

# DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
<b>Název projektu:</b>	Škola budoucnosti s využitím IT
<b>Název materiálu:</b>	VY_8_INOVACE_STO_30
<b>Název školy:</b>	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
<b>Předmět:</b>	Stolničení
<b>Tematický okruh:</b>	Víno a servis
<b>Téma:</b>	Dělení vína podle technologie výroby I.
<b>Ročník:</b>	2.
<b>Jméno autora:</b>	Anna Hanáková
<b>Datum tvorby:</b>	2. 11. 2012
<b>Anotace:</b>	Prezentace seznamuje žáky s historií vinařství u nás, zároveň je seznamuje s odrůdovými víny a správným servisem a kombinací s pokrmy v praxi. Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

# **DĚLENÍ VÍNA PODLE TECHNOLOGIE VÝROBY I.**

# OBSAH

- ✓ **Tichá vína**
- ✓ **Šumivá vína**
- ✓ **Perlivá**
- ✓ **Zdroje**

# TICHÁ VÍNA



1. Sklizení
2. Lisování
3. Odkalování
4. Kvašení
5. První stáčení
6. Školení vína
7. Filtrace
8. Konečné stáčení

# TICHÁ VÍNA

## **Bílá vína:**

1. Pálava
2. Tramín červený
3. Müller Thurgau

## **Červená vína:**

1. Frankovka
2. Zweigeltrebe
3. Modrý Portugal

## **Růžová vína:**

1. Rosé cuvée
2. Zweigeltrebe rosé
3. Modrý Portugal rosé

# ŠUMIVÁ VÍNA

1. Vyrábíme řízeným druhotným kvašením:
  - a) Hroznového vína
  - b) Vinného moštu
2. Kvašení probíhá:
  - a) V lahvi
  - b) V tanku
3. Přetlak v lahvi 0,35 MPa
4. Označení podle obsahu cukru



# ŠUMIVÁ VÍNA

1. Sekt Pálffy brut
2. Bohemia Sekt brut
3. Chateau Bzenec brut
4. Znoví de Lux demi sec
5. Hubert L´Original brut
6. Sekt Alfons Mucha brut
7. Sekt Soare Elegance brut

# PERLIVÁ VÍNA

1. Přírodní tiché víno nasycené oxidem uhličitým
2. Přetlak v lahvi je do 0,25 MPa



# PERLIVÁ VÍNA

1. Avanti FRIZANTE
2. Avanto CLASSICO
3. Avanti PEACH
4. Avanti LIGHT
5. Avanti PERA
6. Robby bubble

# OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jaká vína podle technologie výroby znáte?
2. Čím se liší výroba dezertního a kořeněného vína?
3. Jaký je rozdíl mezi šumivým a perlivým vínem?

# Zdroje

## Literatura:

Burešová Pavla: *Sommelier v současné české gastronomii*  
Praha: vydavatel Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o.  
2007, ISBN 978-80-86578-72-9

Mottl Jindřich: *NÁPOJE, Výroba, ošetřování, podávání*, Praha:  
Grada Publisching 1996, ISBN 80-7169-326-X

Salač Gustav: *Stolničení*. Praha: nakladatelství Fortuna, 2006.  
ISBN 80-7168-752-9

## Internet:

Obrázky :.

<http://www.obrazky.cz/media/3/l6XRWKXvZm6HVhGsNWoQMhTgFIACIo6FarIrK3fiGu4&width=201>, [https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTyx8IPYhHs83dlCwwj-O-T8bX7c\\_o-mK8-UbAYX7x1qzOwUs2GZA](https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTyx8IPYhHs83dlCwwj-O-T8bX7c_o-mK8-UbAYX7x1qzOwUs2GZA)