

ENARTIS NEWS

როგორ გავაუმჯობესოთ თქვენი ღვინო ალკოჰოლური დუდილის შემდეგ

დაწყებითი დავარგების პერიოდი იდეალურია ღვინის სტაბილიზაციისა და ხარისხის გაუმჯობესებისთვის, ასევე დუდილის შედეგად წარმოშობილი ნაკლოვანებების გამოსასწორებლად. ძირითადი პრინციპია — „რაც ადრე მით უკეთესი“.

ახალგაზრდა ღვინოზე შესაძლებელია „რბილი/შენარჩუნებითი“ კორექტირებების ჩატარება და მათი ზემოქმედების დროთა განმავლობაში დაკვირვება. თუ ეს პროცედურები არ არის ეფექტური, ჯერ კიდევ რჩება დრო, რომ განმეორდეს მ კურნალობა/დამუშავება ან ჩაიტაროს სხვა სტრატეგია.

ღვინის გაუმჯობესების ორი სტრატეგია არსებობს:

- **სუბტრაქტიული მეთოდები:** (პროცესი, რომლის

დროსაც ღვინოში შემოჰყავთ გამჭვირვალე (გაფილტვადი)

ნივთიერებები, ყველაზე გავრცელებულ მეთოდად ითვლება

ღვინის ორგანოლექტიკური თვისებების გაუმჯობესების,

ფერის კორექტირებისა და არასასურველი კომპონენტების მოსაშორებლად.

(ეს ნივთიერებები რეაქციაში შედიან ცილებთან და ტანინებთან.)

თუმცა, გამჭვირვალე საშუალებების გამოყენებისას საჭიროა დრო,

რათა ღვინო დამყარდეს, წარმოიქმნას ნალექი და/ან ჩატარდეს ფილტრაცია.

- **ადიტიური მეთოდები**

ტანინების, პოლისაქარიდების (რომლებიც მიღებულია

საფუარის უჯრედებისგან) ან გუმი-არაბიკის გამოყენება

ეფექტურია ისეთი ნაკლოვანებების გამოსასწორებლად ან

შესამცირებლად, როგორიცაა ბალახოვანი არომატები,

სტრუქტურის ნაკლებობა, გადაჭარბებული სიმწარე,

მწველი შეგრძნება, ფერის დაქვეითება და სხვ.

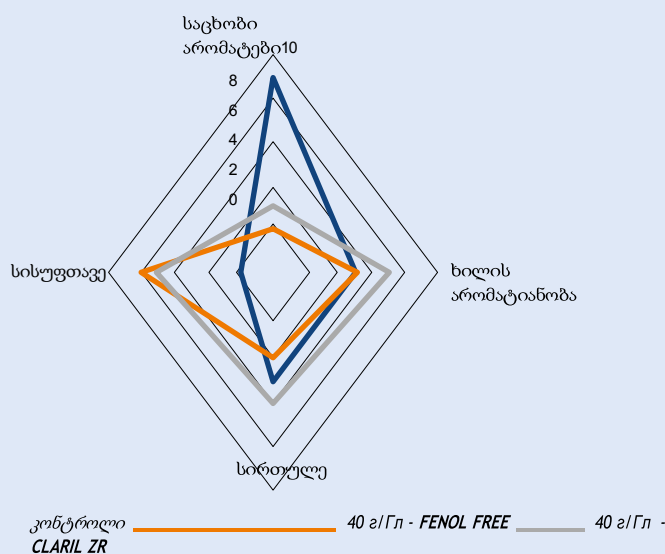
ეს ნივთიერებები შესაძლებელია დაემატოს ბოთლში

ჩამოსხმამდე რამდენიმე დღით ადრე — გადაღებისა და/ან

ფილტრაციის გარეშე, რაც თავიდან იცილებს ღვინის დანაკარგს.

ღვინის დავარგების ეტაპისა და არსებული ორგანოლექტიკური ნაკლოვანების

მიხედვით, საჭიროა შესაბამისი მოქმედების განხორციელება.



სატესტო მუშაობა ჩატარდა ღვინის გასამჭვირვალეზად, რომლის მიზანიც

იყო ლენტური ფენოლების (4-ეთილფენოლი და 4-ეთილგვიაკოლი)

შემცირება და დამალვა ღვინოში, რომელიც ინფიცირებული იყო *Brettanomyces*-ით.

საერთო ჯამში, **CLARIL ZR** კარგად მალავს მედიკამენტურ არომატებს, ამლიერებს ჯიშური ხილის არომატებს და ზრდის ღვინის სისუფთავესა და სენოვულ სირთულეს.

ის შეიძლება კარგი ალტერნატივა იყოს გააქტიურებული ს

არასასურველი არომატების აღმოფხვრა

არომატულ გადახრებს შეიძლება მრავალი ფაქტორი იწვევდეს, მათ შორის ყველაზე გავრცელებულია მიკრობიოლოგიური დაბინძურება, როგორიცაა *Brettanomyces*-ით დაზიანება, ჟანგვის რეაქციები, რედუქციული (აღდგენითი) გარემო და სხვა.

Enartis გთავაზობთ პროდუქციის სერიას, რომლებიც ეხმარება არომატული დეფექტების დამალვას და ღვინის ხარისხის გაუმჯობესებას.

	ენარტის პროდუქტები	დოზირება გრამაჟი	პროდუქტის ახწერა
გამჭვირვალე (გასუფთავების) საშუალებები	CLARIL ZR	20-40	გამჭვირვალე საშუალება მცენარეული ცილაზე დაფუძნებული, რომელსაც აქვს ხიტოზანისა და ბენტონიტის დამატება. განკუთვნილია წითელი ღვინოების გასამჭვირვალეზად, რათა გაიზარდოს მათი სისუფთავე, მოშორდეს არასტაბილური ნივთიერებები და არასასურველი არომატები, რომლებიც შეიძლება უარყოფითად იმოქმედონ საბოლოო ღვინის ხარისხზე.
	FENOL FREE	20-40	ნროგორიცაა <i>Brettanomyces</i> -ით წარმოებული თხევადი ფენოლები, კვამლის გემო, მიკრობიოლოგიური წარმომავლობის სუნები და სხვააზშირი, რომელიც განსაკუთრებულად ეფექტურია არასასურველი სუნების მოსაშორებლად,
	EnartisStab MICRO M	10-20	აქტივირებული ხიტოზანი, რომელიც არა მხოლოდ იცავს და აკონტროლებს მიკროორგანიზმების განვითარებას, არამედ ინაადაერ გამჭვირვალეების მომნიჭებელ და ორგანოლეპტიკური თვისებების გაუმჯობესების მოქმედებით.
ტანინი	EnartisTan MAX NATURE	0.5-10	გაერთიანებული ტანინი, რომელიც მიღებულია ეგზოტიკური ხის ჯიშებიდან. ზრდის არომატის სისუფთავესა და სირთულეს, ამცირებს ბალახოვან და რედუქციულ ნოტებს.
	EnartisTan SLI	0.5-5	ტანინი, მიღებული არაპრაჟენებული ამერიკული ლბიდან. უზრუნველყოფს ანტიოქსიდანტურ დაცვას, განაგრძობს ღვინის სიჯანსაღეს, ამლიერებს ჯიშურ არომატებს და მალავს არომატულ დეფექტებს

დამყავება

ღვინის დაძველების პროცესში მნიშვნელოვანია მისი დაცვა დაჟანგვისგან და ოქსიდაციურ-რედუქციული პოტენციალის დაბალანსება, რათა თავიდან ავიცილოთ ფერისა და არომატის ცვლილებები.

ღვინის ოქსიდაციურ-რედუქციული პოტენციალის სტაბილიზაცია დაეხმარება ახალგაზრდა ღვინოების ნათელი და ახალი მახასიათებლების შენარჩუნებას. წვრილი ნალექი, ასკორბინის მჟავა, SO₂ და სპეციფიკური ტანინები, როგორცაა EnartisTan SLI და HIDEKI, ამცირებენ ან ასტაბილურებენ ღვინის ოქსიდაციურ-რედუქციულ პოტენციალს და ახანგრძლივებენ მის შენახვის ვადას.

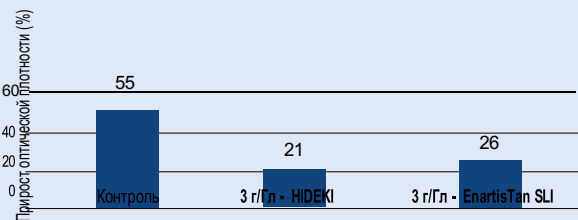
თეთრი და როზე ღვინო

წითელი ღვინო

- 2-3 რ/ლ - EnartisTan FF + 0.5 რ/ლ EnartisTan UNICO #3
- 0.5-3 რ/ლ - Enartis UNICO #3
- 0.5-3 რ/ლ - EnartisTan SLI
- 0.5-1 რ/ლ - HIDEKI

- 1-5 რ/ლ - HIDEKI
- 0.5-5 რ/ლ - EnartisTan SLI
- 0.5-3 რ/ლ - EnartisTan UNICO #3
- 0.5-5 რ/ლ EnartisTan MAX NATURE

ოპტიმალური დოზების დასადგენად აუცილებელია ლაბორატორიული კვლევები ღვინის ოქსიდაციური პოტენციალის კონტროლის მექანიზმში მდგომარეობს მისი ოპტიკური სიმკვრივის (მოყავისფრო ელფერის) მატების რეგულირებაში დროის განმავლობაში..



თეთრი ღვინო, რომელსაც აქვს ოქსიდაციის მაღალი რისკი (მაღალი კატეხინებისა და ლიბონების შემცველობის გამო) და არ არის დაცული SO₂-თან ერთად. HIDEKI და EnartisTan SLI ეხმარება 420 ნმ-ზე ღვინის ოპტიკური სიმკვრივის ზრდის კონტროლში.

REDUCTION/ღვინის აორთქლება

ღვინის რედუქცია/ აორთქლება ერთ-ერთ ყველაზე გავრცელებულ პრობლემას წარმოადგენს ღვინის შენახვისას. გოგირდწყალბადი და სხვა ფრაქციული გოგირდოვანი ნაერთები შეიძლება იწვევდეს არასასურველ სუნებს, როგორცაა დამპალი კვერცხის, დამწვარი რეზინის, სკუნის, დამწვარი ასანთის ვარდკაჭკაჭის, ხახვისა და ნიორის სუნები. გარდა ამისა, ეს ნაერთები შეიძლება ზეგავლენას ახდენდეს გემოზე და აძლიერებდეს ღვინის ზოგიერთ მახასიათებელს, მაგალითად, სიმწარესა და ბალახოვან ნოტებს. ტანინების განსაკუთრებით ელაგური და კონდენსირებული ტანინების, ამოცანაა რეაქციაში შევიდნენ ამ ნაერთებთან და დაეკავშირონ მერკაპტანებს, რათა წარმოქმნან უსუნო კომპლექსები. (ეს ქიმიური ურთიერთქმედება ეფექტურად ანეიტრალიზებს უსიამოვნო სურნელებს ისე, რომ მოქმედებს ღვინის სხვა თვისებებზე) ამგვარად ტანინების დამატება არის ძლიერი ინსტრუმენტი მეღვინესთვის, რომელიც არა მხოლოდ აძლევს ღვინოს სტრუქტურასა და ფერს, არამედ გამოირიცხავს რედუქციის შედეგად წარმოქმნილ დეფექტებს. ეს კომპლექსები დროთა განმავლობაში ძალიან სტაბილურია და არ შეოცავს რისკს, რომ ჩამოსხმის შემდეგ კვლავ წარმოიქმნება გოგირდოვანი ნაერთები.

EnartisTan ELEVAGE	ელაგური ტანინი, მიღებული მსუბუქად შემწვარი ფრანგული მუხისგან, ზრდის სენსორულ სისუფთავს, აკონტროლებს და ხელს უშლის გოგირდოვანი ნაერთების წარმოქმნას..
EnartisTan SLI	ელაგური ტანინი არამეწვარი ამერიკული მუხისგან, რომელიც ხელს უშლის არომატების დაკარგვას და დროსთან ერთად აღადგენს მათ ინტენსივობას.
EnartisTan CŒUR DE CHÈNE	ელაგური ტანინი შემწვარი ფრანგული მუხის ჩიფსი. ეფექტურია მერკაპტანების მოსაშორებლად და შეუძლია წარმატებით ჩაანაცვლოს სპილენძის დამატება ჩამოსხმამდე
EnartisTan MAX NATURE	კონდენსირებული ტანინი, მიღებული ეგზოტიკური ხის ჯიშებისგან — განსაკუთრებით რეკომენდებულია მსუბუქი და სსიამოვნო დასაღვეი ღვინოების დასამუშავებლად.

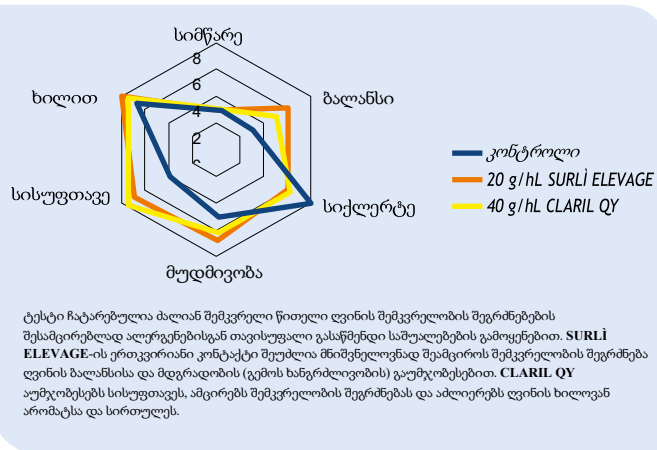
დჩატარება, რათა შერჩეს შესაბამისი კორექცია, „ოთხი ბოკალის ტესტი“ (Four-Glass Trial) — მეთოდი, რომელიც გამოიყენება მეღვინეობაში გოგირდოვანი დეფექტების გამოვლენასა და კლასიფიკაციისთვის. ეს მეთოდი საშუალებას იძლევა განისაზღვროს, ზუსტად რომელი ტიპის გოგირდოვანი ნაერთებია ღვინოში (იხილეთ ცხრილი ქვემოთ). ეფექტის მიზეზის დადგენის საუკეთესო გზა არის მარტივი დეგუსტაციის

Control	30 g/hL REVELAROM (2 g/hL of copper)	2 g/hL EnartisTan ELEVAGE or EnartisTan SLI	5 g/hL Ascorbic acid + 2 g/hL EnartisTan ELEVAGE or EnartisTan SLI	Interpretation
Sulfur off-aroma	Off-odor disappears	Off-odor is still there	Off-odor is still there	H ₂ S
	Off-odor disappears	Off-odor disappears	Off-odor is still there	Mercaptans
	Off-odor is still there	Off-odor is still there	Off-odor disappears	Disulfides

მწარე და ტანინიანი

ხშირად, ტანინიანობა (მკვახეობა) შეიძლება დაბნეულად იქნას აღქმული სიმწარესთან და პირიქით. ეს სიმშრალის შეგრძნება პირდაპირ კავშირშია ღვინოში პოლიფენოლების შემცველობასთან, ძირითადად კი ტანინებთან, რომლებიც ყურძნის კანისა და კურკების შემადგენელია. გარკვეულმა ღვინის დამზადების ტექნიკებმა შეიძლება გაამძაფროს ამ გემოს მახასიათებლების შეგრძნება. არსებობს სხვადასხვა მეთოდი იმისთვის, რომ აღმოიფხვრას ან დაიფაროს ეს აგრესიული ტანინები — მათ შორის, მოცულობისა და სიტკბოს დამატება პოლისაქარიდებისა და არაბული კამიდის (gum Arabic) გამოყენებით..

20-40 გ/ლ SURLI ELEVAGE	სურლი ELEVAGE-ის ტექნიკა არის მკვრივი ტანინების აუზღოვებელი სენსორულ მახასიათებლებს, მათ შორის არომატს
40 გ/ლ CLARIL QY	ინაქტივირებული საფუარი წინასწარ აქტივირებული ქიტოზანით. აუზღოვებს გამჭვირვალობას, ამცირებს შემცველობას, აქრობს არასტაბილურ ფერის ნაერთებს და აუზღოვებს ბალანსს
20-40 გ/ლ CLARIL AF	გასაწმენდი საშუალება, რომელიც შედგება ბენტონიტისგან, PVPP-ისა და ზარდის ცილისგან. ამცირებს ფენოლურ ნაერთებს, რომლებიც პასუხისმგებელი არიან შემცველობისა და მწარედობის შეგრძნებაზე.



0.5-10 გ/ლ SURLI VELVET	ადიტიური ტექნიკა საფუარის მანოპროტეინები, რომლებიც აუზღოვებს სენსორულ მახასიათებლებს, მათ შორის არომატის ინტენსივობასა და სირთულეს, ზრდიან მოცულობას და ამცირებენ შემცველობას.
100-300 გ/ლ CITROGUM PLUS	ხსნარი, რომელიც შეიცავს სივალის არაბიკის რეზინს (gum arabic) და მანოპროტეინებს. ეფექტურია ზომიერად არასტაბილური ღვინის სტაბილიზაციაში, ამცირებს მწარედობასა და შემცველობას და ზრდის ღვინის სავსე სხეულს (მოცულობას).
100-200 გ/ლ MAXIGUM PLUS	ხსნარი, რომელიც შეიცავს ვერეკის არაბიკის რეზინს (Gum Arabic Verek) და მანოპროტეინებს. ის სტაბილიზაციას უწევს არასტაბილურ ფერს ფილტრაციის უნარზე ზემოქმედების გარეშე და შეუძლია შეამციროს სიმშრალის შეგრძნება.

ვარდისფერი

ვარდისფერი (Pinking) არის ჟანგვითი მოვლენა ღვინოში, რომელიც ხასიათდება ფერის შეცვლით ნაცრისფერი/ვარდისფერი ელფერებისკენ.

ეს დეფექტი შეიძლება თავიდან იქნას აცილებული ლითონების, ჟანგად ან ადვილად ჟანგად პოლიფენოლთა მოცილებით, ასევე კარგი ანტიოქსიდანტური დაცვით — მაგალითად, ტანინების ან გოგირდწყალბადის (SO₂) გამოყენებით. თუ პროფილაქტიკური ზომები სათანადოდ არ არის გატარებული, თქვენი თეთრი ღვინო შესაძლოა მგრძნობიარე იყოს ვარდისფერვის მიმართ.

PINKING სტადია	ENARTIS გვირგვინი
ვარდისფერი ფერი უკვე წარმოდგენილია	• 5-100 g/hL ENOBLOCK PERLAGE • 30-80 g/hL CLARIL AF
ვარდისფერი ფერი არაა წარმოდგენილი, მაგრამ ტესტი დადებითია	• 50 g/hL CITROSTAB rH



50 გ/ჰლ CITROSTAB rH თავიდან აცილებს ვარდისფერი ელფერის წარმოქმნას, თუნდაც ჰიპეროქსიდაციური პირობებში.