

ВИНАРСКИ ТЕРМИНИ

Алкохолна ферментация: превръщането на захарта в алкохол и въглероден двуокис с помощта на дрожди. Голяма част от облика на виното се създава по време на този процес.

Антоциани: Оцветени форми на танините от ципите на червеното грозде. Антоцианите са отговорни за цвета на всички червени вина.

Барик: barrique. 225 литрова дъбова бъчва, използвана в Бордо. Днес такива бъчви се използват в целия винарски свят.

Бистрене: Традиционен метод за пречистване на виното. Винарите използват различни бистреши агенти в зависимост от целите, които си поставят. Агентите са неразтворими и притежават свойство да се свързват със съответни компоненти на виното и да се утаяват заедно с тях. Така чрез бистрене можем да влияем на танините на виното, да отстраним нестабилните протеини или цвят.

Винена киселина: Това е основната киселина във виното. Въпреки това, количество около 0,5 грама/литър се смята за нормално във виното.

Въглекисела мацерация: Метод на ферментация, протичащ във вътрешността на зърното в наситена с въглероден двуокис атмосфера. Получените червени вина са плодови и нямат голям потенциал за стареене.

Гроздова каша: Тя е резултат от мачкането. Представлява смес от гроздовите ципи, семки, мъст и пулпа.

Гроздова мъст: Това е само сокът на гроздовото зърно, отделен от ципата, семките и пулпата. Може да съдържа и цели зърна или чепки. Неформално се използват също названията сок, шара, шира и др.

Декантиране: Процес на отделяне на мъст или вино от утайката. Често се използва вместо по-лека филтрация.

Джибра: Остатъците от преработката на гроздето. Те включват чепки, семки, ципи, понякога пулпа и дрождени клетки. Обикновено се дестилира.

Диви дрожди: Дивите дрожди не са нищо друго освен естествено намиращите се по ципата на гроздето дрожди. Дълги години точно тези микроорганизми са провеждали ферментацията на вината както в страните от Стария свят, така и от Новия. Все още съществуват винарни, които ги използват.

Дрождена автолиза: Разграждането на дрождите по време на съхранението на виното върху утайката му е свързано с отделяне на

вещества, които подобряват сензорните качества и комплексността.

Допълване: По време на съхранението, част от водата или алкохола се изпаряват, като увеличават слабо концентрацията на виното и създават празно място в съда. За да се избегне вредното влияние от контакта на кислорода с виното, се извършва периодично допълване със същото или подобно по качество вино от друг съд.

Елементарна сяра: Вещество, което се използва като средство за контрол на оидиума по лозята.

Енолог: човек, който се занимава с изучаване на виното и винопроизводството.

Енология: наука за виното.

Засяване: Въвеждането на специална дрождена или бактериална култура в гроздовата мъст или каша.

Избистряне: Процес, свързан с отстраняване на утайка – мъртви дрождени клетки, остатъци от ципи на грозде, чепки, семки и пулпа от гроздова мъст или вино. Скоростта на избистрянето зависи най-вече от температурата, времето, наличието на разтворен газ и др.

Киселинност: Свързана е с естествената свежест на виното. Основни киселини в гроздето са винената и ябълчната. Лимонената, млечната и янтарната киселини също присъстват в малки количества.

Комплексност: Терминът обхваща всички вкусови и ароматни характеристики, които са резултат от качеството на гроздето, прилаганите винарски техники и развитието на виното в бутилката.

Култура дрожди: Или “чиста култура дрожди”. Лабораторно изолирани щамове дрожди. Обикновено те са устойчиви към високи нива на алкохол и серен двуокис в мъстта или гроздовата каша. Широко се използват в съвременната винарска промишленост.

Летлива киселинност: Свързана е преди всичко с количеството на оцетната киселина. Повишаването и се дължи на развитието на бактерии във вина при контакт с въздуха. Малки количества от нея повишават аромата.

⋮

Лигнин: Това е “лепилото” на структурните елементи на дървото. Ароматът на ванилия е тясно свързан с него. Лигнинът влияе на цвета и допринася за едно бавно и леко окисление, което амалгамира ароматите и увеличава комплексността на виното.

Мачкане: Целта на мачкането е да освободи съдържащата се гроздова мъст в гроздовото зърно чрез разкъсване на ципата му. В зависимост от технологията мачкането е с различна интензивност или може и да не се извърши.

±

Настойване: Продължителен контакт на мъстта с ципите за екстракция на аромати, цвят и танини. Прави се преди или след ферментацията. Думата мацерация е синоним на настойването.

“На тапа”: Странична характеристика във вина, проявена заради недобри тапи. Причинява се от химическото съединение трихлороанизол или ТСА. ТСА намалява плодовия характер на виното, като вместо това придава вкус на мухъл, плесенясала хартия или стари хавлии.

±

Обливане на шапката: Изпомпване на фермертиращо червено вино върху шапката с цел извличане на повече вкус, цвят и танини.

Окисление: Химично взаимодействие на виното с кислорода от въздуха. Когато не е контролирано, може да предизвика промяна на цвета, ароматите и вкуса.

Оцетна киселина: Съдържа се в малки количества във всички вина. При по-високи концентрации предизвиква острота и оцетен аромат и вкус.

Печене: Нагриване вътрешността на бъчвата по време на направата и. Степента на обгаряне силно влияе върху вкуса и аромата на виното по време на ферментацията или стареенето му в бъчви. Опитните винари използват съотношения от различни по печеност дъбови бъчви с цел да постигнат по-голяма комплексност на виното.

Пресово: Вино или мъст. Получават се след отделянето на самотока при пресуването на джибрите.

Преса: Използва се за отделянето на мъстта или виното от джибрите. Най-традиционна е т.нар винтова преса. Принципът и на действие датира от повече от пет века. Доказала своите предимства, тя все още се употребява от някои винопроизводители. Сега се използват пневматични и вакуумни преси. Те позволяват възможно най-лек режим на пресуване.

pH: Показател е за киселинността на виното. Колкото по-ниска е стойността на pH, толкова по-голяма е киселинността.

Редуктивност: Свързана е с поява на неприятни аромати на сероводородна основа. Миризмата на развалени яйца е показател за напреднал стадий на редуктивност.

Ронкане: Процес на отделяне на гроздовите зърна от чепките. Най-често се извършва машинно. При някои специфични производства на специални

вина ронкане може и да не се извърши.

Самоток: Мъст или вино, които изтичат от съд (резервоар, преса и др.) под действие на естествената тежест на гроздето. Самотокът е с по-високо качество от пресовите мъст или вино.

Стабилизация на студ: Охлаждане на вината преди бутилиране с цел утаяване на безвредни кристали на винената киселина.

Серен двуокис: Може би най-традиционният адитив във винопроизводството. Използва се, за да предпази гроздето и виното от окисление и микробиологична активност.

Стареене в бъчви: Процесът на съхраняване на виното в дъбови бъчви с цел да се осъществи трансформация на вкуса и ароматните вещества.

Стареене Sur Lie: В превод “стареене върху утайка”. Често се използва “контакт с дрождите”. Виното старее в бъчви като се запазват дрождите, които са го ферментирали. Така се увеличава комплексността и мекотата на виното.

Сортов характер: Характер, типичен за определен сорт грозде.

Стабилно вино: Всички процеси на декантиране, бистрене, филтруване целят постигането на завършен продукт, който ще бъде в състояние да запази характера си, без да е способен да се поддаде на отрицателни процеси, когато е бутилиран поради, например, по-ранно потъмняване, образуване на тартаратни кристали или протеинова опалесценция.

Сухо вино: вино, което е ферментирало до пълното превръщане на началното количество захар в алкохол и въглероден двуокис.

Танини: Във винарските среди е много дискутирана група съединения. Произхождат от семките и ципите. Танините забавят окислението на виното, поради свойството им бързо да се окисляват. Спомагат за стареенето, поради същата причина от една страна, а от друга заради взаимодействието им помежду си с течение на времето, като по този начин губят своята стипчивост и грубост, в резултат на което виното придобива по-мек завършек.

Тартаратни кристали: Винената киселина образува малки кристалчета при охлаждане. Тези кристали прилепват към тапата или образуват утайка в бутилката. Кристалите на винената киселина не се смятат за недостатък от хората с по-висока култура в областта на енологията.

Тероар: Terroir е френска концепция. Този термин обхваща изцяло естествената среда на развитие на лозата и включва климат (температура и валежи), слънчевата светлина и греене, релеф (надморска височина,

хълмистост и изложение), геология, педология и взаимодействията между почвата и водата. Повечето известни винарски райони в Европа са класифицирани по този принцип.

Титруема киселинност: Използва се още термина “обща киселинност”. Показва количеството киселини във виното.

Феноли: Голяма група вещества в гроздето и виното, които определят цвета, структурата и аромата на виното. Танините са част от тази група.

Ферментиране в бъчви: Превръщането на гроздовата мъст в бяло вино в бъчва. Постига се по-голяма комплексност и интегриран дъбов вкус. Практиката е характерна при сорта шардоне.

Филтриране: Свързано е с преминаване на вино през филтър. Вината с остатъчна захар трябва да се филтрират за премахване на дрождите и да се предотврати повторното ферментиране в бутилката. Белите вина финално се филтрират през мембранен филтър с големина на порите от 0.45 микрона, за да се постигне гланц на цвета и изключване на всякакви микроорганизми в бутилката. Червените вина, поради тяхната природа, се подлагат на по-груба филтрация.

Характеристика на бъчвата: Вкусът и ароматните компоненти, които бъчвата придава на виното. Характерът на бъчвата зависи от произхода на дървения материал, бъчварската техника, която включва продължителността на стареене на дъбовата дървесина и начинът на изпичане. От значение за това определение е и възрастта на бъчвата.

Шапка: формиращата се маса от гроздови ципи по време на ферментацията на гроздовата каша.

Шаптализация: Прибавяне на захар към ферментираща мъст за увеличаване на алкохолното съдържание на виното. Тази практика не е разрешена в страните от Новия свят. В Италия се прибегва до концентриране на мъст вместо използване на захар. По-широко се прилага във Франция и Германия. Първото официално разрешение за тази практика е дадено от аграрния министър на Наполеон, г-н Шаптал.

Ябълчна киселина: Отговорна е за зеления и кисел вкус на вина направени от незряло грозде.

Ябълчно-млечнокисела ферментация: Бактериално превръщане на по-острата ябълчна киселина в по-меката млечна. В резултат на тази трансформация вината стават по-комплексни и с по-мека киселинност. Процесът се означава и с по-краткото “млечнокисела ферментация” или по-рядко с “вторична ферментация”.

 **Сортови Семења®**
И РАСТИТЕЛНА ЗАШИТА ЕООД