

Svijet vina

Poštovani partneri,

vrijeme berbe je već iza nas s izuzetkom dijela Slavonije i Dalmacije. Situacije koje smo predviđali u pogledu karaktera ove berbe su se uglavnom i ostvarile te smo zadovoljni s mogućnostima koje smo ponudili i koje su Vam koristile u realizaciji Vaših nastojanja za proizvodnjom sve kvalitetnijih i u pogledu troškova sve ekonomičnijih vina.

Sadašnja situacija ukazuje da u pojedinim vinifikacijama dolazi do prekida ili zastoja vrenja te pojave djelovanja bakterija koje uzrokuju porast hlapivih kiselina.

Firma AEB je razvila sredstva Lysocid, Ovozym i Fermoplus Ecorcell koja mogu riješiti nastale situacije, a i mi smo to provjerili u više navrata u brojnim vinarijama.

Ukoliko do ovakvih pojava dolazi i u Vašoj proizvodnji, stojimo Vam na raspolaganju s preporukom i savjetom!

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.

VRIJEME JE ZA PRETOKE I ŠKOLOVANJE MLADIH VINA

Mlada vina polako proviru do kraja i sve više nam dolaze do izražaja rezultati našega rada u vinogradima i podrumima tijekom fermentacija. Svjedoci smo da godina koja je sada već iza nas nije bila najidealnija te uz većinu jako lijepih ali ne prearomatičnih bijelih i dobro obojanih taninski bogatih crnih vina sve više dolaze do izražaja pojavnosti poput usporenih ili zastalih fermentacija, oksidacije mladih vina i povećani sadržaj hlapivih kiselina kao rezultat rada bakterija na grožđu i u moštu. Više je razloga nastanku ovih događanja, od izrazito nepovoljnih temperaturnih uvjeta dozrijevanja, malim ili uopće nikakvim količinama oborina, prekasna zaštita u vinogradima protiv različitih bolesti (npr. uporaba botriticida), visoke temperature u podrumima tijekom primarne prerade i fermentacije, manjak korištenja različitih antioksidanasa te slaba mikrobiološka inhibicija divlje flore.

Vinari koji se nalaze u situaciji da je zbog nekog od gore spomenutih čimbenika došlo do usporavanja odnosno zaustavljanja fermentacije i/ili povećanja sadržaja hlapivih kiselina kao rezultata bakterijske aktivnosti trebali bi prionuti u što brže rješavanje tih problema. Ovaj put bismo Vas izvjestili o nekoliko proizvoda kojima bismo mogli doskočiti ovakvim problemima.

Naime, tvrtka AEB je proizvela jedno izuzetno sredstvo za dohranu kvasca u usporenoj fermentaciji, odnosno u refermentaciji pod imenom FERMOPLUS ECORCELL.

FERMOPLUS ECORCELL je fermentacijsko pomoćno sredstvo sastavljeno od stjenki 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. Odlično je sredstvo za teške i spore fermentacije sa visokim alkoholima ili gdje su otežani uvjeti kontrole temperature vrenja.

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 mikroflora kvasaca.



Svijet vina



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 na kraju potpuno razgradi. Stanične stjenke kvasaca ujedno i na sebe fiksiraju rezidue sredstava za zaštitu grožđa koji su moguće zaostali u grožđu, time čuvajući kvalitetu konačnog proizvoda, 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 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.

DOZIRANJE I NAČIN UPOTREBE

40 g/hl ili 100 kg proizvoda.

Kod mladih vina u kojima je usporena fermentacija ili je potpuno stala, a uočena je pojava porasta sadržaja hlapivih kiselina pod utjecajem bakterija preporučamo unos dva preparata; OVOZYM i LYSOCID W.

Kod mladih vina koja još polako doviru preporučali bismo LYSOCID W, 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 potire pozitivne bakterije, sprječavajući razvoj malolaktične fermentacije (MLF) u boci.



Svijet vina

UPOTREBA LYSOCIDA W

PRIMJENA	DOZIRANJE (g/hL)
za sprječavanje razvoja bakterija u moštovima	20-50
za sprječavanje nepoželjnih malolaktičnih fermentacija	50
za vina sa 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

NAČIN PRIMJENE

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

Nakon dodatka LYSOCID W poželjno je potvrditi bjelačevinsku stabilnost i intervenirati, eventualno, s obradom bentonitom.

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

DOZIRANJE

10-50 g/hL

A kod mladih vina gdje je završila alkoholna fermentacija preporučili bismo OVOZYM, sredstvo za bistrenje 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 gnijiljenja, u bistrenju vina i octeva s većim sadržajem bakterija, kao i vina kod kojih se želi prepriječiti malolaktična fermentacija.

Kod moštova iz grožđa napadnutog kiselinom gnijiljenja, OVOZYM inhibira razvoj bakterija, smanjujući opasnost od razvoja hlapivih kiselina u prvoj fazi obrade. Uslijed njegovog velikog kapaciteta bistrenja i mogućnošću da potpuno odstrani (u kombinaciji sa Kieselsolom), povećanu količinu zamućenja u suspenziji, uobičajeno prisutnih u moštu, tako i onemogućavajući 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 sa povišenim sadržajem bakterija: 50 g/hl

Za sprječavanje malolaktične fermentacije: 100 g/hl

Za omekšavanje vina: 20 - 40 g/hl

Srdačan pozdrav!
Hrvoje August.

