



Datum: 25.02.2018

ALI VESTE?

TIPI TRGATEV

- Normalna trgatev: Zavod določi najzgodnejši datum trgatev.
- Pozna trgatev: zahtevana je sladkorna stopnja nad 95° Oe, kislina 6-10 g/l (odvisno od sorte).
- Izbor: zahtevana je sladkorna stopnja nad 110° Oe, kislina 6-10 g/l (odvisno od sorte).
- Jagodni izbor: zahtevana je sladkorna stopnja nad 130° Oe, kislina 8-12 g/l (odvisno od sorte).
- Ledeno vino: zahtevana je sladkorna stopnja nad 140° Oe, kislina 9-12 g/l (odvisno od sorte); grozdje mora biti trgano in stiskano pri najmanj -7 C.
- Suhi jagodni izbor: zahtevana je sladkorna stopnja nad 160° Oe, kislina 6-10 g/l (odvisno od sorte).

SLADKORNE STOPNJE V VINU

Suho: do 4 g/liter ne povretega sladkorja.

Polsuho: do 12 g/liter ne povretega sladkorja.

Polsladko: do 50 g/liter ne povretega sladkorja.

Sladko: nad 50 g/liter ne povretega sladkorja.

KAKOVOST VINA

Vrhunsko vino:

Trgatev grozdja v polni zrelosti in prezrelosti s sladkorno stopnjo nad 85° Oe in s 6 do 10 g skupnih kislin na liter (odvisno od sorte). Dosladkanje z umetnim ali naravnim sladkorjem ni dovoljeno. Pri nekaterih sortah je zaželena prisotnost žlahtne gnilobe. Zavod za gozdarstvo in kmetijstvo na podlagi prijave zmeri vsebnost sladkorja že v grozdnih jagodah in izda odločbo za možnost trgatev vrhunškega vina. Pred stekleničenjem Zavod analizira vino, ga oceni in če ocena presega 18 točk (od 20 možnih), izda odločbo za vrhunsko vino.

Kakovostno vino:

Trgatev grozdja v polni zrelosti, s sladkorno stopnjo 70-85° Oe (14.2 - 17.0 g/L) in 6 do 10 g skupnih kislin na liter (odvisno od sorte). Dosladkanje z umetnim ali naravnim sladkorjem je dovoljeno.

Namizno vino:

Trgatev grozdja v polni zrelosti, predvsem sort, ki ne dosežejo sladkorne stopnje za kakovostno vino. Najnižja stopnja sladkorja je 64° Oe (12.8 g/l), skupne kisline v moštu pa so pod 10 g/l. Dosladkanje z umetnim ali naravnim sladkorjem je dovoljeno.

Peneče vino:

Grozdje za osnovno vino se trga pred polno zrelostjo, saj sta potrebna višja kislina in nižji

alkohol, predvsem pa mora biti grozdje zdravo. Priporočena stopnja sladkorja je od 75-85° Oe (15.1 - 17.0 g/L), vsebnost skupnih kislin pa od 10-12 g na liter.

klasična metoda: sekundarno vretje v steklenicah

biserna metoda: sekundarno vretje v cisternah

OCENJEVANJE VIN

Srebrna medalja: od 17.01 do 18.0 točk; na ocenjevanju vin na Kmetijsko-živilskem sejmu v Gornji Radgoni je lestvica od 17.1 do 18.1 točke.

Zlata medalja: od 18.01 do 19.0 točk; na ocenjevanju vin na Kmetijsko-živilskem sejmu v Gornji Radgoni je lestvica od 18.1 do 19.1 točke.

Velika zlata medalja: od 19.01 do 20.0 točk; na ocenjevanju vin na Kmetijsko-živilskem sejmu v Gornji Radgoni je lestvica od 19.11 do 20.0 točke.

Prvak sorte: najvišje ocenjeno vino posamezne sorte.

Šampion - najvišje ocenjeno vino na ocenjevanju po kategorijah

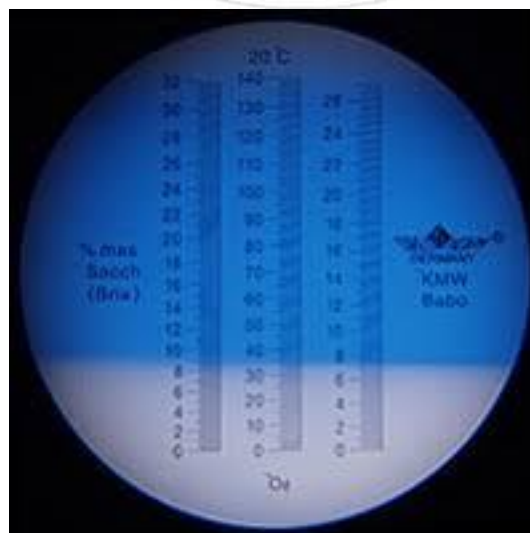
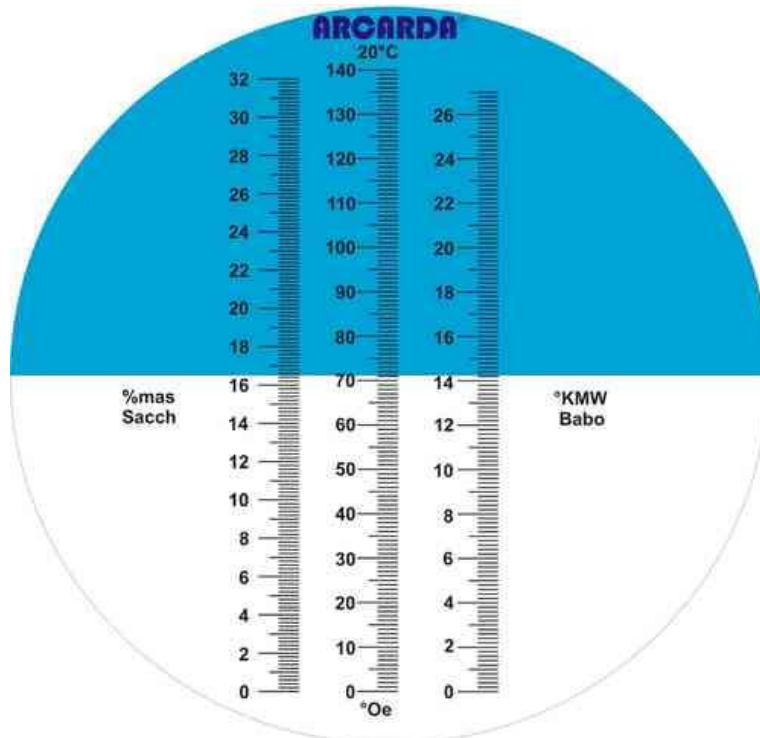
REFRAKTOMETER IN SKALE

Vino po kakovosti delimo na:

- suho belo vino normalne trgatev z ostankom sladkorja do 4 g/l,
- polsuho belo vino normalne trgatev z ostankom sladkorja 4-25 g/l,
- vino posebne kakovosti (pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, ledeno vino, suhi jagodni izbor) ne glede na vsebnost sladkorja,
- peneče vino ne glede na vsebnost sladkorja.

**PRI VEČINI REFRAKTOMETRIH SE UPORABLJA LEVA SKALA
(oziroma tam kjer je oznaka Brx %mas Sacch)**





PRI VEČINI REFRAKTOMETRIH SE UPORABLJA LEVA SKALA (oziroma tam kjer je oznaka Brx %mas Sacch)

Bx (BRIX) ali % Sacch	Približen ostanek ne povretega sladkorja v g/l	
	normalna trgitev	posebne kakovosti
5,5		
6,0	>4	
6,5	5	6
7,0	10	11
7,5	15	13
8,0	20	15
8,5	25	17
9,0	30	20
9,5	35	25
10,0	40	30
10,5	45	35
11,0	50	40
11,5	55	45
12,0	60	50
12,5	65	55
13,0	70	60
13,5	75	65
14,0	80	70
14,5	85	75
15,0	90	80
15,5	95	85
16,0	100	90
16,5	105	95
17,0	110	100
17,5	115	105
18,0	120	110
18,5	125	115
19,0	130	120
19,5	135	135
20,0	140	130