

37779

37779

Štev. 3.



L. 1905.

030017h02

GOSPODARSKA NAVODILA.

Izdaja in zalaga

c. kr. kmetijska družba kranjska v Ljubljani.

◇ Cena 10 h. ◇

Zakaj vino diši po žveplu, kaj je temu vzrok in kako se ta duh iz vina odpravi.

Spisal Bohuslav Skalický.

Dostikrat se nam v kletarstvu pripeti, da vino diši po žveplu. Da spoznamo vzrok tej napaki, moramo razločevati med duhom po žveplenem dimu (žvepleni sokislini) in duhom po gnilih jajcih (žveplenem vodiku).

Če se je vino pretočilo v močno zažveplano posodo, to se pravi, če smo v sodu zažgali preveč žvepla in smo potem vanj vino napolnili, dobi vino duh po žveplenem dimu, to je po žvepleni sokislini. Ta duh ni prijeten ter daje vinu sirov, trd okus, in onega, ki je tako vino pil, boli glava, iz česar neveščak sodi, da vino ni bilo naravno, pristno. Ker je pa žveplanje vina v mnogih slučajih, posebno pri obolenem ali nestanovitnem vinu, edino sredstvo, da se ozdravi, moramo žveplati, seveda zmerno!

V navadnih slučajih zadostuje, da se zažge na vsak hektoliter (100 l) vina v sodu 1 do 2 g žvepla. Ker navadni žvepleni trak tehta približno 20 g, od tega pa gre na popir ali platno 1½ g, zadostuje eden žvepleni trak za zažveplanje 8—10 hl vina.

Rabi naj se vedno le čisto, arzenika prosto žveplo na popirnatih trakah, ker se platno pri zažiganju smodi in smrdi. Zadnje velja tudi o žveplu, ki je bilo potrošeno z različnimi rožami, od katerega porabe odsvetujem.

Vino, ki smo ga bili zažveplali, se ne priporoča takoj piti, ampak šele čez kakih 10—14 dni.

V tem času se bo izpremenila vsa žveplena sokislina v žvepleno kislino, in ta se spoji s kalijem, ki se nahaja v vinskem kamnu, tako da duh in okus po žveplu pri mirno žveplanem vinu v tem času popolnoma izgine.

Žveplo se rabi tudi za žveplanje prazne posode, kar je neobhodno potrebno, če jo hočemo obvarovati plesnobe. V ta namen se vzame žvepla približno dvakrat toliko, kolikor za žveplanje vina (torej eden trak za 4—5 *hl*) in se mora žveplanje posode na 2—3 mesece ponoviti. Preden se tak sod zopet rabi za vino, ga je treba dobro in večkrat oprati, da se iz njega spravi duh po žvepleni sokislini ali pa iz nje nastali žvepleni kislini. Če smo posodo že leto dni ali še več časa žveplali, bo treba sod celo zakuhati.

Pri žveplanju posode velja, da mora biti popolnoma suha, preden se zažvepla.

Kdor pa ima vino, ki že diši po žveplenem dimu (žvepleni sokislini), ta duh lahko odstrani s pretakanjem, še hitreje pa s segrevanjem.

Pretaka se tako, da vino teče v tenkih curkih iz soda, torej da zelo pride z zrakom v dotiko. To dosežemo, če na pipo privežemo kak cedilnik (škropilnik) one oblike, kakor se rabi pri škropilnicah za zalivanje na vrtu.

Duh po gnilih jajcih ali po žveplenem vodiku je za okus vina še bolj neprijeten kakor duh po žveplenem dimu in istotako povzroča glavobol. Ta duh na-

stane v vinu le takrat, če mošt ali vino, ki je imelo še nekaj sladkorja v sebi in se zaraditega praši, kipi v posodi, kjer se nahaja nekaj žvepla.

Pri kipenju namreč kvasne ali kipelne glivice, ki spreminjajo sladkor v alkohol in v ogljikovo kislino, vodi, ki se nahaja v moštu ali vinu, odtegujejo kisik. Ker pa je voda spojina kisika z vodikom, se vodik vsled tega oprosti, in če v moštu ali vinu najde žveplo, se z njim spoji v žvepleni vodik, to je plin, ki po svojem neprijetnem duhu spominja na duh gnilih jajec, kjer se tudi v resnici nahaja.

Žveplo pride lahko na razne načine v mošt ali vino. Najčešče se to dogaja, če smo bili grozdje proti plesnobi (*oidium*) ne dolgo pred trgatvijo žveplali.

Če je bilo vreme suho in če ni dež do trgatve žveplene moke opral, pride ta s tropinami v mošt, in pri kipenju se potem lahko na ravnomar popisani način razvije žvepleni vodik.

Isto se zgodi, če mošt kipi v posodi, ki je bila prej prazna neprevidno žveplana, namreč tako, da je pri žveplanju kapljalo goreče žveplo vanjo in tam ugasnilo ter ostalo na dnu.

Tudi iz zemlje žveplo lahko pride v mošt ali v vino, posebno če trte rasejo v zelo gnojni ali na žveplu bogati zemlji.

Ker je žvepleni vodik jako nestanovitni plin, se da prav lahko in popolnoma odpraviti iz vina.

Kdor je opazil, da mošt med kipenjem dobiva duh po žveplenem vodik, ta naj takoj po prestalem burnem kipenju, kadar so se drože že nekoliko poleggle, vino pretoči. Če bo vino dlje časa na drožah ležalo, bolj bo smrdelo. Pretakanje naj se vrši zopet na spredaj popisani način, tako da mlado vino močno pride z zrakom v dotiko. Na zraku se namreč žvepleni vodik s pomočjo

kisika, ki ga iz zraka nase nateza, izpreminja zopet v vodo, in žveplo se pri tem oprosti ter poleže na dno soda.

Ko se vino očisti, torej čez kake tri tedne po prvem pretakanju, moramo zopet na zgoraj popisani način vino pretočiti, in sicer v dobro zažveplan sod. Žveplena sokislina se v tem slučaju spoji z žveplenim vodikom in dá vodo ter prosto žveplo, ki se v obliki finega belega prahu poleže na doge.

Preden se vino prične prašiti, ga je seveda treba zopet pretočiti, ker bi se drugače lahko zgodilo, da bi se že izločeno žveplo zopet izpremenilo v žvepleni vodik.

Kdor ima bakren lij, temu priporočam, naj vino v sod pretaka čez ta lij. Baker vleče žvepleni vodik nase, ter daje z njim in z vodo v vinu žveplenokisli baker, to je modro galico. Bakreni lij se bo torej kmalu prevlekel s plastjo modre galice. Zato ga je treba večkrat dobro odrgniti in v vodi oprati.

Z večkratnim pretakanjem na popisani način kakor tudi zažveplanjem posode, kamor se dišeče vino pretaka, se duh po žveplenem vodiku kmalu in popolnoma odpravi.

Vino, ki je imelo to napako, se navadno še rajše čisti in je bolj stanovitno kakor kako drugo.

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA

COBISS



00000412773

