

ENARTIS NEWS MILYEN A (BOR) STÍLUSA?

Milyen aromatikájú borokat kedvel? Íme néhány javaslat és erjesztési stratégia a kívánt borstílus elérése érdekében.

FEHÉR BOROK

Citrusos stílus

Eredet: Ez az aroma, fajtajellegtől függően a szőlőben található terpének (citronellol, nerol, linalool) jelenlétéhez köthető

Hogyan lehet fokozni a citrusfélék aromáját?:

- A héjonáztatás és a macerációs enzim használata növeli az aromaprekurzorok szőlőből történő extrakcióját.
- Az aroma kifejezéséhez olyan élesztőtörzs használata szükséges, amely a szagtalan, cukormolekulához kötött prekurzorokat illékony vegyületekké alakítja.
- A 13-15 °C –os erjesztési hőmérséklet elősegíti az élesztő glikozidáz tevékenységének következtében a terpének felszabadítását, anélkül, hogy a túlzott észtertermelés elfedné a citrus karaktert.
- Az instabil szőlőfehérjéket eltávolító enzimek és tanninok erjesztés előtti alkalmazásával csökkentve az erjesztést követő bentonitszükségletet.

Trópusi gyümölcs stílus

Eredet: tiolok főleg a 3-mercaptohexanol és azok acetátjai által termelt aromák, mint a maracuja, guava és ananász

Hogyan lehet növelni a trópusi aromát?:

- A héjonáztatás és a macerációs enzim használata növeli az aromaprekurzorok szőlőből történő extrakcióját.
- Az aroma kifejezése olyan élesztőtörzs használatát igényli, amely képes a ciszteinhez és a glutationhoz kötött szagtalan prekurzort illékony vegyületekké alakítani.
- 14-16°C-os erjesztési hőmérséklet elősegíti a tiolképződést az élesztő bétaliáz aktivitása következtében a 3-mercaptohexanol erősebb acetáttá (maracuja, guava, grapefruit) alakul.
- Elágazó szénláncú aminosavban gazdag tápanyagok biztosítása az élesztő fokozott észtertermelése (trópusi aromák) érdekében.
- A másodlagos proteáz aktivitású enzim használata az erjedést megelőzően csökkenti az erjedést követő bentonitszükségletet.
- Kéntartalmú aminosavak és peptidek használata a fokozott tioltermelés biztosítására.

Zöld trópusi gyümölcs (tiolos) stílus

Eredet: Tiolok, mint a 3-mercaptohexanol és a 4-merkapto pentanon, amely a paradicsomlevél/ buxus aromákért felelősek.

Hogyan lehet növelni a tiolos aromákat?:

- A héjonáztatás és a macerációs enzim használata növeli az aromaprekurzorok szőlőből történő extrakcióját.
- Az aroma kifejezése olyan élesztőtörzs használatát igényli, amely képes a ciszteinhez és a glutationhoz kötött szagtalan prekurzorokat illékony vegyületekké alakítani.
- Az erjesztési hőmérséklet 13-15 °C-ra csökkentése és az elágazó láncú aminosavban gazdag tápanyagok használatának mellőzése minimalizálja az észtertermelést, amely elnyomhatja a zöld, zamatos jelleget
- A másodlagos proteáz aktivitású enzim használata az erjedést megelőzően csökkenti az erjedést követő bentonitszükségletet.
- Kéntartalmú aminosavak és peptidek használata a fokozott tioltermelés biztosítására.

Csonthéjas gyümölcs stílus

Eredet: Az alkoholos erjedés során előállított észterek felelősek a csonthéjasokra jellemző édes gyümölcs aromáért.

Hogyan lehet növelni a csonthéjas gyümölcs aromákat?:

- Használjon észterképző erős élesztő törzset
- A magas 18-20°C –os erjesztési hőmérséklet kedvez az észterképződésnek
- Mannoproteinek és chips hozzáadásával minimalizálja az erjedési CO₂ által okozott aromavesztést, megakadályozva az aromás vegyületek elpárolgását
- Fokozza az észtertermelést elágazó szénláncú aminosavban gazdag tápanyagok segítségével.

Virágos stílus

Eredet: elsősorban a fenil-etanol és β -ionon / β-damascenon által termelt virágjegyek (rózsa, ibolya).

Hogyan lehet növelni virágos aromákat?:

- Használjon erős, fenil-etanolt szintetizálni képes élesztőtörzset.
- Gazdagítsa a mustot fenilalanin aminosavval, a fenil-etanol aromaprekurzorával
- 15 °C- alatti erjedési hőmérsékleten az élesztő képes magasabb rendű alkoholok szintetizálására
- Fokozza a virágos jegyeket tölgyfa alternatívák segítségével

Minerális/Tűzköves stílus

Eredet: A mineralitás a lehető legalacsonyabb aromaanyag termelést és nagyon reduktív környezetet igényel.

Hogyan lehet növelni a minerális aromákat?:

- Hozzon létre egy reduktív környezetet azáltal, hogy a must zavarosságát 250-300 NTU körül tartja.
- Használjon chipset a guaiacol koncentráció (ez növeli a minerális ízjegyek érzékelését) növeléséhez.

• Korlátozza az észtertermelést semleges élesztő használatával, és csak szervesen nitrogénnel táplálja az élesztőt.

- Tartsa alacsonyan (< 200 mg/L) a YAN értéket.
- 24-26°C-on erjesztve az észtereket semlegesíti az erjedési CO₂.
- Biztosítson kéntartalmú aminosavakat a redox potenciál csökkentése érdekében.

	ENZIM	ÉLESZTŐ	TÁPANYAG	TANNIN	POLISZACHARID	TÖLGYFA ALTERNATÍVA
CITRUSOS STÍLUS	EnartisZym AROM MP: 20 g/ton	EnartisFerm Q CITRUS: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20 g/hL	EnartisTan CITRUS: 5-15 g/hL		
TRÓPUSI GYÜMÖLCS STÍLUS	EnartisZym AROM MP: 20 g/ton	EnartisFerm ES181 or EnartisFerm AROMA WHITE: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	
ZÖLDTRÓPUSI (TIOLOS)	EnartisZym AROM MP: 20 g/ton	EnartisFerm VINTAGE WHITE: 20 g/hL	NUTRIFERM ENERGY: 20-30 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	
CSONTHÉJAS GYÜMÖLCS	EnartisZym RS: 2 g/hL	EnartisFerm AROMA WHITE or EnartisFerm TOP ESSENCE: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL		EnartisPro UNO: 20-30 g/hL	INCANTO CREAM: 0.3 g/hL
VIRÁGOS STÍLUS	EnartisZym RS: 2 g/hL	EnartisFerm ES U42: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL			INCANTO NC WHITE: 10-20 g/hL
MINERÁLIS STÍLUS		EnartisFerm TOP 15: 20 g/hL	NUTRIFERM VIT: 10-20 g/hL		EnartisPro BLANCO: 10 g/hL	

VÖRÖS BOROK

Piros bogyós gyümölcs

Eredet: Az alkoholos erjedés során képződő észterek.

Hogyan lehet növelni a piros bogyós gyümölcs aromákat?:

- Használjon erős, észtert szintetizálni képes élesztőtörzset.
- Az erjedés kb feléig 22-24 °C-os hőmérséklet ajánlott ami elősegíti az észterképződést és minimalizálja a CO₂ aromasemlegesítő hatását.
- Fokozza az észterképződést az élesztő számára elágazó szénláncú aminosavakkal és pantoténsav biztosításával.
- Tanninok vagy tölgyfa alternatívák segítségével történő antioxidáns védelem fokozza a gyümölcsös írzetét.

Tiolos (feketeribizli) aroma

Eredet: a tiolok fekete ribizli/feketebogyós gyümölcs aromát biztosítanak a vörösbornak. Cisztein és glutation-konjugátumok formájában jelen lehetnek a szőlőben, vagy az erjedést megelőzően előállíthatók C6 vegyületek és HR donor csoportok kombinálásával.

Hogyan lehet növelni a fekete ribizli aromát?:

- A macerációs enzim használata növeli az aromaprekursorok szőlőből történő kivonását.
- Az aroma kifejezéséhez olyan élesztő törzs használata szükséges amely képes a ciszteinhez és glutationhoz kötődő szagtalan prekurzorokat illékony vegyületekké alakítani.
- 24-28 °C-os erjesztési hőmérsékleten megnő az aromavegyületek szőlőből történő kioldása.
- Elágazó szénláncú aminosavban gazdag tápanyagok biztosításával az élesztő észtertermelése fokozódik, amely kihangsúlyozza a gyümölcs aromákat.
- Kéntartalmú aminosavak és peptidek használata a fokozott tioltermelés biztosítására.

Fűszeres stílus

Eredet: Eugenol és guaiacol tölgyfából származik; a „rotundone” egyes fajták, mint a Syrah jellemzője.

Hogyan lehet növelni a fenti aromákat?:

- Használjon olyan élesztőtörzset, amely képes feltárni a „rotundone” jegyeket.
- Biztosítson pantaténsavat és aminosavakat az egészséges, szabályos erjedéshez.

- 24-28 °C-os erjesztési hőmérsékleten megnő az aromavegyületek szőlőből történő kioldása.
- Poliszacharidok hozzáadásával védjük az aromákat az oxidációtól és a CO₂ aromasemlegesítő hatástól.
- Tölgyfa alternatívák használatával hozzájárulhat az eugenol és a guaiacol kifejeződéséhez.

	ENZIM	ÉLESZTŐ	TÁPANYAG	TANNIN	POLISZACHARID	TÖLGYFA ALTERNATÍVA
PIROS BOGYÓS GYÜMÖLCS STÍLUS	EnartisZym COLOR PLUS: 20 g/ton	EnartisFerm RED FRUIT or EnartisFerm ES454 or EnartisFerm Q5 or EnartisFerm Q7: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL	EnartisTan RED FRUIT: 5-10 g/hL or EnartisTan SKIN: 5 g/hL		INCANTO NC CHERRY: 10-20 g/hL
FEKETERIBIZLI(TIOLOS) STÍLUS	EnartisZym COLOR PLUS: 20 g/ton	EnartisFerm ES488: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20-30 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	
VIRÁGOS STÍLUS	EnartisZym COLOR PLUS: 20 g/ton	EnartisFerm VINTAGE RED: 20 g/hL	NUTRIFERM ENERGY: 5 g/hL + NUTRIFERM AROM PLUS: 15 g/hL		EnartisPro UNO: 20 g/hL	INCANTO SPICE or INCANTO BLACK SPICE: 15 g/hL

Tartsa velünk a kapcsolatot!

IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!

www.enartis.com/hu/newsletter/