

Winorośl i Wino - R. Myśliwiec

Spis treści

Wstęp

Historia uprawy winorośli i winiarstwa

WINOROŚL

Systematyka

Budowa krzewu

Części podziemne

Nadziemne części zdrewniałe

Nadziemne części zielne

Wzrost i rozwój krzewów

Cechy wzrostu

Okres wegetacji

Płacz łoży

Pękanie pąków

Intensywny wzrost latorośli

Kwitnienie

Faza wzrostu jagód

Dojrzewanie owoców i drewnienie latorośli

Okres spoczynku

Faza spoczynku letniego

Faza głębokiego spoczynku zimowego

Faza spoczynku wymuszonego

Warunki siedliska

Światło

Temperatura

Woda

Wiatry

Gleba

Odmiany winorośli i ich dobór

Kryteria doboru odmian

Rejony uprawy

Cel uprawy

Metoda uprawy

Odmiany na wina białe

Odmiany na wina czerwone

Podkładki

Zakładanie winnicy

Wybór siedliska

Przygotowanie gleby

Zakup sadzonek i technika sadzenia

Prowadzenie krzewów w pierwszym roku po posadzeniu

Prowadzenie krzewów w drugim roku po posadzeniu

Prowadzenie krzewów w trzecim roku po posadzeniu

Rusztowania

Cięcie i formowanie krzewów

Ogólne zasady cięcia

Rodzaje cięcia

Ogólne zasady formowania krzewów

Sposoby formowania krzewów

Forma bezpieczna krzaczasta

Modyfikacja formy bezpiecznej krzaczastej

Jednoramienny sznur Guyota

Dwuramienny sznur Guyota

Forma dwuramienna na podwójnym pniu

Forma Casenave'a (sznur stały Jednoramienny)

Sznur stały pochyły (skośny)

Lira

Sznur stały poziomy na rusztowaniu typu Y lub T

Sznur poziomy wiszący (kurtyna)

Hudson River Umbrella

Sposoby regulacji wzrostu i plenności krzewów

Pielęgnacja, nawożenie, nawadnianie

Sposoby pielęgnacji gleby

Czarny ugór mechaniczny

Ugór herbicydowy

Ściółkowanie

Uprawa roślin okrywowych

Trwałe zadarnienie międzyrzędzi

Bieżące nawożenie

Ogólne zasady

Azot (N)

Potas (K)

Fosfor (P)

Wapń (Ca)

Magnez (Mg)

Żelazo (Fe)

Dor (U)

Mangan (Mn)

Cynk (Zn)

Miedź (Cu)

Molibden (Mo)

Nawadnianie

Ochrona winorośli

Mrozy zimowe

Przymrozki wiosenne

Naturalne sposoby ochrony

Fizyczne sposoby ochrony

Przymrozki jesienne

Inne czynniki szkodliwe

Choroby wirusowe i bakteryjne

Choroby grzybowe

Szkodniki

WINO

Wino w życiu człowieka

Skład chemiczny i klasyfikacja wina gronowego

Pomieszczenia i sprzęt do wyrobu wina

Technologia wyrobu wina

Zbiór winogron

Mielenie i odszypułkowanie winogron

Wstępna fermentacja miazgi (maceracja)

Tłoczenie miazgi

Moszcz gronowy

Odkwaszanie moszczu

Siarkowanie moszczu

Sedymentacja moszczu

Dosładzanie moszczu

Zaszczepianie nastawu drożdżami

Fermentacja alkoholowa

Fermentacja jabłkowo-mlekowa (malolaktowa)

Pielęgnacja młodego wina

Przechowywanie wina

Wyrób win specjalnych

Wino z reszkowym cukrem

Wino miodowe

Wino likierowe

Wino słomkowe

Wino lodowe

Wino musujące

Wady i choroby wina

Ocena jakości wina (W. Bosak)

Degustacja (ocena organoleptyczna)

Zasady degustacji

Wygląd wina

Zapach

Analiza smaku

Degustacja w praktyce winiarskiej

Konsumpcja wina

Prawo winiarskie (W. Bosak)

Strefy uprawy

Zakładanie winnic

Odmiany winorośli

Klasyfikacja win

Wymagana dojrzałość winogron

Ogólne zasady wyrobu wina - dozwolone procesy i praktyki enologiczne

Wzbogacanie

Zakwaszanie i odkwaszanie

Słodzenie

Nadzór nad produkcją winiarską

Wymagane sprawozdania

Wydawca	PWRiL
Rok wydania	2006
Liczba stron	294
Wymiary	145x205mm
Okładka	mięka
ISBN	83-09-01840-1