

ENARTIS NEWS

ОБЛАГОРАЖИВАНИЕ/УЛУЧШЕНИЕ ВИНА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАННИНОВ И ПОЛИСАХАРИДОВ

Сохранение характеристик вина на протяжении всей его жизни имеет важное значение, и этому следует уделять должное внимание. После производства (на первичке производство в/м) вино можно хранить в течение короткого периода времени, стабилизировать, разливать по бутылкам или подвергать выдержке. Сегодня потребители требуют все более качественных вин. Независимо от назначения/категории вина, подготовка/обработки перед розливом имеет решающее значение, поскольку они определяют будущее качество вина в бутылке и его срок жизни. Использование отборных танинов и полисахаридов — надежный и натуральный способ сохранения вина в соответствии с требованиями виноделия. Оба продукта могут быть полезны для достижения антиоксидантной и микробиальной защиты, предотвращения появления неприятного привкуса, замедления или ускорения старения, улучшения органолептического баланса и увеличения срока жизни вина.

ЧТО ДЕЛАТЬ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАЗНАЧЕНИЯ/ТИПА ВИНА

Ускорьте процесс выдержки вина, одновременно улучшая сенсорный баланс

Рыночный спрос на свежие и легко пьющиеся вина или незапланированная необходимость разливать вина, требующие более длительной выдержки, приводят к более раннему розливу. Важно улучшить их органолептический баланс перед розливом, снизив терпкость и горечь наиболее реактивных виноградных танинов, одновременно обеспечивая объем и структуру.

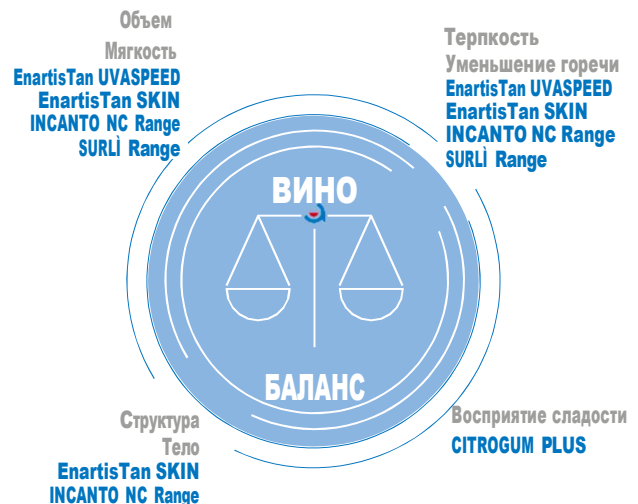
Правильное использование **танинов из обжаренного дуба** позволяет получить результаты, аналогичные результатам выдержки в бочках за более короткий период времени.

В зависимости от технологии производства и степени обжарки дубовые танины могут усиливать характерные ароматы дуба (ваниль, карамель, специи, кофе, какао и т. д.), обеспечивая вину большую ароматическую сложность, структуру и мягкость.

	МЯГКОСТЬ ОБЪЕМ	СТРУКТУРА ТЕЛО	ВОСПРИЯТИЕ СЛАДОСТИ	АРОМАТ ДУБА
EnartisTan NAPA	■			■
EnartisTan DC			■	■
EnartisTan TOF		■		
EnartisTan UNICO #1	■	■	■	■

Танины в таблице обеспечивают все характеристики, указанные выше, на разных уровнях. ■ более интенсивный эффект.

Использование **танина из кожицы винограда** и **специального состава** может сбалансировать вкусовые ощущения, создать структуру, улучшить длительность вина и усилить аромат.



Продукты на рисунке содержат все сенсорные характеристики, указанные выше, на разных уровнях, но выделенные имеют большее влияние.

Продлить срок хранения вина

Длительный срок хранения имеет решающее значение, если вы хотите сохранить качество вина с момента розлива в бутылку до момента его употребления. Сохранение свежести и предотвращение окисления и появления посторонних привкусов является ключом к сохранению желаемого качества вина с течением времени. Защита вина от окисления необходима для замедления старения аромата и изменения цвета. Это можно сделать, используя традиционные методы, такие как инертные газы и SO₂, хотя существуют и другие эффективные, натуральные и не содержащие аллергенов решения, такие как танины и инактивированные дрожжи:

INCANTO NC CHERRY и **SURLI ONE** для потребления растворенного кислорода и поддержания низкого окислительно-восстановительного потенциала.

► **EnartisTan SLI** и **HIDEKI** обеспечивает антиоксидантную защиту и сохраняет большее количество свободной формы SO_2 в бутылке в течение длительного периода времени (график 1, 2), не влияя на органолептические качества вина.

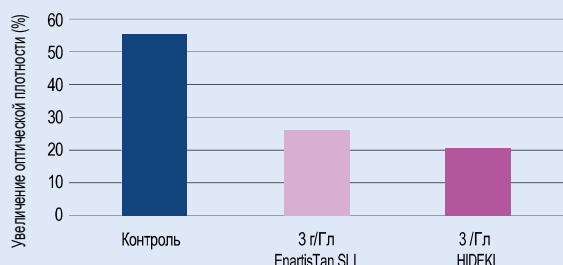


График 1. Белое вино с высоким содержанием катехинов и нулевым содержанием свободного SO_2 , выдержанное на воздухе в течение 3 дней при комнатной температуре.

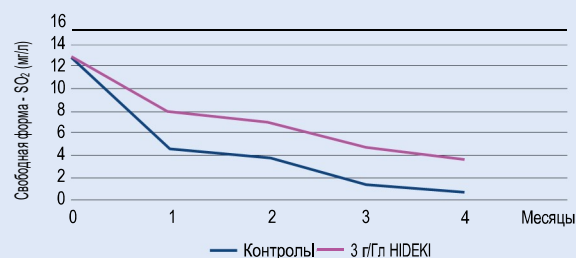


График 2. Моделирование розлива белого вина с pH 3,5, обработанного HIDEKI, в бутылки емкостью 0,5 л для наблюдения влияния на свободную форму SO_2 со временем.

Достичь полной стабилизации вина

Перед розливом в бутылки необходимо убедиться в полной стабильности вина, чтобы избежать дефектов в бутылке, которые могут привести к помутнению, выпадению кристаллов, потере цвета и т. д.

Стабильность цвета

Стабильность белков и коллоидов

Стабильность к окислению

Стабильность тартрата калия

Стабильность тартрата кальция

Микробиологическая стабильность

Использование специальных танинов и полисахаридов в процессе спиртового брожения способствует повышению общей стабильности вина:

Тип Стабилизации	Enartis tannins & polysaccharides
Стабилизация белков и коллоидов	EnartisTan CIT EnartisTan E
Стабилизация Окисления	HIDEKI EnartisTan SLI SURLI & INCANTO NC Range
<u>Стабилизация Цвета</u>	INCANTO NC Range EnartisTan XC EnartisTan E EnartisTan FT MAXIGUM Range
<u>Стабилизация Тартрата калия</u>	CITROGUM Range
Стабилизация Микробиологии	HIDEKI

ПРЕДОТВРАТИТЕ ЯМБ В БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ ВИНАХ И ИЗБЕГАЙТЕ ЗАРАЖЕНИЕ НЕ ЖЕЛАТЕЛЬНЫМИ МИКРООРГАНИЗМАМИ, ВЫЗЫВАЮЩИМИ БОЛЕЗНИ ВИНА

Спонтанное / нежелательное яблочно-молочное брожение (ЯМБ) часто встречается в белых и розовых винах. Необходимо предотвратить возникновение ЯМБ (график 3) или рост микроорганизмов, вызывающих болезни, во время выдержки или после розлива, чтобы избежать потери свежести или появления посторонних тонов во вкусе, которые могут повлиять на конечное качество.

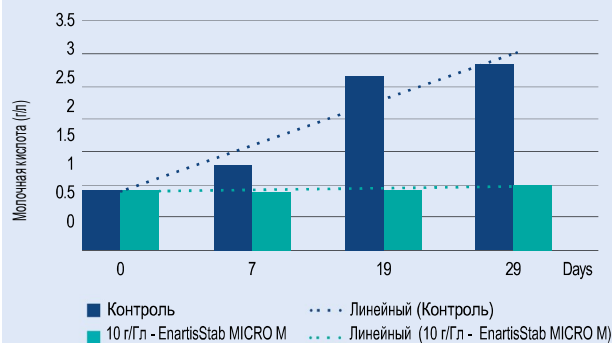


График 3. Антимикробное действие EnartisStab MICRO M (активированный хитозан) на белые вина при высоком pH (3,9) и очень низком содержании молекулярного SO_2 (<0,1 мг/л), инокулированные высокоустойчивым штаммом *Oenococcus oeni* (10⁶ КОЕ/мл).

Последние штрихи

Добавление танинов и полисахаридов полезно для исправления или минимизации таких дефектов, как травянистые ароматы, отсутствие структуры, чрезмерная терпкость, ощущение спирта (жесткость вкуса), снижение вкуса или другие проблемы.

РЕКОМЕНДАЦИИ ENARTIS	
EnartisTan SKIN EnartisTan UVASPEED SURLI VELVET CITROGUM PLUS MAXIGUM PLUS	Уменьшить горечь или терпкость
EnartisTan SKIN + EnartisTan UVASPEED EnartisTan SKIN + SURLI VELVET EnartisTan SLI EnartisTan TOF	Увеличить структуру и тепло
EnartisTan ELEVAGE EnartisTan SLI	*Минимизация редутивных тонов/нот
EnartisTan FF + EnartisTan UNICO #3 EnartisTan UNICO #3 EnartisTan SLI HIDEKI	Уменьшить окислительные ноты

***Редукция** в виноделии — это процесс, при котором в вине не хватает кислорода. В результате образуются серосодержащие соединения (тиолы, сульфиды), которые могут придавать вину неприятные ароматы. Эти тона могут напоминать:

- Тухлое яйцо
- Сгоревшую резину
- Вареную капусту или чеснок
- Лук

Редутивные ноты чаще всего встречаются в белых винах, которые не подвергались аэрации или выдерживались в стальных резервуарах без доступа воздуха.

Stay in touch with our newsletter

SUBSCRIBE

www.enartis.com/en/newsletter/



www.enogroup.com

Integrated technological solutions in food industry