

PERFEKTIONIERUNG DER WEINE NATÜRLICHERWEISE

Weinbereitung ist eine Kunst

Mutter Natur produziert manchmal Trauben, von denen eine echte Herausforderung ist, solchen Wein zu produzieren, den wir Weinliebhabern geben möchten. Manchmal kann der Markt etwas völlig Unerwartetes in Anspruch nehmen, und dann müssen wir uns Marktanforderungen stellen, die wir nicht vorausgesehen haben. Also, was können wir in solchen Fällen tun? Nun, Tannine und Polysaccharide sind strategische Werkzeuge, die eine Feinabstimmung ermöglichen und somit die Qualität des Weins verbessern.

GESCHMACKSVERBESSERUNG

Es wird allgemein angenommen, dass die Zugabe von Tanninen die Adstringenz erhöht. Das ist aber falsch. Die Zugabe von Tanninen hilft den Weingeschmack auszugleichen, das alkoholische Empfinden zu minimieren oder die Struktur und das Volumen zu erhöhen, ebenso wie dies durch Polysaccharide erreicht werden kann.

AROMAVERBESSERUNG

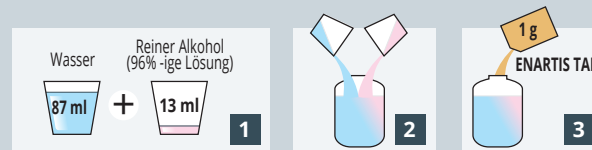
Je nach Herkunft können Tannine spezifische Weinaromeneigenschaften wie Frucht-, Eichen- und Gewürznoten erhöhen. Ein Tannin beispielsweise aus Traubenschale gewonnen, kann verwendet werden, um die Fruchtigkeit in einem Wein mit überbetontem Eichencharakter zu erhöhen. Andererseits, ein Eichtannin kann den Charakter eines Weines mit mangelnder Holznote verbessern, der vor der idealen Barrique-Reife abgefüllt werden muss.

BEHEBUNG UND VERMEIDUNG VON WEINFEHLERN

Tannine und Polysaccharide können Weinfehler verhindern und beheben, die insgesamt die Weinqualität beeinträchtigen. Ihre Anwendung ist oft effektiver, weniger arbeitsaufwendig als herkömmliche Schönungen und beeinträchtigt die Weinqualität weniger.

Wie wählt man das richtige Enartis Tannin aus?

Bei der Entscheidung, welches EnartisTan in welcher Dosierung verwendet wird, ist es wichtig, die organoleptischen und technischen Eigenschaften jedes Tannins zu verstehen und vorläufige Verkostungsversuche durchzuführen. Eine einfache und schnelle Methode besteht aus Auflösen von 1 g EnartisTan in einer Lösung von 87 ml Wasser und 13 ml reinen Alkohols von 96%.



Diese Lösung kann für den schnellen Geschmackstest verwendet werden, wenn man weiß, dass 1 ml dieser Lösung in 100 ml Wein einer Dosis von 10 g Enartis Tan pro 100 l entspricht.

! Die, wie oben beschrieben, hergestellte Tanninlösung kann bei Lagerung unter 25 ° C bis zu vier Monate verwendet werden.

Wie wählt man das richtige Surlì Produkt aus?

Um festzustellen, welche Surlì zu verwenden und die entsprechende Dosierung zu finden, ist es notwendig den folgenden schnellen Geschmackstest zu verwenden.

1. Rehydriere 1 Gramm Surlì in 50 ml Wasser bei 38 ° C für 2 Stunden.
2. In der Zwischenzeit vorbereite eine 50-ml-Lösung mit 15 ml 95% -igem Alkohol und 35 ml Wasser.
3. Nach 2 Stunden gib die 50 ml Alkohollösung zu der Suspension und lasse sie abkühlen bei Raumtemperatur mit periodischem Mischen.
4. Die endgültige Lösung muss bei einer Temperatur von mindestens 20 ° C gehalten und zwei oder dreimal pro Tag gemischt werden für mindestens drei Tage.



Die Lösung ist nun bereit, dem zu behandelnden Wein direkt zuzugeben, wobei bekannt ist, dass 1 ml in 100 ml Wein einer Dosis von 10 Gramm Surlì pro 100 L entspricht.

! Die, wie oben beschrieben, hergestellte Surlì-Lösung kann 1-2 Monate im Kühlschrank bei 4 ° C gelagert werden.

PERFEKTIONIERUNG DER WEINE NATÜRLICHERWEISE

Legende

- Frühe Ausbauphase
- Jederzeit von der frühen Ausbauphase bis zur Abfüllung

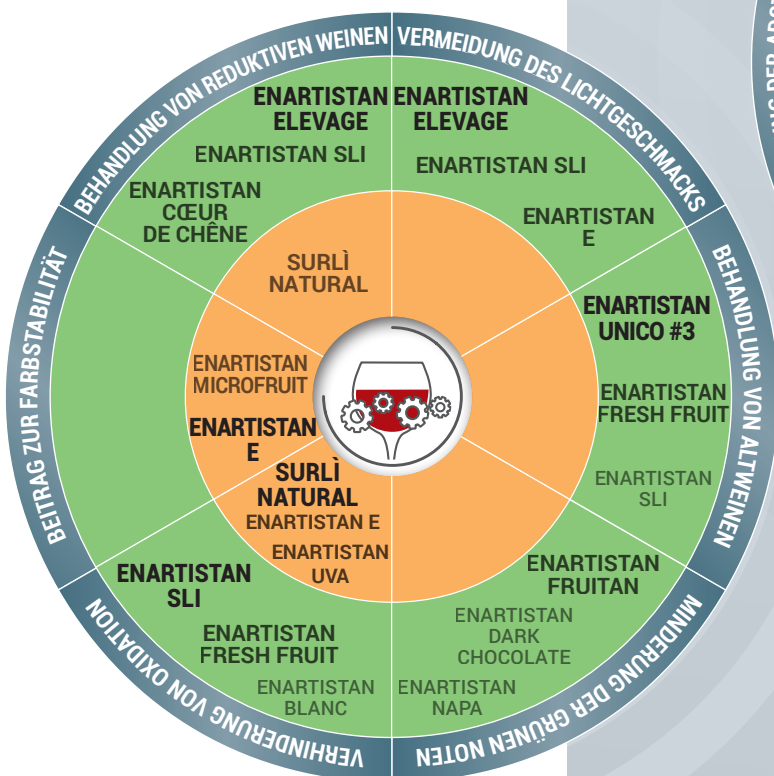
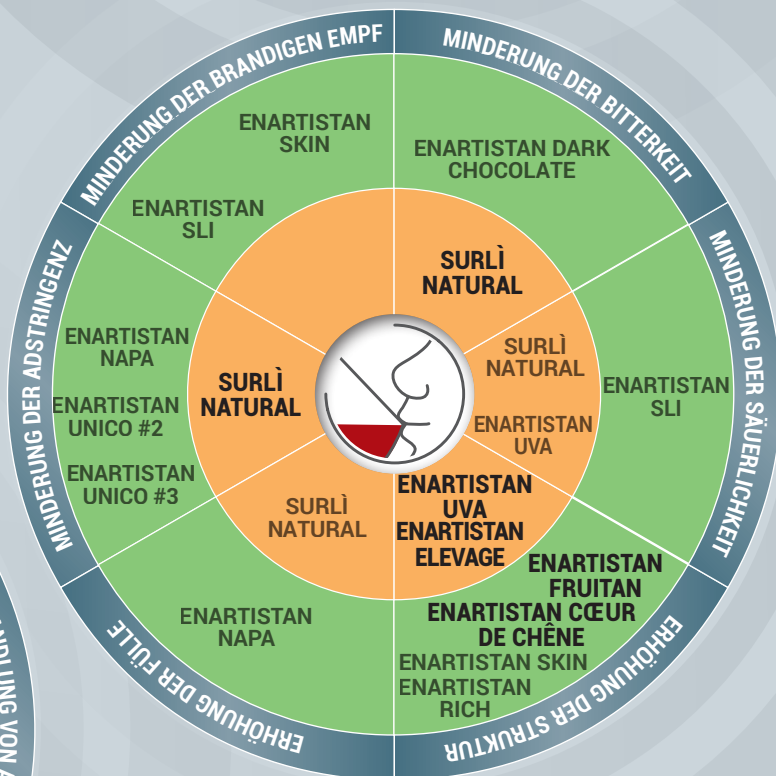
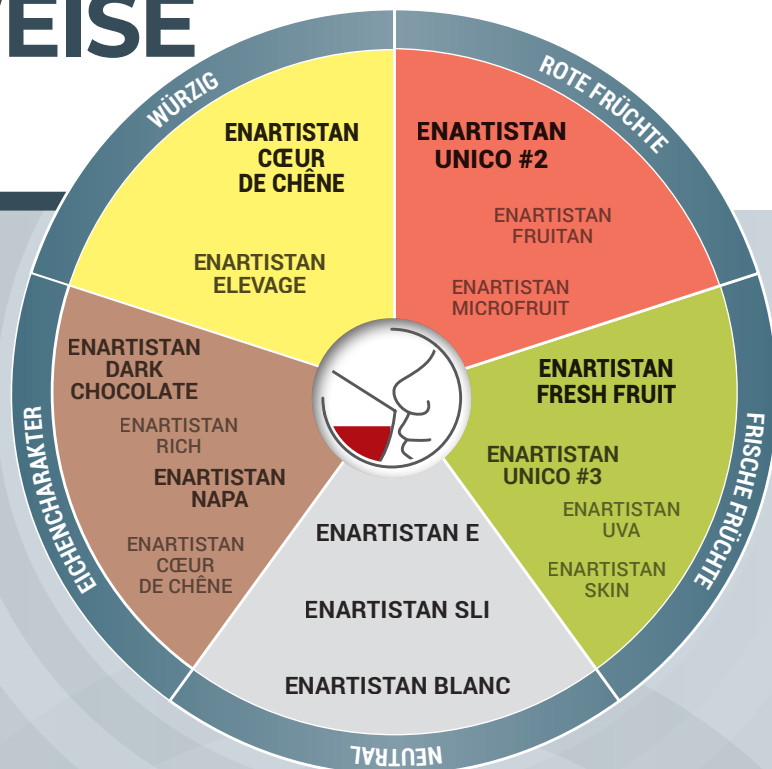


++++ INTENSIV / EFFEKTIV

+++ INTENSIV / EFFEKTIV

++ INTENSIV / EFFEKTIV

+ INTENSIV / EFFEKTIV



enartis

Inspiring innovation.

Germany

Mobile: +43 664 12 22 005
diane.roehrig@enartis.com

Austria

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

www.enartis.com