

# Miks mu vein äädikaks läks?

BIANKA MIKOVIŠ

Iga veinimeistri üks suuremaid hirme on see, et vein muutub käärimisel äädikaks. Mida teha, et nii ei juhtuks, välja arvatud muidugi siis, kui äädikategu ongi eesmärk omaette?

Selleks peab mõistma, mis täpselt veinikäärimisnõus toimub. Oma elutegevuse käigus pärmibakterid söövad suhkrut ning toodavad sellest süsihappegaasi ja alkoholi. Äädikat omakorda toodavad äädikhappebakterid, kes arenevad ja paljunevad alkohoolses vedelikus, näiteks koduveinis.

Enam levinud äädikhappebakterid on perekonnast *Acetobacter*, ning nagu pärmiosakesi leidub kõikjal looduses, nii leidub ka äädikhappebaktereid puuviljadel, marjadel, õhus ning neid levitavad ka veinitegijale nii tuttavad äädikakärbsed. Äädikhappeline käärimine võib alata seega täiesti isenesest, kui vaid tingimused selleks sobivad on.

Eelkõige vajavad bakterid õhku – õhuhapniku olemasolul oksüdeerivad äädikhappebakterid alkohole orgaanilisteks hapeteks. Nii et kõige kindlam viis oma vein äädikaks ajada on lasta sellel liiga palju õhuga kokku puutuda.

Tegelikult leidub äädikhapet igas veinis, nagu ka näiteks õunhapet, piimhapet, sidrunhapet jne; see tekib pärmil elutegevuse käigus. Küsimus on vaid selles, kui palju äädikhapet, sest liigne kogus ongi see, mis meie maitsemeeltele ebameeldiv tundub.

## Kuidas äädikat ära tunda?

Kuidas ära tunda, et vein on “äädikas”? Lihtne vastus – kõigepealt see lihtsalt kargab teile ninna: terav, lausa “hammustav” ja nina torviv lõhn ning teravalt hapu maitse. Algajad veinitegijad kipuvad sellist maitset segi ajama täiesti kuiva veiniga. Äädikhape on lenduv hape ja



Tiina Kuuler mekib mullusele konkursile saadetud veini.

kui seda on väga vähe, siis jooja ei tunnegi seda eriti. Äädikatundlikkus on inimeseti erinev, kuid tavaliselt on äratuntav kogus 600 mg/l.

Vein võib äädikaks muutuda nii käärimise jooksul kui ka pärast seda. Mida teha, et oma veini selle eest kaitsta? Eelkõige tuleb kasutada korralikku tehnoloogiat.

■ Vein peab olema piisavalt happeline, sest kergemini riknevad madala happesusega veinid. Mõõtki kindlasti üle oma veini happesus ja kui happesus on madal, lisage kas sidrunhapet, sidrunit, apelsini, hapumat õuna-, rabarberi- või sõstramahla, ebaküdooniat vms.