



# **TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A VINULUI**

## **Tehnologia de producere a vinurilor roșii**

### ***1. Recepționarea strugurilor***

Strugurii sunt culeși manual și transportați la uzină în lăzi de plastic, urmând a fi supuși unor analize pentru determinarea acidității, a conținutului de zahăr, a pH-ului și a nivelului de boabe vătămate (deteriorate). Se trece apoi la sortare (eliminarea boabelor uscate, alterate etc) pe banda rulantă.

### ***2. Desciorchinarea, zdrobirea, sulfitarea (conservarea, tratarea cu bioxid de sulf - anhidrida sulfuroasă liberă)***

Zdrobirea bobitelor are loc concomitent cu procesul de desciorchinare a strugurilor. Compania „Vinăria Purcari” este dotată cu utilaje ultramoderne, similare cu cele folosite de cei mai renumiți producători europeni. Zdrobitoarele asigură zdrobirea boabelor și strivirea calitativă a pielii. Tescovina (boștina) obținută este tratată cu preparate enzimatice și bioxid de sulf în proporție de 50-75mg, SO<sub>2</sub>/kg de struguri prelucrați, după care este transportată în rezervoare pentru fermentare. Folosirea preparatelor enzimatice îmbunătățește extragerea substanțelor fenolice, colorante și aromatice din piele și facilitează procesul de presare.

### **3. Fermentarea (Fermentarea mustului pe boștină)**

Este un proces esențial, prin care se extrage din pielea bobitelor necesarul de substanțe fenolice, aromatice și colorante. La fermentare sunt folosite levuri pure selecționate (fiecarui soi de struguri îi corespunde o anumită specie). Temperatura este riguros controlată. Fermentarea boștinei în căzi de stejar cu regim controlat de spălare a căciunii (capacului) contribuie la producerea unui vin roșu cu calități specifice soiului de struguri.

### **4. Presarea mustului (separarea/scurgerea mustului)**

După fermentare, când ne apropiem de sfârșitul întregului proces de vinificație, boștina se separă cu ajutorul scurgătoarelor și preselor. Se trece la faza de liniștire a vinului. Pentru producerea vinurilor roșii de calitate superioară se utilizează mustul-ravac și mustul din prima scurgere – prima fracțiune - cel mult 60 decaltri pentru o tonă de struguri.

### **5. Limpezirea vinului tânăr și scoaterea de pe sedimentele de drojzii (tragerea vinului de pe drojzii, pritocul vinului)**

Mustul-ravac și prima fracțiune sunt amestecate în proporțiile potrivite și supuse fermentării complete în limita zahărului rezidual rămas nefermentat. Procesul continuă până la atingerea nivelului de zahăr rezidual admis de standardele în vigoare, după care începe limpezirea completă a vinului. Pentru a împiedica pătrunderea oxigenului în rezervoare, acestea sunt umplute cu material vinicol. La capătul a două săptămâni, după sedimentarea levurilor, impurităților și a altor particule, are loc tragerea vinului de pe sediment.

## **6. Fermentarea malo-lactică**

După sistarea fermentației alcoolice are loc fermentarea malo-lactică, operațiune tehnologică esențială ce asigură calitatea superioară a vinurilor de Purcari. Procesul presupune un control permanent al parametrilor tehnico-chimici și al mediului microbiologic, și se încheie în momentul transformării acidului malic în acid lactic. Degradarea acidului malic are loc sub influența bacteriilor lactice. Astfel, vinul devine catifelat și capătă aromă și nuanțe de fructe.

## **7. Mecanismul limpezirii vinului și filtrarea**

Pentru limpezirea vinului se folosesc diferite substanțe care provoacă sedimentarea (depunerea) impurităților pe fundul rezervorului: gelatina, taninul de uz oenologic, clei de pește, albușul de ou (ovalbumina), cazeina, caolina, bentonita. Prin dispersarea uneia din substanțe, în cantități bine stabilite, în vin se formează „fulgi” (particule coloidale) care se depun împreună cu impuritățile, timp de câteva zile. Alegerea celei mai potrivite substanțe pentru limpezirea fiecărui tip de vin se face în urma unor teste de laborator. După limpezire vinul este supus filtrării mecanice, ce presupune folosirea materialelor filtrante și a unui utilaj specializat.

## **8. Maturarea în butoaie de stejar**

În mod tradițional, maturarea vinurilor roșii are loc în butoaie de stejar cu o capacitate de 225 litri. Astfel, vinul tânăr se „rotunjește” (se maturizează) mai bine și mai rapid decât în rezervoarele mari. În secția de maturare, temperatura aerului este de 12-16°C, iar umiditatea relativă a aerului – 85%. În butoiul de

stejar, vinul capătă aromă inconfundabilă, cu nuanțe de vanilie, care armonizează perfect cu aroma naturală de struguri.

### ***9. Tratarea vinului cu temperaturi scăzute (tratarea cu frig)***

La sfârșitul perioadei de maturare, vinul este tratat cu frig în instalația frigorifică destinată acestui proces, după care este menținut la o temperatură de -3 -5°C timp de 4-5 zile, filtrat la rece și apoi îndreptat spre odihnă.

### ***10. Îmbutelierea sterilă***

Îmbutelierea sterilă (la rece) este cea mai eficientă metodă mecanică de stabilizare biologică a vinului îmbuteliat. Folosirea acestei metode este posibilă doar în condiții aseptice, când microflora este absentă în sticle, dopuri, rezervoare, utilaj, în aerul din secția de îmbuteliere. Un aspect important în îmbutelierea sterilă constă în controlul microbiologic al întregului „arsenal” folosit.

### ***11. Maturarea în sticle***

După îmbuteliere are loc procesul de maturare în sticle. În această perioadă vinul se „odihnește”, capătă un buchet fin deosebit și gust armonios. Vinul devine operă de artă iar vinificatorul își vede răsplătite truda și așteptarea.

### ***12. Ambalarea și etichetarea***

După ce maturarea vinului în sticle ia sfârșit, se aplică eticheta, tipărită pe hârtie specială, și capsula decorativa din poli-

laminat. În cele din urmă, sticlele ambalate în hârtie foarte subțire sunt stocate în cutii speciale din carton.

## **Tehnologia de producere a vinurilor albe. Etapele principale**

- 1. Recepționarea strugurilor***
- 2. Desciorchinarea și zdrobirea***
- 3. Separarea fazei lichide de boștină***
- 4. Limpezirea***
- 5. Fermentarea alcoolică***
- 6. Clarificarea prin metoda cleirii (tratarea vinului cu substanțe coloidale)***
- 7. Maturarea în butoaie de stejar***
- 8. Tratarea cu frig***
- 9. Îmbutelierea sterilă***
- 10. Maturarea în sticle***
- 11. Ambalarea și etichetarea.***