

ВЫДЕРЖКА

Благоприятный период для работы
над сбалансированностью ваших вин



ЧЕТЫРЕ УРОВНЯ СБАЛАНСИРОВАННОСТИ ВИН

СТРУКТУРА

Соответствует приятным и более или менее сладковатым вкусовым ощущениям. Может оказывать влияние на ощущение кислотности и вкусовой структуры. Зависит, главным образом, от пептидов и полисахаридов, которые могут быть разного происхождения: виноград, дрожжи, дерево. Это скелет или фундамент, несущий на себе 3 других уровня сбалансированности вина. Зависит от полифенолов (кожица или косточка винограда, дерево) и оказывает влияние на вкусовые ощущения.

ОКРУГЛОСТЬ

Соответствует приятным и более или менее сладковатым вкусовым ощущениям. Может оказывать влияние на ощущение кислотности и вкусовой структуры. Зависит, главным образом, от пептидов и полисахаридов, которые могут быть разного происхождения: виноград, дрожжи, дерево.

КИСЛОТНОСТЬ

Ощутимая кислотность оказывает огромное влияние на 3 остальных уровня сбалансированности вина, обуславливая свежесть ароматов, ощущение танинов или гармонию. Это «результат» концентрации кислот винограда и PH.

АРОМАТ

Аромат вина - это результат присутствия в нем множества молекул, обладающих запахами, которые взаимодействуют между собой, а также с другими компонентами вина. Некоторые ароматы присутствуют изначально в винограде, некоторые - появляются в процессе брожения. И наконец, некоторые ароматы появляются во время выдержки в емкости или в бочке (с щепой).

СТРУКТУРА КИСЛОТНОСТЬ ОКРУГЛОСТЬ АРОМАТ

В случае слабой выраженности или исчезновения одного из 4-х уровней, вино может быть несбалансированным.



В таком случае, есть 2 способа корректировать ситуацию:

УДАЛЕНИЕ
нежелательных компонентов

ИЛИ

ВНЕСЕНИЕ
положительных компонентов

Удаление нежелательных компонентов

Чтобы удалить нежелательные компоненты из вина, такие как терпкие, горькие или окисленные полифенолы, а также компоненты, берущие свое начало от заражения микробами, проводится оклейка. В ходе данной процедуры в вино вносятся компоненты, способные притягивать компоненты вина и выпадать с ними в осадок. Оклейка улучшает структуру и аромат вина. Также, она упрощает осветление и фильтрацию вина.

РАБОТА НАД СТРУКТУРОЙ, ОКРУГЛОСТЬЮ И АРОМАТАМИ



ProVgreen Pure Wine

100% растительный гороховый белок

- Удаляет агрессивные танины и горечь.
- Смягчает структуру танинов и способствует округлости.
- Осветляет вино, образуя плотный осадок.



Cristaline

Рыбий клей, порошок

- Придает блеск, прозрачность.
- Улучшает аромат, делая его более чистым.
- Поглощает жесткие танины и горечь.



Albuminocol

Жидкий желатин

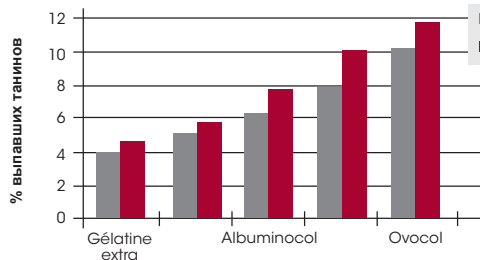
- Удаляет терпкие танины.
- Улучшает вкусовые свойства.



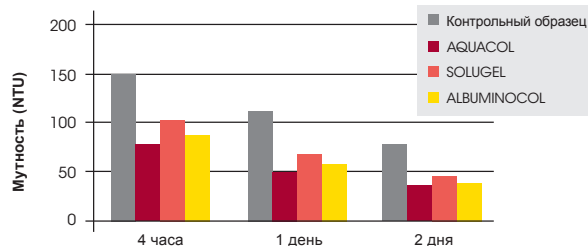
Aquacol

Рыбий желатин в виде порошка

- Делает вино более округлым.
- Подчеркивает тонкость и ароматы.
- Удаляет терпкость.



ОКЛЕЙКА БЕЛОГО ВИНА ASSEMBLAGE CHAMPENOIS ЖЕЛАТИНЫ: 5 Г/ГЛ, SILISOL: 2 САНТИЛИТРА /ГЛ



РАБОТА НАД АРОМАТАМИ



KTS Clear

Специальная формула на основе хитин-глюкана.

- Удаляет нежелательные молекулы, связанные с микроорганизмами и проблемами при выдержке.
- Способствует чистоте и придает ягодные ноты

Тип вина	Контрольный образец	Вино, обработанное KTS CLEAR 10 г / гл
Бургундское Пино Нуар	Ярко выраженная редукция	Исчезновение редукции, ощущение фруктовых нот
Пино Нуар, Альзас	Сильная редукция (H ₂ S, капуста) во вкусе и аромате	Исчезновение редукции и сухости
Шардоне, Лонгедок	Мышиный тон	Исчезновение изъясна, появление свежести и фруктовых нот
Мускав, Альзас	Нехватка чистоты аромата и потеря интенсивности аромата	Улучшение аромата, появление сортовых особенностей

Внесение положительных компонентов

Чтобы улучшить органолептические свойства вин, можно добавлять натуральные компоненты из дрожжей, винограда и дубовой древесины. Они компенсируют нехватку полисахаридов, танинов и позволят улучшить аромат вина.

РАБОТА НАД СТРУКТУРОЙ



Taniraisin

Чистый танин кожицы винограда.

- Структурирует вкус вина.
- Делает вино более округлым.
- Участвует в стабилизации цвета.

Taniraisin делает аромат более чистым и интенсивным, освежает ароматы и делает вкус более сбалансированным.



РАБОТА НАД ОКРУГЛОСТЬЮ И АРОМАТАМИ



Duogom Max

Препарат на основе гуммиарабиков, полученных из акаций Verek (сенегальская) и Seyal (сеяльская), и SO₂.

- Привносит округлость и сахаристость.
- Увеличивает интенсивность аромата.



Gomixel

Препарат на основе гуммиарабика акации Seyal и SO₂.

- Привносит округлость и сахаристость.
- Усиливает аромат.

РОЛЬ	GOMIXEL	DUOGOM MAX
Разновидность акации	Сеяльская акация	Сенегальская + сеяльская акация
Усиливает действие AMT V40 для стабилизации против винного камня	●	●●
Стабилизирует цвет (красные вина)	●	●●
Привносит сахаристость, придает объем (белые, красные, розовые)	●●●●	●●●●
Ограничивает риски железистого и медного кассов	●	●●

Линейка VIAOAK

ДЛЯ ЛИНЕЙКИ «СУПЕР ПРЕМИУМ»

Древесина французского дуба высшего сорта

VIAOAK HIGH MOKA FR

Доступен в виде:

- чипсы : специальный продукт в виде щепы
- Куб : специальный продукт в виде микростейвов



HIGH MOKA привносит интенсивные ноты дерева с оттенками выпечки, шоколада. **HIGH MOKA** - это обжиг «средний +» по конвекционной технологии, который освобождает ароматические компоненты дерева.



VIAOAK HIGH SWEET FR

Доступен в виде:

- чипсы : специальный продукт в виде щепы
- Куб : специальный продукт в виде микростейвов



HIGH SWEET позволяет добиться экспрессивных нот древесины (ваниль мокко, кокос). **HIGH SWEET** характеризуется средним обжигом по инновационной технологии, который позволяет освободить макромолекулярные компоненты древесины и придать аромат ванили и мокко.



VIAOAK FINESSE FR

Доступен в виде:

- чипсы : специальный продукт в виде щепы
- Куб : специальный продукт в виде микростейвов



FINESSE позволяет получить мягкие, сахаристые, тонкие вина с нотами дерева. **FINESSE** делает вина более сахаристыми и округлыми. Медленный и долгий обжиг по инновационной технологии позволяет освободить макромолекулярные компоненты древесины.



Спрашивайте набор для выдержки (Kit Elevage) для проведения экспериментов!