

37779



Štev. 9.

L. 1906.

GOSPODARSKA NAVODILA.

Izdaja in zalaga

0300/17h 27

c. kr. kmetijska družba kranjska v Ljubljani.

◇ Cena 10 h. ◇

Čiste drože in njih raba v kletarstvu.

Če pustimo sveže iztisnjen, sladek mošt, da nekaj časa stoji, se najprej skali in potem začne šumeti ali, kakor pravimo, kipeti (vreti).

Pozneje kipenje poneha in tekočina se zopet učisti. Pri tem opazimo, da tekočina ni več sladka, ampak močna, alkoholna pijača. Iz mošta je nastalo vino.

Potem se pokaže na dnu posode svetlorjava tvarina, ki ji pravimo drože. Če drože preiskujemo pod močno povečujočim drobnogledom, najdemo, da se v njih nahajajo v največji množini glivice, to so majhna (8 do 9 tisočink milimetrov dolga), mehurčkom podobna telesca, ki so v mnogem podobna majhnim jajčkom. Navadno so podolgastojajčaste oblike in obstoje, slično kakor jajčki, iz treh delov, namreč iz tenke kožice, pod katero se nahaja beljaku ne samo podobna, ampak tudi zelo sorodna tekočina protoplazma, na sredi pa jedro ali zrklo, ki spominja na rumenjaka jajca.

Ker so glivice izpremenile sladkor v moštu v alkohol v vinu, jih imenujemo tudi glivice alkoholskega kipenja, da jih razločujemo od drugih, sličnih glivic, ki pa izpreminjajo druge snovi.

Glivice alkoholskega kipenja so majhne, enostanične (iz ene same celice obstoječe) rastlinice, ki v sladkih tekočinah, kjer imajo primerne pogoje za svoj razvoj, začnejo kaliti in se hitro razmnoževati. Pri tem

pa razkrajajo sladkor v alkohol (špirit), ogljikovo kislino, to je plin, ki uhaja pri kipenju, v majhni množini pa tudi v glicerin, jantarovo kislino in razne dišave.

Veščakovo oko oboroženo z zelo povečujočim steklom drobnogleda ali mikroskopa, je kmalu našlo, da ni vse glivice alkoholskega kipenja enake oblike in da tudi vse enako ne delujejo.

Dasi jih je v moštu iz zdravega grozdja večina jajčaste oblike, dobijo se vendarle tudi glivice, ki so bolj podolgovate, zakrivljene ali celo majhnim limonam podobne.

Zaraditega so si stavili učenjaki vprašanje, ali ni morda tudi produkt ali pridelek posameznih glivic drugačen, in so spoznali, da se res lahko smatrajo nazadnje popisane glivice za plevel med drugimi glivicami in da so najbolj popolne in dajejo najboljši pridelek one glivice, ki imajo jajčasto obliko.

Da so se iznebili plevela, so veščaki poiskali v drožah iz slovečih vin kako po njih nazorih najbolj popolno glivico, ki so jo s posebno pripravo zajeli in prenesli v kak poprej steriliziran (vseh gliv očiščen) mošt.

Tam se je glivica začela pomnoževati in je končno dala drože, ki so torej prvotno nastale iz ene same glivice. Take drože so imenovali čiste ali čistorejne drože.

Preden govorim o pomenu in o porabi čistih drož, je važno, da pojasnim, katere lastnosti imajo glivice alkoholskega kipenja.

Glivice alkoholskega kipenja se morejo razvijati le v takih tekočinah, kjer se poleg grozdnega sladkorja nahaja tudi kaka organska, najboljše vinska ali jabolčna kislina in beljakovine, oziroma dušik v kaki drugi porabni obliki.

Če se nahaja v taki tekočini kak drug, na primer pesni sladkor, si ga glivice preustrojijo najprej v grozdni sladkor, in potem ga šele uživajo ali razkrajajo.

Najbolje jim ugaja mošt, ki ima okoli 20% sladkorja in 7—8‰ kisline v sebi. Če pa je sladkorja več, se razvijajo bolj počasi, če ga je preveč, pa sploh ne.

Enako vpliva na glivice tudi alkohol (špirit), torej lastni produkt glivic. Če ga je čez 17 prostorninskih odstotkov (n. pr. litrov v hektolitrju vina), glivice odmrjejo. Zaraditega ne more naravno vino nikdar imeti več kakor 17 % alkohola.

Nadalje vpliva na razvoj glivic in torej tudi na kipenje toplina in pritisk.

Najbolj jim ugaja toplina 18—22° C (14—18° R). Če se toplina niža ali viša, ovira njih razvoj in delovanje, tako da se pri 0° ali pa 45° C nehajo razvijati, pri 60° pa sploh poginejo.

Zadnjo lastnost imajo tudi vse druge v vinu ali moštu nahajajoče se glivice. Če torej vino ali pa mošt močno segrejemo (na 60—70° C) ali celo zavremo, potem v njem odmrjejo vse glivice, in mi pravimo, da je sterilizovan (sterilen), ali slovensko rečeno gliv očiščen.

Razvoj glivic tudi zelo ovira močan pritisk, n. pr. pri vrenju v zaprtih steklenicah pri šampanjcu. Strup za glivice je žveplena sokislina (žvepleni dim). Če torej mošt močno zažveplamo, ne bo mogel kipeti, ostane, kakor pravi strokovni izraz, nem.

V naravi se nahajajo glivice, zlasti v zemlji, v neki drugi obliki. Jeseni pa zore in prehajajo na grozd in odtod v mošt, kjer povzročajo kipenje, ki se zove samonastalo ali spontanno kipenje.

Samooobsebi umevno bo vsako samonastalo kipenje nečisto, ker se bodo pri njem razvijale ne samo razne glivice alkoholskega kipenja, ampak celo tudi razne druge, škodljive glivice, n. pr. take, ki povzročajo cik, plesnobo, mlečno kipenje, zavrelko, grenkobo itd., posebno seveda, če je mošt iz gnilega, nezdravega grozdja.

Če pa pri kipenju mošta prevlada kaka škodljiva glivica, bo seveda tudi pridelek — vino — imel kako napako ali celo bolezen, vsekako pa ne bo čistega okusa in duha, se ne bo hotelo čistiti, na zraku bo rjavelo itd.

Da se to ne zgodi, moramo torej posebno pospeševati razvoj koristnih glivic stem, da jim damo prikladne pogoje za njih razvoj, torej posebno dvoje: dober mošt in primerno toplino.

Zlasti zadnje pri nas v hladnih jesenih primanjkuje. V takih slučajih je treba v kleti, kjer mošt kipi, zakuriti ali pa vsaj vrata in okna zapreti in mošt segreti na ta način, da se vanj vlije nekoliko gorkega mošta, ki smo ga bili poprej na ognjišču močno segreti.

Še bolj pravilno kipenje dosežemo, če moštu dodamo kakih čistorejnih plemenitih glivic.

To se zgodi takole: Kake 3—4 dni pred splošno trgatvijo natrgamo nekoliko zdravega, zrelega grozdja, ga zmastimo in iztisnemo ter potem zavremo, najbolje v kaki posteklenjeni posodi.

Nato se mošt vlije v kak sodček ali veliko steklenico, in kadar se ohladi na 18—22° C, se mu doda čistih drož, ki smo jih bili dobili od kakega kmetijsko-kemijskega ali bakteološkega preskušališča, ali pa od višje vinarske šole v Klosterneuburgu.

V dveh do treh dneh bo vrenje tako močno, da bo čisto kipeči mošt najbolj pripraven za vcepljenje čistega kipenja pri drugih moštih.

To je potem zelo enostavno. Pri splošni trgatvi se grozdje zmasti in takoj iztisne, mošt se dene v sod, in na vsakih 100 l se mu doda 2—3 l čistokipečega mošta.

Pri kipenju prevladajo potem čistorejne glivice. Zaraditega se kipenje vrši ne samo hitro in pravilno, ampak mlado vino se tudi laže čisti in je sploh bolj čistega in finega okusa.

Še bolj važno je tako postopanje, če mošt ni iz zdravega, ampak iz bolnega, n. pr. gnilega grozdja. V tak mošt lahko pride tolika množina škodljivih glivic, da ga morejo popolnoma pokvariti.

Tukaj se priporoča mošt poprej očistiti nesnage, kar se zgodi na naslednji, v „Kmetovalcu“ že popisani način.

V močno zažveplan sod se nalije tretjina njegove vsebine mošta, sod se potem zabije ter sempatja toliko časa valja, da posrka ves žvepleni dim vase. Nato se zopet zažvepla in napolni druga tretjina sode ter valjanje ponavlja. Ko je mošt ves dim posrkal, se še enkrat zažvepla in sod se do vrha nalije.

S takim močnim žveplanjem smo uničili ali pa vsaj omamili vse v moštu nahajajoče se glivice toliko, da padejo z vso drugo nesnago, ki je bila v gnilem moštu, na dno soda. Ko se je to zgodilo, torej čez kakih 24—48 ur, mošt pretočimo od te nesnage v drug, snažen sod, in pri tem ga močno zračimo, da žvepleno sokislino iz mošta zopet odstranimo. Nato spravimo mošt v kipelni kleti na pravilno toplino in mu dodamo na vsakih 100 l vsaj 2—4 l čistokipečega, na prej popisani način dobljenega mošta.

Žveplan in zopet razzračen mošt bo kmalu začel kipeti in bo dal prav okusno, čisto in stanovitno vino brez okusa po gnilobi.

Čiste drože se pa tudi rabijo za prekipevanje vina.

Dostikrat se namreč zgodi, da ima vino kak pust, neprijeten okus. bodisi po slabem sodu, po zraku, ali pa je vino sploh plehko itd.

Tako vino ni prijetna pijača in se njegov okus najboljše popravi in osveži stem, da nam prekipi.

Če nimamo v to svrho mošta, to je, če hočemo, da vino med letom prekipi, se to zgodi takole.

Najprej vzamemo kakih 20 l vina, mu dodamo 2 kg čistega sladkorja in ga potem kuhamo, tako da vre kakih 20 minut, najboljše v lončeni posodi. Stem izgubi vino alkohol, sladkor se pa raztopi in preustroji.

Kadar se je to zgodilo, se mošt pusti, da se ohladi na pravilno kipelno toplino (kakih 15° R) in se mu potem doda vsebina stekleničice samočistih drož, ki smo jih bili dobili iz preskušališča.

Nato se vino pusti toliko časa kipeti, da sladkor že nekoliko pokipi, kar traja nekaj dni, in se potem z vsemi drožami vred vlije v sod, kjer se nahaja za prekipenje namenjeno vino.

To vino se mora 1—2 dni prej osladiti s kakima 2 kg sladkorja na vsakih 100 l vina in postaviti v klet ali pa na drug prostor, kjer je vsaj 11—15° R topline.

Zgornja množina (20 l) kipečega vina zadostuje navadno za 1200 l za prekipenje namenjenega vina.

Seveda se potem s tem vinom zopet lahko vpelje čisto kipenje v drugih oslajenih vinih.

Če ima za kipenje namenjeno vino nad 10 prostorskih odstotkov alkohola, ali pa, če je nekoliko cikasto, mu je treba dodati dvojno množino čistokipečega vina, torej 40—50 l na 1200 l.

Kadar je vino že več let staro in ima premalo beljakovin (dušika), se glivice ne morejo razvijati. V takem slučaju se priporoča vinnu dodati nekaj amoniakove soli, n. pr. 20—25 g salmiaka na vsak hektoliter.

Če se pa vrši prekipevanje jeseni, je bolje, da rabimo namesto sladkorja sveže, zdrav mošt.

Stem se vino ne samo zadosti osladi, ampak pridobi tudi potrebnih beljakovin.

Na 100 l vina se vzame kakih 20—30 l mošta.

B. Skalický,

c. kr. vinarski nadzornik v Rudolfovem.

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA

COBISS *



00000412786