

FIȘĂ DE DOCUMENTARE

Prelucrarea strugurilor și obținerea mustului

Rezultatele învățării: cunoștințe:

10.1.16. Fluxul tehnologic de producere a vinurilor -producerea vinurilor albe, roșii aromate

10.1.17. Norme de securitate și sănătate în muncă la lucrările de producere a vinului

Abilități:

10.2.23. Efectuarea operațiilor de prelucrare a strugurilor pentru producerea vinurilor

10.2.24. Respectarea succesiunii operațiilor indicate în fișele tehnologice

10.2.25. Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate

10.2.26. *Comunicarea/Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate*

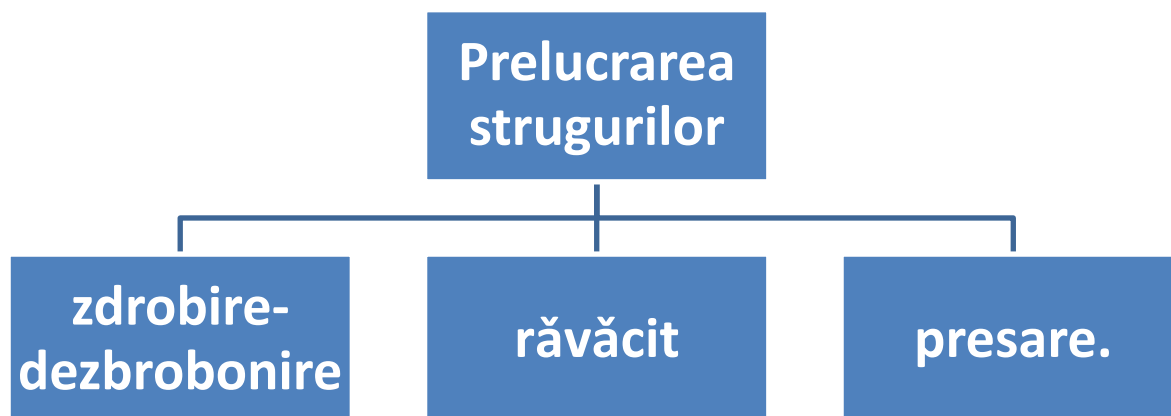
10.2.27. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă la lucrările de producere a vinului

10.3.22. Efectuarea lucrărilor de pregătire a spațiilor și vaselor pentru producerea vinului cu respectarea normelor SSM

10.3.23. Efectuarea operațiilor din cadrul fluxului tehnologic de producere a vinului cu respectarea normelor SSM

10.3.24. *Asumarea responsabilității în cadrul echipei privind îndeplinirea sarcinilor care îi revin*

10.3.25. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă la lucrările de recoltare a strugurilor



Prelucrarea se face diferit în funcție de tipul vinului pe care dorim să îl obținem, felul vinurilor care se dorește a fi obținute, în esență această lucrare constă în extragerea mustului din boabe prin operațiile de zdrobire-dezbrobonire, răvăcit și presare.

Zdrobitul-dezbrobonitul. Zdrobitul strugurilor este operația de spargere a pieluței boabelor, cu scopul de a ușura scurgerea mustului. Lucrarea se execută cu ajutorul zdrobitoarelor, fiind obligatorie la prepararea tuturor tipurilor de vin.

Dezbrobonitul sau dezciorchinatul, constă în separarea ciorchiniilor de boabe cu scopul evitării trecerii din aceștia a substanțelor tanate care scad calitatea vinului.

Separarea mustului ravac (răvăcitul). Este operația de scurgere liberă, fără presare a mustului din strugurii zdrobiți, rezultând ravacul, care constituie partea cea mai valoroasă a mustului. Răvăcitul se face cu ajutorul scurgătoarelor (linurilor), care pot fi orizontale, rotative sau înălțate (imediat după zdrobirea strugurilor pentru a evita oxidarea mustului și îmbogațirea lui în tanin).

Presarea boștinei. Strugurii zdrobiți și scurși din mustul ravac reprezintă boștina care conține o însemnată cantitate de must. Extragerea mustului din boștină se realizează cu ajutorul preselor de diferite tipuri, cu acțiune continuă și discontinuă.

Condiționarea mustului. De la scurgător și de la presă rezultă un must tulbure, cu numeroase suspensii și substanțe dizolvate. Uneori compoziția acestui must este necorespunzătoare pentru transformarea în vin de bună calitate. De aceea, se impune condiționarea mustului brut care se realizează prin limpezire și îmbunătățirea compoziției sale chimice.

Limpezirea mustului. Are drept scop îndepărtarea din must, înainte de fermentație, a resturilor de semințe, miez, pieluțe și a microorganismelor dăunătoare, care ar putea comunica vinului gusturi neplăcute sau ar putea cauza îmbolnăvirea lui.

Limpezirea se poate face prin: prin frig natural sau artificial cu ajutorul instalațiilor frigorifice. Limpezirea cu ajutorul SO₂ este metoda folosită în mod curent în combinatele vinicole. Limpezirea cu SO₂ și bentonită este indicată numai la mustul provenit din struguri alterați.

Ameliorarea mustului. Cel mai frecvent, această lucrare vizează corectarea conținutului în zahăr și aciditate. Mustul sărac în zahăr se corectează prin cuplaje cu alt must mai bogat în zahăr sau prin adaos de sirop de zahăr la începerea fermentației alcoolice. Adaosul de zahăr în must se face în cantitate de maximum 30 g/l numai dacă la recoltare concentrația naturală în zahăr este de minimum 136 g/l pentru vinurile de consum curent și 153 g/l pentru vinurile superioare.