

SPHÈRE ROUGE

БИОПРЕПАРАТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ

Объём, структурное качество и сладость при выдержке красных вин

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

СФЕРА РУЖ - это специфические инактивированные дрожжи. Гранулометрический состав препарата обеспечивает большую поверхность контакта полезных компонентов дрожжевых клеток с вином, уменьшая при этом способность продукта к распылению.

Препарат **СФЕРА РУЖ** представляет собой дрожжевые осадки селекционированных штаммов, позволяет в короткие сроки усилить ощущение **объёма** при первом вкусовом впечатлении [атака] и улучшить восприятие *структуры*. Танины проявляются более интенсивно, при этом приобретая «*шёлковистость*», и вместе с тем во вкус интегрируется сладость на финальной стадии.

СФЕРА РУЖ способствует в значительной степени устойчивости вкусовых и ароматических ощущений благодаря взаимодействию между полисахаридами и полифенолами в красных винах. Кроме того, благодаря отсутствию сульфитредуктазной активности не вызывает появление тонов соединений серы, так называемой «редукции».

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Дозировка: 10 - 20 г/гл в зависимости от состава вина, длительности контакта и частоты перемешиваний.

Вносить в сусло/вино при завершении спиртового брожения.

Хорошо размешать препарат **СФЕРА РУЖ** в 10-кратном объёме воды или вина. Затем добавить в вино в процессе приведения в однородное состояние перемешиванием или с помощью перекачивания ёмкости снизу вверх [«ремонтаж»].

При частом приведении во взвешенное состояние [перемешивание 1-2 раза в неделю] первые сенсорные результаты обычно представляют интерес после 8 недель контакта, но для того, чтобы увеличить эффект, можно оставить **СФЕРА РУЖ** в вине и на более длительный срок.

СФЕРА РУЖ - это специфические инактивированные дрожжи, которые содержат природные аминокислоты, витамины, минеральные вещества и факторы выживаемости. Таким образом, препарат обеспечивает дрожжи доступными питательными элементами, даже если и не заменяет обычную программу питания.

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Состав: инактивированные дрожжи [*Saccharomyces cerevisiae*] - содержание органического азота < 9,5 % сухого вещества [эквивалент азота].
- Препарат выпускается в твёрдой форме и содержит нерастворимые компоненты.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Пакеты по 1 кг

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре от 15°C до 25°C.

После вскрытия упаковки продукт не может храниться и должен быть применен в течение короткого периода времени. Суспензия препарата используется в день её приготовления.

SPHÈRE ROUGE

Определить понятия «маслянистость» и «объём»

В 2008 году Институт Энологии Шампани приступил к разработке сложной проблемы - получить более обстоятельное представление о том, что такое «объём» и «маслянистость» в вине, более полное понимание их тактильного восприятия в ротовой полости. С этой целью в лабораториях IOC проводились эксперименты при содействии Научного центра по изучению вкуса и продуктов питания [г. Дижон], известного своими работами по анализу и описанию данных ощущений.

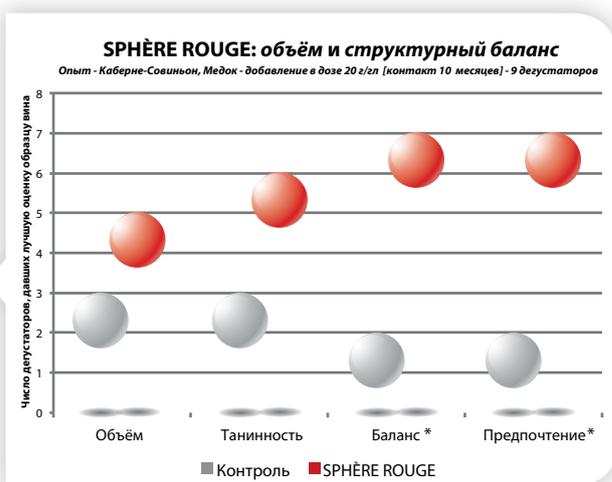
В результате проведённых исследований была создана гамма препаратов **СФЕРА**, при применении которых оказывается воздействие на особые качественные характеристики вина - *маслянистость* и *объём*.

Объём во вкусе красных вин

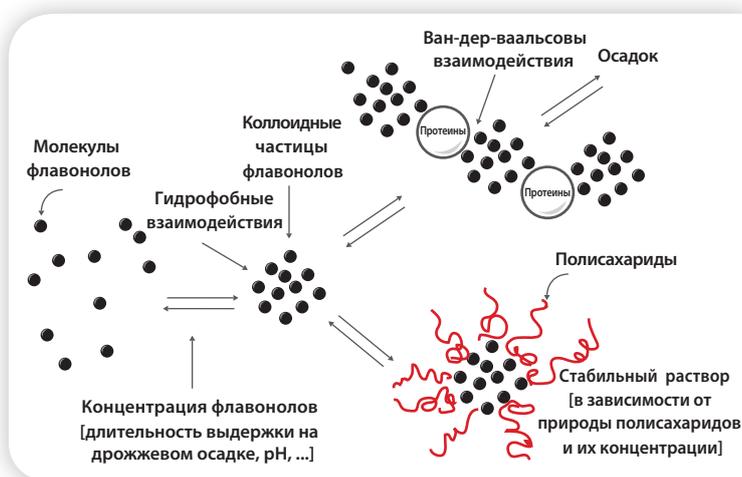
Наши исследования показали, что *маслянистость*, если и существует в понимании профессионалов, воспринимается потребителями в красных винах определённно меньше. Но обе группы дегустаторов выделяют ощущение *объёма во рту*, которое легче идентифицируется среди других вкусовых впечатлений, вызываемых красным вином.

В экспериментах действие препарата **СФЕРА РУЖ** сказывается в быстро появляющемся ощущении *объёма* в атаке, поддерживаемом *шелковистой структурой* в середине, затем лёгкая сладость в финале. Наблюдается также уменьшение терпкости. В то же время интегрируются и стабилизируются ароматы, возрастает длительность их восприятия.

Этот эффект постепенно увеличивается по мере созревания вина при внесении в него **СФЕРА РУЖ**.



Дрожжевые полисахариды предотвращают терпкий вкус в вине



Работы Saucier и соавт. [1996 г.] выявляют возможные взаимодействия полисахаридов с танинами [флавонолами], первые нейтрализуют вяжущий вкус вторых путём образования устойчивых соединений.

Не так давно Zamora и его коллеги [2011 г.] уточнили, что уменьшению терпкости могут способствовать дрожжевые полисахариды с малой молекулярной массой.

СФЕРА РУЖ - препарат на основе специфического штамма дрожжей. Особая технология его производства обеспечивает быстрое высвобождение в большом количестве полисахаридов, активных в отношении полифенолов красных вин.