

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
Název projektu:	Škola budoucnosti s využitím IT
Název materiálu:	VY_8_INOVACE_STO_32
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Víno a servis
Téma:	Vady vína
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	05. 11. 2012
Anotace:	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.



VADY VÍNA

OBSAH

- ✓ **Příčiny způsobující vady vína**
- ✓ **Druhy vad**
- ✓ **Charakteristiky vad**
- ✓ **Zdroje**

PŘÍČINY ZPŮSOBUJÍCÍ VADY VÍNA

Nejčastější příčinou je nevhodnost:

- a) Skladování u výrobce
- b) Převazy
- c) Skladování u prodejce
- d) Manipulace při prodeji

DRUHY VAD

1. Druhotné kvašení
2. Bílkovinný zákal
3. Křisovatění vína
4. Vinný kámen
5. Octovatění vína
6. Změny barvy a chuti

DRUHOTNÉ KVAŠENÍ VÍNA

1. Vzniká vyšší skladovací teplotou (nad 12°C)
2. Obsah cukru a teplota způsobují usazování kalů
3. Kaly a výskyt oxidu uhličitého zapříčiňuje silnější kvašení
4. Zvýšený tlak uvolňuje zátky a víno vytéká z lahve

BÍLKOVINNÝ ZÁKAL

1. Způsobují rychlé změny teplot
2. Kaly se neusazují, přesto se víno stává

NEPRODEJNÝM

KŘÍSOVATĚNÍ VÍNA

1. Na hladině vína se tvoří bílý povlak, který později padá ke dnu
2. Vzniká např. v poloprázdných sudech nebo chybným ukládáním lahvových vín na stojato
3. Citlivější jsou vína červená
4. Objevuje se zákal a ostré změny chuti, víno se stává:

NEPRODEJNÝM

VINNÝ KÁMEN



1. Tvoří se a krystalizuje při nižších teplotách cca do 8°C
2. Nezaměňovat culérovým usazením u starých ušlechtilých červených vín
3. Menší množství krystalů je ve víně přípustné, jedná se o vzhledovou vadu a víno je stále:

PRODEJNÉ

OCTOVATĚNÍ VÍNA

1. Tuto vadu způsobují bakterie octového kysání
2. Takto napadené víno má octovou chuť i vůni
3. Nejčastější příčina je špatné skladování nebo chyba při výrobě
4. Jedná se o vadu neodstranitelnou, víno se stává:

NEPRODEJNÝM

ZMĚNY BARVY A CHUTI

1. Změna barvy se může projevovat jako hnědnutí u bílých vín nebo černání u vín červených
2. Víno může přebírat různou pachů po:
 - a) Plísni
 - b) Korku
 - c) Síře
3. Víno se stává:

NEPRODEJNÝM

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Co je nejčastější příčinou vad vína?
2. Napiš druhy vad.
3. Můžeme hostům nabízet víno s vadou?

Zdroje

Literatura:

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://dosklepa.cz/files/alba/vinny-kamen/vinny-kamen-korek-spunt-1.jpg>