

## NOVÝ SPÔSOB APLIKÁCIE OXIDU SIRIČITÉHO PRI FŁAŠOVANÍ VÍNA

Doc. Ing. ERICH MINÁRIK, DrSc., Komplexný výskumný ústav vinohradnícky a vinársky, Bratislava

**Kľúčové slová:** víno, fľašovanie, oxid siričitý, nový spôsob

Stabilita fľašovaného vína je prioritnou podmienkou kvalitného výrobku. Jedným z kritérií trvanlivosti vína je mikrobiologická stabilita na fľašovaného výrobku. Predpokladom je sterilné víno docielené sterilným fľašovaním. Doteraz sa menšia pozornosť venovala sterilite fľaše – továrensky novej či už upotrebenej.

### Klasické sterilné fľašovanie a pasterizácia vína

Je všeobecne známe, že pri sterilnej filtrej alebo pri pasterizácii môže v linke dôjsť k dodatočnej kontaminácii plničkou, fľašou, korkovou zátkou alebo zátkovačkou. Pri sterilnom fľašovaní je teda hlavným úsilím zabrániť rekontaminácii vína na fľašovacej linke. Preto treba zdôrazniť, že termín „sterilné fľašovanie“ nie je adekvátnym vyjadrením vzhľadom na mnohé často skryté kontaminácie, ku ktorým môže dôjsť vo fľaši či korkovou zátkou.

Osobitne ľahká je mikrobiologická stabilizácia sladkých vín s nízkou hladinou alkoholu, vyššou koncentráciou acetaldehydu a vyšším obsahom sacharidov. V takomto prípade nemusia ani vysoké dávky SO<sub>2</sub> vždy zabrániť rozmnoveniu kontaminujúcich buňiek mikroorganizmov. Vyvstala tak otázka, či by bolo možné zlepšiť techniku „sterilného“ fľašovania alebo pasterizácie tak, aby bolo víno v kritickej fáze fľašovania, t.j. v momente naplnenia do fľaše a následného okamžitého uzavretia fľaše, chránené antiseptickým účinkom oxidu siričitého. Takúto myšlienku nedávno nadhodil Delfini [1].

### Priame vstreknutie oxidu siričitého do fľaš pred fľašovaním vína

Taliani autori Delfini a Conterno [2,3] popísali nedávno nový spôsob priamej aplikácie SO<sub>2</sub> do prázdnych fľaší tesne pred

fľašovaním. Technika priamej injekcie oxidu siričitého do práznej fľaše bezprostredne pred naplnením vínom má niekoľko hlavných prednosti:

1. injekcia vopred určeného požadovaného množstva oxidu siričitého do práznej fľaše vo vzťahu k fľašovanému vínu;

2. sterilizácia vnútorných stien fľaše;

3. maximálny antiseptický účinok SO<sub>2</sub> na mikroorganizmy vína, pričom sa zabráni kontaminácii predtým, než by oxid siričitý mohol byť neutralizovaný a znemožniť vývin buniek mikroorganizmov. Tento účinok je možný nakoľko:

– v momente pridania SO<sub>2</sub> do vína disponujeme maximom voľného SO<sub>2</sub>, teda molekulárneho oxidu siričitého, avšak iba v bezprostrednej blízkosti dotyku s vínom, nakoľko tu nevyhnutne dochádza k väzbe SO<sub>2</sub> s acetaldehydom, polyfenolmi a pod.;

– molekulárny oxid siričitý po vstupe do bunky túto sice rýchle usmrí, ale súčasne sa viaže aj na rôzne zložky vína;

– ihned po naplnení fľaší vínom, asi po 10–20 sekundach, sa fľaša uzavrie, čím sa zabráni následnej kontaminácii, aj keď je molekulárny SO<sub>2</sub> dôsledkom nadváznosti, napríklad na acetaldehyd, znižený.

Je známe, že vínne kvasinky, ak majú k dispozícii sacharidy a amoniakálny dusík alebo bielkoviny, sa môžu vyvíjať, aj keby vo víne bola čo i len jediná bunka *Saccharomyces cerevisiae*. Vo víne s vyšším obsahom acetaldehydu nemožno zabrániť rozmnoveniu kvasiniek ani pri vyšších koncentráciach voľného SO<sub>2</sub>, ani molekulárneho SO<sub>2</sub>, ktorý je vysoko toxickej účinný voči kvasinkám [4,5].

Delfini a Conterno [2] podrobne popsali techniku priameho vstrekovania oxidu siričitého do práznej fľaše tesne pred naplnením vínom a uzavretím fľaše. Roztok SO<sub>2</sub>

môžno urobiť vo vode alebo s vínom, ktoré sa má na fľašovať. pH sa upraví na 2,0, napríklad kyselinou citrónovou po pridavku disiričitanu didraselného (K<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>). Hladina kyseliny citrónovej sa vo fľašovom víne zvýší asi o 50–200 mg/l. Ak sa použije kvalitný oxid siričitý, možno úpravu acidifikáciu vynechať, nakoľko sa pH samo upraví na veľmi nízke hodnoty. Možno pracovať aj s K<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub> a s kyselinou vínou v pomere 2 : 1. Vyzrážaný hydrogénový draselny treba odstrániť pred dávkovaním do injektoru. Hodnota pH klesne vždy pod 2,0, čo zabezpečuje úplnú sterilizáciu fľaše.

Doterajšie výsledky uskutočnené v Taliansku s 20 typmi injektorov možno zhrnúť takto:

1. Množstvo SO<sub>2</sub> možno určiť veľmi presne s chybou menšou ako 3,0 mg/fľašu a s koncentráciou SO<sub>2</sub> vo víne 4–5 mg/l. Injektor vstrekne 1 ml roztoku SO<sub>2</sub>, ktorý je tisíckrát koncentrovanejší v porovnaní s požadovanou koncentráciou vo víne, nakoľko počas naplnenia vína sa zriedi asi 750krát v 750 ml fľaši. Okrem toho dochádza k 5–15 % strate SO<sub>2</sub> počas fľašovania v závislosti od typu plnenia. Uvedená strata zostáva pre tú istú plničku konštantná a možno ju vypočítať.

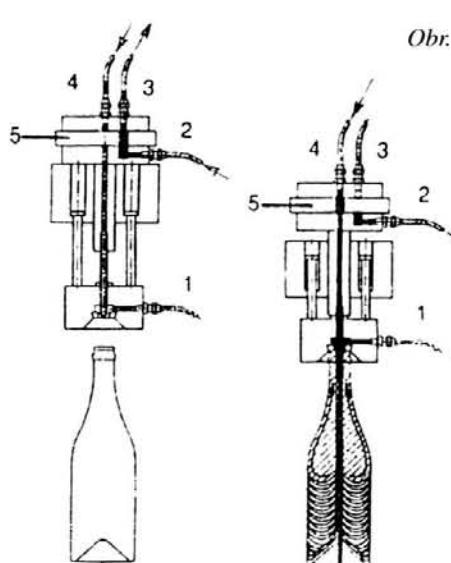
2. Výskumy dokázali sterilizáciu novej i upotrebej fľaše roztokom 20 g/l SO<sub>2</sub> pri pH 2,0 po dobu 30 s pred naplnením a to aj v prípade, že fľaša bola silnejšie kontaminovaná populáciami kvasiniek a baktérii. Sterilizácia je funkciou koncentrácie oxidu siričitého a pH v koncentrovanom roztoku, t.j. záleží na koncentrácií molekulárneho SO<sub>2</sub>[4].

3. Použitím vína na prípravu koncentrovaného roztoku oxidu siričitého sa zabráni dávkovaním vody do fľaše, zredukuje sa prchavosť a zvýší adhézia roztoku na stenách fľaše počas injekcie, dôsledkom čoho je strata počas plnenia vína plynulejšia a konštantná.

4. Vstrekom dusíka sa eliminuje 30–40 % obsahu kyslíka vo fľaši, čím sa predbežne vyprázdenie plničky stáva zbytočným.

### LITERATÚRA

- [1] DELFINI, C.: L'Enotecnico, 1989, (7/8), s. 79
- [2] DELFINI, C., CONTERNO, L.: Nouveau procédé d'utilisation du dioxyde de soufre à l'embouteillage. 1 ère Partie, 21 pp., 14 ème Assemblée Générale de l'O. I. V., 2.Oenologie, Paris, 6.–10. juin 1994 a
- [3] DELFINI, C., CONTERNO, L.: Rev. Oenol. 20, 1994 b (7–8), s. 59
- [4] MINÁRIK, E.: Kvasny prum. 2, 1956, s. 183
- [5] MINÁRIK, S., NAVARA, A.: Chémia a mikrobiológia vína. Príroda, Bratislava 1986, s. 417



Obr. 1. Schéma činnosti dávkovacieho vstrekovača

- 1 – Rekuperačné vedenie k resorpčnému roztoku (lapač)
- 2 – Prívod vstrekovaného produktu (SO<sub>2</sub>)
- 3 – Vedenie recyklácie vstrekovaného SO<sub>2</sub>
- 4 – Vedenie plynu
- 5 – Mobilná doska dávkovacej komory
- 6 – Dávkovacia komora na vstrekovací produkt

