

Rapidase® Glucalées & Extraferm®, Produktkombination zur gezielten Reifung.

Mundgefühl und Aromaerhalt.

Am Ende der alkoholischen Vergärung kann der Wein bis zu 20-30g/l Hefe enthalten. Wenn die Hefe abstirbt, werden Makromoleküle, wie z. B. Polysaccharide, Mannoproteine, Amino- und Nucleinsäuren, die in den Zellen enthalten sind, allmählich freigegeben. Diese durch Autolyse gewonnenen Stoffe spielen eine spezifische physikalische und chemische Rolle in der sensorischen Beschaffenheit des Weins. Sie haben einen besonders großen Einfluss auf sensorische Eigenschaften wie „Mouthfeel“, Aromastabilisierung und die Abrundung von bitteren Geschmackseindrücken. Die kombinierte Verwendung von Extraferm® und Rapidase® Glucalées reproduziert diese natürlich eintretende Reaktion unter kontrollierten Bedingungen.

■ Extraferm® Hefezellwände werden in einem geheimen HALO® Produktionsprozess von DSM Food Specialties hergestellt. HALO® Hefezellwände haben ein erhöhtes Adsorptionspotential für hefeschädliche Substanzen und geben auch bei erhöhter Dosage absolut keinen Geruch oder Geschmack an den Wein ab. Daneben verbessert die Zugabe von Hefezellwänden am Ende der alkoholischen Gärung das Ergebnis des „Sur-Lie“-Ausbaus.

■ Rapidase® Glucalées ist ein Enzympräparat aus *Trichoderma harzianum* mit besonderem β -(1-3) und β -(1-6)-D-Glucanase-Aktivitäten. Dieses Enzym beschleunigt den Abbau der Hefezellwände und setzt zügig größere Mengen Polysaccharide frei, als dies bei einigen Monaten „Sur-Lie“-Ausbau der Fall wäre. Diese Behandlung ist besonders vorteilhaft bei Weinen aus botrytisbelastetem Lesegut. Diese Weine wirken durch exzessive Klärung oft ausgezogen und ihre Hefegeläger sind nicht für lange Reifeprozesse geeignet. Der Wein wird abgestochen, um alle großen Teilchen über 100 NTU bei Weißweinen und über 300 NTU bei Rotweinen zu entfernen.

Behandlungsziel bei Rotweinen:

- „Mouthfeel“ und Ausgewogenheit.
- Geschmeidige, intensive Tannine.
- Vermeidung trockener Tannine und Alkoholastigkeit.
- Aromaerhalt und -stabilisierung.
- Stabiler, fruchtiger Charakter.
- Ausgewogene Bittertöne.
- Farbstabilisierung.
- Geschmacksnoten neuer Fässer fügen sich besser in das Gesamtbild ein.

Behandlungsziel bei Weißweinen:

- „Mouthfeel“ und Ausgewogenheit.
- Vermeidung trockener Tannine und Alkoholastigkeit (besonders bei botrytisbelastetem Lesegut).
- Aromaerhalt und -stabilisierung.
- Frische Aromen.
- Ausgewogene Bittertöne.
- Geschmacksnoten neuer Fässer fügen sich besser in das Gesamtbild ein.



Arbeitsanweisung für 100 hl Wein

Die behandelte Weinmenge sollte 1% der Gesamtmenge darstellen.

1. 10kg Extraferm® in 1hl Wein auflösen.

Obwohl es sich in Flüssigkeiten leicht verteilt, ist Extraferm® nur teilweise löslich. Es ist daher wichtig, die Lösung immer in Suspension zu halten.

2. Schwefeldosage:

Der Lösung 10g SO₂/hl zudosieren.

3. Dosage von Rapidase® Glucaloes:

■ Die Enzymdosage ist abhängig von der Temperatur und der Reaktionszeit.

■ Die Reaktionszeit kann auf die Bedürfnisse des Weingutes abgestimmt werden:

- Verfügbarkeit von Tankraum
- Verschnitt- und Abfüllplanung
- Etc.

■ Die Temperatur ist von der technischen Ausstattung des Weingutes abhängig.

Zwei Verfahren sind möglich:

• Depotbearbeitung bei niedrigen Temperaturen (<18° C). Diese Methode, die leichter anzuwenden ist, begrenzt die Entwicklung von Mikroben. Hierfür werden 20g/hl Rapidase® Glucaloes 3-6 Wochen angewandt.

• Bearbeitung des Depots bei hohen Temperaturen (>40° C) begünstigt die vollständige Extraktion von hefezellwand-eigenen Stoffen, fördert aber auch das mikrobiologische Wachstum. In diesem Fall werden 10g/hl Rapidase® Glucaloes für 1-2 Wochen angewandt.

■ Regelmäßige Überprüfungen sind erforderlich, um die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen zu überwachen (Brettanomyces, Lactobacillus, Paediococcus, Essigsäurebakterien).

4. Regelmäßige Verkostung:

■ Um unerwünschte Geschmacksabweichungen so früh wie möglich festzustellen, soll der Wein regelmäßig verkostet werden. Der behandelte Wein kann nach einer 1:10 Verdünnung im Grund- bzw. Ausgangswein verkostet werden.

5. Rühren und Belüften:

■ Gleichmäßiges Rühren und Belüften der gesamten Menge sorgt für eine homogene Verteilung der Komponenten und beugt übermäßigem Bockser vor. Wenn nach dem Verschnitt Bockser festgestellt werden, muss mit einem Makrooxygenator (täglich zwei Bar Druck einbringen und dies zwei Sekunden pro Hektoliter) gearbeitet werden.

■ Das Umrühren der Hefegeläger kann mit jedem vorhandenen Verfahren durchgeführt werden, z. B. Umpumpen, Batonnage, Rührgerät (stufenlos regelbar) etc.

■ Wiederholen Sie diesen Vorgang täglich.

■ In dem Ansatz ist eine geringfügige Veränderung des Aromas normal und lässt sich nach Verschnitt mit dem Grundwein nicht mehr feststellen.

6. Stabilität:

■ Der Verschnitt enthält eine große Menge an Proteinen. Diese führen jedoch nicht zu einer Instabilität der Weine.

■ Der Ansatz kann mit 10g/hl Bentonit vor Verschnitt behandelt werden. Durch die Bentonitdosage werden die Enzyme inaktiviert.

7. Gemisch mit dem Wein verschneiden:

■ Vorbereitete Mischung abziehen, grob filtrieren oder zentrifugieren.

■ Um die optimale Balance zwischen Aroma und Geschmack im Wein zu erreichen, müssen Verschnittversuche durchgeführt werden.

Weiterführende Informationen über Extraferm® und Rapidase® Glucaloes siehe www.dsm-oenology.com