

**Zadanie 1**

**ZOOP**

Norbert Matuška

## Výroba vína

Pre môj projekt na ZOOP som si vybral proces výroby vína, keďže mi to je blízka téma pretože každý rok zbierame v Sebechleboch hrozno a kvôli tomu je aj táto dedina celkom známa. Taktiež sa dá dobre ukázať disponibilita rôznych vecí a faktorov aby z tohto procesu vznikol finálny produkt.

Na začiatku procesu výroby vína máme hrozná rôznych druhov, ktoré je potrebné pozbierať na následné spracovanie. Majme zbieračov, ktorí pozbierajú rôzne druhy hrozna do kadí aby sa mohlo rozdeliť biele a červené víno. Následne sa presunieme na proces mletia, kde ďalšie skupiny ľudí pracuje na tom aby proces mohol fungovať. Sú tam naberači, ktorí naberajú hrozno z kadí do vedier a podávajú to nosičom, ktorí to prenesú až k mlynu, kde to obsluha mlynčeku následne nasype a pomelie. Nakoniec ostanú ďalšie kade plné pomletého hrozna, kde sa skúsi cukornatosť pomocou muštomeru aby sa vedelo, koľko kg cukru treba dokúpiť aby bolo hrozno dostatočne sladké na kvasenie. Podľa zistenej cukornatosti dokúpime potrebné množstvo cukru a dosypeme do pomletého vína. Necháme kvasiť určitý čas. Následne príde niekto a pomocou dreveného, preplietaného a vysokého koša, ktorý zastrčí do pomletého vína, môže cez hadicu natiahnuť víno do sudov. Keď už sa nachádza v sude, pridáme zákvas z kvasinkových kultúr, ktoré dovoľia vínu zrieť v sude až kým nebude hotové a pripravené na konzumáciu zákazníkmi.