

ENARTIS NEWS

A BOROK PALACKOZÁS ELŐTTI FINOMHANGOLÁSA TANNINOK ÉS POLISZACHARIDOK SEGÍTSÉGÉVEL

Az oxidált, reduktív, vegetális, keserű, fanyar vagy éppen alkoholhangsúlyos borok nem kívánatosak a fogyasztók körében. Derítő, savpótló vagy savtompító szerek segítségével évek óta próbálják orvosolni ezeket a problémákat, holott ezek az anyagok negatívan befolyásolhatják a kezelt bor struktúráját, testességét, szín- és aromavilágát. A tanninok és poliszacharidok olyan korszerű eszközök, melyek segítségével úgy javíthatjuk a borok érzékszervi egyensúlyát, hogy közben megőrizzük azok eredeti karakterét.

Palackozás előtt hogyan javítják a bort a záró tanninok és a poliszacharidok?

Az első lépés a jó bor előállításához, hogy jó minőségű, érett szőlőt használjunk. Ha azonban a természet nem segít nekünk ebben, akkor az érleléskor, vagy a palackozási előkészületek során komoly hiányosságokkal találkozhatunk szemben magunkat, amelyeket orvosolnunk kell. Ezekben a helyzetekben a borász általában a derítőszer használatára és/vagy savkorrekcióra támaszkodhat. Természetesen ezek a beavatkozások is hatékonyak, de szinte mindig a borminőség rovására mennek (1. táblázat). Bizonyos helyzetekben azonban lehetőség van olyan alternatív eszközök alkalmazására, amelyek nem befolyásolják a bor minőségét: ezek a tanninok és a poliszacharidok. A bor érlelését

követően hiányosságok léphetnek fel: csersavhiány, íz- és aromavesztés, korty közepének kiüresedése, az általános egyensúly és harmónia elvesztése. A borászati tanninok hozzáadásával drasztikusan javíthatóak ezek a borparaméterek, valamint megszüntethetőek a reduktív tulajdonságok és a zöld jegyek. Ugyanakkor, ennek ellenkezője is igaz, egy olyan bor, amely túlságosan fanyar vagy keserű, sokat lágyítható és javítható specifikus tanninok, élesztőből származó poliszacharidok vagy gumiarábikum segítségével.

Milyen előnyökkel jár az Enartis záró tanninok és poliszacharidok használata?

A borászati tanninok és a poliszacharidok használatának egyik fő előnye, hogy a bort az érlelés közben és után is finomíthatjuk. Ezek a szerek rugalmasságot biztosítanak a borásznak azáltal, hogy az érlelés során folyamatában tudja követni a tanninok feloldódását. A hagyományos derítőszernek időre van szükségük a leülepedéshez, és a művelet után többszöri fejtés szükséges. Ez a folyamat időigényes, és a bor mennyiségi csökkenésével jár, míg az Enartis tanninok és poliszacharidok fejtések és későbbi bor veszteség nélkül közvetlenül (néhány nappal) a palackozást megelőzően alkalmazhatóak.

1. Táblázat: Hagyományos eszközök használata a borhibák kiküszöbölésére:

BORHIBÁK	ESZKÖZÖK	NEM KÍVÁNT MELLÉKHATÁSOK
KESERŰSÉG	VIZAHÓLYAG	Aroma intenzitás csökkenése
	PVPP	Testesség/struktúra csökkenése
	KAZEIN	Aroma intenzitásának csökkenése Szín veszteség
FANYAR ÍZÉRET	ZSELATIN	Aroma intenzitás csökkenése
	TOJÁSFEHÉRJE	Aroma intenzitás csökkenése
SAV HIÁNY	BORKŐSAV	Borkő kiválások Ízhibák
TÚLZOTT SAVASSÁG	KÁLIUM-BIKARBONÁT	Nagy dózisban alkalmazva rossz utóíz
VEGETÁLIS JEGYEK	VIZAHÓLYAG	Aroma intenzitás csökkenése
	HAL ZSELATIN	Aroma intenzitás csökkenése Testesség/struktúra csökkenése
REDUKCIÓ	RÉZ-SZULFÁT	Aroma intenzitás csökkenése
OXIDÁCIÓ	PVPP	Testesség/struktúra csökkenése
	KAZEIN	Aroma intenzitásának csökkenése Szín veszteség
	BENTONIT	Aroma intenzitásának csökkenése Testesség/struktúra csökkenése Szín veszteség
	HAL ZSELATIN	Aroma intenzitás csökkenése

ENARTIS TANNINOK

A tanninok sokféle eredetűek lehetnek, de általában fából (tölgyből) vagy szőlőből származnak. Az alábbi táblázatok ismertetik az Enartis által kínált mindkét típus jellemzőit:

SZŐLŐ TANNINOK

Az Enartis szőlő alapú tanninjai (2. táblázat) fehér szőlőhéjből és / vagy magból származnak. Ezek a kondenzált tanninok kitöltik a korty közepén az úrt, megnövelik a testességet, a lecsengést és az aromagazdagságot.

2. Táblázat: Enartis Szőlő eredetű tanninok

	Aroma tisztaság növelése	Szerkezet	Fanyar ízéret	Lágyság	Aroma	Jellemző aroma profil
Elegance	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲	Csonthéjas gyümölcs, fehér virág
Fresh Fruit	▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	Citrom, citrusfélék, menta, friss gyümölcs
Fruitan	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	Piros gyümölcsök, fűszerek
Total Fruity	▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	Eper, szilva, cseresznye, bogyós gyümölcsök
Skin	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲▲	Szőlő, tea, gyümölcs
Uva	▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲	▲▲▲▲▲	Fehér gyümölcs
Uvaspeed	▲	▲▲	▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲	Szőlő, méz

TÖLGYFA TANNINOK

Az Enartis tölgyfa tanninok (3. táblázat) a tölgyfahordókhöz is használt fából készülnek.

A szárítás és pörkölés után a tanninokat kivonják, koncentrálják és porlasztják, megőrizve ezzel a tölgyfa egyedi aromatikáját.

3. Táblázat: Enartis Tölgyfa Tanninok

	Aroma tisztaság növelése	Szerkezet	Fanyar ízérzet	Lágyság	Aroma	Jellemző aroma profil
Cœur de Chêne	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Vanília, karamell, fűszerek
Dark Chocolate	◆◆	◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Kakaó, pírított mogyoró, vanília
Elevage	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆	◆◆◆	Karamell, édesgyökér, vanília
Extra	◆◆	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Vanília, karamell, kakaó, kávé
Napa	◆◆	◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Kókusz, karamell, kávé, kakaó
Rich	◆◆◆	◆◆	◆◆	◆	◆◆	Pörkölt fa, kávé, fűszerek
SLI	◆◆◆◆	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	Fa, kókusz, vanília
Superoak	◆◆◆	◆◆	◆	◆◆	◆◆	Vanília, karamell, széna
Toffee	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Kávé, karamell, pörkölt jegyek
Vanilla	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Vanília, kókusz, tejszín

Az UNICO SOROZAT

Az Unico tanninok (4. táblázat) egy egyedülálló, kizárólag az Enartis kínálatában elérhető sorozat elemei. Az egyedülálló gyártási folyamat olyan tanninok előállítását teszi lehetővé, amelyek az

átlagos borászati tanninokhoz képest sokkal jobb tulajdonságokkal rendelkeznek: intenzívebb, különleges aromák, megnövelt tannin és poliszacharid-tartalom amelyek lágyabb és édesebb ízeket eredményeznek.

4. táblázat: Enartis Unico Sorozat

	Aroma tisztaság növelése	Szerkezet	Fanyar ízérzet	Lágyság	Aroma	Aroma leírása
Unico #1	◆◆	◆◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆◆	Vanília, kakaó, pörkölt fa, fűszerek
Unico #2	◆◆	◆◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆◆	Piros gyümölcs, erdei gyümölcs, cseresznye
Unico #3	◆◆◆◆	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆◆	Virág, citrom, menta

ENARTIS POLISZACHARIDOK

ÉLESZTŐ MANNOPROTEINEK

Az Enartis Surlì termékcsalád (5. táblázat) élesztő mannoproteineket és természetes antioxidánsokat kínál a bor testességének és teltségének növelése érdekében. A Surlì termékcsaládot elsősorban a harmonikus ízérzet kialakítása, az eltarthatóság időtartamának növelése, valamint a stabilitás és az érzékszervi tulajdonságok javítása érdekében ajánljuk.

GUMIARÁBIKUM

A gumiarábikumok borra gyakorolt érzékszervi hatása nagyban függ származásuktól és hidrolízis szintjétől. A gumiarábikum a bor testességét, viszkozitását javítja a fanyar ízérzet kiegyensúlyozását és az aromák megőrzését segíti elő.

Tabelle 5: Enartis Surlì und Gum Arabic Serie

	AROMAFOKOZÁS	SZERKEZET	LÁGYSÁG	TESTESSÉG/ÉDESSÉG
Aromagum	◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆
Citrogum	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆
Citrogum Plus	◆	◆	◆	◆◆◆◆ (édesség)
Maxigum	◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
Surlì Elevage	◆	◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
Surlì Velvet	◆	◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
Surlì Velvet Plus	◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆
Surlì Vitis	◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆

ÚTMUTATÓ A TANNIN ÉS POLISZACHARID PRÓBA ELVÉGZÉSÉHEZ:

A próbák alapvető fontosságúak a megfelelő adagolás és a kezelés (finomítószer, tanninok vagy poliszacharidok hozzáadása) hatékonyságának meghatározásához. A próbák előkészítéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

- Készítsen 1% -os (1 g /100 ml-es) oldatot a kiválasztott termékből. Tanninok és poliszacharidok esetében használjon semleges hidroalkoholos (víz+etanol) oldatot (~ 13% v / v). A folyékony termékek esetében használja a készen kapott oldatot.
- Jelölje meg az egyes mintákat, köztük egy kezeletlen mintát is kontrollnak.
- A végső térfogat 80% -áig töltsen fel a mintákat borral, és hagyjon helyet az oldatoknak.
- Adja hozzá a mintákhoz kezelőanyagokból készített oldatot. A megfelelő mennyiséget 4. táblázatban találja.
- Az érzékszervi bírálat a hozzáadás után azonnal elvégezhető.

4. Táblázat. 1%-os tannin/poliszacharid oldatból szükséges mennyiség (ml-ben) egy adott mennyiségű minta kezeléséhez (ml-ben) a megadott arányban (g/hL)

Wine sample volume Addition rate	30 mL	50 mL	100 mL	125 mL	375 mL	750 mL
5 g/hL	0.15	0.25	0.50	0.62	1.87	3.75
7 g/hL	0.21	0.35	0.70	0.87	0.62	5.25
10 g/hL	0.30	0.50	1.00	1.25	3.75	7.50
15 g/hL	0.45	0.75	1.50	1.87	5.62	11.25
20 g/hL	0.60	1.00	2.00	2.50	7.50	15.00
25 g/hL	0.75	1.25	2.50	3.12	9.37	18.75

ENNYI LEHETŐSÉG KÖZÜL MELYIK TANNINT ÉS/VAGY POLISZACHARIDOT VÁLASSZAM?

Az alábbi táblázatban felsorolt példák segítséget nyújtanak a megfelelő palackozás előtti anyag kiválasztásához:

Finomítás célja	Ajánlott termék
Gyümölcsösség növelése	Unico #2, Fruitan, Tan Total Fruity, Tan Fresh Fruit
Fahordós aromák erősítése	Unico #1, Tan Napa, Tan Coeur de Chene, Tan Dark Chocolate, Tan Toffee, Tan Vanilla
Savasság/frissesség növelése	Unico #3, Tan Fresh Fruit
Lágy csersavak növelése	Tan Uvaspeed, Tan Elegance, Tan Max Nature, Surli Vitis
Édes ízérzet növelése	Tan Extra, Tan Toffee, Unico #1, Tan Superoak, Tan Vanilla, Citrogum Plus
Korty közepének kitöltése	Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Tan Skin, Tan Uvaspeed, Tan Dark Chocolate
Testesség növelése	Tan Fruitan, Tan Coeur de Chene, Tan Skin, Tan Rich, Tan Napa
Keserűség csökkentése	Tan Uvaspeed, Unico #1, Citrogum, Aromagum, Surli Vitis
Égető érzés csökkentése	Surli Velvet, Tan SLI, Tan Uvaspeed
Fanyar ízérzet csökkentése	Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Citrogum, Aromagum
Reduktív jegyek csökkentése	Tan SLI, Tan Elevage, Tan Max Nature
Zöld jegyek csökkentése	Tan Max Nature, Unico #1