

# РОЗОВОЕ ВИНО

*...легкое     деликатное     сбалансированное...*



**enartis**

Inspiring innovation.

## ЗАМЕТКИ И ДЕТАЛИ ОТ УРОЖАЯ ДО РОЗЛИВА

Розовые вина характеризуются розовым цветом, простотой, элегантностью и свежестью.

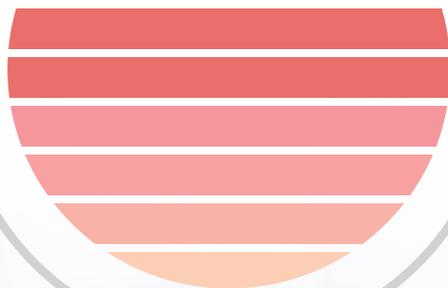
Производство розовых вин деликатное и требует контроля процесса виноделия от урожая до розлива.

### 3 ЦЕЛИ

1

ЦВЕТ

.....



2

ВКУС

.....

легкое, яркое,  
округлое с объемом и  
телом  
**СБАЛАНСИРОВАННОЕ**

3

АРОМАТ

.....

свежее,  
деликатное,  
фруктовое,  
цветочное  
**ЭЛЕГАНТНОЕ  
УТОНЧЕННОЕ**



# ПЕРЕД БРОЖЕНИЕМ ПОСТРОЕНИЕ ПОТЕНЦИАЛА ВИНА



## Защита от Окисления

Ферментативное окисление сусла протекает быстро, вызывает покоричневение, синтез растительных тонов и потерю сортового аромата:

- ☞ Работайте при пониженной температуре в течении всего периода перед брожением для замедления окислительных реакций.
- ☞ Избегайте контакта с кислородом, работая быстро в атмосфере инертного газа.
- ☞ Применяйте **AST (Асоган)** для полной антиоксидантной защиты винограда.

## Сбор урожая, Транспортировка, Гребнеотделение

Запланируйте производство Розового начиная с виноградника - определите срок сбора, основываясь на балансе содержания кислот и сахаров. Здоровый виноград и ранняя коррекция кислотности строго рекомендуется. Собирайте урожай ночью или рано утром для обеспечения низкой температуры винограда. Избегайте длительной транспортировки и мацерации в транспортных емкостях. Предпочтительно гребнеотделение для предотвращения экстракции растительных тонов аромата и зеленых танинов.

## Прессование/Мацерация

Продолжительность и температура мацерации воздействуют на ароматический стиль и окраску будущего вина.

Мацерационный фермент, такой как **EnartisZym Arom MP**, усиливает белковую и коллоидную стабильность, экстракцию полисахаридов и ароматических веществ, увеличивает выход сула.

## Осветление

Мутность сула сильно влияет на устойчивость дрожжей к стрессу и синтезу ароматических веществ. Для производства качественных Розовых вин рекомендуется обеспечить мутность сула от 80 до 200 NTU. Более высокая мутность вызывает синтез растительных тонов аромата и уменьшает чистоту и мягкость вкуса. Для ускорения осветления, применяйте **EnartisZym RS** - пектолитический фермент быстрого действия. Этот этап - лучшее время для оклейки и коррекции окраски:

- ☞ **Claril SP** удаляет окисленные и склонные к окислению прекурсоры, окисленные вещества и тона восстановления.
- ☞ **EnartisPro FT** удаляет тяжелые металлы, которые катализируют окислительные реакции и улучшают антиоксидантную защиту вина и потенциал к выдержке.

# БРОЖЕНИЕ

## РАСКРЫТИЕ ПОТЕНЦИАЛА ВИНА

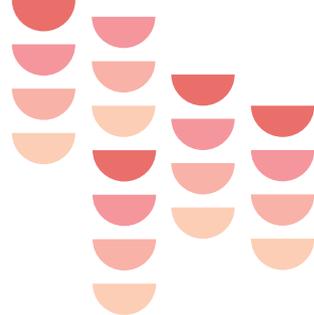


### Четыре основных стиля Розового вина

Синтез и выделение ароматических веществ происходит во время брожения. Стил вина зависит от ароматических соединений винограда, дрожжей, дрожжевых подкормок и температуры брожения.

	ФРУКТОВОЕ РОЗОВОЕ		“РЕЗЕРВ” РОЗОВОЕ		ЦВЕТОЧНОЕ РОЗОВОЕ		ТИОЛОВОЕ РОЗОВОЕ	
Сорта Винограда	Сира, Цифандель, Мальбек, Пти сира, Темпранильо, Сандживезе, Каберне-Совиньон, Мерло		Гренаш, Сира, Сенсо, Каберне-Совиньон, Мерло, Темпранильо		Пино Нуар, Небиоло, Гренаш, Сенсо, Мерло, Мурведер		Гренаш, Мурведер, Сира, Сандживезе, Каберне-Совиньон, Мерло,	
Дробление	AST	150 г/тонна	AST	150 г/тонна	AST	150 г/тонна	AST	150 г/тонна
	EnartisZym AROM MP	20 г/тонна	EnartisZym AROM MP	20 г/тонна	EnartisZym AROM MP	20 г/тонна	EnartisZym AROM MP	20 г/тонна
Мацерация	Средняя - Saignée		Средняя		Короткая		Короткая	
Осветление	EnartisZym RS	1 г/тонна	EnartisZym RS	1 г/тонна	EnartisZym RS	1 г/тонна	EnartisZym RS	1 г/тонна
	Claril SP	50 г/тонна	Claril SP	50 г/тонна	Claril SP	50 г/тонна	Claril SP	50 г/тонна
	EnartisPro FT	20 г/тонна			EnartisPro FT	20 г/тонна	EnartisPro FT	20 г/тонна
Внесение дрожжей	EnartisFerm RED FRUIT	20 г/гл	EnartisFerm PERLAGE, VINTAGE WHITE	20 г/гл	EnartisFerm FERM ES U42, ES FLORAL	20 г/гл	EnartisFerm ES181	20 г/гл
	Nutriform AROM PLUS	30 г/гл	Nutriform AROM PLUS	20 г/гл	Nutriform AROM PLUS	30 г/гл	Nutriform AROM PLUS	20 г/гл
	EnartisTan RED FRUIT	5 г/гл	Incanto NC WHITE	20 г/гл	Incanto NC WHITE	15 г/гл	EnartisPro BLANCO	15 г/гл
						EnartisTan SKIN	5 г/гл	
Температура брожения	16-18°C		16-17°C		12°-14°C		14-16°C	
1/3 Брожения	Nutriform SPECIAL	20 г/гл	Nutriform SPECIAL	20 г/гл	Nutriform SPECIAL	20 г/гл	Nutriform SPECIAL	20 г/гл
	EnartisPro R	20 г/гл	EnartisPro UNO	20 г/гл				
Снятие с дрожжей	EnartisTan FRUITAN	3 г/гл	EnartisTan FRUITAN	3 г/гл				

## ПОСЛЕ БРОЖЕНИЯ СОХРАНЕНИЕ КАЧЕСТВА ВИНА



### Выдержка, Стабилизация и Розлив

Кислород - основной враг розовых вин. При снятии с дрожжевого осадка и при последующих операциях, защищайте вино инертным газом, обеспечьте высокий уровень растворенного CO<sub>2</sub> и поддерживайте температуру около 13-14°C.

Внесение **EnartisStab SLI** помогает обеспечить низкий редокс потенциал и, следовательно, лучше сохранить свежесть аромата и окраски.

При снятии с дрожжей, осветлении и фильтрации, внесение **EnartisTan SLI** помогает поглотить растворенный кислород, сохранить и усилить свежесть.

Во время розлива, **Citrostab rH** обеспечивает подобное действие. Для кристаллической стабильности вина, применяйте **Zenith Uno** - альтернатива, обработке холодом с минимальным риском окисления.



