

Основни винени термини

Est . 1901 .

АЛКОХОЛНА ФЕРМЕНТАЦИЯ:

Превръщането на захарта в алкохол и въглероден двуокис с помощта на дрожди. Голяма част от облика на виното се създава по време на този процес.

АНТОЦИАНИ:

Оцветени форми на танините от ципите на червеното грозде. Антоцианите са отговорни за цвета на всички червени вина.

БИСТРЕНЕ:

Традиционен метод за пречистване на виното. Винарите използват различни бистрещи агенти в зависимост от целите, които си поставят. Агентите са неразтворими и притежават свойство да се свързват със съответни компоненти на виното и да се утаяват заедно с тях. Така чрез бистрене можем да влияем на танините на виното, да отстраним нестабилните протеини или цвят.

ВИНЕНА КИСЕЛИНА:

Това е основната киселина във виното. Въпреки това, количество около 0,5 грама/литър се смята за нормално във виното.

ГРОЗДОВА КАША:

Тя е резултат от мачкането. Представлява смес от гроздовите ципи, семки, мъст и пулпа.

ГРОЗДОВА МЪСТ:

Това е само сокът на гроздовото зърно, отделен от ципата, семките и пулпата. Може да съдържа и цели зърна или чепки. Неформално се използват също названията сок, шара, шира и др.

ДЖИБРИ:

Остатъци от ферментирано грозде или от други плодове, които се използват за варене на ракия; пращани.

ДЕКАНТИРАНЕ:

Процес на отделяне на мъст или вино от утайката. Често се използва вместо по-лека филтрация.

ДИВИ ДРОЖДИ:

Дивите дрожди не са нищо друго освен естествено намиращите се по ципата на гроздето дрожди. Дълги години точно тези микроорганизми са провеждали ферментацията на вината както в страните от Стария свят, така и от Новия. Все още съществуват винарни, които ги използват.

ЗАСЯВАНЕ:

Въвеждането на специална дрождена или бактериална култура в гроздовата мъст или каша.

ИЗБИСТРЯНЕ:

Процес, свързан с отстраняване на утайка – мъртви дрождени клетки, остатъци от ципи на грозде, чепки, семки и пулпа от гроздова мъст или вино. Скоростта на избистрянето зависи най-вече от температурата, времето, наличието на разтворен газ и др.

КИСЕЛИННОСТ:

Свързана е с естествената свежест на виното. Основни киселини в гроздето са винената и ябълчната. Лимонената, млечната и янтарната киселини също присъстват в малки количества.

КОМПЛЕКСНОСТ:

Терминът обхваща всички вкусови и ароматни характеристики, които са резултат от качеството на гроздето, прилаганите винарски техники и развититие на виното в бутилката.

“НА ТАПА”:

Страницна характеристика във вина, проявена заради недобри тапи. Причинява се от химическото съединение трихлороанизол или TCA. TCA намалява плодовия характер на виното, като вместо това придава вкус на мухъл, плесенясала хартия или стари хавлии.

Основни винени термини

Est . 1901 .

ОКИСЛЕНИЕ:

Химично взаимодействие на виното с кислорода от въздуха. Когато не е контролирано, може да предизвика промяна на цвета, ароматите и вкуса.

pH:

Показател е за киселинността на виното. Колкото по-ниска е стойността на pH, толкова по-голяма е киселинността.

РЕДУКТИВНОСТ:

Свързана е с появата на неприятни аромати на сероводородна основа. Миризмата на развалени яйца е показател за напреднал стадий на редуктивност.

РОНКАНЕ:

Процес на отделяне на гроздовите зърна от чепките. Най-често се извършва машинно. При някои специфични производства на специални вина ронкане може и да не се извърши.

САМОТОК:

Мъст или вино, които изтичат от съд (резервоар, преса и др.) под действие на естествената тежест на гроздето. Самотокът е с по-високо качество от пресовите мъст или вино.

СЕРЕН ДВУОКИС:

Може би най-традиционната адитив във винопроизводството. Използва се, за да предпази гроздето и виното от окисление и микробиологична активност.

СТАБИЛИЗАЦИЯ НА СТУД:

Охлаждане на вината преди бутилиране с цел утайване на безвредни кристали на винената киселина.

ТАНИНИ:

Във винарските среди е много дискутирана група съединения. Произхождат от семките и ципите. Танините забавят окислението на виното, поради свойството им бързо да се окисляват. Спомагат за стареенето, поради същата причина от една страна, а от друга заради взаимодействието им помежду си с течение на времето, като по този начин губят своята стипчивост и грубост, в резултат на което виното придобива по-мек завършек.

ТЕРОАР:

Terroir е френска концепция. Този термин обхваща изцяло естествената среда на развитие на лозата и включва климат (температура и валежи), слънчевата светлина и греење, релеф (надморска височина, хълмистост и изложение), геология, педология и взаимодействията между почвата и водата. Повечето известни винарски райони в Европа са класифициирани по този принцип.

ФЕНОЛИ:

Голяма група вещества в гроздето и виното, които определят цвета, структурата и аромата на виното. Танините са част от тази група.

ФИЛТРИРАНЕ:

Свързано е с преминаване на вино през филтър. Вината с остатъчна захар трябва да се филтрират за премахване на дрождите и да се предотврати повторното ферментиране в бутилката. Белите вина финално се филтрират през мембрлен филтър с големина на порите от 0.45 микрона, за да се постигне гланц на цвета и изключване на всякакви микроорганизми в бутилката. Червените вина, поради тяхната природа, се подлагат на по-груба филтрация.

ЯБЪЛЧНА КИСЕЛИНА:

Отговорна е за зеления и кисел вкус на вина направени от незряло грозде.

ЯБЪЛЧНО-МЛЕЧНОКИСЕЛА

ФЕРМЕНТАЦИЯ:

Бактериално превръщане на по-острата яблъчна киселина в по-меката млечна. В резултат на тази трансформация вината стават по-комплексни и с по-мека киселинност. Процесът се означава и с по-краткото "млечнокисела ферментация" или по-рядко с "вторична ферментация".