

Zbiorniki przeznaczone dla winiarzy amatorów to zazwyczaj balony szklane lub zbiorniki plastikowe. Czasami stosuje się drewniane beczki. Ze względu na to, że po pierwszym zlaniu, wino należy leżakować w naczyniu wypełnionym pod korek, powstaje konieczność posiadania kilku naczyń o różnych pojemnościach.

### **Szklane balony.**

Obecnie na rynku znajdują się szklane balony o pojemnościach od 5 l. do 54 l. Pojemności ustawione są w takim szeregu że zaspokajają one potrzeby większości użytkowników. Balony szklane mają tę zaletę że łatwo można kontrolować ich zawartość podczas fermentacji i zlewania z nad osadów. Kształt szyjki balonu, zapewnia mały kontakt wina z powietrzem, po napełnieniu go „pod korek”. Wadą tych naczyń jest nietrwały materiał z którego są wykonane, bardzo podatny na urazy mechaniczne oraz gwałtowne zmiany temperatury.

### **Zbiorniki z tworzywa sztucznego.**

Zaleca się do zastosowań winiarskich używanie wyłącznie pojemników plastikowych wykonanych z utwardzonego polietylenu tzw. HDPE. Z punktu widzenia wina i owoców z których się je wytwarza pojemniki takie są w pełni bezpieczne jeżeli nie zastosowano metali ciężkich do barwienia tworzywa ( np. kadmu) lub dużej dawki środków zmiękczających zabezpieczające tworzywo przed łamliwością. Unikajmy zatem pojemników w kolorach żółtym, czerwonym lub pomarańczowym. Problematiczne są również wyroby z tworzywa w kolorze szarym, brązowym lub bezowym. Zbiorniki plastikowe w kolorach niebieskich lub bezbarwnych na pewno nie zawierają kadmu.

Zbiorniki plastikowe są łatwe w utrzymaniu czystości, są niewrażliwe na urazy mechaniczne i skoki temperatury. Są poręczne do czyszczenia, do transportu wina i do tego są jeszcze tanie. Nie ma jednak rzeczy bez wad. Kształt tych naczyń nie pozwala napełnić ich „pod korek” tak, że powierzchnia styku cieczy z powietrzem jest mała. Tworzywo HDPE przepuszcza pewne ilości powietrza co

sprawia że przechowywane w nich wino do pewnego stopnia utlenia się. Beczki drewniane, pod tym względem, są znacznie gorsze, jednak czynnik przyspieszonego dojrzewania i starzenia się w zbiornikach plastikowych też należy wziąć pod uwagę.

### **Drewniane beczki.**

Choć drewniane beczki stanowiły kiedyś podstawowe wyposażenie każdej piwnicy przywołują nutę romantyzmu i nostalgii. Obecnie są rzadko stosowane zarówno w produkcji przemysłowej wina jak i amatorskiej. Drewno jest materiałem porowatym i przez ścianki beczki następuje dość intensywne parowanie zawartości. Małe drewniane beczki, mają zbyt dużą powierzchnię w stosunku do pojemności. Odznaczają się tak dużym ubytkiem wina wskutek parowania i tak dużym wchłanianiem tlenu, że z założenia się nie nadają do leżakowania wina. Większe drewniane beczki można stosować tylko do takich win którym utlenianie nie szkodzi. Są to zazwyczaj wina czerwone. Dochodzi do tego jeszcze jeden problem – trudno jest taką beczkę porządnie wyczyścić. Beczka w której leżakowało czerwone wino nie powinna być używana do białego wina. Jeżeli jednak jesteśmy zmuszeni jej użyć do zapełnienia winem białym, należy beczkę poddać zabiegom „bielenia”.

Po każdym użyciu należy beczkę natychmiast wyczyścić. Usunąć całkowicie osad drożdżowy i ewentualny kamień winny. Wnętrze beczki należy przepłukać silnym strumieniem zimnej wody, wymyć ostrą szczotką i ponownie wypłukać. Pusta beczka musi być poddana regularnej opiece

W beczce niewłaściwie konserwowanej może pojawić się silny nalot pleśni. Należy ją wówczas rozebrać i zheblować każdą klepkę do zdrowego drewna. Na porowatej nierównej powierzchni drewna, gromadzą się trudne do usunięcia zanieczyszczenia i osady. Łatwo rozwijają się szkodliwe dla wina mikroorganizmy i tylko niezwykła staranność pozwoli utrzymać nam beczkę w takim stanie, że nie psuje jakości leżakowanego wina.

Doświadczeni winiarze odradzają używanie beczek o pojemności mniejszej niż 200 l. Zalecają utrzymywanie w piwnicy wilgotności względnej większej niż 75%. Dla większości winiarzy

amatorów beczki takie są o wiele za duże. Pamiętajmy też że fermentacja i leżakowanie jest w drewnianych beczkach, procesem trudnym do przeprowadzenia. Na koniec jeszcze trzeba dodać, że nowe beczki wymagają specjalnego przygotowania, poprzez żmudne wyługowanie substancji rozpuszczalnych.

Jeśli przy wyrobie wina bezkompromisowo kierujemy się jakością trunku który będziemy podziwiać w kieliszku, to musimy na bok odłożyć wszelkie sentymenty. Należy rozważyć wady i zalety pojemników fermentacyjnych jakie zastosujemy do produkcji naszego wina.

