

Svijet vina



Poštovani partneri,

obilaskom brojnih podruma uočili smo da je uslijed vremenskih neprilika te potrebe jačega sumporenja sadržaj ukupnoga sumpora u mladim vinima već dosta visok, a negdje se i približava dozvoljenim granicama utvrđenim propisima.

Poznavajući ovu problematiku i iz ranijih godina firma AEB razvila je niz sredstava koja mogu pomoći u očuvanju svježine i koloidne te stabilnosti okusa i arome, a da se pri tome ne prekorači dozvoljena upotreba SO₂.

U prilogu Vas podsjećamo na mogućnosti koje Vam možemo ponuditi i na taj način pomoći da ostvarite Vaš cilj- vino koje će potrošaču biti užitno i nakon duljega vremena odležavanja i čuvanja.

Naša iskustva u višegodišnjoj primjeni ovih postupaka su više nego dobra te Vam ih iskreno preporučamo.

Srdačan pozdrav,

Zvonko Petrović, dipl.ing.

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing.
 Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing.
 Tehnička urednica: mr. Mirna Cippico, dipl. oec.




IREKS

Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

ČUVANJE VINA

Fermentacije su iza nas. Slijede nam određeni zahvati u vino koje nikako ne smijemo propustiti. Kako je godina podosta bila problematična što se tiče kvalitete grožđa, mnogi su pribjegli rješenjima pojačanog sumporenja mošta i mladih vina te već sada možemo uočiti povišen sadržaj istoga. Nadalje uočava se u velikom broju mladih vina dosta stranih mirisa, nepovoljnih, nastalih kao posljedica nezdravog grožđa kao i oksidativnih promjena.

U cilju pomaganja vinarima da se pravodobno bore sa gore spomenutim problemima, odnosno da smanje unos sumpora, a postignu optimalnu antioksidativnu i mikrobiološku zaštitu vina, AEB je patentirao nekoliko enoloških rješenja s kojima bih Vas detaljnije upoznali.

Uporaba sredstava za očuvanje arome i antioksidativnu pripremu vina bez povećavanja sadržaja sumpora: GALOVIT C.

GALOVIT C je formulacija sastavljena od galatanina i askorbinske kiseline pripravljena za školovanje vina. Posebno pripremljen proizvod i njegova kvaliteta garantiraju da neće doći do otpuštanja nikakvih žutih nota u vino, dapače njegova svojstva će štititi vino od gubitka ugodne i svježije boje. Sinergija između askorbinske kiseline i galatanina stvara uvjete za trenutnu zaštitu vina od molekula kisika.

GALOVIT C ne sadrži sumporni dioksid odnosno ne sadrži kalijev metabisulfit te time ne povećava sadržaj SO_2 u vinu. Zahvaljujući njegovim karakteristikama može se koristiti svaki puta kada se mora smanjiti unošenje SO_2 u vino ili kad je sadržaj SO_2 već dostigao visoku koncentraciju.

Dakle, GALOVIT C koristimo u dozama od 3-15 g/hL u fazi školovanja vina, za vrijeme postupaka kojima se vino izlaže zraku – kisiku, za sprječavanje oksidacije, kada želimo smanjiti unos sumpornog dioksida, kada su koncentracije SO_2 dostigle visoke koncentracije.



Svijet vina

Uporaba sredstava za očuvanje arome i antioksidativnu pripremu vina na bazi sumpora: NOXITAN.

NOXITAN je kombinacija kalijevog metabisulfita i enološkog tanina sa povišenom antiradikalnom aktivnošću, izuzetno učinkovit u sprječavanju oksidacije sastojaka vina.

Uravnoteženjem mješavine i naročito upotrijebljenog tipa elagi tanina postiže se povećanje antiseptičke aktivnosti SO₂ i **smanjenje njegove primjene za otprilike 20%.**

Naime, otopljeni kisik u vinu ne napada oksidativne sastojke sve dok se ne prevede u peroksid. NOXITAN zaustavlja u nastajanju stvaranje peroksida i stoga na taj način izuzetno učinkovito čuva boju, primarne mirise i aromatske prekursore vina. Djelovanje SO₂, koji sam po sebi nema direktni antioksidativni učinak, na ovaj način se značajno uvećava. S druge strane, uporaba SO₂ je neophodna za ograničavanje razvoja mikroorganizama prisutnih u moštu i kao infekcija u vinu.

NOXITAN omogućava povećanje postotka slobodnog i molekularnoga SO₂, što daje, ovisno o količini, veliko antiseptičko djelovanje. U vinu smanjuje oksidativne pojave, čuvajući dugoročno osebujna organoleptička svojstva i smanjuje nastajanje sumpornih spojeva.

Doziranje je od 1-10 g/HL.

Uporaba sredstava za stabilizaciju vina, uklanjanje stranih mirisnih nota, oksidativnih promjena i osvježavanje vina na bazi PVPP-a i gela silicija: POLYGEL W.

Djelovanje POLYGEL W 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 iz slamnato-žute prvo prelazi 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 sprječava takvu degradaciju i čini tako obrađena vina izvanredno stabilnima.



Svijet vina

POLYGEL W možemo koristiti u tijeku filtracije kao pomoćno filtracijsko sredstvo tako da se miješa u dozir posudi sa ostalim pomoćnim filtracijskim sredstvima ili ga možemo koristiti kao zasebnog u tijeku čuvanja vina za uklanjanje gore spomenutih nepoželjnih pojava u vinu.

Doze su od 10-40 g/hL.

Za sve daljnje informacije obratite se našem stručnom timu ili provjerite na www.aebgroup.com.



IREKS