



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Управление зелеными тонами при производстве красных вин

Инструментарий винодела



info@enogrup.com

www.enogrup.com



Управление зелеными тонами при производстве Красных Вин

Какие соединения отвечают за зеленые тона в вине?

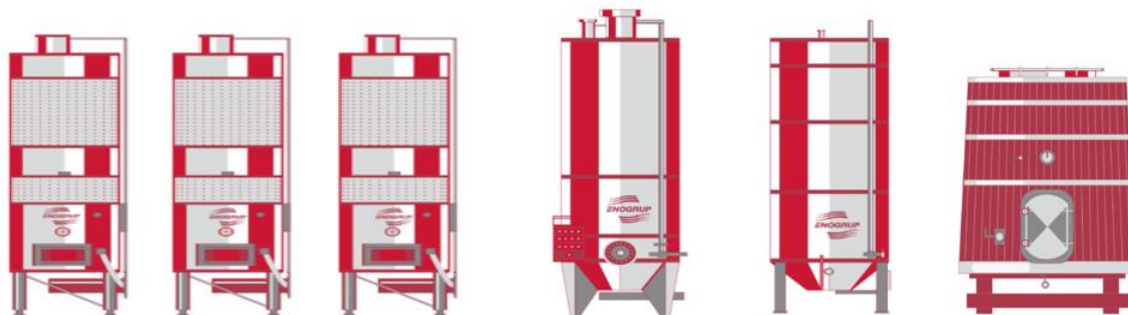
Большинство соединений, которые вызывают нежелательные зеленые ноты в вине, синтезируются виноградом и концентрируются в кожице. Эти соединения относятся к двум группам:

Метоксипиразины: Отвечает за аромат трав, зеленого перца, спаржи, гороха и земли. Чувствителен 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.

Как 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 мезгой**, чтобы уменьшить выделение посторонних тонов: избегайте крио-мацерации и длительной мацерации, отпрессуйте раньше, чем обычно и проведите быстрое сбраживание
3. **Компенсируйте** короткий контакт с кожицей - быстрым извлечением полифенолов с использованием специальных ферментов
4. **Устраните** некоторые зеленые соединения с помощью тепла: термовинификация или высокотемпературная ферментация.
5. **Правильная стратегия питания дрожжей:**
 - **Nutriform Arom Plus** обеспечивает необходимые питательные вещества для правильного развития дрожжей и содержит ароматические прекурсоры
 - **Nutriform Advance**, чтобы помочь дрожжам со стрессоустойчивостью и уменьшить производство H₂S (добавьте при потреблении 1/3 сахаров)



- **Nutriform No Stop** улучшает проницаемость мембран клеток дрожжей, активность ферментации дрожжей и устойчивость к стрессу, обеспечивает полное сбраживание (добавить 1/2 брожения)
6. Способствуйте интенсивности и стабильности окраски, стимулируя реакции конденсации и ко-пигментации.
7. Сбалансировать вкус вина маннопротеинами и танинами брожения
8. Маскируйте некоторые зеленые ноты во время брожения:
- Использование дубовых альтернативных продуктов
 - Использование соединений-доноров серы (таких как дрожжевые производные, богатые серосодержащими аминокислотами и пептидами) для превращения соединений S6 в предшественников тиолов.

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 .	
Прессование	Мацерационный фермент	Enartis Zym Color Plus : пектиназная, целлюлазная, гемицеллюлазная и протеазная активность. Улучшает экстракцию полифенолов, уменьшает содержание нестабильных белков, улучшает фильтруемость и выход, усиливает стабильность цвета.	20-40 г/тонну
	Танины	Enartis Tan Fermcolor защищает полифенолы от окисления, способствует стабильности окраски и улучшает структуру и ароматическую сложность вина	200 г/тонну
Рекомендуемый анализы: сахар, pH, титруемая кислотность, яблочная кислота, азот YAN уменьшить время мацерации и контакт с мезгой, чтобы ограничить извлечение растительных тонов. Корректировка Кислотности и сахара			
Внесение дрожжевой разводки - инокуляция	Подкормка дрожжей	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.	300 г/тонну
	Дрожжи	Enartis Ferm ES488 : <i>S.cerevisiae</i> с бета-лиазной активностью. Увеличивает выражение сортового аромата, уменьшает зеленые тона и способствует нотам красных фруктов и специй. Enartis Ferm D20 : <i>S.cerevisiae</i> бродит при высоких температурах, способствует извлечению полифенолов и сохраняет особенность терруара.	200 г/ тонну
	Полисахариды	Enartis Pro Blanco : Полисахариды клеточной стенки дрожжей, богатые серосодержащими пептиды. Действует совместно с Enartis Ferm ES488 для превращения соединений S6 в тиоловые соединения. Способствует производству сортового аромата, уменьшает зеленый тона и балансирует вкус.	400 г/тонну

Температура брожения: 25-30 °C с ES488; 32-35 °C с D20			
1/3 брожения	Подкормка дрожжей	Nutrifer Advance: органический и неорганический азот, клеточные стенки дрожжей, богатые стеролами и жирными кислотам и клетчатка. Помогает дрожжам в стрессоустойчивости, детоксицирует 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	Incanto NC Red: экстракт дуба. Растворимая смесь танина обжаренного дуба и дрожжевых полисахаридов. Имитирует эффект средних плюс дубовых чипсов. Уменьшает зеленый характер, предотвращает задушку, увеличивает объем вкуса вина и способствует стабильности цвета.	100-200 г/ тонну
1/2 Брожения	Защита дрожжей	Nutrifer No Stop: 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.	200 г/ тонну
Рекомендуемый анализы: спирт, остаточный сахар, pH, титруемая кислотность, яблочная кислота. Отпрессуйте рано, снимите с грубого дрожжевого осадка к концу брожения			
Яблочно-молочное брожение	Подкормка	Osmobacti: регулятор осмотического давления и активатор ямб Увеличивает выживаемость бактерий и помогает им адаптироваться к сложным условиям.	2 г/100л
	Бактерии ямб	Enartis ML Silver: <i>Oenococcus oeni</i> , обеспечивающий ямб в сложных условиях при высоком содержании спирта и полифенолов.	
	Полисахарид	Enartis Surli One: способствует кристаллической и белковой стабильности, и полифенолов. Увеличивает объем и ароматическую сложность.	20 г/ 100 л
Рекомендуемый анализы: спирт, остаточный сахар, pH, титруемая кислотность, яблочная кислота. Снять с осадка + добавить 5 г/гл Enartis Stab Micro M + SO₂			

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

www.enogrup.com

