

# Pięć czynników wpływających na jakość wina

Wiedza to potęga we wszystkich aspektach życia, także jeśli chodzi o winiarstwo. Zanim podjęta zostanie produkcja jakiegokolwiek rodzaju wina, należy zrozumieć czynniki, które mogą wpłynąć na wynik pracy. Poświęcając czas na poznanie przynajmniej niektórych z nich, zwiększa się swoje szanse na sukces ..... , klarowność i ogólną jakość każdej partii wina. Aby rozpocząć swoją edukację w tej kwestii, warto poznać pięć czynników, które wpływają na jakość wina.

## 1. Stopień dojrzałości winogron

Poziom dojrzałości winogron wpływa na ich ..... i poziom kwasowości. Im później w procesie uprawy winogrona są zbierane, tym słodsze jest wino, a poziom kwasowości niższy. W niektórych przypadkach trzeba sztucznie zakwasić wino z tych winogron, w celu zapewnienia właściwego smaku.

## 2. Moczenie na zimno

Moczenie na zimno pozwala skórkom winogron pozostać w kontakcie z moszczem i nie wywołuje fermentacji; ma miejsce przed pojawieniem się alkoholu w winie. Ponadto, moczenie na zimno sprzyja powstawaniu bogatej barwy, jak również zapewnia idealny ..... tworzonego wina, bez gorzkich tanin. Okres, w którym skórki winogron pozostają w moszczu to, czas maceracji.

## 3. Temperatura fermentacji

Kolejną rzeczą, która wpływa na kolor i smak wina, jest temperatura fermentacji. Chłodniejsze temperatury fermentacji, nie wyższe niż 50°C, są idealne dla win różowych i białych, podczas gdy wyższe temperatury, od 80°C do 100°C, są odpowiednie dla win czerwonych. Ponieważ każdy rodzaj wina wymaga innego tempa ..... metabolizowania oraz powstawania alkoholu, ważne jest, aby stosować odpowiednią temperaturę fermentacji dla konkretnej partii wina, w celu uzyskania korzystnych rezultatów.

## 4. Metody leżakowania

Obecnie istnieje o wiele więcej różnych sposobów na leżakowanie wina, innych niż tylko tradycyjne dębowe beczki. Oczywiście, są one nadal używane, ale niekiedy wybiera się beczki akacjowe lub nawet stalowe zbiorniki. Dąb i akacja nadają winu własne, unikalne cechy, dzięki zapewnieniu mu pewnej ilości ..... , Zbiorniki stalowe poważnie ograniczają ten efekt i są idealne dla typowych, białych win. Można również dodać dębowe elementy do zbiorników stalowych, aby uzyskać mieszany efekt z obu metod.

## 5. Korki do wina

Rodzaj korka uszczelniającego butelkę, również wpływa na jakość wina. Naturalne ..... kompresują się do butelki, z łatwością tworząc szczelne zamknięcie, ale pozwalają na dostęp powietrza podczas procesu starzenia. Zamknięcia z dodatkiem zapobiegają przedostawaniu się powietrza do wina. Wadą użycia korków naturalnych jest ryzyko pojawienia się pleśniowego aromatu wina. Z nakrętkami, masz zwiększone ryzyko siarczynów tworząc nieprzyjemne aromaty, ponieważ ze względu na ograniczenie interakcji tlenu z winem.