

## ENARTIS NEWS

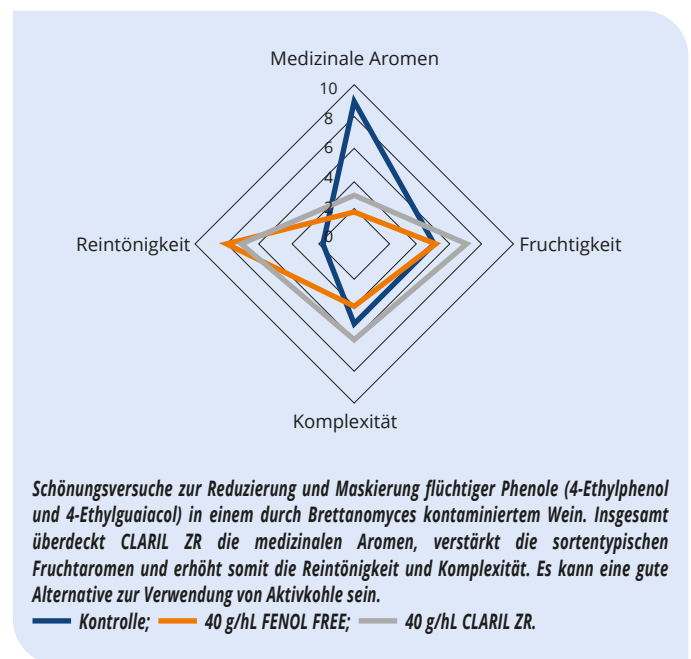
### WIE MAN SEINEN WEIN NACH DER GÄRUNG VERBESSERN KANN

Der Beginn der Weinlagerung ist der ideale Zeitpunkt, um die Mängel der Weine zu korrigieren. Das Konzept lautet: "Je früher, desto besser". Bei einem jungen Wein ist es möglich, "leichte/nicht-invasive" korrigierende Behandlungen durchzuführen und deren Auswirkungen im Laufe der Zeit zu beobachten. Wenn sie nicht wirksam sind, bleibt noch Zeit, die Behandlung zu wiederholen oder eine andere Strategie auszuprobieren.

#### Es gibt zwei Strategien, um einen Wein zu verbessern:

- **Subtraktive Verfahren** sind die gängigste Methode zur Verbesserung des organoleptischen Profils, zur Korrektur der Farbe und zur Entfernung unerwünschter Inhaltsstoffe oder Aromen aus dem Wein. Die Verwendung von Klärhilfsstoffen erfordert jedoch Zeit zum Absetzen, Abziehen und/oder Filtrieren und ist fast immer mit Qualitätseinbußen verbunden.
- **Additive Verfahren** mit Tanninen, Polysacchariden aus Hefen oder Gummi Arabicum sind nützlich, um Mängel wie grasige Aromen, fehlende Struktur, übermäßige Adstringenz, brandige Eindrücke, Reduktivnoten usw. zu korrigieren oder zu minimieren. Sie können auch nur einige Tage vor der Abfüllung zugegeben werden, ohne dass der Wein abgezogen und/oder filtriert wird, und ohne, dass es zu Weinverlusten kommt.

Je nach Stadium der Weinreife und der Art des sensorischen Fehlers sollte die eine oder die andere Lösung gewählt werden.



## BEHANDLUNG VON UNERWÜNSCHTEN AROMEN

Sensorische Veränderungen können durch viele Faktoren verursacht werden, die häufigsten sind mikrobiologische Verunreinigungen wie durch *Brettanomyces*, Oxidationsreaktionen, reduktives Milieu, usw. Enartis bietet eine Reihe von Produkten an, die helfen, Aromastörungen zu korrigieren und die Weinqualität zu verbessern:

	ENARTISPRODUKT	DOSIERUNG (g/hL)	PRODUKTBESCHREIBUNG
KLÄRHILFSSTOFFE	CLARIL ZR	20-40	Veganes Klärhilfsstoff auf der Basis pflanzlicher Proteine, ergänzt mit Chitosan und Bentonit. Er ist für die Schönung von Rotweinen bestimmt, um die Klarheit zu verbessern und instabile Substanzen und unerwünschte Aromen zu entfernen, die sich negativ auf den fertigen Wein auswirken können.
	FENOL FREE	20-40	Äußerst wirksame Kohle für die Entfernung von unerwünschten Aromen wie flüchtigen Phenolen, die von <i>Brettanomyces</i> produziert werden, Rauchgeruch, mikrobiologischen Gerüchen usw.
	EnartisStab MICRO M	10-20	Aktiviertes Chitosan, das nicht nur vor der Entwicklung von Mikroorganismen schützt und diese hemmt, sondern auch klärende und olfaktorisch reinigende Wirkung hat.
TANNINE	EnartisTan MAX NATURE	0,5-10	Kondensiertes Tannin, extrahiert aus exotischen Holzarten. Es erhöht die Reintönigkeit und die aromatische Komplexität durch die Milderung der grasigen und reduktiven Noten.
	EnartisTan SLI	0,5-5	Aus nicht getoasteter amerikanischer Eiche extrahiertes Tannin. Bietet einen antioxidativen Schutz, verlängert die Frische des Weins, verstärkt die Sortenaromatik und überdeckt Mängel im Aroma.

Bitte bedenken, dass der Tanningehalt in Weißweinen geringer ist als in Rotweinen. Um die optimale Dosierung zu ermitteln, sind Labortests erforderlich.

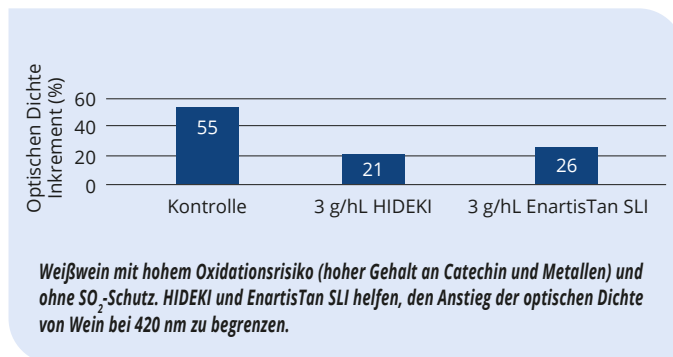
## OXIDATION

Während der Weinlagerung ist es wichtig, den Wein vor Oxidation zu schützen und das Redoxpotential auszugleichen, um Farb- und Aromaveränderungen zu vermeiden. Die Stabilisierung des Redoxpotentials des Weins bewahrt die lebhaften und frischen Eigenschaften der jungen Weine. Feinhefe, Ascorbinsäure, SO<sub>2</sub> und spezielle Tannine, wie EnartisTan SLI und HIDEKI, können das Redoxpotential des Weins senken oder stabilisieren und die Haltbarkeit des Weins verlängern.

WEISSWEINE UND ROSÉWEINE	ROTWEINE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2-3 g/hL EnartisTan FF + 0,5 g/hL EnartisTan UNICO #3</li> <li>• 0,5-3 g/hL EnartisTan UNICO #3</li> <li>• 0,5-3 g/hL EnartisTan SLI</li> <li>• 0,5-1 g/hL HIDEKI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-5 g/hL HIDEKI</li> <li>• 0,5-5 g/hL EnartisTan SLI</li> <li>• 0,5-3 g/hL EnartisTan UNICO #3</li> <li>• 0,5-5 g/hL EnartisTan MAX NATURE</li> </ul>

*Zur Bestimmung der optimalen Dosierung sind Labortests erforderlich.*

Ein Mechanismus zur Eindämmung des Oxidationspotentials von Wein besteht darin, die Zunahme seiner optischen Dichte (bräunlicher Farbton) im Laufe der Zeit zu beeinflussen.



## REDUKTION

Die Reduktion ist eines der häufigsten Probleme bei der Weinlagerung. Schwefelwasserstoff und andere schwefelhaltige flüchtige Verbindungen können zu unerwünschten Gerüchen wie faulen Eiern, verbranntem Gummi, Bock, verbrannten Streichhölzern, Spargel, Zwiebeln und Knoblauch führen. Außerdem können sie das Mundgefühl beeinträchtigen und bestimmte Weinattribute wie Bitterkeit und krautige Charaktere verstärken. Zugesezte Tannine, insbesondere Ellagatannine und kondensierte Tannine, können sich mit Mercaptanen verbinden und mit ihnen reagieren, um geruchlose Komplexe zu bilden. Diese Verbindungen sind zeitlich sehr stabil und bergen nicht das Risiko von schwefelbedingten Fehlentwicklungen nach der Abfüllung.

<b>EnartisTan ELEVAGE</b>	Ellagatannin, gewonnen aus leicht getoasteter französischer Eiche. Erhöht die sensorische Reintönigkeit, verhindert und beugt der Bildung von Schwefelverbindungen vor.
<b>EnartisTan SLI</b>	Ungeröstetes Ellagatannin aus amerikanischer Eiche, das langfristig Reduktivnoten verhindert und beseitigt.
<b>EnartisTan CŒUR DE CHÊNE</b>	Ellagatannin aus getoasteter französischer Eiche. Sehr wirksam bei der Beseitigung von Mercaptanen und kann den Einsatz von Kupfer vor der Flaschenabfüllung erfolgreich ersetzen.
<b>EnartisTan MAX NATURE</b>	Kondensiertes Tannin, das aus exotischen Holzextrakten gewonnen wird. Diese Möglichkeit eignet sich besonders für die Behandlung "leichter", trinkreifer Weine.

Der beste Weg, die Ursache des Mangels festzustellen, ist die Durchführung eines einfachen sensorischen Tests, um die richtige Behandlung zu bestimmen. Bei diesem Test wird der durch Schwefelwasserstoffe fehlerhafte Wein in 4 Gläser gefüllt und mit den unten empfohlenen Produkten behandelt, um die Art der im Wein vorhandenen schwefelhaltigen Verbindungen zu bestimmen.

Kontrolle	Kupfersulfat (2 g/hL Kupfer)	2 g/hL EnartisTan ELEVAGE oder EnartisTan SLI	5 g/hL Ascorbinsäure + 2 g/hL EnartisTan ELEVAGE oder EnartisTan SLI	Interpretation
Schwefelhaltiges Fehleraroma	Der Fehler verschwindet	Der Fehler bleibt	Der Fehler bleibt	H <sub>2</sub> S
	Der Fehler verschwindet	Der Fehler verschwindet	Der Fehler bleibt	Mercaptane
	Der Fehler bleibt	Der Fehler bleibt	Der Fehler verschwindet	Disulfide

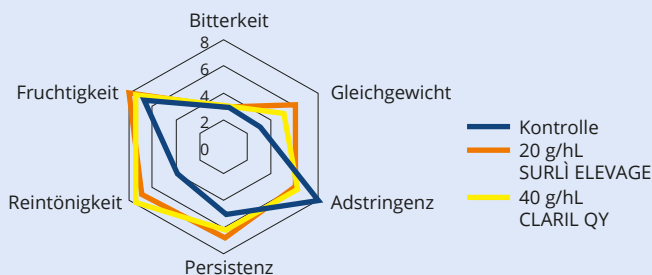
## BITTERKEIT UND ADSTRINGENZ

Adstringenz kann oft mit Bitterkeit verwechselt werden und umgekehrt. Diese Wahrnehmung der Trockenheit steht in direktem Zusammenhang mit dem Polyphenolgehalt des Weins, vor allem mit den in den Traubenschalen und -kernen enthaltenen Tanninen. Bestimmte önologische Verfahren können eine intensivere Wahrnehmung dieser sensorischen Parameter bewirken.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, diese aggressiven Tannine zu beseitigen oder sie durch Polysaccharide und Gummi Arabicum zu überdecken und mehr Volumen und Geschmeidigkeit zu vermitteln.

### SUBTRAKTIVE METHODEN MIT ALLERGENFREIEN KLÄRHILFSSTOFFEN

<b>20-40 g/hL SURLI ELEVAGE</b>	Mannoproteine der Hefe betonen die sensorischen Eigenschaften, wie Intensität und aromatische Komplexität, mehr Volumen und geringere Adstringenz.
<b>40 g/hL CLARIL QY</b>	Inaktivierte Hefe mit voraktiviertem Chitosan. Verbessert die Klarheit, verringert die Adstringenz, entfernt instabile Farbstoffverbindungen und verbessert das Gleichgewicht.
<b>20-40 g/hL CLARIL AF</b>	Klärhilfsstoff, bestehend aus Bentonit, PVPP und Erbsenprotein. Es reduziert die phenolischen Komponenten, die für adstringierende und bittere Wahrnehmungen verantwortlich sind.



*Versuch, die Wahrnehmung der Adstringenz eines sehr adstringierenden Rotweins durch die Verwendung allergenfreier Klärhilfsstoffe zu verringern. Ein einwöchiger Kontakt mit SURLI ELEVAGE kann die Wahrnehmung von Adstringenz deutlich verringern und die Ausgewogenheit und Langlebigkeit des Weins verbessern. CLARIL QY verbessert die Reintönigkeit, reduziert das Gefühl der Adstringenz und erhöht die Fruchtigkeit und Komplexität des Weins.*

### ADDITIVE METHODEN

<b>0,5-10 g/hL SURLI VELVET</b>	Mannoproteine der Hefe betonen die sensorischen Eigenschaften, wie Intensität und aromatische Komplexität, mehr Volumen und geringere Adstringenz.
<b>100-300 mL/hL CITROGUM PLUS</b>	Lösung aus Gummi Arabicum Seyal und Mannoproteinen. Es stabilisiert den Weinstein in Weinen mit mittlerer Instabilität, reduziert gleichzeitig die Bitterkeit und Adstringenz und erhöht das Volumen.
<b>100-200 mL/hL MAXIGUM PLUS</b>	Lösung aus Gummi Arabicum Verec und Mannoproteinen. Es stabilisiert instabile Farben, ohne die Filtrierbarkeit zu beeinträchtigen und kann den geschmacklichen Eindruck der Austrocknung verringern.

## PINKING

„Pinking“ ist ein oxidatives Phänomen im Wein, das durch eine Farbveränderung in Richtung grau/rosa gekennzeichnet ist.

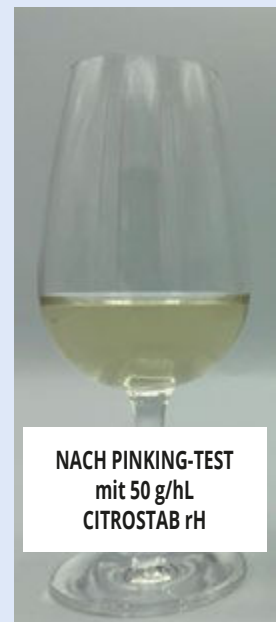
Dieser Fehler kann durch die Entfernung von Metallen, oxidierbaren oder leicht oxidierbaren Polyphenolen und durch einen guten antioxidativen Schutz, z. B. durch Tannine oder  $\text{SO}_2$ , verhindert werden. Wenn die Vorbeugungsmaßnahmen nicht korrekt durchgeführt werden, kann Weißwein von diesem Phänomen betroffen sein.

### PHASE DES PINKING

### LÖSUNG ENARTIS

<b>Rosa Farbe bereits VORHANDEN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5-100 g/hL ENOBLACK PERLAGE</li> <li>• 30-80 g/hL CLARIL AF</li> </ul>
<b>Rosa Farbe NICHT VORHANDEN, aber positiver Pinking-Test</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g/hL CITROSTAB rH</li> </ul>

*Zur Bestimmung der optimalen Dosierungen sind Labortests erforderlich.*



*50 g/hL CITROSTAB rH vermeiden selbst unter hyperoxidativen Bedingungen das Pinking.*

Blieben Sie in Kontakt mit uns

**NEWSLETTER ABONNIEREN!**

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