Human Nutrition

BASF

The Chemical Company

Мы предлагаем Вам доброкачественное вино

Divergan®

PVPP – поливинилполипирролидон – от компании BASF

стабилизирующий прозрачность

In vino veritas.

Истина – в вине.

Прозрачность и яркость цвета.

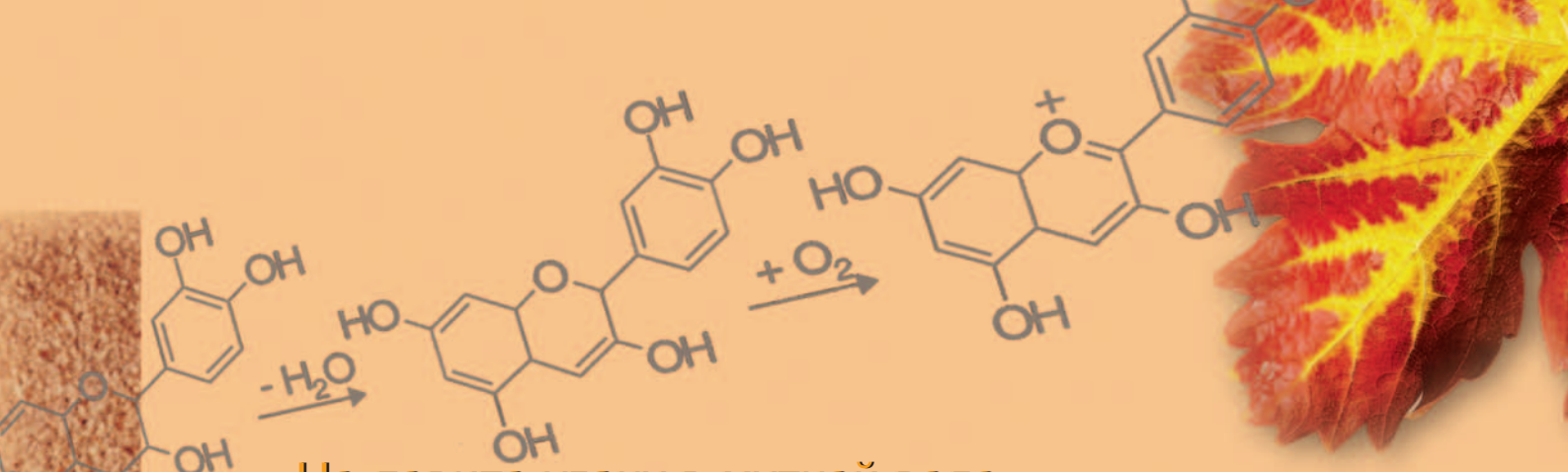
Первым ключевым шагом в оценке вина является его внешний вид, так как зрительное восприятие играет определённую роль в анализе качества напитка. Именно цвет и прозрачность вина часто выдерживают сравнение с рубинами и золотом; и это не просто совпадение. Ценители предпочитают доброкачественные прозрачные вина высшего качества. Удовольствие, в особенности при потреблении белых вин, омрачается появлением коричневого или розового оттенка в окраске напитков. Появление привкуса горечи и изменение окраски в процессе виноделия обуславливается отчасти наличием так называемых полифенолов.

Потребителю не нужны недоброкачественные вина. Нам тоже.

Divergan® представляет собой сшитый нерастворимый поливинилпирролидон (PVPP). На протяжении более десяти лет его применение является признанной практикой, используемой в виноделии для проведения обработки вина и шипучего вина. Оба продукта под названием Divergan® производятся компанией BASF по особой методике полимеризации. Плотность молекулярной структуры, получаемой в результате применения этой методики, делает PVPP нерастворимым в воде и всех стандартных растворителях. Чистая работа – придание прозрачности вину.

Divergan®: визит, не оставляющий осадка

Каким образом это становится возможным? PVPP крайне разборчив во взаимоотношениях с другими веществами. Его единственными друзьями являются наши враги, полифенолы, которые он любит адсорбировать. Вместе они образуют осадок, а затем подчёркнуто вместе удаляются.



Не ловите удачу в мутной воде.

Просто избавьтесь от мутности.

Вино завораживает нас насыщенными вариациями цвета и игрой света в бокале. Но вдруг впечатление омрачается, причиной чему также могут быть фенольные соединения.

Они высвобождаются вследствие интенсивного отжима, применяемого в процессе очистки от кожуры, удаления косточек и гребнеотделения.

Отчасти сами по себе энологические приёмы, такие, например, как продолжительное ферментирование муста, обуславливают высвобождение большего количества полифенолов в сок.

В случае окисления полифенолов в процессе виноделия, результатом могут являться изменение окраски и появление горечи, что ухудшает оптические и сенсорные свойства вина.

В крайних случаях полифенолы вступают в реакцию с кислородом и прочими компонентами вина, такими как белок или железо, образуя при этом нестабильные комплексные соединения. Это обуславливает сверхинтенсивную окраску вин, является причиной помутнения или очень быстрого окисления вина при хранении.

Причин, приведших к неудовлетворительному цвету и наличию горького привкуса в вине, может быть множество:

- Интенсивная мацерация муста во время процесса отжима и стекания сока, если шнековый пресс и насос системы накачки не отрегулированы должным образом.
- Очень короткие (менее 90 мм) или очень длинные суслопроводы, наличие множественных изгибов или клапанов.
- Слишком длительный период выдерживания муста.
- Неотрегулированный или слишком интенсивный процесс прессования винограда.
- Высокая степень повреждения собранного винограда гнилью.
- Недостаточная обработка муста или её отсутствие, а также несостоявшаяся предварительная фильтрация муста.

Давайте-ка взглянем сюда:

Вы не должны ничего заметить.

К несчастью, естественные процессы обнаруживают несколько иной подход. Следующие реакции полифенолов приводят к изменению окраски белого вина:

- Флавоноиды и прочие полифенолы вследствие процесса окисления преобразовываются в неприятные вяжущие вещества.
- Потемнение и изменения в окраске (появление розоватого оттенка) является результатом окисления лейкоантоцианидов.
- Реакция таннинов с белком или железом приводит к помутнению.

Кроме всего прочего, муст, произведённый в регионах со степенью поражения урожая плесенью от средней до высокой, может негативно воздействовать посредством образования метаболических побочных продуктов. Это также может снизить качество вин.

Вино – это составляющая часть изысканного вкуса.
А изысканный вкус – составляющая часть вина.

За последние несколько лет энологи разработали целую серию концепций по сокращению подобных дефектов вина. К сожалению, применение этих концепций может также изменить и качественные характеристики вина, порой достаточно существенно.

К примеру, окисление муста может обуславливать производство безвкусных, менее ароматных вин. Если используемый виноград дозрел неполностью, в результате полного процесса изготовления вина или целенаправленного продления начальной стадии производства, получается слабое вино с постным вкусом.

А что насчёт полифенолов? Необходимо рафинирование!

Существует простое и ясное решение проблемы изменения окраски. Непосредственное уменьшение количества полифенолов в вине и мусте не изменяет качественные характеристики вина, сохраняет его целостный вкус.

Только небольшое количество Divergan® адсорбирует полифенолы как в белых и розовых, так и в базовых винах, используемых для изготовления шипучих вин, без нанесения ущерба при этом сенсорным качествам. Обработка красного вина также возможна, она позволяет совершенствовать качественные характеристики и вкусовой букет вина , не нарушая цветовой оттенок.

Что-то изымаем мы

но при этом, нечто большее остаётся вам.

Корректирующий или профилактический – как работает Divergan®.

Продукты под торговой маркой Divergan® могут быть добавлены в обрабатываемое вино или непосредственно в виде порошка, или в виде эмульсии. В последнем случае 10% эмульсия Divergan® F растворяется в соответствующем объёме обрабатываемого вина или в воде. При частомпомешивании, PVPP суспензию выдерживают в течение 30 минут при частом помешивании, а затем добавляют её в рабочий бак и тщательно примешивают к его содержимому.

Стандартная дозировка

При использовании Divergan® в профилактических целях с белым мустом или белым вином, его концентрация определяется в пределах от 10 до 30 г/гектолитр. Необходимое количество Divergan® устанавливается, к примеру, исходя из результатов тестов на потемнение. В корректирующих привкус горечи целях используется Divergan® F в пропорциях 15–25 г/гектолитр.

Дозировка для вина, подвергшегося окислению, составляет 30 – 50 г/гектолитр. В крайних случаях может быть необходима более высокая концентрация. В целях наиболее эффективной обработки муст необходимо осветлить, а вино тщательно отфильтровать. Период контакта в пределах от 20 до 60 минут при адекватном помешивании является достаточным; при этом, более долгие периоды контакта также возможны, что не оказывает отрицательного эффекта на вино. При более коротких периодах контакта, когда используется Divergan® F, полимер должен быть добавлен в виде суспензии после её выдержки.

Чтобы сократить время, вино может быть профильтровано до завершения процесса седиментации PVPP. Период контакта, однако, также может быть продлён до тех пор, пока рафинирующее вещество, к примеру, Divergan® F полностью не осядет.

Когда использовать рафинирующие вещества во время процесса изготовления вина

	Урожай	
15–30 % нерастворимого осадка	Прессование	
	Осветление муста	Бентонит, гель, Divergan® (PVPP), активиро-ванный уголь
5–10 % крупнодисперсных частиц или 3–5 % твердых взвешенных частиц	Предварительная фильтрация или флотация	Седиментация 8–24 часа желатин, газ или продувка
	Контролируемая ферментация	Нутриенты, средства ферментации, охлаждение
2–5 % осадка после брожения	Первый слив	
	Обработка и меры по улучшению	Бентонит, белок, Divergan®, (PVPP), энзимы, активированный уголь
	Оптимизация вкусовых качеств	Обработано Divergan®, (PVPP)
Рафинированный осадок, отложения винного камня, основы для шипучих вин (Модифицируется, согласно типа сшивателя)	Оклеивание и фильтрация	Перлит, тонкодис-персный кремний, фильтрующие пластины
	Разлив по бутылкам	

Чистые химикаты

Наряду с производством витаминов, каротиноидов, ферментов и прочих продуктов, к примеру, кофеина или лизина, наша компания лидирует в области производства пищевых добавок, применяемых как в пищевой, так и в кормовой промышленности. Мы вносим свой ценный вклад в область здорового питания и рационального, экологически грамотного производства животноводческой продукции. Выпуск активных ингредиентов, полного ассортимента ультрафиолетовых (UV) фильтров, синтетических душистых веществ и функциональных полимеров обеспечивают налаживание партнёрских связей в сфере фармацевтической, косметической, парфюмерной отраслей промышленности и индустрии производства ароматических веществ. Основой надёжных связей с нашими потребителями являются новаторская продукция, последовательная система обеспечения качества и передовые производственно-технологические системы. Мы прилагаем имеющиеся знания и опыт для развития всевозможных имеющих важное значение прикладных технологий, а также для разработки пищевых добавок и активных веществ с целью дальнейшего расширения спектра производимой продукции. Наши потребители имеют возможность удовлетворения большей части потребностей в стратегическом сырье через единого поставщика.

Питание

Мы предлагаем нашим клиентам, работающим в сфере производства продуктов питания, напитков и пищевых добавок, привлекательный широкий ассортимент товаров, включающий в себя необходимые нутриенты, нутрицевтики и технологические добавки. Мы поддерживаем потребителей нашей продукции в их стремлении к удовлетворению растущих потребностей в области здорового питания. Наша продукция и рецептуры разработаны с целью повышения эффективности технологического процесса и выделяются своим неизменно высоким качеством.

® = registered trademark BASF Aktiengesellschaft

BASF Aktiengesellschaft
Fine Chemicals Europe,
Africa, West Asia
Human Nutrition
67056 Ludwigshafen
Germany

MEEH04063r

Fine Chemicals

BASF
The Chemical Company