

Poštovani partneri,

pored svih značajnih problema s kojima se suočavate u Vašem radu u pogledu pada prodaje i finansijske nediscipline na tržištu ponekad Vam i Vaše brižno čuvano vino zadaje probleme kvalitativne prirode.

Nažalost, u posljednje vrijeme suočavamo se sa situacijama u kojima je kvaliteta i vrlo bliska budućnost korištenja Vašega proizvoda ugrožena razvojem "hlapivih kiselina".

Povišena koncentracija "hlapivih kiselina" uzrokovana je brojnim čimbenicima no mi bi Vam željeli skrenuti pažnju na mogućnost kako sprječavanja tako i zaustavljanja njihovoga povećanja.

Naime, već prije više desetljeća, uočeno je da enzim Lizozym specifično djeluje na stijenku gram+ bakterija, koje su u najvećoj mjeri uzročnik stvaranja "hlapivih kiselina".

Firma AEB je razvila dva proizvoda, Lysocid W i Ovozym, kojima se uspješno postiže sprječavanje i zaustavljanje povećanja "hlapivih kiselina" u Vašem vinu.

Interesantno je za napomenuti da enzim Lizozym nalazimo u suzi oka gdje štiti naše oči od bakterijske infekcije.

S obzirom da su enzimi proteini, oni će se iz vina eliminirati postupkom stabilizacije bjelancevina koju ionako provodite.

Za sva daljnja pitanja molimo da nam se obratite, a mi Vam želimo daljnji uspjeh u radu.

Srdačan pozdrav,

Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing.

Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing.

Tehnička urednica: mr. Mirna Cippico, dipl. oec.




IREKS

Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

„SPRJEČAVANJE PROBLEMA HLAPIVIH KISELINA - OCTIKAVOSTI“

Kako se polako dižu temperature u podrumima, tako sve više uočavamo probleme vezane uz bakterijske infekcije i povećanje sadržaja hlapivih kiselina u vinima. Razlozi nastanka i postojanja hlapivih kiselina u vinima nažalost najviše leže u činjenici da je berba 2010. obilovala trulim, pljesnivim, botritičnim grožđem čiji je sok već u samom procesu prerade ušao s povećanim sadržajem neželjene mikroflore. Nažalost, i sama dinamika prodaje vina nije zadovoljavajuća tako da je pred vinare stavljen novi zadatak da vina koja se nalaze u podrumu, a u kojima pod utjecajem rasta temperature dolazi do povećane mikrobiološke aktivnosti ulože nove napore kako bi iste probleme spriječili i riješili.

AEB je unazad 15-tak godina pripremio dva izvrsna sredstva kojima uvelike možemo riješiti problem mikrobiološke infekcije te spriječiti ili zaustaviti razvoj mikroorganizama u ovom slučaju gram+ bakterija koje su odgovorne za povećanje sadržaja hlapivih kiselina.

Prvi preparat je OVOZYM. To je sredstvo za bistenje na osnovi albumina jajeta, sa sposobnošću da inhibira aktivnost gram-pozitivnih bakterija, zahvaljujući svojem prirodno većem sadržaju lizozima. Iz toga razloga je njegova uporaba značajna u obradi moštova iz grožđa koje sadržava kiseline gnjiljenja, u bistenju vina i octeva s većim sadržajem bakterija, kao i vina kod kojih se želi spriječiti malolaktična fermentacija

Uz svoje antibakterijsko djelovanje OVOZYM ima i veliki kapacitet bistenja i mogućnost da potpuno odstrani (u kombinaciji sa Kieselolom), povećanu količinu zamućenja u suspenziji, uobičajeno prisutnih u moštu te tako onemogućava razvoj neugodnih mirisa i okusa u vinu za vrijeme fermentacije.



Svijet vina



Kod zaustavljanja alkoholne fermentacije mogu preostali šećeri biti metabolizirani od bakterija s razvojem mliječne, odnosno octene kiseline. U slučaju pravovremene uporabe OVOZYM-a moguće je blokirati aktivnost bakterija.

OVOZYM također omogućuje bistrenje i postizanje briljantnosti u filtraciji vina i octeva koji se teško čiste radi povećanog sadržaja bakterija. U tome slučaju preporuča se kombinirati OVOZYM s BAYKISOL-30.

Kod uporabe OVOZYM-a u bistrenju bijelih, rose i pjenušavih vina može se spriječiti malolaktična fermentacija i tako zadržati svježina i željena kiselost vina.

Kod vina koja imaju nešto više tanina, uslijed duljeg perioda u drvu, obrada OVOZYM-om omekšava i ujednačava vino, uklanjajući gorke i trpke note dajući finoću i strukturu vinu.

DOZIRANJE

Gnjiljenje grožđa: 50 g/hl mošta

Prekid fermentacije: 50 - 100 g/hl

Bistrenje vina i octeva s povišenim sadržajem bakterija: 50 g/hl

Za sprječavanje malolaktične fermentacije: 100 g/hl

Za omekšavanje vina: 20 - 40 g/hl

NAČIN UPORABE

Otopi se količina OVOZYM u hladnoj vodi, 1:10 omjer, brzo se doda u proizvod koji se obrađuje, omogućiti da se potpuno umiješa u masu kružnim tokom ili Venturijevom cjevčicom ili dozir pumpom.



Svijet vina

Drugo sredstvo je LYSOCID W. To je enzim lizozim prirodnog porijekla, dobiven iz albumina jajeta, koji ima sposobnost da "napada" i razgrađuje stanične stijenke mliječnih bakterija i općenito gram pozitivnih bakterija.

Preventivna primjena LYSOCID W, za vrijeme fermentacije, garantira potpunu inhibiciju endogenih mliječnih bakterija, izbjegavajući na taj način da ovi mikroorganizmi djeluju na gubitak svježine i "otvorenosti" vina. U slučaju prekida fermentacije, momentalnim dodatkom LYSOCID W izbjegava se povećanje hlapivih kiselina sprječavajući djelovanje bakterija na šećere. U vinima pripremljenim za otakanje u boce, a sa sadržajem ostatka jabučne kiseline, upotreba LYSOCID W uništava pozitivne bakterije, sprječavajući razvoj malolaktične fermentacije (MLF) u boci.

UPOTREBA LYSOCIDA W

PRIMJENA	DOZIRANJE (g/hL)
za sprječavanje razvoja bakterija u moštovima	20-50
za sprječavanje nepoželjnih malolaktičnih fermentacija	50
za vina s ostatkom jabučne kiseline radi izbjegavanja fermentacije u boci	10-30
za zaustavljanje mliječnih bakterija na završetku MLF	25
u fermentaciji crvenih vina s karbonskom maceracijom	10-30



Svijet vina

NAČIN UPORABE

Ne preporuča se dodavanje LYSOCID W istovremeno s metavinskom kiselinom, jer će u tome slučaju doći do pojave opalescencije.

Nakon dodatka LYSOCID W je poželjno potvrditi bjelančevinastu stabilnost i intervenirati, eventualno, sa obradom bentonitom.

Da ne bi došlo do zaustavljanja djelovanja lizozima potrebno je izvršiti obradu bentonitom najmanje jedan dan nakon upotrebe LYSOCID W.

Otopiti u moštu ili vinu i dobro umiješati u cjelokupnu masu.

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

Srdačan pozdrav!
Hrvoje August, dipl. ing.

