

Optimální ošetření rmutu a moštu - výroba červeného vína

Základní ošetření rmutu

- V případě napadení hroznů plísní šedou zasíříme rmut přípravkem **Disiřičitanem draselným** v dávce 5-10 g/100 kg.
- Po odzrnění či pomletí se aplikuje enzym (rozmíchaný v moštu) **Uvazym couleur** nebo **Progress balance**.
- Aplikace zákvasu: přidá se čistá kultura aktivních sušených vinných kvasinek (**Challenge red fruit, Challenge vintage red, Challenge TOP15, Challenge YBES**) 10–30 g/hl + výživa na bázi dusíkaté soli **Supervit** 20–40g/hl.
- Pro zvýšení plnosti, jemnosti a délky chuti a pro zajištění vyšší vínanové, bílkovinné a barevné stability lze na začátku fermentace použít **Prolie round** nebo **Prolie tinto** v dávce 10–40 g/hl.
- Přidáním ellagického taninu **Tanenol clar** 10–20 g/hl nebo kombinovaného taninu **Tanenol rouge, Tanenol rich, Tanenol Fruitan** 10–30 g/hl do kvašení se mimořádně rozvíjí struktura vína a jeho chuťové a aromatické vlastnosti. Tanin též působí antioxidantně. Stabilizuje také červené barvivo. V případě napadení hroznů plísní šedou se dávka taninu zdvojnásobuje.
- při 4% obj. alkoholu (cca 48 hodin po začátku kvašení při +30 °C) se přidá výživa **Nutriferm advance** v dávce 20-40 g/hl.

Dokvašení

- Po vylisování přidání taninu **Tanenol rouge, Tanenol rich, Tanenol Fruitan, Tanenol UVA** v dávce 5–15 g/hl.
- Na zamezení jablečno-mléčného kvašení, se mladé červené víno s optimálním obsahem kyselin ihned po dokvašení stáhne z kvasničných kalů a zasíří na 30–40 mg/l volného SO₂, případně víno na kvasnicích určitou dobu ponecháme a pomocí občasného promíchávání provádíme tzv. **Battonage** (batonáž), kterou můžeme podpořit i přidáním přípravku **Surli one** nebo **Surli round**, čímž víno zmohtní a dodá se mu větší životnost.
- V případě vysokého obsahu kyselin vytvořit podmínky pro optimální průběh biologického odbourávání kyselin.

Biologické odbourávání kyselin

Zlepšení organoleptických vlastností, odkyselení, kontrola těkavé kyselosti, chuťové vlastnosti, čichové vlastnosti, vlastnosti perzistence, biologická stabilita.

- Přímé přidání mléčných bakterií **EZ malo Gold** nebo **EZ malo Silver** do vína na jemných kvasnicích + výživa pro bakterie **Nutrifem malo** 20 g/hl.
 - Bakterie nutno uchovávat v teplotě nižší než +5 °C. Nejlépe však při teplotě –18 °C. Před aplikací vytáhneme z mrazicího boxu a uzavřené necháme cca 30 min temperovat na okolní teplotu. Po otevření ihned aplikovat do vína. Otevřená balení nelze skladovat.
 - Volný SO₂ maximálně 20–30 mg/l.
 - Hodnota pH v rozmezí 3,2–3,5.
 - Maximální obsah alkoholu 13,5 % obj.
 - Naočkování při teplotě 20–25 °C poté lze snížit teplotu na maximálně 15 °C.
 - Po skončení batonáže či jablečno-mléčného kvašení víno necháme ještě nějaký den vydechnout, zasíříme na 20–30 mg/l volné SO₂ a stočíme z kalů.
- Po stočení přidání taninu **Tanenol rouge, Tanenol rich, Tanenol Fruitan, Tanenol UVA** v dávce 5–15 g/hl.

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

www.vinarskepotreby.cz