

Svijet vina

Poštovani partneri,

uvidom u stanje vina u brojnim podrumima dobili smo informacije o trenutnim problemima s kojima se susreću vinari i enolozi. U mnogim slučajevima uočen je kako nedostatak tako i daljnji pad kiselina, jednako kod mladih bijelih i crnih vina.

Također, uočeni su i brojni slučajevi oksidacija, sa svim neželjenim posljedicama, jednako u bijelim i crnim mladim, ali ponajviše u starim vinima.

Da bi omogućila rješavanje ovih problema firma AEB je razvila grupu proizvoda pod nazivom "Mixacid" koji omogućuju precizno i dugotrajno podešavanje ukupne kiselosti vina.

Kombinacijom kiselina koje su prirodni sastojak vina: vinske, jabučne i mliječne kiseline, postiže se uz stabilnost, svježina i harmonija okusa vina.

U pogledu sprječavanja i uklanjanja posljedica oksidacije vina, firma AEB je proizvela proizvod pod nazivom Polygel W.

Primjenom Polygel W, bilo u tankovima ili u toku filtracije, postiže se produljenje svježine, odnosno uklanjanje oksidiranih spojeva te time povratak svježine vina.

U želji da Vam ovim informacijama ukažemo na mogućnosti očuvanja užitnosti Vašega proizvoda želimo Vama i Vašim obiteljima Sretan Božić!

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.

DOKISELJAVANJE I UKLANJANJE OKSIDACIJE

Prošli puta smo Vas informirali o očuvanju aromatike i boje vina u školovanju. Nekako logično, nastavlja se tema o korekciji odnosno održavanju pozitivnog stanja kiselosti vina, kao i uklanjanju mogućih nepoželjnih pojava uslijed oksidativnih promjena na vinu. Svjedoci smo da vina proizašla iz berbe 2011. uvelike pate od manjka kiselina, aroma i općenitoj neharmoničnosti.

Danas nam je poznato da je kiselinski profil vina jedan od najvažnijih elemenata koji doprinosi karakterizaciji i harmonizaciji vina. Kada je razina kiseline dovoljno visoka vina djeluju svježije, cvjetno, dužeg trajanja, ali isto tako i agresivno, citronasto ako kiselinski sadržaj nije dovoljno u harmoniji ili nedovoljno izbalansiran malom prisutnošću elegantnih tanina.

U vinima u kojima je razina kiseline manja okus je u pravilu slab, bljutav, ravan, bez snage, neadekvatan; vina lako oksidiraju i imaju kratak rok trajanja. Iz ovih praktičnih razloga, korekcija kiselina ima glavnu ulogu u definiranju okusa vina. Na tragu novih EU regulacija (606/10.07.2009.) unutar zemalja Europske Unije odobrena je uporaba jabučne i mliječne kiseline kao i njihove racemične forme kako bi se povećala ukupna kiselost vina. Odobrenje od strane mjerodavnih tijela EU donijelo je ključnu inovativnost u enološkom svijetu i omogućila je da se jednostavno zaobiđu tehnički nedostaci uzrokovani dodavanjem vinske kiseline. Odobreni način rada stvorio je uvjete da se dokiseljavanje može izvršiti na moštovima u maksimalnoj dozi od 20 meq ili na vinima do 33 meq. Na tragu iste regulative tvrtka AEB je pripremila nekoliko vrlo inovativnih proizvoda iz palete MIXACID kojima je omogućila vinarima da odaberu pravu kombinaciju kiselina za dokiseljavanje svojih moštova i vina.

MIXACID je mješavina kiselina, proizvod za dokiseljavanje moštova i vina. Formulacije MIXACID bazirane na jabučnoj, mliječnoj i vinskoj kiselini pojačavaju zaokruženost vina izbjegavajući pojavu stršenja kiseline zbog povećanog sadržaja samo jedne od njih. Ova mješavina je savršeno izbalansirana i ima karakteristiku održavanja vina mlađim i svježijim na duži vremenski period pojačavajući antioksidativni potencijal vina snižavajući pH vina.



Svijet vina

MIXACID sada dolazi u slijedećim formulacijama:

MIXACID LM – mješavina mliječne i jabučne kiseline

MIXACID TLM – mješavina mliječne, jabučne i vinske kiseline

MIXACID TL – mješavina vinske i mliječne kiseline

MIXACID TM – mješavina vinske i jabučne kiseline

UPORABA U VINIMA

Trenutno zakonodavstvo dopušta u vinima količinski veći sadržaj kiseline za dokiseljavanje u vinima, 33 meq /L u odnosu na 20 meq/L u moštovima. Postfermentativne intervencije u vino dakako ne uključuju sve one pozitivne strane i prednosti koje postižemo djelovanjem na mošt, ali i dalje ima značajnu ulogu u konačnom izračunu ukupne kiselosti kako je prethodno došlo do taloženja vinske kiseline kroz tartarate. Kako se ne bi stvarala daljnja nestabilnost vina sa značajnim gubitkom kiseline, evidentno je da uporaba vinske kiseline nije preporučljiva. Nadalje uporaba samih kiselina trebala bi se izbjeći zbog moguće pojave stršenja istih odnosno neuravnoteženosti kod kušanja. Čak i u ovakvim slučajevima uporaba MIXACID je najjednostavnije i najpraktičnije rješenje omogućavajući enologu da se koncentrira na ključne parametre kao što su faze prerade i fermentacije kada i gdje intervenirati i ukupna količina kiseline koja se treba uporabiti.

Uporaba MIXACID TLM pokazuje da je ukupna kiselost i stabilnost prirodne vinske kiseline veća nego kada se dodaje samo vinska kiselina za čak 30 %, zahvaljujući sinergiji tri kiseline koje sačinjavaju ovaj proizvod.

MIXACID TL je mješavina vinske i mliječne kiseline i pokazala se idealna za dokiseljavanje mladih crnih vina pri kraju fermentacije i u bijela vina. Uz povećanje ukupne kiselosti daje zaokruženost i pojačava intenzitet aroma.

MIXACID TM je mješavina vinske i jabučne kiseline idealna za dokiseljavanje moštova i vina kojima je potrebna veća ukupna kiselost i koja ne smiju izgubiti kiselinsku svježinu.

PRIMJENA

Dodati direktno u mošt ili vino Venturijevom cijevi ili pumpom za doziranje. Masu treba dobro promiješati nakon dodavanja proizvoda.



Svijet vina

DOZIRANJE - primjer

1ml/L MIXACID LM daje 10 meq/L.

Maksimalne doze za moštve su 2 ml/L, odnosno za vino 3,3 ml/L.

2 ml/L, dozvoljeni maksimum za mošt, daje povećanje kiselosti koje je jednako onome dodatka 1,5 g/l vinske kiseline.

3,33 ml/L, dozvoljeni maksimum za vino, daje povećanje kiselosti koje je jednako onome dodatka 2,5 g/l vinske kiseline.

Drugi proizvod koji Vam želimo prezentirati je POLYGEL W, pomoćno filtracijsko sredstvo koje se sastoji od PVPP visoke molekularne mase i gel silicija izvanredno velike kontaktne površine. Naime, ovaj proizvod je nastao kao pomoćno sredstvo za izvanredne filtracije u svrhu dobivanja izuzetno lijepih, zdravih i svježih vina. Daljnjom primjenom POLYGEL W, uočeno je da se postižu izuzetni rezultati u fazama bistrenja odnosno osvježavanja vina (boje, arome, mirisa) i uklanjanja nepoželjnih oksidativnih promjena. Prije svega POLYGEL W značajno poboljšava filtraciju vina dajući im posebno u slučaju bijelih i rose vina, bolje karakteristike boje, mirisa i arome.

U stvari, pored jasnog poboljšanja rezultata filtracije, POLYGEL W proizvodi, zahvaljujući PVPP - komponenti, vrlo stabilne spojeve s polifenolnim supstancama vina. Djelovanje se očituje kroz adsorpciju jednostavnih polifenola, katehina, leukoantocijanina, polimeriziranih antocijanina i tanina, upotpunjavajući izvanredno uobičajeno adsorpciono djelovanje tradicionalnih pomoćnih filtracijskih sredstava. Povećana količina polifenolnih supstanci dovodi, u njihovom prirodnom razvoju, do oksidacije, značajne promjene boje koja iz slamnato-žute, se prvo razvija u zlatno-žutu i eventualno u izrazito jantarno-žutu. Istovremeno progresivno dolazi do nestanka mirisa i pogoršavanja okusa do sveukupne maderizacije vina. Uklanjanjem tih polifenolnih supstanci POLYGEL W sprječava takvu degradaciju i čini tako obrađena vina izvanredno stabilnima.

Filtracija s POLYGEL W omogućuje očuvavanje tipičnih svojstava obrađenog vina. POLYGEL W se primjenjuje kao uobičajeno pomoćno filtracijsko sredstvo, tako da se miješa u dozir posudi s ostalim pomoćnim filtracijskim sredstvima.

DOZIRANJE

od 5 do 40 g/hL



Svijet vina

PREDNOSTI UPORABE POLYGEL W

- Omogućuje postizanje izvanrednog stupnja bistroće
- Djeluje i kod niskih temperatura
- Razdioba POLYGEL W na filtracijskoj površini je bolja u usporedbi s primjenom samog PVPP-a. To se postiže prisutnošću gela silicija u sastavu POLYGEL W
- Poboljšava boju, miris, aromu i okus
- Reducira sadržaj otopljenog kisika u boci
- Omogućuje upotrebu manjih količina pomoćnih filtracijskih sredstava i sredstava za sprječavanje oksidacije
- Ne ostavlja nikakvih ostataka u vinu

SASTAV

Polivinilpirolidon (PVPP) visoke molekulske mase u kombinaciji s gelom silicija velike površine.

Sa željom da ćemo Vam ovim informacijama pomoći u postizanju i održavanju ugodnih i zdravih vina za sve druge upite stojimo Vam na raspolaganju.

Sretan Božić!
Hrvoje August.

