

ENARTIS NEWS

ЗМІНА КЛІМАТУ: ЯК ЗБЕРІГТИ КИСЛОТНІСТЬ ВИНА

Середні температури зростають, а разом з ними збільшується частота та інтенсивність екстремальних погодних явищ.

Важливість кислотності у вині

(Кислотність - це фундаментальний компонент вина, який грає вирішальну роль у його балансі, структурі, свіжості та потенціалі до витримки)



Високі температури прискорюють дозрівання винограду, що призводить до дисбалансу між кислотністю та рН. Однак підтримання нормальної кислотності має першорядне значення для багатьох аспектів, оскільки допомагає провину зберігати свіжість та яскравість.

Винна кислота (разом з танінами, іншими кислотами та полісахаридами) **є важливим компонентом** що сприяє загальному балансу.

Тому наявність кислотності має вирішальне значення для збереження органолептичних якостей навіть у процесі витримки.

Запобігаючи втраті винної кислоти, рН залишається стабільним, що опосередковано сприяє позитивному впливу на кінцеву мікробіологічну стабільність вина.

Підсумовуючи, можна сказати, що **винна кислота** відіграє вирішальну роль у збереженні якісних характеристик вина з часом, гарантуючи, що кінцевий продукт залишиться свіжим та стабільним навіть після багатьох років зберігання.

Кристалічна стабілізація є важливим процесом, що забезпечує якість та стабільність вина з часом. Її можна досягти різними методами.

Один із цих методів - **обробка холодом**, стабілізація вимагає значної витрати енергії та води, оскільки вимагає охолодження вина до дуже низьких температур протягом тривалого часу.

У той же час, інший метод - **електродіаліз** має й обмеження, оскільки він вимагає значної витрати води та витрат праці.



На відміну від наведених вище методів, лінійка продуктів **ZENITH**, на основі поліаспартату калію, являє собою **стійку альтернативу** що може значно скоротити споживання води та енергії, а також викиди CO₂ у процесі стабілізації вина.

У разі застосування лінійки продуктів **ZENITH** - **забезпечується гарантоване досягнення стабільності винного каменю**, запобігаючи кристалізації бітартрату калію та його осадження.

Оцінка методів стабілізації, проведена у рамках європейського проекту **Stabiwine**, порівняла методики стабілізації винного каменю та показала, що обробка холодом та електродіаліз є невдалим вибором у рамках цього процесу порівняно з використанням **поліаспартату калію**.

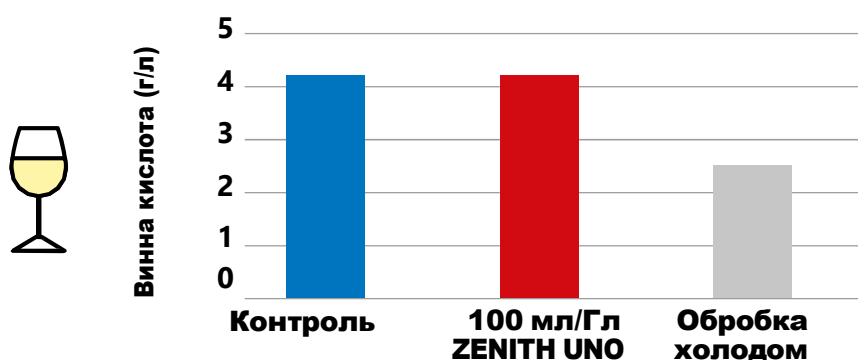
For more information: [A SUSTAINABLE APPROACH TO ACHIEVING STABILITY](#).



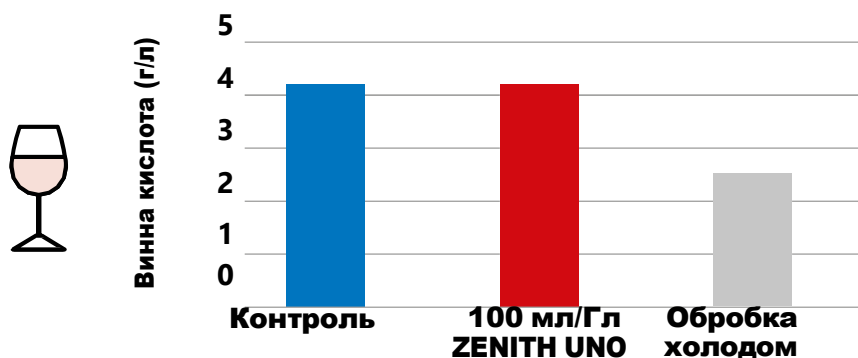
Відділ досліджень та розробок компанії Enartis провів дослідження, щоб показати, наскільки ефективно додавання **ZENITH зберігає первинну кислотність вина(ТК)**.

В результаті проведених експериментів було встановлено, що обробка/стабілізація холодом призводить до втрати кислотності (ТК), що в середньому становить близько 1 г/л.

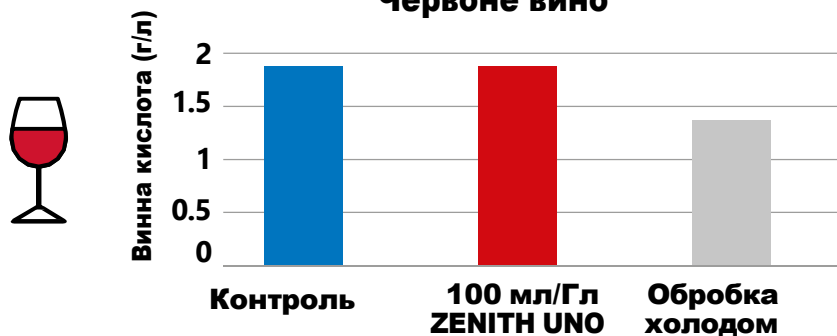
Біле вино



Рожеве вино



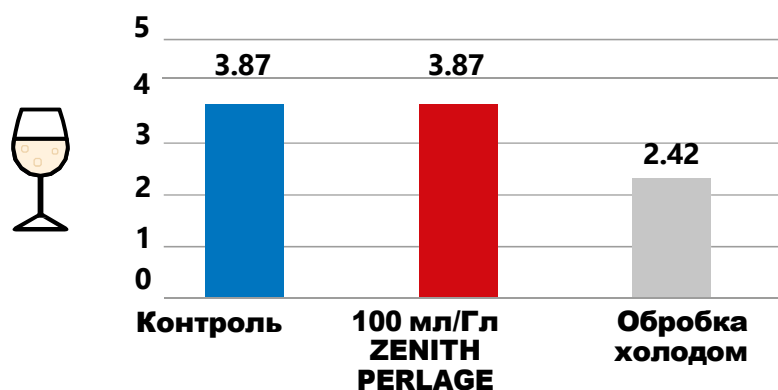
Червоне вино



Порівняння впливу стабілізації холодом та ZENITH UNO на втрату винної кислоти (г/л) у різних типах вина: білому, червоному та рожевому. Помічено, що після застосування ZENITH UNO усі вина не змінюються. Стабілізація за допомогою препарату ZENITH зберігає на 45% більше кислотності у білому вині, на 42% у рожевому вині та приблизно на 24% у червоному вині.

Ігристе базове вино та стабілізація: Важливість підтримки/збереження кислотності

Кислотність є найважливішим елементом, особливо для ігристих базових в/м, яким необхідна кислотність для збереження їх відмінних характеристик та якості з часом, а також відчуття свіжості та чіткості, підкріплені добрим балансом.



Шампанський в/м, база для Акратофорного ігристого вина, з початковим значенням pH 3,3 і падінням електро провідності 182 ΔS зберігає свою кислотність завдяки стабілізації за допомогою ZENITH PERLAGE, що запобігає втраті винної кислоти близько 40 відсотків.

З лінійкою продуктів **ZENITH** можна отримати якісний продукт, який одночасно екологічний та практичний для винороба. Його здатність зберігати кислотність та характеристики винограду має особливу цінність не тільки для захисту молодих вин при розливі, але й для вин, призначених для тривалої витримки.

In-line Stabilization: Надійність та безпека



Використання продуктів лінійки **ZENITH** вже є простим процесом, який можна зробити ще простіше за допомогою **inline stabilization**.

Компанія ENARTIS ENGINEERING розробила **EE CDS01**, інтегрована до лінії розливу система дозування, яка забезпечує **безперервний, безпечний та точний процес стабілізації**.

Ця система підвищує ефективність, знижує витрати праці та виробництва, а також забезпечує точне та дозування, що перевіряється. EE CDS01 дозує до трьох продуктів одночасно, виконує перевірки відповідності та самокалібрування, а також **забезпечує мікробіологічну безпеку** з простежуваними циклами миття.

Також пропонується система відстеження дозування, що є критично важливим для безпеки харчових продуктів.

Наша мета — забезпечити точний та гнучкий процес виноробства, який повністю відповідає вимогам сучасного ринку.

[Stay in touch with our newsletter](#)

SUBSCRIBE

www.enartis.com/en/newsletter/



www.enogrup.com

Integrated technological solutions in food industry