



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

Комплексные технологические решения в виноделии

## Переработка красного винограда, пораженного мильдью

Инструментарий винодела.  
Линейка продуктов Энартис.



[info@enogrup.com](mailto:info@enogrup.com)

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



## РУКОВОДСТВО ПО ВИНОДЕЛИЮ

### Поражение винограда милдью – почему это проблема?

1. Милдью снижает качество вина, уже при 9%-ном поражении винограда
2. Усиливается жизнеспособность негативных микроорганизмов в связи с высоким риском заражения винограда
3. Неприятные тона плесени, синтез зеленых тонов в аромате и потеря сортовых особенностей
4. Остановка или медленное брожение из-за нехватки основных питательных веществ для дрожжей, таких как витамины, и синтез токсинов, влияющие на размножение дрожжей
5. Высокая белковая нестабильность
6. Высокий уровень pH и калия
7. Более высокое содержание фенольных веществ
8. Винам не хватает полноты, объема и баланса вкуса



### Основные приемы виноделия при переработке виноградом пораженного милдью:

1. **Ручной сбор** урожая и **сортировка** пораженного винограда на винограднике.
2. Использовать адекватную **антиоксидантную** и **антиоксидазную** защиту, для того чтобы ограничить покоричневение, потерю цвета и окисление ароматических веществ.
3. **Ограничить контакт с кожей**, для того чтобы уменьшить выделение посторонних тонов: прессование целыми гроздьями, без дробления, без отделения гребней, разделение прессовых фракции
4. Обеспечить быструю экстракцию полифенолов с использованием ферментного препарата **Enartis Zym Color Plus**
5. Удалить микробиальное поражение как можно скорее.
6. Выбрать устойчивый, ароматобразующий и доминирующий штамм дрожжей с низким потреблением азота.
7. Выбрать правильную стратегию питания дрожжей:
  - о **Nutrifer Arom Plus** обеспечивает необходимые питательные вещества для правильного развития дрожжей и ароматических прекурсоров. при внесении дрожжевой разводки
  - о **Nutrifer Advance**, подкормка для того, чтобы помочь дрожжам в устойчивости к стрессу и уменьшения синтеза H<sub>2</sub>S применяется при выбраживании 1/3 сахаров

о **Nutriform No Stop** улучшает проницаемость клеточных мембран дрожжей, активность брожения и устойчивость к стрессу, обеспечивает полное сбраживание, задается в середине брожения

8. Улучшить интенсивность и стабильность цвета, обеспечив протекание реакций ко-пигментации и конденсации.

9. Сбалансировать вкус вина при помощи маннопротеинов и танинов во время брожения.

СТАДИЯ	ЦЕЛЬ	ПРЕПАРАТ ЭНАРТИС	ДОЗИРОВКА
Виноградник/ сбор	Антиоксидант	<b>Effergran</b> : Шипучий, гранулированный метабисульфит калия. 1 г <b>Effergran</b> = 0,40 г SO <sub>2</sub> .	
		<b>Enartis Tan Antibotrytis</b> : смесь высокоактивных танинов с сильным антиоксидантным и антиоксидазным эффектом. Он блокирует оксидазы и защищает полифенолы от окисления.	50-100 г/тонну
Осветление	Фермент	<b>Enartis Zym Color Plus</b> : целлюлазная, гемицеллюлазная, пектиназная и протеазная активность. Улучшает экстракцию полифенолов и способствует стабильности цвета.	20-40 г/тонну
	Антисептик	<b>Enartis Stab Micro M</b> : является препаратом из предварительно активированного хитозана и оболочек дрожжевой клетки. Обеспечивает широкий спектр антимикробной защиты. Удаляет нежелательные микроорганизмы, удаляет фенолы и неприятные запахи.	80 г/тонну
<i>Уменьшить контакт с кожей – без холодного настоя и продолжительной мацерации. Отрегулируйте pH и кислотность в сусла</i>			
Внесение дрожжевой разводки (инокуляция)	Подкормка дрожжей	<b>Nutriform Arom Plus</b> обеспечивает необходимые питательные вещества для правильного развития дрожжей: аминокислоты, витамины и минеральные соли и ароматические прекурсоры для усиления фруктовых ароматы.	40 г/100 л
	Дрожжи (на выбор)	<b>Enartis Ferm WS</b> : устойчивый к стрессовым условиям, доминирующий штамм <i>S.cerevisiae</i> , который не требует много питательных веществ. Производит чистые, фруктовые и элегантные вина. <b>Enartis Ferm TOP 15</b> : Сильный штамм с высокой бродильной активностью, низкая потребность в азоте, короткая лаг-фаза. Производит чистые и фруктовые вина. <b>Enartis Ferm ES488</b> : <i>S.cerevisiae</i> с бета-лиазной активностью. Усиливает сортовой аромат, уменьшает зеленые тона и способствует нотам красных фруктов и специй.	20 г/ 100 л
	Полисахариды	<b>Enartis Pro Tinto</b> : представляет собой смесь полисахаридов дрожжевых клеточных стенок, танинов виноградных семян и эллагеновых танинов. Улучшает вкус, способствует интенсивности и стабильности цвета.	20-40 г/ 100 л
<i>Температура брожения: не выше 25 °C</i>			
1/3 Брожения	Подкормка дрожжей	<b>Nutriform Advance</b> : органический и неорганический азот, клеточные стенки дрожжей, богатые стеролами и жирными кислотам и клетчатка. Помогает дрожжам в стрессоустойчивости, детоксифицирует вино, обеспечивает полное брожение и снижение производства H <sub>2</sub> S.	30-50 г/100 л
	Кислород	<b>Enartis MicroOx</b> или открытая переливка	10 мг/л

	Дубовые чипсы	<b>Enartis Incanto Chips:</b> производятся из отборного французского и американского дуба, выдержанного 18-36 мес. Рекомендуется провести испытания, чтобы найти лучший дубовый профиль.	3-5 г/л
1/2 Брожения	Защита дрожжей	<b>Nutriferm No Stop:</b> очищенные дрожжевые клеточные стенки, богатые жирными кислотами и стеринами для улучшения проницаемости клеточной мембраны дрожжей, усиливает устойчивость дрожжей и активность брожения. Рекомендуется при высокотемпературной ферментации.	20 г/ 100 л
Рекомендуемый анализы: спирт, остаточный сахар, pH, титруемая кислотность, яблочная кислота Отпрессуйте рано и снимите с грубого осадка к концу брожения			
Яблочно-молочное брожение	Подкормка	<b>Osmobacti:</b> регулятор осмотического давления и активатор ямб Увеличивает выживаемость бактерий и помогает им адаптироваться к сложным условиям.	2 г/100л
	Бактерии ямб	<b>Enartis ML Silver:</b> <i>Oenococcus oeni</i> , обеспечивающий ямб в сложных условиях при высоком содержании спирта и полифенолов.	
	Полисахариды	<b>Enartis Surli One:</b> способствует кристаллической и белковой стабильности, и полифенолов. Увеличивает объем и ароматическую сложность.	10-20 г/100 л
Рекомендуемый анализы: спирт, остаточный сахар, pH, титруемая кислотность, яблочная кислота. Снять с осадка + добавить 5 г/гл <b>Enartis Stab Micro M + SO2</b>			

**Будем рады предоставить дополнительную информацию  
о применении и ценах на продукты -  
в офисах Энотруп в Вашей стране:**

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

