



www.enogrup.com

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

Специальный фильтровальный картон Filtrox

Новость отдела фильтрации февраль 2019 г.



Швейцарское качество.
С 1938 года.

info@enogrup.com
www.enogrup.com



2,4,6–ТСА: болезнь пробки или «корки»

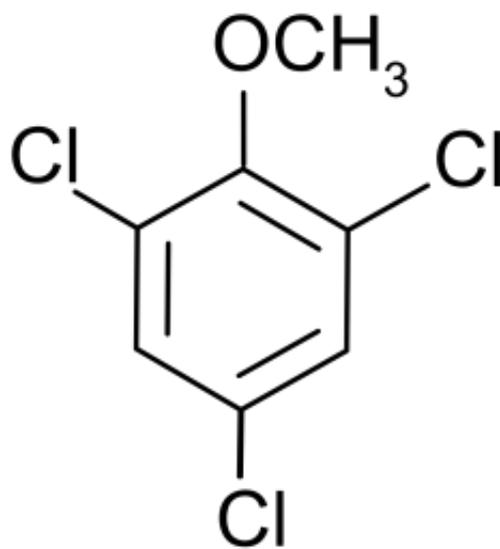
Одним из самых известных дефектов вина является болезнь пробки или «корки», от английского слова «cork», пробка.

Этот дефект проявляется в очень неприятном запахе продукта. Его принято ассоциировать с запахами заплесневевшей тряпки, мокрого картона, подгнившей газеты, с запахом затхлости и плесени.

До недавнего времени считали, что эта болезнь вызвана исключительно поражением натуральной корковой пробки в результате воздействия микроорганизмов на содержащие хлор соединения, которыми ее обрабатывают.

Виноделы стали активно бороться с этим. С одной стороны, стали использовать новые способы укупорки — силиконовые пробки, алюминиевые винтовые и даже стеклянные.

В 1990-е гг., было обнаружено что некачественная пробка далеко не единственный виновник болезни. Заражение может произойти от любой обработанной инсектицидами и фунгицидами древесины, находящейся в помещении, где проводилась винификация или выдержка вина, от моющих средств, содержащих хлор, а также от дощатых ящиков, в которых перевозят бутылки. Запах пробки имеет разную интенсивность, так как эта болезнь развивается постепенно. Считается что глобально болеют пробковой болезнью примерно около 3% общего объема бутылок, но винные эксперты заявляют, что эта цифра явно занижена.



Источник дефекта — целое семейство соединений, содержащих хлор и бром. Самое распространенное из них называется 2,4,6–трихлоранизол и обозначается латинской аббревиатурой ТСА (по заглавным буквам — Tri-Chloro-Anisole). Неприятный запах дефекта заглушает естественную ароматику вина даже в минимальной концентрации. Считается, что опытные дегустаторы могут обнаружить наличие этого вещества при концентрации всего лишь 5 частей на триллион. Пробковая болезнь вина не наносит никакого вреда здоровью пьющего, но легко может превратить вино в непригодное для питья.

Компания Filtrox создала фильтровальный картон FIBRAFIX® TX-R – эффективное и в тоже время нежное и избирательное средство удаления молекул ТСА (2,4,6-trichloro-anisole) и ТВА (2,4,6-tribromoanisole) из вина и других напитков. В отличие от других методов удаления ТСА он не несет негативного влияния на вкус и аромат продукта благодаря специфической адсорбции специально разработанным уникальным неорганическим материалом, названным TRI-EX.

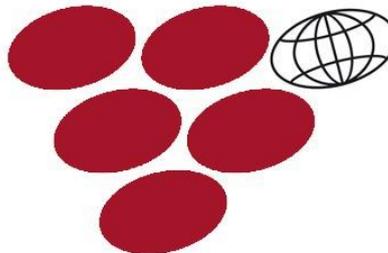
Фильтровальный картон FIBRAFIX® TX-R состоит из очищенной и отбеленной целлюлозы, неорганических фильтровальных добавок и включенных внутрь фильтр-картона специальных адсорбентов: цеолита и TRI-EX. Он не содержит смол, формальдегида, общеизвестных аллергенов и ГМО.

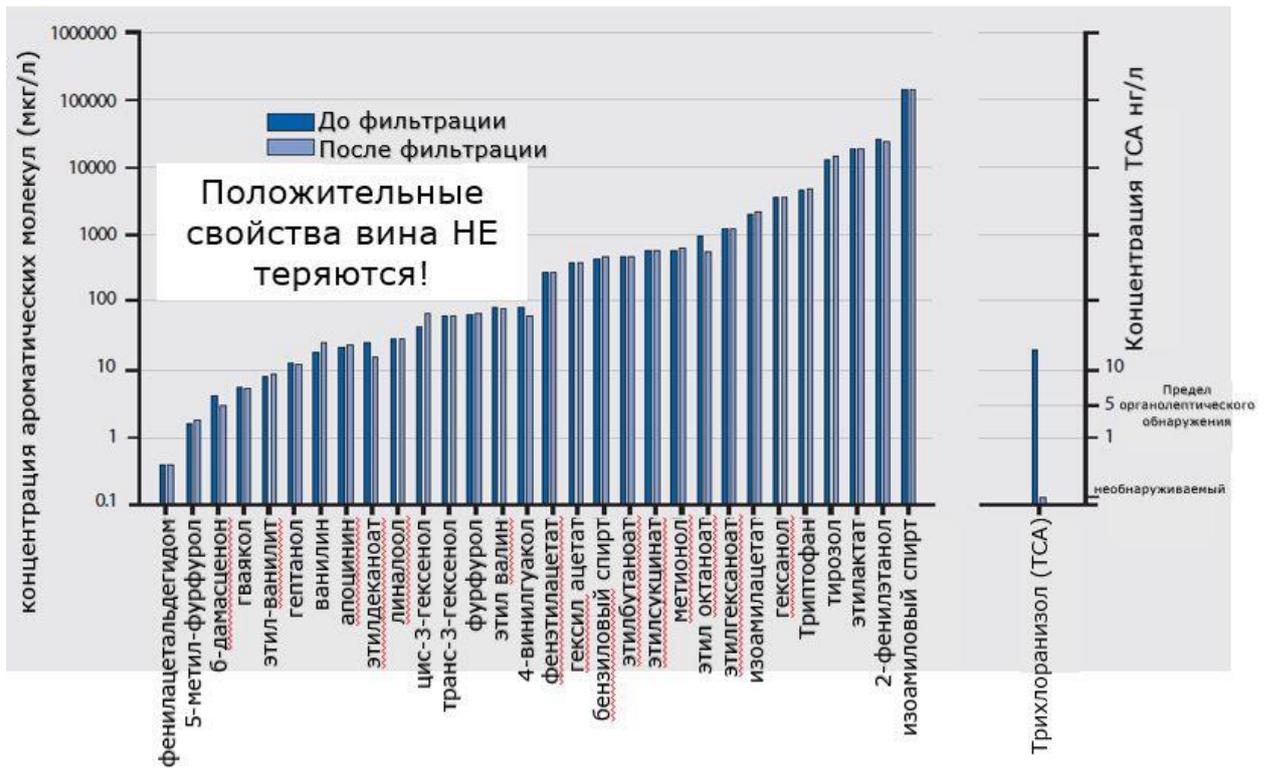
Все материалы предназначены для контакта с пищевыми продуктами и разрешены к использованию FDA (Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США), а также допущены к использованию Международной организацией виноградарства и виноделия OIV (Париж).

FIBRAFIX® TX-R может использоваться как обычный фильтровальный картон в стандартных фильтр-прессах. Один проход через него достаточен для удаления ТСА или ТВА, вино перед обработкой должно быть прозрачным, а скорость потока в пределах 350 литров с квадратного метра в час. Согласно испытаний, проведенных исследовательским центром Института виноградарства Geisenheim (Германия) во всех образцах содержание ТСА и ТВА после фильтрации, было ниже предела обнаружения

Материал FIBRAFIX® TX-R изготавливается в виде фильтровального картона всех распространенных размеров, ленточных модулей размером 12 или 16 дюймов, а также в виде тестового набора для оценки эффективности действия на небольшой образец вина в лабораторных условиях.

OIV
Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin





Ароматический состав вина French Colombard до и после фильтрации с использованием FIBRAFIX® TX-R.