WEINE OHNE ODER MIT NIEDRIGEM SCHWEFELGEHALT

Wie man den Herausforderungen des Klimawandels gerecht wird und die Marktanforderungen mit allergenfreien Lösungen erfüllt.

Schwefeldioxid (SO_2) ist aufgrund seiner antioxidativen, antioxidasischen und antimikrobiellen Wirkung der derzeit am häufigsten verwendete Zusatzstoff zur Konservierung, zum Schutz und zur Stabilisierung von Wein. Die steigende Nachfrage nach allergenfreien Weinen und die Herausforderungen des Klimawandels veranlassen die Weinerzeuger zunehmend, nach nachhaltigen Alternativen zu suchen, um Weine mit hoher Qualität und shelf-life zu erhalten. Außerdem verringert der steigende pH-Wert in Most und Wein die Wirksamkeit von Schwefeldioxid, so dass viel höhere Dosierungen erforderlich sind, um das gleiche Ergebnis zu erzielen.

WIRKSAME ALTERNATIVEN ZU SO_2, UNABHÄNGIG VOM pH-WERT DES WEINS

1 AKTIVIERTES CHITOSAN

Es verhindert und entfernt unerwünschte Mikroorganismen und verringert die chemischen und enzymatischen Oxidationsreaktionen.

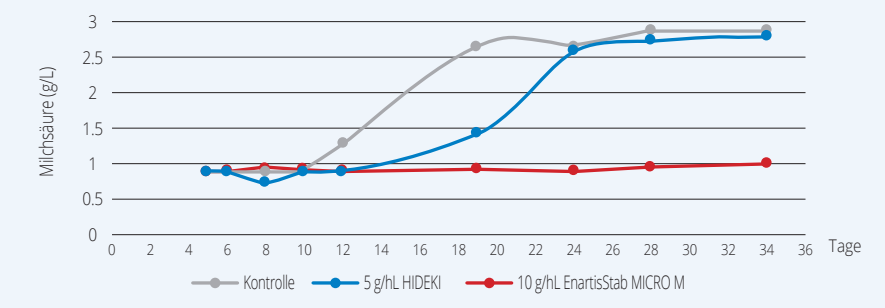
2 SPEZIFISCHE TANNINE

Sie verhindern die Oxidation der phenolischen Verbindungen und damit die Bräunung und den Verlust von Aromen. Sie erhöhen den mikrobiellen Schutz durch die Verwendung eines bakteriostatischen Tannins, das das Wachstum von Mikroorganismen hemmt.

3 SELEKTIVE SCHÖNUNGSMITTEL

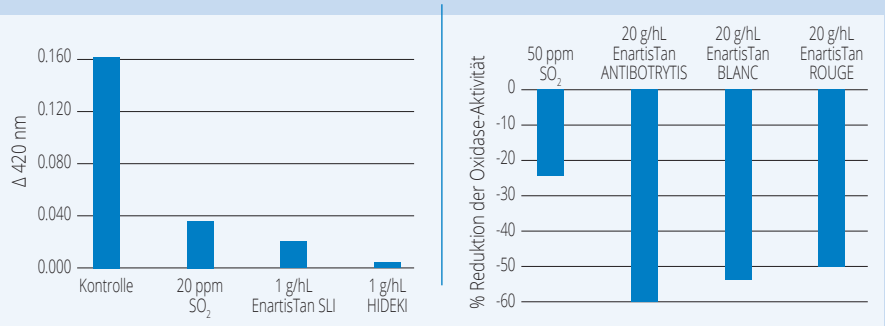
Sie reduzieren die Katalysatoren (Metalle wie Kupfer und Eisen) und die Ausgangsstoffe für oxidative Reaktionen (oxidierbare Polyphenole) und beugen so möglichen Veränderungen in der Flasche vor.

ANTIMIKROBIELLE UND BAKTERIOSTATISCHE WIRKUNG

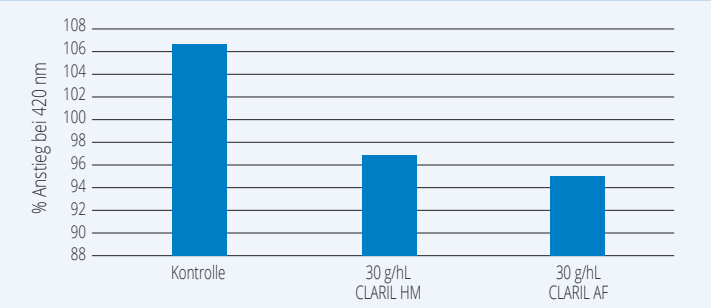


Die Verwendung von EnartisStab MICRO M oder HIDEKI ist eine Möglichkeit zur Eindämmung von Mikroorganismen. Unabhängig davon, ob der Wein einen hohen pH-Wert, eine niedrige molekulare SO_2-Konzentration oder eine hochresistente bakterielle Kontamination durch *Oenococcus oeni* aufweist, ist diese Strategie äußerst wirksam bei der Reduzierung der mikrobiellen Belastung.

ANTIOXIDATIVE UND ANTIOXIDASISCHE WIRKUNG



Die Verwendung von SPEZIFISCHEN TANNINEN mit hoher antioxidativer Aktivität verhindert den Farbverlust in potenziell oxidierbaren Weinen, die durch einen hohen Catechingehalt, eine niedrige SO_2-Konzentration und/oder eine übermäßige Sauerstoffbelastung gekennzeichnet sind. Um die gleiche hemmende Wirkung zu erzielen, die Tannine auf das Enzym Laccase haben, sind große Mengen SO_2 erforderlich.



SELEKTIVE SCHÖNUNGSMITTEL tragen zum antioxidativen Schutz von Weinen bei, die durch eine hohe Konzentration von Schwermetallen, potenziell oxidierbaren Polyphenolen und/oder eine übermäßige Sauerstoffbelastung gekennzeichnet sind.

WEINE OHNE ODER MIT NIEDRIGEM SCHWEFELGEHALT

VINIFIZIERUNGSPROTOKOLL FÜR WEINE OHNE ODER MIT NIEDRIGEM SO_2-GEHALT

Das SO_2-arme/ SO_2-freie Vinifizierungsprotokoll von Enartis zeichnet sich durch hervorragende Ergebnisse aus in Bezug auf die Weinqualität nach der Gärung, erhöhte Intensität und aromatische Komplexität, gutes Mundgefühl und Struktur sowie Fehlerfreiheit.

PHASE DER WEINBEREITUNG		EMPFOHLENE DOSIERUNG	WEISSWEIN UND ROSÈWEIN	ROTWEIN
TRAUBENANNAHME/QUETSCHEN		10-20 g/100 kg	AST	
		15 g/100 kg	EnartisTan BLANC/ EnartisTan AROM	EnartisTan ROUGE/ EnartisTan COLOR
		5-10 g/100 kg	EnartisStab MICRO M (Empfehlung im Falle einer Ko-Inokulation: EnartisStab MICRO M erst nach Abschluss des BSA hinzufügen)	
PRESSE / MAZERATION		2 g/100 kg	EnartisZym AROM MP	EnartisZym COLOR PLUS
KLÄRUNG		2 g/hL	EnartisZym RS	
		15-20 g/hL	PLANTIS AF/PLANTIS AF-Q	
		20-40 g/hL	Entfernung Metalle: CLARIL HM	
		40-80 g/hL	Entfernung Polyphenole: CLARIL AF	
TANKFÜLLUNG		5 g/hL	INCANTO NC SLI	
HEFE (Selektierte Hefe mit niedriger SO_2 Produktion)		20 g/hL	EnartisFerm ES181/ EnartisFerm Q9	EnartisFerm ES454/ EnartisFerm ES488
NÄHRSTOFFV-ERSORGUNG	HEFEIMPFUNG	20 g/hL	Verbessert das Aromaprofil: NUTRIFERM AROM PLUS Respektiert die Sortenaromen: NUTRIFERM ULTRA	
	1/3 FA	20 g/hL	NUTRIFERM ADVANCE	
	2/3 FA	20 g/hL	NUTRIFERM NO STOP	
NACH ALKOHOLISCHER GÄRUNG		Abzug von der Grobhefe		
		1-2 g/hL	EnartisTan SLI	
		10-20 g/hL	EnartisStab MICRO M	
			Passen Sie den SO_2-Gehalt 15 Tage nach Abschluss der alkoholischen Gärung an, um die Bildung von H_2S und Acetaldehyd zu vermeiden.	
		1-3 g/hL	HIDEKI	
FÜLLUNGSVORBEREITUNG		20-50 g/hL	CITROSTAB rH	

Protokoll für die Weinherstellung OHNE SO_2 (der rote Text gilt für die Herstellung MIT NIEDRIGEM GEHALT AN SO_2).

ANTIOXIDATIVE WIRKUNG	ANTIOXIDASISCHE WIRKUNG	ANTIMIKROBIELLE WIRKUNG
	CLARIL HM CLARIL AF EnartisTan SLI INCANTO NC SLI	
EnartisTan ANTIBOTRYTIS EnartisTan ROUGE EnartisTan BLANC		
	HIDEKI CITROSTAB rH	
EnartisStab MICRO M		

MEHR ERFAHREN

Inspiring innovation.

Deutschland & Österreich
Alexander Waberer
Mobil: +43 670 55 90 970
alexander.waberer@enartis.com