



Technovin Καρδάτου
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα
Τηλ. 22960 28416
technovi@otenet.gr
www.technovin.gr
Fax 22960 28110
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου
19100 Μέγαρα, Αττική

Οι τανίνες της Enologica Vason και πώς χρησιμοποιούνται για μια Οινολογία ακριβείας.

Η σημασία των τανινών στην εξέλιξη των οίνων είναι γνωστή στον οινολογικό κόσμο εδώ και πολύ καιρό. Όμως, μόνο πρόσφατα και με τη βοήθεια εξελιγμένων και εξειδικευμένων τεχνικών ανάλυσης και μελέτης, είμαστε σε θέση να εξηγήσουμε το πώς ακριβώς δουλεύουν. Η αλληλεπίδραση των τανινών με το γλεύκος ή τον οίνο, εκφράζεται στις διάφορες αντιδράσεις στις οποίες οι τανίνες συμμετέχουν και κυρίως με τις πρωτεΐνες, τις χρωστικές και φυσικά με την ικανότητα προστασίας έναντι των οξειδώσεων. Κάθε μία από τις παραπάνω αντιδράσεις εξαρτάται δραματικά, σχεδόν αποκλειστικά, από τη φύση και προέλευση της τανίνης (οπωσδήποτε και από την φύση, το τύπο και τα χαρακτηριστικά κάθε συγκεκριμένου οίνου). Η διαφοροποίηση έγκειται στην γνώση του τί επιθυμούμε να προσδώσουμε στον οίνο και ποια τανίνη μπορεί να μας βοηθήσει να το πετύχουμε.

Για το σκοπό αυτό, η **Enologica Vason**, επέλεξε τις πρώτες ύλες (αρχικά προϊόντα) και στη συνέχεια τις κατηγοριοποίησε σύμφωνα με την διαθεσιμότητά τους και την κείμενη νομοθεσία (τανίνες για οινολογική χρήση). Στις περιπτώσεις όπου οι επιθυμητές δράσεις δεν καλύπτονταν από τις ιδιότητες μίας και μόνο τανίνης, επιλέχθηκε και δημιουργήθηκε ένα «μίγμα», μια μεικτή τανίνη από αυτές τις διαθέσιμες πρώτες ύλες, με σκοπό να καλύψει τις συγκεκριμένες δράσεις. Ένα άλλο στοιχείο, το οποίο συνήθως υποτιμάται, είναι η στιγμή προσθήκης της τανίνης στο γλεύκος ή τον οίνο. Σε ορισμένους τύπους οίνων και σε ορισμένες οινολογικές εφαρμογές, ίσως τελικά αυτό να είναι και το μυστικό της επιτυχίας, επομένως και από αυτό το γεγονός προκύπτει η ανάγκη και η σημασία της «**Οινολογίας ακριβείας**» της **Enologica Vason**.

Ως εκ τούτου, ο ποιοτικός έλεγχος των τανινών, πρέπει να είναι κάτι παραπάνω από την διαπίστωση της καθαρότητας της πρώτης ύλης, ή απλώς την ταυτοποίηση και εξακρίβωση κάποιων γενικών χαρακτηριστικών. Η **Enologica Vason** εγγυάται μια τεχνολογική ποιότητα των τανινών η οποία εκφράζεται και προκύπτει μέσω της γνώσης των συγκεκριμένων δράσεων (επίδραση στη πρωτεϊνική σταθεροποίηση, επίδραση στο δυναμικό οξειδοαναγωγής των οίνων, επίδραση στη σταθεροποίηση του χρώματος) που έχουν αυτές με τα συστατικά των οίνων. Το τμήμα R&D της **Enologica Vason** έχει αναπτύξει ιδιαίτερες και εξαιρετικά ακριβείς αναλυτικές μεθόδους (SCD, BOD HPLC, IR-IT), με σκοπό να προσδιορίσει με ακρίβεια τα διαφορετικά συστατικά των τανινών και είναι αυτές ακριβώς οι τεχνικές

που μας δίνουν την δυνατότητα να διατηρούμε σταθερή την σύσταση, επομένως και την ποιότητα κάθε παρτίδας, κάθε τανίνης που παρέχουμε για χρήση στον οινολογικό κόσμο.

Κατά το παρελθόν, οι τανίνες χρησιμοποιούνταν κυρίως και σχεδόν αποκλειστικά, ως υλικό διαύγασης των οίνων μαζί με κάποια πρωτεϊνούχο κόλλα (ζελατίνη, αλβουμίνη, καζεϊνικά άλατα). Τώρα πλέον, υπάρχει διαθέσιμη μια μεγάλη γκάμα τανινών με διαφορετικές δράσεις οι οποίες καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα οινολογικών απαιτήσεων:

- ⇒ Σταθεροποίηση χρώματος.
- ⇒ Λειτουργούν ως καταλύτες στις οξειδοαναγωγικές αντιδράσεις (συμπεριλαμβανομένων αυτών που οδηγούν στο *goût de lumière*).
- ⇒ Μείωση (μέσω της οξείδωσης) των θειούχων ενώσεων (thiols).
- ⇒ Αντιοξειδωτική δράση (καταναλώνουν σημαντικές ποσότητες O₂)
- ⇒ Προστασία από τα οξειδωτικά ένζυμα (αντιδρούν με το πρωτεϊνικό τμήμα των ενζύμων).
- ⇒ Συμβάλλουν στην πρωτεϊνική σταθερότητα.
- ⇒ Επιδρούν στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων.
- ⇒ Συνεισφέρουν στη «δομή» των οίνων.
- ⇒ Προλαμβάνουν την ανάπτυξη αναγωγικών ενώσεων.
- ⇒ Συνεργειακά με το SO₂ παρέχουν βακτηριοστατική δράση.
- ⇒ Ως υλικά διαύγασης.