

Съхранение на вино

Оптималните условия за съхранение на виното включват стабилни температури около 13°C, приблизително 80% влажност и тъмнина. Така описаната среда е идентична на условията в пещера или на хладна, влажна изба.

Идеалната температура за съхраняване на виното е 13-15°C. По-ниските температури забавят процеса на стареене, увеличават комплексността и сортовия характер на виното с времето. Високите температури ускоряват старенето и не позволяват на виното да развие комплексност с времето. Температурните разлики водят до разширяване и свиване на виното в бутилката. Това действа като бутало и тапата хлътва или изскача, като по този начин виното може да бъде изложено на контакт с кислорода.

Влажността също е от голямо значение за правилното съхраняване. Влажност над 80% може да доведе до бързо развитие на плесени, докато екстремно сухи условия могат да доведат до голямо изпаряване на вино и излагане на кислород, който е вреден.

Виното, съхранявано на тъмно, по-вероятно ще запази бистротата си. Светлината въздейства на протеините във виното и води до образуване на опалесценция, както и други неприятни ефекти, като странични аромати и вкусове.

Мазетата в къщите са най-добрите условия за съхранение на вино, поради ниската си и постоянна температура и тъмнината. Ако нямате мазе, може да съхранявате вино в рядко използван килер. Ако възнамерявате да създадете голяма колекция от вина и нямате подходящо място за съхранение, може да си закупите системи за съхранение. Те предлагат идеална изолация, както и регулиране на условията на температура и влажност.