

Svijet vina

Poštovani partneri,

ovogodišnja berba se približila svome završetku te se već vrše i prvi pretoci.

Predviđanja o kvaliteti, posebno bijelih vina, su se obistinila te se Vaše osnovne primjedbe i nezadovoljstvo odnose na povišeni sadržaj kiselina, niže alkohole, slabija "tijela" te neharmoničnost.

Prijedlog koji Vam iznosimo u ovome broju odnosi se na iskorištavanje prirodnoga kapaciteta kojega u mladom vinu imamo, a vrlo rijetko iskorištavamo, a to je potencijal "finog taloga" koji se najvećim dijelom sastoji od stanica vinskoga kvasca. Naročito je značajno da taj talog, odnosno stanice kvasca, sadrže čak do 70% arome koje je kvasac proizveo tijekom fermentacije.

Postupak koji je razvila firma AEB svodi se na iskorištavanje vrijednih komponenti iz stanica vinskog kvasca te time iz potpuno prirodnoga materijala dobivamo arome i komponente koje povećavaju punoću i harmoničnost vina.

Ovaj postupak je već provjeren i u nekim našim vinarijama te ukoliko smatrate da imate potrebe za ovom primjenom nove tehnologije obratite nam se. Važno je napomenuti da ovo poboljšanje kvalitete vina u troškovnom pogledu ne opterećuje Vaš proizvod jer se trošak primjene kreće između 0,01 do 0,04 Kn/l vina.

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.

ŠKOLOVANJE VINA POSTUPKOM ISKORIŠTENJA FINOG TALOGA

Kako je berba polako gotova, sa priličnom sigurnošću možemo nažalost ustvrditi da ovisno od vinogorja, berba nije dala izuzetne rezultate osobito kod bijelih sorata.

Vina su uslijed lošijih agroklimatoloških uvjeta i bolesti grožđa, po završetku fermentacija „izašla“ podosta tanka, neharmonična, slabijeg aromatskog profila izrazito visokog sadržaja kiselina, nižih alkohola i manjeg tijela.

U želji da pomognemo vinarima u rješavanju postojećih nepovoljnih karakteristika u vinima, pobliže ćemo Vam predstaviti noviju tehnologiju školovanja vina koju je AEB Group osmislila unazad par godina.

To je tehnologija nazvana EASY-LISI koja omogućava pripremu pravilnog „Batonnage-a“ iz ispravnoga taloga fermentacije, podcrtavajući maksimalno karakteristike određenog vina.

Unazad par godina provodivši ovu metodu u nekoliko vinarija Hrvatske potvrdili smo očekivanja kolega vinara u pravcu maksimalnog iskorištenja finog taloga kvasca koje je rezultiralo dobivanjem aromatičnijih, punijih vina, bolje strukture i zaokruženosti.

Zapravo je došlo do otpuštanja aromatskih prekursora iz stanica kvasaca koje sačinjavaju fini talog kao i popunjavanja vina manoproteinskim i drugim komponentama koje su direktno djelovale na punoću i bogatstvo vina.

Postupak EASY –LISI, koji je to sve omogućio, jednostavan je i traži vrlo malo angažmana enologa, a daje izvrsne rezultate.

Postupak se sastoji u slijedećem:

kvasci nakon što se iscrpe izvršavajući svoju zadaću u vrenju, odumiru i talože se stvarajući talog fermentacije. U enološkoj terminologiji postoji odstupanje od „finog taloga“ koji se sastoji samo od kvasaca i „ukupnog taloga“ ili „velikoga taloga“ koji sadrži čak i biljne dijelove grožđa.





Kvasci tijekom transformacije mošta u vino uklopljuju aromatske prekursore transformiraju ih i ispuštaju u sredinu. Ipak, dobar dio aroma ostaje unutar stanice i uslijed toga svježiji talog predstavlja ugodan i intenzivan buke.

Također, kvasci upotrebljavaju dio šećera i drugih tvari prisutnih u moštu za sintetiziranje vlastite stanične strukture koja se razgrađuje i ispušta u vino, djelujući značajno na ugodna organoleptička svojstva:

- Manoproteini - oplemenjujući okusni profil vina
- Aminokiseline - pojačavaju aromatičnost
- Derivati cisteina (glutathion) - pridonose prirodnoj antioksidativnoj zaštiti

„EASY – LISI“ predviđa uporabu tri enzima:

- ENDOZYM GLUCAPEC – čija β -glukanazna aktivnost razgrađuje stanične stijenke tako omogućavajući oslobađanje citoplazmatskih tvari u kratkom vremenu
- ENDOZYM ELEVAGE – aktivan u razgradnji konstitutivnih dijelova citoplazme
- ENDOZYM β -SPLIT – pektolitički enzim koji iskazuje β -glukozidaznu aktivnost djelujući na terpeneske tvari koje potpuno oslobađa u medij.

Obrada je upotpunjena primjenom ELLAGITAN CHENE koji veže kisik spriječavajući nastajanje sumpornih spojeva (H_2S), i na kraju dodatkom GALLOVIN-a koji omogućava optimalno reguliranje oksido-reduktivnoga potencijala i time stabilizira arome.

Veliki interes za primjenu EASY-LISI ne staje na primjeni kod bijelih vina nego se primjenjuje i u obradi taloga crnih vina. U ovom slučaju se vino treba najmanje jednom pretočiti kako bi se uklonili talozi biljnih tvari ekstrahiranih u maceraciji.

Za sva Vaša detaljnija pitanja vezana za ovaj inovativan, a nadasve povoljan tehnološki postupak za buduće vino, stojimo Vam na raspolaganju.

