

DELTEIL INTERNATIONAL WINE CONSULTING

Noblesse & Reduless

Glass trial protocol

To quickly evaluate the wine reactions

ノブレスとレデュレス

グラス試験プロトコル

ワイン反応性の短時間評価



ご注意：一部国内法に合致しない内容が含まれます。
酵母発酵助成剤を使用したワインの簡易品質試験法です。

Fill 3 of the 4 glasses with the same
quantity of wine

グラス4脚うち3脚にワインを同量注ぐ



1

Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppml)



2



3

Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppml)

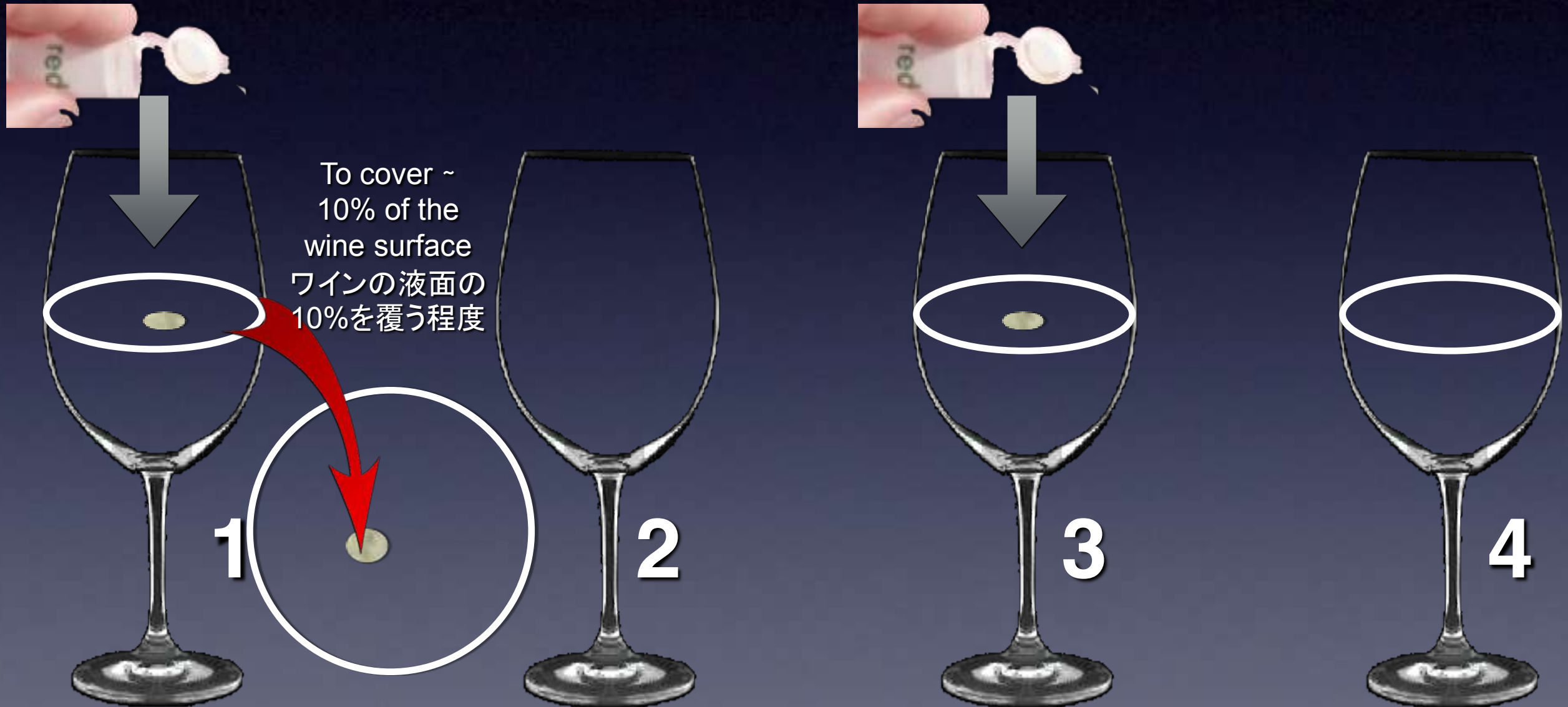


4

Non treated
無処理

Add directly ~2 g/hl Reduless
on the surface of glasses #1 and #3

グラス#1と#3の液面にレデュレスを~20ppm直接加える



Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppm)

Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppm)

Non treated
無処理

Agitate the wine in glasses #1 and #3

グラス#1と#3のワインを撈拌する



Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppml)



Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppml)



Non treated
無処理

Add directly ~10 g/hl Noblesse
on the surface of glass #1

グラス#1の液面にノブレスを~100ppm直接加える



Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppm)

Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppm)

Non treated
無処理

Agitate the wine in glass #1

グラス#1のワインを撈拌する



Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppml)



Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppml)



Non treated
無処理

Let Noblesse and Reduless settle
for 10-15 seconds in glass #1

10-15秒間静置させ
グラス#1のノブレスとレデュレスを沈降させる



1

Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppm)



2



3

Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppm)



4

Non treated
無処理

Rack ~90% of the wine from glass #1 to glass #2
グラス#1から#2へワインの90%を滓引きする



Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppml)

Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppml)

Non treated
無処理

Smell the empty glass #1

グラス#1の内側に付着した滓を嗅ぐ



Comments:

Some Noblesse particles are stuck to the glass surface by electrostatic attraction.

If the empty glass #1 presents negative odors (beery, yeasty, green, solvent, aggressive vanilla, Brett, honey, etc.) that means that Noblesse has immediately adsorbed some aggressive compounds, including some sulfur compounds that Redulesse has not eliminated before.

In the winery, Noblesse will be able to concentrate and fix those compounds to the lees removing them from the wine during the next racking.

Often Noblesse adsorbs preferentially some aromas that are not directly smelled in the non treated wine. For example, Noblesse in the empty glass starts to smell like Brett well before the whole wine presents some animal characters

コメント:

静電気作用によって若干のノブレス粒子がグラス壁面に付着する。好ましくない臭気(ビール、酵母、青臭、溶媒、えぐみのあるバニラ、ブレタノ臭、ハチミツ等)が空になったグラス#1から感じられる場合、それはレデュレスが除去できなかった硫黄系化合物等の不快成分をノブレスが短時間で吸着したことを意味する。ノブレスはこれら不快成分を凝縮・固定するため、滓引きによってこれら不快成分をワインから取り除くことができる。ノブレスは処理前ワインでは直接的に嗅ぎ分けられない臭気を優先的に吸着する。処理後の空グラスからブレット臭がするということは、処理前のワインには果実香等にマスクされた獣臭が存在していたことが推察される。

ご注意:一部国内法に合致しない内容が含まれます。

Taste the remaining 10% of wine + Noblesse + Reduless of glass #1 グラス#1内のノブレスとレデュレスを含む 残り10%のワインのテイスティング

Comments:

Take all at once the mixture of wine / Noblesse / Reduless into the mouth.

Pass the tongue covered with this mixture on the palate.

If this mixture creates an intense astringency or dryness with some strong beery characters or an intense aggressive acidic and green sensation, then the Noblesse has been saturated with aggressive compounds that were altering the wine mouthfeel.

In the winery, Noblesse will be able to concentrate and fix those compounds to the lees removing them from the wine during the next racking.

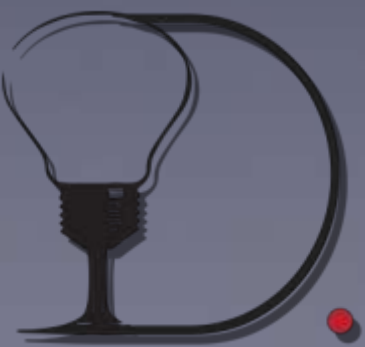
When this mixture is very aggressive a racking in the winery will be recommended 5-8 days after the Noblesse-Reduless addition

コメント:

ワイン/ノブレス/レデュレスの混合液全てを一度に口に含み、下で口蓋に塗りつけ粒子を押しつぶすようにする。このときビール様の強い苦みや辛口感、または、強烈な酸味や青臭が感じられた場合は、ノブレスがワインの口あたりに影響していた不快物質を吸収した証。ノブレスはこれら不快成分を凝縮・固定するため、滓引きによってこれら不快成分をワインから取り除くことができる。混合液に強烈なえぐみがある場合、ノブレス-レデュレスを加えて5-8日後に滓引きすることを推奨する。



1



ご注意:一部国内法に合致しない内容が含まれます。

Comments



The elements that Noblesse is able to immediately absorb are elements that work against the wine longevity. The presence of aggressive aromas (while smelling) and aggressive mouthfeel sensation (while tasting the bottom of glass #1) is a strong motivation to treat a wine when longevity is a key commercial factor. In general, if the wine is not treated early, those aggressive characters will develop during the commercial shelf-life of the wine even if they are not dominant today.

ノブレスが即座に吸収できる成分は、ワイン寿命を縮める成分。ワイン寿命が商業的に重視される場合、不快臭(嗅いだ時)や強烈な口当たり(グラス#1の底をテイステイングした時)の存在は矯正されるべきものである。一般的に、早い段階でワインに対策が講じられなければ、これら荒々しい香味は、たとえ今現在顕著でなくても、酒販店に並んでいる間に増長する。

ご注意：一部国内法に合致しない内容が含まれます。

Taste the wine in glass #2.
Evaluate its conformity to the sensory goals
グラス#2のワインのテイスティングする
官能目標への適合性を評価する



Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppml)



Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppml)



Non treated
無処理

Taste the wine in glass #3.
Evaluate its conformity to the sensory goals.
グラス#3のワインのテイスティングする
官能目標への適合性を評価する

Compare its profile with the wine
in glass #2

グラス#2の特徴と比較



Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppml)



Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppml)



Non treated
無処理

Taste the wine in glass #4.
Evaluate its conformity to the sensory goals.
グラス#4のワインのテイスティングする
官能目標への適合性を評価する

Compare its profile with the wines
in glass #2 and #3

グラス#2と#3の特徴と比較



Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppml)



Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppml)



Non treated
無処理

Comments on this particular order of tasting
必ず2→3→4の順番でテイステイング



Reduless 2 g/hl
Noblesse 10 g/hl
(レデュレス20ppm)
(ノブレス100ppml)



Reduless 2 g/hl
(レデュレス20ppml)



Non treated
無処理

Comments on the order of tasting

Reduless+Noblesse treated (and racked) wine (glass #2) is more open, longer and rounder than the 2 others.

With that tasting order, one starts to saturate his nose and mouth with such a wine. It enhances the sensitivity of the nose and the mouth to the more aggressive sensations from wines #3 and #4.

Burning sensations and bitterness are better perceived especially in wine #4, even if the wine seems conforming when tasted alone with classical winery tasting practice.

Often this tasting technique brings the attention on some aggressive characters to which winemakers are often used to or less sensitive over time.

On the contrary, consumers will immediately feel it since tasting aggressive characters is obviously a negative factor for a repeated consumption of a wine.

テイスティング順について

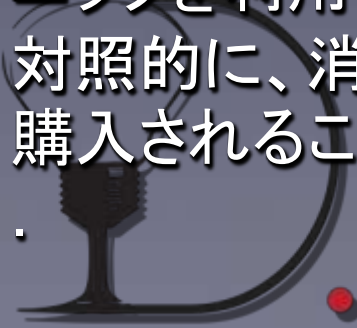
レデュレスとノブレスで処理(後滓引き)したワイン(グラス#2)は他2つ(グラス#3、#4)と比べて、より開いており余韻が長くまるみがある。

#2のワインから始める理由は、より鋭敏にワインを評価できるようにするため(#4から始めてしまうと違いが分かりにくくなるため)。

従前のテイスティング方法で#4ワインのみをテストし、そのワインに問題がないように思われても、この方法でテイスティングすると、特に#4で焼け感や苦みを感じることもある。

不快臭味に鼻が慣れてしまった、もしくは元来感じにくい醸造家にとっても、このテイスティングテクニックを利用することで不快臭味を感知しやすくなる。

対照的に、消費者はこれらの不快臭味を直ちに感知し、不快臭味があると感じられたワインが再び購入されることはない。



DELTEIL INTERNATIONAL WINE CONSULTING

Thank you
for your
attention

