

ENARTIS NEWS

ЯК ПОКРАЩИТИ ВАШЕ ВИНО ПІСЛЯ СПИРТОВОГО БРОДЖЕННЯ

Початок дозрівання - ідеальний час для стабілізації та покращення якості вина, а також для виправлення будь-яких недоліків, що виникли внаслідок бродіння. Принцип - «чим раніше, тим краще». З молодим вином можна застосовувати «м'які/щадні» процедури, що коригують, і спостерігати їх вплив з плином часу. Якщо вони неефективні, є ще час повторити лікування/обробки або спробувати іншу стратегію.

Є дві стратегії покращення вина:

- **Субтрактивні методи** (Процес, при якому до вина додають освітлювальні речовини) є найбільш поширеними підходами до поліпшення органолептичних властивостей, коригування кольору та видалення небажаних компонентів з вина. (Ці речовини зв'язуються з білками та танінами) Однак при використанні освітлювальних засобів потрібен час на відстоювання, формування осаду та/або фільтрацію.
- **Адитивні методи** Використання танінів, полісахаридів, отриманих з дріжджових клітин, або гуміарабіку корисно для виправлення або мінімізації таких дефектів, як трав'янисті аромати, відсутність структури, надмірна терпкість, печіння, зменшення тощо. Їх можна додавати всього за кілька днів до розливу в пляшки без переливання та/або фільтрації та наступних втрат вина.

Залежно від стадії витримки вина та виду органолептичного дефекту необхідно виконати ту чи іншу дію.



Усунення небажаних ароматів

Ароматичні відхилення можуть бути спричинені багатьма факторами, найбільш поширеними з яких є мікробіологічне забруднення, таке як ураження *Brettanomyces*, реакції окислення, відновне середовище тощо. Enartis пропонує серію продуктів, які допомагають замаскувати ароматичні дефекти та покращити якість вина:

	ПРОДУКТ ЕНАРТИС	ДОЗИРОВКА г/л	ОПИС ПРОДУКТУ
ЗАСОБИ ОСВІТЛЕННЯ	CLARIL ZR	20-40	Освітлювальний засіб на основі рослинного білка з додаванням хітозану та бентоніту. Призначений для освітлення червоних вин з метою підвищення їх прозорості, видалення нестабільних речовин та небажаних ароматів, які можуть негативно вплинути на якість кінцевого вина.
	FENOL FREE	20-40	Вугілля, яке надзвичайно ефективно для видалення сторонніх запахів, таких як легкі феноли, вироблені <i>Brettanomyces</i> , присмак диму, запахи мікробіологічного походження і т.д.
	EnartisStab MICRO M	10-20	Активованій хітозан, який не тільки захищає та контролює розвиток мікроорганізмів, але також має освітлючу та покращуючу органолептику дію.
ТАНІНИ	EnartisTan MAX NATURE	0.5-10	Конденсований танін, витягнутий із екзотичних порід деревини. Підвищує чистоту та складність аромату, зменшуючи трав'янисті та відновлювальні ноти.
	EnartisTan SLI	0.5-5	Танін, витягнутий із необсмаженого американського дуба. Забезпечує антиоксидантний захист, продовжує свіжість вина, посилює сортові аромати та маскує дефекти ароматики.

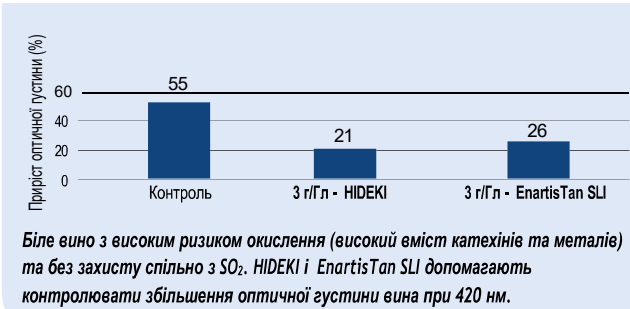
ОКИСЛЕННЯ

У процесі витримки важливо захищати вино від окислення та балансувати окисно-відновний потенціал, щоб уникнути змін кольору та аромату.

Стабілізація окислювально-відновного потенціалу вина дозволить зберегти яскраві та свіжі характеристики молодих вин. Тонкий осад, аскорбінова кислота, SO₂ та специфічні таніни, такі як **EnartisTan SLI** і **HIDEKI**, можуть знизити або стабілізувати окислювально-відновний потенціал вина та продовжити термін його зберігання.

БІЛЕ І ROSÉ ВИНО	ЧЕРВОНЕ ВИНО
• 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	• 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 визначення оптимальних дозувань необхідні лабораторні випробування.	

Механізм контролю окисного потенціалу вина полягає в регулюванні збільшення його оптичної щільності (коричневого відтінку) з часом.



REDUCTION/ЗАДУШКА ВИНА

Редукція/задушка вин є однією з найпоширеніших проблем при зберіганні вина. Сірководень та інші леткі сірковмісні сполуки можуть викликати небажані запахи, такі як запах тухлих яєць, паленої гуми, скусна, сірників, спаржі, цибулі та часнику. Крім того, вони можуть впливати на смакові відчуття та посилювати деякі характеристики вина, такі як гіркота та трав'янисті ноти. Завдання танінів, особливо **елагових** і **конденсованих**, вступати в реакцію з цими сполуками і реагувати(зв'язувати) з меркаптанами, утворюючи комплекси без запаху. (Ця хімічна взаємодія ефективно нейтралізує неприємні аромати, не впливаючи на інші характеристики вин. *Таким чином, додавання танінів - це потужний інструмент для винороба, що дозволяє не тільки надати вину структури і кольору, але й усунути дефекти, спричинені редукцією.*). Ці комплекси дуже стабільні з часом і не спричиняють ризик утворення сірчистих сполук після розливу.

EnartisTan ELEVAGE	Елаговий танін, отриманий із злегка обсмаженого французького дуба. Підвищує сенсорну чистоту, контролює та запобігає утворенню сірчистих сполук.
EnartisTan SLI	Елаговий танін з необсмаженого американського дуба, який запобігає та усуває зменшення ароматів з часом.
EnartisTan CŒUR DE CHÊNE	Елаговий танін із обпаленого французького дуба. Дуже ефективний для видалення меркаптанів і може успішно замінити додавання міді перед розливом.
EnartisTan MAX NATURE	Конденсований танін, одержаний з екзотичних порід деревини. Особливо рекомендується для обробки легень і питних вин.

Найкращий спосіб визначити причину дефекту – провести просту дегустацію, щоб знайти правильне лікування. **« Тест із чотирма келихами »** (Four-Glass Trial), який використовується у виноробстві для виявлення та класифікації сірчистих дефектів. Цей метод дозволяє визначити, який саме тип сірчистих сполук є у вині (див. таблицю нижче).

Контроль	30 г/Гл REVELAROM (2 г/Гл - Медь)	2 г/Гл EnartisTan ELEVAGE Або EnartisTan SLI	5 г/Гл Аскорбінової кислоти + 2 г/Гл EnartisTan ELEVAGE Або EnartisTan SLI	Інтерпретація
Sulfur off-aroma (сірчисті сторонні аромати)	Неприємний запах зникає	Неприємний запах все ще є	Неприємний запах все ще є	H₂S
	Неприємний запах зникає	Неприємний запах зникає	Неприємний запах все ще є	Меркаптани
	Неприємний запах все ще є.	Неприємний запах все ще є	Неприємний запах зникає	Дисульфід

ГОРІЧ І ТЕРПКІСТЬ

Часто терпкість можна сплутати з гіркотою і навпаки. Це відчуття сухості безпосередньо пов'язане із вмістом поліфенолів у вині, переважно танінів, присутніх у шкірці та кісточках винограду. Спеціальні методи виноробства можуть посилити сприйняття цих сенсорних параметрів. Існують різні способи усунення цих агресивних танінів або їх маскування шляхом надання більшого обсягу та солодощі за допомогою полісахаридів та гуміарабіку.

СУБСТРАТИВНА ТЕХНІКА З БЕЗАЛЕРГЕННИМ ОСВІТЛЯЮЧИМ ЗАСОБОМ

**20-40 г/Гл
SURLI ELEVAGE**

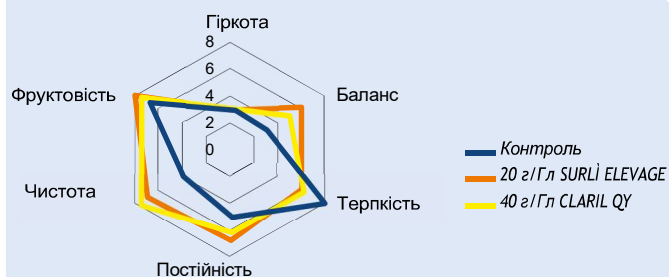
Дріжджові маннопротеїни, які покращують сенсорні характеристики, включаючи інтенсивність та складність аромату, обсяг та зниження терпкості.

**40 г/Гл
CLARIL QY**

Інактивовані дріжджі із попередньо активованим хітозаном. Покращує прозорість, зменшує терпкість, усуває нестабільні фарбувальні сполуки та покращує баланс.

**20-40 г/Гл
CLARIL AF**

Освітлювач, що складається з бентоніту, ПВПП та горохового білка. Знижує вміст фенольних речовин, відповідальних за терпкість та гіркоту.



Експеримент зі зниження відчуття терпкості у дуже терпкому червоному вині з використанням препаратів, які не містять алергенів. Тижневий контакт із SURLI ELEVAGE може значно знизити сприйняття терпкості, підвищивши баланс та стійкість вина. CLARIL QY покращує чистоту, зменшує відчуття терпкості та посилює фруктові ноти та складність вина.

АДДИТИВНА ТЕХНІКА

**0.5-10 г/Гл
SURLI VELVET**

Дріжджові маннопротеїни, які покращують сенсорні характеристики, включаючи інтенсивність та складність аромату, обсяг та зниження терпкості.

**100-300 мл/Гл
CITROGUM PLUS**

Розчин гуміарабіку з акації Seyal та маннопротеїнів. Ефективний для стабілізації помірно нестабільних вин, зменшуючи гіркоту та терпкість, а також збільшуючи повноту вина.

**100-200 мл/Гл
MAXIGUM PLUS**

Розчин гуміарабіку акації Vereck та маннопротеїнів. Стабілізує нестабільний колір, не впливаючи на фільтрування, і може зменшити відчуття сухості.

PINKING / ПОРОЗУВАННЯ

Порозовування – це окисне явище у вині, що характеризується зміною кольору у бік сіро-рожевого відтінку.

Цю проблему можна запобігти, видаливши метали, поліфеноли, що окислюються або легко окислюються, і забезпечивши хороший антиоксидантний захист, наприклад, за допомогою танінів або SO₂. Якщо профілактичні заходи не були вжиті належним чином, ваше біле вино може набутися тенденції до порозовування.

СТАДІЯ PINKING

РІШЕННЯ ENARTIS

Рожевий колір вже присутній

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

Рожевий колір ВІДСУТНІЙ, але тест на розпороження позитивний.

- 50 г/Гл CITROSTAB rH

Для визначення оптимальних дозувань необхідні лабораторні випробування.



ПІСЛЯ ТЕСТА НА PINKING
с H₂O₂



ПІСЛЯ ТЕСТА НА
PINKING с 50 г/Гл
CITROSTAB rH

50 г/Гл CITROSTAB rH запобігає появі рожевого фарбування навіть в умовах гіпероксидзації.

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