

ENARTIS NEWS

IDŐBEN ELVÉGZETT APRÓ BEAVATKOZÁSOK A HOSSZÚ TÁVÚ EREDMÉNYEK ÉRDEKÉBEN

Amint az erjedés befejeződött, itt az ideje, hogy értékeljük a bor minőségét és döntést hozzunk az egyes tételekkel kapcsolatban: korai piacra dobás vagy a hosszú távú érlelés, friss gyümölcsös borok, vagy tölgyfahordós stílus. Ez az a pillanat is, amikor a különböző borhibák nyilvánvalóvá válnak. Ebben a fázisban van lehetőségünk olyan egyszerű, időtakarékos és hatékony beavatkozásokra, melyekkel

borunkat a még magasabb minőséghez vezető útra terelhetjük.

Nézzünk négy gyakori esetet:

- Friss, könnyen iható bor
- Hosszú távú érlelésre szánt bor
- Tölgyfahordóban érlelt bor- korai palackozásra
- Hibás bor

ESET	FRISS, KÖNNYEN IHATÓ BOR	HOSSZÚ TÁVÚ ÉRLElésRE SZÁNT BOR	TÖLGYFAHORDÓS-KORAI PALACKOZÁS	BORHIBÁK JELENLÉTE
KIHÍVÁSOK	<ul style="list-style-type: none"> • Őrizze meg a frissességét és tartsa a minőségét az elsőtől az utolsó palackozásig. • A nemkívánatos almasavbomlás elkerülése. 	<ul style="list-style-type: none"> • A bor hosszú távú védelme a max. SO₂ adag túllépése nélkül. • A mikrobiológiai fertőzések kialakulásának megelőzése. • A hordó használat optimalizálása. 	<ul style="list-style-type: none"> • A bor érésének felgyorsítása. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kezeljük a problémát anélkül, hogy negatívan befolyásolnánk a bor minőségét.
MEGOLDÁSOK	<ul style="list-style-type: none"> • Tanninok, finomseprő vagy finomseprő alternatívák használata az antioxidáns védelem, és az alacsony redoxpotenciál fenntartására. • Kitozán alkalmazása a mikrobiológiai fertőzések ellen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tanninok, finomseprő vagy finomseprő alternatívák használata az antioxidáns védelem, és az alacsony redoxpotenciál fenntartására. • Kitozán alkalmazása a mikrobiológiai fertőzések ellen. • Tölgyfa tanninok, a használt hordók élettartamának növelésére. 	<ul style="list-style-type: none"> • Növelje a bor komplexitását és kerekességét a finomseprővel, vagy finomseprő alternatívákkal. • Tölgyfa chips használata a hordós érlelés helyettesítésére • Növelje a bor testességét égetett tölgyfa tanninokkal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Készítsen híg oldatot élesztő poliszacharidok és tanninok elegyéből.

FRISS, KÖNNYEN IHATÓ BOR

Ezeknél a boroknál, a legnagyobb kihívás az, hogy garantáljuk a friss, fiatal karaktert az első palackozástól az utolsóig, ami sokszor akár egy évvel a szüretet követően történik. Ilyen esetben az érlelés fázisának fő céljai:

Az aroma- és színanyagok öregedésének lassítása.

Ez azt jelenti, hogy megóvjuk a bort az oxidációtól. Az inert gázokon és SO₂-on kívül vannak más hatékony, egészségesebb és ésszerű megoldások:

- Az erjedés során keletkező, vagy inaktivált élesztő formájában hozzáadott finomseprő képes az oldott oxigén "felérésére" és ezáltal az alacsony redox potenciál fenntartására.
- A tanninok a SO₂ helyettesítésére használhatóak az oxidáció elleni védekezésnél. A galluszsav tanninok és néhány pörköletlen tölgyfa tannin ugyanis nagyon hatékony antioxidáns, ugyanakkor nem befolyásolják bor érzékszervi minőségét.

A mikrobiológiai fertőzések megelőzése.

A nem kívánt almasavbomlás, a romlást okozó mikroorganizmusok fejlődése a frissesség elvesztéséhez vagy olyan nemkívánatos aromák kialakulásához vezetnek amelyek elfedik a borok gyümölcsös karakterét. A kénezés, az alacsony hőmérséklet fenntartása, a szűrés és a tartályok, berendezések folyamatos fertőtlenítése segítenek minimalizálni a fertőződés kockázatát.

- A kitozán egy új eszköz, amely a mikroorganizmusok széles spektruma ellen nyújt hatékony megoldást. Ez a vegán és allergénmentes alternatíva lehetővé teszi a kevesebb kén használatát vagy akár a kénmentes borkészítési technológiát.

Enartis megoldások oxidációs törések és mikrobás szennyeződés megelőzésére

CÉLKITŰZÉSEK	ENARTIS MEGOLDÁS	ÖSSZETÉTEL	HATÁSOK
AZ AROMA - ÉS SZÍNANYAGOK ÖREGEDÉSÉNEK LASSÍTÁSA	Surli Natural	Inaktivált élesztő	<ul style="list-style-type: none"> • Antioxidáns védelem • Telt és lágy ízérzet • Aroma komplexitás
	Surli One	Enzimmel inaktivált élesztő	<ul style="list-style-type: none"> • Antioxidáns védelem • Telt és lágy ízérzet • Aroma komplexitás
	EnartisTan Blanc	Gallusz sav tannin	<ul style="list-style-type: none"> • Öregedés elleni védelem
	EnartisTan SLI	Pörköletlen amerikai tölgyből kivont ellág tannin	<ul style="list-style-type: none"> • Antioxidáns védelem • H₂S megelőzés és korrekció
A MIKROBÁS SZENNYEZŐDÉS MEGAKADÁLYOZÁSA	EnartisStab Micro M	Aktivált kitozán és kitin-glükánban gazdag élesztősejtfalak	<ul style="list-style-type: none"> • Antimikrobiális • Antioxidáns védelem (réz és vas adszorpciója) • Illékony fenolok eltávolítása

HOSSZÚ TÁVÚ ÉRLELÉSRE SZÁNT BOROK

A hosszú távú érlelés fő célja az, hogy borunk nagyobb komplexitással rendelkezzen a harmadlagos aromák fejlődésének és az ízanyagok integrálódásának köszönhetően. Íme a kritikus pontok:

- **SO₂ management.** Szükség van a bor védelmére anélkül, hogy a megengedett maximális dózis közelébe emeljük a SO₂-ot. A finomseprőn tartás, az antioxidáns tanninok, és az antimikrobiális hatású kitozán segítségével csökkenthető a szükséges SO₂ mennyiség.

- A **mikroorganizmus okozta szennyeződések**, például *Brettanomyces* fertőzések megelőzése, egy másik nehezen kezelhető feladat, különösen a hordós érlelés esetében. Mielőtt a bort átfertjük a hordókba, vagy amikor a pince hőmérséklet emelkedésnek indul tavasszal, egy kis mennyiségű kitozán hozzáadásával hatékonyan segíthetjük a fertőzések kialakulásának megakadályozását.
- **Érlelés használt hordókban.** Két vagy három töltést követően, a hordókból jóval kevesebb tannin és tölgyfa-karakteret adó aroma szabadul fel és jut át a borokba, ami nem elégséges a komplexitás, a harmonikus aromaprofil kialakulásához. A tölgyfa tanninok használata ellensúlyozhatja a hordós komponensek hiányát.

Enartis tölgyfa tanninok, a hordó élettartamának meghosszabbítására

	ANTIOXIDÁNS HATÁS	AZ AROMÁS TISZTASÁG NÖVELÉSE	TESTESSÉG	HÚZÓS, FANYAR ÍZÉRZET	LÁGYSÁG	AROMA INTENZITÁS	AROMA PROFIL
CŒUR DE CHÊNE	●●	●●	●●	●●	●●●	●●●●	Vanília karamell, fűszerek
DARK CHOCOLATE	●●●	●●	●●●	●	●●●●	●●●●●	Kakaó pirított mogyoró, Vanília
ELEVAGE	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●	Karamell Édesgyökér, vanília
EXTRA	●	●●	●●	●	●●●●	●●●●●	Vanília, karamell, kakaó, kávés
NAPA	●●●	●●	●●●	●	●●●●	●●●●●	Kókusz, karamell, kávé, kakaó
RICH	●●	●●●	●●	●●	●	●●	Pirított fa, kávé, fűszerek
SLI	●●●●●	●●●●	●●	●	●●●●	●●●●	Fa, kókuszdió, vanília
SUPEROAK	●●●	●●●	●●	●	●●	●●	Vanília, karamell, széna
TOFFEE	●●●	●●●	●●●●	●●	●●●	●●●●	Pirított fa kávé, karamell
VANILLA	●●●	●●●	●●●●	●●	●●●	●●●●	Vanília, kókuszdió, tejszín

1: kis hatás; 4: nagy hatás

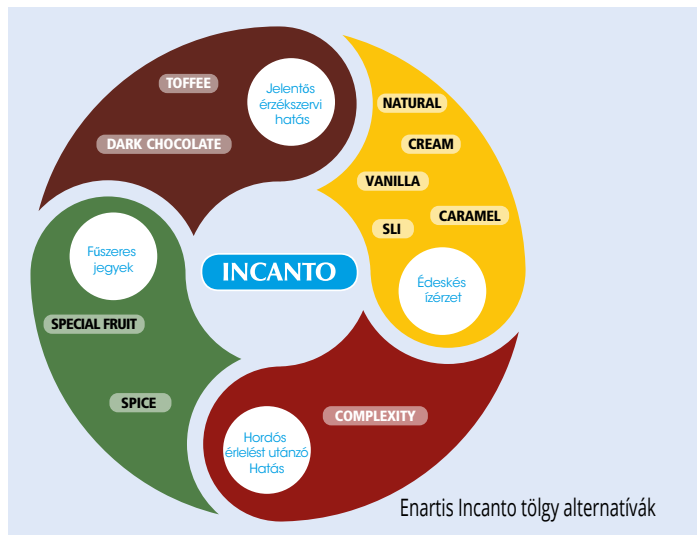
HORDÓS ÉRLELÉS KORAI PALACKOZÁS

Ha a cél az, hogy egy komplex, tölgyfás jegyekkel rendelkező testes bort készítsünk rövid idő alatt, a következő lehetőségek állnak rendelkezésünkre:

- inaktivált élesztő hozzáadása már néhány hét alatt biztosítja a “sur lie” azaz finomseprőn tartás kedvező hatásait: az aromakomplexitást és a kerek, telt, bársonyos ízérzet
- tölgyfa chipsek segítségével könnyen kialakítható a hordós jelleg
- a pirított tölgyfa tanninok a chipsek hatását kiegészítve növelik a bor struktúráját, gyorsítják az érlelés folyamatát.

BOR HIBÁK

Az érlelés kezdete a megfelelő idő a bor tökéletlenségek kijavítására. Az elv mindig ugyanaz: minél hamarabb, annál jobb. Egy fiatal borban, az érlelés kezdetén, lehetőség van kipróbálni “enyhe/ puhább” korrekciós kezeléseket és hatásukat



megfigyelni az idő múlásával. Ha nem hatékonyak, van elég idő a kezelés megismétlésére, vagy egymásik stratégia kipróbálására. Tanninok, poliszacharidok segítségével olyan hibák küszöbölhetők ki, mint a vegetális, zöld ízjegyek, a struktúra hiánya, a túlzott fanyarság, az égető érzés, redukció stb...

Tökéletlenségek kezelése

Keserűség csökkentése	Surli One - Surli Natural
Savérzet csökkentése	Surli Round - Surli One - Surli Natural - EnartisTan Uva
Testesség növelése	EnartisTan Uva - EnartisTan Elevage - EnartisTan Fruitan - EnartisTan Microx
Fanyar, húzós ízérzet csökkentése	Surli Elevage - Surli One - Surli Natural - Surli Round
Alkohol okozta égető érzés csökkentése	Surli Elevage
Reduktív ízjegyek minimalizálása	EnartisTan Elevage - EnartisTan SLI - EnartisTan Max Nature - EnartisTan Cœur de Chêne - Surli One
Vegetális, zöld ízjegyek csökkentése	Surli Round - EnartisTan Max Nature - EnartisTan Fruitan - EnartisTan Elegance - Surli Elevage

Tartsa velünk a kapcsolatot!

IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!

www.enartis.com/hu/newsletter/