

Svijet vina

Poštovani partneri,

u proizvodnji vina, a naročito u fazi školovanja vina i pripremi za izlazak na tržište često se susrećete sa brojnim situacijama koje mogu ugroziti sav Vaš dosadašnji trud i ulaganja u vinogradu i vinifikaciji.

Pojave koje mogu umanjiti uspjeh Vaših vina kod potrošača su oksidacija vina i nestabilnost boje te neharmoničnost i pomanjkanje punoće vina. Za uspješno rješavanje ovih situacija kao i prevenciju istih, firma AEB je razvila proizvode Polygel W, Arabinol i Arabinol multinstant.

Naša osobna iskustva na nizu vina u proteklim godinama potvrđuju preporuke proizvođača istih - firme AEB. Ukoliko i sami sada nailazite kod Vaših vina iz prošle kao i ranijih berbi na slične probleme obratite nam se kako bi Vam mogli na osnovi našega iskustva dati savjet.

Srdačan pozdrav,
Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik:	Zvonko Petrović, dipl. ing. (091 6040 119)
Stručni urednik:	Hrvoje August, dipl. ing. (091 3040 103)
Stručni savjetnik:	Vedran Plichta, dipl.ing. (091 6040 172)
Tehnička urednica:	Mirna Cippico, dipl. oec. (091 6040 149)



Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

BRIGA O VINIMA I PRIPREMA

Kušajući vina na terenu, u podrumima, uočava se značajan trud koji su kolegice i kolege vinari uložili u dobivanju maksimalne kvalitete u berbi koja je bila sve samo ne lagana. Nekako nam se čini da su ipak crne sorte puno više profitirale od onoga silnoga sunca i suše pogotovo u Dalmaciji i Podunavlju. S druge strane, bijele sorte od vinogorja do vinogorja su dale različite rezultate, ali dominantno je stanje nešto slabije izraženih aroma i pojačanih žutih tonova uz manjak svježine. Ovoj problematici potrebno je pristupiti angažirano i ozbiljno i nastojati ju riješiti u tijeku školovanja što prije. Naime, oksidativne promijene će se polako razvijati u sve izraženiji stupanj degradacije gdje bismo u konačnici mogli dobiti vino kod kojeg je skoro nemoguće riješiti taj problem. Nekako usporedno s ovim tipom degradacije, nastupa i jedna neugodna senzacija „bljutavosti“, praznoće i tuposti. Na nama je da doskočimo ovim problemima, prije svega spriječavanjem, a kasnije i liječenjem istih.

Ovaj put osvrnuti ćemo se na tehnološka rješenja koja mogu pomoći u rješavanju oksidacije kao i kasnije popunjavanja strukture i zaobljavanja naših vina. Naime, firma AEB je unazad nekog vremena pripremila proizvod POLYGEL W čija je primarna funkcija koloidna stabilizacija i stabilizacija boje i mirisa u obradi i finalizaciji vina. Kontinuiranim radom sa POLYGEL-om pokazalo se kao izvrsno rješenje za uklanjanje oksidativnih pomjena u vinima koja se školuju i čuvaju. S druge strane, POLYGEL W značajno poboljšava filtraciju vina dajući im, posebno u slučaju bijelih i rose vina, bolje karakteristike boje, mirisa i arome. U stvari, pored jasnog poboljšanja rezultata filtracije, POLYGEL W proizvodi, zahvaljujući PVPP - komponenti, vrlo stabilne spojeve s polifenolnim supstancama vina. Djelovanje se očituje kroz adsorpciju jednostavnih polifenola, katehina, leukoantocijanina, polimeriziranih antocijanina i tanina, upotpunjavajući izvanredno uobičajeno adsorpciono djelovanje tradicionalnih pomoćnih filtracijskih sredstava. Povećana količina polifenolnih supstanci dovodi, u njihovom prirodnom razvoju, do oksidacije, značajne promjene boje, koja se iz slamnato-žute, prvo 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 spriječava takvu degradaciju i čini tako obrađena vina izvanredno stabilnima.



Svijet vina



Kod načina uporabe, također se POLYGEL W može dodati direktno u vino i u vremenu kontakta od 8 sati će ista količina sredstva dati isti rezultat kao i kod doziranja u naplavnoj ili filter-slojnoj filtraciji. Istaloženi talog POLYGELA W i adsorbiranih polifenola neće utjecati na tok filtracije jer je taj talog kompresibilan i može se "povući" u filter.

Doziranje je od 10 do 40 g/hL.

Prednosti uporabe POLYGEL W

- Omogućuje postizanje izvanrednog stupnja bistroće
- Djeluje i kod niskih temperatura
- Razdioba POLYGEL W na filtracijskoj površini je bolja u usporedbi s primjenom samog PVPP-a. To se postiže prisutnošću gela silicija u sastavu POLYGEL W
- Poboljšava boju, miris, aromu i okus
- Reducira sadržaj otopljenog kisika u boci
- Omogućuje upotrebu manjih količina pomoćnih filtracijskih sredstava i sredstava za sprječavanje oksidacije
- Ne ostavlja nikakvih ostataka u vinu

Sastav:

Polivinilpirolidon (PVPP) visoke molekulske mase u kombinaciji sa gelom silicija velike površine.

Nakon što bismo uz uporabu POLYGEL W riješili problem oksidacije u daljnjem školovanju valjalo bi poraditi na strukturiranju vina, stabilizaciju i produženje vijeka trajanja vina. U tu svrhu AEB je pripremio dva proizvoda na bazi gumi arabike; 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. 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.



Svijet vina



U crvenim vinima izloženim niskoj temperaturi, posebno ako su vrlo mlada, ARABINOL predstavlja vrlo zanimljivu mjeru predostrožnosti 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 da bi se zapriječilo замуćenje uzrokovano oksidacijom.

ARABINOL se može upotrebljavati s metavinskom kiselinom jer poboljšava antitartaratno djelovanje metavinske kiseline. Djelovanje ARABINOL-a je slično djelovanju metavinske kiseline jer se suprotstavlja povećanju kristala tartarata. Limunska kiselina, sadržana u ARABINOL-u, veže se s ionima željeza i stvara topive kompleksne spojeve, tako pojačavajući djelovanje gumi-arabike na stvaranje taloga. Sinergističko 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.

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

Dodatak ARABINOL-a mora se izvršiti savršeno bistrom vinu, prije ili nakon završne filtracije. ARABINOL koji je vrlo bistar, ne začepљуje 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.

Sastav:

Vodena otopina 20%-tne farmaceutske gumi-arabike, 3%-tne limunske kiseline i stabilizirajućeg So_2 (1% kalijevog metabisulfita).



Svijet vina



ARABINOL MULTINSTANT je stabilizator koloida nove generacije, dobiven iz vrlo čiste gumi-arabike *Acacie senegal* i limunske kiseline. Dolazi u praškastom obliku.

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 i time postiže optimalna reakcija sa komponentama vina. Ne sadrži SO₂ ili neke druge konzervanse i sposoban je pojačati potencijale bijelih i crnih vina.

Posebno zaštićuje molekule zadužene za obojenje vina, odnosno održava ih stabilnima, omogućavajući odvijanje prirodnih procesa razvitka boja i sprečavajući stvaranje bakrenih i željeznih koloida.

ARABINOL MULTINSTANT reagira u kombinaciji sa metatartarnom kiselinom i pojačava njeno djelovanje produžujući na taj način proces izoliranja tartarnih kristala. Zahvaljujući kompleksnoj polisaharidnoj prirodi, vina dobivaju punoću i harmoniju okusa zahvaljujući umjerenim kiselinama te omekšavanju oštarih 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 svojoj harmoniji okusa i aroma tipičnih za sortiment.

Dodatak ARABINOL MULTINSTANT-a mora se izvršiti u savršeno bistrom vinu prije ili nakon završne filtracije. ARABINOL MULTINSTANT, koji je vrlo bistar, ne začepљуje pore filtera neovisno o njegovoj uporabi kod naplavne filtracije ili filtracije sa slojnicama, pa ako su one i sa sterilizirajućim djelovanjem. Nikakvo bistrjenje se ne treba vršiti nakon dodatka ARABINOLA MULTINSTANT-a.

Sadržaj:

100 % gumi arabika. Za enološku uporabu.



Svijet vina

Područja primjene ARABINOL i ARABINOL MULTINSTANT

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

Za sve dodatne upite stojimo Vam na raspolaganju.

Hrvoje August, dipl. ing.

