



www.enogrup.com

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

Натуральные полисахаридные препараты Сурли (Surli)

Как компенсировать органолептические дефекты ?



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
 

Какое вино сегодня востребовано на рынке?

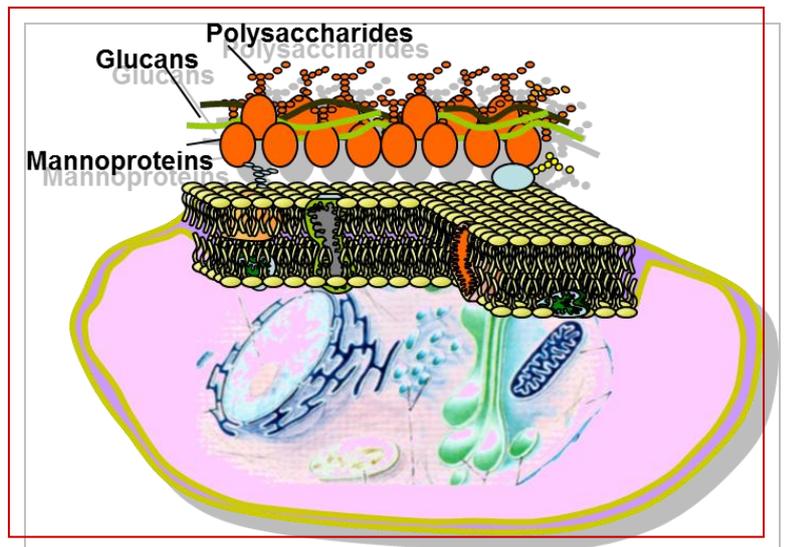
Ответ очевиден: вино с хорошими органолептическими свойствами, без явных дефектов.

Отсутствие дефектов, является универсальным запросом от продавцов и потребителей. Вина, обладающие явными органолептическими проблемами - окисленные с посторонними тонами в аромате и травянистым горьким вяжущим вкусом не приемлемы для потребителя. Вино на полке должно иметь визуальную привлекательность. Если вино не прозрачно, его цвет не яркий и в нем заметны кристаллические включения, велика вероятность, того что оно не понравится потребителю и соответственно - не будет продано.

Первоначальной проблемой является получение хорошего сырья, т.е. вызревшего винограда и качественного виноматериала из него. Не всегда природные условия бывают благоприятными, в ходе сезона переработки винограда виноделы часто сталкиваются с проблемами во время брожения.

В таких случаях возможность будет ключевой для достижения хорошего качества. Как правило, в таких ситуациях винодел прибегает к использованию определенных технологических приемов, которые позволяют улучшить виноматериал.

Одним из естественных методов улучшения органолептических свойств вина, является выдержка виноматериала на дрожжевом осадке после брожения - "Sur lie", что буквально переводится с французского как "на дрожжах".



Эта практика в настоящее время часто используется во многих винодельческих регионах мира для улучшения красных и белых вин. После окончания спиртового брожения клетки дрожжей погибают, в ходе процесса автолиза мембраны клеточной стенки разрушаются и в вино постепенно выделяются такие вещества как полисахариды, аминокислоты (и пептиды), жирные кислоты, и маннопротеины.



Эти макромолекулы положительно влияют на увеличение структуры и длительности вкуса вина, придания ему дополнительную округлости (воздействие полисахаридов на фенольные вещества), увеличение ароматической сложности - глубины и длительности аромата. Как результат - происходит буферизация кислорода и улучшается коллоидная и кристаллическая стабильность.

Так как процесс автолиза клеток дрожжей в естественных условиях протекает около 6-12 месяцев, и его интенсивность зависит от множества факторов (значения pH, температуры, способности штамма дрожжей к лизису), виноделы в сложных условиях производства часто испытывают трудности с применением этого приема. Как и все естественные процессы, автолиз дрожжей может быть непредсказуемым, что создает риск формирования посторонних тонов (сероводород, меркаптаны), что в свою очередь повлечет значительное снижение качества вина.

Путем длительного изучения процесса автолиза дрожжевой клетки, научная команда компании ENARTIS, разработала препараты линейки «СУРЛИ» (Surli). Препараты данной линейки содержат полисахариды и другие вещества, извлеченные из клеточных стенок чистых культур дрожжей. Они являются многоцелевыми продуктами, для белых, красных и розовых вин, когда необходимо улучшить баланс или увеличить структуру вкуса.

Во время процесса выдержки, продукты «СУРЛИ» могут быть использованы в качестве заменителя природного дрожжевого осадка или совместно с ним для усиления его положительного эффекта. Препараты могут применяться совместно с танинами, дубовыми чипсами, микрооксигенацией.

Кроме положительного органолептического эффекта, «СУРЛИ» можно использовать в течение всего периода хранения или выдержки вин для увеличения белковой и кристаллической стабильности.

Преимущества применения продуктов СУРЛИ

- Уменьшение формирования летучих сернистых соединений (H_2S , меркаптанов, тиолов)
- Интеграция оттенков дуба в букет вина
- Предотвращение окислительного покоричневения вин
- Улучшение белковой стабильности
- Улучшение кристаллической стабильности
- Уменьшение терпкости и резкого вкуса
- Развитие индивидуального ароматического профиля
- Активация яблочно - молочного брожения.

ПРЕПАРАТЫ СУРЛИ – ПОЛИСАХАРИДЫ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ ВИН

	Состав	Вещества, вносимые в вино	Энологический эффект	Применение	Время контакта	Как использовать
NATURAL	Оболочки дрожжей	Маннопротеины	Увеличение объема вкуса, ослабление терпкости, повышение стабильности	Вина белые, красные и розовые	6 недель	Еженедельное перемешивание Средняя степень фильтрации в конце обработки
ONE	Оболочки дрожжей, обработанные ферментативно	Маннопротеины	Увеличение объема вкуса, ослабление терпкости, повышение стабильности	Вина белые, красные и розовые	3-4 недели	Еженедельное перемешивание Средняя степень фильтрации в конце обработки
ROUND	Оболочки дрожжей, Танины конденсированные и эллагеновые	Маннопротеины Танины	Увеличение объема вкуса, ослабление терпкости, повышение стабильности	Вина красные и розовые	3-4 недели	Еженедельное перемешивание Средняя степень фильтрации в конце обработки
ELEVAGE	Оболочки дрожжей, обогащенные свободными маннопротеинами	Маннопротеины, мгновенно выделяемые	Увеличение объема вкуса Ослабление терпкости	Вина белые, красные и розовые	24-48 часов	Средняя степень фильтрации в конце лечения
VITIS	Полисахариды растительного происхождения Танины из кожицы винограда	Полисахариды винограда Танины из кожицы винограда	Увеличение объема вкуса Ослабление терпкости Чистота аромата	Вина белые, красные и розовые	Мгновенное	Растворить непосредственно в вине, подготовленном к розливу в бутылки
VELVET	Маннопротеины	Маннопротеины немедленно растворимые	Увеличение объема вкуса Ослабление терпкости Чистота аромата Ароматическая комплексность	Вина белые, красные и розовые	Мгновенное	Растворить непосредственно в вине, подготовленном к розливу в бутылки
VELVET PLUS	Маннопротеины	Маннопротеины немедленно растворимые Пептиды антиоксидантного действия	Увеличение объема вкуса, ослабление терпкости Чистота аромата Ароматическая комплексность Антиоксидантная защита	Вина белые, красные и розовые	Мгновенное	Растворить непосредственно в вине, подготовленном к розливу в бутылки

Получить подробную информацию по применению Сурли и образцы для опробования можно заявкой по адресу info@enogrup.com