



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения

Танины Enartis - точные и быстрые инструменты винодела

Используем танины для коррекции вин перед розливом



info@enogrup.com - www.enogrup.com



Привлекательность наших вин для потребителя

Вино окисленное, с тонами сероводорода, травянистое, горькое, терпкое или жгучие во вкусе является крайне не привлекательным для покупателя. В течение многих лет для устранения таких дефектов применялись оклеивающие вещества, подкисляющие или удаляющие кислотность препараты, однако эти инструменты негативно влияют на цвет, аромат, структуру и объем вкуса обработанного вина. Танины и полисахаридные препараты являются новыми и современными инструментами, которые могут применяться для устранения дефектов, и в то же время не обладают негативным влиянием на аромат и вкус вина.

Как улучшить органолептику вина во время выдержки и подготовки к розливу?

Первый шаг к производству хорошего вина - это хорошее качество винограда. Но если природные условия во время созревания и сбора урожая отличались от идеальных, во время процесса выдержки или непосредственно перед розливом могут проявиться недостатки, которые не позволяют добиться максимального качества и на этих этапах их довольно трудно исправить.

Обычно в такой ситуации винодел прибегает к дополнительно оклейке и/или внесению в вино препаратов корректирующие кислотность. Очевидно, что такая практика порой малоэффективна, и почти всегда связана с потерей качества.

В некоторых ситуациях может помочь использование альтернативных препаратов, которые не обладают негативным влиянием на качество вина: такие как **энологические танины**.

После выдержки, иногда вино обладает не выраженным ароматом, не полным, средним вкусом или ему недостает общей комплексностью органолептических свойств. Внесением танинов можно значительно улучшить эти параметры вина, а также устранить зеленые ноты и задушку.

И наоборот, вино, которое может быть слишком терпким или горьким, может быть улучшено добавлением некоторых специфических танинов, полисахаридных препаратов или гуммиарабиков.



Танины усиливающие фруктовые тона

- Тан Ува
- Тан Фруитан
- Тан Элегант
- Тан Скин
- Тан фреш фрукт
- Тан тотал фрукти
- Тан Уваспид
- Юнико #2



Танины усиливающие дубовые тона

- Тан Элеваж
- Тан CDC
- Тан Экстра
- Тан Напа
- Тан Дарк шоколад
- Юнико #1

Точные и быстрые инструменты - ТАНИНЫ ENARTIS TAVN ДЛЯ КОРРЕКЦИИ ВИН.

Одно из главных преимуществ использования энологических танинов - это возможность очень точно откорректировать аромат и вкус вина во время и после выдержки. Винодел получает инструмент, который действует точно и быстро.

Всегда после оклейки вино должно быть снято с осадка, что связано с потерями, а также времени «отдыха» для восстановления органолептических свойств. Многие из линейки танинов Enartis, могут быть добавлены за несколько дней до розлива не требуют снятия с осадка с последующими потерями вина.

Танины, применяемые для виноделия, производят из растительного сырья различных биологических видов. Наиболее часто для этих целей применяют древесину дуба и кожицу и семена винограда европейских сортов.



Виноградные танины Enartis в основном производят из кожицы и семян белого винограда. Это конденсированные танины, используемые для балансировки вкуса, формирования структуры, улучшения послевкусия вина и/или усиления аромата.

Дубовые танины Enartis производятся из древесины дуба, используемой для изготовления бочек: одинаковая выдержка на открытом воздухе, одинаковая обработка и то же самое качество. После выдержки и обжарки танины экстрагируют, концентрируют и сушат, чтобы сохранить первоначальные органолептические свойства.

Танины Unico представляют собой уникальную линейку танинов, которые были разработаны и производятся исключительно **Enartis**. Уникальный производственный процесс позволяет получить дубильные вещества с улучшенными характеристиками значительно отличающиеся от типичных энологических танинов: интенсивный и яркий аромат, высокое содержание танинов и высокое содержание полисахаридов, что делает их мягче и слаще во вкусе.

ВЛИЯНИЕ ТАНИНОВ ENARTIS TAN НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ОБРАБАТЫВАЕМОГО ВИНА

Наименование	Антиоксидантный эффект	Чистота аромата	Улучшение структуры	Терпкость	Мягкость	Интенсивность ароматов	Производные винограда	Производные дуба	Характер аромата
RED FRUIT	**	**	***	**	***	*****			Ягоды-клубника, слива, вишня
CITRUS	****	**	**	**	**	*****	X	X	Цитрусовые, белые цветы, цветок апельсина
COEUR DE CHENE	**	**	**	**	***	****		X	Карамель, специи, дуб средней обжарки
DARK CHOCOLATE	***	**	***	*	****	*****		X	Какао, жареный миндаль, фундук
ELEGANCE	****	***	**	*	****	***	X		Косточковые, белые цветы
ELEVAGE	***	***	***	***	**	***		X	Обжаренный дуб, карамель
EXTRA	*	**	**	*	****	*****		X	Ваниль, карамель, какао, кофе
FRESH FRUIT	***	**	**	*	****	****	X		Лимон, цитрусовые, мята, свежие фрукты
FRUITAN	****	***	***	***	***	***	X		Красные фрукты, специи
MAX NATURE	**	****	*	*	*****	*		X	Ромашка, дуб
NAPA	***	**	***	*	****	*****		X	Кокос, ваниль, какао
RICH	**	***	**	**	*	**		X	Обжаренный дуб, кофе, специи
SKIN	***	**	**	**	**	****	X		Виноград, косточковые, чай, табак
SLI	*****	****	**	*	****	****		X	Дуб, кокос, ваниль

SUPEROAK	***	***	**	*	**	**		X	Ваниль, карамель, табак
TOFFEE	**	**	**	**	***	****		X	Ирис, ваниль, карамель, фундук
TOTAL FRUITY	**	**	**	*	****	****	X		Ягоды - клубника, слива, вишня, ягоды
UVASPEED	*	*	**	*	*****	****	X		Виноград, ароматы спелых фруктов, белые цветы
VANILLA	**	**	**	**	***	*****		X	Ваниль, ирис, кокос, миндаль
UNICO #1	****	*	****	*	****	*****		X	Карамель, специи, дуб средней обжарки
UNICO #2	*	*	****	*	****	*****			Красные ягоды, сливы, вишня
UNICO #3	***	*	**	*	****	*****			Лимон, мята, травяные

Методика лабораторных тестов для определения воздействия танинов Энартис Тан на вкус и аромат вина

Стендовые испытания важны для определения правильной дозировки и эффективности обработки.

Для проведения лабораторных испытаний, выполните следующие действия:

- ✓ Подготовьте 1% (1 г в 100 мл), раствор для обработки тестируемого вина.
- ✓ Приготовить раствор танина в нейтральном водно-спиртовом растворе (~ 13%).
- ✓ Маркируйте каждый бутылку с образцом. Держите один необработанный образец в качестве контрольного.
- ✓ Наполните бутылки вином до 80% конечного объема, оставляя место для добавок.
- ✓ Добавьте раствор для обработки. Обратитесь к Таблице 2 для определения объема 1% раствора для добавления в вино. Обратитесь к таблице 3 для жидких препаратов.
- ✓ Перемешайте, добавьте в вино и снова перемешайте.
- ✓ Вино можно дегустировать сразу после добавления.

Образец / дозировка	30 мл	50 мл	100 мл	125 мл	375 мл	750 мл
5 г/гЛ	0.15	0.25	0.50	0.62	1.87	3.75
7 г/гЛ	0.21	0.35	0.70	0.87	0.62	5.25
10 г/гЛ	0.30	0.50	1.00	1.25	3.75	7.50
15 г/гЛ	0.45	0.75	1.50	1.87	5.62	11.25
20 г/гЛ	0.60	1.00	2.00	2.50	7.50	15.00
25 г/гЛ	0.75	1.25	2.50	3.12	9.37	18.75

Таблица 2: Объем (мл) 1% раствора, необходимого для обработки определенного образца вина (мл), с желаемой дозировкой г/гЛ.

Образец / дозировка	30 мл	50 мл	100 мл	125 мл	375 мл	750 мл
50 г/гЛ	0.015	0.025	0.050	0.063	0.188	0.375
75 г/гЛ	0.023	0.038	0.075	0.094	0.281	0.563
100 г/гЛ	0.03	0.05	0.10	0.13	0.38	0.75
125 г/гЛ	0.04	0.06	0.13	0.16	0.47	0.94
150 г/гЛ	0.05	0.08	0.15	0.19	0.56	1.13

Таблица 3: Объем (мл) жидкого продукта, необходимого для обработки образца вина с желаемой дозировкой.

**Будем рады ответить на все вопросы по применению и ценам -
в офисах Энотрупп в Вашей стране:
www.enogrup.com**