

**ОСОБЕННОСТИ
ПРОИЗВОДСТВА И
СТАНДАРТИЗАЦИЯ
ТИПОВ СИДР**

**EMZAP
ХУРЦИЛАВА**
ERBSLÖH Geisenheim AG

www.erbsloeh.com

Agenda

Формирования вкуса и аромата

Возможности брожения

Выбор дрожжей

Подкормки

Примеры брожения

Стандартизация сидра/фруктовых вин

Формирования вкуса и аромата

Из фруктов

- **Аромат**
 - Фруктовые эфиры
 - Альдегиды
 - Высшие спирты
- **Вкус**
 - Кислоты
 - Танины/полифенолы
 - Сахара

Брожение

- **Аромат**
 - Эфиры
 - Альдегиды
 - Спирты
- **Вкус**
 - Спирты
 - Глицерин
 - Органические кислоты

Возможности брожения

Основные органолептические показатели, как спирт, вторичные ароматы и глицерин, формируются за счет брожения.

Формирование зависит от:

- Сырья (Горьковато-сладкий, Дичка и т.д.)
- Потенциальный спирт
- Тип дрожжей
 - Температура брожения
 - Подкормка для дрожжей
 - Тип емкостей
 - Время брожения

Брожение сока прямого отжима

Преимущества

- Максимальная арома
- Легкое брожение
- Низкая потребность в подкормках
- Быстрое брожение

Недостаток

- Большое количество емкостей
- Один продукт
- Микробиологические контроль
- Не постоянное качество

Концентрированный сок

Преимущества

- Оптимальное использование емкостей
- Стабильный продукт для хранения
- Нейтральная база для разных продуктов

Недостаток

- Брожение дольше по времени
- Высокая потребность в подкормках

Тип брожения требует определенный тип дрожжей

1. Дрожжи для типичного яблочного вина

- В основном *Saccharomyces Bayanus*
 - Оеноферм Фреддо
 - Литтолевур СХА
 - Оеноферм X-treme (Гибрид)

2. Дрожжи для усиления аромата

- Дрожжи с высокой глюкозидазной активностью
 - Оеноферм Букет
 - Оеноферм X-thiol (Гибрид)



Тип брожения требует определенный тип дрожжей

3. Дрожжи для получения высоко спиртуозных фруктовых основ

- Высоко спиртуозные основы
- Остановившее брожение
 - Оеноферм Фреддо (Bayanus)
 - Оеноферм X-treme (Hybrid)
 - Оеноферм C2
 - Витаом Плюс2

→ Нейтральная база

Saccharomyces Bayanus – сильные и устойчивые дрожжи!



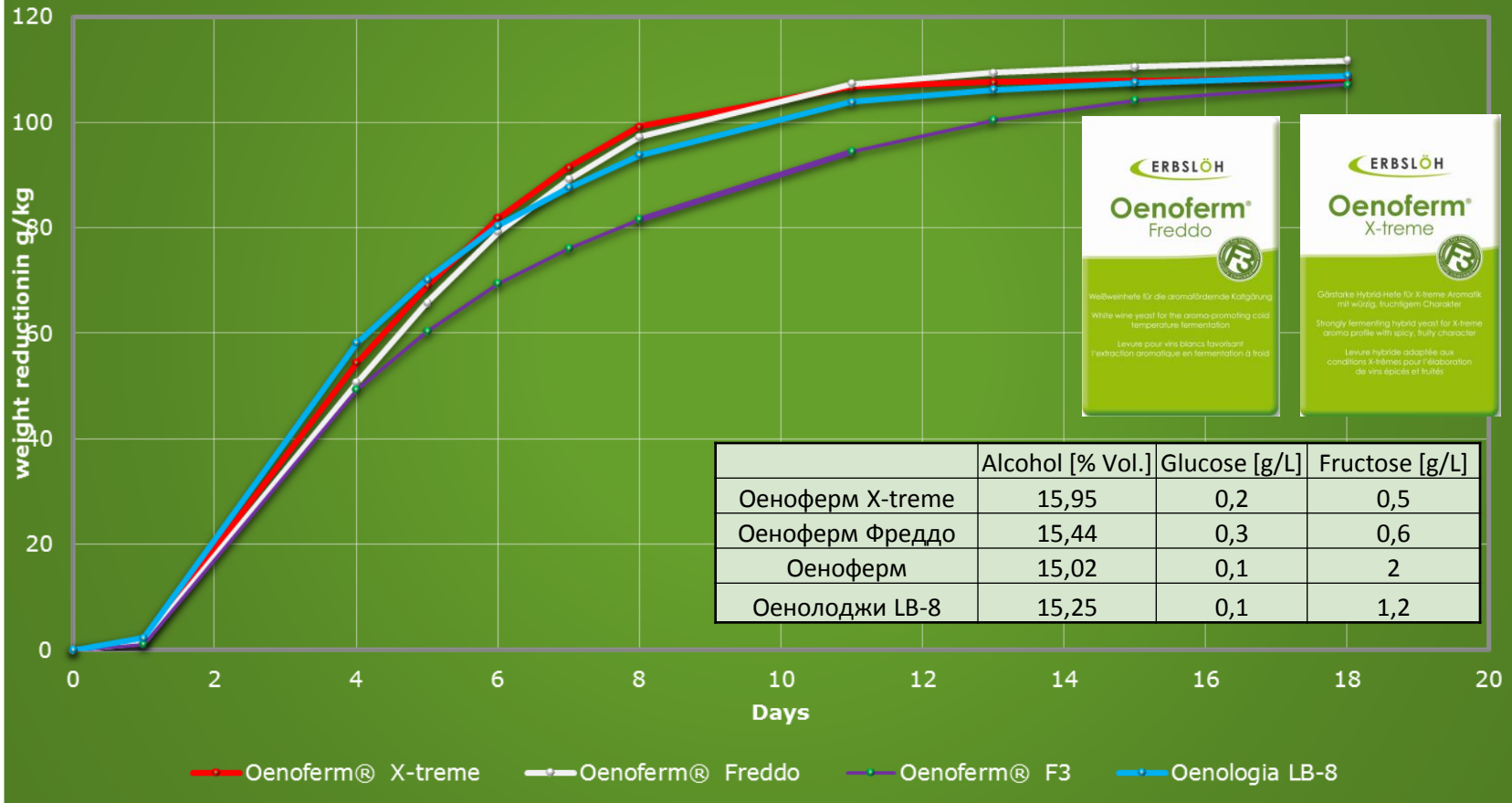
Подкормки для дрожжей

- Потребность в Азоте (ДАП – диаммоний фосфат)
- Тиамин (Витамин В1)
- Микро-элементы
 - Mg
 - Zn
 - Ниацин
 - Биотин
 - Пантотеновая кислота

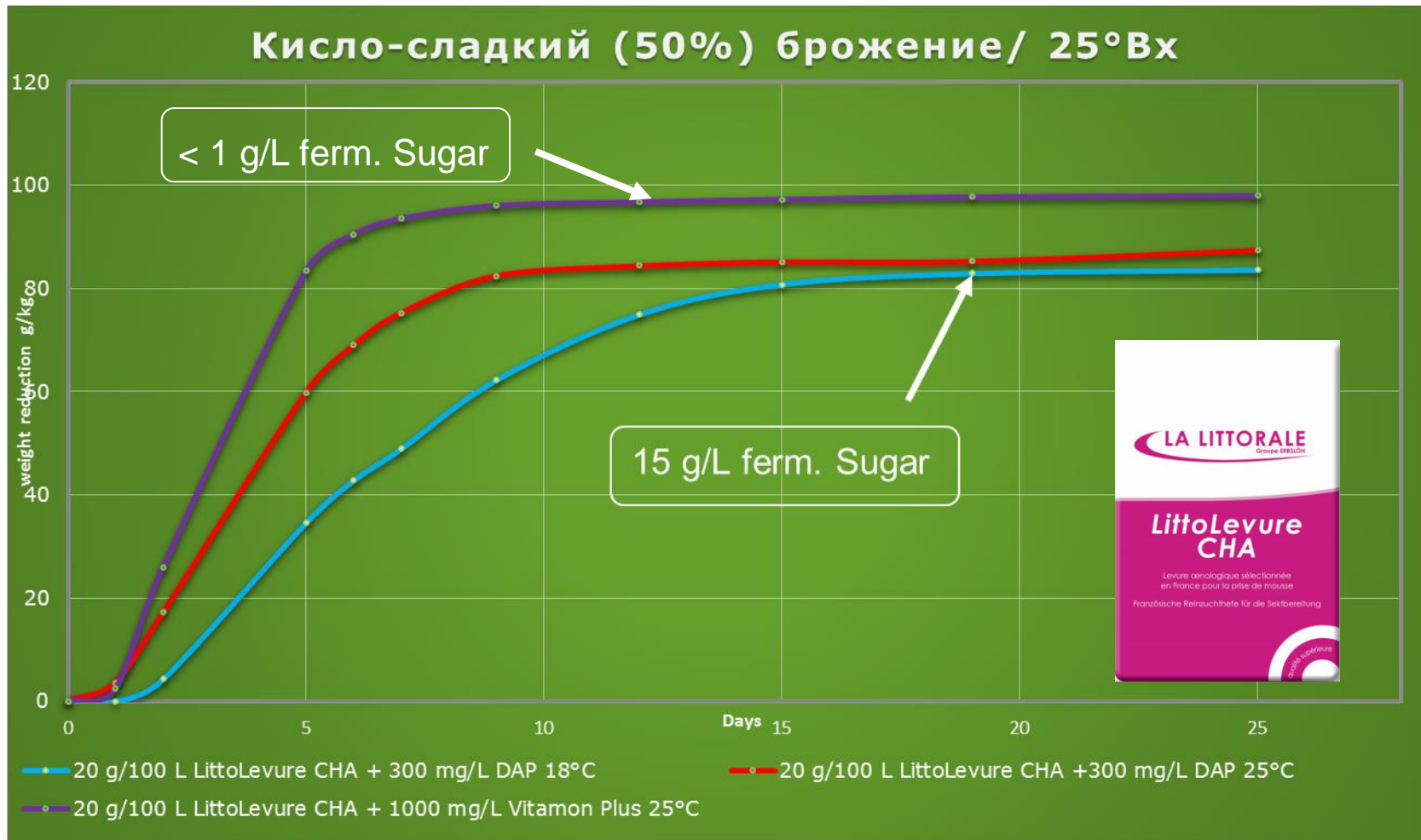


Сравнение разных рас дрожжей

Яблочный сок 27,5°Brix / 18°C
400 mg/L DAP + 200 mg/L VitaFerm® Ultra



Влияние температуры и подкормки для кинетику брожения



Брожение



Стандартизация сидра / фруктовых вин

Вкус

- Сахар
 - Полисахарид
 - Гуммиарабик
- Кислота
- Органические кислоты
 - Яблочная
 - Молочная
 - Лимонная

Стандартизация сидра / фруктовых вин

Вкус

- Танинная структура

Британские сидр характеризуется содержанием танинов.

Сидр континентальный или из концентрата не содержит такой количество танинов.

Танины:

- Галловый Таннинвин Галлеол
- Квербах Таннинвин Структур
- Дуб Таннинвин ЕН

Стандартизация сидра / фруктовых вин

Тона выдержки древесины

Барик или бочка придают особые тона.

Дополнительно микроокисление.

Дубовая щепка

– **ОакВин** – эффективный способ придания тонов древесины дуба

Стандартизация сидра / фруктовых вин

Посторонние тона

Удаление посторонних тонов!

- H_2S при проблемах во время брожения
 - **Купцит и Купфат**
- Горечь
 - **Гербинол, СенСовин**
 - **Грануколь**





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**

**ЕМЗАР
ХУРЦИЛАВА**

ERBSLÖH Geisenheim AG

www.erbsloeh.com