SHIDI WINE

Winery Equipment & Supplies

რატომ უნდა ვიხმაროთ ღვინის კულტურული საფუარი?

როგორც ცნობილია, ყურძნის წვენის ალკოჰოლურ დუღილს ახდენს ბუნებრივი საფუვრები, რომელიც სახლობს ყურძენზე და ხვდება წვენში/დურდოში მისი დაწურვისთანავე. ღვინის მადუღარი საფუარი მრავლდება, დომინირებს სხვა მიკროორგანიზმებზე და ასრულებს მის „კეთილშობილურ საქმეს“- გარდაქმნის შაქარს ეთილის სპირტად და ნახშირორჟანგად. ასევე დუღილის დროს წარმოიქმნება მეორადი პროდუქტები, რომელთაც გარკვეული როლი გააჩნია ღვინის გემოვნური თვისებების ჩამოყალიბებაში.

ალკოჰოლურ დუღილში მცირედი აქტივობით თანამონაწილეობს სხვა მიკროორგანიზმებიც. მათი აქტივობაც წარმოქმნის გარკვეულ, ღვინისათვის საჭირო ნაერთებს. ღვინოს ახასიათებს კომპლექსურობა, ჯიშური ბუკეტით.

ეს ყველაფერი „იდეალურ“ შემთხვევაში.....რეალობა კი ხშირად სხვაგვარია:

ბუნებრივი მიკროფლორა მდიდარია თავისი მრავალფეროვნებით და განსხვავებულია გეოგრაფიული მდებარეობის, მოსავლის წელის, კლიმატური პირობების მიხედვით.

ყურძნის ზედაპირზე, გარდა მადუღარი საფუვრებისა, მრავლად არის სხვა, სასურველი თუ არასასურველი მიკროორგანიზმები -სოკოები, ბაქტერიები, ჩხირები, რომელთაც თავიანთი აქტივობა გააჩნია.

მიკროორგანიზმებს, როგორც ყველა ცოცხალ არსებებს, აქვთ მისი სიცოცხლისთვის ხელსაყრელი პირობები -ტემპერატურა, საკვები არე და ა. შ. ხშირად ეს პირობები ღვინის მადუღარი საფუვრებისათვის არახელსყრელია- არასწორი ვენახის მოვლის(შეწამვლის), ყურძნის არასწორი გადამუშავების, დუღლის დაბალი ტემპერატურის და სხვა გარემოებების გამო.

ან უბრალოდ, საფუვრები ყურძენზე ბუნებრივად არ არის იმ რაოდენობით, რისი გამრავლებაც საკმარისია ჯანსაღი ალკოჰოლური დუღილის წარსამართად. მათ პოპულაციას განაპირობებს რთველამდელი პერიოდის კლიმატური პირობებიც. მოკლედ, ხშირია შემთხვევები, როცა დაწურული ღვინო არ დუღს, ან იწყებს დუღილს და ჩერდება, „ჭირვეულობს“ და ა. შ.

თუ შეყოვნდა საფუვრების გამრავლების პროცესი, ან შეფერხდა მათი აქტიურობა (თუნდაც მცირედით), აქტიურდებიან სხვა მიკროორგანიზმები. შესაბამისად, მადუღარ მასაში მიმდინარეობს არასასურველი ბიოქიმიური პროცესები, რაც ხდება ღვინის დაავადების მიზეზი.

არასასურველი მიკროფლორის გააქტიურებას იწვევს ასევე ღვინის არაჰიგიენური ჭურჭელი და ინვენტარი. მათი დომინირებით „იჩაგრება“ ღვინის მადუღარი საფუვრები.

ღვინოში ძმარმჟავას მომატება (დაძმარების პროცესი), მოხარშული კომბოსტოს სუნი, „თაგვის გემონაკრავი“, ცხენის ოფლის სუნი(ბრიტანომიცესი), ღვინის გალორწოიანება და სხვა ეს ის დაავადებებია, რომელიც წარმოიქმნება ღვინოში მიკრობიოლოგიური გზით, სწორედ არასწორი ალკოჰოლური დუღილის პარალელურად. სამწუხაროა, რომ ამ ღვინის დაავადებებს არ იცნობს და ვერ აღიქვამს ქართველი მომხმარებელის დიდი უმრავლესობა. მთავარია იყოს ღვინო „ნატური“ და „გრამი წყალი არ ქონდეს დასხმული“.

ღვინის კულტურული მშრალი საფუვრები

კულტურული საფუვრების სელექცირება ხდება ყურძნიდან (სხვადასხვა გეოგრაფიული მდებარეობის, რეგიონის, ჯიშის ვენახებიდან). მეცნიერული თუ პრაქტიკული ცდების შემდეგ ხდება მათი გამრავლება, „გაწვრთნა“ ამა თუ იმ რთული პირობების მიმართ(დაბალი ტემპერეტურა, მაღალი მჟავიანობა, მაღალი ალკოჰოლი და სხვა), დაფასოება (ვაკუუმპაკეტებში) და რეალიზაცია. ის არის აბსოლუტურად ბუნებრივი და არა გენმოდიფიცირებული.

დღესდღეობით იწარმოება სხვადასხვა კომერციული დანიშნულების მრავალი საფუვრის წმინდა კუტურა(Sacharomices cerevisiae), რომლებიც განკუთვნილია სხვადასხვა ტიპის, კატეგორიის, ჯიშის ღვინოებისთვის. ის არის აბსოლუტურად ბუნებრივი. ყველა მათგანს აქვს გარკვეული ტექნიკური მახასიათებლები. ასრულებს მისთვის განკუთვნილ „მისიას“ ძირფესვიანად, დუღილის დამთავრების შემდებ იღუპება და მიდის ლექში.

მეღვინეს საშუალება აქვს შეარჩიოს ოპტიმალური ვარიანტი - „მოარგოს“ საფუვრის წმინდა კულტურა ღვინოებს , სადაც წინასწარ განსაზღვრული იქნება სასურველი შედეგი - მათ შორის ჯიშური პოტენციალის მაქსიმალურად გამოყენება. ამით მეღვინე მართავს პროცესებს და თავიდან იცილებს ალკოჰოლური დუღილის რისკებს.

ხშირია შემთხვევა, როცა „არაწარმატებული“ ბუნებრივი დუღილის შემდეგ, ღვინის დამყენებელი საბოლოოდ ხვდება, რომ ღვინოს ბოლომდე დადუღება „არ უწერია“ და იღებს გადაწყვეტილებას იხმაროს საფუარი. ამ დროს საჭიროა საფუვრების გაცილებით მეტი დოზა და მოითხოვს მისი მოხმარების უფრო რთულ სქემას (ხანგრძლივი ინოკულაცია), რადგან მადუღარ მასაში გარკვეულწილად არის უკვე ალკოჰოლი, ნაკლები შაქარი, ჟანგბადის ნაკლებობა. ეს პირობები ხელისშემშლელია საფუვრების გამრავლებისათვის.

ამიტომ უმჯობესია შეიტანოთ საფუარი ყურძნის წვენში ან დურდოში მისი დაწურვესთანავე რამდენიმე საათის განმავლობაში (გარკვეული ტექნოლოგიების გათვალისწინებით-დაწდომა,

ცივი მაცერაცია და ა. შ.) საჭიროების შემთხვევაში ღვინოს ემატება საფუვრის საკვები ნივთიერება და ვიტამინი, რაც უზრუნველყოფს მის აქტივაციას.

როგორც პრაქტიკა მოწმობს, საფუვრის წმინდა კულტურით დადუღებული ღვინო (თუ იგი სწორად არის ნახმარი) თითქმის ყველა კომპონენტში (როგორც ლაბორატორიული, ასევე ორგანოლეპტიკური მონაცემებით) უკეთესი მაჩვენებლებით ხასიათდება, ვიდრე ბუნებრივი დუღილის წარმართვის შემთხვევაში.

(რაც შეეხება კახური ტიპის ღვინოების ქვევრში დადუღებას - აქ ბუნებრივი პროცესები მიახლოებულია იდეალურთან, რაც უდაოდ ცალკე განხილვის თემაა).

რამდენადაც ბუნებრივი დუღილი არაკონტროლირებადია, ძირითად შემთხვევაში ვუწევ რეკომენდაციას „კონტროლირებადი“ პროცესის წარმართვას საფუვრის წმინდა კულტურის გამოყენებით.

P.S.

 საფუვრის, ან ღვინისათვის განკუთვნილ სხვა დამხმარე მასალების ხმარება არის მეღვინის „ინტიმური“ თემა და არ არის აუცილებელი ისაუბროს მან ამ თემებზე. ეს მომხმარებელზე მოქმედებს უარყოფითად და აღიქმება როგორც“ ხელოვნური“ ან ჯანმრთელობისათვის საშიში, ქიმიური გზით მიღებული“ პროდუქტი. მე კი პირიქით ვფიქრობ: არასწორმა ალკოჰოლურმა დუღილმა შეიძლება დააავადოს როგორც თქვენი ღვინო, ასევე მისი მომხმარებელიც.

ბოლო პერიოდის განმავლობაში შეიმჩნევა მცირე და საშუალო მეღვინეობის განვითარების ტენდენცია საქართველოში, ასევე იხვეწება ოჯახური მეღვინეობაც, რაც ძალიან მისასალმებელია. ვფიქრობ აღნიშნული რეკომენდაცია საინტერესო იქნება დამწყები ღვინის მწარმოებლებისთვის.

არჩევანი თქვენზეა.....

საფუვრის მოხმარების წესი:

ღვინის მშრალი საფუვრის წმინდა კულტურის დოზირებაა: 10 – 30 გ/100 ლ წვენზე ან დურდოზე (დოზირება დამოკიდებულია მწარმოებლის რეკომენდაციაზე კონკრეტული საფუვრის შტამისათვის, ასევე ყურძნის წვენის კონდიციებზე).

საფუარი იხსნება 10 -ჯერ მეტ თბილ წყალში 35-40 º C -ტემპერატურაზე (რეკომენდირებულია 1/3 ყურძნის წვენის შერევა ან შაქარი 50 გ/ 1ლ წყალში), 15-20 წთ დაყოვნების შემდეგ მიღებული საფუვრის დედო შეაქვთ შესაბამისი რაოდენობის ყუეძნის წვენში ან დურდოში.

დუღილის ნიშნები უკვე შეიმჩნევა რამდენიმე საათში და ხელსაყრელი პირობების შემთხვევაში (ტემპერატურა, საკვები არე) პროცესი სრულდება 2-3 კვირის განმავლობაში.