

.eSSENTIAL PEP

.eSSENTIAL - препараты ТАНИНОВ высокого качества

Препараты серии **.eSSENTIAL**, разработанные благодаря знаниям и профессиональному опыту сотрудников отдела R&D группы компаний IOC, - результат обширной программы исследований в области энологии. Это совершенно новые оригинальные смеси высококачественных танинов. Процесс производства сочетает тщательный отбор видов растительного сырья различного ботанического и географического происхождения и применение технологий экстрагирования, позволяющих сохранить его природные свойства.

Наша линейка натуральных комплексных препаратов даёт возможность выбрать вспомогательное средство в зависимости от потребностей процесса винификации.

↓ СОСТАВ

ESSENTIAL PEP / ЭССЕНШЛ ПЕП - препарат на основе конденсированных танинов семян виноградной ягоды и акации черноствольной (лжемимоза).

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

При использовании на этапе спиртового брожения в технологии производства красных и розовых вин **ЭССЕНШЛ ПЕП** способствует стабилизации красящих веществ. При добавлении в вино непосредственно перед розливом в бутылки оказывает эффективное действие на структуру, полноту вкусовых ощущений и комплексность аромата. Благодаря высокой антиоксидантной активности танинов, входящих в его состав, **ЭССЕНШЛ ПЕП** представляет собой хорошее превентивное средство против окисления на разных стадиях технологического процесса. Оказывает ингибирующее действие на оксидазы при переработке винограда и позволяет контролировать окислительно-восстановительные реакции во время выдержки вина. Применение **ЭССЕНШЛ ПЕП** особенно рекомендуется на этапе созревания для недостаточно структурных красных вин в целях улучшения их качественных характеристик. **ЭССЕНШЛ ПЕП** добавляют также при завершении периода хранения в бочках перед переливкой в качестве защиты от окисления.

↓ ДОЗЫ

- Сусло / производство красных и розовых вин: 1 - 20 г/гл или 0,1 - 2 г/дал
- Белые, розовые, красные вина: 1 - 20 г/гл или 0,1 - 2 г/дал (см. таблицу на обратной стороне информационного листа)

Настоятельно рекомендуется проводить опытные обработки в лабораторных условиях, чтобы уточнить оптимальные дозы для применения и определить, как препарат взаимодействует с составляющими матрицу данного вина компонентами.

↓ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Развести танины в 10-кратном количестве тёплой воды и добавить в сусло или вино в процессе перекачивания ёмкости в режиме «снизу-вверх» (фр. - «remontage»), целесообразно использование трубки-распылителя Вентури.

Проводить обработку **ЭССЕНШЛ ПЕП** перед розливом в бутылки не менее, чем за 48 ч до финальной микрофльтрации.

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- В пакетах по 500 г

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре в пределах от 5 до 25 °C.

После вскрытия упаковки: вновь тщательно закрыть пакет и хранить в условиях, как указано выше, в течение короткого периода времени. Рабочий раствор препарата используется в день его приготовления.

.eSSENTIAL PEP

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

Применение танинов в виноделии отвечает нескольким задачам, что связано с их способностью взаимодействовать со многими компонентами вина.

Влияние на органолептику и вкусовое восприятие, структурообразующая роль: связывая белки слюны в полости рта, танины ответственны за вяжущий вкус, воспринимаемый при дегустации вина. Умеренно выраженная, «деликатная» терпкость вносит свой вклад в создание впечатления структуры, объёмности и длительного послевкусия. Кроме того, благодаря образованию комплексов танины-полисахариды придаётся ощущение мягкости и насыщенности. Таким образом, при добавлении танинов вкус вашего вина станет более полным и округлым.

Оклейка вина: молодые вина часто характеризуются нестабильной окраской, незрелыми тонами, терпким и горьким привкусом. Подобные недостатки могут быть сглажены в ходе оклейки, в которой танины участвуют как вспомогательное средство. Образуют прочные связи с белками, они способствуют осветлению и стабилизации вина, предотвращая явление переоклейки.

Стабилизация цвета: эллаготанины и конденсированные танины способны формировать устойчивые комплексы с антоцианами (копигментация посредством ковалентных связей). Эллаготанины ингибируют лакказу, позволяя избежать побурения вина (оксидазный касс). В результате всех взаимодействий цвет сохраняется в течение длительного времени.

Влияние на ароматику и концентрацию соединений серы: ряд серосодержащих соединений вызывают появление неприятных запахов. В красных винах танины связывают эти вещества и уменьшают негативные последствия их присутствия в вине.

Антиоксидантная активность: танины обладают антиокислительными свойствами. Они могут останавливать цепные реакции, провоцируемые свободными радикалами. Действуя в синергии с SO₂ и/или аскорбиновой кислотой, танины при их внесении в вино дают виноделу возможность контролировать параметры редокс-процессов после проведения оклейки.

ОБРАБОТКА СУСЛА		СОЗРЕВАНИЕ / ВЫДЕРЖКА ВИНА		ОБРАБОТКА ВИНА ПЕРЕД РОЗЛИВОМ	
бел./роз.	красные	бел./роз.	красные	бел./роз.	красные
Приводятся средние дозы в г/гектолитр					
<small>Свяжитесь с представителями на местах и энологами IOC для определения эффектов применения танинов в технологическом / сенсорном аспектах и оптимальной дозы</small>					

Privlège Bleu		1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Рекомендуется для обработки вина перед розливом в бутылки
Privlège Noir		1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Рекомендуется для обработки вина перед розливом в бутылки

	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	
Essential PEP 							Стабилизирует цвет, усиливает структуру и сортовые ароматы
Essential PEL	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 3	5 - 20	Улучшает структуру, раскрывает сортовые ароматы, антиоксидант
Essential OAK Progress			1 - 5	10 - 20			Улучшает структуру вина, стабилизирует цвет
Essential OAK Sweet			1 - 5	10 - 20	1 - 5	3 - 20	Рекомендуется для обработки вина перед розливом в бутылки
Essential OAK Strong			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Рекомендуется для обработки вина перед розливом в бутылки
Essential OAK Barrel			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Рекомендуется для обработки вина перед розливом в бутылки
Essential Passion			1 - 5	10 - 20			Антиоксидант, усиливает сортовые и фруктовые ароматы
Essential Free Veg			5 - 10	10 - 20			Борьба с растительными тонами, антиоксидантный эффект

Вы можете получить в короткие сроки экспертную оценку действия препаратов танинов IOC на конкретное вино, обратившись к представителям на местах и энологам Института энологии Шампани.

Мы в вашем распоряжении, чтобы помочь в проведении опытных обработок в производственных и лабораторных условиях и выборе танина с учётом особенностей винификации, определить оптимальные дозы и достичь желаемого результата.