

VEINI VALMISTAMINE

Vaata õpetlik video ja seejärel täida lünktekst. Sobivad sõnad leiad lehe allosas. Lohista need õigele kohale tekstis

Veini valmistamise eelduseks on hästi välja , mis sisaldavad palju suhkruid, aga ka ja mineraalaineid. Kõikide nende komponentide piisav olemasolu tagab kvaliteetse ja veini saamise.

Veinide valmistamise protsess koosneb järgmistest etappidest:

- Magusate küpsete marjade korje ja transport viinaaiast veinkotta
- Marjakobarate varretustamine, , purustamine ja pressimine
- Fermentatsioon e, mis toimub kas roostevabast terasest või betoonist mahutites, aga mõnikord ka tammetõrtes. Veinipärm „sööb“ virdes olevaid suhkruid ja toodab ja süsihappegaasi. Mida rohkem on virdes suhkruid, seda alkoholsemat veini on võimalik saada.
- Laagerdamine e küpsetamine toimub samuti või betoonist mahutites, väärikamate veinide puhul, aga ka eri mõõtu tammevaatides.
- Stabiliseerimine e selitamine ja filtreerimine. Toimub enne veini pudeldamist ja peab tagama, et vein oleks , puhas ja sademeta. Mõnikord filtreerimist ei teostata ja eriti punased veinid võivad seeläbi sisaldada pisut .
- Kui kõik ülaltoodud on läbitud, vein pudeldatakse, sildistatakse ja on müügikõlbulik. Mõnikord küpsetavad mõned tootjad oma väärikaid veine enne müükipaikamist mõnda aega veel veinikeldris ka kujul.

pudeldatud	küpsenud viinamarjad	marjade sorteerimine
happeid	kääritamine	selge sadet protsessid
kompleksse	alkoholi	roostevabast terasest