



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения

Выдерживаем вина по технологии сур-ли: объем, аромат и сложность

Прспект



Что такое выдержка сур-ли?



Roger Tillberg / Alamy Stock Photo

Для того чтобы полностью понять концепцию сур-ли/sur lie, необходимо обсудить сначала, что такое выдержка. Sur lie по-французски означает "на осадке". Проще говоря, осадок - это в основном мертвые дрожжевые клетки, которые являются побочным продуктом брожения.

В вине присутствует два основных типа осадка: грубый осадок и тонкий осадок. Грубые осадки имеют больший объем, в то время как тонкие осадки меньше и медленнее интегрируются в вино. Помимо мертвых клеток дрожжей, грубые осадки также включают в себя небольшие частицы кожи, стеблей и семян винограда, оставшихся после ферментации.

ЧТО ОЗНАЧАЕТ ВЫДЕРЖКА SUR LIE?

Выдержка sur lie - это процесс, при котором вино на выдержке находится в контакте с дрожжевым осадком. Хотя это может показаться странным, такой метод выдержки может дать несколько дополнительных преимуществ, при условии, что этот процесс выполняется корректно.

Процесс выдержки sur lie на самом деле более сложный, чем может показаться. Обычно предполагают, что вино просто покоится на слое мертвых дрожжевых клеток, во время этого процесса происходит множество реакций.

В процессе выдержки дрожжевой осадок разлагается, выделяя сахара и белки, которые попадают в вино, благодаря чему появляются характерные ароматы и вкусы, присущие винам sur lie. Кроме того, выделяемые белки соединяются с танинами, что помогает смягчить вкус вина.

Какое влияние выдержка SUR LIE оказывает на вино?

Выдержка на осадке может улучшить качество вина различными способами, добавляя объем, аромат и/или сложность конечному продукту. Вкус и аромат вина, ассоциирующиеся с выдержкой sur lie, включают хлеб, зерно, орехи и дрожжи. Они часто демонстрируют хорошую текстуру вкуса, но не обязательно являются слишком тяжелыми или плотными.

В целом, выдержка sur lie, чаще ассоциируется с белыми и игристыми винами, чем с красными, хотя существуют и красные вина, выдержанные на осадке.



Инструмент, используемый для перемешивания осадка при батоннаже
Per Karlsson, BKWine 2 / Alamy Stock Photo

Эногруп предлагает большой ассортимент продуктов для выдержки сур-ли, основные характеристики которых мы свели в таблицу:

Свойства препаратов Энартис для выдержки Сур-ли

Этап	Препарат	Состав	Основной эффект	Антиоксидантная защита	Улучшение аромата	Улучшение вкуса	Мягкость вкуса	Антистарение
Брожение	EnartisPro R	Дрожжевые производные	Мягкость вкуса	♠	♠	♠♠	♠♠	♠
	EnartisPro Uno	Дрожжевые клеточные стенки	Мягкость вкуса	♠	♠	♠♠♠	♠♠♠	♠
	EnartisPro Blanco	Дрожжевые производные	Увеличение синтеза тиолов Мягкость вкуса	♠♠♠	♠♠♠	♠♠♠	♠♠♠	♠♠
	EnartisPro Tinto	Дрожжевые клеточные стенки Танины виноградных семян Эллагеновый танин	Мягкость вкуса Стабилизация цвета	♠♠	♠♠	♠♠♠	♠♠♠	♠♠
	EnartisPro XP	Дрожжевые производные PVI-PVP	Мягкость вкуса Предотвращение старения	♠♠♠♠	♠	♠♠	♠♠♠	♠♠♠
	EnartisPro FT	Дрожжевое производное PVI-PVP	Усиление синтеза тиолов Мягкость вкуса Предотвращение старения	♠♠♠♠	♠♠♠	♠♠	♠♠♠	♠♠♠
Выдержка	Surli One	Дрожжевые производные, ферментативно обработанные	Вкус и антиоксидантный эффект	♠♠	♠	♠♠♠	♠♠♠	♠♠
	Surli Round	Дрожжевые производные Конденсированный танин Эллагеновый танин	Вкус и антиоксидантный эффект	♠♠♠	♠	♠♠♠	♠♠	♠♠
	Surli Elevage	Дрожжевые клеточные стенки	Мягкость вкуса	♠♠	♠	♠♠♠♠	♠♠♠♠	♠

Перед розливом	Surli Vitis	Танин виноградной кожицы Растительные полисахариды	Вкус и улучшение ароматики	♠♠	♠♠♠	♠♠♠	♠♠	♠♠
	Surli Velvet	Маннопротеины	Мягкость и вкус Улучшение общей стабильности	♠	♠	♠♠♠♠	♠♠♠♠	
	Citrogum Plus	Гуммиарабик Маннопротеины	Сладость и вкус	♠	♠	♠♠♠♠	♠	

Дополнительные консультации?

С удовольствием:
info@enogrup.com