

OBSAH

| | Strana |
|--|-----------|
| Úvod | 9 |
| 1. Kvalitativní kritéria a sklizeň modrých hroznů | 13 |
| 1.1. Vyzrálост a určení data sběru | 13 |
| 1.2. Zdravotní stav | 21 |
| 1.2.1. Hniloby a aroma | 23 |
| 1.2.2. Hniloby a enzymy | 25 |
| 1.2.3. Hniloby a kyseliny hroznů | 29 |
| 1.2.4. Hniloby a oxid siřičitý | 30 |
| 1.3. Sklizeň hroznů | 30 |
| 1.3.1. Přeprava | 34 |
| 1.3.2. Třídění hroznů | 35 |
| 2. Zpracování a fermentace hroznů | 36 |
| 2.1. Odstopkování a drcení hroznů | 38 |
| 2.1.1. Drcení hroznů | 39 |
| 2.1.2. Odstopkování | 40 |
| 2.2. Rmut, jeho úprava a plnění kvasných nádob | 42 |
| 2.2.1. Povolené enologické postupy | 42 |
| 2.2.2. Kvasné nádoby | 48 |
| 2.3. Řízení alkoholové fermentace | 55 |
| 2.3.1. Vliv podmínek prostředí | 55 |
| 2.3.2. Vliv enzymů na aroma červeného vína | 57 |
| 2.3.3. Vliv kvasinek na aroma a chuť červeného vína | 60 |
| 2.3.4. Význam dusíku, přidávání amonných solí | 67 |
| 2.3.5. Remontáž a provzdušňování rmutu | 72 |
| 2.3.6. Sledování fermentace a hodnocení jejího dokončení | 75 |
| 2.3.7. Pozastavené a pomalé kvašení | 77 |
| 2.4. Řízení macerace | 79 |
| 2.4.1. Role macerace | 80 |
| 2.4.2. Způsoby macerace | 81 |
| 2.4.3. Princip macerace | 83 |
| 2.4.4. Doba macerace | 85 |
| 2.4.5. Remontáž a ponořování matolinového klobouku | 86 |
| 2.4.6. Vliv teploty | 88 |
| 2.4.7. Vliv síření rmutu | 90 |
| 2.4.8. Vliv různých mechanických a fyzikálních metod | 91 |

| | | |
|-----------|---|------------|
| 2.4.9. | Řízení macerace: kvalita hroznů a koncentrace tříslovin | 93 |
| 2.4.10. | Využití matolin | 98 |
| 2.5. | Speciální způsoby vinifikace červených vín | 99 |
| 2.5.1. | Kontinuální vinifikace | 99 |
| 2.5.2. | Vinifikace s ohřevem rmutu (termofinikace) | 101 |
| 2.5.3. | Předfermentační macerace za tepla | 109 |
| 2.5.4. | Vinifikace s uhlíčitou macerací | 111 |
| 2.6. | Stáčení a lisování | 122 |
| 2.6.1. | Stanovení okamžiku stáčení | 122 |
| 2.6.2. | Důvody podmiňující předčasné stočení | 124 |
| 2.6.3. | Stáčení vína do tanku nebo do sudu | 125 |
| 2.6.4. | Lisování rmutu | 126 |
| 2.6.5. | Složení a využití vína z lisu | 129 |
| 2.7. | Jablečno-mléčná fermentace | 132 |
| 2.7.1. | Historické shrnutí | 132 |
| 2.7.2. | Proměna vína jablečno-mléčnou fermentací | 136 |
| 2.7.3. | Řízení jablečno-mléčné fermentace | 141 |
| 2.7.4. | Podmínky nezbytné k proběhnutí jablečno-mléčné fermentace | 143 |
| 2.7.5. | Možnosti naočkování jablečno-mléčné fermentace | 146 |
| 2.7.6. | Zhodnocení vlivu JMK na ovocitost červených vín | 153 |
| 3. | Školení a zrání červeného vína | 156 |
| 3.1. | Složení červeného vína | 156 |
| 3.2. | Fenolové sloučeniny | 158 |
| 3.2.1. | Neflavonoidy | 160 |
| 3.2.2. | Flavonoidy | 166 |
| 3.2.3. | Pojetí fenolové zralosti | 179 |
| 3.3. | Přídavek tříslovin | 182 |
| 3.4. | Snížení obsahu kyselin | 183 |
| 3.5. | Odrůdová aromata | 184 |
| 3.5.1. | Aroma druhu <i>Vitis labrusca</i> a jeho hybridů | 184 |
| 3.5.2. | Metoxypyraziny a Cabernet Sauvignon | 185 |
| 3.5.3. | Kořenité aroma | 185 |
| 3.5.4. | Předfermentační složky | 187 |
| 3.5.5. | Fermentační složky | 188 |
| 3.5.6. | Těkavé fenoly | 188 |
| 3.5.7. | Karboxylové složky | 189 |
| 3.5.8. | Sírné sloučeniny | 189 |
| 3.5.9. | Složky vznikající po fermentaci | 190 |
| 3.6. | Biogenní aminy | 191 |
| 3.7. | Proteiny | 194 |
| 3.8. | Stabilizace vinného kamene | 196 |

| | | |
|-------------------|--|------------|
| 3.9. | Různé požadavky konzumentů na čírost vína | 198 |
| 3.10. | Zrání vína | 203 |
| 3.10.1. | Víno a kyslík | 204 |
| 3.10.2. | Vývoj fenolových vlastností červených vín | 210 |
| 3.10.3. | Význam a přínos vyzrávání červených vín na kvasnicích | 216 |
| 3.10.4. | Vyzrávání červených vín v láhvi | 219 |
| 3.10.5. | Předčasné stárnutí | 224 |
| 3.11. | Lahvování vína | 226 |
| 3.11.1. | Nezbytná opatření před lahvováním | 226 |
| 3.11.2. | Vlastní lahvování | 228 |
| 4. | Příprava červených vín v dřevěných sudech | 234 |
| 4.1. | Oxidoredukční jevy | 235 |
| 4.2. | Rozpouštění netěkavých složek dřeva | 241 |
| 4.3. | Těkavé látky uvolňované ze dřeva kvasinkami | 241 |
| 4.4. | Vliv sudu na vývoj červeného vína | 244 |
| 4.4.1. | Původ dřeva | 245 |
| 4.4.2. | Vliv sušení dřeva | 246 |
| 4.4.3. | Vliv ožehnutí dřeva | 248 |
| 4.5. | Meze a rizika vyzrávání červeného vína v sudech | 253 |
| 4.5.1. | Přízpůsobení typu dřeva různým vínům | 253 |
| 4.5.2. | Rizika rozvoje mikroorganismů | 256 |
| 4.6. | Metody „aromatizace“ vína | 257 |
| 4.7. | Degustační popis vína vyzrálého v sudech | 267 |
| 4.8. | Ošetřování dřevěných sudů | 268 |
| 5. | Popis a klasifikace vad a chorob červeného vína | 271 |
| 5.1. | Obecné mechanismy a klasifikace | 273 |
| 5.2. | Popis vad a chorob, jejich prevence a odstranění | 273 |
| 6. | Zvláštní způsoby přípravy červeného vína | 283 |
| 6.1. | Biovíno | 283 |
| 6.2. | Nízkoalkoholické a nealkoholické víno | 286 |
| Příloha | | |
| | Ušlechtilé víno patří do skla | 288 |
| | Dubové dřevo – nástroj k výrobě a zrání vína | 291 |
| Literatura | | |
| | | 306 |
| Rejstřík | | |
| | | 315 |