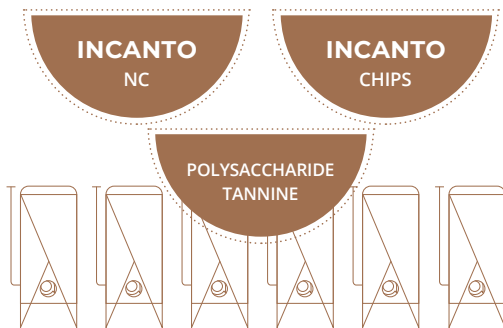


Auswahl der richtigen EICHENHOLZALTERNATIVE

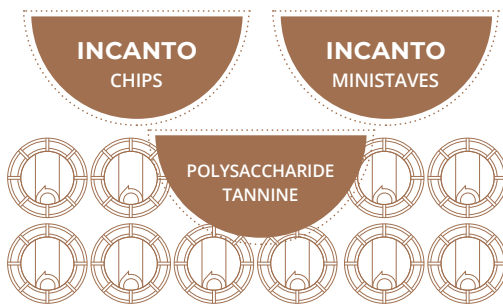
Schaffen Sie eine
einzigartige
Charakteristik für
Ihren Wein

Die richtige Anwendung von Eichenholzalternativen verbessert das Aroma und den Geschmack der Weine in einer Weise, die neue Konsumente und den internationalen Markt anspricht, gleichzeitig reduziert sie den Arbeits- und Kostenaufwand relativ zu dem Fassausbau. Unsere Produktpalette Incanto umfasst Eichenchips, Ministaves, lösliche Alternativen, die eine große Auswahl für die Winzer bieten, um das bestgeeignete Produkt für ihren Bedarf zu finden.

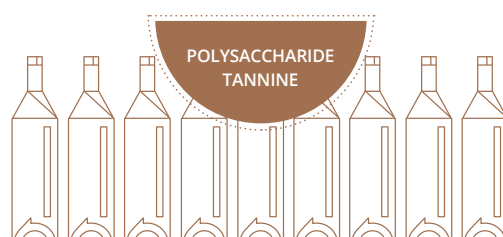
GÄRUNG



AUSBAU



VOR DER ABFÜLLUNG



EICHENHOLZFÄSSER

Seit Jahrhunderten verwenden Winzer Eichenfässer in der Weinbereitung. Während Eichenfässer auch heute noch als optimale Behandlung von hochwertigen Weinen gelten, stellt ihre Anwendung für die Winzer doch einige große Herausforderungen dar. Aus diesem Grund wurden alternative Methoden und Werkzeuge entwickelt, die Winzern eine bessere Kontrolle und größere Flexibilität zum Holz ausbau bieten.

BEITRAG VON EICHENHOLZ

Holzkomponenten im Wein verbessern die Weinstruktur und die wahrgenommene Süsse, beeinflussen das aromatische Profil und tragen zur Farbstabilität bei. Polyphenole und Polysaccharide unterstützen die Struktur und runden den Wein ab, während aromatische Verbindungen Eichenholz aromen wie Vanille, Karamell, Kaffee, Schokolade, Kokosnuss und Bourbon, bringen. Dem Aromaprofil beeinflusst bis zu einem gewissen Grad die Auswahl, aber hauptsächlich der Röstungsprozess der Eiche.

WAS BEWIRKT DIE RÖSTUNG?

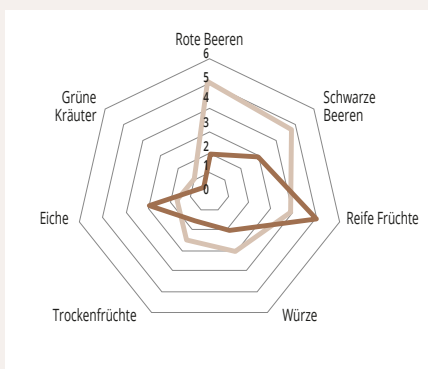
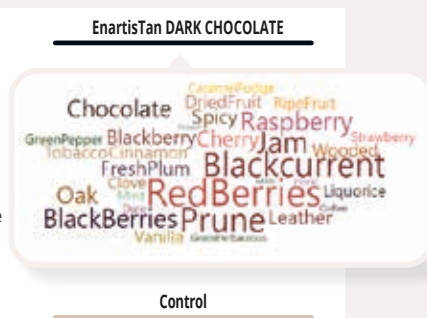
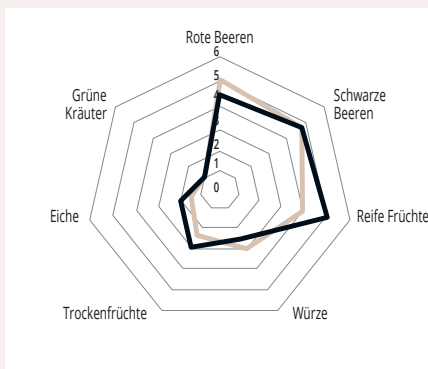
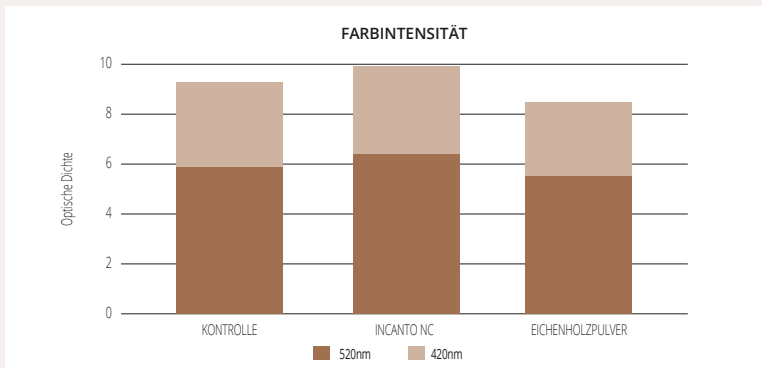
Die Röstung modifiziert die Struktur und die chemischen Eigenschaften des Holzes. Eine Erhöhung der Temperatur und Verlängerung der Röstungsdauer:

- reduzieren den Lactongehalt der Eiche, und damit die Wahrnehmung von „frischer Eiche“ und Kokosnuss;
- erhöhen den Gehalt an Aromen wie Vanille, Karamell und gerösteter Kaffee, welche sich mit Verbindungen wie Vanillin, Furfural, 4-Methylfurfural und Maltol verbinden - bei starker Röstung nehmen diese Verbindungen ab und werden durch würzige (Eugenol, Isoeugenol, 4-Methylguaiacol) und rauchige (4-Methylguaiacol, Guajakol, 2-Methylphenol) Aromen ersetzt;
- reduzieren den Gehalt an ellagischen Tanninen;
- reduzieren den Gehalt an Polysacchariden.

ALTERNATIVEN VOM FASSAUSBAU

Der häufigste Grund für die Verwendung von Holzalternativen sind die Kosten: Ersparung der Investitionen in neue Fässer und erhebliche Verringerung des Arbeitsaufwandes. Die Ausnutzung der verfügbaren Lagerkapazitäten kann auch besser optimiert werden. Die Qualität ist gleichmäßiger und leichter zu überprüfen, während das Risiko einer mikrobiologischen Kontamination verringert wird. Es ist möglich, größere Volumen in einem Tank zu behandeln, wodurch auch die Manipulation und das Pumpen des Weines minimiert werden. Nach der Festlegung des angestrebten Weinprofils, der Ausbaudauer und des Budgets kann erst wirklich die perfekte Eichenalternative ausgewählt und die bestgeeignete Strategie bestimmt werden.

Auswahl der richtigen EICHENHOLZALTERNATIVE



INCANTO MINISTAVES

Incanto Ministaves werden unter den gleichen Bedingungen und mit dem gleichen Herstellungsprozess wie Chips gewonnen, sind aber kleine Dauben mit 25 cm Länge x 2,5-5 cm Breite x und 0,9 cm Dicke. Ministaves imitieren einen Fassausbau, indem sie eine sehr ähnliche Aromakomplexität und -beständigkeit und samtige Struktur bringen. Die optimale Behandlungsdauer liegt zwischen 4 und 6 Monate mit 1-5 g/hL Dosierung.

Die Durchführung von Versuchen ist der beste Weg, um zu entscheiden, welche Eichenholzalternative mit welcher Dosierung verwendet werden soll.

INCANTO NC

Die Incanto NC Produkte sind vollständig lösliche Formulierungen, die aus, hauptsächlich gerösteter Eiche, extrahierten Tannine und Hefepolysaccharide bestehen. Sie imitieren die Wirkung von Eichenpulver und -chips während der Gärung, gleichzeitig bringen die folgenden Vorteile: keine Festteile, die mechanische Schaden verursachen könnten; 10- mal geringere Dosierungen; keine Farbverluste wegen Absorption; weniger Abfall.

ENARTISTAN EICHENHOLZTANNINE

Unsere Produktpalette von Eichenholztanninen ist ziemlich breit, um für jegliche Bedürfnisse während dem Ausbau und bevor der Abfüllung die beste Möglichkeit anbieten zu können. Alle Tannine werden aus hochwertigem, lang gereiften Eichenholz extrahiert, konzentriert und sprühgetrocknet, um die aromatischen und sensorischen Eigenschaften des Holzes zu behalten. Um einen klassischen Fassausbau zu imitieren, empfehlen wir die Kombination von Tanninen mit Hefepolysaccharide.

INCANTO CHIPS

Werden aus ausgewählten französischen und amerikanischen Eichen gewonnen und mit einem einzigartigen und originellen Prozess geröstet, welcher dank dem progressiven Heizsystem eine tiefgründige und homogene Röstung gewährleistet. Die Chips haben eine Größe von 2-4 mm, die optimale Behandlungsdauer beträgt 2-6 Wochen. Incanto Chips sind in unterschiedlichen Röstungsintensitäten verfügbar. Die Bezeichnungen lassen sich auf das voraussichtliche Aroma schließen.

enartis

Inspiring innovation.

Deutschland & Österreich

Mobile: +43 660 60 22 964

miklos.jobbagy@enartis.com

www.enartis.com