

Şarap: Yalnız taze üzüm veya şirasının etil alkol fermentasyonu ile elde edilen alkollü içkidir. Taze meyvelerden de şarap üretilse de bunlara yapıldıkları meyvenin isimleri ile birlikte şarap adı verilir. Örneğin elma şarabı, portakal şarabı, armut şarabı gibi.

Kaliteli Şaraplık Üzüm Çeşitleri:

Beyaz:

Yerli: Narince, Emir, Misket, Hasandede

Yabancı: Semillion, Clairette, Riesling, Chardonnay

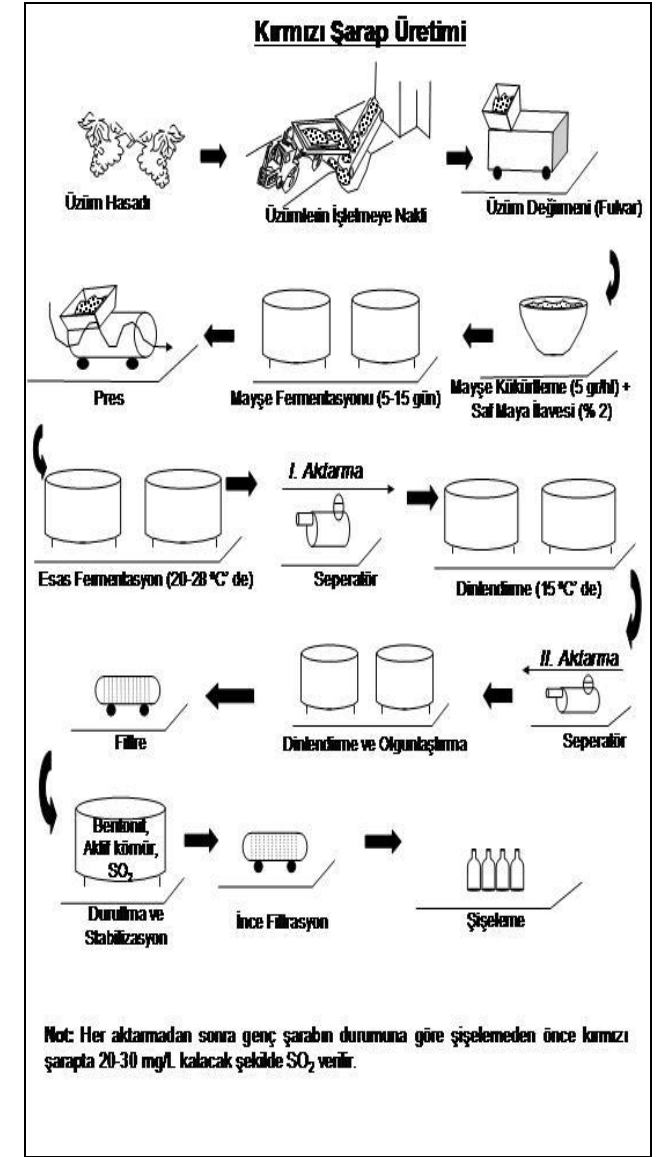
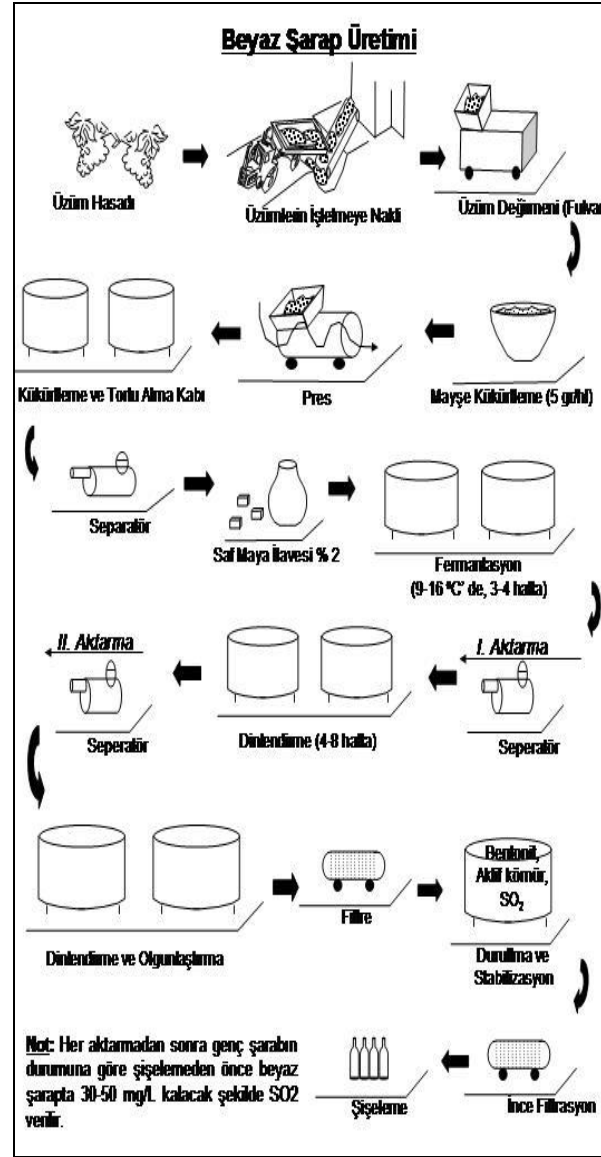
Kırmızı:

Yerli: Öküzgözü, Papazkarası, Kalecikkarası

Yabancı: Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignane, Pinot Noir, Shiraz, Sangiovese

Şarap Kalitesine Etki Eden Faktörler:

- Üzüm çeşidi
- İklim koşulları
- Bağın yaşı
- Bağ toprağının özellikleri
- Üzümlerin olgunluk durumu
- Üzüm hasadının yapılışı
- Üzüm işleme tekniği
- Fermentasyon koşulları
- Saf maya kullanılıp- kullanılmadığı
- Fermentasyon ve dinlendirme kaplarının yapısı
- Kapların dolu olup-olmadığı
- Durultma - Stabilizasyon uygulamaları
- Şişelenmiş şarabın muhafaza koşulları



Alkol Fermentasyonunu Etkileyen Faktörler:

Sıcaklık ve Oksijen: Alkol fermentasyonu için optimum sıcaklık beyaz şaraplarda 9-15°C, kırmızı şaraplarda 20-28 °C aralığında olmalıdır. Düşük ve yüksek sıcaklıklarda maya aktivitesi ve gelişimi yavaşlar yüksek sıcaklıklarda ve fazla oksijene maruz kaldığında sirkeleşme gibi şarap hastalıklarının yanı sıra alkol ve aroma kayıpları artar.

Karbon ve Enerji Kaynakları: Üzüm şıraları şarap mayaları (*Saccharomyces cerevisiae* suşları) için iyi bir besi ortamıdır. Ancak şeker miktarı % 25' in üzerine çıkarsa fermentasyon yavaşlar.

Alkol: Mayaların pek çoğu % 16-18 alkol derecesinin üzerinde çalışamazlar.

Karbondioksit (CO₂) ve Basınç: Alkol fermentasyonunda CO₂'in etkisi genelde pek önemli değildir. Bazı ülkelerde CO₂ basıncı (2-4 atmosfer) ile fermentasyon kontrol edilmektedir.

Diğer Faktörler: pH, mineral maddeler, kükürtdioksit kullanımı, hidrojen sülfür oluşumu, sorbik asit, antibiyotik kullanımı ve polifenol miktarı gibi faktörler mayalar üzerinde etkilidir.

Şarapçılıkta Kükürt dioksit (SO₂) Kullanımı ve Önemi: SO₂ 'in şaraptaki görevleri:

- 1) Şaraptaki serbest asetaldehidleri bağlar,
- 2) Hızlı enzimatik oksidasyonu ve sonucunda oluşan renk esmerleşmesini engeller,

3) Şaraptaki zararlı mikroorganizmalar üzerine etkilidir.

4) Şıra ve şarapta süspansiyon halindeki maddelerin dibe çökmesine yardımcı olur.

Şıraya katılacak SO₂ miktarı; üzümün bileşimine (şeker, asit), olgunluk durumuna ve sağlamlığına göre değişir. Şaraba katılacaksa; şarabın tipine, esmerleşme eğilimine, bileşimine, yaşına, depolama sıcaklığına bağlı olarak değişir.

Genel olarak kırmızı şaraplarda 20-30 mg/l, beyaz şaraplarda 30-50 mg/l, tatlı ve likör şaraplarında 60-80 mg/l düzeylerinde serbest SO₂ bulunması önerilir.

Kükürtleme Tipleri: Hafif (25 mg/l), Orta (50 mg/l), Kuvvetli (100 mg/l), Çok kuvvetli (150 mg/l)

Şıra, şarap ve kullanılan kapların (fiçi vs.) kükürtlenmesi:

- 1) Kükürt şeritleri: 1 g'ı 2 g SO₂ verir.
- 2) Potasyum metabisülfit: % 57 SO₂ verir.
- 3) % 5'lik sıvı SO₂

Bağcılık İle İlgili Her Türlü Bilgi ve Haber Paylaşımı İçin İnternet Sitemizi Ziyaret Edebilir, Haberleşmek İçin E-posta Gönderebilirsiniz.

email : tekirdag@bagcilik.gov.tr
Telefon : 0 282 261 20 42
Fax : 0 282 262 40 61
Adres : PK.7 (59100) TEKİRDAĞ

T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
TARIMSAL ARAŞTIRMALAR VE POLİTİKALAR
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

TEKİRDAĞ BAĞCILIK ARAŞTIRMA
İSTASYONU MÜDÜRLÜĞÜ

Çiftçi Broşürü
Yayın No: 02



ŞARAP YAPIMI

Hazırlayanlar

Mehmet GÜLCÜ
Gıda Yük. Mühendisi

Tezcan ALÇO
Tekniker

TEKİRDAĞ
2012