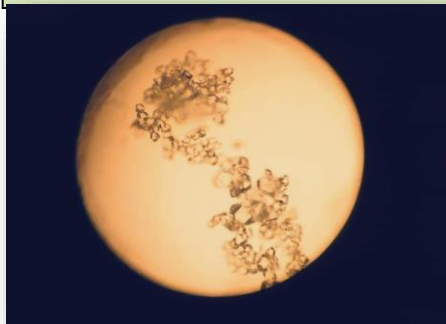




## ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ - ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ - ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ ΥΛΙΚΑ - ΒΑΡΕΛΙΑ  
& ΕΝΑΛΑΚΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΡΥΟΣ

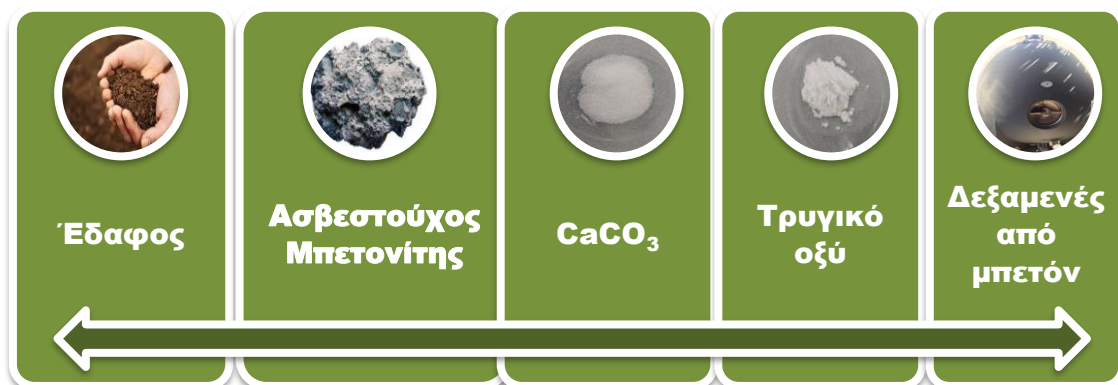
### Εσύ έλεγξες το **ασβέστιο** στον οίνο σου?



Τα τελευταία χρόνια με τις όλο και αυξανόμενες κλιματικές αλλαγές παρατηρείται αύξηση της συγκέντρωσης ασβεστίου στον οίνο δεδομένου ότι σε περιόδους στρες το αμπέλι απορροφά το **ασβέστιο**.

Η καθίζηση τρυγικού **ασβεστίου** είναι μία σημαντική αίτια προβλημάτων στους εμφιαλωμένους οίνους. Οι εναποθέσεις τρυγικού **ασβεστίου** εμφανίζονται συνήθως ως άχρωμοι ή λευκοί, διπυραμιδικοί ή ρομβοειδείς κρύσταλλοι. Σε ορισμένες περιπτώσεις υπάρχουν συνθέσεις πχ φαινολικό και πρωτεϊνικό υλικό. Ως αποτέλεσμα αυτού είναι η κατάθεση ιζήματος στην φιάλη το οποίο δεν εκτιμάται από τον καταναλωτή.

### Ποιες είναι οι πηγές **ασβεστίου** στον οίνο?



### Ποιες είναι οι τιμές **ασβεστίου** στην Ελλάδα?

Βάση της βιβλιογραφίας, συγκεντρώσεις ασβεστίου της τάξεως των 80 mg/L για λευκούς οίνους και 60 mg/L για ερυθρούς και ροζέ οίνους θεωρούνται ως οριακά αποδεκτές περιεκτικότητες, πάνω από τις οποίες η τρυγική σταθερότητα του οίνου, ως προς τα άλατα του ασβεστίου, δεν εξασφαλίζεται.

Στην Ελλάδα, οι τιμές της συγκέντρωσης του **ασβεστίου** στον οίνο τα τελευταία δύο χρόνια κυμαίνονται μεταξύ 65 - 100mg/L, τιμές για τις οποίες υπάρχει κίνδυνος σχηματισμού αλάτων τρυγικού **ασβεστίου**.

## Είναι αναγκαία η μείωση της συγκέντρωσης του **ασβεστίου** στον οίνο?

Υπάρχουν ορισμένες κατεργασίες οινοποίησης κατά τις οποίες ενδέχεται να αυξηθεί η πιθανότητα καθίζησης του **ασβεστίου** στον οίνο μετά την εμφιάλωση του. Η αύξηση του pH κατά τη μηλογαλακτική ζύμωση είναι μία από αυτές. Το μηλικό οξύ είναι ένας ανασταλτικός παράγοντας για τη διαδικασία της κρυστάλλωσης. Κατά τη μηλογαλακτική ζύμωση ένας αποτελεσματικός αναστολέας αντικαθίσταται από ένα λιγότερο αποτελεσματικό παράγοντα: το γαλακτικό οξύ.

Ακόμη η θερμοκρασία έχει χαμηλή επίδραση στην καθίζηση του τρυγικού **ασβεστίου**, επομένως η ψύξη, από μόνη της, δεν είναι αξιόπιστη μέθοδος για την εξάλειψη της απειλής.

Τέλος, πειραματικά δεδομένα του εργαστηρίου έχουν αποδείξει ότι τα παραπάνω όρια ενδέχεται να είναι μικρότερα όταν επιλέγεται μέθοδος χημικής σταθεροποίησης του οίνου με χρήση καρβοξυμέθυλοκυτταρίνης(CMC) ή πολυασπαρτικού καλίου (PKA).

Ο έλεγχος του **ασβεστίου** απαιτείται για την επιλογή της κατάλληλης μεθόδου τρυγικής σταθεροποίησης και την αποφυγή προβλημάτων.

Ελέγχοντας τη συγκέντρωση **ασβεστίου** στον οίνο πριν τη σταθεροποίησή του, γίνεται η έγκαιρη επέμβαση σ' αυτόν, προχωρώντας σε σχολαστική μείωση της συγκέντρωσης του **ασβεστίου** όπου αυτό είναι αναγκαίο, με τα κατάλληλα προϊόντα.

Επισκεφθείτε το site μας [www.ampelooeniki.gr](http://www.ampelooeniki.gr) κι ενημερωθείτε για όλα τα προϊόντα & τις υπηρεσίες της εταιρείας μας!