

## ENARTIS NEWS

# KLEINE EINGRIFFE JETZT KÖNNEN SPÄTER GROSSE ERGEBNISSE LIEFERN!

Wenn die Gärung abgeschlossen ist, kann die Qualität erst richtig evaluiert und das Potential von jedem einzelnen Wein bestimmt werden. Frühere oder spätere Trinkreife? Frisch und fruchtig oder für Holzausbau vorgesehen?

Es ist aber auch der Zeitpunkt, wenn verschiedene Weinfehler wahrnehmbar werden.

In dieser frühen Phase der Weinbereitung ist es möglich, einfache, zeitsparende und effiziente Behandlungen

durchzuführen, die den Wein auf den richtigen Weg bringen.

Nehmen wir die folgenden 4 Beispielsfälle an:

- Frisch und fruchtig mit früher Abfüllung
- Komplex mit längerem Ausbau
- Holzbetont mit früher Abfüllung
- Weinfehler und Unvollkommenheiten

FALL	FRISCH UND FRUCHTIG	KOMPLEX MIT AUSBAU	HOLZBETONT	WEINFEHLER
ZIELSETZUNGEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhaltung der Frische und der Qualität konsistent von erster bis letzte Abfüllung.</li> <li>• Vorbeugung von BSA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oxidationsschutz, ohne die gesetzliche Höchstgrenze von SO<sub>2</sub> zu überschreiten.</li> <li>• Verhinderung von mikrobiellen Kontaminationen</li> <li>• Optimierung der Holzfassausbeute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschleunigung des Ausbaus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehlerbehebung ohne Beeinträchtigung der Weinqualität</li> </ul>
LÖSUNGEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz von Tanninen, Feinhefe oder Alternativen von Feinhefe als Antioxidanzien und zur Beibehaltung des niedrigen Redoxpotentials.</li> <li>• Kontrolle von mikrobiellen Kontaminationen mit Chitosan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz von Tanninen, Feinhefe oder Alternativen von Feinhefe als Antioxidanzien</li> <li>• Kontrolle von mikrobiellen Kontaminationen mit Chitosan</li> <li>• Einsatz von Eichtanninen zur Verlängerung der Lebensdauer von Holzfässern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhöhung der Komplexität und der Schmelze mit dem Einsatz von Feinhefe oder Alternativen von Feinhefe</li> <li>• Eichenaromaanreicherung mit Holzchips</li> <li>• Strukturhöhung mit Tannine aus gerösteter Eiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schonende Behandlung mit Hefepolysaccharide und Tannine</li> </ul>

## FRISCH UND FRUCHTIG MIT FRÜHER ABFÜLLUNG

Die größte Herausforderung bei diesem Weinstil ist die Erhaltung der Frische und des jugendlichen Charakters des Weines über die Zeitspanne der kontinuierlichen Abfüllungen, oft über ein Jahr.

Die wichtigsten technologischen Ziele des Ausbaus sind:

### Alterungsverzögerung von Aroma und Farbe.

Mit einem Wort: Oxidationsschutz. Über Inertgase und Schwefel hinaus gibt es weitere wirksame, natürliche und vernünftige Lösungen:

- **Feinhefe** - natürliche oder durch Zugabe von Präparaten inaktivierter Hefe - kann den gelösten Sauerstoff verbrauchen und ein niedriges Redoxpotential erhalten.
- **Tannine** können als Alternativen der Antioxidationswirkung von Schwefel eingesetzt werden. Gallo- und einige Ellagitannine aus

ungerösteter Eiche sind sehr wirksam ohne Einfluss auf die sensorische Qualität des Weines.

### Vorbeugung von mikrobiellen Kontaminationen.

Die Bildung und Wachstum von unerwünschten Mikroorganismen (auch Milchsäurebakterien) können den fruchtigen Charakter des Weines durch Bildung von Fehleraromen maskieren und einen Verlust an Frische verursachen.

Schwefelung, niedrige Lagerungstemperatur, Filtration und Kellerhygiene helfen die Kontaminationsrisiken zu minimieren.

- **Chitosan** ist ein neues Werkzeug, welches gegen ein breites Spektrum von Mikroorganismen eingesetzt werden kann. Es ist vegan bzw. allergenfrei und kann die Wirkung von Schwefel ergänzen oder sogar ganz ersetzen.

## Empfehlungen von Enartis zur Vorbeugung von Oxidation und mikrobiellen Kontaminationen

ZIELSETZUNGEN	EMPFEHLUNG VON ENARTIS	ZUSAMMENSETZUNG	WIRKUNGEN
ALTERUNGSVERZÖGERUNG VON AROMA UND FARBE	Surli One	Inaktivierte Hefe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antioxidationsschutz</li> <li>• Mundgefühl &amp; Schmelze</li> <li>• Aromakomplexität</li> </ul>
	EnartisTan Blanc	Gallotannin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potentialverlängerung</li> </ul>
	EnartisTan SLI	Ellagitannin gewonnen aus ungerösteter amerikanischer Eiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antioxidationsschutz</li> <li>• Vorbeugung und Behandlung von Böckser</li> </ul>
VORBEUGUNG VON MIKROBIELLEN KONTAMINATIONEN	EnartisStab Micro M	Aktiviertes Chitosan und Heferinden reich an Chitin-Glucane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antimikrobieller Schutz</li> <li>• Antioxidationsschutz (Adsorption von Kupfer und Eisen)</li> <li>• Eliminierung von flüchtigen Phenolen</li> </ul>

## KOMPLEX MIT LÄNGEREM AUSBAU

Das wichtigste Ziel des längeren Ausbaus ist der Erhalt an Komplexität durch Entwicklung und Einbindung von tertiären Aromen.

Diese sind die kritischen Punkte:

- **Schwefelmanagement.** Maximaler Schutz mit möglichst geringer Erhöhung des Gesamtschwefelgehalts, um das legale Limit nicht zu überschreiten. Die Feinhefelagerung, der Einsatz von antioxidativ wirkenden Tanninen und die antimikrobielle Wirkung von Chitosan helfen die Schwefelzugaben zu reduzieren.

- **Die Vorbeugung von Kontaminationen durch unerwünschte Mikroorganismen,** insbesondere *Brettanomyces*, ist eine schwierige Aufgabe, speziell während dem Fassausbau. Der Einsatz von Chitosan ist eine gute kellerwirtschaftliche Praxis bei der Füllung der Fässer und generell beim Temperaturanstieg im Keller.
- **Ausbau in alten Holzfässern.** Nach Zweit- bzw. Drittbefüllungen der Fässer ist die Fähigkeit der Eiche, Tannine und Aromen freizusetzen, viel geringer und nicht ausreichend, um eine signifikant wahrnehmbare und erwünschte Wirkung auf die Struktur und aromatische Komplexität auszuüben. Der Einsatz von Eichentanninen kann diesen Mangel an Holzkomponenten kompensieren.

## Enartis Eichentannine, die das Potential der Fässer verlängern können

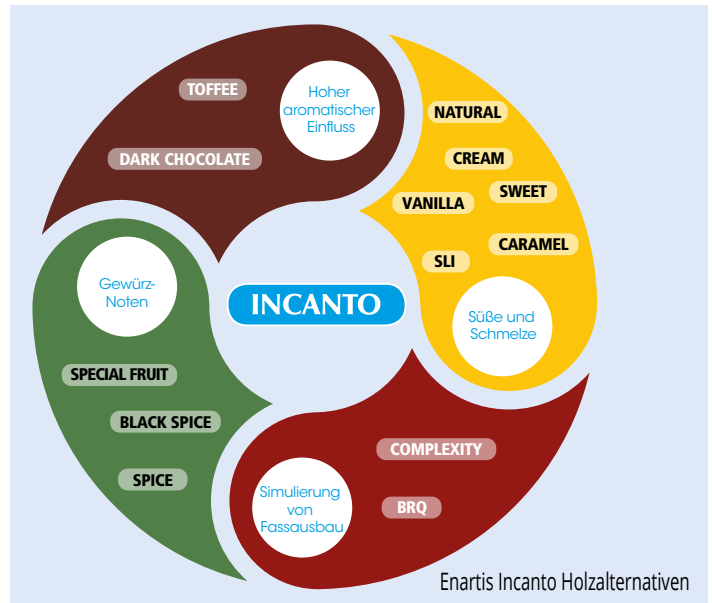
	ANTIOXIDATIVE WIRKUNG	VERBESSERUNG DER AROMATISCHEN KLARHEIT	STRUKTUR	ADSTRINGENZ	SCHMELZE	AROMATISCHE INTENSITÄT	AROMATISCHER CHARAKTER
CŒUR DE CHÊNE	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Vanille, Karamell, Gewürze
DARK CHOCOLATE	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Kakao, gerösteter Haselnuss, Vanille
ELEVAGE	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	Karamell, Lakritze, Vanille
NAPA	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Kokosnuss, Karamell, Kaffee, Kakao
SLI	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	Holz, Kokosnuss, Vanille
TOFFEE	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Kaffee, Karamell, geröstetes Holz
VANILLA	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Vanille, Kokosnuss, Süßrahm

1: gering; 4: hoch

## HOLZBETONT MIT FRÜHER ABFÜLLUNG

Empfehlungen zur Erhaltung von komplexem Eichencharakter mit samtigem und vollem Geschmack in kürzester Zeit:

- die Zugabe von inaktivierter Hefe entfaltet das Potential von Feinhefelagerung innerhalb weniger Wochen oder sogar Tagen – höhere aromatische Komplexität, Samtigkeit und Volumen am Gaumen
- Eichenchips bringt die Intensität frischer Holz- und Röstungsaromen
- Tannine aus gerösteter Eiche vervollständigen die Wirkung von Eichenchips, indem sie die Struktur erhöhen und den Ausbau beschleunigen.



## WEINFehler UND UNVOLLKOMMENHEITEN

Der Anfang des Ausbaus ist der richtige Zeitpunkt, um Weinfehler zu beheben und Unvollkommenheiten zu korrigieren.

Das Prinzip ist immer das gleiche: je früher, desto besser.

In Jungweine ist es möglich, schonende Korrekturen zu machen und ihre Wirkung über die Zeit zu beobachten.

Falls sie nicht wirksam genug waren, es gibt noch genug Zeit, um andere Maßnahmen zu treffen und weitere Strategien auszuprobieren.

Die Zugabe von Tanninen und Polysacchariden sind nützlich um Weinfehler und Unvollkommenheiten, wie vegetativer Charakter, Strukturangel, überschüssige Adstringenz, Alkoholüberbetonung, Reduktion, usw. zu beheben oder zu minimieren.

### Behandlung von Fehlern und Unvollkommenheiten

Minderung von Bitterkeit	Surli One
Minderung von Säure	Surli One - EnartisTan Uva
Erhöhung von Struktur	EnartisTan Uva - EnartisTan Elevage - EnartisTan Microx
Minderung von Adstringenz	Surli Elevage - Surli One
Minderung von Alkoholempfindung	Surli Elevage
Minimierung von reduktiven Noten	EnartisTan Elevage - EnartisTan SLI - EnartisTan Max Nature - EnartisTan Coeur de Chene - Surli One
Minderung von vegetativem Charakter	EnartisTan Max Nature - EnartisTan Elegance - Surli Elevage

Bleiben Sie in Kontakt mit uns  
**NEWSLETTER ABONNIEREN!**

[www.enartis.com/de/newsletter/](http://www.enartis.com/de/newsletter/)