

Svijet vina

Poštovani partneri,

većina Vas je počela sa pripremom vina za tržište. Nadamo se da će potrošnja vina konačno opravdati Vaš uloženi trud i vratiti Vam u najvećoj mogućoj mjeri materijalna ulaganja i naporni rad.

U pogledu vina, kako bijeloga tako naročito crnoga, želimo Vam skrenuti pažnju na mogućnosti tehnologije oplemenjivanja aroma i okusa primjenom komadića drveta tzv. chipsa.

Rezultati koji se postižu u pojedinim vrstama vina, kao i tipovima vina koja posjeduju dobre karakteristike za primjenu ove tehnologije, vrlo su dobri i nailaze na pozitivan odgovor potrošača.

Svakako, ukoliko želite primjeniti i tu novo odobrenu tehnologiju rado ćemo Vam prenijeti rezultate koje su postigli stručnjaci AEB-a, proizvođača chipsa pod nazivom Boiselevage, kao i naša iskustva postignuta na našem području.

Želimo Vam Sretan Uskrs i daljnji uspjeh u radu!

Zvonko Petrović, dipl.ing.



Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing.
 Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing.
 Tehnička urednica: mr. Mirna Cippico, dipl. oec.



Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

„OPLEMENJIVANJE VINA UPORABOM CHIPSA - BOISELEVAGE“

Jedna od izuzetno uspješnih metoda školovanja i oplemenjivanja vina je tehnologija odležavanja vina u barrique bačvicama. Kako je ta metoda sama po sebi dosta skupa (trošak bačvice) i prečesto riskantna (pojava neželjene mikroflore koja uzrokuje negativne promjene na vinu), danas je u modernoj enologiji sve više zastupljena uporaba komadića tostiranog drveta – chipsa u kombinaciji s inox ili drvenim suđem.

Praksa je pokazala da su rezultati poboljšanja strukture, bukea i aromatskog profila vina približno jednaki uporabom chipsa odnosno barrique suđa, dok s druge strane cijenovno je apsolutno prednost na strani chipsa (sam postupak je nekoliko stotina puta jeftiniji od barrique bačvice).

Stoga bismo Vam ovaj put predstavili liniju proizvoda pod zajedničkim nazivom „BOISELEVAGE“ - chips koji je AEB pripremio baš u svrhu školovanja i oplemenjivanja vina.

Prvo bismo Vas općenito upoznali s aromatskim profilima koji se razvijaju uporabom chipsa. Naime vina koja se školuju ovim načinom, oplemenuju se novim mirisnim komponentama:

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 začin ali četiri puta slabijeg intenziteta. 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.





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 sa 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.

Eugenol

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

Nadalje proizvodi iz linije BOISÉLEVAGE podijeljeni su na tri veličine komadića drveta: 2, 4, i 8.

Podjela po jačini paljenja komadića drveta:

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

Podrijetlo drveta hrasta

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 će Boisélevage od francuskog hrasta dati vinu jaču kompleksnost, bolje će zaokružiti tijelo vina te pojačati sorte 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.

DOZIRANJE

Od 100 do 500 g/hl, ovisno o tipu vina koje će biti tretirano te željenim učincima na vino.

U želji da se što kvalitetnije primjeni drvo važno je znati da:

- Broj 8 u dozama od 500 g/hl ima istu površinu izmjene kao barrique
- Broj 4 u dozama od 330 g/hl ima istu površinu izmjene kao barrique
- Broj 2 u dozama od 250 g/hl ima istu površinu izmjene kao barrique

Tip Boisélevage	Porijeklo	Veličina	Paljenje
F8F	Francuski	8	Jako
F8M	Francuski	8	Srednje
F8L	Francuski	8	Blago
F4F	Francuski	4	Jako
F4M	Francuski	4	Srednje
F4L	Francuski	4	Blago
F2F	Francuski	2	Jako
F2M	Francuski	2	Srednje
A8F	Američki	8	Jako
A8M	Američki	8	Srednje
A2F	Američki	2	Jako
A2M	Američki	2	Srednje

Za sva Vaša pitanja vezana za tehnološki postupak rada s Chipsom stojimo Vam na raspolaganju.

Srdačan pozdrav!

Hrvoje August, dipl. ing.

