cukry	13
Kyseliny	14
Minerální látky	15
Fenolické látky	15
Aromatické látky	16
Dusíkaté látky	17
3. Hodnocení kvalitativních parametrů hroznů	19
Způsob odběru vzorku pro hodnocení kvalitativních parametrů	19
Odběr vzorku bobulí ve vinici pro analytické a senzorké hodnocení	20
Hodnocení aromatické a fenolické zralosti	20
4. Sklizeň hroznů	23
Některé důležité zásady pro správnou sklizeň hroznů	24
5. Technologické vybavení vinného sklepa	26
Nádoby na víno	26
Sudy	26
Nerezové nádoby	27
Skleněné nádoby	27
Plastové nádoby	27
Mlýnkoodzrňovače	28
Lisy	28
6. Zjišťování cukernatosti hroznů	30
Průběh měření	32
Příklady zvyšování cukernatosti	32
7. Použití oxidu siřičitého ve vinařství – síření	35
Možnosti použití oxidu siřičitého	35
Způsoby aplikace oxidu siřičitého	37
8. Využití enzymů při výrobě vína	39
Pektinázy – pektolytické enzymy	40
Glykosidázy	41
Glukanázy	41
Proteázy	41

<b>9. Alkoholové kvašení . . . . .</b>	<b>43</b>
Teplota . . . . .	46
Obsah cukru v moštu . . . . .	48
Obsah oxidu uhličitého (CO <sub>2</sub> ) . . . . .	48
Odkalení moštů – vliv pevných částic v moštu . . . . .	48
Obsah asimilovatelného dusíku . . . . .	49
Obsah oxidu siřičitého (SO <sub>2</sub> ) . . . . .	49
Obsah alkoholu – ethanolu . . . . .	49
Obsah kyslíku (O <sub>2</sub> ) . . . . .	50
Obsah těkavých kyselin . . . . .	50
Použití aktivních suchých vinných kvasinek (ASVK) ve vinařství . . . . .	51
<b>10. Jablečno-mléčné kvašení . . . . .</b>	<b>53</b>
<b>11. Číření vína . . . . .</b>	<b>55</b>
Fyzikální způsoby číření vína . . . . .	56
Chemické způsoby číření vína . . . . .	56
Kasein . . . . .	57
Mléko . . . . .	57
Želatina . . . . .	57
Vaječný bílek . . . . .	58
Taniny . . . . .	58
Bentonit . . . . .	58
Polyvinylpyrrolidon (PVPP) . . . . .	58
<b>12. Bílkoviny a bílkovinné zákaly . . . . .</b>	<b>61</b>
Odstranění bílkovinných zákalů . . . . .	62
<b>13. Biologické zákaly ve víně . . . . .</b>	<b>63</b>
<b>14. Možnosti filtrace vína . . . . .</b>	<b>64</b>
Křemelinová filtrace . . . . .	65
Desková filtrace . . . . .	65
Membránová filtrace . . . . .	66
<b>15. Choroby vína . . . . .</b>	<b>67</b>
Těkavé kyseliny . . . . .	67
Křísovatění . . . . .	68
Myšina . . . . .	69
Pachuť po mléčných bakteriích . . . . .	69
Vláčkovatění vína . . . . .	70
Máslý tón . . . . .	70
<b>16. Vady vína . . . . .</b>	<b>71</b>
Pachuť po plísních . . . . .	71
Nezralé tóny – hořkost . . . . .	71

Pachut' po třapínách . . . . .	71
Oxidáza . . . . .	72
Pachut' po korku . . . . .	72
Sírka . . . . .	72
<b>17. Finalizace vyrobeného vína . . . . .</b>	<b>73</b>
<b>18. Technologie výroby bílých vín . . . . .</b>	<b>75</b>
Mletí, drcení a odzrnění hroznů . . . . .	75
Macerace . . . . .	75
Odkalení moštu . . . . .	76
Úprava cukernatosti a obsahu kyselin . . . . .	77
Kvašení moštů . . . . .	78
Spontánní kvašení . . . . .	78
Řízené kvašení . . . . .	79
Školení a zrání vína . . . . .	81
Zajímavé postupy v technologii výroby bílých vín (výběr) . . . . .	82
Výroba vína „na kvasnicích“ – „sur lie“ . . . . .	82
Výroba přírodně sladkých bílých vín . . . . .	83
<b>19. Technologie výroby červených vín . . . . .</b>	<b>84</b>
Macerace rmutu . . . . .	85
Makrooxidace a mikrooxidace . . . . .	89
Ležení vína v sudech „barrique“ . . . . .	91
Zajímavé postupy v technologii výroby červených vín (výběr) . . . . .	92
Výroba červeného vína teplou cestou . . . . .	93
Výroba vína technologií „maceration carbonique“ . . . . .	93
<b>20. Technologie výroby růžových vín . . . . .</b>	<b>95</b>
<b>Seznam použité literatury . . . . .</b>	<b>96</b>