

## ENARTIS NEWS ZEIT FÜR ROSÉ

*Roséweine zeichnen sich durch ihre rosa Farbe, die Eleganz, die Frische und ihre Leichtigkeit aus. Unabhängig von Ihrem Stil sind einige Phasen der Roséweinbereitung kritisch und bedürfen besonderer Beachtung.*

### VERARBEITUNG

#### Schutz gegenüber Oxidation

Die enzymatische Oxidation des Mostes erfolgt schnell und verursacht Bräunung, die Bildung von vegetalen Noten und den Verlust der sortenspezifischen Aromen. Alle Bemühungen, die Oxidation zu minimieren, werden mit einer besseren Weinqualität belohnt. Arbeiten Sie während der gesamten Vorfermentationsphase mit niedrigen Temperaturen, um Oxidationsreaktionen zu verlangsamen. Reduzieren Sie den Kontakt mit Sauerstoff, indem Sie rechtzeitig Inertgas einsetzen.

#### Lese und Transport

Beginnen Sie mit der Planung der Roséweinproduktion im Weinberg und richten Sie Ihre Ernteentscheidung nach dem Gleichgewicht von Säure und Zucker. Verwenden Sie gesunde Trauben mit dem richtigen Maß an Säure.

Lesen Sie frische Trauben über Nacht oder am frühen Morgen. Vermeiden Sie lange Transporte und Mazerationen im Erntewagen.

Wenn sich während der Ernte oder beim Transport Most ansammelt, streuen Sie KPS auf den Grund des Wagens, um die Oxidation und die Entwicklung von unerwünschten Mikroorganismen zu verhindern.

#### Mazeration und Pressung

Rebeln Sie die Trauben, um die Extraktion von grasigen Aromen und grünen Tanninen zu vermeiden.

Je nach Stil des Rosés, den Sie herstellen möchten, machen Sie eine Ganztraubenpressung oder führen eine Mazeration durch, wobei Sie bedenken müssen, dass Dauer und Temperatur der Mazeration die Qualität des Weines beeinflussen.

Niedrige Temperaturen: weniger intensive Farbe, stärkere Ausprägung der Gäraromen, höherer Säuregehalt, niedrigerer pH-Wert.

Höhere Temperaturen: intensivere Farbe, größere Extraktion der sortenspezifischen Aromen, geringerer Säuregehalt, höherer pH-Wert.

Längere Mazeration: intensivere Farbe, größere Weichheit, höhere Zuckerextraktion, geringerer Säuregehalt, höherer pH-Wert.

In der Presse verbessert der Einsatz eines Mazerationsenzyms wie **EnartisZym Arom MP** die Farbstabilität, reduziert den Einsatz von Bentonit, erhöht die Extraktion von Polysacchariden und Aromen und verbessert die Pressbarkeit der Maische.

#### Entschleimung

- Stellen Sie eine Trübung zwischen 80 und 200 NTU ein, um optimale Bedingungen für ein gutes Hefewachstum zu schaffen und gleichzeitig einen hochwertigen Roséwein zu produzieren. Stärkere Trübungen erhöhen krautige Noten und verringern die olfaktorische Reintönigkeit und Weichheit.
- Verwenden Sie **EnartisZym RS**, ein schnellwirkendes pektolytisches Enzym, um das Entschleimen zu beschleunigen. Führen Sie bei Bedarf eine klärende und/oder farbkorrigierende Behandlung durch:
  - **Claril AF** entfernt Oxidationsvorstufen, oxidierte Substanzen und unerwünschte Aromen.
  - **Combistab AF** kann zur Entfernung von Oxidationsvorstufen verwendet werden, wenn eine Eiweißstabilisierung nicht erforderlich ist.
  - **Enoblack Perlage** entfernt überschüssige Farbe.
  - **EnartisPro FT** eliminiert Schwermetalle, welche Oxidationsreaktionen katalysieren, und verbessert so den Oxidationsschutz und das Alterungspotenzial des Weines.

## ALKOHOLISCHE GÄRUNG

Die Synthese und Freisetzung von Aromen erfolgt während der Gärung. Der Stil des Weines hängt von den aromatischen Verbindungen der Trauben, der Hefe und deren Ernährung ab, sowie von der Gärtemperatur.

SORTE	ROTE FRÜCHTE	GELBE FRÜCHTE	ZITRUS-FRÜCHTE	BLUMEN	GEWÜRZE	GRASIG	GLEICH-GEWICHT	FARBE	FARBTON
CABERNET SAUVIGNON	💧💧				💧	💧💧💧	💧	MITTEL	ROSA
CINSAULT	💧	💧					💧💧💧	HELL	ROSA
GRENACHE/CANNONAU	💧	💧	💧💧	💧💧	💧		💧💧💧	HELL	ORANGE
MERLOT	💧				💧💧	💧💧💧	💧	MITTEL	ROSA
SANKT LAURENT/ PORTUGIESER	💧		💧	💧💧	💧💧💧	💧	💧💧	INTENSIV	VIOLETT
SPÄTBURGUNDER/ PINOT NOIR	💧💧		💧	💧💧	💧		💧💧	HELL	ROSA
ZWEIGELT	💧💧💧	💧			💧💧	💧	💧💧	MITTEL	ROSA
BLAUFRÄNKISCH	💧💧	💧		💧💧	💧💧	💧💧	💧💧	MITTEL	ROSA
SYRAH	💧💧💧		💧	💧	💧💧		💧💧	INTENSIV	FUCHSIA

## HEFEN

- **EnartisFerm Red Fruit** erhöht die Ausprägung der sortentypischen Aromen, erzeugt Noten von roten Früchten und Beerenfrüchten, fördert die Farbstabilität.
- **EnartisFerm Vintage White** entfaltet die Aromen der Rebsorte und verleiht am Gaumen Weichheit und Cremigkeit.
- **EnartisFerm ES Floral** produziert elegante Weine mit intensiven Aromen von weißer Rose, Orangenblüten und Noten von Birne und grünem Apfel.
- **EnartisFerm ES U42** ergibt Weine mit intensiven Rosenaromen und einem vollen, weichen, runden Gaumen.
- **EnartisFerm ES181** entfaltet Thiolaromen, erhöht die aromatische Komplexität und erzeugt frische und angenehme Weine.

## NÄHRSTOFFVERSORGUNG DER HEFE

- **Nutriform Arom Plus:** Aktivator auf Basis von autolyseierter Hefe, liefert verzweigte Aminosäuren, welche die Hefe zur Produktion von Estern und anderen aromatischen Verbindungen nutzt.
- **Nutriform Advance:** bei 1/3 der alkoholischen Gärung, unterstützt den Hefestoffwechsel, entgiftet den Wein und verhindert die Bildung von H<sub>2</sub>S.

## GÄRTEMPERATUR

- **Tief (12-14°C):** Längere Gärung, geringerer Gesamtsäuregehalt.
- **Hoch (18-20°C):** größere Ausprägung der Thiol- und Rebsortenaromen.

## TANNINE, POLYSACCHARIDE UND HOLZALTERNATIVEN

- **EnartisTan RF:** Mischung aus Tanninen, die aus exotischen Hölzern gewonnen werden, begünstigt die Stabilisierung der Farbe und die Ausprägung von fruchtigen Noten.
- **EnartisTan Skin:** Tannin aus unvergorenen Weißweitraubenschalen, intensiviert die Ausprägung der Thiole.
- **Incanto NC White:** Mischung aus Eichtannin, Tannin aus exotischem Holz und inaktivierter Hefe. Verstärkt frische Fruchtaromen und erhöht die Geschmeidigkeit und das Volumen.
- **EnartisPro Blanco:** inaktivierte Hefe, die reich an Mannoproteinen und schwefelhaltigen Aminosäuren ist. Verhindert die Oxidation, hilft, eine frische und angenehme Farbe zu erhalten und die Ausprägung der Thiole zu verbessern.
- **EnartisPro Uno:** inaktivierte Hefe, die reich an freien Mannoproteinen ist, stabilisiert Farbe und Aromastoffe und verleiht dem Wein Volumen und Geschmeidigkeit.
- **EnartisPro R:** auf der Basis inaktivierter Hefe, verleiht Volumen und Weichheit und trägt zur Farbstabilität bei.

	FRUCHTIGE ROSÈWEINE		ROSÈWEINE "RISERVA"/ VOLLMUNDIG		BLUMIGE ROSÈWEINE		ROSÈWEINE IM PROVENCESTIL/ THIOLISCH	
<b>SORTEN</b>	Syrah, Zinfandel, Malbec, Petite Syrah, Tempranillo, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot		Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Zweigelt		Spätburgunder, Nebbiolo, Grenache, Cinsault, Carignan, Merlot, Sankt Laurent		Grenache, Pinot Noir, Syrah, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>ENTRAPPEN/ QUETSCHEN</b>	KPS	150 g/t	KPS	150 g/t	KPS	150 g/t	KPS	150 g/t
	ENARTISZYM AROM MP	20 g/t	ENARTISZYM AROM MP	20 g/t	ENARTISZYM AROM MP	20 g/t	ENARTISZYM AROM MP	20 g/t
<b>MAZERATION</b>	mittel-Saftentzug (saignée)		mittel		Kurz		Kurz	
<b>ENTSCHLEIMUNG</b>	ENARTISZYM RS	1 g/hL	ENARTISZYM RS	1 g/hL	ENARTISZYM RS	1 g/hL	ENARTISZYM RS	1 g/hL
	CLARIL AF	50 g/hL	CLARIL AF	50 g/hL	CLARIL AF	50 g/hL	CLARIL AF	50 g/hL
	ENARTISPRO FT	20 g/hL			ENARTISPRO FT	20 g/hL	ENARTISPRO FT	20 g/hL
<b>MOST</b>	ENARTISFERM RED FRUIT	20 g/hL	ENARTISFERM VINTAGE WHITE	20 g/hL	ENARTISFERM FERM ES U42 or ES FLORAL	20 g/hL	ENARTISFERM ES181	20 g/hL
	NUTRIFERM AROM PLUS	30 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS	20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS	30 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS	20 g/hL
	ENARTISTAN RF	5 g/hL	INCANTO NC WHITE	20 g/hL	INCANTO NC WHITE	15 g/hL	ENARTISPRO BLANCO	15 g/hL
						ENARTISTAN SKIN	5 g/hL	
<b>GÄRTEMPERATUR</b>	16-18°C		16-17°C		12°-14°C (54-57°F)		14-16°C (57-61°F)	
<b>1/3 DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG</b>	NUTRIFERM ADVANCE	20 g/hL	NUTRIFERM ADVANCE	20 g/hL	NUTRIFERM ADVANCE	20 g/hL	NUTRIFERM ADVANCE	20 g/hL
	ENARTISPRO R	20 g/hL	ENARTISPRO UNO	20 g/hL				
<b>ERSTER ABZUG</b>	ENARTISTAN RF	3 g/hL	ENARTISTAN RF	3 g/hL				

## NACH DER GÄRUNG: KONSERVIERUNG DER WEINQUALITÄT

### Reifung, Stabilisierung und Flaschenfüllung

Sauerstoff ist der Hauptfeind der Roséweine. Während der Abzüge und im Keller ist es ratsam, den Wein mit Inertgas zu schützen, einen hohen Gehalt an gelöstem CO<sub>2</sub> und eine Temperatur von etwa 13-14°C beizubehalten.

Der Zusatz von **EnartisStab SLI** hilft, ein niedriges Redoxpotential beizubehalten und somit eine höhere aromatische und farbliche Frische zu erhalten.

Während der Abzüge, der Schönung und der Filtration verbraucht die Zugabe von **EnartisTan SLI** den gelösten Sauerstoff, ohne die organoleptischen Eigenschaften des Weins zu verändern. Bei der Abfüllung übernimmt **Citrostab rH** die gleiche Aufgabe.

Für die Weinstabilisierung verringert der Einsatz von **Zenith Uno** als Alternative zur Kaltstabilisierung das Risiko der Oxidation.

Bleiben Sie in Kontakt mit uns

**NEWSLETTER ABONNIEREN!**

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