Rybí glej sa získaval pôvodne z plávacieho mechúra jesetera. V súčastnosti sú spôsobilé na výrobu aj iné druhy rýb.

Pre špeciálne prípady

Čírenie vína, časť 2.: Hausenpaste

Dipl. Ing. Rolf Stocké a Dr. Jürgen Meinl, Erbslöh Geisenheim AG informujú o používaní želatíny, kremičitého sólu a vyziny, rovnako ako aj o používaní rastlinných proteínov. Rolf Stocké v druhej časti seriálu berie do úvahy prípady, kedy je vhodné ošetrovanie pomocou vyziny.

Vyzina sa pôvodne extrahovala z plávacích mechúrov jeseterov. Miesta rybolovu boli hlavne v riekach, ktoré ústili do Kaspického alebo Čierneho mora. Okrem jeseterov sa používa celá rada iných rýb, ktoré sú vhodné pre získavanie vyziny. Krajinami pôvodu môže byť aj Brazília či India. Plávací mechúr umožňuje rybám vydržať bez vzduchu dlhší čas.

Keď sa ulovia ryby, vyberú sa im plávacie mechúre, tie sa narežú pozdĺžne, mäkčia sa v horúcej vode, aby sa zbavili vonkajšej svalovej vrstvy, potom sa vyčistia a nakoniec sa nechajú uschnúť. Vo výrobe spoločnosti Erbslöh Geisenheim sa z takto pripravených mechúrov vyrába tekutá forma vyziny, ktorá je čistá, pomocou prídavku SO_2 mikrobiologicky stabilizovaná a ľahko dávkovateľná.

Vyzina (rybí glej) má vysoký obsah natívneho kolagénu a prírodných proteínov. To umožňuje rozpustenie vyziny (oproti rozpúšťaniu želatíny) aj v kyslých médiách a za nízkych teplôt. Avšak vyzina si naďalej zachováva svoju terciárnu štruktúru, a tým aj svoju účinnosť.

Používanie vo vinárstve

Vo vinárstve má vyzina rôzne aplikácie, používa sa:

- pri vínach s vysokým obsahom koloidných látok
- pri zlom čírení vína
- pri zvyškoch po modrom čírení
- pri teplotách čírenia pod 10 °C
- pri vysokých hodnotách pH
- pre zlepšovanie farby
- pre korekciu trieslovín
- pre korekciu senzorických vlastností
- pre šetrnú manipuláciu s vínom

Vyzina okrem hlavného cieľu použitia – čírenia vína, nachádza uplatnenie aj pri ťažších problémoch pri čírení. Takto možno dosiahnuť pri vínach s vyšším pH nad 3,4 lepší efekt čírenia.

Každý rok je mnoho pivničných majstrov postavených pred problém, že budú musieť číriť svoje vína pri teplotách nižších ako 10 °C. Vzhľadom k tomu, že za týchto podmienok použitie želatíny nevedie k flokulácii, čírenie sa najlepšie vykonáva s použitím vyziny. Pri zastavenom čírení pri nízkej teplote, alebo pri neusádzajúcom sa modrom čírení, je potrebné vykonať následné čírenie pomocou vyziny, ktorá problémy zvyčajne napraví.

Jemné koloidné kaly

Vzhľadom k vysokému mechanickému zaťaženiu hrozna prostredníctvom moderného spracovania, či pri ohrievaní rmutu, vznikajú častejšie jemné koloidné kaly. V takýchto prípadoch by sa malo hneď od začiatku pracovať s vyzinou, aby sa dosiahlo skoršie čírenie mladého vína. V mladom víne pri používaní vyziny možno dosiahnuť redukciu polyfenolov, zlepšenie senzorických vlastností a u červených vín aj korekciu farby. Napriek týmto výhodám, je používateľ stále skeptický voči tomuto preparátu, pretože pred pridaním do média je potrebný ťažší proces rozpúšťania. Vyzina sa musí najskôr namočiť do vody, pri správnej teplote a je potrebné nechať ju namočenú po stanovenú dobu. Potom musia byť jednotlivé časti očistené a rozdelené na menšie časti. Tento komplikovaný proces rozpúšťania je jedinou nevýhodou vyziny.

Vyzina pripravená vo forme pasty

Rozvojom metód, ktoré sú priateľské pre užívateľa sa ruší aj táto nevýhoda. Erbslöh Hausenpastu postačí pred pridaním do vína rozpustiť v desaťnásobnom množstve vína. Rozpustenie sa musí vykonávať vo víne, pretože vyzina môže svoj účinok naplno prejaviť v kyslom prostredí. Vyzina by sa mala používať len v kombinácii s kremičitým sólom ako je Blankasit alebo Klar-Sol Super pre urýchlenie čírenia a aby sa zamedzilo tvorbe zákalu neskôr vo fľaši. Pre úspešné čírenie sa musí Hausenpasta používať ako posledná.

Zdroj: das deutsche weinmagazin · 12. März 2016

ERBSLÖH

bratislava unimpex