



www.enogrup.com

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

Гид по винам Rosé



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

Вина «Rosé» известны своей элегантностью и свежестью букета. Производство вин «Rosé» - деликатный процесс, который требует контроля от сбора урожая до розлива. Мы поговорим о том, что имеет решающее значение при производстве розового вина.

Сбор урожая для вин «Rosé»

Конечно, в первую очередь необходимо вырастить здоровый виноград.

Важное начальное решение - о балансе между кислотностью и сахарами и ранняя регулировка кислотности до начала брожения.

Чтобы помочь в выборе кислотных дозровок, необходимо провести аналитическую оценку конечных значений pH после брожения, учитывая различные дозировки винной кислоты.



Защита от окисления

Окисление суслу в основном протекает под действием окислительных ферментативных реакций. Окисление вызывает потерю полифенолов, побурение, появление растительных тонов и потерю сортового аромата.

Что делать?

- До начала брожения работайте при низких температурах для замедления реакций окисления
- Уменьшайте контакт продукта с кислородом, работайте быстро, под защитой инертного газа
- Используйте полную антиоксидантную защиту на винограде - отличные результаты показывают комплексные продукты – например **Enartis ACCOTAN/ACT** (включает аскорбиновую кислоту, SO₂, галловый танин).
- Улучшайте окраску и экстракцию полисахаридов и ароматических веществ, увеличьте выход суслу-самотека, улучшайте способность вина к осветлению и белковую стабильность при помощи специализированных ферментов - **Enartis Zym Arom MP** (пектиназа, гемицеллюлоза и протеаза)
- При необходимости уберите из суслу окислительные прекурсоры, окисленные вещества и задушки с использованием мощного комплексного продукта – **Enartis Claril SP** (бентонит, PVPP, казеинат калия и диоксид кремния)
- Удалите тяжелые металлы, катализаторы реакций окисления – применяйте **Enartis Pro FT** (маннопротеины, обогащенные серосодержащими пептидами и PVI / PVP), чтобы повысить антиоксидантную защиту и защиту свежих тонов аромата.

Немного подробнее о PVI / PVP

PVI / PVP - это полимер, обладающий свойствами адсорбента (сополимеры винилимидазола и винилпирролидона). Он способен удалять тяжелые металлы из вина, такие как медь (Cu), железо (Fe) и алюминий (Al). Кроме того, PVI / PVP способен связываться с фенольными соединениями, субстратами окислительных реакций. Вина, обработанные PVI / PVP, более свежие, ароматные, и сбалансированные, имеют более низкий окислительный потенциал и более длительный срок годности.

Усиление синтеза фруктовых, свежих, сложных и элегантных тонов аромата

Синтез и выделение ароматических веществ происходит во время брожения и зависит от штамма дрожжей, их питания и предшественников ароматических веществ.

- Благодаря своему составу, ферментативной активности и метаболизму, дрожжевые штаммы сильно влияют на ароматический профиль вина.
- Дрожжевая подкормка - ключевой фактор для контролирования воздействия штамма дрожжей, ограничения синтеза сероводорода и усиления синтеза ароматических веществ.



Мы рекомендуем две дрожжевые подкормки:

- **Nutrifer Arom** и **Arom Plus**: аминокислоты, витамины и минеральные соли, которые улучшают рост дрожжевых клеток, эффективность и устойчивость клеток к спирту. В большом количестве содержат прекурсоры ароматических веществ, тем самым усиливают синтез вторичных ароматов.
- **Nutrifer Advance**: ионы аммония, факторы выживания и детоксификаторы, которые используют для обеспечения полного сбраживания, снижения стресса дрожжей и ограничения производства H₂S при 1/3 спиртового брожения.

Мы рекомендуем два специализированных танина:

- **Enartis Tan Citrus** и **Enartis Tan Red fruit**: танины, экстрагированные из древесины фруктовых деревьев. Они выделяют прекурсоры нор-изопреноидов и терпенов для усиления ароматического профиля вина.

- Мутность сусла влияет на стресс дрожжей и синтез ароматических веществ.

Мы рекомендуем работать с суслом с мутностью 80-200 NTU.

- Температура брожения изменяет метаболизм дрожжей и ферментативную активность:

- низкие температуры (12-14 °C) способствуют образованию эфиров и ацетатов;

- высокие температуры (16-18 °C) увеличивают выражение сортовых ароматов.

Четыре основных стиля вина «Rosé»

«Rosé» с ярким фруктовым букетом

Рекомендуемые сорта винограда	Сира, Цинфандель, Мальбек, Петит Сира, Темперанильо, Каберне Совиньон, Мерло
Дробление	AST
	ZYM AROM MP
Мацерация	<i>Средняя - Saignée</i>
Осветление	CLARIL SP
Температура	13-15 °C
Дрожжи и подкормки	ENARTIS FERM RED FRUIT NUTRIFERM AROM PLUS ENARTIS TAN RED FRUIT
1/3 брожения	NUTRIFERM ADVANCE ENARTIS PRO R

Цветочное «Rosé»

Рекомендуемые сорта винограда	Пино Нуар, Небиолло, Мальбек, Петит Сира, Гренаж, Мерло
Дробление	AST
	ZYM AROM MP
Мацерация	<i>Короткая</i>
Осветление	CLARIL SP
Температура	16-17 °C
Дрожжи и подкормки	ENARTIS FERM ES FLORAL NUTRIFERM AROM ENARTIS TAN ELEGANCE
1/3 брожения	NUTRIFERM ADVANCE

Комплексный «Rosé» - «Резерв»

Дробление	AST
	ZYM AROM MP
Мацерация	<i>Средняя</i>
Осветление	CLARIL SP
Температура	16-17 °C
Дрожжи и подкормки	ENARTIS FERM ES PERLAGE NUTRIFERM AROM PLUS INCANTO NC WHITE
1/3 брожения	NUTRIFERM ADVANCE ENARTIS PRO UNO

Тиоловый «Rosé» - «ПРОВАНС»

Рекомендуемые сорта винограда	Гренаж, Мурведер, Сира, Санжовезе, Каберне Совиньон
Дробление	AST
	ZYM AROM MP
Мацерация	<i>Короткая</i>
Осветление	CLARIL SP
Температура	16-17 °C
Дрожжи и подкормки	ENARTIS FERM Q CITRUS NUTRIFERM AROM ENARTIS PRO BLANCO или PRO FT
1/3 брожения	NUTRIFERM ADVANCE



Спектр препаратов ENARTIS для производство РОЗЕ

При дроблении

АСТ: аскорбиновая кислота, галловый танин и метабисульфит калия. 100 мг/л АСТ = 28 мг/л SO₂.

Enartis Zym Arom MP: пектиназы, целлюлазы, гемицеллюлазы и протеазы.

Enartis Claril SP: смесь бентонита, PVPP, казеината калия и диоксида кремния.



Дрожжи

Enartis Ferm Q Citrus: производит вина с цитрусовыми нотами и тонами тропических фруктов: лайма, лимона, грейпфрута, апельсиновой корки.

Enartis Ferm ES Floral: производит элегантные вина с фруктовые нотами и интенсивными цветочными ароматами белых роз и цветков цитрусовых.

Enartis Ferm Red Fruit: увеличивает сортовые особенности аромата и способствует синтезу тонов красных фруктов, ягод, вишневых нот и пряных ароматов.

Enartis Ferm Perlage: производит полные, чистые и элегантные вина с выраженными характеристиками винограда.

Дрожжевые подкормки

Nutriform Arom: обеспечивает необходимые питательные вещества (аминокислоты, витамины и минеральные соли) для правильного развития дрожжей. Поставляет предшественников ароматических веществ для синтеза вторичных ароматов.

Nutriform Arom Plus: действует как **Nutriform Arom**, но обеспечивает высокое содержание предшественников ароматических веществ для синтеза вторичных ароматов.

Nutriform Advance: помогает усилить стрессоустойчивость дрожжей, детоксифицирует вино, обеспечивает полное сбраживание и уменьшает производство H₂S.

Танины для стадии брожения

Enartis Tan Red Fruit: смесь конденсированных танинов, добытых из древесины красных фруктовых деревьев (предшественники нор-изопреноидов). Улучшает тона ароматических красных фруктов и ягод в аромате.

Enartis Tan Citrus: смесь танинов, экстрагированных из дерева цитрусовых с терпеновыми ароматическими предшественниками. Способствует цветочным, апельсиновым, грейпфрутовым и лимонным нотам.

Enartis Tan Elegance: конденсированные танины из кожицы белого винограда. Защищают от окисления, уравнивают вкус, продлевают и усиливают цветочные ноты.

Incanto NC White: растворимая смесь из танинов поджаренного дуба, акации и полисахаридов дрожжей. Уменьшает тона восстановления и зеленые ноты, защищает от окисления, предотвращает задушку и увеличивает тело вина.

Полисахариды для стадии брожения

Enartis Pro R: препарат из дрожжевых клеток. Выделяет маннопротеины, которые уравнивают «средний-вкус» и увеличивают ощущение длины вкуса.

Enartis Pro Bianco: полисахариды клеточной стенки дрожжей, богатые серосодержащими пептидами. Улучшает производство тиолов, ощущение длины и уравнивает середину неба.

Enartis Pro FT: смесь полисахаридов клеточной стенки дрожжей, богатых серосодержащими пептидами и PVI / PVP. Усиливает производство тиола, уравнивает «средний-вкус» и защищает от окисления.

**Получить подробную информацию о продуктах Enartis и
информацию по применению можно по адресу:
info@enogrup.com**