

ENARTIS NEWS DIE WEINREIFUNG IM FASS

VERWENDUNG VON TANNINEN UND POLYSACCHARIDEN

Die Erhaltung der Eigenschaften des Weines während seiner gesamten Lebensdauer ist wichtig und verdient die gebotene Aufmerksamkeit. Einmal hergestellt, kann der Wein entweder für eine kurze Zeit aufbewahrt werden und sofort stabilisiert und abgefüllt werden, oder er kann für die Reifung bestimmt sein. Die Verbraucher von heute stellen immer höhere Qualitätsanforderungen an den Wein. Unabhängig von seiner Zweckbestimmung ist die Vorbereitung des Weines für die Abfüllung ein entscheidender Schritt, der die zukünftige Qualität in der Flasche beeinflusst.

Die Verwendung ausgewählter Tannine und Polysaccharide ist eine natürliche und zuverlässige Methode für die Konservierung von Wein entsprechend der verschiedenen technischen Erfordernissen. Beide können nützlich sein, um antioxidativen und mikrobiellen Schutz zu bieten, die Bildung organoleptischer Mängel zu verhindern, die Weinreife zu beschleunigen oder zu verlangsamen, die sensorische Ausgewogenheit zu verbessern und die shelf-life zu verlängern.

WAS JE NACH ZWECKBESTIMMUNG DER WEINE ZU TUN IST

Beschleunigung der Weinentwicklung Durch die Verbesserung des sensorischen Gleichgewichts

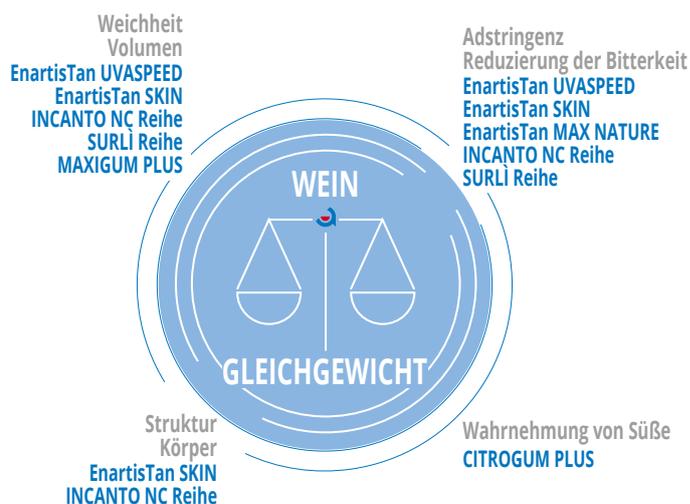
Die Nachfrage des Marktes nach frischen, leicht zu trinkenden Weinen oder nach Weinpartien, die eigentlich für eine längere Reifungszeit bestimmt waren, zwingt häufig zu einer frühen Abfüllung. In diesen Fällen ist es wichtig, das organoleptische Gleichgewicht des Weines vor der Abfüllung zu verbessern, die Adstringenz und Bitterkeit der aggressivsten Traubentannine zu verringern und dem Wein Volumen und Struktur zu verleihen.

Die korrekte Verwendung von getoasteten Eichentanninen führt zu ähnlichen Ergebnissen wie der Holzausbau, allerdings in kürzerer Zeit. Je nach Herstellungsverfahren und Toastungsgrad können die Eichentannine die für Holz typischen Aromen (Vanille, Karamell, Gewürze, Kaffee, Kakao usw.) verstärken und dem Wein sensorische Komplexität, Struktur und Weichheit verleihen.

	WEICHHEIT VOLUMEN	STRUKTUR KÖRPER	EMPFINDUNG VON SÜSSE	EICHENA- ROMA
EnartisTan NAPA	☺			☺
EnartisTan DC			☺	☺
EnartisTan TOF		☺		
EnartisTan UNICO #1	☺	☺	☺	☺

☺ Die Tabelle zeigt alle sensorischen Deskriptoren der Tannine in verschiedenen Stufen.
☺ Auswirkung mit stärkerer Intensität.

Die Verwendung spezieller Formulierungen von Tanninen, die aus Traubenschalen extrahiert werden, kann die Geschmacksempfindungen des Weines ausbalancieren, für Struktur sorgen, die Persistenz erhöhen und die Aromen verstärken.



☞ Die Abbildung zeigt alle sensorischen Deskriptoren, die auf verschiedenen Ebenen verwendet werden; die hervorgehobenen haben den größten Einfluss.

Verbesserung des shelf lifes

Die Gewährleistung einer langen Haltbarkeit des Weines ist eine wesentliche Voraussetzung dafür, dass der Wein von der Abfüllung bis zum Verbrauch die gleiche Qualität behält. Um die gewünschte Qualität des Weines über einen längeren Zeitraum zu erhalten, muss die Frische bewahrt und Oxidationen und Mängeln vorgebeugt werden. Um die Alterung von Aromen und der Farbe zu verlangsamen, muss der Wein vor Oxidation geschützt werden. Dies kann durch traditionelle Techniken wie durch eine Schwefelung und den Einsatz von Inertgasen erreicht werden, aber es gibt auch andere wirksame, natürliche und nicht-allergene Möglichkeiten wie die Verwendung von Tanninen und inaktive Hefen:

- ▶ **INCANTO NC CHERRY** und **SURLÌ ELEVAGE** um gelösten Sauerstoff zu verbrauchen und das Redoxpotential niedrig zu halten.
- ▶ **EnartisTan SLI** und **HIDEKI** um einen antioxidativen Schutz zu bieten und mehr freies SO_2 länger in der Flasche zu erhalten (*Diagramm 1 und 2*), ohne dabei die sensorische Qualität des Weins zu beeinträchtigen.

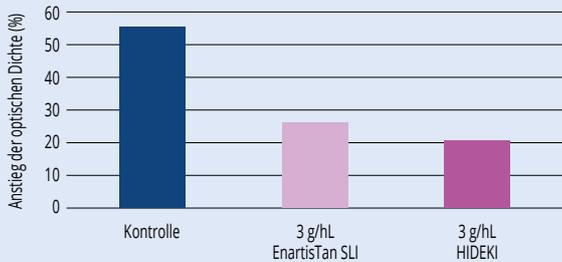


Diagramm 1. Weißwein mit hohem Catechingehalt und ohne freies SO_2 , 3 Tage lang bei Raumtemperatur dem Luftkontakt ausgesetzt.

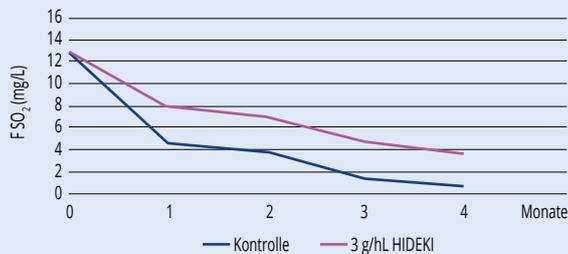


Diagramm 2. Simulation der Abfüllung in 0,5-Liter-Flaschen eines mit HIDEKI behandelten Weißweins bei einem pH-Wert von 3,5 und Beobachtung der Auswirkungen auf das freie Schwefeldioxid im zeitlichen Verlauf.

Erreichen einer vollständigen Weinstabilität

Vor der Abfüllung muss die vollständige Stabilität des Weines sichergestellt werden, um das Auftreten von Fehlern wie Trübungen, Kristallausscheidungen, Farbverlusten und andere Beeinträchtigungen zu vermeiden.

Farbstabilität

Proteinstabilität und kolloidale Stabilität

Oxidative Stabilität

Stabilität von Kaliumtartrat

Stabilität von Kalziumtartrat

Mikrobiologische Stabilität

Die Verwendung spezieller Tannine und Polysaccharide während der Weinbereitung hilft, die Gesamtstabilität des Weins zu verbessern:

Stabilität	Tannine und Polysaccharide von Enartis
Proteinstabilität und kolloidale Stabilität	EnartisTan CIT EnartisTan E
Oxidative Stabilität	HIDEKI EnartisTan SLI SURLÌ & INCANTO NC Reihe
Farbstabilität	INCANTO NC Reihe EnartisTan XC EnartisTan E EnartisTan FT MAXIGUM Reihe
Potassium Tartrate Stability	CITROGUM Reihe
Mikrobiologische Stabilität	HIDEKI

VERHINDERUNG DER MALOLAKTISCHEN GÄRUNG IN WEISS- UND ROSÉWEINEN UND VERMEIDUNG VON MIKROBIOLOGISCHER KONTAMINATION

Der ungewollte Beginn der malolaktischen Gärung (MLG) bei Weiß- und Roséweinen ist ein häufiges Szenario. Um den Verlust von Frische oder die Entstehung von organoleptischen Mängeln zu vermeiden, die sich auf die Weinqualität auswirken könnten, muss das Wachstum von Milchsäurebakterien und anderen kontaminierenden Mikroorganismen verhindert werden (*Diagramm 3*).

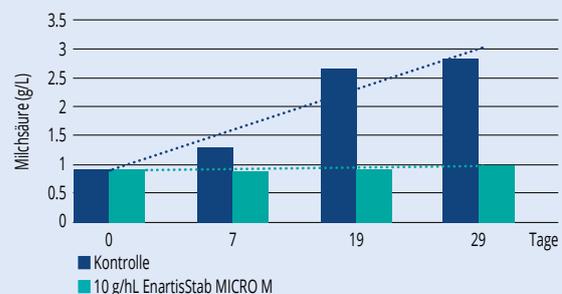


Diagramm 3. Antimikrobielle Wirkung von EnartisStab MICRO M (aktiviertes Chitosan) auf Weißweine bei hohem pH-Wert (3,9) und fast völliger Abwesenheit von molekularem SO_2 (<0,1 mg/l), beimpft mit einem hochresistenten Stamm aus *Oenococcus oeni* (10^6 CFU/ml).

Abschließender Hinweis

Der Einsatz von Tanninen und Polysacchariden ist hilfreich, um Mängel wie grasige Noten, fehlende Struktur, übermäßige Adstringenz, das Brennen des Alkohols, Reduktivnoten oder andere Probleme zu korrigieren oder zu minimieren.

EMPFEHLUNGEN VON ENARTIS	
EnartisTan SKIN EnartisTan UVASPEED SURLÌ VELVET CITROGUM PLUS MAXIGUM PLUS	Verringerung der Bitterkeit oder Adstringenz
EnartisTan SKIN + EnartisTan UVASPEED EnartisTan SKIN + SURLÌ VELVET EnartisTan SLI EnartisTan TOF	Struktur und Körper verbessern
EnartisTan ELEVAGE EnartisTan SLI	Reduktivnoten minimieren
EnartisTan FF + EnartisTan UNICO #3 EnartisTan UNICO #3 EnartisTan SLI HIDEKI	Oxidativnoten vermindern

Bleiben Sie in Kontakt mit uns
NEWSLETTER ABONNIEREN!

www.enartis.com/de/newsletter/