



www.enogrup.com

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

Танины Энартис Тан

**Инструмент винодела для производства и выдержки
высококачественных 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

Вина линеек Селект и Резерв - как сохранить высокое качество винограда?

Каждый винодел, при производстве вин высшего ценового сегмента, часто сталкивается с рядом специфических проблем, которые могут негативно повлиять на конечную органолептику.

Аромат и вкус будущего вина, неразрывно связан с исходным качеством винограда - его степенью зрелости и микробиологическим состоянием, последующим процессом переработки, защитой от окисления, процессом брожения в ходе которого происходит развитие вторичных ароматов и созреванием вина после брожения.

Невызревший виноград ответственен за возникновение «зеленых» нот в аромате и терпкость во вкусе вина; окислительные процессы при переработке негативно влияют на исходный комплекс ароматических веществ винограда.

Неконтролируемый процесс брожения при высокой температуре, нехватка питательных компонентов для дрожжей, созревание виноматериала в условиях сильного восстановления может полностью «закрыть» аромат и вызвать развитие посторонних тонов, связанных с синтезом сероводорода и серосодержащих летучих веществ.

Последующие процессы оклейки и стабилизации виноматериала также могут негативно повлиять на интенсивность аромата и полноту вкуса вина.

Выдержка в бочках – с чем сталкиваемся?

Важным технологическим процессом при производстве высококачественных вин категории «Резерв», является выдержка виноматериалов в дубовой бочке.

Этот процесс позволяет виноделу максимально проявить потенциал, заложенный на винограднике и в процессе производства виноматериала, обогатить вино тонами выдержки, которые позволяют получить комплексный благородный букет.

В то же время, положительный результат при выдержке зависит от множества факторов, главным из которых является качество бочки - тип древесины, из которой изготовлена клепка, степени ее обжига и срок ее эксплуатации - количество циклов залива. Так, через два года с момента начала эксплуатации бочки из дубовой клепки экстрагируется около 50% дубильных и ароматических веществ, через 3 года экстрагируется более 70% от их начального содержания.

При длительном периоде выдержки, при использовании более трех циклов залива, экстракция дубильных/ароматических веществ и переход их в выдерживаемое вино значительно сокращается и положительное влияние бочки на букет становится незначительным.

Риск чрезмерного обогащения выдерживаемого вина ароматическими веществами дубовой клепки – это еще один часто возникающий дефект в ходе процесса выдержки. Результатом, является интенсивный аромат дубовой древесины, полностью перекрывающий исходный аромат виноматериала и потеря баланса аромата и вкуса.

Линейка танинов Энартис Тан – инструменты винодела

Это натуральные дубовые и виноградные танины, специально разработанные компанией Энартис, в помощь виноделам для производства высококачественных вин.

Танины линейки Энартис Тан позволяют эффективно влиять на органолептические свойства вина и в значительной мере сократить негативное влияние на аромат и вкус, как на стадии производства виноматериала, так и во время выдержки.

Разбираем классификацию

Танины – органические химические соединения растительного происхождения, произведенные путем экстракции из различных ботанических видов с помощью горячей воды, пара, спирта и другими методами. В зависимости от их происхождения конечные препараты могут иметь различную химическую структуру, свойства и винодельческое применение.

По химической природе танины могут быть разделены на 2 основные группы, различающихся по содержанию фенольных веществ:

- **Конденсированные** (Полимеризованные) танины, или проантоцианины, получены методом полимеризации, представлены группой фенольных соединений – флавоноидами, точнее подгруппой катехинов, конденсированных из 3 молекул и являющихся родоначальником дубильных веществ, обладают сильным антиоксидантным эффектом. Они содержатся в твёрдых элементах грозди винограда, древесине квебрахо, мемозе, чае.
- **Гидролизуемые танины** — сложные эфиры галловой кислоты или родственных ей дигалловой и тригалловой кислот с многоатомным спиртом. Гидролизные танины могут быть разделены на 2 подкласса:
 - ✓ **Эллаготанины**, состоящие из эллагеновой кислоты (Кислот коричневого ряда соединённых между собой с помощью гликозидных связей), содержатся в древесине дуба, каштана.
 - ✓ **Галлотанины** состоят из соединений галловой кислоты с глюкозой. Гидролизуясь под действием ферментов гидролаз, они образуют ряд простейших ароматических фенольных веществ. (Содержатся в Галловых орехах, древесине Таро).

Танины **ЭНАРТИС ТАН**, предназначенные для коррекции органолептических свойств вина, производятся из двух групп растительного сырья: таниновая смесь, полученная из кожицы и семян ягоды винограда и таниновая смесь, полученная из дубовой древесины.

Виноградные танины:

- устраняют негативное влияние на аромат и вкус, вызванное незрелым виноградом,
- значительно уменьшают зеленые растительные тона и терпкий вкус
- значительно усилят фруктовые тона
- увеличат комплексность аромата в выдерживаемом вине
- стабилизируют окраску в красных и розовых винах.

Органолептический эффект танинов ЭНАРТИС ТАН, полученных из винограда:

	СТРУКТУРА	ТЕРПКОСТЬ	ОКРУГЛОСТЬ	АРОМАТ	ТИП АРОМАТА
Фруитан	★★★	★★★	★★★	★★★	Красные фрукты, специи
Элеганс	★★	★	★★★★★	★★★	Фрукты, белые цветы
Ува	★★★	★★★★★	★★	★★★	Белые фрукты
Скин	★★	★★	★★	★★★★★	Виноград, сено, чай
Уваспид	★★	★	★★★★★	★★★★★	Виноград, Мед

Дубовые танины:

- усилят структуру вкуса
- добавляют в вино ноты дуба, ванили и шоколада.
- значительно сократят негативное влияние на аромат вызванное синтезом сероводорода и органических серных соединений.
- кроме органолептического эффекта, применение танинов **ЭНАРТИС ТАН** экстрагированных из дубовой древесины, позволяет увеличить срок эксплуатации бочек, так как вносит в вино точно такие же вещества, которые экстрагируются из клепки

Органолептический эффект танинов ЭНАРТИС ТАН, полученных из дубовой древесины:

	СТРУКТУРА	ТЕРПКОСТЬ	ОКРУГЛОСТЬ	АРОМАТ	ТИП АРОМАТА
Макс Нейче	★	★	★★★★★	★	Ромашка
Рич	★★	★★	★	★★	Обжаренное дерево, кофе, специи
Супероук	★★	★	★★	★★	Ваниль, карамель, сено
Элеваж	★★★	★★★★	★★	★★★★	Ваниль, карамель, обжар. древесина
Кур де Шен	★★	★★	★★★★	★★★★★	Ваниль, карамель, кокос
Экстра	★★	★	★★★★★	★★★★★	Ваниль, карамель, кофе, кокос

Технологический эффект

	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	АНТИОКСИДАНТНЫЙ ЭФФЕКТ	УЛУЧШЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИКИ	УСТРАНЕНИЕ НЕСТАБИЛЬНЫХ БЕЛКОВ
МАКС НЕЙЧЕ	★★★	★★	★★★★★	★★
РИЧ	★★★	★★	★★★★	★★
СУПЕРОУК	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★
ЭЛЕВАЖ	★★	★★★★	★★★★	★★★★★
КУР ДЕ ШЕН	★★	★★	★★	★
ЭКСТРА	★★	★	★★	★
ФРУИТАН	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★
ЭЛЕГАНС	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★
УВА	★★★★★	★★★★	★★	★★★★★
СКИН	★★★★★	★★★★	★★	★★★★
УВАСПИД	★★★★★	★	★	★

Как выбрать необходимый танин из линейки Тан?

Для выбора органолептического профиля танина и его необходимой дозировки, важно знать органолептические и технологические характеристики продукта, а также провести предварительные эксперименты.

Простой и быстрый метод - растворить 1 грамма любого танина из линейки Энартис в 100 мл воды с содержанием спирта 13% об. Этот раствор может использоваться для быстрого тестирования, зная, что 1 мл этого раствора в 100 мл вина соответствует дозировке 10 грамм любого танина из линейки Энартис на 100 л вина.

Дегустация – основной инструмент, определяющий какие танины и в какой концентрации должны применяться.

А время контакта?

Некоторые смеси танинов требуют времени, чтобы развить полноту своих качеств, тогда как другие дают более быстрые результаты.

Чтобы выгодно использовать многочисленные технологические свойства танинов – предотвращение появления аномальных тонов, защита от окисления, стабилизация цвета, удаление белков, осветление и бактериостатическое действие – желательно добавлять их в вино как можно скорее - в конце спиртового и/или яблочно-молочного брожения.

Может потребоваться более позднее внесение танинов - во время розлива. В этом случае необходимо выбрать танины, которые наиболее быстро дают эффект, при этом следует учитывать воздействие танинов на коллоидную стабильность вина, для того чтобы не допустить блокирование фильтра и выпадение осадка в бутылке.

Перед тем как выполнить внесение танинов, необходимо провести тест: выбранная дозировка плюс 20% должны быть добавлены в бутылку с вином, предназначенным для обработки, затем следует выдержать бутылку 24 часа.

Если все указанные параметры существенно не изменятся, можно провести внесение танинов даже за 48- 24 часа перед розливом.

Марки танинов и время контакта		
Более 4 недель	Не менее 4 недель	Не менее 1 недели
Рич	Элеганс	Супероак
Фруитан	Скин	Коур де Шен
Элеваж		Уваспид
Ува		Экстра
		Макс Найчур

Получить дополнительную консультацию и заказать образцы танинов для опробования можно заявкой в свободной форме по адресу info_enogrup@te.net.ua