

Svijet vina



Poštovani partneri,

vrijeme berbe je već došlo, točnije rečeno berba uzima sve više maha. Uz sve probleme kojima smo svjedoci vezane uz plasman vina, pred vinare su postavljeni i novi zadaci prodaje i prerade grožđa iz ovogodišnje berbe. Time u vezi javljaju se i tehnološki problemi u preradi i vinifikaciji.

U prošla dva broja dotakli smo se nekih predviđanja vezanih uz problematiku sadržaja kiselina kao i oksidacije soka u bobici što se nažalost i pokazalo točnim u nekim vinogorjima.

Početak berbe je donio zadovoljstvo kvalitetom grožđa u pogledu zdravstvenoga stanja kao i visokoga sadržaja sladora. Vezano uz veći sadržaj sladora skrećemo Vam pažnju da je u tome slučaju u vinifikaciji svakako potrebno značajno obratiti pozornost na pravilnu ishranu kako selekcioniranoga tako i "divljih kvasaca".

U ostvarivanju toga cilja firma AEB je razvila paletu proizvoda na osnovi, kako anorganskoga izvora dušika i fosfora, tako i neophodnih vitamina, amino kiselina, peptida, sterola itd. U ovome broju upoznati ćemo Vas detaljnije s pripravcima Enovit, Fermoplus Starter, Fermoplus Integrateur i Fermoplus Eccorcell.

Nadamo se da će Vam ove informacije kao i njihova primjena u vinifikaciji omogućiti uspješan završetak fermentacije, ujedno izbjegavajući zastoje i prekide vrenja kao i nastanak H_2S .

Uspješnu berbu i odličnu kvalitetu mladoga vina žele Vam stručni tim IREKS AROME

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.



Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

BERBA JE TU

Površno gledajući ovu berbu netko bi mogao zaključiti kako će berba biti fantastična. Koliko je samo sunca i toplih dana bilo. A tek šećera u bobicama... Naravno svi dobro znamo da nije samo stvar u šećeru, i ova berba nam donosi dosta iznenađenja i problema koje moramo u hodu riješavati.

Uočavamo kako je u dosta vinogorja raširena pojava sušenja bobica, gubitka prirodnih kiselina i povećani sadržaji šećera. S time u vezi očekujemo i u tijeku fermentacija dosta problema prije svega na povišene temperature i alkohole te manjak dušičnih spojeva kao glavnih izvora hranjiva za kvasac u fermentaciji. Manjim sadržajem izvora dušika za kvasac stvara se opasnost od zastoja vrenja odnosno potpunog prekida fermentacije. Kako bismo osigurali dovoljno i na vrijeme hranjiva za kvasac prije svega izvore brzo asimilirajućeg dušika, vitamina i minerala potrebno je pažljivo pristupiti prihrani kvasca.

Baš zbog toga AEB je pripremio nekoliko proizvoda kojima se osiguravaju izvori brzo asimilirajućeg dušika, vitamina i minerala:

Prvi u nizu je ENOVIT - bio aktivator, proizveden iz vitaminsko dušičnih sirovina, koji snabdijeva hranjivim elementima i faktorima rasta kvasac, stimulirajući njegove biološke aktivnosti.

U tijeku vinifikacije ENOVIT se upotrebljava u slijedećim slučajevima:

U vinarskom podrumu, u tijeku fermentacije omogućava brzo razmnožavanje kvasaca u njihovoj najaktivnijoj formi, osiguravajući tako dobar početak bilo kojeg fermentacijskog procesa. U moštovima bijelog grožđa koji su siromašni s količinom kvasaca, dobivenim na cjedilima ili vijčanim prešama ili u izbistrenim moštovima, ENOVIT trenutno aktivira fermentaciju.

U situacijama sprječavanja zaustavljanja fermentacije ENOVIT osigurava neophodne količine brzo asimilirajućeg dušika u grožđu sa siromašnih tala, prezrelom grožđu i grožđu napadnutom botritisom, a u moštovima koji imaju suviše SO₂ ili onima iz pokvarenog grožđa osigurava dostatnu količinu vitamina.



Svijet vina



Neprestano obnavljanje kvasaca je osigurano snabdijevanjem faktora rasta, jer u toku prvih 36 sati fermentacije kvasci utroše svoje hranjive rezerve što može dovesti do vjerojatnog usporavanja ili prekida fermentacije. ENOVIT omogućava kvascima bolje podnošenje teških uvjeta fermentacije i kao rezultat daje poboljšanje metabolizma šećera. Primjenom ENOVIT-a u fermentaciji, zahvaljujući sadržaju vitamina B, proizvede se manja količina keto-kiselina (ketoglutarne i piruvične). Rezultat su vina s većim količinama slobodnog SO₂, koja su time otpornija na oksidaciju.

ENOVIT se pokazao idealnim u uvjetima fermentacija kod visokih ili niskih temperatura ili u slučaju prestanka vrenja, nastalog uslijed visokih ili niskih temperatura kada je normalni tok fermentacije ugrožen, naročito u slučajevima upotrebe velike automatske opreme za proizvodnju vina.

U destilerijama u neprovreloj ili poluprovreloj komini ENOVIT osigurava nedostajuće faktore rasta. ENOVIT također reaktivira fermentacijski proces tako da dovodi do sveukupne razgradnje zaostalih šećera. Na podlogama od melase, jabukovače i fermentiranog voća, ENOVIT osigurava trenutnu aktivaciju fermentacije. Na taj način, skraćivanjem potrebnog vremena, produktivnost fermentacijskih kapaciteta je povećana dok je smanjena opasnost od infekcija.

Doziranje

15-30 g/hL ili za 100 kg proizvoda

Sastav: amonijev sulfat i fosfat, farmaceutski aktivirani bentonit, vitamin B, neutralni kalijev tartarat.

Drugo hranjivo, FERMOPLUS STARTER je hrana za kvasce prilagođena za započinjanje fermentacije mošta grožđa.

Sposobnost FERMOPLUS STARTERA je da odmah omogućuje razvoj i razmnožavanje kvasaca kako bi se spriječio razvoj neželjenih mikroorganizama. Ovo hranjivo ne sadrži dušik iz amino kiselina već amonijeve kiseline koje trenutno oslobađaju lako dostupan dušik kvascima. Takav lako dostupan dušik, omogućuje trenutni razvoj fermentacije te prevalenciju selekcioniranih kvasaca nad autohtonim divljim kvascima, a ponajviše nad bakterijama octenog vrenja. Stanične stijenke mrtvih kvasaca u hrani FERMOPLUS STARTER omogućuju homogenu disperziju kvasaca u procesu burnog razvoja i osiguravaju ravnomjerno raspodjeljivanje dušika po generacijama kvasaca koji slijede jedni iza drugih tijekom fermentacije.



Svijet vina



Posebna struktura određuje brzi početak s vrlo kratkim periodom mirovanja i vrlo ujednačenim tijekom razvoja, čime se potenciraju odlike pojedinih sojeva kvasaca i sprječava se stvaranje masnih kiselina srednje dugih lanaca koje su inhibitori fermentacije.

Sastav: Ekstrakt staničnih stijenki kvasca, E 442 amonijev difosfat, E 460 celuloza, E 375 tiamin hidroklorid.

Doziranje

10 g/hL ili za 100 kg proizvoda

Treće hranjivo, FERMOPLUS INTEGRATEUR je izbalansirano hranjivo za dohranu u tijeku fermentacije.

Zidovi ljuski kvasca potiču rast i razmnožavanje stanica kvasca, proizvodeći snažnu i veliku populaciju, koja osigurava potpunu konverziju šećera čak i u moštovima s visokim stupnjem alkohola. Ljuske kvasca također mogu vezati ostatke sintetičkih zaštitnih sredstava koji se ponekad nađu u grožđu sprečavajući prekid fermentacije ili razvoj neugodnih mirisa.

Organoleptička svojstva:

FERMOPLUS INTEGRATEUR je bogat na nezamjenjivim faktorima rasta, kao što su steroli i dugolančane masne kiseline koje pojačavaju selekcionirane aktivne kvasce tako da oni mogu lako prevladati indogenu mikrofloru. Također, snabdijeva kvasac sa svom potrebnom hranom proizvodeći vina s pojačanom aromatskom kompleksnošću.

Glavna primjena:

Upotrebljava se u moštovima siromašnima s hranjivim komponentama i za dobivanje vina s izraženijim intenzitetom arome. Poboljšava tradicionalno teške fermentacije.

Doziranje i način upotrebe:

45 g/hL ili 100 kg grožđa

Sastav: Pripravci ljuski kvasca, E 442 diamonijev fosfat, E 517 amonijev sulfat, E 375 tiamin hidroklorid.

I četvrto hranjivo je FERMOPLUS ECORCELL, fermentacijsko pomoćno sredstvo sastavljeno od stijenki stanica kvasaca koji su kao stanice inaktiviranih kvasaca tretirani enzimima, kako bi olakšali i time ubrzali potpunu i trenutnu opskrbu svih potrebnih hranjiva koji su potrebni kvascima. FERMOPLUS ECORCELL odlično je sredstvo za teške i spore fermentacije s visokim alkoholima ili gdje su otežani uvjeti kontrole temperature vrenja.



Svijet vina



Zahvaljujući upotrebi FERMOPLUS ECORCELL-a, u vinima se značajno poboljšavaju karakteristike obojanosti, rezultirajući živom žućkastom bojom kod bijelih vina ili kod crnih vina s lijepim ljubičastim nijansama, kada se vinifikacija provodila sa grožđem izraženih komponenti.

FERMOPLUS ECORCELL bogat je tvarima koje omogućuju preživljavanje kvasaca, kao što su steroli, koji stimulirajuće djeluju na proizvodnju specifičnih dugo lančanih masnih kiselina, kao što su oleinska i palmitinska kiselina. Nadalje, tu su i specifični vitamini koji stimuliraju porast stanica, a time i brojnost mikroflore kvasaca.

Glukani i manani koji se nalaze u staničnim stjenkama u FERMOPLUS ECORCELL-u adsorbiraju štetne, toksične komponente koje kvasci otpuštaju kada se nalaze u određenim metaboličkim stresnim situacijama. Isto tako, ubrzava iskorištenje preostalog šećera koji se potpuno na kraju razgradi. Stanične stijenke kvasaca ujedno i na sebe fiksiraju rezidue sredstava za zaštitu grožđa koji su moguće zaostali u grožđu, time čuvajući kvalitetu konačnog proizvoda, vina.

FERMOPLUS ECORCELL sudjeluje i u zaštiti membrana aktivnih stanica kvasaca od štetnog otapajućeg djelovanja alkohola etanola. FERMOPLUS ECORCELL na vinima ostavlja jedan ugodan trag u pojačavanju aroma, uvažavajući karakteristike određene sorte, te okusom vina postaju strukturalnija i kompleksnija. Svrha primjene je pospješivanje fermentacije u uvjetima otežane fermentacije.

Doziranje i način upotrebe
40 g/hl ili 100 kg proizvoda, dodaje se trećeg dana vrenja.

Sastav: Ekstrakt staničnih stijenki kvasca, E 442 diamonijev fosfat, kalijev kazeinat, enološki tanin, E 460 celuloza, pektolitički enzim, E 375 tiamin hidroklorid.

Srdačan pozdrav!
Hrvoje August.

