

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233  
**Výukový materiál zpracován v rámci projektu  
EU peníze školám**



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_136
Název školy:	Hotelová škola Bohemia s.r.o. Víta Nejedlého 482, Chrudim		
Jméno autora:	Jana Štrossová		
Třída/ročník:	IV.		
Datum vytvoření:	2. 9. 2013		
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 růžového a červeného vína		
Druh učebního materiálu:	Učební list		

## Výroba vína

### Červené + růžové víno

Hrozen (modrý)

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

**Odstopkování, mletí hroznů** – zbavení třapin (stopky)

**Fermentace/macerační barvivo** – kvasí rmut (pomleté bobule se slupkami) - metabolická činnost kvasinek *Sacharomyces Chevalieri*, *Oviformis*

Barvivo se uvolňuje působením alkoholu. U růžového vína kvašení se slupkami probíhá kratší dobu. Mantha – klobouk ze slupek, které plavou na povrchu – je nutné, aby byla potopená ve rmutu.

Malo-laktická fermentace – jablečno – mléčné kvašení, odbourávání ostré kyseliny jablečné na jemnější kyselinu mléčnou – červená vína



Cukr → alkohol + CO<sub>2</sub> + energie (teplo)

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

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. **Čiření vína** – je proces při kterém se z vína odstraňují kalící částice a nestabilní látky. Nejčastějším prostředkem používaným pro čiření 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

### Modré moštové odrůdy :

Agni

Alibernet

André

Ariana

Cabernet Moravia

Cabernet Sauvignon

Frankovka

Merlot

Modrý Portugal

Neronet

Rulandské modré

Svatovavřínecké

Zweigeltrebe

