

КРАСНЫЕ ВИНА СО СЛАБОЙ СТРУКТУРОЙ: «МЯГКАЯ» КОРРЕКЦИЯ

Не каждый год оказывается благоприятным для производства красных вин. Наряду с насыщенными, округлыми, мощными по вкусу можно получить вина с недостаточной структурой и телом, более водянистые и пустые по ощущениям в ротовой полости. При этом работа с вином ещё далека от завершения, и тщательно проведённый этап созревания будет ключевым для корректировки структурного дисбаланса.

УКРЕПИТЬ ТАНИННЫЙ СКЕЛЕТ

«Каркас» (костяк) красного вина зависит в первую очередь от содержания танинов. В случае недостаточной фенольной зрелости винограда, получаемое из него вино имеет более «слабый» танинный состав, как в количественном, так и в качественном отношении. Одним из способов восполнить этот недостаток является работа с препаратами специфических этотанинов во время выдержки вина. Восстановление уравновешенности танинного скелета может производиться на любом этапе созревания с учётом того, что дегустация остаётся основным средством, позволяющим диагностировать, каких танинных фракций не хватает в вине.

МНОГООБРАЗИЕ «СТРУКТУРНОГО МАТЕРИАЛА»

Применяемые в виноделии танины (эсотанины) получают из разного растительного сырья и подразделяют на две большие группы:

- гидролизуемые танины: каштан, дуб, галловые орешки, тара;
- конденсированные танины: квебрахо, кожица и семена винограда.

Эффект улучшения структуры и баланса вина при добавлении танинов зависит от их происхождения, качества и вносимой дозы.

Другие известные свойства определяются природой используемого танина: антиоксидантное действие и стабилизация красящих компонентов.

VOLUTAN (ВОЛЮТАН) - препарат танинов 100% виноградных (из семян и кожицы), в малой степени этерифицированных галловой кислотой, получают особым методом экстрагирования, что даёт возможность придавать сбалансированность, структурность и ощущение объёма во вкусе красных вин без привнесения терпкости. Это оптимальный выбор для борьбы со многими проявлениями водянистости и пустотелости во вкусе вина.

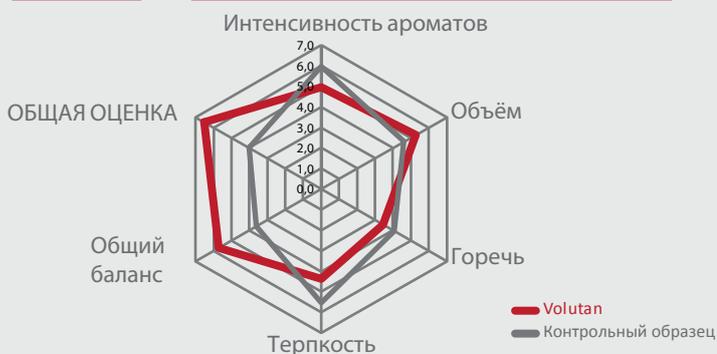
На графике (см. ниже) представлены результаты сенсорного анализа красного вина из региона Кот-дю-Рон (сорта винограда – Сира, Гренаш, Кариньян) с характерными признаками слабой степени зрелости винограда. После фракционного внесения в два приёма 30 сл/гл препарата **VOLUTAN** в процессе выдержки вино стало более сбалансированным и получило общую дегустационную оценку значительно выше, чем контрольный образец.

TANIN SR TERROIR (ТАНИН СР ТЕРРУАР) - сбалансированный комплекс конденсированных и гидролизуемых танинов. Первая фракция позволяет компенсировать нехватку структуры, в частности в средней фазе восприятия вкуса. А вторая – выполняет свою роль при недостаточной «танинной» защите от окисления. Таким образом, **TANIN SR TERROIR** имеет быстрое и продолжительное действие, увеличивая потенциал вина к выдержке.

TANIFASE ELEVAGE (ТАНИФАЗ ЭЛЕВАЖ) – танин древесины дуба высокого качества. Его применяют для вин с недолгим вкусом и слабой структурой, чтобы поддержать достаточный ароматический уровень.

КАК ВЫБРАТЬ ПРЕПАРАТ ТАНИНА?

IOС провёл тщательный отбор танинов, производящих оптимально эффективное действие без увеличения ощущения грубости и горечи во вкусе вина. Каждый препарат отличается по своим органолептическим характеристикам. Поэтому IOС предоставляет в ваше распоряжение комплект для проведения тестов, который содержит образцы танинов в дозах, рассчитанных для добавления на одну бутылку вина. Это поможет найти наиболее адаптированное решение для недостаточно структурированных вин, встречающихся в винодельческой практике.



НА СТРУКТУРУ ВИНА ВЛИЯЮТ НЕ ТОЛЬКО ТАНИНЫ

Качество виноградной ягоды, обуславливающее полифенольный состав вина, не всегда даёт возможность иметь при настое на мезге (мацерации) условия, благоприятные для экстрагирования полисахаридов. Поэтому недостаток структурной основы часто свидетельствует о том, что в винах не хватает также маслянистости, округлости и объёма – характеристик, привносимых полисахаридами. Здесь играют свою роль фракции дрожжей. Тонкие дрожжевые осадки, действительно, ценятся в виноделии за их способность выделять маннопротеины и пептиды, которые участвуют в стабилизации и проявлении ароматов, как и в создании округлого и сбалансированного вкуса вина. Но штаммы дрожжей (дикие и культурные) чрезвычайно различаются по содержанию полисахаридов клеточной стенки, как в плане количества, так и относительно состава, вследствие чего дрожжевые осадки, получаемые после брожения, оказываются иногда неудовлетворительного качества.

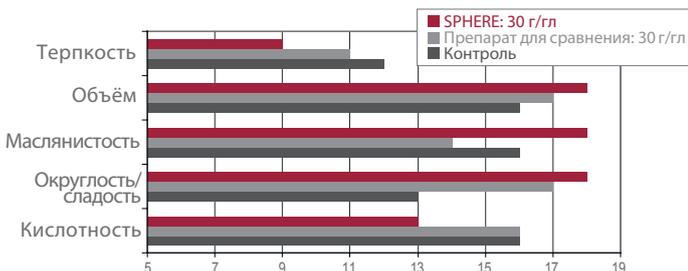
УВЕЛИЧИТЬ ОБЪЁМ ВО ВКУСЕ, ИСПОЛЬЗУЯ ПРЕПАРАТЫ ГАММЫ «SPHÈRE»

Чтобы оптимизировать и ускорить процесс выдержки на дрожжевом осадке, в IOC были выделены фракции инактивированных дрожжей, особенно богатые активными полисахаридами и пептидами, и создана гамма препаратов SPHÈRE (СФЕРА).

Научно-исследовательский центр по изучению вкуса и продуктов питания Университета Бургундии (г. Дижон) в партнёрстве с IOC завершил исследования, имеющие цель – определить понятия «маслянистость» и «объём» как качественные характеристики вина и затем сопоставить их с результатами применения вспомогательных средств на основе инактивированных дрожжей. В красных винах после добавления SPHÈRE ощущение объёма во вкусе оказывается значительно более выраженным.

В целом, использование препаратов гаммы SPHÈRE в различных случаях способствует:

- восстановлению вкусового баланса вина, придавая ему маслянистость, округлость и объём;
- стойкости ощущений структуры и ароматов.



Препараты SPHÈRE используются после завершения спиртового брожения (10 - 30 г/гл). Контакт с вином может продолжаться либо в течение определённого времени в процессе выдержки (2 недели), либо на протяжении всего этапа созревания в зависимости от результатов дегустаций.

ПРЕПАРАТЫ МГНОВЕННОГО ДЕЙСТВИЯ UltiMA НА ИСПЫТАНИЯХ

Знания и компетенция, приобретённые IOC по определению понятий маслянистости и объёма, распространились на другие фракции дрожжей, воздействующие на баланс вина. Препараты маннопротеинов UltiMA Soft (УльтиМА Софт) и UltiMA Fresh (УльтиМА Фрэш) позитивно влияют на ощущение сладости, округлости и стойкость ароматов. Влияние будет разным в зависимости от состава вина и дозы, но следует принять во внимание, что:

- UltiMA Soft уменьшает агрессивную кислотность, привносит сладость и мягкость;
- UltiMA Fresh прежде всего, уменьшает горечь, «обволакивает» жгучие вкусовые ощущения, восстанавливая при этом восприятие свежести.

В опытных испытаниях, проведённых не так давно в Центре Энологии Пойяк (Бордо) на двух винах из Медока, сравнивали образцы, обработанные препаратами танинов и/или маннопротеинов в разных дозах (28 комбинаций) с контролем, в который ничего не добавляли.

- Эффект, полученный при внесении препаратов, в первое вино, совершенно очевиден. В этом плане образец, обработанный UltiMA Fresh в дозе 10 г/гл, выделяется среди других 29 опытных образцов по трём характеристикам - маслянистость/сладость, структура (значительно по этим 2 дескрипторам) и качество танинов (незначительно).

- По второму вину, с которым проводились испытания, не наблюдается существенных различий между образцами, подвергшимися обработке, и контролем, который, к тому же, в целом получил хорошую оценку, в частности по структуре и содержанию танинов. Однако при внесении в небольшой дозе (5 г/гл) UltiMA Soft или d'UltiMA Fresh увеличивается ощущение маслянистости и сладости, при этом сохраняется качество танинов.

СИНЕРГИЯ ТАНИНЫ-МАННОПРОТЕИНЫ: ВЫИГРЫШНОЕ СОЧЕТАНИЕ

Использование энотанинов в сочетании с биопрепаратами, содержащими дрожжевые маннопротеины, - сильнодействующее средство, потенциально позволяющее:

- стабилизировать красящие вещества посредством образования устойчивых окрашенных комплексов;
- увеличить свежесть и фруктовую составляющую в результате образования связей между маннопротеинами и ароматическими соединениями, предохраняя последние от окисления благодаря антиоксидантным свойствам танинов;
- усилить ощущение объёма за счёт формирования комплексов танины/маннопротеины;
- привнести структуру и уменьшить при этом терпкость.

Применение препаратов должно быть целесообразным с учётом баланса самого вина. Взаимодействия между компонентами настолько сложны, что возможна любая комбинация. В качестве примера предлагаем несколько вариантов использования препаратов для вин с недостаточной структурой, но для получения желаемого вами результата рекомендуется проводить предварительно дегустации и пробные обработки.

