

ENARTIS NEWS

დახვეწა გაუმჯობესება

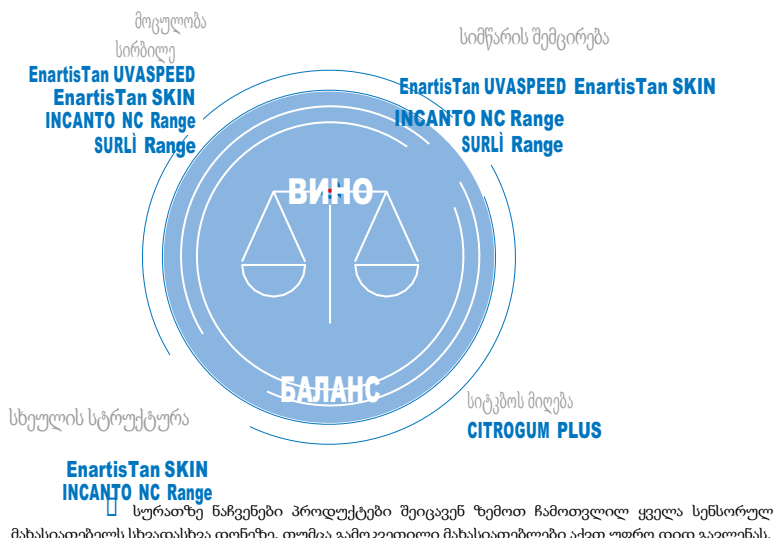
ტანინებისა და პოლისაქარიდების გამოყენება

ღვინის მახასიათებლების შენარჩუნება მთელი მისი სიცოცხლის განმავლობაში ძალიან მნიშვნელოვანი ფაქტორია და ამას შესაბამისი ყურადღება უნდა მიექცეს. წარმოების (საწყისი ეტაპის) დასრულების შემდეგ, ღვინო შეიძლება მოკლე დროით შეინახოს, გაასტაბილუროს, ჩამოსხას ბოთლებში ან დაექვემდებაროს დაძველებას. დღესდღეობით მომხმარებელი სულ უფრო მაღალი ხარისხის ღვინოს მოითხოვს. მიუხედავად იმისა, თუ რა დანიშნულება ან კატეგორია აქვს ღვინოს, გადამუშავება და მომზადება ჩამოსხმამდე გადაწყვეტ როლს თამაშობს, რადგან სწორედ ეს პროცესი განსაზღვრავს ბოთლში ღვინის საბოლოო ხარისხს და შენახვის ვადას. შერჩეული ტანინებისა და პოლისაქარიდების გამოყენება — ეს არის ღვინის შესანარჩუნებლად სანდო და ბუნებრივი მეთოდი, რომელიც სრულად შეესაბამება თანამედროვე მეღვინეობის მოთხოვნებს. ეს ორი კომპონენტი შეიძლება გამოსადეგი იყოს ანტიოქსიდანტური და მიკრობული დაცვის უზრუნველსაყოფად, არასასურველი გემოს გაჩენის თავიდან ასაცილებლად, დაძველების პროცესის შენელების ან დაჩქარებისათვის, ორგანოლექტიკური ბალანსის გაუმჯობესებისა და ღვინის შენახვის ვადის გასაზრდელად.

რას ვაკეთებთ ღვინის დანიშნულებისა და ტიპის მიხედვით

დააჩქარეთ ღვინის დაძველების პროცესი და ამავე დროს გაუმჯობესეთ სენსორული ბალანსი

ბაზრის მოთხოვნა ახალგაზრდა და მარტივად დასალევი ღვინების მიმართ ან მოულოდნელი საჭიროება ღვინოების ჩამოსხმაში, რომლებიც გრძელი დაძველების საჭიროებას მოითხოვენ, იწვევს უფრო ადრე ჩამოსხმას. მნიშვნელოვანია ჩამოსხმამდე გაუმჯობესდეს მათი ორგანოლექტიკური ბალანსი — შემცირდეს ყველაზე რეაქტიული ყურძნის ტანინების კოჭლობა და მწარე გემო, ხოლო ამავედროულად უზრუნველყოს მოცულობა და სტრუქტურა. შემწვარი მუხის ტანინების სწორად გამოყენება საშუალებას აძლევს მიიღოს შედეგები, რომლებიც ჰგავს ღვინის დაძველებას ბურებში, თუმცა გაცილებით მოკლე დროში. წარმოების ტექნოლოგიისა და მუხის შემწვარი ხარისხის მიხედვით, მუხის ტანინები შეუძლიათ გაამძაფრონ მუხის დამახასიათებელი არომატები (ვანილი, კარამელი, სანელებლები, ყავა, კაკაო და ა.შ.), რის შედეგადაც ღვინოში იზადება უფრო დიდი არომატული სირთულე, სტრუქტურა და სიგრძილე.



გემოვნური შეგრძნებები, სტრუქტურის შექმნა, ღვინის ხანგრძლივობის გაუმჯობესება და არომატის გაძლიერება..

გავახანგრძლივოთ ღვინის შენახვის დრო

ღვინის ხანგრძლივი შენახვა არის გადაწყვეტი მნიშვნელობის, თუ გსურთ შეინარჩუნოთ ღვინის ხარისხი ბოთლში ჩამოსხმის დროის მიღებამდე სწორი სისუფთავის შენარჩუნება და ოქსიდაციისა და არასასურველი გემოების წარმოქმნის აღკვეთა არის მთავარი ფაქტორები ღვინის ხარისხის შენარჩუნებისთვის დროთა განმავლობაში. ღვინის ოქსიდაციიდან დაცვა აუცილებელია არომატის დაძველების და ფერის ცვლილების შენელებისთვის ეს შესაძლებელია ტრადიციული მეთოდებით, როგორცაა ინერტული გაზები და SO₂, თუმცა არსებობს სხვა ეფექტური, ბუნებრივი და ალერგენების გარეშე გადაწყვეტილებები, როგორცაა ტანინები და ინაქტივირებული საფუარი:

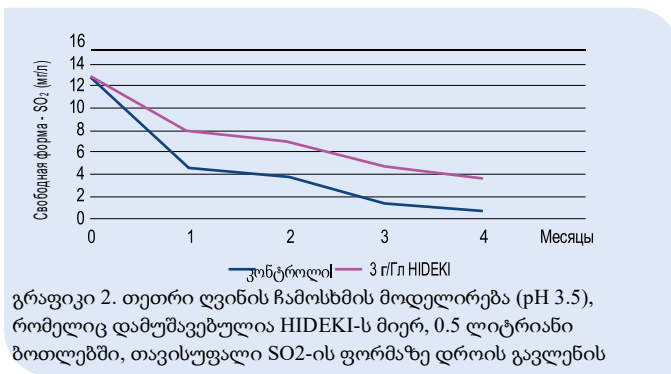
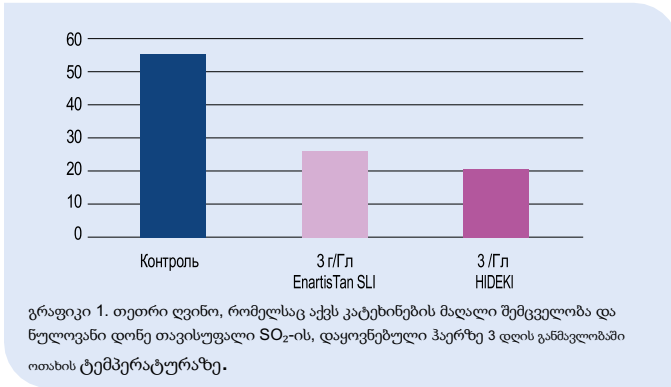
INCANTO NC CHERRY и **SURLI ONE** დახარჯული ჟანგბადის მოხმარებისა და დაბალი ოქსიდაციურ-რედუქციული პოტენციალის შესანარჩუნებლად.

	სირბილე მოცულობა	სხეულის სტრუქტურა	სიტკბოს მიღება	მუხის არომატი
EnartisTan NAPA	🔴			🔴
EnartisTan DC			🔴	🔴
EnartisTan TOF		🔴		
EnartisTan UNICO #1	🔴	🔴	🔴	🔴

ტანინები ცხრილში უზრუნველყოფენ ზემოთ ჩამოთვლილ ყველა მახასიათებელს სხვადასხვა დონეზე, ახსენებთ მათგანი უფრო ინტენსიური ეფექტით გამოირჩევა

ყურძნის კანის ტანინისა და სპეციალური შემადგენლობის გამოყენება ხელს უწყობს ბალანსის დამყარებას

► **EnartisTan SLI** и **HIDEKI** უზრუნველყოფს ანტიოქსიდანტურ დაცვას და ინარჩუნებს თავისუფალი SO₂-ის უფრო მაღალ დონეს ბოთლში ხანგრძლივი დროის განმავლობაში (გრაფიკი 1, 2), არანაირი ზემოქმედების გარეშე ღვინის ორგანოლექტიკურ თვისებებზე.



ღვინის სრული სტაბილიზაციის მიღწევა

ბოთლებში ჩამოსხმის წინ აუცილებელია ღვინის სრული სტაბილიზაციის დარწმუნება, რათა აიცილოთ ბოთლში დეფექტები, რომლებიც შეიძლება გამოიწვიოს ზიანმა, კრისტალების გაჩენამ, ფერის დაკარგვამ და ა.შ.

ფერის სტაბილიზაცია

სტაბილიზაცია ცილების კოაგულაციის

სტაბილიზაცია დაჟანგვის

სტაბილიზაცია ტარტარა კალიუმის

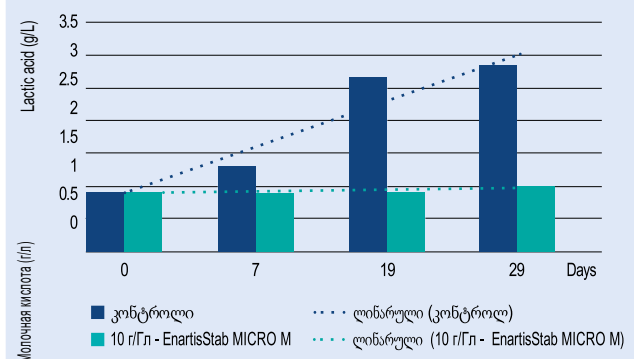
სტაბილიზაცია ტარტარა კალციუმის

სტაბილიზაცია მიკრობიოლოგიური

სპეციალური ტანინებისა და პოლისაქარიდების გამოყენება ალკოჰოლური დუღილის პროცესში ხელს უწყობს ღვინის საერთო სტაბილურობის ამაღლებას:

სტაბილიზაციის ტიპი	Enartis tannins & polysaccharides
ცილებისა და კოლოიდების სტაბილიზაცია	EnartisTan CIT EnartisTan E
სტაბილიზაცია დაჟანგვა	HIDEKI EnartisTan SLI SURLI & INCANTO NC Range
ფერის სტაბილიზაცია	INCANTO NC Range EnartisTan XC EnartisTan E EnartisTan FT MAXIGUM Range
სტაბილიზაცია ტარტარა კალიუმის	CITROGUM Range
მიკრობიოლოგიური სტაბილიზაცია	HIDEKI

გაიარეთ იამბის პრევენცია თეთრ და ვარდისფერ ღვინოებში და მოერიდეთ ღვინის დაავადებებს გამოწვევად არასასურველ მიკროორგანიზმებთან ინფექციას. სპონტანური / არასასურველი ვაშლის რძის ფერმენტაცია (ЯМБ) ხშირად გვხვდება თეთრ და ვარდისფერ ღვინოებში. აუცილებელია ЯМБ-ის (გრაფიკი 3) წარმოშობის ან ღვინის დაავადების გამომწვევი მიკროორგანიზმების ზრდის აღკვეთა დამკვეთის პერიოდში ან ჩამოსხმის შემდეგ, რათა თავიდან აიცილოთ სიწმინდის დაკარგვა ან არაუანსალი გემოების გამოჩენა, რაც საბოლოო ხარისხზე შეიძლება იმოქმედოს



გრაფიკი 3. EnartisStab MICRO M-ის (აქტივირებული ქიტოზანი) ანტიმიკრობული მოქმედება თეთრ ღვინოებზე მაღალ pH-ით (3,9) და მაღიან დაბალი მოლეკულური SO₂-ს შემცველობით (<0,1 მგ/ლ), ინოკულირებული მოსავლი მომაროვების შტამპი *Oenococcus oeni* (10⁶ КОЕ/მლ)

ბოლო დეტალები

ტანინებისა და პოლისაქარიდების დამატება სასარგებლოა ისეთი დეფექტების გამოსასწორებლად ან მინიმუმამდე დაყვანისთვის, როგორიცაა ბალახის სუნები, სტრუქტურის ნაკლებობა, გადამეტებული სიმჟავე, სპირტის შეგრძნება (გემოს სიმყარე), გემოს დაქვეითება ან სხვა პრობლემები.

რეკომენდაცია ENARTIS	
EnartisTan SKIN EnartisTan UVASPEED SURLI VELVET CITROGUM PLUS MAXIGUM PLUS	მომწარო ან სიმჟავის შემცირება
EnartisTan SKIN + EnartisTan UVASPEED EnartisTan SKIN + SURLI VELVET EnartisTan SLI EnartisTan TOF	სხეულის სტრუქტურის გაზრდა
EnartisTan ELEVAGE EnartisTan SLI	რედუქციური ტონების მინიმალიზაცია
EnartisTan FF + EnartisTan UNICO #3 EnartisTan UNICO #3 EnartisTan SLI HIDEKI	ოქსიდაციური ნოტების შემცირება

რედუქცია ღვინის წარმოებაში რედუქცია — ეს არის პროცესი, როდესაც ღვინოში ჟანგბადი აკლია. შედეგად წარმოიქმნება გოგირდის შემცველი შეერთებები (თიოლები, სულფიდები), რომლებიც ღვინოს უსიამოვნო სუნს აძლევენ. ეს ტონები შეიძლება მოგაგონოთ:

- დამწვარი რეზინა
- მოხარშული კომბოსტო ან ნიორი
- ხახვი

რედუქციური ნოტები ყველაზე ხშირად გვხვდება თეთრ ღვინოებში, რომლებიც არ უვლიდნენ აერაციას ან დამველდებოდნენ უჟანგავი ფოლადის რეზერვუარებში, სადაც ჰაერის წვდომა არ არის.