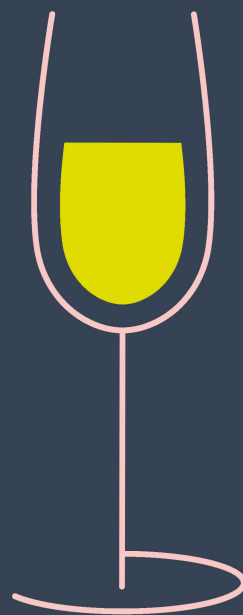
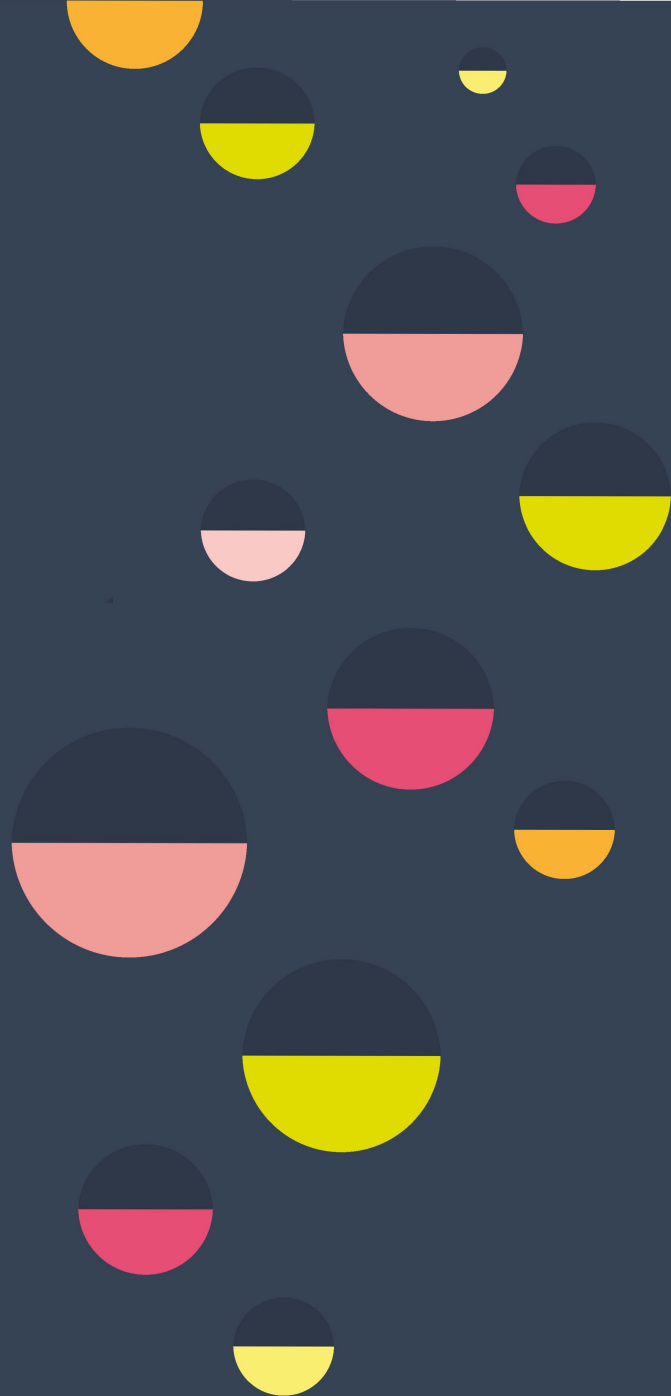


Игристое вино

Руководство



enartis



**МЫ СНАБЖАЕМ
ВИНЗАВОДЫ ПО ВСЕМУ МИРУ
ИННОВАЦИЯМИ И ОПЫТОМ,
ПОСРЕДСТВОМ ЭНОЛОГИЧЕСКИХ
ПРОДУКТОВ И ТЕХНИЧЕСКОЙ
ПОДДЕРЖКИ, ЧТОБЫ ПОВЫСИТЬ КАК
ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВИНОДЕЛИЯ, ТАК И
КАЧЕСТВО ВИНА.**



300+
специализированных продуктов

Представлены на международном рынке, в том числе дрожжи, танины, энзимы, питательные вещества, бактерии, стабилизаторы и разрыхлители для всех этапов виноделия, от сбора урожая до хранения в бутылке.



10,000+
**исследований в области
применения каждый год**

Наша высококвалифицированная команда опытных энологов и виноделов обеспечивает знаниями для решения производственных проблем и гарантирует получение итогового вина, которое полностью выражает свой характер.



2М евро
**инвестируется в инновации
каждый год**

Инновационные проекты разрабатываются в пяти наших лабораториях и в трех научно-исследовательских центрах, расположенных в Италии, Испании и США. Наши ежедневные усилия заключаются в том, чтобы разрабатывать новые методы виноделия, уважающие натуральные качества вина.



200+
сотрудников

Принадлежите к нашей международной сети, которая работает каждый день, чтобы удовлетворить потребности винных заводов всех размеров и гарантирует немедленное и точное обслуживание благодаря близости и знанию территорий.



**FSSC 22000
ISO & OHSAS**

Enartis имеет сертификат FSSC 22000 International Food Safety Certification и работает в соответствии с самыми строгими правилами в области экологии и качества пищевых продуктов. Компания также является активным участником Oenopria и ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 9001.



10,000
Винзаводов в 50 странах

Enartis поставяет инновационные решения и безопасные продукты более 10 000 производителям в 50 странах, чтобы подарить свои Заказчикам спокойствие и уверенность в их продукте.

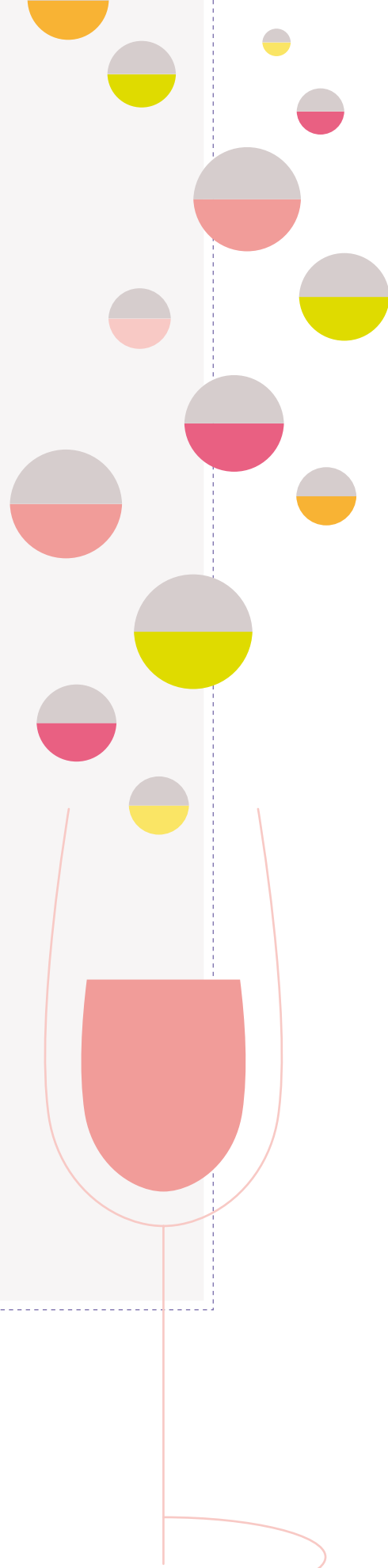


100%
**часть местных
винодельческих общин**

Непрерывная работа с более чем 10 престижными ассоциациями виноделия и нашими внутренними исследовательскими центрами дает нам уникальную возможность понять рынок и гарантировать быстрый обмен знаниями, сохраняя при этом наше лидерство в энологическом секторе.

ОГЛАВЛЕНИЕ

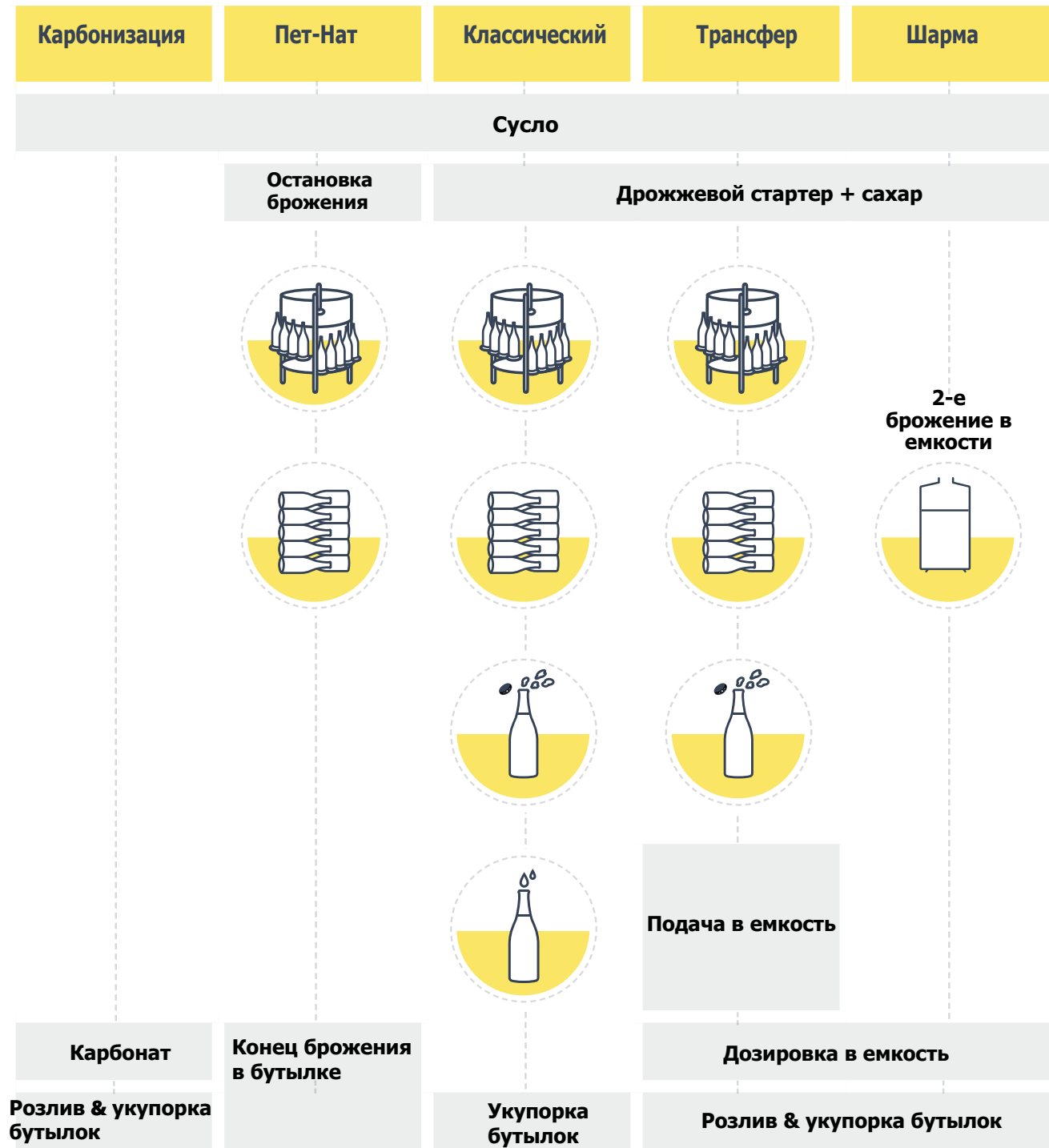
	Методы изготовления игристого	4
	Сусло и базовый виноматериал	5
	Осветляющие добавки	
	Брожение полисахаридов для основного брожения вина	
	Добавка для ремюажа	
	Вторичное брожение	6
	Дрожжи для базового вина и второго брожения	
	Питание дрожжей	
	Руководство по приготовлению дрожжевой разводки	7
	Органолептическое улучшение продуктов	8
	Лабораторные услуги по игристому вину	9
	Советы и хитрости	10



Методы изготовления игристого

enartis

Существует несколько разных способов производства игристых вин. Enartis может помочь вам улучшить качество вина независимо от выбранного вами метода.



Осветляющие добавки

Осветляющие добавки могут использоваться для многих задач в виноделии, включая осветление, улучшение фильтруемости, предотвращение образования мутности и отложений, улучшение органолептического профиля и цвета вина, а также удаление нежелательных элементов из вина.

Процесс осветления

Каждая осветляющая добавка обладает особыми свойствами и реагирует с различными составляющими вина, в зависимости от его происхождения, плотности заряда, молекулярной массы и химических свойств. Приготовление продукта, температура, pH, содержание металла в вине и предыдущие методы очистки являются факторами, которые могут влиять на эффективность обработки.

Осветление игристых вин

Важно учитывать качественные отклонения отпрессованного сусла, чтобы выбрать и адаптировать процесс виноделия. Удаление нежелательных элементов, присутствующих в сусле (твердых веществ, полифенолов, красителей, белков, липидов и т. Д.), до начала брожения, является основополагающим. Enartis разработали специальные добавки для производства игристых вин, которые удаляют нежелательные элементы, сохраняя пенообразующие свойства.

PROCLAIR BC	Бентонит, ПВПП, целлюлоза Устраняет полифенолы, ответственные за окисление. Удаляет нестабильные белки, сохраняя пенообразующие свойства вина Увеличивает свежесть и срок годности вина
CLAIRPERLAGE UNO	Отобранные бентониты и растительные белки Удаляет нестабильные белки, сохраняя пенообразующие свойства вина Улучшает прозрачность и увеличивает срок годности вина
CLAIRPERLAGE DUE	ПВПП, растительный белок и кремнезем Устраняет оксидазы и полифенолы, ответственные за окисление. Сохраняет пенообразующие свойства. Увеличивает свежесть вина
CLARGEL	Жидкий пищевой желатин со средней молекулярной массой Очень эффективен для осветления Улучшает баланс, устраняет излишнюю терпкость и сохраняет пенообразующие свойства
FINECOLL	Гранулированный Сохраняет пенообразование Эффективен для осветления и улучшения блеска Уменьшает горечь и окислительно-травяные ноты
ENOBLACK PERLAGE	Экологический активированный уголь в форме гранул (уменьшает распространение угольной пыли) Высокая обесцвечивающая способность
PLUXBENTON N	Гранулированный натриевый бентонит Отлично удаляет белок и хорошо осветляет Уменьшает рибофлавин, молекула, ответственная за «пораженный светом» дефект
CLARIL HM	VI / PVP (поливинилимидазол / поливинилпирролидон) и активированный хитозан Адсорбирует тяжелые металлы (Cu, Fe, Al), удаляет гидроксикоричные кислоты и низкомолекулярные катехины Предотвращает окисление

Полисахариды для ферментации базовых вин

Маннопротеины дрожжей в игристых винах используются для усиления естественного действия осадка. Автолиз дрожжей и естественное выделение маннопротеинов в вине - очень медленный процесс. Использование Enartis Pro Perlage быстро увеличивает количество маннопротеинов, выделяемых в вино, и улучшает баланс, округлость, объем, пенообразующую и антиоксидантную способность.

ENARTIS PRO PERLAGE

Дрожжевые клеточные стенки богаты антиоксидантными серными пептидами и легкорастворимых маннопротеинами
Обеспечивает антиоксидантную защиту, улучшает стабильность белка и тартрата, повышает качество пенообразования и защищает вино во время хранения перед повторным брожением.

Добавка для ремюажа

CLAIRBOUTEILLE P	Добавка для ремюажа, содержащая смесь отобранных бентонитов. Улучшает чистоту игристых вин, производимых традиционным способом, и уплотняет осадок. Сокращает время обработки для автоматического и ручного ремюажа
ENARTIS TAN CLAIRBOUTEILLE	Галлинские и эллагические танины, используемые в качестве добавки для ремюажа Улучшает осветление, уплотняет осадок Настоятельно рекомендуется для игристых розовых вин

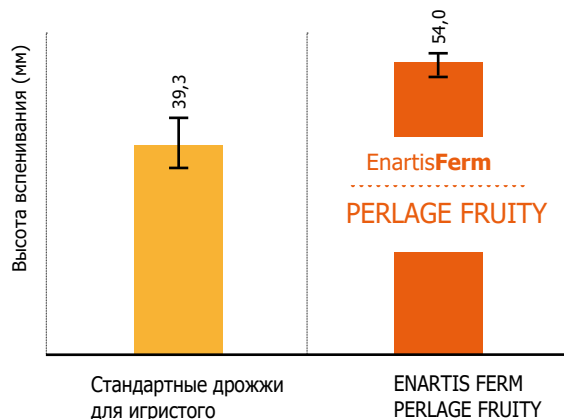
Дрожжи для базового вина и второго брожения

Ключевые слова для брожения игристого вина - «полный» и «чистый». Базовое вино должно обладать хорошей способностью к брожению, отсутствием остаточных токсинов после первого брожения, низким содержанием SO₂ (<15 ppm), низким содержанием VA, низким общим содержанием SO₂, низким содержанием остаточного CO₂ и низким содержанием алкоголя (<11,5%). Особые, устойчивые дрожжи должны быть использованы для лучшего пенообразования. На этом этапе выбор дрожжей определит «индивидуальность» вина. Наши игристые дрожжи соответствуют критериям, необходимым для производства высококачественных игристых вин любого стиля.

Влияние дрожжей на пенообразование

Дрожжи оказывают сильное влияние на состав вина, особенно количество маннопротеинов, выделяемых в вино, что влияет на пенообразующие свойства игристого вина.

Влияние дрожжей на высоту вспенивания

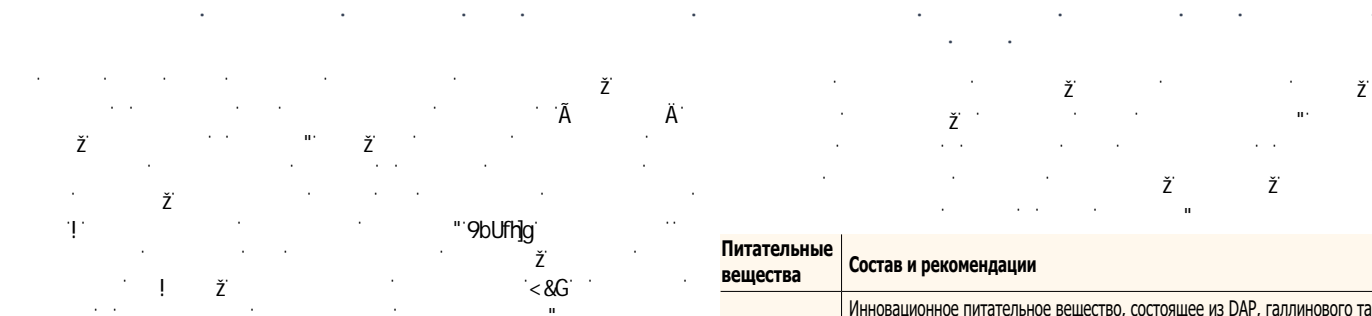


Enartis FERM PERLAGE во время производства игристого вина улучшает пенообразующую способность вина.

Продукт	Рекомендации	Стиль вина
ENARTIS FERM PERLAGE D.O.C.G	Базовое вино; пенообразование; метод Шарма; розовое/красное игристое вино	Чистое, элегантное с нежными ароматами белых фруктов
ENARTIS FERM PERLAGE FRUITY	Базовое вино; пенообразование; метод Шарма; вина ароматные игристые; белые, розовые и красные игристые базовые вина	«Современный стиль», ароматные, насыщенные свежие фрукты
ENARTIS FERM ES PERLAGE	Базовое вино; пенообразование; Традиционный метод; Метод Шарма; белые и розовые вина; высокое содержание маннопротеинов; выдержка	Элегантное, нежное, чистое, Традиционного стиля, круглое

Питание дрожжей

Понимание потребностей дрожжей в питательных веществах имеет основополагающее значение для брожения и предотвращения его остановки. Управление потребностями в питательных веществах позволяет проводить стабильное и полное брожение, а также улучшать сенсорные качества и минимизировать выработку соединений серы, таких как H₂S. Enartis рекомендует добавлять аминокислоты и питательные микроэлементы во время приготовления дрожжевой разводки для создания сильных и устойчивых дрожжевых клеток и неорганического азота с высокими характеристиками выживания для обеспечения завершения брожения без развития неприятного запаха.

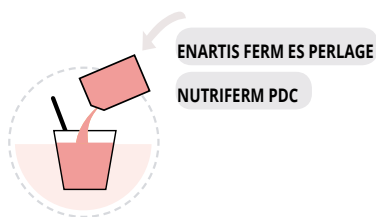


Enartis Nutrients	Состав и рекомендации
NUTRIFERM PDC	Автолизированные дрожжи и тиамин Дрожжевая разводка; Традиционный метод; Метод Шарма; чистые, элегантные вина
NUTRIFERM PDC AROM	Автолизированные дрожжи и тиамин Повышенное содержание отобранных аминокислот, используемых дрожжами в качестве ароматических прекурсоров для повышения интенсивности и свежести Дрожжевая разводка; ароматные вина; Традиционный метод; вина современного стиля

Питательные вещества	Состав и рекомендации
NUTRIFERM GRADUAL RELEASE	Инновационное питательное вещество, состоящее из DAP, галлинового танина и необжаренных дубильных танинов Специальная упаковка, которая контролирует выделение дрожжевых питательных веществ во время брожения Брожение базового вина; брожение в резервуаре; метод Шарма; чистые вина
NUTRIFERM TIRAGE	Комплексное питательное вещество, содержащее DAP и автолизированные дрожжи Второе брожение; Традиционный метод; метод Шарма; чистые, элегантные вина
NUTRIFERM REVELAROM	Комплексное питательное вещество, содержащее DAP, очищенные клеточные стенки дрожжей и соли меди Предотвращает выделение H ₂ S Второе брожение; Традиционный метод; метод Шарма; чистые, элегантные вина; розовые вина

На 10 гл базового виноматериала, Традиционный метод

20-30 мин.



Шаг 1

Подготовка дрожжей

- Регидратируйте 400 г Enartis Ferm ES Perlage в 4 л воды без хлора при температуре 35-40 ° C (95-104 ° F)
- Добавьте 400 г Nutriferm PDC. Аккуратно перемешайте, чтобы разбить комки
- Подождите 20-30 минут

6-12 ч



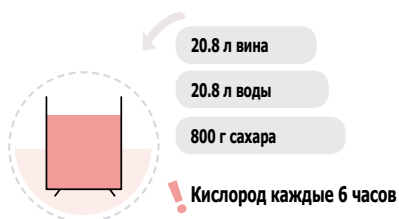
Шаг 2

Аклиматизация популяции дрожжей

Сохранять температуру 20°C (68°F)

- Добавьте 1,9 л базового вина и 1,9 л воды, не содержащей хлора, к шагу 1
- Добавьте 400 г сахара
- Продолжайте аэрацию (кислородный барботаж или перекачивание каждые 6 часов)
- Подождите 6-12 часов

24-48 ч

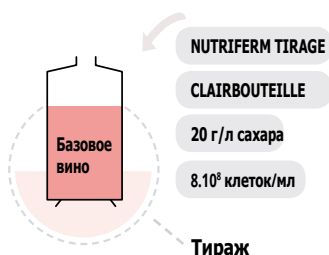


Шаг 3

Наращивание популяции дрожжей

Сохранять температуру 20°C (68°F)

- Добавьте 20,8 л базового вина и 20,8 л воды, не содержащей хлора, к шагу 2
- Добавьте 800 г сахара
- Продолжайте аэрацию (кислородный барботаж или перекачивание каждые 6 часов)
- Подождите 24-48 часов
- В то же время, регидрируйте добавку для ремюажа



Шаг 4

Добавьте базового виноматериала

Максимум за 24 часа до тиража

- Добавьте 120 г Nutriferm Tirage
- Добавьте дрожжевую разводку или дрожжевой препарат (когда остаточный сахар <20 г / л и количество дрожжевых клеток ~ 8,108 кл / мл)
- Добавить регидратированный агент

Подводя итоги: Что на нужно?

Enartis Ferm ES Perlage	0.40	кг
Nutriferm PDC	0.40	кг
Сахар	25	кг
Clairbouteille P	0.04	кг
Tan Clairbouteille	0.02	кг
Nutriferm Tirage	0.12	кг

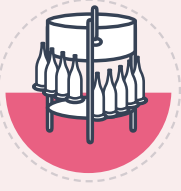

Органолептическое улучшение продуктов

enartis

Enartis разработал ряд продуктов, предназначенных для производства игристых вин, для «тонкой», корректировки и улучшения профиля вина в соответствии с потребностями каждого рынка: мягкость, приятный вкус, элегантность и утонченность, качество пены, свежесть или ароматическая сложность.

Эти продукты могут быть добавлены во время тиража или вместе с экспедиционным ликером при дегоржаже. Перед использованием добавки для финиша, мы рекомендуем провести стендовые испытания.

(См. Стр. 99 нашего Справочника услуг и расходных материалов 2019 года для подготовки лабораторных лабораторных испытаний).

Тираж		
	SURLI MOUSSE	<ul style="list-style-type: none"> - инактивированные дрожжи и танины - улучшает пенообразующую способность, устойчивость пузырьков и общее качество игристого вина - усиливает естественное ощущение объема и округлости вкуса
	SURLITAN PERLAGE	<ul style="list-style-type: none"> - дрожжевые производные, богатые легкорастворимыми маннопротеинами и галловыми танинами - улучшает структуру, длину вина и устойчивость к пузырькам - предотвращает сокращение производства во время второго брожения
	ENARTIS TAN TRG	<ul style="list-style-type: none"> - стуженные танины из винограда и эллагические танины, извлеченные из дуба средней обжарки - укрепляет структуру вина, создает средний вкус и увеличивает потенциал выдержки вина - предотвращает редуктивных нот во время второго брожения
Тираж или экспедиционный ликер		
	ENARTIS TAN FINESSE	<ul style="list-style-type: none"> - стуженные танины, экстрагированные из экзотических пород дерева - повышает элегантность вина, ароматическую сложность и длину послевкуса - уменьшает травяные ноты
	ENARTIS TAN FRAGRANCE	<ul style="list-style-type: none"> - стуженные танины, экстрагированные из красноплодовых фруктовых деревьев - укрепляет структуру вина и увеличивает потенциал старения вина - усиливает ягодные, красные фруктовые и цветочные ароматы - для розовых и красных игристых вин
	ENARTIS TAN STYLE	<ul style="list-style-type: none"> - танины, экстрагированные из необжаренного дуба - повышает округлость и структуру вина - устраняет восстановительные ноты
	ENARTIS TAN LAST TOUCH	<ul style="list-style-type: none"> - танины из дуба и виноградной кожуры - освежает и увеличивает ароматическую сложность - уравнивает структуру вина - для раннего выпуска вин
	CITROGUM® PLUS	<ul style="list-style-type: none"> - раствор гуммиарабика и дрожжевых маннопротеинов - предотвращает осаждение тартратов - улучшает баланс вина, уменьшает восприятие горечи и терпкости, а также увеличивает мягкость и объем - повышает качество пенообразования
	AROMAGUM	<ul style="list-style-type: none"> - гуммиарабик раствор - уменьшает чувство горечи и терпкости, повышая мягкость - стабилизирует ароматы вина, сохраняет свежесть после бутелирования и повышает качество пенообразования.
	MAXIGUM	<ul style="list-style-type: none"> - гуммиарабик раствор - предотвращает выпадение цветного вещества в розовом и красном игристом вине - уменьшает чувство горечи и терпкости, повышая мягкость - повышает качество пенообразования



Сусло/мезга

Мезга
Базовое сусло



Брожение

Оценка брожения
Консультация по добавкам



Мониторинг качества

Улучшение пенообразования
Объем пенообразования
PCR отдел по работе с бактериями
Консультация по улучшения вина



Подготовка к бутулированию

СМС специалисты по
игристому вину
Оценка аромата пробки
игристого вина

Для каких стилей игристого вина предназначены добавки

	Свежее, фруктовое, современное	Выдержанное, классическое, комплексное
ENARTIS FERM PERLAGE D.O.C.G	✓	
ENARTIS FERM PERLAGE FRUITY	✓	
ENARTIS FERM ES PERLAGE		✓
ENARTIS PRO PERLAGE	✓	
NUTRIFERM PDC		✓
NUTRIFERM PDC AROM	✓	
NUTRIFERM TIRAGE		✓
NUTRIFERM REVELAROM	✓	
PROCLAIR BC	✓	✓
CLAIRPERLAGE UNO	✓	✓
CLAIRPERLAGE DUE	✓	
ENARTIS TAN FINESSE	✓	
ENARTIS TAN FRAGRANCE	✓	
ENARTIS TAN STYLE	✓	✓
ENARTIS TAN LAST TOUCH		✓

Как приготовить базовый виноматериал для второго брожения

1. Стабилизация базового виноматериала

Стабильность белков: Vinquiry Laboratories предлагает бентонитовые испытания, предназначенные для определения количества бентонита, необходимого для стабилизации конкретного вина. Степень стабильности должна определяться в зависимости от цели винодела, будущего вина или ожиданий потребителей. Борьба с **малолактическими бактериями:** хорошая гигиена в погребе, регулярный микробный мониторинг, контроль температуры, SO₂ и pH важны для микробного контроля. Обширно используемая для микробиологической стабильности стерильная фильтрация, снижает пенообразующую способность и качество пены, удаляя положительно заряженные коллоиды. В качестве альтернативы стерильной фильтрации Enartis Stab Micro, предварительно активированный хитозановая чистящая добка, уменьшает популяцию микробов, вызывающих порчу, при сохранении превосходной пенообразующей способности.

Стабилизация винна: Использование коллоидных стабилизаторов, таких как Enartis Cellogum LV 20 или Zenith® UNO, позволяет виноделам стабилизировать базовые вина, предотвращая тем самым кристаллизацию во время и после брожения. Чтобы определить подходящую дозировку, необходимую для стабилизации вина после брожения, Vinquiry Laboratories предлагает панели СМС или Zenith® для игристых вин.

Какие добавки предназначены для определенных методов производства

	Традиционный метод	Метод Шарма
ENARTIS FERM PERLAGE D.O.C.G	•	•••
ENARTIS FERM PERLAGE FRUITY	•	•••
ENARTIS FERM ES PERLAGE	•••	•••
NUTRIFERM PDC	•••	•••
NUTRIFERM PDC AROM	•	•••
NUTRIFERM TIRAGE	•••	•••
NUTRIFERM REVELAROM	•	•••
CLAIRPERLAGE UNO	•••	•••
CLAIRPERLAGE DUE	•••	•••
CLAIRBOUTEILLE P	•••	
ENARTIS TAN CLAIRBOUTEILLE	•••	
SURLI MOUSSE	•	•••
SURLITAN PERLAGE	••	•••
ENARTIS TAN TRG	•••	•
ENARTIS TAN FINESSE	•	•••
ENARTIS TAN FRAGRANCE	••	•••
ENARTIS TAN STYLE	•	•••
ENARTIS TAN LAST TOUCH	•••	••

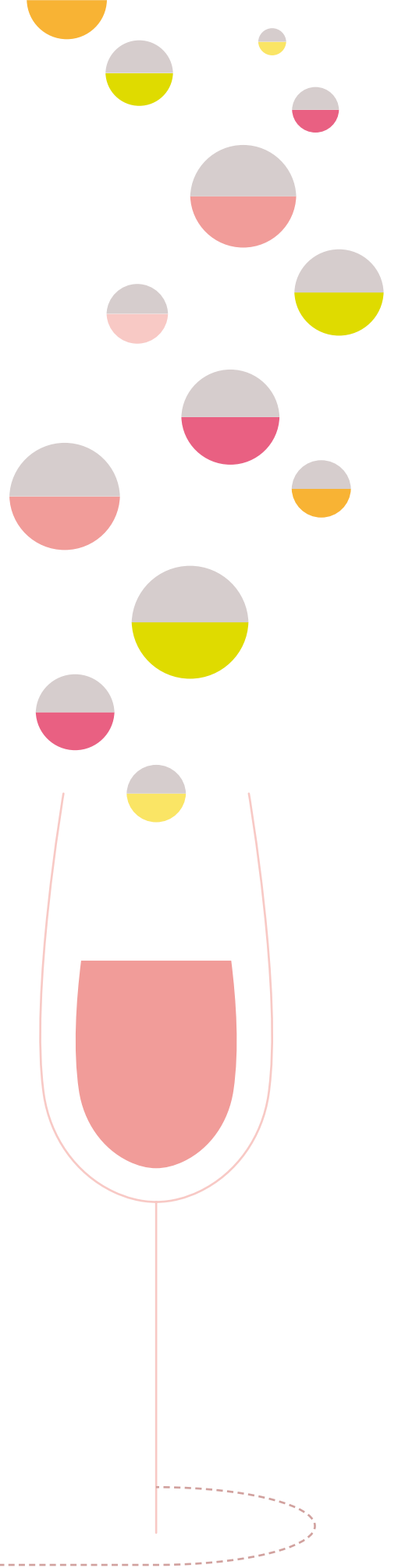
2. Улучшаем пенообразование базового виноматериала

Качество игристого вина визуально оценивается по его цвету, поведению пузырьков и удержанию пены. Двумя основными параметрами, определяющими качество пены, являются размер пузырьков и удержание пены. Vinquiry Laboratories предлагает анализ, который измеряет пенообразующую способность базового виноматериала посредством уникальной и мощной технологии Mosalux.

Пенообразующая способность может быть улучшена путем увеличения количества вспенивающих добавок, таких как коллоиды, маннопротеины и гуммиарабик, или путем уменьшения количества противовспенивающих добавок, таких как жирные кислоты, с тонким слоем.

3. Делаем базовый виноматериал здоровой средой для дрожжей.

Перед началом второго брожения необходимо проверить некоторые параметры в базовом виноматериале: нет ли остаточных токсинов после первого брожения, какое содержание свободного SO₂ (<15 ppm), какое общее содержание SO₂, какое содержание остаточного CO₂ и какой уровень алкоголя (<11,5%).



MAIN BRANCH

7795 Bell Road
Windsor, CA 95492
Tel: (707) 838.6312 - Fax: (707) 838.1765

NAPA VALLEY BRANCH

1282 Vidovich Avenue
Suite C
St. Helena, CA 94574
Tel: (707) 967.0290 - Fax: (707) 967.0295

BUELLTON BRANCH

270 E Hwy 246
Suite 109
Buellton, CA 93427
Tel: (805) 922.6321 - Fax: (805) 922.1751

PASO ROBLES BRANCH

1850 Ramada Drive
Suite 3
Paso Robles, CA 93446
Tel: (805) 591.3321 - Fax: (805) 591.3322



enartis

Inspiring innovation.

www.enartis.com