

ENARTIS NEWS

ИЗМЕНЕНИЕ КЛИМАТА: КАК СОХРАНИТЬ КИСЛОТНОСТЬ ВИНА

Средние температуры растут, а вместе с ними увеличивается частота и интенсивность экстремальных погодных явлений.

Важность кислотности в вине

(Кислотность — это фундаментальный компонент вина, который играет решающую роль в его балансе, структуре, свежести и потенциале к выдержке)



Высокие температуры ускоряют созревание винограда, что приводит к дисбалансу между кислотностью и pH. Однако поддержание нормальной кислотности имеет первостепенное значение для многих аспектов, поскольку помогает вину сохранять свежесть и яркость.

Винная кислота (вместе с танинами, другими кислотами и полисахаридами) **является важным компонентом** что способствует общему балансу.

Поэтому наличие кислотности имеет решающее значение для сохранения органолептических качеств даже в процессе выдержки.

Предотвращая потерю винной кислоты, pH остается стабильным, что косвенно способствует положительному влиянию на конечную микробиологическую стабильность вина.

Подводя итог, можно сказать, что **винная кислота** играет решающую роль в сохранении качественных характеристик вина с течением времени, гарантируя, что конечный продукт останется свежим и стабильным даже после многих лет хранения.

Кристаллическая стабилизация является важным процессом, обеспечивающим качество и стабильность вина с течением времени. Ее можно достичь различными методами.

Один из этих методов - **обработка холодом**, стабилизация требует значительного расхода энергии и воды, поскольку требует охлаждения вина до очень низких температур в течение длительного времени. В то же время, другой метод - **электродиализ** имеет и ограничения, поскольку он требует значительного расхода воды и затрат труда.



В отличие от представленных выше методов, линейка продуктов **ZENITH**, на основе полиаспартата калия, представляет собой **устойчивую альтернативу** что может значительно сократить потребление воды и энергии, а также выбросы CO₂ в ходе процесса стабилизации вина.

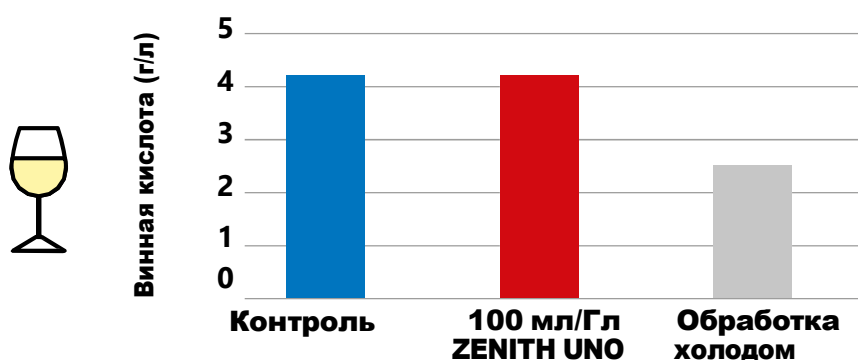
В случае применения линейки продуктов **ZENITH** - **обеспечивается гарантированное достижение стабильности винного камня**, предотвращая кристаллизацию битартрата калия и его осаждение.

Оценка методов стабилизации, проведенная в рамках европейского проекта **Stabiwine**, сравнила методики стабилизации винного камня и показала, что обработка холодом и электродиализ являются неудачным выбором в рамках этого процесса по сравнению с использованием **полиаспартата калия**.

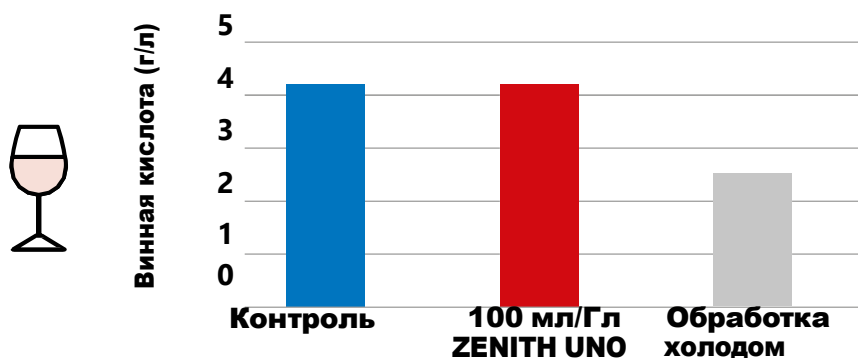
For more information: [A SUSTAINABLE APPROACH TO ACHIEVING STABILITY](#).

Отдел исследований и разработок компании Enartis провел исследования, чтобы показать, насколько эффективно добавление **ZENITH сохраняет первоначальную кислотность вина(ТК)**. В результате проведенных экспериментов было установлено, что обработка/стабилизация холодом приводит к потере кислотности(ТК), которая в среднем составляет около 1 г/л.

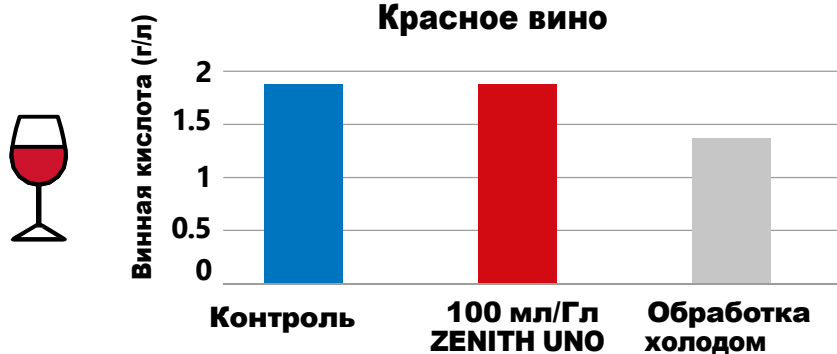
Белое вино



Розовое вино



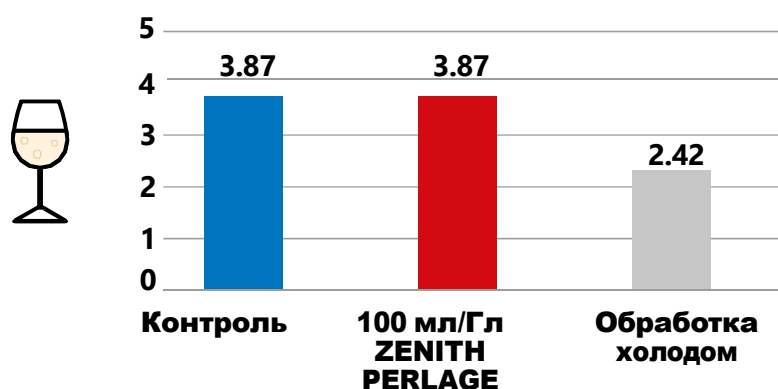
Красное вино



Сравнение влияния стабилизации холодом и ZENITH UNO на потерю винной кислоты (г/л) в различных типах вина: белом, красном и розовом. Замечено, что после применения ZENITH UNO все вина не изменяются. Стабилизация с помощью препарата ZENITH сохраняет на 45% больше кислотности в белом вине, на 42% в розовом вине и примерно на 24% в красном вине.

Игристое базовое вино и стабилизация: Важность поддержания/сохранения кислотности

Кислотность является важнейшим элементом, особенно для игристых базовых в/м, которым необходима кислотность для сохранения их отличительных характеристик и качества с течением времени, а также ощущения свежести и четкости, подкрепленные хорошим балансом.



Шампанский в/м, база для Акратофорного игристого вина, с начальным значением pH 3,3 и падением электро проводимости 182 ΔS сохраняет свою кислотность благодаря стабилизации с помощью ZENITH PERLAGE, что предотвращает потерю винной кислоты порядка 40 процентов.

С линейкой продуктов **ZENITH** можно получить качественный продукт, который одновременно экологичен и практичен для винодела. Его способность сохранять кислотность и характеристики винограда имеет особую ценность не только для защиты молодых вин при розливе, но и для вин, предназначенных для длительной выдержки.

In-line Stabilization: Надежность и безопасность



Использование продуктов линейки **ZENITH** уже является простым процессом, который можно сделать еще проще с помощью **inline stabilization**.

Компания ENARTIS ENGINEERING разработала **EE CDS01**, интегрированная в линию розлива система дозирования, которая обеспечивает **непрерывный, безопасный и точный процесс стабилизации**.

Эта система повышает эффективность, снижает затраты труда и производства, а также обеспечивает точное и проверяемое дозирование. EE CDS01 дозирует до трех продуктов одновременно, выполняет проверки соответствия и самокалибровку, а также **обеспечивает микробиологическую безопасность** с прослеживаемыми циклами мойки.

Также предлагается система отслеживания дозировки, что критически важно для безопасности пищевых продуктов.

Наша цель — обеспечить точный и гибкий процесс виноделия, полностью отвечающий требованиям современного рынка.

[Stay in touch with our newsletter](#)

SUBSCRIBE

www.enartis.com/en/newsletter/



www.enogrup.com

Integrated technological solutions in food industry