Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_139

Jméno autora:	Jana Štrossová
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 šumivého vína
Druh učebního materiálu:	Učební list

Šumivé víno

francouzské výrazy

Hrozen (bílý, modrý)

Sklizeň - vinobraní **Vendange**
– severní polokoule (září-říjen), jižní polokoule (únor, březen)

Odstopkování, mletí hrozn Celý hrozen **Pressage**
– zbavení třapin (stopky)

Lisování - odstranění slupek a semínek – pneumatický lis, horizontální, vertikální lis

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

Víno

Míchání vín – cuvée – maximálně ze tří odrůd **Assemblage**

Aplikace kvasinek – tirážní likér **Tirage**

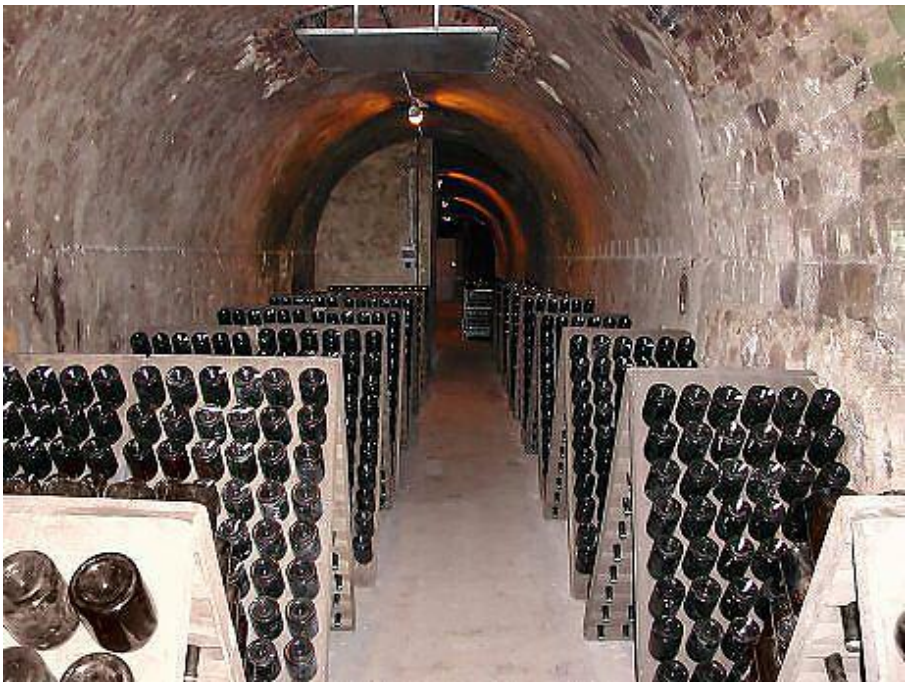
-kvasinky + cukr
uzavření lahve korunkovým uzávěrem

Sekundární fermentace **Prise de Mouse**

Ležení na kalech
Dochází k autolýze (rozkladu) odumřelých kvasinek a víno se obohacuje o aromatické látky, čímž se dotváří chuť a aroma sektu. Takto víno kvasí a dozrává nejméně 9 měsíců.

Setřásání kalů **Remuage**

Po skončení procesu zrání přichází tzv. setřásání kalů (remuáž). To se provádí ve speciálních plochých stojanech (pulpitry), ve kterých láhve drží na plocho za hrdlo. Lahev se pravidelně pootáčí a postupně staví kolmo, tím se kaly postupně setřesou do hrdla. Tento proces trvá cca 3-8 týdnů.



Stojany na setřásání kalů – pulpitry http://www.klubpratelvina.cz/sektysumiva-vina

Odstřelení kalů – degoržování – zmrazení hrdla lahve **Dégorgement**

Dozážní likér – doplnění lahve starším sektem**,** **Dosage**
možné doslazení, ochucení cognacem (šampaňská vína)

Lahvování – uzavření lahve korkovým uzávěrem a agrafou

Metody výroby sektů

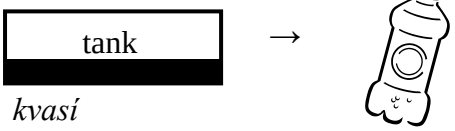
- **Prvotní kvašení (primární)** – kvasí mošt = ***ITALSKÁ METODA (Selská metoda)***

- **Druhotné kvašení (sekundární)** – kvasí hotové víno (kupáž = cuveé → směs max. 3 vín)

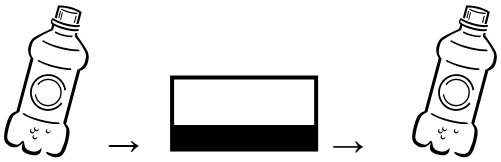
    - ***METHODE DE CLASSIC* (francouzská nebo champagne metoda)**

→ kvasí v lahvi ve které se prodává

    - **CHARMANTE**



    - ***TRANSFER***
    -



kvasí *leží, zbaví se kalů* *prodává*

Víno se zbaví kalů a stáčí se za sníženého tlaku a teploty do láhví

    - ***KOUNTINUÁLNÍ***
      tanky

kvasí , postupně se zbavuje kalů prodává

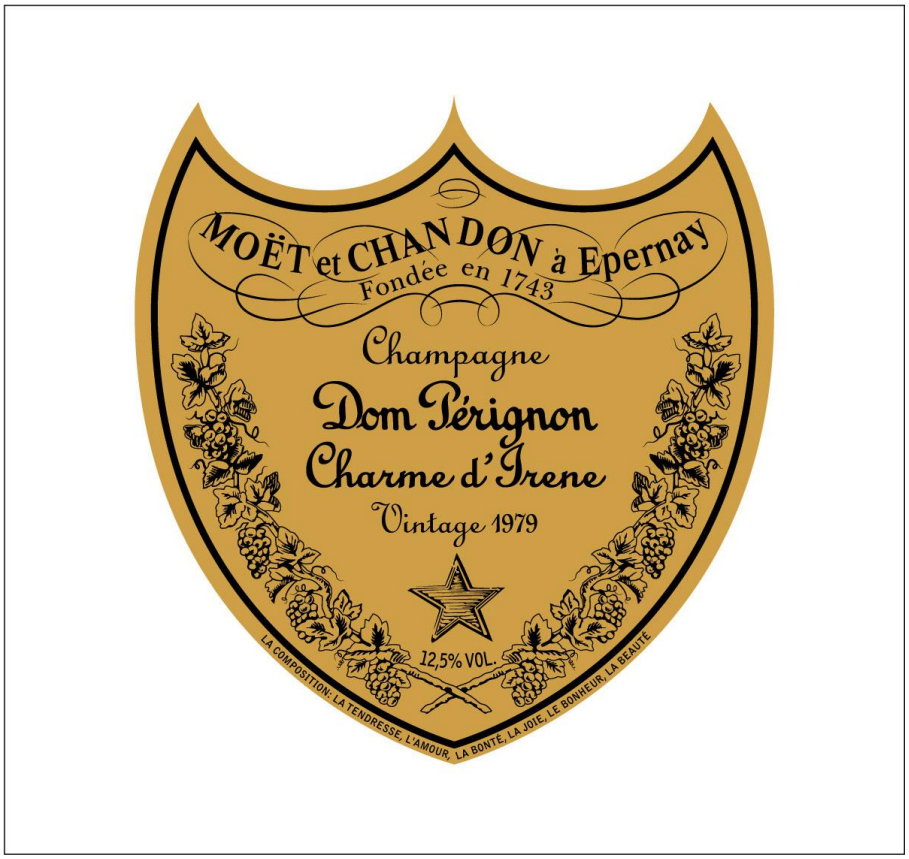
Tiráží likér – kvasinky + cukr – cukr se mění na alkohol, CO2 a teplo

Degoržování – odstřelování kalů / hrdlo lahve se zmrazí , odstřelí se odumřelé kvasinky usazené na zátce / Metode de classic /

Dozážní likér – po degoržování se láhev doplní cukrem,starším sektem , někdy i koňakem

Agrafa- drátěný košíček pro zajištění uzávěru šumivých vín

Sekty vyrobené v oblasti **Champagne** jsou opatřeny mezinárodní ochrannou známkou a název „šampaňské“ se na etiketě nesmí používat nikde jinde ve světě.



Sekty se třídí podle obsahu zbytkového cukru

Označení	Obsah cukru
Brut nature - zvláště tvrdé / přírodní	do 3 g/l – vyrobeno zcela bez přídavku cukru
Brut extra - zvláště tvrdé	do - 6 g/l
Brut - tvrdé	do - 12 g/l
Extra dry - zvláště suché	12 - 17 g/l
Sec - suché	17 - 32 g/l
Demi sec - polosuché	32 - 50 g/l
Doux - sladké	Nad 50 g/l

Lahvování sektů

Sekty se dodávají v několika typech obsahu lahví. Standardní velikost je 0,75 l, která je nejběžnější. Pro potřeby gastronomie a třeba leteckých společností se sekty plní i do lahví o objemu 0,2 a 0,375l. Další odlišné objemy jsou používány především ve Francii, ale některé z těchto velikosti bývají k dostání i na našem trhu. Zde jsou uvedené jednotlivé typy i s jejich originálními názvy:

Magnum:	1,5 l, což odpovídá 2 láhvím
Jéroboam:	3 l, což odpovídá 4 láhvím
Réhoboam:	4,5 l, což odpovídá 6 láhvím
Metuzalém:	6 l, což odpovídá 8 láhvím
Salmanazar:	9 l, což odpovídá 12 láhvím
Baltazar:	12 l, což odpovídá 16 láhvím
Nabukodonosor:	15 l, což odpovídá 20 láhvím
Šalamoun:	18 l, což odpovídá 24 láhvím
Panovník:	26,25 l, což odpovídá 35 láhvím
Primas:	27 l, což odpovídá 36 láhvím
Melchior:	30 l, což odpovídá 40 láhvím

Zdroj: http://www.klubpratelvina.cz/sektysumiva-vina