

# Svijet vina

Poštovani partneri,

nadamo se da je sadržaj prvoga broja pobudio Vašu pažnju i da će Vam biti od koristi u praktičnom radu te da smo kod uputstva za postizanje prevladavanja selekcioniranoga kvasca ukazali da se bolji rezultat može postići i bez dodatnih troškova.

Iz posjeta Vašim podrumima i vinarijama uočili smo kako Vam, posebno u današnje vrijeme svaki dodatni trošak predstavlja veliko opterećenje.

Nažalost, ovogodišnje nepovoljne vremenske prilike, bolje rečeno neprilike, uzrokuju Vam dodatne troškove vezane uz pojavu bolesti u vinogradu uzrokovanе djelovanjem pljesni Botrytis Cinerea.

Višestruko nepovoljno djelovanje ove pljesni na mošt i vino ugrožava Vaše napore za dobivanjem vina visoke kvalitete.

Firma AEB razvila je niz proizvoda, koje smo i mi uspješno primjenjivali u Hrvatskoj, kojima se mogu ukloniti ili ublažiti ove negativnosti.

Iz priloženih stručnih informacija vidjeti ćete kako se uspješno boriti s ovim problemom.

U pogledu eventualne potrebe za uporabom tih sredstava i eliminiranja negativnih posljedica djelovanja pljesni Botrytis Cinerea molimo Vas da nas kontaktirate kako bi Vam predložili najbolje rješenje.

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

## POMOĆNA TEHNOLOŠKA SREDSTVA ZA BORBU PROTIV BOTRYTISA

Tijekom nekoliko zadnjih tjedana svjedoci smo sve nepovoljnijih vremenskih uvjeta za dozrijevanje grožđa te sve veće pojave bolesti, posebice mislimo na sivu pljesan (Botrytis cinerea).

Siva pljesan je bolest koja izaziva sivu trulež bobica odnosno čitavih grozdova. U našim klimatskim prilikama, naročito u području plantažnih vinograda istočne Slavonije i Srijema, predstavlja glavni problem uzgoja vinove loze, odnosno primarni faktor koji smanjuje kvalitetu i kvantitetu berbe.

AEB Group je iz tih razloga pripremio nekoliko proizvoda kao i načina obrade grožđa i mošta, koji nam uvelike pomažu da, što je više moguće inhibiramo neželjene pojave koje nam donosi siva pljesan na grožđu a koje se onda preko mošta sele u vino; nedostatak dušika u ishrani kvasca, negativno djelovanje enzima lakaze – polifenol oksidaze koji stvara siva pljesan, pojava kisele truleži...).

### ANTIBOTRYTIS VARIETAL

Za obradu moštева bijelih i sorti za rose kojem je 10 % grožđa napadnuto sa sivom pljesni dodaje se 30-100 g/hl ovog proizvoda. Na osnovi kalijevog kazeinata. Kalijev kazeinat ima dvostruku ulogu: on djeluje kao helirajuće sredstvo koje veže i uklanja bakar koji je potreban lakazi da djeluje i također adsorbira oksidirane polifenole u koloidnim kompleksima koje se nastavno talože s bentonitom. Posebni sadržaj stjenki stanica kvasca, koji se upotrebljava, ima visoki sadržaj lipida što omogućuje vezanje hlapivih spojeva proizvedenih od "BOTRYTIS CINEREA" i tako spriječavajući pojavu neugodnih mirisa i sačuvajući aromatske karakteristike varijeteta.

U konačnici se sprječava, od ranih faza, oksidacija uzrokovana lakazom i učinkovito otklanja okisidirane katehine i proantocijanidine.



# Svijet vina



## ANTIBOTRYTIS ROUGE

Za obradu mošteva crvenih sorti čime se postiže uklanjanje i zaustavljanje negativnih učinaka sive pljesni kao i poboljšanje aromatskih nota i boje vina. Na osnovi tanina i sadržaja stijenki stanica kvasca.

Napad botrytis-a na crveno grožđe uzrokuje razgradnju sadržaja polifenola u crvenom vinu i izlaze vino snažnoj oksidaciji sa porastom narančastih nad tonova. "ANTIBOTRYTIS ROUGE" inhibira lakazu i ponovo uspostavlja ispravan sadržaj proantocijanidnih tanina, oboje direktnim dodatkom i zaštitnim djelovanjem uslijed primjene elagitanina koji, uslijed toga što se lako oksidiraju, djeluju kao štit. U isto vrijeme, aromatska svojstva su pojačana kroz smanjenje pljesnivih mirisa a poboljšana je i boja vina.

## ANTIBOTRYTIS MAX

Za moštove bijelih vina kod kojih je grožđe izuzetno napadnuto sivom pljesni. Na osnovi "PVPP", prikladan je za moštove dobivene iz bijelog grožđa koje je bilo značajno napadnuto botrytis-om. "PVPP" učinkovito uklanja polifenole izložene djelovanju lakaze, na taj način sprječavajući oksidaciju vina. Bentonit brzo taloži suspendirane krute tvari koje, jer sadrže djeliće botrytis-a, je teško istaložiti i uzrokuju da se pljesni rasprše u moštu za vrijeme drobljenja. Sadržaj stanica stijenki kvasca izvodi zadatok adsorbcije neželjenih mirisa i smanjuje visoki sadržaj acetaldehida koji prati ozbiljnu infekciju botrytis-om.

	kalijev kazeinat	tanini	PVPP	bentonit	sadržaj stijenke stanice kvasca
ANTIBOTRYTIS VARIETAL	+	-	-	+	+
ANTIBOTRYTIS ROUGE	-	+	-	-	+
ANTIBOTRYTIS MAX	-	-	+	+	+



# Svijet vina

Nadalje preporuke za obradu mošta dobivenog od grožđa napadnutog sivom pljesni:

## ZA BIJELA VINA

### Na grožđu

20 g "AROMAX"-a na 100 kg, za vezivanje otopljenog kisika i sprječavanje razvoja octenih bakterija.

20-30 g/ "FERMOTAN BLANC" na 100 kg, radi inhibiranja djelovanja lakaze.

### U vrenju

Udvostručiti doziranje selekcioniranog kvasca, da bi se smanjio razvoj indogene mikroflore i neutraliziralo antifermentativno djelovanje botricina sintetiziranog "BOTRYTIS"-om.

10-20 g "FERMOPLUS STARTER" na 100 kg da bi se osigurala uobičajena fermentacija, snabdjevanjem tiamina i dušikovih spojeva koji su u potpunosti razgrađeni djelovanjem "BOTRYTIS CINEREA" i uzrokuju teškoće u vrenju mošta.

100-120 g/hl "BATTONAGE PLUS ELEVAGE" da bi se održala antioksidativna zaštita i nakon završetka vrenja.

## ZA CRVENA VINA

### Na grožđu

20 g "AROMAX" na 100 kg, da bi se vezao otopljeni kisik i spriječio razvoj octenih bakterija.

30-40 g "FERMOTAN ANTIBOTRYTIS" na 100 kg, da bi se zaustavilo djelovanje lakaze.

### Za vrijeme maceracije

Udvostručiti doziranje selekcioniranog kvasca, kako bi se snizio razvoj indogene mikroflore i spriječilo antifermentativno djelovanje botriticina sintetiziranog od "BOTRYTIS"-a.

10-20 g/hl "FERMOPLUS STARTER" da bi se unijelo tiamina i dušikovih spojeva, koji su u potpunosti razgrađeni napadom "BOTRYTIS CINEREA" uzrokujući poteškoće u vrenju mošta.

2-3 g/hl "ENDOZYM ROUGE", za skraćenje vremena maceracije.

30-60 g/hl "BATTONAGE PLUS" radi poboljšanja koloidne strukture i punoće okusa i "tijela" vina.

