

Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_135
----------	-------	---------------	-------------------

Jméno autora:	Jana Štrossová, Ivo Dvořák - sommeliér
Třída/ročník:	I.
Datum vytvoření:	2. 9. 2012

Tematická oblast:	Gastronomie
Předmět:	Nápojová gastronomie
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Učební list umístěný na internetových stránkách školy, který nahrazuje učebnici
Klíčová slova:	Výroba bílého vína
Druh učebního materiálu:	Učební list

Výroba vína



Bílé víno

Foto: http://tilia.zf.mendelu.cz/ustavy/556/ustav_556/atlas_reva/primarni%20data/mostove.pdf

Hrozen (bílý, modrý)

Sklizení – vinobraní – severní polokoule (září-říjen), jižní polokoule (únor, březen)

Odstopkování, mletí hroznů – zbavení třapin (stopky)

Lisování – odstranění slupek a semínek – vzniká mošt + (matoliny = odpad) – pneumatický lis, horizontální, vertikální lis

Fermentace moštu – metabolická činnost kvasinek *Sacharomyces Chevalieri*, *Oviformis*
 $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$
Cukr → alkohol + CO₂ + energie (teplo)

Stáčení

Zrání (dřevěná nádoba)

Školení/stabilizace

Síření vína – je velice důležitou součástí celého procesu výroby vín, protože bez síření, které chrání víno před znehodnocením, nelze víno prakticky vyrobit. Je nutné vína sířit velmi obezřetně, protože oxid siřičitý ve velkém množství neprospívá lidskému organismu.

Číření vína – je proces při kterém se z vína odstraňují kalící částice a nestabilní látky. Nejčastějším prostředkem používaným pro číření vína je bentonit. <http://vino-radce.cz/skoleni-vina/>

Filtrace – naplavovací filtrace – křemelina, vakuový bubnový lis
- desková filtrace – celulózové desky
- membránová – pórovité membrány
- příčná – samočisticí membránová filtrace

Lahvování



Seznam odrůd :

Bílé moštovné odrůdy :

Aurelius
Děvín
Chardonnay
Irsai Oliver
Kerner
Lena

Malverina
Muškát moravský
Muškát Ottonel
Miller Thurgau
Neburské
Pálava
Rulandské bílé
Rulandské šedé
Ryzlink rýnský
Ryzlink vlašský
Sauvignon
Sylvánské zelené
Tramín červený
Veltlínské červené rané
Veritas