

[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

[Strona główna](#) > [Start](#)

Winnica UJ w Krakowie zamierza wyprodukować wino lodowe

Wino lodowe, uzyskiwane z zamrożonych na krzewie winogron, zamierza wytworzyć w tym sezonie winnica Uniwersytetu Jagiellońskiego w Łazach koło Bochni (woj. małopolskie). Na razie jej pracownicy czekają na odpowiedni mróz, aby zebrać owoce.



„Dotychczasowe nocne mrozy w Łazach, sięgające - 2,5 stopnia Celsjusza to za mało, żeby udało się wino lodowe. Potrzebujemy temperatury w granicach - 8 stopni”

- wyjaśnił PAP Adam Kiszka, kierownik Rolniczego Zakładu Doświadczalnego Uniwersytetu Jagiellońskiego w Łazach.

Według niego najlepiej byłoby, aby winogrona udało się zebrać jeszcze w listopadzie. Ostatecznie mogą one czekać na krzakach do grudnia. W zeszłym roku, kiedy zakład przeprowadzał pierwsze próby z tego typu winem, owoce zbierano w nocy z 11 na 12 listopada.

Wino lodowe to trunek ekskluzywny. Ze 100 kg winogron wyciskanych przed rozmarzeniem powstaje 10-15 litrów moszczu. Potem wino musi fermentować dwa lata, a następnie leżakować. Dlatego trunek wytworzony w winnicy UJ prawdopodobnie zostanie przeznaczony do czczenia specjalnych okazji na krakowskiej uczelni. Do sprzedaży może trafić niewielka liczba butelek.

Największa produkcja win lodowych odbywa się w Niemczech i w Kanadzie.

„Winnica Nad Dworskim Potokiem”, która powstała w 2005 roku w Rolniczym Zakładzie Doświadczalnym UJ w Łazach koło Bochni, zajmuje obecnie powierzchnię ponad 3,3 hektara, na której rośnie 11 tys. krzewów winorośli. Dzięki zmianom w przepisach akcyzowych, może ona legalnie produkować i sprzedawać wytwarzany tam trunek.

Zgodnie z zasadami sztuki, wytwarzanie wina rozpoczęto w uniwersyteckiej winnicy po trzech latach od zasadzenia roślin, czyli od 2008 roku. Dlatego wino z tych zbiorów jest pierwszym oficjalnym rocznikiem wina uniwersyteckiego.

Szczepami, które w winnicy dają najlepsze wino, są odmiany: seyval blanc, bianca, aurora, hibernal. Większą część upraw stanowią te odmiany winorośli, z których otrzymuje się wino białe. Na wino czerwone uprawia się rondo i regenta. Według Kiszki tegoroczne plony są lepsze niż w zeszłym roku. Szczególnie udały się odmiany białe.

PAP - Nauka w Polsce

źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/home/15552.html>

Informacje dnia: [Omikron ucieka szczepionkom i immunologicznym terapiom COVID-19 może wywoływać reakcję autoagresji w organizmie Koronawirus zmienia oblicze, czeka nas długie wyzwanie Omikron w wodach ściekowych Koniec z corocznymi szczepieniami przeciwko grypie? Naukowcy z Uniwersytetu Cypryjskiego odkryli nowy szczep koronawirusa Omikron ucieka szczepionkom i immunologicznym terapiom COVID-19 może wywoływać reakcję autoagresji w organizmie Koronawirus zmienia oblicze, czeka nas długie wyzwanie Omikron w wodach ściekowych Koniec z corocznymi szczepieniami przeciwko grypie? Naukowcy z Uniwersytetu Cypryjskiego odkryli nowy szczep koronawirusa Omikron ucieka szczepionkom i immunologicznym terapiom COVID-19 może wywoływać reakcję autoagresji w organizmie Koronawirus zmienia oblicze, czeka nas długie wyzwanie Omikron w wodach ściekowych Koniec z corocznymi szczepieniami przeciwko grypie? Naukowcy z Uniwersytetu Cypryjskiego odkryli nowy szczep koronawirusa](#)

Partnerzy