

# 用一抹“天然” 成就一杯美酒

酿酒即艺术，  
有时也需要“天然”去  
修饰。

有时，大自然母亲会提供给我们一些葡萄，怎么说呢，不太容易酿出能满足那些既渴望又挑剔的葡萄酒爱好者味蕾的美酒来。还有的时候，市场突然变得难以捉摸，开始寻求一些完全出乎我们意料之外的葡萄酒类型，而你就这样毫无防备地和它撞了个满怀。也许你曾经想过，“遇到这样的情况，我该怎么办？”事实上，你完全有办法应对这样的挑战，如果你充分了解了你可以使用的秘密武器——单宁和多糖的话！

## 口感的完善

传统的观念认为，添加单宁则意味着收敛感的增加。然而这样的看法大错特错！合适的单宁添加能够帮助提升葡萄酒整体口感的平衡，这是因为它能弱化酒精感并增加结构感和饱满度的原因。具有类似原理和作用的还有多糖物质。

## 香气的完善

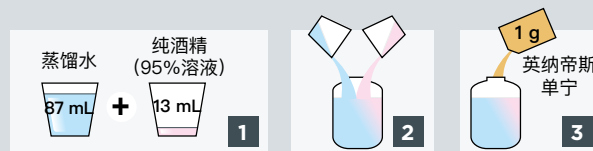
根据单宁的不同来源，它们能够增加葡萄酒中的特定的香气特征，如果香、橡木香、和香料香等。以葡萄皮中提取的单宁为例，可以用来增加一款橡木香过重的葡萄酒的果香特征，从而使酒的香气更加平衡。反之，一款橡木单宁则可以用于完善一款尚未完成橡木熟化，但却必须进行灌装的葡萄酒的橡木香气特征。

## 解决或预防“缺陷”

单宁和多糖还可以用来预防或治疗一些降低葡萄酒整体质量的缺陷。在这方面的应用上，与传统的的治疗方法（如下胶）相比，使用单宁和多糖往往对葡萄酒的质量更有利，并且操作也更简易。

## 如何选择英纳帝斯单宁？

当决定在您的葡萄酒中使用哪种英纳帝斯单宁以及使用量多大时，非常有必要通过预实验来判断不同单宁对该款葡萄酒的感官和技术特征的影响。一种简易的判断方法是提前准备特定浓度的单宁溶液，然后添加到葡萄酒中进行品尝。单宁溶液制备方法：将1克英纳帝斯单宁溶解在87mL蒸馏水和13mL 95%的酒精溶液中，搅拌至完全溶解，备用。



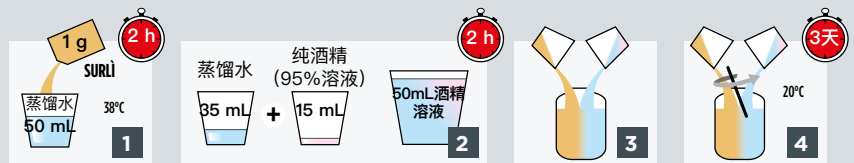
该单宁溶液可用于快速品尝实验，在 100mL 酒样中添加 1mL 该单宁溶液，则相当于固体单宁产品的用量为 10g/hL。

! 按上述方法制备的单宁溶液，当储存温度低于25°C时，可保存4个月时间。

## 如何选择合适的英纳帝斯赛丽系列（多糖）产品？

为了确定合适的英纳帝斯赛丽（多糖）产品及其用量，非常有必要按以下方法进行快速品尝实验：

1. 用 50ml 温度为38°C的温水对 1g 赛丽产品进行2小时再水化。
2. 同时，将 15mL 纯酒精（95%）与 35mL 蒸馏水混合。
3. 2小时后，将 50mL 酒精溶液添加到第一步的悬浮液中，然后使其自然冷却至室温，期间不时搅拌。
4. 最终的溶液必须放置在至少20°C的环境中，并且每天混合2-3次，如此操作至少3天。



如此一来，该溶液就可以用作快速品尝实验了。每向100mL酒样中添加1mL该溶液，则相当于固体赛丽产品的用量为10g/hL。

! 按如此方法制备的赛丽产品溶液，当储存在冰箱（4°C）中，可保留1-2个月。

# 用一抹“天然” 成就一杯美酒

## 说明/图例

● 熟化早期

● 熟化早期至装瓶前任何阶段



完善香气



完善口感



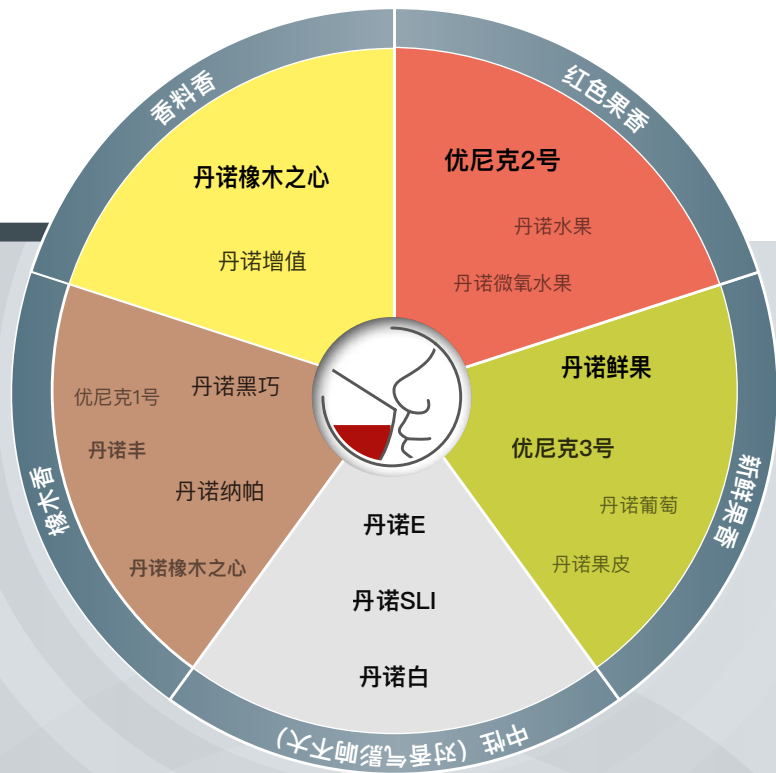
治疗或预防缺陷

++++ 强度/效力

+++ 强度/效力

++ 强度/效力

+ 强度/效力



**enartis**

Inspiring innovation.

英纳帝斯中国  
北京市东城区东南大街演乐胡同100号  
2号楼320室

Tel: +86 400 992 3959  
enartis.china@enartis.com  
www.enartis.com