

NEUIGKEITEN WEINLESE 2022

Die Selektion von Easytech Gärungsaktivatoren und Hefen zur Direktbeimpfung sowie zwei neue Hefen der Linie EnartisFerm Q mit außergewöhnlichen Eigenschaften sind die wichtigsten Neuheiten von Enartis für die Weinlese 2022.

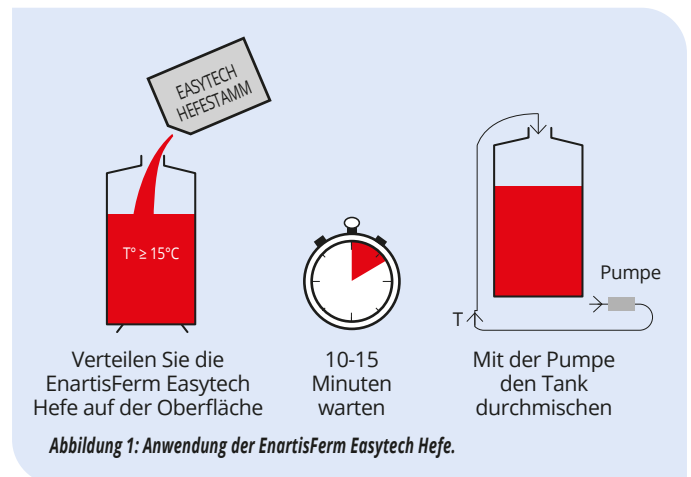


Easytech: Selektion von Aktivatoren und Hefen zur Direktbeimpfungen

Easytech ist eine Zusammenstellung von Hefen und Gärungsaktivatoren, die entwickelt wurde, um die Arbeit im Weinkeller zu erleichtern und den Einsatz von Ressourcen, wie Wasser, Strom und Arbeit, für die Vorbereitung der Gärung, zu reduzieren.

Die Hefen, die in der Easytech Strategie enthalten sind, sind das Ergebnis der Kombination des Produktionsprozesses und den charakteristischen Eigenschaften des Stammes, so dass sie sich für die Direktbeimpfung eignen, ohne dass sie vorher rehydriert werden müssen. Die Easytech-Stämme sind:

- **EnartisFerm Aroma White:** Hefe für die Weinbereitung von Weiß- und Roséweinen, die für ihre Gärstärke und ihre Fähigkeit Ester zu synthetisieren und Thiole freizusetzen, geschätzt wird.
- **EnartisFerm WS:** robuste Hefe, die für die Vergärung von Rotweinen mit hohem Alkoholgehalt empfohlen wird. Sie erzeugt geschmeidige Weine mit einer guten Tanninstruktur, die mit fruchtigen und würzigen Aromen versehen sind.
- **EnartisFerm Vintage Red:** ein Stamm für Rotweine, der viel Glycerin und Mannoproteine produziert und die Farbstabilisierung und den Start der malolaktischen Gärung begünstigt.
- **EnartisFerm Q ET:** Mehrzweckstamm, ausgezeichnete Gärfähigkeit in einem breiten Temperaturbereich, hebt die Sorteneigenschaften der Trauben hervor.



Das Easytech Sortiment umfasst auch zwei granuliert und einen flüssigen Gäraktivator zur Verwendung bei der Hefeinokulation. Die Aktivatoren von Easytech lösen sich direkt im Most auf und verklumpen nicht, was ihre Anwendung einfacher und für den Mitarbeiter unbedenklicher macht.

- **Nutriferom Arom Plus** ist ein Aktivator, der reich an verzweigt-kettigen Aminosäuren ist, welche die Hefe zur Bildung von Estern und anderen aromatischen Verbindungen verwendet, um die Intensität und olfaktorische Komplexität des Weins zu erhöhen.
- **Nutriferom Ultra** liefert die für den Gärungsstoffwechsel der Hefe wesentlichen Nährstoffe, um die Überlebensrate des Hefeinokulums zu verbessern, die Hefedominanz zu fördern und eine gleichförmige Gärung zu unterstützen.
- **Nutriferom Ultra L** ist ein Aktivator organischen Ursprungs in flüssiger Form, der für die Anwendung mit automatischen Dosiersystemen entwickelt wurde. Wie sein granuliertes Gegenstück zielt Nutriferm Ultra L darauf ab, eine gleichmäßige und vollständige Gärung zu unterstützen, die zur Herstellung von fehlerfreien Weinen führt und die sortentypischen Eigenschaften der Trauben zum Ausdruck bringt.

ENARTISFERM Q TAU FD

EnartisFerm Q TAU FD ist ein Stamm der Art *Torulaspora delbrueckii*, der von der Università Politecnica delle Marche (Abteilung DiSVA) entdeckt wurde.

Im Gegensatz zu den meisten auf dem Markt erhältlichen *Torulaspora delbrueckii* Stämmen verfügt **EnartisFerm Q TAU FD** über eine bemerkenswerte Alkoholtoleranz, die es erlaubt, sie als einzige Hefe bei der Gärung von Mosten mit einem potenziellen Alkoholgehalt von bis zu 12-12,5% zu verwenden. Die Gärungskraft ist gut und die Gärung erfolgt mit einer Geschwindigkeit, die mit jener von *Saccharomyces cerevisiae* vergleichbar ist.

Auf organoleptischer Ebene verstärkt **EnartisFerm Q TAU FD** die fruchtigen Aromen der Trauben durch die Bildung von Ethylestern und Acetaten und die Freisetzung von Terpenen der Rebsorte. Die mit diesem Stamm vergorenen Weine zeichnen sich besonders durch ihre Fülle, Geschmeidigkeit und Süße im Geschmack aus, was auf ihre hohe Produktion von Mannoproteinen und Polyalkoholen zurückzuführen ist.

EnartisFerm Q TAU FD kann bei der Herstellung aller Arten von Weinen, einschließlich Strohweinen und Trockenbeerauslesen, verwendet werden, wird aber besonders für die Herstellung von Weiß- und Roséweinen sowie für die erste Gärung von Sektgrundwein empfohlen.

ENARTISFERM Q RHO

Der aus getrockneten Trauben für die Herstellung von Amarone isolierte Stamm **EnartisFerm Q RHO** gehört zur Art *Saccharomyces uvarum* und weist alle artspezifischen mikrobiologischen und önologischen Eigenschaften auf:

- Toleranz von niedrigen Temperaturen. Bei Temperaturen nahe 10°C zeigt sie eine höhere Fermentationsstärke als *Saccharomyces cerevisiae*.
- Geringe Produktion von flüchtiger Säure, typischerweise weniger als 0,2 g/L bei einem Alkoholgehalt von 13-13,5 %.
- Hohe Produktion von Glycerin.
- Neigung zur Bildung von Bernstein- und Äpfelsäure, wodurch sich der Säuregehalt des Weins insgesamt erhöht.
- Geringere Alkoholumsetzung im Vergleich zu *Saccharomyces cerevisiae*.
- Hohe Produktion von 2-Phenylethanol, einem Alkohol mit einem intensiven blumigen Aroma.

Sensorische Effekte von EnartisFerm Q Tau FD

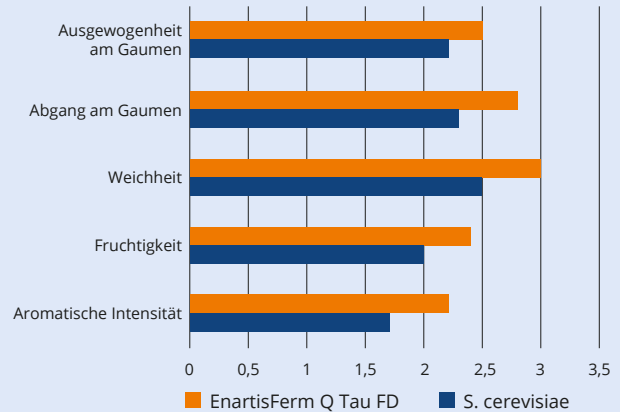


Abbildung 2: EnartisFerm Q Tau FD erhöht die Fruchtigkeit und Weichheit/Volumen am Gaumen. Der Versuch wurde mit einer Standardhefe bei *P. Grigio* verglichen.

EnartisFerm Q RHO trägt insbesondere durch seine Neigung zu einer geringen Alkoholumsetzung und zur Erhöhung des Gesamtsäuregehalts des Weins dazu bei, die "önologischen" Auswirkungen des Klimawandels abzufedern. Beispielsweise kann **EnartisFerm Q RHO** zur Herstellung von Weinen verwendet werden, um im Verschnitt Säure zu liefern.

Interessanter ist auch die Anwendung von **EnartisFerm QRHO** in der Co-Inokulation mit *Saccharomyces cerevisiae* Hefen. In Kombination mit **EnartisFerm Q9** oder **EnartisFerm ES181**, bei der Vergärung von Weißweinsteinmosten trägt sie zum Beispiel dazu bei, den Säuregehalt zu erhalten und die olfaktorische Komplexität zu erhöhen, indem sie den von den beiden Stämmen der *Saccharomyces cerevisiae* produzierten Thiol- und Fruchtnoten, weitere blumige Aromen hinzufügt.

Bei der Herstellung von Rotweinen führt die Kombination mit **EnartisFerm ES454** zu Weinen, die extrem reich an Glycerin und Mannoproteinen sind und sich weich und voluminös am Gaumen anfühlen, während die Co-Inokulation mit **EnartisFerm ES488** zu einer höheren Intensität und aromatischen Vielfalt führt.

	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces uvarum</i>
Gärtemperatur	12-36°C (54-96°F)	8-30°C (46-86°F)
2-phenylethanol* (mg/L)	10 - 100	100 - 400
Glycerol* (g/L)	4 - 7	7 - 11
Essigsäure* (g/L)	0,1 - 0,9	0,05 - 0,1
Bernsteinsäure* (g/L)	0,3 - 0,6	0,6 - 1,3
Äpfelsäure	1-30% Verminderung	1 - 50% Produktion

*Bandbreite in einem Wein mit 10% Alkohol.

Tabelle 1: Mikrobiologische und önologische Unterschiede zwischen *Saccharomyces uvarum* und *Sacch. cerevisiae*.

	EnartisFerm WS	EnartisFerm Q RHO
pH	3,71	3,43
Alkohol %	13,30	12,86
Restzucker (g/L)	0,1	0,2
Glycerol (g/L)	9,1	11,4
Flüchtige Säure (g/L)	0,68	0,20
Gesamtsäure (g/L)	5,8	10,6
Bernsteinsäure (g/L)	1,3	1,8
Äpfelsäure (g/L)	< 0,1	3,4
2-phenylethanol (mg/L)	159	440

Tabelle 2: Vergleich der analytischen Werte am Ende der Gärung bei einem Cabernet Sauvignon Most (Ausgangsmostgewicht 24° Brix).

Bleiben Sie in Kontakt mit uns
NEWSLETTER ABONNIEREN!
www.enartis.com/de/newsletter/