

VERLUST AN AROMEN UND FRISCHE?

Vorzeitige Weinalterung

WELCHE NEGATIVEN AUSWIRKUNGEN GIBT ES?

Vorzeitig oder nicht, Alterung wird durch Oxidation verursacht. Eine, durch Übergangsmetalle (Cu^+ und Fe^{2+}) katalysierte Redoxreaktion verwandelt den Sauerstoff in hochreaktive Radikale, die dann zahlreiche organische Verbindungen oxidieren können. In Weißweinen verursacht die Oxidation Bräunung, Pinking, die Entwicklung von Bitternoten, Verlust an frischen Aromen und an Sortencharakter, das Auftreten von schweren Noten, wie Honig und Bienenwachs. In Rotweinen ist die vorzeitige Alterung an der Entwicklung von pflaumen- und kompottartigen Aromen, an flachem Geschmack und an der Zunahme von orange-braunen Farbtönen zu erkennen. Kurz gesagt: die vorzeitige Alterung macht alle Weine durch den Verlust von Sorten- und Herkunftstypizität gleich.

WIE KÖNNEN FRISCHE UND LAGERFÄHIGKEIT VERLÄNGERT WERDEN?

Enartis hat einen Plan zur Verlängerung der Haltbarkeit der Weine erarbeitet. Dieser Plan, den wir SLI- oder Haltbarkeitsverbesserungs-Strategie genannt haben, hilft Winzern, die Frische der Weine mit längerer Lagerung aufzubewahren. Die SLI-Strategie von Enartis besteht aus dem Einsatz von verschiedenen Produkten, die in sämtlichen Weinbereitungsphasen eingesetzt werden können und eine Reihe von Aufgaben erfüllen:

- 1 Reduktion des Catechingehaltes – des Hauptsubstrates der Oxidation
- 2 Entfernung von Metallen – den Katalysatoren der Oxidation
- 3 Kontrolle des Redoxpotentials – des Maßstabes der Oxidation
- 4 Oxidationsmanagement

Auf einem Markt, der zunehmend von großen Handelsketten dominiert wird, die Just-in-time-Produktionsstrategien verlangen, wo große Weinchargen über viele Monate abgefüllt werden und wo klimatische Veränderungen zu einem Anstieg des pH-Wertes und Verringerung des Säuregehaltes führen, werden die Gefahren von kurzem Lagerungspotential und der Anfälligkeit auf Veränderungen durch Oxidation wie vorzeitige Alterung und Pinking zu großen Bedenken.

Kontrolle der Sauerstoffaufnahme

Die Vermeidung des Luftkontakts, um die Aufnahme von Sauerstoff in Wein zu minimieren ist der erste Schritt der Oxidationsvorbeugung. Über den Einsatz von Inertgasen hinaus, besteht die Möglichkeit von chemischer Bindung von Sauerstoff. Ascorbinsäure, Tannine und Heferinde nehmen Sauerstoff besonders schnell auf, bevor die Oxidation von Weinkomponenten stattfinden könnte.

Eliminierung von Oxidation katalysierenden Metallen

Eisen und Kupfer sind die wirklichen Katalysatoren und Auslöser der Weinoxidation. Sauerstoff an sich ist ein schwaches Oxidationsmittel, der jedoch durch Eisen und Kupfer in Wasserstoffperoxid, Hydroxyradikal und andere freie Radikale umgewandelt werden kann, die über eine schnelle Oxidationsfähigkeit von jeder organischen Verbindung der Weine verfügen. Die Co-Polymere von Polyvinylimidazol und Polyvinylpyrrolidon (PVI/PVP) und das aktivierte Chitosan sind in der Lage, diese oxidationsfördernden Metalle zu absorbieren und den Oxidationsprozess zu begrenzen.

Reduktion der Gehalte von Catechinen und Hydroxyzimtsäuren

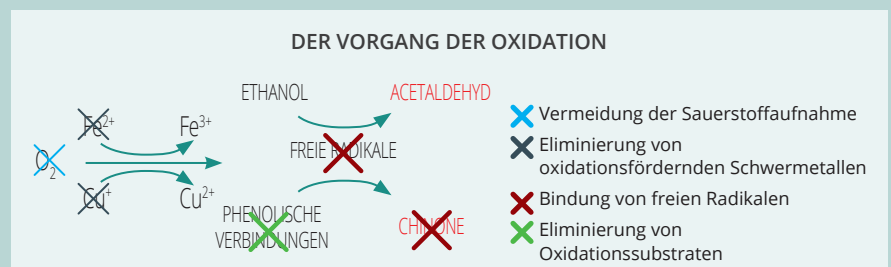
Catechine und Hydroxyzimtsäuren sind im Wein die ersten Verbindungen, die oxidiert werden. Die, aus diesen phenolischen Verbindungen gebildeten freien Radikale, Chinone sind für die Bräunung und qualitative Verluste der Weine verantwortlich. Durch die Absorption durch PVPP, aktiviertes Chitosan und PVI/PVP wird die Oxidationsbeständigkeit verbessert.

Blockierung von freien Radikalen

Freie Radikale sind schnelle, starke und unspezifische Oxidationsmittel, die in der Lage sind, jede organische Verbindung im Wein zu oxidieren: aromatische Verbindungen, polyphenolische Substanzen, Alkohole usw. Tannine sind sehr wirksam bei der Bindung von Radikalen und der Limitierung ihrer negativen Auswirkungen, und sind wahre Alternativen dieser Wirkung des Schwefels.

Überwachung des Redoxpotentials

Das Redoxpotential neigt während der Lagerung zu Erhöhung, damit wird die Alterung des Weines beschleunigt. Tannine, Ascorbinsäure und Heferinden sind natürliche Werkzeuge, um die Oxidations-/Reduktionslage zu stabilisieren und die Haltbarkeit des Weines zu verlängern.

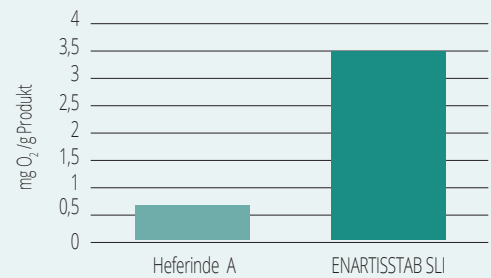


ENARTIS HALTBARKEITS- VERBESSERUNGS- STRATEGIE

ENARTISSTAB SLI

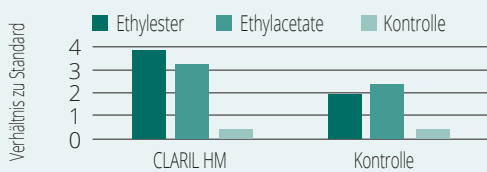
Ein aktiver Hefetrub zur Aufrechterhaltung von niedrigem Redoxpotential, zur Eliminierung von gelöstem Sauerstoff und von oxidierbaren und bereits oxidierten Polyphenolen während der Lagerung.

SAUERSTOFF-AUFNAHMEKAPAZITÄT



ENARTISSTAB SLI nimmt gelösten Sauerstoff auf und so beugt die Oxidation von Weinkomponenten vor

AROMAGEHALT NACH EINEM MONAT LAGERUNG UNTER UNGÜNSTIGEN BEDINGUNGEN



CLARIL HM erhöht die langzeitige Oxidationsbeständigkeit der Aromen

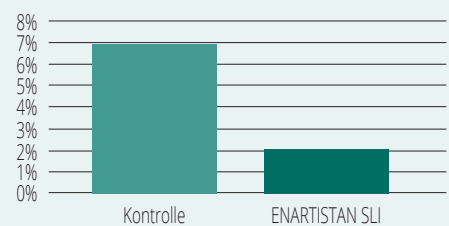
CLARIL HM

Dieses Schönungsmittel verbindet die synergetischen Wirkungen von Chitosan und PVI / PVP, um die Konzentration von oxidationsfördernden Verbindungen und die Bildung von Acetaldehyd zu reduzieren.

ENARTISTAN SLI

Tannin aus ungerösteter amerikanischen Eiche, welches Dank seiner Eigenschaften, wie Bindung von Sauerstoff und Metalle, bzw. Aufrechterhaltung von niedrigem Redoxpotential, als Alternative des Schwefels eingesetzt werden kann

ERHÖHUNG DES GELBEN FARBTONS (abs 420nm) Wein ohne Schwefel und mit 5 mg/L Eisen Messung 6 Tage nach 2 Abzüge



ENARTISTAN SLI minimiert Bräunung



CITROSTAB rH hilft Pinking vorzubeugen

CITROSTAB rH

Komplexes Antioxidationsmittel zur Abfüllung, dessen Wirkstoffe dank dem sorgsam eingestellten Verhältnis eine erhöhte synergetisch Wirkung besitzen, um Oxidation und Pinking in der Flasche vorzubeugen.

enartis

Inspiring innovation.

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

Mobile: +43 664 132 20 05
diane.roehrig@enartis.com
www.enartis.com