
SPIS TREŚCI

I. Przed zbiorem	7
A. Dojrzewanie winogron	9
1. Cukier	10
2. Kwasy	13
3. Dojrzałość	16
4. Pobieranie próbek	19
5. Skład winogron	20
B. Przygotowanie do zbioru	21
1. Prowadzenie winnicy	21
2. Przygotowanie winiarni przed zbiorem	23
II. Zbiór	27
A. Odszypułkowanie i miazdzenie	29
1. Winogrona białe	29
2. Winogrona czerwone	30
B. Maceracja	31
1. Winogrona białe	32
2. Winogrona czerwone	34
C. Wino z samocięku i wino z soku tłoczonego za pomocą prasy	37
1. Zagadnienia ogólne	37
2. Prasy	38
3. Osad	40
D. Korygowanie właściwości moszczu	43
1. Kwasowość	43
2. Cukier	49
E. Chłodzenie i kontrola temperatury	52
1. Temperatura fermentacji	52
2. Kontrola temperatury	53
III. Fermentacja	55
A. Zagadnienia ogólne	57
B. Drożdże winiarskie	59
C. Fermentacja	62
1. Fermentacja alkoholowa	62
2. Samoczynne zatrzymanie fermentacji	66
3. Produkty uboczne fermentacji	69
4. Cukier resztkowy	77
D. Fermentacja jabłkowo-mlekowa	83
1. Zagadnienia ogólne	83
2. Czynniki wpływające na przebieg fermentacji jabłkowo-mlekowej	85
3. Zaszczepianie wina bakteriami mlekowymi	87
IV. Zabiegi prowadzone w piwnicy winiarskiej	91
A. Ściąganie wina z nad osadu	93
B. Stabilizacja	97
1. Dysocjacja kwasu winowego	97
2. Wodorowinian potasu	98
3. Stabilizacja w niskich temperaturach	100
4. Winiarni wapnia	102
5. Zapobieganie krystalizacji wodorowinianu potasu lub jej przyspieszenie	103

C. Klarowanie	105
1. Stabilizacja białkowa	105
2. Redukcja tanin	109
3. Substancje klarujące o zastosowaniu ogólnym.....	113
D. Filtrowanie	116
1. Filtry płytowe.....	116
2. Filtry membranowe.....	119
3. Separatory mechaniczne	120
E. Kupażowanie	122
F. Utrzymanie piwnicy.....	125
1. Higiena.....	125
2. Przechowywanie wina	127
V. Dojrzwanie w beczkach	129
A. Bednarstwo	132
1. Produkcja beczek	132
2. Parowanie z beczek.....	137
3. Utrzymanie beczek	139
B. Dojrzwanie w beczce.....	143
1. Skład drewna dębowego i ekstrakcja najważniejszych substancji	143
2. Różnice między dębem francuskim a dębem amerykańskim	148
3. Zamienniki dla beczek dębowych.....	152
VI. Butelkowanie	155
A. Opakowanie	158
1. Butelki.....	158
2. Korki	160
3. Kapturki	170
4. Etykiety	171
B. Linia rozlewcza	173
VII. Zagadnienia ogólne.....	177
A. Dwutlenek siarki	179
1. Dwutlenek siarki jako konserwant.....	179
2. Zastosowanie dwutlenku siarki w produkcji wina.....	183
B. Wady i choroby wina.....	190
1. Wady chemiczne	190
2. Choroby wina.....	198
C. Przepisy prawne (<i>Sylvia Bonin</i>)	204
1. Definicje.....	205
2. Produkcja wyrobów winiarskich w Polsce	208
3. Przepisy ogólne.....	209
4. Wybrane praktyki enologiczne	212
D. Związki fenolowe.....	215
1. Związki fenolowe w winie.....	215
2. Taniny	221
3. Kolor czerwonego wina	225
Dodatek:	230
Ocena wina	231
1. Analiza opisowa.....	232
1. Ocena wina	234
Literatura uzupełniająca.....	244