

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Edukacja](#)

W winnicy UJ zebrano winogrona na wino lodowe



W winnicy Uniwersytetu Jagiellońskiego w Łazach koło Bochni (woj. małopolskie) po raz pierwszy zebrano zamrożone na krzewach winogrona z przeznaczeniem na wino lodowe.

Jak poinformował w środę Adam Kiszka, kierownik Rolniczego Zakładu Doświadczalnego Uniwersytetu Jagiellońskiego w Łazach, zamrożone winogrona udało się zebrać przy bardzo sprzyjającej aurze, czyli mrozie sięgającym prawie - 12 stopni Celsjusza. „Sam zbiór był błyskawiczny, trwał około godziny” - dodał.

W jego ocenie owoce są dobrej jakości, zawierają około 40 proc. cukru, przy normie wynoszącej 20 proc.

Teraz moszcz będzie fermentował przez pół roku, a następnie wino czeka 1,5-roczone dojrzewanie. Wino lodowe to trunek ekskluzywny. Ze 100 kg winogron wyciskanych przed rozmarzeniem powstaje 10-15 litrów moszczu.

Trunek wytworzony w winnicy UJ prawdopodobnie zostanie przeznaczony do czczenia specjalnych okazji na krakowskiej uczelni. Do sprzedaży może trafić niewielka liczba butelek w limitowanej serii.

"Winnica Nad Dworskim Potokiem" powstała w 2005 roku w Rolniczym Zakładzie Doświadczalnym UJ w Łazach koło Bochni, zajmuje ponad 3,3 ha, rośnie tam 11 tys. krzewów winorośli. Dzięki zmianom w przepisach akcyzowych, winnica może legalnie produkować i sprzedawać wytwarzany tam trunek.

Zgodnie z zasadami sztuki, wytwarzanie wina rozpoczęto w uniwersyteckiej winnicy po trzech latach od zasadzenia roślin. Dlatego wino z tych zbiorów jest pierwszym oficjalnym rocznikiem.

Najwięcej win lodowych produkuje się w Niemczech i w Kanadzie.

Szczepami, które dają najlepsze wino są odmiany: seyval blanc, bianca, aurora, hibernal.

źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/edukacja/16022.html>

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy