

K  **PEČEK**
vinařský dům



**CHCI UDĚLAT PARÁDNÍ VÍNO,
ALE NEJSU VELKOVINAŘ**

aneb velká vína lze dělat i v malé bečce



Vitajte, jmenuju se strýc Joža a provedu Vás jednoduše výrobě vína tak, jak to dělají ve Vinařském domě v Dubňanech.

A že to tam umí!

NA ZAČÁTKU BUDE DOBRÝ HROZEN.

O jeho kvalitu celý rok bojujete ve vinici a kdo zaváhá, trpí právě nyní. Naštěstí máme naše vyškolené prodavače, jejichž vinohrady se jenom usmívají zdravím. Ti vám po celou sezonu radí, jak zabránit katastrofám.



Následující proces je jasný:

MLETÍ → LISOVÁNÍ

Po pomletí je v případě výroby bílého vína vhodné nechat rmut alespoň na hodinu odpočinout - macerovat.

Doporučujeme - čím méně aromatická odrůda, tím déle. Přidáním antioxidantu **TanFruit Blanc** ochráníte rmut a mošt před oxidací a octovými tóny při kvašení. Ten je mnohem lepší než agresivní pyrosiřičitan.

Při výrobě červeného vína necháváme rmut macerovat na slupkách. Pro jeho ochranu použijte **Tan Fruit Rouge**. Kvašení může probíhat v otevřené nádobě a je potřeba rmut řádně promíchávat, a to nejlépe 3x denně.

*Na tých 30 áru co mám mně bohatě stačí lakovaný odstopekač DMC a lisování?
Hydraulický 80 litrový lis je dobrý, navíc je i na vodu a jeho použití je jednoduché*



ZOUFALE POTŘEBUJETE VYŠŠÍ VÝLISNOST?

BUNIČINA TO JISTÍ.

Vypadá to jak nebezpečný prášek, se kterým bych sa dostal aj na černý seznam komisařa Rexa. Přitom je to něco tak nevinného, čistého a dobrého...

Takový pomocník pro zvýšení výtěžnosti a kvality moštu při odkalování, no kdo by nechtěl vyčistit z kalů po lisování eště 95% čisté šťávy?



A pomůže aj u horších ročníků. Loni mně hrozny poškozeného muškátu hned po pomletí začaly kvasit a tím se znemožnilo klasické odkalení. Celý objem jsem teda vylisoval pomocí toho Greencelu a z lisu vytekla krásná čistá a voňavá šťáva, bez známek kvašení. Dalo se s ní dál pracovat jako s plnohodnotným materiálem.

Tím jsem získal mnoho litrů navíc, což aj moju te potěšilo!



ODKALUJEME

Tento jednoduchý proces je pro výrobu kvalitního vína důležitý a v případě horších hroznů je nezbytný. Jednak se dá odkalený mošt lépe regulovat při kvašení a jednak zbavíme mošt organických nečistot a zbytku těžkých kovů a postřiků. K tomu je skvělý odkalovací enzym **Rapidase Expression**. Ale pozor, bentonitové odkalení musí probíhat samostatně, až po enzymatickém! Na to doporučujeme bentonit **Eiwex Granulát**, je opravdu nejlepší. Nezapomeňte bentonit důkladně, ale opravdu důkladně rozmíchat a přes noc nechat odstát.

Po použití takových přípravků máte po pár hodinách téměř čistý mošt zbavený všech mechanických ale i mikrobiologických částic (jako jsou hmyz, hlína, zbytky postřiků apod.). Vína jsou pak chuťově čistší, mají méně problematické a méně spontánní kvašení a tím, že kvasí při nižších teplotách a déle (bílá vína), zachovají si více aromatických, dnes tolik žádaných látek.

STÁČÍME

Nemusím dělat tisíce litrů ročně a aj tak to můžu dělat stejně dobrou technologií. Hadice jsou jasné, ale třeba takové kvalitní čerpadlo od Italů mně dokáže zjednodušit práci a navíc moc nestojí, takže naňho nemusím šetřit půl roka. Taky jsem pořídil aj násadu na hadicu, která odčerpá víno zcela bez kalů.

A to nemluví o nerezových nádobách. A o filtrech. A o zátkovačkách. A o preparátech! Proti vinaři smutníte, můžu dělat víno už stejně, jak vy. Enom ten stát mě to tyma výmyslama moc neulehčuje...

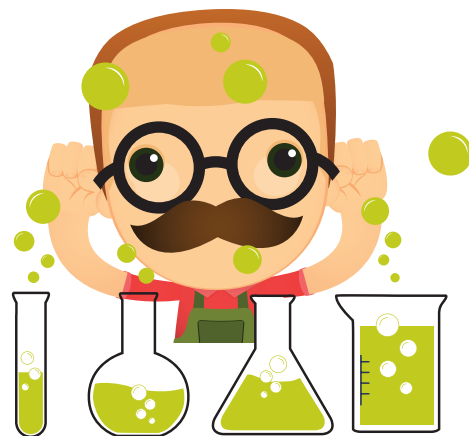


... nezbytný italský služebníček

KVAŠENÍ, ANEB



Nejsme učebnice ani odborná kniha, takže vzorečky dejme stranou. Nechme tento proces stručně popsat slovy starého praktika, strýca Jožky.



*Přeměna cukru na alkohol, vedlejší produkt oxid uhličitý
(v menších sklepech - bacha na to, žere to kyslík!)*

*Kvasinky vyberte dle vašeho uvážení, nebo se optejte, v Dubňanech se nespletů.
A výživu určitě dejte k tomu, ta zajistí plynulé a hladké kvašení.*

Řízené kvašení patří k základu sklepního hospodářství a může jej dnes dělat opravdu každý. Jen se nezaleknout toho názvu, prosím. V podstatě k tomu vystačí ušlechtilé kvasinky, výživa. K řízení teploty červených vín máme jednu vychytávku, která opravdu moc nestojí a dělá divy.

Optimální teplota kvašení je od 13 - 19° pro bílá vína a 21 - 23° pro červená vína. Vyzkoušejte naše odrůdové kvasinky řady FermiHill či prémiové Anchor.

SPECIÁL PRÁCE S CUKREM VE VÍNĚ

V horších ročnících je přidání cukru do moštu poměrně vhodný proces. Vztahuje se na něj také zákon EU o doslazování vína. Dosazuje se buď najednou nebo nadvakrát. Dvojitý doslazování má lepší vliv na aromatiku vína, může se však stát, že druhá várka přibrzdí kvašení a cukr tak důkladně neprokvasí.

Jak vypočítat doslazení řepným cukrem?

Rovnicí - počet stupňů ČNM o který potřebujete zvýšit cukernatost, vynásobíme objemem moštu v hektolitrech, a to pak krát x 1,1, výsledek je, kolik kg cukru přidat. Např.: chcete zvýšit třeba z 15 na 20 stupňů v nádobě o objemu 2 hektolitřů, počítáte $5 \times 2 \times 1,1$, to je 11 kg cukru, který dodáte do moštu a budete mít požadovaných 20 stupňů ČNM.



VŠECHNO JEDNOU MUSÍ SKONČIT

KVAŠENÍ, POKUD PROBÍHÁ TAK JAK MÁ, UKONČUJEME MY - NENECHÁVÁME SPONTÁNNĚ. A TO PŘIDÁNÍM SÍRY, KONKRÉTNĚ PŘÍPRAVKU **SOLFOSTERIL**. TERMÍN ZÁVISÍ PŘEDEVŠÍM NA TOM, KOLIK CHCEME ALKOHOLU A ZBYTKOVÉHO CUKRU.

PŘEDSTAVUJEME... SOLFOSTERIL

Roztok **15-ti % síry** (= menší riziko zůstatku vázané síry v mladém víně) a **bez obsahu NH₄** (amonia sulfátu, který sám o sobě podporuje kvašení).

Je to antioxidant, protibakteriální a protiplíňové činidlo k šíření rmutů, moštů, vína a jiných nápojů a výrobků k udržení reduktivního stavu pro sterilizaci lahví a konzervaci sudů.



Po zastavení kvašení jsem víno z kvasnic stočil do nádoby, kde jsem ho začal školit. Teď už to začíná být pořádná jízda!

SÍRA VE VÍNĚ

Síru ve víně používali již staří Římané a udržení jejího **správného množství má naprosto zásadní vliv na kvalitu vína**. Optimální hodnota síry ve víně je okolo 30-50 mg/l. Jenže jak tuto hranici uhlídat, aniž by jste museli neustále dávat víno na rozbor nebo se "piplat" se dvěma roztoky?

Použijte **SO₂ Reagenz**, je nejlepší. Do zkumavky nalejete po rysku víno a poté dokapáváte roztok, dokud se víno nezabarví do tmavě modré. Zabere to asi dvacet vteřin a přesně víte, na čem jste. Stejným způsobem se dají měřit i bílkoviny a kyseliny ve víně. Žádejte roztoky **BK Reagent** nebo **Kyseliny Reagenz**.



ČIŘÍME

Tento proces provádíme hlavně pro uchování stability nalahvovaného vína při skladování v různých podmínkách a teplotách. Čiřením odstraňujeme bílkoviny, které později v láhvi způsobují zákal, a to použitím sodného bentonitu Plusgran Gel. Je vyroben z opravdu kvalitního materiálu a cenově také velmi příznivý.

ZDŮRAŽŮJEME - přípravek musí být řádně promíchán, několik hodin naležen a po aplikaci by měla být teplota vína min. 15°C! Použijte opět ohřívač, kterého máme v Dubňanech plné regály.

Další možnosti čiření jsou použití přípravků **Finacol**, **Blancol**, **Želatina**, **PVPP**, kombinace **Klarsol Super - Hausenpasta** či vynikající chladnomilný bentonit **Eiwex Granulát** (účinkuje již od 6°C!).

Odstranění bílkovin není jediná příznivá vlastnost tohoto procesu. Čiření může být mnohem užiteč-
nější a v některých případech dokonce přímo záchranné. V případě některých vážnějších problémů
ve víně určitě.

SPECIÁL NAŠLI JSTE VE VÍNĚ VADU?

| PROBLÉM | PŘÍZNAKY | ŘEŠENÍ |
|----------------------|---|---|
| sírka | zápach po zkažených vejcích | Kupzit |
| oxidáza | zvětralá vůně po jablku, fádň | zasíření, Anticasse FN |
| octovatění - těkavky | vysoká barva, kyselý zápach, aceton, lak na nehty | velmi obtížně, závisí na stádiu, Vinpur Speciál , aktivní uhlí |



S chlapama si ty naše vínka občas projdeme, což vůbec není na škodu, právě naopak. Kromě toho, že dostanu přesnější kritiku vín, než když bych si je koštoval jenom sám, často odhalíme případné problémy.

A čím dřív se ve víně odhalí, tím jednodušeji se pak léčí.

Na slováčku tomu říkáme “sirková komisa”.

Jak třeba posledně. Už na barvě to bylo poznat a po přičuchnutí to bylo jasné - sirka jak blázen. Čplikoval jsem teda Kupzit a po týdnu jsem víno stočil z kalů - problém byl pryč a víno zdravé jak višňa.

Problematika vad a chorob ve víně je poměrně rozsáhlé téma, o kterém by šla napsat samostatná příručka. Proto je zde rozebírána jenom velmi základní a stručná část. Pokud Vás ale ve víně něco trápí a nevíte, přineste vzorek do Vinařského domu a tam společně najdeme řešení. Vůbec se za to nestyďte - nebudete první, ani poslední!



PŘEDSTAVUJEME... NEREZOVÁ NÁDOBA

S PLOVOUCÍM VÍKEM

Je velmi lehká (8 kg), snadno přenositelná a lehce vymyvatelná. Plovoucí víko zajistí, že nádoba může být naplněná do libovolné výšky a nápoj se nezkaží.

Již žádné „dolévání povrch“!

Dá se skvěle použít také na pálenku, pivo, cider, med apod.

V objemu od 50 do 1000 litrů.

*Nechápu jak jsem bez toho mohl doteď dělat.
Ulehčilo mně to už tolik práce a sil, aj nervů!*

DOLAŽUJEME

Následující téma někomu může znít až vínokazící. Není to tak. Jedná se o procesy, které jsou vesměs přírodního základu a které dělají víno lepší. Tato příručka má za úkol informovat menší vinaře, že můžou dělat víno stejně kvalitně jako velké profesionální vinařství a to i bez náročných technologií. A profesionální vinařství vína školí a dolažují. Proto čtěte dále.



ZBYTKOVÝ CUKR

Jediný způsob, jak zvýšit množství zbytkového cukru v hotovém víně je přidáním **Hroznového koncentrátu**.



*Ve vinařském domě
ho mají opravdu
sladučký a kvalitní,
šak je taky z Francie!*

MÁLO KYSELIN?

Některá vína s nízkým obsahem chutnají neharmonicky a fádně. Pro přikyselení používáme **Kyselinu mléčnou, vinnou nebo citronovou**.

MOC KYSELIN?

Běžně se používá Uhličitan vápenatý, ale pro šetrnější odkyselení a také pro vysrážení vinného kamene se používá přípravek **Kalinat**. K vysrážení je však třeba velmi nízkých teplot (-4 až +4 °C), jinak proces trvá několik týdnů.

Profesionální vinaři, a ode dneška i malovínaři provádí tzv. podvojně odkyselení, které je k vínu nejšetrnější. Přípravek **Neoantacid** tuto práci udělá a podrobný návod jak to provést (ostatně jako u většiny našich produktů) je součástí balení.

SPECIÁL ODBOURÁVÁNÍ ČERVENÝCH VÍN

Proces přeměny kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou posunuje víno o level výš. Výsledné víno je jemnější, s lehkým vanilkovým aroma a větším tělem. U některých odrůd tento proces není žádaný a najdou se zastánci tvrdých neodbouraných vín, nicméně je to i statisticky dokázané, že odbouraná vína na všech soutěžích dominují na prvních pozicích.

Proces odbourávání provádíme naočkováním vína **čistou kulturou mléčných bakterií**, které máme ve Vinařském domě speciálně zmražené - aby se bakterie po inokulaci do zahřátého vína probudily a mohli začít pracovat. Je také třeba dodat, že se víno nesmí sířit a odbourávání může nastat samovolně.



TANY - TANY - TANINY

Používáním taninů dostaneme přírodní cestou produkt s nejlepšími kvalitativními parametry. Taniny dokáží zásadním způsobem ovlivnit chuťové vlastnosti vína, barvu a celkovou stabilitu. Mají schopnost vysrážet proteiny a působit antioxidačně, mají čířící účinek, dokáží eliminovat těžké kovy, zlepšují organoleptický profil vína a mají bakteriostatické účinky. Kromě jiného zabráňuje předčasně oxidaci, takže vína s vyšším obsahem taninu mohou déle zrát. Dávkujte ale opatrně!

Každý z nás - vinařů by chtěl mít ve sklepě velká vína. To je jasná věc. Ale esli chcete jezdit ve velkém a krásném autě, musíte si prostě připlatit. O taninech to platí stejně.

My, menší vinaři to používáme teprv chvíli, ve světě se bez nich ale neobejde výroba žádného špičkového vína už dlouhé roky. Aplikace je jednoduchá - rozmíchejte určené množství v teplé vodě a vmíchejte do vína.

Ve Vinařském domě se můžeme pochlubit širokým výběrem taninů nejlepší kvality a především **v malých baleních, které jinde nekoupíte.**

Běžně se totiž prodávají od 1 kg.

U nás začínají na 10 gramech (tj. na 100 až 500 l).



PŘEDSTAVUJEME... TANINY ŘADY PREMIUM®

| Premium Limousin® | Premium® Tostato |
|---|--|
| Tanin extrahovaný z vysoce kvalitního opalovaného francouzského dubového dřeva | |
| <p>Kvalitní tanin ošetření bílých a červených vín, vinných octů a destilátů. Poskytuje větší aromatickou komplexnost a plnost, stabilitu, perspektivu pro zrání a zlepšuje odolnost proti oxidaci</p> | <p>Poskytuje vínu jemnou tříslovinku, plnější tělo a bohatší aroma s jemným nádechem čokolády, vanilkové „boise“ a kakaá. Ferrari mezi taniny.</p> |
|  |  |

ZÁVĚREM KE ŠKOLENÍ VÍN:

Ve stručnosti jsme si ukázali, jakým způsobem lze víno upravovat, zlepšovat, zkrášlovat a také zachraňovat. Při provádění těchto operací je ale třeba řídit se selským rozumem a u každého vína po důkladné ochutnávce vyhodnotit, jaké opatření s vínem provádět chceme a zda vůbec.

Platí totiž: Tolik, kolik je třeba, ale pokud možno co nejméně.

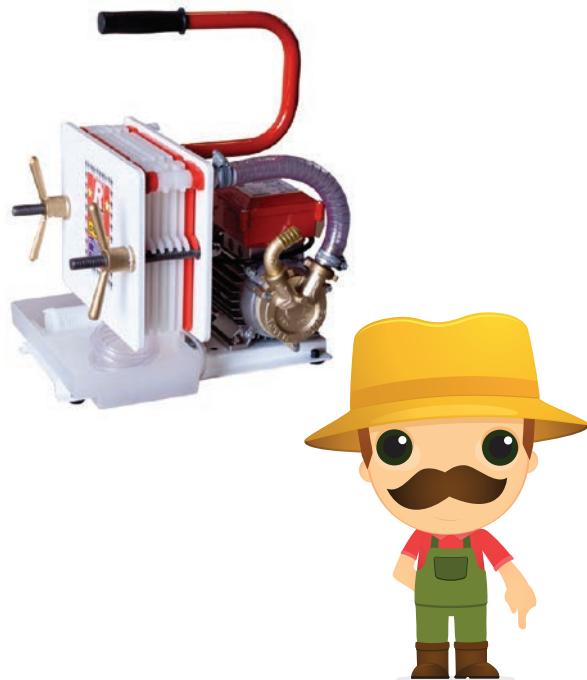
FILTRACE

Italský deskový filtr Colombo se zabudovaným čerpadlem - na objemy v řádech desítek a stovek litrů je ideální.

Filtrace se provádí na několikrát a po závěrečné obvykle přichází lahvování. Je třeba začít hrubou filtrací, která odstraní velké částice ve víně. Následuje jemná - popřípadě sterilní filtrace, která již poskytuje jiskrné a mikrobiálně stabilní víno - tedy takové, které by už nemělo poději zlobit.

Jaké desky a u čeho použít?

To je otázka, na kterou není možné obecně odpovědět. Záleží na momentálním stavu (konzistenci) nápoje. Pokud nám tuto aktuální podobu vína dokážete popsat, a my víme že dokážete, poradíme vám, které filtrační desky použít. Možností a typů je mnoho!



V našich podmínkách menších vinařů je nejpraktičtější deskový filtr

LAHVOVÁNÍ

Finální proces, kterým veškerou předchozí dřinu a energii přemístíte do lahví. Podívejme se, jak to strýc Joža provedl v případě jeho Veltlínu:

A jak jsem to dělal já v případě Veltliny, které bylo 130 litrů? Nu dobrá...

Vybavený láhvemi, korky, kapslemi a hlavně plničkou a zátkovačkou jsem se pustil do díla. Plničku jsem vydezinfikoval podle návodu a začal plnit sedmičky. Vychází to krásně tak, že než se naplní láhev, stihnete tu předchozí zazátkovat. Korků je milion druhů, takže mně poradili podle odrůdy a očekávané doby uchování v láhvi. Veltlínské zelené bych rád vypil/prodal do roku či dvou, pak už enom strácá na kvalitě. Takže v pohodě vystačil korek 1+1 dvojploška. Následovalo nasazení termokapsle (bez toho by to nebylo ono) a zatavení pistolí, kterou mám z Vinařského domu. To je vše.

Etiketu si nakreslíte sami.

CO BYLO POTŘEBA?



SS · SMUTNÝ SPECIÁL · NOVÝ VINAŘSKÝ ZÁKONÍK

Od března roku 2017 vyšla novela vinařského zákona, která upravuje povinnosti vinařů, včetně těch nejmenších. Tento fakt je třeba vzít v potaz a v případě prodeje vína se s tímto zákonem dobře obeznámit. Vznikají totiž nové povinnosti, které by vinaře mohli zaskočit.

Rádi bysme jednotlivé odstavce zákona zde citovali, pak by ale vznikla příručka o 89 stránách, která by byla poněkud "hůře přenositelná". Povinnosti jsme tedy zjednodušili a umístili na náš web. My se nevzdáme!



7 VYCHYTÁVEK NA ZÁVĚR

1. KONTROLUJTE VÍNO

ochutnáním, a to klidně i několikrát do týdne, včas odhalíte problémy, které by se později mnohem hůře řešily.

2. PROVÁDĚJTE KONTROLU SÍRY

zhruba jednou za dva týdny pomocí jednoduchého roztoku Reagenz a udržujte hladinu na 30-50 mg síry na litr vína.

3. UDRŽUJTE NÁDOBY OPAVDU PLNÉ

zabráníte tak spoustě problémů. Anebo si pořídte nerezovou nádrž s plovoucím víkem a nemusíte se starat o nic!

4. HYGIENA JE GRUNT

ač se to tak nemusí jevit, věděli to i naši předkové. Jakákoliv zbytečná plíseň, neudržovaná nádoba (či hadice a jiné) ve sklepě působí na víno pouze negativně. A platí to vlastně nejen u vína!

5. PŘÍPRAVKŮ DO VÍNA JE NESPOČETNĚ

to ale neznamená, že jich všechny víno potřebuje. Chce to jediné - selský rozum.

6. CHOĎTE S VÍNEM MEZI LIDI,

ať jsou to sousedé ve sklepě, rodina, či výstava vín. Každé setkání a hovor o něm má pozitivní význam.

7. A HLAVNĚ ...

v nejlepším i nejhorším, dojděte k nám do Vinařského domu, budete tu vítáni - děláme to přece kvůli Vám.



PŘEDSTAVUJEME... VINAŘSKÝ DŮM KOPEČEK

Vinařský dům Kopeček je obchodní, společenské a poradní centrum pro všechny vinaře, sadaře, zahrádkáře a milovníky vína a pálenek. Součástí tohoto komplexu je maloobchod a velkoobchod s vinařskými a hospodářskými potřebami, specializovaná prodejna se sommelierskými potřebami

a užitkovým sklem, zaměřeným zejména na nápojovou kulturu, vinotéka moravských vín a penzion. Současně provozujeme web / e-shop, kde je celý sortiment online, stejně jako mnoho článků, návodů, recenzí, rad a tipů z našeho vinařského i nevinařského života.

Naší filozofií je udržovat a maximálně podporovat zejména drobné vinaře a pěstitele v našem kraji a republice. Tato početná skupina lidí je díky politice podpory hlavně velkých firem opomíjena. Služby pro ně jsou kvůli malým obrátům a hlavně malému, drobnému ale sortimentně velmi početnému zboží pro giganty nezajímavým.

Naopak pro naši společnost je každý zákazník velmi důležitý a máme k němu úctu.

Malí vinaři, sadaři či jakýkoliv jiní zemědělci jsou pro naši zemi velmi potřební. Pro svou pestrost a také jako nositelé tradic a zvyků. Snažíme se proto tedy připravit i pro ty nejmenší hospodáře podmínky a ceny srovnatelné s velkoobchodem.

A úplně na závěr.

Tato příručka se zabývá možnostmi výroby vína, které máme osobně po mnoho let odzkoušené.

Při pohledu na tloušťku brožurky a způsob, jakým je psána, musí být jasné, že se nejedná o podrobný manuál výroby vína krok po kroku. **Naším cílem je ukázat, že i menší vinař může vytvořit víno na profesionální úrovni. My mu rádi pomůžeme a v tomto úsilí jej podpoříme.**

Je tedy třeba brát naši příručku s mírným nadhledem a pokud toužíte ponořit se do hlubin tajů vinařství (či vinohradnictví), jistě vás uspokojí mnohem obsáhlejší literatura, kterou u nás najdete. My budeme moc rádi, pokud tato příručka byla můstkem k ní.

Použitá literatura:

Blog Rádce vinaře na webu www.vinarskydum.cz

Osobní zkušenosti vinařů z Vinařského domu v Dubňanech,

tj. Zbyněk Kopeček starší a mladší, Jana Ševelová a Vojtěch Jestřáb.

Potřebujete něco objasnit? Poradit? Napište nám na info@vinarskydum.cz a určitě se domluvíme. Anebo navštivte náš kamenný obchod. Jistě neodejdete s prázdnou!

Všechny informace obsažené v této příručce mají pouze informativní charakter. Informace zde obsažené nelze nárokovat.



© lemkao.cz

Vinařský dům Kopeček
Hodonínská, Dubňany 696 03
tel.: +420 777 901 761

PO - PÁ 8:00 - 17:30 hod.
SO 8:00 - 11:00 hod.

K  **PEČEK**
vinařský dům