

## Bleskové správy – okysľovanie

Od roku 2009 sa môže v členských štátoch Európskej únie v nepriaznivých ročníkoch robiť okysľovanie. Okyslenie je možné maximálne o 1,5 g/l od hrozna po fázu mladého vína. Vo víne je možné okyslenie o 2,5 g/l. Celkovo je tak možné maximálne dodať 4 g/l kyselín. Toto množstvo je za všetky pridané povolené kyseliny v prepočte na kyselinu vínnu. Okysľovanie a obohacovanie „toho istého produktu“ nie je povolené. V súlade s tým je však možné dokysliť mušt a „obohacovanie“ je možné v procese kvasenia. Okysľovanie je vždy nutné dopredu nahlásiť príslušným orgánom a zaznamenať v technologických knihách.

Okysľovanie je prípustné s L-kyselinou vínnoú, L alebo DL kyselinou jablčnou a kyselinou mliečnou. DL kyselina vínna a kyselina metavinná nie sú povolené k okysľovaniu.

Najúčinnějšíe zníženie hodnoty pH je možné použitím k. vínnej. Najstabilnejšia je k. mliečna. Jej použitie nevedie k vypadávaniu vínneho kameňa a je i mikrobiologicky stabilná. Mala by sa preto mikrobiologická bezpečnosť uprednostňovať pred senzorickými aspektmi. Po skúsenostiach z ročníkov 2003, 2009 a 2011 sú predpoklady pre favorizovanie práve k. mliečnej.

### Výhody Boerovinu ( 80 % roztok kyseliny mliečnej )

- ▶ nie je biologicky odbúrateľná (na rozdiel od k. jablčnej)
- ▶ neexistuje riziko kryštalických zákalov a tým i strata draslíka
- ▶ priama aplikácia bez nutnosti rozpúšťania

S pridaním 1,5 g/l v mušte (počítané ako k. vínna) je predpoklad zníženia pH o 0,2 až 0,3. Tým je riziko nežiaducich mikrobiologických aktivít potlačené.

Požadované okyslenie (g/l)** o	Boerovin (mL/ 100 L)	Alebo g/100 L
0,5	63	75
1	126	150
1,5	188	225
2	251	300
2,5	313	375

\*\* počítané ako kyselina vínna