

SPHÈRE BLANC

БИОПРЕПАРАТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ

Маслянистость, округлость и стабилизация сенсорных характеристик в процессе созревания белых вин

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

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

Препарат **СФЕРА БЛАН** представляет собой дрожжевые осадки селекционированных штаммов, позволяет в короткие сроки усилить ощущения округлости и маслянистости во вкусе белых вин. Это становится особенно полезным, если свежие дрожжевые осадки оказываются недостаточно качественными, чтобы получить такого рода результаты, а также в случае, когда эти осадки являются источником контаминации или сернистых запахов.

СФЕРА БЛАН способствует в значительной степени устойчивости вкусовых и ароматических ощущений благодаря взаимодействию между полисахаридами и ароматическими соединениями вина.

↓ 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 БЛАН** в 10-кратном объеме 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 БЛАН** в вине и на более длительный срок.

СФЕРА БЛАН - 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

↓ 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 BLANC

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*.

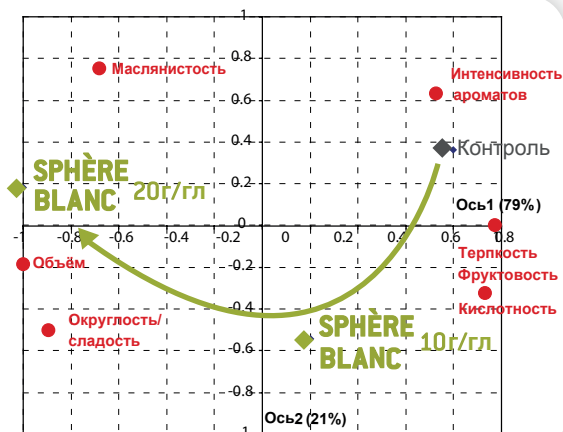
Маслянистость и округлость во вкусе белого вина

Наши исследования показали, что как для профессионалов, так и для любителей вина, понятие *маслянистости* в белых винах оказывается практически синонимом *округлости*.

В экспериментах действие препарата **СФЕРА БЛАН** сказывается в быстро проявляющемся ощущении *маслянистости* и *округлости/сладости*. Наблюдается также уменьшение кислотности и сухости во вкусе. 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 БЛАН**.

Результаты сенсорного анализа [АСР - анализ главных компонент] - сравнение опытных образцов [внесение 2 разных доз СФЕРА БЛАН] с контролем [без добавления препарата] - Шардоне - Бургундия - 3 месяца выдержка на дрожжевом осадке [1 перемешивание каждые 15 дней]



Влияние сорта винограда и SPHÈRE BLANC на ощущение маслянистости



Одни сорта винограда и терруары больше способствуют получению *маслянистых* вин, чем другие.

Однако вне зависимости от исследуемого сорта применение **СФЕРА БЛАН** позволяет каждый раз значительно увеличивать ощущение *маслянистости* и *объёма* во вкусе производимых белых вин.

Средние «образцовые» оценки, данные различным винам во время слепой дегустации в качестве ответа на вопрос: «Считаете вы этот образец хорошим или плохим примером для того, чтобы объяснить, что такое маслянистое вино [или вино, которое имеет объём]?». Плохой пример получает ноль баллов, хороший пример - максимальную оценку.