

ENARTIS NEWS BORFINOMÍTÁS

A TANNINOK ÉS POLISZACHARIDOK HASZNÁLATA

A bor jellemzőinek megőrzése a bor teljes élettartama alatt fontos, és megfelelő figyelmet kell fordítani rá. Miután a bor elkészült, már csak rövid ideig tároljuk, ezalatt kell stabilizálni és palackozni, vagy érlelni. Napjainkban a fogyasztók az egyre magasabb minőségű borokat keresik. Függetlenül a célcsoporttól, a palackozás előtti előkészítés kulcsfontosságú, mivel a továbbiakban ez határozza meg a bor minőségét a palackban.

A válogatott tanninok és poliszacharidok használata megbízható, természetes lehetőség a bor tartósítására, a borkészítés igényeinek megfelelően. Mindkettő hasznos lehet az antioxidáns- és mikrobiális védelem, az íztelenség megelőzése, a lassú vagy gyorsított érlelés, az érzékszervi egyensúly javítása és az eltarthatósági idő növelése érdekében.

TEENDŐINK A KÜLÖNBÖZŐ KATEGÓRIÁJÚ BOROKKAL

Az érési folyamat felgyorsítása, az érzékszervi egyensúly javítása mellett

Megfigyelhető, hogy nő a piaci igény a friss és könnyen fogyasztható borok iránt, illetve előfordul, hogy a hosszabb érlelést igénylő borainkat a tervezettnél korábban kell palackoznunk.

Ilyenkor lényeges, hogy a palackozás előtt javítsuk az érzékszervi egyensúlyt, csökkentve a legreaktívabb szőlőtanninok fanyarságát és keserűségét, a testet és szerkezetet is biztosítva.

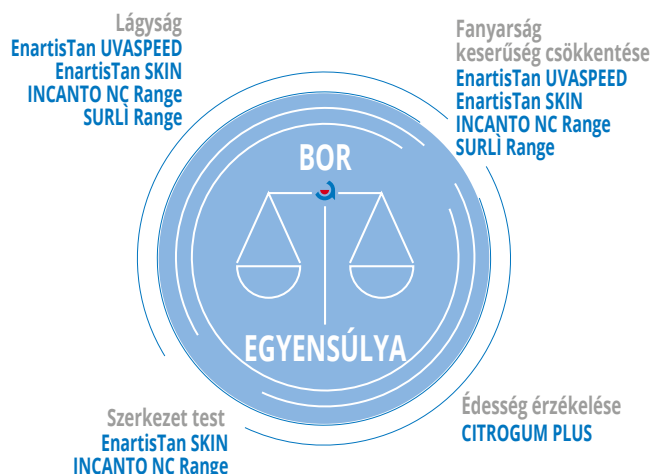
A **pörkölt tölgyfa tanninok** megfelelő használatával rövidebb idő alatt érhetünk el a hordós érleléshez hasonló eredményeket. A gyártási eljárástól és a pörkölési szinttől függően a tölgyfa tanninok fokozhatják a tölgy jellegzetes aromáit (vanília, karamell, fűszeres ízjegyek, kávé, kakaó stb.), nagyobb aromatikus komplexitást, szerkezetet és lágyagot kölcsönözve a bornak.

	LÁGYSÁG TÉRFOGAT	SZERKEZET TEST	ÉDESSÉGÉRZET	TÖLGY AROMÁK
EnartisTan NAPA	■			■
EnartisTan DC			■	■
EnartisTan TOF		■		

→ A táblázatban szereplő tanninok a fenti érzékszervi jellemzők mindegyikét különböző mértékben biztosítják.

■ Intenzívebb hatás.

A **szőlőhéj tanninok** és **speciális formulák** használatával kiegyensúlyozható az ízérzet, felépíthető a szerkezet növelhető a korty hossza és fokozhatók az aromák.



→ Az ábrán szereplő termékek különböző hatásokkal biztosítják a kívánt érzékszervi hatást.

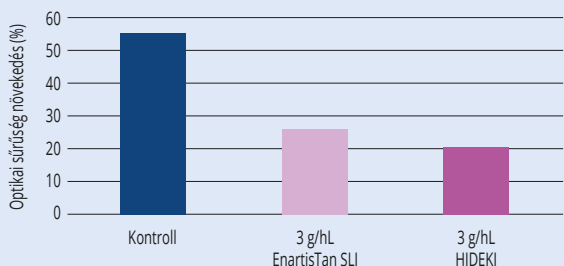
A bor élettartamának meghosszabbítása

A hosszú eltarthatóság elengedhetetlen, ha a palackozás pillanatától a bor elfogyasztásáig ugyanazt a minőséget szeretnénk megőrizni.

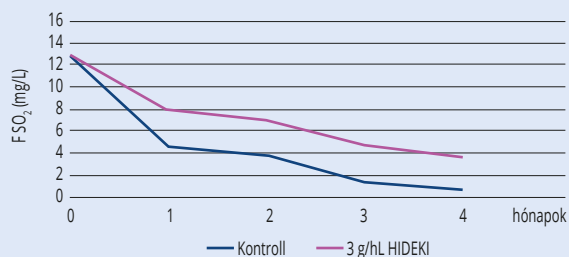
A frissesség megőrzése, valamint az oxidáció és a mellékíz kialakulásának elkerülése kulcsfontosságú a kívánt borminőség hosszú távú fenntartásához. A bor oxidációtól való védelmével elkerülhetjük illetve lelassíthatjuk az aromák és a szín öregedését. Ezt végezhetjük hagyományos technikákkal, például inert gázokkal és SO₂-vel, bár már léteznek más hatékony, természetes és allergénmentes megoldások is, mint például a tanninok és az inaktívált élesztő:

► **INCANTO NC SLI** vagy **INCANTO NC CHERRY** és **SURLÌ ONE** az oldott oxigén elfogyasztása és az alacsony redox-potenciál fenntartása érdekében.

► Az **EnartisTan SLI** és **HIDEKI** biztosítja az antioxidáns védelmet, anélkül, hogy a bor érzékszervi tulajdonságait befolyásolná, hosszabb ideig megőrizve a szabad SO_2 nagyobb mennyiségét a palackban (1., 2. diagram).



1. diagram Magas katechintartalmú és SO_2 mentes fehérbor, amelyet szobahőmérsékleten 3 napig hagytak levegőzni.



2. diagram 3,5 pH-értékű, HIDEKI-vel kezelt fehérbor palackozásának szimulációja 0,5 literes palackokban, a szabad SO_2 -re gyakorolt hatás megfigyelése érdekében, az idő múlásával.

A cél a teljesen stabil bor

Palackozás előtt biztosítani kell a bor teljes stabilitását, hogy a palackban ne keletkezzenek olyan hibák, amelyek zavarosságot, kristályok kicsapódását, színvesztést stb. okozhatnak.

Színstabilitás

Fehérjék és kolloidok stabilitása

Oxidatív stabilitás

Kálium-tartarát stabilizáció

Kalcium-tartarát stabilitása

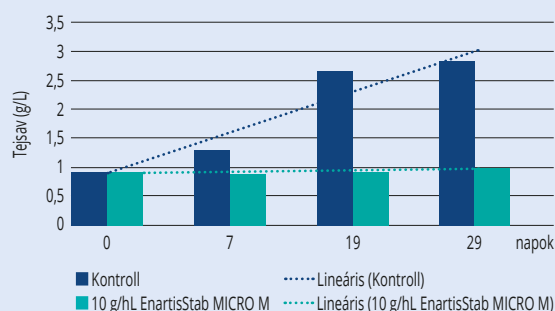
Mikrobiális stabilitás

A borkészítés során használt specifikus tanninok és poliszacharidok hozzájárulnak a bor általános stabilitásának javításához:

Stabilitás típusa	Enartis tanninok és poliszacharidok
Fehérjék és kolloidok stabilitása	EnartisTan CIT EnartisTan E
Oxidatív stabilitás	HIDEKI EnartisTan SLI SURLI & INCANTO NC Range
Színstabilitás	INCANTO NC Range EnartisTan XC EnartisTan E EnartisTan FT MAXIGUM F
Kálium-tartarát stabilizáció	CITROGUM PLUS
Mikrobiális stabilitás	HIDEKI

A FEHÉR ÉS ROZÉ BOROK ALMASAVBOMLÁSÁNAK MEGELŐZÉSE ÉS A ROMLÁST OKOZÓ MIKROORGANIZMUS-FERTŐZÉS ELKERÜLÉSE

A nem kívánt almasavbomlás (MLF) gyakori a fehér és rozé borokban. Az érlelés során vagy a palackozás után a frissesség elvesztésének megelőzése vagy a végső minőséget megváltoztató mellékízek kialakulásának elkerülése érdekében meg kell akadályozni az almasavbomlást (3. diagram), valamint a romlást okozó mikroorganizmusok szaporodását.



3. diagram Az EnartisStab MICRO M (aktivált kitozán) antimikrobiális hatása fehérborokra magas pH (3,9) és nagyon alacsony molekuláris SO_2 szint (<0,1 mg/l) mellett, egy rendkívül rezisztens *Oenococcus oeni* törzssel (10^6 CFU/mL) beoltva.

Végső finomítások

A tanninok és poliszacharidok hozzáadása előnyös és hatékony megoldást kínál az olyan hibák kijavítására, minimalizálására, mint a füves aromák, a testesség hiánya, a túlzott fanyarság, az alkoholos érzet, a redukció vagy más problémák.

ENARTIS AJÁNLÁSOK	
<p>SURLÌ VELVET CITROGUM PLUS MAXIGUM PLUS EnartisTan SKIN EnartisTan UVASPEED</p>	<p>A keserűség vagy a fanyarság csökkentése</p>
<p>EnartisTan E EnartisTan SLI EnartisTan VNL EnartisTan SKIN + EnartisTan UVASPEED EnartisTan SKIN + SURLÌ VELVET</p>	<p>A szerkezet és a test növelése</p>
<p>EnartisTan ELEVAGE EnartisTan SLI</p>	<p>Reduktív jegyek minimalizálása</p>
<p>EnartisTan FF + EnartisTan UNICO #3 EnartisTan UNICO #3 EnartisTan SLI HIDEKI</p>	<p>Oxidatív jegyek csökkentése</p>

Tartsa velünk a kapcsolatot!
IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE!

www.enartis.com/hu/newsletter/