

Obsah

Předmluva	6	4.4 Zvýšení cukernatosti	34
1 Vinohradnická hlediska	7	4.5 Přídavek enzymů	37
1.1 Volba odrůdy	7	4.6 Scezení moštu (částečné nebo předběžné)	38
1.1.1 Které odrůdy vysazovat?	7	5 Způsoby kvašení rmutu	39
1.1.2 Tradiční odrůdy	8	5.1 Pravidelné promíchávání rmutu – účel a vliv	39
1.1.3 Módní odrůdy	8	5.2 Systémy a metody	39
1.1.4 Novošlechtění	10	5.3 Materiál kvasných nádob	46
1.2 Volba podnože	11	5.4 Řízení kvašení	47
1.3 Výběr stanoviště	15	5.5 Růžové víno a Schilcher	52
1.3.1 Klíma	16	6 Způsoby ohřevu rmutu	53
1.3.2 Poloha	16	7 Biologické odbourávání kyselin (BOK)	55
1.3.3 Půda, půdní druh	16	8 Stabilizace barvy	58
1.4 Způsob vedení	16	8.1 Oxidace	58
1.4.1 Fotosyntéza	16	8.2 Polymerizace	60
1.4.2 Vytvoření stěny z porostu	17	8.2.1 Kopigmentace: Antokyan – antokyan	60
1.4.3 Výška stěny	17	8.2.2 Přímá kondenzace: Antokyan – tříslovina	60
1.4.4 Stáří listů, částečné odlistění	20	8.2.3 Smíšená kondenzace: Antokyan – tříslovina – acetaldehyd	61
1.4.5 Zálistky	20	8.3 Opatření k podpoře stabilizace barvy	61
1.4.6 Počet rostlin na jednotku plochy	20	8.4 Makrooxidace – mikrooxidace	61
1.5 Výnos hroznů	21	9 Zrání vína	64
1.5.1 Řízení výnosu	21	9.1 Vzduchotěsné nádoby z nerezů, plastu, případně betonu	64
1.5.2 Období a intenzita odstranění některých hroznů	22	9.2 Velký dřevěný sud	64
1.6 Vyzrálost hroznů a stanovení termínu sklizně	23	9.3 Malý dřevěný sud – barrique	64
1.6.1 Vývojová stadia révového keře	23	9.4 Pravidla pro zrání vína	66
1.6.2 Analytické parametry vyzrálosti	23	9.5 Zápach po koňském potu	67
1.6.3 Senzorické parametry vyzrálosti	24	10 Číření a plnění vína do láhví	69
1.6.4 Hnití hroznů, šedá hniloba	24		
1.6.5 Vadnutí hroznů, choroba Zweigeltrebe?	25		
1.6.6 Termín sklizně	25		
2 Jaký typ červeného vína má být vyráběn?	27		
3 Princip přípravy červeného vína	29		
4 Ošetřování rmutu	32		
4.1 Přídavek SO ₂	32		
4.2 Teplota	33		
4.3 Přídavek čistých kultur kvasinek	33		