

# Svijet vina

Poštovani partneri,

već smo dobrano ušli u 2012. godinu, koja će kako izgleda također biti hirovita i vrlo nezahvalna u pogledu vremenskih uvjeta, što se već nažalost i očitovalo posljedicama smrzavanja vinove loze u nekim vinorodnim područjima.

Bilo kako, uskoro će početi i pripreme za novu berbu, preradu grožđa i vinifikaciju uz mogućnost izbora i novih postupaka i sredstava o čemu ćemo Vas na vrijeme obavjestiti.

Ovogodišnje održane izložbe i ocjenjivanja vina su pokazala da, usprkos nepovoljnim uvjetima u protekloj godini, naši vinari i enolozi mogu proizvesti odlična vina čemu je sigurno doprinjelo i uvođenje i primjena moderne tehnike i tehnologije.

U ovome broju upoznali bi Vas s mogućnošću primjene dva proizvoda firme AEB: Arabinol i ArabinolMultinstant, na osnovi gumi-arabike. Ova dva sredstva iskazuju kod primjene pozitivna svojstva u pogledu harmoniziranja okusa i punoće vina te stabilizacije boje kod crnih vina i sinergijsko povećanje aktivnosti stabilizatora vinske kiseline.

Naša višegodišnja iskustva su više nego pozitivna, a za sva daljnja pitanja stojimo Vam na raspolaganju.

Mnogo uspjeha u Vašem radu,

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

Hrvoje August, dipl. ing.

## ZAOKRUŽIVANJE VINA

Od zadnjeg puta kada smo Vam se obratili s nekoliko informacija vezanih uz školovanje vina prošlo je neko vrijeme i prateći stanje na terenu, možemo slobodno zaključiti da je berba 2011. bila poprilično teška, a i ova 2012. ne obećava da će biti jednostavna. Trenutna situacija u podrumima je takva, da je vinima potrebna pomoć u pripremi, zaokruživanju, „glancanju“ prije nego se napune u boce i daju na tržište.

Jedno enološko pomagalo koje uvelike pomaže enolozima u finalizaciji vina je slavna gumiarabika koja se koristi desetljećima, kako u prehrambenoj industriji tako i u vinarstvu. Jednostavnim riječnikom gumiarabika je smola *stabala acacia senegal* i *acacia seyal*. Gumiarabika služi kao ljepilo, stabilizator, fiksator i ugušćivač. Nakon sušenja zadržava sposobnost ponovnog topljenja u vodi.

Tvrtka AEB je vodeći svjetski proizvođač enoloških sredstava na bazi gumiarabike te je na bazi iste proizvela čitav niz proizvoda. Ovaj put izvjestili bismo Vas o dva proizvoda: ARABINOL i ARABINOL MULTINSTANT.

ARABINOL je stabilizator koloida, dobiven iz vrlo čiste gumi-arabike i limunske kiseline u stabiliziranoj čistoj otopini. ARABINOL se ponaša kao zaštitni koloid koji, omatajući čestice, inhibira njihovo povezivanje i povećavanje i daljnju flokulaciju i sedimentaciju nestabilnih koloida.

### Prednosti ARABINOLA

Kruta gumi-arabika često sadrži nečistoće u vidu ostataka bilja, zemlje i druge nečistoće, odgovorne za nastajanje obojene i mutne tekućine, koja je jedva prikladna za primjenu u enologiji jer može uzrokovati probleme u daljnjim postupcima filtracije. Iz tih razloga proizvodnja ARABINOL-a, specijalne enološke gumi-arabike povezane s limunskom kiselinom u stabiliziranoj, bistroj, vodenoj otopini koja se može dodati direktno u vino, sastoji se od tehnološkog postupka koji olakšava i poboljšava njezinu uporabu i primjenu.



**IREKS**

# Svijet vina



## **Stabilizacija obojenih tvari i polifenolnih spojeva**

U crvenim vinima izloženim niskoj temperaturi, posebno ako su vrlo mlada, ARABINOL predstavlja izvrsnu mjeru predstrožnosti protiv taloženja obojenih tvari. U vrlo crvenim vinima i "slatkim" filtratima, ARABINOL osigurava stabilnost intenziteta boje sprječavajući kontinuiranu precipitaciju obojenih tvari koja je posljedica pada temperature ili oksidativnih procesa.

U obogaćenim vinima kao što su Vermouth, Porto, Jerez itd. ARABINOL se dodaje u postupku otakanja kako bi se spriječilo zamućenje uzrokovano oksidacijom.

## **Pojačavanje antitartartnog djelovanja u kombinaciji sa metavinskom kiselinom ili NEW CELL-om (CMC)**

ARABINOL se može upotrebljavati s metavinskom kiselinom ili CMC-om jer poboljšava antitartaratno djelovanje.

Aktivnost ARABINOL-a je slična djelovanju metavinske kiseline i CMC jer se suprostavlja povećanju kristala tartarata.

## **Sprječavanje nastajanja taloga željeza**

Limunska kiselina, sadržana u ARABINOL-u, veže se s ionima željeza i stvara topive kompleksne spojeve, tako pojačavajući djelovanje gumi-arabike na sprječavanje stvaranja taloga. Sinergično djelovanje ovih dviju komponenata omogućava stabiliziranje željeza u dugom vremenskom periodu, sprječavanjem nastajanja koloidnog ferifosfata i flokuliranja kompleksnih slojeva željezo-antocijani koji su skloni oksidaciji.

## **Sprječavanje nastajanja taloga bakra i bjelančevina**

ARABINOL usporedno rješava probleme uzrokovane nastajanjem bjelančevinastog i bakrenog taloga u vinima. Djelujući kao zaštitni koloid, ARABINOL sprječava nestabilnost bjelančevinskih supstanci koje se mogu istaložiti pod uvjetima hladnoće i topline za vrijeme ljeta ili postupka pasterizacije. Slijedeći tome, ARABINOL također sprječava flokulaciju bakrenih koloida (kada sadržaj bakra nije iznad 1 mg/L).



**IREKS**

# Svijet vina

## Zaokruživanje okusa

Dodatkom ARABINOL-a postiže se značajno senzorsko poboljšanje obrađenog vina koje postaje mekše i polučuje osobito ugodan duboki baršunasti okus.

## NAČIN UPORABE

Dodatak ARABINOL-a mora se izvršiti na savršeno bistrom vinu, prije ili nakon završne filtracije. ARABINOL koji je vrlo bistar, ne začepljuje pore filtera, neovisno o njegovoj uporabi kod naplavne filtracije ili filtracije sa slojnicama, pa ako su one i sa sterilizirajućim djelovanjem.

**NIKAKVO BISTRENJE SE NE TREBA VRŠITI NAKON DODATKA ARABINOLA.**

Područja primjene	Doziranje (ml/hL)
Stabilizacija tartarata u vezi s metavinskom kiselinom ili CMC	10-30
Stabilizacija bakra - bjelančevina	30-50
Stabilizacija obojenih tvari	50-80
Sprječavanja taloga željeza	50-100
Za postizanje mekoće okusa	50-100



# Svijet vina

ARABINOL MULTINSTANT je stabilizator koloida nove generacije, dobiven, iz vrlo čiste gumi-arabike *Acacie senegal*. Zahvaljujući posebnom proizvodnom procesu proizvod je visoke čistoće i pet puta veće koncentracije u odnosu na slične proizvode na bazi gumi – arabike.

Njegova prednost je topivost u vodi i vinu te se stoga može dodati kao otopina par dana prije filtriranja te se time postiže optimalna reakcija s komponentama vina. Ne sadrži SO<sub>2</sub> ili neke druge konzervanse i sposoban je pojačati potencijale bijelih i crnih vina.

ARABINOL MULTINSTANT se ponaša kao zaštitni koloid koji, omatajući čestice, inhibira njihovo povezivanje i povećavanje i daljnju flokulaciju te sedimentaciju nestabilnih koloida. Posebno zaštićuje molekule zadužene za obojenje vina, odnosno održava ih stabilnima, omogućavajući odvijanje prirodnih procesa razvitka boja i sprječavajući stvaranje bakrenih i željeznih koloida.

ARABINOL MULTINSTANT reagira u kombinaciji s metatartarnom kiselinom ili CMC-om i pojačava njeno djelovanje, produžujući na taj način proces izoliranja tartaratnih kristala.

Zahvaljujući kompleksnoj polisaharidnoj prirodi, vina dobivaju punoću i harmoniju okusa zahvaljujući umjerenim kiselinama te omekšavanju oštih tanina.

U bijelim vinima, vinima u barrique bačvama i vinu dobivenom od prosušenih bobica, ARABINOL MULTINSTANT omekšava grubost takvih vina i omogućava da se vina otvore u svoj svojoj harmoniji okusa i aroma tipičnih za sortiment.

Način uporabe i područja primjene po istom principu kao i ARABINOL.

Za sve dodatne upite stojimo Vam na raspolaganju.

Hrvoje August, dipl. ing.

