



Br. 43 – 01.08.2013.

Poštovani partneri,

u ovim ljetnim vremenima, uz zadatke koje imate kod pripreme i punjenja te plasmana vina, već teku i pripreme za berbu 2013.

Ulazak Hrvatske u Europsku Uniju također povećava obaveze primjene zakona i propisa vezanih uz proizvodnju i plasman vina na to veliko tržište. Jedan od propisa vezan je i uz primjenu sredstava koja sadrže materije koje se tretiraju kao alergeni.

Iz toga razloga firma AEB je izvršila rekonstituciju nekih svojih proizvoda te sada možemo ponuditi sredstva: MicrocelAF, BiocatalasiAF, MicronAF i ClarougeAF. Ova sredstva uz to što po kvaliteti i rezultatima primjene odgovaraju Vama već poznatim proizvodima, oznakom AF ukazuju da ne sadrže alergene te u slučaju njihove primjene izbjegavate obavezu označavanja alergenosti.

Srdačan pozdrav,  
Zvonko Petrović, dipl.ing.

**Glavni urednik:**

Zvonko Petrović, dipl. ing.  
Tel.: 091 6040 119  
zvonko.petrovic@ireks-aroma.hr

**Stručni urednik:**

Hrvoje August, dipl. ing.  
Tel.: 091 3040 103  
hrvoje.august@ireks-aroma.hr

**Stručni savjetnik:**

Vedran Plichta, dipl.ing.  
Tel.: 091 6040 172  
vedran.plichta@ireks-aroma.hr

**Tehnička urednica:**

mr. Mirna Cippico, dipl. oec.  
Tel.: 091 6040 149  
mirna.cippico@ireks-aroma.hr





## Kompleksna bistrila bez alergena

Kako bismo Vas malo odvojili od Vaših svakodnevnih radnih obaveza u podrumu, ovaj put ćemo Vas izvijestiti o novostima vezanim uz uporabu enoloških pripravaka koji sadrže nekoliko komponenata od kojih se neke moraju označavati kao alergeni. Naime, prema silnom zakonodavstvu koje nam donosi članstvo u EU, a prema direktivama CE 2003/89 te 2007/68 i prilogu III u istoj, sredstva koja sadrže jaja i proizvode od jaja, mlijeko i proizvode od mlijeka (uključujući i laktozu) i anhidride sumpora i sulfate u dozi većoj od 10 mg/L izražen kao SO<sub>2</sub> potrebno je označavati na etiketama kao alergene.

Naravno da niti jednom vinaru nije u interesu da jednoga dana njegova etiketa bude ispunjena podacima o mogućoj alergenosti njegovog proizvoda. Stoga Vas želimo izvijestiti kako je u svrhu pripreme, bistrjenja i završne obrade vina, a bez alergeničkih tvari, tvrtka AEB pripremila četiri kompleksna preparata koji će pomoći u savladavanju ovih poteškoća.

Prvi od pripravaka je MICRON AF (alergen free), čija je temeljna namjena bistrilo za mlada bijela, rose i crna vina. Sastav mu je čisti PVPP, bentonit i želatina nove generacije (životinjskog porijekla).

Idealan je za uklanjanje nestabilnih polifenolnih komponenata i izraženih žutih tonova boje. PVPP u ovoj formulaciji adsorbira katehine čime čuva vino od oksidacije, a vina obrađena na ovaj način postaju svježija. Elektro negativna komponenta MICRON AF veže se sa termolabilnim bjelančevinama čime djeluje na proteinsku stabilnost vina za duže vrijeme i izbjegava se dodatno bistrjenje. MICRON AF odlično bistri čak i tekućine koje su podosta mutne i bogate koloidnim tvarima.

Doziranje je od 25-80 g/hL. Priprema se tako da se određena količina otopi u 10-15 puta većoj količini vode i onda doda u mošt ili vino.

Drugi proizvod je BIOCATALASI AF, kompleksno bistrilo za velika bijela i strukturom bogata vina. Sastav je bentonit, riblji mjehur, PVPP, gel silicija, želatina životinjskog porijekla i želatina od morskih organizama.

Kombinirajući aktivitet svojih komponenata, značajno oduzima iz vina samo oksidirane frakcije obojenih supstanci i astringentnih tanina, tako oživljujući prirodne kromatske tonove i sveukupnu harmoniju. Ispoljava specifični adsorpcijski učinak na katehine i proantocijanidine koji su tvari odgovorne za kromatsko i organoleptičko starenje vina.

Doziranje je od 15-100 g/hL. Priprema se tako da se određena količina otopi u 10-15 puta većoj količini vode i onda doda u mošt ili vino.





Treći proizvod je CLAROUGE AF, kompleksno bistrilo za velika crna vina. Sastav su glukani, PVPP, biljni proteini, životinjska želatina, bentonit i gel silicijevog anhidrida.

Ovaj proizvod omogućava, upotrebom jednog postupka, efikasno bistrenje i izvrsnu stabilizaciju obojenih tvari u crvenim vinima. U stvari on se povezuje s polifenolnim – antocijanskim tvarima vina i selektivno eliminira koloidne ili oksidirane frakcije koje bi se kasnije istaložile. Omekšava crvena vina bez da bi ih osiromašio u bilo kojem pogledu, usporedno ističući njihova sortna obilježja i uzimajući u obzir njihovu osjetljivu strukturu.

Doziranje je od 10-80 g/hL. Priprema se tako da se određena količina otopi u 10-15 puta većoj količini vode i onda doda u mošt ili vino.

I četvrti proizvod sa oznakom AF je MICROCEL AF, adsorbirajuće bistrilo bez alergena za moštve i vina. Sadrži čisti PVPP, bentonit i aktiviranu celulozu sa visokim stupnjem adsorpcije.

Zahvaljujući aktivnosti PVPP-a MICROCEL AF adsorbira katehine čuvajući proizvod od rizika oksidacije eliminirajući žute ili narančaste tonove koji se ne cijene kod bijelih ili crnih vina. Regulira proces fermentacije pružajući kvascu podršku aktivirane celuloze sprječavajući djelovanje masnih kiselina na kvasac i adsorbirajući one masne kiseline srednje dužine lanaca koje negativno utječu na tok alkoholne fermentacije. Komponente elektronegativnog naboja u MICROCEL AF vežu se sa termolabilnim proteinima stabilizirajući vino od „bijelog loma“ i uspješno djeluju protiv neželjenih pojava koja djeluju na senzorička svojstva vina.

U refermentaciji ili u autoklavima za proizvodnju pjenušca MICROCEL AF pospješuje kompletno iskorištenje šećera i sprječava stvaranje nepoželjnih mirisa.

Doziranje je od 25-100 g/hL. Priprema se tako da se određena količina otopi u 10-15 puta većoj količini vode i onda doda u mošt ili vino

Za sve dodatne informacije stojimo Vam na raspolaganju.

Srdačan pozdrav!

Hrvoje August, dipl. ing.

