

O stabilisaci vína v lahvích

JAROSLAV PÁTEK

663.256

Jižomoravské vinařské závody, n. p., Mikulov

O stabilisaci vína v lahvích bylo již mnoho napsáno a hovořeno. Proto, že celá naše produkce vína a také všechno víno z dovozu se dostává na trh téměř výhradně v lahvích, je třeba se touto otázkou znovu zabývat. Prodej vína v lahvích má své nepopíratelné přednosti, má však také určité nevýhody. Jednou z těchto nevýhod je, že se víno neúměrně dlouho skladuje v naprosto nevhodných skladech, kde na stabilitu vína nepříznivě působí neustálé výkyvy teploty. Vlivem kolísavé teploty se může ve víně srážet vinný kámen (při nižších teplotách), při vyšších teplotách víno nakvašuje (jsou-li v něm byt i jen zbytky nezkašeného cukru) nebo vytvoří na stěnách lahví usazeninu nebo barvivo.

Pro konsumenta, který pije víno nahodile a není s biologií a chemickým složením vína dostatečně obeznámen, je takové zakalené víno nebo víno s vinným kamenem a vysráženým barvivem nebo usazeninou nepřijatelné. Odmítá je, neboť má k němu nedůvěru. Domnívá se, že takové víno je vadné, nekvalitní, že jsou do něho přidány zdraví škodlivé chemikálie a pod. Musíme proto konsumenta informovat o tom, že na příklad ve starých a velkých vinařských státech (Francie, Itálie) se nikdo nepozastaví nad tím, že má víno v lahvi usazeninu. Tamější konsument pokládá takový zjev za běžný a u přírodního vína za samozřejmý. Soudobá vinařská praxe rozhodně nechce víno úplně chemicky umrtvit ani za cenu dalších zákalů ve víně, neboť pak by víno nebylo vínem, vínem živým, harmonickým, buketním, plným, veselým, svižným, plného těla, temperamentním — jak o něm píše Karel Čapek, nýbrž by kleslo jako nápoj na úroveň pouhé lihoviny, a to jen slabé.

Dříve než se podaří našeho konsumenta vína přesvědčit, že není třeba trvat na tom, aby na trh bylo dodáváno víno absolutně čiré a aby takové vydrželo nejméně celou záruční lhůtou (t. j. podle ČSN 56 7741 pět měsíců ode dne expedice) i přes nepříznivé skladovací podmínky ať již u velkoobchodu nebo u maloobchodu, musíme podniknout vše, abychom víno v lahvi uchovali i za nepříznivých podmínek čiré.

Úkolem tohoto článku je tedy podat rozbor příčin zákalů ve víně, abychom mohli provést určitá opatření, směřující k zamezení zmetkovitosti vlivem zákalů ve víně a nalezení způsob, jak zlepšit stabilisaci vína v lahvích.

V letošním i minulém roce se vyskytlo mnoho zákalů ve víně vlivem nakvašení. Bylo to obvykle vinou nedozrálости vína, nezkašených zbytků cukru, přítomností většího množství kvasinek a bílkovin, mnohdy také nedostatky v hygieně a sanitaci.

Rozebereme si nyní některé z příčin zmetkovitosti:

1. Základní suroviny

Je samozřejmé, že kvalita vína je závislá na kvalitě surovin (moštových hroznů, révy vinné). Víme, že ročníky, které měly hrozny poškozené peronosporou, oidem, kroupami nebo hrozny nevyzrálé a nahnilé, nezaručují nejkvalitnější víno. Vinaři zde mají rmuty a vína pečlivě ošetřovat, mají-li se získat vína alespoň střední kvality. Sírění rmutů, hroznů a moštů má zde velkou důležitost, neboť uvolněný kyslíčnick

siřičitý omezuje v činnosti škodlivé bakterie a plísně, pomáhá udržet látky chuťové a buketní, zamezuje předčasnému stárnutí vína a ničí oxydační enzymy.

Docukření moštů musí být provedeno v pravý čas, dokud mošt ještě kvasí, aby nenastalo přerušení kvašení. Přerušení kvašení, opožděné cukření a nové rozkvašování moštu způsobuje zdlouhavé kvašení. V zimních měsících je ve většině sklepů zima, musí být vytápěny, mošty ohřívány a promíchány. Přitom všem je velké nebezpečí nesprávného kvašení (octového) a přílišného biologického štěpení kyselin. Mladé víno se pak mnohdy stáčí s kalů ještě nedokvašené, část kvasnic přechází s vínem do jiného sudu a víno po čase znovu dokvašuje. Po druhém stáčení se víno obvykle vyčistí, ale má stále ještě zbytky cukru, které pak v lahvích a teplých skladech znovu nakvasí a víno se zakalí. Dokvašování cukru bylo v létě 1955 hlavní příčinou zmetkovitosti a zákalů ve víně. Všechny jmenované manipulace je proto třeba provádět nikoli šablonovitě podle plánu, ale v rámci plánu individuálně u každé partie vína, a to v pravý čas, který je každému řádnému sklepnímu hospodáři již dávno dobře znám.

2. Pomocné suroviny

Kvalita pomocných surovin je rovněž velmi důležitá a je skutečně třeba přidávat do moštů a vína jen pomocné suroviny nejlepší jakosti.

a) Řepný cukr — se používá k docukření révo- vých moštů v ročníkách kyselých a málo cukernatých hroznů. Teorie říká, že se má používat k cukření moštů cukru nemodřeného. V praxi se však všeobecně používá cukru modřeného (ultramarinem). Nevíme doposud, zda tato přísada vínu prospívá, škodí nebo se k němu chová neutrálně. My v praxi máme však podezření, že i tento modřený cukr může být příčinou zákalů, a dokud nebude výzkumem dokázán opak, podezření potrvá. Použití cukru nemodřeného nebylo dosud možné, neboť se nevyrábí.

b) Na kaliumpyrosulfit jsou stížnosti, že nemá potřebný obsah kyslíčnicku siřičitého, že není dobře balený do voskového papíru a SO₂ může tudíž vyprchat, a že obsahuje cizí látky, které do vína nepatří a vínu neprospívají.

Rovněž čeridla, jako želatina, ferrokyanid drasel- ný a pod., nejsou vždy chemicky čistá a mohou být rovněž příčinou zákalů.

c) Kulér používaný k obarvování vermutů způsobuje rovněž zákalysysrážením na stěnách lahví.

3. Pomocný materiál

a) Korkové zátky se podle starých zvyklostí používají k zátkování lahví s vínem. Je to způsob dobrý, po léta osvědčený. V poslední době je však kvalita těchto korkových zátek podprůměrná. Jsou příliš porézní a při zátkování se drojí. Úlomky korků a vyplavená černá drť přecházejí jednak při zátkování, jednak při ležení vína v lahvích do vína a víno znečišťují. Láhve s úlomky korků musí být při prosvětlování vyřazovány a procento takových lahví je velmi značné, některý den až 10 % z denní výroby. Je však přesto možné, aby problém zátkování a zátek byl s konečnou platností vyřešen.

Již dva roky se v JVZ Mikulov konají zkoušky s novými zátkami, které jsou vyrobeny z PVC (polyvinylchloridu). Při dekustacích vína uloženého se zátkou z PVC bylo našimi významnými odborníky zjištěno, že zátky z této umělé hmoty celkem vyhovují a že je lze použít prozatím k zátkování vína červeného, desertního a méně kvalitního vína bílého. Degustace byla prováděna vždy po několika měsících. Rovněž zátky z polyethylenu se snad v zahraničí dobře osvědčují.

Zavedením zátek z PVC bude odstraněna jedna z příčin zmetkovitosti při plnění vína do lahví. (Octárny a lihovary již s úspěchem podobných zátek používají.)

b) Asbestové vložky, kterých se používá k filtraci vína, jsou rovněž špatné kvality. Obvykle mají vysoký obsah železa, který přechází do vína. Tyto asbestové vložky neplní svůj účel, což bývá rovněž příčinou zmetkovitosti vína. K odstranění této příčiny je buď nový způsob školení vína, při němž by se nemuselo používat filtrace, nebo najít vhodnější filtrační materiál.

4. Sklady hotových výrobků

Ne v poslední řadě mají vinnu na zmetkovitosti vína špatné sklady hotových výrobků, hlavně u distribučních a maloobchodních složek (velkoobchody potravinářským zbožím, okresní svazy spotřebních družstev, prodejny Prámenů, Jednot, Restaurací a jídelen a pod.). Otázka skladů je skutečně aktuální, neboť víno v některé době jde málo na odbyt. Leží ve skladech velkoobchodu i maloobchodu, je příčinou reklamací a s nimi spojených arbitrážních řízení. Velkoobchodatelé odmítají do svých skladů přijímat další dodávky vína od výrobců, třebaže je k tomu váží hospodářské smlouvy, s poukazem na to, že mají víno v nadnormativních zásobách. Tento nedostatek by se dal odstranit tak, že by tyto velké a dokonalé sklady na hotové výrobky byly vybudovány u vinařských podniků a vinařské podniky prováděly distribuci vína přímo na maloobchod tak, jak je to na př. u piva. Zkrátila by se tím cesta hotového výrobku od výrobce ke spotřebiteli. Některé důvody mluví ve prospěch této myšlenky.

a) Mohla by být dodávána stále stejná značka (druh a odrůda vína) v jakémkoli množství do jednoho místa podle přání a zvyku spotřebitele.

b) Při reklamacích by maloobchod jednal přímo s výrobcem (bez prostředníka), jednání by bylo pružnější.

c) Prodávací by byli informováni přímo od výrobce, jak mají víno ošetřovat a jak je nabízet. Mohli by pak spotřebiteli vysvětlit, jaké vlastnosti má ten který druh a odrůda vína, čím se vyznačuje, jaké má přednosti, kdy a k jakému jídlu je nejvhodnější a pod.

Bude-li tento způsob odbytu zaveden, bude nutné zvýšit vozový park a určité reorganizace v dopravě u výrobních podniků.

Garanční lhůta může pak být snížena na jeden nebo dva měsíce, neboť maloobchod může dodávky odvolávat podle skutečné potřeby.

Je třeba podotknout, že do výkladních skříní a regálů v obchodech by se měly dávat pouze atrapy

lahví a nikoli láhve naplněné vínem, neboť zde je víno vystaveno velkým změnám teploty a pravděpodobně se zakalí.

5. Hygiena a sanitace

Rozebíráme-li příčiny zmetkovitosti, nesmíme zapomenout na čistotu sklepů, sudů, lisoven, stáčírén, hadic, lahví, strojního zařízení a pod. Hlavně čistota a desinfekce strojního zařízení při poslední fázi výroby, t. j. filtraci a plnění vína do lahví, je bezpodmínečně nutná. Propařování filtrů, hadic a všech ostatních přístrojů je nutné. Dostatek nezávadné vody je první předpoklad k řádnému čištění lahví a omezení zmetkovitosti. Dobře vymyté láhve a řádně odkapaná voda je zárukou úspěchu.

Chceme-li, aby spotřebitel dostal na stůl skutečně kvalitní víno harmonické, buketní, čisté, barevné i vzhledově pěkné, musíme věnovat ošetření vína největší péči. Každá manipulace musí být prováděna včas, přesně podle osvědčeného technologického postupu. Několik partií nepříliš kvalitního vína, dovezeného ze zahraničí, odradilo spotřebitele od pití zejména červeného vína, jmenovitě na Ostravsku. Je zapotřebí ztracenou důvěru konsumentů opět získat.

Je třeba uvítat pokusy nového způsobu školení vína, jak se provádějí v pokusném pracovišti Malokarpatských vinařských závodů v Modré. Domníváme se, že takovýchto provozů (pokusných pracovišť) by mělo být více, neboť pokusy ve velkém měřítku přinášejí pro velkovýrobu vždy více užítku než pokusy laboratorní.

Jako preventivní ochranu vína před kalením a v zájmu stabilisace vína ve vinařských podnicích je pak třeba prosazovat u nadřízených hospodářských orgánů tyto požadavky na výrobu:

1. aby se vybírala na školení pouze vína vyzrálá, dvakrát nebo podle povahy i vícekrát přetočená (stabilisovaná),

2. aby se všechno víno školilo v místě lahvovalí,

3. aby během celého výrobního procesu bylo víno dosiřováno podle své povahy a chemických hodnot,

4. aby se první stáčení vína s kalů a druhé stáčení provádělo pečlivě (kaly pečlivě od vína oddělovat) a v pravý čas bez ohledu na plán, třeba i třikrát,

5. aby se vína zahřívala na určitou teplotu (bylo tak úspěšně vysrážení bílkovin) a po zahřívání znovu čeřila, filtrovala a pak teprve plnila do lahví,

6. aby byly všechny pomocné látky používány chemicky čisté,

7. aby asbestové vložky a korkové zátky byly vyráběny kvalitnější,

8. aby se při docukřování vína, které je v některých případech nutné, používalo živin pro kvasinky, které by cukr beze zbytku urychleně prokvašovaly,

9. aby se stanovil pouze plán na výsledný produkt (hotový výrobek). Pracovní mezifáze, jako první a druhé stáčení vína, školení vína a pod. provádět podle potřeby interní, ale nestanovit ve státním plánu.

Budou-li všechny zde uvedené příčiny zmetkovitosti odstraněny, odpadnou nejen náklady na přepracování vadného vína, ale i nepříjemnosti, vznikající reklamací vína u odběratelů i dodavatelů a co nejdůležitější — spotřebitelé najdou opět k vínu důvěru.

VÁŽENÍ ČTENÁŘI!

Předplatně Kvasného průmyslu na rok 1957 přijímá již dnes předplatitelské středisko ve vašem závodě nebo poštovní úřad ve vašem bydlišti.