

2019 | 2020
PRODUKTKATALOG



enartis

Inspiring innovation.



Inspiring innovation.

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER...

05

ENZYME

08 - Önologische Enzyme

19

TANNINE

25 - Polyphenole in der Weinbereitung

30

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU

32 - Milchsäurebakterien

33

HOLZALTERNATIVEN

37 - Ausbau mit Eichenholz

45

STABILISIERUNGSMITTEL

48 - Zenith

48 - Chitosan

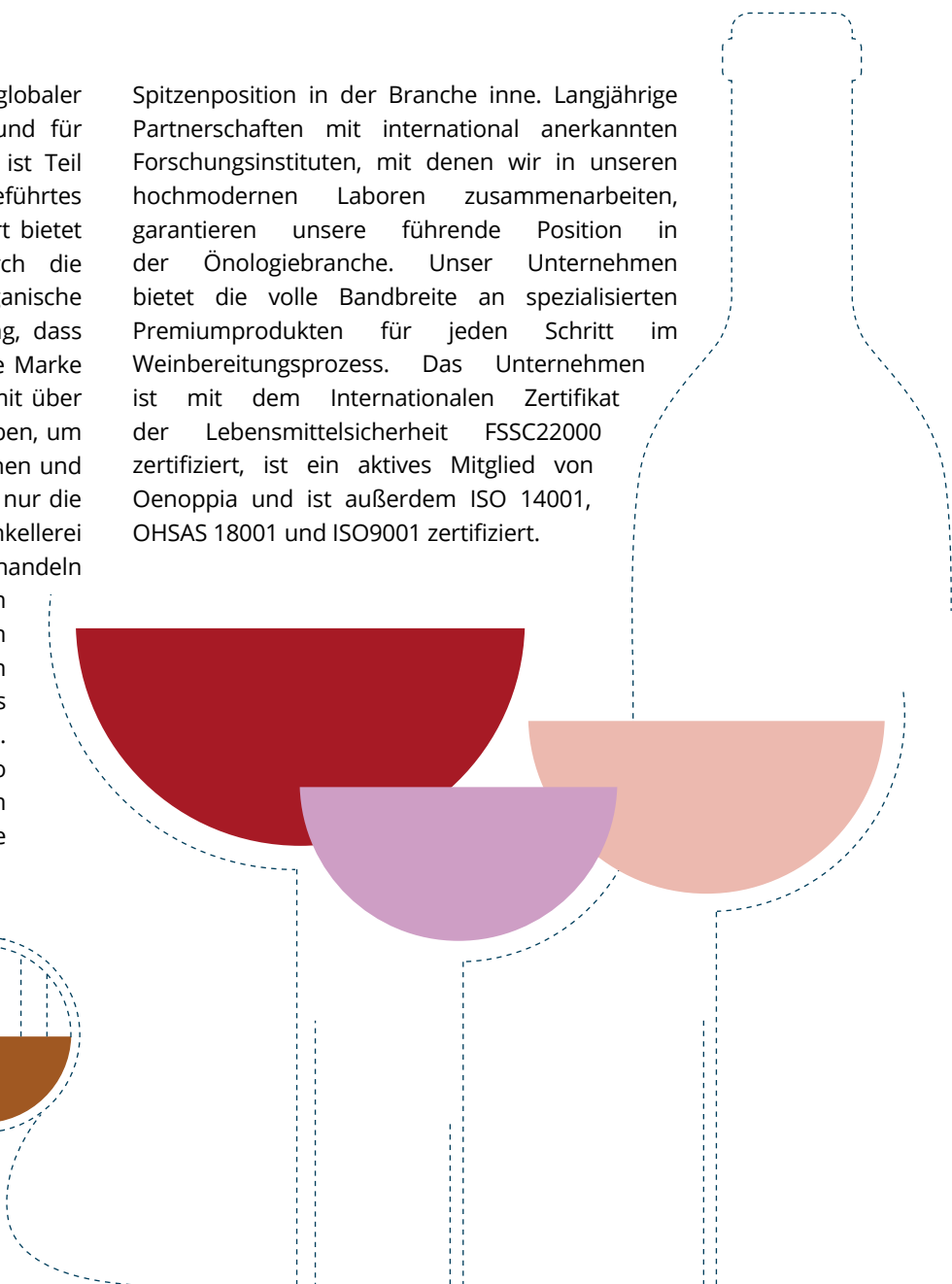
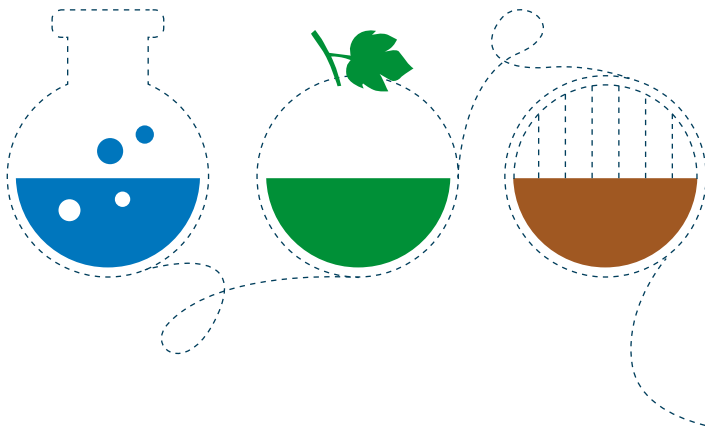
INHALTSVERZEICHNIS

	ENZYME	5
	HEFENÄHRSTOFFE	9
	HEFEN	12
	TANNINE	19
	POLYSACCHARIDE	26
	BIOLOGISCHER SÄUREABBAU	30
	HOLZALTERNATIVEN	33
	OXYGENIERUNG	38
	KLÄRUNGS- UND SCHÖNUNGSMITTEL	40
	STABILISIERUNGSMITTEL	45
	SCHWEFELUNGSMITTEL	50
	PRODUKTE FÜR SCHAUMWEINBEREITUNG	52

ÜBER UNS

Gegründet im Jahr 2003 hat sich Enartis als globaler Marktführer für Produkte zur Weinherstellung und für die fachliche Kundenbetreuung etabliert. Enartis ist Teil der Esseco Gruppe, ein in vierter Generation geführtes Familienunternehmen. Seit fast einem Jahrhundert bietet Esseco Innovation und Branchenführung durch die Entwicklung von wichtigen Produkten für die anorganische Chemie und Önologie. Wir sind der Überzeugung, dass Innovation eine Disziplin ist und kein Klischee. Die Marke Enartis ist stolz darauf, dauerhafte Beziehungen mit über 10.000 Herstellern in 50 Ländern aufgebaut zu haben, um Weingüter und Winzer mit einzigartigen Innovationen und Fachkenntnis zu versorgen. Unser Ziel ist es, nicht nur die Qualität der Weine, sondern auch die Effizienz der Weinkellerei zu verbessern. Wirklich großartige Unternehmen behandeln ihre Mitarbeiter genauso gut wie ihre Kunden. In Enartis arbeitet ein Team von leidenschaftlichen und engagierten Mitarbeitern mit Weinbauern auf fünf Kontinenten zusammen, um önologisches und weinbautechnisches Wissen zu vermitteln. Enartis investiert jährlich über 2 Millionen Euro in Forschung und Entwicklung und hat durch innovative Produkte und technische Betreuung eine

Spitzenposition in der Branche inne. Langjährige Partnerschaften mit international anerkannten Forschungsinstituten, mit denen wir in unseren hochmodernen Laboren zusammenarbeiten, garantieren unsere führende Position in der Önologiebranche. Unser Unternehmen bietet die volle Bandbreite an spezialisierten Premiumprodukten für jeden Schritt im Weinbereitungsprozess. Das Unternehmen ist mit dem Internationalen Zertifikat der Lebensmittelsicherheit FSSC22000 zertifiziert, ist ein aktives Mitglied von Oenoppia und ist außerdem ISO 14001, OHSAS 18001 und ISO 9001 zertifiziert.



Dank unserer Kenntnisse über individuelle enzymatische Aktivitäten und der praktischen Erfahrungen von Winzern entwickelte Enartis die EnartisZym Produktlinie, die aus einer Reihe von enzymatischen Präparaten besteht. Das Ziel ist die Erzielung der maximalen Wirksamkeit bei klassischen und modernen kellerwirtschaftlichen Vorgehensweisen.

ENZYME

enartis

Mostklärung

EnartisZym RS

EnartisZym RS (rapide Klärung) hat starke pektolytische und hemizellulase Aktivitäten, um einen schnellen Pektinabbau und eine problemlose Klärung, auch bei problematischen Sorten wie Muskateller oder Sauvignon blanc, zu gewährleisten. EnartisZym RS ist besonders geeignet für Moste mit hohem Pektingehalt, welcher durch mechanische Belastung des Traubenmaterials oder durch hohe Temperaturen während der Ernte entsteht. Die Anwendung kann nicht nur die Klärfähigkeit aber auch die Filtrierbarkeit des Weines signifikant verbessern.

Anwendung: Klärung von problematischen Mosten; Verbesserung der Klärfähigkeit und der Filtrierbarkeit

Dosierung: 1-3 mL/hL im Most; 2-5 mL/hL im Wein

Verpackung: 1 kg – 25 kg

EnartisZym RS(P)

Ein gereinigtes und hochkonzentriertes pektolytisches Enzym in mikrogranulierter Form. Die starke pektolytische Aktivität ergänzt mit Hemizellulase Nebenwirkung ermöglicht die Hydrolyse von unterschiedlichen Arten vom Pektin, die die Klärung bei manchen Sorten, bzw. Mosten sehr erschweren. Durch den vollständigen Abbau der Pektine wird der Entschleimungsstrub kompakter, dadurch wird die Ausbeute des klaren Mostes höher und die Mostklärung effizienter. Trotz ungünstigen Bedingungen, wie niedriger pH-Wert oder niedrige Temperatur, bleibt die Wirksamkeit des Enzyms hoch.

Anwendung: Mostklärung

Dosierung: 0,5-3 g/hL

Verpackung: 100 g

EnartisZym RS₄F

EnartisZym RS₄F (rapide Klärung für Flotation) ist ein flüssiges Präparat mit spezifischer Zusammensetzung von Enzymaktivitäten, die besonders für die Flotation maßgeschneidert wurde. EnartisZym RS₄F baut Pektin bei einem breiten Temperaturspektrum (8-40°C) sehr schnell ab, beschleunigt die Mostklärung und spart damit Zeit und Kühlkosten.

Anwendung: Flotation

Dosierung: 1-3 mL/hL

Verpackung: 1 kg – 25 kg

Mazeration von weißen Trauben

EnartisZym Arom MP

Mikrogranuliertes Enzympräparat zur Mazeration von weißen und roten Trauben. Die sekundären Enzymaktivitäten (Hemizellulase, Protease) schließen Zellen und Gewebegerüst auch in der Traubenschale auf, so werden nicht nur die Aromapräkursor aus der Vakuole, sondern auch die, die an festen Zellstrukturen gebunden sind, freigesetzt. Die behandelten Weine zeichnen sich durch ein attraktives Aromaprofil aus, welches von intensiven Fruchtaromen mit Komplexität und Persistenz geprägt ist. Darüber hinaus trägt die Protease-Aktivität zu der Eiweißstabilität und der Reduktion des Bentonitbedarfs bei.

Anwendung: Mazeration bei weißen und roten Trauben; Produktion von fruchtbetonten Weinen; Verbesserung der Eiweißstabilität

Dosierung: 20-40 g/t

Verpackung: 250 g – 1 kg

EnartisZym Extra

Flüssiges, pektolytisches Enzympräparat mit Zellulase und Hemizellulase Seitenaktivitäten, speziell geeignet zur Mazeration von weißen Trauben. Der intensive Abbau der Zellwände und der Gewebestruktur der Traube erhöht die Extraktion von Aromapräkursoren, verbessert die Pressbarkeit und auch die Klärfähigkeit des Mostes. Mit höheren Dosierungen kann die Maischestandzeit und auch das Pressprogramm deutlich verkürzt und Kühl-, bzw. Lagerkapazitäten effektiver und wirtschaftlicher ausgenutzt werden. Bei optimalen Bedingungen und mit angemessener Dosierung kann auf den Einsatz von weiteren Klärenzyme verzichtet werden.

Anwendung: Mazeration von weißen Trauben

Dosierung: 20-50 mL/t

Verpackung: 1 kg – 25 kg

Mazeration von roten Trauben

EnartisZym Color Plus

Mikrogranuliertes Enzym zur Mazeration von roten Trauben. EnartisZym Color Plus ist bei der Extraktion und vor allem bei der Stabilisierung von Farbverbindungen wirksam. Die spezifische Zusammensetzung der sekundären Aktivitäten (Zellulase, Hemizellulase) ermöglicht einen gezielten und rapiden Zellaufschluss, wodurch die Extraktion der Anthocyane und der Tannine, die diese Farbpigmente stabilisieren und in Lösung halten, erhöht und beschleunigt wird. Eine weitere sekundäre Enzymaktivität, die Proteasen, helfen Proteine abzubauen, die Tannine und Farbkomplexe ausfällen. Die Anwendung vom EnartisZym Color Plus erhöht die Struktur des Weines, der sich auch mit intensiverer und stabilerer Farbe auszeichnet.

Anwendung: Extraktion und Stabilisierung von Farbstoffen bei roten Trauben

Dosierung: 20-40 g/t

Verpackung: 250 g – 1 kg

EnartisZym T-Red

Dieses flüssige Enzym hat eine optimale Wirkung um 55°C, welche Eigenschaft bei der Maischeerhitzung ein besonderer Vorteil ist und hilft die Extraktion und die Erhaltung der Farbe und der Struktur gebenden Substanzen bei Weinen produziert mit dieser extensiven Technologie. Da die angewendete Hitze ein Großteil der nativen Enzyme denaturiert, EnartisZym T-Red übernimmt die Aufgabe des gesamten Pektinabbaus, und damit signifikant erhöht die Klärfähigkeit und die Filtrierbarkeit des Weines.

Anwendung: Maischeerhitzung

Dosierung: 20-60 mL/t

Verpackung: 1 kg

Weitere Anwendungen

EnartisZym Élevage

EnartisZym Élevage ist ein pulverförmiges, pektolytisches Enzym mit einer spezifischen Seitenaktivität: Beta-Glucanase. Diese beschleunigt den Aufschluss der Hefezelle und erhöht den Mannoproteingehalt der Weine. Mannoproteine leisten einen wichtigen Beitrag zur Stabilität von zahlreichen Substanzen wie etwa Farbe, Aroma, Weinstein, Eiweiß; aber sie beeinflussen auch das sensorische Profil des Weines, indem sie die Empfindung von Samtigkeit, Schmelze erhöhen und mehr Volumen bringen. EnartisZym Élevage ist auch wirksam bei der Verbesserung von Filtrierbarkeit von, aus Botrytis befallenen Trauben bereiteten Weinen.

Anwendung: Beschleunigung der Freisetzung von Mannoproteinen während Feinhefeleragerung; Verbesserung der Filtrierbarkeit

Dosierung: 2-5 g/hL

Verpackung: 250 g

EnartisZym Rivela

Pulverförmiges Enzympräparat zur Maximierung des aromatischen Ausdrucks. Die spezifische Enzymaktivität von EnartisZym Rivela ist die Beta-Glucosidase, welche die Fähigkeit hat, geruchslose und damit neutrale Aromakomponente von den tragenden Substanzen wie Glucose abzuspalten. Die so freigesetzten Aromen werden flüchtig und somit olfaktorisch wahrnehmbar. Das Aromapotentail des behandelten Weines kann somit ausgeschöpft und der Sortencharakter verstärkt werden. EnartisZym Rivela kann bereits während der Maischestandzeit, wo es durch die pektolytische und hemizellulase Aktivitäten auch die Pressbarkeit und Klärung verbessert; oder erst im Ausbau zur Freisetzung von gebundenen Aromen eingesetzt werden.

Anwendung: Freisetzung von sortentypischen Aromen

Dosierung: 10-30 g/t während der Mazeration; 3-4 g/hL im Most oder Wein

Verpackung: 100 g

	Klärung / Kalte Absetzung	Klärung von problematischen Mosten	Flotation	Mazeration weißer Trauben	Rosé	Mazeration blauer Trauben	Farbstabilisierung	Maischeerhitzung	Aromafreisetzung	Batonnage	Verbesserung der Filtrierbarkeit	Botrytis befallene Trauben	Form	Dosierungen	Einheiten	
Arom MP	▲			▲▲▲	▲▲▲						▲		Mikrogranulat	20-40 g/t	0,25 kg	1 kg
Color Plus					▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲			▲▲		Mikrogranulat	20-40 g/t	0,25 kg	1 kg
Élevage										▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	Mikrogranulat	2-5 g/hL	0,25 kg	
Extra	▲▲			▲▲▲	▲						▲		Flüssig	20-50 mL/hL	1 kg	25 kg
Rivela	▲▲			▲▲					▲▲▲		▲		Mikrogranulat	3-4 g/hL	0,1 kg	
RS	▲▲▲	▲▲▲	▲▲		▲▲						▲▲		Flüssig	1-3 mL/hL	1 kg	25 kg
RS(P)	▲▲▲	▲▲▲	▲▲		▲▲						▲		Mikrogranulat	0.5-3 g/hL	0,1 kg	
RS _F	▲▲		▲▲▲		▲▲						▲		Flüssig	1-3 mL/hL	1 kg	25 kg
T-Red							▲▲	▲▲▲			▲▲		Flüssig	20-60 mL/t	1 kg	

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER ÖNOLOGISCHE ENZYME

WARUM SOLLTE MAN ÖNOLOGISCHE ENZYME ANWENDEN?

Enzyme sind essenziell zur Verbesserung der Pressbarkeit, Klärung, Flotation, Filtrierbarkeit, Aroma- und Polyphenolextraktion, sowie zur Verstärkung der Aromaintensität und des Mundgefühls. Manche tragen zur Eiweiß- und Farbstabilität bei.

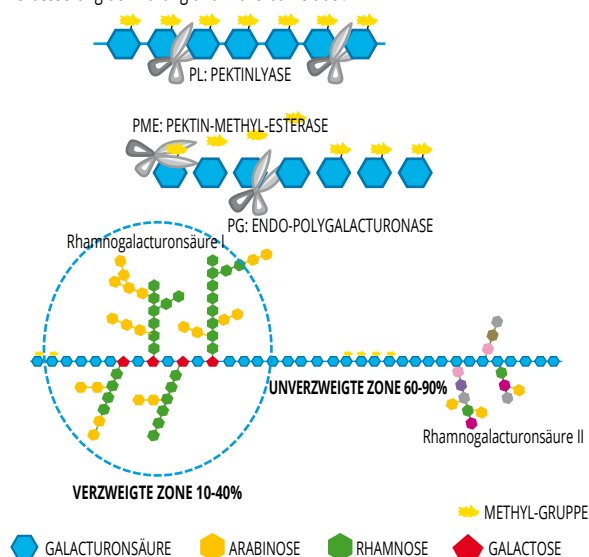
WOHER STAMMEN DIE ENZYME?

Önologische Enzyme werden aus unterschiedlichen Pilzarten, wie Aspergillus, Rhizopus und Trichoderma gewonnen, eine Ausnahme bildet Lysozym, welches aus Eiklar gewonnen wird.

WARUM GIBT ES SO VIELE PEKTOLYTISCHE ENZYMPRÄPARATE?

Pektolytische Enzympräparate bestehen aus Enzymaktivitäten (Abb. 1.), die die Homogalacturonsäure-Kette abbauen, und aus welcher, die andere Teile des Pektins, wie Rhamnogalacturonsäure I, II und ihre Seitenketten angreifen. Das Gleichgewicht dieser Enzymaktivitäten bestimmt die Leistung des Enzympräparates.

- Pektinylasen (PL) schneiden zufällig in die Pektinkette hinein und produzieren somit mittelgroße Polymere. Diese Aktivität fördert einen schnellen Pektinabbau und eine schnelle Viskositätsreduktion.
- Polygalacturonasen (PG) trennen ausschließlich unveresterte Galacturonsäure-Einheiten.
- Pektin-Methyl-Esterasen (PME) entestern Galacturonsäuren, somit ermöglichen die Aktivität von PG
- Rhamnogalacturonasen, Arabinasen und Galactanasen bauen verzweigte Pektinteile ab. Diese Aktivitäten sind besonders wichtig bei problematischen Mosten und tragen zur Verbesserung der Klärung und Filtrierbarkeit bei.



WELCHE UNTERSCHIEDE GIBT ES ZWISCHEN PULVERFÖRMIGEN UND FLÜSSIGEN ENZYMPRÄPARATEN?

Pulverförmige Enzyme sind einfach zu lagern, haben eine lange Haltbarkeit, das Kontaminations-Risiko ist limitiert und enthalten keine Konservierungsmittel. Flüssige Enzyme haben eine einfache Anwendbarkeit und Dosierbarkeit, aber erfordern kühle Lagerung, haben eine kürzere Haltbarkeit, und nach dem Öffnen ist eine mikrobiologische Kontamination eher möglich.

WIE LANGE NACH DER REHYDRIERUNG BEHALTEN PULVERFÖRMIGE/GRANULIERTE ENZYME IHRE AKTIVITÄT?

Rehydrierte Enzyme sollten innerhalb weniger Stunden verbraucht werden.

WIE BEEINFLUSST DIE TEMPERATUR DIE ENZYMAKTIVITÄT?

Die meisten Enzyme werden bei Temperaturen über 60°C denaturiert und unter 5°C inaktiviert. Die theoretisch optimalste Temperatur für önologische Enzyme liegt um 40°C.

BEEINTRÄCHTIGT SO₂ DIE ENZYMAKTIVITÄT?

Nicht einmal 2.000 mg/L SO₂ beeinträchtigt die enzymatische Aktivität von u.a. EnartisZym RS (Abb. 2.). Enzyme und SO₂ dürfen in einer Arbeitsphase (z.B.: Rebellen) eingesetzt werden, aber sequenziell: 2/3 der Schwefelmenge gleich am Anfang, kurz danach das Enzym, am Ende den Rest des Schwefels.

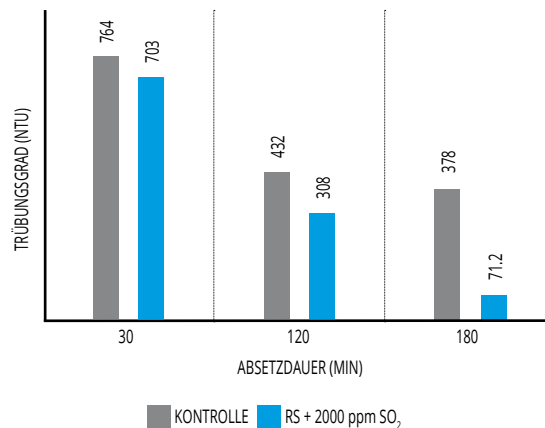


Abb. 2.: Einfluss von SO₂-Zusatz auf die Wirkung von EnartisZym RS.

INWIEWEIT BEEINTRÄCHTIGEN TANNINE UND BENTONIT DIE ENZYMAKTIVITÄT?

Offensichtlich, der Einsatz von Bentonit bzw. Tannin hat keinen signifikanten Einfluss auf die Klärfähigkeit von EnartisZym RS (Abb. 3.). Wir empfehlen die Einsätze von Tanninen und Bentonit trotzdem erst 30 Minuten nach der Zugabe und vollständiger Beimischung des Enzyms.

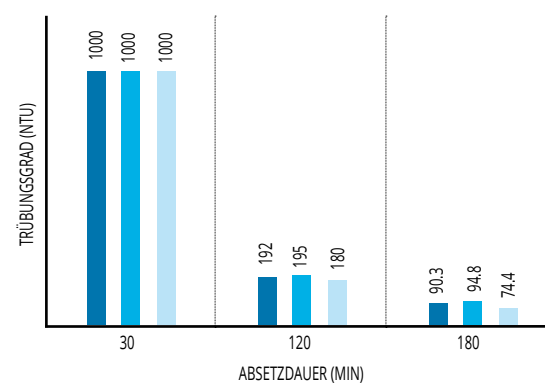


Abb. 3.: Einfluss von Tanninen und Bentonite auf die Wirkung von EnartisZym RS

WIE KANN MAN DIE RICHTIGE ENZYMDOSIERUNG BESTIMMEN?

Die Dosierung ist von dem erwünschten Effekt, der Wirkungsdauer, der Temperatur und den Hemmungsfaktoren abhängig. Nicht optimale Bedingungen können durch Erhöhung der Dosierung kompensiert werden.

Das Verständnis der Ernährungsbedürfnisse der Hefe ist von grundlegender Bedeutung, um eine erfolgreiche alkoholische Gärung durchzuführen und um Gärstörungen zu vermeiden. Das richtige Nährstoffmanagement ermöglicht nicht nur eine regelmäßige und vollständige Gärung, sondern verbessert die sensorische Qualität. Enartis verfügt über eine breite Palette von Nährstoffen, welche für viele verschiedenen Bedingungen und Ziele eine Lösung bieten.

HEFENÄHRSTOFFE

enartis

Nutriform Arom Plus

Ein Nährstoff und organischer Gärungshilfsstoff, bestehend aus Hefeautolysate mit einem erhöhten Gehalt an freien Aminosäuren und Thiamin. Nutriform Arom Plus reichert den Most hauptsächlich mit Aminosäuren mit verzweigten Ketten an, welche die Hefe zur Bildung von Estern und anderen aromatisch aktiven Verbindungen verwerten kann. Wenn es mit einem Hefestamm, welcher über die notwendige Stoffwechselwege verfügt, kombiniert wird, Nutriform Arom Plus trägt zur Aromaintensität und -komplexität signifikant bei. Es stellt auch Überlebefaktoren bereit, die die Vitalität der Hefe verbessern und eine erfolgreiche Gärung gewährleisten.

Anwendung: Verstärkung der Bildung von Gärungsaromen

Dosierung: 15-30 g/hL

Verpackung: 1 kg – 10 kg

Nutriform Energy

Nutriform Energy liefert die gleichen Aminosäuren, Spurenelemente und Mineralsalze, die in der Hefezelle natürlich vorkommen, und, die von ihr benötigt werden. In den frühen Phasen der Gärung, wenn äußere Bedingungen wie erhöhter Ethanolgehalt, Sauerstoffmangel und Kohlensäure den Stoffwechsel und das Nährstoffwahlvermögen der Hefe nicht beeinträchtigt haben, ist die Zugabe von Nährstoffen und Vitaminen von großer Bedeutung, und zeichnet sich durch hohe Wirksamkeit aus. Darum empfehlen wir den Einsatz von Nutriform Energy während der Rehydrierung der Hefe. Aufgrund seiner ernährungsphysiologischen und energetischen Beiträge verkürzt Nutriform Energy die Angärphase, verhindert die Bildung von Schwefelwasserstoff und Essigsäure und erhöht die Produktion von Glycerin und Polysacchariden.

Anwendung: Komplexe, rein organische Hefeernährung; Vorbeugung von Gärstörungen

Dosierung: 10-30 g/hL

Verpackung: 1 kg – 10 kg

Nutriform Special

Komplexer Nährstoff mit anorganischem Stickstoff, Thiamin und inaktivierter Hefe. Diese Zusammensetzung hilft, um die Gärung zu erleichtern und Gärstörungen aufgrund biochemischer Ursachen zu verhindern. Mit der Bereitstellung von entsprechenden Mengen an YAN, Vitaminen und Mineralsalzen sorgt Nutriform Special dafür, dass die Hefe ein angenehmes Aroma sowie dementsprechend geringe Mengen an Sulfide und anderen unerwünschten Verbindungen bildet.

Anwendung: geringe Stickstoffwerte; sehr blanker Most

Dosierung: 30-50 g/hL

Verpackung: 1 kg – 10 kg

Nutriform Vit

Mit Ammoniumsulfat, Diammoniumphosphat und Thiamin liefert Nutriform Vit der Hefe sofort verfügbaren Stickstoff und garantiert so eine konsistente Gärung.

Anwendung: Basisstickstoffernährung

Dosierung: 10-30 g/hL

Verpackung: 1 kg – 20 kg

Nutriform Vit Flo

Eine Mischung aus Diammoniumphosphat (DAP) und Thiamin, die die einfachsten und mit am wenigsten Energieaufwand aufnehmbaren und trotzdem essenziellen Hefenährstoffe liefert.

Anwendung: Basisstickstoffernährung

Dosierung: 10-30 g/hL

Verpackung: 1 kg – 20 kg

Nutriform Advance

Alkohol und hohe Temperaturen sind die Hauptursachen einer Gärstörung, weil sie für die Auflösung der Hefezellmembran verantwortlich sind, wodurch die Hefe die Kontrolle über den Stoffwechsel zwischen dem Zellinnern und dem Medium (Wein) verliert. Als Konsequenz kann keinen Zucker mehr verwerten, damit keine Energie gewinnen und stirbt ab. Die Zugabe von Nutriform Advance beim 1/3 der Gärung hilft der Hefe die Zellmembran zu stabilisieren und die Kontrolle zu aufrechterhalten. Die Zusammensetzung von Nutriform Advance bestehend aus inaktivierter Hefe, Diammoniumphosphat und Zellulose erhöht die Alkoholtoleranz der Hefe, entgiftet den Wein und verhindert die Bildung von reduktiven Noten.

Anwendung: Vorbeugung von Gärstörungen wegen hohem Alkoholgehalt und hoher Gärtemperatur

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 1 kg – 10 kg

Nutriform No Stop

Inaktivierte Hefe reich an Sterole und langkettige Fettsäuren. Der Einsatz von Nutriform No Stop wird ab Hälfte der Gärung empfohlen, um die Hefemembranintegrität zu erhalten und somit Gärungsanomalien zu verhindern und zu korrigieren. Bei einer Gärstockung kann die Behandlung die Hefe zu einem Neustart bringen und es kann auf eine erneute Beimpfung verzichtet werden.

Anwendung: Vorbeugung und Behandlung von Gärstockungen

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 1 kg

Nutriform Gradual Release

Diese Mischung aus DAP und Tannin ist in einem speziellen Beutel enthalten, welcher seinen Inhalt während der Gärung kontinuierlich auslöst. Nutriform Gradual Release wird bereits bevor der Befüllung des Gärtanks eingesetzt, aber wird erst nach der exponentieller Wachstumsphase der Hefe Stickstoff freisetzen. Beim Einsatz von Nutriform Graduale Release kann man auf die gestaffelte Nährstoffzugabe verzichten. Seine Formulierung garantiert eine vollständige Gärung und die Vermeidung von Entstehung reduktivem Charakter. Auch für die Gärung im Druckbehälter empfohlen.

Anwendung: Hefeernährung und Vermeidung von Entstehung reduktivem Charakter; zweite Gärung im Drucktank

Dosierung: 1 kg Beutel für 50-100 hL; 5 kg Beutel für 250-500 hL

Verpackung: 1 kg – 5 kg

Nutriferm Revelarom

Spezieller Hefenährstoff für die zweite Gärung. Es versorgt die Hefe mit den notwendigen Elementen für die Ernährung und gewährleistet auch unter schwierigen Bedingungen eine regelmäßige Gärung ohne Auftreten von Fehlparomen und Schwefelverbindungen.

Anwendung: Hefernährung während der zweiten Gärung; Vorbeugung von Reduktionen

Dosierung: 5-15 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisGreen Nutriente



Gärungshilfsstoff aus biozertifizierten Heferinden, produziert in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung [Reg. (EC) Nr. 834/2007 und Reg. (EC) Nr. 889/2008]. Es hilft in Hefestoffwechsel, indem es die Hefezelle mit Spurenelementen stärkt, CO₂ freisetzt und Toxine, die während der Gärung produziert werden, absorbiert.

Anwendung: Gärungshilfsstoff

Dosierung: 10-40 g/hL

Verpackung: 1 kg

ENARTIS NÄHRSTOFFE UND GÄRHILFSSTOFFE: DIE WICHTIGSTEN EIGENSCHAFTEN

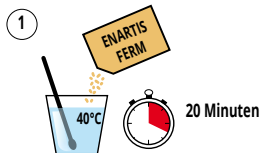
	NUTRIFERM AROM PLUS	NUTRIFERM ENERGY	NUTRIFERM SPECIAL	NUTRIFERM VIT	NUTRIFERM VIT FLO	NUTRIFERM ADVANCE	NUTRIFERM GRADUAL RELEASE	ENARTISGREEN NUTRIENTE	NUTRIFERM REVELAROM	NUTRIFERM NO STOP
Anwendung	Bereitstellung von Präkursoren zur Synthese von Gärungsaromen	Verstärkung der Gärkapazität der Hefe	Ausgeglichene und komplexe Ernährung	Anorganische Stickstoff-Versorgung	Anorganische Stickstoff-Versorgung	Sicherung einer sauberen und vollständigen Gärung	Sicherung einer sauberen und vollständigen Gärung	Entgiftung	Sicherung einer sauberen und vollständigen zweiten Gärung	Vorbeugung und Behandlung von Gärstörungen
Aminosäuren	★★★★★	★★★★	★★							
Anorganischer Stickstoff			★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★		★★★	
Aromapräkursoren	★★★★★	★★★	●							●
Sterole und Fettsäuren	★★★	★★★★	★★			★★★			★★★	★★★★★
Mineralstoffe	★★★	★★★	★★			★★			★★	★★
Vitamine	★★★	★★★★	★★	●	●	★★			★★	★★★
Tannine							●			
Sulfate	Nein	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
Adsorptive Wirkung	★★★★	★★★★	★★★			★★★		★★★★★		★★★★★
Einsatzzeitpunkt	Bei Beimpfung	Bei Beimpfung	Bei Beimpfung	Bei Beimpfung oder 24 Stunden nach der Zugabe von organischer Stickstoffquelle	Bei Beimpfung oder 24 Stunden nach der Zugabe von organischer Stickstoffquelle	Bei 1/3 der Gärung	In den Gärtank, bevor der Befüllung mit dem Most	Jederzeit während der Gärung, bei Gärstörungen	Bei zweiter Gärung	Nach der Hälfte der Gärung und bei Gärstörungen
Dosierungen	15-30 g/hL	10-30 g/hL	30-50 g/hL	10-30 g/hL	10-30 g/hL	20-40 g/hL	20 g/hL	10-40 g/hL	10 g/hL	20-40 g/hL
Maximale Dosierung in EU	40 g/hL	40 g/hL	60 g/hL	30 g/hL	30 g/hL	250 g/hL	110 g/hL	40 g/hL	60 g/hL	k.A.
Eignung für Bioweine in EU	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	"Bio zertifiziert"	Ja	Ja

Die wichtigste Anforderung die Winzer an Hefen stellen, ist eine stabile, saubere und vollständige alkoholische Gärung, denn diese ist eine der wichtigsten Grundlagen der Qualitätsweinbereitung. Das Verständnis der mikrobiellen Eigenschaften und die praktischen Erfahrungen - die Enartis über viele Jahre gesammelt hat - haben uns geholfen, die Marktbedürfnisse zu verstehen und diese durch gezielte Applikation und Empfehlung zu befriedigen.

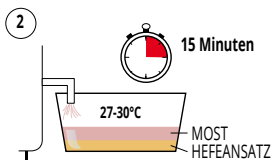
HEFEN

enartis

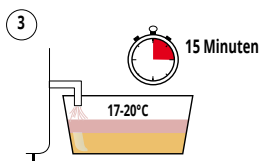
HEFEREHYDRIERUNGS-PROTOKOLL



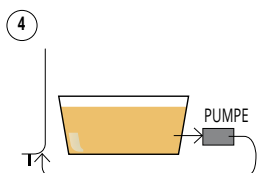
Rehydrierung von 20-40 g/hL Trockenreinzuchthefer in 10-facher, chlorfreiem Wasser mit einer Temperatur von 35-40°C. Sanft rühren, um Klumpen aufzulösen. 10-20 Minuten warten.



Zugabe vom Most zum Hefeansatz, um die Temperatur zu reduzieren (in einem Schritt nicht mehr als $\Delta 10^\circ\text{C}$). Dieser Schritt hilft der Hefe zur Temperatur des Mostes zu akklimatisieren. 15 Minuten stehen lassen.



Schritt 2 wiederholen, bis der Temperaturunterschied zwischen dem Hefeansatz und dem Most weniger als 10°C wird.



Hefeansatz zusetzen – am besten während dem Abstich des Mostes vom Entschleimungstrub.

Weißweihen

EnartisFerm Aroma White

Bewahrt den Sortencharakter und ergänzt ihn mit Gärungsaromen. Bei niedrigeren Vergärungstemperaturen ($15-17^\circ\text{C}$) erhebt Zitrusaromen und Mineralität, bei wärmeren Gärungen ($18-21^\circ\text{C}$) produziert intensive Aromen von weißen und tropischen Früchten. EnartisFerm Aroma White produziert besonders fruchtige, Esterbetonte Weine und ist hauptsächlich für Burgunder-Sorten, moderne Grüner Veltliner und Rosés empfohlen.

Anwendung: fruchtige, tropisch-betonte Weine reich an Sekundäraromen; Burgunder-Sorten, Grüner Veltliner, Rosés

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm ES123

Diese Hefe ist eine Mischung aus zwei Stämmen, die sehr positive synergetische Merkmale aufweisen. Der erste Stamm produziert frische Aromen von grünem Apfel, reifer Birne und weißen Blüten; der Andere leitet die Gärung rasch ein und besitzt eine höhere Alkoholtoleranz, so gewährleistet eine relativ schnelle und vollständige Gärung. Die Weine zeichnen sich durch besonders frühe Trinkreife aus, deswegen wird EnartisFerm ES123 für Jungweine, aber wegen dem Aromaprofil auch für fruchtige Welschrieslinge empfohlen.

Anwendung: frische Jungweine, Welschriesling

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm ES181

Unter besonders reduktiven Bedingungen und bei niedriger Vergärungstemperatur bringt die Hefe EnartisFerm ES181 die beste Leistung aus unserem Portfolio. Diese Strategie wird oft angewendet, um die Sorten- bzw. Herkunftstypizität zu bewahren diese durch Gärungsaromen nicht zu überdecken, und um die Säurestruktur zu erhalten. Genau dafür ist EnartisFerm ES181 besonders gut geeignet. Außerdem erhöht die intensive Beta-Lyase Enzymaktivität die Komplexität bei allen Sorten und setzt Thiole bei typischen Sorten wie Sauvignon blanc und Riesling effektiv frei.

Anwendung: reduktive Verarbeitung und kalte Vergärung; Sortentypische Weine aus reifen Trauben; Sauvignon blanc und Riesling

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm Q9

Dieser Stamm wurde in Friaul aus Sauvignon blanc Trauben isoliert. Über die intensive Thiol-freisetzende Eigenschaft (insbesondere Holunder-Blüten Aromen) hinaus, synthetisiert EnartisFerm Q9 auch außergewöhnlich viel und intensive Gärungsaromen. Das besondere Merkmal dieser Hefe ist aber die Erhebung von Mineralität und Feuerstein-Aromatik, die die Weine mit einzigartiger Eleganz und Komplexität anreichert.

Anwendung: Thiol- und Mineralität-betonte Weine; Sauvignon blanc, Grüner Veltliner, Riesling

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm Q Citrus

Produziert ausgesprochen intensive, charakteristisch Zitrus-betonte Weine. EnartisFerm Q Citrus schöpft das Aromapotential jeder Sorte aus, indem sie Thiole, Nor-Isoprenoide und Terpene freisetzt, bzw. fruchtige und blumige Gärungsaromen (Ester) bildet. Sortencharakter kann elegant ergänzt werden, aber bei höherer Vergärungstemperatur und mit entsprechender Ernährung kann er auch überdeckt werden. Dank der ausgeprägten Eigenschaften dieser Hefe ist die Reproduzierbarkeit des Aromaprofils über Jahrgänge hoch.

Anwendung: intensive, charakteristische Weine; Jungweine, Müller-Thurgau, Grüner Veltliner, Burgunder-Sorten.

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm ES Floral

Diese Hefe ist eine Mischung aus zwei unterschiedliche aber synergetisch wirkenden Hefestämme. Die intensive Terpen-freisetzende Eigenschaft des primären Hefestammes werden mit Gärstärke und Widerstandsfähigkeit von dem sekundären Stamm ergänzt. EnartisFerm ES Floral ist damit ein zuverlässiger Fermenter, die intensiv blumige Weine produziert. Durch niedrigere Vergärungstemperaturen (16°C) kann die Bildung von üppigem und zu parfümiertem Duft verhindert werden.

Anwendung: frische und leichte Weine mit blumigen Noten und Muskatcharakter; Muskat-Sorten, Rosés

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm Top Essence

Diese Hefe hat ausgeglichene Enzymaktivitäten und zuverlässige Gärungseigenschaften. Ist nicht anspruchsvoll, produziert sortentypische Weine mit doch intensiver Nase und Gleichgewicht am Gaumen.

Anwendung: Standardhefe für klassische Weißweine mit eher später erwünschter Trinkreife; Weinviertel DAC.

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm Vintage White

Die wichtigste Eigenschaft dieser Hefe ist die erhöhte Bildung und Freisetzung von Mannoproteinen während der Gärung und der Feinhefelagerung. Gärt eher langsam und ruhig, deswegen ist für Fassgärungen sehr gut geeignet. Das Aromaprofil ist reich, tief und sortentypisch, am Gaumen wirkt der Wein breit und voluminös.

Anwendung: Erhebung der Sortentypizität; Verbesserung der Stabilität; Erhöhung des Volumens und des Lagerungspotentials; Fassgärung und - Ausbau; Lagenweine

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm VQ10

Produziert sehr vielschichtige und facettenreiche Weine, die in der Nase sortentypisch aber doch intensiv und komplex sind und am Gaumen sich strukturiert, geradlinig aber doch geschmeidig zeigen.

Anwendung: Erhebung der Sortentypizität, Lagenweine mit eher kälterer Vergärung

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

Rotweinhefen

EnartisFerm D20

EnartisFerm D20 wurde von Enartis aus der besten Cabernet Sauvignon-Lage vom DAOU-Berg in der Adelaida-Appellation von Paso Robles/Kalifornien isoliert. Das Ziel war die Selektion einer Hefe, deren optimale Gärtemperatur über 30°C liegt, um große Mengen an Polyphenole und Anthocyane zu extrahieren, dadurch die Farbdichte und -stabilität zu erhöhen und um Methoxypyrazine abzubauen. Das sensorische Profil der vergorenen Weine ist trotz hoher Temperatur frisch-fruchtig und würzig mit süßen, polymerisierten Tanninen am Gaumen.



Anwendung: dichte, konzentrierte Rotweine; hohe Vergärungstemperatur; Bordeaux-Sorten, Zweigelt

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm ES401

Standardrotweinhefe, die gärstark ist, Ester-betonte, frisch-fruchtige und sortentypische Rotweine produziert und in der Lage ist, einen Teil der Äpfelsäure (etwa 25%) während der Gärung zu veratmen.

Anwendung: junge und leichte Rotweine; Zweigelt, Blauer Portugieser

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg – 10 kg

EnartisFerm ES454

Die beste Hefe für reifes und sauberes Traubenmaterial zur Produktion von komplexen, eleganten Lagenweinen mit straffer Struktur, großem Potential und langer Reifekapazität im Fass und in der Flasche.

Anwendung: Rotweine für lange Reife und spätere Abfüllung; Bordeaux-Sorten, Lagenweine

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm ES488

Produziert charakteristisch würzige und kräftige Rotweine mit beständigen dunkel-fruchtigen (Brombeere) und floralen (Veilchen) Aromen und eher straffer Gerbstoffstruktur, die nach einem mittel-langen Ausbau die optimale Trinkreife erreichen. Mit der richtigen Applikation kann EnartisFerm ES488 unreife, grüne und vegetative Aromakomponenten auch bei relativ niedrigen Vergärungstemperaturen umwandeln.

Anwendung: würzige Rotweine; gegen vegetativen Charakter; Blaufränkisch und Bordeaux-Sorten.

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm Q5

Produziert moderne, frucht-betonte aber komplexe Rotweine, bestimmt für eher frühere Abfüllung, da die fruchtigen Ester während längerer Lagerung (über 12-15 Monate) in eher fehlerhaft, flüchtig wirkende Acetate umgewandelt werden. EnartisFerm Q5 erhebt den Ausdruck vom sortentypischen Charakter durch die Freisetzung von primärfruchtigen Nor-Isoprenoiden aber produziert aus den nativen oder gezielt eingesetzten Aminosäuren auch einen hohen Gehalt an Ester und höherer Alkohole. Das typische Aromaprofil besteht aus Noten von roten Früchten wie Erdbeere, Himbeere, schwarze Kirsche und Blumen wie Veilchen und Rose.

Anwendung: Ausdrucksvolle, moderne Rotweine für früheren Konsum; Zweigelt, Sankt Laurent, Merlot

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm Q7

Alkoholtoleranter Hefestamm besonders geeignet für heiße und trockene Jahrgänge und für Sorten bzw. Lagen, die eine Tendenz zur Überreife zeigen. EnartisFerm Q7 verwandelt und maskiert gekochten, überreifen Noten und bildet ein Aromaprofil mit frischen Früchten wie Heidelbeere, Zwetschke und Gewürze. Die Weine eignen sich für einen mittellangen (12-18 Monate) Ausbau.

Anwendung: heiße und trockene Jahrgänge; Maskierung von überreifem Charakter; Zweigelt, Sankt Laurent, Rösler

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm Red Fruit

Unkomplizierte, fruchtbetonte, geradlinige Rosés und Rotweine, die sich durch intensive Aromatik - dank der Esterbildung -, und mittel-langen, runden Abgang - wegen der erhöhten Produktion von Glycerol und Polysacchariden -, auszeichnen.

Anwendung: fruchtige und runde Rosés und junge Rotweine; Merlot, Dornfelder, Blaufränkisch

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg – 10 kg

EnartisFerm Vintage Red

Produziert samtige, runde und voluminöse Rotweine mit erhöhter Farbstabilität, konservativ sortentypischem Charakter und langem Lagerungspotential. EnartisFerm Vintage Red hat eine relativ lange Angärphase und eine moderate Gärgeschwindigkeit, deswegen eignet sich für längere Mazerationen und Maischestandzeiten. Die Gärtemperatur kann zwischen 18 bis 35°C bestimmt werden. Die Weine sind nach der Gärung oft sehr verschlossen und brauchen eine längere Ausbauphase möglicherweise unter kontrollierter Sauerstoffzufuhr.

Anwendung: traditionelle, sortentypische Rotweine; Vergärung in Bottiche bzw. Holzgärstände

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm VQ51

Unser klassisches Bordeaux-Isolat für Bereitung von typischen, komplexen und kräftigen Rotweinen aus Sorten wie Cabernet, Merlot und Syrah. Die robuste Gerbstoffstruktur dieser Sorten wird durch erhöhter Glycerin- und Mannoprotein-Freisetzung abgerundet, und gleichzeitig die Stabilität erhöht.

Anwendung: komplexe und runde Rotweine; Bordeaux-Sorten

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm VQ Assmanshausen

Unser erfolgreichster und charakteristischster Pinot Noir Hefestamm, welcher auch aus dieser Sorte isoliert wurde. Durch die lange Angärphase bekommen natürlichen nicht-Saccharomyzeten mehr Spielraum und können zu Komplexität und Würzigkeit des Weines signifikant beitragen. Der lange Gärverlauf, und die damit verbundene Maischestandzeit erhöht die Struktur und maximalisiert die Stabilisierung der sensiblen Farbe. Aufgrund seiner außergewöhnlichen Eigenschaften ist EnartisFerm VQ Assmanshausen auch für anderen Sorten wie Sankt Laurent, Blaufränkisch, Syrah aber auch weiße Sorten wie Gewürztraminer oder Riesling eine gute Wahl.

Anwendung: elegante, würzige und komplexe Weine mit langer Gärung und vorgesehen für längere Lagerung.

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm WS

Dieser Hefestamm wurde bei dem kalifornischen Weingut Williams Selyem aus der Sorte Zinfandel isoliert, und ist einer der robustesten Hefestämme in unserem Portfolio. Er ist sehr gut geeignet für ein breites Spektrum von Rotweinsorten und -typen – insbesondere Pinot Noir, Sankt Laurent und Blaufränkisch-, für hohe Mostgradationen aber auch für die Behebung von Gärstockungen. EnartisFerm WS respektiert Sorten- und Terroir-Charaktere, steigert den Ausdruck von Frucht und Gewürzen und trägt gleichzeitig mit sanfter Tanninextraktion zur hervorragenden Komplexität und Struktur bei. Er ist besonders empfehlenswert für Weine mit hohem potenziellen Alkoholgehalt und langer Lagerung.

Anwendung: hoher Alkoholgehalt, universell, Gärstockungen

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

Universelle Hefen

EnartisFerm AMR-1

Dank der Isolierung aus getrockneten Trauben, vorgesehen für die Produktion von Amarone hat EnartisFerm AMR-1 eine sehr hohe Alkoholtoleranz, und eignet sich besonders für die Vergärung von Süßweinen und Spätlesen mit klarem, eleganten Aromaprofil, welches die Sorten- und Herkunftstypizität widerspiegelt. Die Gärungskinetik wird durch schwierige Bedingungen wie hoher osmotischer Druck, hoher Ethanolgehalt, niedriger pH-Wert und niedrige Temperatur nicht beeinträchtigt. Während der Feinhefelagerung setzt große Mengen an Mannoproteinen frei, welche Verbindungen das Mundgefühl und die Farbstabilität verbessern. Die optimale Gärtemperatur liegt relativ niedrig, zwischen 12 und 16°C.

Anwendung: hohe Gradation; kalte Gärung; Süßweine und Spätlesen.

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm Bio



Ein biozertifizierter Hefestamm der Gattung *Saccharomyces cerevisiae*, welcher in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung [Reg. (EC) Nr. 834/2007 und Reg. (EC) Nr. 889/2008] produziert wurde, deswegen enthält auch kein Sorbitanmonostearat (E491). Eignet sich zur Vinifizierung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen, um den Sorten- und Herkunftscharakter durch klare Aromen zu erheben.

Anwendung: Bioweine

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm EZFerm 44

Dieser Hefestamm kombiniert hohe Alkoholtoleranz (17,5%), Gärstärke und minimalen Nährstoffbedarf mit starker Fähigkeit zum Fructose-Stoffwechsel. Eignet sich nicht nur für Gärstockungen aber generell für Weine mit hohem potenziellen Alkohol.

Anwendung: Behebung von Gärstockungen

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm Perlage

Grundsätzlich wurde dieser Hefestamm für die zweite Gärung selektioniert, eignet sich aber auch für die primäre Gärung von Sektgrundweinen und auch Stillweinen, da die Eleganz, klare Aromatik, die Erhebung der sorten- und herkunftstypischen Merkmale, weiter die Toleranz gegen hohe Zucker- und Alkoholgehalte, niedrigen pH-Wert und die Eignung für Kaltgärungen sind Faktoren, die viele Winzer anfordern.

Anwendung: Sektgrundweine; sortentypische Weine; tank- und flaschenvergorene Schaumweine

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm TOP 15

Eine kräftige Hefe mit hohen Widerstandsfähigkeiten und geringen Bedarfe, die eine regelmäßige und vollständige Gärung gewährleistet und unkomplizierte, geradlinige und sortentypische Weine produziert.

Anwendung: universeller Einsatz; sortentypische Weine; Grund- und Schaumweine; hohe Gradation

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

DIE HAUPTEIGENSCHAFTEN VON ENARTIS HEFE

	TEMPERATUR	ANGÄRPHASE	GÄRGESCHWINDIGKEIT	ALKOHOLTOLERANZ	KILLER FACTOR	VERTRÄGLICHKEIT MIT BSA	STICKSTOFFBEDARF	SAUERSTOFFBEDARF	AROMATISCHES PROFIL	WEISS	ROT	ROSE	SCHAUMWEIN
AMR-1 <i>S. cerevisiae</i>	10-25°C	Kurz	Schnell	18%	Neutral	Neutral	Durchschnittlich	Gering	G	▲	●		
Aroma White <i>S. cerevisiae</i>	15-24°C	Mittel-lang	Durchschnittlich	15%	Killer	Neutral	Hoch	Durchschnittlich	G - S	▲			
Bio <i>S. cerevisiae</i>	15-28°C	Mittel-lang	Durchschnittlich	14%	Neutral	Neutral	Durchschnittlich	Gering	N	▲	●	●	
D20 <i>S. cerevisiae</i>	18-38°C	Kurz	Schnell	17%	Neutral	Neutral	Durchschnittlich	Durchschnittlich	G		●	●	
ES Floral <i>S. cerevisiae x S. bayanus</i>	10-25°C	Mittel-lang	Durchschnittlich	15%	Neutral	Neutral	Durchschnittlich	Durchschnittlich	G	▲	●	●	
ES123 <i>S. cerevisiae x bayanus</i>	15-25°C	Kurz	Durchschnittlich	15%	Killer	Gering	Hoch	Durchschnittlich	G	▲			●
ES181 <i>S. cerevisiae</i>	10-20°C	Kurz	Schnell	16,5%	Killer	Gering	Gering	Durchschnittlich-Gering	G - S	▲		●	●
ES401 <i>S. cerevisiae</i>	15-30°C	Mittel-lang	Durchschnittlich	15%	Neutral	Hoch	Durchschnittlich	Durchschnittlich	G		●	●	
ES454 <i>S. cerevisiae</i>	18-30°C	Kurz	Durchschnittlich	16%	Sensibel	Hoch	Durchschnittlich	Durchschnittlich	S		●		
ES488 <i>S. cerevisiae</i>	15-28°C	Kurz	Durchschnittlich-Langsam	16%	Killer	Hoch	Hoch	Hoch	G - S		●		
EZFerm 44 <i>S. bayanus</i>	15-30°C	Kurz	Durchschnittlich	17,5%	Neutral	Neutral	Gering	Gering	N	▲	●	●	
Perlage <i>S. bayanus</i>	10-30°C	Kurz	Schnell	17%	Killer	Gering	Gering	Gering	S	▲		●	●
Perlage DOCG <i>S. bayanus</i>	10-20°C	Kurz	Schnell	16%	Killer	Gering	Gering	Gering	G - S				●
Perlage Fruity <i>S. bayanus</i>	14-20°C	Kurz	Durchschnittlich	15%	Killer	Neutral	Durchschnittlich	Gering	G				●
Q Citrus <i>S. cerevisiae</i>	10-20°C	Kurz	Schnell	15%	Neutral	Gering	Durchschnittlich	Durchschnittlich	G	▲		●	
Q5 <i>S. cerevisiae</i>	15-32°C	Mittel-lang	Durchschnittlich	16%	Neutral	Neutral	Durchschnittlich	Hoch	G - S		●		
Q7 <i>S. cerevisiae</i>	16-30°C	Mittel-lang	Durchschnittlich-Langsam	16,5%	Neutral	Neutral	Durchschnittlich	Durchschnittlich	G		●		
Q9 <i>S. cerevisiae</i>	14-20°C	Kurz	Schnell	14,5%	Neutral	Neutral	Durchschnittlich-Hoch	Durchschnittlich	G - S	▲		●	
Red Fruit <i>S. cerevisiae</i>	14-34°C	Kurz	Schnell	16%	Killer	Neutral	Hoch	Hoch	G		●	●	
TOP ESSENCE <i>S. cerevisiae</i>	15-25°C	Kurz	Durchschnittlich	15%	Killer	Gering	Durchschnittlich	Durchschnittlich	G	▲			
TOP 15 <i>S. bayanus</i>	10-28°C	Kurz	Schnell	17%	Killer	Neutral	Gering	Gering	S	▲	●	●	●
Vintage Red <i>S. cerevisiae</i>	18-32°C	Kurz	Durchschnittlich	16%	Neutral	Hoch	Durchschnittlich	Durchschnittlich-Hoch	S		●		
Vintage White <i>S. bayanus</i>	14-24°C	Kurz	Durchschnittlich	15,5%	Killer	Hoch	Hoch	Durchschnittlich-Hoch	S	▲			
VQ Assmanshausen <i>S. cerevisiae x S. kudriavzevii</i>	20-30°C	Lang	Langsam	15%	Neutral	Hoch	Durchschnittlich	Gering	S	▲	●		
VQ10 <i>S. bayanus</i>	10-25°C	Lang	Durchschnittlich-Schnell	17%	Killer	Neutral	Gering	Gering	S	▲		●	
VQ51 <i>S. cerevisiae</i>	20-30°C	Lang	Durchschnittlich	16%	Sensibel	Hoch	Durchschnittlich	Durchschnittlich-Hoch	S		●		
WS <i>S. cerevisiae</i>	16-30°C	Mittel-lang	Durchschnittlich-Schnell	18%	Neutral	Neutral	Gering	Gering	S	▲		●	

G = erhöhte Bildung von Gärungsaromen

S = Erhebung der Sortentypizität

N = Neutral

EMPFEHLUNG ZUR GÄRSTOCKUNG

Der Erfolg einer erneuten Angärung von steckengebliebenen Weinen ist von drei kritischen Faktoren abhängig:

- > Bestimmung des Gärstockungsgrundes
- > Angemessene Behandlung
- > Richtige Akklimationisierung der Hefe

1 - DIAGNOSE - SOBALD WIE MÖGLICH

Schauen Sie die Aufzeichnungen und die Gärungskurve der betroffenen Charge an, untersuchen Sie die Parameter des Weines, konsultieren Sie mit Ihrem Enartis-Berater. Treffen Sie keine Entscheidung bevor der wahrscheinliche Grund der Gärstockung nicht bekannt ist.

2 - BEHANDLUNG - 24 H STUNDEN BEVOR RESTART

1. Abpressen / Abstechen
2. Wenn die Parameter (pH, Alkohol, Zucker, flüchtige Säure) nicht optimal sind – korrigieren oder verschneiden
3. Eliminierung von unerwünschten Mikroben mit 15 g/hL EnartisStab Micro M
4. Nach 24 h abstechen und 20 g/hL Nutriferm No Stop zusetzen

3 - HEFEANSATZ - VORBEREITUNG UND AKKLIMATISIERUNG

Schritt 1: Vorbereitung des Grundweines

Tipp: bereiten Sie einen sterilisierten Tank mit dem erforderlichen Volumen vor.

- > 2,5% (des Gesamtvolumens – Gvol.) steckengebliebener Wein

- > das gleiche Volumen an Wasser

- > 10 g/hL (gerechnet auf Gvol.) Nutriferm Energy

- > Restzuckergehalt ca. auf 50 g/hL einstellen

- > Temperatur zwischen 20-23°C halten

Schritt 2: Rehydrierung der Hefe

- 30 g/hL (gerechnet auf Gvol.) EnartisFerm EZFerm 44 rehydrieren in 10-facher, chlorfreiem Wasser mit einer Temperatur von 35-40°C. 20 Minuten stehen lassen.

Schritt 3: Akklimationisierung der Hefe

- Zugabe der rehydrierten Hefe (Schritt 2.) zur Mischung (Schritt 1.) – Beobachtung von Restzucker/Dichte und Temperatur
- Wenn die Hälfte des Restzuckers vergoren ist, Zugabe von 20% Gvol. Wein zum bereits gärenden Teil + 5 g/hL Nutriferm Advance gerechnet auf Gvol.
- Wenn sich der Restzuckergehalt wieder halbiert hat, erneute Zugabe von 20% Gvol. Wein – kein Nutriferm Advance mehr!
- Bei erneuter Halbierung des Restzuckergehaltes: Zugabe der restlichen Menge an steckengebliebenen Wein

Warum Nutriferm No Stop?

Nutriferm No Stop füllt die Lücken des Hefezellmembrans und ermöglicht eine bessere Permeabilitäts-Kontrolle. Außerdem absorbiert mittel-kurzkettige Fettsäuren und Pestizidrückstände, die die Gärung hemmen können.

Warum Nutriferm Energy?

Der Nährstoffgehalt eines steckengebliebenen Weines ist nicht ausreichend für Hefezellwachstum. Komplexe Hefeernährung verbessert die Hefeaktivität und erleichtert die Akklimationisierung zu schwierigen Bedingungen. Nutriferm Energy bereitstellt essenzielle Elemente für die Hefebildung.

Warum EnartisFerm EZFerm 44?

Sie ist eine fructophile und gärstarke Hefe mit niedrigem Nährstoffbedarf. Sie verfügt über eine starke Durchsetzungsfähigkeit und hat hohe Toleranz gegen Alkohol und flüchtige Säure.

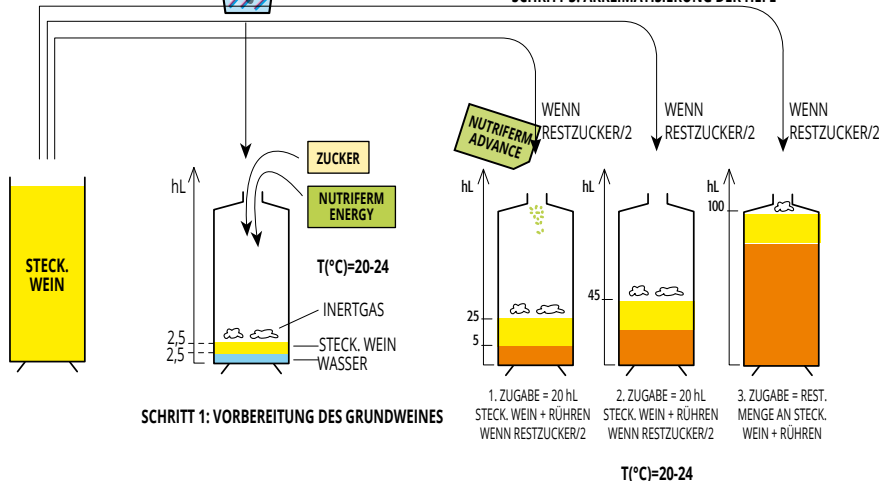
BEISPIEL FÜR 100 hL

PRODUKT	MENGE (kg)
EnartisStab Micro M	1,5
Nutriferm No Stop	2
EnartisFerm EZFerm 44	3
Nutriferm Energy	1
Nutriferm Advance	0,5

SCHRITT 2: REHYDRIERUNG DER HEFE



SCHRITT 3: AKKLIMATISIERUNG DER HEFE



Viele Weine profitieren von der Zugabe von Tanninen, sofern die Behandlung mit dem bestgeeigneten Produkt, der angemessenen Dosierung und zum richtigen Zeitpunkt erfolgt. Tannin ist nicht gleich Tannin. Es gibt unterschiedliche Ursprünge und Eigenschaften, die sehr variierenden Ergebnisse hervorbringen können. In Verbindung mit den führenden Forschungszentren untersucht Enartis seit vielen Jahren exogene Tannine und deren Wirkung. Diese Studien haben uns ermöglicht, ein umfassendes Sortiment von hochwertigen Tanninen für die Weinbereitung auszuwählen und zu produzieren.

TANNINE

enartis

Tannine für Weißweinbereitung

EnartisTan Arom

Eine Mischung von Tannin und Hefeautolysate, die für die Behandlung von weißen Mosten formuliert wurde. Die hydrolysierbaren Tannine mit hohem Molekulargewicht sind besonders reaktiv mit Proteinen, so tragen sie zur Eiweißstabilität bei. Die inaktivierte Hefe reichert den Most mit Aminosäuren-Komplexe an, die antioxidative Wirkung besitzen und als Thiol-Präkursoren dienen.

Anwendung: Antioxidationsschutz; Eiweißstabilisierung; Einsatz während dem Pressen oder der Klärung

Dosierung: 5-10 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Citrus

Mischung aus Gallotannin und aus Zitronenholz gewonnenen, kondensierten Tannine. Durch die aromaschonende Extraktion werden die Präkursoren aus dem Holz erhalten, welche dann mithilfe der Beta-Glucosidase-Enzymaktivität der Hefe (EnartisFerm Aroma White, Q Citrus und Top Essence) freigesetzt werden und somit die Aromaintensität (Zitrus) und -komplexität (weiße Blüten) des Weines erhöhen.

Anwendung: Verstärkung von fruchtigen und blumigen Aromen; Einsatz während der Gärung

Dosierung: 5-15 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Max Nature

Kondensierte Tannine in spezieller Zusammensetzung, um die Klarheit und Intensität des Aromas von Weiß- und Roséweinen zu verbessern, indem die reduktiven und vegetativen Aromaverbindungen gebunden und die fruchtigen und blumigen Düfte in Vordergrund gestellt werden. Am Gaumen erhöht EnartisTan Max Nature das Mundgefühl und die Süße.

Anwendung: Bindung von reduktiven Noten; Maskierung von vegetativen Tönen

Dosierung: 3-15 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Elegance

Hauptsächlich aus Traubenschalen extrahierte kondensierte Tannine. EnartisTan Elegance verfügt über eine intensive antioxidative Aktivität und strukturgebende Wirkung, welche Eigenschaften zu Erhaltung und Intensivierung des fruchtigen Charakters und der jugendlichen Farbe von Weiß- und Roséweinen beiträgt. Die beste Einbindung und Wirkung können beim Einsatz während der Gärung oder der Feinhefelagerung erzielt werden.

Anwendung: Strukturierung und Verstärkung und Erhaltung von fruchtigen Aromen

Dosierung: 5-10 g/hL während der Gärung; 3-10 g/hL im Wein

Verpackung: 1 kg

Tannine für Rotweinbereitung

EnartisTan Color

Eine Mischung von Tannin und inaktiverter Hefe, die für Schutz und Stabilisierung der Farbe und der Aromastoffe von Rotweinen formuliert wurde. Die Traubenkerntannin-Fraktion des Produktes kondensiert Anthocyane, die dann zusammen eine stabile, vibrierende und jugendliche Farbe bilden. Die inaktivierte Hefe reichert den Most mit Aminosäuren-Komplexe an, die antioxidative Wirkung besitzen und als Thiol-Präkursoren dienen.

Anwendung: Schutz und Stabilisierung der Farbe; Umwandlung von vegetativen Tönen in Thiole; Einsatz beim Rebeln

Dosierung: 200-400 g/t

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Red Fruit

Die, hauptsächlich aus rote Früchte tragenden Hölzer gewonnene Proanthocyanidin-Tannine reichern den Most mit aromatischen Präkursoren an, die dann mithilfe der Beta-Glucosidase-Enzymaktivität der Hefe (EnartisFerm Red Fruit, Q5 und ES488) freigesetzt werden und somit die Aromaintensität (rote Beeren) und -komplexität (Würzigkeit) des Weines erhöhen. Die kondensierten Tannine tragen zur Farbstabilisierung bei.

Anwendung: Verstärkung der Aromabildung; Farbstabilisierung; Rosés und fruchtige Rotweine; Einsatz während der Gärung

Dosierung: 100-200 g/t

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Rouge

Mischung aus gallischen, ellagischen und kondensierten Tanninen in sofortlöslicher, mikrogranulierter Form. Beim Einsatz in den frühesten Phasen der Verarbeitung von roten Trauben schützt EnartisTan Rouge die Farb- und Aromastoffe bzw. die endogenen Tannine vor Oxidation und erhöht damit deren Potenzial.

Anwendung: Opfertannin; Antioxidationsschutz

Dosierung: 100-400 g/ton

Verpackung: 1 kg – 15 kg

EnartisTan V

EnartisTan V (Vinifizierung) ist ein hochreaktives, kondensiertes Tannin, welches speziell für die Farbstabilisierung von Rotweinen während der Gärung entwickelt wurde. Es wird aus nicht fermentierten Traubenkernen gewonnen, die eine hohe Konzentration an niedermolekularen Catechinen enthalten, welche schnell freie Anthocyane kondensieren und eine langfristig stabile Form der Farbe bilden.

Anwendung: langfristige Farbstabilisierung-Kondensation; Strukturierung

Dosierung: 100-300 g/t

Verpackung: 1 kg

EnartisTan XC

EnartisTan XC ist ein Tannin reich an Mono-Catechinen, die die Farbstabilität durch Co-Pigmentation bei jungen Rot- und Roséweinen sehr effektiv erhöhen. Die so entstandenen Farbkomplexe sind oxidationsbeständiger, löslicher im Most und Wein und stehen zu späteren Kondensationsreaktionen mit Traubentanninen zur Verfügung.

Anwendung: Farbstabilisierung durch Co-Pigmentation

Dosierung: 200-400 g/t bei der Maischegärung; 2-15 g/hL beim Rosé während der Gärung

Verpackung: 1 kg

Technische Tannine

EnartisTan Antibotrytis

Besteht aus hochreaktiven Tanninen, die die Oxidation und die Aktivität von oxidativen Enzymen, wie auch von Laccase, die durch *Botrytis cinerea* produziert wird, einschränken. Bei Kaltmazeration verhindert EnartisTan Antibotrytis auch langfristig Qualitätsverluste durch die Oxidation von Anthocyanen, und aromatische Verbindungen. Bei der Behandlung gesunder Trauben erhöht EnartisTan Antibotrytis die antioxidative Wirkung von SO₂.

Anwendung: Ausfällung von schädlichen Enzymen bei Botrytis befallenen Trauben; Antioxidationsschutz

Dosierung: 50-200 g/t auf die Trauben; 3-20 g/hL in Most; 2-10 g/hL in Wein

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Blanc

Reines Gallotannin mit hoher antioxidativer Aktivität. Wirkt mit SO₂ in Synergie, die antioxidative und antimikrobielle Wirkungen werden erhöht. EnartisTan Blanc kann bei allen Weintypen eingesetzt werden, da geruchlich neutral, und auch bei niedrigen Dosierungen sehr effektiv ist.

Anwendung: Antioxidationsschutz bei allen Weintypen; Stabilisierung des Redoxpotentials

Dosierung: 4-10 g/hL

Verpackung: 1 kg – 12,5 kg

EnartisTan Clar

Reines Kastanientannin mit hoher Reaktionsfähigkeit und klärender Wirkung. Bei der Verarbeitung von Rotweinen ermöglicht EnartisTan Clar die Erhaltung einer intensiveren Farbe und schützt die Struktur. Bei Weißweinen reduziert den Bentonitbedarf, indem es Proteine ausfällt. EnartisTan Clar wird auch für die Behandlung von reduktiven Weinen (Bindung von Mercaptanen), bzw. generell als Ersatz von Kieselsol bei Klärungen (wegen besserer Strukturhaltung) empfohlen.

Anwendung: Ausfällung von Enzymen und Proteinen; Klärung – Alternative vom Kieselsol; Bindung von reduktiven Noten

Dosierung: 4-10 g/hL

Verpackung: 1 kg – 12,5 kg

EnartisTan SLI

EnartisTan SLI wird aus ungerösteter amerikanischen Eiche durch ein einzigartiges Verfahren mit niedriger Extraktionstemperatur, gewonnen. Es zeigt eine außergewöhnliche Fähigkeit, Sauerstoff und Radikale zu binden, Chelate mit Metallen zu bilden und das Redoxpotential des Weines leicht zu reduzieren. Dank dieser Eigenschaften kann EnartisTan SLI in Synergie oder als Alternative zu SO₂ verwendet werden.

Anwendung: Antioxidationsschutz; Verlängerung des Lagerungspotentials; Bindung von reduktiven Noten

Dosierung: 0,5-2 g/hL als Antioxidans; 2-15 g/hL zur sensorischen Verbesserung

Verpackung: 0,5 kg

EnartisTan Last Touch

Eine Mischung aus Eichentannin und Traubenkern-tannin höchster Qualität und im perfekt balancierten Verhältnis. Die zweierlei Tannine erhöhen nicht nur die Harmonie und die Komplexität, sondern stabilisieren und balancieren auch das Redoxpotential: reduktive Weine machen auf, oxidative werden verschlossener.

Anwendung: Erhöhung der Komplexität bei allen Weintypen; Verbesserung der Harmonie am Gaumen

Dosierung: 0,5-5 g/hL

Verpackung: 1 kg

Eichentannine

EnartisTan Cœur De Chêne

Reines Ellagitannin gewonnen aus Eiche mit langer Lagerung im Freien und mittelstarker Röstung. Die Holzqualität entspricht die von den besten Barrique-Fässer, deswegen wird in erster Linie für im älteren Eichenfässer gereifte Weine empfohlen, um die bereits ausgelaugten Holzkomponente zu ersetzen. Erhöht die Struktur hervorragend aber doch elegant und bringt einen Hauch von Vanille und Gewürze in die Nase.

Anwendung: Ausbau in älteren Eichenfässern – Ersatz der bereits ausgelaugten Holzkomponenten; Strukturierung

Dosierung: 5-20 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Dark Chocolate

Sehr feines und hochqualitatives Holztannin aus französischer Eiche mit langer Lagerung im Freien und mittelstark-starker Röstung. EnartisTan Dark Chocolate veredelt die Aromatik mit zarten Noten von Schokolade, Kaffee und Gewürze, am Gaumen verbessert die Würze und Persistenz. Nach einem längeren Fassausbau kann die feinen Röstungsnoten intensivieren und auffrischen.

Anwendung: Feinabstimmung; Erhöhung der Süße; Auffrischung des Holztons bevor der Abfüllung

Dosierung: 0,5-5 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisTan Élevage

EnartisTan Élevage wird aus leicht gerösteter französischer Eiche gewonnen. Es behandelt und verhindert die Bildung von reduktiven Tönen sehr effektiv, darum wird der Einsatz am Ende der Gärung oder während der Feinhefelagerung empfohlen, möglicherweise mit leichter Sauerstoffzugabe. EnartisTan Élevage kann auch zur Erhöhung der Struktur, der aromatischen Komplexität und zur Vermittlung von eleganten Noten von Vanille, Karamell und Lakritz, eingesetzt werden.

Anwendung: Erhöhung der Süße; Bindung von reduktiven Noten; Verbesserung von Sensorik

Dosierung: 0,5-15 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Napa

Sehr feines und hochqualitatives Holztannin aus amerikanischer Eiche mit langer Lagerung im Freien und mittelstark-starker Röstung. EnartisTan Napa veredelt die Aromatik mit zarten Noten von Bourbon, Kokos, Kaffee und Kakao am Gaumen verbessert die Struktur und die Süße und mindert Bitterkeit und Adstringenz. Nach einem längeren Ausbau in amerikanischen Fässern kann die feinen Röstungsnoten intensivieren und auffrischen.

Anwendung: Feinabstimmung; Erhöhung der Süße; Auffrischung des amerikanischen Eichencharakters bevor der Abfüllung

Dosierung: 0,5-5 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisTan Toffee

Sehr feines und hochqualitatives Holztannin aus französischer Eiche mit langer Lagerung im Freien und mittelstark-starker Röstung. EnartisTan Toffee veredelt die Aromatik mit zarten Noten von Milchkaramell, Haselnuss und Röstmandel, am Gaumen verbessert die Struktur und die Süße. Nach einem längeren Fassausbau kann die feinen Röstungsnoten intensivieren und auffrischen.

Anwendung: Feinabstimmung; Erhöhung der Süße; Auffrischung des Holztons bevor der Abfüllung

Dosierung: 0,5-5 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisTan Vanilla

Sehr feines und hochqualitatives Holztannin aus französischer Eiche mit langer Lagerung im Freien und mittelstarker Röstung. EnartisTan Vanilla veredelt die Aromatik mit zarten Noten von Vanille, Kokos und Zimt, am Gaumen verbessert die Komplexität und Geschmeidigkeit. Nach einem längeren Fassausbau kann die feinen Röstungsnoten intensivieren und auffrischen.

Anwendung: Feinabstimmung; Erhöhung der Süße; Auffrischung des Holztons bevor der Abfüllung

Dosierung: 0,5-5 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

Traubentannine

EnartisTan E

Kondensiertes Tannin, welches hauptsächlich aus Mono-Catechinen besteht, die aus nicht fermentierten weißen Traubenkerne, durch Reinigungsprozesse gewonnen werden. Sehr wirksamer Farbstabilisator und wird ab Ende der Gärung in den frühen Phasen des Ausbaus, möglicherweise immer unter kontrollierten Sauerstoffzufuhr empfohlen.

Anwendung: Farbstabilisierung; Micro-Oxygenierung; Strukturierung

Dosierung: 3-15 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Fresh Fruit

Diese Mischung besteht aus Zitronenholz- und Schalentanninen weißer, nicht fermentierten Trauben, und verfügt über eine hervorragende antioxidative Kapazität. EnartisTan Fresh Fruit wird in den finalen Phasen des Ausbaus, bzw. bevor der Abfüllung empfohlen, um die Aromatik aufzufrischen und um leichte Alterungsnoten zu decken.

Anwendung: Auffrischung von fruchtigen und blumigen Aromen; Antioxidantenschutz; Verbesserung des Redoxpotentials; Weißweine und Rosés

Dosierung: 2-8 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Skin

Reines Schalentannin gewonnen aus reifen, nicht fermentierten weißen Trauben. EnartisTan Skin erhöht die Struktur und das Potential und verbessert das Mundgefühl, Samtigkeit und Balance in jeder Phase der Weinbereitung und bei allen Weintypen. Simuliert die positiven Einflüsse einer Maischestandzeit und maskiert oxidative, grüne und bittere Noten.

Anwendung: Verbesserung der sensorischen Klarheit; Erhöhung der Fülle und das Volumen in der Mitte des Geschmacks

Dosierung: 3-10 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Total Fruity

Eine Mischung aus Tanninen gewonnen aus frischen, weißen Traubenschalen und aus rote Früchte tragenden Hölzern. EnartisTan Total Fruity wird eher nach dem Ausbau empfohlen, um die frisch-fruchtige Aromatik und die Struktur aufzufrischen, bzw. um die Fülle und Süße zu erhöhen.

Anwendung: Auffrischung von rotfruchtigen Aromen; Erhöhung der Fülle und der Süße; Strukturierung von Rotweinen

Dosierung: 0,5-20 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Uva

Reines Kerntannin aus frischen und reifen Trauben, welches während der Produktion gezielt polymerisiert wird, um die sensorische Empfindung von Süße, Samtigkeit und Fülle zu erhöhen. Im Vergleich zu anderen Kerntanninen wie EnartisTan E oder EnartisTan V ist EnartisTan Uva weniger reaktiv mit der Farbe aber braucht auch deutlich kürzere Einbindungszeit und Reife als die Mono-Catechine. EnartisTan Uva ist ein der besten Werkzeuge, um Flaschenlagerungspotential zu verlängern.

Anwendung: Feinabstimmung des Redoxpotentials bevor der Abfüllung; Verlängerung des Abgangs am Gaumen

Dosierung: 3-10 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisTan Uvaspeed

EnartisTan Uvaspeed ist ein reines Traubenschalentannin, welches speziell für die Behandlung während der letzten Ausbauhase, bzw. bevor der Abfüllung entwickelt wurde. EnartisTan Uvaspeed sorgt sofort für intensive Fruchtnoten, straffere Struktur, mehr Klarheit und Geradlinigkeit sowie mehr Geschmeidigkeit und Ausdruck. Es hilft eckige Gerbstoffstruktur abzurunden und bittere Empfindungen zu verringern.

Anwendung: Verminderung von Adstringenz; Erhöhung des Ausdrucks und das Volumen in der Mitte des Geschmacks

Dosierung: 3-20 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

Unico Kollektion

Die Unico-Kollektion besteht aus einzigartigen Tanninen, die beispiellose Qualität und Reinheit aufweisen, und über außergewöhnliche sensorische Intensität, wobei mit drei völlig unterschiedlichen aromatischen Richtungen, verfügen. Der einzigartige Herstellungsprozess, der von Enartis entwickelt und patentiert wurde, ermöglicht es, Tannine mit überdurchschnittlichen Eigenschaften zu erhalten: intensive und ausgeprägte Aromen, hoher Tanningehalt und hoher Gehalt an Polysacchariden. Aufgrund ihrer intrinsischen Intensität sind die Zusatzraten im Vergleich zu üblichen önologischen Tanninen niedriger.

EnartisTan Unico #1

EnartisTan Unico #1 wird aus höchstqualitativer und speziell gerösteter Eiche gewonnen, die für ihr Aromareichtum ausgewählt wird. Aufgrund der niedrigen Temperatur und des niedrigen Drucks während des Produktionsprozesses werden die aromatischen Verbindungen im Endprodukt hochkonzentriert erhalten. EnartisTan Unico #1 hat die intensivste und feinste Vanillen- und Schokoladenaromatik, die man von einem Tannin erwarten kann. Außerdem trägt zum Körper und zur Süße sehr positiv bei, und kann sowohl bei Rot-, als auch bei Weißweinen erfolgreich eingesetzt werden.

Anwendung: Feinabstimmung; Erhöhung der Süße und aromatischen Komplexität

Dosierung: 1-5 g/hL

Verpackung: 250 g

EnartisTan Unico #2

Kondensiertes Tannin, gewonnen aus rote Früchte tragenden Hölzern. EnartisTan Unico #2 reichert dem Wein mit Noten von Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Pflaumen und Beeren im Allgemeinen an. Außerdem verstärkt die Empfindung von Süße und Fülle, und vermindert Adstringenz. Wird für Rot- und Roséweine empfohlen.

Anwendung: Erhöhung der Süße am Gaumen und Auffrischung der beerenfruchtigen Aromen

Dosierung: 2-15 g/hL

Verpackung: 250 g

EnartisTan Unico #3

EnartisTan Unico #3 besteht aus der Mischung kondensierten und hydrolisierbaren Tanninen, die aus verschiedenen, aromareichen Rohstoffen gewonnen werden. Durch den einzigartigen Herstellungsprozess werden die frischen Aromen erhalten, so kann EnartisTan Unico #3 mit niedrigsten Dosierungen Noten von Zitrusfrüchten, Minze, Eukalyptus und Blumennoten in Allgemeinen erhöhen. EnartisTan Unico #3 eignet sich besonders für die Behandlung von Weinen mit leicht oxidierten und überreifen Aromen.

Anwendung: Auffrischung der Aromatik; Maskierung von oxidativen Noten

Dosierung: 1-10 g/hL

Verpackung: 250 g

	FARB-STABILISIERUNG	ANTIOXIDATIVE WIRKUNG	ERHÖHUNG DER KLARHEIT	REAKTION MIT PROTEINE	STRUKTUR	ADSTRINGENZ	SAFTIGKEIT	AROMA	AROMAPROFIL
TANNINE FÜR VERARBEITUNG UND GÄRUNG									
Arom	▲▲	▲▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲▲	Ananas, Maracuja, Pomelo
Max Nature	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲	▲▲▲▲	▲	Kamille
Elegance	▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲	▲▲	Weißer Früchte und Blüten
Citrus	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲▲	Zitrusfrüchte, weiße Blüten
Color	▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲	Schwarze Johannisbeere, Gewürze
Red Fruit	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲▲	Erdbeere, Pflaume, Kirsche
Rouge	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	Holz, Gewürze
XC	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲	Holz
V	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	Trauben, frisches Obst
TECHNOLOGISCHE TANNINE									
Antibotrytis	▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲	Holunder, Holz
Blanc	▲	▲▲▲	▲	▲	▲▲	▲▲	▲	▲	Holunder
Clar	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲	Holz
Last Touch	▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Vanille, Kaffee, Karamell
SLI	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Holz
EICHTANNINE									
Cœur de Chêne	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	Vanille, Karamell, Gewürze
Dark Chocolate	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Kakao, geröstete Trockenfrüchte, Vanille
Élevage	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲	Vanille, Karamell, Lakritz
Napa	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Karamell, Kokos, Kaffee, Kakao
Toffee	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	Kaffee, Karamell, Geröstete Nüsse
Vanilla	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	Vanille, Kokosnuss, Süßrahm
TRAUBENTANNINE									
E	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	Trauben, frisches Obst
Fresh Fruit	▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Zitrone, Minze, frisches Obst
Skin	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	Trauben, Heu, Tee
Total Fruity	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Erdbeere, Pflaume, Kirsche
Uva	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	Weißer Früchte
Uvaspeed	▲▲	▲	▲	▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Trauben, Honig
UNICO PRODUKTREIHE									
Unico #1	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Vanille, Kakao, geröstetes Holz, Gewürze
Unico #2	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Rote Früchte, Beerenobst
Unico #3	▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Blumen, Zitrone, Minze

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER POLYPHENOLE UND IHRE BEDEUTUNG IN WEINBEREITUNG

UNTERSCHIEDLICHE KATEGORIEN VON POLYPHENOLEN

Trauben-Polyphenole:

- Nicht-Flavonoide: die wichtigsten nichtflavonoide phenolische Verbindungen in Trauben sind die Hydroxyzimtsäuren, welche bevorzugte Substrate von Polyphenol-Oxidasen sind, und sind meist als erste Verbindungen bei der Mostoxidation involviert.
- Flavonoide: eine der bedeutendsten Gattungen von phenolischen Verbindungen in Trauben, welche sich in der Schale und Kerne konzentrieren. Flavonoide schließen 3 Hauptgruppen ein: Tannine, Anthocyane und Flavonole.
 - Tannine sind komplexe Kombinationen von, in Schalen und Kerne vorhandenen Catechinen (auch Flavan-3-ols) – die richtige Beschreibung ist: kondensierte Tannine.
 - Anthocyane sind hauptsächlich in Traubenschalen vorhanden und sind die wichtigsten Quellen der Farbpigmente in Rotweine.
 - Flavonole sind bekannt als Co-Faktoren der Co-Pigmentation, also verfügen über Farbtintensivierungs/-stabilisierungs-Fähigkeit. Sind in der Schale vorhanden

Hydrolisierbare Tannine: Holzderivate, sind die oligomeren Formen der Gallus- oder Ellagsäuren. Abhängig von Zusammensetzung nennen wir sie Gallotannine oder Ellagitannine.

FARBSTABILISIERUNG IN ROTWEINE

Enartis entwickelt kontinuierlich Farbstabilisierungs-Strategien und -Technologien, um eine maximale Stabilität während der Mazeration zu erzielen. Farbstabilisierung muss so früh wie möglich bewältigt werden, angefangen im Weingarten. Die meisten Rotweinsorten haben mehr Anthocyane als Tannine, welches Verhältnis zum Farbverlust führen kann.

WEINBEREITUNGSPHASE	BESCHREIBUNG	ENARTIS PRODUKTE
ERNTE	Vorbeugung von Oxidation von Farb-/phenolischen Verbindungen	100-150 g/t AST
KALTMAZARATION	"Opfertannine" verstärken die antioxidative Wirkung von SO ₂ und schützen Traubentannine, indem sie mit Proteinen reagieren und sie ausfällen.	150-200 g/t EnartisTan Rouge oder EnartisTan Fermcolor
	Mazerationenzyme verbessern die Extraktion von Traubenschalentanninen, begünstigen die Anthocyane/Tannin-Reaktion und die Stabilisierung von Farbpigmenten. Die Protease-Aktivität reduziert die Reaktionsfähigkeit der Proteine mit Traubentanninen.	30 g/t EnartisZym Color Plus
GÄRANFANG	In erster Phase der alkoholischen Gärung werden die Anthocyane viel schneller als Tannine ausgelaugt. Um die Stabilisierung von Anthocyanen über Co-Pigmentation anzuregen, kann die Konzentration von Traubentanninen erhöht werden oder Mannoproteine eingesetzt werden.	Co-Pigmentation: 150 g/t EnartisTan XC
		Kondensation: 200 g/t EnartisTan Color oder EnartisTan V
		Kondensation und Co-Pigmentation: 250-400 g/t EnartisPro Tinto
Nach der Gärung, bevor BSA	In dieser Phase kann eine kurze Makro-Oxygenierung die Bildung von stabilen Farbverbindungen durch Kondensation zwischen freien Anthocyanen und Tannine über Acetaldehyd-Brücken verstärken.	10 g/hL EnartisTan Microfruit oder EnartisTan E

EIN BISSCHEN ÜBER DIE WEINFARBE...

die grundsätzliche Farbe eines Rotweines ist hauptsächlich von den, während der Mazeration gewonnenen Anthocyanen abhängig. In ihrer positiv geladenen Form sind sie hochreaktiv mit Nukleophile. In Anwesenheit von SO₂ und H₂O kann diese Reaktion zum Farbverlust führen. Die Stabilisierung von Farbpigmenten kann durch Co-Pigmentation, Kondensation oder Cycloaddition erfolgen.

Co-Pigmentation: es ist die Farbtintensivierung dank der Komplexbildung von Anthocyanen und Co-Faktoren wie Flavonole, Hydroxyzimtsäure bzw. Kolloide über schwache elektrostatische Bindungen. Die Co-Faktoren sollten eine möglichst flache Struktur haben, damit sich Anthocyane besser einlagern können, und somit stabil und löslich bleiben. Co-Pigmentation hat hyperchromische (höhere visuelle Dichte/Absorption) und bathochromische (Verschiebung der Wellenlänge – blau -> rot) Effekte, so kann es zur höheren Farbtintensität und dunklerer Farbe führen. Diese, in jungen Rotweinen wichtigen Moleküle sind als „halbstabile“ Pigmente betrachtet.

Kondensation: ergibt stabilere Pigmente. Diese können durch direkte Bindung zwischen Anthocyanen und Tannine oder im oxidativen Umfeld über Acetaldehyd-Brücken gebildet werden.

Cycloaddition: ist mit Hefemetaboliten verbunden und führt zu stabiler Form der Pigmente. Sie bestehen aus Cycloadditionen (aus ungesättigten Molekülen entsteht eine Ringform) zwischen Flavylum-Ionen und Verbindungen mit polymerisierten Doppelbindungen.

WIE WIRKT EIN OPFERTANNIN?

Wenn die Trauben gequetscht werden, Proteine werden freigesetzt, die dann mit Tanninen reagieren und sie ausfällen. Die ersten Tannine, die in Lösung gelingen und sich mit Proteinen niederschlagen sind Traubenschalentannine, die wertvollsten in Bezug auf Struktur und Mundgefühl des zukünftigen Weines. Gezielt eingesetzte Opfertannine fällen die Proteine aus, so schützen sie die nativen Traubenschalentannine.

WARUM IST CO-PIGMENTATION WICHTIG?

Co-Pigmentation schützt Pigmente vor Oxidation und reduziert Farbverluste in den frühen Phasen der Weinbereitung. Außerdem verbessert die Löslichkeit von Anthocyanen im Wein.

KANN ICH TANNINE BEI DER WEISSWEINBEREITUNG EINSETZEN?

Der Einsatz von Tanninen bei weißen Trauben und Mosten verbessert den Antioxidationschutz und die Klärung, hemmt Laccase (Botrytis) und unterbindet reduktive Fehlparamen.

Beim Einsatz im fertigen Wein, Tannine können zu Struktur, Balance und Redoxpotential beitragen.

Jeden Tag wird mehr über den Beitrag der Polysaccharide zur Stabilität und Qualität des Weines bekannt. Viele Winzer wenden Techniken wie Kaltmazeration und Feinhefelagerung an, und setzen Mazerationsenzyme ein, um den Gehalt an Polysacchariden für höhere sensorische Qualität und Stabilität zu erhöhen. Leider können Faktoren wie verfügbare Zeit und Lagerkapazität, Temperatur und die Erscheinung von Fehlverhalten aus dem Hefesatz diese Praktiken unmöglich oder kontraproduktiv machen. Enartis bietet zahlreiche Möglichkeiten, die während der Gärung (EnartisPro-Produktlinie) und dem Ausbau (Surli-Produktlinie) gezielt und kontrolliert eingesetzt werden können, um die Vorteile von Polysacchariden auszuschöpfen.

POLYSACCHARIDE

enartis

Polysaccharide für Verarbeitung und Gärung

EnartisPro Uno

Reines Heferindpräparat, welches beim Einsatz am Gäransatz, dank seinem hohen Gehalt an freien Mannoproteinen, schnell Anthocyane und Aromakomponente bindet, und diese vor Oxidation und Ausfall schützt. Die Behandlung von EnartisPro Uno resultiert in Weine mit stabilerer und frischer Farbe und Aromen, die sich am Gaumen voluminöser, persistenter und geschmeidiger wirken.

Anwendung: allgemeine Verbesserung der Stabilität von wichtigen Weinkomponenten bei allen Weintypen

Dosierung: 10-40 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisPro Blanco

Gärungszusatzstoff aus inaktivierter Hefe, reich an leicht löslichen Mannoproteinen und schwefelhaltigen Aminosäuren, die eine antioxidative Wirkung besitzen. Beim Einsatz am Anfang der Gärung oder sogar während der Mostklärung binden Mannoproteine freie Anthocyane und Aromen, außerdem verbessern die schwefelhaltigen Aminosäuren den Oxidationsschutz, indem sie Sauerstoff binden. Die schwefelhaltigen Aminosäuren dienen auch als Präkursoren zur Thiol-Produktion oder als Co-Faktoren zur Umwandlung von vegetativen Tönen in fruchtige Aromen – für diesen Zweck empfehlen wir mit den Hefen wie EnartisFerm ES181 (weiß) oder ES488 (rot) zu kombinieren.

Anwendung: Antioxidationsschutz; Umwandlung von vegetativen Tönen in Thiole; Verbesserung der Stabilität

Dosierung: 10-30 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisPro Tinto

Eine Mischung aus Heferinden reich an freien Mannoproteinen und aus Traubenkern- und Ellagitannine, die eine hohe Reaktionsfähigkeit mit Farbkomponente besitzen. EnartisPro Tinto ist dank seinem breiten Wirkungsspektrum das wirksamste Mittel zur langzeitigen Farbstabilisierung (Kondensation) bei großen Rotweinen oder Sorten mit niedrigem Farbpotential. Im Vergleich zu Farbstabilisierungsstrategien, die rein auf dem Einsatz von Tanninen beruhen, sind die Weine behandelt mit EnartisPro Tinto runder, geschmeidiger und ausgeglichener.

Anwendung: langfristige Farbstabilisierung bei farbschwachen Weinen; Erhöhung von Volumen und der Intensität von fruchtigen Aromen

Dosierung: 150-400 g/t

Verpackung: 1 kg

EnartisPro FT

EnartisPro FT ist eine Mischung aus PVI/PVP und inaktivierter Hefe, die reich an freien Mannoproteinen und schwefelhaltigen Aminosäuren ist. Aufgrund seiner hohen Bindekapazität mit Metallen wie Eisen und Kupfer, reduziert EnartisPro FT die Aktivität von Oxidasen wie Tyrosinase und Laccase. So sind die Weine reicher an primären Aromen, präsentieren sich durch eine glänzende Farbe und sind gegen Oxidation und Alterung widerstandsfähiger. EnartisPro FT ist besonders empfehlenswert für thiolhaltige und primärfruchtbetonte Weißweinsorten und Rosés.

Anwendung: Antioxidations- und Aromaschutz; Verlängerung des Potentials; Verbesserung der Aromastabilität; Einsatz zur Mostklärung oder beim Beimpfen

Dosierung: 30-50 g/hL

Verpackung: 1 kg – 10 kg

Polysaccharide für Ausbau und Abfüllung

Surli One

Ein enzymatisch behandeltes Heferindpräparat aus inaktivierter Hefe. Surli One kann als Alternative oder Ergänzung zur Feinhefelagerung eingesetzt werden, um den Beitrag zur Weinstein-, Aroma-, Farbe-, und Eiweißstabilität zu erhöhen. Außerdem bringt sich die Behandlung mit angemessener Dosierung und Applikation positive sensorische Vorteile, wie Verminderung der Adstringenz, Erhöhung des Volumens, der Komplexität und der Haltbarkeit. Optimale Behandlungsdauer beträgt 4-6 Wochen mit regelmäßigem Aufrühren.

Anwendung: Simulation einer Feinhefelagerung; Verbesserung der Stabilität

Dosierung: 20-50 g/hL

Verpackung: 2,5 kg

Surli Élevage

Heferinde mit einem hohen Gehalt an freien und sofort verfügbaren Mannoproteinen, die das Volumen, die Stabilität im Allgemeinen und das Potential des Weines durch eine kurze Behandlungszeit von 24-48 Stunden erhöhen. Außerdem kann Surli Élevage als feine Schöpfung bevor der Abfüllung eingesetzt werden, um die Sensorik klarer zu machen und die Fruchtigkeit und Frische zu erhöhen.

Anwendung: Hefeschöpfung bevor der Abfüllung; Verbesserung von Mundgefühl

Dosierung: 5-30 g/hL

Verpackung: 1 kg

Surli Vitis

Surli Vitis besteht aus Pflanzenpolysacchariden und Traubenschalentannin und ist im Wein vollständig löslich. Mit der empfohlenen Dosierung beeinträchtigt nicht die Filtrierbarkeit, und verbessert die organoleptische Qualität und Stabilität des Weines. Surli Vitis erhöht die Süße, den Ausdruck, die Struktur und vermindert die Empfindung von Bitterkeit und scharfe Säurestruktur. Außerdem erhöht es die antioxidativen Eigenschaften des Weines.

Anwendung: Feinabstimmung bevor der Abfüllung; Verbesserung des Ausdrucks und der Fruchtigkeit

Dosierung: 2-15 g/hL

Verpackung: 1 kg

Surli Velvet

Hefemannoprotein-Komplex zur Verbesserung der sensorischen Klarheit und der Empfindung von Schmelze. Die kolloidale Struktur des Weines kann signifikant angereichert werden, wodurch die Stabilität von wichtigen qualitäts- und potentialfördernden Verbindungen verbessert, die Flüchtigkeit und Intensität von unerwünschten Verbindungen reduziert wird, und der Wein in Allgemeinen harmonischer wirkt.

Anwendung: Erhöhung der Schmelze; Verbesserung der sensorischen Klarheit und der Stabilität; Empfindungsminderung von Alkohol, Schwefel und Säure

Dosierung: 0,5-10 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

Surli Velvet Plus

Dieses Präparat besteht aus Mannoproteinen, die aus einem Hefestamm gewonnen werden, welcher hohe Gehalte an antioxidativ wirkenden, schwefelhaltigen Aminosäuren produziert. Surli Velvet Plus trägt alle organoleptischen Eigenschaften von Surli Velvet mit dem Zusatz einer antioxidativen Aktivität, die die Haltbarkeit, und die Aromabeständigkeit des Weines verbessert. Vollständig löslich und filterbar, kann unmittelbar vor der Abfüllung eingesetzt werden.

Anwendung: Antioxidationsschutz und Potentialverlängerung bevor der Abfüllung; Feinabstimmung des Redoxpotentials

Dosierung: 1-10 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

Wie wählt man das richtige Surli Produkt aus?

Zur Feststellung des bestgeeigneten Produktes und seiner richtigen Dosierung empfehlen wir den nächsten Versuch, bzw. sensorischen Test:

- 1 g Surli Produkt in 50 mL Wasser bei 38°C auflösen und über 2 Stunden rehydrieren lassen.
- In der Zwischenzeit 15 mL Weingeist (95% alk.) mit 35 mL Wasser mischen, um eine hydro-alkoholische Lösung zu schaffen, in welcher Mannoproteine sich besser lösen und gleichzeitig bleibt die Stammlösung länger haltbar.
- Nach 2 Stunden die zwei Lösungen zusammenmischen und bei Raumtemperatur min. 3 Tage aufbewahren und regelmäßig schütteln (nur bei Surli One nötig).
- Für eine längere Haltbarkeit kann noch Schwefel (0,3%), bzw. Säure (0,5%) zugesetzt werden
- Die so erhaltene Lösung kann für Tests angewendet werden: 1 mL/100 mL Wein entspricht eine Dosierung von 10 g/hL.

Was ist PVI-PVP?

PVI-PVP ist ein adsorbierender Co-Polymer (polyvinylimidazol und polyvinylpyrrolidon) mit der Fähigkeit Metalle wie Kupfer (Cu), Eisen (Fe) und Aluminium (Al), bzw. phenolische Verbindungen, die die Substrate der oxidativen Reaktionen sind, im Most bzw. Wein zu binden. Die behandelten Weine wirken frischer, aromatischer, ausgeglichener, haben ein niedrigeres Redoxpotential und eine längere Haltbarkeit.

		Zusammensetzung	Wirkung	Antioxidationsschutz	Aromaverstärkung	Mundgefühl	Schmelze	Potentialverlängerung
Gärung	EnartisPro Blanco	Inaktivierte Hefe	Erhöhung der Thiol-Produktion, des Mundgefühls und der Schmelze	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲
	EnartisPro FT	Inaktivierte Hefe PVI-PVP	Erhöhung der Thiol-Produktion, des Mundgefühls und der Schmelze, Potentialverlängerung	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲▲
	EnartisPro Tinto	Heferinde, Traubenkerntannine, Ellagitannine	Farbstabilisierung, Erhöhung der Schmelze und des Mundgefühls	▲▲	▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲
	EnartisPro Uno	Heferinde	Erhöhung der Schmelze und des Mundgefühls	▲	▲	▲▲▲	▲▲▲	▲
Ausbau	Surli Élevage	Heferinde	Erhöhung der Schmelze und des Mundgefühls	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	▲
	Surli One	Enzymatisch behandelte inaktivierte Hefe	Mundgefühls und der Schmelze, Potentialverlängerung	▲▲	▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲
Abfüllung	Citrogum Plus	Gummiarabikum, Mannoproteine	Erhöhung der Süße und des Mundgefühls	▲	▲	▲▲▲▲	▲	
	Surli Velvet	Mannoproteine	Erhöhung der Schmelze und des Mundgefühls	▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	
	Surli Velvet Plus	Mannoproteine	Erhöhung des Mundgefühls und der Schmelze, Potentialverlängerung	▲▲▲	▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲
	Surli Vitis	Traubenschalentannin, Pflanzenpolysaccharide	Erhöhung des Mundgefühls und der Aromaintensität	▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲

Der biologische Säureabbau (BSA) wird einfach wie der Prozess der Umwandlung von Äpfelsäure in Milchsäure, mithilfe von Bakterien der Gattung Oenococcus oeni, betrachtet. In der Tat stellt ein kontrollierter und gezielter BSA aber auch eine Möglichkeit dar, um vegetative Tönen zu eliminieren, Fruchtigkeit zu erhöhen, bzw. aromatische Komplexität, Harmonie und Struktur zu verbessern. Enartis bietet Bakterien, Nährstoffe und Applikations-Strategien an, die dabei helfen, einen erfolgreichen Säureabbau auch unter schwierigen Bedingungen zu führen.

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU

enartis

EnartisML Silver

EnartisML Silver ist ein sehr starker Bakterienstamm der Gattung *Oenococcus oeni*, welcher auch unter sehr schwierigen Bedingungen einen vollständigen biologischen Säureabbau abschließen kann. Er verstärkt die Fruchtigkeit und die Komplexität und beeinträchtigt nicht die Farbe oder das sensorische Profil des Weines.

Anwendung: sequenzielle oder simultane Inokulation; schwierige Bedingungen; Erhöhung der Fruchtigkeit

Verpackungen für: 2,5 hL; 25 hL; 250 hL

EnartisML Uno

Dieser Bakterienstamm schafft den BSA schnell und vollständig und produziert vernachlässigbare Mengen an biogenen Aminen, wobei etwas empfindlicher ist auf Alkohol (<15%) und pH-Wert (>3,3) als EnartisML Silver.

Anwendung: sequenzielle oder simultane Inokulation; sensorisch neutral

Verpackungen für: 2,5 hL; 25 hL; 250 hL

Nutriform ML

Ein spezifischer Nährstoff für Milchsäurebakterien. Ein erhöhter Nährstoffgehalt stimuliert das Wachstum und verbessert die Zellteilung der Bakterien. Nutriform ML liefert Polysaccharide, Aminosäuren, Co-Faktoren und Vitamine. Die enthaltene Zellulose sorgt für eine Entgiftung, indem sie für Zellwachstum hemmende Verbindungen absorbiert. Nutriform ML sorgt für die Dominanz des inokulierten Stammes über die natürliche Flora des Weines und reduziert die Dauer des Säureabbaus. Der Einsatz ist besonders unter schwierigen Bedingungen, bzw. bei höheren Äpfelsäuregehalten (>2,5 g) empfohlen.

Anwendung: Ernährung für *Oenococcus oeni*

Dosierung: 20-30 g/hL

Verpackung: 1 kg

Nutriform Osmobacti

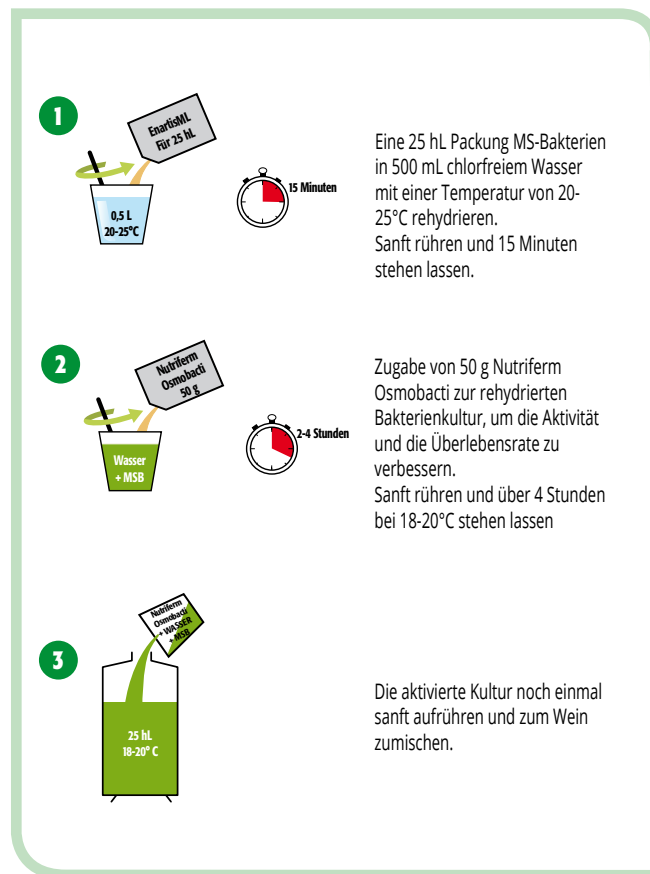
Aktivator für Bakterien auf der Basis von Nährstoffen, Energiequelle und pH-Puffer. Mit dem Einsatz von Nutriform Osmobacti kann die Zellzahl und die Vitalität der Bakterienkultur deutlich erhöht werden und somit zu einem schnellen und erfolgreichen BSA beigetragen werden.

Anwendung: Aktivator für Bakterienkulturen

Dosierung: 50 g für 25 hL

Verpackung: 100 g

EMPFEHLUNG FÜR DIE VORBEREITUNG UND INOKULATION VON MILCHSÄUREBAKTERIEN – DIREKTER EINSATZ, 25 hL



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER MILCHSÄUREBAKTERIEN

WELCHE AUSSCHLAGGEBENDEN FAKTOREN BEEINFLUSSEN DIE ENTWICKLUNG VON MILCHSÄUREBAKTERIEN (MSB)?

Die negativ synergetischen Wirkungen von pH-Wert, Temperatur, Alkohol-Gehalt, SO_2 (frei und gesamt) machen den biologischen Säureabbau (BSA) schwierig. Nicht optimale Werte sind: pH <3,4, Alkohol >14,5%, Temperatur <18°C oder >30°C, gesamtes SO_2 >30 mg/L bzw. freies SO_2 >10 mg/L. Außerdem können Rückstände, Äpfelsäure-Ausgangswerte, zur Gärung angewendete Hefestämme und hoher Polyphenolgehalte weitere Stressfaktoren darstellen.

WIE KANN MAN DEN RICHTIGEN BAKTERIENSTAMM AUSWÄHLEN?

Jeder Stamm bringt die beste Leistung unter bestimmten und spezifischen Bedingungen. Darum ist es wichtig, die Parameter des Weines, bzw. die Bedingungen bevor der Inokulation zu wissen.

KANN DER, FÜR DIE GÄRUNG ANGEWENDETE HEFESTAMM DIE MSB BEEINTRÄCHTIGEN?

Ja. Manche Hefestämme können die Entwicklung von MSB hemmen. Außerdem gibt es auch bei Nährstoffbedarf, SO_2 -Bildung und Autolyse-Verhalten der Hefestämme Unterschiede, die einen Einfluss auf die Bakterien haben können.

WELCHE GEFAHREN BESTEHEN BEI EINEM SPONTANEN BSA?

Nicht kontrollierter, spontaner BSA kann zu maskierten Aromen und zur Produktion von Fehleraromen wie Joghurt, Ranzigkeit, Schweiß, gebranntes Streichholz oder sogar faule Früchte und Gemüsen führen. Eine weitere unerwünschte Konsequenz des spontanen Wachstums ist die Bildung von biogenen Aminen. Inokulieren mit ausgewählten *Oenococcus oeni* sichert einen rapiden Ansatz von BSA und ermöglicht eine bessere Kontrolle über die Produktion von Aromen und Mundgefühl.

WELCHE NÄHRSTOFFE BRAUCHEN MSB?

Wie alle Mikroorganismen, *Oenococcus oeni* brauchen auch spezifische Nährstoffe und Wachstumsfaktoren, um gesunde Zellen zu bilden, um einen erfolgreichen BSA

einzuleiten und abzuschließen. Bakterien benötigen etliche essenzielle Aminosäuren, Peptide, Vitamine und Mineralstoffe. Nutriferm ML ist ein maßgeschneidertes Nährstoffpräparat, um die Bedürfnisse von *Oenococcus oeni* zu decken.

WIE SCHAUT ES MIT DEM SAUERSTOFF AUS?

Molekularer Sauerstoff stimuliert das Wachstum von einigen MSB-Stämmen, aber der überflüssige Sauerstoffeintrag kann zur Bildung von flüchtiger Säure führen.

WIE KANN MAN DIE ENTWICKLUNG VON BSA AM BESTEN BEOBACHTEN?

Durch kontinuierliche und präzise Äpfelsäure-Messungen. BSA kann man als abgeschlossen betrachten, wenn der Gehalt von L-Äpfelsäure unter 0,3 g/L sinkt.

WIE SCHAUT ES MIT DER DIACETYL-PRODUKTION AUS?

Durch die MSB produziertes Diacetyl hat ein angenehmes, butterliches Aroma bei niedrigen Konzentrationen, wobei kann ab einem Gehalt von > 4 mg/L in unangenehm ranzige und auf Butter-Popcorn erinnernde Aromen überfallen, welche Aromen oft sehr beständig sind. Das gesamte Weinbereitungsprozess beeinflusst den endgültigen Gehalt an Diacetyl: es wird aus Pyruvat gebildet, welches aus Säure- und Zuckerabbau stammt; ein langsamer BSA unter leicht oxidativen Bedingungen führt zur erhöhten Diacetyl-Produktion, wobei ein längerer Hefekontakt hilft dabei, Diacetyl irreversibel abzubauen.

KANN MAN DIE AUFGEBOCHENEN PACKUNGEN MSB NOCH SPÄTER EINSETZEN?

Nein. Nach dem Öffnen muss die Bakterien-Kultur unmittelbar eingesetzt werden. Der Kontakt mit Sauerstoff und mit höherer Luftfeuchte ist auch für die nicht rehydrierten Bakterien schädlich.

Eichenholzalternativen bieten eine Möglichkeit das Aromaprofil und das gesamte sensorische Bild des Weines so zu verbessern und zu unterstützen, dass diese Weine von den modernen Konsumenten bevorzugt werden. Enartis hat ein sehr breites Produktportfolio von Holzalternativen inklusive Chips, Ministaves, Barrel Boost und lösliche Alternativen, um alle Erwartungen und Bedürfnisse von Winzern befriedigen zu können.

HOLZALTERNATIVEN

enartis

Enartis Incanto Holzalternativen werden aus ausgewählter Eichenhölzern französischer und amerikanischer Herkunft durch ein einzigartiges Röstungsverfahren, welches eine homogenere Qualität erzielt, produziert, und sind in den folgenden Ausführungen verfügbar:

INCANTO CHIPS:

Größe: 2-4 mm

Dosierung: 30-200 g/hL bei Weißweinen; 80-500 g/hL bei Rotweinen

Einwirkungsdauer: 2-6 Wochen

Verpackung: 10 kg

MINISTAVES:

Größe: 25 cm lang x 2,7-5 cm breit x 0,9 cm dick

Dosierung: 50-300 g/hL bei Weißweinen; 150-800 g/hL bei Rotweinen

Einwirkungsdauer: 3-6 Monate

Verpackung: 10 kg

BARREL BOOST:

Größe: ca. 2 cm dick und breit, 2 m lang bestehend aus 25 cm Einheiten

Dosierung: 1 Stück / Barrique entspricht ca. 25% der Fassoberfläche

Einwirkungsdauer: 3-6 Monate

Verpackung: pro Einheit ca. 1 kg

Incanto Natural

Zusammensetzung: ungeröstete französische Eiche

Aroma: bringt klarere Frucht, Frische und dezente Noten von Vanille, Kokos und Zeder. Die aromatische Charakteristik des Weines bleibt unverändert.

Geschmack: erhöht die Struktur, das Volumen und die Geschmeidigkeit; verbessert die Balance und die Finesse.

Verfügbar als: Chips

Incanto SLI

Zusammensetzung: ungeröstete amerikanische Eiche

Aroma: bringt klarere Frucht und Frische aber die aromatische Charakteristik des Weines bleibt unverändert.

Geschmack: erhöht das Volumen und des Lagerungspotentials, macht Tanninstruktur samtiger und runder.

Verfügbar als: Chips

Incanto Cream

Zusammensetzung: mittelstark geröstete französische Eiche

Aroma: Vanille, Kokos, Butter, Cappuccino, Lakritz.

Geschmack: erhöht Geschmeidigkeit, Volumen und Frische ohne Anreicherung mit übermäßigen Tanninen.

Verfügbar als: Chips – Ministaves – Barrel Boost

Incanto Sweet

Zusammensetzung: mittelstark geröstete französische Eiche

Aroma: Panna Cotta, Vanille, Kokos.

Geschmack: erhöht Süße, Geschmeidigkeit und Volumen.

Verfügbar als: Chips



Incanto Vanilla

Zusammensetzung: mittelstark geröstete amerikanische Eiche

Aroma: Vanille, Kokos, Bourbon, Honig, tropische Früchte, Haselnuss, Röstmandel, Butter.

Geschmack: erhöht Geschmeidigkeit, Volumen und Süße ohne Anreicherung mit übermäßigen Tanninen.

Verfügbar als: Chips – Ministaves – Barrel Boost

Incanto Caramel

Zusammensetzung: mittelstark geröstete französische Eiche

Aroma: Karamell, Cappuccino, Butter, Mandel, Rösthaselnuss, Vanille, zarte Gewürze.

Geschmack: erhöht Geschmeidigkeit und Süße.

Verfügbar als: Chips – Ministaves – Barrel Boost

Incanto Special Fruit

Zusammensetzung: mittelstark geröstete französische Eiche

Aroma: erhöht Frische, Fruchtigkeit aber auch Komplexität und Würzigkeit mit Aromen von Pfeffer, Karamell, Lakritz, Vanille, Kokos.

Geschmack: erhöht Geschmeidigkeit, Volumen und Struktur ohne Anreicherung mit übermäßigen Tanninen.

Verfügbar als: Chips – Ministaves – Barrel Boost

Incanto Spice

Zusammensetzung: französische und amerikanische Eiche mit unterschiedlichen Röstungsintensitäten

Aroma: sehr komplexe und intensive Gewürzaromatik.

Geschmack: erhöht Geschmeidigkeit und Struktur.

Verfügbar als: Chips

Incanto Black Spice

Zusammensetzung: stark geröstete französische Eiche

Aroma: Lakritz und Gewürze.

Geschmack: erhöht Geschmeidigkeit und Struktur.

Verfügbar als: Chips

Incanto Toffee

Zusammensetzung: mittelstark-stark geröstete französische Eiche

Aroma: Melange, geröstetes Brot, Röstmandel, Haselnuss, Vanille, getrocknete Marille.

Geschmack: sehr geschmeidig, süß und komplex.

Verfügbar als: Chips – Ministaves – Barrel Boost

Incanto Dark Chocolate

Zusammensetzung: mittelstark-stark geröstete französische Eiche

Aroma: dunkle Schokolade, Kakao, schwarzer Kaffee, Röstmandel, Rösthaselnuss, Lakritz.

Geschmack: erhöht Volumen und Struktur.

Verfügbar als: Chips – Ministaves – Barrel Boost

Incanto NC: Eine Alternative der Alternativen

Was ist Incanto NC?

Die Incanto NC Produkte sind lösliche Formulierungen, welche diejenigen aktiven Moleküle enthalten, welche beim Holzeinsatz während der Gärung eine wichtige Rolle spielen:

- Tannine, die zur Farbstabilisierung, Antioxidationschutz und Struktur beitragen.
- Polysaccharide, welche das Volumen erhöhen, die Traubentannine abrunden, die Farbe stabilisieren und indirekt Aromen vor Oxidation schützen.
- Aromastoffe aus dem gerösteten Holz, welche dem Wein aromatische Komplexität verleihen

Anwendung von Incanto NC:

- Erhöhung der aromatischen Komplexität
- Erhebung von fruchtigen und blumigen Noten
- Vorbeugung von Reduktionen während der Gärung
- Verminderung von vegetativen Tönen aus unreifen Traubenmaterialien
- Verbesserung der Farbstabilität
- Erhöhung der Struktur und des Volumens

Incanto BRQ

Zusammensetzung: mittelstark-stark geröstete französische Eiche

Aroma: simuliert die aromatischen Eigenschaften des Fassausbaus, erhöht Komplexität aber überdeckt nicht den Sortencharakter.

Geschmack: erhöht Struktur, Geschmeidigkeit und Süße.

Verfügbar als: Chips

Incanto Complexity

Zusammensetzung: mittelstark-stark geröstete französische Eiche

Aroma: komplexer und subtiler aromatischer Einfluss durch Aromen von Kaffee, Karamell, Vanille, Kokos.

Geschmack: erhöht Struktur, Geschmeidigkeit und Süße.

Verfügbar als: Chips

Warum sollte man Incanto NC gegenüber Chips bevorzugen?

Die folgenden Vorteile bringt der Einsatz von Incanto NC während der Gärung:

- Präzise und geringe Dosierung
- Sehr homogene Produktqualität
- Keine gebrannten oder grünen Noten
- Keine Festteile, die mechanische Schaden verursachen könnten oder die Reinigung erschweren
- Keine Gefahr von mikrobiologischer Kontamination
- Einfachere Handhabung
- Kein Farbverlust durch Absorption von Festteilen
- Keine Entsorgung

Da Incanto NC Produkte nur die aktiven Moleküle enthalten, sind die Dosierungen um 70-80% geringer als bei den Holzchips. Das erleichtert die Arbeit des Kellerpersonals und reduziert die Weinverluste.

INCANTO NC SLI
Frische Frucht

INCANTO NC CHERRY
Rote Frucht

INCANTO NC
DARK CHOCOLATE
Kakao

INCANTO NC WHITE
Weiße Frucht

INCANTO NC RED
Geröstete Nüsse

Incanto NC White

Incanto NC White besteht aus Eichen- und Akazientanninen und aus Hefederivat, und kann als Alternative von ungerösteter Chips während der Gärung eingesetzt werden. Incanto NC White schützt die Aromakomponente vor Oxidation und beugt die Entstehung von reduktiven Noten vor. Darüber hinaus liefert dezente Noten von Blumen und Vanille, erhöht die Fruchtigkeit und verbessert das Volumen und die Geschmeidigkeit.

Anwendung: statt ungerösteter Chips; Umwandlung von vegetativen Tönen in Fruchtaromen; Erhöhung von Volumen und Struktur.

Dosierung: 5-30 g/hL bei Weißweinen; 10-50 g/hL bei Rosés und Rotweinen

Verpackung: 2,5 kg – 10 kg

Incanto NC Red

Lösliches Gemisch aus geröstetem Eichentannin und Hefederivat, welches als Alternative von mittel bis stark gerösteten Chips während der Gärung eingesetzt werden kann. Incanto NC Rot stabilisiert die Farbe, verhindert Reduktionen und verringert die Empfindung von vegetativen Aromen aus unreifen Trauben oder aus grünen Teilen wie z.B.: Stiele. Außerdem erhöht die Geschmeidigkeit, die Struktur und die Süße.

Anwendung: statt mittelstark gerösteter Chips; Erhöhung von Volumen und Komplexität; Farbstabilisierung

Dosierung: 200-500 g/t

Verpackung: 2,5 kg – 10 kg

Incanto NC Cherry

Lösliches Gemisch aus geröstetem Eichentannin, Kirschholztannin und Hefederivat reich an antioxidativ wirkenden Aminosäuren. Incanto NC Cherry fördert die Farbstabilisierung, trägt zur Bildung von frischen Fruchtnoten bei, verhindert Oxidation, weiters erhöht das Volumen, die Struktur und die Persistenz. Wegen seiner samtigen Struktur und aromatischer Intensität wird auch im Ausbau empfohlen.

Anwendung: Intensivierung von roten Fruchtaromen; Erhöhung der Süße, des Volumen und der Komplexität; Farbstabilisierung; Auffrischung von überreifem Fruchtcharakter

Dosierung: 5-15 g/hL bei Rosés in Gärung; 200-500 g/t bei der Maischegärung; 10-30 g/hL in Wein

Verpackung: 2,5 kg – 10 kg

Incanto NC Dark Chocolate

Lösliches Gemisch aus stark gerösteter Eiche und Hefederivat, welches reich an Polysacchariden ist und die Wirkung von stark gerösteter Chips während der Gärung simuliert. Es liefert geröstete Eichenaromen und viel Süße am Gaumen, außerdem verbessert die Komplexität, maskiert vegetative Töne, stabilisiert Farbe und erhöht den Ausdruck. Wegen seiner samtigen Struktur und aromatische Intensität wird auch im Ausbau empfohlen.

Anwendung: statt stark gerösteter Chips; Erhöhung der Komplexität und der Süße; Farbstabilisierung

Dosierung: 200-500 g/t bei der Maischegärung; 10-30 g/hL in Wein

Verpackung: 2,5 kg

Incanto NC SLI

Besteht aus Tannine ungerösteter amerikanischen Eiche und Hefederivat. Incanto NC SLI kann sowohl während der Gärung als auch im Ausbau von Weinen verwendet werden, um den antioxidativen Schutz und die Haltbarkeit des Weines zu erhöhen. Darüber hinaus erhebt frisch-fruchtige Aromen und erhöht Volumen und Geschmeidigkeit.

Anwendung: statt ungerösteter Chips; Erhöhung von Lagerungspotential, Volumen und Struktur; Bindung von reduktiven und grünen Tönen.

Dosierung: 10-30 g/hL während der Gärung; 5-15 g/hL in Wein

Verpackung: 2,5 kg

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DEN AUSBAU MIT EICHENHOLZ

WAS IST DER BEITRAG DES EICHENFASSAUSBAUS ZUR QUALITÄT DES WEINES?

Es gibt zwei Hauptreaktionen, die während dem Fassausbau passieren: Extraktion von Verbindungen aus der Eiche und Sauerstoffeintrag. Während dem Ausbau steigt die Aromakomplexität, die Farbe wird stabiler, Adstringenz nimmt ab und Struktur wird generell samtiger.

WARUM GIBT ES SO VIELE VARIATIONEN BEI DEN EICHENAROMEN?

Es gibt zahlreiche Gründe der Variationen und es gibt noch mehr Zusammenwirkungen und Kombinationen, die das Aromaprofil prägen:

- Abstammung der Eiche: Sorte, geographische Herkunft, Wachstumsbedingungen und Alter des Baumes haben einen starken Einfluss auf die Holzstruktur und -zusammensetzung.
- Aus welchem Teil des Baumes wird die Daube gewonnen prägt die Aromazusammensetzung
- Reifung und Trocknung der Dauben: im Freien, kontrolliert, Dauer, Feuchtigkeit...
- Produktionsprozess der Fassbinderei gibt eine weitere bedeutende Variabilitätsschicht hinzu

WIE GROSS IST DER EINFLUSS VON RÖSTUNG?

Die Röstung modifiziert die Struktur und die chemischen Eigenschaften des Holzes. Die Erhöhung der Temperatur und Verlängerung der Röstungsdauer:

- Reduzieren den Gehalt an Lactone, die zur Empfindung von Aromen wie frischer Eiche und Kokosnuss verantwortlich sind
- Erhöhen die Empfindung von Aromen wie Vanille, Karamell und gerösteter Kaffee, welche sich mit Verbindungen wie Vanillin, Furfurols, 4-Methylfurfural und Maltol verbinden. Bei sehr starker Röstung werden auch diese Verbindungen abnehmen und werden durch würzige (Eugenol, Iso-Eugenol, 4-Methyl-Guajacol) und rauchige (Guajakol, 2-Methylphenol) Aromen ersetzt.

WARUM SOLLTE MAN HOLZALTERNATIVEN EINSETZEN?

- Der reduzierte Kostenaufwand ist der üblichste Grund für die Entscheidung. Die Holzalternativen kosten mindestens 10-mal weniger und reduzieren auch den Arbeitsaufwand und den Kapazitätsbedarf.
- Ausbaudauer kann verkürzt werden: 4 bis 6 Monaten bei Enartis Incanto Barrel Boost bzw. Ministaves und 4 Wochen beim Einsatz von Enartis Incanto Chips.
- Einheitliche und qualitative Produkte, die die önologischen Erwartungen und Bedürfnisse entsprechen.

WIE KANN MAN DIE RICHTIGE HOLZALTERNATIVE FINDEN?

Zuerst muss man das erwünschte Weinprofil bestimmen und die verfügbare Zeit bzw. das Budget berücksichtigen. Dann können Sie mit Ihrem Enartis-Berater einen Versuch machen und maßgeschneiderte Empfehlung bekommen.

WIE SCHAUT ES MIT DER LAGERUNG UND WIEDERVERWERTUNG VON HOLZALTERNATIVEN?

Eichenholzalternativen sollten sorgfältig, in der Originalverpackung, in einem sauberen und trockenen Lager aufbewahrt werden. Wiederverwertung ist nicht empfohlen: die Intensität und das Profil werden sehr stark abweichen und das Risiko einer mikrobiellen Kontamination ist hoch.

Versuche mit Eichenchips

EINE BREITE PRODUKTREIHE VON HOLZALTERNATIVEN

Der Auslaugungsverlauf von lösbaren Eichenkomponenten (Aromen, Polyphenole, Polysaccharide, ...) und der sensorische Einfluss auf den Wein sind von vielen Variablen abhängig, so wie von der physikochemischen Eigenschaften (pH, Alkohol, titrierbare Säure, flüchtige Säure und SO_2) und der Pufferkapazität des Weines, bzw. der Behandlungstemperatur und -dauer. Darum empfehlen wir bevor jeder individuellen Behandlung einen Versuch zu machen.

Versuchsaufbau:

- Bag-in-Box oder Glasflaschen als Musterbehälter mit mindestens 1 l Volumen nehmen.
- Ausgewählte Chipssorte auswiegen (wir empfehlen für Versuche 2-5 g/L) und in den Musterbehälter reingeben
- Datum, Chargen-Nr., Chipssorte und Dosierung merken und Muster beschriften.
- Nicht vergessen die 0-Probe.
- BiB bzw. Flaschen befüllen mit dem behandelnden Wein. Wir empfehlen eine leichte Schwefelung mit 5-15 mg/L SO_2 und füllen sie die Behälter möglichst bummvoll.
- Auswertung nach 3 Wochen

Sauerstoff ist ein wichtiger Zusatzstoff während der Weinbereitung. Wenn seine Zufuhr außer Kontrolle gelingt, kann es zu massiven Problemen führen, wobei bei richtiger Anwendung wird es jedoch zu einem nützlichen Instrument, um verschiedene Weinstile zu schaffen und um spezifische Bedürfnisse des Marktes zu entsprechen.

OXYGENIERUNG

enartis

Microox

MicroOx ist eine Sauerstoff-Dosierungseinrichtung zur Micro- und Macrooxygenierung, welche die Durchflussrate des zugegebenen Sauerstoffs (mg/L) sehr genau misst. MicroOx sorgt für eine lineare und konstante Dosierung von Sauerstoff. Im Vergleich zu anderen, auf dem Markt erhältlichen Systemen verfügt MicroOx nicht über eine Dosierkammer, sondern über einen hochpräzisen Sensor, der die Sauerstoffzuflussrate in Echtzeit misst. Ein Mikroprozessor mit spezieller Software macht die erforderlichen Berechnungen, um die Sauerstoffzuflussrate auf den gewünschten Wert zu halten und die Dosiergeschwindigkeit bei jeder Abweichung des Einlaufdrucks automatisch einzustellen. Der Sauerstoff wird mit dem niedrigsten Druck dosiert, um die Blasengröße zu minimieren und die Löslichkeit im Wein zu erhöhen. MicroOx ist in der Standardausführung mit 1, 2, 5 oder 10 Dosierausgängen erhältlich, aber auf Wunsch können auch kundenspezifische Systeme gefertigt werden.

Anwendung: Micro- und Macrooxygenierung; Simulierung von Belüftung bzw. Abstich.

EnartisTan Microfruit

Eine Formulierung aus kondensierten und hydrolysierbaren Tanninen, welche gezielt für Micro- und Macrooxygenierung von Rotweinen entwickelt wurde. EnartisTan Microfruit trägt in synergetischer Wirkung mit dem Sauerstoff zur Farbstabilität bei, verstärkt die frischen Aromen von roten Früchten, erhöht die Geschmeidigkeit und Süße und reduziert die Bitterkeit und vegetativ-grünen Töne. Es eignet sich besonders für die gezielte Oxygenierung, aber kann jederzeit, wenn der Wein mit Sauerstoff in Kontakt kommt (Abstich, Filtration, Belüftung) eingesetzt werden.

Anwendung: Micro- und Macrooxygenierung; Erhöhung der Fruchtigkeit und der Struktur

Dosierung: 5-20 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Microx

Eine Mischung aus kondensierten Traubenkerntannine und ellagischen Eichentannine. Das Ziel ist die Farbstabilisierung in reduktiven Weine nach der Gärung so wirksam wie möglich durchzuführen. Genau deswegen ist das Eichentannin wichtig, da es das Redoxpotential erhöht, so kann der gezielt zugesetzte Sauerstoff mehr Acetaldehyd produzieren, welches dann samt mit den Traubenkerntanninen und freien Anthocyanen mehr Farbe kondensiert und damit langfristig stabilisiert. Die Formulierung des Tannins macht es möglich, das Redoxpotential des Weines in jeder Phase der Weinbereitung zu optimieren - reduktive Weine machen auf, oxidative werden verschlossener. Besonders empfohlen wird EnartisTan Microox für Rotweine, bei denen Fassausbau vorgesehen ist.

Anwendung: Micro- und Macrooxygenierung; Erhöhung des Redoxpotentials bei reduktiven Rotweinen

Dosierung: 5-20 g/hL

Verpackung: 1 kg

Klärungs- und Schönungsmittel können in der Weinbereitung für diverse Zwecke eingesetzt werden, wie Verbesserung der Filtrierbarkeit, Vorbeugung von Trübungen und Depotbildungen, Verbesserung des organoleptischen Profils und der Weinfarbe, Eliminierung von unerwünschten Verbindungen aus dem Wein.

KLÄRUNGS- UND SCHÖNUNGSMITTEL

enartis

Vegane Mittel

Enartis hat eine Reihe von allergenfreien Klärungs- und Schönungsmitteln entwickelt, die frei von tierischen Proteinen sind und auch für die Produktion von vegetarischen und veganen Weinen geeignet.

Plantis AF

Ein reines, allergenfreies Erbsenprotein. Plantis AF schafft eine wirksame Most- und Weinklärung mit kompaktem Trub. Durch die Eliminierung von kurzkettigen Polyphenolen, die auch Bitterkeit verursachen, und von Eisen kann es Oxidation reduzieren und vorbeugen.

Anwendung: Bitterkeitsminderung; Mostklärung von veganen Weinen; Vorbeugung und Behandlung von Oxidation

Dosierung: 10-30 g/hL

Verpackung: 1 kg – 20 kg

Plantis AF-P

Ein reines, glutenfreies Kartoffelprotein, welches wirksamer Catechine und kurzkettige Polyphenole entfernt als Erbsenproteine und ist sensorisch neutraler. Plantis AF-P wird sowohl zur Sedimentation als auch zur Flotation empfohlen.

Anwendung: Bitterkeitsminderung; Flotation von veganen Weinen; Vorbeugung und Behandlung von Oxidation

Dosierung: 5-20 g/hL

Verpackung: 1 kg

Plantis AF-Q

Besteht aus Erbsenprotein und aktiviertem Chitosan. Es sorgt für eine sanfte und sehr effiziente Klärung mit sehr geringer Trubbildung. Eignet sich zur Most- und Weinklärung sowie zur Flotation.

Anwendung: Bitterkeitsminderung; Flotation von veganen Weinen; Vorbeugung und Behandlung von Oxidation

Dosierung: 5-30 g/hL

Verpackung: 1 kg

Claril AF

Eine Mischung aus Bentonit, PVPP, Erbsenprotein und Kieselsäure (Kieselöl in trockener Form). Diese Formulierung enthält alle, für eine effektive Klärung und kompakte Trubbildung nötigen Komponente, und ermöglicht eine Behandlung in einem Schritt mit dem Einsatz eines einzigen Präparats. Diese Eigenschaft macht Claril AF besonders für die Mostklärung geeignet, aber kann generell zur Eliminierung von Polyphenolverbindungen, die für Oxidation und Bitterkeit verantwortlich sind, eingesetzt werden, außerdem trägt auch zur Eiweißstabilität bei. Grundsätzlich wurde zum Ersatz von Kaseinaten entwickelt, um Winzern eine allergenfreie Alternative zu bieten.

Anwendung: Mostklärung in einem Schritt; kompakter Trub; Vorbeugung und Behandlung von Pinking;

Dosierung: 50-150 g/hL in Most; 30-80 g/hL in Wein

Verpackung: 1 kg – 10 kg

Claril QY

Ein Komplex aus Hefederivat und Chitosan, welches sich zur feinen Schönung und Klärung jeglicher Weintypen eignet. In Rotweine reduziert Adstringenz und Bitterkeit, verbessert die Klarheit und entfernt instabile Farbe. In Weißweine sorgt für besseres Gleichgewicht und reduziert die Bitterkeit, ohne die Struktur zu beeinträchtigen.

Anwendung: Minderung von Adstringenz und Bitterkeit; Eliminierung von instabiler Farbe; sanfte Klärung von hochwertigen Weinen

Dosierung: 5-40 g/hL

Verpackung: 1 kg – 10 kg

Combistab AF

Eine Mischung aus PVPP, Erbsenprotein und Kieselsäure. Dank des breiten Wirkungsspektrum ist hochwirksam in Vorbeugung und Behandlung von Oxidation, Pinking und Bitterkeitsminderung. Combistab AF wird für Most- und Weinbehandlung, als allergenfreie Alternative von Kaseinaten empfohlen.

Anwendung: Mostschönung; Minderung von Bitterkeit; Vorbeugung und Behandlung von Pinking

Dosierung: 10-50 g/hL

Verpackung: 1 kg – 10 kg

Gelatine

Hydroclar 30

Eine 30%-ige flüssige Lösung aus Lebensmittelgelatine, die über ein mittelgroßes Molekulargewicht (= mittlerer Bloom-Wert) verfügt, und wird zur Most- und Weinklärung, bzw. zur Flotation empfohlen. Hydroclar 30 reagiert gezielt mit Gerbstoffe, die in der Mitte des Geschmacks Adstringenz und Trockenheit verursachen.

Anwendung: Klärung; Flotation; Abrundung von Rotweinen

Dosierung: 10-60 ml/hL

Verpackung: 1 kg – 25 kg

Goldenclar Instant

Eine hochwertige, granuliert Gelatine mit Lebensmittelqualität. Goldenclar Instant hat einen hohen Bloom-Wert und hohes Molekulargewicht, welche Eigenschaften hauptsächlich für die Flotation, Klärung und Verbesserung der Filtrierbarkeit wichtig sind. Dank des einzigartigen Herstellungsprozesses, indem die sonst warmlösliche Gelatine vorhydratiert wird, kann Goldenclar Instant auch im Wasser mit Raum-/Kellertemperatur aufgelöst werden, wodurch der Arbeitsaufwand deutlich reduziert werden kann. Goldenclar Instant wird auch als Alternative vom Eialbumin zum Feinschliff von Rotweinen bevor der Abfüllung empfohlen.

Anwendung: Flotation; Alternative zu Eialbumin; Abrundung von voluminösen Rotweinen bevor der Abfüllung; kaltlösliche Gelatine mit hohem Molekulargewicht

Dosierung: 2-10 g/hL

Verpackung: 1 kg

Pulviclar S

Ein hochreines, lebensmitteltaugliches, warmlösliches Gelatinegranulat mit hohem Molekulargewicht und hoher positiven Ladungsdichte, welche Eigenschaften ermöglichen, auch sehr kleine Trubstoffe zu locken und die Kläreffizienz zu verbessern. Wird generell zur Klärung, feiner Gerbstoffkorrektur und Flotation empfohlen.

Anwendung: Klärung; Flotation; Gerbstoffschönung

Dosierung: 4-15 g/hL

Verpackung: 1 kg

Aktivkohlen

Enoblack Perlage

Aktivkohle in kompakter Pelletsform zur Entfärbung von Mosten und Weinen.

Anwendung: Entfärbung von Mosten und Weinen (blanc de noirs); Behandlung von starker Oxidation

Dosierung: 5-100 g/hL

Verpackung: 15 kg

Fenol Free

Eine spezielle Aktivkohle zur Eliminierung von flüchtigen Phenolen (Pferdeschweiß, überschüssige Rauchnoten vom Holz, usw.) und muffigen, dumpfen Fehltonen (diverse Pilzbefälle der Trauben, mikrobiologische Kontamination, alte Fässer, kontaminierte Weinbehandlungsmittel, usw.). Fenol Free zeigt hohe Wirksamkeit auch bei niedrigeren Dosierungen und beeinträchtigt nicht signifikant die Rotweinfarbe.

Anwendung: Eliminierung von Fehleraromen wie Brett und Geosmin (dumpf und muffig)

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 10 kg

Anorganische Mittel

Pluxbenton N

Natrium-Bentonit in granulierter Form, welches über eine hervorragende Eiweißaufnahmekapazität verfügt. Nach der Rehydrierung erhält man eine weiße und homogene Suspension, welche eine fast gelartige Konsistenz hat, und über die eiweißstabilisierende Wirkung hinaus auch eine ausgezeichnete klärende Wirkung und eine kurze Absetzzeit sichert. Da das Bentonit eine sehr feine Struktur hat, die Weine können unmittelbar nach der Behandlung Cross-Flow-filtriert werden. Außerdem, die helle Farbe und der sehr niedrige Eisengehalt machen Pluxbenton N auch zum Mitvergären sehr gut geeignet.

Anwendung: Eiweißstabilisierung; zum Mitvergären; Klärung

Dosierung: 20-200 g/hL

Verpackung: 1 kg – 20 kg

Pluxcompact

Pluxcompact, welches ein vorwiegend Ca-aktiviertes Bentonit ist, zeichnet sich durch kompakte Trubbildung und kurze Absetzzeit aus. Diese Eigenschaften sind hauptsächlich bei der Mostklärung vom Vorteil, aber Pluxcompact kann auch bei eiweißärmeren Sorten zur Eiweißstabilisierung oder bei Rotweinen zur Eliminierung von instabilen Farbstoffen bevor der Abfüllung eingesetzt werden. Die Rehydrierung wird in 5-facher Wassermenge über 2-6 Stunden empfohlen.

Anwendung: Mostklärung; Eiweißstabilisierung; Eliminierung von instabiler Farbe

Dosierung: 10-200 g/hL

Verpackung: 20 kg

Korrektive Mittel

Claril HM

Dieses spezifisches Schönungsmittel profitiert von den synergetischen Wirkungen von aktiviertem Chitosan und den Co-Polymeren Polyvinylimidazol/Polyvinylpyrrolidon (PVI-PVP), um die Konzentrationen von Eisen, Kupfer, Hydroxyzimtsäure und Catechinen, die bei der Oxidation eine Schlüsselrolle spielen, zu reduzieren. Eine Behandlung wird während dem Ausbau oder kurz bevor der Abfüllung von leicht überreifen oder oxidationsgefährdeten Weinen empfohlen, um das Lagerungspotential zu verlängern und die frische der Aromen zu erhalten.

Anwendung: *Verlängerung des Lagerungspotentials; Vorbeugung von Oxidation*

Dosierung: 30-50 g/hL

Verpackung: 2,5 kg

Revelarom

Granuliertes, kupferhaltiges Schönungsmittel zur Vorbeugung und Behandlung von Bockser und anderen sensorisch unangenehmen Schwefelverbindungen. Revelarom bildet mit den unerwünschten Schwefelverbindungen sofort nach der Behandlung stabile Chelate, so wird ein Wiedererscheinen von reduktiven Noten verhindert.

Anwendung: *Vorbeugung und Behandlung von Bockser*

Dosierung: 5-20 g/hL

Verpackung: 1 kg

Stabyl G

Reines Polyvinylpyrrolidon (PVPP) in Granulierter Form zur Vorbeugung und Behandlung von Oxidation.

Anwendung: *Vorbeugung und Behandlung von Oxidation; Bitterkeitsminderung; leichte Farbkorrektion*

Dosierung: 5-50 g/hL

Verpackung: 1 kg – 20 kg

Stabyl Met

Mischung aus den Co-Polymeren von PVI/PVP und Kieselsäure. Es verhindert Oxidation, Bräunung, Pinking und weiteren oxidationsinduzierten Brüchen und Trübungen, indem es die Co-Faktoren und Substrate dieser unerwünschten Reaktionen und Erscheinungen eliminiert. Wird in erster Linie im Most, unmittelbar nach dem Pressen oder während der Entschleimung empfohlen.

Anwendung: *Eliminierung von Metallen; Vorbeugung von Oxidation; Verlängerung der Haltbarkeit*

Dosierung: 30-50 g/hL

Verpackung: 2,5 kg – 10 kg

	ALLERGENFREI	ZUGELASSEN FÜR BIONEINE	VEGAN
Claril AF	✓		✓
Claril HM	✓		✓
Claril QY	✓	✓	✓
Combistab AF	✓		✓
Enoblack Perlage	✓	✓	✓
Fenol Free	✓	✓	✓
Goldenciar Instant	SO ₂	✓	Gelatine
Hydroclar 30	SO ₂	✓	Gelatine
Plantis AF	✓	✓	✓
Plantis AF-P	SO ₂	✓	✓
Plantis AF-Q	✓	✓	✓
Pluxbenton N	✓	✓	✓
Pluxcompact	✓	✓	✓
Pulviclar S	SO ₂	✓	Gelatine
Revelarom	✓	✓	Gelatine
Stabyl G	✓		✓
Stabyl Met	✓		✓

Auf dem heutigen Weinmarkt ist es von entscheidender Bedeutung, dass die Weine für die Konsumenten optisch attraktiv sind: jede Trübung und jeder Ausschlag ist inakzeptabel und kann den Ruf der Marke schaden. Der angemessene Einsatz von Stabilisierungsmitteln kann die Bewahrung der sensorischen Eigenschaften des Weines bis zum Zeitpunkt des Konsums garantieren.

STABILISIERUNGSMITTEL

enartis

Gummiarabikum

Aromagum

Eine flüssige Lösung aus Gummiarabikum zur Stabilisierung und Optimierung von Weinaromen. Aromagum wird durch einen speziellen Hydrolyseprozess aus natürlichen Akazienharz (*Acacia seyal*) gewonnen, um ein Gummiarabikum-Präparat mit außergewöhnlichen Eigenschaften zu erhalten, welches die Flüchtigkeit von überreifen, leicht oxidierten und dumpfen Aromen, bzw. die Empfindung von SO₂ und Alkohol reduziert, wodurch sortentypische und fruchtige Aromen in Vordergrund gelingen. Außerdem stabilisiert auch die Weinaromatik in Allgemeinen. Mit der empfohlenen Dosierung beeinträchtigt nicht die Filtrierbarkeit und kann unmittelbar bevor der Abfüllung zugesetzt werden.

Anwendung: Aromastabilisierung und -optimierung; Maskierung von Adstringenz

Dosierung: 50-100 mL/hL

Verpackung: 1 kg - 25 kg

Citrogum

Citrogum® ist ein klares, nahezu farbloses Gummiarabikum-Präparat mit niedrigem Kalziumgehalt. Citrogum wird ausschließlich für die Behandlung von abfüllfertigen Weinen empfohlen. Es verbessert die kolloidale Struktur des Weines, verleiht bessere Stabilität und Harmonie, reduziert die Empfindung von Bitterkeit und Adstringenz. Die behandelten Weine wirken allgemein runder, einheitlicher, die Trinkreife und -fertigkeit werden erhöht – besonders große Bedeutung bekommen diese positiven Einflüsse bei Verschnitten oder größeren sensorischen Änderungen kurz bevor der Abfüllung. Citrogum ist auch bei höheren Dosierungen perfekt filtrierbar, und wegen der hohen mikrobiologischen Stabilität kann auch in-line nach der Membranfiltration direkt während der Abfüllung dosiert werden.

Anwendung: Harmonisierung; Weinstabilisierung; Verbesserung des Mundgefühls

Dosierung: 50-200 mL/hL

Verpackung: 1 kg - 25 kg

Citrogum Plus

Eine Mischung aus Gummiarabikum (*Acacia seyal*) und Mannoprotein. Citrogum Plus verleiht Süße, so kann auf die Zugabe vom Restzucker bevor der Abfüllung verzichtet werden. Das Mannoprotein macht die Weine auch leicht verschlossener, was hauptsächlich bei länger gereiften Rot- und Weißweinen vom Vorteil ist.

Anwendung: Erhöhung der Süße am Gaumen; Harmonisierung

Dosierung: 100-300 mL/hL

Verpackung: 1 kg - 25 kg

Weinstabilisierungsmittel

Enocrystal Superativo

Mischung aus natürlichem Weinstein (KHT) mit optimierter Kristallgröße für eine erhöhte Reaktionsfähigkeit mit im Wein vorhandenen Weinstеinkristalle, Weinsäure und Kieselgur. Oft ist die Behandlung auch ohne Kühlung genug, um ein Stabilitätsniveau zu erreichen, welches mit abschließender Zugabe von Kaliumpolyaspartat zu bewältigen ist.

Anwendung: Verbesserung der Weinstеinstabilität; Impfkristall für Kältestabilisierung

Dosierung: 30-40 g/hL

Verpackung: 1 kg - 15 kg

EnartisStab CLK+

Eine neue Formulierung, bei welcher die Weinstеinstabilisierungs-Wirksamkeit von Mannoproteinen mit der von Kaliumpolyaspartat verstärkt wird. EnartisStab CLK+ bietet eine sehr elegante Möglichkeit für hochwertige Weine, Weinstein langfristig zu stabilisieren. Mannoprotein liefert wie üblich Schmelze und Fülle.

Anwendung: Weinstеinstabilisierung; Erhöhung der Geschmeidigkeit und des Mundgefühls

Dosierung: 5-15 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

Zenith Uno

Eine flüssige Lösung aus Kaliumpolyaspartat A-5D K/SD und Schwefeldioxid. Zenith® Uno ist ein wirksames, einfach anwendbares und sofortwirkendes Werkzeug, um Kaliumbitartrat-Stabilität langfristig zu garantieren. Das Ziel der Entwicklung von diesem vollkommen neuen Molekül war, um eine nachhaltige und langfristig wirkende Alternative zu Kältestabilisierung, bzw. Metaweinsäure zu schaffen. Zenith Uno hat keine Auswirkung auf die sensorische Qualität und die Filtrierbarkeit des Weines. Zenith Uno bietet mehrere Applikationsmöglichkeiten, um weit über die üblichen Weinstеinstabilisierungs-Vorgehensweisen hinauszugehen.

Anwendung: Weinstеinstabilisierung; Säureerhaltung; pH-Wert-Stabilisierung

Dosierung: 100 mL/hL

Verpackung: 1 kg - 20 kg - 1000 kg

Zenith Perlage

Eine flüssige Lösung aus Kaliumpolyaspartat A-5D K/SD, Mannoprotein und Schwefeldioxid. Zenith® Perlage wurde gezielt für die Kaliumbitartrat-Stabilisierung und für die Erhöhung der Schaumpersistenz bei Schaum- und Perlweinen entwickelt. Wir empfehlen die Zugabe in Grundwein bevor der zweiten Gärung, bzw. bevor der Abfüllung bei den Perlweinen – wenn CO₂-Anreicherung im abgekühlten Wein durchgeführt wird, Zenith Perlage noch bevor dieser Maßnahme, bei üblicher Kellertemperatur einsetzen.

Anwendung: Weinstеinstabilisierung; Verbesserung der Schaumqualität

Dosierung: 100 mL/hL

Verpackung: 20 kg

Zenith Color

Eine flüssige Lösung aus Kaliumpolyaspartat A-5D K/SD, Gummiarabikum (Acacia verec) und Schwefeldioxid. Zenith® Color ist ein wirksames, einfach anwendbares und sofortwirkendes Werkzeug, um Kaliumbitartrat- und Farbstabilität in Rot- und kräftigen Roséweinen langfristig zu garantieren. Zenith Color hat keinen bemerkenswerten Einfluss auf die Qualität und das sensorische Profil des Weines. Grundsätzlich sind Gummiarabikum-Präparate aus Acacia verec, die tatsächlich eine farbstabilisierende Wirkung aufweisen, wegen der großen Molekülgröße schwer oder gar nicht filtrierbar. Durch einen sehr aufwendigen Herstellungsprozess ist es uns gelungen, auch dieses Gummiarabikum leichter filtrierbar zu machen, ohne den Verlust der farbstabilisierenden Eigenschaft. Zenith Color beeinträchtigt die Filtrierbarkeit des behandelten Weines nicht signifikant, wenn der Wein bevor der Zugabe eine gute Filtrierbarkeit aufgewiesen hat. Unter optimalen Bedingungen kann Zenith Color unmittelbar bevor der Abfüllung, bzw. der Membranfiltration zugesetzt werden.

Anwendung: Weinstein- und Farbstabilisierung

Dosierung: 200 mL/hL

Verpackung: 1 kg – 20 kg

Zenith White

Eine flüssige Lösung aus Kaliumpolyaspartat A-5D K/SD (KPA), filtrierbarer Carboxymethyl-Cellulose (CMC), Gummiarabikum (Acacia seyal) und Schwefeldioxid. Dank der synergetischen Wirkungen zwischen KPA, CMC und Gummiarabikum, Zenith® White ist das effektivste Mittel zur Kaliumbitartrat-Stabilisierung in Weiß- und leichten Roséweinen. Außerdem trägt das Gummiarabikum auch zu Mundgefühl und Geschmeidigkeit des Weines bei.

Anwendung: Weinsteinstabilisierung von sehr instabilen Weinen; Harmonisierung

Dosierung: 100 ml/hL

Verpackung: 1 kg – 20 kg

Mikrobiologische Stabilisierungsmittel

EnartisStab Micro

Reines, aktiviertes Chitosan, welches die Entwicklung von zahlreichen unerwünschten Mikroorganismen, jedoch ganz speziell von *Brettanomyces dekkeri*, unterbindet. Bei vorhandener Kontamination kann EnartisStab Micro diese Mikroben mit höherer Dosierung auch eliminieren.

Anwendung: Vorbeugung und Behandlung von *Brettanomyces* Kontaminationen

Dosierung: 3-20 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisStab Micro M

EnartisStab Micro M ist ein spezielles Präparat aus aktiviertem Chitosan zur Behandlung von trüben Mosten und Weinen, bei denen der hohe Gehalt an Feststoffen die antimikrobielle Wirkung des reinen Chitosan begrenzen kann. Es ist wirksam gegen die gleichen Arten von unerwünschten Mikroorganismen wie EnartisStab Micro, aber wird speziell zur Kontrolle vom biologischen Säureabbau, bzw. zur Erhöhung der Dominanz von Saccharomyzeten am Anfang der Gärung empfohlen.

Anwendung: Vorbeugung und Behandlung von mikrobiologischen Kontaminationen; Kontrolle von Milchsäurebakterien; Förderung der Dominanz von nativen oder Reinzuchthefen

Dosierung: 10-40 g/hL

Verpackung: 1 kg

Weitere Stabilisatoren

Citrostab rH

Komplexes Antioxidans mit einer ausgewogenen Formulierung aus Zitronensäure, Kaliummetabisulfit, Ascorbinsäure und Gallotannin zum Einsatz bevor der Abfüllung, um frühzeitige und untypische Alterung, Pinking, Oxidation und Eisentrübungen in der Flasche unterzubinden. Jede Komponente des Präparats wirkt in Synergie mit den anderen, um jegliche Qualitätsverluste, die durch Sauerstoffzufuhr während der Abfüllung verursacht werden, zu vorbeugen.

Anwendung: Vorbeugung von Pinking; Antioxidans mit breitem Wirkungsspektrum; Stabilisierung des Redoxpotentials

Dosierung: 10-50 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisStab SLI

Spezielles Präparat aus Hefederivate, PVPP und ungeröstetem Eichtannin, um Oxidation und Qualitätsverluste während der Lagerung vorzubeugen. Es wird zur Behandlung von bereits geklärten und filtrierten Weinen empfohlen, die im Zuge der Lagerung oxidationsempfindlich wurden oder typische Alterungsnoten zeigen. EnartisStab SLI bindet Sauerstoff und reduziert Redoxpotential, dadurch frischt die Aromatik auf.

Anwendung: Antioxidationsschutz; Senkung des Redoxpotentials; Verbesserte Hefeschönung

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 2,5 kg

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER ZENITH

WAS IST KALIUMPOLYASPARTAT?

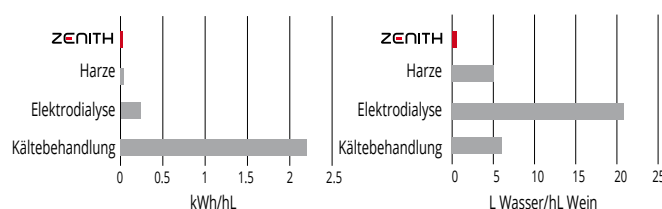
Kaliumpolyaspartat (KPA) ist das Kaliumsalz der Polyasparaginsäure, welche aus L-Asparaginsäure, einer in der Weintraube natürlich vorkommende Aminosäure, hergestellt wird. Mit der Kompetenz in Stabilisierungsprodukte schaffte Enartis eine revolutionäre Produktpalette, welche das Potential aus der Synergie zwischen Kaliumpolyaspartat und der Kolloiden zur Stabilisierung von Weinstein und Farbe ausschöpft.

WARUM SOLLTE MAN ZENITH VERWENDEN?

Es ist eine Revolution in der Kolloidstabilisierung ... für alle Weine!

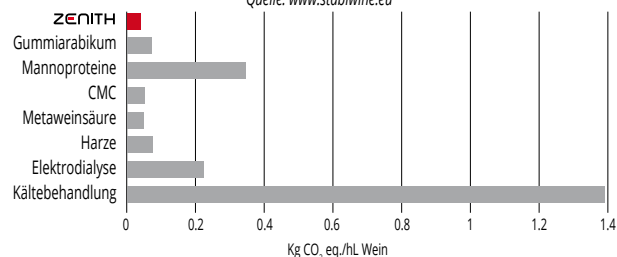
Geeignet für alle Weingüter, die den Weinstein durch Kälte stabilisieren, die die Produktionskosten reduzieren und ihre Nachhaltigkeitsstandards erhöhen wollen, gleichzeitig die höchstmögliche Weinstabilität erzielen. Enartis, der Marktführer in der Weinstabilisierung, bietet eine wegbereitende, kosteneffiziente und umweltfreundliche Produktpalette, damit Sie das Kühlsystem zur Weinstabilisierung endgültig ausschalten können. Deutliche Reduzierung der Produktionskosten und Emissionen, unter Beibehaltung der organoleptischen Aspekte der Weine, mit der Garantie der besten langfristigen Farb- und Weinstabilität kann erzielt werden.

BIS ZU 80% WENIGER ENERGIE- UND WASSERVERBRAUCH



90%-IGE REDUKTION DER CO₂-EMISSIONEN

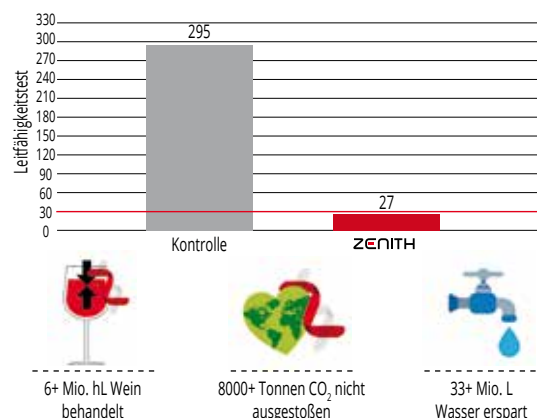
Quelle: www.stabiwine.eu



ZENITH IST

- **INNOVATION**
Eine anspruchsvolle Herausforderung und sechs Jahre leidenschaftlicher Forschung in Zusammenarbeit mit den öffentlichen und privaten europäischen Institutionen, Universitäten und wichtigen Akteuren der Weinindustrie, um ein innovatives Produkt zu entwickeln.
- **LEISTUNG**
Der langfristig wirksamste Weinsäure- und Farbstabilisator (auch unter Temperaturbelastung). Perfekte Filtrierbarkeit (0.45µm).
- **QUALITÄT**
Respektiert die organoleptischen Aspekte von Wein.
- **KOSTENEFFIZIENZ**
Einfache Anwendung, eliminiert Weinverluste während der Stabilisierung und reduziert drastisch den Energie- und Wasserverbrauch, gleichzeitig reduziert die Arbeits- und Nebenkosten. Bis zu 80% weniger Energie- und Wasserverbrauch.
- **NACHHALTIGKEIT**
Ein umweltfreundliches Produkt, welches eine 90%-ige Reduzierung der CO₂ Emissionen für erhöhte ökologische Nachhaltigkeit garantiert. Zenith liebt den Planet!

DIE BESTE STABILISIERUNGSLEISTUNG BIS ZU 300 ΔμS, LANGFRISTIG UND UNTER TEMPERATURBELASTUNG



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER CHITOSAN

WAS IST CHITOSAN, UND WIE FUNKTIONIERT ES?

Chitosan ist ein Schönungsmittel mit antimikrobiologischer Wirkung, hergestellt durch die De-acetylierung von Chitin, ein Polysaccharid gewonnen aus *Aspergillus niger*. Der Wirkungsmechanismus beruht sich auf elektrostatischer Anziehung: Chitosan (+), Mikroorganismen (-). Durch diese Ankopplung wird die Membranpermeabilität der Zelle verändert und sie stirbt ab, bzw. flockt aus.

WARUM IST DAS ENARTIS CHITOSAN ANDERS?

Unser Chitosan-Präparat wird durch ein einzigartiges Produktionsverfahren aktiviert, wodurch die positive Ladung verstärkt und die aktive Oberfläche vergrößert wird. Dieser Aktivierungsprozess erhöht die Effizienz durch Beschleunigung und Verbreitung der antimikrobiellen Wirkung von Chitosan. Enartis Chitosan-basierte Präparate - EnartisStab Micro (Kontrolle von Verderb verursachenden Mikroorganismen) und EnartisStab Micro M (Kontrolle von unerwünschten Mikroorganismen ab Anfang der Verarbeitung bis BSA) - sind effektiv im Kampf gegen zahlreiche Mikroben wie *Brettanomyces*, *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Lactobacillus* und *Oenococcus*. Diese Produkte können den Verderb von bereits kontaminierten Weinen vorbeugen, und haben sogar positive Nebenaktivitäten

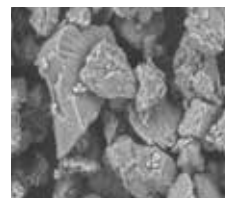
wie Verbesserung der Klarheit und Filtrierbarkeit oder Eliminierung von, durch mikrobielle Aktivität verursachte Fehleraromen.

Nehmen Sie den Kontakt mit Ihrem Enartis-Berater auf, um herauszufinden, welches von diesen Produkten für Ihre individuelle Bedürfnisse am besten geeignet ist.

DAS AKTIVIERTE CHITOSAN HAT EINE GRÖßERE AKTIVE OBERFLÄCHE



Aktiviertes Chitosan von Enartis



Standard Chitosan

EINSATZ VON ENARTISSTAB MICRO UND ENARTISSTAB MICRO M

BREITES, ANTIMIKROBIELLES WIRKUNGSSPEKTRUM

EnartisStab Micro & EnartisStab Micro M können eingesetzt werden:

- Um zahlreiche Mikroorganismen unter Kontrolle zu halten: *Acetobacter*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Oenococcus*, *Brettanomyces*, *Zygosaccharomyces* und weitere nicht-Saccharomyzeten (Abb. 1.)
- Als Behandlung von kontaminierten Weinen, um die Mikrobenpopulationen zu reduzieren oder sogar zu eliminieren. Dosierung: 10-20 g/hL mit abschließendem Abstich
- Als vorbeugende Maßnahme, um geringe Populationen zu bekämpfen, bevor es zu Qualitätsverlusten kommt
- Als Alternative zu antimikrobieller Wirkung von SO_2

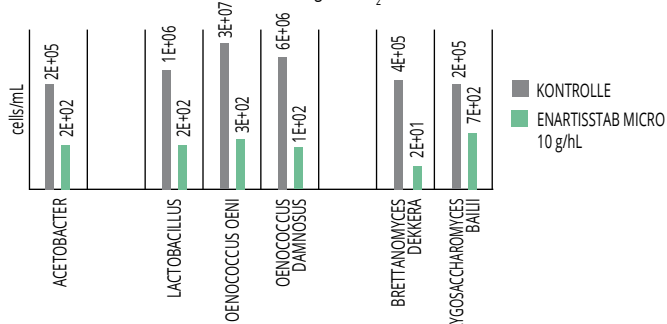


Abb. 1. EnartisStab Micro verringert die Population von Verderb verursachenden Mikroorganismen in Wein

VORBEUGUNG DER BILDUNG VON FLÜCHTIGER SÄURE WÄHREND DER KALTMAZERATION UND DEM TRAUBENTRANSPORT

Der Einsatz von EnartisStab Micro M während maschineller Ernte, der Traubenverarbeitung, dem Pressen oder der Entschleimung kann die Population von wilden nicht-Saccharomyzeten und Bakterien reduzieren, und somit die Bildung von flüchtiger Säure in den frühesten Phasen der Weinbereitung limitieren (Abb. 2.). Dosierung: 20 g/hL

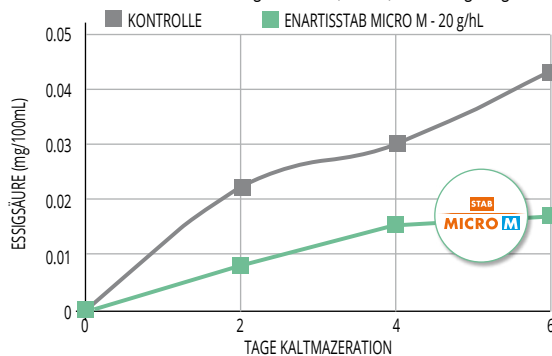


Abb. 2.: Die Zugabe von EnartisStab Micro M beim Einmaischen hält die Bildung von flüchtiger Säure während der Kaltmazeration unter Kontrolle

ENTFERNUNG VON FLÜCHTIGEN PHENOLEN

Nach einer Behandlung mit EnartisStab Micro, zeigen sich die Weine sauberer, frischer und oft auch fruchtiger. EnartisStab Micro kann flüchtige Phenole entfernen (Abb. 3.), Reduktionen (Merkaptane, Disulfide) beheben und weitere Fehlparfömen beseitigen. Dosierung 2-15 g/hL

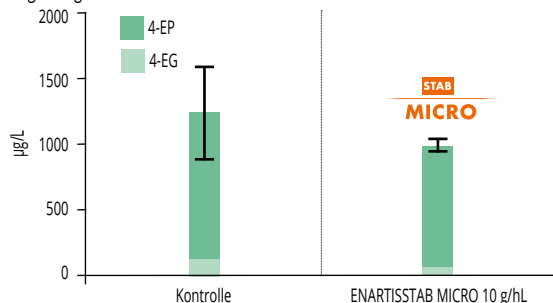


Abb. 3.: anhand der Ergebnisse von 15 untersuchten Weinen reduziert EnartisStab Micro die Konzentration der flüchtigen Phenole (4-EP/4-EG).

KONTROLLE DES BIOLOGISCHEN SÄUREABBAUS - EINE ALLERGENFREIE ALTERNATIVE DES LYSOZYMS

EnartisStab Micro M kann *Oenococcus oeni* eliminieren und damit BSA vorbeugen, verzögern oder unterbrechen (Abb. 4.). Im Vergleich zu Lysozym hat dieses Produkt die nächsten, zusätzlichen Vorteile: kein Einfluss auf die Eiweißstabilität, keine Zusammenwirkung mit kolloidaler Stabilität und kein signifikanter Einfluss auf die Farbe (Abb. 5.). Dosierung: 10 g/hL zur Vorbeugung, 20 g/hL zur Unterbrechung vom BSA

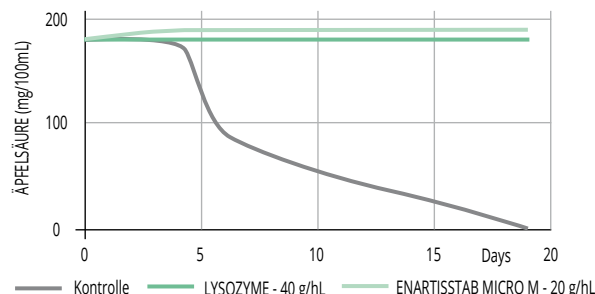


Abb. 4.: EnartisStab Micro M und EnartisZym Lyso sind wirksam zur Kontrolle des biologischen Säureabbaus

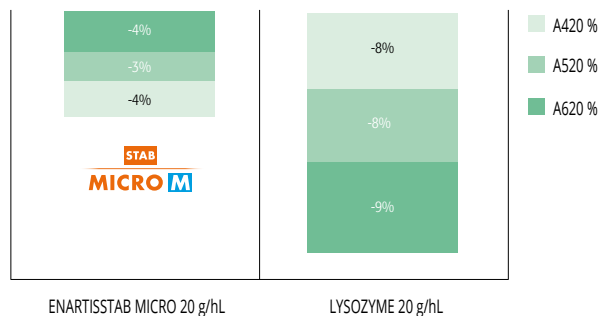


Abb. 5.: EnartisStab Micro M hat keinen signifikanten Einfluss auf die Farbe

VORBEUGUNG VON GÄRSTÖRUNGEN UND BEGÜNSTIGUNG EINER SAUBEREN UND VOLLSTÄNDIGEN GÄRUNG

EnartisStab Micro M:

- Verbessert die Gärungskinetik und sichert eine erfolgreiche Endgärung durch die Eliminierung von unerwünschten Mikroorganismen, die die Hefe hemmen
- Begünstigt eine spontane Gärung durch die Reduktion von mikrobiologischer Konkurrenz
- Hat keinen negativen Einfluss auf die Kinetik und Aktivität Saccharomyzeten

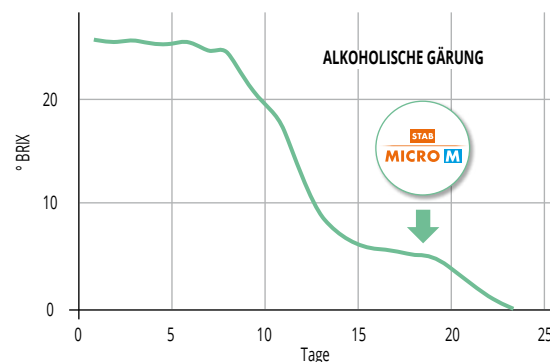


Abb. 6.: Die Zugabe von EnartisStab Micro M hilft bei schleppender Gärung

Schwefeldioxid gilt wegen seiner antioxidativen, antioxidasen und antiseptischen Wirkung als das Weinkonservierungsmittel par excellence. SO₂ gibt es in verschiedenen Formen: Gas, wässrige Lösung, Pulver, brausendes Granulat. Je nach Jahresverbrauch, Präferenz des Kellerpersonals und dem Zeitpunkt der Verwendung des Schwefeldioxids kann eine Form den anderen vorzuziehen sein.

SCHWEFELUNGSMITTEL

enartis

AST

Mischung aus Kaliummetabisulfit, Ascorbinsäure und Gallotannin in ausgewogenem Verhältnis, um die antioxidative und antimikrobielle Wirkung zu maximieren. Bei der Anwendung während der Traubenverarbeitung und der Mostbehandlungen sorgt AST für einen breitwirkenden Schutz, wobei die eingesetzte Menge an Schwefel und sein auslaugender Effekt reduziert werden. Der Einsatz ist besonders empfehlenswert bei maschineller Ernte, bei Sorten mit empfindlicher Aromatik oder bei welchen Primäraromen eine wichtige Sortentypizität tragende Rolle spielen, bei Sektgrundweinen und bei gerbstoffreichen Traubenmaterialien. AST ist sehr effektiv, um untypische Alterungsnoten zu verhindern.

Anwendung: Antioxidationschutz während der Ernte und der Traubenverarbeitung; Vorbeugung von UTA; breites Wirkungsspektrum

Dosierung: 100-200 g/t auf Trauben; 15-20 g/hL in Most; 10 g/hL AST liefert ca. 28 mg/L SO_2

Verpackung: 1 kg

Effergran/Effergran Dose 5/Efferbarrique

Kaliummetabisulfit in brauseförmiger, granulierter Form, welche einen direkten Einsatz in der Traubenmaische, im Most oder im Wein ohne Homogenisierung ermöglicht. Während der Ernte kann im Traubentransportbehälter vorgelegt werden, wo es sich während der Beladung und dem Transport zum Weingut auflöst und für Oxidationsschutz sorgt. Wenn das Granulat im Wein eingesetzt wird, es löst sich schnell auf der Oberfläche auf, dort wo die antioxidative Wirkung am wichtigsten ist.

Anwendung: Schwefelung von Trauben, Mosten und Weinen; homogene Verteilung von SO_2 ohne Rühren

Dosierung: 125 g Beutel von Effergran (50 g reiner SO_2) für Anhänger mit 4-5 Tonnen oder 25 hL Wein; 250 g Beutel von Effergran (100 g reiner SO_2) für Anhänger mit 8-10 Tonnen oder 50 hL Wein; Ein Päckchen Effergran Dose 5 liefert 5 g SO_2 ; Ein Päckchen Efferbarrique liefert 2 g SO_2

Verpackung: Effergran: 125 g – 250 g – 1 kg; Effergran Dose 5: 25 Päckchen im Karton; Efferbarrique: 40 Päckchen im Karton

Winy

Das hochwertigste Kaliummetabisulfit auf dem Markt, welches speziell für die Weinbereitung mit höchster Reinheit (99% KPS mit mindestens 56% SO_2 -Gehalt) produziert wird. Ein offensichtliches Qualitätsmerkmal ist seine Geruchslosigkeit, was bedeutet, dass Schwefel ausschließlich in gebundener Salzform vorhanden ist und so eine maximale Wirkung gewährleistet.

Anwendung: Schwefelung von Trauben, Mosten und Weinen

Dosierung: 10 g/hL Winy liefert ca. 56 mg/L SO_2

Verpackung: 1 kg – 25 kg

Solfosol M

Wässrige Lösung von Kaliumbisulfit. Einfach und präzise dosierbares Schwefelungsmittel. Es ist hauptsächlich für feine Schwefelungen im Ausbau und bevor der Abfüllung empfohlen. SO_2 -Konzentration: 150 g/L (15% w/v)

Anwendung: Schwefelung von Trauben, Mosten und Weinen

Dosierung: 10 mL/hL Solfosol M liefert ca. 15 mg/L SO_2

Verpackung: 25 kg

Neosolfosol C

Wässrige Lösung von Ammoniumbisulfit. Ist ausschließlich für Schwefelungen bevor der Gärung erlaubt, wann das enthaltene Ammonium zur Hefeernährung beiträgt und somit sind beide Komponenten des Präparates nützlich. SO_2 -Konzentration: 630 g/L (63% w/v); NH_4 -Konzentration: 177 g/L (17,7% w/v)

Anwendung: Schwefelung von Trauben und Mosten

Dosierung: 80 mL/t auf Trauben; 8 mL/hL in Most; 10 mL/hL Neosolfosol C liefert ca. 63 mg/L SO_2 und 18 mg/L Ammonium

Verpackung: 1 kg – 25 kg

Zolfo Dischi

Traditionelle Desinfektion von Holzbehältern und Fässern. Zolfo Dischi wird aus elementarem Schwefel durch ein spezielles Verfahren hergestellt, welches eine regelmäßige und gleichmäßige Verbrennung gewährleistet, das Abtropfen und die Schwefelwasserstoffbildung vermeidet.

Anwendung: Desinfektion von Holzbehältern und Fässern

Dosierung: jeder Ring setzt ca. 12 g SO_2

Verpackung: 1 kg

Tannisol

Tabletten bestehend aus Kaliummetabisulfit und Tannin zum antioxidativen und antimikrobiologischen Schutz von Mosten und Weinen.

Anwendung: antioxidative und antimikrobiologischer Schutz

Dosierung: 1-2 Tabletten /hL; 1 Tablette/hL liefert ca. 52 mg/L SO_2

Verpackung: 10 Tabletten/Röhrchen

Die Schaumweinbereitung erfordert den Einsatz von spezifischen Werkzeugen, die die Kompetenz des Kellermeisters und die Qualität der produzierenden Weine ergänzen. Enartis hat eine Reihe von Produkten entwickelt, die dabei helfen, den gewünschten Weinstil, angefangen bei der Grundweinherstellung über die zweite Gärung bis hin zum Degorgieren, zu erreichen.

**PRODUKTE FÜR
SCHAUMWEINBEREITUNG**

enartis

Grundweinbehandlungen

Enoblack Perlage

Aktivkohle in kompakter Pelletsform zur Entfärbung von Mosten und Weinen.

Anwendung: Entfärbung von Mosten und Weinen (blanc de noirs); Behandlung von starker Oxidation

Dosierung: 5-100 g/hL

Verpackung: 15 kg

Clairperlage Uno

Clairperlage Uno ist eine Mischung aus ausgesuchten Bentoniten und pflanzlichen Proteinen, die zur Eiweißstabilisierung von Grundweinen, unter Beibehaltung der - für die Schaumqualität - wichtigen Eigenschaften, eingesetzt werden kann.

Anwendung: Eiweißstabilisierung in Grundweine

Dosierung: 20-100 g/hL

Verpackung: 10 kg

Clairperlage Due

Clairperlage Due wurde zur Auffrischung von Grundweinen bevor oder während (bei Tankgärung) der zweiten Gärung entwickelt. Es eliminiert für Oxidation verantwortliche Polyphenole, Bitterkeit und überschüssige Farbe.

Anwendung: Farbekorrektur; Vorbeugung und Behandlung von Oxidation in Grundweine

Dosierung: 15-40 g/hL

Verpackung: 1 kg – 10 kg

Hefen

EnartisFerm Perlage

Grundsätzlich wurde dieser Hefestamm für die zweite Gärung selektioniert, eignet sich aber auch für die primäre Gärung von Sektgrundweinen und auch Stillweinen, da die Eleganz, klare Aromatik, die Erhebung der sorten- und herkunftstypischen Merkmale, weiter die Toleranz gegen hohe Zucker- und Alkoholgehalte, niedrigen pH-Wert und die Eignung für Kaltgärungen sind Faktoren, die viele Winzer anfordern.

Anwendung: Sektgrundweine; sortentypische Weine; tank- und flaschenvergorene Schaumweine

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm Perlage DOCC

Speziell für im Tank vergorenen Schaumweine selektionierter Hefestamm, der frische und leichte aber gleichzeitig elegante und komplexe Weine produziert, die sich mit früher Trinkreife auszeichnen.

Anwendung: zweite Gärung im Drucktank

Dosierung: 20-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisFerm Perlage Fruity

Dieser Hefestamm eignet sich sowohl für die Tank- wie auch für die Flaschengärung und produziert attraktive, frische und fruchtige Schaumweine, die dank der intensiven Mannoprotein-Freisetzung während der Hefelagerung über eine samtige Struktur, und hervorragende Schaumqualität verfügen.

Anwendung: zweite Gärung; frisch-fruchtige Charakteristik

Dosierung: 10-40 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

Hefenährstoffe

NutriFerm PDC

Spezieller Nährstoff für die Vorbereitung von Starterkultur (*pie de cuve*). NutriFerm PDC stimuliert das Hefewachstum und liefert der Hefezelle die Elemente, die für eine Gärung unter schwierigen Bedingungen notwendig sind. Es schafft die Voraussetzungen für eine vollständige und regelmäßige Gärung und reduziert das Risiko von Bockser- und flüchtiger Säurebildung.

Anwendung: Nährstoff für die Starterkultur

Dosierung: 15-30 g/hL

Verpackung: 1 kg

NutriFerm PDC Arom

Reines Hefederivat zur Hefeaktivierung, welches solche Aminosäuren liefert, die während der Gärung zur Aromasynthese verwendet werden können, und zum fruchtigen Charakter und seine Intensität beitragen.

Anwendung: Hefeaktivator für fruchtbetonte Schaumweine

Dosierung: 15-30 g/hL

Verpackung: 1 kg

NutriFerm Tirage

Komplexer Nährstoff, der die Hefe mit essenziellen organischen und anorganischen Stickstoffquellen sowie mit Überlebefaktoren versorgt, die während der zweiten Gärung unentbehrlich sind. Es eignet sich sowohl für die Tank- wie auch für die Flaschengärung.

Anwendung: Hefeernährung während der zweiten Gärung

Dosierung: 5-20 g/hL

Verpackung: 1 kg

NutriFerm Revelarom

Hefenährstoff für die zweite Gärung mit spezieller Zusammensetzung, die die Bildung von reduktiven und unerwünschten Schwefelverbindungen unterbindet und gleichzeitig für eine regelmäßige und vollständige Gärung sorgt.

Anwendung: Hefeernährung während der zweiten Gärung; Vorbeugung von Reduktionen

Dosierung: 5-15 g/hL

Verpackung: 1 kg

Nutriform Gradual Release

Diese Mischung aus DAP und Tannin ist in einem speziellen Beutel enthalten, welcher seinen Inhalt während der Gärung kontinuierlich auslöst. Nutriform Gradual Release wird bereits bevor der Befüllung des Gärtanks eingesetzt, aber wird erst nach der exponentieller Wachstumsphase der Hefe Stickstoff freisetzen. Beim Einsatz von Nutriform Graduale Release kann man auf die gestaffelte Nährstoffzugabe verzichten. Seine Formulierung garantiert eine vollständige Gärung und die Vermeidung von Entstehung reduktivem Charakter. Auch für die Gärung im Druckbehälter empfohlen.

Anwendung: Hefeernährung und Vermeidung von Entstehung reduktivem Charakter; zweite Gärung im Drucktank

Dosierung: 1 kg Beutel für 50-100 hL; 5 kg Beutel für 250-500 hL

Verpackung: 1 kg – 5 kg

Rüttelhilfsmittel

Clairbouteille P

Rüttelhilfsmittel für manuelles oder automatisiertes Remuage bestehend aus ausgesuchten Bentonite, die das Ankleben der Hefe an der Flaschenwand verhindern und einen kompakten Trub bilden.

Anwendung: Rüttelhilfsmittel

Dosierung: 3-5 g/hL

Verpackung: 0,5 kg

EnartisTan Clairbouteille

Eine Mischung aus Gallo- und Ellagitanninen, die die Wirkung von Clairbouteille P ergänzt und verbessert, und hilft den Trub bei höheren Mengen zu kompaktieren.

Anwendung: ergänzendes Rüttelhilfsmittel

Dosierung: 0,5-4 g/hL

Verpackung: 1 kg

Sensorische Verbesserung

Surli Élevage

Inaktivierte Hefe mit einem hohen Gehalt an freien und sofort verfügbaren Mannoproteinen, die das Volumen, die Stabilität im Allgemeinen und das Potential des Weines durch eine kurze Behandlungszeit von 24-48 Stunden erhöhen. Außerdem kann Surli Élevage als feine Schönung bevor der Abfüllung eingesetzt werden, um die Sensorik klarer zu machen und die Fruchtigkeit und Frische zu erhöhen.

Anwendung: Hefeschönung bevor der Abfüllung; Verbesserung von Mundgefühl

Dosierung: 5-30 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Finesse

Ein kondensiertes Tannin, welches beim Einsatz während der zweiten Gärung das Gleichgewicht und die aromatische Qualität verbessert, indem es reduktive und vegetative Noten aus unreifem Traubenmaterial bindet und eliminiert.

Anwendung: Eliminierung von vegetativen Tönen

Dosierung: 3-10 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Fragrance

Besteht aus Tanninen, die aus rote Früchte tragenden Hölzern gewonnen werden und beim Einsatz während der zweiten Gärung zur Intensität von Fruchtaromen beitragen, darüber hinaus verbessern die Antioxydationskapazität und das Lagerungspotential des Weines.

Anwendung: Aromaintensivierung; Antioxydationsschutz

Dosierung: 1-8 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Style

Ein aromatisch neutrales Eichentannin, welches eine sehr geschmeidige Struktur hat und sehr wirksam Schwefelverbindungen und Mercaptane bindet, die unter den schwierigen Bedingungen der zweiten Gärung gebildet werden können.

Anwendung: Vorbeugung von reduktiven Noten während der zweiten Gärung

Dosierung: 1-10 g/hL

Verpackung: 1 kg

EnartisTan Last Touch

Eine Mischung aus Eichentannin und Traubenkerntannin höchster Qualität und im perfekt balancierten Verhältnis. Wenn eingesetzt mit dem Versandlikör, EnartisTan Last Touch sorgt für Gleichgewicht, Komplexität und macht Sekte nach einer langen Hefelagerung auf.

Anwendung: Erhöhung der Komplexität; Verbesserung der Harmonie; Versandlikör

Dosierung: 0,5-5 g/hL

Verpackung: 1 kg



Inspiring innovation.



www.enartis.com

VERTRIEB UND BERATUNG:

Miklos Jobbagy | Tel: +43 660 60 22 964 | miklos.jobbagy@enartis.com
Diane Roehrig | Tel: +43 664 12 22 005 | diane.roehrig@enartis.com