

ENARTIS NEWS

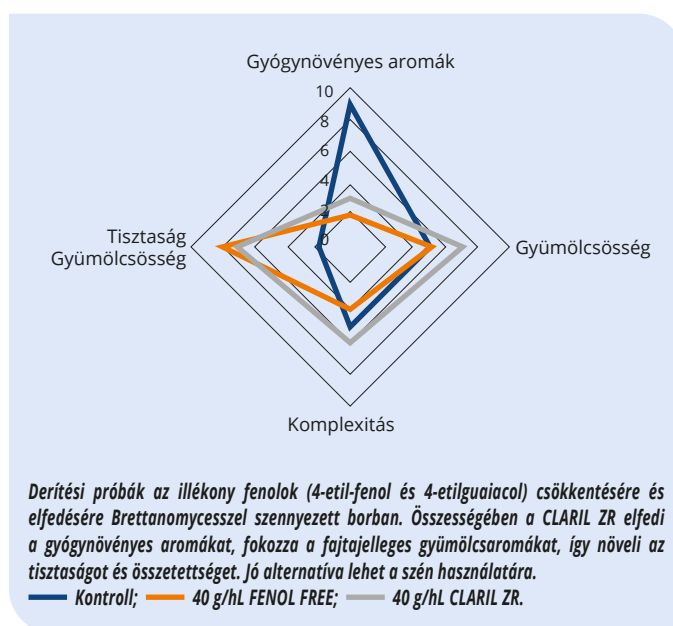
A BOROK ERJESZTÉS UTÁNI JAVÍTÓ KEZELÉSEI

A bor tökéletlenségeinek kijavítására ideális időpont az érlelés kezdete. Az elv mindig ez: „minél hamarabb, annál jobb”. Fiatal borok esetében alkalmazhatunk „enyhe/szelíd” korrekciós kezeléseket, amelyek hatását az idő előrehaladtával megfigyelhetjük. Ha nem hatékonyak, még mindig van idő a kezelés megismétlésére vagy egy másik stratégia alkalmazására.

A bor javítására kétféle stratégia létezik:

- Az érzékszervi profil javítására, a szín beállítására ill. a nemkívánatos elemek vagy ízek eltávolítására leggyakrabban alkalmazott módszerek a szubtraktív technikák. A derítőanyagok használata azonban időigényes az ülepítés, fejtés és /vagy szűrés szinte mindig minőségromlással jár, és szinte mindig minőségromlással jár.
- A tanninokat, élesztőből származó poliszacharidokat vagy gumiarábikumot alkalmazó additív technikák olyan hibák kijavítása vagy minimalizálása esetén előnyösek, mint a vegetális aromák, a szerkezeti hiány, túlzott fanyarság, túlzott alkohol, redukció stb. Ezeket az anyagokat a palackozás előtti napokban hozzá lehet adni a borhoz a kezelést követően nem szükséges a fejtés, szűrés, amely technológiák tovább “vékonyítják” a bort.

A bor érlelési szakaszától és az érzékelhető hiba típusától függően egyiket vagy másikat kell alkalmazni.



NEM KÍVÁNATOS AROMÁK KEZELÉSE

Az aroma problémákat számos tényező okozhatja, a leggyakoribbak a mikrobiológiai szennyeződések, például a *Brettanomyces*, oxidációs reakciók, redukzív környezet stb. miatt. Az Enartis egy sor olyan terméket kínál, amelyek az aromahibák elfedésében és a borminőség javításában nyújtanak segítséget:

	ENARTIS TERMÉK	ADAGOLÁS (g/hL)	TERMÉKLEÍRÁS
DERÍTŐSZER	CLARIL ZR	20-40	Növényi fehérjéből készített, kitozánnal és bentonittal kombinált vegán derítőszers. A vörösborok derítésére, a tisztaság javítására, és az olyan instabil anyagok és a nemkívánatos aromák eltávolítására, amelyek negatív hatással lehetnek a végső borra.
	FENOL FREE	20-40	Szén, amely rendkívül hatékonyan távolítja el az olyan mellékízeket, mint a <i>Brettanomyces</i> által termelt illékony fenolok, a füstszag, mikrobiológiai származékok stb.
	EnartisStab MICRO M	10-20	Aktivált kitozán, amely nemcsak védi és szabályozza a mikroorganizmusok fejlődését, de tisztító hatással is rendelkezik.
TANNINOK	EnartisTan MAX NATURE	0,5-10	Egztotikus fákból kivont kondenzált tannin. Növeli a bor tisztaságát és az aroma komplexitást, csökkenti a vegetális redukzív jegyeket.
	EnartisTan SLI	0,5-5	Pörköletlen amerikai tölgyből kivont tannin. Antioxidáns védelmet nyújt, meghosszabbítja a bor frissességét, fokozza a fajtajelleget és elfedi az aromahibákat.

Vegye figyelembe, hogy a fehérborokhoz adagolható tanninmennyiség alacsonyabb, mint a vörösborok esetében. Az optimális dózisok meghatározásához laboratóriumi vizsgálatokra van szükség.

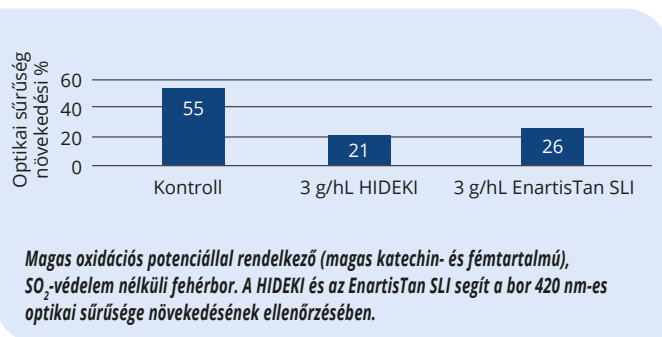
OXIDÁCIÓ

Az érlelés során a szín- és aromaváltozások elkerülése érdekében elengedhetetlen a bor védelme az oxidációtól és az redoxpotenciál egyensúlyban tartása. A bor redoxpotenciáljának stabilizálása megőrzi a fiatalos borok élénk és friss jellemzőit. A finomseprő, az aszkorbinsav, a SO₂ és a specifikus tanninok, mint például az EnartisTan SLI vagy a HIDEKI csökkenthetik vagy stabilizálhatják a bor redoxpotenciálját és meghosszabbíthatják a bor eltarthatóságát.

FEHÉR- ÉS ROZÉBOR	VÖRÖSBOR
<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 g/hL EnartisTan FF + 0,5 g/hL EnartisTan UNICO #3 • 0,5-3 g/hL EnartisTan UNICO #3 • 0,5-3 g/hL EnartisTan SLI • 0,5-1 g/hL HIDEKI 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 g/hL HIDEKI • 0,5-5 g/hL EnartisTan SLI • 0,5-3 g/hL EnartisTan UNICO #3 • 0,5-5 g/hL EnartisTan MAX NATURE

Az optimális dózisok meghatározásához laboratóriumi vizsgálatokra van szükség.

A bor optikai sűrűségének (barnás árnyalata) fokozatos növelését kontrollálva szabályozni tudjuk a bor oxidációs potenciálját.



REDUKCIÓ

A redukció a bortárolás során keletkező egyik leggyakoribb probléma. A kénhidrogén-szulfid és más illékony kéntartalmú vegyületek nemkívánatos illatokat, például záptojás, égett gumi, görény, égett gyufa, spárga, hagyma és fokhagyma illatát idézhetik elő. Ezenkívül befolyásolhatják a korty ízet, teltségét és kihangsúlyozhatnak bizonyos borjellemzőket, például a keserűséget és a vegetális jegyeket.

A tanninok, különösen az ellág és a kondenzált tanninok a merkaptánokhoz kötődve szagtalan komplexet képeznek. Ezek a komplex vegyületek az idő előrehaladtával is igen stabilak, és nem idézik elő a palackozás utáni kénes mellékízt.

EnartisTan ELEVAGE	Enyhén pörkölt francia tölgyből kinyert ellág tannin. Növeli az érzékszervi tisztaságot, kontrollálja a nemkívánatos kénvegyületek kialakulását.
EnartisTan SLI	Pörköletlen amerikai tölgyből kinyert ellág tannin, amely megakadályozza és az idő előrehaladtával kezeli a redukív aromákat.
EnartisTan CŒUR DE CHÈNE	Pörkölt francia tölgyből kinyert ellág tannin. Nagyon hatékony a merkaptánok eltávolításában, és sikeresen kiváltja a réz palackozás előtti hozzáadását.
EnartisTan MAX NATURE	Egzotikus fajokból kivont kondenzált tannin. Különösen ajánlott a könnyen fogyasztható, „könnyed” borok kezeléséhez.

A hiba okának megállapítására a legjobb módszer egy egyszerű érzékszervi vizsgálat elvégzése, így megtalálhatjuk a megfelelő kezelést. A vizsgálat során a kénes mellékízű bort 4 pohárba öntjük, és az alábbi ajánlott termékeket adjuk hozzá a borban jelen lévő kénvegyület típusának azonosítására.

Kontroll	2 g/hL réz Réz-szulfát (2 g/hL of copper)	vagy 2 g/hL EnartisTan ELEVAGE or EnartisTan SLI	vagy 5 g/hL Aszkorbinsav + 2 g/hL EnartisTan ELEVAGE or EnartisTan SLI	Értelmezés
Kénes mellékíz	A mellékíllat eltűnik	A mellékíllat még érezhető	A mellékíllat még érezhető	H ₂ S
	A mellékíllat eltűnik	A mellékíllat eltűnik	A mellékíllat még érezhető	Merkaptánok
	A mellékíllat még érezhető	A mellékíllat még érezhető	A mellékíllat eltűnik	Diszulfidok

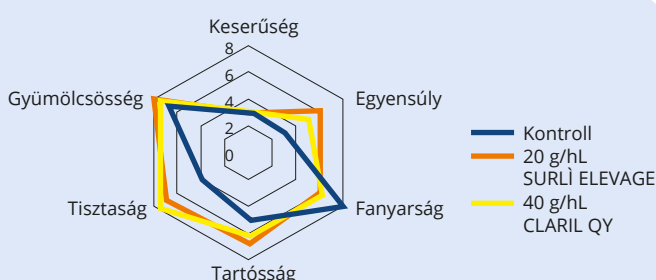
KESERŰ ÉS FANYAR ÍZÉRET

A fanyarság gyakran összetéveszthető a keserűséggel és fordítva. A szárazság érzékelése közvetlenül összefügg a bor polifenol-tartalmával, elsősorban a szőlő héjában és magjában található tanninokkal. Bizonyos borkészítési eljárások kiválthatják ezeknek az érzékszervi paramétereknek a fokozott jelenétét.

Az agresszív tanninok kiküszöbölésére vagy elfedésére különböző módszerek léteznek, amelyek a poliszacharidok és a gumiarábikum segítségével nagyobb volument és édeséget biztosítanak.

SZUBSZTRATÍV TECHNIKA ALLERGÉNMENTES DERÍTŐSZERREL

20-40 g/hL SURLI ELEVAGE	Élesztő mannoproteinek, amelyek javítják az érzékszervi jellemzőket, így az aromaintenzitást és -komplexitást, a testességet és csökkentik a fanyarságot.
40 g/hL CLARIL QY	Inaktivált élesztő aktivált kitozánnal. Javítja a tisztaságot, csökkenti a fanyarságot, kiküszöböli az instabil színyanyagokat és javítja az egyensúlyt.
20-40 g/hL CLARIL AF	Bentonit, PVPP és borsófehérje tartalmú derítőszer. Csökkenti a fanyarságot és keserűséget előidéző fenolos anyagok mennyiségét.



Egy nagyon fanyar vörösbor fanyarságérzetének csökkentését célzó vizsgálat allergénmentes derítőanyagokkal. A SURLI ELEVAGE egyhetes használata már jelentősen csökkentheti a fanyarságérzetet, növelve a bor egyensúlyát és tartósságát. A CLARIL QY javítja a tisztaságot, csökkenti a fanyarságérzetet és fokozza a bor gyümölcsösségét és komplexitását.

ADDITÍV TECHNIKA

0,5-10 g/hL SURLI VELVET	Élesztő mannoproteinek, amelyek javítják az érzékszervi jellemzőket, így az aromaintenzitást és -komplexitást, a testességet és csökkentik a fanyarságot.
100-300 mL/hL CITROGUM PLUS	Seyal gumiarábikum és mannoprotein oldat. Hatékony a közepesen instabil borkó stabilizálásában, ugyanakkor csökkenti a keserűség- és fanyarságérzetet, miközben növeli a testességet.
100-200 mL/hL MAXIGUM PLUS	Verek gumiarábikum és mannoprotein oldat. Anélkül stabilizálja az instabil színt, hogy gátolná a szűrhetőséget, és csökkenti a szárító ízérzetet.

PINKESEDÉS

A pinkesedés egy oxidatív jelenség a borban, amelyet szürkés/rózsaszínes árnyalatú színváltozás jellemez.

Ez a hiba a fémek, oxidált vagy könnyen oxidálható polifenolok eltávolításával és jó antioxidáns védelemmel, például tanninok vagy SO₂ alkalmazásával megelőzhető. Ha a megelőző intézkedések nem megfelelően kerültek végrehajtásra, a fehérbor hajlamos lehet a rózsaszín elszíneződésre.

AZ ENARTIS MEGOLDÁSA

A rózsaszín már JELEN VAN

- 5-100 g/hL ENOBLACK PERLAGE
- 30-80 g/hL CLARIL AF

A rózsaszín NINCS JELEN, de a rózsaszín elszíneződésre vonatkozó vizsgálat pozitív eredményt mutat

- 50 g/hL CITROSTAB rH

Az optimális dózisok meghatározásához laboratóriumi vizsgálatokra van szükség.



A PINKESEDÉS VIZSGÁLAT
UTÁN H₂O₂-vel



A PINKESEDÉS VIZSGÁLAT
UTÁN 50 g/hL
CITROSTAB rH

50 g/hL Citrostab rH megelőzi a pinkesedés megjelenését még hiperoxidatív körülmények között is.

Tartsa velünk a kapcsolatot!

IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!

www.enartis.com/hu/newsletter/