



**BORKOLLÉGIUM**

MAGYARORSZÁG ELSŐ BORISKOLÁJA

## A fehérborkészítés hagyományos folyamata

Minőségi okokból a feldolgozóba beérkező szőlőt sok helyen válogatják. Ilyenkor megtisztítják levelektől, nem egészséges, túlérett szemektől.

A zúzott bogyókat tisztítják, enzimmel kezelik, aminek eredményeként több és jobb minőségű must nyerhető préselésnél.

Kimaradhat a zúzás, bogyózás lépése, teljes fűrtöket is szoktak préselni kocsnnyal együtt.

Bizonyos borvidékek és stílusok esetében a must kierjesztése is hordóban zajlik. Így a fa még szebben integrálódik a borbba. Ezt különösen jó minőségű és érett alapanyaggal lehet megcsinálni. Példa: burgundi chardonnay-k, és prémium tokaji furmintok.



zúzás,  
bogyózás



préselés



musterjesztés



érelés

palackozás



Hagyományos eljárásnál a fehérszőlő mustját és törkölyét azonnal elválasztják egymástól (ez a préselés). Az újrafelfedezett narancsboros technológiánál viszont akár 1-2 napig is együtt tartják őket, hogy kioldódjanak a héjból az aroma- és színanyagok (utóbbtól kap narancsos árnyalatot a bor).

Az Európai Unióban bizonyos határok között megengedett a mustjavítás, azaz cukortartalom növelése, a savtartalom növelése/ csökkentése.

Opcionális művelet az almasavbontás (másnéven: malolaktikus fermentáció): ekkor a karakteresebb almasavat vagy egy részét krémebb tejsavvá bontják.

Ha cuvée-t készít a borász, az egyes tételeket szinte mindig még az érlelés előtt házasítja. Érlelés után a hordóból kivett azonos borokat is szokták elegyíteni, mert a hordókból adódhatnak különbségek, ezeknek azonban a palackban már nem kell megjelenniük. Ezt nevezzük equalizálásnak.



**BORKOLLÉGIUM**

MAGYARORSZÁG ELSŐ BŐRISKOLÁJA

## A rozé- és vörösborkészítés hagyományos folyamata

Minőségi okokból a feldolgozóba beérkező szőlőt sok helyen válogatják. Ilyenkor megtisztítják a levelektől, nem egészséges, túlérett szemektől.

Különböző módszerek vannak arra, hogy a cefréből minél több értékes anyagot nyerjenek ki. Ez történhet a folyadék tetején keletkező törkölykalap csömöszölőbottal történő alámerítésével, úgynevezett körfejtéssel és egyéb technikákkal.

A rozénál a mustot és a héjat maximum 48 óráig áztatják együtt, attól függően milyen szintet akarnak elérni a bornál. Az erjedés még nem indul be.

Ha cuvée-t készít a borász, az egyes tételeket szinte mindig még az érlelés előtt házasítja. Érlelés után a hordóból kivett azonos borokat is szokták elegyíteni, mert a hordókból adódhatnak különbségek, ezeknek azonban a palackban már nem kell megjeleníteniük. Ezt nevezzük egalizálásnak.

Előfordul, hogy kimarad a zúzás, bogyózás lépése, és a teljes fürtöket dolgozzák fel. Így készül a híres francia újbor, a Beaujolais.

A zúzott bogyóval keveredett mustot, vagyis a cefrét le szokták hűteni, hogy még az erjedés beindulása előtt jobban kioldódjanak a vízben oldódó aromák és színyanyagok. Erre például a pinot noirnál lehet szükség, ami kevesebb

A vörösborkor erjesztése történhet rozsdamentes acéltartályban, beetokádiban és nyitott fa edényben is.

Vörösborkoroknál mindig végeznek almasavbontást (másnéven: malolaktikus fermentációt): ekkor a karakteresebb almasavat vagy egy részét krémesebb tejsavvá bontják.

