Vino se rodi v vinogradu, ki ponuja več možnih rokov trgatve in stopenj zrelosti grozdja glede na želene stile vina.

Odločitev o primernem trenutku trgatve grozdja naj temelji na zanesljivih podatkih spremljanja razvoja teže grozdnih jagod, vsebnosti sladkorja, titracijskih kislin, pH, jabolčne in vinske kisline, kalija, meritev polifenolnega potenciala, YAN, …

**Nalaganje sladkorja** se izraža v **mg sladkorja/grozdno jagodo** in je nov pristop spremljanja dozorevanja grozdja in določanja optimalnega roka trgatve za določen stil vina.

Začne se z mehčanjem jagode, ko začnejo vanjo intenzivno dotekati sladkorji in doseže plato, ko je hitrost nalaganja manj kot 3 mg sladkorja/jagodo/dan (približno 20g/jagodo/teden).

**YAN** ([Yeast](https://www.google.com/search?client=firefox-b-ab&q=yeast+assimilable+nitrogen&spell=1&sa=X&ved=0ahUKEwiEi7PytOrcAhWpw6YKHSnuCA0QkeECCCQoAA) Asimilable Nitrogen))je kratica za kvasovkam dostopen dušik**,** imenujemo ga tudi asimilativni dušik. Vključuje dve obliki dušika, ki ga kvasovke potrebujejo za izvedbo alkoholnega vrenja : amonijev ion in prosti aminokislinski dušik (FAN – Free Amino Nitroden.

Izraža se v mg/l, minimalna potrebna vrednost je okrog 140 mg/l pri 21 Brix in okrog 250mg/l pri 23 Brix.