

ENARTIS-ის სიახლეები დახვეწეთ თქვენი მეღვინეობის სტილი

ჩვენ გაჩვენებთ, როგორ.

მეღვინეები ცდილობენ, გამოხატონ სხვადასხვა ჯიშური მახასიათებლები და ტერუარი, განსაკუთრებით ის გამორჩეული თვისებები და ადგილმდებარეობები, რომლებიც ღვინოს უნიკალურს ხდის. ამ მიზნების შეთავსება, სხვადასხვა სტილის, უპირატესობისა და მომხმარებლის მოლოდინების გათვალისწინებით, შეიძლება რთული ამოცანა აღმოჩნდეს. გამოყენებული სტილის გათვალისწინებით, ღვინოს დაყენების მიდგომები, მეთოდები და ტექნოლოგიები შეიძლება ისეთივე მნიშვნელოვანი იყოს, როგორც ყურძნის ჯიში, რეგიონი და კლიმატი.

Enartis მეღვინეებს სთავაზობს პროტოკოლებისა და მითითებების ფართო სპექტრს, რომელიც მათ ახალი ინსტრუმენტებისა და ინოვაციების საკუთარ სტილში ინტეგრირებაში ეხმარება.

ენოლოგიური პრაქტიკა, რომელიც გავლენას ახდენს ღვინოს სტილზე

ღვინოს დაყენების გარკვეული ტექნიკები და ტექნოლოგიური ასპექტები ორგანოლეპტიურ პროფილზე სხვებზე მეტ გავლენას ახდენს. ღვინოს დაყენების ადრეული ეტაპები გადამწყვეტ როლს ასრულებს საბოლოო პროდუქტის ფორმირებაში.

ყურძნის მაცერაცია/დაწურვა

ყურძნიდან ბუნებრივი ნაერთების ექსტრაქციის ხარისხი დამოკიდებულია მაცერაციაზე, ტკბილისა და ჭაჭის კონტაქტის ხანგრძლივობაზე და გამოწურვის ხარისხსა და მეთოდზე.

- ▶ ყურძნის კანთან ხანგრძლივი კონტაქტი ზრდის არომატული პრეკურსორების (პირველადი არომატები) და პოლიფენოლების, როგორიცაა ტანინები და ანთოციანინები, ექსტრაქციას, რომლებიც მთავარ როლს ასრულებენ ფერის სტაბილიზაციაში.
- ▶ მაცერაციის დროს ფერმენტის გამოყენება ხელს უწყობს ექსტრაქციის პროცესის დაჩქარებას, ამცირებს ოქსიდაციის და ბუნებრივი ნაერთების დანაკარგის რისკს და, ამავდროულად, ხელს უწყობს გაწმენდასა და ფილტრაციის უნარის გაუმჯობესებას.

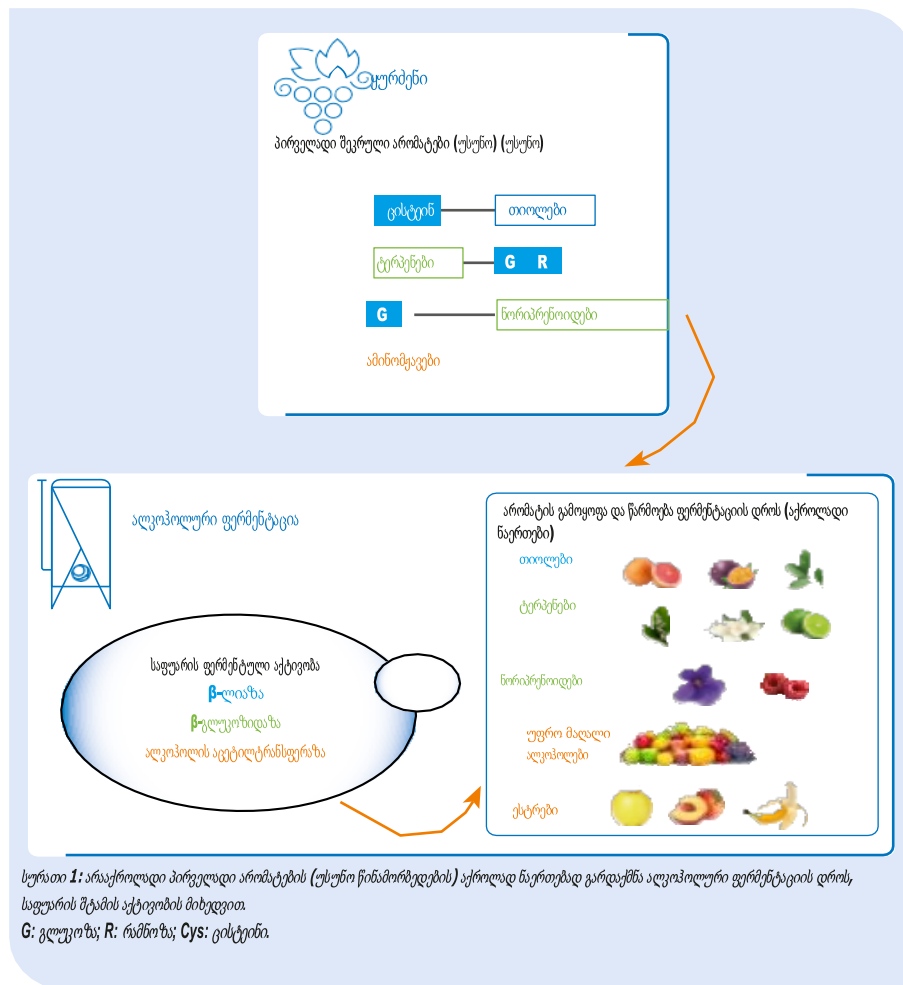
Enartis-ის მაცერაციის ფერმენტები შექმნილია ფერმენტაციის წინ ყურძნის არასტაბილური ცილების დაშლისთვის; ეს ცილები იწვევს არასტაბილურობას დასრულებულ თეთრ და ვარდისფერ ღვინოებში და ხელს უწყობს ფერის მომცემი ნაერთების დალექვას წითელ ღვინოებში (ცხრილი 1).

ალკოჰოლური ფერმენტაცია

საფუარის შტამი

არომატის განვითარების ძირითადი ასპექტები დამოკიდებულია თითოეული საფუარის შტამის ფერმენტულ შემადგენლობაზე. ყურძნისგან გამოყოფილი არომატული ნაერთების უმეტესობა, იქნება ეს ჯიშური თუ პირველადი, დაკავშირებულია სხვა მოლეკულებთან, როგორიცაა გლუკოზა (G), რამნოზი (R), ცისტეინი (Cys) და გლუტათიონი, რაც ხელს უშლის მათ დანაკარგს (რაც მათ უსუნოს ხდის). საფუარის აქტივობის მიხედვით, ეს უგემოვნო პრეკურსორები ალკოჰოლური ფერმენტაციის დროს შეიძლება გარდაიქმნას აქროლად ნაერთებად (ნახ. 1). ამინომჟავების რაოდენობა და ხარისხი ტკბილში ალკოჰოლური ფერმენტაციის დროს არომატის განვითარების კიდეც ერთი მნიშვნელოვანი ფაქტორია. მიუხედავად იმისა, რომ ყურძენი ამინომჟავების ბუნებრივი წყაროა, მეღვინეობაში ამინომჟავების დამატება ეფექტიანი ინსტრუმენტია, რომელიც ხელს უწყობს ჯანსაღი და სრული ფერმენტაციის უზრუნველყოფას, ასევე არასასურველი დეფექტების თავიდან აცილებას.

ოენოლოგიური მიზანი	ღვინის ტიპი	ფერმენტის აქტივობა	ენარტის ფერმენტები
არომატის ინტენსივობისა და კომპლექსურობის გაძლიერება. ფერმენტაციის შემდეგ ბენტონიტის დამატების მინიმიზაცია.	თეთრი, როზე და გაზიანი ღვინოები	+++ ცელულაზა და ჰემიციტელაზა არომატული პრეკუსორების ექსტრაქციის დასაჩქარებლად. ++ მეორეული აქტივობები, რომლებიც აუმჯობესებს ცილოვან სტაბილურობას + ისინი ამცირებენ პექტინის რაოდენობას მუსტში და მის სიბლანტეს და ზრდიან გამოსავალს.	EnartisZYM AROM MP
ფერის ექსტრაქცია და სტაბილიზაცია. ტანინების დალექვის პრევენცია.	წითელი და როზე ღვინოები	+++ ცელულაზა და ჰემიციტელაზა აჩქარებენ პოლიფენოლების ექსტრაქციას ყურძნის კანიდან და ხელს უწყობენ მათ სტაბილიზაციას. ++ მეორეული მოქმედება ყურძნის ტანინების სტაბილიზაციასა და მათი დალექვის პრევენციაში. +პექტოლიტური მოქმედება ღვინის გაწმენდისა და ფილტრაციის გასაუმჯობესებლად.	EnartisZym COLOR PLUS



საფუარის უჯრედის კვება

მნიშვნელოვანია დაბალანსებული კვებისა და საჭირო საკვები ნივთიერებების მიწოდების უზრუნველყოფა საფუარის ოპტიმალური ფიზიოლოგიური მდგომარეობისთვის და ბიომასის წარმოების მხარდასაჭერად. კვება ასევე აუმჯობესებს სენსორულ პროფილს სასურველი არომატული ნაერთების წარმოქმნით და ხელს უშლის ფერმენტაციის პრობლემებსა და არასასურველი ტონების განვითარებას (დამატებითი ინფორმაციისთვის წაიკითხეთ ეს საინფორმაციო ბიულეტენი: "[ბალანსირებული კვების მნიშვნელობა](#)").

Enartis-მა შეიმუშავა საკვები ნივთიერებების ზუსტი ნარევი, რომლებიც შეიცავს ამინომჟავებს კონკრეტული სტილისტური მიზნების მისაღწევად (ცხრილი 2).

ღვინის სტილი	ნუტრიენტების შემადგენლობა	
ჯიშური, მინერალური და თიოლზე დაფუძნებული ღვინო	მდიდარია აუცილებელი ამინომჟავებით , ვიტამინებითა და მიკროელემენტებით საფუარის ოპტიმალური ზრდის უზრუნველსაყოფად.	ნუტრიფერმ ულტრა
ხილის, ტროპიკული, ყვავილოვანი, კომპლექსური ღვინო	მდიდარია არომატული ამინომჟავების პრეკურსორებით (რომლებიც ასტიმულირებენ ესტერების წარმოქმნას), ვიტამინებითა და მიკროელემენტებით, რაც საფუარის იდეალურ მუშაობას უზრუნველყოფს.	NUTRIFERM არომ პლუს

ალკოჰოლური ფერმენტაციის ტემპერატურა

ფერმენტაციის ტემპერატურა მნიშვნელოვან როლს ასრულებს არომატების ინტენსიფიკაციაში, ტრანსფორმაციასა და შექმნაში. სხვადასხვა საფუარის შტამის უნიკალური ფერმენტული აქტივობა (ნახ. 1) და ალკოჰოლური ფერმენტაციის ტემპერატურა ძლიერ გავლენას ახდენს ღვინის არომატულ პროფილზე (ცხრილი 3).

ტემპერატურა ლი დიაპაზონი	მიზანი	ღვინის სტილი
12-15°C	- მაღალი უნარი უმაღლესი სპირტების სინთეზისთვის, როგორცაა 2-ფენილეთანოლი (ყვავილოვანი ნოტები). - ხელს უწყობს ტერპენებისა და ნორიპრენოიდების გამოხატვას საფუარის გლიკოზიდაზას აქტივობის მეშვეობით, ჭარბი ესტერების წარმოქმნის გარეშე, რომლებმაც შეიძლება დაფაროს ჯიშური ან ციტრუსოვანი ხასიათი. - სტიმულირებს თიოლების გამოხატვას საფუარის მეშვეობით β-ლიაზას აქტივობა და-ს გარდაქმნა 3-მერკაპტოპექსანოლი (მარაკუია, გუავა, გრეიპფრუტი).	ყვავილოვანი, ჯიშური, ციტრუსოვანი, თიოლური
13-16°C	უფრო მაღალი სპირტების წარმოსაქმნელად და მათი დანაკარგის თავიდან ასაცილებლად.	თეთრნაყოფიანი ხილი
16-20°C	ხელს უწყობს საფუარის უნარს, სინთეზირებდეს ესტერებს მაღალი სპირტებისგან.	კურკოვანი ხილი , ტროპიკული
20-24°C	ხელს უწყობს ესტერების წარმოქმნას.	ხილი
24-28°C	ყურძნის კომპონენტების (პირველადი არომატები) უკეთესი ექსტრაქცია.	ჯიშური, პიკანტური, თიოლური
>28°C	გთხოვთ, დაგვეხმაროთ მეტოქსიპიკინების ("მწვანე" ნოტების) შემცირებას.* EnartisFerm D20 არის საფუარის საუკეთესო შტამი მაღალ ტემპერატურაზე ფერმენტაციისთვის არომატების დაკარგვის გარეშე.	სრულსხეულიანი

საფუარის წარმოებულები და ტანინების დამატება

ალკოჰოლური ფერმენტაციის დროს ჯიშური და/ან ფერმენტაციის (მეორადი) არომატების გასაძლიერებლად და დასტაბილურებლად, მიზანია უფრო მაღალი არომატული სირთულის, კოლოიდური სტრუქტურის, ფერის ინტენსივობისა და დროთა განმავლობაში სტაბილურობის (შენახვის ვადის გახანგრძლივება) მიღწევას.

EnartisPro-სა და **INCANTO NC**-ის პროდუქტების აჯიშურიმენტი, ალკოჰოლური ფერმენტაციის დროს გამოყენებისას, ხელს უწყობს:

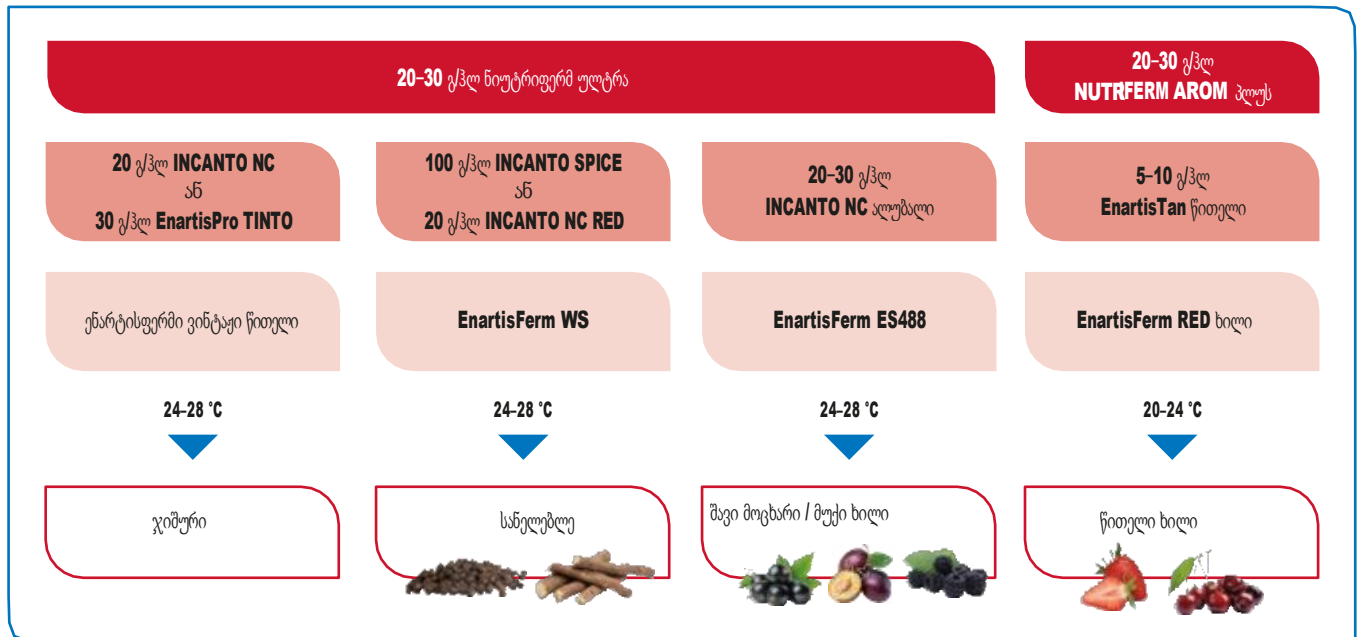
- ▶ CO₂-ის დესორბციის შედეგად გამოწვეული არომატის დაკარგვის მინიმიზაცია, არომატული ნაერთების დანაკარგის თავიდან აცილებით.
- ▶ ანტიოქსიდანტური დაცვის გაძლიერება.
- ▶ არომატული და ფერის მომცემი ნაერთების სტაბილიზაცია.
- ▶ ხილის არომატების გაძლიერება.
- ▶ თავიდან აიცილეთ არასასურველი გემოები,
- ▶ მოცულობისა და სირბილის შეგრძნების გაძლიერება.
- ▶ იცავს თიოლებს და ასტიმულირებს მათ წარმოქმნას.

ENARTIS-ის პროტოკოლები

თეთრი ღვინის სტილები

20-30 გ/კლ ნუტრიფერმ ულტრა		20-30 გ/კლ NUTRIFERM AROM პლუს			
20-30 გ/კლ EnartisPro UNO	10-30 გ/კლ EnartisPro BLANCO	20-30 გ/კლ EnartisPro UNO	5-15 გ/კლ EnartisTan CIT	10-30 გ/კლ EnartisPro BLANCO	10-20 გ/კლ INCANTO NC WHITE
EnartisFerm VINTAGE WHITE ან EnartisFerm PERLAGE	EnartisFerm ES181	EnartisFerm ES123	EnartisFerm Q CITRUS	EnartisFerm არომა უკით	EnartisFerm Q RHO
14-16 °C	<15 °C	16-20 °C	13-15 °C	16-20 °C	<15 °C
ჯიშური	კომპლექსური თიოლები	კურკოვანი ხილი	ციტრუსოვანი ხილი	ტროპიკული	ყვავილოვანი

(*) გაიკეთ მეტი თიოლური ღვინის სტილების შესახებ: [საფუარი და](#)



საფუარის ინოვლაციისთვის რეკომენდებული დოზაა 20-40 გ/კლ. ყველაზე მაღალი დოზები რეკომენდებულია დაზიანებული ყურძნის, მუქრის მაღალი შემცველობის და რთული მიკრობიოლოგიური პირობების გამოყენებისას.