Niektórzy winiarze amatorzy, są przeciwni otrzymywaniu soku w sokowniku. Uważają że obróbka termiczna pozbawia sok wielu wartości odżywczych i smakowych. Twierdzą że otrzymany sok ma posmak kompotowy oraz że temperatura wpływa niekorzystnie na przyszłe wino gdyż zabija wszystkie mikroorganizmy zawarte w owocach. Jest w tych twierdzenia dużo legend winiarskich zupełnie nie potwierdzonych ani praktyką ani teorią.

Wszystkie owoce zawierają enzymy odpowiedzialne za różne procesy biologiczne zachodzące w nich podczas dojrzewania i po zbiorze. Jeżeli struktura komórek owoców zostaje uszkodzona – enzymy mogą szybko doprowadzić do całkowitego rozkładu wszystkie substancje organiczne. Trzeba wziąć to pod uwagę podczas pozyskiwania soku do celów winiarskich. Dotyczy to zwłaszcza przenoszących tlen oksydaz które powodują szybkie utlenienie soku w zetknięciu z powietrzem. Tlen jest głównym czynnikiem niszczącym witaminy i inne wartościowe składniki owoców. Jest to właśnie utlenianie sterowane enzymatycznie. Oksydazy prowadzą do szybkiego zniszczenia witaminy C. Z kolei esterazy powodują bardzo niekorzystne zmiany w aromacie pozyskanego soku. Tak więc enzymy rozkładające uaktywniają się (zwłaszcza po uszkodzeniu komórek owoców) i rozkładają najpierw te najbardziej wartościowe substancje. Natomiast korzystne działanie przejawiają jedynie enzymy powodujące rozkład pektyn które powodują łatwiejsze pozyskiwanie soku.

Otrzymywanie soków metodą parowania jest najbardziej efektywne w przypadku owoców bogatych w pektyny, o intensywnej barwie. Są to wszystkie owoce jagodowe, zwłaszcza czarne porzeczki. Podczas parowania sok zostaje rozcieńczony wodą o 10 do 15%. Nie jest to wadą, gdyż w większości przypadków owoców krajowych, zwłaszcza owoców jagodowych, jest pożądane żeby zmniejszyć zawartość kwasów. Dzięki możliwości osiągnięcia szybko punktu wrzenia i minimalnemu kontaktowi z tlenem atmosferycznym (wypartym przez parę wodną) straty wartościowych składników, przede wszystkim witamin i substancji zapachowych są stosunkowo niewielkie. Rozkładowi ulegają wszystkie enzymy zawarte w owocach w tym również enzymy odpowiedzialne za niekorzystne procesy przebiegające w soku. W ten sposób podczas parowania uzyskujemy sok dobrej jakości, dobrze nadający się do zastosowań winiarskich. Należy go jedynie uzupełnić (po ostygnięciu) enzymem pektolitycznym aby

zapobiec żelowaniu się soku

Podczas pozyskiwania soku należy dodać niewielką ilość cukru. Zalecane ilości podane są w instrukcji zakupionego sokownika. Do sokownika o pojemności 8 kg dodaje sie w jednym cyklu pozyskiwania soku około 0,5 kg. cukru. Dodatek cukru jest zalecany gdyż ułatwia on pozyskiwanie soku i jest "nośnikiem aromatów". Otrzymany sok jest bardziej aromatycznuy niż bez dodatku cukru.

Otrzymywanie soku metodą parowania jest korzystne w produkcji win owocowych: szczególnie w przypadku ciemnych owoców, jak czarne porzeczki czy jeżyny. Barwnik i taniny zawarte w skórkach uwalniają się pod wpływem gorącej pary znacznie lepiej niż podczas wyciskania soku w prasie. W przeciwieństwie do fermentacji w miazdze, parowanie soków ekstrahuje bardzo mało gorzkich tanin z pestek owoców. Otrzymujemy zatem wina o bardzo intensywnej barwie zawierające dużo słodkich tanin pochodzących ze skórek. W ten sposób niektóre owoce, które sprawiają winiarzom kłopoty, z powodu zbyt dużej ilości gorzkich tanin w moszczu uzyskanym po fermentacji w miazdze, dają znakomity sok bez nadmiernej ilości garbników. Testowe nastawy porównawcze wykazały, że wino z jarzębiny czy aronii. z soku uzyskanego za pomocą sokownika, jest znacznie lepsze niż z moszczu uzyskanego po fermentacji w miazdze. Wina są dobrze zrównoważone bez dominujących w smaku garbników pochodzących z pestek.

Po uzyskaniu soku za pomocą sokownika, niezbędnym jest dodanie do moszczu namnożonej uprzednio czystej kultury drożdży ("matki drożdżowej"). Fermentowanie soku z sokownika zapobiega powstawaniu zbyt wielu niepożądanych produktów ubocznych fermentacji. W celu rozkładu pektyn w moszczu otrzymanym metodą na gorąco, dodaje się środek antyżelujący (pektopol). Wówczas, po zakończeniu fermentacji, w gotowym winie, nie będzie zmętnień powodowanych przez pektyny. Fermentacja soku uzyskanego z sokownika, przebiega spokojnie i równomiernie i nie jest to wadą zastosowanej technologii.

Jak każdy sposób pozyskiwania soku (fermentacja w miazdze, użycie sokowirówki czy użycie prasy) zastosowanie sokownika ma swoje ograniczenia. Sok z niektórych owoców pozyskany za pomocą sokownika, ma gorszy smak niż sok pozyskany w inny sposób. Przykładem takim są gruszki czy jabłka, gdzie sok najlepiej uzyskiwać za pomocą prasy lub sokowirówki. Musimy sobie jednak uświadomić że nie ma uniwersalnego sposobu czy urządzenia. Na przykład za pomocą prasy nie uzyskamy soku z dzikiej róży, a z wielkim trudem i niewielką ilość da się wycisnąć z jarzębiny czy aronii.

**Owoce bardzo dobrze nadające się do uzyskania soku z sokownika:**

maliny, porzeczki czarne i czerwone, wiśnie, żurawiny, jeżyny, jagody leśne, czarny bez, głóg, dzika róża, jarzębina, aronia.

**Owoce NIE nadające się do uzyskania soku z sokownika:**

jabłka, gruszki, winogrona, agrest, rabarbar.