

# Vôňa v centre pozornosti

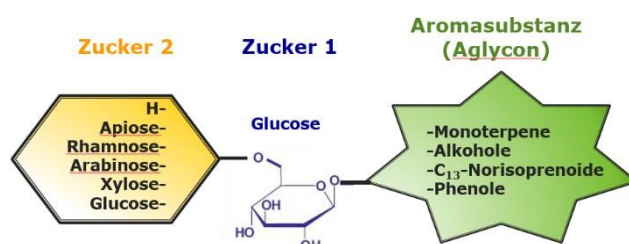
V suchých rokoch, ako je rok 2019, s dlhými obdobiami tepla a teplých nocí sa často vyrábajú chudobné na vôňu vína. Vhodný výber enzýmov a kvasiniek Vám môže pomôcť pri výrobe aromatických vín s dôrazom na ovocnosť.

Terpény patria medzi primárne arómy a sú vhodné na analytickú diferenciáciu odrôd. Určité druhy arómy v hrozne sú prítomné v glykozidicky viazanej forme, ktorá sa môže uvoľňovať kyslou, alebo enzymatickou hydrolýzou. Vôňa vína je rozpoznateľná iba vo voľnej forme. Dôležitými predstaviteľmi sú geraniol, linalool, citronellol a  $\alpha$ -Terpineol.



**Trenolin® Bouquet<sup>PLUS</sup>** Špeciálny enzým uvoľňujúci vône s  $\beta$ -glukozidázovou aktivitou. Vďaka novej tolerancii na cukor sa môžu vône oddeliť od cukrov už v štádiu muštu.

Tioly sa nenachádzajú iba v Sauvignon blanc a Scheurebe. Dokonca aj Rizling rýnsky môže byť ovplyvnený nízkou koncentráciou týchto tiolov. Prekursori vôní sú čuchovo neaktívne a sú viazané na cysteín. Vyskytujú sa v šupke bobúľ, ako aj v dužine. Na podporu tejto vône sú zvlášť vhodné špeciálne kvasinky s lyázovou aktivitou.



Obrázok: Schematické znázornenie aróm viazaných na cukor.  $\beta$ -glukozidázovou aktivitou sa táto zlúčenina môže rozložiť.

Norisoprenoidy sa tvoria zo skupiny karotenoidov a ich obsah sa zvyšuje počas dozrievania. Sú viazané v hrozne a mušte na cukor. Len ich odštiepením z cukru sa stávajú čuchovo rozpoznateľnými a ovplyvňujú arómový obraz vína. Hlavní predstavitelia:  $\beta$ -Damascenon und  $\beta$ -Ióny. Ich tvorba sa zvyšuje v dôsledku vysokého slnečného žiarenia.

## Oenoferm® X-thiol

Hrozno produkuje prekursori ovocných tiolov. Tieto sa po lisovaní dostanú do muštu a uvoľňujú sa počas alkoholovej fermentácie  $\beta$ -lyázovou aktivitou kvasiniek Oenoferm® X-thiol. Cysteínový konjugát je štiepený enzymatickou aktivitou kvasiniek za vzniku čuchovo aktívnych prchavých tiolov, napr. 4-MMP alebo 3-MH.

# Vôňa v centre pozornosti

Typické aromatické tóny Rizlingu rýnskeho, ako napríklad broskyňa, marhuľa a citrusová forma vznikajú v zdravom a nestresovanom hrozne a čistým kvasením. V suchých rokoch by sa na zabránenie UTA tónov (Atypická známka starnutia) malo použiť pridanie Ercobinu (L (+) - kyselina askorbová). Dávka Ercobinu 10 g/100 l v kombinácii s voľným SO<sub>2</sub> (najmenej 30 mg / l) často postačuje na ochranu pred oxidáciou a na zachovanie arómy. Aplikácia sa uskutočňuje v mladom víne krátko po prvom sírení. Produkt VinProtect tiež podporuje tento účinok, pokiaľ sa pridáva do rmutu.



## Oenoferm® Cabernet

Naše odporúčanie pre štruktúrované a aromatické červené vína Cabernet. Tieto kvasinky podporujú vôňu „cassis“ a jemné kakaové tóny. Tolerancia voči alkoholu je do 16% obj.

Tieto kvasinky neinhibujú jablčno-mliečnu fermentáciu. V roku 2018 umožnili tieto kvasinky pri dobre vyzretom hrozne a dlhej extrakcii rmutu podporu štruktúry a arómy vín.



## Oenoferm® Riesling

Zdravý Riesling mušt, riadená fermentácia a vyvážený prísun živín s VitaFerm® Ultra F3 podporujú tvorbu ovocných fermentačných esterov a podporujú typické „ovocie Rieslingu“.

Metoxypyrazíny sú známe najmä pre odrody hrozna, ako sú Sauvignon Blanc a Cabernet Sauvignon. Pyrazíny sa prevažne nachádzajú v šupke bobúľ a veľmi silne reagujú na svetelné žiarenie. Defoliáciou, alebo zatienením hrozna môže byť ovplyvnená koncentrácia pyrazínov. V teplom podnebí, alebo rokoch s veľkým množstvom slnečného žiarenia je preto na dosiahnutie požadovaného štýlu vína potrebný presne naplánovaný postup prác vo vinici pre tieto odrody.

