

Svijet vina

Poštovani partneri,

proizvodnja, školovanje i čuvanje vina zahtijevaju neprestanu pažnju, mnogo truda i znanja.

Usprkos svoj pažnji i trudu dolazi do ponekog propusta koji rezultira narušavanjem kvalitete Vašeg proizvoda. U posljednje vrijeme susrećemo se sa slučajevima vina kod kojih je došlo do pojave stranih mirisa nesvojstvenih vinu.

Ne ulazeći ovom prilikom u uzroke ovih pojava željeli bismo ukazati na mogućnosti uspješnog rješavanja odnosno uklanjanja nepoželjnih mirisa ne narušavajući sortne mirise. Firma AEB je u tu svrhu razvila proizvode Micron96 i Biocatalasi s primjenom kojih smo, u svim slučajevima na koje nam je ukazano, uspjeli ukloniti nepoželjne mirise.

Ukoliko se i u Vašem vinu pojave nepoželjni mirisi obratite nam se bez oklijevanja.

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.

UKLANJANJE STRANIH MIRISA IZ VINA

Vrijeme je pravo ljetno. Temperature se u podrumima podižu i nažalost tamo gdje smo u nemogućnosti hlađenja podruma i vina u njemu, gdje smo bili u nemogućnosti pravovremeno reagirati određenim zahvatima u zaštiti vina te gdje smo možda zaboravili na neke elemente u samom podrumu koji bi mogli prenijeti mirise na vino, nailazimo na različite nepovoljne promjene u vinima.

Ovaj put bismo se osvrnuli na učestale pojave stranih mirisa različitog porijekla koji se pri ovakvim uvjetima jače i inenzivnije osjećaju. Naime, ne moramo Vas previše upozoravati da je vino živo i „prava spužva“ i da se mijenja pod utjecajem različitih čimbenika i upija sve moguće mirise već i na sami „pogled“.

Baš zbog takvih situacija kada nam se u vinu manifestiraju određeni nepoželjni, strani mirisi koji nisu vinskog porijekla, odnosno koji su apsolutno nepoželjni u vinu, tvrtka AEB je proizvela dva odlična tehnološka pomagala kojima se može ukloniti problem.

Prvo tehnološko pomagalo o kojem bismo Vas informirali je topivo mikronizirano enološko sredstvo MICRON 96. To je čisto bjelančevinasto sredstvo koje je mikronizirano i fizikalnim procesima prevedeno u vrlo topivi oblik za uporabu u enologiji.

Ono što nam je svakako vrlo bitno je učinak na strane mirise. Prednost MICRON 96 je selektivna deodorizacija. Selektivna deodorizacija se postiže oduzimanjem samo neuobičajenih mirisa (oksidirani elementi, trulež, strani, ne vinski mirisi) i pojačavanjem prirodnih aroma i bukea. MICRON 96 tako može zamijeniti aktivne ugljene za deodorizaciju koji oduzimaju kako neobične tako i prirodne arome bez razlike.

Nadalje, selektivna dekolorizacija koju vrši MICRON 96 djeluje tako da adsorbira oksidirane, nestabilne fenole ostavljajući nedernutim boje koje daju zelenkaste tonove. Na taj način značajno doprinose kemijskoj i organoleptičkoj stabilnosti obrađenog proizvoda.



Svijet vina



Uklanjanje željeza i bakra sa MICRON 96 značajno smanjuje sadržaj željeza i bakra, koji su katalizatori oksidacije. Njegovo djelovanje je proporcionalno veće u moštovima i vinima sa većim količinama ovih metala. U slučaju željeza može čak ukloniti frakcije već u stanju oksidacije ili u kombinaciji s fosfatom koji se teško uklanjaju s ferocijanidom. U vinima i moštovima s visokim sadržajem metala MICRON 96 uklanja do 45% bakra i 60% željeza.

Radi visoke oksidativne stabilnosti i poboljšanja organoleptičkih svojstava postignutih uporabom MICRON 96, vina koja su prerano ostarjela mogu se osvježiti bez gubljenja bilo koje poželjne karakteristike postignute kroz proces starenja.

Mnoge prednosti postignute uporabom MICRON 96 u proizvodnji vina leže uglavnom u njegovom naročitom kapacitetu adsorbiranja leukoantocijana i katehina u proizvodnji bijelih vina. Adsorpcija ovih lagano oksidirajućih supstanci rezultira u svijetlo-obojenim, manje oksidirajućim vinima s izraženijim, ali blagim okusom i više voćnim bukeom koji je i svjež i nježan.

Preporučene doze bile bi u vinima - 20 - 100 g/hl - prema zahtjevima i potrebi, ako je potrebno i zajedno s ostalim sredstvima za bistrenje. U moštovima 50 - 100 g/hl ostavljajući ga da djeluje za vrijeme cjelokupnog trajanja vrenja.

FIZIKALNA I KEMIJSKA SVOJSTVA

- mliječno-bijeli, bezmirisni prah
- mikronizirane, topive soli kalijevog kazeina dobivene iz svježeg mlijeka
- sadrži bjelančevina, iznad 96% u odnosu na suhu tvar
- neutralni prah
- izvanredna topivost u vodi bez dodavanja alkalija
- specifična težina - 0,55

SASTAV

U vodi topivi mikronizirani kalijev kazeinat.



Svijet vina



Drugo tehnološko pomagalo je dobro nam poznati BIOCATALASI. Kompleksno sredstvo za stabilizaciju vina s izrazito jakim sinergijskim učinkom komponenata od kojih je sastavljen. Danas bismo istakli njegov učinak na uklanjanje nepoželjnih formi u obliku mirisa i boje.

Naime, BIOCATALASI harmonizira obrađena vina i daje im stabilnost na oksidaciju samo s jednom obradom. Pojačava organoleptička svojstva kako zaokruživanjem okusa i boje tako i bukea te kroz sinergiju njegovih sastojaka poboljšava organoleptički profil obrađenih vina.

Prisutnost velike količine albumina iz jajeta unapređuje mekoću vina a kombinirajući aktivitet kalijevog kazeinata, PVPP i albumina jajeta, značajno oduzima iz vina samo oksidirane frakcije obojenih supstanci i astrigentnih tanina, tako oživljujući prirodne kromatske tonove i sveukupnu harmoniju.

Ujedno BIOCATALASI ispoljava specifični adsorpcijski učinak na katehine i proantocijanidine koji su tvari odgovorne za kromatsko i organoleptičko starenje vina.

BIOCATALASI dakle:

- poboljšava organoleptički profil i zaokružuje okus vina
- daje boji vina sjaj i osvježuje ukupnu harmoniju vina
- stabilizira boju i sprječava organoleptičko starenje

DOZIRANJE

U vinima: 15 - 100 g/hL

SASTAV

Mikronizirani kalijev kazeinat, albumin jajeta, životinjska želatina, koncentrirani enzim beta-glukanaza, PVPP, aktivirani farmaceutski bentonit i kaolin.

Služi za enološku uporabu.

Za sve daljnje informacije obratite se našem stručnom timu.

Srdačan pozdrav!
Hrvoje August.

