

Svijet vina



Poštovani partneri,

kako su Vas u protekla dva mjeseca okupirali brojni poslovi u vinogradu i podrumu tako se nismo niti mi duže oglasili.

U tome periodu, pažnju ste nam skrenuli na dvije pojave koje su u posljednje vrijeme sve učestalije: "pinking" ili rozikanje vina i koloidna nestabilnost kod nižih temperatura čuvanja ubočenoga vina. Prva pojava je često vezana uz vina od sorti Sauvignon Blanc, Pinot sivi, Rajnski Riesling i druge koje imaju tanju pokožicu.

U razgovoru s gospođom Irenom Vrtarić, dipl.ing. (Agromeđimurje -Vinarski podrum) došli smo do informacija koje su potvrdile našu praksu da pojavu "pinking"-a u vinu eliminiramo upotrebom proizvoda AEB na bazi PVPP-a i kazeina (Polygel W, Biocatalasi, Micron96).

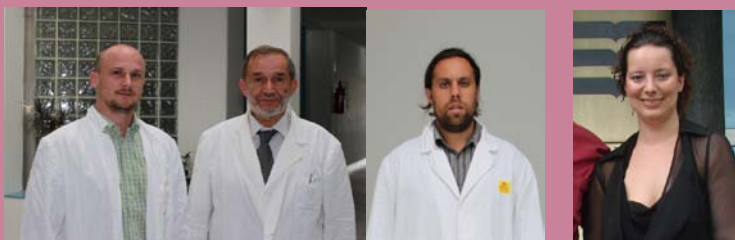
Druga pojava, termolabilne bjelančevine, uzrokuju probleme vinarima uslijed pojave bjeličastoga taloga u vinima koja se čuvaju kod niskih temperatura, usprkos obradi bentonitom i naizgled uspješne stabilizacije na proteine. Firma AEB savjetuje kako jednostavno uočiti, a i spriječiti neželjenu pojavu.

Prije nego li proučite uputstva koja Vam je pripremio ing. August, želio bih Vas upoznati da je od 01.05.2012. novi član našega tima Vedran Plichta, dipl.ing. te vjerujemo da ćete uskoro i od njega dobijati korisne savjete.

Mnogo uspjeha u Vašemu radu,

Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing.
 Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing.
 Stručni savjetnik: Vedran Plichta, dipl.ing.
 Tehnička urednica: mr. Mirna Cippico, dipl. oec.



Svijet vina



Hrvoje August, dipl. ing.

RJEŠAVANJE PINKINGA I TERMOLABILNIH BJELANČEVINA

Berba nam se bliži i ovo su zadnji trenuci za podijeliti nekoliko informacija koje su važnije za Vas u tijeku školovanja vina, jer već od idućeg našeg javljanja biti ćemo fokusirani na berbu 2012.

Naime, kao što je i rečeno, uočavamo po terenu dosta problema s proteinskom nestabilnošću (termolabilne bjelančevine) kao i pojavnost rozenja (pinkinga) vina. I jedna i druga pojava mogu prouzročiti podosta problema vinarima i potrebno ih je na vrijeme uočiti, spriječiti i ukloniti.

Prvo bismo se pozabavili pinkingom. Pinking je pojava nepoželjne roskasto bakrene boje uslijed djelovanja nepovoljnog utjecaja kisika na polifenolne komponente vina. Količina kisika koja se može nalaziti u moštu odnosno vinu ovisi o nekoliko faktora: klime, izloženosti grožđa suncu, prezrelosti grožđa, reduktivni uvjeti proizvodnje vina, oksidacija mošta, kontakt s pokožicom, kontakt s talogom i (ne)uporaba vitamina C. Kako bi se vina bolje „borila“ protiv pinkinga moraju biti dobro zaštićena antioksidansima na bazi sumpora i tanina, a ako ipak dođe do pojavnosti, problem se rješava uporabom PVPP-a i kazeina.

Tvrtka AEB za tu svrhu ima izvrstan proizvod POLYGEL W sredstvo koje se sastoji od PVPP-a visoke molekularne mase i gel silicija izvanredno velike kontaktne površine.

POLYGEL W značajno poboljšava vina dajući im, posebno u slučaju bijelih i rose vina, bolje karakteristike boje, mirisa i arome. Zahvaljujući PVPP - komponenti, stvara vrlo stabilne spojeve s polifenolnim supstancama vina.

Djelovanje POLYGEL W se očituje kroz adsorpciju jednostavnih polifenola, katehina, leukoantocijanina, polimeriziranih antocijanina i tanina. Povećana količina polifenolnih supstanci dovodi, u njihovom prirodnom razvoju, do oksidacije, značajne promjene boje koja se prvo iz slamnato-žute 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.

DOZIRANJE
10-40 g/hL



Svijet vina



Nadalje pinking možemo uklanjati i uporabom BIOCATALASI. BIOCATALASI je enološko sredstvo za bistrenje, bez aditiva, potpuno na osnovi tehnoloških pomoćnih sredstava koja djeluju sinergički. Harmonizira obrađena vina i daje im stabilnost na oksidaciju sa samo jednom obradom. Pojačava organoleptička svojstva kako zaokruživanjem okusa i boje, tako i bukea. Kombinirajući aktivitet kalijevog 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.

BIOCATALASI 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

Pinking možemo uklanjati i uporabom kazeina u obliku proizvoda MICRON 96. MICRON 96 je čisto bjelančevinasto sredstvo koje je mikronizirano i fizikalnim procesima prevedeno u vrlo topivi oblik za uporabu u enologiji, gdje daje optimalne rezultate. To je primjer posljednjeg razvoja u postizanju izvanredne topivosti u obradi kazeina.

MICRON 96 djeluje adsorbirajući oksidirane, nestabilne fenole ostavljajući nedernutim boje koje daju zelenkaste tonove. Na taj način značajno doprinose kemijskoj i organoleptičkoj stabilnosti obrađenog proizvoda.

Značajno smanjuje sadržaj željeza i bakra, koji su katalizatori oksidacije. Njegovo djelovanje je proporcionalno veće u moštovima i vinima sa većim količinama ovih metala i u slučaju željeza može čak ukloniti frakcije već u stanju oksidacije ili u kombinaciji s fosfatom koji se teško uklanjaju s ferocijanidom. U vinima i moštovima s visokim sadržajem metala MICRON 96 uklanja do 45% bakra i 60% željeza. Radi visoke oksidativne stabilnosti i poboljšanja organoleptičkih svojstava postignutih uporabom MICRON 96, vina koja su prerano ostarjela mogu se osvježiti bez gubljenja bilo koje poželjne karakteristike postignute kroz proces starenja.

DOZIRANJE:

U vinima - 20 - 100 g/hl - prema zahtjevima i potrebi, ako je potrebno i zajedno s ostalim sredstvima za bistrenje

U moštovima - 50 - 100 g/hl ostavljajući ga da djeluje za vrijeme cjelokupnog trajanja vrenja.

Svijet vina

Drugi problem koji se dosta javlja su termolabilne bjelančevine, njihova detekcija i uklanjanje.

Prvo bismo Vas podsjetili na jednostavan način detekcije istih pomoću tanina te stabilizaciju termolabilnih bjelančevina pomoću Bentograna i Protan Pepina:

1. PRIPREMI SE 10 % VODENA OTOPINA TANINA (ELAGITAN ILI TANISOUPLE).
2. U UZORAK VINA KOJE SE ISPITUJE, UKAPA SE 2 – 4 KAPI OTOPINE I DOBRO SE PROTRESE.
3. TRETIRANI UZORAK SE OKRENE PREMA IZVORU SVJETLA I VIZUALNOM METODOM KONTROLIRA POJAVNOST OPALESCENCIJE.
4. POJAVA OPALESCENCIJE OZNAČAVA NESTABILNOST VINA NA BJELANČEVINE.
5. VINO KOJE POKAZUJE BJELANČEVINASTU NESTABILNOST I NAKON TRETMANA BENTONITOM (50 g/hL), RASHLADI SE NA 0°C.
6. U TAKO RASHLAĐENO VINO DOBRO SE UMIJEŠA 1g/hL PROTAN PEPIN.
7. NAKON 2 – 4 DANA, VINO SE ZAGRIJE NA 15°C I GRUBO FILTRIRA (NAPLAVNI ILI FILTER SLOJNICE).
8. BJELANČEVINASTU STABILNOST PROVJERIMO UOBIČAJENIM METODAMA.



Svijet vina



BENTOGRAN je novi granulirani bentonit s visokom sposobnošću vlaženja i izvanredne čistoće, izuzetno lako se upotrebljava, zahvaljujući procesu dehidracije i sažimanja kojemu je podvrgnut u postupku proizvodnje.

BENTOGRAN je bentonit u granulama dijametra između 1000 - 2000 mikrona, boje slonove kosti. Forma granulata dozvoljava da se upotrebljava bez susretanja s problemima koji proističu iz praškaste forme i bez stvaranja neugodnosti i poteškoća osoblju koje je zaduženo za njegovo otapanje.

Bistrenje s BENTOGRAN-om je brzo i odvija se pod svim uvjetima. U momentu dodavanja gela bentonita vinu ili soku, zahvaljujući kiselosti medija, flokulacija i usporedno vezanje s proteinima i drugim pozitivno nabijenim suspendiranim česticama počinje se odmah odvijati. Nastali sediment je vrlo kompaktan.

BENTOGRAN se upotrebljava za bistrenje i stabilizaciju vina, octeva, voćnih sokova i destilata. U obradi moštova upotrebljava se, kako za primarno taloženje, tako i za vrijeme vrenja. Značajni učinak stabilizacije postiže se uporabom BENTOGRAN-a u toku vrenja, najviše zahvaljujući adsorpciji polifenol oksidaza koje su uvijek prisutne u moštovima, a naročito kod grožđa napadnutog botritisom. Rezultat toga je mogućnost dodavanja manjih količina sumpornog dioksida.

BENTOGRAN se uobičajeno ostavi namakati u 10 dijelova hladne vode stvarajući kremasti gel. Ako se žele pripremiti rjeđe suspenzije može se upotrijebiti i 15 dijelova vode.

BENTOGRAN se upotrebljava u dozama između 10-50 g/hL; veće doze se koriste kod vina s visokim sadržajem bjelančevina, svježe fermentiranih octeva i moštova.



Svijet vina



PROTAN PEPIN je tanin proantocijanidin ekstrahiran iz koštice bijelog grožđa upotrebom najnovijih postupaka koji dozvoljavaju kontroliranje polimerizacije proantocijanidina. U obliku mikrogranula ima izvanrednu topljivost u vinu.

PROTAN PEPIN veže povišenu količinu kisika i time djelotvorno stabilizira boju crvenih vina i istovremeno pojačava njegovu otpornost na oksidaciju.

Povećana reaktivnost PROTAN PEPIN sa antocijanima osniva se na tvarima koji stabiliziraju boju i istovremeno povećavaju ukupnu taninsku strukturu vina.

PROTAN PEPIN je tanin koji upotpunjuje potpuno prirodno sadržaj polifenola u vinu i omogućava poboljšavanje sazrijevanja.

PRIMJENA

Radi svojih svojstava PROTAN PEPIN je naročito prikladan za:

- stabilizaciju boje u crvenim vinima
- poboljšanje ukupne taninske strukture vina
- stabilnost vina na oksidaciju
- stabilizaciju vina na bjelančevine u bijelim i crvenim vinima

DOZIRANJE

Od 1 – 25 g/hl ovisno o tipu vina i učinka primijenjene tehnologije. Dobro je izvršiti prethodnu probu.

Za sve dodatne upite stojimo Vam na raspolaganju.

Hrvoje August, dipl. ing.

