

# ENARTIS NEWS

## КАК УЛУЧШИТЬ ВАШЕ ВИНО ПОСЛЕ СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ

Начало созревания — идеальное время для стабилизации и улучшения качества вина, а также для исправления любых недостатков, возникших в результате брожения. Принцип — «чем раньше, тем лучше». С молодым вином можно применять «мягкие/щадящие» корректирующие процедуры и наблюдать их влияние с течением времени. Если они неэффективны, еще есть время повторить лечение/обработки или попробовать другую стратегию.

### Есть две стратегии улучшения вина:

- **Субтрактивные методы** (Процесс, при котором в вино добавляют осветляющие вещества) являются наиболее распространенными подходами к улучшению органолептических свойств, корректировке цвета и удалению нежелательных компонентов из вина. (Эти вещества связываются с белками и танинами) Однако при использовании осветляющих средств требуется время на отстаивание, формирование осадка и/или фильтрацию.
- **Аддитивные методы** Использование танинов, полисахаридов, полученных из дрожжевых клеток, или гуммиарабика полезно для исправления или минимизации таких дефектов, как травянистые ароматы, отсутствие структуры, чрезмерная терпкость, жжение, уменьшение и т. д. Их можно добавлять всего за несколько дней до розлива в бутылки без переливки и/или фильтрации и последующих потерь вина.

В зависимости от стадии выдержки вина и вида органолептического дефекта необходимо выполнить то или иное действие.

## УСТРАНЕНИЕ НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫХ АРОМАТОВ

Ароматические отклонения могут быть вызваны многими факторами, наиболее распространенными из которых являются микробиологическое загрязнение, такое как поражение *Brettanomyces*, реакции окисления, восстановительная среда и т. д. Enartis предлагает серию продуктов, которые помогают замаскировать ароматические дефекты и улучшить качество вина:



	ПРОДУКТ ЭНАРТИС	ДОЗИРОВКА г/л	ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА
СРЕДСТВА ОСВЕЩЕНИЯ	CLARIL ZR	20-40	Осветлительное средство на основе растительного белка с добавлением хитозана и бентонита. Предназначен для осветления красных вин с целью повышения их прозрачности, удаления нестабильных веществ и нежелательных ароматов, которые могут оказать отрицательное влияние на качество конечного вина.
	FENOL FREE	20-40	Уголь, который чрезвычайно эффективен для удаления посторонних запахов, таких как летучие фенолы, производимые <i>Brettanomyces</i> , привкус дыма, запахи микробиологического происхождения и т. д.
	EnartisStab MICRO M	10-20	Активированный хитозан, который не только защищает и контролирует развитие микроорганизмов, но также обладает осветляющим и улучшающим органолептику действием.
ТАННИНЫ	EnartisTan MAX NATURE	0.5-10	Конденсированный танин, извлеченный из экзотических пород древесины. Повышает чистоту и сложность аромата, уменьшая травянистые и восстановительные ноты.
	EnartisTan SLI	0.5-5	Танин, извлеченный из необжаренного американского дуба. Обеспечивает антиоксидантную защиту, продлевает свежесть вина, усиливает сортовые ароматы и маскирует дефекты ароматики.

Обратите внимание, что содержание танинов в белых винах ниже, чем в красных. Для определения оптимальной дозировки необходимы лабораторные испытания.

## ОКИСЛЕНИЕ

В процессе выдержки важно защищать вино от окисления и балансировать окислительно-восстановительный потенциал, чтобы избежать изменений цвета и аромата.

**Стабилизация окислительно-восстановительного потенциала вина позволяет сохранить яркие и свежие характеристики молодых вин.** Тонкий осадок, аскорбиновая кислота, SO<sub>2</sub> и специфические танины, такие как **EnartisTan SLI** и **HIDEKI**, могут снизить или стабилизировать окислительно-восстановительный потенциал вина и продлить срок его хранения.

### БЕЛОЕ И ROSÉ ВИНО

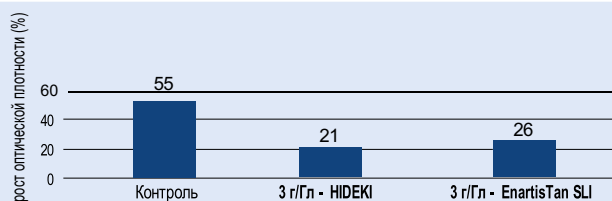
- 2-3 г/Гл - EnartisTan FF + 0.5 г/Гл EnartisTan UNICO #3
- 0.5-3 г/Гл - Enartis UNICO #3
- 0.5-3 г/Гл - EnartisTan SLI
- 0.5-1 г/Гл - HIDEKI

### КРАСНОЕ ВИНО

- 1-5 г/Гл - HIDEKI
- 0.5-5 г/Гл - EnartisTan SLI
- 0.5-3 г/Гл - EnartisTan UNICO #3
- 0.5-5 г/Гл - EnartisTan MAX NATURE

Для определения оптимальных дозировок необходимы лабораторные испытания.

Механизм контроля окислительного потенциала вина заключается в регулировании увеличения его оптической плотности (коричневатого оттенка) с течением времени.



Белое вино с высоким риском окисления (высокое содержание катехинов и металлов) и без защиты совместно с SO<sub>2</sub>, HIDEKI и EnartisTan SLI помогают контролировать увеличение оптической плотности вина при 420 нм.

## REDUCTION/ЗАДУШКА ВИНА

Редукция/Задушка вин является одной из наиболее распространенных проблем при хранении вина. Сероводород и другие летучие серосодержащие соединения могут вызывать нежелательные запахи, такие как запах тухлых яиц, жженой резины, скунса, горелых спичек, спаржи, лука и чеснока. Кроме того, они могут влиять на вкусовые ощущения и усиливать некоторые характеристики вина, такие как горечь и травянистые ноты.

Задача танинов, особенно **эллаговых** и **конденсированных** вступать в реакцию с этими соединениями и реагировать (связывать) с меркаптанами, образуя комплексы без запаха (Это химическое взаимодействие эффективно нейтрализует неприятные ароматы, не влияя на другие характеристики вин. Таким образом, добавление танинов — это мощный инструмент для винодела, позволяющий не только придать вину структуру и цвет, но и устранить дефекты, вызванные редукцией). Эти комплексы очень стабильны с течением времени и не влекут за собой риск образования сернистых соединений после розлива

### EnartisTan ELEVAGE

Эллаговый танин, полученный из слегка обжаренного французского дуба. Повышает сенсорную чистоту, контролирует и предотвращает образование сернистых соединений.

### EnartisTan SLI

Эллаговый танин из необжаренного американского дуба, который предотвращает и устраняет уменьшение ароматов с течением времени.

### EnartisTan CŒUR DE CHÊNE

Эллаговый танин из обожженного французского дуба. Очень эффективен для удаления меркаптанов и может успешно заменить добавление меди перед розливом.

### EnartisTan MAX NATURE

Конденсированный танин, полученный из экзотических пород древесины. Особенно рекомендуется для обработки легких и питких вин.

Лучший способ определить причину дефекта — провести простую дегустацию, чтобы найти правильное лечение. «Тест с четырьмя бокалами» (Four-Glass Trial), который используется в виноделии для выявления и классификации сернистых дефектов. Этот метод позволяет определить, какой именно тип сернистых соединений присутствует в вине (см таблицу ниже).

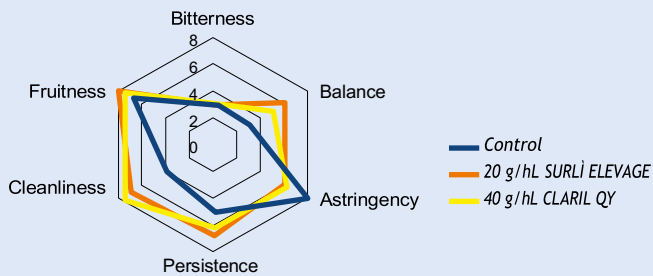
Control	30 g/hL REVELAROM (2 g/hL of copper)	2 g/hL EnartisTan ELEVAGE or EnartisTan SLI	5 g/hL Ascorbic acid + 2 g/hL EnartisTan ELEVAGE or EnartisTan SLI	Interpretation
Sulfur off-aroma	Off-odor disappears	Off-odor is still there	Off-odor is still there	H <sub>2</sub> S
	Off-odor disappears	Off-odor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

## BITTERNESS AND ASTRINGENCY

Often, astringency can be confused with bitterness and vice versa. This perception of dryness is directly related to the polyphenol content of the wine, mainly the tannins present in the skin and seeds of the grape. Certain winemaking practices can trigger a greater sensation of these sensory parameters. There are different ways to eliminate these aggressive tannins or mask them by providing more volume and sweetness by using polysaccharides and gum Arabic.

### SUBSTRATIVE TECHNIQUE WITH ALLERGEN-FREE FINING AGENT

<b>20-40 g/hL SURLI ELEVAGE</b>	Yeast mannoproteins that enhance sensory characteristics including aromatic intensity and complexity, volume and reduced astringency.
<b>40 g/hL CLARIL QY</b>	Inactivated yeast with pre-activated chitosan. Improves clarity, reduces astringency, eliminates unstable color compounds and improves balance.
<b>20-40 g/hL CLARIL AF</b>	Fining composed of bentonite, PVPP and pea protein. Reduces the phenolic substances responsible for astringency and bitterness sensations



*Trial to reduce the astringency perception in a very astringent red wine using allergen-free fining agents. One week contact of SURLI ELEVAGE can significantly reduce the perception of astringency by increasing the balance and persistence of wine. CLARIL QY improves cleanliness, reduces astringency sensation and enhances the fruitiness and complexity of the wine.*

### ADDITIVE TECHNIQUE

<b>0.5-10 g/hL SURLI VELVET</b>	Yeast mannoproteins that enhance sensory characteristics including aromatic intensity and complexity, volume and reduced astringency.
<b>100-300 mL/hL CITROGUM PLUS</b>	Solution of Seyal gum arabic and mannoproteins. Effective in stabilizing moderately unstable, while reducing bitterness and astringency and increasing the body of the wine.
<b>100-200 mL/hL MAXIGUM PLUS</b>	Solution of Gum Arabic Verek and mannoproteins. It stabilizes unstable color without interfering with filterability and can reduce the perception of dryness.

## PINKING

Pinking is an oxidative phenomenon in wine characterized by a color change towards a gray/pink hue.

This defect can be prevented by the elimination of metals, oxidizable or easily oxidizable polyphenols and good antioxidant protection with tannins or SO<sub>2</sub>, for example. If preventive measures have not been carried out correctly, it is possible that your white wine could be prone to pinking.

### PINKING STAGE

### ENARTIS SOLUTION

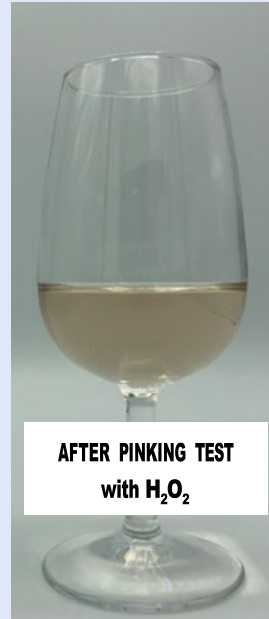
#### Pink color already PRESENT

- 5-100 g/hL ENOBLACK PERLAGE
- 30-80 g/hL CLARIL AF

#### Pink color NOT PRESENT but the pinking test is positive

- 50 g/hL CITROSTAB rH

*Bench trials are required to determine optimal dosages.*



**AFTER PINKING TEST  
with H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>**



**AFTER PINKING TEST  
with 50 g/hL  
CITROSTAB rH**

*50 g/hL CITROSTAB rH prevents the appearance of pinking even in hyper-oxidative conditions.*