

ENARTIS NEWS

ВПЛИВ ВОДНОГО СТРЕСУ

НА ЯКІСТЬ ВІНОГРАДУ ТА ВІНОРОБСТВО

Біологічний цикл виноградної лози повторюється рік у рік. У міру того, як виноград повільно дозріває, винороби починають шлях, сповнений труднощів і несподіванок. Початкові прогнози врожаю можуть змінитись в останню хвилину через погодні умови, що може призвести до хвороб під час збирання врожаю, створюючи додаткові труднощі для виноробів.

Ці проблеми можна узагальнити як незбалансоване дозрівання винограду, рН і кислотність, а також підвищений потенційний ризик мікробіального зараження, окислення та поганої якості вина через знижену концентрацію ароматів та відсутність екстракції кольору.

ПРОБЛЕМИ, ЗВ'ЯЗАНІ З ПОСУХОЮ

Вплив зміни клімату продовжує впливати на галузь. Високі температури та посуха можуть викликати водний стрес у виноградних лоз, що призводить до переривання фотосинтезу, зневоднення винограду та усихання. Це призводить до суттєвої кількісної та якісної деградації (менше інтенсивності та складності аромату, поява зелених відтінків, неприємних танінів тощо).

Зневоднений виноград призводить до накопичення цукру, шкірка має тенденцію до потовщення для самозахисту та регулювання зневоднення, сушло характеризується високим вмістом сухих речовин, а також формуються несприятливі умови для успішного спиртового бродіння та багатьох інших проблем виноробства:

- ▶ Підвищений ризик зупинки/недоброд або слабого бродіння через низький рівень азотистих сполук та високий вміст спирту.
- ▶ Підвищена чутливість до окислення через високий вміст окисних субстратів (гідроксикоричних кислот та катехинів).
- ▶ Вищий рН призводить до збільшення ризику зараження небажаною мікрофлорою.
- ▶ Знижена кислотність через розпад яблучної кислоти, що впливає на кислотний баланс ягоди.
- ▶ Поява ознак джему та варених фруктів (зародження виноградної ягоди на кущі).

ПРОБЛЕМИ

ЗАВДАННЯ

ДІЇ

РІШЕННЯ ENARTIS

Освітлення Сула

Збільшення виходу та екстракція з винограду (сортів ароматів та антоціанів).

Видалити метали-каталізатори окислення, такі як мідь та залізо.



- Білі та rosé вина:
EnartisZym AROM MP
- Червоні та rosé вина:
EnartisZym COLOR PLUS

Alcoholic Fermentation (AF) / Спиртове бродіння

Уникайте слабого або бродіння, що зупинилося/недобрі.

Виберіть сильні дріжджі з високою стійкістю до спирту, щоб забезпечити стабільне бродіння. Розгляньте можливість спільної інокуляції з бактеріями у червоних винах для ЯМБ.



- **Easu tech** **EnartisFerm WS**
- У разі спільної інокуляції:
EnartisFerm Q7 дріжджі +
EnartisML SILVER молочнокислі бактерії (ЯМБ)

[The Importance of Balanced Nutrition.](#)



- **Easu tech** При інокуляції дріжджів:
NUTRIFERM AROM PLUS для посилення ароматики, що продукується дріжджами
NUTRIFERM ULTRA підкреслює сортові аромати винограду
При 1/3 AF: **NUTRIFERM ADVANCE** для підтримки життєдіяльності дріжджів
- При 1/2 AF: **NUTRIFERM NO STOP** для регенерації мембран дріжджових клітин

ПРОБЛЕМИ	ЗАВДАННЯ	ДІЇ	РІШЕННЯ ENARTIS
Окислення	Запобігти окисленню аромату та кольору.	Антиоксидантна та антиоксидантна захист.	- Зменшити кількість потенційно окислюваних поліфенолів: CLARIL AF - Зниження вмісту важких металів: CLARIL HM Антиоксидантні таніни, які працюють у синергії із селективними освітлювачами: HIDEKI, EnartisTan SLI
Мікробіальне Зараження	Контролюйте розвиток мікроорганізмів.	Захист від широкого спектру мікроорганізмів, навіть у винах із сприятливими умовами для зараження pH).	- Ефективна альтернатива SO₂: EnartisStab MICRO M - Комбінування методів обробки для досягнення синергетичного ефекту: EnartisStab MICRO M + HIDEKI
Відсутність ароматики та наявність Зелених нот	Сприяють розвитку вторинних ароматів під час спиртового бродіння.	Виберіть відповідні дріжджі з певною ферментативною активністю у поєднанні з правильними танінами та/або полісахаридами. Використовуйте полісахариди під час бродіння, щоб зменшити втрату аромату.	- Білі та rosé вина: дріжджі EnartisFerm ES181, EnartisFerm AROMA WHITE Таніни та/або полісахариди: EnartisTan AROM, EnartisPro BLANCO, INCANTO NC WHITE - Червоні та rosé вина: дріжджі: EnartisFerm ES488 Таніни та/або полісахариди: EnartisTan RED FRUIT, EnartisPro TINTO, INCANTO NC CHERRY
Незрілий виноград (різкі таніни)	Пом'якшити різкі таніни.	Виконуйте вибіркове освітлення для видалення терпкості та гіркоти, у поєднанні з використанням дріжджових похідних для збалансування вина.	- Селективні засоби освітлення: CLARIL AF - Дріжджові полісахариди при витримці вина: SURLI VELVET, INCANTO NC DARK CHOCOLATE, INCANTO NC CHERRY - Гуміарабіки при розливі: CITROGUM, MAXIGUM F - Танін: EnartisTan MAX NATURE
Джем / тони варення / перезрілий виногра	Освіжити ароматику вина.	Виберіть правильні ЧКД та полісахарид для створення та/або збереження фруктових та пряних ароматів, що маскують перестиглі та джемові ноти.	- дріжджі: EnartisFerm Q7 - Похідні дріжджів: INCANTO NC CHERRY

ПРОБЛЕМИ ПРИ СИЛЬНІЙ ВОЛОГІ

У холодну, вологу пору року плісняві гриби, такі як сіра гнилизна і борошниста роса, впливають на якість винограду: часто спостерігається зниження рівня цукру, кислотності та поліфенолів. У вині це призводить до підвищеного ризику мікробіальної нестабільності, окислення через активність лаккази, появу сторонніх присмаків цвілі, зупинки бродіння/недоброд, а також проблем освітлення та фільтрації. У цій ситуації необхідно скоригувати технологічний процес виноробства, щоб мінімізувати дефекти вина:

- ▶ Ручний збір та вибракування максимально можливої кількості зараженого винограду на винограднику.
- ▶ Використовуйте відповідну антиоксидантну та

антиокислювальний захист, щоб обмежити потемніння, втрату кольору та окислення аромату.

- ▶ Зменшіть контакт із виноградною шкіркою, щоб обмежити виділення неприємних запахів.
- ▶ Контролюйте будь-які небажані мікроорганізми якомога раніше.
- ▶ Сприяти швидкому освітленню та відстоюванню сусла, щоб зменшити сторонні присмаки та токсини, які можуть вплинути на процес бродіння.
- ▶ Додайте в сусло амінокислоти та амонію для забезпечення повноцінного та здорового бродіння.
- ▶ Виберіть стійкий з сильний штам дріжджів з низькими потребами у поживних речовинах.
- ▶ Видаляйте важкі метали для зниження окисного потенціалу. Пізніше внесення деяких фунгіцидів може призвести до підвищення вмісту елементарної сірки та металів. (Cu)

ПРОБЛЕМИ	ЗАВДАННЯ	ДІЇ	ПІШЕННЯ ENARTIS
Окислення	Обмежити активність лаккази.	Високореактивні таніни з сильним антиоксидантним та антиоксидантною дією. Хітозан також інгібує дію окисних ферментів.	Танін: EnartisTan AROM • Активованний хітозан: EnartisStab MICRO M
	Зниження концентрації важких металів.	Видалити метали-каталізатори окислення, такі як мідь та залізо.	Селективні засоби освітлення: CLARIL HM
Мікробіальне Зараження	Захист від небажаних мікроорганізмів.	Захист від мікроорганізмів, навіть у винах з, сприятливими умовами (високий pH).	Синергетичний ефект: EnartisStab MICRO M + HIDEKI
Освітлення Сусла	Сприяє швидкому освітленню та осадженню. Видалити небажані сполуки, що впливають на процес бродіння	Вибирайте рослинні селективні освітлювальні речовини для прискорення процесу. Їх активація хітозаном робить їх більш ефективними	PLANTIS AF-Q CLARIL AF
Поліпшіть фільтрацію	Розриває ланцюжки глюканів, що викликають каламутність та проблеми з фільтрацією вина.	Додати ферментний препарат, що містить β-глюканазну активність.	EnartisZym EZFILTER
Посторонні привкусы	Устранение болезней, вызванных микроорганизмами, плесневыми грибами и другими.	Використовуйте препарати, що містять активоване вугілля, рослинний білок та хітозан.	• Селективные средства осветления: CLARIL SMK • Активированный хитозан: EnartisStab MICRO M

Stay in touch with our newsletter.

SUBSCRIBE

www.enartis.com/en-au/newsletter