

57779
37779 806



Štev. 1.

L. 1905.

030017399

GOSPODARSKA NAVODILA.

Izdaja in zalaga

c. kr. kmetijska družba kranjska v Ljubljani.

◇ Cena 10 h. ◇

**Zakaj vino črni, kaj je temu vzrok
in kako se odpomore.**

Spisal B. Skalický.

Ena pri nas najbolj razširjenih vinskih napak je počrnenje vina. Pogostoma se namreč dogaja, da vino po pretakanju, ali pa, če dlje časa v kozarcu stoji, počrni.

V njem se namreč napravi neka manj ali bolj črna, vijoličasta ali pa zelena tvarina, ki ga dela skoraj neporabnega.

Vendar pa ta napaka ni nevarna in se lahko popravi.

V vinu ali v sadnem moštu, posebno v prvem, če je dlje časa kipelo na tropinah, se nahaja precejšna množina čreslovine ali tanina. To je ona snov, ki se je posebno mnogo nahaja v čreslu, v ježicah, v hrastovem lesu ter v grozdni pecljih, v peškah in luščinah, ter daje vinu trpek, trd, zagolten okus.

Če čreslovina pride v dotiko z železom, posebno z železovim okisom ali s kako železovo soljo, se z njo spoji ter da to, kar imenujemo črnilo ali tinto.

Da je to res, o tem se vsakdo lahko prepriča, če raztopi nekaj železne (t. j. zelene) galice v vodi in doda nekoliko čreslovine, ki se dobi kemičnočista v večjih prodajalnah, pri drogistih ali v lekarnah.

Ker je čreslovina v vodi le malo raztopna, je bolje, če se poprej v špiritu raztopi in se raztopina dolije. Takoj se bo napravilo črnilo.

Nekaj sličnega se je zgodilo pri vinu, ki je počrnelo.

Marsikdo se bo morda čudil, zakaj da kipeč mošt ali pa mlado vino po kipenju ne črni, dočim počrni po pretakanju, ali pa, če stoji v kozarcu.

Temu je vzrok zrak, oziroma kisik v zraku.

Kipeč mošt železovemu oksisu odtegne kisik, tako da se iz njega napravi železov okisec; to je na kisiku revnejša spojina, ki s čreslovino ne daje črnila.

Če pa pri pretakanju ali v kozarcu železov okisec pride v dotiko s kisikom v zraku, se takoj izpremeni v okis, in šele ta daje s čreslovino črnilo.

Vsako vino, ki črni, ima torej nekoliko železa v sebi, ki ga je lahko dobilo na razne načine.

Najbolj pogosto pride železo v vino na ta način, da se je ob trgatvi ali v kleti rabilo železno orodje, ali da v sod sega kak žrebelj, vijak itd., ki je z vinom ali z moštom v dotiki, posebno pa, če je dotično železo zarjavelo, kajti železna rja, ki je okis železa, se v vinu veliko laglje topi kakor železo samo.

Da torej to neprijetno napako vina preprečimo, se moramo porabi železnega orodja v kletarstvu kolikor mogoče izogibati.

Železni valjci pri grozdnem mlinu, mreže za rebljanje, priprave za mešanje čiščenega vina itd. naj bodo vedno dobro pocinjene.

Kjer se pa ni moči izogniti rabi nepocinjenega železnega orodja, tam je pa posebno skrbno gledati na to, da je dotično železno orodje vsake rje prosto, torej zelo snažno.

Vijake na železnih stiskalnicah itd. je pred rabo dobro namazati z oljem ter dočistega odrgniti, in dobro jih je potem tudi z vazelinom namazati itd.

Če je železo snažno, se namreč v dotiki s čreslovino prevleče s tenko plastjo črnila, ki ga brani na-

daljnega okisovanja, posebno če ni z njo dolgo v dotiki*), dočim se rja v vinu hitro raztopi in v njem ostane ter potem črnenje povzroča.

Tam, kjer bi moralo biti železo v stalni dotiki z vinom ter ga ni mogoče vedno snažiti, se priporoča, da se zamaže ali zalije s parafinom, ki je še malo razširjen, a jako izvrsten pripomoček v kletarstvu.

Parafin je trda, bela, vosku podobna tvarina brez duha in brez okusa, ki se ne topi ne v vodi, ne v alkoholu ali vinskem cvetu, torej vinu ne more dati nikakega tujega duha ali okusa. Iz njega se delajo tudi sveče.

Če se parafin v kaki posodi segreje, postane tekoč in redek kakor voda, tako da se da prelivati, mazati itd., ter se šele tedaj zopet strdi, kadar se ohladi.

Predmeti, kakor vratica, ki imajo na notranji strani vdolbljen vijak, se dobro osušijo ter nekoliko segrejejo, in vijak se zalije z vročim parafinom.

Rabiti smolo, loj ali celo katran, se odločno odsvetuje, ker se posebno močnemu, finemu vinu stem lahko doda kak tuj duh ali slab okus.

Ker ima vsak rastlinski sok v sebi nekaj raztopljenih železovih soli, pride tudi naravnim potom železo v vino. Vendar ga je navadno tako malo, da ne hodi v poštev.

V večji meri se to lahko zgodi po blatnem grozdju, posebno v temnordečih ali rumenkastorjavih, na železu zelo bogatih zemljah, kakršnih je v kranjskih vinogradih obilno.

Če je torej vkljub snažnemu in skrbnemu ravnanju v vino prišlo železo, ki vsled tega črni, je treba črnilo umetnim potom spraviti iz vina. To se zgodi tako'e.

Vino se predvsem pretoči, in sicer tako, da močno pride z zrakom v dotiko.

Najbolje je, če se pretaka skoz posebno, v to svrho napravljeno cedilo, ki se na pipo pritrdi.

*) Glej na pr. nož, ki si z njim jabolko olupil ali rezal.

Vsled tega se bodo vse železne snovi v vinu okisale, in vino bo močno počrnelo, posebno če mu dodamo — kar je neobhodno potrebno pri bolj mehkih vinih, torej takih, ki niso dolgo ali prav nič kipela na tropinah — 10 do 12 g tanina na hektolitor.

Kakih 8—10 dni pozneje se mora vino čistiti z želatino, ki se je vzame za kaka 2 g več kakor tanina, torej 12—14 g na 1 hl.

Stehtana želatina se 24 ur namaka v mrzli vodi, ki se potem odlije in nadomesti z majhno množino gorke vode, in se toliko časa meša, da se želatina popolnoma raztopi.

Potem se v škafu s pomočjo snažne brezove metlice napravi gosta pena (sneg), kateri se med vednim mešanjem in pretepavanjem doliva za čiščenje namenjeno vino.

Ko se je bilo čistilo temeljito prelilo in preteplo, se vlije v sod, kjer se z ostalim vinom dobro premeša; sod se do vrha napolni in zabije.

Prvi čas po čiščenju se s kladivom nekoliko tolče na doge, da se jih čistilo ne prime. Čez kakih 14 dni se bo čistilo usedlo na dno in z njim tudi vse črnilo.

Potem je očiščeno vino pretočiti v snažen, poprej nekoliko zažveplan sod.

Vinu, ki ima malo kisline, je pri tej priliki dodati na vsak hektoliter 100 g vinske kisline.

Če bi enkratno čiščenje ne izdalo, se mora ponoviti.

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA

COBISS



00000412769