Wpisany przez Krzysztof Gawroński
czwartek, 20 sierpnia 2009 17:21

Fermentacja w miazdze owoców przeznaczonych na wino jest procesem pozwalającym lepiej wykorzystać niektóre owoce. Stosujemy ją szczególnie do wiśni, porzeczek czarnych, węgierek, aronii, czeremchy czy tarniny. W czasie tego procesu następuje ekstrakcja barwników i tanin ze skórek. Kiedy mamy do dyspozycji słabsze jakościowo owoce, kiedy skórki zawierają mniej barwników i tanin należy ten proces znacząco skrócić aby do nastawu nie dostało się zbyt wiele tanin gorszej jakości. Taniny są zawarte nie tylko w skórkach ale i w pestkach owoców Taniny z pestek są gorzkie i znacznie gorszej jakości niż taniny zawarte w skórkach. Dlatego staramy się ograniczyć wypłukiwanie tanin z pestek. Szczep drożdży użyty do fermentacji miazgi ma również istotne znaczenie. Stosując drożdże do win czerwonych ułatwiamy wypłukiwanie barwników i tanin oraz zabezpieczamy przyszłe wino przed wypadaniem barwnika.

Taninę ze skórek owoców jest stosunkowo łatwo uwolnić. Już niewielka ilość alkoholu wyzwala ich ekstrakcję. Jednak skórki powinny mieć duży kontakt z płynem tak więc częste mieszanie fermentującej miazgi jest jedną z najważniejszych czynności. Zwłaszcza w pierwszych dniach fermentacji kiedy barwniki i taniny przechodzą ze skórek do wina. Podczas mieszania miazgi pestki wkrótce oddzielają się od owoców i osiadają na dnie fermentatora. Jeżeli mieszanie miazgi wykonujemy tylko kilka razy dziennie to wówczas wypłukuje się znacznie mniej tanin ze skórek owoców niż z pestek. Kiedy staramy się wykonać czerwone wino wysokiej jakości należy zadbać o częste mieszanie i wybieranie pestek z dna naczynia. W ten sposób zwiększamy udział barwników i dobrych tanin poprawiając strukturę wina.Większość barwników i tanin przechodzi do wina w ciągu pierwszych dni. Proces ekstrakcji jest wspierany przez temperaturę fermentującej miazgi. Im jest ona wyższa tym ekstrakcja następuje szybciej. Szybciej przechodzą do nastawu również gorzkie taniny z pestek. Zatem dobierając czas fermentacji w miazdze musimy wziąć pod uwagę następujące czynniki:

- temperaturę fermentującej miazgi
- dojrzałość i urodzaj owoców w danym roku
- ilość pestek jaką pozostawiamy w fermentującej miazdze
- szczep drożdży użyty do fermentacji nastawu.

Podsumowując – czas fermentacji owoców w miazdze jest bardzo ważny ale trudny do znormalizowania. Zależy od omówionych wyżej czynników i nie powinien trwać dłużej niż tydzień. Często uzyskujemy lepsze rezultaty przy trzydniowej fermentacji miazgi niż tygodniowej. Należy również stosować dobrej jakości drożdże dedykowane do win czerwonych. Bardzo dobrym szczepem do fermentacji win czerwonych wysokiej jakości są drożdże DSM Fermicru VR5 sprzedawane przez firmę Biowin.