

Poštovani partneri,

vjerujemo da ste ugodno proveli Božićne blagdane, a već su pred nama i Novogodišnji praznici te se nadamo da će i potrošači razumnom potrošnjom hrvatskih vina pripomoći Vašem ugodnijem raspoloženju.

Uz blagdansko raspoloženje ipak bi Vas željeli podsjetiti o stalnoj potrebi školovanja Vaših vina te brizi koja treba rezultirati kako Vašim zadovoljstvom s konačnim proizvodom tako još i više zadovoljstvom Vaših potrošača.

U pogledu pažljivoga školovanja vina ovoga puta Vam skrećemo pažnju na primjenu pripravaka koji korištenjem posebno obrađenih sastojaka grožđa i vina (manoproteina i elagitanina) omogućuju postizanje otpornosti na oksidaciju, stabilnost boje, manju potrebu za korištenjem bentonita u stabilizaciji bjelancevina (30-40%), sinergijski učinak s metavinskom kiselinom za postizanje stabilnosti na tartarate te povećanje strukture, punoće i harmoničnosti vina.

U stručnome dijelu pripremili smo detaljnije informacije, a u slučaju Vašega interesa molimo da nam se obratite sa eventualnim pitanjima o čemu ćemo Vas rado obavjestiti i o uspješnoj primjeni u školovanju naših vina.

Sa željom da Vam Nova Godina bude uspješna i sretna kako u privatnome tako i poslovnome životu srdačno Vas pozdravljamo, zahvaljujemo na Vašoj pažnji te želimo

SRETNU I VESELU NOVU 2011.GODINU!

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing.

Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing.

Tehnička urednica: mr. Mirna Cippico, dipl. oec.



The logo for IREKS, featuring a stylized eye-like symbol above the word 'IREKS' in a bold, serif font.

Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

IZGRADNJA TIJELA I JAČANJE STRUKTURE VINA POMOĆU TEHNOLOGIJE BATONNAGE

Svjedoci smo ove godine nepovoljnih uvjeta u vinogradarstvu, koji su se direktno reflektirali na naš konačni proizvod – vino. Baš zbog toga, briga oko vina nije niti blizu kraju već naprotiv, konstantno smo prisiljeni brinuti o vinima i o njihovom razvoju kroz čuvanje i školovanje.

Ovaj put bismo Vas podsjetili na jednu već duže vrijeme prepoznatu i priznatu tehnologiju školovanja vina kojom uvelike pomažemo vinu u pravcu razvijanja strukture, tijela, bouqueta, otpornosti na nepovoljan učinak kisika, veću sposobnost stabilizacije bjelančevina i stabilnost boje. Naime, radi se o tehnologiji uporabe sredstava iz linije BATONNAGE PLUS koju je AEB pripremio baš iz razloga da pomogne vinarima u savladavanju poteškoća nastalih nepovoljnim vinogradarskim godinama poput 2010.

Oplemenjivanje vina je temeljni postupak u njegovom razvoju te omogućava enologu da istakne plemenite osobine vina i poveća njegovu stabilnost za duže vrijeme. Jedna od najistraženijih metoda oplemenjivanja vina u pravcu dobivanja harmoničnih i punih vina je „Battonage“; tradicionalna i dugo vremena enološka primjena u Burgundiji, a sastoji se od ostavljanja vina u kontaktu s talogom vrenja u toku nekoliko mjeseci uz povremeno suspendiranje blagim miješanjem. Na ovaj način dolazi do razgradnje staničnih zidova kvasca s posljedičnim oslobađanjem manoproteina i drugih spojeva u vino, što doprinosi njegovoj ukupnoj kompleksnosti okusa i fizikalno-kemijskoj stabilnosti.

Nažalost, u godinama poput ove nije bilo moguće ostaviti sva mlada vina u produljenom kontaktu s talogom jer je postojala velika opasnost stvaranja neugodnih organoleptičkih promjena kao što su razvoj reduktivnih mirisa ili porast hlapivih kiselina.



Svijet vina



Uporabom proizvoda iz linije BATONNAGE PLUS, pomoćnih sredstava za sazrijevanje i oplemenjivanje vina, omogućena je vinarima trenutna upotreba plemenitih komponenti stanice kvasca s visokim sadržajem manoproteina.

Štoviše, istraživanja AEB su otkrila da je simultana i ujednačena upotreba manoproteina, gumi-arabike i elagitanina učinkovitija od pojedinačne primjene istih; dajući povećanu punoću i mekoću, povećavajući brže stabilnost i stvarajući najboljim putem regulaciju redox-potencijala za vrijeme sazrijevanja vina.

Izbor jednog od BATONNAGE PLUS pripravaka daje mogućnost enologu značajne diversifikacije i personalizacije njegovog proizvoda isticanjem njegovih najkarakterističnijih kvaliteta za vrijeme sazrijevanja vina.

Kratkim pregledom bismo Vam predstavili sve proizvode iz linije Batonnage:

BATONNAGE PLUS ELEVAGE tijekom čuvanja vina na talogu pojačava i doprinosi pozitivnom djelovanju zrenja na talogu dajući harmoničnija i punija vina.

BATONNAGE PLUS tijekom oplemenjivanja bistrih vina poboljšava harmoniju okusa i bez prisustva taloga, sprječava nastajanje merkaptana i odgovarajućih neugodnih mirisa.

BATONNAGE PLUS STRUCTURE namijenjen je za crvena vina kojimahtijevaju više strukture. Omogućuje razvoj polifenolne kompleksnosti, brzo stabilizira boju i značajno smanjuje taninsku grubost.

BATONNAGE PLUS BLANC pripremljen je za bijela i rose vina. Štiti ih od oksidacije, proizvodeći dugotrajnija, svježija i aromatičnija vina. Povećava proteinsku stabilnost vina smanjujući potrebu za bentonitom.



Svijet vina



BATONNAGE PLUS ROUGE namijenjen je crnim vinima za brzu potrošnju. Omogućava nastajanje stabilnih i ugodnih kompleksnih boja vina. Povećava intenzitet i aromatsku postojanost mladih vina.

BATONNAGE PLUS 150 KD pripremljen je za dobivanje vina s jačim "tijelom". Idealan za dobivanje veće istaknutosti naknadnog okusa i za sprječavanje narančastih tonova boje.

BATONNAGE PLUS AROME pripremljen je za povećanje intenziteta arome vina. Omogućava oslobađanje ukupnog terpenskog potencijala u moštovima i vinima i čini ih stabilnim i otpornim.

BATONNAGE PLUS RONDEUR pripremljen je za povećanje tijela i harmonije vina. Omogućuje oslobađanje manoproteina i nukleotida, koji sudjeluju u stvaranju vina bogatijih tijelom i s ugodnijim okusom.

Svi proizvodi linije BATONNAGE mogu se dodati mladom vinu, vinu u vrenju ili u fazi čuvanja. Promiješaju se da bi se poboljšala homogenost proizvoda s vinom i preporuča se ostaviti proizvod u kontaktu s vinom u toku nekoliko tjedana.

Za sva Vaša pitanja vezana uz tehnološki postupak školovanja vina pomoću proizvoda linije BATONNAGE stojimo Vam na raspolaganju.

