

Nemoci a vady vína

Nemoc vína je stav vyvolaný mikroorganismy.

Vada a nedostatek vína je nežádoucí změna způsobená technologickými, fyzikálními nebo chemickými zásahy.

Každý vinař by měl důsledně dbát na správnou technologii výroby vína. Všudypřítomnou čistotou, a důkladným ošetřováním předcházet vzniku nežádoucích změn vína.

Nemoci

Hořknutí je nemoc červených vín způsobená mléčnými bakteriemi, které produkují hořké látky a ničí tak chuť vína.

Slizovatění vína (vláčkovatění vína) je způsobeno napadením slizovými bakteriemi, víno má olejovitou, slizkou konzistenci.

Myšina vzniká za vyšších teplot při kvašení a delší době ležení na kvasničných kalech. Víno má velmi nepříjemnou chuť, pach po myši moči. Náchylnější jsou vína s nižším obsahem alkoholu a kyselin.

Octovatění způsobují octové bakterie, které přeměňují alkohol na kyselinu octovou. Ve vůni připomíná víno ocet nebo acetonová ředidla. Slabé octění lze odstranit filtrací a zasířením.

Křisovatění vína bývá u vín s nízkým obsahem alkoholu, která byla málo sířená, nebo k nim měl přístup vzduch. Nemoc způsobují kvasinky, je doprovázena bílou povrchovou pokožkou. Důsledkem této nemoci je rozklad alkoholu, kdy vzniká voda, oxid uhličitý a estery. Tato nemocná vína jsou nevýrazná, málo extraktivní s nižším obsahem kyselin.

Mléčné a manitové kvašení způsobují mléčné bakterie rozkládající cukry na kyselinu mléčnou, vytváří chuť kvašeného zelí.

Zvrhnutí - kyselina vinná je odbourána mléčnými bakteriemi. Projevuje se vyšším obsahem oxidu uhličitého a štipavou chutí na patře. U červených vín se pozná již hnědavým zbarvením.

Vady

Hnědnutí vína se projevuje zejména u mladých, málo sířených vín. Víno mění svou původní barvu, získává nahnědlý odstín. Hnědnutí je způsobeno přístupem vzduchu.

Černé zákaly u červených vín jsou způsobeny vysokým obsahem kovů.

Bílé zákaly vznikají reakcí Fe s PO_4^{3-} usazením kvasničných kalů na dně láhve, po zatřepání lze vidět tzv. sněžení vína.

Krystalický zákal vzniká vysrážením vinného kamene, je neškodný.

Sírka ve víně se vyznačuje zápachem zkažených vajíček. Sirovodík vzniká činností kvasinek.

Příchuť:

Příchuť **po třapinách** způsobuje chlorofyl uvolněný vysokým tlakem při lisování.

Příchuť **po trávě** vzniká při výrobě, zpracováním nezralých hroznů nebo narušením třapin.

Mrazová příchuť pochází z málo vyzrálých hroznů přešlých mrazem.

Zemitá příchuť se může vyskytovat u vína vyrobeného ze zablácených hroznů.

Příchuť **po acetonu** vzniká ze zapařených hroznů.

Příchuť **po kvasinkách** způsobuje dlouhé ležení na kvasných kalech.

Příchuť **po plísni** bývá zapříčiněna při výrobě použitím většího množství hroznů napadených plísní a hnilobou, víno má nepříjemnou chuť.

Příchuť **po dřevě** získává víno nejčastěji z nových sudů.

Příchuť **po filtračním materiálu** je způsobena filtrací vína přes nekvalitní filtrační materiál.

Příchuť **po korku** vzniká důsledkem použití vadné korkové zátky.

Nízký obsah kyselin - víno je fádní, způsobeno pozdní stáčkou

Vysoký obsah kyselin - víno je tvrdé, vysokou kyselost způsobují nezralé hrozny

Nízký obsah extraktu – nedostatečná zralost hroznů

