



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
MARIBOR**

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

tel.: (02) 228 49 00, fax: (02) 251 94 82

E-pošta: [info@kmetijski-zavod.si](mailto:info@kmetijski-zavod.si), <http://www.kmetijski-zavod.si/>

## Oddelek za kmetijsko svetovanje, specialistična služba za vinogradništvo in vinarstvo

Maribor, 25. april 2016

### Vinogradniško – vinarsko obvestilo 2

## STEKLENIČENJE VINA

Stekleničenje vina zajema pripravo vina in samo izvedbo ustekleničenja–polnjenja vina.

#### Priprava vina za stekleničenje obsega:

- stabilizacijo vina na termolabilne beljakovine,
- stabilizacijo vina na vinski kamen,
- stabilizacijo vina na vsebnost prostega žvepla,
- stabilizacijo na kovine,
- mikrobiološko stabilizacijo.

#### Izvedba stekleničenja vina

Stekleničenje (polnitev) vina obsega: pripravo steklenic, pripravo zamaškov, filtracijo vina, polnjenje vina, zamaševanje steklenic in čuvanje steklenic v primernih pogojih.

Varnejša je uporaba novih steklenic, ki jih razkužimo jih z 1 % raztopino žveplaste kisline ( $H_2SO_3$ ).

Rabljene steklenice temeljito operemo in jih nato razkužimo z 2% raztopino žveplaste kisline ( $H_2SO_3$ ).

Po razkuževanju steklenice dobro odcedimo - vsaj 20 minut, da ni ostankov žvepla. V kolikor pa steklenice po razkuževanju izplaknemo z razkličeno filtrirano vodo (avtomatski sterilizator steklenic), odcejanje ni potrebno.

Celotno »polnilno linijo« je potrebno pred polnjenjem sterilizirati, in sicer filter, vse dovode in polnilec, ne glede ali je linija v pravem pomenu besede (pri večjih polnilnicah) ali je sestavljena samo iz filtra, cevi in polnilca, kot je to manjših kletih.

Za sterilizacijo lahko uporabimo nizekotlačno paro (parjenje traja okrog dvajset minut) ali vročo vodo temperature 85 °C (voda teče okrog 20 minut), lahko pa steriliziramo z 0,1% raztopina 15% perkoskiocetne kisline 30 minut (npr. Zlatol san). Po sterilizaciji moramo linijo izplakniti, najbolje z razkličeno vodo (okrog 10 minut).

Napolnjena steklenica mora biti čimprej zamašena, da preprečimo okužbo. Izbira vrste zamaška zavisi od kakovosti vina in časa "hrambe" vina v steklenicah. Zamašek mora biti nevtralen in steril, dobro mora tesniti, da vino ne izteka.

Napolnjene steklenice lahko opremimo takoj ali pa jih brez opreme skladiščimo v primernem prostoru.

Opremo steklenice sestavljajo: etiketa - potrebno je upoštevati vinsko zakonodajo - Pravilnik o označevanju in embalaži vina, UL RS št. 37/2010, ovratnica, kapica, dodatne nalepke (informativna o nagradi, ...).

Pakiranje je lahko različno, kar zavisi od kakovosti in vrste steklenic.

Zunanji videz in sporočilo je pomemben dejavnik promocije vina in pridelovalca.

**Tadeja Vodovnik Plevnik, univ.dipl.inž.kmet., specialistka za vinarstvo**