

.eSSENTIAL OAK SWEET

.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 OAK SWEET / .eSSENША OAK CBИT - смесь эллаготанинов, полученных из древесины черешчатого дуба разного происхождения, экстрагированных с помощью методов, благодаря которым сохраняются качества сырьевого материала.

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

.eSSENША OAK CBИT при использовании в технологическом процессе на этапе перед розливом в бутылки способствует в основном созданию ощущения мягкости во вкусе, может сделать более сбалансированным вино, выдержанное в бочке.

↓ ДОЗЫ

- 1 - 20 г/гл или 0,1 - 2 г/дал (см. таблицу на обратной стороне информационного листа)

Настоятельно рекомендуется проводить опытные обработки в лаборатории для уточнения оптимальных доз применения в зависимости от стиля вашего вина и условий его реализации. В отношении вин, имеющих крепкую структуру, с высоким содержанием фенольных соединений, такие тесты необходимы, чтобы определить, как препарат **.eSSENША OAK CBИT** взаимодействует с составляющими их матрицу компонентами.

↓ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Развести танины в 10-кратном количестве тёплой воды при температуре 35°C и добавить в вино в процессе перекачивания ёмкости в режиме «снизу-вверх» [фр. - «remontage»], целесообразно использование трубки-распылителя Вентури.

Проводить обработку **.eSSENША OAK CBИT** на стадии оклейки или непосредственно перед розливом в бутылки не менее, чем за 48 часов до финальной микрофльтрации. Для структурных, насыщенных полифенолами вин увеличить этот срок до одной недели.

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- В пакетах по 500 г

До вскрытия заводской упаковки: 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 OAK SWEET

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 послевкуся. 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. Образуются 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, поэтому негативные последствия их присутствия менее выражены.

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

ВЫДЕРЖКА / СОЗРЕВАНИЕ		ОБРАБОТКА ПЕРЕД РОЗЛИВОМ В БУТЫЛКИ	
белые / розовые	красные вина	белые / розовые	красные вина
Приводятся средние дозы в г/гектолитр			
<small>Свяжитесь с представителями на местах и энологами IOC для определения оптимальных доз и эффектов применения танинов в технологическом и сенсорном аспектах</small>			

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

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.