

Vinifikasjon & vitikultur – spørsmål og svar

1. Hvilke deler av druen kan tilføre tannin i vinen?

-Druestein, stilk og skall.

2. Hva er malolaktisk gjæring og hva er formålet?

- Endring av den skarpe eplesyre til den mildere melkesyre. Formålet er å dempe opplevelsen av den skarpe eplesyren i den ferdiggjærede vinen.

3. Hva er Racking?

- Ferdig gjæret vin skilles fra bunnfallet ved å pumpes over i ny beholder. Gjærrester synker til bunnen

4. Hvilken effekt har høy fermenteringstemperatur på rødvin?

- Trekker ut mer farge, tannin og smak.

5. Hvorfor er noen vin ikke veganske?

- Fordi noen produsenter bruke animalske produkter som klaringsmiddel i vinen. (Eggehvite, melkeprotein eller gelatin)

6. Hva er Phylloxera Vastatrix?

- En vinlus som herjet i Europeiske vinmarker på andre halvdel av 1800-tallet. Vanskelig å bekjempe fordi den lever en god del under jorda.

7. Nevn 3 typer poding.

- Omega poding.

- Kopulasjon (Skråsnitt på grunnstamme og stikling).

- Flispoding

8. Hva er Véraison og når skjer det vanligvis på den nordlige halvkule?

- Véraison er modningsfasen til planten hvor druene endrer farge.

Det skjer vanligvis i Juli- august/ september

9. Hva er makro, meso- og mikroklima?

- Makroklimaet er det overordnede klima, som meteorologene kan regne seg frem til for et større område. F.eks en region som Toscana eller Middelhavet.

- Mesoklimaet er det lokale klima som påvirkes av soleksponering, kystnærhet, dreningsforhold, le med mere. F.eks. del av en region som den nordlige delen av Rhône eller Mosel dalen.

- Mikroklimaet Eget klima rundt drueklasene på busken. Skyldes løvverket og beskjerings teknikker.

10. Hvilke overordnede klimatyper snakker man oftest om ift vinproduksjon?

-Kontinentalt

-Maritimt

-Middelhavs