



Сезон 2010.

Информационный бюллетень от 3-09-2010.

Проблемы связанные с большим распространением Пероноспоры и Оидиума

- Из всех регионов мы получаем сообщения о поражениях винограда
- Утренняя роса и сохранение неустойчивой погоды может усугубить здоровье винограда и увеличить вероятность развития *Botrytis cinerea*.
- Для того, чтобы не потерять урожай ранних сортов, некоторые производители готовятся к сбору винограда недостаточно созревшего.

Приводим некоторые рекомендации по процессу переработки винограда, пораженного Пероноспорой и Оидиумом.

Переработка белых вин пораженных Пероноспорой и Оидиумом

Фазы переработки	Критические пункты	Решения	Продукты и дозировки
Получение винограда/прессование	Виноград пораженный плесенью подвержен резкому окислению	Использование широкого спектра антиоксидантов, чтобы блокировать действие оксидазы	15-20 гр/100л ASSOTAN или 5-10 гр/гл Tanenol Blanc +5гр/г SO2
	Наличие плесени способствует быстрому росту колоний микробов	Блокирование развитие местных микроорганизмов	
Осветление сула	Ограничение времени контакта с твердыми частицами для предотвращения травянистых тонов, тонов плесени и тонов зеленых танинов	Использование быстрого пектолитического энзима и увеличение дозировок энзимов Осветление за 6-8 часов	2 гр/гл ENARTIS ZYM RS
	Удаление грибковой оксидазы, снижение микробной нагрузки, ликвидации остатков пестицидов, которые могут повлиять на процесс ферментации	Осветление продуктами на базе бентонитов	50-80 гр/гл PROTOMIX Или 50-80 гр/гл BENTOLIT SUPER
Начало спиртового брожения	Не достаточная зрелость винограда и наличие плесени может вызвать дефектные тона и зеленые тона	Выбор чистых культур дрожжей вырабатывающих ферментативные ароматы	20 гр/гл TOP ESSENCE 20 гр/гл AROMA WHITE 20 гр/гл ES181



Комплексные технологические решения в виноделии

		“Сокрытие” зеленых тонов	15 гр/гл PROLI AROM
	Наличие плесени и грибков способствует быстрому росту микробиальной флоры	Подготовка разводки с использование чистых культур дрожжей	Спектр чистых культур дрожжей Enartis
	Наличие плесени и грибков становится причиной дефицита витаминов и АРА. Осветление с помощью бентонита становится причиной дефицита стеролов и жирных кислот	Добавление АРА в сусло в начале 150-170 мг/л, добавление витамина В1. Использование комплексных активантов из кожицы и целюлозы	10 гр/гл NUTRIFERM ENERGY + 30 гр/ SUPERVIT
1/3 алкогольного брожения	Предотвращение остановок брожения и недопущение тонов задушки	Добавление Азота и кислорода с помощью римонтажа и макрооксигенации	30 гр/ NUTRIFERM ADVANCE + O2 3 мг/л/час в течение 3 часов
Обогащение	Отсутствие сухих веществ в результате незрелости может вызвать вкусовой дисбаланс	Добавление танинов для создания сбалансированности с увеличением градуса алкоголя	5-8 гр/гл TANENOL ELEGANCE

Надеемся, наши рекомендации будут полезны,

С уважением,

Эногруп

Энартис