



Poradenství – odstraňování vínanu z dřevěných sudů

Hygiena sudů je předpoklad pro výrobu kvalitních vín

- 1. Odstranění vinného kamene** – vysokotlakým ostřikem pomocí 2- 4 %-ního roztoku **TM[®] Z SUPER** nebo 4- 8 %-ního roztoku **TM[®] TARTAREX**. Ostřík by neměl trvat déle jak *dvacet minut*. Při delším působení alkalického roztoku vzniká nebezpečí narušení struktury dřeva sudu. K ostříku by se mělo použít speciální zařízení s růžicí.
- 2. Rekondice dřeva** – po alkalickém odstranění vinného kamene je třeba vrátit dřevu sudu přirozené slabě kyselé *pH (5 – 7)*. Toho dosáhneme 0,5 – 1,0 %-ním roztokem **TM[®] NEUTRALISATOR**, který necháme působit po dobu 12 hodin.
- 3. Sterilizace** – sud ošetříme horkou parou, abychom zabránili případné infekci dřeva *brettanomycesem*.
- 4. Suchá konzervace** – provedeme pomocí zasiřovacích prstýnků, které zapálené zavěsíme do sudu a necháme je shořet. Tento postup bychom měli opakovat ve 3 – 4 *týdenních cyklech* po dobu než sudy opět naplníme vínem. Mokrý zasiřování není vhodné, protože se oxid siřičitý dostává do struktury dřeva a již nemůžeme přesně ovlivnit jeho koncentraci ve víně, protože se nekontrolovaně uvolňuje ze struktury dřeva zpátky do vína.
- 5. Ošetření vnějšího povrchu** – sudu vlažným 2%-ním roztokem **TM[®] BIPUR**, který nám pomůže odstranit např. červené barvivo nebo mikroorganismy vyskytující se na jeho povrchu. Roztok **TM[®] BIPUR** necháme působit max. 20 minut a pak ošetříme očištěný povrch 0,5 – 1,0 %-ním roztokem přípravku **TM[®] NEUTRALISATOR**