

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233
Výukový materiál zpracován v rámci projektu



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

EU peníze školám

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_137
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 dezertního vína		
Druh učebního materiálu:	Učební list		

Fortifikované (dezertní) víno

Hrozen(bílý, modrý)

Skližeň - 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 – samočisticí membránová filtrace

Lahvování



foto: www.winelink.cz/eshop

Quinta do Noval Fine Ruby Port

Dezertní vína

Rékové víno dezertní je vyrobeno z révového vína s přidáním rafinovaného cukru, nebo zahuštěného moštu, jemného rafinovaného lihu nebo vinného destilátu.

Servíruje se ve sklenicích o obsahu 5 cl nebo ve speciálních sklenicích například Sherry - Glas o obsahu 4 cl.

Teplota při servisu u suchých dezertních vín má být mezi 9-11 stupni Celsia a u sladkých dezertních vín mezi 16-18 stupni Celsia

<u>Dezertní vína</u>	<u>Stát</u>	<u>Typ vína</u>	<u>Chuť</u>	<u>Použití</u>	<u>(A/D)</u>
Nejznámější značky					
Sherry/Jerez/	Španělsko	Fino	velmi suché	A	Apitiv
		Manzanilla	suché	A	Diez,Harveys,Osborne
		Amontillado	jemné	A	Don Zioło, Dry Sac
		Oloroso	polosladké	A,D	Gonzales Bass, Mérito
		Cream	sladké	D	Sandeman
Malaga	Španělsko	Seco	suché	A	Sandeman, Buxtorf
		Parajete	jemné	A	Gonzales Bass
		Dulce color	sladké	D	
		Lagrima	sladké mušk.	A,D	
Porto (zraje 3 roky v sudu) (zraje 5 let v sudu)	Portugalsko	Pale white	suché,sladké	A,D	Sandeman
		Ruby	jemné	A,D	Delta Force
		Tawny	suché,sladké	A,D	Ferreira, Kopke, Sauza
Madeira	Portugalsko	Sercial	suché	A	Kopke
		Verdelho	polosuché	A	Delta Force
		Boal	jemné	A	Sandeman
		Malavasia	sladké	A,D	
Marsala	Itálie	Secco	suché	A	Cora
		Semisecco	polosuché	A,D	
		Dolce	sladké	D	
		Oro – zlatá barva			
		Ambra –jantarová barva			
Rubino – rubínově červená barva					
Samos	Řecko		sladké	D	

A - vhodné jako aperitiv

D – vhodné jako digestiv, nebo k sladkým dezertům

Sklenice Sherry, Porto



Foto:www.luxurytable.cz

Bar Special Sherry, Schott Zwiesel

Skleničky na dezertní víno (sherry, portské, ledové, slámové,...) z bezolovnatého křišťálu, technologie Tritan, výška 188 mm, průměr 58 mm, obsah 118 ml.



Foto:www.luxurytable.cz

Fine Sherry, Schott Zwiesel

Sklenice na Sherry, portské,..., bezolovnatý křišťál, technologie Tritan, výška 197 mm, průměr 68 mm, obsah 200 ml.



Foto:www.luxurytable.cz

Diva Sherry, Schott Zwiesel

Sklenice na sherry a portské víno, automaticky foukaný bezolovnatý křišťál, technologie Tritan, výška 190 mm, průměr 60 mm, obsah 109 ml.



Foto:www.luxurytable.cz

Portwein degustační sklenice, Schott Zwiesel

Odborníky oceňovaná degustační sklenka na portské víno, technologie Tritan, výška 167 mm, průměr 72 mm, obsah 227 ml

