

Lakitelek, 2011. 02. 15.

- Minőségi borkészítés a Duna Borrégióban

Dr. Janky Ferenc

BCE SZBI Borászati tanszék

ILLATOS FEHÉR BOROK

- Szőlőfajták:
 - Czerszegi fűszeres
 - Irsai Olivér
 - Muscat ottonel
- Érettségi index: 70 - 85
- (mustsűrűség / titrálható sav)

ILLATOS FEHÉR BOROK



**Alapanyag : egészséges,
ép szőlő, egyöntetű érett-
ség, átlagtól való eltérés:**

+/- 1,5 MMo

ILLATOS FEHÉR BOROK



Cefrekezelés :

kénezés: 40-50 mg/l

hűtés >> 8-10 °C 4 óra

Mustkinyerés : kíméletes, gyors

100 kg szőlőből cca. 65kg must

ILLATOS FEHÉR BOROK



Mustkezelések:

tisztítás 10 g/l s értékig

javítás 11,0 – 11,5 v/v%

Fajélesztős beoltás

Hideg erjesztés 14 – 16 °C

ILLATOS FEHÉR BOROK



**Erjesztés végén hűtés leállítá-
tása, közben élesztőtáp
adagolás 40-50 g/l cukornál
Első fejtéskor 4 – 5 mg oxig.
Alapkénezés: 45-50 mg/ SO₂**

ILLATOS FEHÉR BOROK



**Újborkezelés : derítés,
szűrés, zárt tárolás**

Borkőstabilizálás

Hideg steril palackozás

(CO₂ , aszkorbinsav stb.)

MINŐSÉGI FEHÉR BOROK



**Fajták : Szürkebarát,
Chardonnay
Sauvignon blanc
Rajnai rizling
Olasz rizling**

MÁS FEHÉR BOROK



Hungarikum fajták:

- Arany sárfehér
- Ezerjó
- Bianca
- Lakhegyi mézes
- Kunleány

MÁS FEHÉR BOROK



**Általában >> reduktív technológi
a, gyors és kíméletes feldolgo-
zás, irányított erjesztés,
speciális érlelés a savasabb
boroknál >> finom seprőn tartás**

ROZÉ BOROK



**Fajták : Kékrankos, Zweigelt, Kadarka
Cabernet franc, Cabernet sauv.**

Szüret teljes érésnél vagy előtte

Feldolgozásnál fontos a bogyózás

És a kíméletes feltárás, mustnyerés

ROZÉ



**A további technológiai műveletek
Csaknem teljesen megegyeznek
Az illatos fehér borkészítéssel
Irányadó a korai készrekezelés
És a hideg steril palackozás**

ROZÉ



Forgalmazás 0,5 évtől 1,5 évig

Felhasználás univerzális:

- társalgáshoz**
- levesekhez**
- halételekhez**

ROZÉ



Szénsavas rozé borok készítése

erjesztéses gyöngyözőbor 1,5 – 2 bar

szaturálásos módszer 1,5 – 2 bar

(hozzáadott széndioxidot tartalmaz)

Palackozásnál dugólekötés vagy

fémcsavarzár szükséges

VÖRÖS BOROK



Szőlőfajták : Kékfrankos,

Zweigelt, Kadarka, Cabernet fr., C. s.

Szüret fenolos érettségben

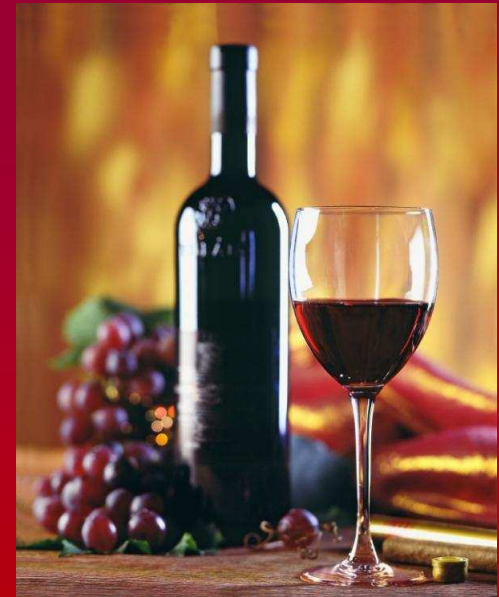
**Feldolgozási mód : 1. primőr jellegű
vörös borok, 2. érlelt, gazdag**

”

”

**Héjon erjesztés szénsv-
Atmoszférában, színanyag-**

Kinyeréshez erjedési CO₂



Erjedési hőfok: 25 – 28 °C

Időtartam : 4 – 6 nap

**Biológiai almasavbontás tartályban
starter kultúrával**

VÖRÖS



**Színbor és présbor
házasítás**

Gyors derítés

CO₂ megőrzés tároláskor

Korai palackozás

VÖRÖS

**Hosszú idejű törkölyön
tartás a színtabili-
tás céljából, MLF,
struktúra alapozás**



VÖRÖS

Fahordós érlelés

égetett fahordó (light, med.

6 – 9 – 12 hónap)

nagyhordós érlelés

Végső karakter kialakítás

H Á Z A S Í T Á S



**Köszönöm
a figyelmet**

