



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

Комплексные технологические решения в виноделии



Дубовые и виноградные танины  
для выдержки и коррекции  
органолептики вин



**Украина, Одесса**  
+38 (048) 71 71 271  
+38 (048) 71 71 272  
e-mail: [info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

**Россия, Крымск**  
+7 (86131) 22 29 1  
+7 (86131) 59 66 4  
e-mail: [vintage.eno@mail.ru](mailto:vintage.eno@mail.ru)

**Молдова, Кишинев**  
+373 (22) 84 00 17  
+373 (22) 84 00 18  
e-mail: [enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)

<b>Получатель</b>	Винзаводы первичного и вторичного виноделия Украины
<b>Исх. #</b>	
<b>От</b>	Отдела технического сопровождения Эногруп - Энартис
<b>Кас</b>	Дубовые и виноградные танины Энартис

Уважаемые коллеги,  
предлагаем на ваше рассмотрение информацию о современных продуктах, специально разработанных для помощи виноделам в производстве высококачественных выдержанных вин - **Танинах**.

### Основные характеристики танинов

**Танины** – природные вещества растительного происхождения, произведены путем экстракции из различных ботанических видов с помощью горячей воды, пара, спирта и другими методами. В зависимости от их происхождения конечные препараты могут иметь различную химическую структуру, свойства и винодельческое применение.

По химической природе танины могут быть разделены на 2 основные группы, различающихся по содержанию фенольных веществ:

- **Конденсированные** (Полимеризованные) танины, или проантоцианины,
- **Гидролизные танины**.

Конденсированные танины - получены методом полимеризации, представлены группой органических соединений – флавоноидами, точнее подгруппой катехинов, конденсированных из 3 молекул и являющихся родоначальником дубильных веществ. Они содержатся в твёрдых элементах грозди винограда, коре квебрахо, мемозе. Гидролизные танины могут быть разделены на 2 подкласса:

- **Эллаготанины**, состоящие из эллагеновой кислоты (Кислот коричневого ряда соединённых между собой с помощью эфирных (гликозидных) связей) (содержатся в дубе, каштане).
- **Галлотанины** состоят из соединений галловой кислоты с глюкозой.

Гидролизуясь под действием ферментов гидролаз, они образуют ряд простейших ароматических фенольных веществ.  
(Содержатся в Галловом орехе, дереве Таро).

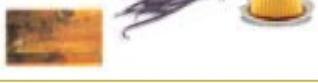
Танины для выдержки – **ЭНАРТИС ТАН**, производятся из двух больших групп растительного сырья: таниновая смесь, полученная из ягод винограда и таниновая смесь, полученная из дубовой древесины. Большое разнообразие химического состава и методов производства позволяет найти решение для любых органолептических или технологических задач.

Длительный опыт работы в области виноделия в Италии показывает, что использование экзогенных танинов в точной концентрации и в благоприятное время корректирует дефекты вин без потерь органолептических свойств, которые могут возникнуть при использовании оклеивающих препаратов.

Дегустация – основной инструмент, определяющий какие танины и в какой концентрации должны применяться.



## Танины Энартис полученные из дубовой древесины

	СТРУКТУРА	ТЕРПКОСТЬ	ОКРУГЛОСТЬ	АРОМАТ	ТИП АРОМАТА
<b>Макс Нейче</b>	★	★	★★★★★	★	Ромашка 
<b>Рич</b>	★★	★★	★	★★	Обжаренное дерево, кофе, специи 
<b>Супероук</b>	★★	★	★★	★★	Ваниль, карамель, сено 
<b>Элеваж</b>	★★★	★★★	★★	★★★	Ваниль, карамель, обжар. древесина 
<b>Кур де Шен</b>	★★	★★	★★★	★★★★★	Ваниль, карамель, кокос 
<b>Экстра</b>	★★	★	★★★★★	★★★★★	Ваниль, карамель, кофе, кокос 

## Виноградные танины Энартис

	СТРУКТУРА	ТЕРПКОСТЬ	ОКРУГЛОСТЬ	АРОМАТ	ТИП АРОМАТА
<b>Фруитан</b>	★★★	★★★	★★★	★★★	Красные фрукты, специи 
<b>Элеганс</b>	★★	★	★★★★★	★★★	Фрукты, белые цветы 
<b>Ува</b>	★★★	★★★★★	★★	★★★	Белые фрукты 
<b>Скин</b>	★★	★★	★★	★★★★★	Виноград, сено, чай 
<b>Уваспид</b>	★★	★	★★★★★	★★★★★	Виноград, Мед 

## Танины Энартис ТАН: технологический эффект

	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	АНТИОКСИДАНТНЫЙ ЭФФЕКТ	УЛУЧШЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИКИ	УСТРАНЕНИЕ НЕСТАБИЛЬНЫХ БЕЛКОВ
МАКС НЕЙЧЕ	★★★	★★	★★★★	★★
РИЧ	★★★★	★★	★★★★	★★
СУПЕРОУК	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
ЭЛЕВАЖ	★★	★★★★	★★★★	★★★★
КУР ДЕ ШЕН	★★	★★	★★	★
ЭКСТРА	★★	★	★★	★
ФРУИТАН	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
ЭЛЕГАНС	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
УВА	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
СКИН	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
УВАСПИД	★★★★	★	★	★

### КАК ВЫБРАТЬ ТАНИНЫ ЭНАРТИС ТАН

Для выбора органолептического профиля танина и его необходимой дозировки, важно знать органолептические и технологические характеристики продукта, а также провести предварительные эксперименты.

Простой и быстрый метод - растворить 1 грамм ТАНЕНОЛ в 100 мл воды с содержанием спирта 13% об. Этот раствор может использоваться для быстрого тестирования, зная, что 1 мл этого раствора в 100 мл вина соответствует дозировке 10 грамм ЭНАРТИС ТАН на 100 л вина.

### ВРЕМЯ КОНТАКТА ТАНИНОВ ЭНАРТИС ТАН С ВИНОМ

Некоторые смеси танинов требуют времени, чтобы развить полноту своих качеств, тогда как другие дают более быстрые результаты.

Чтобы выгодно использовать многочисленные технологические свойства танинов – предотвращение появления аномальных тонов, антиокисление, стабилизация цвета, удаление белков, осветление и бактериостатическое действие – желательно добавлять их в вино как можно скорее - в конце спиртового и/или яблочно-молочного брожения. Может потребоваться более позднее внесение танинов - во время разлива. В этом случае необходимо выбрать танины, которые наиболее быстро дают эффект, при этом следует учитывать воздействие танинов на коллоидную стабильность вина, для того чтобы не допустить блокирование фильтра и выпадение осадка в бутылке. Перед тем как выполнить внесение танинов, необходимо провести тест: выбранная дозировка плюс 20% должны быть добавлены в бутылку с вином, предназначенным для обработки, затем следует выдержать бутылку 24 часа. В конце этого периода, возможно, станет заметно помутнение

Комплексные технологические решения в виноделии

и появления осадка. Если все указанные параметры существенно не изменятся, можно провести внесение танинов даже за 48 - 24 часа перед розливом.

### **Танины Энартис ТАН: время контакта**

<b>Более 4 недель</b>	<b>Не менее 4 недель</b>	<b>Не менее 1 недели</b>
Рич	Элегант	Супероак
Фруитан	Скин	Кур де Шен
Элеваж		Уваспид
Ува		Экстра
		Макс Найчур

### **Заключение**

Тех. Персонал Эногруп готов оказать помощь, как информационного так и технологического характера.

(Руководитель отдела – Паламарчук Олег – моб. +38 050 390-02-57;

Технолог – Загibalов Александр – моб. +38 050 391-99-51;

Технолог - Ткаченко Павел моб. +38 099 383-22-26;

Технолог - Григоришен Анатолий – моб. +38 050 392-11-92;

;) Готовы переслать более подробную информацию по обсуждаемой теме и провести эксперименты с продуктами на Ваших предприятиях на любых указанных объемах.