

Borászati tanninválaszték a gyakorlatban

A borászati tanninok olyan növényi kivonatok, amelyek képesek a borokban azokat a hatásokat kifejteni, amelyekkel a növényekben rendelkeztek. Rendkívül széles a választék. A **gallotanninok** közül, a borkészítés során leggyakrabban használtak a különböző fajokból - Aleppo tölgy (*Quercus infectoria*) a Szömörcefélék (*Rhus semialata*), Tara fa, Tövises pillangófa (*Caesalpinia spinosa*), Indiai cserzőgubacs (*Terminalia chebula*), Ecetfából (*Thyphina spp.*) - kivont gubacstanninok. **Ellágtanninok** találhatóak a gesztenye (*Castanea sativa*) vagy tölgyfákban (*Quercus robur* vagy *Q. petrae*). A **kondenzált tanninok** szőlőmagból és szőlőhéjból, vagy a Perzsa selyemakác kérgéből nyerhetőek ki, de gyakran a quebracho fából (*Quebrachia spp.*) származnak.

A borászati hatásokat és az Enartis s.r.l forgalmazásában álló tanninkészítményeket mutatja az 1. táblázat.

1. táblázat: Az Enartis s.r.l tanninkészítmény választéka borászati hatás szerint (Forrás: Enartis Newsletter Tannins)

| BORÁSZATI HATÁS | TANNINOK |
|--------------------------------------|---|
| Fehérje kicsapás | EnartisTan CLAR |
| Enzimatis oxidációval szembeni hatás | EnartisTan ANTIBOTRYTIS |
| Szabadgyök megkötés | EnartisTan SLI EnartisTan ELEVAGE EnartisTan BLANC |
| Merkaptán eltávolítása | EnartisTan SLI EnartisTan ELEVAGE EnartisTan MAX NATURE |
| Kelátképzés fémekekkel | EnartisTan SLI EnartisTan ELEVAGE EnartisTan BLANC |
| Színstabilizálás | EnartisTan V EnartisTan E EnartisTan XC |
| Antioxidáns védelem | EnartisTan SLI EnartisTan BLANC EnartisTan UNICO #3 |

Eredet szerint csoportosítás (szőlő- és tölgyfa tanninok)

Az Enartis szőlő alapú tanninjai (2. táblázat) fehér szőlőhéjből és / vagy magból származnak. Ezek a kondenzált tanninok kitöltik a korty közepén az űrt, megnövelik a testességet, a lecsengést és az aromagazdagságot.

Szőlőtanninok

2. táblázat: Az Enartis s.r.l szőlőtanninjai (Forrás: Enartis Newsletter Tannins)

| | Aroma tisztaság növelése | Szerkezet | Fanyar ízérzet | Lágyság | Aroma | Jellemző aroma profil |
|--------------|--------------------------|-----------|----------------|---------|-------|--|
| Elegance | ◆◆◆ | ◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆◆ | Csonthéjas gyümölcs, fehér virág |
| Fresh Fruit | ◆◆ | ◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆◆◆ | Citrom, citrusfélék, menta, friss gyümölcs |
| Fruitan | ◆◆◆ | ◆◆◆ | ◆◆◆ | ◆◆◆ | ◆◆◆ | Piros gyümölcsök, fűszerek |
| Total Fruity | ◆◆ | ◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆◆◆ | Eper, szilva, cseresznye, boglyós gyümölcsök |
| Skin | ◆◆ | ◆◆ | ◆◆ | ◆◆ | ◆◆◆◆ | Szőlő, tea, gyümölcs |
| Uva | ◆◆ | ◆◆◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆ | ◆◆◆◆◆ | Fehér gyümölcs |
| Uvaspeed | ◆ | ◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆◆ | ◆◆◆◆ | Szőlő, méz |

Tölgyfa tanninok

Az Enartis tölgyfa tanninok (3. táblázat) a tölgyfahordókhhoz is használt fából készülnek. A szárítás és pörkölés után a tanninokat kivonják, koncentrálnak és porlasztják, megőrizve ezzel a tölgyfa egyedi aromatikáját.

3. táblázat: Az Enartis tölgyfa tanninjai (Forrás: Enartis Newsletter Tannins)

| | Aroma tisztaság növelése | Szerkezet | Fanyar ízérzet | Lágyság | Aroma | Jellemző aroma profil |
|----------------|--------------------------|-----------|----------------|---------|-------|----------------------------------|
| Cœur de Chêne | ◆◆ | ◆◆ | ◆◆ | ◆◆◆ | ◆◆◆◆ | Vanília, karamell, fűszerek |
| Dark Chocolate | ◆◆ | ◆◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆◆◆◆ | Kakaó, piritott mogyoró, vanília |
| Elevage | ◆◆◆ | ◆◆◆ | ◆◆◆ | ◆◆ | ◆◆◆ | Karamell, édesgyökér, vanília |
| Extra | ◆◆ | ◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆◆◆◆ | Vanília, karamell, kakaó, kávé |
| Napa | ◆◆ | ◆◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆◆◆◆ | Kókusz, karamell, kávé, kakaó |
| Rich | ◆◆◆ | ◆◆ | ◆◆ | ◆ | ◆◆ | Pörkölt fa, kávé, fűszerek |
| SLI | ◆◆◆◆ | ◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆◆◆ | Fa, kókusz, vanília |
| Superoak | ◆◆◆ | ◆◆ | ◆ | ◆◆ | ◆◆ | Vanília, karamell, széna |
| Toffee | ◆◆◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆ | ◆◆◆ | ◆◆◆◆ | Kávé, karamell, pörkölt jegyek |
| Vanilla | ◆◆◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆ | ◆◆◆ | ◆◆◆◆ | Vanília, kókusz, tejszín |

Unico tanninok

Az Unico tanninok (4. táblázat) egy egyedülálló, kizárólag az Enartis kínálatában elérhető sorozat elemei. Az egyedülálló gyártási folyamat olyan tanninok előállítását teszi lehetővé, amelyek az átlagos borászati tanninokhoz képest sokkal jobb tulajdonságokkal rendelkeznek: intenzívebb, különleges aromák, megnövelt tannin és poliszacharid- tartalom, amelyek lágyabb és édesebb ízeket eredményeznek.

4. táblázat: Unico sorozat ((Forrás: Enartis Newsletter Tannins)

| | Aroma tisztaság növelése | Szerkezet | Fanyar ízérzet | Lágyság | Aroma | Aroma leírása |
|----------|--------------------------|-----------|----------------|---------|--------|--|
| Unico #1 | ◆◆ | ◆◆◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆◆◆◆◆ | Vanília, kakaó, pörkölt fa, fűszerek |
| Unico #2 | ◆◆ | ◆◆◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆◆◆◆◆ | Piros gyümölcs, erdei gyümölcs, cseresznye |
| Unico #3 | ◆◆◆◆ | ◆◆ | ◆ | ◆◆◆◆ | ◆◆◆◆◆◆ | Virág, citrom, menta |

Az Erbslöh GmbH forgalmazásában álló tanninválasztékot mutatja az 1. ábra és a 5. táblázat.



1. ábra: Erbslöh tanninválaszték (Forrás: saját felvétel)

5. táblázat: Borászati alkalmazhatóság szerinti Erbslöh tanninok (Forrás: saját szerkesztés www.erbsloeh.com alapján)

| | Eredet | Alkalmazási cél és adagolás | Használati javaslat |
|----------------------------|---|--|---|
| Tannivin® Multi | Gallo- és quebracho tannin | színstabilizálás borharmonizálás nincs összehúzó érzés a korty végén Fehérbor: 2-5 g/hl Vörösbor: 5-20 g/hl | antioxidánsként klasszikus vörösborokhoz testesség növelése |
| Tannivin® EH | Francia tölgy | struktúra javító komplexitás javítása Fehérbor: 1-10 g/hl Vörösbor: 2-20 g/hl | fehérjestabilizálás során biztosítja a tannin kicsapódási egyensúlyt |
| Tannivin® Finesse | Komplex tannin: ellágtannin és proantocianidin | érlelési potenciál növelése hordós érlelés kihangsúlyozása Fehérbor: 1-7 g/hl Vörösbor: 3-15 g/hl | oxidációs jegyek kialakulásának megelőzése |
| Tannivin® Superb | Speciális eljárással kinyert tölgyfa tannin | testességet, kerektséget biztosít a bornak. Javul a borok struktúrája, tartalmasabbá válnak a borok, különösen a korty közepe és az utóíz válík érzékelhetőbbé. Élvezhetőbbé és értékesebbé formálja a borokat. Fehérbor: 1-5 g/hl Vörösbor: 3-10 g/hl | kerekébbé teszi a borokat, hangsúlyosabbá válik az utóíz |
| Tannivin® Grape | Teljesen érett szőlőből kivont tannin | javítja a testességet és a struktúrát, a korty közepén történő kiüresedést megszünteti, étellel tölti meg a borokat, fokozza a gyümölcsös aromák intenzitását Fehérbor: 1-5 g/hl Vörösbor: 3-10 g/hl | felfrissíti a borokat és gyümölcsösebbé válnak fajtajelleg hangsúlyozása esetén javasolt fehér- és vörösborhoz egyaránt |
| Tannivin® Galléol | Tisztított gallotannin, amely stabilizáláshoz lett kifejlesztve | Tannivin® Galléol fejleszti a borok struktúráját, csökkenti az oxidációs hajlamot mustokban, újborkban és a már kész borokban. Megőrzi a borok frissességét és biztosítja a hosszabb eltarthatóságot. Fehérborok: 1-3 g/hl | fehérborok frissességének megőrzése fajtajelleg kiemelése ásványosság biztosítása |
| Tannivin® Structure | Quebracho és proantocianidin tanninok keveréke | kiemelkedő antioxidáns védelmet biztosít, növeli a testességet vékony, oxidatív jegyekkel rendelkező borhoz javasolt az alkalmazása cefre vagy must állapotban kell használni Vörösbor: 5-20 g/hl | nagyon erős antioxidáns hatás öregedést késleltető hatású hosszú, telt ízérzetet biztosít színstabilizáló hatású |
| Tannivin® Elevage | Tölgyfa, quebracho és szőlőhéj tanninok keveréke | testesebb, telt ízeket biztosít, egy kicsit édeskésebb és behéizkedőbb illatot nyújt hosszan tartó érlelésű borokhoz javasolt Fehérborok: 1-5 g/hl Vörösborok: 3-20 g/hl | harmonizálja a borokat, növeli az értéküket fehér- és vörösborok esetében is |

A Tannivin® -család alkalmazásának hatását és előnyeit a 6. táblázat foglalja össze.

6. táblázat: A Tannivin® tanninok alkalmazásának gyakorlati vonatkozásai

| hatása | előnyök |
|-------------------------|---|
| sokoldalú | Használható ceفرében és/vagy borban |
| | Célzott alkalmazhatóság a feladattól függően |
| | Nagyobb test, fokozott harmónia és színintenzitás |
| költséghatékony | Egyedileg meghatározott adagolás |
| | Növeli a bor értékét |
| Használatra kész | Nem okoz zavarosságot, instabilitást |
| | Nincs negatív hatása a szűrhetőségre |

Felhasznált irodalom

Siegle, S.: Tannivin+manno...Erbslöh Austria GmbH, www.erbsloeh.com

www.enartis.com/hu/newsletter/

Sziksz Veronika – Reisner Tamás – Dr. Bene Zsuzsanna

