

Svijet vina

Poštovani partneri,

Ovogodišnja berba, uz sve probleme tijekom ove vinogradarske godine, rezultirala je mladim vinima koja će uz ustrajnu pažnju u čuvanju i školovanju vina dati vina primjerene kvalitete.

Zahtjevi tržišta za svježim, aromatičnim i vinima postojane boje, kako svijetlo žuto-zelene kod bijelih vina tako i blistavo ružičaste kod rose vina te kod crvenih vina rubinsko crvene boje bez smeđih i narančastih tonova, postavljaju pred enologe i vinare potrebu zaštite vina u osjetljivim postupcima pretoka i uopće manipulacije s vinima.

U cilju postizanja ovih rezultata firma AEB je razvila proizvode, koji su se potvrdili i u našoj enološkoj praksi, a omogućuju efikasnu zaštitu svježine arome i boje vina. U našoj višegodišnjoj praksi primjena Gallovit C, Biocatalasi i Ellagitan chene, polučila je sjajne rezultate.

U očekivanju Vašega uspješnoga čuvanja i školovanja vina uvijek Vam stojimo na raspolaganju za Vaše upite!

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.

ČUVANJE AROMA I BOJA U MLADIM VINIMA

U zadnjem broju našeg newslettera načeli smo temu školovanja, čuvanja vina. Spominjali smo metode strukturiranja i školovanja vina oplemenjivanjem mladih vina uz pomoć staničnih stijenki kvasaca, kao i uporabe enoloških pomagala za postizanje što boljeg učinka školovanja vina u sur lie metodi. Nastavak na te metode školovanja bile bi logične: očuvanje postignutog aromatskog profila kao i zaštita svježih svjetlo žuto-zelenih tonova u bijelim vinima, kao i intenzivne rubinske boje kod crnih vina.

Naime, poznato nam je da uslijed opetovanih pretoka pogotovo kod mladih crnih vina koji su uvelike potrebni radi ozračavanja vina, sprječavanja reduktivnih pojava kao i izgradnje odnosno strukturiranja i omekšavanja tanina može doći i do neželjenih pojava degradacije boje i gubitka aroma u vinima koja prethodno nisu dovoljno kapacitirana za prihvrat kisika. Kod bijelih vina takve nepoželjne pojave još su izraženije stoga je vrlo važno da mlada vina pripremimo i zaštitimo.

U svrhu toga predstavili bismo Vam tri enološka rješenja koja je tvrtka AEB pripremila u svrhu zaštite boja i aroma kao i uklanjanja nepoželjnih mirisnih i okusnih nota i osvježavanja mladih vina.

Prvo sredstvo je BIOCATALASI. Enološko sredstvo za bistrenje, bez aditiva, potpuno na osnovi tehnoloških pomoćnih sredstava koja djeluju sinergijski. Harmonizira obrađena vina i daje im stabilnost na oksidaciju sa samo jednom obradom. Pojačava organoleptička svojstva kako zaokruživanjem okusa i boje tako i bukea. Kroz sinergiju njegovih sastojaka poboljšava organoleptički profil obrađenih vina. Prisutnost velike količine albumina iz jajeta unapređuje mekoću vina.

Kombinirajući aktivitet kalijevo 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. Ispoljava specifični adsorpcijski učinak na katehine i proantocijanidine koji su tvari odgovorne za kromatsko i organoleptičko starenje vina.

Doziranje u vinima: 15 - 100 g/hL



Svijet vina



Drugo sredstvo je GALOVIT C. Formulacija sastavljena od galatanina i askorbinske kiseline pripravljena za školovanje vina. Može se koristiti prije ili tijekom postupaka u podrumu u kojima postoji mogućnost izlaganja vina kisiku. Posebno pripremljen proizvod i njegova kvaliteta garantiraju da neće doći do otpuštanja nikakvih žutih nota u vino, dapače njegova svojstva će štititi vino od gubitka ugodne i svježije boje.

Sinergija između askorbinske kiseline i galatanina stvara uvjete za trenutnu zaštitu vina od molekula kisika vežući isti na slijedeći način: kisik u vinu trenutno se veže na askorbinsku kiselinu koja oksidira u dehidroaskorbinsku kiselinu, koja se potom veže s galataninom koji oksidira i generira askorbinsku kiselinu iz dehidro askorbinske kiseline. Na ovaj način galatinin djeluje kao spremnik za kisik koji se onda degradira pomoću proantocijanidina prirodno prisutnima u vinu.

GALLOVIT C ne sadrži sumporni dioksid odnosno ne sadrži kalijev metabisulfit te time ne povećava sadržaj SO_2 u vinu. Zahvaljujući njegovim karakteristikama može se koristiti svaki puta kada se mora smanjiti unošenje SO_2 u vino ili kad je sadržaj SO_2 već dostigao visoku koncentraciju.

Doziranje je od 5 do 25 g/hL.

I treće sredstvo koje bismo ovaj put predstavili je ELLAGITAN CHENE. Visoko vrijedan elagitanin ekstrahiran iz vodom namočenog drveta hrasta, pri optimalnim temperaturama. Ovim načinom dobivanja tanina, očuvane su fine čestice koje se potom suše u atomizerima.

ELLAGITAN CHENE daje vinu etanale koji su ključni za stvaranje veza između antocijana i proantocijanidina i uspješno veže slobodne radikale koji uzrokuju u vinu oksidaciju. Nadalje, ELLAGITAN CHENE djelomično djeluje i na stabilizaciju boje, smanjuje oporost te čuva i pojačava sortne aromatske odlike bez jačeg naglašavanja drvenastih tonova.

ELLAGITAN CHENE se može koristiti pri kraju fermentacije kao i tijekom svakog pretoka. Ukoliko se koristi tijekom školovanja vina, vinima namijenjenima za dugo odležavanje daje stabilnost, zahvaljujući njegovoj sposobnosti da veže slobodni kisik.

Doziranje kod svakog pretoka od 5 do ukupno 60 g/hL.

Za sve daljnje upite stojimo Vam na raspolaganju.

Srdačan pozdrav!
Hrvoje August.

