



Savremena laboratorija FOSS WINE SCAN SO₂, namenjena pre svega vinarima iz Vojvodine, svečano je puštena u rad u Instituta za vinogradarstvo i vinarstvo u Sremskim Karlovcima, 08. juna 2018. godine. Reč je o najsavremenijem uređaju danskog proizvođača Foss, za koji je Pokrajinska vlada izdvojila 17 miliona dinara. Uz pomoć ove laboratorije vinogradari i vinari sada, za svega nekoliko minuta, iz jednog uzorka, mogu dobiti precizne parametare šire, šire u fermentaciji ili vina, čime je značajno unapređena kontrola i praćenje kompletnog procesa proizvodnje vina, od berbe grožđa pa do finalnog proizvoda.

- Radi se o najsavremenijem uređaju, laboratoriji vodećeg brenda kada je u pitanju ova vrsta analitike. Neposredan značaj ovakve analize, pored naučno-istraživačke delatnosti, je i taj što je namenjen struci, vinogradarima i vinarima koji se bave proizvodnjom vina sa geoporeklom iz Vojvodine. Oni u najkraćem mogućem roku dobijaju rezultate analiza koje su donedavno čekali od 7-10 dana i koje su koštale određena finansijska sredstva, kako bi sami vinogradari i vinari bili motivisani da što više koriste usluge ove laboratorije, a u cilju poboljšanja kvaliteta vina. U procesu proizvodnje vina nedopustivo je čekanje od desetak dana, jer se sa tim rezultatima malo šta može uraditi, posebno u početnim fazama fermentacije. Na ovaj način vinari istog dana, najdalje sledećeg dana, imaju analize sa kojima mogu da upravljaju fermentacijom, kontrolišu sve procese, i samim tim značajno smanje troškove proizvodnje vina i ono što je po meni mnogo bitnije, značajno doprinesu kvalitetu vojvođanskih vina - rekao je dr Dragoslav Ivanišević, direktor Instituta za voćarstvo i vinogradarstvo u Sremskim Karlovcima.

Savremeni vinski analizator, kada je u pitanju šira, radi analize i pre same berbe, kako bi se odredio najbolji momenat, ali i nakon berbe, da bi se ustanovilo šta je potrebno dodati od enoloških sredstava. Za širu se određuje 13 parametara, širu u fermentaciji 10 i za gotovo vino 18 parametara, koji su vrlo bitni za dalje procese održavanja, čuvanja vina. Svi ovi parametri pružaju neophodne informacije za usmeravanje toka fermentacije i proizvodnje vina onako kako to vinari žele.

Ogledno dobro Poljoprivrednog fakulteta, Departmana za voćarstvo, vinogradarstvo, hortikulturu i pejzažnu arhitekturu je svojim višedecenijskim radom (dužim od 70 godina), na inoviranju i stvaranju novih sorti grožđa, zavredilo centralno mesto u oblasti vinogradarstva i vinarstva ne samo u zemlji već i regionu. Po rečima dr Ivaniševića to je proces koji traje i mada se često koristi opravdanje nedostatka finansijskih sredstava, što i jeste slučaj, na Oglednom dobru je u planu izgradnja nove vinarije za proizvodnju oglednih vina, jer je dalji napredak nezamisliv u starim, skućenim uslovima, a to je korak koji fakultet ne može sam da finansira. U planu je i nastavak osavremenjivanja laboratore, kako bi se vinarima pomoglo i u svim drugim segmentima.

- Mi smo pre svega naučno-obrazovna ustanova koja se bavi svim aspektima vinogradarstva, od stvaranja novih sorti, sadnog materijala, do proizvodnje grožđa i vina. U sve postupke našeg rada upućeni su ne samo naši studenti već i proizvođači. Pokušavamo da unapredimo naš rad i ispratimo svetske trendove kada je u pitanju vinogradarstvo i vinarstvo. Nove, Institutske sorte grožđa su sve prihvaćenije, a cilj nam je da što bolje razvijemo postupke oko berbe, fermentacije, i očekujemo dobre rezultate od ove investicije. Ubeđen sam da ćemo u naredne 2 - 3 godine videti značajan napredak u kvalitetu vojvođanskih vina - rekao je dr Dragoslav Ivanišević.



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com

