Италия

Perdomini

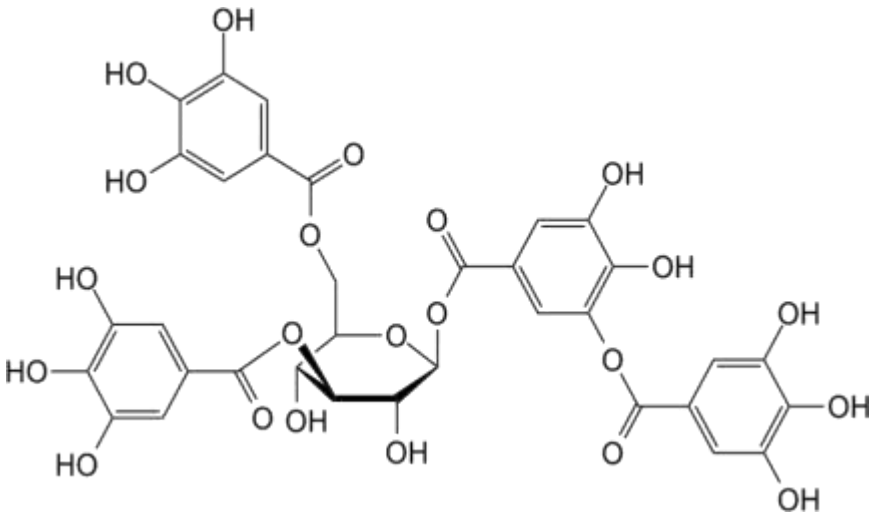
See differently

ТАНИНЫ ДЛЯ БРОЖЕНИЯ: ИНСТРУМЕНТЫ, ПОВЫШАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ВИНА

Давиде Берти, Энолог
Менеджер по экспортным продажам

Дистрибьютор в РФ
ООО “Сигма-Трейд”,
г. Краснодар

Что такое энологический танин?



• Согласно Международной организации виноградарства и вина энологическим танином является полифенол, содержащий не менее 65% галловой кислоты.

Есть 2 категории танинов:

- Конденсированный танин

- Гидролизуемый танин

Perdomini
See differently

Что такое энологический танин?

Конденсированный танин:

Семена винограда (стабильный цвет)

Кожица винограда (стабильный цвет)

Квербахо (стабильный цвет)

Гидролизуемый танин:

Галловый орех (антиоксидант)

Дуб (антиоксидант)

Акация (антиоксидант)

Каштан (стабильный цвет)

Примечание: все эти танины оказывают химическое воздействие

Perdomini
See differently

Технические данные: давайте разберемся!

- Танины могут быть извлечены из древесины, галлового ореха, кожицы винограда и виноградных семян.

- Для экстракции можно использовать только растворители - воду и спирт.

- Спиртовая экстракция позволяет получать более ароматическую фракцию, заметную для носа.

- Водная экстракция позволяет получать танины с сильным воздействием во рту, больше полисахаридов

Perdomini
See differently

Технические данные: давайте разберемся!

- Даже разное обжаривание древесины оказывает влияние на характеристики танина
- Тип древесины влияет на количество экстракта
  Например: Американский дуб < Французский дуб
- Рабочее давление и температура являются другими факторами, которые влияют на качество
- Сушка распылением либо выпаривание оказывают влияние на качество и содержание ароматических молекул

Perdomini
See differently

Экстракция танина

+ H2O
либо
C2 H5 OH

ВЫПАРИВАНИЕ СУШКА РАСПЫЛЕНИЕМ

Perdomini
See differently

Химическое и ароматическое воздействие

- В условиях химического воздействия, таких как стабильность цвета, все основные процессы происходят во время спиртового брожения
- Антиоксидантная способность сохраняет свою активность даже после ЯМБ
- Ароматическое воздействие сохраняет свою активность даже после ЯМБ

Perdomini
See differently

Примечания

- Сегодня потребитель предпочитает более фруктовые вина;
- Фруктовые ноты есть во всех винах, особенно в выдержанных
- Винодел для своего “ароматического дизайна” определяет какой из танинов лучше применить

Perdomini
See differently

Примечания

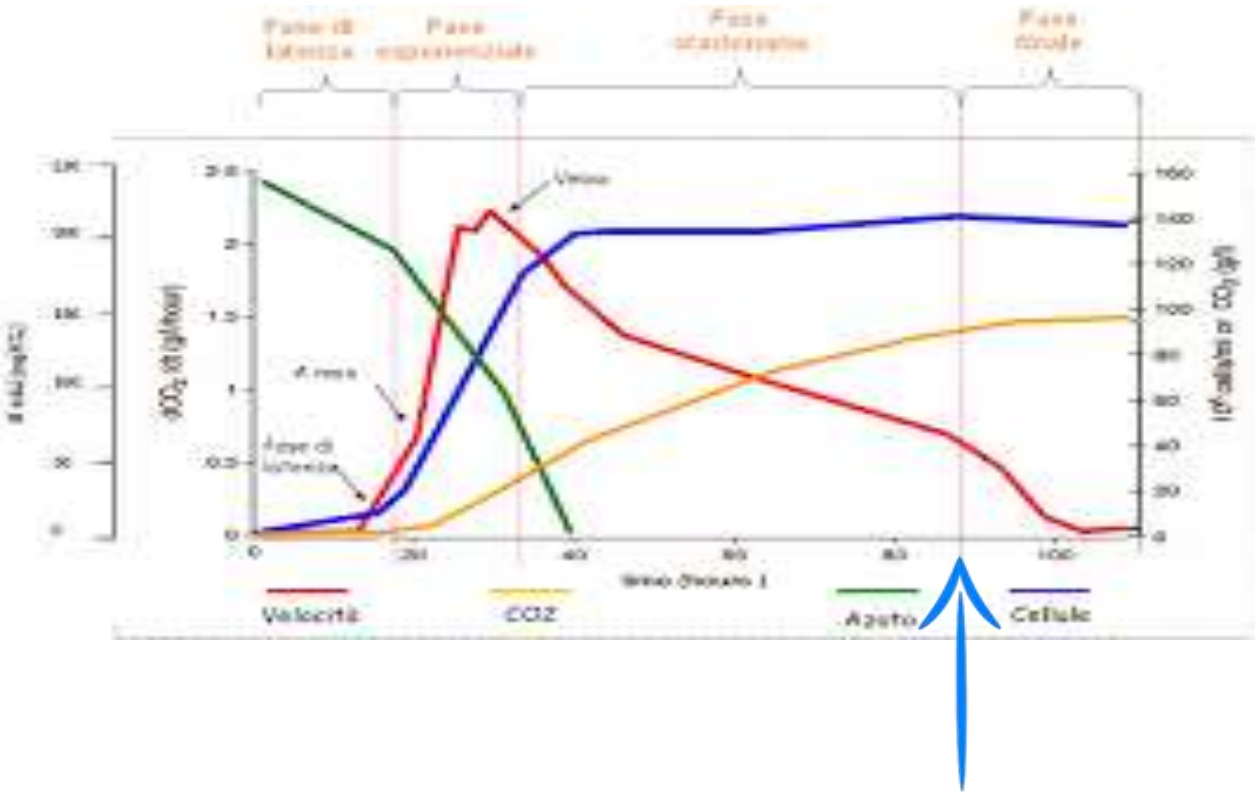
- Дрожжи – “сердце” брожения;

- Синергизм между дрожжами и другими продуктами помогает виноделам достигать своих целей;

- У нас есть другие важные инструменты для того, чтобы помочь виноделам при производстве “индивидуальных” вин…

Perdomini
See differently

Кинетика брожения, конденсация цвета



Завершение процесса конденсации цвета

Perdomini
See differently

Стабильность цвета: новый инструмент!

•Проантоцианидиновые танины:

Танин из квербахо – стабильный цвет, нет ароматического воздействия

Танин из кожицы – стабильный цвет, легкое ароматическое воздействие

Танин из вишневого дерева **– стабильный цвет, высокое ароматическое воздействие!**

Perdomini
See differently

Ферментан Берри

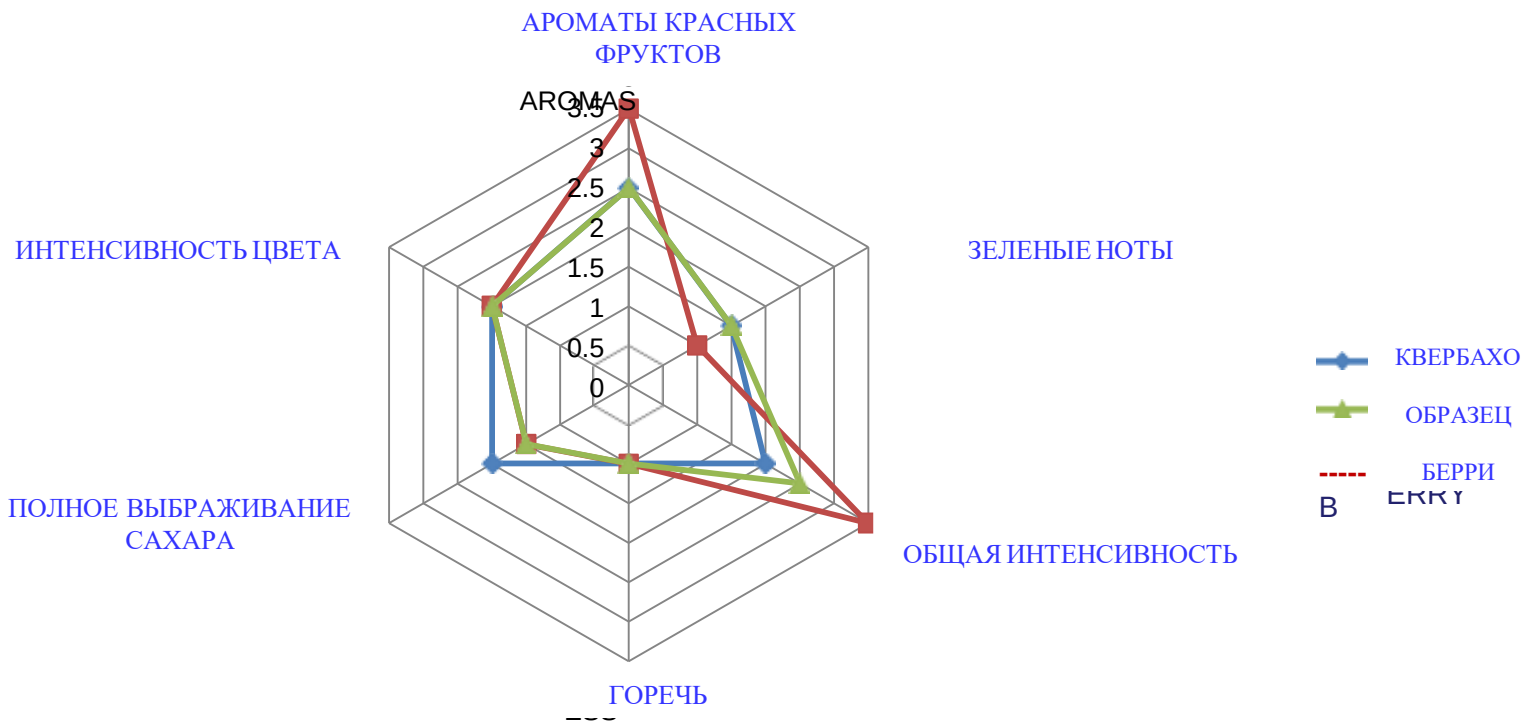
Конденсированный танин из вишневого дерева:

- Содержит ароматические молекулы нон-изопреноидов (Бета-ионон, Бета-дамасценон);
- Для красных и розовых вин, выражает ноты красных фруктов, таких как вишня, клубника
- Проантоцианидиновый танин, помогает стабилизировать цвет;
- Работает против негативных зеленых нот;
- Увеличивает округлость.

Perdomini
See differently

Ферментан Берри

ПИНО НУАР (ИТАЛИЯ) 2017



Антиоксидантный эффект: новый инструмент!

•Антиоксидантные танины для белых вин:

Галлотанин – антиоксидант, нет ароматического воздействия

Танин лимонного дерева – антиоксидант, высокое ароматическое воздействие!

Танин из мимозы – антиоксидант, высокое ароматическое воздействие!

Perdomini
See differently

Ферментан Лимон

Конденсированный танин, получаемый из лимонного дерева:

- Содержит ароматические молекулы терпенов (цитроналол, линалоол);
- Для выражения цитрусовых нот в белых и розовых винах;
- Сильный антиоксидантный эффект;
- Работает против негативных зеленых нот;
- Увеличивает свежесть.

Perdomini
See differently

Ферментан Уайт

Конденсированный танина из мимозы и клеточных стенок, богатых глютатионом:

-Содержит ароматические молекулы нон-изопреноидов (бета-дамасценон);

-Для выражения цветочных нот в белых и розовых винах;

-Сильный антиоксидантный эффект;

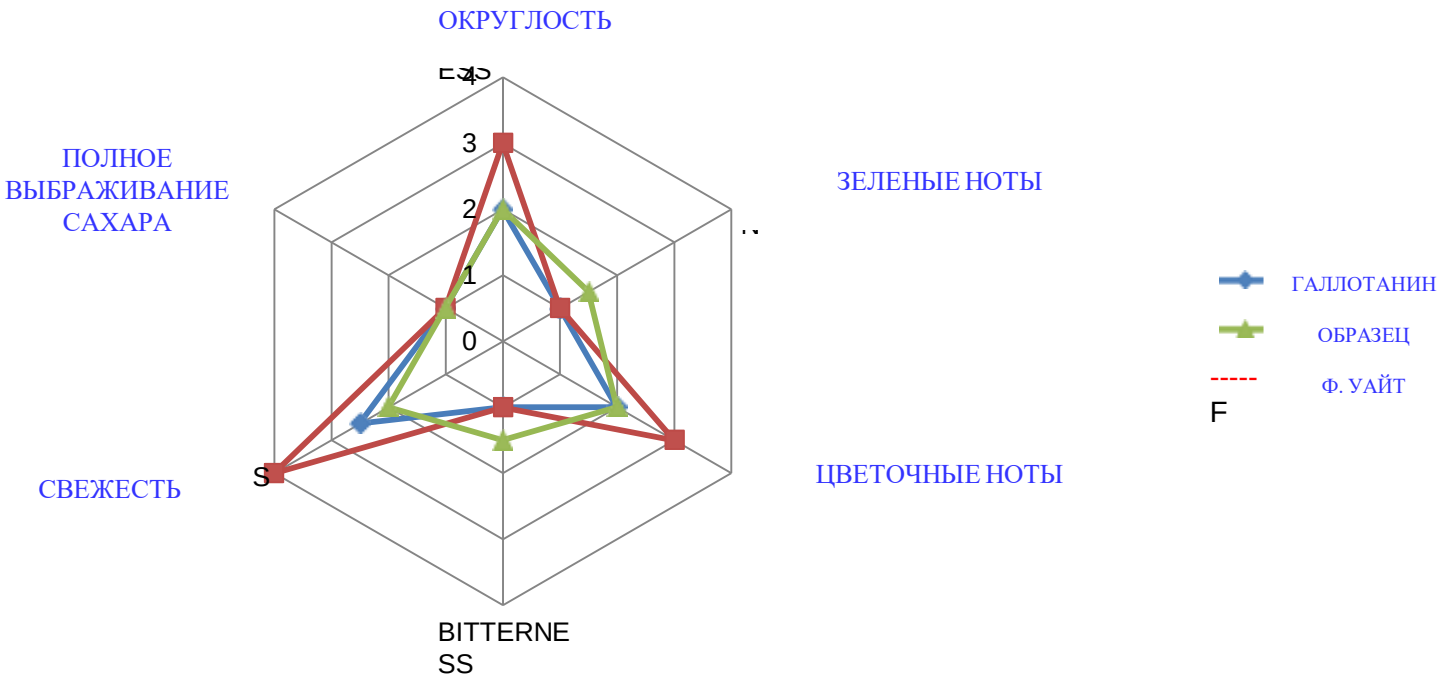
-Работает против негативных зеленых нот;

-Увеличивает свежесть и округлость.

Perdomini
See differently

Ферментан Уайт

ШАРДОНЕ (ВЕНГРИЯ) 2018

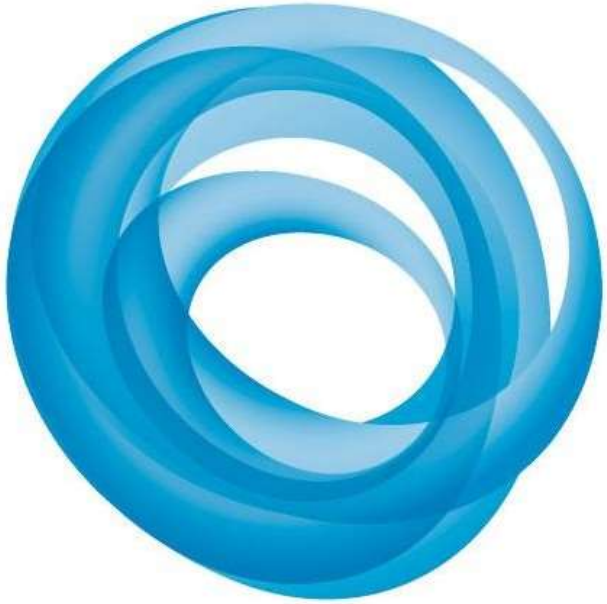


Дозировка

- Ферментан Берри: красное вино 10-20 г/гл; розе 5-10 г/гл
- Ферментан Лимон: белое вино 2-10 г/гл; розе 2-10 г/гл
- Ферментан Уайт: белое вино 2-15 г/гл; розе 2-15 г/гл

Очень важен синергизм танина + дрожжи, который является ключом к успеху при производстве вашего вина!

Perdomini
See differently



Perdomini

See differently

СПАСИБО ЗА ВАШЕ ВНИМАНИЕ

ФЕРМЕНТАН ЛИМОН

ТАНИН ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ АРОМАТА БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ СУСЕЛ И АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ФЕРМЕНТАН ЛИМОН - это танин, полученный путем специального экстракционного процесса, который позволяет извлекать из древесины гликозилированные формы ароматических соединений, такие как норизопреноид (бета-дамасценон и т. д.), и терпены (цитронеллол, линалоол и т. д.), ответственные за цветочные и цитрусовые нотки в вине.

Поэтому полученное вино обладает приятным ароматом лимона, грейпфрута и белых цветов, которые дополняют сортовые ароматы и те, которые формируются во время брожения.

Обладает сильным антиоксидантным эффектом, работает против негативных зеленых нот, увеличивает свежесть.

СОСТАВ

Конденсированный танин, получаемый из лимонного дерева.

ДОЗИРОВКА

Розовое сусло: 0,5-1,5 г / дал
Белое сусло: 0,2-1,5 г / дал

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавить ФЕРМЕНТАН ЛИМОН в течение 48 часов после инокуляции дрожжей.

Растворить 1:10 в воде либо сусле и добавить в общий объем, предпочтительно с помощью трубки Вентури.

ПРИМЕЧАНИЕ

Область применения:
1) Белые вина, в которых вы хотите улучшить цитрусовые и цветочные ноты.
2) Розовые вина, в которых вы хотите улучшить цитрусовые и цветочные ноты.

Чтобы воспользоваться органолептическим эффектом ароматических прекурсоров, полученных из танина, следует добавлять **ФЕРМЕНТАН ЛИМОН** во время спиртового брожения. Продукт для энологического использования согласно Регламенту (ЕС) № 606/2009.

ФЕРМЕНТАН УАЙТ

КОНДЕНСИРОВАННЫЙ ТАНИН И ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ, УВЕЛИЧИВАЮЩИЕ АРОМАТ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ В БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ СУСЛАХ, ОБЛАДАЮЩИЕ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТОЙ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ФЕРМЕНТАН УАЙТ - это смесь двух мощных групп антиоксидантных соединений - танинов и инактивированных дрожжей, богатых глутатионом. Его использование на стадии брожения белых и розовых вин повышает защиту сортовых ароматов и ароматов, образующихся во время брожения. Содержание аминокислот и пептидов представляет собой источник ароматических прекурсоров, которые дрожжи могут использовать для производства тропических ароматов.

ФЕРМЕНТАН УАЙТ помогает производить вина со стабильными, свежими и приятными ароматами. Содержит ароматические молекулы нор-изопреноидов (бета-дамасценон), является сильным антиоксидантом, работает против негативных зеленых нот, увеличивает округлость.

СОСТАВ

Конденсированный танин, получаемый из мимозы, и инактивированные дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), богатые глутатионом с антиоксидантным эффектом. Удельное содержание органического азота в инактивированных дрожжах: <9,5% сухого вещества (в пересчете на N).

ДОЗИРОВКА

Розовое сусло: 0,5-2 г / дал

Белое сусло: 0,2-2 г / дал

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавить ФЕРМЕНТАН УАЙТ в течение 48 часов после инокуляции дрожжей. Растворить 1:10 в воде либо сусле и добавить в общий объем, предпочтительно с помощью трубки Вентури.

ПРИМЕЧАНИЕ

Область применения:

1) Белые вина, в которых вы хотите увеличить ноты тропических фруктов, с антиоксидантным действием и защитой аромата.

2) Розовые вина, в которых вы хотите увеличить ноты тропических фруктов, с антиоксидантным действием и защитой аромата.

Чтобы воспользоваться органолептическим эффектом ароматических прекурсоров, полученных из танина, следует добавлять ФЕРМЕНТАН УАЙТ во время спиртового брожения.

Продукт для энологического использования согласно Регламенту (ЕС) № 606/2009.

ФЕРМЕНТАН БЕРРИ

ТАНИН ДЛЯ БРОЖЕНИЯ КРАСНОГО И РОЗОВОГО СУСЛА ДЛЯ ПРИДАНИЯ ФРУКТОВОГО АРОМАТА КРАСНЫХ ЯГОД, ФИКСИРУЮЩИЙ СТАБИЛИЗАЦИЮ ЦВЕТА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ФЕРМЕНТАН БЕРРИ - это конденсированный танин, извлеченный из вишневого дерева. Специальный процесс экстракции, применяемый в процессе производства этого танина, позволяет извлекать из древесины гликозилированные формы ароматических соединений, таких как нор-изопреноиды (бета-ионон и бета-дамасценон), ответственные за оттенки красных фруктов в вине.

Таким образом, полученное вино имеет интенсивные ароматы вишни, клубники, черники и т. д., которые дополняют сортовые ароматы и те, которые вырабатываются во время брожения. ФЕРМЕНТАН БЕРРИ также способствует стабилизации цвета и предотвращает окисление первичных ароматов, работает против негативных зеленых нот, увеличивает округлость.

Его гранулированная форма облегчает растворение в воде / сусле и предотвращает образование пыли, которая может быть неприятна для работников цеха брожения.

СОСТАВ

Конденсированный танин, извлеченный из вишневого дерева.

ДОЗИРОВКА

Розовое сусло: 0,5-1 г / дал
Красное сусло: 1-2 г / дал

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавить ФЕРМЕНТАН ЛИМОН в течение 48 часов после инокуляции дрожжей.

Растворить 1:10 в воде либо сусле и добавить в общий объем, предпочтительно с помощью трубки Вентури.

ПРИМЕЧАНИЕ

Область применения:
1) Розовые вина, в которых вы хотите увеличить аромат красных фруктов и защитить первичные ароматы.
2) Красные молодые вина, в которых вы хотите увеличить аромат красных фруктов и защитить первичные ароматы.

Чтобы воспользоваться органолептическим эффектом ароматических прекурсоров, полученных из танина, следует добавлять ФЕРМЕНТАН БЕРРИ во время спиртового брожения. Продукт для энологического использования согласно Регламенту (ЕС) № 606/2009.