



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
NOVO MESTO**

Oddelek za kmetijsko svetovanje  
Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto  
Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90  
E-pošta: [tajnistvo@kqzs-zavodnm.si](mailto:tajnistvo@kqzs-zavodnm.si)  
Splet: [www.kmetijskizavod-nm.si](http://www.kmetijskizavod-nm.si)

**Novo mesto, 01. 10. 2024**

## **NEGA MLADEGA VINA**

Redna trgatev je že zaključena in v kletih je še precej živahno. Nekateri mošti so še v fermentaciji, nekateri zaključujejo, ponekod pa je že mlado vino. Ko gre fermentacija proti koncu, vrelna posodo dopolnimo, da po končanem alkoholnem vrenju ne pride do topnosti kisika (zaradi zmanjševanja koncentracije ogljikovega dioksida, ki nastane pri vrenju). Kvasovke so opravile svoje poslanstvo, pretvorile so mošt v mlado vino in se počasi sesedajo na dno vrelne posode. Hkrati so opravile še drugo zelo pomembno funkcijo »biološkega filtra« saj iz mošta vežejo nase nekatere nevarne sestavine, kot so težke kovine, ostanke škropiv,... S prvim pretokom preprečimo oddajanje teh snovi nazaj v mlado vino, odstranimo kvasovke, bakterije in ostanke grozdja ter nevarnost tveganja vonja po gnilih jajcih. Mlado vino je zelo občutljivo in ravno aroma je lahko prva žrtev površnega kletarjenja. S prvim pretokom tako odstranimo onemogle kvasovke, bakterije, beljakovinske snovi in ostanke grozdja ter nevarnost tveganja tujega vonja. Barva je neizražena, prevladuje vonj po kvasovkah, ki zakriva sortno cvetico, okus pa je rezen, zaradi velike vsebnosti ogljikovega dioksida.

### **PRVI PRETOK**

Pretok sodi med najpomembnejša kletarska opravila in je odločilen za nadaljnjo nego in razvoj vina. Priporoča se pretok z minimalnim vnosom kisika v vino, ki hkrati pripomore k uspešnejšem bistenju in zorenju vina. Vino postane bistro, sijoče, boljšega okusa in vonja, ki je bolj čist, saden in eleganten.

Za pravilno usmerjanje nege vina (pretakanje, žveplanje, dotakanje) je potrebno imeti podatke skupnih in hlapnih kislinah, sladkorja, alkohola ter pH vrednosti. Po končanem vrenju mlado vino leži na drožeh. Sestavine v drožeh namreč ob daljšem stiku z vinom pogosto vplivajo na vonj in okus, ki ni zaželen. Čas prvega pretoka je odvisen od letnika, parametrov in naših ciljev. Včasih je lahko tudi nujen in predčasen, npr. ob pojavu nekaterih bolezni ali napak (npr. bekserja). Nekateri enološki postopki in tipi vin vključujejo daljše ležanje na zdravih finih drožeh, za večino mladih vin pa vendarle velja, da s prvim pretokom ne gre predolgo čakati, zato ga opravimo kmalu po končanem alkoholnem vrenju. Mlado vino zahteva zaščito pred oksidacijo, biološko stabilizacijo in pretok - ločitev od usedlin oz. droži.

## ŽVEPLANJE

Če smo s podatki in okusom vina zadovoljni, se po končani fermentaciji (po preteku tihe fermentacije) odločimo za pretok in žveplanjem med pretokom. Letos glede na izkušnje priporočamo žveplanje 1,0 do 1,3 dl 5-6% žveplaste kisline na 100 l, kar pomeni 50-70 mg/l. Pri vinih z zaznamim bolezenskim stanjem pa dodamo žveplo 2-3 dni pred pretokom, in sicer do 1,4 dl/100 l, ga premešamo in nato pretočimo (čez 2-3 dni). V primeru izvedbe biološkega razkisa mlado vino ne žveplamo. Dodano žveplo vpliva tudi na barvo vina (najbolj je to opazno pri rdečih vinih, ki rahlo pobledijo), vendar gre za povraten proces - čez čas se barva povrne. Dodano žveplo se s časom porablja, najbolj po prvem dodajanju, količina pa je odvisna od zdravstvenega stanja vina oz. od količine porabnikov. Priporočena vsebnost prostega žvepla nekaj dni po pretoku je v belem vinu 30-35 mg/l, pri rdečih pa okoli 25-30 mg/l. Količina žveplovega dioksida, ki jo dodajamo, je odvisna tudi od vsebnosti nepovretega sladkorja in pH vrednosti (višja pH vrednost vina zahteva večji odmerek žvepla).

## BIOLOŠKI RAZKIS

Po končanem alkoholnem vrenju se lahko ob ustreznih pogojih prične **biološki razkis**; iz grobe jabolčne kisline, nastaja blažja - mlečna kislina. Razkis omogočijo bakterije jabolčno mlečnega razkisa, ki jih prinesemo že z grozdem, še boljše pa je, če jih mlademu vinu dodamo. Proces razkisa spremlja sproščanje ogljikovega dioksida, ki je v manjšem obsegu kot pri burni fermentaciji. Neizkušeni kletarji lahko zaradi izhajanja plina oz. aktivnosti vrele vehe med razkisom napačno sklepajo, da primarno vrenje mošta še ni končano. Posledica je lahko preveč razkisano mlado vino, ki je zaradi porušene harmonije neprijetnega okusa, plehko, prizadeto na barvi, predvsem pa občutljivo za razne bolezni.

**Razvoj bakterij je v vinih z nižjo vsebnostjo kislin oz. pri višji pH vrednosti hitrejši.** Zato so v takih primerih potrebni večji odmerki žvepla. Nekontroliran razkis (npr. moštov z ostankom sladkorja) lahko privede do nepopravljivih bolezni (vlečljivost, diacetil, miševina, hlapni fenoli...)! Biološki razkis poteče ob ustrezni temperaturi (okvirno pri 20 °C), ustrezni vrednosti pH (nad 3,1) in s čim nižjimi koncentracijami prostega žveplovega dioksida (do približno 15 mg/l). Ob ugodnih pogojih se lahko zaključi v nekaj dneh, zato je potrebno vino redno okušati in spremljati vsebnosti kislin in pH vrednosti. Proces takšnega razkisa ne vpliva le na sestavo in koncentracijo kislin, pač pa tudi na »mehkejši okus« vina. Ko se biološki razkis zaključi, vino ohladimo, ustrezno žveplamo in pretočimo.

## BISTRENJE VINA

S prvim pretokom odstranimo grobe droži, pretok pa vpliva tudi na bistrenje vina in na mikrobiološko stabilnost. Enološka sredstva, kot so: bentonit, kazein, želatina, ribji mehur, tanini, kremenčeva kislina in druga, pomagajo pri sesedanju nečistoč in beljakovin v vinu. Čistilna sredstva delujejo tako, da omogočajo vezavo delcev, nastajajo večji in težji delci, ki se hitreje sesedajo. Pravilna izbira ustreznega enološkega sredstva, priprava in umešanje v vino, je zelo pomembna. Mnoga sredstva so kombinirana, vsebujejo na primer več aktivnih substanc, zato pazljivo preberimo navodilo proizvajalca in predhodno naredimo čistilni

poizkus na manjši količini vina. Učinkovitost večina čistilnih sredstev je odvisna od temperature in tudi od pH vrednosti vina.

### **NE POZABIMO!!!**

Vsi pridelovalci, ki obdelujejo 0,1 ha ali več vinogradov ali manj, če dajejo grozdje, vino oz. druge proizvode iz grozdja in vina v promet, morajo v Register pridelovalcev grozdja in vina redno prijaviti letni pridelek (grozdje, mošt, vino oz. drugi proizvodi iz grozdja in vina), in sicer **do 20. novembra vsako leto**.

Pridelovalci vin z oznako PTP (cviček, metliška črnina, belokranjec, beli in rdeči bizeljčan) naj upoštevajo zahteve pravilnika posameznega vina PTP. Pri prijavi pridelka na UE je potrebno prijaviti **vsako sorto posebej** in nato v **ustreznem deležu vsake sorte kot mešano vino za vsak PTP posebej**, kot se zahteva po pravilniku o pridelavi določenega vina z oznako PTP.

Z novim vinskim letnikom si nastavimo tudi kletarsko evidenco.

Ivanka BADOVINAC, univ. dipl. inž. agr.,  
specialistka za vinarstvo