

Инструкция по использованию аэратора

Принцип действия аэратора

Чтобы понять для чего нужен этот прибор и как он функционирует, необходимо немного изучить свойства и особенности вина. Вино способно храниться долгие годы в закрытых сосудах, и постепенно улучшать свои вкусовые характеристики. Для сохранения вкусовых свойств в процессе хранения необходимо исключить активный доступ кислорода к вину, это предотвращает процессы брожения, испарение винного спирта и танина, именно эти вещества, соединяясь с кислородом, способны оказать пагубное воздействие на вкусовые качества продукта.

Опытные сомелье знают, что нельзя разливать вино по бокалам сразу после вскрытия пробки. Ошибочно считать, что таким образом можно сразу ощутить весь букет и аромат винного напитка. На практике, дела обстоят с точностью наоборот.

Вино должно немного постоять открытым, чтобы оно медленно «пробудилось» и в полной мере раскрыло свой нежный аромат и палитру вкуса. Говоря языком науки, вино должно освободиться от летучих эфирных паров спирта и танина. Процедура может занять от нескольких минут до пары часов. Все зависит от сорта напитка, количества танина и срока выдержки.

Танин является для вина природным консервантом, придающим ему особую терпкость и гарантирующий длительное хранение напитка без изменения вкусовых качеств. При длительном хранении танин выпадает в виде осадка на дно бутылки.

Сомелье утверждают, что чем больше срок хранения вина, тем дольше ему необходимо выстояться в открытом виде, вступая в активный контакт с кислородом. С этой целью специалисты используют специальное приспособление, напоминающее графин – декантер. Это стеклянный сосуд имеет узкое и иногда немного извитое горлышко и расширенное основание. Перед подачей на стол вино в декантере должно выдерживаться по несколько часов. В случае если вы не располагаете столь длительным периодом времени на помощь придет – **аэратор**.

Чем аэратор для вина лучше декантера:

- насыщает напиток кислородом гораздо быстрее – ему нужно от 1 до 30 секунд там, где на выдерживание алкоголя в графине ушло бы от полутора до двух часов;
- менее габаритный (в любом варианте исполнения) – его проще куда-либо взять с собой;
- обеспечивает соприкосновение воздуха не только с поверхностью, а со всем объемом вина, причем без испарения последнего (уходят только лишние спиртовые составляющие);
- легко моется, как правило, выполняется из эко-пластика, поэтому его сравнительно сложно повредить.

Как пользоваться аэратором?

Насадку достаточно зафиксировать на горлышке, после чего разливать напиток по бокалам. Насыщение алкоголя пузырьками воздуха будет происходить мгновенно.