

Svijet vina

Poštovani partneri,

vremenske prilike, bolje rečeno neprilike, ne idu u prilog očekivanjima dobre berbe. No i u toj situaciji, pa možda još i više radi toga, moguće je naći rješenja koja će omogućiti dobivanje najboljeg i najekonomičnijeg proizvoda iz sirovine kojom ćete raspolagati.

Kao i svake godine firma AEB je pripremila nova rješenja, a u ovome broju ćemo Vas upoznati s izvrsnim svojstvima dva nova suha aktivna selekcionirana vinska kvasca: Fermol Power i Fermol Elegance.

I u pogledu ishrane te poboljšanja aromatskih svojstava Vaših novih vina, ova će berba zahtjevati izbor kompleksnih hranjiva, a nova mogućnost je primjena: Fermoplus Alfa.

Srdačan pozdrav,

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.




IREKS

Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

PRIJEDLOZI ZA BERBU 2012.

Kako ispisujemo ove informacije tako nam stižu pozivi da je berba već počela. Poglavitito na Jadranu. Vremena za čekanje nema, stoga bismo Vas informirali o nekim novostima za koje smo uvjereni da bi mogle polučiti interes.

Naime, svi mi koji smo se bojali da bi ova godina mogla biti jednaka kao i berba 2011. ako ne i teža, očigledno smo bili u pravu. Vrijeme je jako nepovoljno, sušno, bez oborina s povišenim temperaturama. Prave zriobe niti nema već loza pati i gori. Pojavnost oksidativnih promjena već u bobicama biti će intenzivna posebno u bijelim sortama, ali niti crne sorte nisu pošteđene nepovoljnih uvjeta.

Od novosti koje bismo Vam predstavili, a mišljenja smo da bi mogle uvelike pomoći u vinifikacijama i u tako nepovoljnim uvjetima, su dva nova soja kvasca kao i jedna nova hrana. Naime, poznato nam je da su prošle godine (a iste uvjete očekujemo i ove godine) moštovi bili siromašni dušičnim hranjivima i trebalo je posebnu pozornost obratiti na ishranu kvasaca. Kod mnogih vinara koji nisu dobro odradili prihranu kvasaca u tijeku fermentacije došlo je do zastoja vrenja i neprovrelog šećera u konačnici, povećane razine hlapivih kiselina, kao i nastanak H₂S.

Kako se to ne bi ponovilo AEB je pripremio dva nova kvasca sposobna za fermentacije u nepovoljnijim uvjetima sa manjim sadržajem dušične ishrane. Ujedno pripremili su i novo hranjivo FERMOPLUS ALFA koje direktno potiče poboljšanu ishranu kvasca, razvoj, proviranje i stvaranje aromatskih prekursora budućih vina.



Svijet vina



FERMOL ELEGANCE

Kombinacija sojeva *Saccharomyces cerevisiae ph.r.cerevisiae* i *Saccharomyces cerevisiae ph.r.bayanus*

OPIS

To je soj nastao prirodnom hibridizacijom dvaju sojeva koji daju izvrsnu kinetiku fermentacije i širok spektar aroma koju može istaknuti. Ima pozitivno djelovanje prema oslobađanju glikoziliranih terpena i povećava sintezu β -feniletila. Ovi spojevi, uključeni su također u oslobađanje spojeva tiola, ističući citrusne i cvjetne note te note tipične za aromatično bilje.

Vina fermentirana s FERMOL ELEGANCE karakterizira širina i otvorenost raspona aroma, cijenjenih prije svega u svim vinima DOCG, DOC, i IGT, odnosno u vinima poznatim po svojim karakteristikama „terroira“.

KARAKTERISTIKE

- Latentna faza-kratka
- Tolerancija na etanol - visoka -više od 14% vol.
- Kinetika fermentacije - normalna
- Minimalna temp. fermentacije – 12°C
- Prilagodljivost na bistri mošt - visoka
- Zahtjev za dušikom - niska, 200 ppm
- Prilagodljivost na mikrobiološko onečišćenje - normalno
- Proizvodnja hlapljive kiseline - vrlo mala, manje od 0.10 g/L
- Proizvodnja H₂S - vrlo mala
- Proizvodnja SO₂ - niska
- Stvaranje pjene - vrlo malo
- Kinetička korisnost kisika - prosječna
- Interakcije sa MLF – neutralno
- Odležavanje na talogu - vrlo pogodno

DOZIRANJE

10-30 g/100 kg zdrobljenog grožđa ili za hektolitar mošta, ovisno o njegovom stupnju bistroće, s ciljem postizanja broja dodanih stanica od približno 100 puta većeg od onoga prisutnog u moštu.



Svijet vina

NAČIN PRIMJENE

Rehidrirati aktivni suhi kvasac u toku najmanje 20-30 minuta u 10 dijelova tople vode (maksimalne temperature 35°C) u koju se doda zgušćeni mošt. Također je moguće uporabiti vodu i šećer ili sterilizirani slatki sok uvijek pazeći da temperatura ne prijeđe 35°C.

Kada se radi sa zaustavljenim fermentacijama savjetuje se da se nakon rehidratacije pripravi "pied de cuve" (starter kvasca). Cjelokupna se količina kvasca inokulira, koja je prethodno rehidrirana i u fazi ubrzanog razmnožavanja, u mošt koji je prethodno izbistren te se cijeli sadržaj dobro promiješa.

FERMOL POWER

Kombinacija sojeva *Saccharomyces cerevisiae ph.r.cervisiae* i *Saccharomyces cerevisiae ph.r.bayanus*

OPIS

Optimalno iskorištava raspoloživost dušika u moštu i tako omogućava održavanje visoke metaboličke aktivnosti, čak i u kritičnim trenucima poput moštova gdje je primjećen potencijalno visok postotak alkohola ili u moštovima dobivenih iz grožđa s idealnom dozrelosti polifenola i s time niskim sadržajem dušika.

Korištenjem FERMOL POWER dobivaju se vina sa ugodnim sortnim notama koje se ističu u svom aromatičnom sastavu i niskim sadržajem hlapljivih kiselina, bez promjena uzrokovanih od strane divljih kvasaca ili *Brettanomyces*-a. Ovo svojstvo pokazalo se uspješno i u bijelim vinima a najbolje rezultate daje u cijenjenim crvenim vinima.

KARAKTERISTIKE

- Latentna faza - kratka
- Izdržljivost/tolerantnost na etanol - vrlo visoka (više od 15% vol.)
- Brzina fermentacije - normalna
- Minimalna temp. fermentacije - normalna (14 °C)
- Zahtjev za dušikom - vrlo nisko (170 ppm)
- Prilagodljivost na mikrobiološko onečišćenje – normalno



Svijet vina

- Proizvodnja hlapljivih kiselina - vrlo niska (manje od 0,10 g/L)
- Proizvodnja H₂S - niska
- Proizvodnja SO₂ - niska
- Stvaranje pjene - vrlo nisko
- Kinetička korisnost kisika - normalna
- Interakcija sa MLF - pozitivno
- Odležavanje na talogu - vrlo pogodno

Doziranje i način primjene jednako kao i FERMOL ELEGANCE.

I na kraju nova hrana obogaćena alfa amino kiselinama:

FERMOPLUS ALFA

Hranjivo velike dostupnosti kvascima

FERMOPLUS ALFA je 100% organsko hranjivo temeljeno na staničnim zidovima kvasca bogatima vitaminima i aminokiselinama. Izvor je dušika iz alfa aminokiselina koji se polakše i ujednačenije absorbira od kvasaca te se time povećava ujednačenost vrenja.

Stanica kvasca, da bi se normalno multiplicirala i rasla, mora sintetizirati proteine i metaboličke enzime u dovoljnoj mjeri. Nedostatak lako asimilirajućeg dušika u moštu može prouzrokovati poteškoće u vrenju, povećavajući vrijeme latencije, usporavati ili u potpunosti zaustaviti fermentaciju, itd.

Uz poboljšanje kinetike fermentacije FERMOPUS ALFA zahvaljujući svojem djelovanju progresivne asimilacije hranjiva od strane kvasca, omogućuje smanjenu proizvodnju vodikovog sulfida tijekom fermentacije, a time poboljšava budući aromatski profil vina. Proizvodnja estera i acetata, komponenata koje pozitivno doprinose aromama vina, je u stvari direktno vezano na prisutnost izvora dušika iz alfa aminokiselina.



Svijet vina



Aminokiseline sa svojom momentalnom asimilacijom, kao što su arginin, izoleucin i leucin, poboljšavaju od početka sadržaj i kondiciju dušika u mediju čak i u moštovima sa APA manjim od 150, ubrzavajući početak razvoja kvasca i time povećavajući njihovu biomasu. Ovo je ubrzano prijenosom aminokiselina u stanicu kvasca preko GAP (glavne aminokiselinske permeaze), mehanizmom koji nije inhibiran prisustvom anorganskog dušika kao što su amonijev fosfat i sulfat.

Uporaba FERMOPLUS ALFA tijekom fermentacije stvara vina punog tijela, velikog volumena, sa slatkastim taninskim notama u crnim vinima. U bijelim vinima čuva kisele note potrebne za održavanje i ekspresiju aroma.

Dodatkom 10 g/hL FERMOPLUS ALFA u mošt, dajemo odprilike 8 mg/L RAN (brzo asimilirajućeg dušika).

DOZIRANJE

Od 10 do 40 g/hL.

SADRŽAJ

Ekstrakt stanice kvasca bogat aminokiselinama.

NAČIN UPORABE

Otopiti u moštu ili mladom vinu i upumpavanjem umješati u cijelu masu.

Za sve dodatne upite stojimo Vam na raspolaganju.

Hrvoje August, dipl. ing.

