

Kırmızı şarap yapımı-3



Doç. Dr. Hande TAHMAZ KARAMAN



- "Orange wine" (Turuncu şarap, Kehribar şarabı, Amber wine) yanlış anlaşılmaya açık bir isimlendirme aslında. Çünkü portakalla yapılan bir şarap değil, tamamen beyaz üzüm çeşitlerinin şaraba işleme tekniğindeki bir stil aslında. Adını turuncu renginden alıyor. "Orange wine" yapımında beyaz üzümler kabuk maserasyonuna (Skin contact maceration) tabi tutulurlar, kimi zaman 4 gün kimi zaman ise aylarca. Normal beyaz şaraplara göre kırmızılara yakın çekirdeklerden gelen tanen içerirler. Bu sırada gerçek "orange wine" stilinde maya dahil hiçbir katkı maddesi eklenmez ve salkımlar bütün olarak fermente edilirler. Bu sebeple tadları, özellikle oksidasyondan gelen aromalarla beyaz şaraplara göre çok farklıdır. "Orange wine" tarihi çok eskiye dayanır, ancak bu eski süreç son 20 yıldır canlanmıştır. İlk turuncu şaraplar 5000 yıl kadar önce Gürcistan'da "Qvevri" (Kvevri) adı verilen kaplarda yapılmışlardır. Kvevriler Gürcü şarablarının fermantasyonu, depolanması ve yıllandırılması için kullanılan büyük toprak kaplardır. Tarihsel olarak en eski şarap üretim şeklidir. Yumurta şeklindeki bu kaplar, kulpsuz amforalara benzerler. 🏺 Geleneksel olarak kilden yapılır ve içine konan balmumu kaba şekil verilir. Bu kaplar eskiden ya toprak altına gömülmüşlerdir, ya da büyük şarap mahzenlerinin zeminlerine yerleştirilmişlerdir. 🇮🇹 İtalyancada "kumral" anlamına gelen ve genellikle turuncu şarap stilinde yapılan Pinot Grigio'lar için "Ramato" terimi kullanılır. Portakal şarapları, bal, tropik meyveler, fındık, brezilya fıstığı, çürük elma, ahşap verniği, keten tohumu yağı, ardıç, ekşi hamur ve kuru portakal kabuğu ile sağlam ve cesur olarak tanımlanmıştır. Damakta neredeyse bir kırmızı şarap içercesine tanen bırakırlar. Orange winelar hala çok nadirdir, ancak birçok ülke bu doğal şarap yapım stiline artan bir ilgi göstermektedir. .

Pres

Alkol fermantasyonu sona eren şarap kabuk ve çekirdeklerinden ayrılmak için preslenir.

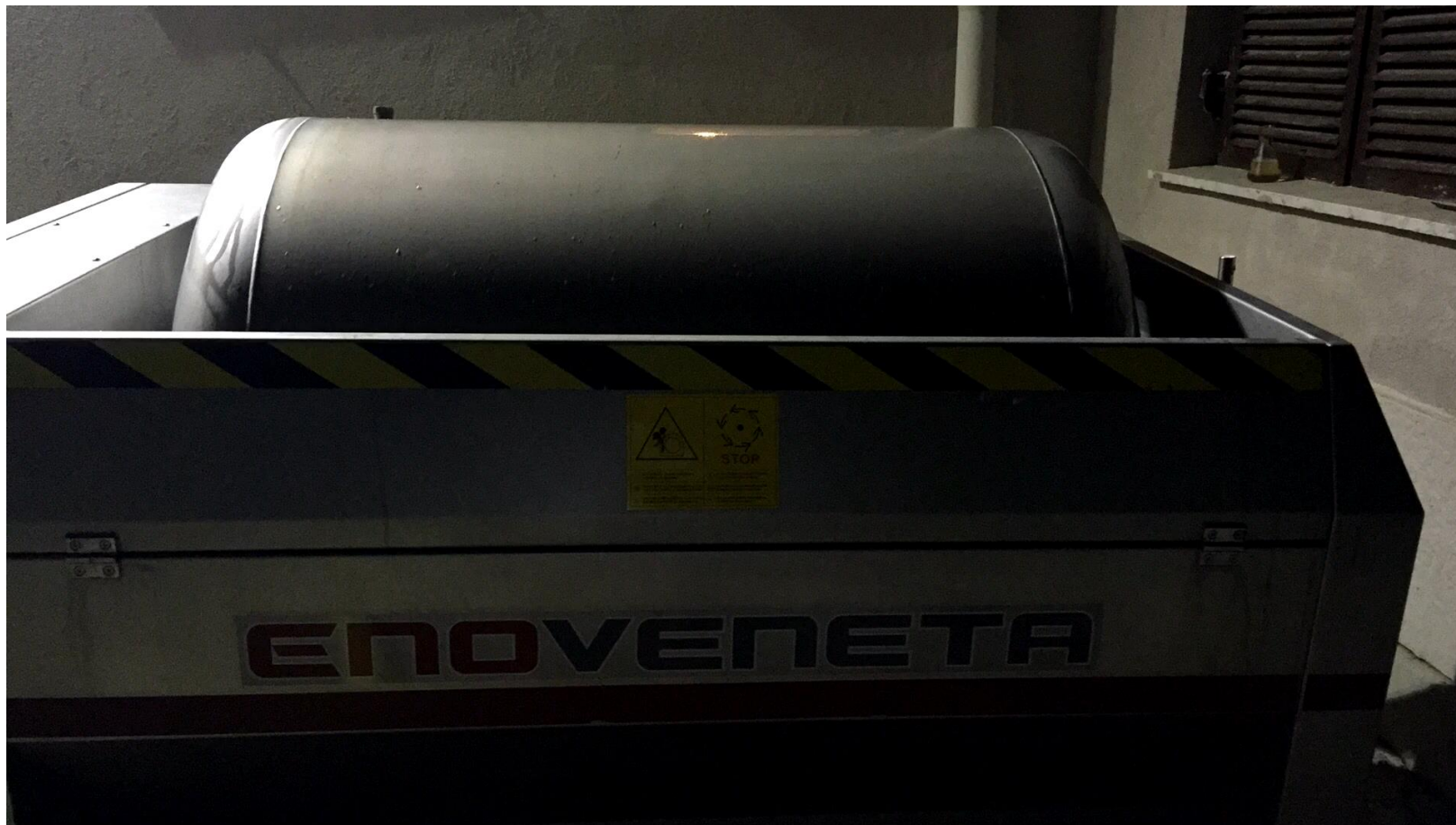
Önce serbest şıra tanktan alınır, daha sonra pres işlemine geçilir.

Pres basıncı hedef şaraba göre ayarlanır.

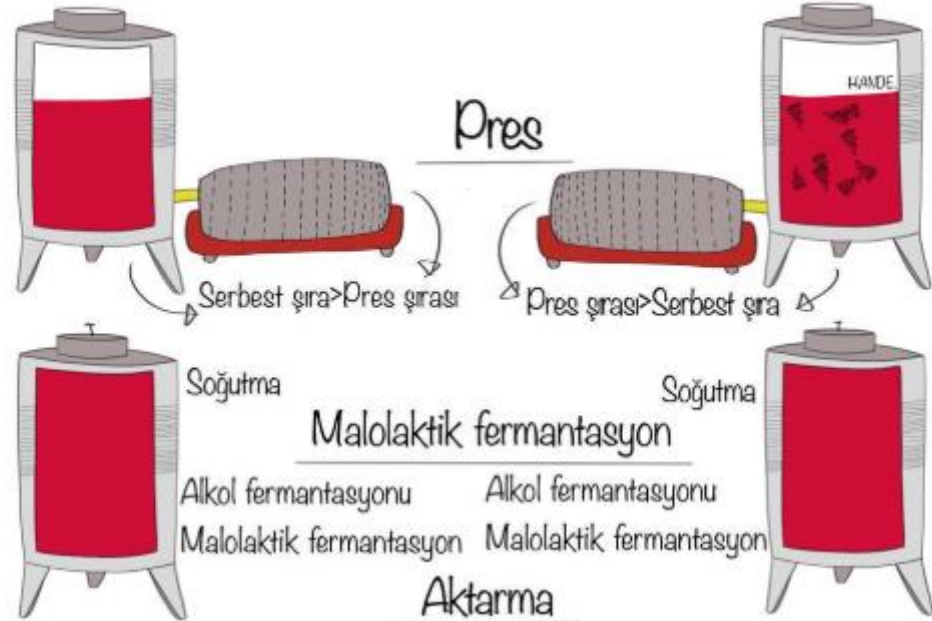
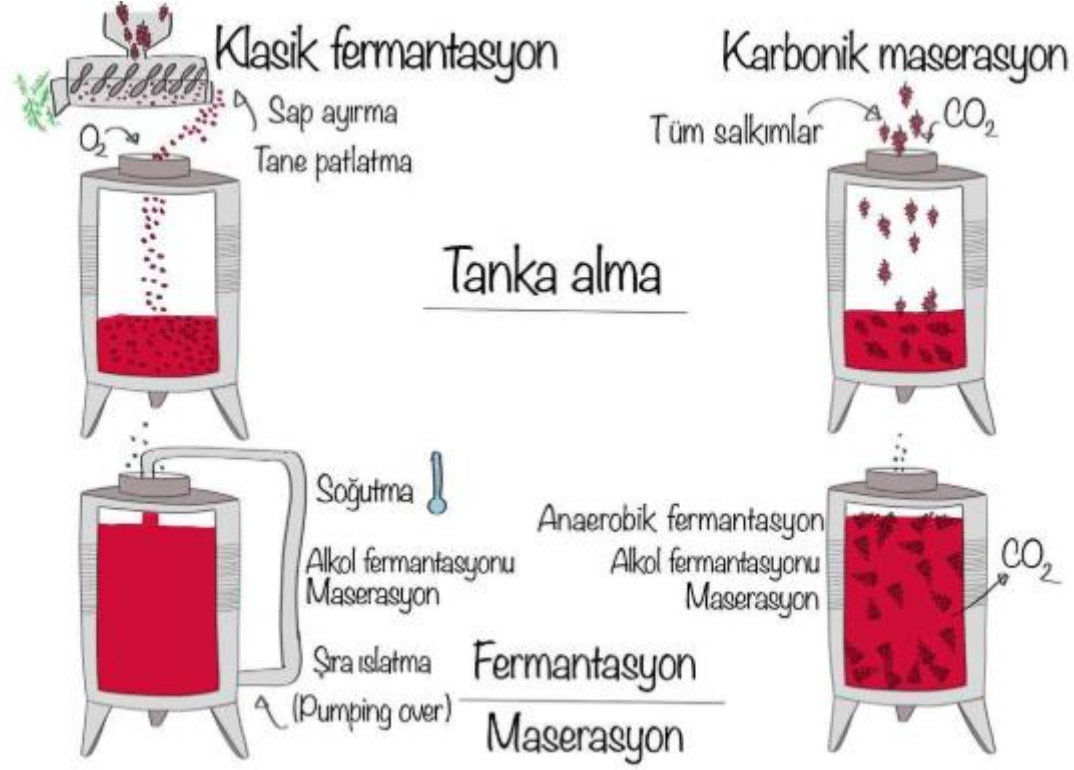
Oksidasyona dikkat.

Enzim kullanılabilir.





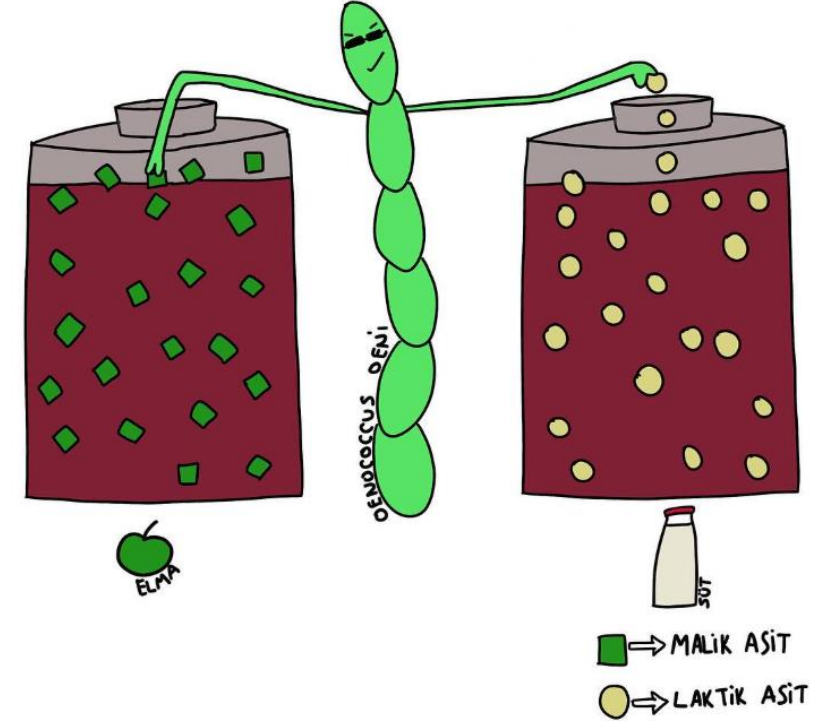






Malolaktik fermentasyon

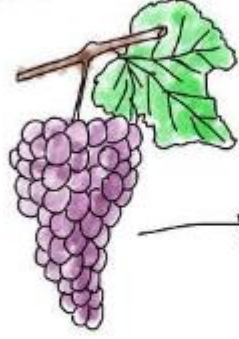
- Malolaktik fermentasyon çoğunlukla kırmızı az da olsa Chardonnay gibi beyaz şaraplarda gerçekleştirilen ikinci bir fermentasyondur. MLF adı ile anılır ve şarapta bulunan bir çeşit elma asidi olan malik asidin süt asidi olan laktik aside *Oenococcus Oeni* bakterileri ile dönüştürülmesi işlemidir. $\text{Elma} \rightarrow \text{Süt}$ MLF aslında gerçek bir fermentasyon değildir, enzimatik bir reaksiyon sonucu iki değerli malik asit yerine tek değerli bir asit olan laktik asit oluşur ve böylece şarapta asitlik ve H^+ iyonları konsantrasyonu azalır ve bu yolla pH artar. Malolaktik fermentasyon alkol fermentasyonu gibi sıcaklık artışına sebep olmaz. MLF sonucunda pH artışına paralel olarak toplam asitliğin azalmasıyla şarap daha yumuşak bir yapı kazanır. MLF'de yaygın olarak *Oenococcus Oeni* bakterisinin kullanılmasının sebebi düşük pH, yüksek kükürtdioksit ile alkol konsantrasyonu ve düşük sıcaklığa bu bakterinin dayanıklı olmasıdır. MLF kontrol dışında ilerlerse aşırı tereyağı, ekşi yoğurt ve acı tatlar oluşarak şarabın tadı bozulur. Bunu önlemek için uygun bir MLF bakteri kültürü ilavesi yapılmalıdır. Ülkemizde bir çok üretici spontan MLF sonucu şaraplarında kalite kayıpları yaşamaktadır. MLF ile asitlik düşerek şarabın duysal özellikleri gelişir ve mikrobiyal stabilize sağlanmış olur. Yapılan araştırmalar sonucunda MLF geçirmiş şaraplarda meyvemsi aromalarda artış, yoğun otsu aromalarda azalış tespit edilmiştir. Ancak kontrolsüz koşullarda gerçekleşen MLF bunların tam tersi sonuçlara sebep olabilir. Örneğin aşırı pH, istenmeyen aroma oluşumu, renk kaybı gibi. Bu sebeplerden şarap yapımı iyi uzmanlar eşliğinde yürütülmelidir. Malolaktik fermentasyon 18-20 °C sıcaklıkta gerçekleştirilir. 15°C'nin altına düştüğünde duraklar



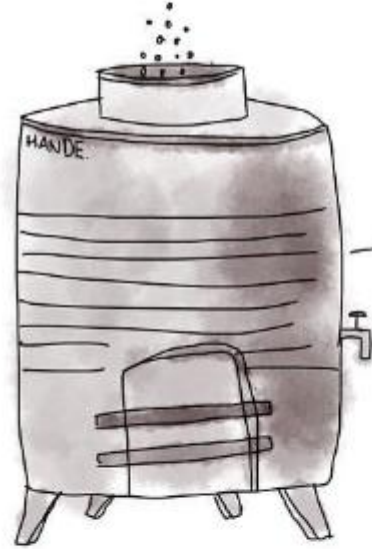
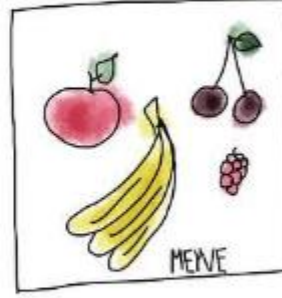
Dinlendirme, olgunlaştırma, yaşlandırma (Elevage)



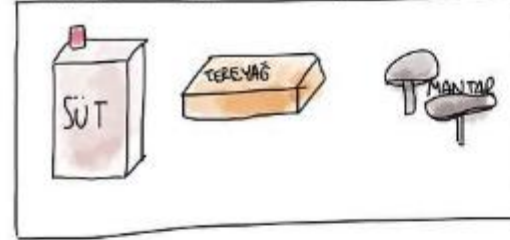
ŞARAP AROMALARI



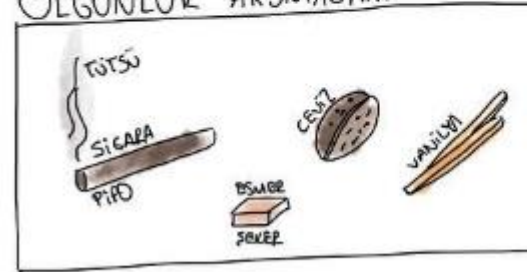
BİRİNCİL AROMALAR (ÇEŞİT)



İKİNCİL AROMALAR (FERMENTASYON)



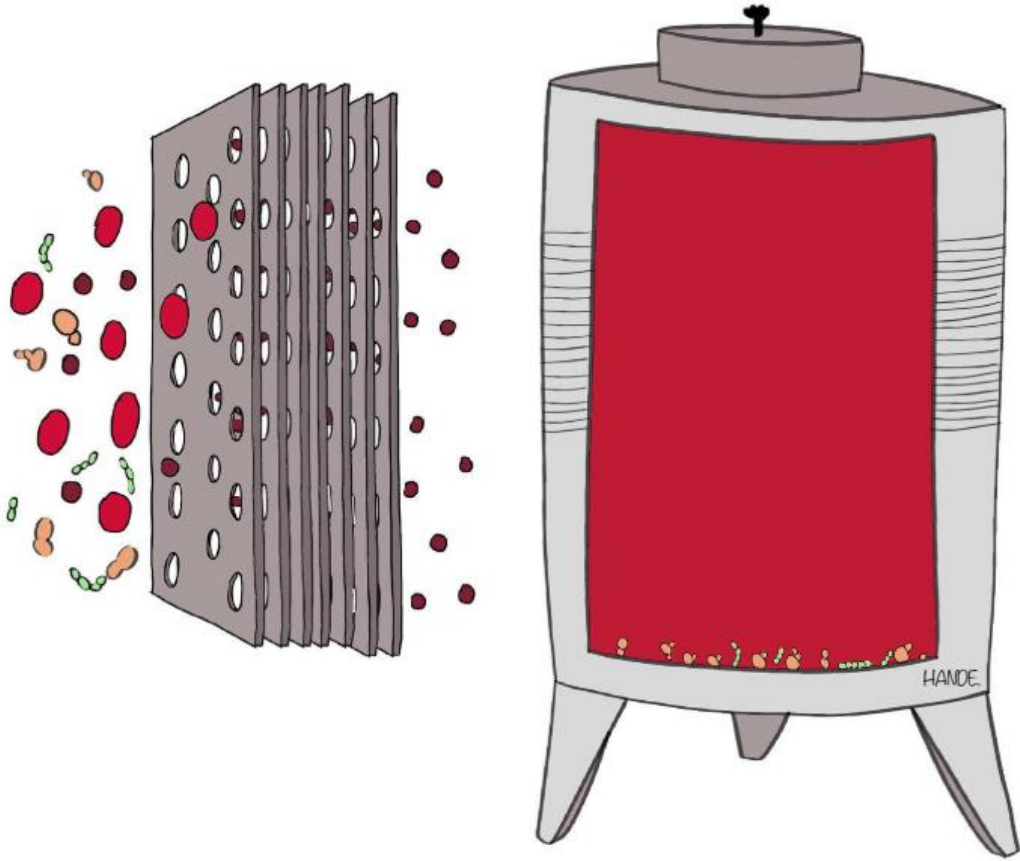
OLGUNLUK AROMALARI



Blend



Stabilizasyon ve filtreleme



Fermantasyonu tamamlamış şarap yüzen mayalar ve tortu ile doludur. Bu kalıntıların şişelenmiş şaraplarda sorun yaratmaması için uzaklaştırılması gerekir. Bunu da filtrasyon ile yapıyoruz. Şaraplar genellikle iki filtrasyondan geçer. İlki mayayı elemek için, ikincisi şişelemeden önce bakteri kalıntılarını uzaklaştırmak için.



Filtrelenmemiş şarap filtrasyon aşamasını atlar, ancak bu şarabın bulanık kaldığı anlamına gelmez. Mayayı filtrelemek yerine, şarap bir süre hiç hareket ettirmeden dinlenmeye bırakılır. Bu süreçte mayalar yerçekimi ile tankta çöker ve sonra üstteki berrak şarap sakince alınır.

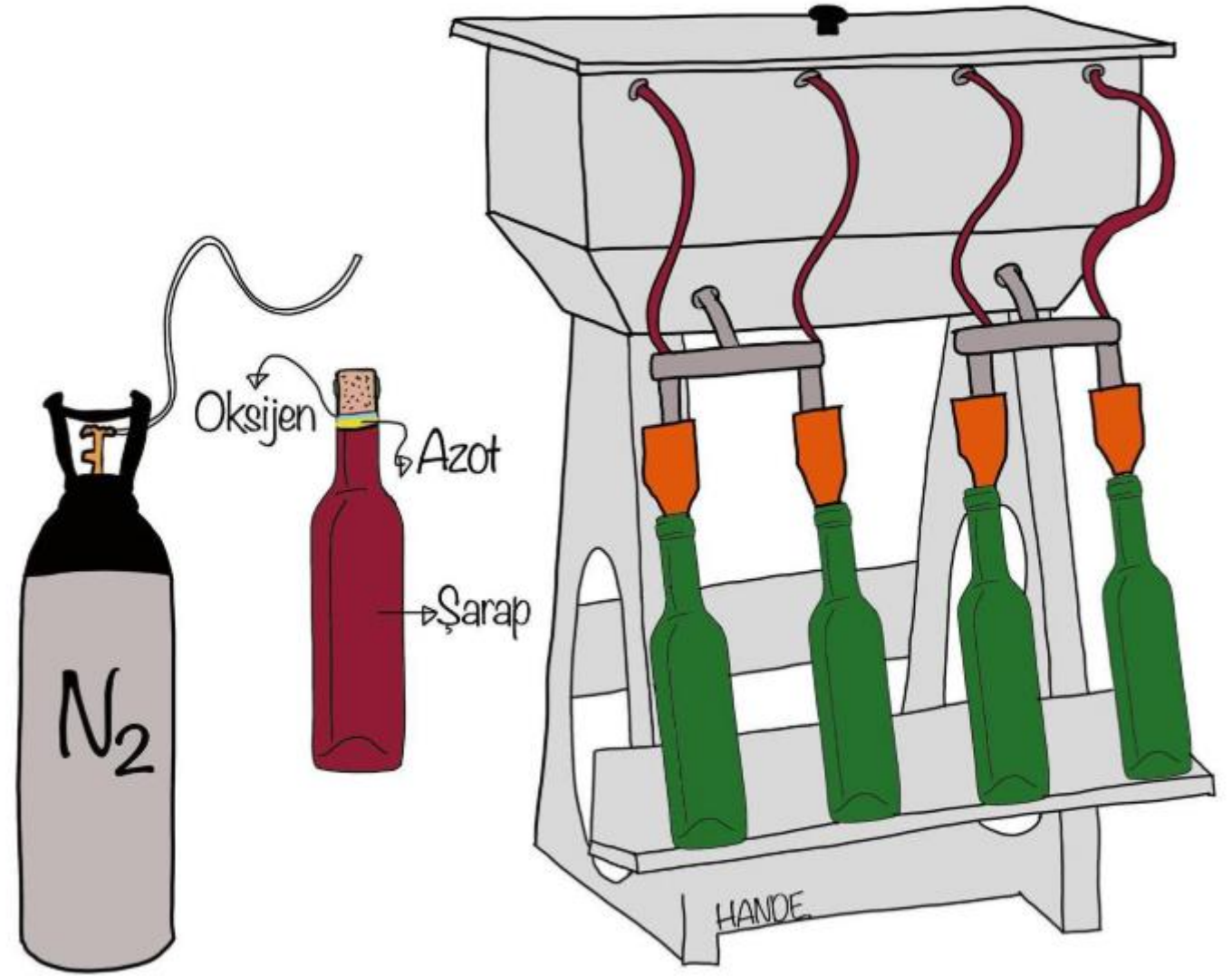


Bulanıklık açısından filtre edilmemiş şaraplar filtrasyon geçirmişlerle hemen hemen aynıdır. Ancak şarabın istikrarlı bir ortam taşımama riski çok büyüktür, sürekli değişime açık kalır. Şarapta kalan herhangi bir bakteri bozulma riskini artırır. Filtrasyon geçirmemiş şarapların mutlaka malolaktik fermantasyon geçirmiş olması istenir. Ayrıca biraz daha yüksek oranda kükürtlenmelidirler. Bu sayede risk düşürülmüş olacaktır.



Filtreleme amacı ile plaka filtreler ya da kiselgür filtreler kullanılabilir. Aroma kaybına izin vermeyecek oranda filtrasyon yapılmalıdır. Plaka filtreler gözle görülemeyecek büyüklüklerde gözeneklere sahiptir. Büyüklüklerine göre çeşitlilik gösterirler. 0.45 mikron gözenekli filtreler bakteri kalıntılarını 0.65 mikron gözenekli filtreler maya kalıntılarını 0.80 mikron gözenekli filtreler daha büyük mayaları 5.0-20 mikron gözenekli filtreler yüzen tortuları yakalar. 1 mikron=1/1.000.000 metre

Stabilizasyon testleri (Protein ve tartar stabilizasyonu)



Light
toasted

Daha çok tanen geçiři
Zayıf meşe aroması profili



Medium
toasted



Medium plus
toasted

Heavy
toasted

Daha az tanen geçiři
Kompleks aroma profili



- <https://www.buchervaslin.com/en/>
- <https://www.enoveneta.it/en/products/reception/harvest-trailers/>
- https://en.wikipedia.org/wiki/Controlled_atmosphere
- <https://laffort.com/>
- https://it.m.wikipedia.org/wiki/File:Dry_ice_used_to_preserve_grapes_after_harvest.jpg