

COVID-19 posebna procedura Odležavanje bijelog vina za kasno punjenje iza rujna 2020.



Da bi sačuvali voćnost rose i bijelim vinima od travnja do rujna pa i duže, glavno je :

1. čuvati u balansu koloidalnu strukturu,
2. imati pod kontrolom sumporne spojeve,
3. stabilizirati molekularni SO₂,
4. čuvati vino na niskim temperaturama ali izbjeći oksidaciju

Da bi ovo ostvarili, sljedeća djelovanja imaju ključnu ulogu u postizanju željenog cilja :

1. U travnju obavezno ukloniti sav preostali talog od fermentacije. On više nema pozitivnog utjecaja na koloidnu strukturu, a može stabilizirati negativne sumporne spojeve.
2. Učestalo dodavanje specifičnih inaktivnih kvasaca kao što su Noblesse i Pure Lees Longevity ključno je u blansiranju i očuvanju koloidne strukture.
3. Učestalo dodavanje male doze Redulesa ključno je u eliminaciji negativnih sumpornih spojeva.
4. Korekcija pH sa vinskog kiselinom ili još bolje ionskim izmjenjivačem (ili elektrodijalizom) ključno je za efikasnost molekularnog SO₂ i stabilnost minimalnog ukupnog SO₂. Vinska kiselina eliminira dio kalija koji je suvišan. Kalij daje gorčinu i agresivan završetak u degustaciji. Ovo je ključno za pH. Druge kiseline ne reagiraju sa kalijem ili kalcijem i zbog toga nemaju veliki utjecaj. Ionski izmjenjivač ili elektrodijaliza eliminiraju kalij i kalcij u suvišku i na taj način pomažu smanjenju gorčine i suhoće u ustima. Gorčina i suhoća u ustima vrlo su negativni u kombinaciji sa drugim oksidiranim aromama. Zbog toga su ionski izmjenjivač ili elektrodijaliza daleko daleko najbolje rješenje za korekciju pH.
5. Niska temperatura bez prisutnosti kisika dobro je poznato najbolje je rješenje u čuvanju rose i bijelog vina stabilizirajući ih i dajući im životnost koloidne strukture i aromatskog kompleksa.

Travanj - svibanj.

1. Prvi korak COVID-19 posebne procedure: osvjeđiti i rebalansirati vino u tanku

- Dodati 1g/hL Redules + 10 g/hL Noblesse. Redules eliminira negativne sumporne spojeve koji isto tako sudjeluju u oksidativnim notama vina. Noblesse rebalansira koloidnu strukturu, adsorbira oksidirane spojeve i negativne herbalne note.
- Ako vinarija nema ionski izmjenjivač ili elektrodijalizu u ovoj fazi dodati vinsku kiselinu za korekciju pH i dodati SO₂ da se molekularni SO₂ podesi na 1 mg/l. Kod pH 3,3, 21 do 23 mg/l slobodnog SO₂ daje preporučenih 1 mg/l molekularnog SO₂. Pogledati ispod zabilješke o pH-u da se izabere pravilni Ph.
- Podesiti temperaturu vina na 8-10°C, tank napunjen do vrha.
- 5-7 dana nakon ovih dodataka zatvoreno pretočiti vino.



U travnju 2020. mi preporučujemo stabilizirati pH za 0,1 niže nego što je to uobičajeno prije punjenja. U svakom slučaju nikako ne više od 3,3. Primjer 1: ako je vino iz 2018. bijelo ili rose punjeno sa pH 3,3 sada odmah podesite pH na 3,2. Primjer 2: ako je vino iz 2018. bijelo ili rose punjeno sa pH 3,5 sada odmah podesite pH na 3,3.

Sada je apsolutno neophodno smanjiti pH vina kako bi se sačuvala svježina kod dužeg procesa odležavanja vina.

Učestalo dodavanje Pure Lees Longevity za vrijeme odležavanja prikriti će i zaokružiti višak kiseline. Konzument neće osjetiti ovu promjenu pH i kiseline, ali će osjetiti voćnost i svježinu.

Travanj - svibanj

2. Korekcija pH i eliminacija taloga

- Filtracija sa crossflow filterom
- Tretiranje vina ionskim izmjenjivačem ili elektrodijalizom

Bilješka: 3 mikrona svijeća + 0,65 mikrona svijeća isto je dobra opcija. Ne preporučuje se kiselgur filtracija radi ulaska previše kisika u vino.

Svibanj - Rujan

3. Očuvati koloidnu strukturu, adsorbirati oksidirane spojeve.

- Nakon filtracije i korekcije pH podesiti SO₂ da se dobije 1 mg/l molekularnog SO₂. Kod pH 3,3, 21-23 mg/l slobodnog SO₂ je dovoljno. Kod pH 3,2, 17-18 mg/l slobodnog SO₂ je dovoljno.
- Dodati 30 g/hL Pure Lee Longevity.
- Čuvati vino na 8-10°C. Pun tank.
- Za mnoga tržišta, dodatak 100 g/hL hrastovih letvi (francuski hrast, paljen samo vrućim zrakom) odlična je opcija za ovakvo čuvanje i stabiliziranje voćnosti i očuvanja dugovječnosti. U ovom slučaju letva ne donosi miris vanilije i tanine.
- Jedno mješanje na mjesec, 3 mjeseca. Svaki mjeseca provjera molekularnog SO₂ korekcija ako je potrebno.
- Oko 1. kolovoza dodati 10 g/hL Pure Less Longevity i 0,5 g/hL Redulesa i 50 g/hL letvi iste kvalitete.
- Prije nove berbe dodati 1 g/hL Redulesa, čekati 1 tjedan
- Zatvoreni pretok
- U tank u koji pretačemo dodati iste one letve koji smo isprali čistom vodom

4. Očuvati koloidnu strukturu, adsorbirati oksidirane spojeve, do punjenja.

- Dodati 20 g/hL održavati pH i molekularni SO₂, temperature ispod 10°C, pun tank
- Jedno mješanje mjesečno
- 2-3 tjedna prije punjenja dodati 1 g/hL Redulesa + 10 g/hL Pure Less Longevity, pustiti talog da padne na dno. Nakon tih 2-3 tjedna zatvoreni pretok, maknuti letve
- Bistrenje, hladna stabilizacija, filtracija, korekcija SO₂ i flaširanje sa 4-6 g/hL Manoless koji se dodaje 1 dan prije punjenja. Ovim učestalim dodavanjem Redulesa i Pure lees Longevity trebat će relativno vrlo mala doza Manolessa.

