



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Управление зелеными тонами при производстве Белых и Розовых Вин

Инструментарий винодела



info@enogrup.com

www.enogrup.com



Управление зелеными тонами при производстве Белых и Розовых Вин

Какие соединения отвечают за зеленые тона в вине?

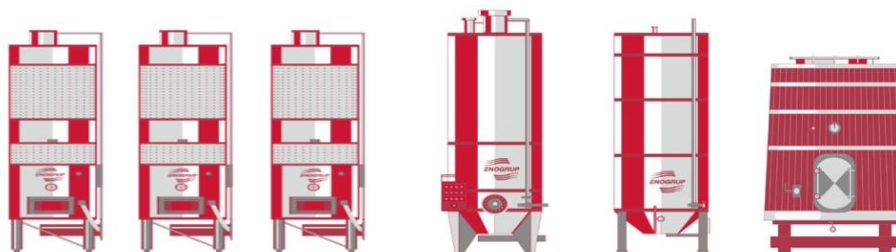
Большинство соединений, которые вызывают нежелательные зеленые ноты в вине, синтезируются виноградом и концентрируются в кожице. Эти соединения относятся к двум группам:

Метоксипиразины: Отвечает за аромат трав, зеленого перца, спаржи, гороха и земли. Чувствительны к теплу, концентрация метоксипиразинов может быть снижена путем термообработки и/или брожением при высокой температуре.

Соединения С6: Характеризуются неприятными зелеными ароматами, такими как листья томата и скошенная трава. Присутствует в незрелом винограде, эти соединения могут также образовываться из ненасыщенных жирных кислот путем ферментативной деградации.

Что позволит уменьшить зеленые тона в вине?

1. Хорошая **антиоксидантная защита** необходима для ограничения образования большего количества соединений С6 путем ферментативного окисления липидов
2. **Ограничьте контакт с кожицей**, чтобы уменьшить выделение негативных запахов: прессование целыми гроздьями, без дробления, без гребнеотделения и разделяйте сок-самотек и прессовые фракции
3. **Быстрое и сильное осветление:** твердые вещества связаны с неприятными зелеными тонами аромата, и токсинами, которые могут нарушить ферментацию и качество вина
4. **Компенсация** короткого контакта с мезгой, **быстрым извлечением полифенолов** с использованием специального мацерационного фермента
5. **Правильная стратегия питания дрожжей** с применением дрожжевых подкормок:
 - о **Nutriferm Arom Plus** обеспечивает необходимые питательные вещества для правильного развития дрожжей и ароматических прекурсоров в начале брожения
 - о **Nutriferm Advance**, помогает дрожжам приобрести устойчивость к стрессу и уменьшить производство H₂S (вноситься при употреблении 1/3 сахаров)
 - о **Nutriferm No Stop** улучшает проницаемость мембран клеток дрожжей, бродильную активность дрожжей и устойчивость к стрессу, обеспечивает полное сбраживание (добавить на 1/2 брожения)
6. Сбалансируйте вкус вина при помощи маннопротеинов и танинов
7. Маскируйте некоторые зеленые ноты во время брожения:



- Используйте дубовые альтернативные продукты (чипсы, кубики, стейвы)
- Используйте соединения-доноры серосодержащих соединений (таких как дрожжевые производные, богатые серосодержащими аминокислотами и пептидами) для превращения соединений S6 в предшественники ароматических тиолов.

Управление зелеными тонами при производстве Белых и Розовых Вин

Обзор материалов и дозировок

СТАДИЯ	ЦЕЛЬ	ПРЕПАРАТ ЭНАРТИС	ДОЗИРОВКА
Виноградник/сбор	Антиоксидант	AST представляет собой смесь аскорбиновой кислоты, галловых танинов и SO ₂ для полного антиоксиданта защита. 10 г/100 л AST = 28 мг/л SO ₂ .	
Уменьшить контакт с мезгой - поддерживать низкую температуру - мягкий цикл прессования - ограничить вращение - разделять прессовые фракции. Отрегулируйте pH и кислотность в сусле			
Прессование	Фермент для седиментации	Enartis Zym RS: пектиназа и гемицеллюлаза разработаны для трудных случаев осветления сула. Быстрая седиментация и интенсивное осветление.	2-3 мл/100л
	Оклеивающий препарат	Claril SP: смесь бентонита, PVPP, казеината калия и диоксида кремния. Удаляет лакказы, окисляемые и окисленные фенолы и отрицательные «плесневые» ароматы. Увеличить дозировку до 50-80 г / гл на прессовых фракциях.	30-50 г/100 л
Внесение дрожжевой разводки (инокуляция)	Подкормка дрожжей	Рекомендуемая мутность сула <150 NTU При инокуляции отрегулируйте содержание азота YAN > 150 мг/л на комплексным питательным веществом. Nutriform Arom Plus обеспечивает необходимые питательные вещества для правильного развития дрожжей: аминокислоты, витамины и минеральные соли и ароматические прекурсоры для усиления фруктовых ароматы.	30 г/100 л
	Дрожжи	Enartis Ferm ES181: штамм <i>S.cerevisiae</i> с короткой лаг-фазой, быстрым брожением и низким потребностью в азоте, которая производит большое количество вторичных ароматов. Enartis Ferm Aroma White: <i>S. cerevisiae</i> с β-лиазой и β-гликозидазной активностью. Увеличивает производство сортовых ароматов и производит большое количество вторичных фруктовых ароматов.	20 г/ 100 л
	Полисахариды	Enartis Pro Blanco: полисахариды клеточной стенки дрожжей, богатые серосодержащими пептидами. Действует совместно с Enartis Ferm ES181 или Enartis Ferm Aroma White , чтобы преобразовать S6 соединения в тиоловые соединения. Способствует производству сортового аромата, уменьшает зеленые тона и баланс в середине неба.	40 г/ 100л
Температура брожения: 14-18 °C - не выше 20 °C Снимайте вино с грубого осадка к концу брожения			
1/3 брожения	Подкормка дрожжей	Nutriform Advance: органический и неорганический азот, клеточные стенки дрожжей, богатые стеролами и жирными кислотам и клетчатка. Помогает дрожжам в стрессоустойчивости, детоксифицирует вино, обеспечивает полное брожение и снижение производства H ₂ S.	30-50 г/100л
	Кислород	Enartis MicroOx или открытая переливка	10 мг/л

	Дубовые альтернативные продукты	<u>Incanto NC White</u> : растворимый дубовый экстракт (танин из необжаренного дуба, танины акации и дрожжевые полисахариды). Имитирует эффект необжаренных дубовых чипсов. Уменьшает неприятные запахи, защищает от окисления, предотвращает задушку и увеличивает объем вина.	
1/2 Брожения	Защита дрожжей	<u>Nutriferm No Stop</u> : очищенные дрожжевые клеточные стенки, богатые жирными кислотами и стеринами для улучшения проницаемости клеточной мембраны дрожжей, усиливает устойчивость дрожжей и активность брожения. Рекомендуется при высокотемпературной ферментации.	20 г/ 100 л

Рекомендуемый анализы: спирт, остаточный сахар, pH, титруемая кислотность, яблочная кислота
После снятия с дрожжевого осадка - добавление SO₂
Для выдержки используйте 20 г / гл Surli One или Stab SLI

**Будем рады предоставить дополнительную информацию
 о применении и ценах на продукты -
 в офисах Энотруп в Вашей стране:**

www.enogrup.com

