

## Závady a nemoci vín

Velká část závad a nemocí vína je způsobena zanedbáním základních aspektů čistoty a hygieny od sběru hroznů, zpracování až po hotový produkt.

**1. sirka** nejčastěji vyskytující se nemocí, projevuje se zápachem po sirovodíku zkažené vejce, příčinou je vznikající sirovodík nebo těkavé sirnaté sloučeniny ve víně, vyskytuje se převážně u mladých vín. Při mírných projevech se odstraňuje dokonalým provzdušněním a stočením a zasířením vína. Při silnějším projevu nemoci je k ošetření sirky ve víně síran měďnatý a citrát mědi.

**2. hnědnutí (hnědka)** se vyskytuje u červených i bílých vín. Projevuje se změnou barvy, chuti i vůně vína. Necháme-li víno v otevřené nádobě, rychle hnědne, příčinou je zvýšený obsah oxidačních enzymů, které jsou nejvíce obsaženy v nahnílých a narušených hroznech. Této nemoci předcházíme co nerychlejším zpracováním hroznů a rmutů nejlepším prostředkem ochrany a odstranění následků nemoci je síření a číření bentonitem, želatinou, nebo vinnými kvasnicemi.

**3. černý zákal** je způsoben vysokým obsahem železa a tříslovin. Víno při styku s kyslíkem od hladiny pozvolna černá. Železo se do vín dostává při styku se železnými předměty. Této závadě jsou více náchylná vína s nízkým obsahem kyselin. Prevence a ochrana spočívá v omezení styku vína se železem, snížení obsahu kyselin. K odstranění nemoci se používá číření kyanoželeznanem draselným.

**4. stařina** vzniká při nedostatečném ošetřování vína provzdušňováním, nižším obsahu síry a u vín která jsou delší dobu vystavená působení vzdušného kyslíku ve neplných nádobách přičemž víno ztrácí svou svěžest a dostává příchut' po juchtovině. Stařinu lze jen velmi těžko odstranit, dá se zmírnit zcelením s mladým vínem a ošetřením sírou. Dále přiměřenou manipulací udržováním plných sudů a nádob a včasným stočením zralého vína do lahví.

**5. vůně a příchut' po dřevě (bečka)** je způsobována vyluhováním nepříjemně páchnoucích substancí ze dřeva sudu. Vyskytuje se obvykle u starých špatně ošetřovaných sudů. U bílých vín se tato nemoc vyskytuje víc než u červených, v lehčích případech se dá zmírnit čířením, v závažnějších případech se použije prostředek pro odstranění pachů a chuti ve víně.

**6. křísovatění vína** se projevuje bílým hladkým nebo vrásčitým povlakem na hladině vín. Nejčastěji se objevuje v neplných nádobách u vín s nižším procentem alkoholu za přístupu vzduchu a při vyšších teplotách. U vína bývá narušeno aroma, vzhled i chuť. Křísovitost vína způsobují aerobní křísivé kvasinky. Je-li v nádobách malé množství křísovitého povlaku, odstraníme jej vyplavením, při větším výskytu je možno křís odstranit filtrací nebo stočením. Křísovatění vína předcházíme dodržováním hygieny prostředí a nádob a sířením a pravidelným doléváním nádob.

**7. Bílý zákal** se vyskytuje u vín bohatých na fosforečnany a železo, u vín s vysokým obsahem alkoholu a vín málo kyselých. Na tuto nemoc jsou náchylná vína, u kterých nastalo silné biologické odbourávání kyselin. Předcházíme jí vyčířením kyanoželeznanem draselným.

**8.Příchut' po petroleji** u vín, která se dostanou do styku s těmito látkami. Vada se většinou nedá odstranit, proto je nutné styku s látkami zabránit. Další vady můžou být příchut' po korku, kouřová, zemitá apod.

**9.Naoctění vína(těkavky)**- tato nemoc je nejnebezpečnější. Je způsobována octovými bakteriemi, které se rozmnožují na povrchu vína a tvoří jemný slizový povlak. Hlavním znakem těchto bakterií je, že oxidačním enzymem mění alkohol nebo cukr na kyselinu octovou. Toto naoctěné víno má pak kyselou chuť a vůni po octu. Slabě naoctěná vína se dají chránit sířením, pasterizací při teplotě 65° C se dá naoctění omezit. Za víno nevyhovující se považuje víno o obsahu 1.1 g červené 1,2 g těkavých kyselin na 1 L

**10.Příchut' po plísni**-přenáší se do moštu a vína z hroznů poškozených plísní a hroznů nahnilých. Příčinou můžou být také plesnivé sudy, hadičky, nebo sklepní náradí. Plísňovou příchut' odstraníme sířením, čiřením želatinou, aktivním uhlím, kaseinem a zdravými vinnými kvasnicemi.

**11.Zvrhnutí vína** -většinou se vyskytuje u červených vín. Nemoc je bakteriologického původu. Nemocné víno ztrácí barvu, na vzduchu se kalí a hnědne. Chuť je mdlá až odporná. V počátku nemoci se víno zasílí pyrosiřičitanem draselným nebo se scedí s barevným kyselým vínem. V pokročilejším stádiu se nemoc nedá zvrátit.

**12.Myšina** víno se dostane do stádia kdy chutná a zapáchá po myších výkalech. Nemoc se projevuje u vín s nízkým obsahem alkoholu a kyselin, ležících delší dobu na kvasnicích při vyšších teplotách nebo při pomalém kvašení. Proti myšince se brání včasným stočením vína z kvasnic, kvašením moštu v nádobách uzavřených kvasnými zátkami a správným sířením vín. Slabší myšina se odstraňuje silným sířením, scelením se zdravým kyselým vínem a skladováním při nízké teplotě. Na silnější myšinu použijeme aktivní uhlí v dávce 50 až 200 g na 1hl, dočiřením bentonitem a přefiltrováním.

**13. Příchut' po třapínách** -vyskytuje se ve vínech, která byla vyrobena z neodzrnlých rmutů a nedozrálých hroznů. Víno má hrubou, drsnou chuť a někdy i nahnědlou barvu. Tato příchut' se dá odstranit čiřením želatinou a taninem a také scelením s extraktivním kořeněným vínem.

**14.Hořknutí vína**- hlavně u červených vín. Nemoc se projevuje ztrátou barvy, tříslovin a nepříjemnou hořkou příchutí. Někdy dochází k rozkladu vinného kamene. Hořká vína se dají napravit čiřením zdravými kvasnicemi, kaseinem nebo živočišným uhlím v dávkách 50 až 100 g na 1 hl.

**15.Mléčné a manitové kvašení(manit)** je nemoc vyskytující se u vín s malým obsahem kyselin a tříslovin. víno má mléčný zákal, sladkokyselou chuť a voní po kyselém zelí. Předcházíme tak, že oddělujeme zdravé hrozny od hroznů nahnilých a poškozených, sířením moštu s nízkým obsahem kyselin, popřípadě, jejich přikyselením přidáním kyseliny vinné 1 až 2 g na 1 L.

Pasterizací a silným sířením se choroboplodné zárodky ničí. Nepříjemnou příchut' lze zmírnit přidáním živočišného uhlí nebo scelením s jiným, kyselým dobře prokvašeným vínem.

**16. Vláčkovatění vína** – jedná se o slizovité bakterie, kterým se daří ve vínu s větším zbytkovým cukrem a nízkým obsahem kyselin. Ke vzniku této nemoci napomáhá ponechání vína delší dobu na kvasnicích ve sklepě, kde je vyšší teplota. Vyšší obsah alkoholu a tříslovin vláčkovatění zabraňuje. Dostatečnými prostředky k zamezení nemoci je hladký průběh kvašení, včasné stočení vína z kalů za provzdušnění a zasíření. Při silnějším zvláčkovatění je potřeba víno provzdušnit přes růžici a zasířit. Slizovité látky se poté usadí na dně sudu. K lepšímu usazování se používá 8 až 10 g taninu na 1 hl. Vínu prospěje vyčiření želatinou a zfiltrování.