



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Подготовка вина к розливу

Применяем для полировки танины и полисахариды



info@enogrup.com

www.enogrup.com



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАНИНОВ И ПОЛИСАХАРИДОВ ДЛЯ ФИНАЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ВИНА ПЕРЕД РОЗЛИВОМ

Вино с окисленными, травянистыми тонами, с задушкой в аромате, с горьким, терпким или жгучим вкусом обычно считается непривлекательным. В течение многих лет оклеивающие, подкисляющие или вещества, снижающие кислотность, использовались для того, чтобы исправить эти проблемы. Однако эти инструменты могут также негативно повлиять на цвет структуру, полноту вкуса, и аромат обработанного вина. Танины и полисахариды являются новыми инструментами, которые могут улучшить баланс, при этом сохранить органолептические свойства обрабатываемого вина.

Как применение танинов и полисахаридов может улучшить вино перед розливом?

Первый шаг к производству хорошего вина - это наличие качественного зрелого винограда. Но если природа не помогла нам, во время выдержки или при подготовке вина к розливу могут проявиться некоторые недостатки, которые должны быть исправлены. Обычно в такой ситуации технолог обращается к использованию оклеивающих средств и / или средств корректирующие кислотность. Очевидно, что такая практика эффективна, но она почти всегда связана с потерей начального качества (таблица 1). Тем не менее, в некоторых ситуациях, можно использовать альтернативные инструменты, которые не влияют на качество вина: танины и полисахариды.



После выдержки вино может не хватать таниности, «среднего» вкуса, интенсивности аромата или общей комплексности. Добавление эннологических танинов может значительно улучшить эти параметры вина, а также устранить проблемы, вызванные восстановлением (задушка) и зелеными тонами. И наоборот, вино, слишком терпкое или горькое, может быть улучшено путем внесения некоторых специфических танинов, дрожжевых полисахаридов или гуммиарабиков.

Таблица 1: Использование традиционных инструментов для устранения недостатков вина

Дефект	Инструмент	Побочный Эффект
Горечь во вкусе	Рыбий клей	Потеря интенсивности аромата
	ПВПП	Потеря объема /структуры вкуса
	Казеин	Потеря интенсивности аромата, Потеря цвета
Терпкость во вкусе	Желатин	Потеря интенсивности аромата
	Яичный альбумин	Потеря интенсивности аромата
Недостаточная кислотность	Винная кислота	Кристаллическая нестабильность

		Проблемы во вкусе
Чрезмерная кислотность	Бикарбонат калия	При высокой дозировке, плохое послевкусие
Травянистые тона	Рыбий клей	Потеря интенсивности аромата
	Рыбий желатин	Потеря интенсивности аромата Потеря структуры вкуса
Тона восстановления (Задухка)	Сульфат меди	Потеря интенсивности аромата
Окисленность	ПВПП	Потеря объема/структуры вкуса
	Казеин	Потеря интенсивности аромата
		Потеря цвета
	Бентонит	Потеря интенсивности аромата Потеря объема/структуры вкуса Потеря цвета
Рыбий клей	Потеря интенсивности аромата	

Каковы преимущества танинов и полисахаридов Enartis?

Одно из главных преимуществ использования энологических танинов и полисахаридов - это способность тонко настроить органолептические свойства вина вовремя или после процесса выдержки. Это позволяет виноделу прогнозировать, как танины будут ассимилированы в ходе процесса выдержки. При оклейке, часто продукт требует времени для седиментации, с последующим снятием с осадка. Этот процесс занимает время, вызывает потери вина, в то время как многие танины и полисахариды Enartis, могут быть добавлены за несколько дней до розлива без снятия с осадка и потери вина.



ТАНИНЫ ENARTIS

Сырьем для производства танинов могут быть различные растения, но как правило, им служит дерево (дуб) или виноград. В следующих таблицах описаны свойства обоих типов танинов, производимых Enartis:

ВИНОГРАДНЫЕ ТАНИНЫ

Виноградные танины Enartis (таблица 2) производятся из кожицы и / или семян белого винограда. Это конденсированные танины, используемые для балансировки «среднего» вкуса, построения структуры, улучшения длительности вкуса вина и усиления интенсивности аромата.

Таблица 2: Виноградные танины Enartis

	Увеличение чистоты аромата	Структура вкуса	Терпкость	Мягкость вкуса	Аромат	Влияние на аромат (тона)
ELEGANCE	3	2	1	4	3	Косточковые плоды, белые цветы
FRESH FRUIT	2	2	1	4	4	Лимон, цитрусовые, мята, свежие фрукты
FRUITAN	3	3	3	3	3	Красные фрукты специи
TOTAL FRUITY	2	2	1	4	4	Клубника, слива, Вишня, ягоды
SKIN	2	2	2	2	4	Виноград, чай, фрукты
UVA	2	3	4	2	5	Белые фрукты
UVASPEED	1	2	1	5	4	Виноград, мед

ДУБОВЫЕ ТАНИНЫ

Дубовые танины Enartis (таблица 3) производятся из такой же древесины дуба, которая используется для производства дубовых бочек. После обжарки, танины экстрагируются, концентрируются и высушиваются путем распыления для поддержания ароматических и вкусовых свойств дуба.



Таблица 3: Дубовые танины Enartis

	Увеличение чистоты аромата	Структура вкуса	Терпкость	Мягкость вкуса	Аромат	Влияние на аромат (тона)
COEUR DE CHENE	2	2	2	3	4	Ваниль, карамель, специи
DARK CHOCOLATE	2	3	1	4	5	Какао, жаренный орех, ваниль
ELEVAGE	3	3	3	2	3	Карамель, лакрица, ваниль
EXTRA	2	2	1	4	5	Ваниль, карамель, какао, кофе
NAPA	2	3	1	4	5	Кокос, карамель, кофе, какао
RICH	3	2	2	1	2	Обжаренное дерево, кофе, специи
SLI	4	2	1	4	4	Дерево, кокос, ваниль

SUPEROAK	3	2	1	2	2	Ваниль, карамель, сено
TOFFEE	3	4	2	3	4	Кофе, карамель, жареный
VANILLA	3	4	2	3	4	Ваниль, кокос, сливки

ТАНИНЫ UNICO

Танины Unico (таблица 4) представляют собой уникальную линейку танинов, которые были разработаны Enartis. Уникальный производственный процесс позволяет получить танины с улучшенными характеристиками, которые отличаются от типичных энологических танинов: интенсивные и отчетливые ароматы, высокое содержание танина и высокое содержание полисахаридов, что обеспечивает более мягкий и сладкий вкус вина.

Таблица 4: Ассортимент Enartis Unico

	Увеличение чистоты аромата	Структура вкуса	Терпкость	Мягкость вкуса	Аромат	Влияние на аромат (тона)
UNICO #1	2	4	1	4	7	Ваниль, какао, обжаренное дерево, специи
UNICO #2	2	4	1	4	7	Красные фрукты, дикie ягоды, вишня
UNICO #3	5	2	1	4	7	Цветы, лимон, мята

ПОЛИСАХАРИДЫ ENARTIS

Ассортимент препаратов Enartis Surli (таблица 5) обеспечивает выделение дрожжевых маннопротеинов и природных антиоксидантов для увеличения объема и округлости вкуса вина. Диапазон продуктов Surli используются для того, чтобы сбалансировать вкус, увеличить срок годности улучшить стабильность и органолептические свойства вина.

ГУММИАРАБИК

В зависимости от происхождения и уровня гидролиза органолептическое воздействие гуммиарабика на вино может быть различным. Арабская камедь используется для улучшения объема вкуса, вязкости и экстракта, баланса терпкости и усиления стойкости аромата.



Таблица 5: Ассортимент препаратов Surli и Гуммиарабиков Enartis

	Увеличение интенсивности аромата	Структура вкуса	Мягкость вкуса	Объем/сладость вкуса
AROMAGUM	3	1	4	3

CITROGUM	2	1	4	3
CITROGUM PLUS	1	1	1	4 (сладость)
MAXIGUM	1	1	4	4
SURLi ELEVAGE	1	2	4	4
SURLi VELVET	1	2	4	4
SURLi VELVET PLUS	2	2	3	4
SURLi VITIS	2	3	3	3

КАК ПРОВОДИТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ТАННИНОВ И ПОЛИСАХАРИДОВ

Лабораторные испытания необходимы для определения правильных дозировок и эффективности обработки (добавление оклеивающих препаратов, танинов или полисахаридов). Для проведения испытания, выполните следующие действия:



- Приготовьте 1% (1 г в 100 мл) раствора продукта для тестирования. Для танинов и полисахаридов, используйте нейтральный раствор спирт-вода (~ 13% по объему). Для жидких продуктов используйте раствор как есть.
- Маркируйте каждый образец. Включая один необработанный образец в качестве контроля.
- Наполните емкости вином до 80% от конечного объема, оставляя место для внесения тестируемого раствора.
- Добавьте раствор для обработки. Обратитесь к таблице 4 представленной ниже для 1% раствора.
- Дегустация может быть проведена сразу после внесения и

перемешивания раствора в вине.

Таблица 4. Объем 1% раствора танина / полисахарида (мл), необходимый для обработки данного объема образца (мл) в определенной дозировке (г / гл)

Объем образца вина	30 мл	50 мл	100 мл	125 мл	375 мл	750 мл
Дозировка препарата						
5 г/гл	0,15	0,25	0,5	0,62	1,87	3,75
7 г/гл	0,21	0,35	0,7	0,87	2,62	5,25
10 г/гл	0,3	0,5	1,0	1,25	3,75	7,5
15 г/гл	0,45	0,75	1,5	1,87	5,62	11,25
20 г/гл	0,6	1,0	2,0	2,5	7,5	15,0
25 г/гл	0,75	1,25	2,5	3,12	9,37	18,75

ПРИ ТАКОМ РАЗНООБРАЗИИ, КАКОЙ ТАННИН И/ИЛИ ПОЛИСАХАРИД Я ДОЛЖЕН ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

В таблице ниже приведены несколько примеров того, как танины и полисахариды могут помочь виноделам изменить или улучшить вино непосредственно перед розливом в бутылки:

ЦЕЛЬ ОБРАБОТКИ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРЕПАРАТЫ
Усиление фруктовых нот	Unico #2, Tan Fruitan, Tan Total Fruity, Tan Fresh Fruit
Усиление аромата дуба	Unico #1, Tan Napa, Tan Coeur de Chene, Tan Dark Chocolate, Tan Toffee, Tan Vanilla
Усиление свежести /кислотности	Unico #3, Tan Fresh Fruit
Усиление мягкости танинов	Tan Uvaspeed, Tan Elegance, Tan Max Nature, Surli Vitis
Усиление воспринимаемой сладости	Tan Extra, Tan Toffee, Unico #1, Tan Superoak, Tan Vanilla, Citrogum Plus
Усиление «среднего» вкуса	Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Tan Skin, Tan Uvaspeed, Tan Dark Chocolate
Усиление структуры вкуса	Tan Fruitan, Tan Coeur de Chene, Tan Skin, Tan Rich, Tan Napa
Уменьшение горечи	Tan Uvaspeed, Unico #1, Citrogum, Aromagum, Surli Vitis
Уменьшение жженого тона	Surli Velvet, Tan SLI, Tan Uvaspeed
Уменьшение терпкости	Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Citrogum, Aromagum
Уменьшение задушки	Tan SLI, Tan Elevage, Tan Max Nature
Уменьшение зеленых тонов	Tan Max Nature, Unico #1

Еще больше полезной информации?

С удовольствием:

info@enogrup.com