Tekstproduktion - individuel opgave

I skal udarbejde 2 forskellige tekster

Tag udgangspunkt i en eller flere virksomheders websites, og:

Omskriv en tekst fra virksomhedens website. Brug "7 geniale genveje".

https://www.vinforum.dk/vinensabc/vinproduktion/

Produktion af vin

Produktionen af vin starter ved at man finder er passende sted at plante sine vinstokke, altså i det rigtige klima, man skal vedligeholde vinstokkende, ved at beskære dem vande dem krorrekt og når druerne er klar til at bive plukket, går man igang med at producere vinen til en mørk eller lys vin.

Det gode sted at plante sine druer

Vinproduktion starter naturligt nok i marken med at plante vinstokke.

Mange steder i verden kan man i princippet plante sin egen vin i haven og så gå i gang,

Steder (f.eks. i EU) er der streng kontrol med tilplantning af vinmarker.

Men skal vinen være god skal den have en <u>anden placering end rosenbedet</u> i haven! Den skal have et klima, der egner sig til vindyrkning.

Klimaet dine druer skal være i for vinen bliver god

Et klima, der modner druerne igennem en lang og varm (men ikke for varm) sommer med kølige sommernætter, så druerne bevarer deres syre.

De skal helst plantes, så de <u>vender rigtigt mod solen</u> – får lidt sol giver umodne druer og for meget sol kan give overmodne druer.

For at tilpasse mængden af sol kan man varierer bladhænget på vinstokkene og binde planterne op på forskellig måde.

Vinstokkens leveforhold i jorden

Jorden skal være ordentlig drænet og det gør normalt ikke noget at vinstokken skal "kæmpe" for at få vand og næring.

<u>I EU er det forbudt at kunstvande</u>, mens det mange steder i den "nye" vinverden er tilladt (f.eks. Chile og Argentina).

Hvis man kunstvander, må man ikke give for meget – det udtynder vinene.

Pasningen af vinstokkene - Sådan får lavet du en god vin

Udbyttet fra vinstokkene har en meget stor indflydelse på vinens kvalitet. Vil man have intense og koncentrerede vine, skal man holde udbyttet nede.

For at holde nedbyttet nede kan gøres ved at <u>beskære vinstokkene kraftigt</u> og ved "grøn høst", hvor man tidligt på sæsonen fjerner hele drueklaser for at give de tilbageblevne mere saft og kraft.

Øger man udbyttet ved f.eks. at bruge for meget gødning, så får man kedelige og udtyndede vine. Selvom moderne teknikker har gjort det muligt at øge udbyttet overalt i verden, så er der grænser.

Vil man have store, koncentrerede vine, så må man betale hvad det koster og holde udbyttet på et lavt niveau.

Selve vin produktionen

Vinproduktion kan opdeles i består af 4 hovedprocesser:

- 1. Forberedelse
- 2. Gæring
- 3. Modning
- 4. Aftapning.

Indholdet i hovedprocesser afhænger af druesorten og af hvilken vin, man vil have. Det er vigtigt at huske, at uanset hvilken vin man vil lave er <u>saften i druerne uden farve</u>, og det gælder også selv om drueskallen har den mørkeste blå farve farve eller den lyseste og blegeste grønne nuance. <u>Druetyper</u>

Rødvinens farve kommer fra drueskallerne, ikke fra saften. Rødvinenes garvesyre kommer også fra skaller samt kerner og en gang imellem også fra stilkene. <u>Mere om produktion af</u> rødvin.

Man kan lave hvidvin på blå druer, hvis man ikke blander de blå druers skaller sammen med saften.

Vinproduktion er i høj grad <u>et naturfænomen</u>. Hvis man bare lader druerne være, vil <u>de helt automatisk selv lave vin</u>. Saften i druerne er fuld af sukker og når skallen sprækker, så går gærcellerne, der sidder på skallen i gang med gæringsprocessen. Det er dog ikke altid, at de "naturlige" gærceller på skallen er effektive nok og så kan vinmageren bruge andre naturligt fremkommet gærceller, f.eks. dem, der naturligt er til stede i den fugtige vinkælder.

Selve gæringsprocessen omdanner sukkeret til alkohol og danner på den måde vinen.

Skriv en nyhedsartikel. Find på en nyhed.

Ny jordlignende-planet fundet

NASA-Satelit har opdaget en ny jordlignende-planet, JUK-789.06, der er 3500 lysår væk fra jorden.

Om JUK-789.06

JUK-789.06 er ca. halv så stor som vores jord, den kredser om stjernen kepler-314, der er en gul dværg som vores sol. Planeten ligger i den beboeligezone fra dens sol, det vil sige at planeten aldrig bliver branendevarm eller iskold, men har en tilpas temeratur for at liv kan opstå og vand kan være flydenede. JUK-789.06 har også en atmosfærer der minder meget om vores jords atmosfære.

Krav til liv

En planet der skal kunne indholde liv, skal opfylde disse krav:

- Ligge i den beboeligezone, for at varme og kulde ikke er for ekstrem
- Have en atmosfære, for at planeten kan holde en konstant temperatur og for at kunne lave fotosyntese
- Organisk matriale, kulstof
- Have vand

- Planeten skal være en klippeplanet

Afstanden fra vores jord

Da JUK-789.06 ligger 3500 lysår væk fra vores jord, er det umuligt at måle, hvad der er i dens atmosfære, som vi gør med de planeter, der kredser rundt om den stjerne, der er tættes på vores jord. Så JUK-789.06 må vente med at blive nærstuderet, til vi har gode nok teloskober, til at måle ting i denne afstand, som JUK-789.06 ligger i. Selvom det vil være enormt spænende at undersøge JUK-789.06 lige nu og her.