

Svijet vina

Poštovani partneri,

i ova 2012. godina približava se svome kalendarskom i poslovnom završetku, no Vaša skrb o mladim vinima kao i vinima na školovanju neće se niti u ove blagdanske dane bitno umanjiti.

Posljedica utjecaja vremenskih prilika, bolje rečeno neprilika, uzrokovala je kod dijela mladih vina određene neharmoničnosti.

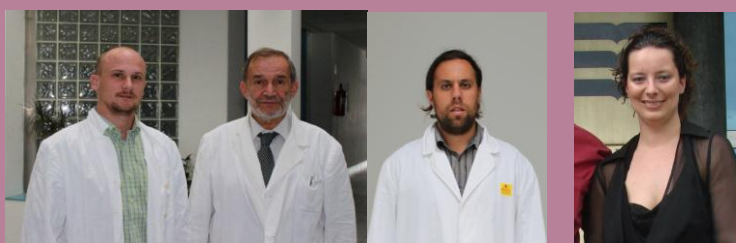
Firma AEB već niz godina omogućava uspješno djelovanje na vino u školovanju pomoću sredstava iz grupe Boiselevage. Zanimljivo je da je sada u ponudi i Boiselevage S2M kojime je u imenu jasno naznačeno porijeklo sirovine - slavonski hrast.

Također bi željeli istaknuti i značaj održavanja čistoće, u ovome slučaju posebno, drvenoga suđa te Vam šaljemo prijedlog za pranje i sanitaciju.

Uredništvo "Svijet vina" želi Vam vesele božićne blagdane i sretnu i uspješnu novu 2013. godinu.

Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing. (091 6040 119)
 Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing. (091 3040 103)
 Stručni savjetnik: Vedran Plichta, dipl.ing. (091 6040 172)
 Tehnička urednica: Mirna Cippico, dipl. oec. (091 6040 149)




IREKS

Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

MALO ŠKOLOVANJA TIJEKOM ZIMSKIH DANA

Ove zimske dane svi bismo najradije proveli u nekoj toploj kušaoni uživajući u plodovima berbe. Mnogi su već i pripremili neka mlada vina kako bi mogli počastiti uživatelje dobre kapljice u ove blagdanske dane. Opet, neka vina su ostavljena za školovanje i unapređivanje u narednim mjesecima koji dolaze.

Jedna od tehnologija školovanja vina je i tehnologija uporabe komadića drveta hrasta (popularno zvani čips) kojim se vrlo uspješno dobivaju gotovo identični rezultati vinu odležavanom u drvenim barrique bačvama. Školovanje vina uporabom čipsa našlo je široku primjenu u praktičnoj enologiji jer je omogućilo enolozima da pripreme vina uz značajno manje troškove, koristeći postojeće inox suđe ili staro drveno suđe. U praksi se dosad koristio najčešće čips porijekla od američkog i francuskog drveta hrasta, ali od ove godine tvrtka AEB je pripremila i čips od slavonskog drveta hrasta oznake S2M. Školovanje vina uporabom čipsa je vrlo jednostavno i ponajviše financijski povoljno, a istovremeno omogućava iskorištenje postojećih kapaciteta podrumskog inox i drvenog suđa. Komadići drveta (čips) svojim komponentama oplemenjuju školovano vino zbog nekoliko svojstava.

MIRISNE KOMPONENTE:

Laktoni (Laktoni Whisky-a)

najvažnije komponente u drvetu su cis i trans β -metil- γ -oktalaktoni, poznatiji kao whiskey laktoni, karakterističnog mirisa po kokosu. Ove komponente, ukoliko su zastupljene u malim količinama imaju miris svježeg drveta. Cis komponente u sebi kombiniraju ugodni miris kokosa s blagim ali osjetnim i slatkim biljnim aromama dok trans dodaje mirisu specifičan začim ali četiri puta slabijeg intenziteta. Starenje, dozrijevanje hrastovog drveta djeluje na odnose između cis i trans oktalaktona, točnije jače, sazoreno drvo, starije, imati će veći sadržaj cis oktalaktona nego svježije drvo. Jakim paljenjem drveta smanjuje se količina laktona. Američki hrast sadrži u prosjeku više laktona u odnosu na francuski.



Svijet vina



Vanilin

Aromatska komponenta, posebno jako zastupljena u hrastovom drvetu. S aromatskog gledišta percepcija arome vanilije je slabija od ostalih aromatskih komponenti hrastovog drveta. Paljenje, tostiranje ima vrlo važan utjecaj na tu komponentu jer se paljenjem oslobađa aroma vanilije do srednje jakih vrijednosti. Ukoliko dođe do jačeg paljenja drveta intenzitet ove arome značajno će se smanjiti.

Gaiacol

Ova jaka mirisna komponenta utječe na 4-metil-gaiacol, dajući tako mirise ugljena i dima, a ponekad se povezuje i s jakim začinskim mirisima. Nastaje razgradnjom lignina drveta tijekom paljenja.

Furfural, 5 metil-furfural, hidroksi-metil-furfural

Termičkom obradom a time i degradacijom šećera i ugljikohidrata nastaju ovi spojevi. Karakteriziraju ih miris kikiriki maslaca, slatki miris šećera i karamela. Kako bi ih mogli zamijetiti moraju biti otpušteni u velikim količinama jer ih nije lako osjetiti. Nastaju kao rezultat grijanja, paljenja ugljikohidrata u drvetu. Ukoliko je temperatura obrade previsoka, koncentracije ovih mirisnih aroma će se smanjivati, pod utjecajem Maillardove reakcije koja će rezultirati da ugljikohidrati i šećeri reagiraju s dušičnim komponentama drveta omogućavajući stvaranje maltola te time mijenjajući karakteristične arome u miris prženog kruha.

Eugenol

Povezujemo ga sa mirisom klinčića te je jedna od glavnih mirisnih komponenti drveta te se starenjem drveta i paljenjem još više pojačava.

AEB je pripremio čips slijedećih karakteristika:

Francuski hrast: *Quercus petraea*

- Starenje, na otvorenom, od 8 do 24 mjeseca (ovisno o količini vlage u regiji gdje drvo sazrijeva) za 1 cm debljine dužica
- Porijeklo drveta: srednja i istočna Francuska
- Boja: od svijetlo do tamno smeđe
- Vlaga: manja od 3-4 % za lagano paljene komade
2-3 % za jako paljene komade



Svijet vina

Američki hrast: *Quercus alba*

- Starenje, na otvorenom više od 10 mjeseci
- Porijeklo drveta: Savezna država Ohio
- Boja: od svijetlo do tamno smeđe
- Vlaga: manja od 3-4 % za lagano paljene komade
2-3 % za jako paljene komade

Hrvatski hrast. *Quercus robur*

- Starenje na otvorenom od 8 do 24 mjeseca
- Porijeklo drveta: Hrvatska (Slavonija)
- Boja: od svijetlo do tamno smeđe
- Vlaga: manja od 3-4 % za lagano paljene komade
2-3 % za jako paljene komade

Proizvodi se u tri veličine: 2, 4, i 8.

PALJENJE

Boisélevage je paljen na takav način da je svaki komadić drveta jednako paljen te se tako postiže ujednačenost i homogenost proizvoda. Jačine kojim je drvo paljeno djelimo na lagano paljen (L), srednje (M) i jako (F). Jačine kojima je drvo tretirano određuju jačinu i intenzitet djelovanja komadića.

PORIJEKLO HRASTOVINE

Izbor drveta za proizvodnju ovog enološkog sredstva je iznimno važno, iz razloga što su se u praksi proizvodnje istog i kasnije korištenja u vinifikaciji zaključilo da postoje značajne razlike između francuskog i američkog hrasta.

U pravilu, Boisélevage od francuskog hrasta, dati će vinu jaču kompleksnost, bolje će zaokružiti tijelo vina te pojačati sortne karakteristike. Što se tiče aroma koje se mogu osjetiti od francuskog hrasta, tu su arome začina, vanilije, dima i aroma koja podsjeća na dimljeno.

Američki hrast daje vinu jedan „svjetski“ okus, slatkog, laganog na osjet, i općenito se preporuča za vina u kojima ne želimo presnažno utjecati na polifenole vina. U vinu će se prepoznati blage arome poput vanilije, kokosa, kremasti okus i svježeg drveta. Može se zaključiti da arome koje proizvodi američki hrast imaju veći karakter.



Svijet vina



Hrvatskom hrastu kao izvoru čipsa značajna karakteristika je povišena specifična težina 0,75 koja daje mogućnost produljenja paljenja u dužem periodu čak i kada je malih dimenzija (2mm), a bez rizika zapaljenja ili stvaranja nepoželjnih spojeva. Vina školovana u dodiru sa ovim hrastom dobivaju karakteristike arome kave, čokolade, slatkog okusa i izvrsnog volumena u ustima.

Svima koji posjeduju drveno suđe a htjeli bi ga koristiti za školovanje vina uz pomoć ili bez čipsa, svakako bismo preporučili da pripreme suđe pravilnom pripremom. Tvrtka AEB u tu svrhu je pripremila paletu detergenata za drveno suđe kao i proceduru za pranje.

BARRIQUE REGENERATEUR je sredstvo za regeneraciju starih barik-bačava, a sastoji se od dvije komponente i preporuča se za regeneraciju barik-bačava u kojima je odležavalo bijelo ili crveno vino za dulje vrijeme. Sredstvo u potpunosti uklanja tartarate i ostatke obojenih tvari, odčepujući pore bačve od svih ostataka. Obje komponente BARRIQUE REGENERATEUR pomiješaju se i najbolje se primjenjuju između 50 i 60°C; kod nižih temperatura mora se produljiti vrijeme čišćenja. BARRIQUE REGENERATEUR se može upotrijebiti s automatskim sistemima pranja ili kroz posebnu Venturijevu cijev ugrađenu na uređaj za pranje barika ili jednostavnim punjenjem barika s 10%-tonom otopinom u vremenu od 30 minuta. Ukoliko se upotrebljava za pranje većih posuda, preporučena otopina može varirati između 8 i 10%.

BARRIQUE DECOLORANT je sredstvo za pranje pjenom i upotrebljava se za vanjsko čišćenje barik-bačava. Može se upotrebljavati ručno ili s uređajem za pranje pjenom niskog tlaka. Njime se uklanjaju nakupine uzrokovane curenjem vina, sprečavajući na taj način nastajanje pljesnivosti i octenog mirisa. BARRIQUE DECOLORANT učinkovito čisti i drvene grede na kojima su smještene barik-bačve. Upotrebljava se na sobnoj temperaturi. Doziranje 3 – 5 % otopina. Nakon nanošenja proizvoda na bačvu, pustiti oko 5 minuta da djeluje i nakon toga isprati.

BARRIQUE PAVINET je sredstvo za uklanjanje plijesni na podovima u barik podrumima. To je sredstvo za pranje podova, bez mirisa, idealno za ispravno održavanje higijene u prostorima skladištenja barik-bačava. Sredstvo u potpunosti uklanja crne nakupine plijesni, koje se razvijaju kao rezultat vlažnosti i curenja vina iz bačava. Također uklanja neugodne mirise često prisutne kod starenja u skladišnim prostorijama. Ova sredstva ne utječu[®] na drvo (ne uzrokuju tamnjenje drva) i ne sadrže klor.



Svijet vina

PROCEDURA ZA PRANJE I SANIFIKACIJU DRVENIH I BARRIQUE BAČAVA

BAČVE DO 60 hL

ETAPE	OTOPINA	TEMPERATURA	NAČIN	VRIJEME/ KOLIČINA
PREDPRANJE	VODA	SREDINE	MJEŠANJE	Ne manje od 5 minuta. 150/ 200 litara vode
PRANJE	Alkalna otopina sa BARRIQUE REGENERATEUR Komponenta A kao 5%. (7,5 kg.)	50° - 60°C	RECIKLIRANJE	Po 10 minuta Količine oko 150 litara.
SANIFIKACIJA	Dodati u fazi pranja poslije 10 minuta BARRIQUE REGENERATEUR Komponenta B (100 gr)	50° - 60°C	RECIKLIRANJE	Nastaviti miješanje još 20 minuta
OBNAVLJANJE				
ISPIRANJE	VODA	SREDINE	PROPUSTITI	Minimalno 5 minuta (150/ 200 litara vode)
ISPIRANJE	VODA i limunska kiselina (oko 200 gr)	SREDINE	RECIKLIRANJE	20 minuta (150/ 200 litara vode)
PRAŽNENJE				
ZAVRŠNO ISPIRANJE	VODA	SREDINE	RECIKLIRANJE	20 minuta (150/ 200 litara vode)
TOTALNO PRAŽNENJE				
Mikrobiološka i mehanička kontrola				

Bilješka:

U slučaju da se otopina za čišćenje koristi u nekoliko sudova, sa svakim slijedećim pranjem u istim uvjetima pazite da nakon 10 min dodate 100 grama BARRIQUE REGENERATEUR komponenta B. U svakom slučaju provjerite vizualni izgled otopine za pranje da nije previše prljava i provjerite da se pH iste nije spustio ispod vrijednosti pH 10. U suprotnom pripremite novu otopinu.

Za sve dodatne upite stojimo Vam na raspolaganju.

Čestit Božić i Sretna Nova Godina!

Hrvoje August, dipl. ing.

