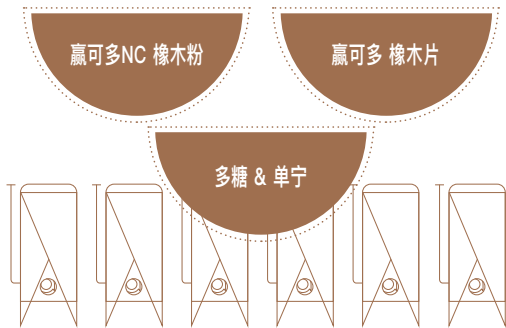


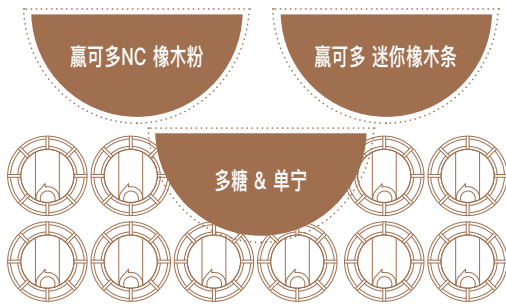
选择正确的橡木制品

为您的品牌或酒款创造独特的香气标签

发酵阶段



陈年阶段



装瓶前



正确使用橡木制品可以改善葡萄酒的香气和口感，使其适应国际葡萄酒市场和新兴消费市场的喜好，同时与橡木桶陈年相比，又可以降低成本和时间。借助英纳蒂斯赢可多系列橡木片、迷你橡木条和可溶性橡木替代品，酿酒师可以实现对葡萄酒橡木陈年方案的整体把控，从而满足不同类型和风格葡萄酒的需求，并达到酿酒师的最终期望。

橡木桶

橡木桶在葡萄酒陈酿阶段的应用已有数百年历史，如今，使用橡木桶仍然是酿酒师公认的高品质葡萄酒的最佳陈酿方法。然而，橡木桶的应用也面临着诸多挑战，这亦是为什么这些年不断有橡木替代产品和工具被开发，以使酿酒师在橡木陈酿方面能掌握更多可控性和灵活性的原因。

橡木的贡献

橡木桶在葡萄酒陈酿阶段的应用已有数百年历史，如今，使用橡木桶仍然是酿酒师公认的高品质葡萄酒的最佳陈酿方法。然而，橡木桶的应用也面临着诸多挑战，这亦是为什么这些年不断有橡木替代产品和工具被开发，以使酿酒师在橡木陈酿方面能掌握更多可控性和灵活性的原因。

烘烤会产生什么样的效果？

在橡木桶加工过程中，烘烤橡木会改变木材中某些成分的结构和化学性质。增加烘烤温度和烘烤时间将会：

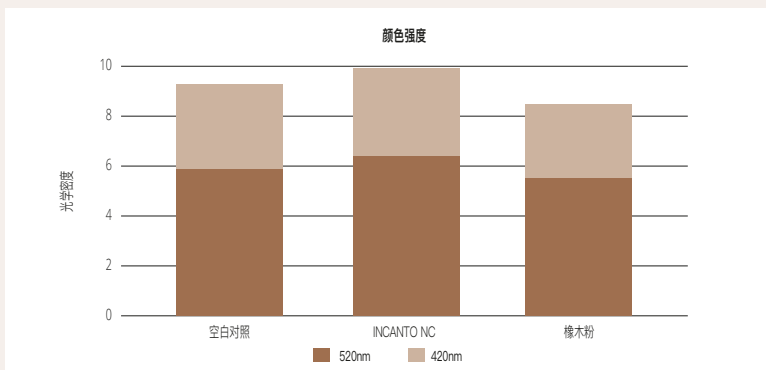
- 减少橡木内酯的含量，从而增加“新鲜橡木”和椰子的香气；
- 增加与香草醛、糠醛、4-甲基糠醛和麦芽酚有关的“香草”、“焦糖”和“烤咖啡”类香气。重度烘烤时，这些化合物会减少并被“香辛料”（丁香酚、异丁香酚、4-甲基愈创木酚）和“烟熏”特征（4-甲基愈创木酚、愈创木酚、2-甲基苯酚）所取代；
- 减少鞣花单宁的含量；
- 减少多糖含量。

橡木桶替代品

使用橡木桶替代品的最常见原因是控制成本，因为它们大大减少了在橡木、人工和时间上的投资。当使用储酒罐和橡木替代品来模拟橡木的陈化而不是使用橡木桶时，也大大减少了所需的存储空间。

使用橡木替代品对葡萄酒进行陈年处理，可以得到质量更一致的产品，更易于陈年过程中的检查，同时也降低了微生物污染的风险。在储酒罐内，也能实现对更大体量葡萄酒的处理，从而最大程度地减少葡萄酒的转移和中途操作。提前预设目标葡萄酒的特征、可用的陈酿时间和预算，将有助于帮您选择出理想的橡木替代品。

选择正确的橡木制品



赢可多NC

赢可多NC产品是完全可溶的配方，其中主要含有从烘烤橡木中提取的单宁和酵母多糖。它们在发酵过程中模仿了橡木屑的作用，同时提供了额外的优势，例如不含固体物质，而这些物质可能会损坏酿酒厂设备的机械零件；使用剂量比传统橡木屑小10倍；没有因固体吸附而引起的颜色损失且减少浪费等。



EnartisTan DARK CHOCOLATE



Control

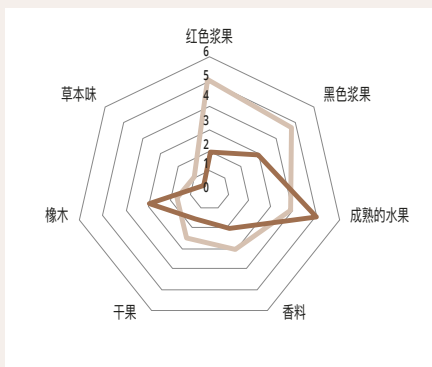


Incanto TOFFEE + Incanto CARAMEL



英纳帝斯橡木单宁

英纳帝斯丹诺系列包括了几种从橡木中提取的单宁，可在整个熟成阶段直至装瓶前的过程中对葡萄酒进行调整。它们是由与制作橡木桶使用的相同的木材，经过风干和烘烤后，再通过提取、浓缩并喷雾干燥以制成。这个生产的过程保持了橡木的芳香和感官特性。与酵母多糖的联合使用可完善单宁的“橡木陈化”效果。



赢可多橡木片

赢可多橡木片由精选的法国和美国橡木，采用独特的渐进加热工艺烘烤而成，这种加热工艺可产生深度而均匀的烘烤程度。橡木片长约2-4毫米，在与葡萄酒接触4到6周后可提供最佳效果。赢可多橡木片有各种烘烤程度，每种橡木片的命名即表示该橡木片可期望贡献的香气类型。

赢可多迷你橡木条

赢可多迷你橡木条使用与赢可多橡木片相同的加热工艺生产而来。可将它们用于模拟橡木桶陈化产生的影响，并可为葡萄酒带来相当的芳香复杂性、陈年潜力和柔顺的结构。橡木条长约25厘米，宽约2.5-5厘米，厚0.9厘米。建议的葡萄酒接触时间为4到6个月。添加量可在1-5克/百升之间变化。

进行预试验是决定使用哪种橡木制品的最佳方法。这样，酿酒师就可以根据准确的数据和品尝来做出橡木替代品的选择。

enartis

Inspiring innovation.

英纳帝斯中国
北京市东城区东四南大街演乐胡同100号
2号楼320室
Tel: +86 400 992 3959
enartis.china@enartis.com
www.enartis.com