



Br. 40 – 17.04.2013.

Poštovani partneri,

Vrijeme pridruživanja Hrvatske Europskoj Uniji se približava, a s time i novi poslovni izazovi. U pogledu mogućnosti koje se time otvaraju pred proizvođačima vina u Hrvatskoj postoje dvojbe o povoljnostima ili otežavajućim čimbenicima, no svakako će kvaliteta vina kao i troškovi vezani uz proizvodnju istih igrati značajnu ulogu kod postizavanja željenih rezultata.

Kvaliteta vina određena je brojnim faktorima, no uz niz traženih karakteristika su svakako najznačajnije aroma i punoća okusa. Pravilnom berbom i vinifikacijom postižemo, naročito u povoljnim vinogradarskim godinama, traženu kvalitetu ali istu moramo negovati i poboljšavati u toku školovanja vina.

Pomoćna sredstva koja možemo upotrebljavati u postupku školovanja vina, a koja povoljno djeluju na aromu i punoću okusa uz relativno niske troškove su pripravci dobiveni obradom drveta pripremljenoga za proizvodnju barikiranih bačava. Firma AEB već više od deset godina proizvodi pripravke pod skupnim nazivom BOISELEVAGE. Enolog i vinar mogu na osnovi široke palete proizvoda BOISELEVAGE školovati svoje vino u pravcu razvoja arome i punoće okusa koje je najprikladnije vinu koje školuju.

Nadamo se da ćemo Vam i ovim informacijama pružiti pomoć u Vašem radu i što uspješnijem uključivanju u veliku vinarsku obitelj Europske Unije.

Za sve daljnje informacije i pomoć pri primjeni stojimo Vam na raspolaganju.

Srdačan pozdrav,
Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik:

Zvonko Petrović, dipl. ing.
Tel.: 091 6040 119
zvonko.petrovic@ireks-aroma.hr

Stručni urednik:

Hrvoje August, dipl. ing.
Tel.: 091 3040 103
hrvoje.august@ireks-aroma.hr

Stručni savjetnik:

Vedran Plichta, dipl.ing.
Tel.: 091 6040 172
vedran.plichta@ireks-aroma.hr

Tehnička urednica:

mr. Mirna Cippico, dipl. oec.
Tel.: 091 6040 149
mirna.cippico@ireks-aroma.hr





Kako postići maksimalni efekt uz minimalna ulaganja

Podsjetili bismo Vas ovaj put na jedan vid školovanja i oplemenjivanja vina koji mnogi vinari već neko vrijeme uspješno koriste. Radi se o tehnologiji odležavanja vina u dodiru s komadićima obrađenog (paljenog) drveta hrasta danas opće poznatog kao „čips“. Naime, kako Vam je poznato školovanje vina poglavito crnih, uglavnom traži drveno suđe – bačve. Danas, kada je sve modernije školovanje u barrique suđu, mnogi se vinari odlučuju za tu ne tako malu investiciju. Kako smo već u uvodu naglasili da će ulaskom u EU Hrvatska biti preplavljena dobrim i relativno jeftinim vinima, na našim vinarima je da se pomognu svim tehnološkim sredstvima koja će im omogućiti stvaranje dobrih, a u istom trenu i jeftinih vina. Jedan od načina je školovanje vina pomoću „čipsa“. Praktična primjena je pokazala da su rezultati poboljšanja strukture, bukea i aromatskog profila vina približno jednaki uporabom „čipsa“ odnosno barrique suđa, dok je s druge strane cijеноvno apsolutno prednost na strani „čipsa“ (sam postupak je višestruko jeftiniji od barrique bačvice).

Već smo Vas bili informirali o „čips“ iz AEB –ove palete pod zajedničkim nazivom BOISELEVAGE. Ovaj put bismo Vam predstavili nekoliko novih proizvoda iz te palete koji je AEB pripremio baš u svrhu školovanja i oplemenjivanja i koji direktno djeluju na povećanje strukture i tijela školovanog vina.

BOISÉLEVAGE SUPER C je mješavina različitih vrsta drveta i različitih vrsta tostiranja s namjerom da naglasi čokoladne mirisne note u vinima. To daje svježiu senzaciju u ustima, gotovo balsamičnu, te je idealan za održavanje vina tijekom školovanja mladolikima na okusu kao i u retronazalnom doživljaju.

Njegova uporaba obuhvaća sve vrste vina, a najčešće se koristi za omekšavanje zelenih nota u vinima dobivenim od nezrelog grožđa sa stajališta polifenolne zrelosti.

Izbor veličine čipsa dolazi od mogućnosti brzine izmjene aromatskih tvari, čime Boisélevage Super C pruža tu mogućnost.

Preporučena doza varira između 150 i 250 g/hL, ovisno od strukture vina i željenom intenzitetu aromatičnosti.

BOISÉLEVAGE EXTRA V se dobiva iz francuskog drveta hrasta i njegova glavna karakteristika je izrazita senzacija vanilije, kako na okusu tako i na mirisu. Hrast je bio podvrgnut novom procesu tostiranja kako bi se dobio visoki sadržaj vanilina. Nakon sazrijevanja, drvo se u više navrata zagrijava na kratko vrijeme na srednje niske temperature. Slatke i zrele note jasno su izražene na okusu i postojeane tijekom vremena.

Boisélevage extra V daje pozitivan razvoj svih vina, a također je idealan za korištenje u starim barrique bačvama, jer donosi sa sobom aromatske spojeve.

Doza varira između 100 i 300 g/hl, ovisno o željenom cilju enologa.





BOISÉLEVAGE FULL BODY je rezultat inovativnog pristupa korištenja čipsa: daje poboljšani okus vinu, ostavljajući arome sorte nepromijenjenima. Njegova uporaba je posebno značajna za stvaranje tijela i punoće, kako tijekom školovanja, tako i prije buteljiranja.

Boisélevage Full Body je mješavina drveta s različitim podrijetlom i načinom tostiranja, a može se koristiti za crna i bijela vina, gdje sprječava redoks stanja, te ih čini ugodnijim u okusu. Korištenje ovog drveta olakšava održavanje redoks stanja u boci i sprječavanje mirisnih nedostataka. Polisaharidi dobiveni iz Boisélevage Full Body ublažavaju visoke kiseline i astringentne senzacije, bez gubitka svježine.

Doza varira između 100 i 200 g/hl, ovisno o vrsti vina i željenoj punoći.

DOMIN OAK su male tostirane pločice (kao domina), veličine oko 2,5 cm X 5 cm i debljine 0,5 cm. Dobivene su od francuskog drveta hrasta *Quercus petraea* koje je sazrijevalo više od 18 mjeseci te je takvo paljeno u zračnim pećima sa kontroliranom vlažnošću i temperaturom. Ovakav način obrade osigurava potpuno ujednačeno paljenje čime se u školovanju dobijaju rezultati koji su ponovljivi.

Domin Oak kao i čipsevi iz palete BOISELEVAGE uklanjaju rizik mikrobiološke zaraze kao i loše kvalitete vina koja se može razviti u lošim i starim barrique bačvama. Domin Oak omogućuje vinaru da u kratkom vremenu do 3 mjeseca postigne maksimalan aromatski profil uz minimalna ulaganja.

Male pločice, domina, jednostavna su za uporabu i ne traže posebnu armaturu za primjenu u vino. Dovoljno ih je položiti u njihovoj vreći u vino i ostaviti da tako leže i predaju vinu aromatske tvari.

Domin Oak dolazi u dvije verzije:

DOMIN OAK M, srednje paljen pri 210 °C,

DOMIN OAK F, jako paljen pri 230 °C

Srednje paljenje naglašava sortne aromatske karakteristike i više su izražene karamelaste note. Vanilija je u tragovima nadograđena prženim lješnjacima. Pomaže i ubrzava sazrijevanje tanina iz pokožice grožđa kao i stabilizaciju boje.

Jako paljenje obnavlja i pojačava sortne arome uklanjajući moguće reduktivne note. Daje jako kompleksnu aromu na prženu kavu i crnu čokoladu. Zaokružuje i unapređuje vino zaobljavanjem i uklanjanjem kiseline i astringentnih tonova.

Doziranje Domin Oak varira kao i čipseva od 100 do 600 g/hL, ovisno o stupnju traženih aromatskih senzacija.

Za sva daljnja pitanja vezana uz uporabu i školovanje čipsom i „domino“ pločicama stojimo Vam na raspolaganju.

Srdačan pozdrav!

Hrvoje August, dipl. ing.

