

Kui vein ei lähe selgeks

REPRO

Veinid on nagu väikesed lapsed – igaüks käitub isemoodi ja isegi ühemunakaksikud võivad olla eri iseloomuga.

Veinile üle kantult siis – võid panna korraga käima kaks tünnitait ühesugust veini, aga nad võivad lõpetada eri ajal ja selgineda samuti erinevalt, vajades selleks erinevaid võtteid. Mõni vein vajub selgeks juba käärimise lõpuks, mõni läheb pärast spetsiaalsete selitavate ainete lisamist paari päevaga klaariks. Ja mõni vein jonnib. Mida siis teha, kui vein ei taha selgeks minna?

Selitamine kui protsess

Selitamise eesmärk on eemaldada veinist sade ja saada läbipaistev klaar vein. Käärimise lõpus ujub veinivirdes eri suurusega ja eri tüüpi osakesi, mis on elektrostaatiliselt laetud, mõned negatiivselt, mõned positiivselt. Eriti suured, silmaga nähtavad marjaosakesed, surnud ja põhjavajunud pärmi jms saab veinist ära lihtsa kurnamise ja/või filtreerimisega.

Väiksemad osakesed, veinis hägu tekitavad proteiinid, nii lihtsalt alla ei anna. Noores, äsja valminud veinis on proteiinid sarnaselt laetud ja tõukuvad üksteisest – seega vein on hägune. Aja jooksul need osakesed kaotavad oma elektrostaatilised laengud, ei tõuku enam üksteisest, tõmbuvad klompideks kokku ja vajuvad põhja. Niisiis esimene ja kõige lihtsam võimalus veini selgeks saada – anna talle aega ja ta selgineb ise. Selitamise protsessi saab ka kiirendada, lisades veinisse ainet, mis on laetud vastupidise märgiga: lisatav aine ja hägutekitajad tõmbuvad omavahel ja vajuvad põhja.

Millega selitada?

Ajalooliselt on väga iidne moodus nimega “härja veri”. See on Euroopas keelatud alates 1987. aastast. Aga põhimõtte oli sel moodusel lihtne – tuli looma verd veinitünni kallata ja segada. Veres leiduv albumiin eemaldab hägu väga tõhusalt. Euroopa veinimeistrid jätkasid loo-



Selitades vajub veini sade põhja.

maverest ekstraheeritud albumiini kasutamist siiski veel kuni 1997. aastani, mil seoses möllava hullulehmatõvega sellest siiski loobuti. Ei julge ka allakirjutanu seda omalt poolt soovitada.

Samuti väga vana moodus, mis ka siiani edukalt kasutusel, on munavalge meetod: 1–2 munavalget ühe koduse veinitünni kohta tugevaks vahuks ajada ja veinisse segada, lasta rahulikult 1–2 nädalat jahedas ruumis selgineda. Liiga kiiret tulemust, et kohe kahe päevaga pildi klaariks lööb, ei mak-

sa oodata. Samas pole vaja karta ka seda, et munavalge veini sisse jääb. See vajub põhja nagu ka kõik teised selitajad, ja puhas vein kallatakse ju sette pealt ära. Enamasti kasutatakse munavalget punaste veinide puhul, kuid minul andsid need tänavu head tulemust ka rabarberiveiniga, mis ühelegi muule selitamisviisile ei allunud. Ka munavalges on selitavaks aineks albumiin, mida leidub müügil ka puhastatud ja pulbristatud kujul.

Želatiini toodetakse loomakontidest või vetikatest ja selle mõju vei-