

WEIN-SCHÖNUNG für die Weinstein stabilisierung mittels Kolloiden

WEIN-VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE STABILISIERUNG MITTELS KOLLOIDEN

01

Eiweißstabilität

WEISS- UND ROSÉWEINE

Metaweinsäure, Carboxymethylzellulose (CMC) und Kaliumpolyaspartat (KPA) reagieren mit instabilen Weineiweißen. Bevor Sie eines dieser Kolloide verwenden, müssen Sie unbedingt die Eiweißstabilität des Weins überprüfen und sicherstellen, dass der Wein, unabhängig von der verwendeten Analyseverfahren, deutlich unter der maximalen Stabilitätsgrenze liegt.

02

Farbstabilität

ROTWEIN

Weinstein-stabilisierende Kolloide haben keine stabilisierende Wirkung auf die Farbe. Instabile Farben müssen mittels Schönung entfernt oder mit Gummiarabikum stabilisiert werden.

03

Filtrierbarkeit

WEISS-, ROT- UND ROSÉWEIN

Metaweinsäure und KPA verändern die Filtrierbarkeit des Weins nicht, während Mannoproteine und CMC diese verringern können. Auch Gummiarabikum, welches zur Farbstabilisierung verwendet wird, kann Auswirkungen haben. Eine gute Schönung ermöglicht die Entfernung von Feststoffen und Verbindungen, welche die Filtrierbarkeit des Weins beeinträchtigen. Dadurch wird der Wein für die Verwendung von stabilisierenden Kolloiden vorbereitet.

CLARIL ZW

Allergenfreies, veganes Schönungsmittel mit einem hochwirksamen Bentonit zur Eiweißstabilisierung und Pflanzenprotein, welches mit Chitosan verstärkt ist.

EINFLUSS AUF DIE EIWEISSSTABILITÄT

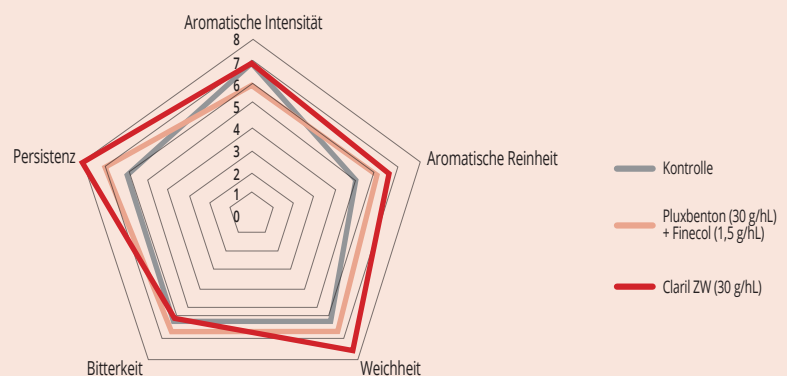
Die Dosierung von CLARIL ZW kann bis zu 40 % unter der von Standard-Bentonit liegen. Es verbessert schnell die Klarheit des Weins und produziert ein kompaktes Geläger.

	PROTEINSTABILITÄTSTEST *: ANFÄNGLICHE ΔNTU	PRODUKT	DOSIERUNG (g/hL)	PROTEINSTABILITÄTSTEST *: FINALE ΔNTU
WEIN A	139	NATRIUMBENTONIT	140	0,29
		CLARIL ZW	90	0,27
WEIN B	7,7	NATRIUMBENTONIT	50	0,26
		CLARIL ZW	30	0,25
WEIN C	17	NATRIUMBENTONIT	80	0,34
		CLARIL ZW	60	0,37

*Proteinstabilitätstest: Weinprobe 2 Stunden auf 80 °C erhitzt. Wein ist eiweißstabil, wenn ΔNTU niedriger als 2 ist.

SENSORISCHE WIRKUNG

CLARIL ZW bewahrt Weinaromen, verbessert die aromatische Reinheit, indem es die Wahrnehmung von schwefeligen Fehlparfümen verringert sowie die Balance und Struktur des Weins respektiert.



WEIN-SCHÖNUNG für die Weinstein stabilisierung mittels Kolloiden

CLARIL ZR

Allergenfreies, veganes Schönungsmittel aus einem Bentonit welches sehr wirksam instabile Farbverbindungen entfernt und mittels Chitosan verstärktem Pflanzenprotein.

EINFLUSS AUF FARBSTABILITÄT

CLARIL ZR kann verwendet werden, um die Instabilität farbinstabiler Weine zu verringern und um sie für eine vollständige und langanhaltende Weinstein stabilisierung mit den flüssigen Kaliumpolyaspartat-Lösungen der Zenith-Reihe, vorzubereiten.

Foto 1 - Foto 2: Farbstabilitätstest (24 Stunden bei -4 ° C): Der mit 20 g/hL CLARIL ZR behandelte Wein ist vollständig farbstabil, während der mit 20 g/hL Bentonit behandelte Wein noch instabile Farbverbindungen enthält.

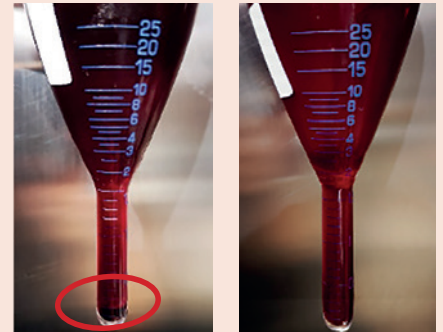
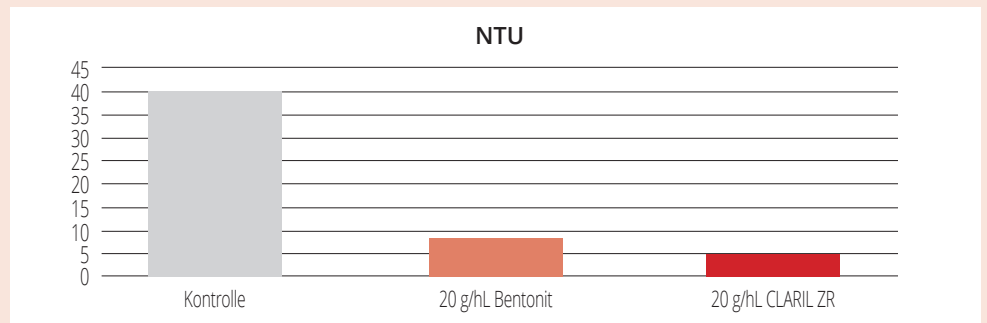


Foto 1
20 g/hL
Bentonit

Foto 2
20 g/hL
CLARIL ZR

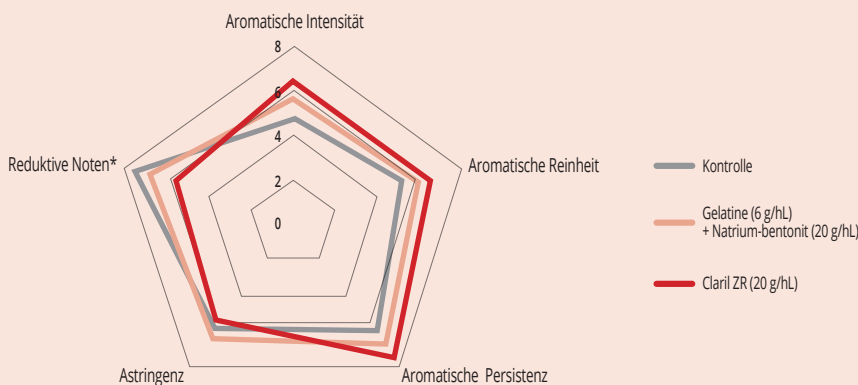
EINFLUSS AUF DIE WEINKLÄRUNG

CLARIL ZR entfernt Kolloide und suspendierte Feststoffe, wodurch die Trübung verringert wird. Im Vergleich zur Verwendung von Bentonit sorgt CLARIL ZR für eine schnellere und effektivere Klärung, wodurch ein klarerer Wein gewonnen wird.



SENSORISCHE WIRKUNG (REDUZIERUNG VON FEHLAROMEN)

Die Behandlung mit CLARIL ZR verringert Fehlverhalten* durch Schwefelverbindungen und flüchtige Phenole und verbessert die aromatische Reinheit.



* faules Ei, verbrannter Gummi, ranzig, abgebranntes Streichholz, Spargel, Zwiebel oder Knoblauch.

enartis

Inspiring innovation.

Deutschland & Österreich

Mobile: +43 660 60 22 964

miklos.jobbagy@enartis.com

www.enartis.com