



# Οινολογία

Μάθημα 5ον

# ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΡΑΣΙΟΥ

- Ορισμός κρασιού:

είναι το οινοπνευματώδες ποτό που παράγεται από τη ζύμωση, (σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα) του χυμού φρεσκοκομμένων σταφυλιών σε μικρά ή μεγάλα οινοποιία.



# ΚΥΡΙΑ ΜΕΡΗ ΠΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

Κοτσάνια είναι τα τσαμπιά τα οποία συγκρατούν τις ρώγες



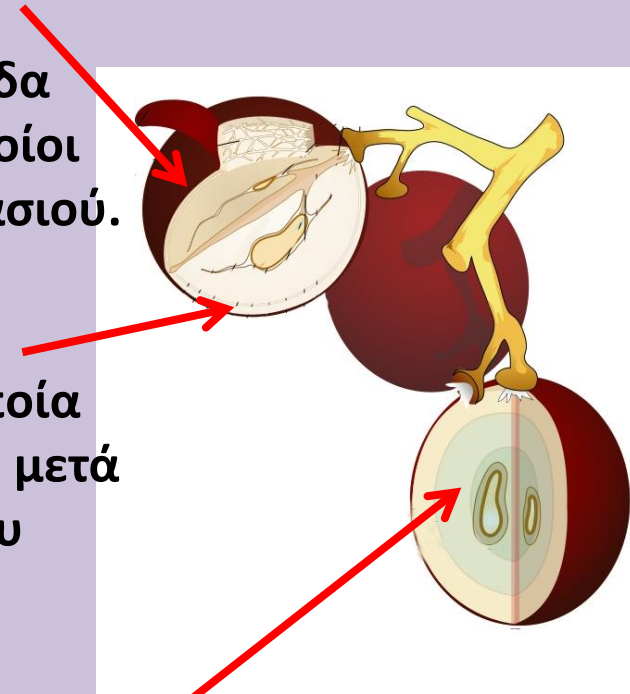
Ρώγες-είναι βασικά οι καρποί του αμπελιού και ή βασική πρώτη ύλη για την παραγωγή του κρασιού.

# ΚΥΡΙΑ ΜΕΛΗ ΠΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ Η ΡΟΓΑ

Φλοιός-φλούδα: είναι η εξωτερική επιφάνεια του σταφυλιού (δίδει χρώμα στο κρασί). Πάνω στη φλούδα μαζεύονται μικροοργανισμοί (σακχαρομύκητες) οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για τη ζύμωση και παραγωγή του κρασιού.

Σάρκωμα-πολτός: είναι ή σάρκα της ρώγας από την οποία προέρχεται ο μούστος ή το γλεύκος(χυμός σταφυλιού) μετά από τη σύνθλιψη που χρησιμεύει για τη παραγωγή του κρασιού.

Κουκούτσια: κοινώς ονομαζόμενες κοκκόνες που περιέχουν τανίνες, λιπαρά οξέα(είναι ανεπιθύμητα διότι επηρεάζουν τη γεύση του κρασιού) και νερό.



# ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

Είναι ή περίοδος που κατά τη οποία ο παραγωγός αποφασίζει ότι το σταφύλι είναι αρκετά ώριμο για να γίνει ο τρύγος.

1. Αύξηση της γλυκόζης στο σταφύλι.
2. Αύξηση της φρουκτόζης στο σταφύλι.
3. Μείωση οξέων ειδικά του μηλικού οξέως.



# ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ

## Ορισμός δειγματοληψίας:

είναι η διαδικασία μέτρησης του ζαχάρου πάνω στη ρώγα για να διαπιστωθεί αν είναι ώριμο για αφαιρεθεί από το αμπέλι και να αρχίσει τη παραγωγή κρασιού.



# ΤΡΟΠΟΙ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΟΥ ΣΑΚΧΑΡΟΥ ΣΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

## Δείγμα από ρώγες:

Λαμβάνονται ως δείγμα 1-2 ρώγες από το κάτω , το μεσαίο και το επάνω μέρος του αμπελιού και από τις δύο πλευρές και είναι ο πιο αξιόπιστος και πιο αντιπροσωπευτικός τρόπος δειγματοληψίας.

Δείγμα από τσαμπιά: Λαμβάνεται ένα τσαμπί σταφύλι από κάθε 10 κλήματα.

Δείγμα από ολόκληρο κλίμα: Μαζεύονται όλα τα τσαμπιά από ένα κλίμα ανάμεσα σε 100.

# ΜΟΥΣΤΟΣ

Ορισμός: Είναι ο χυμός που βγαίνει από την θραύση των σταφυλιών



## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΜΟΥΣΤΟΥ Η ΓΛΕΥΚΟΥΣ

1. Νερό 70-80%
2. Σάκχαρα 10-35% (γλυκόζη και φρουκτόζη)
3. Οξέα (τρυγικό, μηλικό κλπ.)
4. Βιταμίνες π.χ. βιταμίνη C
5. Ιχνοστοιχεία κάλλιο, (μαγνήσιο ασβέστιο κλπ.)



## Λεξιλόγιο:

Ρεφρακτόμετρο: Είναι ειδικό και μικρό σε μέγεθος όργανο που χρησιμοποιείται από τους οινολόγους για να μετρά το πωμέ .

Μπωμέ: Είναι η περιεκτικότητα του χυμού του σταφυλιού σε ζάχαρη

Στέμφυλα: είναι οι αποξηραμένες φλούδες που παραμένουν μετά την σύνθλιψη και χρησιμοποιούνται ως λίπασμα και ως ζωοτροφές.

Κάρες: λέγονται και αλλιώς τα τσαμπιά. Δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για άλλους σκοπούς και καίγονται.

Τανίνες και λιπαρά: είναι οι ουσίες που προέρχονται από τα τσαμπιά και τα κουκούτσια και προσδίδουν στυφή γεύση και πικράδα στο κρασί.