

Производство красных виноматериалов из винограда, собранного до наступления фенольной зрелости

Практика сбора винограда до момента наступления фенольной зрелости становится все более распространенной по нескольким причинам:

- Производство вин со средним содержанием спирта. Наблюдается резкий скачок популярности вин со средним содержанием спирта. «Чем меньше, тем лучше,» – вот мантра будущего. Современные вина не должны быть высоко алкогольными или излишне насыщенными дубом.

- Влияние факторов окружающей среды. Сюда относятся: холодное лето, когда ягоды просто не могут достичь физиологической зрелости; жара, в этом случае виноград убирают раньше, чтобы избежать теплового стресса и т.д..Также ягоды собирают пораньше, чтобы избежать дождей и угрозы инфицирования милдью.

Ранний сбор винограда может поставить перед виноделом множество проблем, в том числе:

- понижение интенсивности цвета вина;
- недостаток тела и вкуса;
- возникновение зеленых и травянистых ароматов вместо фруктовых.

В портфолио Lallemand найдутся препараты, которые могут улучшить аромат и структуру описанных выше вин. На следующей странице приведена таблица с рекомендованными продуктами. В 2000 году Lallemand разработал уникальную технологию, предусматривающую щепетильную селекцию штаммов дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, которые затем проходят процедуру специальной обработки. Конечным продуктом являются специальные инактивированные дрожжи (СИД) с высоким содержанием полисахаридов из клеточных стенок, способных реагировать с полифенолами. Корпорацией Lallemand использует разные штаммы винных дрожжей для производства СИД (Booster Rouge, OptiRED и Noblesse), поэтому разные препараты и имеют разные свойства.

Специальные инактивированные дрожжи

Использование СИД обеспечивает наличие полисахаридов на ранних этапах брожения для комплексообразования с полифенолами сразу же после высвобождения последних, что позволяет получать вина со стабильным цветом, округлостью и интегрированными грубыми зелеными танинами. Во время брожения СИД применяют с целью:

- связывания танинов полисахаридами СИД в танин-маннопротеиновые комплексы. Эти комплексы смягчают чрезмерную терпкость. Кроме того, вина становятся более мягкими.
- стабилизации цвета. Полифенол-маннопротеиновые комплексы увеличивают стабильность цвета вина и уменьшают его потерю.
- продления срока хранения. Доказано, что OptiRed увеличивает срок хранения вина.

Ферменты		
	Дозировка	Момент/участок внесения
Lalzyme Ex	2-3г/100кг	Непосредственно на мезгу или сусло
Фермент для мацерации красного винограда, способствует отдаче сока и красящих веществ. Создан для улучшения цвета при лимитированном накоплении зеленых танинов даже в случае переработки недозревшего винограда.		

Специальные инактивированные дрожжи		
	Дозировка	Момент/участок внесения
OptiRed	30 г / Гл	Ранние этапы брожения
Применяются для связывания танинов полисахаридами СИД в танин-манопротеиновые комплексы, что обеспечивает округлость, интенсивный цвет и улучшает интеграцию танинов.		
Nobless	30 г / Гл	Ранние этапы брожения
Используются для сглаживания и стабилизации коллоидного баланса вина, что приводит к структурности, полнотелости и мягкому послевкусию.		

Сухие активные дрожжи			
	Относительное потребление азота	Спиртоустойчивость	Благоприятная температура брожения
Lalvin ICV D254 + Lalvin GRE	Умеренное	16 % об. / 15 % об.	15-30 °С
Раздельное брожение с последующим купажированием. Эта комбинация раскрывает ароматику спелого винограда, обеспечивая округлость (высокое накопление полисахаридов). Овощные тона маскируются.			
Lalvin VM45/ VM 4x4	Умеренно-высокое	15 % об. / 16 % об.	18-28°С / 16-28 °С
VM45 отлично обеспечивают стабильность света, минимизируют зеленые овощные нотки, создают комплексность аромата. Высокое накопление полисахаридов приводит к округлости. VM45 довольно медленно начинают брожение, поэтому они лучше подходят для боительной мацерации. VM 4x4 имеют те же характеристики при большей надежности.			
Enoferm CSM	Умеренное	14 % об.	15-32 °С
Скрывают овощные нотки, особенно в недозревшем Каберне Совиньон. Стимулируют возникновение ароматов и вкуса красных ягод.			
Lalvin ICV D21	Низкое	16 % об.	16-30 °С
Наиболее полно раскрывает ароматику винограда, скрывая при этом травянистость Каберне Совиньона			

ЯМБ			
	pH	Спиртоустойчивость	Температурное ограничение
Enoferm Alpha	>3,2	15,5 % об.	>14 °С
Обеспечивают округлость, несмотря на неблагоприятные факторы. Позитивно влияют на комплексность вина, маскируя зеленые и овощные тона.			

