

PRAĆENJE KEMIJSKOG I MIKROBIOLOŠKOG SASTAVA TIJEKOM PROIZVODNJE VINA

PRINCIP:

1. Analizirati početni kemijski sastav mošta:
 - šećer moštomjerom po Babou, RS-metodom i brzom francuskom metodom,
 - pH, ukupne kiseline
 - hlapljive kiseline
 - nakon sumporenja slobodni i ukupni SO₂
2. Napraviti mikrobiološku analizu mošta prije i poslije sumporenja
3. Mikrobiološka analiza komercijalnog suhog vinskog kvasca: odvagati 1 g kvasca i suspendirati ga u 99 mL sterilne vode (razrjeđenje 10⁻²). Pripraviti odgovarajuća veća razrjeđenja, izbrojati stanice u Thoma-ovoj komorici, izračunati koja razrjeđenja treba nacijepiti na petrijeve zdjelice sa sladnim agarom (na čvrstu podlogu se naciepljuje po 0,1 mL). Inkubirati naciepljene petrijeve zdjelice u termostatu (28 ° /48 h), zatim prebrojati kolonije kvasca i preračunati na 1 g suhog kvasca (izraziti rezultat u CFU/g). Uočiti da li su osim kvasaca na podlogama porasle kolonije kontaminanata.
4. Aktivirati komercijalni vinski kvasac prema uputama proizvođača, napraviti nativni preparat inokuluma (aktivirani komercijalni kvasac) i mikroskopirati

Nacijepiti mošt aktiviranom i suhim komercijalnim kvascem (radi usporedbe) - postaviti fermentaciju u velikoj Erlenmeyer-ovoj tikvici s vrelnjačom, te pratiti kemijski sastav mošta tijekom fermentacije:

- šećer RS-metodom i brzom francuskom metodom,
 - alkohol kemijskom i denzimetrijskom metodom
 - pH, ukupne kiseline
 - hlapljive kiseline
 - slobodni i ukupni SO₂
5. Napraviti pretok mladog vina i analizirati njegov kemijski sastav:
 - šećer RS-metodom i brzom francuskom metodom,
 - alkohol i ekstrakt denzimetrijskom metodom
 - pH, ukupne kiseline

- hlapljive kiseline
- slobodni i ukupni SO₂
- određivanje glicerola (HPLC)
- određivanje jabučne i vinske kiseline (papirnom kromatografijom, HPLC)

6. Degustacija i ocjenjivanje vina

7. Diskusija rezultata