

37779

37779

Štev. 8.



L. 1906.

GOSPODARSKA NAVODILA.

Izdaja in zalaga

030017h26

c. hr. kmetijska družba kranjska v Ljubljani.

◇ Cena 10 h. ◇

Kako se iz gnilega grozdja napravi dobro in stanovitno vino.

Kranjski vinogradniki so vsled pri nas v drugi polovici meseca septembra navadnega deževja pogostoma v neprijetnem položaju, da jim grozdje gnije.

Ker je grozdje tem bolj gnilobi podvrženo, čim bolj je zrelo, posebno pa grozdje nekterih finih vrst (beli burgundec, rulandec itd.) je samoobsebi umevno, da bi bilo zelo nespametno tako gnilo grozdje zavreči.

Mešati ga pa med zdravo grozdje je ravnotako napačno, ker se z gnilim grozdom v mošt in iz tega v nastalo vino spravi mnogo škodljivih, posebno gnilobo, cik, zavrelko itd. povzročujočih glivic.

Tako vino je podvrženo raznim boleznim, posebno rado rjavi (nateguje), se lahko scika, zavre itd. ter ima sploh neprijeten okus po gnilobi.

Da pa napravimo iz gnilega grozdja popolnoma stanovitno, okusno in dobro vino, moramo na naslednji način postopati.

Gnilo grozdje se od zdravega v trgatvi skrbno loči. Kakorhitro se ga je nabrala večja množina, tako da se stiskalnica vsaj enkrat lahko napolni, se, še preden preide v kipenje, zmelje in takoj ter ne prehudo stisne (spreša).

Mošt, ki odteka iz stiskalnice, se ali pasterizuje (segreva na 70° C) ali se pa polni v močno žveplano posodo.

Slednje se zgodi na ta način, da se primerno velik sod tako zažvepla (najbolje s kadilnico), da je poln žveplenega dima (žveplene sokislne). Potem se sod približno do tretjine napolni z moštom iz gnilega grozdja, se zabije ter sempatja toliko časa valja, da mošt posrka ves žvepleni dim vase.

Nato se sod odpre in zopet močno zažvepla, do druge tretjine napolni in zopet valja.

Kadar je mošt tudi ta dim posrkal, se žveplanje tretjič ponovi in sod do vrha zalije ter zabije in na podkladje položi.

Ker je žveplena sokislina, to je plin (dim), ki se razvija, kadar žveplo zažgemo, močan strup za glivice, uničili ali vsaj omamili bomo s takim ravnanjem vse glivice, ki so v mošt prišle iz gnilega grozdja. To so razne nam koristne in škodljive glivice. Izmed koristnih nas zanimajo gotovo le one, ki povzročajo alkoholsko kipenje, ki torej iz sladkega mošta delajo opojno vino, izmed škodljivih glivic uničimo pa predvsem one, ki povzročajo gnilobo, nepravilno in sluznato kipenje, cik, zavrelko itd.

Tak, močno zažveplan mošt ne bo torej nič kipel, bo ostal tih ali nem in v kakih 48tih urah se bodo v njem vse škodljive glivice z blatom vred polegale na dno soda.

Sedaj je nastal za nas čas, da se te nesnage rešimo.

Čisti mošt skozi pipo previdno od blata odtočimo in ga močno zračimo; to se zgodi, če teče iz soda čez kak cedilnik v škaf, kjer ga pa še povrh s snažno metlico pretepamo in semtertja prelivamo.

Na ta način mošt izgubi skoraj vso glivicam strupeno žvepleno sokislino (žvepleni dim se izkadi) in gnilobne nesnage očiščen mošt je sedaj zopet sposoben za kipenje.

Če v njega vsejemo koristnih glivic stem, da mu dodamo nekaj litrov kipečega mošta iz dobrega zdravega grozdja, nam bo začel kmalu kipeti, posebno če gledamo na to, kar je pa za vsako kipenje važno, da bo imel pravilno toplino (18 — 22° C).

Še bolje je, če v tak tih (steriliziran) mošt vsejemo samočistih drož, ki jih dobimo pri kmetijsko-kemijskih preskušališčih (n. pr. v Ljubljani itd.)

Ker obsegajo samočiste droža le eno vrsto zelo popolnih kipelnih glivic, se bo seveda kipenje tudi bolj pravilno vršilo ter bo tako vino bolj okusno in čisto.

O tem so se imeli priliko prepričati udeleženci lanskih kletarskih tečajev v državni vzorni in poskušalni kleti v Rudolfovem, kjer so se vršile, tozadevne poskušnje.

Kako se ravna s samočistimi drožami, nas pouči kmetijsko preskušališče. Najbolje je, če nekaj dni poprej potrgamo in stisnemo toliko zdravega grozdja, da dobimo kakih 5 — 6 l mošta, ki ga potem sterilizujemo (od zaroda očistimo) stem, da ga kakih 5 minut kuhamo v posteklenjeni posodi.

S kuhanjem uničimo namreč vse glivice, ki so vanj prišle z grozdja, tako da ne bo mogel samodsebe kipeti.

Kadar se mošt nekoliko ohladi, ga vlijemo v kako snažno steklenico in jo zamašimo s kosom vate (pavole), ki namreč zabrani vstop glivicam iz zraka.

Kadar se je pa mošt ohladil na pravilno kipelno toplino (18 — 22° C), se mu doda vsebina steklene cevke ali steklenice, kjer preskušališča navadno razpošiljajo žlahtne samočiste drože.

V dveh do treh dneh bo pričel mošt v steklenici burno kipeti, in tak z žlahtnimi glivicami burno kipeč mošt je najbolj pripraven, da se z njim vpelje kipenje mošta iz gnilega, na prej popisani način očiščenega mošta v sodu.

Na vsak hl ga je treba dodati vsaj 1 l.

B. Skalický,

c. kr. vinarski nadzornik v Rudolfovem.

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA



00000412785

Na danes je v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v

Kmetovalci (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v

Kmetovalci (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v



Ponatis iz „Kmetovalca“. — Tisk J. Blasnika naslednikov v Ljubljani



Kmetovalci (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v

Kmetovalci (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v
kmetovalcah (Kmetovalci) v Ljubljani (Ljubljana) v