

ENARTIS NEWS

КАК УЛУЧШИТЬ ВАШЕ ВИНО ПОСЛЕ СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ

Начало созревания – идеальное время для стабилизации и улучшения качества вина, а также для исправления любых недостатков, возникших в результате брожения. Принцип – «чем раньше, тем лучше». С молодым вином можно применять «мягкие/щадящие» корректирующие процедуры и наблюдать их влияние с течением времени. Если они неэффективны, еще есть время повторить лечение/обработки или попробовать другую стратегию.

Есть две стратегии улучшения вина:

- **Субтрактивные методы** (Процесс, при котором в вино добавляют осветляющие вещества) являются наиболее распространенными подходами к улучшению органолептических свойств, корректировке цвета и удалению нежелательных компонентов из вина. (Эти вещества связываются с белками и танинами) Однако при использовании осветляющих средств требуется время на отстаивание, формирование осадка и/или фильтрацию.
- **Аддитивные методы** Использование танинов, полисахаридов, полученных из дрожжевых клеток, или гуммиарабика полезно для исправления или минимизации таких дефектов, как травянистые ароматы, отсутствие структуры, чрезмерная терпкость, жжение, уменьшение и т. д. Их можно добавлять всего за несколько дней до розлива в бутылки без переливки и/или фильтрации и последующих потерь вина.

В зависимости от стадии выдержки вина и вида органолептического дефекта необходимо выполнить то или иное действие.

УСТРАНЕНИЕ НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫХ АРОМАТОВ

Ароматические отклонения могут быть вызваны многими факторами, наиболее распространенными из которых являются микробиологическое загрязнение, такое как поражение *Brettanomyces*, реакции окисления, восстановительная среда и т. д. Enartis предлагает серию продуктов, которые помогают замаскировать ароматические дефекты и улучшить качество вина:



	ПРОДУКТ ЭНАРТИС	ДОЗИРОВКА г/Гл	ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА
СРЕДСТВА ОСВЕЩЕНИЯ	CLARIL ZR	20-40	Осветлительное средство на основе растительного белка с добавлением хитозана и бентонита. Предназначен для осветления красных вин с целью повышения их прозрачности, удаления нестабильных веществ и нежелательных ароматов, которые могут оказать отрицательное влияние на качество конечного вина.
	FENOL FREE	20-40	Уголь, который чрезвычайно эффективен для удаления посторонних запахов, таких как летучие фенолы, производимые <i>Brettanomyces</i> , привкус дыма, запахи микробиологического происхождения и т. д.
	EnartisStab MICRO M	10-20	Активированный хитозан, который не только защищает и контролирует развитие микроорганизмов, но также обладает осветляющим и улучшающим органолептику действием.
ТАННИНЫ	EnartisTan MAX NATURE	0.5-10	Конденсированный танин, извлеченный из экзотических пород древесины. Повышает чистоту и сложность аромата, уменьшая травянистые и восстановительные ноты.
	EnartisTan SLI	0.5-5	Танин, извлеченный из необжаренного американского дуба. Обеспечивает антиоксидантную защиту, продлевает свежесть вина, усиливает сортовые ароматы и маскирует дефекты ароматики.

Обратите внимание, что содержание танинов в белых винах ниже, чем в красных. Для определения оптимальной дозировки необходимы лабораторные испытания.

ОКИСЛЕНИЕ

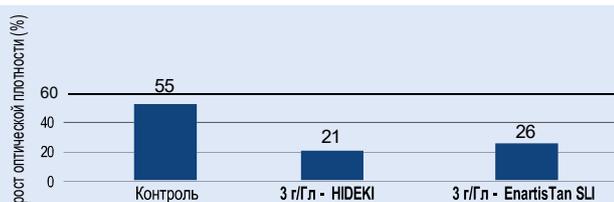
В процессе выдержки важно защищать вино от окисления и балансировать окислительно-восстановительный потенциал, чтобы избежать изменений цвета и аромата.

Стабилизация окислительно-восстановительного потенциала вина позволит сохранить яркие и свежие характеристики молодых вин. Тонкий осадок, аскорбиновая кислота, SO₂ и специфические танины, такие как **EnartisTan SLI** и **HIDEKI**, могут снизить или стабилизировать окислительно-восстановительный потенциал вина и продлить срок его хранения.

БЕЛОЕ И ROSÉ ВИНО	КРАСНОЕ ВИНО
<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 г/Гл - EnartisTan FF + 0.5 г/Гл EnartisTan UNICO #3 • 0.5-3 г/Гл - Enartis UNICO #3 • 0.5-3 г/Гл - EnartisTan SLI • 0.5-1 г/Гл - HIDEKI 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 г/Гл - HIDEKI • 0.5-5 г/Гл - EnartisTan SLI • 0.5-3 г/Гл - EnartisTan UNICO #3 • 0.5-5 г/Гл - EnartisTan MAX NATURE

Для определения оптимальных дозировок необходимы лабораторные испытания.

Механизм контроля окислительного потенциала вина заключается в регулировании увеличения его оптической плотности (коричневатого оттенка) с течением времени.



Белое вино с высоким риском окисления (высокое содержание катехинов и металлов) и без защиты совместно с SO₂. HIDEKI и EnartisTan SLI помогают контролировать увеличение оптической плотности вина при 420 нм.

REDUCTION/ЗАДУШКА ВИНА

Редукция/Задушка вин является одной из наиболее распространенных проблем при хранении вина. Сероводород и другие летучие серосодержащие соединения могут вызывать нежелательные запахи, такие как запах тухлых яиц, жженой резины, скунса, горелых спичек, спаржи, лука и чеснока. Кроме того, они могут влиять на вкусовые ощущения и усиливать некоторые характеристики вина, такие как горечь и травянистые ноты.

Задача танинов, особенно **эллаговых** и **конденсированных** вступать в реакцию с этими соединениями и реагировать (связывать) с меркаптанами, образуя комплексы без запаха (*Это химическое взаимодействие эффективно нейтрализует неприятные ароматы, не влияя на другие характеристики вин. Таким образом, добавление танинов — это мощный инструмент для винодела, позволяющий не только придать вину структуру и цвет, но и устранить дефекты, вызванные редукцией*). Эти комплексы очень стабильны с течением времени и не влекут за собой риск образования сернистых соединений после розлива

EnartisTan ELEVAGE	Эллаговый танин, полученный из слегка обжаренного французского дуба. Повышает сенсорную чистоту, контролирует и предотвращает образование сернистых соединений.
EnartisTan SLI	Эллаговый танин из необжаренного американского дуба, который предотвращает и устраняет уменьшение ароматов с течением времени.
EnartisTan CŒUR DE CHÊNE	Эллаговый танин из обожжённого французского дуба. Очень эффективен для удаления меркаптанов и может успешно заменить добавление меди перед розливом.
EnartisTan MAX NATURE	Конденсированный танин, полученный из экзотических пород древесины. Особенно рекомендуется для обработки лёгких и питких вин.

Лучший способ определить причину дефекта — провести простую дегустацию, чтобы найти правильное лечение. **«Тест с четырьмя бокалами»** (Four-Glass Trial), который используется в виноделии для выявления и классификации сернистых дефектов. Этот метод позволяет определить, какой именно тип сернистых соединений присутствует в вине (см таблицу ниже).

Контроль	30 г/Гл REVELAROM (2 г/Гл - Медь)	2 г/Гл EnartisTan ELEVAGE Или EnartisTan SLI	5 г/Гл Аскорбиновой кислоты + 2 г/Гл EnartisTan ELEVAGE Или EnartisTan SLI	Интерпретация
Sulfur off-aroma (сернистые посторонние ароматы)	Неприятный запах исчезает	Неприятный запах все еще присутствует	Неприятный запах все еще присутствует	H₂S
	Неприятный запах исчезает	Неприятный запах исчезает	Неприятный запах все еще присутствует	Меркаптаны
	Неприятный запах все еще присутствует.	Неприятный запах все еще присутствует	Неприятный запах исчезает	Дисульфиды

ГОРЕЧЬ И ТЕРПКОСТЬ

Часто терпкость можно спутать с горечью и наоборот. Это ощущение сухости напрямую связано с содержанием полифенолов в вине, в основном танинов, присутствующих в кожице и косточках винограда. Специальные методы виноделия могут усилить восприятие этих сенсорных параметров. Существуют различные способы устранения этих агрессивных танинов или их маскировки путем придания большего объема и сладости с помощью полисахаридов и гуммиарабика.

СУБСТРАТИВНАЯ ТЕХНИКА С БЕЗАЛЛЕРГЕННЫМ ОСВЕТЛЯЮЩИМ СРЕДСТВОМ

**20-40 г/Гл
SURLI ELEVAGE**

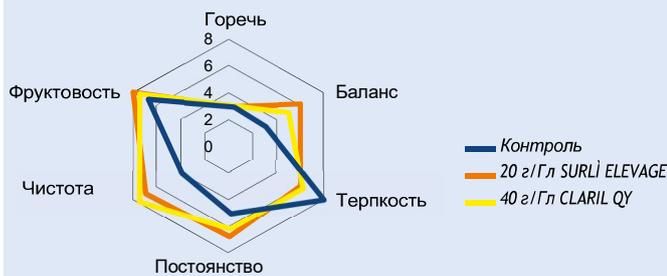
Дрожжевые маннопротеины, которые улучшают сенсорные характеристики, включая интенсивность и сложность аромата, объем и снижение терпкости.

**40 г/Гл
CLARIL QY**

Инактивированные дрожжи с предварительно активированным хитозаном. Улучшает прозрачность, уменьшает терпкость, устраняет нестабильные красящие соединения и улучшает баланс.

**20-40 г/Гл
CLARIL AF**

Осветлитель, состоящий из бентонита, ПВПП и горохового белка. Снижает содержание фенольных веществ, ответственных за терпкость и горечь.



Эксперимент по снижению ощущения терпкости в очень терпком красном вине с использованием препаратов, не содержащих аллергенов. Недельный контакт с SURLI ELEVAGE может значительно снизить восприятие терпкости, повысив баланс и стойкость вина. CLARIL QY улучшает чистоту, уменьшает ощущение терпкости и усиливает фруктовые ноты и сложность вина.

АДДИТИВНАЯ ТЕХНИКА

**0.5-10 г/Гл
SURLI VELVET**

Дрожжевые маннопротеины, которые улучшают сенсорные характеристики, включая интенсивность и сложность аромата, объем и снижение терпкости.

**100-300 мг/Гл
CITROGUM PLUS**

Раствор гуммиарабика из акации Seyal и маннопротеинов. Эффективен для стабилизации умеренно нестабильных вин, уменьшая горечь и терпкость, а также увеличивая полноту вина.

**100-200 мг/Гл
MAXIGUM PLUS**

Раствор гуммиарабика акации Verek и маннопротеинов. Стабилизирует нестабильный цвет, не влияя на фильтруемость, и может уменьшить ощущение сухости.

PINKING / ПОРОЗОВЕНИЕ

Порозование – это окислительное явление в вине, характеризующееся изменением цвета в сторону серо-розового оттенка.

Эту проблему можно предотвратить, удалив металлы, окисляющиеся или легко окисляющиеся полифенолы и обеспечив хорошую антиоксидантную защиту, например, с помощью танинов или SO₂. Если профилактические меры не были приняты должным образом, ваше белое вино может приобрести тенденцию к порозовению.

СТАДИЯ PINKING

РЕШЕНИЕ ЭНАРТИС

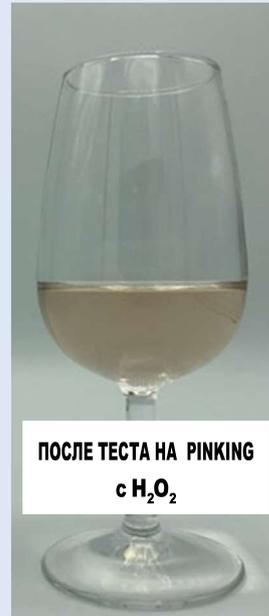
Розовый цвет уже ПРИСУТСТВУЕТ

- 5-100 г/Гл ENOBLACK PERLAGE
- 30-80 г/Гл CLARIL AF

Розовый цвет ОТСУТСТВУЕТ, но тест на порозование положительный.

- 50 г/Гл CITROSTAB rH

Для определения оптимальных дозировок необходимы лабораторные испытания..



ПОСЛЕ ТЕСТА НА PINKING
с H₂O₂



ПОСЛЕ ТЕСТА НА PINKING
с 50 г/Гл
CITROSTAB rH

50 г/Гл CITROSTAB rH предотвращает появление розового окрашивания даже в условиях гипероксидации.

Stay in touch with our newsletter

SUBSCRIBE

www.enartis.com/en/newsletter/



www.enogroup.com

Integrated technological solutions in food industry

enartis

Via San Cassiano 99, - 28069 San Martino Trecate NO, Italia - www.enartis.com