

# Svijet vina

Poštovani partneri,

iako smo u blagdanskom okružju ipak se skrbljenje o vinu niti tada ne prekida.

Uz lijepi potencijal vina ove berbe uočili smo da se kod pojedinih vina može uočiti disharmonija između arome, sadržaja alkohola i punoće okusa. U svrhu postizanja izraženije harmonije vina predlažemo Vam primjenu taninskoga pripravka Protan Pepin kojega je razvila firma AEB i kojega uspješno primjenjujemo već nekoliko godina. U pogledu trpkosti i "tvrdoće" pojedinih vina, naročito crnih, imamo odlična iskustva s bistrenjem vina uporabom sredstva Ovogel kojega proizvodi firma AEB.

Ukoliko imate dodatna pitanja u pogledu primjene ovih sredstava javite nam se, a također možemo tretirati uzorke Vaših vina te Vam pomoći na osnovi laboratorijskih testova kod donošenja konačne odluke.

Uz uspješno školovanje Vaših vina želimo Vam Sretnu i uspješnu Novu 2012.-u godinu.

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.

## STRUKTURIRANJE I OMEKŠAVANJE VINA

Nekako nam se čini da nije naodmet podsjetiti se na probleme ili manjkavosti s kojima se susrećemo ove godine u mladim vinim u školovanju. U nekoliko naših zadnjih newslettera pisali smo o nekima od problema i načinima kako da iste anuliramo i riješimo. Ovaj put rekli bismo nešto više o ciljanom postizanju bolje strukture vina čime aktivno djelujemo na bolju harmonizaciju. Naime, svjedoci smo da mnoga, pogotovo bijela vina ove godine „pate“ od povišenog sadržaja alkohola, manjka aroma, ali i manjka tijela odnosno strukture te time i lošijom harmonijom.

Za djelovanje u pravcu izgradnje strukture i bolje harmonizacije vina tvrtka AEB pripremila je pripravak pod nazivom PROTAN PEPIN. To je tanin proantocijanidin ekstrahiran iz koštice bijelog grožđa (sorta Chardonnay) upotrebom najnovijih postupaka koji dozvoljavaju kontroliranje polimerizacije proantocijanidina. Prednost ovog tanina je da veže povišenu količinu kisika i time djelotvorno stabilizira boju vina i istovremeno pojačava njegovu otpornost na oksidaciju. Povećana reaktivnost PROTAN PEPIN s antocijanima osniva se na tvarima koji stabiliziraju boju i istovremeno povećavaju ukupnu taninsku strukturu vina. Nadalje, on upotpunjuje potpuno prirodno sadržaj polifenola u vinu i omogućava poboljšavanje sazrijevanja.

Radi svojih svojstava PROTAN PEPIN je naročito prikladan za stabilizaciju boje u bijelim i crnim vinima, poboljšanje ukupne taninske strukture vina, poboljšanje stabilnosti vina na oksidaciju i stabilizaciju bjelančevina u bijelim i crnim vinima.

Doziranje je od 2 – 25 g/hl ovisno o tipu vina i učinka primijenjene tehnologije. Dobro je izvršiti prethodnu probu.

Što se tiče poboljšane harmonizacije crnih vina, a time i uklanjanje grubih zelenih tanina odnosno senzacija trpkosti i neuglađenosti vina te pojačavanja zaokruženosti predstavili bismo Vam proizvod tvrtke AEB pod nazivom OVOGEL.



# Svijet vina



OVOGEL je bjelančevinasto sredstvo za bistrenje vina poglavito crnih, koje omogućava uklanjanje značajnih količina tanina, gorkih i astrigentnih polifenola iz vina. Time se svrstava u jedno od najprikladnijih bistrila za crvena vina jer budući da je izrađen od vrlo čistih i prirodnih sirovina ne mijenja niti najmanje aromu obrađenih proizvoda. Nadalje, povezujući se s taninima koji su rezultat produžene maceracije odnosno „kuhanja na dropu“, omekšava vina, bez pojavnosti „ispražnjavanja“ okusa vina, u potpunosti gradeći njihovu finoću. OVOGEL se povezuje naročito s visoko polimeriziranim polifenolima koji mogu negativno djelovati na organoleptička svojstva vina i također se mogu kasnije istaložiti u boci.

Obradom vina s ovim proizvodom postiže se ubrzavanje starenja vina, koja se spremaju za dugotrajno odležavanje, i tako se omogućava raniji izlazak na tržište. Njega je moguće i uspješno primjeniti i za poboljšanje okusnog balansa bijelih vina koja su ili bila podvrgnuta iscrpnoj maceraciji ili su posebno bogata prirodnim taninima. Omekšava bijela vina koja su bila fermentirana, refermentirana ili držana dugo vrijeme u barrique ili drvenim posudama, eliminirajući suvišak tanina koji daju tvrdoću, astrigentnost ili grubost.

OVOGEL se dakle naročito preporuča za obradu crnih vina koja trebaju stariti u boci, vina za ranije sazrijevanje i potrošnju, za obradu bijelih vina bogatih taninima i za obradu barrique bijelih vina.

Doziranje je za bijela i crna vina bogata taninima od 10 do 30 g/hl, za barrique bijela vina od 5 do 10 g/hl.

Kao jednostavno pravilo, jedan dio OVOGEL-a povezuje se s dva dijela tanina. Kod obrade bijelih vina je preporučljivo slijediti bistrenje s deproteinizirajućom obradom s bentonitom da bi se izbjegla bilo kakva pojava prebistrenja.

Za sva detaljnija pitanja stojimo Vam na raspolaganju.

S početkom Nove 2012. godine želimo Vam puno uspjeha u radu i izvrsnih vina.

Hrvoje August

