

# SATURS

---

Priekšvārds.....	6
Vīna darīšanas vēsture.....	9
Vīna darīšana Latvijā.....	12
Latvijas mājas vīns.....	16
Dabiskie vīni.....	21
Kā notiek rūgšana? .....	29
Rūgšanai labvēlīgi apstākļi.....	31
Vīna darīšanā kaitīgi mikroorganismi.....	34
Oksidācija.....	39
Mežraugu izmantošana .....	42
Kultūrraugu priekšrocības .....	43
Kādam jābūt labam kultūrraugam.....	45
Kuru kultūrraugu iegādāties? Šķidrāis un sausais raugs .....	45
Kultūrraugi pasaulē.....	47
Eirpas raugi .....	48
Ziemeļamerikas raugi.....	54
Krievijas raugi.....	57
Mājas vīnu veidi .....	59
Augļu un ogu vīnu gatavošana .....	62
Higiēnas prasības vīna darītavā.....	64
Augļu un ogu glabāšanas noteikumi .....	67
Sulas sastāvs un tā ietekme uz vīna kvalitāti.....	69
Sulu tīrība un dezinfekcija .....	73
Vīna darīšanas tehnoloģijas .....	77

Vīna darīšanas posmi .....	80
Augļu un ogu izejmateriāla sagatavošana .....	80
Sulas ieguve.....	82
Rūgstoles sagatavošana .....	87
Skābuma normalizēšana.....	87
Cukura saturs normalizēšana .....	91
Barības vielu pievienošana .....	95
Kupažēšana .....	97
Palīgvielas .....	100
Vīna raudzēšanas inventārs .....	106
Raudzēšanas trauki .....	106
Gaisa aizslēgi.....	111
Rūgšanas posmi.....	115
Straujā rūgšana .....	116
Pamatrūgšana .....	117
Rauga nosēdumu maisīšana.....	118
Rūgstoles vēdināšana.....	118
Cukura papildināšana .....	119
Rūgšanas temperatūras kontrole.....	120
Rūgšanas gaitas kontrole .....	121
Sliktas rūgšanas iemesli .....	122
Pirmā pārliešana.....	123
Pēcrūgšana.....	125
Vīna saldināšana .....	127
Nobriešana un izturēšana .....	129
Vīna dzidrināšana .....	131
Dzidrināšanas palīgvielas .....	134
Tanīns.....	136
Speciāli ražotie dzidrinātāji .....	138
Vīna sastāva analīzes .....	140
Vīna garšas sastāvdaļu līdzsvars .....	143
Mājas vīnu izejvielas un to saglabāšana .....	145

Augļi.....	146
Ogas .....	151
Reti izmantotas vīnu izejvielas.....	163
Ziedi .....	166
Par mājas vīnu receptēm .....	169
Citi mājas vīnu veidi .....	172
Vīnogu vīni.....	172
Ziedu vīni.....	174
Medus vīni.....	176
Vīna vecums un kvalitāte .....	180
Vīna degustācija.....	181
Pildīšana pudelēs.....	189
Vīna pudeļu noformēšana .....	194
Izmantotā literatūra.....	196
Noderīgas vietnes .....	199