

Pastöriseerida või mitte?

Eelmise kirjutise juures – “Kui korgid hakkavad lendama”, mis rääkis veini käärimise lõpetamise vajalikkusest –, küsis üks kommentaator, miks ma ometi ei pastöriseeri oma veine. Sellel on mitu põhjust.

Tänapäeval pastöriseeritakse üsna sageli piima ja mahla, et kuumtöötlemise teel hävitada mitmesugused bakterid, pärmseened või muud sarnased organismid, mis ongi just kõige sagedamini toote riknemise peamisteks põhjustajateks. Teadaolevalt tegi Prantsuse keemiku Louis Pasteur oma esimese ametliku pastöriseerimise 1862. aastal, aga seda just nimelt veinide säilitamise eesmärgil, et takistada veini muutumist äädikaks.

Piima pastöriseerimiseni läks veel mitu aastat.

Pastöriseerimine on niisiis toote kuumutamine kindla aja vältel kindlal temperatuuril, et teha häviksid mitmesugused riknemist põhjustavad organismid. Eesti koduperenaised on ajast aega oma talvevarusid pastöriseerinud ja koduveinitegijad on varasematel aegadel samuti oma veine kuumutanud, et tappa pärm ja hoida ära veini edasine käärimine pudelites.

Selleks tuleb käärimisega lõpule jõudnud ja selitunud vein pudelitesse villida ning algul sulgeda ajutise korgiga, mis õhku läbi lasseb. Pudelid tuleb asetada potti või muude anumasse, mis on nii kõrge, et kõik pudelid oleks vees vähemalt kuni veini tasemeni pudelisis.

Poti põhi tuleks vooderdada riide või paksu paki ajalehepaberiga, täita pott veega ja kuumutada ning hoida (omal valikul) vastaval tem-

peratuuril: 63° – kuni 30 minutit; 65° – 20 minutit; 72° – 15 sekundit.

Sellele järgneb kiire jahutamine seitsme kraadini külma vee ja jääkuubikutega täidetud vannis. Kangedamad ja happelisemaid veine tuleks pastöriseerida pigem madalamal kuumusel – 55–60°, lahjemaid ja vähem happelisi 65° juures.

Üpris töömahukas pastöriseerimine

Hiljem tuleb pudelikorgid sulgeda õhukindlalt ja katta lisaks kas kapsliga, mitu korda kasta sulatatud küünlavahasse või katta kirjalakiga.

Teoorias on kõik väga lihtne ja selge. Vanema aja koduveiniõpikud näevad seda moodust käärimise peatamiseks ainuvõimalikuna, ometi ei kasutata pastöriseerimist enam veinitööstuses rohkem

REPRO



Et vein tuleks võimalikult aromaadne ja säiliksid happed, tuleb seda selitada jahedas ruumis.