

Svijet vina

Poštovani partneri,

briga o proizvedenom vinu u praksi ne prestaje niti jednoga dana a sada se bližimo vremenu kada ćete početi rezultate Vašega prošlogodišnjega rada iznositi pred ocjenu tržišta i potrošača.

Kvalitet vina definiran je nizom faktora, no bistroća je jedan od pokazatelja koji potrošač najbrže uočava.

U ovome broju ponudili bi Vam neke mogućnosti koje smo koristili u našem radu s kolegama i partnerima, a možda ih Vi još niste iskušali.

Za bistrenja kvalitetnih bijelih vina, uz kompleksno bistrilo "Biocatalasi", izuzetno dobre rezultate postizali smo kombinacijom silikasola "Spindasol SB3" s albuminom jajeta - "Ovogel".

Svakako uspješnom primjenom tehnoloških postupaka, koji su otklonili izražene mirise, ponovno se u bistrenju vina upotrebljava riblji mjehur - "Weinglass".

Bistrenje crnih vina već niz godina uspješno vršimo upotrebom kompleksnoga bistrila "Clarouge".

Važno je napomenuti da primjenom ovih bistrila smanjujemo, pa i potpuno izbacujemo, primjenu bentonita čime pozitivno djelujemo na kvalitetu vina. No, ipak je obavezno ovako izbistreno vino kontrolirati na stabilnost na bjelančevine te istu postići primjenom visoko kvalitetnih bentonita "Majorbenton B" ili "Bentogran".

Bistrenje i stabilizacija vina je složen postupak koji ima i značajan upliv na kvalitetu finalnog proizvoda te im se treba pristupiti sa puno pažnje.

Ukoliko imate dodatnih upita ili biste željeli da za Vas izvršimo probna laboratorijska bistrenja, rado ćemo Vam biti na raspolaganju.

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.



Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

BISTRENJE I STABILIZACIJA VINA

Zima i vrijeme niskih temperatura, kada su vina više manje mirovala su iza nas.

Pomalo nam se vinski sektor budi i svjedoci smo sve češćih vinskih događanja, sajmova, natjecanja, promocija i degustacija. Vrijeme je da se pokaže koliko smo bili uspješni u berbi 2010. Razlog više da Vas podsjetimo na neka tehnološka rješenja koja će Vam uvelike pomoći da pripremite vina za sva događanja koja nam predstoje, kako biste Vi i Vaši kupci mogli uživati u plodovima Vašega rada.

Ovoga puta ćemo Vam predstaviti nekima već poznata kompleksna bistrila, kao i neka nova sredstva, a sve sa željom da Vam pomognemo u rješavanju problema bjelančevinaste stabilnosti vina te ukupnog profila i izražaja vina.

U kratkim crtama predstavili bismo Vam nekoliko proizvoda koje je AEB ponudio u svojoj širokoj paleti tehnoloških rješenja za pomoć enolozima.

BIOCATALASI je kompleksno enološko sredstvo za bistrenje, stabilizaciju i harmonizaciju vina. Sastavljen je od sedam prijeko potrebnih komponenata koje svojim sinergijskim djelovanjem postižu sa samo jednom obradom vina stabilnost na oksidaciju, zaokruženiji okus, življu boju i buke. Zapravo se u potpunosti poboljšava organoleptički profil obrađenih vina.

BIOCATALASI dakle:

- poboljšava organoleptički profil i zaokružuje okus vina
- daje boji vina sjaj i osvježuje ukupnu harmoniju vina
- stabilizira boju i sprečava organoleptičko starenje
- osigurava bistrenje uslijed djelovanja enzima beta-glukanaze
- poboljšava filtrabilnost vina



Svijet vina



Naime, kombinirajući aktivitet kalijevog kazeinata, PVPP-a i albumina jajeta, značajno oduzima iz vina samo oksidirane frakcije obojenih supstanci i astrigentnih tanina, tako oživljujući prirodne kromatske tonove i sveukupnu harmoniju. Nadalje, prisutnost velike količine albumina iz jajeta unapređuje mekoću vina. Kroz djelovanje enzima betaglukanaze i sinergističko međudjelovanje sa sredstvima za bistrenje (bentonitom), poboljšava bistrenje vina koja sadrže koloidne protektore vezane s glukanim i djelujući tako, osigurava njihovu kristalnu bistroću. Kaolin kao komponenta ubrzava stlačivanje taloga bistrjenja, što omogućava odvajanje manjih količina taloga bistrjenja s pozitivnim posljedicama s gledišta smanjenja gubitka vina i manjeg opterećenja okoline. Uklanjanje koloida, koji uzrokuju začepljenje, poboljšava učinak filtracije i uveliko olakšava bilo koju daljnju mikrofiltraciju.

SPINDASOL SB 3 i OVOGEL u kombinaciji omogućuju izuzetno dobra bistrjenja mladih crnih vina povećane taninske grubosti, kao i bijelih vina koja su bila duže vrijeme macerirana.

SPINDASOL SB3 je specijalna silicijeva sol za bistrenje vina. To je specifično sredstvo za bistrenje i poboljšanje zaobljivanja vina, napravljen od amorfnog silicijevog dioksida u koncentraciji od 25 %. Djelovanje se očituje u apsorpciji određene količine proteina i dijelova polifenola zajedno sa proteinima te time poboljšanje koloidne stabilnosti.

SPINDASOL SB3 se posebno dobro pokazao u slučajevima kada je vrijeme odležavanja vina kraće, a uzrok tome je povećana proizvodnja i brži plasman vina.



Svijet vina



OVOGEL je bjelančevinasto sredstvo za bistrenje koje omogućava uklanjanje značajnih količina tanina i gorkih, astrigentnih polifenola iz vina. Jedno je od najprikladnijih bistrila za crna vina, budući da je izrađen od vrlo čistih i prirodnih sirovina ne mijenja niti najmanje aromu obrađenih vina. Povezuje se naročito s visoko polimeriziranim polifenolima koji mogu negativno djelovati na organoleptička svojstva vina i također se mogu kasnije istaložiti u boci. Isto tako OVOGEL se sa uspjehom koristi za poboljšanje okusnog balansa bijelih vina koja su ili bila podvrgnuta iscrpnoj maceraciji ili su posebno bogata prirodnim taninima. Omekšava bijela vina koja su bila fermentirana, refermentirana ili držana dugo vrijeme u bariku ili drvenim posudama, eliminirajući suvišak tanina koji daju tvrdoću, astrigentnost ili grubost.

CLAROUGE je kombinirano bistrilo za crna vina koje ujedno i omekšava vina. Naročito je prikladan kod rane prodaje novih i mladih vina, kao i za vina koja su bila podvrgnuta produženoj maceraciji. Ubrzava sazrijevanje vina. 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. Harmonizira vino čuvajući njegova prirodna svojstva.

AEB je uvođenjem novih inovativnih načina proizvodnje enoloških proizvoda na tržište ponovno vratio riblji mjehur kao proizvod za bistrenje vina i stabilizaciju bjelančevina.



Svijet vina



WINEGLASS je proizvod koji se prepoznaje po laganim pahuljicama koje se odmah otapaju u vodi dajući potpuno bezbojnu otopinu bez mirisa. Djelovanje WINEGLASS je idealno za bistrenje bijelih vina uz kombinaciju s bentonitom (BENTOGRAN ili MAJORBENTON ili sa silika solima SPINDASOL SB3) čime se postižu brza taloženja kojima se iz vina uklanjaju lagana zamućenja kao i predozirane količine tanina (iz jako tostiranih barrique bačava, preševine i sl.). Upotreba WINEGLASS kod bistrenja crvenih vina pobuđuje velik interes jer se vrlo dobro sljubljuje s vinom uklanjajući istodobno „zelene“ i astrigentne tanine koji su već kod srednje visokih doza jako agresivni na jeziku, dok kod niskih doza omogućava uklanjanje neznatnih oštih okusa koji se često osjete u vinu prije otakanja u boce. Primjena zajedno sa želatinom i albuminom jajeta omogućava eliminiranje neugodnih frakcija iz vina.

Ova četiri prethodno opisana sredstva za bistrenje i stabilizaciju vina, izvrsno su se pokazala u primjeni kod visoko kvalitetnih i vrhunskih vina. Na ovaj način gotovo je potpuno ili barem djelomično izbačena uporaba bentonita u postupku bistrenja čime se direktno djeluje na očuvanje kvalitete vina. Naravno da je potrebno nakon svakog zahvata stabilizacije vina na bjelančevine provjeriti da li je postignuta stabilnost vina (u manjim podrumima toplo – hladnim testom ili otopinom tanina). Ukoliko se ukaže potreba za dodatnim djelovanjem s bentonitom, u tu svrhu AEB proizvodi dva visoko kvalitetna bentonita: MAJORBENTON B ili BENTOGRAN.

MAJORBENTON B je 90% montmorilonit bentonit koji omogućava postizanje odličnog bistrenja i kada se upotrebljava u kombinaciji s bistrilima bjelančevinastog porijekla jer stvara teške i kompaktne taloge u vrlo kratkom vremenu. Adsorbirajući proteine neophodne za flokulaciju koloida bakra, MAJORBENTON B djelotvorno zaštićuje vina od zamućenja izazvana bakrom. Uklanjajući koloidne taninske supstance, koje postaju netopive kod niskih temperatura, MAJORBENTON B sprečava sve pojave mutnoće vezane uz taloženje obojenih tvari. Može se također upotrebljavati za kompletiranje djelovanja deproteinizacije kod uporabe kompleksnih sredstava za bistrenje kao što je BIOCATALASI .



Svijet vina

BENTOGRAN je novi granulirani bentonit s visokom sposobnošću vlaženja i izvanredne čistoće koji se izuzetno lako upotrebljava, zahvaljujući procesu dehidracije i sažimanja kojemu je podvrgnut u postupku proizvodnje. Dozira se u malim količinama. Bistrenje s BENTOGRAN-om je brzo i odvija se pod svim uvjetima. U momentu dodavanja gela bentonita vinu ili soku, zahvaljujući kiselosti medija, flokulacija i usporedno vezanje s proteinima i drugim pozitivno nabijenim suspendiranim česticama počinje se odmah odvijati. Nastali sediment je vrlo kompaktan. Upotrebljava se za bistrenje i stabilizaciju vina, octeva, voćnih sokova i destilata.

Za sva Vaša pitanja vezana uz tehnološki postupak bistrenja vina kao i kombiniranje pojedinih bistrila stojimo Vam na raspolaganju.

