MARTIN VIALATTE

ДОСТИЖЕНИЕ БАЛАНСА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВИНА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

martinvialatte.com

Работа над балансом, сглаживание контраста между округлостью и свежестью.

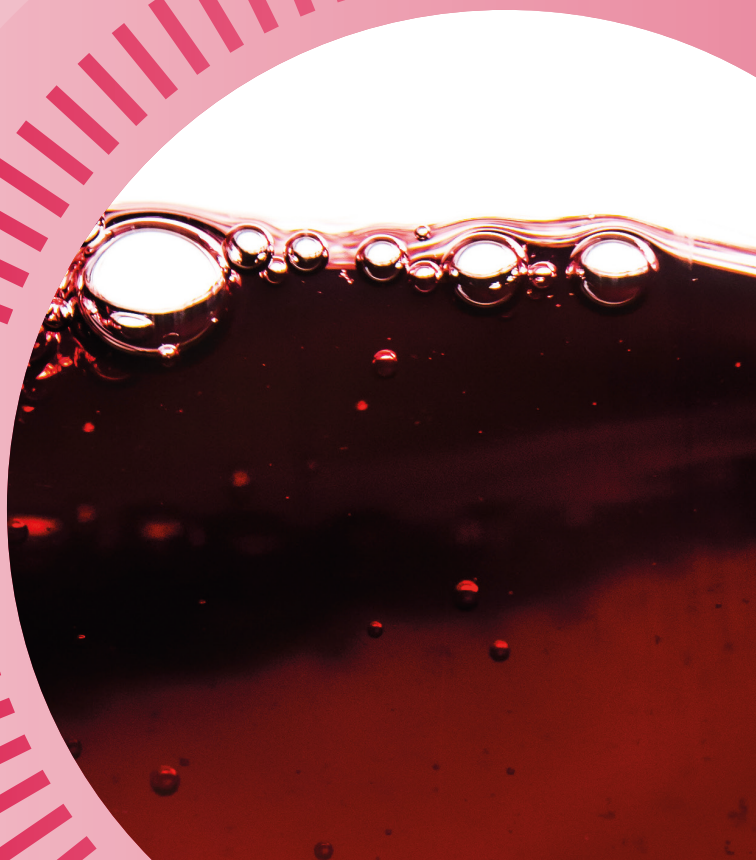
Выдержка вина - это такой же важный этап, как и прочие технологические операции, проводимые до и во время брожения. Именно на этом этапе мы понимаем, было ли вино стабилизировано. Также становится видно, достигнуты ли цели, поставленные на предыдущих этапах. Поиск органолептического баланса, определенного выбранным профилем вина, может выражаться как контраст между свежестью и округлостью. Существуют различные способы для регулирования этого контраста и достижения поставленных целей: получить более или менее свежие или округлые ноты.

Округлость

Ощущение жирности, объема или округлости зависит от молекул, входящих в физико-химический состав вина. Главный элемент баланса вкуса. Что касается несбалансированных вин, мы часто говорим о винах недостаточно жирных, водянистых, ненасыщенных и, наоборот, тяжелых. Существует множество способов, чтобы сгладить потенциальный дисбаланс.

Полисахариды - это макромолекулы, которые, вступая в реакцию с другими компонентами вина (ароматические компоненты, полифенолы), оказывают влияние на ощущение округлости и объема вкуса вина. Ограничивая способность полифенолов вступать в реакцию с белками, содержащимися в слюне, полисахариды позволяют уменьшить ощущение терпкости.

Полисахариды естественным образом находятся в вине, так как именно из них состоят клеточные мембраны ягод винограда и микроорганизмов, высвобождаемых в процессе производства вина. Они также могут иметь экзогенную природу и попадать в вино вместе с вспомогательными препаратами. Это могут быть производные дрожжей (такие, как маннопротеины) или гуммиарабики. Компоненты древесины и ее производных также позволяют компенсировать дисбаланс вина.



РЕШЕНИЯ MARTIN VIALATTE®

Не отрываясь от природы, компания MARTIN VIALATTE® разрабатывает линейку дрожжевых препаратов для решения проблем, возникающих на ключевых этапах производства вина, которые позволяют нивелировать те или иные проблемы, свойственные конкретному году.

ОКРУГЛОСТЬ и СОХРАНЕНИЕ цвета

NEO® SWEET

Дрожжевой препарат, богатый париетальными полисахаридами. Смягчает вкус и защищает цвет красных вин. Вступая в реакцию с полифенолами, NEO® SWEET способствует нейтрализации танинов и значительному уменьшению терпкости.

ОКОНЧАНИЕ СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ

ПЕРЕД РОЗЛ

ОКРУГЛОСТЬ и УДАЛЕНИЕ терпкости

OPEN® PURE

Очищенные маннопротеины, полученные из специальных дрожжей. OPEN® PURE позволяет уменьшить танинную терпкость и сделать вино более округлым, а также усилить ягодные и цветочные ноты. В качестве коллоида - защитника уменьшает выпадение винного камня и протеинов в осадок.

Дрожжевые препараты

Оптимизация действия альтернативных древесине препаратов

Технологическая выдержка с препаратами, альтернативными древесине,
может быть оптимизирована, благодаря параллельному действию дрожжевых препаратов.

NEO$_2$ XC

Смесь полисахаридов для технологической выдержки с препаратами, альтернативными древесине.

- Защищает вино от случайного попадания кислорода.
- Способствует защите ягодных нот в аромате.
- Улучшает интеграцию древесины в вино.
- Делает вкус более округлым.

ДИНАМИЧЕСКИЙ ИНФУЗОР

Система была создана для улучшения экстракции альтернативных препаратов при выдержке вин.

- Оптимальная диффузия компонентов древесины.
- Автоматизированные эгализация, ремонтаж и циклы экстракции.
- Время контакта контролируется.
- Микро- и макро- оксигенация.
- Получение намеченного органолептического профиля.

Результаты опытов

ЦЕЛЬ, ПОСТАВЛЕННАЯ НА ВИНОДЕЛЬНЕ

Контролировать производство красного вина (Мерло 2015 IGP D'OC, Лангедок - Руссильон, Франция, Франция) с использованием альтернативных древесине препаратов и с применением микро - оксигенации.

Оборудование: Динамический инфузор.

Тип обжига для эксперимента: VIAOAK® WHITE CHOCOLATE (Силтный обжиг).

Дозировка: 5 г/л VIAOAK® WHITE CHOCOLATE + Добавление 20 г/гл NEO®$_2$ XC.

Через две недели, проанализировав ароматы вина, изменяющиеся изо дня в день, мы пришли к следующим выводам:

- Постепенное увеличение экстракции ароматических компонентов до достижения «плато» (Рисунок 1).
- Корреляция результатов и дегустация, проводимые через 14 дней после обработки (Рис. 2). Завод выигрывает 20 - 30 дней времени инфузии.

Добавление NEO®$_2$ XCXC во время выдержки с динамическим инфузором позволяет придать вкусу больше объема, фруктовых нот и уменьшить сухость.

Рисунок 1

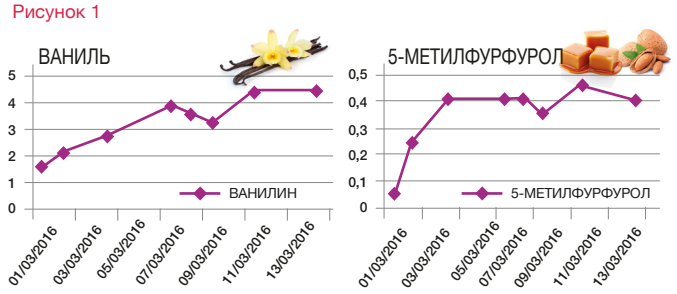
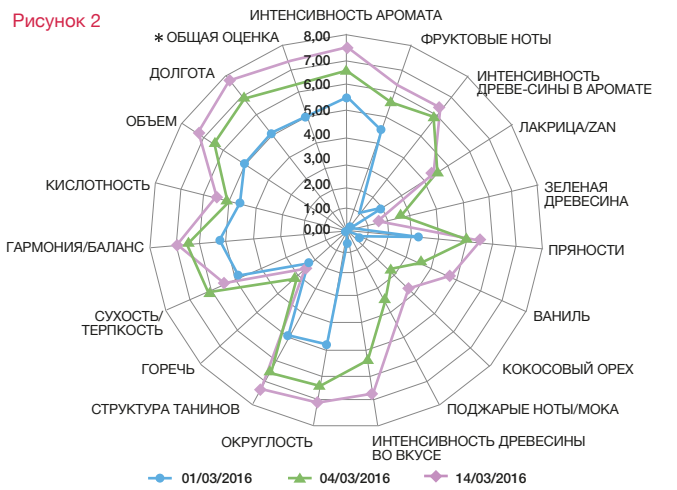


Рисунок 2



Гуммиарабик

Гуммиарабик - это натуральная камедь, полученная из акации. Используется в качестве стабилизирующего средства для предотвращения медного и железного кассов и выпадения в осадок красящих компонентов или микрокристаллов винного камня. Этот растительный полисахарид делает вино более округлым и удаляет терпкость.

GOMIXEL

Специальный гуммиарабик на 100% из сеяльской акации. Рекомендуется для белых и розовых бледных вин.

- Делает вкус более округлым.
- Способствует коллоидной стабильности вина.
- Может быть добавлен перед или после фильтрации перед розливом.

DUOGOM MAX

Смесь гуммиарабиков из Сенегальской и Красной акаций. Рекомендуется для красных и насыщенных разовых вин.

- Фиксация цвета вина.
- Делает вкус более округлым.
- Оптимально использовать после заключительной фильтрации. Но препарат также может быть использован раньше, максимум за 2 часа.

Некоторые рекомендации по применению гуммиарабиков MARTIN VIALATTE®:

- Добавлять определенное количество препарата **в прозрачное вино (< 5 NTU), после оклейки и фильтрации**.
- Вносить препарат, предпочтительно, **после завершающей фильтрации перед розливом** с помощью насоса - дозатора.
- Если препарат должен использоваться **до фильтрации**, вносить его, максимум, **за два часа до нее, чтобы не нарушить качество фильтрации**.
- Только **Gomixel** может быть внесен раньше, так как этот препарат не оказывает никакого влияния на фильтрацию.

Свежесть

Свежесть - характеристика, вокруг которой строится баланс вина. Компания Martin Vialatte® разработала целую палитру инструментов, позволяющих поднять свежесть вина в процессе винификации.

ОКОНЧАНИЕ СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ

Свежесть и защита цвета

NEO® CRISPY

Дрожжевой препарат, богатый аминокислотами и восстанавливающими пептидами. NEO® CRISPY эффективно защищает аромат и цвет вин, в особенности белых и розовых. Применяется в начале винификации для профилактики окисления сусла.

защита и структура

SUBLIWHITE®

Смесь конденсированных и галловых танинов, SUBLIWHITE® - это мощный антиоксидант, позволяющий сохранить цвет и свежие ароматы белых вин, придавая округлость и усиливая их структуру. SUBLIWHITE® применяется после спиртового брожения и позволяет оптимизировать процесс осветления вина.

ПЕРЕД РОЗЛ

Округлость и свежесть

OPEN® PURE FRAÎCHEUR

Дрожжевой препарат, богатый париетальными полисахаридами специальных дрожжей, а также растительными полисахаридами (E414). OPEN® PURE FRAÎCHEUR рекомендован для молодых вин, чтобы им придать мягкость, а также усилить ароматический потенциал и выделить сортовые особенности. Также, может быть применен для обработки вин со слабым потенциалом к выдержке: придает округлость и свежесть аромату.

Найти правильное решение для каждого вина между МЯГКОСТЬЮ и СВЕЖЕСТЬЮ

ПРЕПАРАТ	ДОЗИРОВКА	МОМЕНТ ВНЕСЕНИЯ	ВРЕМЯ ДЕЙСТВИЯ	ТИП ВИНА*	КОММЕНТАРИИ	ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ОКРУГЛОСТЬ	ВОЗДЕЙСТВИЕ НА СВЕЖЕСТЬ
NEO® CRISPY	20 г/гл	СБ	Почти мгновенное	Белое, розовое	Вина, неустойчивые к окислению, поздний розлив		
NEO® SWEET	20-25 г/гл	После СБ или ЯМБ	2-4 недели	Красное	Тип. выдержка на осадке		
SUBLIWHITE®	5-15 г/гл	СБ в После СБ	1-2 недели	Белое, розовое	Сохраняет желто-зеленый компонент цвет, сохраняет свежесть ароматы. Остерегайтесь белка стабильность, может вступать в реакцию с нестабильными белками в вине		
OPEN® PURE FRAÎCHEUR	Около 5 г/гл	Перед розл	Почти мгновенное	Все цвета	Округлость без потери свежести - скорее, белое и розовое		
NEO®2 XC	20-40 г/гл	Путем введения в инфузор	Зависит от программы (макс. 3 мес.)	Красное	Специальный продукт инфузор		Зависит от тип древесины используется
OPEN® PURE	1-3 г/гл	Перед розл	Почти мгновенное	Все цвета	Полностью растворимый		
GOMIXEL	30 г/гл	Перед розл	Почти мгновенное	Белое, розовое	Не засоряет фильтр, смягчение танинов		
DUOGOM MAX	50 г/гл			Розовое, красное			

* Рекомендации. Может работать с неуказанными цветами.

Биологическое раскисление

Техника, применяемая для уменьшения кислотности сусла или вина во время выдержки, если она повышена, например, когда виноград был недостаточно зрелым. Раскисление позволяет восстановить вкусовой баланс и сделать вкус вина более мягким. Химическое раскисление при помощи солей (бикарбонат калия, карбонат кальция и тартрат калия) - это эффективная технология уменьшения кислотности, когда она слишком повышена. Необходимо проводить стабилизацию для удаления осадка нерастворимых солей.

Яблочно-молочное брожение, в случае его проведения, позволяет естественным образом снизить кислотность. Данный феномен ведет к биологическому раскислению, так как молочная кислота, полученная в результате данной трансформации, слабее яблочной. Таким образом, кислотность будет менее ощутимой на вкус. Важное преимущество: микробиологическая стабилизация сусла и положительное влияние на органолептические свойства вин, особенно красных. Выбор штамма селекционированных бактерий и современные методики посева (ко-инокуляция, ранняя инокуляция) позволяют взять под контроль это важный этап винификации.

REFLEX MALO 360

Oenococcus oeni для проведения яблочно-молочного брожения **красных и белых вин** при любых условиях.

REFLEX MALO HD

Oenococcus oeni для внесения в красные вина с высоким градусом алкоголя Эти бактерии положительно влияют на аромат вина, усиливая ягодные ноты.

REFLEX MALO PH

Oenococcus oeni для внесения в **вина с низким pH (≥3,0)**. Эти бактерии положительно влияют на аромат вина, усиливая ягодные и цветочные ноты.

Кислотно-щелочной баланс вина

играет первостепенную роль в достижении вкусовой гармонии. Кислотность - одна из пяти характеристик вкуса, применяемая для описания вкуса вина. В виноделии она выражается двумя способами: **общая кислотность (ОК) и pH**. Общая кислотность, выражаемая в г/л серной кислоты (H_2SO_4), соответствует сумме титруемых кислотностей, когда мы доводим вино до pH 7,0 путем добавления щелочного раствора*, то есть сумме кислот в свободной форме. В отличие от pH, который позволяет определить силу и природу содержащихся кислот, ОК позволяет только опредилить количество. В вине содержится множество кислот. Некоторые естественным образом содержаться в винограде (винная, яблочная и лимонная кислоты), в то время как некоторые появляются в процессе спиртового или яблочно-моочного брожения (уксусная, молочная кислоты). Изменения кислотности будет зависеть от их концентраций.

Четыре главные кислоты воздействуют на кислотный баланс вина: винная, яблочная, молочная, лимонная кислоты. Их применение регламентируется в зависимости от винодельческого региона.

Необходимо знать

Кислотность также влияет на множество других параметров, таких как микробиологическая стабильность, ЯМБ, сульфитирование, цвет.

* Источник: OIV

Оптимизировать использование кислот

ПРЕПАРАТЫ	ДОЗИРОВКА	МОМЕНТ ВНЕСЕНИЯ	ВРЕМЯ ДЕЙСТВИЯ	КОММЕНТАРИИ
ЯБЛОЧНАЯ КИСЛОТА	0,5-2 г/л	Вино после оклейки и фильтрации	1-2 недели	Вену необходимо восстановить свой баланс, свежесть
МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА	0,5-2 г/л	Вино после оклейки и фильтрации	1-2 недели	Вину необходимо восстановить баланс, придание резкости
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	Не превышать окончательное содержание 1 г/л в вине после обработки	Перед розл	Почти мгновенное	С или без аскорбиновой кислоты в зависимости от желаемой свежести*
КИСЛОТА ВИННАЯ	1,5 г/л, не превышать	В сусло во время СБ	Почти мгновенное	Виноград низкого качества/ ботритисОтклонения, связанные с молочной кислотой. При очень низкой общей кислотности и высоком уровне pH для профилактики развития нежелательной флоры

* Кислотные, цитронные ноты

Перед применением ознакомиться с законодательством соответствующего региона. Оптимальная дозировка устанавливается экспериментальным путем.

MARTIN VIALATTE

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Phone: + 33 3 26 51 29 30 - Fax: + 33 3 26 51 87 60

martinvialatte.com