

Svijet vina

Poštovani partneri,

u prošleme broju ukazali smo na mogućnosti prevladavanja nepovoljnoga kemijskoga sastava moštova bijeloga i crnoga grožđa. Posljedice visokih temperatura mogu dovesti i do pojave nestabilnosti moštova i vina u pogledu boje i svježine.

Firma AEB je razvila dva nova proizvoda koja u proizvodnji bijelih vina izuzetno pomažu prevladavanju ovih problema. Sve veća primjene flotacije, kao više nego uspješnoga načina bistrenja mošta, sada će moći biti i efikasnija u pogledu korekcije boje i postizanja veće stabilnosti upotrebom pripravka E-CLAR, dok će pripravak ELEVAGE GLU omogućiti vinarima i enolozima zaštitu mladoga vina u osjetljivoj fazi prvoga pretoka.

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.

PRIPREMA ZA BERBU – bistrenje moštova i zaštita mladih vina

Nastavno na temu predstojeće berbe i mogućih nepovoljnih posljedica na sok odnosno mošt radi klimatskih uvjeta, željeli bismo Vam ovaj put predstaviti dva nova proizvoda koja će direktno djelovati u ranim fazama obrade mošta i vina na stabilnost, kvalitetu boje, aroma i cjelokupni karakter budućeg vina.

Naime, danas je poznato da je jedan od preduvjeta dobivanja izvrsnog bijelog vina u toj ranoj fazi pripreme mošta, brzo i kvalitetno obistravanje mošta te brzo slanje istoga na fermentaciju. Danas vinari sve više uočavaju prednosti postupka bistrjenja mošta FLOTACIJOM te je AEB uz već postojeću paletu FLOTATORA (E-FLOT 5,10,20,40) i enoloških pomagala za provedbu flotacije, za ovu godinu pripremio i jedan novi proizvod: E-CLAR.

E-CLAR je kompleksno sredstvo za stabilizaciju mošta u flotaciji na osnovi kazeina, PVPP-a, bentonita i silika gela, idealan za upotrebu u flotaciji mošta zajedno sa E-GEL. Kao što je poznato kazein i PVPP imaju vrlo značajnu ulogu u prevenciji oksidativnih pojava, bentonit ima adsorpcijsko djelovanje na termolabilne proteine i na oksidativne enzime, među kojima je poznat enzim lakaza u slučaju kada je grožđe inficirano Botritisom, silika gel se pokazao izuzetno efikasan u postizanju izvanredno bistrih moštova i vrlo kompaktnoga flotacijskoga klobuka.

E-CLAR koji se dodaje u mošt prije flotacije ima mnogostruke prednosti povezane ne samo sa djelovanjem na bistrjenje i stabilizaciju koja potiče od njegovih komponenti od kojih se sastoji, nego pozitivno djeluje i na ubrzavanje reakcije i efikasnost flotacije. Kemijsko-fizikalni uvjeti u moštu u flotaciji u odnosu na statičko bistrjenje ili općenito u vinu, su mnogostruko povoljniji za stabilizaciju. Temperatura flotacije je znatno viša i to rezultira ubrzanjem kinetike reakcije stabilizacije, pH je znatno niži i na taj način udaljen od izo električne točke za taloženje proteina, no dodavanjem E-CLAR povećava se efikasnost izdvajanja proteina.



Svijet vina



Moštovi flotirani dodatkom E-CLAR daju jako čista i aromatična vina, živahnih i stabilnih boja. Učinak bistrenja na mošt dovodi do uklanjanja čestica koje mogu djelovati negativno na bouquet vina i sprječavanje adsorbiranja aroma sorte koje su povezane na šećere ili aroma fermentacije koje se još nisu stvorile. E-CLAR uklanja i mnoge druge tvari koje potiču oksidaciju te su zbog toga vina jako stabilna.

Upotreba E-CLAR pojednostavljuje bistrenje vina garantirajući da u jednoj jedinoj operaciji dodatkom prave količine sinergirajućih sredstava dobijamo vrlo stabilna vina u pogledu aroma i polifenola čime produžujemo rok trajanja vina.

NAČIN UPORABE I DOZIRANJE

Otopiti u 10 dijelova vode i dodati u tank za flotaciju. U flotaciji mošta ili bistrih sokova: 30-50 g/hL.

Nakon što ćemo provesti dobru alkoholnu fermentaciju i dobiti lijepa svježna mlada vina sa živim bojama i ugodnim aromatskim profilom, cilj nam je iste sačuvati, zaštititi i unaprijediti.

Drugo tehnološko pomagalo koje bismo Vam predstavili, a koje ima direktno za funkciju prevenciju gubitka aroma, razvoj bouquet vina, antioksidativnu zaštitu i sprječavanje degradacije boje je ELEVAGE GLU.

ELEVAGE GLU je pripravak za školovanje vina čije je svojstvo regulirati oksido - redukcijско stanje u vinu. Njegovo djelovanje se svodi na očuvanje aroma varijeteta koji potječu iz grožđa i poboljšanu zaštitu mladog vina od postfermentativne redukcije.

Karakteristike ELEVAGE GLU proizlaze iz njegove sposobnosti da djeluje u početku razvoja oksido - reduktivnih procesa u vinu blokirajući i inaktivirajući prve oksidirane molekule odnosno kinonske forme cinamične kiseline i katehina. Odnos cinamične kiseline i glutaciona određuje tendenciju mošta da u procesu starenja vina dođe do gubljenja intenziteta i aromatske svježine. Također je utvrđeno da cinamične kiseline zahvaljujući svojoj endiolnoj strukturi prirodno reagiraju sa kisikom transformirajući se u kinone koji su jaki oksidansi.



Svijet vina



ELEVAGE GLU je pripravak razgrađene stanične stijenke kvasca *Saccharomyces cerevisiae*, i djeluje na kinone tako da ih inaktivira prevodeći ih u stabilne forme te sprječava reakcije polimerizacije katehina u dugačke lance koji mogu prouzrokovati povećanje tonaliteta boje što dovodi do nastajanja molekula velikih dimenzija koje mogu reducirati najveći dio molekula od kojih su potekli. Izvanredan je za postizanje najboljih rezultata sa tehnikom vinifikacije poznate kao hiper redukcija. On značajno poboljšava vina proizvedena tradicionalnim metodama vinifikacije pojačavajući zaštitni zid koji čuva aromatske komponente.

Upotreba ELEVAGE GLU dovodi do racionalizacije i smanjenja troškova školovanja vina jer je dovoljno dodati pripravak nakon prvog pretoka izvršenog na kraju fermentacije i tako očuvati vino stabilno od utjecaja zraka, zdravih živih boja, bogatog aromatskog profila kao i tijela.

DOZIRANJE I NAČIN UPOTREBE

10 - 40 g/hL otopiti direktno u vinu.

Srdačan pozdrav!
Hrvoje August.

