

ENARTIS NEWS

ОБЛАГОДЖУВАННЯ/ПОЛІКШЕННЯ ВИНА

ВИКОРИСТАННЯ ТАНІНІВ І ПОЛІСАХАРИДІВ

Збереження характеристик вина протягом усього життя має важливе значення, і цьому слід приділяти належну увагу. Після виробництва (на первинці виробництво в/м) вино можна зберігати протягом короткого періоду часу, стабілізувати, розливати по пляшках або витримувати. Сьогодні споживачі вимагають більш якісних вин. Незалежно від призначення/категорії вина, підготовка/обробка перед розливом має вирішальне значення, оскільки вони визначає майбутню якість вина у пляшці та її термін життя.

Використання добірних танінів та полісахаридів – надійний та натуральний спосіб збереження вина відповідно до вимог виноробства. Обидва продукти можуть бути корисні для досягнення антиоксидантного та мікробіального захисту, запобігання появі неприємного присмаку, уповільнення або прискорення старіння, поліпшення органолептичного балансу та збільшення терміну життя вина.

ЩО РОБИТИ У ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ПРИЗНАЧЕННЯ/ТИПУ ВИНА

Прискоріть процес витримки вина, одночасно покращуючи сенсорний баланс

Ринковий попит на свіжі вина, що легко п'ються, або незапланована необхідність розливати вина, що вимагають більш тривалої витримки, призводять до більш раннього розливу. Важливо покращити їх органолептичний баланс перед розливом, знизивши терпкість та гіркоту найбільш реактивних виноградних танінів, одночасно забезпечуючи обсяг та структуру.

Правильне використання **танінів з обсмаженого дуба** дозволяє отримати результати, аналогічні результатам витримки в бочках за короткий період часу. Залежно від технології виробництва та ступеня обсмажування дубові таніни можуть посилювати характерні аромати дуба (ваніль, карамель, спеції, кава, какао тощо), забезпечуючи вину велику ароматичну складність, структуру та м'якість.

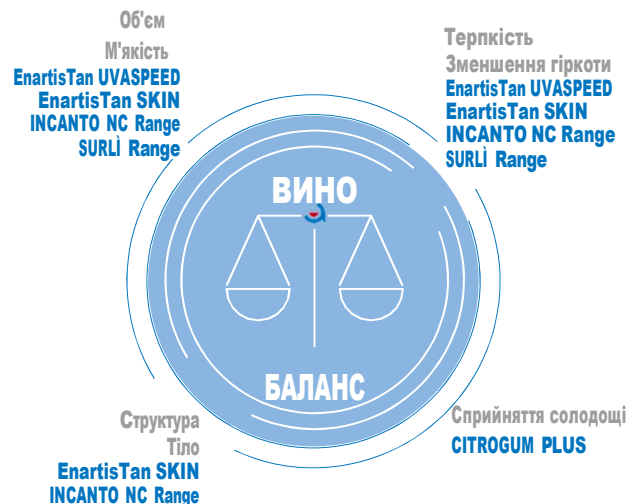
	М'ЯКІСТЬ ОБСЯГ	СТРУКТУРА ТІЛО	СПРИЙНЯТТЯ СОЛОДОСТІ	АРОМАТ ДУБА
EnartisTan NAPA	■			■
EnartisTan DC			■	■
EnartisTan TOF		■		
EnartisTan UNICO #1	■	■	■	■

Таніни в таблиці забезпечують усі характеристики, вказані вище, на різних рівнях.
 ■ більш інтенсивний ефект.

Використання **таніну зі шкірки винограду та спеціального складу** може збалансувати смакові відчуття, створити структуру, покращити тривалість вина та посилити аромат.

Продовжити термін зберігання вина

Тривалий термін зберігання має вирішальне значення, якщо ви хочете зберегти якість вина с

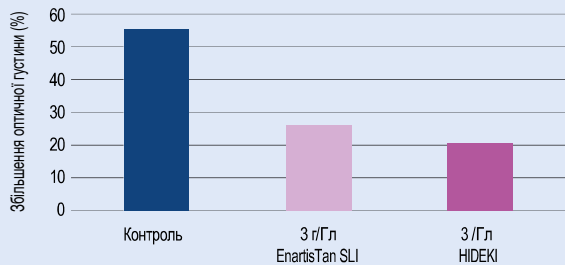


Продукти на малюнку містять усі сенсорні характеристики, вказані вище, на різних рівнях, але виділені мають більший вплив.

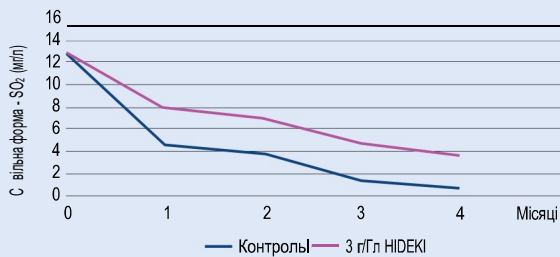
моменту розливу в пляшку до моменту його вживання. Збереження свіжості та запобігання окисленню та появі сторонніх присмаків є ключем до збереження бажаної якості вина з часом. Захист вина від окислення необхідний для уповільнення старіння аромату та зміни кольору. Це можна зробити, використовуючи традиційні методи, такі як інертні гази та SO₂, хоча існують інші ефективні, натуральні і не містять алергенів рішення, такі як таніни та інактивовані дріжджі:

INCANTO NC CHERRY і **SURLI ONE** для споживання розчиненого кисню та підтримки низького окисно-відновного потенціалу.

- **EnartisTan SLI** і **HIDEKI** забезпечує антиоксидантний захист та зберігає більшу кількість вільної форми SO_2 у пляшці протягом тривалого періоду часу (графік 1, 2), не впливаючи на органолептичні якості вина.



Графік 1. Біле вино з високим вмістом катехинів та нульовим вмістом вільного SO_2 , витримане на повітрі протягом 3 днів за кімнатної температури.



Графік 2. Моделювання розливу білого вина з pH 3,5, обробленого HIDEKI, у пляшки ємністю 0,5 л для спостереження впливу на вільну форму SO_2 з часом.

Досягти повної стабілізації вина

Перед розливом у пляшки необхідно переконатися у повній стабільності вина, щоб уникнути дефектів у пляшці, які можуть призвести до помутніння, випадання кристалів, втрати кольору тощо.

Стабільність кольору

Стабільність білків та колоїдів

Стабільність до окислення

Стабільність тартрату калію

Стабільність тартрату кальцію

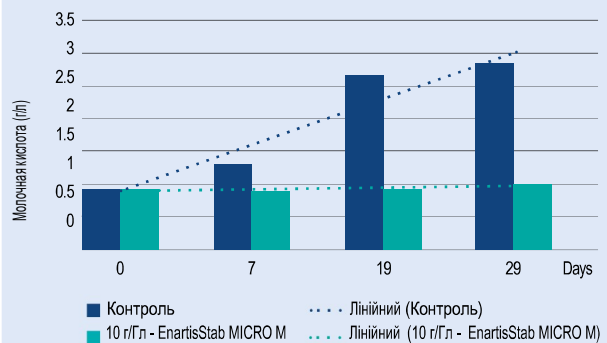
Мікробіологічна стабільність

Використання спеціальних танінів та полісахаридів у процесі спиртового бродіння сприяє підвищенню загальної стабільності вина:

Тип стабілізації	Enartis tannins & polysaccharides
Стабілізація білків та колоїдів	EnartisTan CIT EnartisTan E
Стабілізація окислення	HIDEKI EnartisTan SLI SURLI & INCANTO NC Range
<u>Стабілізація Кольору</u>	INCANTO NC Range EnartisTan XC EnartisTan E EnartisTan FT MAXIGUM Range
<u>Стабілізація Тартрата калію</u>	CITROGUM Range
Стабілізація Мікробіології	HIDEKI

ПОПЕРЕДНІТЬ ЯМБ У БІЛИХ І РОЖОВИХ ВИНАХ І УБІГАЙТЕ ЗАРАЖЕННЯ НЕ БАЖАЛЬНИМИ МІКРООРГАНІЗМАМИ, ЩО ВИКЛИКАЮТЬ ХВОРОБИ ВИНА

Спонтанне/небажане яблучно-молочне бродіння (ЯМБ) часто зустрічається в білих та рожевих винах. Необхідно запобігти виникненню ЯМБ (графік 3) або зростання мікроорганізмів, що викликають хвороби, під час витримки або після розливу, щоб уникнути втрати свіжості або появи сторонніх тонів у смаку, які можуть вплинути на кінцеву якість.



Графік 3. Антимікробна дія EnartisStab MICRO M (активованій хітозан) на білі вина при високому pH (3,9) та дуже низькому вмісті молекулярного SO_2 (<0,1 мг/л), інокульовані високотітним штамом *Oenococcus oeni* (106 КОЕ/мл).

Останні штрихи

Додавання танінів та полісахаридів корисне для виправлення або мінімізації таких дефектів, як трав'янисті аромати, відсутність структури, надмірна терпкість, відчуття спирту (жорсткість смаку), зниження смаку чи інші проблеми.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ENARTIS	
EnartisTan SKIN EnartisTan UVASPEED SURLI VELVET CITROGUM PLUS MAXIGUM PLUS	Зменшити гіркоту чи терпкість
EnartisTan SKIN + EnartisTan UVASPEED EnartisTan SKIN + SURLI VELVET EnartisTan SLI EnartisTan TOF	Збільште структуру та тіло
EnartisTan ELEVAGE EnartisTan SLI	*Мінімізація редуکتивних тонів/нот
EnartisTan FF + EnartisTan UNICO #3 EnartisTan UNICO #3 EnartisTan SLI HIDEKI	Зменшити окисні ноти

* **Редукція** у виноробстві - це процес, при якому у вині не вистачає кисню. В результаті утворюються сірковмісні сполуки (тіоли, сульфіді), які можуть надавати вину неприємних ароматів. Ці тони можуть нагадувати:

- Тухле яйце
- Згоріла гума
- Варену капусту чи часник
- Цибуля

Редуктивні ноти найчастіше зустрічаються у білих винах, які не піддавалися аерації або витримувалися у сталевих резервуарах без доступу повітря.

Stay in touch with our newsletter

SUBSCRIBE

www.enartis.com/en/newsletter/



www.enogrup.com

Integrated technological solutions in food industry