

ПРОИЗВОДЊА ВИНА У ОКВИРУ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА

„СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“

1. Услови хигијене

Основни предуслов за производњу квалитетног вина са географским пореклом, у оквиру ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“, јесте хигијена транспортних средстава, просторија, винских судова и свих других уређаја и делова уређаја са којима грожђе и вино долазе у контакт. О овоме произвођачи вина у оквиру ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“, који су у систему географског порекла посебно воде рачуна, посебно они који употребљавају најквалитетније сојење квасаца, јер у супротном ефекат би био знатно умањен или потпуно неприметан, пошто ферментацију неће водити само аутохтони квасци и квасци који су инокулирани, већ и други штетни микроорганизми са машина. У оваквим случајевима не долазе до изражаја све карактеристике вина ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“, већ произведена вина могу имати низак квалитет, без неког посебног карактера и квалитета. Разлог могућности производње вина без карактера ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ је тај што ферментација у оваквим случајевима није чиста, већ паралелно са додатим квасцима, на процес ферментације утичу штетни микроорганизми (бактерије, дивљи квасци и др.), који стварају нуспродукте ферментације, а који нарушавају квалитет вина и специфичности карактера вина из ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“.

Други негативан ефекат и критичну тачку приликом производње вина са географским пореклом из ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ могу изазвати разне бактерије, пре свега сирћетне и млечне, када се као резултат њиховог деловања може јавити вино са повећаним садржајима сирћетне киселине, етил-ацетата, ди-ацетил и слично.

Посебна пажња условима хигијене транспортних средстава, амбалаже за бербу грожђа, опреме која се користи, процеса прераде грожђа и судова у којима се одвија процес ферментације мора се поклонити код типова вина традиционалне производње (БМ 16, БМ 17, ЦМ 10, ЦМ 11, ЦМ 12, ЦМ 15). Код ових типова вина ферментацију обављају аутохтони сојеви квасаца, и присуство у већој количини штетних микроорганизама доводи до значајног погоршања квалитета ових типова вина.

Како би се задржао квалитет, као и карактеристике и специфичности вина ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“, наведене неусаглашености које се тичу хигијене нису дозвољене и неопходно је да се одмах отклоне, а да би се све карактеристике потврдиле, приликом производње вина са географским пореклом, произвођачи вина у систему географског порекла треба да се придржавају доле наведених енолошких поступака и ограничења.

2. Енолошки поступци и ограничења

Енолошки поступци који се могу користити у производњи вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“, и ограничења су поступци регулисани прописима о вину.

Уколико постоји потреба могуће је мешање (купажирање) вина из различитих година бербе у оквиру истог типа вина и истог произвођача.

3. Специфичности у производњи вина

Бела (БМ 1, БМ 2 - стил 1, БМ 3 – стил 1, БМ 4, БМ 5 – стил 1, БМ 6 до БМ 15) и розе мирна вина (РМ 1 до РМ 7): Брање и транспорт грожђа до винарије, пријем грожђа, расхлађивање грожђа (према потреби), мануелна селекција гроздова (према потреби), одвајање петелки, селекција бобица (према потреби), муљање пробраних гроздова или бобица са истовременом сулфитацијом и додавањем пектолитичких ензима, краткотрајна мацерација кљука, пресовање кљука и одвајање шире од комине, таложење шире уз употребу дозвољених енолошких поступака и средстава, засејавање селекционисаних сојева квасаца, алкохолна ферментација, сулфитација младог вина, отакање младог вина са грубог талоба, одлеживање младог вина на племенитом талогу, нега и чување вина, купажирање вина, бистрење вина, груба филтрација вина, хладна стабилизација вина (према могућности), филтрирање вина, завршна дорада и пуњење вина у боце или другу прикладну амбалажу која је дозвољена у прехранбеној индустрији, уз фину или стерилну филтрацију, одлеживање вина у боци, ађустирање боце и паковање у транспортну амбалажу.

Специфичност у производњи белих мирних вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ чине и посебни стилови (стил 2) у оквиру типова вина БМ 2, БМ3 и БМ 5, као и типови вина БМ 16 и БМ 17:

-Тип БМ 2– „СРЕМ“ SAUVIGNON BLANC - стил 2

-Тип БМ 3 – „СРЕМ“ RIZLING RAJNSKI - стил 2

- Тип БМ 5 – „СРЕМ“ ITALIJANSKI RIZLING - стил 2
- Тип БМ 16 – „СРЕМ“ RIZLING RAJNSKI (традиционална производња)
- Тип БМ 17 – „СРЕМ“ TRAMINAC (традиционална производња).

Стил 2 код типова вина БМ 2, БМ 3 и БМ 5, производи се искључиво од здравог грожђа. Разлог је дуги контакт покожице са вином, који може да се одвија и до 6 месеци, што би у случају плеснивог грожђа значајно нарушило квалитет вина. Грожђе се бере, транспортује до винарије, обавља се пријем грожђа, селекција гроздова, селекција бобица, а може се обављати и муљање пробраних гроздова и бобица. Грожђе се прерађује без додатка сулфита, ферментацију врше аутохтоне културе квасаца из винограда из којег је дато грожђе. Ферментација се одвија у дрвеним судовима или амфорама. Након ферментације вино остаје у контакту са семенкама и покожицом неколико недеља или месеци. Током дугог контакта долази до обилне екстракције фенолних једињења из семенке и покожице која дају њилибарну боју вину, али га уједно иста једињења штите од оксидације, с обзиром на то да се не додају сулфити. Вино се касније одваја од чврстог дела (комине) и оставља на одлеживање у храстове дрвене судове у којима сазрева још годину дана. Вино се временом спонтано исталожи или остане делимично опалесцентно и као такво се пуни у боце без бистрења и филтрације.

Типови вина БМ 16 и БМ 17 се производе од органски гајеног грожђа по методама органске производње грожђа по стандарду Републике Србије и стандарду Европске Уније. Након бербе, која се обавља ручно у гајбице, грожђе се транспортује до винарије где се прерада ради углавном у истом дану. При преради грожђа не користе се никаква помоћна средства сем малих концентрација средстава за сулфитацију, како би спречили стартну оксидацију. Ферментација шире се води искључиво аутохтоним квасцима уз контролу температуре у судовима, без додатка икаквих хранива. Након завршене ферментације вино се одваја од комине, након чега кратко одлежива на фином талогу квасаца. Након завршене само грубе филтрације вина се пуне у боце где настављају даље да се развијају. Одлеживање у боци траје најмање 2 месеца пре пуштања вина у промет.

Црвена мирна вина (ЦМ 1 до ЦМ 4, ЦМ 5 – стил 1, ЦМ 6 до ЦМ 9, ЦМ 13, ЦМ 14 и ЦМ 16): Брање и транспорт грожђа до винарије, пријем грожђа, расхлађивање грожђа (према потреби), селекција гроздова (према потреби), одвајање петелки, селекција бобица (према потреби), муљање пробраних гроздова или бобица са истовременим сулфитисањем и додавањем пектолитичких ензима, засејавање селекционисаних сојева квасаца, алкохолна ферментација, засејавање селекционисаних сојева бактерија, јабучно млечно врење, пресовање ферментисаног кљука, сулфитисањем младог вина, декантирање младог вина са грубог талога, одлеживање младог вина на племенитом талогу у инокс суду или дрвеним храстовим бурадима, нега и чување вина, купажирање вина, бистрење вина, груба филтрација вина и завршна дорада, пуњење вина у боце или другу прикладну амбалажу која је дозвољена у прехранбеној индустрији уз фину или стерилну филтрацију, одлеживање вина у боци, ађустирање боце и паковање у транспортну амбалажу.

Специфичност у производњи црвених мирних вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ чини и посебан стил (стил 2) типа ЦМ 5, као и типови вина ЦМ 10, ЦМ 11, ЦМ 12 и ЦМ 15:

- Тип ЦМ 5 – „СРЕМ“ PORTUGIZER – стил 2,
- Тип ЦМ 10 „СРЕМ“ Cabernet sauvignon – Cabernet franc (традиционална производња)
- Тип ЦМ 11 „СРЕМ“ Merlot – Malbec (традиционална производња)
- Тип ЦМ 12 „СРЕМ“ Merlot – Malbec - Cabernet sauvignon – Cabernet franc (традиционална производња)
- Тип ЦМ 15 „СРЕМ“ PINOT NOIR (традиционална производња).

Код типа вина Тип ЦМ 5 – „СРЕМ“ PORTUGIZER – стил 2 специфичност се огледа у томе да, за разлику од стила 1 овог типа који се производи применом поступка класичне мацерације, у производњи вина стила 2 обавља се поступак добијања вина карбонском мацерацијом (односно модификованим поступком карбонске мацерације) и то на начин да се пре пуњења грожђем, танк напуни углен-диоксидом. Цели гроздови се елеватором преносе и убацују у танк, сулфитишу раствором средства за сулфитацију. Грожђе остаје у танку минимум 7 дана, на температури која не прелази 30°C, а онда се пребацује у пресу и пресује до притиска од 1bar. Добијена шира се након тога засејава селекционисан квасцима и оставља да изферментише. Након завршене ферментације, вино се претаче и сулфитише раствором средства за сулфитацију.

Типови вина ЦМ 10, ЦМ 11, ЦМ 12 и ЦМ 15 се производе од органски гајеног грожђа по методама органске производње грожђа по стандарду Републике Србије и стандарду Европске Уније. Након бербе, која се обавља ручно у гајбице, грожђе се транспортује до винарије где се прерада ради углавном у истом дану. При преради грожђа не користе се никаква помоћна средства

[] ПРОМЕНА ПОДАТАКА У ЕЛАБОРАТУ: Промена бр. _____ Датум усвајања промене _____ године, чиме се поништава одговарајућа страница која је усвојена _____ године.

сем малих концентрација средстава за сулфитацију, како би спречили стартну оксидацију. Ферментација кљука се води искључиво аутохтоним квасцима уз контролу температуре у судовима, без додатка икаквих хранива.

При крају или по завршетку ферментације вина се одвајају од комине у дрвене судове типа барик од српског храста након чега кратко одлежава на фином талогу квасца, где вино довири. После пар недеља вино се претаче, бурићи перу и вино враћа на одлежавање наредних најмање 9 месеци. Након завршене само грубе филтрације вина се пуне у боце где настављају даље да се развијају. Одлежавање у боци траје најмање 4 месеца пре пуштања вина у промет.

Специфичност у производњи белих и розе пенушавих вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ чине типови вина:

КПБ 1 – „СРЕМ“ CHARDONNAY - RAJNSKI RIZLING

КПР 1- „СРЕМ“ PINOT NOIR

Прво се производи базно вино од грозђа које се бере у фази технолошке зрелости. Киселине у базном вину су минимум 6,5 g/l. У базно вино се затим додаје ликер TIRAGE: шећер (сахароза, ректификована шира или глукоза), квасац, храна за квасац, средство за бистрење и разлива се у боце чиме започиње друга ферментација. Друга ферментација траје 15-40 дана и притисак у боци достиже минимум 5 бара. Вино сазрева у боци на фином талогу минимум 9 месеци пре одстрањивања талога. После тог периода са боца се уклања крунски затварач и одстрањује се талог из вина. Дозира се експедициони ликер који се састоји од вина, шећера (ректификована шира, сахароза или тршчани шећер) и сулфита. Боца се затвара плутаним чепом, везује се жичана мрежица која спречава излетање плутаног чепа. Притисак гаса угљен-диоксида у готовом производу је у складу са прописом о вину.

4. Употреба судова приликом производње вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“

Приликом производње вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ неопходно је водити рачуна да материјал од кога су направљени судови буде безпрекорно чист и да не нарушава хемијски и сензорни квалитет вина, односно карактеристике и специфичности вина ове ознаке.

4.1. Судови од нерђајућег челика

Произвођачи вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ користе тзв. „inox“ судове, различитих запремина, односно судове од нерђајућег челика. Овај материјал је највише заступљен у производњи вина у овом рејону, без обзира на величину винарија.

Коришћење судова од нерђајућег челика у производњи квалитетног вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ је један од приоритета (колико је год то могуће), како би вина имала карактеристике и специфичности ове ознаке. Пошто се овакви судови лако одржавају, не долази до појаве проблема приликом наизменичне производње и чувања белих и црвених вина. Поред овога, пропустљивост гасова је незнатна, због чега не долази до губитка сумпор-диоксида и угљен-диоксида, а што је од посебне важности да вина дуго задржавају свежину. На крају, због лаке топлотне пропустљивости, код ове врсте судова је олакшано хлађење приликом ферментације.

Поред примене наведених судова произвођачи у оквиру Сремског рејона примењују и одговарајућу (уколико поседују) расхладну опрему која обезбеђује контролисану ферментацију на одговарајућој температури као и неопходну температуру одлежавања вина а у циљу добијања свежијих вина са воћним карактером врхунског квалитета. На овај начин омогућено је да се све карактеристике и специфичности потенцијала Сремског рејона пренесу у вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“.

4.2. Дрвени судови

За производњу мирних вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“, примена дрвених судова је од великог значаја, јер дрво због своје специфичне интеракције са вином у многоме доприноси његовим посебним карактеристикама и због тога је незаменљив материјал у фази одлежавања и сазревања вина.

За производњу мирних вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ која ферментишу, одлежавају и сазревају у дрвеним судовима, од пресудног значаја је накнадно одлежавање у боцама чиме се постиже хармоничност и уравнотеженост вина, што значајно доприноси њиховом квалитету.

Произвођачи мирних вина са ознаком географског порекла „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ која одлежавају и сазревају у дрвеним судовима, могу да приликом декларисања наведу метод производње „одлежало у дрвеном суду“/ „барик“ / „barrique“, уколико је најмање 50 % од укупне количине датог вина одлежавало у дрвеним судовима минимално 3 месеца, а након тога најмање 30 дана у боцама.

Типови црвених мирних вина у оквиру ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ који ће имати традиционалан израз „резерва“ / „reserve“, треба да одлежавају у дрвеним судовима најмање 18 месеци, а затим минимално 3 месеца након тога у боцама.

Уколико црвена вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ одлежавају најмање 18 месеци у дрвеним судовима од српског храста, а затим након тога минимално 3 месеца у боцама, таква вина би могла да носе уз традиционалан израз „резерва“ / „reserve“, израз – „српски храст/српски барик“.

Типови црвених вина у оквиру ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ који ће при декларисању имати наведен израз „гранд“ / „grand“ испред додатне ознаке „резерва“ / „reserve“, треба да одлежавају у дрвеним судовима најмање 24 месеци а затим након тога минимално 6 месеци у боцама .

Због продирања састојака вина у поре дрвета и веома компликоване припреме судова, за производњу белих вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ не примењивати дрвене судове који су се користили за производњу црвених вина.

4.3. Остали судови

По потреби се у производњи квалитетних вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ користе и стаклени, бетонски и пластични судови (судови од полиестра и полиетилена високе густине), а код стила 2 типа БМ 2, БМ 3 и БМ 7 могу се користити и судови од глине (амфоре).

5. Контрола квалитета

Произвођачи вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ примењују мере контроле квалитета и раде на сталном унапређењу процеса рада у циљу обезбеђења врхунског квалитета својих вина. Следљивост процеса производње, почевши од технологије гајења винове лозе, преко прераде грождја, па до производње вина и његове финализације, обезбеђује произвођачима вина у виноградарском рејону Срема континуирано и перманентно преиспитивање интерног система контроле квалитета код сваке фазе производње и пружања услуга. За произвођаче вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ купац (конзумент) вина је у центру пажње и сви процеси рада и контролни механизми су у функцији остварења врхунског квалитета вина и високог степена задовољства конзумента наших производа.

Произвођачи вина са географским пореклом ознаке „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“ осим интерне, обезбеђују и екстерну контролу својих финалних производа од стране овлашћених и акредитованих институција. Од добављача енолошких средстава и репроматеријала који улазе у састав или додир са финалним производом, захтева се да доставе уверење (серификат) да је њихов производ безбедан за употребу у прехранбеној индустрији.

С обзиром на то да су елаборатом као и дефинисаним поступцима у оквиру поглавља 2 овог прилога, дефинисани основни предуслови за постизање врхунског квалитета вина и обезбеђења препознатљивости вина са ознаком географског порекла „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“, произвођачи вина спроводе узорковање и контролу квалитета вина пре пуњења вина у боце или другу прикладну амбалажу која је дозвољена у прехранбеној индустрији. Код вина која одлежавају у боцама дуже од 6 месеци препоручује се поновно узимање узорака и контрола квалитета вина, јер се у периоду одлежавања вина у боцама, одигравају процеси који могу значајно утицати на побољшање квалитета и сензорних карактеристика вина. Минимални периоди одлежавања вина у боцама су пре свега и дефинисани како би се унапредиле карактеристике и квалитет вина са ознаком географског порекла „СРЕМСКИ РЕЈОН“ /“СРЕМ“. Узорковање спроводи министарство надлежно за послове пољопривреде или овлашћена контролна организација.