

A BOROK TÖKÉLETESÍTÉSE TERMÉSZETES MÓDON

A borkészítés művészete

AZ ÍZEK TÖKÉLETESÍTÉSE

Általános vélemény, hogy a tanninok hozzáadása növeli az összehúzó, fanyar ízérzetet. Nos, ez hibás feltételezés. A tanninok utólagos hozzáadása minimalizálja az alkoholos érzetet, növeli a szerkezetet és a testességet, kialakítva ezzel a borok harmonikus ízérzetét. Ehhez hasonlóan, a poliszacharidokkal is elérhetjük ezt a hatást.

A ZAMATOK TÖKÉLETESÍTÉSE

Származástól (héz, mag, fa) függően, a tanninok képesek fokozni az olyan jellegzetes bor aromákat mint pl. a gyümölcs-, tölgy- és fűszeres jegyek. A szőlőhéjből kivont tannin például kiválóan használható a gyümölcsösség növelésére egy fás karakterű borban.

Ugyanakkor egy tölgyfa tannin kiegészítheti egy bor kevésbé fás jellegét, amelyet még azelőtt palackozni kell hogy elérte volna a fahordós érlelés optimumát.

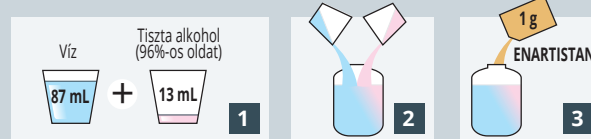
BORHIBÁK KIKÜSZÖBÖLÉSE ILLETVE MEGELŐZÉSE

A tanninok és poliszacharidok megelőzhetik és kezelhetik az olyan hiányosságokat, amelyek rontják a bor minőségét. Ezeket gyakran hatékonyabban, sokkal kíméletesebben, sőt kevésbé munkaigényes módon tudjuk alkalmazni, mint a hagyományos kezelőanyagokat.

A természeti adottságok időnként olyan szüretet eredményeznek, melyből - mondjuk úgy - igazi kihívást jelent az igényes borkedvelőknek szánt bort készíteni. Más esetekben a fogyasztói oldalról jelentkezik valami teljesen új elvárás, olyan piaci igényekkel kell szembesülnünk, amelyekkel előre nem számolhattunk. Mit tehetünk ilyen esetekben? A tanninok és a poliszacharidok stratégiai eszközök, amelyek lehetővé teszik a borok finomhangolását, ezzel javítva a bor minőségét.

Hogyan válasszuk ki a megfelelő Enartis tannint?

Annak meghatározásakor, hogy melyik EnartisTan tannint kell használnunk és milyen adagban, fontos, hogy megértsük az egyes tanninok érzékszervi és technikai jellemzőit, és előzetes érzékszervi bírálatokat hajtsunk végre. Az egyszerű és gyors módszer során 1 g Enartis Tannint oldunk fel 87 ml vízből és 13 ml 95% -os tiszta alkoholból készített oldatban.



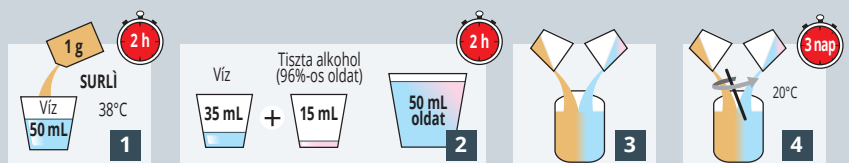
Ezt a megoldást alkalmazhatjuk kóstoláskor, figyelembe véve hogy 1 ml ilyen oldat/100 ml bor=10 g tannin/1hl bor.

! A fentiek szerint elkészített tanninoldatot négy hónapig lehet felhasználni, amennyiben 25 ° C hőmérséklet alatt tárolják.

Hogyan válasszuk ki a megfelelő Surlì terméket?

Annak meghatározásához, hogy mely Surlì-t és milyen dózisban használjuk, a következő gyors érzékszervi tesztet kell elvégeznünk.

1. Rehidratáljunk 1 g Surlì-t 50 ml 38 ° C-os vízben 2 órán át.
2. Közben készítsünk 50 ml-es oldatot 15 ml 95% -os alkohollal és 35 ml vízzel.
3. 2 óra elteltével adjuk hozzá az 50 ml-es alkoholos oldatot a szuszpenzióhoz, és hagyjuk kihűlni szobahőmérsékleten, rendszeres keverés mellett.
4. A kész oldatot legalább 20 ° C-os hőmérsékleten kell tárolni, valamint legalább három napon át napi 2-3 alkalommal meg kell keverni.





Az oldat most már készen áll, hogy közvetlenül a kezelt borhoz adjuk, tudva, hogy 1 ml oldat/100 ml bor= 10 gramm Surlì/ 1hl bor -es dózisnak felel meg.


! A fentiek szerint elkészített Surlì oldatot 1-2 hónapig lehet felhasználni, hűtőszekrényben 4 ° C-on tárolva.


A BOROK TÖKÉLETESÍTÉSE TERMÉSZETES MÓDON

Magyarázat

-  Korai érlelés
-  Bármikor a korai érleléstől a palackozásig

 A zamatok tökéletesítése

 Az ízek tökéletesítése

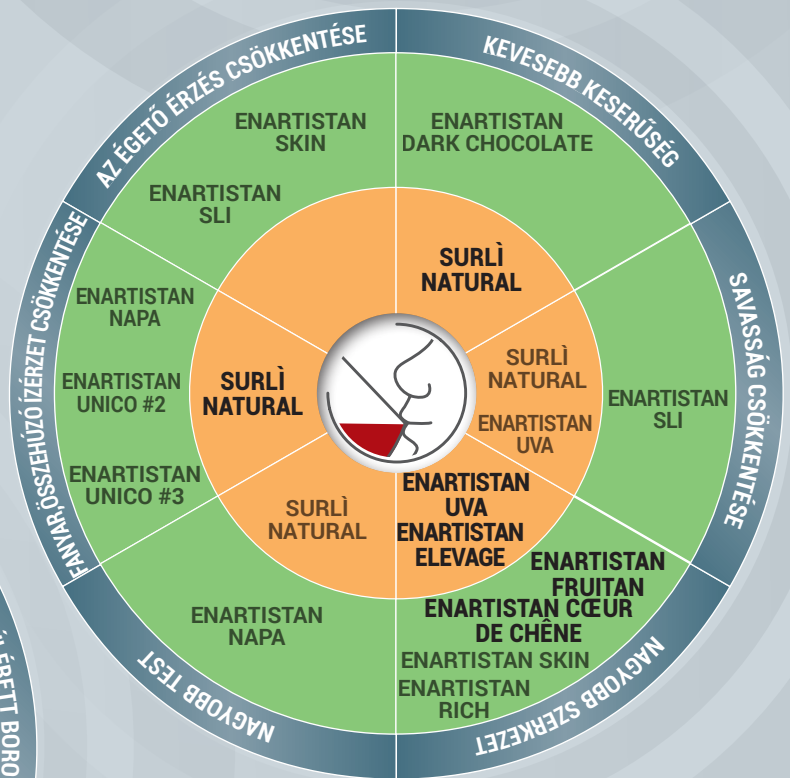
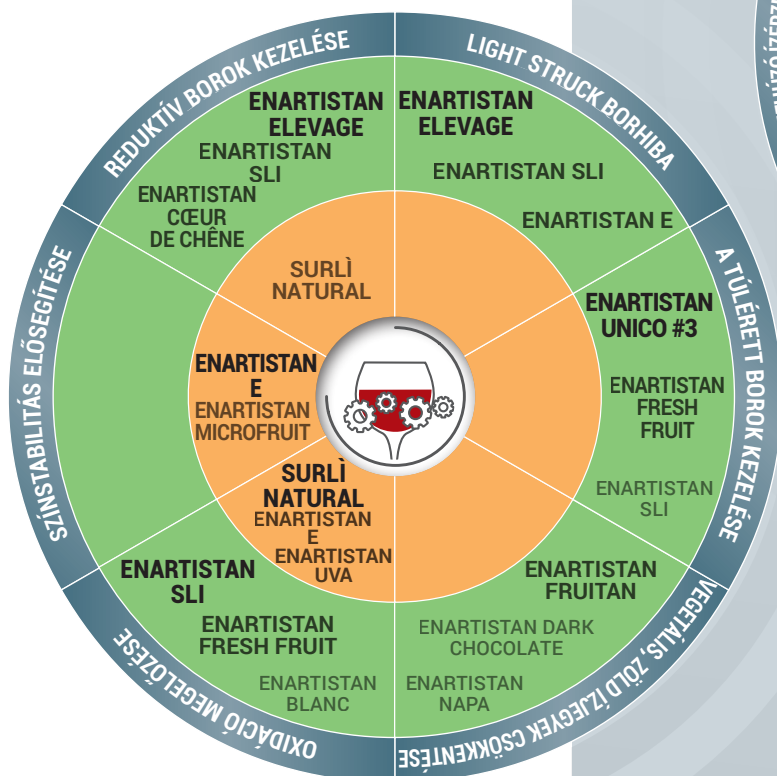
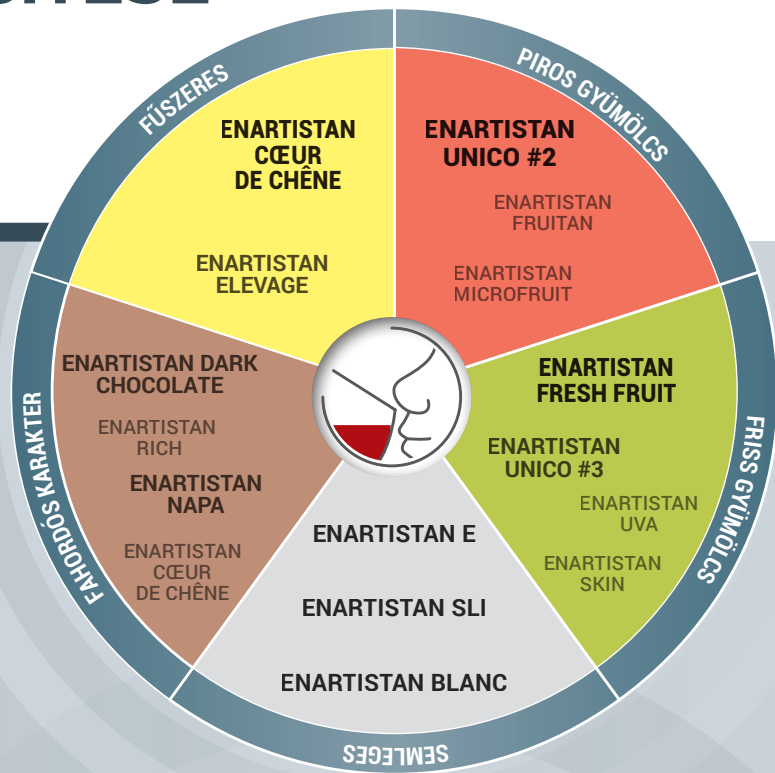
 A hiányosságok kiküszöbölése illetve megelőzése

++++ INTENZÍV/HATÉKONY

+++ INTENZÍV/HATÉKONY

++ INTENZÍV/HATÉKONY

+ INTENZÍV/HATÉKONY



enartis

Inspiring innovation.

Enartis Central Europe

További információ: Iroda: Dominika Sersenova
Tel: +42 191 1955 608 - office@enartis.com

Tanácsadás: Sziksz Veronika - Tel: +36 30 859 2875
veronika.sziksz@enartis.com

www.enartis.com