

.eSSENTIAL FREE-VEG

.eSSENTIAL - препараты ТАНИНОВ высокого качества

Линейка препаратов танинов **.eSSENTIAL**, разработанная благодаря знаниям и опыту сотрудников отдела R&D группы компаний IOC, - результат обширной программы исследований. Это совершенно новые оригинальные смеси высококачественных танинов. Процесс их производства сочетает тщательный отбор видов растительного сырья различного ботанического и географического происхождения, так и применение технологий экстрагирования, позволяющих сохранить свойства древесины.

Наши комплексы натуральных танинов дают вам возможность выбрать препарат с учётом требований процесса винификации.

↓ СОСТАВ

ЭССЕНШЛ ФРИ-ВЕЖ - формула на основе танинов, экстрагированных из экзотических пород древесины при помощи методов, сохраняющих качества природного сырья.

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

При использовании во время выдержки (созревания) белых, красных и розовых вин **ЭССЕНШЛ ФРИ-ВЕЖ** помогает уменьшить ощущение терпкости в финальной стадии вкусового восприятия и проявление растительных / зелёных тонов. **ЭССЕНШЛ ФРИ-ВЕЖ** способствует раскрытию сортовых ароматов, которые часто бывают «замаскированы» такого рода дефектами.

↓ ДОЗИРОВКА

- 1-15 г/гл или 0,1-1,5 г/дал (см. таблицу на обратной стороне)

Настоятельно рекомендуется проводить опытные обработки в условиях лаборатории в целях определения оптимальной дозировки в зависимости от стиля вашего вина и системы его продаж. В случае структурных, имеющих крепкую основу вин с высоким содержанием полифенолов такие опыты необходимы, чтобы выяснить, как препарат **ЭССЕНШЛ ФРИ-ВЕЖ** взаимодействует с входящими в состав этих вин компонентами.

↓ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Развести танины в 10-кратном объёме тёплой воды при температуре 35°C и добавить в вино в процессе перемешивания ёмкости посредством перекачивания снизу вверх («ремонтаж») или при помощи трубки-распылителя Вентури.

Вводить препарат **ЭССЕНШЛ ФРИ-ВЕЖ** в вино во время его выдержки перед розливом в бутылки (за 10 дней). Для вин структурных с высоким содержанием полифенолов увеличить этот срок до двух недель.

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- В пакетах по 500 г

До вскрытия упаковки: хранить в прохладном, 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. Использовать в течение короткого периода времени. Рабочий раствор препарата используется в день его приготовления.

.eSSENTIAL FREE-VEG

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

Органолептика и вкусовое восприятие, роль танинов в создании структуры: реагируя с белками слюны, танины ответственны за вяжущий вкус, воспринимаемый во рту при дегустации. Умеренно выраженная, «деликатная» терпкость вносит свой вклад в формирование впечатления структуры и объёма, стойкости послевкуся. Кроме того, в результате образования комплексов танинов с полисахаридами придаётся ощущение мягкости и насыщенности. Таким образом, добавление танинов поможет вашему вину приобрести больше полноты и округлости.


Оклейка вина: молодые вина часто характеризуются нестабильной окраской, незрелыми тонами, терпкостью и горечью во вкусе. Эти недостатки могут быть сглажены в ходе оклейки, в которой танины участвуют как вспомогательное средство - адъювант. Образуя прочные связи с белками, они способствуют осветлению и стабилизации вина, предотвращают эффект переоклейки.

Стабилизация цвета: эллаго- и конденсированные танины способны формировать устойчивые комплексы с антоцианами (копигментация посредством ковалентных связей или «stacking»). Вместе с тем, танины ингибируют лакказы, что позволяет избежать побурения вина (оксидазный касс). Эти взаимодействия веществ помогают стабилизировать цвет вина на длительный срок.

Влияние на ароматику и соединения серы: ряд серосодержащих соединений являются причиной появления неприятных запахов. В красных винах танины связывают эти вещества и тем самым уменьшают негативные последствия их присутствия.

Роль в антиоксидантной защите: танины обладают антиокислительными свойствами. Они могут остановить цепные реакции окисления, провоцируемые свободными радикалами. Действуя в синергии с SO₂ и/или аскорбиновой кислотой, танины дают возможность виноделу лучше контролировать параметры редокс-процессов с этапа оклейки.

| ВЫДЕРЖКА / СОЗРЕВАНИЕ | | ОБРАБОТКА ПЕРЕД РОЗЛИВОМ В БУТЫЛКИ | |
|--|---------|------------------------------------|---------|
| Белые / Розовые | Красные | Белые / Розовые | Красные |
| Приводятся средние дозы (г/гл) | | | |
| <small>Для определения технологических и сенсорных эффектов применения танинов и уточнения оптимальной дозировки обращайтесь к представителям на местах или энологам IOC</small> | | | |

| Продукт | Белые / Розовые | Красные | Белые / Розовые | Красные | Примечания |
|--|-----------------|---------|-----------------|---------|---|
| Privilège Bleu | 1 - 5 | 5 - 15 | 1 - 5 | 1 - 15 | Рекомендуется применять перед розливом в бутылки |
| Privilège Noir | 1 - 5 | 5 - 10 | 1 - 5 | 1 - 10 | Рекомендуется применять перед розливом в бутылки |
| Essential OAK Barrel | 1 - 5 | 5 - 10 | 1 - 5 | 1 - 10 | Рекомендуется применять перед розливом в бутылки |
| Essential OAK Progress | 1 - 5 | 5 - 15 | | | Улучшает структуру, стабилизирует цвет |
| Essential OAK Strong | 1 - 5 | 5 - 10 | 1 - 5 | 1 - 10 | Рекомендуется применять перед розливом в бутылки |
| Essential OAK Sweet | 1 - 5 | 5 - 15 | 1 - 5 | 1 - 15 | Рекомендуется применять перед розливом в бутылки |
| Essential Passion | 1 - 5 | 5 - 15 | | | Антиоксидант, усиливает сортовые и фруктовые ароматы |
| Essential Free-Veg  | 1 - 5 | 5 - 15 | | | Борьба с растительными тонами, антиоксидантный эффект |

Для получения напрямую в короткие сроки оценки действия препаратов танинов IOC в конкретном вине вы можете обратиться к непосредственно к представителям на местах и энологам Института энологии Шампани.

Мы в вашем распоряжении для проведения опытных обработок в производственных и лабораторных условиях, чтобы определить соответствующий условиям винификации танин и его оптимальную дозировку в целях достижения желаемого результата.