Praktyka klasy 2ABO i 2 BBO w Winiarni Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie

15 listopada 2019 roku uczniowie klas 2ABO i 2 BBO poznawali na zajęciach praktycznych wyposażenie winiarni i pomieszczenia w których przetwarza się winogrona na wino :

-**Tłocznia➔Maceracja➔Fermentacja ciepła➔Fermentacja zimna➔Leżakownia➔Butelkowanie i etykietowanie➔Sprzedaż**

Pierwszym działaniem produkcyjnym w winiarni jest **młynkowanie winogron** czerwonych **młynkiem,** który **rozdrabnia jagody i oddziela je od szypułek**. Otrzymany moszcz fermentuje z drożdżami szlachetnymi przez dwa tygodnie – poprzez kilkukrotne **codzienne mieszanie moszczu w kadzi** , ze skórek do moszczu przechodzą taniny, barwniki I inne substancje- powstaje macerat. Po dwóch tygodniach **macerat tłoczy się prasą** i otrzymany sok wlewa się do kadzi fermentacyjnej z ruchomą pokrywą.

Winogrona białe nie fermentuje się w miazdze moszczu tylko od razu po rozdrobnieniu młynkiem , tłoczy się prasą i wlewa do zbiornika fermentacyjnego.

Tłocznia
2
15/11/19 12:33

15/11/19 12:34

15/11/19 12:35

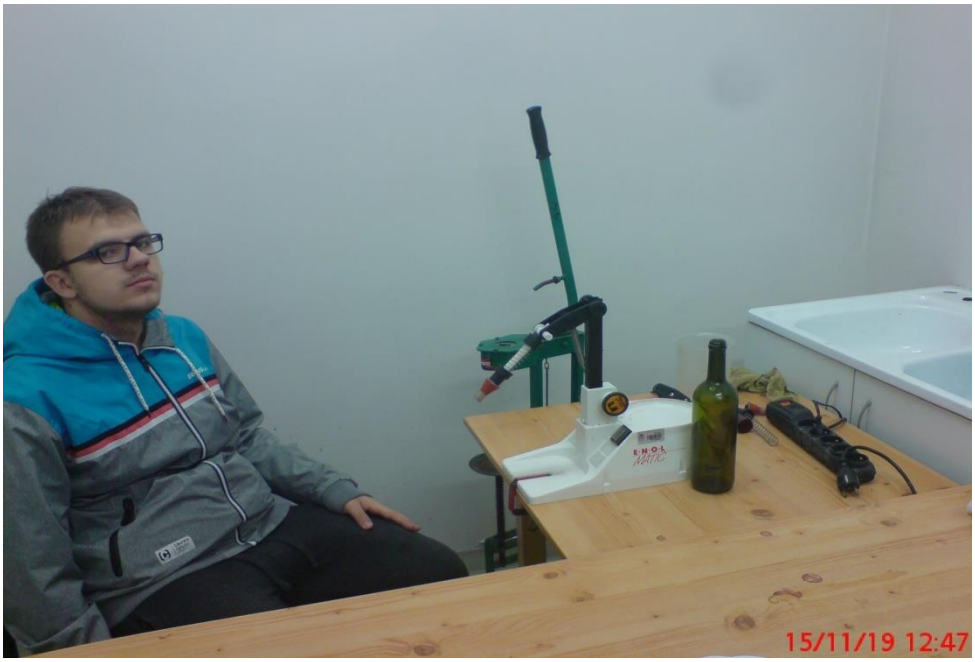
Maceracja
15/11/19 12:37

Fermentacja ciepła
4
15/11/19 12:37

15/11/19 12:28

Po fermentacji wino zlewa się kilkukrotnie znad osadu drożdży . Dzięki temu wino klaruje się i nie nabiera złego smaku od rozkładających się obumarłych drożdży. Wino leżakowane przed wlaniem do butelek ,filtruje się. Po napełnieniu , zamknięciu korkiem i kapturkiem,na butelki nakleja się etykiety. Wino jest gotowe do sprzedaży.

Jako towar akcyzowy każda butelka musi mieć naklejoną banderolę podatkową.



Opracował i fot. Jacek Kowalczyk