



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Незначительная коррекция
сегодня, позволяет получить
положительный результат завтра

Линейка продуктов Энартис



info@enogrup.com - www.enogrup.com



ИНСТРУМЕНТАРИЙ ВИНОДЕЛА

Когда брожение окончено, пришло время оценить качество и определить назначение каждого виноматериала:

для ранней реализации или длительной выдержки, свежий и фруктовый стиль или выдержка в дубе. Это также тот момент, когда различные дефекты становятся очевидными. На этом этапе возможно принять простые решения, которые экономят время и перенаправляют вино на правильный путь.

Давайте рассмотрим 4 распространенных ситуации:

- Свежее и простое в употреблении вино
- Вино предназначено для длительной выдержки
- Выдержанное в дубе вино для ранней реализации
- Вино с дефектами



СИТУАЦИЯ	СВЕЖЕЕ И ПРОСТОЕ ВИНО	ВИНО ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОЙ ВЫДЕРЖКИ	ВЫДЕРЖАННОЕ В ДУБЕ ВИНО ДЛЯ РАННЕЙ РЕАЛИЗАЦИИ	ВИНО С ДЕФЕКТАМИ
ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ	Сохранить свежесть и стабильное качество от первого до окончательного розлива. Избежать нежелательного ЯМБ.	Защитить вино на длительный срок без превышения максимального содержания SO ₂ . Предотвратить микробиальное поражение Оптимизировать использование бочек.	Ускорить процесс выдержки	Исправить дефекты без негативного влияния на качество вина.
РЕШЕНИЕ	Используйте танины, тонкий дрожжевой осадок или его альтернативы в качестве антиоксиданта для поддержания низкого окислительно-восстановительного потенциала. • Контроль микробиологической порчи вина применением хитозана.	Используйте танины, дрожжевой осадок или полисахаридные альтернативы как антиоксидант. Контроль винных микроорганизмов хитозаном. Используйте дубовые танины, чтобы продлить срок службы использованных бочек.	Увеличить сложность вина и округлость путем выдержки на дрожжевом осадке или применение альтернативных продуктов. Обеспечить аромат дуба применением чипсов. Увеличение структуры вина танинами из обжаренного дуба.	Добавление дрожжевых полисахаридов и танинов.

СВЕЖЕЕ ЛЕГКОЕ ВИНО

С этим типом виноматериала самой большой проблемой является сохранение свежего, молодого характера от первого до последнего розлива, учитывая, что розлив может происходить в течение одного года после сбора урожая.

Главными техническими задачами этапа являются:

А. Замедлить старение аромата и цвета.

Это означает защитить вино от окисления. Кроме инертных газов и SO₂, есть и другие эффективные и разумные решения:

- Тонкий дрожжевой осадок после брожения или в виде добавок инактивированных дрожжей, которые могут потреблять растворенный кислород и поддерживать низкий окислительно-восстановительный потенциал.
- Танины могут быть использованы в качестве альтернативных SO₂ антиоксидантов. Галловый танин и невысокие дозировки танина из необжаренного дуба очень эффективны, без воздействия на органолептику вина.

Б. Предотвратить микробильное заражение.

Нежелательное яблочно-молочное брожение или развитие посторонних микроорганизмов может привести к потере свежести или производству неприятных тонов аромата, которые могут замаскировать фруктовые тона в аромате вина. Добавления SO₂, низкая температура, фильтрация и дезинфекция резервуаров и оборудование помогают минимизировать риск заражения.

Хитозан (Энартис Стаб Микро М) - это новый инструмент, который можно использовать для контроля широкого спектра микроорганизмов. Хитозан, в частности, соответствует требованиям вегетарианской сертификации, не содержит аллергенов и может частично или полностью заменить SO₂.

ЦЕЛЬ	РЕШЕНИЕ ЭНАРТИС	СОСТАВ	ЭФФЕКТ
ЗАМЕДЛЕНИЕ СОЗРЕВАНИЯ ОКРАСКИ И АРОМАТА	Сурли Натурал	Инактивированные дрожжи	Антиоксидантная защита <ul style="list-style-type: none"> • Вкус и мягкость • Сложность аромата
	Сурли Уан	Инактивированные дрожжи, обработанные ферментами	Антиоксидантная защита <ul style="list-style-type: none"> • Вкус и мягкость • Сложность аромата
	Энартис Тан Блан	Галловый танин	Анти-созревание
	Энартис Тан SLI	Эллагеновый танин, экстрагированный из не обжаренного американского дуба	Антиоксидантная защита <ul style="list-style-type: none"> • профилактика и коррекция H₂S
ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ МИКРОБИАЛЬНОГО ЗАРАЖЕНИЯ	Энартис Стаб Микро М	Активированный хитозан и оболочки дрожжей богатые у хитин-глюканами	антисептик <ul style="list-style-type: none"> • Антиоксидантная защита (адсорбция меди и железа) • Удаление летучих фенолов

ВИНО, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОЙ ВЫДЕРЖКИ

Основная цель длительной выдержки – получить комплексность от развития третичного аромата и интеграция ароматов.

Критические точки:

- **Управление SO₂**. Необходимо сохранить вино без увеличения уровня общего SO₂, близкого к максимальному лимиту. Хранение на тонком дрожжевом осадке, использование танинов с антиоксидантным эффектом и антимикробным эффектом хитозана помогает снизить добавление SO₂.
- **Предотвращение микробиальной порчи**, особенно вызванной дикими дрожжами рода *Brettanomyces*, это еще одна цель, которой трудно управлять, особенно в случае выдержки в бочке. До залива вина в бочки или при повышении температуры погреба весной, добавление небольшого количества хитозана, является хорошей практикой.
- **Выдержка в бочках**. После выдержки в бочках двух или трех вин, способность дуба выпускать танины и дубовые ароматы намного ниже и недостаточна, для того чтобы гарантировать такое же влияние на структуру вкуса и ароматическую сложность. Использование дубовых танинов может компенсировать отсутствие дубовых компонентов.



ТАНИН ЭНАРТИС	АНТИ- ОКСИДА НТНЫЙ ЭФФЕКТ	ЧИСТОТА АРОМАТА	СТРУ К- ТУРА	ТЕРПКОСТЬ	МЯГКОСТЬ	ИНТЕНСИВ НОСТЬ АРОМАТА	ТИП АРОМАТА
RICH	oo	ooo	oo	oo	o	oo	Обожженое дерево, Кофе, пряности
SUPEROAK	ooo	ooo	oo	o	oo	oo	Ваниль, карамель, сено
ÉLEVAGE	ooo	ooo	oo o	ooo	oo	ooo	Ваниль, карамель, корень солодки
VANILLA	ooo	ooo	ooo o	oo	ooo	oooo	Ваниль, кокос, сливки
TOFFEE	ooo	ooo	ooo o	oo	ooo	oooo	Кофе, карамель, обжаренное дерево
COEUR DE CHÊNE	oo	oo	oo	oo	ooo	oooo	Ваниль, карамель, пряности
SLI	ooooo	oooo	oo	o	oooo	oooo	Древесина, кокос, ваниль
EXTRA	o	oo	oo	o	oooo	ooooo	Ваниль, карамель, какао, кофе
NAPA	ooo	oo	oo o	o	oooo	ooooo	Карамель, кокосовый орех, кофе,
DARK CHOCOLAT E	ooo	oo	ooo	o	oooo	ooooo	Какао, фрукты обжаренные орехи, ваниль

ВИНО ДУБОВОГО СТИЛЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ РАННЕЙ РЕАЛИЗАЦИИ

Когда цель состоит в том, чтобы получить сложный, дубовый аромат с мягким и полным телом за короткое время, возможно применение следующих методов:

- добавление инактивированных дрожжей дает эффект выдержки всего за несколько недель, который проявляется в ароматической сложности, округлости и объеме во вкусе;
- дубовые чипсы позволяют легко модифицировать дубовый профиль;
- танины из обжаренного дуба завершают эффект чипсов увеличивая структуру вкуса вина и ускоряют созревание.



ВИНО С ДЕФЕКТАМИ

Начало процесса выдержки - самое подходящее время для исправления недостатков вина. Принцип всегда одинаков: чем раньше, тем лучше. В молодом вине в начале периода его созревания можно попробовать «мягкие» корректирующие процедуры и наблюдать их влияние с течением времени. Если они не эффективны, есть достаточно времени для повторения обработки или выбора другой стратегии. Добавление танинов и полисахаридов полезно для исправления или снижения таких дефектов, как травянистые ароматы, отсутствие структуры, избыток терпкости, жжение, задушка и т. д.

Обработка для устранения недостатков вкуса и аромата

Дефект	Продукт Энартис
Уменьшение горечи	Surli One - Surli Natural
Уменьшить кислотности	Surli Round - Surli One - Surli Natural - EnartisTan Uva
Усиление структуры	EnartisTan Uva - Высота EnartisTan - EnartisTan Fruitan - EnartisTan Microx
Уменьшение вяжущих ощущений	Surli Elevage - Surli One - Surli Natural - Surli Round
Уменьшение ощущения жжения от спирта	Surli Elevage
Свести к минимуму тона сероводорода	EnartisTan Elevage - EnartisTan SLI - EnartisTan Max Nature - EnartisTan Coeur de Chêne - Surli One
Уменьшение восприятия травянистых тонов	Surli One - EnartisTan Max Nature - EnartisTan Fruitan - EnartisTan Elegance - Surli Elevage