

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

Název školy Hotelová škola Bohemia s.r.o.
Víta Nejedlého 482, Chrudim



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_138
Název školy:	Hotelová škola Bohemia s.r.o. Víta Nejedlého 482, Chrudim		
Jméno autora:	Jana Štrossová		
Třída/ročník:	I.		
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 kořeněného vína		
Druh učebního materiálu:	Učební list		

Dezertní kořeněné víno

Hrozen(bílý, modrý)

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

Odstopkování, mletí hroznů – zbavení třapin (stopky)

Lisování/extrakce barviv - pneumatický lis, horizontální, vertikální lis

Částečná fermentace - metabolická činnost kvasinek *Sacharomyces Chevalieri*, *Oviformis*
 $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$

Cukr---alkohol + CO₂ + energie (teplo)

Přidání destilátu – (destilát z vína nebo jemný rafinovaný líh)

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 – samočistící membránová filtrace

Lahvování

Dezertní kořeněné víno

Víno upravované přidáním rafinovaného cukru nebo zahuštěného vinného moštu, jemného rafinovaného lihu nebo vinného destilátu a koření nebo macerátu z koření. Do této kategorie patří vermuty.

maceráty (výluhy bylin, koření a ovoce v lihu při normální teplotě) – za studena

digeráty (obdobné výluhy, ale při zvýšené teplotě 50-60 °C) – za tepla

Značení vermutů podle barvy a chuti

Extra dry – extra suché, bílá barva

Dry – suché, bílá barva

Bianco – nasládlé s tóny po citrusech a koření, světle žlutá barva

Rosé – nasládlá kořenitá chuť, růžové

Rosso – nasládlé, skořicové a karamelové tóny, ořechově hnědá barva (vyrobeno z bílého vína, barveno karamellem)

Bitter – hořkosladká chuť, granátově červená barva (barvivo „Košenel“)

Martini Rosso zůstává autentickým vermutem, obsah alkoholu 15%.



Foto: archiv autora

Cora Bianco



Foto: archiv autora

Metropol Bianco



Foto: archiv autora

Vermouth Carl Jung Bitter Rosso



Dealkoholizovaný vermut pro každou příležitost.

Foto: archiv autora

Dealkoholizace probíhá v nerezových ocelových cisternách vakuovou destilací při nízkých teplotách. Víno je předem fermentováno. Teplota je stále monitorována. Tímto způsobem „odbourání“ se minimalizuje riziko ztráty aromatických složek vína.

Výsledkem celého procesu je čerstvé víno s bohatou ovocnou chutí, které je tu pro ty, kteří si doposud nemohli vychutnat jeho skvělou chuť: řidiči, těhotné ženy či ti, kteří z náboženských důvodů nemohou konzumovat alkohol. Zdroj: <http://www.oliveoil.cz/olivovy-olej-nealkoholicka-vina.html>

Garrone Extra Dry



Suchý vermut s obsahem alkoholu 18%

Foto: archiv autora

Cinzano Bianco



obsah alkoholu 14%

Foto: archiv autora

Martini Bianco



Obsah alkoholu 15%.
Foto: archiv autora

Martini Rosato



Obsah alkoholu 15%.
Foto: archiv autora

Dubonnet



Francouzské aperitivní víno. Obsah alkoholu 16%.
Foto: archiv autora

Noilly Prat



Noilly Prat je originální francouzský suchý bílý vermut.
Foto: archiv autora

