

ENARTIS NEWS

ENARTIS TÖLGYFA ALTERNATÍVÁK: LEHETŐSÉGEK, ELŐNYÖK, OPCIÓK

A tölgyfahordókat évszázadok óta használják a borkészítésben. Bár manapság még mindig a minőségi borkészítés elengedhetetlen eszközének tekintik a fahordókat, használatuk számos kihívás elé állítja a borászokat. Éppen ezért egyre több olyan alternatív megoldás születik, mely nagyobb mozgásteret és több ellenőrzési lehetőséget ad a borászoknak.

MIT AD HOZZÁ A HORDÓ A BOROKHOZ?

Az egyes tölgyfa alternatívák erjesztés közben javítják a bor későbbi szerkezetét, növelik az édeskés ízérzetet, kedvezően befolyásolják az aromaprofil, elősegítik a színtabilizálást. Pontosabban:

- **A polifenolok és poliszacharidok** növelik a testességet és a komplexitást. A bor polifenoljaival reakcióba lépve elősegítik a stabil színanyagmolekulák kialakulását.
- **Az aromakomponensek** növelik a hordós ízjegyeket: vanília, pirított kenyér, fűszerek, kávé, csokoládé, kókuszdió, bourbon stb. Az, hogy milyen aromák keletkeznek részben függ a tölgyfa származásától, de elsősorban a pörkölési folyamat határozza meg. A pörkölés megváltoztatja a fa szerkezetét és kémiai összetételét. Magasabb hőmérsékleten történő, hosszabb pörkölés esetén:
 - Csökken a "friss tölgyfára", kókuszdióra emlékeztető lakton tartalom
 - Nő a "vaníliás", "karamell-szerű" és "pörkölt kávé" ízjegyeket adó furfural, 4-metil-furfural és maltol tartalom, továbbá a "füstös" karaktert adó 4-metil-gvajakol, gvajakol, 2-metilfenol tartalom.

MIÉRT HASZNÁLJON TÖLGYFA ALTERNATÍVÁKAT?

Számos érv szól a tölgyfa alternatívák használata mellett:

- **Költség** az egyik leggyakoribb érv, amiért a tölgyfa alternatívákat választják, hogy használatukkal nagyban csökken a beruházás költsége, a ráfordított idő és munkaerőigény
- **Tároló kapacitás** tartályok és faalternatívák használatával lényegesen kevesebb tárolótér mellett válnak elérhetővé a hordós érlelés jegyei.
- **Minőség:** megbízhatóbb és könnyebben ellenőrizhető
- **A mikrobiológiai fertőzések** száma

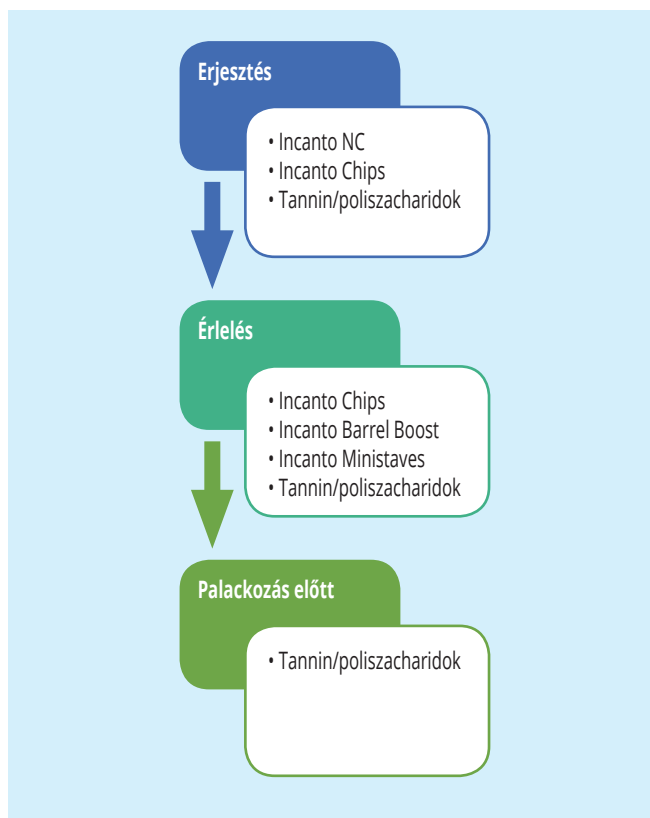
nagymértékben csökken

- **Felhasználóbarát:** Nagy mennyiségek egyszerre kezelhetők tartályban, mozgatás nélkül.

HOGYAN VÁLASSZA KI A LEGMEGFELELŐBB ALTERNATÍVÁT?

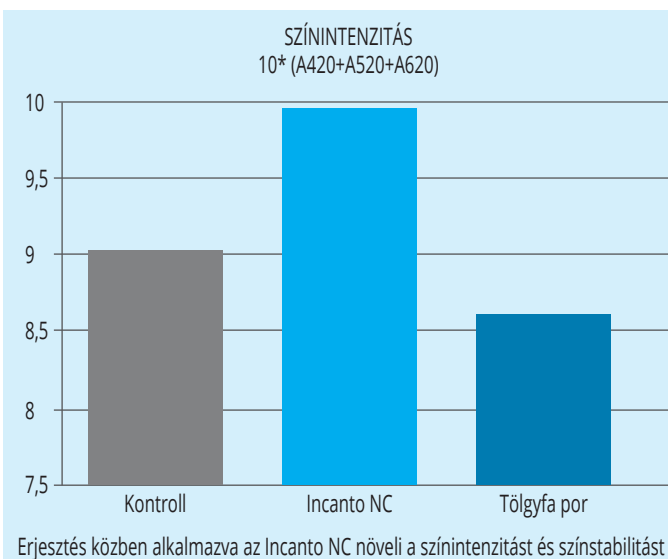
A kívánt aromaprofil, az érlelésre szánt idő, és a költség meghatározása elengedhetetlen a megfelelő alternatíva kiválasztásához.

Az Enartis számos formában kínál fa alternatívákat, a célnak, alkalmazás módjának, idejének és a borstílusnak megfelelően.



INCANTO NC

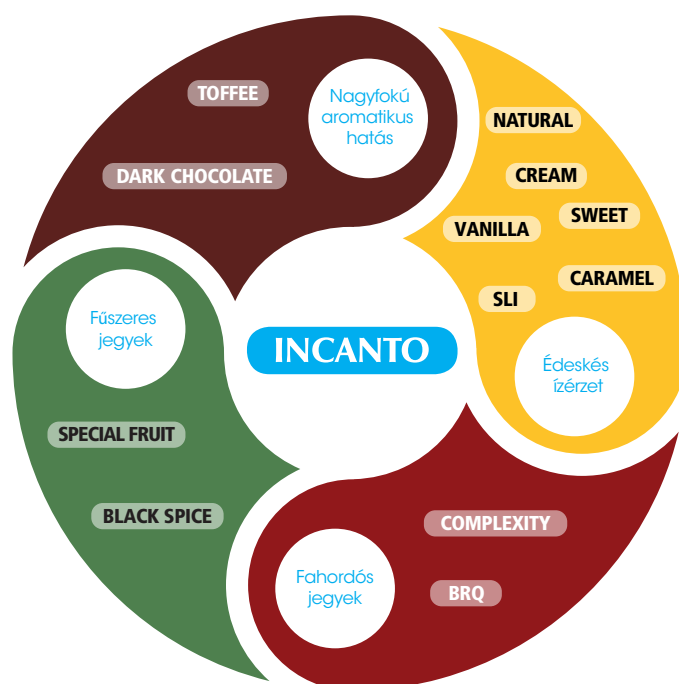
Az Incanto NC termékek könnyen oldódnak, tölgyfából kivont tannin és élesztő poliszacharidokat tartalmaznak. Erjedés közben alkalmazva az olcsóbb tölgyfaporokkal szemben az alábbi előnyöket kínálják: nincsenek szilárd részecskék melyek eltömítik a gépeket, 10-szer kisebb dózisban is elegendő, nincs abszorpciós színvesztés, kevesebb hulladék.



	Főbb hatások
Incanto NC White	Növeli a gyümölcsös ízérzetet, pörköletlen tölgyfa hordóhoz hasonló érlelési jegyeket ad.
Incanto NC	Növeli az aromakomplexitást, médium pörkölésű tölgyfaporhoz hasonlít.
Incanto NC Sweet	Friss gyümölcs aromák kiemelése, intenzív édes ízérzet.
Incanto NC Red	Médium-plusz pörkölésnek megfelelő aromák, kihangsúlyozza a fahordós jegyeket.
Incanto NC SLI	Pörköletlen hordós érleléshez hasonló hatás. Növeli a lágyagot, kiemeli a gyümölcs aromákat. Meghosszabbítja a borok élettartamát.
Incanto NC Cherry	Piros gyümölcsaromák kiemelése.
Incanto NC Dark Chocolate	Erősen pörkölt francia tölgynek megfelelő hatása növeli az aromakomplexitást.
Incanto NC Prowine	Médium-plusz pörkölésű francia tölgynek megfelelő érleléssel egyenértékű alternatíva.

INCANTO CHIPS

A válogatott francia és amerikai tölgyből készült Incanto chipseket egyedi eljárással, fokozatosan emelkedő hőmérsékleten egyenletesen, mélyen pörkölik. Mérete 2-4 mm, optimális hatását 4-6 hetes kontaktidő után fejti ki. Az Incanto chipsek különböző pörkölésben kaphatóak, a termék neve a jellemző aromaprofilra utal.



INCANTO MINISTAVEK

Az Incanto Ministavek a chipsekhez hasonlóan készülnek. Használatukkal a hordós érlelést szimulálhatjuk: ugyanaz az aromakomplexitás, ízhosszúság, és lágy struktúra érhető el a segítségükkel. A méretük kb. 25 cm hosszúság, 2.5-5 cm szélesség, 0,9 cm vastagság. Javasolt kontakt idő: 4-6 hónap. Az adagolás 1-5g/hL.

INCANTO BARREL BOOST



Az Incanto Barrel Boost 24 ministave láncolataként, egy áteresztő zsákban elhelyezve, a hordók éle t t a r t a m á n a k megnövelésére ajánlott.

Egy láncolat 25%-nak megfelelő új pörkölésű tölgyfa hordónak felel meg. Az optimális kontakt idő 4-6 hónap.

TANNIN ENARTISTAN

Az EnartisTan termékcsalád kínálatában több, olyan tölgyfából kivont tannint talál, amelyek az érlelés során, a palackozást megelőzően finomítják a velük készült borokat. Ugyanolyan tölgyből készülnek, mint amit hordókészítéshez használnak. A szárítást és pörkölést követően a tanninokat kivonják a fából, porítva szárítják őket, hogy megőrizzék jellemző aromatikájukat. A hordós érlelésnek megfelelő hatás elérése céljából élesztő poliszacharidokkal kombinálják őket.

Tölgyfából kivont Enartis tanninok:

	Struktúra	Fanyarság	Lágyság	Aroma	Fő aromaprofil
Cœur de Chêne	◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Vanília, karamell, fűszerek
Dark Chocolate	◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Kakaó, pörkölt mogyoró, vanília
Elevage	◆◆◆	◆◆◆	◆◆	◆◆◆	Karamell, édesgyökér, vanília
Extra	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Vanília, karamell, kakaó, kávé
Napa	◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Kókuszdió, karamell, kávé, kakaó
Rich	◆◆	◆◆	◆	◆◆	Pörkölt fa, kávé, fűszerek
Superoak	◆◆	◆	◆◆	◆◆	Vanília, karamell, széna
Toffee	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Kávé, karamell, pörkölt ízjegyek
Vanilla	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Vanília, kókuszdió, krémes
Unico #1	◆◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆◆	Vanília, kakaó, pörkölt fa, fűszerek

HOGYAN VÁLASSZAM KI A SZÁMOMRA LEGMEGFELELŐBBET?

A tölgyfa komponensek extrakciója, valamint jellemző érzékszervi tulajdonságaik nagyban függnek a borok fizikai, kémiai összetételétől (pH, alkohol, titrálható sav, illósav, SO₂), a bor puffer kapacitásától, a tárolás hőmérsékletétől, a kontakt időtől stb. Mielőtt kiválasztja a használni kívánt tölgyfa alternatívát, javasoljuk, hogy végezze el az alábbi próbát!

Chips

- Használjon 0,75 L palackot minden mintához.
 - Válassza ki a megfelelő adagot (2-5 g/L).
 - Címkézze fel a mintákat (dátum, bor neve, chips neve, adag) Készítsen kontroll mintát a chips hozzáadása nélkül.
 - Számolja ki a 0,75 L bormintához szükséges Incanto chips mennyiséget, pl: (adag g/L) x 0,750L = g szükséges az Incanto chipsből.
 - Mérje le a szükséges Incanto chips mennyiséget és adja hozzá a bormintához, majd töltsse tele (0,75 L) az üveget.
 - Az oxidáció megelőzése érdekében ezzel egyidőben adjon hozzá 5 mg/L SO₂-t a mintákhoz.
 - 3-4 hét elteltével a minták készen állnak az elbírálásra.
- Tipp: Gondoljon az egyes Chipsek házasításaira is, a kívánt cél elérése érdekében!*

Tanninok és Incanto nc

- Oldjon fel 1g terméket 100 mL semleges, alkoholos vizes oldatban (~ 13 v/v%).
- Címkézze fel a mintákat (dátum, bor neve, tannin neve, adag) Készítsen kontroll mintát a tannin hozzáadása nélkül.
- Töltsse fel 80%-ig a palackokat, helyet hagyva a tannin oldatoknak.
- Adja hozzá a borokhoz a készített oldatot: 0,1ml oldat 100mL borhoz adva = 1g tannin 1 hL borhoz adva.
- Töltsse tele a palackot.
- Keverje el egyenletesen.
- A mintákat közvetlenül a tannin hozzáadás után elbírálhatja.

Kapható Incanto tölgyfa alternatívák

	Jellemzők	Chips	Ministaves	Barrel Boost
Incanto Natural	Pörköletlen francia tölgy	✓		
Incanto SLI	Pörköletlen amerikai tölgy	✓		
Incanto Cream	Médium pörkölésű francia tölgy	✓	✓	✓
Incanto Sweet	Médium pörkölésű francia tölgy	✓		
Incanto Special Fruit	Médium pörkölésű francia tölgy	✓	✓	✓
Incanto Vanilla	Médium pörkölésű amerikai tölgy	✓	✓	✓
Incanto Caramel	Médium pörkölésű francia tölgy	✓	✓	✓
Incanto BRQ	Médium-plusz pörkölésű francia tölgy	✓		
Incanto Spice	Francia & Amerikai tölgy - különböző pörkölési szintek	✓		
Incanto Black Spice	Erősen pörkölt francia tölgy	✓		
Incanto Toffee	Médium-plusz pörkölésű francia tölgy	✓	✓	✓
Incanto Complexity	Erősen pörkölt francia tölgy	✓		
Incanto Dark Chocolate	Médium-plusz pörkölésű francia tölgy	✓	✓	✓