

## ENARTIS NEWS ITT A ROZÉ IDEJE

*A rozé borokat rózsaszín színük, egyszerűségük, eleganciájuk és frissességük határozza meg. Legyen bármilyen is a stílusa, a rozé borkészítés néhány lépése kritikus fontosságú, speciális technológiai műveletek pontos betartását igényli.*

### ERJEDÉST MEGELŐZŐ FÁZIS

#### Védelem az oxidációval szemben

- A must enzimatiszus oxidációja gyorsan történik, barnulást, vegetális, zöld jegyek képződését és a fajtajelleg elvesztését okozva. Az oxidáció minimalizálására irányuló minden erőfeszítésnek jobb minőségű bor a jutalma.
- Hideg hőmérsékleten dolgozzon az erjedést megelőző lépések során, így lelassítva az oxidatív reakciókat.
- Csökkentse az oxigénnel való érintkezést gyors munkavégzéssel, inert gázzal vagy antioxidáns hatóanyagok használatával.

#### Betakarítás és szállítás

- A rozé borok készítését a szőlő betakarításától kezdje el tervezni, döntsön a sav és a cukor egyensúlyáról. Az egészséges gyümölcs és a korai savbeállítás igen előnyös.
- Szüreteljen éjszaka vagy kora hajnalban, amikor még hideg a szőlő. Kerülje a hosszú szállítási időt és a macerálást a szállítótartályokban.
- A betakarítás és szállítás során történő lé képződés esetén szórjon **AST**-t a tartály aljára az antimikrobiális és antioxidáns védelem érdekében.

#### Bogyózás, préselés és macerálás

- Távolítsa el a kocsányt a fűrtről (bogyózás), a vegetális, zöld aromák és éretlen tanninok extrakciójának elkerülése érdekében.
- Az Önnek tetsző rozé stílus alapján préselje közvetlenül, vagy áztatás után a szőlőt, figyelembe véve, hogy a macerálás időtartama és hőmérséklete az alábbiak szerint befolyásolja a bor minőségét:
- Hideg: világosabb szín, hangsúlyosabb erjedési aromák, magasabb savérzet, alacsonyabb pH.
- Meleg: intenzívebb szín, nagyobb a fajta aromák extrakciója, alacsonyabb savasság, magasabb pH.
- Hosszú: intenzívebb szín, több kerekesség, több cukor, alacsonyabb savasság, magasabb pH.

- A présben egy macerációs enzim, például az **EnartisZym Arom MP** használata javítja a szín- és fehérjestabilitást, növeli a poliszacharid- és aroma extrakciót, és színmust mennyiségét.

#### Ülepítés

- Célja a must zavarosságának 80 és 200 NTU között tartása, az optimális erjesztés közbeni élesztő teljesítmény érdekében. Ez kedvez a kiváló minőségű rozé borok készítésének. A nagyobb zavarosság növeli a vegetális aromákat, és csökkenti az illat tisztaságát és lágyágát.
- Használja az **EnartisZym RS**-t (gyors pektolitikus enzim), az ülepítés felgyorsításához.
- Szükség esetén ajánlott derítő - és színcorrekciós kezelések:
  - A **Protomix AF** vagy **Claril SP** eltávolítja az oxidációs prekurzorokat, oxidált molekulákat és aromákat
  - **Combistab AF**, fehérjestabil borok esetében az oxidációs prekurzorok eltávolítására
  - Az **EnartisPro FT** eltávolítja az oxidációs reakciókat katalizáló nehézfémeket, és javítja a bor antioxidáns védelmét és érlelési potenciálját.

## ERJEDÉSI FÁZIS

Az aromák szintézise és felszabadulása az erjedés során történik. A borstílus a szőlő aromás vegyületeitől, az élesztőtől, az élesztő tápanyagutánpótlásától és az erjedési hőmérséklettől függ.

FAJTÁK	PIROS GYÜMÖLCS	SÁRGA GYÜMÖLCS	CITRUS	VIRÁGOS	FŰSZERES	VEGETÁLIS	HARMÓNIA	SZÍNINTENZITÁS	SZÍN
SYRAH	●●●		●	●	●●		●●	SÖTÉT	FUXIA
MERLOT	●				●●	●●●	●	KÖZEPES	RÓZSASZÍN
GRENACHE	●	●	●●	●●	●		●●●	VILÁGOS	NARANCS
CINSAULT	●	●					●●●	VILÁGOS	RÓZSASZÍN
PINOT NOIR	●●		●	●●	●		●●	VILÁGOS	RÓZSASZÍN
CAB SAUV	●●				●	●●●	●	KÖZEPES	RÓZSASZÍN
MOURVEDRE	●		●●●	●	●●●		●●	SÖTÉT	LILA
SANGIOVESE	●	●●		●●	●●	●●	●●	KÖZEPES	RÓZSASZÍN
ZINFANDEL	●●●	●			●●●	●	●●	KÖZEPES	LILA
PINOTAGE	●●●	●			●●●	●	●●	KÖZEPES	LILA

### ÉLESZTŐK

- Az **EnartisFerm RF** növeli a fajta aromák kifejeződését, és elősegíti a piros gyümölcsök, piros bogyós, erdei gyümölcs aromák termelését és segíti a színtabilitást.
- **EnartisFerm Vintage White** feltárja a fajta aromákat és krémes ízjegyekkel gazdagítja a bort.
- **EnartisFerm Perlage** a tökéletesen tiszta és elegáns fajta aromáért, puha és lágy ízerzettel
- **EnartisFerm ES U42** intenzív rózsaszín aromát termel és nagyon bársonyos, kerek és lágy ízerzettel ad
- Az **EnartisFerm ES181** feltárja a tiolokat, növeli az aromakomplexitást, üde, friss borok készítéséhez

### ÉLESZTŐ TÁPANYAGUTÁNPÓTLÁS

- **Nutrifer AromPlus:** élesztő autolizátum tartalmú tápanyag, elágazó láncú aminosavakat biztosít az élesztő számára, hogy azokat észterekké és más aktív aromakomponensekké alakítsa.
- **Nutrifer Advance:** az alkoholos erjedés 1/3-nál hozzáadva javítja az élesztőaktivitást, méregteleníti a bort és csökkenti a H<sub>2</sub>S termelését.

### ERJEDÉSI HŐMÉRSÉKLET

- **Hideg (12-14°C):** hosszabb erjedés, több másodlagos aroma, alacsonyabb összesav szint.
- **Meleg (18-20°C):** növeli a tiolos aromák és a fajtajelleg kifejeződését

### TANNINOK, TÖLGY ALTERNATÍVÁK, ÉS ÉLESZTŐ POLISZACHARIDOK

- **EnartisTan RF:** egzotikus fajokból kivont kondenzált tanninok keveréke, segít a színtabilitásban és a piros gyümölcsös jegyek kifejezésében.
- **EnartisTan Skin:** az erjesztett fehér szőlő héjából kivont tannin fokozza a tiolok kifejeződését.
- **Incanto NC White:** tölgy, akác tanninok és élesztőszármazékok keveréke, amely növeli a friss gyümölcs aromákat, és fokozza a légyságot és a testességet.
- **EnartisPro Blanco:** szabad mannoproteinekben és kéntartalmú aminosavakban gazdag inaktivált élesztő, amely fiatal, intenzív és friss színű rozékat eredményez, és elősegíti a tiolok kifejeződését.
- **EnartisPro FT:** a Pro Blanco-hoz hasonlóan növeli a tiolok kifejeződését, míg a PVI-PVP-keveréke jelentősen javítja a bor oxidációval szembeni ellenállását.

	GYÜMÖLCSŐS ROZÉ		ÉRLELT "RESERVE" ROZÉ		VIRÁGOS ROZÉ		PROVENCE-I STÍLUSÚ TIOLOS ROZÉ	
<b>SZŐLŐFAJTÁK</b>	Syrah, Primitivo, Montepulciano, Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Lambrusco Grasperossa, Barbera, Corvina, Rondinella, Nero d'Avola		Canonau, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Negroamaro		Pinot noir, Nebbiolo, Lambrusco di Sorbara, Canonau, Marzemino, Barbera, Merlot, Corvina, Rondinella		Canonau, Syrah, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Negroamaro	
<b>ZÚZÁS-BOGYÓZÁS</b>	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton
	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton
<b>ÁZTATÁS</b>	Közepes-Saignée		Közepes		Rövid		Rövid	
<b>ÜLEPÍTÉS</b>	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL
	Claril AF/SP	50 g/hL	Claril AF/SP	50 g/hL	Claril AF/SP	50 g/hL	Claril AF/SP	50 g/hL
	Stabyl MET	30 g/hL	Stabyl MET	30 g/hL	Stabyl MET	30 g/hL	Stabyl MET	30 g/hL
<b>FAJÉLESZTŐS BEOLTÁS</b>	EnartisFerm RF	20 g/hL	EnartisFerm PERLAGE o VINTAGE WHITE	20 g/hL	EnartisFerm ES U42 o ES FLORAL	20 g/hL	EnartisFerm ES181	20 g/hL
	Nutriform AROM PLUS	30 g/hL	Nutriform AROM PLUS	20 g/hL	Nutriform AROM PLUS	30 g/hL	Nutriform AROM PLUS	20 g/hL
	Incanto NC CHERRY	10 g/hL	Incanto NC WHITE	20 g/hL	Incanto NC WHITE	15 g/hL	EnartisPro BLANCO	15 g/hL
							EnartisTan SKIN	5 g/hL
<b>ERJESZTÉSI HŐMÉRSÉKLET</b>	16-18°C		16-17°C		12°-14°C		14-16°C	
<b>ERJEDÉS 1/3-A</b>	Nutriform ADVANCE	20 g/hL	Nutriform ADVANCE	20 g/hL	Nutriform ADVANCE	20 g/hL	Nutriform ADVANCE	20 g/hL
	EnartisPro R	20 g/hL	EnartisPro R	20 g/hL				
<b>ERJESZTÉST KÖVETŐ FEJTÉS</b>	EnartisTan FT	3 g/hL	EnartisTan FT	3 g/hL				

## ERJESZTÉS UTÁN: A BOR MINŐSÉGÉNEK MEGŐRZÉSE

### Érlelés, stabilizálás és palackozás

Az oxigén a rozé borok elsődleges ellensége. Fejtéskor és egyéb pincemunkák során védje a bort inert gázzal, tartsa fenn a magas oldott CO<sub>2</sub>-tartalmat és a 13-14 °C körüli hőmérsékletet. Az **EnartisStab SLI** hozzáadása segít fenntartani az alacsony redox potenciált, megőrizve ezáltal az aromák és színanyagok frissességét. Egy másik tannin, az **EnartisTan FT** segít fenntartani a friss, üde gyümölcsös profilt, miközben védi a szín és aromaanyagokat az oxidációtól.

Az ülepítés, tisztítás és szűrés során az **EnartisTan SLI** hozzáadása csökkenti az oldott oxigén szintet, miközben tiszteletben tartja a bor érzékszervi jellemzőit, és növeli a frissességet. A palackozásnál a **Citrostab rH** ugyanezt a funkciót látja el. A borkő stabilizálás érdekében a **Zenith Uno** használata a hidegkezelés alternatívájaként minimalizálja az oxidációs kockázatokat.

Tartsa velünk a kapcsolatot!

**IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!**

[www.enartis.com/hu/newsletter/](http://www.enartis.com/hu/newsletter/)