



www.enogrup.com

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

Инновационная линейка ПЕРЛАЖ для
производства игристых вин





Украина, Одесса
+380 48 71 71 271
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Кишинев
+373 22 84 00 17
enology@mdl.net

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
info_enogrup@te.net.ua

Россия, Крымск
+7 861 31 22291
vintage.eno@mail.ru

www.enogrup.com
 

Особенности производства игристых вин

Производство игристых вин можно с уверенностью выделить в отдельную область винодельческой индустрии. Множество сложных технологических приемов связанных как с производством и обработкой базового виноматериала, так и с процессом вторичного брожения требуют применения особых методов при переработке винограда и подготовке к «шампанизации». В свою очередь, производство игристых вин делится на 2 больших раздела – Классический метод (бутылочное брожение) и Метод Шармат (брожение игристого вина в емкости – акратофоре). Каждый из этих методов, несмотря на общность технологического процесса вторичного брожения обладает множеством специфических технологических приемов и требует от винодела обширных знаний и опыта в каждой из этих методик.

Каждому, кто знаком с процессом производства игристых вин, знакомо название игристого вина Шампанское, которое получено благодаря географическому названию региона Шампань в северной Франции. Традиции, почвенно - климатические условия данного региона позволяющие получить идеальный виноматериал и технология вторичного брожения, которая совершенствовалась веками, выделяют Шампанские вина среди других игристых.

Сложный букет готового Шампанского обладает множеством ароматических нот, но в основном он подчеркивает особенности купажа виноматериалов составленного из сортов Шардоне и группы Пино и обладает тонами выдержки игристого вина на дрожжевом осадке.

Современный мировой рынок виноделия все более направлен на производство игристых вин «нового стиля». Потребитель предпочитает игристое вино с выраженным ярким букетом, в котором отчетливо выделяются аромат свежих фруктов, ягод и цветов.



Есть решение!

В сотрудничестве с передовыми энологическими научно-исследовательскими центрами компания ENARTIS течения 3 лет разрабатывала линейку препаратов «Перлаж» для производства игристых вин.

Основное направление было выбрано в соответствии с потребностями современного рынка и ориентированно на запросы потребителя – яркие свежие игристые вина с выраженной фруктовой органолептикой. В линейку «Перлаж» также входят препараты, которые позволяют производить игристое вино бутылочным методом с соблюдением «классического» органолептического профиля. Научные исследования и длительный опыт в сфере разработки энологических препаратов, позволил компании ENARTIS создать полный спектр препаратов необходимых для решения специфических задач, возникающих при производстве игристых вин.

После создания и тестирования линейки препаратов «Перлаж» их эффективность была проверена на европейских предприятиях, производящих игристые вина. Среди них были предприятия производящие игристые вина «Cava» бутылочным методом, в регионе Каталония Испания, заводы выпускающие игристые вина Asti акратофорным методом в регионе Пьемонт в Италии, игристые вина «Prosecco», регион Венето Италия.

В линейку ПЕРЛАЖ входит полный спектр продуктов необходимых для современного производства игристого вина: от материалов для обработки сусла и получения базового виноматериала - до препаратов для вторичного брожения в акратофоре и бутылке, а также средства улучшения органолептических свойств экспедиционного ликера.

Штаммы дрожжей из линейки «Перлаж», позволяющие производить базовый виноматериал и обеспечивать вторичное брожение

- **ЭНАРТИС ФЕРМ ЕС ПЕРЛАЖ.** Данный штамм дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* ex ph.R .baunus, позволяет получить чистый аромат, который передает сортовые особенности винограда. Устойчивость к спирту до 17 % об., средняя скорость брожения и минимальное образование летучих кислот. Во время фазы выдержки на дрожжевом осадке при производстве игристых вин бутылочным методом он выделяет много маннопротеинов, которые улучшают вкус и положительно влияют на пенисто-игристые свойства готового игристого вина.

Применение: Ферментация при низких температурах, производство акратофорного и бутылочного игристого вина, сортовые белые вина, возобновление остановившегося брожения.

- **ЭНАРТИС ФЕРМ ЕС ПЕРЛАЖ ФРУТИ** - штамм дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* var. *Cerevisiae*, специально отобранный для производства игристых вин акратофорным методом (Charmat). Благодаря высокой ферментативной активности эти дрожжи способны к синтезу ароматических веществ. Игристые вина, полученные с этим штаммом имеют интенсивный аромат и характеризуются свежим и фруктовым букетом, который усиливает сортовые свойства винограда. При подготовке дрожжевой разводки для вторичного брожения рекомендовано внесение специфической подкормки, такой как **НУТРИФЕРМ PDC АРОМ**, которая является источником аминокислот и прекурсоров ароматических веществ.
- **ЭНАРТИС ФЕРМ ПЕРЛАЖ D.O.C.G.** - штамм дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* для производства белых игристых вин стиля «Гранд» методом брожения в акратофоре. Аббревиатура D.O.C.G. в названии штамма обозначает вина контролируемые по происхождению – высшая характеристика итальянских вин.

Игристые вина, полученные с помощью дрожжей PERLAGE DOCG при низких температурах и в присутствии достаточного количества азота, выделяются ароматами белых фруктов (в основном яблоны и груши), которые увеличивают ароматическую сложность вина, не перебивая сортовые характеристики винограда.

Данный штамм хорошо подходит для технологии surli (выдержка на дрожжевом осадке), что позволяет улучшить тонкость игры и длительность стояния пены, благодаря хорошему выделению маннопротеинов.

Подкормки для вторичного брожения

Совместно с дрожжевыми штаммами были разработаны специальные подкормки, отдельно для стадий подготовки дрожжевой разводки и вторичного брожения. При этом учитывалась направленность органолептического стиля.

- **НУТРИФЕРМ PDC** - подкормка для подготовки дрожжевой разводки, получена из клеточных стенок дрожжей, стимулирует рост дрожжевых клеток и дает им все элементы, необходимые для брожения в сложных условиях, ограничивает производство летучих и серосодержащих соединений.
- **НУИТРИФЕРМ PDC АРОМ** - активатор для подготовки дрожжевой разводки состоит из клеточных стенок неактивных дрожжей, содержащих аминокислоты, необходимые для синтеза ароматических веществ во время брожения, рекомендуется для производства игристых вин со свежей и фруктовой органолептикой.
- **НУТРИФЕРМ ТИРАЖ** - комплексный активатор брожения, специально предназначен для вторичного брожения, вносит в бродильную смесь органический азот и минеральные вещества - факторы выживания, необходимые для брожения. Данный препарат обеспечивает полное сбраживание и хорошие условия для ферментации, может применяться как при бутылочном вторичном брожении, так и при методе «Шармат».
- **НУТРИФЕРМ РЕВЕЛАРОМ** – специфический активатор брожения, предназначенный для вторичного брожения в акратофоре. Препарат содержит дрожжевые оболочки, фосфат аммония и соли меди. NUTRIFERM REVELAROM вносит питательные элементы необходимые для завершения брожения даже в сложных условиях и предотвращает появление сероводорода и летучих соединений серы.

Стабилизаторы органолептических свойств

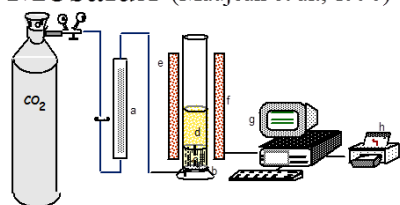
В линейку «Перлаж» входят специфические препараты, которые позволяют стабилизировать и улучшить органолептические свойства базового виноматериала, при этом не влияя на его способность к игре и пеноустойчивость:

- **ПРОКЛАИР ВС** – специальный комплексный препарат, предназначен для обработки сусле во время стадии статического осветления. Он позволяет удалить из сусле окисляемые полифенолы, которые на последующих стадиях могут негативно повлиять на органолептические свойства базового виноматериала.
- **КЛАИРПЕРЛАЖ УНО** – комплексный стабилизирующий препарат, содержащий бентонит со специфической степенью набухания, селективно удаляет белки вызывающие коллоидную нестабильность, не влияя на вещества ответственные за пенообразование.
- **КЛАИРПЕРЛАЖ ДУО** – комплексный препарат для обработки базового виноматериала от окисленных полифенолов, возможно применение во время вторичного брожения в акратофоре, что позволяет сократить время и количество фильтраций.
- **ЭНОБЛЕК ПЕРЛАЖ** – специальный активированный уголь для устранения розового оттенка в сусле полученном из красных сортов винограда.

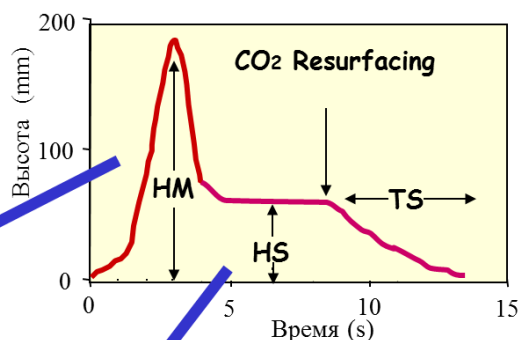
Полисахаридные препараты

В линейку входит широкий спектр препаратов которые позволяют значительно улучшить органолептические и пенные свойства готового игристого вина. Полисахаридные препараты **ПРО ПЕРЛАЖ, СУРЛИ МУС, СУРЛИТАН ПЕРЛАЖ**, произведены полностью из дрожжевых клеток и обладают спектром положительных технологических свойств, основным из которых является значительное увеличение устойчивости пены и мелко-дисперсности пузырьков CO₂. Эффективность применения данных препаратов подтверждена аналитическим методом «Mosalux», который позволяет определить пенообразование и устойчивость пены.

Mosalux (Maujean et al., 1990)

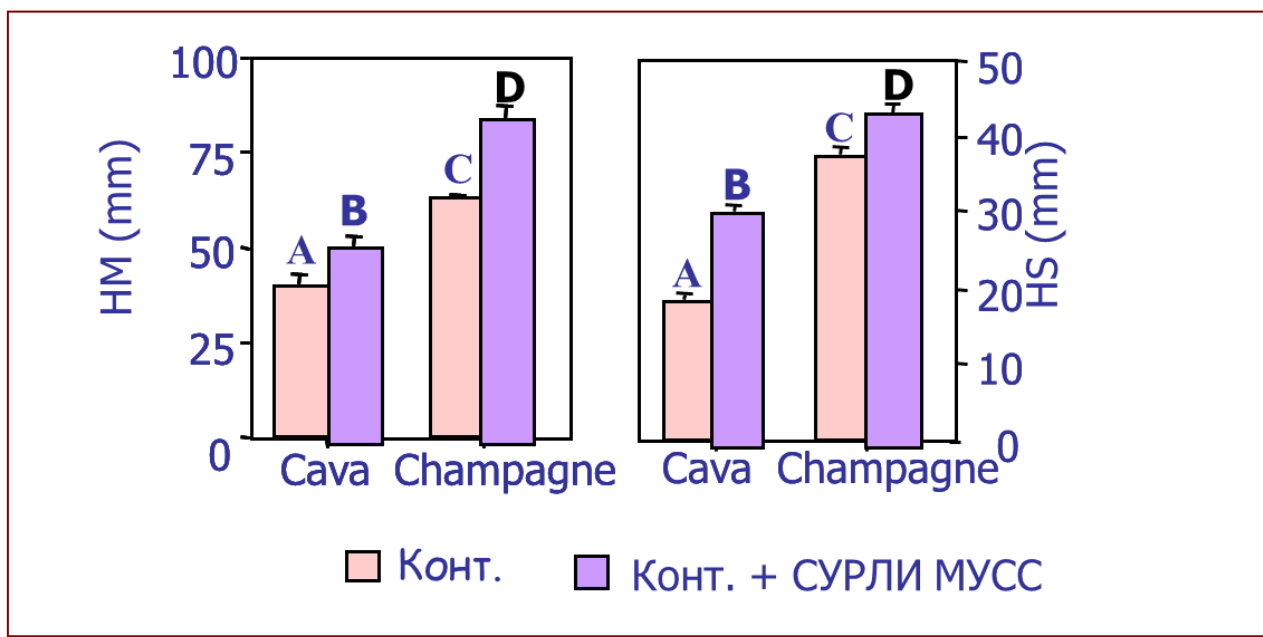


HM - Высота пены: Максимальная высота достигнутая пеной. Связана с высотой пены наблюдаемой при наливании игристого вина в бокал.



HS - пеноустойчивость: мера устойчивости пены при выделении пузырьков CO₂. Связана с способностью вина производить устойчивую во времени пену.

Танины



Танины, которые представлены в линейке «Перлаж», обладают рядом положительных свойств и могут быть применены как для классического бутылочного метода брожения, так и для метода «Шармат». Возможность применения данных танинов распространяется от влияния на антиоксидантные свойства тиражной смеси до значительного влияния на органолептические свойства готового игристого вина при внесении экспедиционного ликера.

- ЭНАРТИС ТАН ФАЙНЕС** - содержит конденсированные танины, способствует гармонии вкуса и повышает ароматические свойства игристых вин. Используется при вторичном брожении, уменьшает тона аромата виноматериала полученного из незрелого винограда
- ЭНАРТИС ТАН ФРАГРАНС** - смесь танинов, извлеченных из древесины фруктовых деревьев, во время вторичного брожения, помогает развить фруктовые ноты, которые увеличивают сложность аромата вина. Кроме того, этот танин, обладает высокой реакционной способностью с кислородом, защищает вино от окисления и улучшает его срок хранения в бутылке.
- ЭНАРТИС ТАН СТАИЛ** - Дубовый танин, обладающий нейтральным ароматом, влияет на вкус очень мягко, немного усиливает структуру, используется во время вторичной ферментации, чтобы ограничить образование соединений серы, которые плохо пахнут (сероводород, меркаптан).
- ЭНАРТИС ТАН КЛАИРБУТЕЛЬ** - Смесь галлового и эллагенового танина, предназначена специально для производства игристых вин методом бутылочного брожения.

Способствует осветлению и формированию компактного осадка, обладает максимальной осветляющей и флокулирующей способностью, вносится в тиражную смесь в бутылки перед вторичным брожением.

- **ЭНАРТИС ТАН ЛАСТ ТАЧ (TAN LAST TOUCH)**– танин вносимый при дозировании экспедиционного ликера, подходящий для улучшения органолептики игристого вина перед розливом. Виноградный танин придает вину структуру и оживляет аромат, особенно когда применяется в игристых винах, полученных традиционным методом бутылочного брожения с длительным периодом выдержки на осадке. Дубовый танин с другой стороны придает элегантные ванильные, карамельные и кофейные оттенки, которые интенсифицируют и улучшают аромат игристого вина

Заключение

Отдел энологии компании **Эногруп** с удовольствием предоставит более подробную информацию по применению препаратов для виноделия и предоставит образцы материалов для тестирования на Вашем предприятии.

С наилучшими пожеланиями, успехов в Вашей работе

Руководитель отдела – Паламарчук Олег

моб. +38 050 390-02-57

моб. +7 988 133 7 333

info@enogrup.com