

## ENARTIS NEWS

### VERWENDUNG VON TANNINEN UND POLYSACCHARIDEN ZUR FEINABSTIMMUNG VON WEINEN VOR DER ABFÜLLUNG

*Ein Wein mit oxidierten, reduzierten, krautigen, bitteren, adstringierenden oder brennenden Eigenschaften wird im Allgemeinen als unansehnlich angesehen. Zur Behebung von diesen Problemen werden seit Jahren Schönungsmittel, Säuerungsmittel oder Entsäuerungsmittel eingesetzt. Diese Mittel können jedoch auch die Struktur, das Volumen, die Farbe und das Aroma des behandelten Weins negativ beeinflussen. Tannine und Polysaccharide sind neuere Mittel, die verwendet werden können, um das Gleichgewicht zu verbessern, während der Wein respektiert wird.*

#### **Wie können die Tannine und Polysaccharide den Wein vor der Abfüllung verbessern?**

Der erste Schritt, um guten Wein herzustellen, ist gute, reife Traube zu haben. Wenn uns die Natur während der Vegetationszeit jedoch nicht unterstützt hat, oder wenn es Zeit ist, den Wein für die Abfüllung vorzubereiten, können möglicherweise einige Unvollkommenheiten auftauchen, die behoben werden müssen. Normalerweise greift der Önologe in diesen Situationen auf die Verwendung von Schönungsmitteln, bzw. auf die Korrektur von Säuren zurück. Offensichtlich sind diese Praktiken effektiv, aber sie bringen fast immer Qualitätsverlust mit sich (Tabelle 1). In einigen Situationen können

jedoch alternative Mittel verwendet werden, die die Qualität des Weins nicht beeinträchtigen: Tannine und Polysaccharide. Nach dem Weinausbau kann es an Tanninstruktur, Mundgefühl, Klarheit, Frische oder allgemeiner Komplexität fehlen. Die Zugabe von Tanninen kann diese Weinparameter drastisch verbessern, und reduktive Eigenschaften und grüne Noten beseitigen. Allerdings kann ein Wein, der zu adstringierend oder zu bitter sein kann, durch die Zugabe einiger spezifischer Tannine, aus Hefe stammender Polysaccharide oder Gummiarabicum fein abgestimmt und verbessert werden.

#### **Welche Vorteile haben Enartis-Tannine und Polysaccharide?**

Einer der Hauptvorteile der Verwendung von önologischen Tanninen und Polysacchariden ist die Möglichkeit, einen Wein während und nach dem Ausbau fein abzustimmen. Bei der Schönung benötigt das Produkt oft Zeit für Schönung, danach erfolgt ein Abstich, bzw. Filtration. Dieser Prozess ist zeitaufwändig und kann zu Weinverluste führen, während viele Enartis-Tannine und Polysaccharide nur wenige Tage vor der Abfüllung ohne weitere Behandlungen und nachfolgende Weinverluste zugesetzt werden können.

**Tabelle 1: Verwendung herkömmlicher Mittel zum Beheben von Weinunvollkommenheiten:**

MANGEL	MITTEL	UNERWÜNSCHTE NEBENEFFEKTE
BITTERKEIT	HAUSENBLASE	Verlust an Aromaintensität
	PVPP	Volumen- / Strukturverlust
	KASEIN	Verlust an Aromaintensität Farbverlust
ADSTRINGENZ	GELATINE	Verlust an Aromaintensität
	EI-ALBUMIN	Verlust an Aromaintensität
SÄUREMANGEL	WEINSÄURE	Weinsteinunstabilität
SÄUREÜBERSCHUSS	KALIUMHYDROGENCARBONAT	Weinsteinunstabilität pH-Wert-Verschiebung Geschmacks- und Aromaveränderung
KRAUTIG	HAUSENBLASE	Verlust an Aromaintensität
	FISCHGELATINE	Verlust an Aromaintensität Strukturverlust
REDUKTION	KUPFERSULFAT	Oxidation
OXIDATION	PVPP	Volumen- / Strukturverlust
	KASEIN	Verlust an Aromaintensität Farbverlust
	BENTONIT	Volumen- / Strukturverlust Farbverlust
	HAUSENBLASE	Verlust an Aromaintensität

## ENARTIS TANNINE

Tannine können aus vielen verschiedenen Quellen stammen, aber im Allgemeinen werden sie entweder aus Holz (Eiche) oder Trauben gewonnen. In den folgenden Tabellen werden die Attribute beider von Enartis angebotenen Typen beschrieben:

### TRAUBENTANNINE

Enartis-Traubentannine (Tabelle 2) stammen aus weißen Traubenschalen und / oder Traubenkerne. Dies sind kondensierte Tannine, die verwendet werden, um den Wein am Gaumen im Gleichgewicht zu halten, Struktur aufzubauen, die Konsistenz zu erhöhen und die Aromen zu verbessern.

**Tabelle 2: Enartis-Traubentannine**

	Klarheit	Struktur	Adstringenz	Geschmeidigkeit	Aroma	Aroma beschreibung
Elegance	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲	Steinobst, weiße Blume
Fresh Fruit	▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	Zitrone, Zitrusfrüchte, Minze, frisches Obst
Total Fruity	▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	Erdbeere, Pflaume, Kirsche, Beeren
Skin	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲▲	Traube, Tee, Obst
Uva	▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲	▲▲▲▲▲	Weißer Frucht
Uvaspeed	▲	▲▲	▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲	Weintraube, Honig

## EICHENTANNIN

Enartis-Eichentannine (Tabelle 3) werden aus dem gleichen Eichenholz hergestellt, das auch für Eichenfässer verwendet wird.

Nach der entsprechender Lagerung und Röstung werden die Tannine extrahiert, konzentriert und sprühtrocknet, um die aromatischen und sensorischen Eigenschaften vom Holz zu erhalten.

**Tabelle 3: Enartis-Eichentannine**

	Klarheit	Struktur	Adstringenz	Geschmeidigkeit	Aroma	Aroma beschreibung
Cœur de Chêne	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Vanille, Karamell, Gewürze
Dark Chocolate	♦♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Kakao, geröstete Haselnüsse, Vanille
Elevage	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	Karamell, Süßholz, Vanille
Napa	♦♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Kokosnuss, Karamell, Kaffee, Kakao
SLI	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	Holz, Kokosnuss, Vanille
Toffee	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Kaffee, Karamell, geröstet
Vanilla	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Vanille, Kokosnuss, Sahne

## UNICO PRODUKTREIHE

Unico-Tannine (Tabelle 4) sind eine einzigartige Tanninlinie, die von Enartis entwickelt wurde. Das einzigartige Herstellungsverfahren ermöglicht es, Tannine mit verbesserten Eigenschaften zu

erhalten, die über die üblichen önologischen Tannine hinausgehen: intensive und ausgeprägte Aromen, hoher Tanningehalt und hoher Gehalt an Polysacchariden, die am Gaumen süßer und voller schmecken.

**Table 4: Enartis Unico Line**

	Klarheit	Struktur	Adstringenz	Geschmeidigkeit	Aroma	Aroma beschreibung
Unico #1	♦♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	Vanille, Kakao, geröstetes Holz, Gewürze
Unico #2	♦♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	Rote Früchte, wilde Beeren, Kirschen
Unico #3	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	Blume, Zitrone, Minze

## ENARTIS-POLYSACCHARIDE

### HEFE-MANNOPROTEINE

Das Enartis Surli-Sortiment (Tabelle 5) liefert Hefe-Mannoproteine und natürliche Antioxidantien, um das Volumen und das Volumen des Weins zu erhöhen. Produkte der Surli-Reihe werden verwendet, um das Mundgefühl auszugleichen, die Haltbarkeit zu verlängern und die Stabilität und sensorische Eigenschaften zu verbessern.

### GUMMIARABICUM

Je nach Herkunft und Hydrolisierungsgrad des Harzes (Acacia seyal) variieren die organoleptischen Auswirkungen auf Wein. Gummiarabicum wird verwendet, um das Volumen, die Viskosität und das Gewicht von Wein zu verbessern, die Adstringenz auszugleichen und die aromatische Persistenz zu erhöhen.

**Tabelle 5: Enartis Surli und Gum Arabic Serie**

	AROMA-VERBESSERUNG	STRUKTUR	GESCHMEIDIGKEIT	VOLUMEN/ SÜßE
Aromagum	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦
Citrogum	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦
Citrogum Plus	♦	♦	♦	♦♦♦♦ (Süße)
Surli Elevage	♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦
Surli Velvet	♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦
Surli Velvet Plus	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦
Surli Vitis	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦

## ABLAUF EINER VORLÄUFIGEN TANNIN- UND POLYSACCHARID-PROBE:

Versuche sind für die Bestimmung der richtigen Dosierung und der Wirksamkeit der Behandlung (Zusatz von Schönungsmitteln, Tanninen oder Polysacchariden) unerlässlich. Gehen Sie folgendermaßen vor, um Testversuche einzurichten:

- Bereiten Sie eine 1% ige (1 g in 100 ml) Lösung des zu testenden Produkts vor. Verwenden Sie für Tannine und Polysaccharide eine neutrale Alkohol-Wasser-Lösung (~ 13% v / v). Verwenden Sie für flüssige Produkte die Lösung so wie sie ist.
- Beschriften Sie jede Probe. Fügen Sie eine unbehandelte Probe als Kontrolle hinzu.
- Füllen Sie die Proben bis zu 80% des Endvolumens mit Wein, um Platz für die Zugabe zu lassen.
- Fügen Sie die Behandlungslösung hinzu. In der nachstehenden Tabelle 4 finden Sie das Volumen einer 1% igen Lösung, die dem Wein zugesetzt werden soll.
- Die Verkostung kann sofort nach der Zugabe erfolgen.

**Tabelle 4. Volumen der 1% igen Tannin / Polysaccharid-Lösung (ml), die erforderlich ist, um das gegebene Volumen der Probe (ml) mit der angegebenen Dosierung (g/hL) zu behandeln**

Wine sample volume / Addition rate	30 mL	50 mL	100 mL	125 mL	375 mL	750 mL
5 g/hL	0.15	0.25	0.50	0.62	1.87	3.75
7 g/hL	0.21	0.35	0.70	0.87	0.62	5.25
10 g/hL	0.30	0.50	1.00	1.25	3.75	7.50
15 g/hL	0.45	0.75	1.50	1.87	5.62	11.25
20 g/hL	0.60	1.00	2.00	2.50	7.50	15.00
25 g/hL	0.75	1.25	2.50	3.12	9.37	18.75

## MIT SO VIELEN OPTIONEN, WELCHEN TANNIN UND / ODER POLYSACCHARID SOLLTE ICH VERSUCHEN?

In der folgenden Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt, wie Winzer mit den Feinabstimmungs-Tanninen und Polysacchariden vor der Abfüllung einen Wein verändern oder verbessern können:

Ziele der Feinabstimmung	Produktempfehlung
Erhöhung der Fruchtigkeit	Unico #2, Tan Total Fruity, Tan Fresh Fruit
Erhöhung des Eichenaromas	Unico #1, Tan Napa, Tan Coeur de Chene, Tan Dark Chocolate, Tan Toffee, Tan Vanilla
Erhöhung der Frische	Unico #3, Tan Fresh Fruit
Erhöhung der weichen Tanninen	Tan Uvaspeed, Tan Elegance, Tan Max Nature, Surli Vitis
Erhöhung der Süße	Tan Toffee, Unico #1, Tan Vanilla, Citrogum Plus
Verstärkung des Mundgefühls	Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Tan Skin, Tan Uvaspeed, Tan Dark Chocolate
Erhöhung der Struktur	Tan Coeur de Chene, Tan Skin, Tan Napa
Minderung der Bitterkeit	Tan Uvaspeed, Unico #1, Citrogum, Aromagum, Surli Vitis
Minderung der brandigen Empfindung	Surli Velvet, Tan SLI, Tan Uvaspeed
Minderung der Adstringenz	Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Citrogum, Aromagum
Verringerung der reduzierten Noten	Tan SLI, Tan Elevage, Tan Max Nature
Minderung der grünen Noten	Tan Max Nature, Unico #1