

Kamień winny to związek chemiczny znany pod nazwą wodorowinianu potasu.

Powstaje przy fermentacji albo podczas leżakowania wina osadzając się w kadziach i beczkach. Może występować zarówno w młodych, jak i starych rocznikach i jest oznaką, że wino jest "żywe". Przybiera postać małych białych kryształów, wyglądających jak kryształy cukru albo okruchy szkła, które w żaden sposób nie wpływają na smak wina.

W życiu codziennym znany jest jako składnik proszku do pieczenia, gdzie wymieszany z sodą oczyszczoną pełni rolę regulatora kwasowości.

Kamień jest jedną z cech obrazujących jakość wina albowiem:

- tylko prawdziwe wino może tworzyć kamień winny

- wino, które wydzieliło kamień winny powstało z winogron, które miały dość długi okres wegetacji i pobrały z gleby, obok innych minerałów, także potas. W momencie kontaktu potasu z kwasem winowym wydziela się kamień winny. Kamień jest smakowo i zapachowo neutralny. Na ogół jest on bezbarwny, jednakże w starszych winach, gdzie oksydacja jest dalej posunięta, może przybrać brunatne zabarwienie. Częste zmiany temperatury sprzyjają procesom wydzielania się kamienia.

