

JEDNODUCHÝ ZPŮSOB SÍŘENÍ

Každý zkušený vinař má svůj osvědčený způsob síření, na který nedá dopustit. Ale i jemu se stane ta nepříjemná věc, že svoje víno přesíří. Mně se osvědčil jednoduchý a spolehlivý způsob dávkování disiřičitanu, který nabízím případným zájemcům k odzkoušení.

Protože přesné dávkování pevného disiřičitanu draselného vyžaduje navažování na citlivých váhách, používám zásadně roztok. Připravím si zásobní roztok 10% $K_2S_2O_5$ (disiřičitanu draselného, jak zní správné označení podle současného názvosloví). Na kuchyňských vahách si odvážím 100 g disiřičitanu draselného, nasypu jej do litrové láhve a doplním vodou na 1 litr. Tento zásobní roztok obsahuje:

100 mg $K_2S_2O_5$ v 1 mililitru

Nás však zajímá, kolik miligramů oxidu siřičitého SO_2 je obsaženo v 1 mililitru zásobního roztoku. Přepočet je snadný porovnáním příslušných molárních hmotností

$M(SO_2) = 64,1 \text{ g/mol}$, $M(K_2S_2O_5) = 222,3 \text{ g/mol}$

protože jedna molekula disiřičitanu obsahuje 2 atomy síry, musíme brát jen poloviční hmotnost

$M/2(K_2S_2O_5) = 111,2 \text{ g/mol}$

Z toho plyne, že ve velmi hrubém přiblížení můžeme počítat, že jedním mililitrem zásobního roztoku dodáváme 50 mg SO_2 .

Střední stupeň síření moštů, rmutů a vína spočívá v dávce 50 mg SO_2/l , a ta je obsažena právě v 1 ml zásobního roztoku. Tím se naprosto zjednoduší další přemýšlení, jak dávkovat:

"Kolik litrů moštu, rmutu nebo vína chci sířit, tolik mililitrů zásobního roztoku musím přidat." A nemohu přesířit ani po vydatnějším chutnání vín ve sklepe!

Odměrování objemu je snadné: např. do 25 l demižonu nebo kádě přidám základní roztok z košťovačky, naplněné do půli. Přisířit víno v lahvích je už problematičtější, tady bych doporučil sehnat si pipetu. Lze použít i kapátko, obvykle kolem 20 kapek je do 1 ml, ale je dobré to kapátko překalibrovat.

Pokud chce někdo slaběji sířit, na doporučených 25 mg SO_2/l , tak si připraví 5% $K_2S_2O_5$ (tj. 50 g/l).

Dlouhodobou stabilitu zásobního roztoku jsem neověřoval, ale ani po půl roce uchovávání v uzavřené skleněné láhvi se koncentrace siřičitanu znatelně nesnížila. Jiná možnost použití tohoto roztoku je např. na výplach lahví nebo demižonů pro jejich desinfekci.

Jedinou vážnější výtka této metodě je, že je zakázáno přidávat vodu do vína, aby se víno neředilo. Je však přídavek 1 ml zásobního roztoku do 1 litru vína tak velký prohřešek? Navíc vykoupen jistotou, že nepřesířím? To ať každý zváží sám.

Dr.Ing. J. Šenkýř