

Svijet vina

Poštovani partneri,

sve novije i novije mogućnosti u proizvodnji vina, kako tehničke tako i tehnološke, omogućavaju vinarima i enolozima postizanje rezultata kojima značajno djeluju na kvalitetu i ekonomičnost proizvedenoga vina.

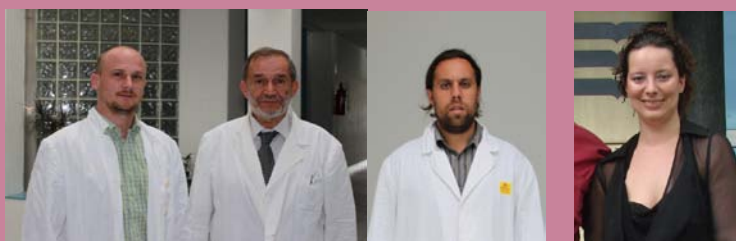
O mogućnostima koje pruža postupak flotacije u bistrenju mošta već smo Vas nekoliko puta izvjestili, no da tu vjerojatno nije kraj priče o novoj metodi u proizvodnji vina svjedoči ovaj pokus.

Zahvaljujući ideji dr. Tihomir Prusina, dipl.ing. napravili smo u Vinariji Čitluk d.d. probu bistrenja mladoga vina upotrebom flotatora E-Flot 10 uz primjenu sredstva E-Clar i E-Gel. Rezultati pokusa su vrlo obećavajući te Vam predlažemo suradnju u pokusima bistrenja mladog vina.

Očekujući daljnju suradnju s ciljem poboljšanja kvalitete vina i ekonomičnije proizvodnje, srdačno Vas pozdravljam!

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.

POSTFERMENTATIVNE AKTIVNOSTI

Zahvaljujući otvorenosti pokusima i stalnom istraživanju na polju primjene tehnoloških noviteta od strane dr. Tihomir Prusina, u Vinariji Čitluk u Hercegovini, napravili smo zanimljiv pokus uporabom uređaja E-FLOT 10 (flotatora) i dva enološka preparata.

Naime, inicijalna želja i ideja bile su da se pomoću flotacijskog postupka odjeljivanja krutih čestica vezanih uz određene „nosače“ poput bentonita, kazeina, silika soli i želatine, postigne u mladom tek odfermentiranom vinu, u kojem je značajan stupanj mutnoće kao i sadržaj nestabilnih bjelančevina, odjeljivanje istih u obliku flotacijskog „klobuka“ tako da dobijemo bistro mlado vino.

Pokus smo izveli na mladom vinu dobivenom od bijelih sorata, bez kontrole temperature fermentacije. Izraženo u NTU, mutnoća mladog vina bila je oko 350.

Flotaciju smo postavili na slijedeći način:

Prvo smo u mlado vino umiješali proizvod E-CLAR u dozi od 30 g/hL. E-CLAR je sredstvo za stabilizaciju moštova i vina na osnovi kazeina, PVPP-a, bentonita i silika gela. Kao što je poznato kazein i PVPP imaju vrlo značajnu ulogu u prevenciji oksidativnih pojava, bentonit ima adsorpcijsko djelovanje na termolabilne proteine i na oksidativne enzime, među kojima je poznat enzim lakaza, u slučaju kada je grožđe inficirano Botritisom, silika gel se pokazao izuzetno efikasan u postizanju izvanredno bistrih moštova i vrlo kompaktnoga flotacijskoga klobuka. Upotreba E-CLAR pojednostavljuje bistrenje vina garantirajući da u jednoj jedinoj operaciji dodatkom prave količine sinergirajućih sredstava dobijamo vrlo stabilna vina u pogledu aroma i polifenola čime produžujemo rok trajanja vina.



Svijet vina



Nakon toga smo pokrenuli u rad uređaj E-FLOT 10 te smo za flotaciju koristili inertni plin dušik i specijalnu AEB želatinu E-GEL. Izabranu količinu mladoga vina smo flotirali oko 1 sat. Zahvaljujući E-GEL želatini u flotaciji je bilo moguće postići u kratkom vremenu dobro odjeljivanje krutih frakcija od mladog vina. Postignuta bistroća mladog vina bila je oko 20-30 NTU.

Ono što se u ovoj ranoj fazi pokusa može zaključiti je, da su se flotiranjem u jako kratkom vremenu iz mladog vina uklonile grube nečistoće koje su proizašle kao rezultanta fermentacije.

Nadalje je potrebno izvršiti probe uporabljajući sredstva E-CLAR i E-GEL kako bi se vidjelo koje bi bile idealne doze za djelomično ili čak potpuno odstranjivanje bjelančevina i ostalih frakcija mutnoće u mladom vinu u kratkom proteku vremena.

Predstoji nam još puno posla, a Vas pozivamo da nam se svojim sugestijama pridružite!

Hrvoje August, dipl. ing.

