# HANDBUCH WEINLESE 2018

enartis

# ENARTIS PRODUKTE FÜR DIE WEINLESE


6 ENZYME

8 HEFENÄHRSTOFFE

12 HEFE

16 FERMENTATIONSTANNINE

20 HEFE-POLYSACCHARIDE

22 MILCHSÄUREBAKTERIEN

24 HOLZALTERNATIVEN

26 SCHÖNUNGSMITTEL

30 STABILISIERUNGSMITTEL

32 SCHWEFELUNGSMITTEL

enartis

**ENARTIS HAT IN DEN LETZTEN JAHREN MIT DEN WINZERN UND WEINPRODUZENTEN IN ALLEN TRADITIONELLEN WEINBAULÄNDER WICHTIGE SYNERGIEN ENTWICKELT.**

## MEHR ALS 200 MITARBEITER

RUND UM DIE WELT, UM DEN ANFORDERUNGEN VON WEINKELLEREIEN ALLER GRÖSSEN ENTSPRECHEN.

## 10 000 HERSTELLER

ENARTIS VERSORGT MEHR ALS 10 000 WINZER MIT INNOVATIVEN LÖSUNGEN UND SICHEREN PRODUKTEN.

## 50 LÄNDER

ENARTIS IST PRÄSENT AUF DER GANZEN WELT.

## 300 SPEZIALPRODUKTE

DIE DEN CHARAKTER DER WEINE VOLL AUSDRÜCKEN UND ERHÖHEN.

## FSSC 22000

ENARTIS HAT DER INTERNATIONALE STANDARD ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT ERHALTEN UND FUNKTIONIERT IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN STRENGSTEN ÖNOLOGISCHEN- UND LEBENSMITTELQUALITÄTS-VORSCHRIFTEN.

ENZYME
Enartis

## WEISSE TRAUBEN

### ZYM QUICK

Flüssiges, pektolytisches Enzym, entwickelt zur Flotation (Klärung) von Mosten. Das Präparat hat eine ausgeglichene enzymatische Wirkung. Dadurch kann eine relativ kurze Enzymierungszeit erreicht werden und es bildet sich ein kompakter Trubsatz.

### ZYM RS

Flüssiges, pektolytisches Enzym zur intensiven und schnellen Klärungswirkung bei niedrigem pH-Wert, niedriger Temperatur (8-10°C) und bei schwer klärenden Mosten.

### ZYM RS (P)

Sehr reines und hochkonzentriertes pektolytisches Enzym im Granulat. Beschleunigt den Mostentschleimungsprozess bei niedrigem pH-Wert und niedriger Temperatur.

### ZYM EXTRA

Flüssiges, pektolytisches Enzym zur Mazeration von weißen Trauben. Speziell zur Maischestandzeit und zur Erhöhung der Pressausbeute entwickelt. Begünstigt auch die Extraktion von Aromaprekursoren.

### ZYM AROM MP

Mikrogranuliertes Enzym zur Mazeration von weißen Trauben. Zur Herstellung von fruchtigen Weinen mit intensiven Primäraromen empfohlen. Wenn Arom MP während der Gärung eingesetzt wird, wird seine Protease-Aktivität maximalisiert und kann zur Reduktion des Bentonitbedarfes beitragen.

### ZYM RIVELA

Rivela ist ein mikrogranuliertes Präparat mit pektolytischer Wirkung und Nebenaktivitäten wie Hemizellulase und Beta-Glucosidase. Das Mittel kann während der Maischestandzeit aromaintensiver Trauben verwendet werden, wo es den Most mit Primäraromen anreichert. In der abschließenden Phase der Gärung wird die geschmackliche Intensität und Komplexität des Weines durch die Freisetzung der vorher extrahierten Aromavorstufen durch Hydrolyse der Glykosegruppe verbessert. Durch Umpumpen, Filtration oder Schönung nach der Gärung kann die Beta-Glucosidase-Aktivität ohne den Einsatz vom Bentonit inaktiviert und entfernt werden.

## ROTE TRAUBEN

### ZYM COLOR PLUS

Mikrogranuliertes Mazerationsenzym mit intensiver Protease-Wirkung, baut die Eiweiße ab und verringert somit deren Kapazität Tannine und Farbstoffe auszufällen. Mit Color Plus erhält man folglich gut strukturierte und farbstabile Weine.

**WARUM SOLLTE MAN ENZYME EINSETZEN?**

Enzyme sind biologische Katalysatoren von Reaktionen und kommen natürlicherweise in allen lebenden Organismen vor. Enzyme sind essentiell zur Erhöhung der Pressausbeute, zur Verbesserung der Klärung, Flotation, Filtrierbarkeit, Aroma- und Polyphenolextraktion, sowie zur Verstärkung der aromatischen Expression und des Mundgefühls, aber auch zum Beitrag zur Eiweiß- und Farbstabilität.

# HEFENÄHRSTOFFE

Enartis

# HEFENÄHRSTOFFE

## NUTRIFERM ENERGY

Gärungsaktivator, der aus Hefederivaten und Thiamin basierten Nährstoffen besteht. Bringt alle Ernährungsfaktoren, die sich auf natürlicher Weise in den Hefezellen befinden. Stimuliert die Produktion von Glycerol, Polysacchariden und Ester.

## NUTRIFERM AROM PLUS

Für eine höhere Aromenintensität des Weines. Gärungsaktivator, der aus Hefederivaten und auf Thiamin basierten Nährstoffen besteht, stimuliert die Produktion von Sekundäraromen und hebt die Extraktsüße hervor.

## NUTRIFERM VIT FLO

Basisstickstoffnahrung für die Hefe aus Diammoniumphosphat und Thyamin.

## NUTRIFERM ADVANCE

Speziell für die Stickstoffversorgung der Hefe. Seine Zusammensetzung erhöht die Alkoholtoleranz der Hefe, hat eine entgiftende Wirkung und verhindert die Bildung von reduktiven Noten.

## NUTRIFERM GREEN NUTRIENTE

Nahrungsergänzungsmittel aus biozertifizierten Heferinden, produziert in Übereinstimmung mit der EU -Verordnung.

## NUTRIFERM NO STOP

Besteht aus Heferinden reich an Sterolen und ungesättigten, langkettigen Fettsäuren. Beim Einsatz zur Mitte der Gärung es hilft die Membranintegrität der Hefezelle zu aufrechterhalten und damit Gärungsanomalien vorbeugen und korrigieren.

## NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

Eine einfache und sichere Alternative zur Stickstoffzugabe während der Gärung. Dieses Produkt ist eine Mischung aus DAP und Tannine, in einem speziellen Sack aufbereitet, welcher eine kontinuierliche Dosierung der Nährstoffe ermöglicht, und dadurch Zeit und Arbeit erspart.

**WARUM SOLLTE MAN HEFENÄHRSTOFFE EINSETZEN?**

Für die Ausführung einer erfolgreichen Fermentation und für die Vorbeugung von Gärstockungen ist es fundamental die Bedürfnisse der Hefe zu verstehen. Die Bewerkstelligung der Nährstoffversorgung erlaubt eine reguläre und vollständige Gärung, eine minimalisierte Produktion von unerwünschten Schwefelverbindungen, wie H2S, und die Erhöhung der sensorischen Qualität. Enartis empfiehlt eine zweistufige Nährstoffzugabe: Bereitstellung von Aminosäuren und Mikronährstoffen bei Inokulation und anorganischem Stickstoff mit Überlebefaktoren bei 1/3 der Gärung.

# GÄRUNGSAKTIVATOREN UND -HILFSTOFFEN DER DER PRODUKTREIHE NUTRIFERM: HAUPTMERKMALE

| | VERWENDUNG | ORGANISCHE STICKSTOFFVERBINDUNGEN (AMINOSÄUREN) | ANORGANISCHER STICKSTOFF | AROMAPREKURSOREN | UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN | STEROLE | MINERALSTOFFE | VITAMINE | ABSORPTIONSKAPAZITÄT | ZEITPUNKT DER VERWENDUNG | EMPFOHLENE DOSIERUNG |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AROM PLUS | Hefeaktivator Liefert Prekursoren zur Synthese von Gärungsaromen | ♦♦♦♦♦ | | ♦♦♦♦ ♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦ | Heferehydrierung | 30 g/hL |
| ENERGY | Hefeaktivator Verbessert die Gärungsleistung der Hefen | ♦♦♦♦ | | ♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦ | Heferehydrierung | 15 g/hL |
| VIT FLO | Anorganischer Grundnährsalz | | ♦♦♦♦♦♦ (DAP) | | | | | ♦♦ | | Bei der Beimpfung (wenn Gärungsaktivator eingesetzt min. 24 h abwarten) | 30 g/hL |
| ADVANCE | Gewährleistung der Endgärung | | ♦♦♦ (DAP) | | ♦♦♦♦ ♦♦ | ♦♦♦♦ ♦♦ | ♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦♦♦ | Nach 1/3 der alkoholischen Gärung | 30 g/hL |
| GRADUAL RELEASE | Garantie des Gärungsabschlusses | | ♦♦♦ (DAP) | | | | | | | Im Gärtank, vor dem Befüllen | 20 g/hL |
| NO STOP | Gewährleistung der Endgärung | ♦ | | | ♦♦♦♦ ♦♦ | ♦♦♦♦ ♦♦ | ♦♦ | ♦♦ | ♦♦♦♦ ♦♦ | Nach 1/2 der alkoholischen Gärung oder bei schleppender Gärung | 30 g/hL |

# PROTOKOLL ZUR AUFHEBUNG VON GÄRSTOCKUNGEN

*Beispiel für 100 hl steckengebliebenen Wein*

## 1 - BEHANDLUNG DES STECKENGEBLIEBENEN WEINES 24 STUNDEN VOR DER RE-INOKULATION

1. Abzug vom Hefetrub.
2. Fügen Sie 1,5 kg (15 g/hL **Enartis Stab Micro M** und 100 g (1 g/hL) Schwefeldioxid hinzu, um die Aktivität von kontaminierenden Mikroorganismen zu reduzieren.
3. Fügen Sie 1,5 kg (15 g/hL) **Nutriferm Control** hinzu, um Fermentationshemmer wie kurzkettige Fettsäuren und Pestizidrückstände zu entfernen. Fügen Sie 500 g (5 g/hL) von **Bentolit Super** hinzu, um den Trub zu kompaktieren.
4. Nach 24 Stunden ziehen Sie den Wein um und fügen Sie 3 kg (30 g/hL) von **Nutriferm No Stop** hinzu.

## 2 - VORBEREITUNG UND AKKLIMATISIERUNG DER HEFE

**FASE 1: Vorbereitung der Weinmischung**

Bereiten Sie in einem Gärungstank, der die gesamte Menge des steckengebliebenen Weines halten kann, eine so zusammengesetzte Mischung vor:

- 250 L steckengebliebenen Wein (2,5% der gesamten Weinmenge)
- 250 L Wasser (entspricht der zu verdünnenden Weinmenge). 1,5 kg (15 g/hL) von Nutriferm Energy
- Fügen Sie konzentrierten Most oder Zucker hinzu, um den Zuckergehalt der Mischung auf 50 g/L oder 5 ° KMW zu bringen.
- Halten Sie die Temperatur bei 20-23 ° C

**FASE 2: Rehydration von Hefe**

In Lösen Sie 4 kg (40 g/hL) Hefe **Enartis Ferm EZFerm 44** in 40 Liter Wasser bei 35-38 ° C (Achtung: 40 ° C nicht überschreiten) auf und mischen Sie die Suspension vorsichtig. Warten Sie 20 Minuten.

**FASE 3: Hefeakklimatisierung**

- Geben Sie die rehydratisierte Hefe zu der in SCHRITT 1 hergestellten Wasser / Weinmischung zu und mischen Sie zusammen. Halten Sie die Temperatur bei 20-23 ° C und überwachen Sie den Zuckergehalt. Achtung: Vor dem Inokulieren stellen Sie sicher, dass der Temperaturunterschied zwischen der Hefesuspension und der Lösung unter 10 ° C liegt.
- Überwachen Sie den Zuckergehalt des Starters. Lassen Sie es nicht trocken gehen!
- Wenn der Zuckergehalt halbiert ist (<2,5 ° KMW), fügen Sie dem Starter 20 hl steckengebliebenen Wein (entspricht 20% der Gesamtmenge) + 500 g **Nutriferm Advance** (entspricht 25 g pro 20 hL Wein) hinzu.
- Wenn der Zuckergehalt dieser Fraktion halbiert wird, fügen Sie weitere 20 hL Wein hinzu (gleich 20% des Gesamtvolumens).
- Wiederholen Sie den im vorherigen Punkt beschriebenen Vorgang (fügen Sie die übrigen 60 hl Wein in Fraktionen von je 20 hL hinzu), bis die ganze Menge aufgebraucht ist.

| PRODUKT | MENGE (kg) |
|---|---|
| ENARTIS STAB MICRO M | 1,5 |
| NUTRIFERM CONTROL | 1,5 |
| BENTOLIT SUPER | 0,5 |
| NUTRIFERM NO STOP | 3 |
| NUTRIFERM ENERGY | 1,5 |
| ENARTIS FERM EZFERM 44 | 4 |
| NUTRIFERM ADVANCE | 0,5 |

**HEFE**
Enartis

## WEISSWEINHEFEN

### FERM AROMA WHITE
Hefestamm der hohen Gehalt an Gärungsaromen entwickelt. Empfohlen zur Produktion von Ester und Freisetzung von Thiolen. Ideal für die Vergärung von thiolischen und neutralen Weinen.

### FERM ES 123
Eine Mischung von zwei Hefestämmen, mit synergetisch-fermentativen und önologischen Eigenschaften. Produziert frische, langanhaltende Aromen nach Apfel, Birne, Blumen und Zitrusfrüchte.

### FERM ES 181
Ein vielfältiger Hefestamm, mit hoher Alkoholtoleranz und niedrigem Sticktsoffbedarf, produziert saubere Weine mit intensive Aromen nach weißen und tropischen Früchten.

### FERM PERLAGE
Kann im Ausbau von Weinen verwendet werden, bei denen man die rebsortentypischen Eigenschaften hervorheben möchte. Garantiert eine vollständige Gärung auch bei niedrigem pH, hohem Zuckergehalt und niedrigen Gärtemperaturen.

### FERM Q CITRUS
Hefestamm, der geeignet ist für die Herstellung von Weißweinen, bei denen man frische und komplexe aromatische Noten nach Zitrusfrüchten (Grapefruit), tropischen Früchten (Guave, Maracuja, Ananas) und weißen Blüten (Jasmin, Zitrusblüte) hervorheben möchte.

### FERM Q9
Selektioniert aus Sauvignon blanc Trauben zur Vergärung von Weißweinen mit typischen, tropischen Zitrusaromen, mit Thiolen, mit mineralischem, rauchigem Charakter und mit intensivem aromatischen Profil.

### FERM TOP ESSENCE
Eignet sich zur Produktion von Sekundäraromen bei Weißweinen,bei denen die Sortentypizität mit aromatischer Komplexität betont wird.

### FERM VINTAGE WHITE
Hebt das rebsortentypische Aroma hervor und gibt während der Lagerung große Mengen an Polysacchariden und Mannoproteinen ab. Geeignet für den Barrique-Ausbau und zur Produktion von Qualitätsweißweinen.

**WARUM SOLLTE MAN HEFE EINSETZEN?**
Eine richtige Rehydrierung der Hefe ist ein wichtiger Schritt, um eine starke und gesunde Fermentation sicherzustellen. Sorgfältige Rehydrierung, Akklimatisierung und Inokulation sind wichtig, um schleppende Gärung und Gärstockungen zu verhindern.

## ROTWEINHEFEN

### FERM D20
Selektioniert in Kalifornien zur Vergärung von kräftigen Rotweinen mit hohem Lagerungspotential. Dieser Hefestamm bewältigt hohe Vergärungstemperaturen, ermöglicht eine Extraktion von Phenolverbindungen und den Abbau von unerwünschten Methoxypyrazine (grüne Noten).

### FERM ES 488
ES 488 entwickelt intensive Frucht und Gewürzaromen. In Sorten, die reich an Methoxypyrazinen und grün und trocken wirkende Aldehyden sind, hilft diese Hefe dabei, diese unerwünschten Noten abzubauen und überzudecken.

### FERM Q5
Alkoholtoleranter Hefestamm, der eine große Fähigkeit besitzt, Noten nach frischen Früchten hervorzuheben, produziert Aromen nach Brombeere, Pflaume und Waldfrüchten.

### FERM Q7
Alkoholtoleranter Hefestamm, der eine große Fähigkeit besitzt, Noten nach frischen Früchten hervorzuheben, produziert Aromen nach Brombeere, Pflaume und Waldfrüchten.

### FERM RED FRUIT
Zur Herstellung von Rosé- und jungen, leichten Rotweinen mit intensiven Aroma nach roten Früchten und Veilchen-Aromen und mit erheblichen Mengen von Glyzerin und Polysaccharide.

### FERM VINTAGE RED
Hefestamm für lagerfähige und vollmundige Rotweine mit langem Ausbau. Er zeichnet sich aus durch seine sehr gute Fermentationskapazität und durch seine Fähigkeit, sehr samte und volle Weine zu produzieren.

### FERM WS
Sehr beliebt in Kalifornien, entwickelt für bestimmte Qualitätsrotweine mit hohem Alkoholgehalt. Respektiert den Sortencharakter und produziert strukturierte aber samtige Weine.

## MULATIFUNKTIONELLE HEFEN

### FERM BIO
Bio-zertifizierter, sortenspezifischer Hefestamm, produziert in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung. Enthält kein Sorbitanmonostearat (E491).

### FERM ES FLORAL
Eine Mischung von zwei Hefestämmen, mit synergetisch-önologischen Eigenschaften. Eignet sich gut zur Vergärung von Jungweinen, mit eleganten, fruchtigen und blumigen Aromen.

# ZUSAMMENFASSENDE TABELLE ÜBER DIE HAUPTMERKMALE VON ENARTIS FERM HEFESTÄMMEN

| STAMM | ART | GÄRUNGSTEMPERATUR | LATENZZEIT | GÄRUNGS-GESCHWINDIGKEIT | ALKOHOLTOLERANZ | KILLERFAKTOR | VERTÄGLICHKEIT MIT BAKTERIEN | STICKSTOFFBEDARF | SAUERSTOFFBEDARF | AROMAPROFIL | WEISS | ROT | ROSÉ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AROMA WHITE | *S. cerevisiae* | 15-24°C | Mittel | Moderat | 15% | Killer | Neutral | Hoch | Mittel | G | ● | | |
| D20 | *S. cerevisiae* | 18-38°C | Kurz | Moderat | 17% | Neutral | Neutral | Mittel | Mittel | G | | ● | ● |
| ES 123 | *S. cerevisae x S. bayanus* | 15-25°C | Kurz | Moderat | 15% | Killer | Schwach | Hoch | Mittel | G | ● | | |
| ES 181 | *S. cerevisiae x bayanus* | 10-20°C | Kurz | Hoch | 16,5% | Killer | Schwach | Schwach | Mittel-Schwach | G -S | ● | | ● |
| ES 488 | *S. cerevisiae* | 15-28°C | Kurz | Moderat | 16% | Killer | Hoch | Hoch | Hoch | G - S | | ● | |
| ES FLORAL | *S. cerevisiae x S. bayanus* | 10-25°C | Mittel | Moderat | 15% | Neutral | Gut | Mittel | Mittel | G | ● | ● | ● |
| PERLAGE | *S. bayanus* | 10-30°C | Kurz | Hoch | 17% | Killer | Schwach | Schwach | Schwach | S | ● | | ● |
| Q CITRUS | *S. cerevisae* | 10-20°C | Kurz | Hoch | 15% | Neutral | Neutral | Mittel | Mittel | G | ● | | ● |
| Q5 | *S. cerevisiae* | 15-32°C | Kurz | Moderat | 16% | Neutral | Gut | Mittel | Hoch | G - S | | ● | |
| Q7 | *S. cerevisiae* | 16-30°C | Mittel | Moderat | 16,5% | Neutral | Neutral | Mittel | Mittel | G | | ● | |
| Q9 | *S. cerevisae* | 14-20°C | Kurz | Hoch | 14,50% | Killer | Schwach | Hoch | Mittel | G - S | ● | | ● |
| RED FRUIT | *S. cerevisiae* | 14-34°C | Kurz | Hoch | 16% | Killer | Neutral | Hoch | Hoch | G | | ● | ● |
| TOP ESSENCE | *S. cerevisae* | 15-25°C | Kurz | Moderat | 15% | Killer | Schwach | Mittel | Mittel | G | ● | | |
| VINTAGE RED | *S. cerevisiae* | 18-32°C | Kurz | Moderat | 16% | Neutral | Hoch | Mittel | Mittel-Hoch | S | | ● | |
| VINTAGE WHITE | *S. bayanus* | 14-24°C | Kurz | Moderat | 15,5% | Killer | Gut | Hoch | Mittel-Schwach | S | ● | | |
| WS | *S. cerevisiae* | 16-30°C | Kurz | Schnell | 18% | Neutral | Neutral | Gering | Gering | S | ● | | ● |

**G=** Gärungsaromen **S=** Sortentypisch **N=** Neutral

# FERMENTATIONSTANNINE

Enartis

## WEISSE TRAUBEN

### TAN AROM

Tan Arom ist ein Präparat auf der Basis von Gallotanninen und Heferinden mit schwefelhaltigen Aminosäuren. Es ist reich an Aminosäuren die eine antioxidative Wirkung haben und schützen die Aromen und Farbstoffe vor Oxidation und stellen eine Quelle für die Synthese von Thiolverbindungen bereit.

### TAN CITRUS

Mischung aus Gallotannin und kondensiertem Tannin. Betont die Zitrus- und blumigen Noten.

## ROTE TRAUBEN

### TAN FERMCOLOR

Tanninpräparat auf der Basis von hydrolisierbaren und kondensierten Tanninen für die Mazeration. Hat eine sehr hohe antioxidative Kapazität und gleichzeitig eine sehr gute organoleptische Qualität. Geeignet für die Produktion von Rotweinen, die zum längeren Ausbau bestimmt sind.

### TAN E

Traubenkerntannin, angereichert mit Mono-Catechinen. Sehr wirksam zur Stabilisierung der Farbstoffe, besonders in den späteren Phasen der alkoholischen Gärung und vor dem biologischen Säureabbau. Speziell während der Makrooxigenation empfohlen.

### TAN MICROX

Eine Mischung aus Traubenkerntannin und Eichentannin, die während der Makroxigenierung verwendet wird, um die Farbstabilität zu unterstützen und eine samtige Struktur aufzubauen.

### TAN RED FRUIT

Eine Mischung aus kondensierten und ellagischen Tanninen, bzw. aus Tannine, die aus rote Früchte tragenden Gehölzern extrahiert. Erhöht das Aroma von Beeren und roten Früchten.

**WARUM SOLLTE MAN FERMENTATIONSTANNINE EINSETZEN?**

Die Zugabe von Tanninen bietet in der Vorfermentations- und Fermentationsphase viele Vorteile, wie Antioxidationsschutz, Verbesserung der Klärung, Verbesserung der Protein- und Farbstabilität und Verbesserung der sensorischen Qualität des Weines. Enartis kann maßgeschneidert, die richtige Lösung und das bestgeeignete Produkt anbieten.

## ROTE TRAUBEN

### TAN ROUGE

Granuliertes Präparat aus Gallotanninen, Ellagtanninen und kondensierten Tanninen. Es schützt die Aromakomponenten vor der Oxidation und erhöht somit das Aroma- und Farbpotential des Weines.

### TAN V

Kondensiertes Tannin gewonnen aus nicht vergorenen Traubenkernen. Speziell entwockelt zur Förderung von langfristiger Farbstabilität während der Gärung.

## WEITERE APPLIKATIONEN

### TAN ANTIBOTRYTIS

Tannin mit spezieller Formulierung zur Behandlung von Botrytis oder anderen Schimmelpilzen befallenen Trauben. Wirkt als Antioxidant mit ein synergetischer Wirkung mit $SO_2$.

### TAN SKIN

Granuliertes Tannin, gewonnen aus frischen weißen Traubenschalen, reich an Thiolverbindungen. Erhöht die Struktur und Aromenintensität, ohne die Adstringenz zu verstärken. Verbessert auch die Eiweß- und Farbstabilität.

## TANNINE ENARTIS TAN

| | ERHÖHUNG DER AROMAREINHEIT | REAKTIVITÄT MIT EIWEISS | STRUKTUR | ADSTRINGENZ | SÜRE | AROMA | AROMATYP | ANWENDUNG | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANTIBOTRYTIS | 💧💧 | 💧💧 | 💧💧 | 💧💧 | 💧 | 💧 | HOLUNDER,HOLZ | 💧 | 🩸 | 💧 |
| AROM | 💧💧 | 💧💧💧 | 💧💧 | 💧💧 | 💧💧 | 💧💧💧💧 | ANANAS, MARACUJA, PAMPELMUSE | 💧 | | 💧 |
| CITRUS | 💧💧 | 💧💧💧 | 💧💧 | 💧💧 | 💧💧 | 💧💧💧💧💧 | ZITRUSFRÜCHTE, WEISSE BLÜTEN | 💧 | | 💧 |
| E | 💧💧 | 💧💧💧 | 💧💧💧💧💧 | 💧💧💧💧 | 💧💧 | 💧💧💧 | TRAUBEN, FRISCHES OBST | | 🩸 | 💧 |
| FERMCOLOR | 💧💧💧 | 💧💧💧💧 | 💧💧💧💧 | 💧💧 | 💧💧💧 | 💧💧💧💧 | HOLZ, KIRSCHE | | 🩸 | 💧 |
| MICROX | 💧💧💧💧 | 💧💧💧💧 | 💧💧💧💧💧 | 💧💧💧 | 💧💧 | 💧💧💧 | TRAUBEN, HOLZ | | 🩸 | 💧 |
| RED FRUIT | 💧💧 | 💧💧💧💧 | 💧💧💧 | 💧💧 | 💧💧💧 | 💧💧💧💧💧 | ERDBEERE, PFLAUME, KIRSCHE | | 🩸 | 💧 |
| SKIN | 💧💧 | 💧💧💧 | 💧💧 | 💧💧 | 💧💧 | 💧💧💧💧 | TRAUBEN, OBST | 💧 | 🩸 | 💧 |
| SLI | 💧💧💧💧 | 💧💧💧 | 💧💧 | 💧 | 💧💧💧💧 | 💧💧💧💧 | VANILLE, KOKOSNUSS, CREME | 💧 | 🩸 | 💧 |
| V | 💧💧 | 💧💧💧 | 💧💧💧💧💧 | 💧💧💧💧 | 💧💧 | 💧💧💧 | HOLZ, KOKOSNUSS, VANILLE | | 🩸 | 💧 |

# HEFE-POLYSACCHARIDE

Enartis

## HEFE-POLYSACCHARIDE

### PRO UNO

Gärungshilfsmittel reich an löslichen Mannoproteinen, verbessert die Aromen- und Farbstabilität im Laufe der Zeit. Auf dieser Weise zeigen die Weine mehr Fülle und Geschmeidigkeit am Gaumen.

### PRO BLANCO

Gärungshilfsmittel auf der Basis von Heferinde, reich an sofort löslichen Mannoproteinen und Schwefelaminosäuren. Produziert Weine mit einem jüngeren und intensiveren Farbton, die intensiver und frischer in der Nase sind.

### PRO TINTO

Gärungshilfsmittel auf der Basis von Heferinden und Traubenkerntanninen. Pro Tinto produziert Weine mit stabilerer Farbe, mit einem reineren und beständigeren Aroma und einem samtigen Geschmack.

### PRO FT

Mischung aus PVI/PVP und Hefederivaten, reich an sofort löslichen Mannoproteinen. Sie schützt den Ausdruck von Thiolen. Es neutralisiert Oxidationskatalysatoren wie Eisen und Kupfer und liefert schwefelhaltige Aminosäuren.

**WARUM SOLLTE MAN HEFE-POLYSACCHARIDE EINSETZEN?**

Über den Beitrag von Polysacchariden zur Weinstabilität und -qualität erfährt man jeden Tag mehr und mehr. Eine rechtzeitige Zugabe während dem Ausbau führt zu längerer Haltbarkeit, größerer Stabilität, verbesserter aromatischen Frische und mehr Mundgefühl.

# MILCHSÄUREBAKTERIEN

Enartis

## MILCHSÄUREBAKTERIEN

### ML ONE

Selektionierter Bakterienstamm von *Oenococcus oeni.* Die, mit diesem Bakterienstamm ausgebauten Weine zeigen saubere Fruchtaromen und einen geringen Gehalt an biogenen Aminen.

### ML SILVER

Empfohlen für die malolaktische Gärung von Weinen mit hohem Alkohol- und Polyphenolgehalt. Respektiert die aromatischen Eigenschaften des Weines.

### ML MCW

Ein sehr kräftiger Stamm von *Oenococcus oeni*. Dieser Bakterienstamm ist sehr gut geeignet für Weine mit niedrigem pH, niedriger Temperatur und hohem Alkohol. Er entwickelt einen butterartigen und cremigen Geschmack.

### NUTRIFERM ML

Spezifischer Nährstoff für den biologischen Säureabbau, gewährleistet die Dominanz des beimpften Bakterienstammes und reduziert die Dauer der malolaktischen Gärung auch unter schwierigen Bedingungen.

### NUTRIFERM OSMOBACTI

Das Mittel wird gegen Ende der Rehydrierung und vor der Beimpfung eingesetzt, erhöht die Überlebensrate der Zellen und erlaubt infolgedessen ein schnelleres An- und Durchsetzung der malolaktischen Gärung.

**WARUM SOLLTE MAN MILCHSÄUREBAKTERIEN EINSETZEN?**

Biologischer Säureabbau (BSA) ist die Umwandlung von Äpfelsäure in Milchsäure durch *Oenococcus Oeni*, welche sich auf die Qualität und Stabilität des Weines auswirkt. Der Erfolg vom BSA hängt von den Bedingungen, der Wahl des Bakterienstammes und der Vorbereitung der Starterkultur ab. Enartis ist stolz darauf, eine komplette Produktpalette von Bakterien, Aktivatoren und Nährstoffen anbieten zu können, die einen einfachen, sauberen und erfolgreichen BSA ermöglicht.

# HOLZALTERNATIVEN

Enartis

# HOLZALTERNATIVEN

### INCANTO NATURAL
Chips aus nicht gerösteter, französischer Eiche. Hebt die fruchtige Note hervor, ohne die rebsortentypischen Eigenschaften zu verändern.

### INCANTO CREAM
Chips aus französischer Eiche mit mittlerer Röstung. Es verbessert die Empfindung von Geschmeidigkeit, Fülle und Süße.

### INCANTO VANILLA
Amerikanische Eiche mit mittlerer Röstung, verleiht dem Wein intensive Vanille-, Kokosnuss- und Bourbon-Noten.

### IINCANTO DARK CHOCOLATE
Chips aus französischer Eiche mit stärkerer Röstung, verleiht dem Wein intensive Schokolade-, Kakao- und Espressonoten.

### INCANTO SPECIAL FRUIT
Französische Eiche mit mittlerer Röstung, hebt sich ab durch diskrete Noten nach Gewürzen, dadurch werden die fruchtigen Noten des Weines hervorgehoben.

### INCANTO SPICE
Mischung aus französischer und amerikanischer Eichechips mit unterschiedlichen Röstungsprozesse. Auf sensorischer Ebene gibt sehr viel Komplexität und intensive Gewürzaromen. Passt sehr gut zu Sorten wie Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch.

### INCANTO COMPLEXITY
Französische Eiche mit stärkerer Röstung. Verbessert die Weinstruktur und Aromakomplexität, hilft den ursprünglichen Charakter des Weines aufrechterhalten.

### INCANTO N.C. WHITE
Ein löslicher Komplex, aus Eichen- und Akazientannin und Hefederivat. Verstärkt das Fruchtaroma, maskiert die krautige noten und beugt die Reduktion während der Gärung vor.

### INCANTO N.C. RED
Incanto N.C. Red ist ein Präparat auf der Basis von gerösteten Eichenholzextrakt und Polysacchariden aus der Hefe. Es ist mit den Effekten von mittelstark gerösteten Eichenholzchips vergleichbar. Empfohlen Zur Vorbeugung von Reduktion und zur Verbesserung der Farbstabilität und der Struktur.

**WARUM SOLLTE MAN HOLZALTERNATIVEN EINSETZEN?**
Enartis bietet ein vielfältiges Portfolio an Eichenholzchips und Mini-Staves, um alle Bedürfnisse und Erwartungen der Winzer gerecht zu werden. Mit Incanto-Eichenholzalternativen haben Winzer die ultimative Kontrolle über ihr Holzausbauprogramm und können ein einzigartiges Vorzeichen für ihre Marke und Etikette schaffen. Die Verbindungen, die im Wein aus dem Holz freigesetzt werden, verstärken die Struktur und die Süßempfindung des Weines, beeinflussen das aromatische Profil und tragen zur Farbstabilität bei.

# SCHÖNUNGSMITTEL

Enartis

# SCHÖNUNGSMITTEL AUF DER BASIS VON PFLANZLICHEN PROTEINEN

## PROTOMIX AF

Mittel auf der Basis von Bentonit, PVPP, pflanzlichem Eiweiß und Zellulose. Protomix AF wird zur Schönung von Mosten verwendet wobei eine Reduktion von Eiweißen, Phenolsubstanzen - verantwortlich für die Oxidation - erzielt werden kann.

## PLANTIS AF

Reines, pflanzliches Erbsenprotein. Plantis AF entfernt Polyphenole, die für Oxidation und das Auftreten von bitteren Noten verantwortlich sind.

## PLANTIS AF-L

Erbsenprotein in Lösung. Plantis AF-L hat sehr ähnliche önologische Eigenschaften wie Plantis AF, aber die flüssige. Form ermöglicht eine leichtere Verwendung, auch mit in-line Dosiersystem.

## PLANTIS AF-P

Reines Eiweiß aus Erdäpfeln. Es eignet sich zur statischen Klärung und um Phenolsubstanzen zu reduzieren.

## COMBISTAB AF

Mittel auf der Basis von PVPP, pflanzlichem Eiweiß und amorphem Kieselsol. Sehr wirksam in der Vorbeugung und Behandlung von Oxidation, Pinking (Rosafärbung von Weißweinen); reduziert bittere Noten.

## CLARIL AF

Mittel auf der Basis von Bentonit, PVPP, pflanzlichem Eiweiß und amorphem Kieselsol. Empfohlen zur Entfernung von Phenolverbindungen, die für Oxidation und für das Auftreten von bitteren Noten verantwortlich sind. Trägt auch zur Eiweißstabilität zu.

**WARUM SOLLTE MAN SCHÖNUNGSMITTEL EINSETZEN?**

Schönungsmittel können für viele Zwecke während der Weinbereitung eingesetzt werden, einschließlich Klärung, Verbesserung der Filtrierbarkeit, Verhinderung von Trübung und Sedimentbildung, Verbesserung der Weinfarbe und des organoleptischen Profils und Entfernung von unerwünschten Verbindungen. Enartis entwickelte eine Reihe von allergenfreien und pflanzlichen Proteinen, die für vegetarische und vegane Weine geeignet sind, und wirksame Alternativen zu Eialbumin, Kasein, Hausenblase und Fischgelatine darstellen.

## SCHÖNUNGSMITTEL AUF DER BASIS VON TIERISCHEN PROTEINEN

### GREEN GELATINA

Reine, in warmer Flüssigkeit auflösbare Lebensmittelgelatine, bio-zertifiziert in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung.

### HYDROCLAR 30

Lebensmittelgelatine in 30%-iger Lösung mit einem mittleren Hydrolisierungsgrad.

### GOLDENCLAR INSTANT

Es ist eine Gelatine mit hohem molekularen Gewicht, die sehr leicht und schnell in kaltem Wasser aufgelöst werden kann. Optimale Alternative zu Eialbumin.

## KOMPLEXES UND KORREKTIVES SCHÖNUNGSMITTEL

### CLARIL HM

Schönungsmittel auf der Basis von Chitosan und PVI/PVP, deren synergetische Wirkung zur Reduzierung von Eisen-, Kupfer-, Hydroxizimtsäuren- und Catechinen-Gehalt beiträgt, welche Verbindungen für Oxidation verantwortlich sind.

## EIWEISSSCHÖNUNGSMITTEL

### PLUXBENTON N

Natürliches Natriumbentonit-Granulat. Es verbindet eine sehr gute klärende Wirkung mit einer exzellenten eiweißentfernenden Aktivität. Beugt die Entwicklung vom Lichtgeschmack vor.

### PLUXCOMPACT

Bentonite eficaz na remoção de proteínas com uma reduzida produção de borras. Recomendada para eliminar compostos corantes instáveis.

| | KLÄRUNGSEFFEKT | VERBESSERUNG DER FILTRIERBARKEIT | MINDERUNG DER ADSTRINGENZ | MINDERUNG DER BITTERKEIT | MINDERUNG DER GRÜNEN NOTEN | BESEITIGUNG DER REDUKTION | MINDERUNG DER FLÜCHTIGEN PHENOLEN | MINDERUNG DER CATECHINEN | VERBESSERUNG DER PROTEINSTABILITÄT | VERHINDERUNG VON OXIDATION | ELIMINIERUNG VON METALLEN | BEITRAG ZUR FARBSTABILITÄT | FREISETZUNG VON FRUCHTIGKEIT | VERMEIDUNG DES LICHTGESCHMACKS | VERMEIDUNG VON PINKING |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BENTOLIT SUPER | ● | | | | | | | ● | | | | | | | |
| BLACK PF | | | | | | | ● | | ● | | | | | | |
| CLARIL AF | ● | ● | | ● | | | ● | ○ | ● | | | ○ | | ● | |
| CLARIL HM | | | | ○ | | | | | ● | ● | | | | ● | |
| CLARIL SP | ○ | | | ● | | | | ○ | ○ | | | ○ | | ● | |
| COMBISTAB AF | | | | ● | | | ● | | ● | | | | | ○ | |
| ENOBLACK PERLAGE | | | | | | | ● | | ● | ● | | | | ○ | |
| GOLDENCLAR | ● | ● | ○ | | | | | | | | | | | | |
| GOLDENCLAR INSTANT | ● | ● | ○ | | | | | | | | ● | | | | |
| HYDROCLAR 45 | ○ | | ● | | | | | | | | | | | | |
| NEOCLAR AF | ● | | | | ○ | | | | ○ | | ○ | ● | | | |
| PLANTIS AF | | | ○ | ○ | | | ● | | ○ | | | | | | |
| PLANTIS AF-L | | | ○ | ○ | | | ● | | ○ | | | | | | |
| PLANTIS AF-P | | | ○ | ○ | | | ● | | ○ | | | | | | |
| PLANTIS AF-Q | ○ | | | | | | ● | | | | | | | | |
| PLUXBENTON N | ● | | | | | | | ● | | | | | ● | | |
| PLUXCOMPACT | ● | ● | | | | | | ● | | | ● | | ● | | |
| PROTOCLAR | ○ | | ● | ● | | | ● | | ● | | | | | ● | |
| PROTOMIX AF | | | | | | | ○ | ○ | ○ | | | ● | | | |
| PROTOMIX G | | | | | | | ○ | ○ | ○ | | | ● | | | |
| PULVICLAR S | ● | ● | ○ | | | | | | | | | | | | |
| REVELAROM | | | | | | ● | | | | | | | | | |
| SIL FLOC | | ● | | | | | | | | | | | | | |
| STABYL G | | | ● | ● | | | ● | | ● | | ● | | | ● | |
| STABYL MET | | | | | | | | | ● | ● | | | | ● | |

● sehr empfehlenswert ○ empfehlenswert

# STABILISIERUNGSMITTEL

Enartis

## STABILISIERUNGSMITTEL

### STAB MICRO M

Chitosan-Präparat aus Aspergillus niger. Es wurde speziell zur Behandlung von trüben Mosten und Weinen entwickelt. Enartis Stab Micro M bietet in den frühen Phasen der Weinbereitung ein breites Schutzspektrum. Eliminiert die unerwünschten Mikroorganismen wie Bakterien und Nicht-Saccharomyceten, die Weinfehler auslösen können und Qulitätsverluste verursachen.

**WARUM SOLLTE MAN STABILISIERUNGSMITTEL EINSETZEN?**

Auf dem heutigen Weinmarkt ist es von entscheidender Bedeutung, dass Weine für den Verbraucher visuell ansprechend sind: Trübungen oder Niederschläge sind inakzeptabel und können den Ruf der Marke schädigen. Dieser Abschnitt erfasst die wichtigsten, im Wein vorkommenden Unstabilitäten, und den Enartis-Ansatz, um diese erfolgreich zu gewältigen. Aufgrund ihrer Reinheit und mikrobieller Stabilität können alle unsere Stabilisatoren zuverlässig, in jedem Stadium der Abfüllungsvorbereitung zugesetzt werden.

# SCHWEFELUNGSMITTEL

Enartis

## SCHWEFELUNGSMITTEL

### WINY

Die höchste Qualität von Kaliummetabisulfit auf dem Markt. Dank der Produktionsexpertise von Enartis, Winy ist praktisch geruchlos, bildet keine Klumpen und hat eine Metabisulfitkonzentration über 99%.

### AST

Mischung aus Kaliummetabisulfit, Ascorbinsäure und hydrolisierbaren Gallotanninen. Das Präparat ist in allen Weinen besonders dazu geeignet, die Menge an verwendetem Schwefeldioxid zu verringern, ohne dabei jedoch seine schützende Wirkung zu verlieren. Ascorbinsäure und Tannine führen zu einer schnellen Verringerung des gelösten Sauerstoffgehalts in der Lösung und unterbinden auf diese Weise die Oxidation der Traubeninhaltsstoffe.

### NEOSOLFOSOL C

Neosolfosol C ist eine 70%-ige Ammonium-Bisulfit Lösung. $SO_2$-Konzentration: 630 g/L. $NH_4$-Konzentration von 177 g/L.

**WARUM SOLLTE MAN SCHWEFELUNGSMITTEL EINSETZEN?**

Aufgrund seiner antioxidativen, antioxidasen und antiseptischen Wirkung gilt Schwefeldioxid als DAS Weinkonservierungsmittel. Die Anwendung von $SO_2$ ist eine der häufigsten Praktiken in der Weinbereitung. Die wichtigsten Aspekte dieser Behandlung sind der Zeitpunkt und die Art und Weise des Einsatzes. $SO_2$ kommt in verschiedenen Formen vor: Gas, Lösung, Pulver, Brausegranulat und je nach Anwendung kann eine Form gegenüber einer anderen bevorzugt werden.

**GERMANY**
Mobile: + 33 7 89 04 12 59
jacques.hauller@enartis.com

**AUSTRIA**
Mobile: +43 660 60 22 964
miklos.jobbagy@enartis.com

**www.enartis.com**