

UTANGULIZI

Zabibu inayokusudiwa kutengeneza mvinyo au kukausha kiwango cha sukari ni muhimu sana kuzingatia. Zabibu huvunwa ikiwa imeiva vizuri kwa kipimo cha sukari (Brix) 20 hadi 26 kutokana na matumizi yaliyokusudiwa.

Njia za kutambua uivaji wa zabibu;

- Kuhesabu siku tangu kukatia mzabibu
- Kuangalia mabadiliko ya rangi ya zabibu
- Kuonja ladha ya zabibu
- Kutumia kifaa maalum kupima sukari (Refractometer)

Zabibu baada ya kuvunwa ihifadhiwe kwenye hali ya ubaridi (nyuzi joto -1 hadi 1) na sehemu yenye mzunguko wa hewa. Zabibu ihifadhiwe mbali na mazao yenye harufu kali kama vile vitunguu kwa sababu inaweza kuchukua harufu ya mazao hayo. Hakikisha zabibu hairundikani au kugusa maji maana huharakisha kuoza kwa zabibu. Zabibu zinaweza kutunzwa kwenye ubaridi kwa wiki mbili hadi nne.

BIDHAA ZITOKANAZO NA ZABIBU

1. MVINYO

- Mvinyo ni kileo kinachotokana na mchuzi (juisi) wa zabibu.
- Mchuzi wa zabibu huwa mvinyo baada ya kuchachuka kwa sukari ya zabibu iliyo ndani ya mchuzi.

AINA ZA MVINYO KUTOKANA NA RANGI YA ZABIBU

- Mvinyo mweupe (white wine): hupatikana baada ya kuchachusha mchuzi wa zabibu nyeupe
- Mvinyo mwekundu (red wine): Hupatikana baada ya kuchachusha mchuzi wa zabibu nyekundu
- Mvinyo wa Rozee: Mvinyo huu utengenezwa kwa mchanganyiko maalum wa zabibu nyeupe na nyekundu au baadhi ya zabibu kama Colombard Blanc

AINA ZA MVINYO KUTOKANA NA KIWANGO CHA SUKARI

- Mvinyo mkavu (dry wine): usio na sukari
- Mvinyo wa sukari ya kati (semi sweet): wenye sukari kidogo
- Mvinyo mtamu (sweet wine): wenye sukari nyingi

JINSI YA KUTENGENEZA MVINYO

Hatua muhimu za utengenezaji wa mvinyo.

- Pima sukari kutegemea na aina ya mvinyo na kiasi cha kilevi (alcohol) kinachokusudiwa
- Chambua zabibu kuondoa uchafu na zabibu zisizofaa
- Pondaponda (crush) zabibu ili kuondoa vikonyo

- Kupata mvinyo mwekundu loweka zabibu zilizopondwapondwa na kuondolewa vikonyo kwa siku 3 hadi 5 (zabibu nyeupe hazilowekwi)
- Kamua (press) zabibu zilizolowekwa (red wine) au zilizopondwapondwa (white wine) kupata mchuzi
- Pima kiasi cha sukari kwenye mchuzi na rekebisha kiwango cha sukari kulingana na aina ya mvinyo uliokusudiwa
- Ongeza salfa (20 hadi 50 mg/L or ppm) kulinda rangi na kuuva vijidudu visivyohitajika
- Hamishia mchuzi wa zabibu kwenye vyombo vya kuchachulia
- Kila baada ya mwezi mmoja hamisha mvinyo kwenye chombo kingine ili kutoa makapi yanayotuma chini. Kwa vifaa vya kisasa makapi huondolewa bila kuhamisha mvinyo kwenye chombo kingine. Zoezi hili litafanyika hadi mara tatu.
- Ongeza salfa ili kuuva vijidudu visivyohitajika na kulinda kilevi (alcohol) kila unapotoa makapi.
- Baada ya uchachushaji kukamilika (alcohol fermentation) fungua vizuri vyombo vya kuhifadhia visiruhusu hewa kuingia.
- Subiri kwa siku 30, na mvinyo utakuwa tayari kwa matumizi.

KUONDOA UCHACHU KWENYE MVINYO (MALOLACTIC FERMENTATION)

- Ili kuondoa uchachu kwenye mvinyo funga kihifadhio ili kutoruhusu hewa kuingia kwa muda usiopungua wiki tatu.
- Baada ya wiki tatu chembechembe (**crystals**) huonekana chini au kwenye kuta za kihifadhio cha mvinyo
- Hatua hii hutumia wiki 3 hadi miezi 4

KUKOMAA KWA MVINYO (AGING)

- Katika hatua hii mvinyo hubaki kwenye kifaa cha kuhifadhia kwa muda wa mwaka mmoja au zaidi kulingana na mahitaji ya soko
- Hii husaidia kuongeza ladha halisi ya mvinyo

Tanbihi: **Hatua ya kuondoa uchachu na kukomaa kwa mvinyo husaidia kupata soko la kimataifa**

JINSI YA KUHIFADHI MVINYO

Hifadhi mvinyo sehemu yenye ubaridi wa nyuzi joto 7 hadi 19, ili kuruhusu mvinyo kuendelea kukomaa.

Mvinyo utunzwe kwenye

- Makasiki/ mabalasi ya mbaao (wooden barrel)
- Chupa za kioo (rangi ya kahawia)

- Mapipa ya alminiamu au chuma kisichoshika kutu (stainless steel)

FAIDA ZA MVINYO

Mvinyo (hasa mwekundu) una virutubisho aina ya *polyphenols* kama *anthocyanins*, *flavonoids* na *resveratrol* (*antioxidants*) ambazo husaidia kuimarisha afya kama ifuatavyo:

- Kutunza mfumo wa mishipa ya moyo
- Kushusha shinikizo la damu
- Kupunguza kiwango cha lehemu mwilini
- Kupunguza hatari ya kupata kiharusi (stroke)
- Kuboresha mfumo wa mmeng'enyoy wa chakula

2. BIDHAA NYINGINE ZITOKANAZO NA ZABIBU

- Zabibu za kukausha
- Juusi
- Jamu

KWA MAELEZO ZAIDI WASILIANA NA:
TAASISI YA UTAFITI WA KILIMO TANZANIA (TARI),
Kituo cha Makutupora, S.L.P 1676, Dodoma,
Simu: +255 26 2961994,
Barua pepe: cdmakutupora@tari.go.tz

TAASISI YA UTAFITI WA KILIMO TANZANIA



USINDIKAJI WA ZABIBU

