

Rozéborok készítése

A rozé borkészítés alapjai

- Kevesebb szabályozás vonatkozik az EU-ban a rozéborok készítésére
 - Pontos definíció nem létezik
- Összes kénessav tartalom: fehér- és rozéborok: 210 mg/l, vörösborok: 160 mg/l
 - Illósavtartalom: magasabb lehet a vörösborok esetében
- Kékderítés: rozéborokban engedélyezett, vörösborokban nem
- Aktív szén használata: a vörösborokban és a rosékban tilos
 - A fehér- és vörösborok közötti átmeneti szín

A rozé borkészítés alapjai

- Kétféle technológiával készülhetnek:
 1. Kékszőlők cefréjének közvetlen préselésével
 2. Rövid cefreáztatást követő színmust elválasztásával
- Bizonyos fajták esetében még a teljes héjonerjesztés is rozé színt eredményez
 - Egyes borvidékeken a fehér- és vörösborszőlők együttes feldolgozása engedélyezett
 - A fehér- és vörösborok házasítása általában tilos
- Elsődleges aromaanyagokban gazdag, könnyű, friss fogyasztásra szánt borok
 - Gasztronómia: széles felhasználási lehetőség

A rozé borkészítés alapjai

- Készítése igen nagy gondosságot kíván
- A legjobb minőségű alapanyagok szükségesek
- A legtöbb esetben ezzel szemben a vörösborok „melléktermékei”
 - Általában száraz borok
 - Hasonlóság a vörösborokhoz:
 - fajta
 - polifenolok (antociánok és tanninok jelenléte)
 - Hasonlóság a fehérborokhoz:
 - friss, gyümölcsös jelleg
 - erjesztési és borkezelési tulajdonságok
 - Rosé színárnyalatok:
 - „hagymahéj szín” – téglavörös könnyed „vörösborok” (siller)
 - „blush wines”: nagyon kevés színanyagot tartalmazó rosé
 - „pink wines”: rózsaszín bogyóhéjú fajták áztatásával ►
 - „pirkadt borok”: technológiai hiba

A szín jelentősége a rozéboroknál

- Rosé színárnyalatok:
 - „hagymahéj szín” – téglavörös könnyed „vörösborok” (siller)
 - „blush wines”: nagyon kevés színanyagot tartalmazó rosé
 - „pink wines”: rózsaszín bogyóhéjú fajták áztatásával ►
 - „pirkadt borok”: technológiai hiba
 - Kimutatás: tömény HCL próbával
 - Antociántartalom:
 - 5-50 mg/l (áztatás)
 - 30-100 mg/l (közvetlen préselés)
- Tannin/ antocián arány magasabb a közvetlen préselés esetében
- Színintenzitás növekedése: sárga árnyalat ► élénkvörös árnyalat
- Érzékszervi bírálatok: a rozé színe kiemelkedő jelentőségű

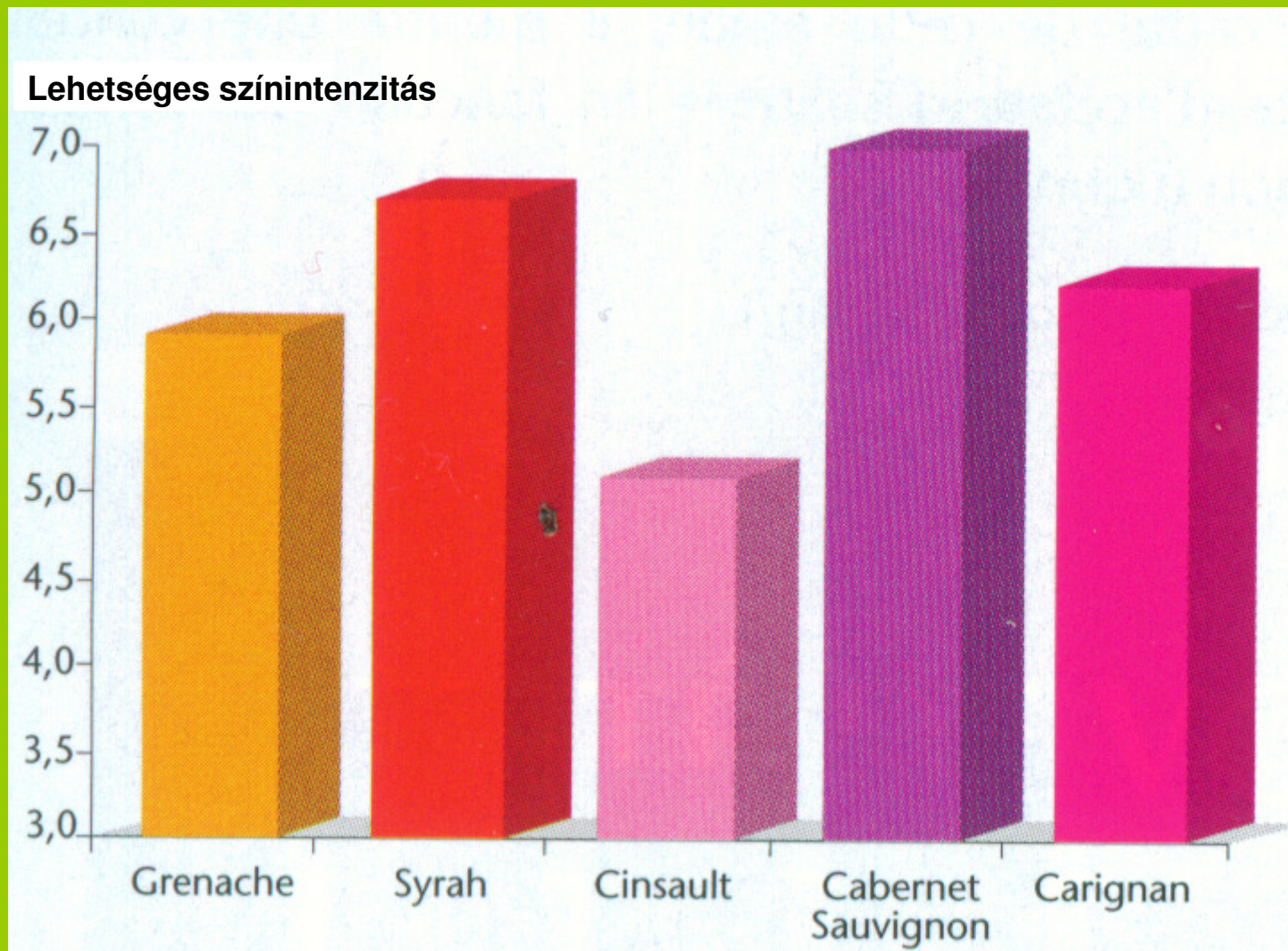
A szín jelentősége a rozéboroknál

- A rozéborok színe függ:
 - Fajtától (antociánösszetétel)
 - Termőhelytől
 - Évjárártól (savtartalom, pH, fenolos érettség, stb.)
 - Szüreti időponttól
 - A szőlő egészségi állapotától
 - A bogyóhéj antociántartalmától
 - Az antociánok és tanninok kioldási sebességétől
 - Az alkalmazott borkészítési és borkezelési módoktól

A termőhely hatása a rozéborok színére



A fajta szerepe a borok színintenzitására és színárnyalatára



A rozéborok minőségét jelző egyéb mutatók

- Borkősavtartalom
- Almasavtartalom
- Borkősav / almasav arány
▼
Optimális érték: 1-1,5
- pH: a legharmonikusabb rozék esetében 3,1-3,3 közt alakul
 - Tannin/antocián arány: optimum 7-10
 - Alkoholtartalom: 11,5-13 v/v%
 - Cukormentes extrakttartalom: 20-25 g/l

Rozékészítés közvetlen préseléssel

- Megegyezik a fehérszőlő áztatás nélküli feldolgozási módjával
- A bogyózás (és zúzás) után a cefre közvetlenül a présbe kerül
 - Cefreképezés: 5-8 g/hl
 - Antociánok és tanninok kinyerése préseléssel
- A préselés módja egyértelműen meghatározza a bor minőségét
- A présnyomás fokozásával a fenolos anyagok kioldódása fokozódik
- Minden lazítási fázis növeli a tannin/antocián arányt ► sárga árnyalat
 - A présmustok frakcionálása elengedhetetlen
 - Az egyes frakciók később házasíthatók
 - Az utóprésmust felhasználása kerülendő ► vegetális ízek
- Mustülepítés bentonittal ► ideiglenes színvesztés, kisebb oxidáció

Rozékészítés cefreáztatással

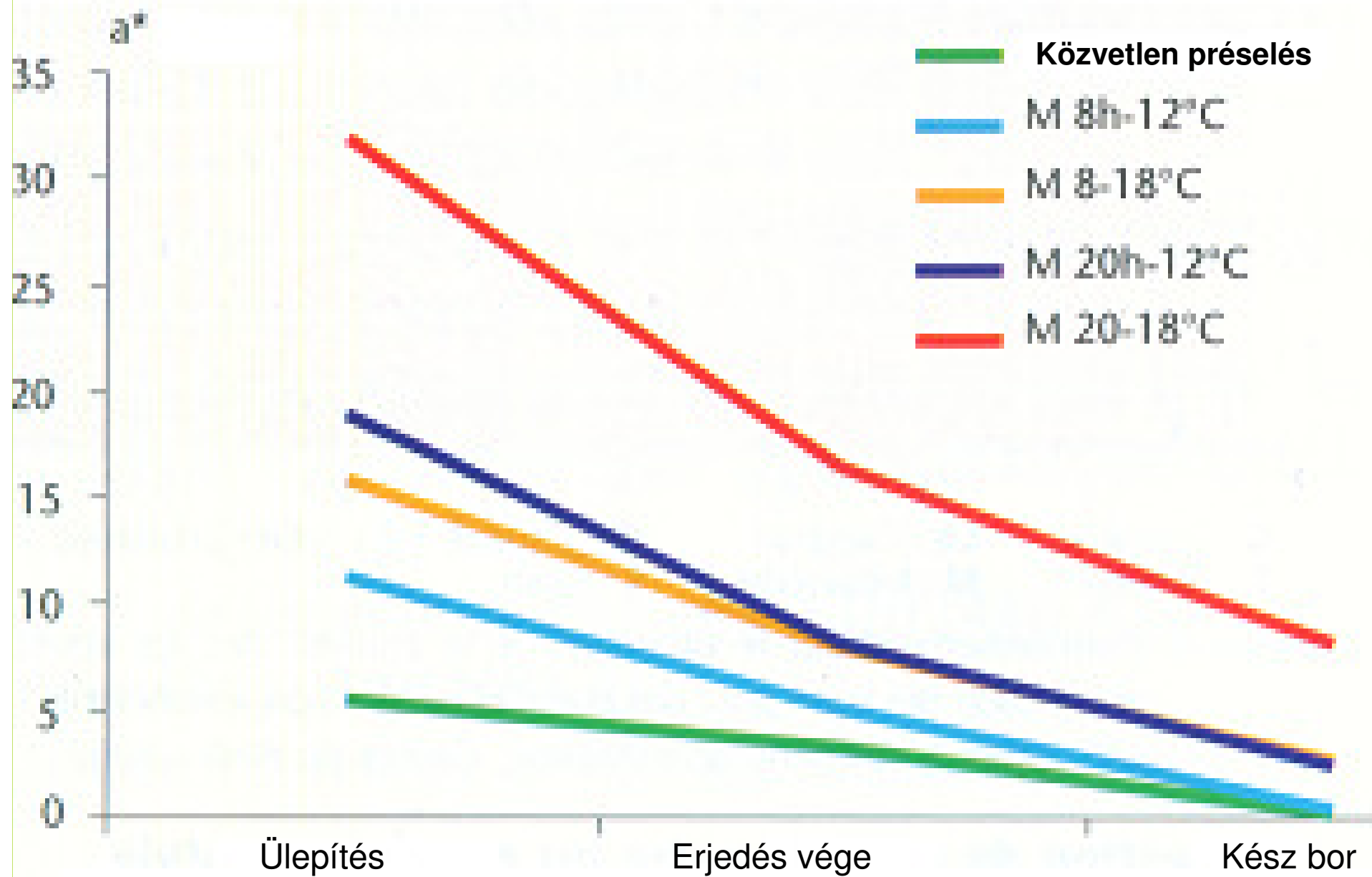
- A legmélyebb színű és legtestesebb rozéborok készülnek ezzel a módszerrel
- A bogyózás (és zúzás) után a cefre általában vörösborerjesztő-tartályba kerül
- Cefrekénezés: 4-5 g/hl elegendő, nagyobb dózisban a színkioldás fokozódik
 - 4-36 óra időtartamú áztatás
 - Reggeli szüretelés vagy a cefre hűtése szükséges
 - Az áztatást követően a színmust egy részét (kb. 10-30%) leeresztjük
 - A megmaradt cefre polifenol koncentrációja növekszik
 - ▼
 - Testesebb vörösborok készíthetők
- A legjobb vörösbor alapanyagok kevésbé alkalmasok rozé készítésre

A maceráció hatása a rozé színintenzitására

Színintenzitás növekedés (%) a közvetlen préseléshez viszonyítva

	Grenache	Syrah	Cinsault	Mourvèdre
Közvetlen préselés	-	-	-	-
Rövid áztatás 12 °C-on	69	14	13	16
Rövid áztatás 18 °C-on	103	14	45	44
Hosszú áztatás 12 °C-on	164	20	74	11
Hosszú áztatás 18 °C-on	169	43	98	57

A maceráció hatása a vörös szín intenzitására



Az alacsony hőmérsékleten történő áztatás hatásai

- kisebb színintenzitás, nagyobb zamatgazdagság
- kisebb oxidáció ► aroma-prekurzorok védelme a préselés alatt
 - az ülepités könnyen végrehatható
 - spontán erjedés kialakulása kicsi
 - nagyobb aromagazdagság
- érzékszervek érzékenysége fokozása az erjedés alatt

A maceráció hatása a pH-ra

pH (%) növekedés a közvetlen préseléshez viszonyítva

	Grenache	Syrah	Cinsault	Mourvèdre
Hosszú áztatás 18 °C-on	4,1	2,8	4,4	2,2

Rozéborok kezelése

- Mustülepítés és fajélesztős beoltás
 - Erjesztés és tárolás alacsony hőmérsékleten
 - Rövid szénsavatmoszférás maceráció ► komplexebb borok
 - Hagyományosan almasavbontás nélkül készültek
- ▼
- Frissebb, gyümölcsösebb jelleg**
- Egyes boroknál az almasavbontás vezet a harmónia kialakulásához
 - Almasavbontás esetén max. 5 g/hl cefreképezés szükséges
 - Borképezés: min. 20 mg/l szabadkénessav tartalom kialakítása
 - A rozéborok jelentős része reduktív eljárással készül
 - Könnyű, reduktív rozéborok ► gyors készrekezelés és fogyasztás
 - Fahordós érlelésű, testes és tüzes rozéborok is léteznek

Siller borok készítése

- Átmeneti kategória a rosé és a vörösbor közt
- Magyarország: siller, Németország: schillerwein, Franciaország: clairet, Spanyolország: clarete
 - Egyéb esetekben rozé megnevezés alatt
- Jól beérett és egészséges alapanyag szükséges
 - A héjenerjesztés elindítása szükséges
 - 2-3 napos áztatást követő színlé elválasztás
- Az erjesztés befejezése oxidatív vagy redukzív módon
 - Almasavbontás a vörösborokhoz hasonlóan
- Egyes fajták kiválóan alkalmasak sillerkészítésre: Kadarka, Medoc, Portugieser