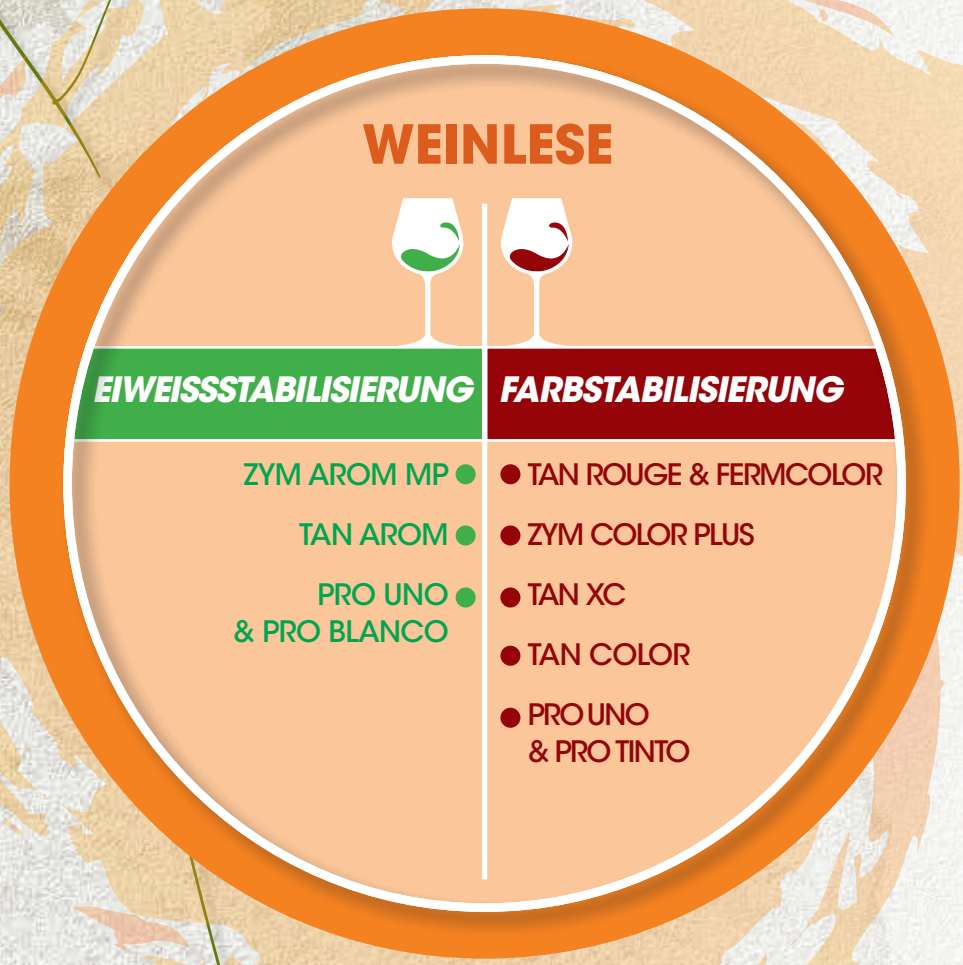
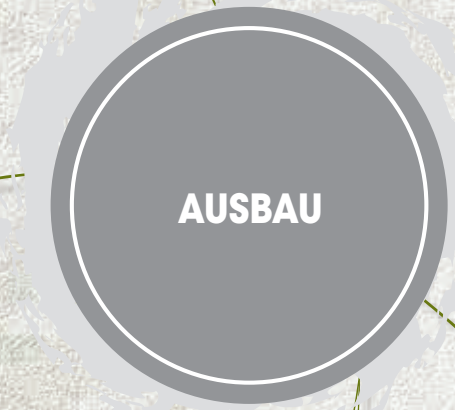
Handbuch Weinlese


WEINLESE
EIWEISSSTABILISIERUNG
ZYM AROM MP
TAN AROM
PRO UNO & PRO BLANCO
FARBSTABILISIERUNG
TAN ROUGE & FERMCOLOR
ZYM COLOR PLUS
TAN XC
TAN COLOR
PRO UNO & PRO TINTO


AUSBAU

SCHÖNUNG

CHILL OUT

Eine Alternative zur Kältestabilisierung

WAS IST CHILL OUT?

Chill Out ist eine Reihe von Behandlungen und Maßnehmen von der Ernte bis zur Abfüllung. Das Ziel ist den Wein durch die einfache Zugabe von Kolloiden zu stabilisieren, ohne auf eine Kältestabilisierung zurückgreifen zu müssen.

ABFÜLLUNG

VORTEILE VON CHILL OUT

- *Verkürzung des Weinausbaus*
- *Aufrechthaltung der organoleptischen Qualität des Weines*
- *Keine Kühlräumlichkeiten, bzw. speziellen Tanks und Einrichtungen nötig*
- *Reduktion von Produktionskosten*

www.enartis.com

Neuheiten

NEUE LINIE SELEKTIONIERTER REINZUCHTHEFEN 'ENARTIS FERM Q'

Die neue Reihe selektionierter Reinzuchthefen Enartis Ferm Q setzt sich zusammen aus Hefearten die einzigartige Eigenschaften außerhalb des Standards aufweisen, denn sie erlauben die Gärung unter kritischen Bedingungen und die Produktion von Weinen von höchsten Qualitätsstandards.

S. 12 **Q CITRUS:** Hefestamm für Weißweine mit hoher Alkoholtoleranz, produziert intensive Zitrusfrucht- und Blütenaromen; mit diesem Hefestamm erhält man frische Weißweine auch aus sehr reifen Trauben. Auch geeignet für tiefere Vergärungstemperaturen.

S. 16 **Q5:** Hefestamm für Rotweine, der sich durch seine Fähigkeit hervorhebt, Weine mit einem komplexen Aroma nach roten Früchten und Blüten zu produzieren; diese sind beständig und treten auch nach einem mittellangen Barrique-Ausbau deutlich hervor.

S. 16 **Q7:** Hefestamm für Rotweine, alkoholtolerant, hat die Fähigkeit, Noten nach überreifen Früchten (Konfitüre) zu überdecken, produziert intensive Waldfruchtaromen. Geeignet zur Weinproduktion in warmen Klimazonen oder in sehr trockenen Jahren.

S. 9 **PLANTIS AF-P:** neues Schönungsmittel auf Basis von pflanzlichen Eiweiße, ausschließlich aus Erdäpfeln gewonnen. Ist geeignet für die Klärung von Mosten und Weinen für den vegetarischen oder veganen Verbraucher.

S. 27 **ENARTIS TAN μICROX:** Mischung aus Eichen- und Traubenkerntanninen, die eigens zur Verbesserung der Kondensation der roten Farbstoffe während der Makro- und Mikrooxigenation von Rotweinen entwickelt wurde.

Inhaltsverzeichnis

OXIDATIONSSCHUTZ 6

WEISSWEINBEREITUNG 7

ROTWEINBEREITUNG 13

VERBESSERUNG DER KOLLOIDALEN UND SENSORISCHEN STABILITÄT 17

HEFEERNÄHRUNG 18

HOLZALTERNATIVEN 19

SAUERSTOFFMANAGEMENT 21

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU 22

PRODUKTE MIT BIO-ZERTIFIKAT 23

TABELLEN 24

PROTOKOLLE 30

VERWENDUNGEN *DOSIERUNGEN* *VERPACKUNGSARTEN*

Durch den richtigen Oxidationsschutz von Trauben und Traubenmost vor der Gärung kann die Aktivierung all der möglichen oxidativen, enzymatischen Reaktionen unterbunden werden, die zum Verlust der Primäraromen (Sortenaromen) führen können und die zur Bildung von Verbindungen beitragen, die für einen bitteren und grünen Geschmack verantwortlich sind.

EFFERGRAN

Brauseförmiges Kaliumpyrosulfitgranulat. EFFERGRAN wurde für die Schwefelung der Trauben während des Transports vom Weingarten in die Kellerei entwickelt. Durch seine brauseform löst sich das Produkt sofort im Most auf und verteilt sich gleichmäßig in der Gesamtmenge. Das Schwefeldioxid wird schnell frei und verhindert somit die Verbreitung von Mikroorganismen und unterbindet die Oxidation von Phenol- und Aromaverbindungen aus den Trauben, und beugt die enzymatische Umwandlung von Lipide auf der Beerenhaut in grüne und unerwünschte Geschmackstöne. Die praktische Verpackungsgröße, die auf die Durchschnittvolumen eines Erntewagens ausgerichtet wurde, ermöglicht ein einfaches und leichtes Anwenden von EFFERGRAN auch außerhalb der Kellerei.

Schwefelung der Trauben

125 g Verpackung für Erntewagen von 40-50q
250 g Verpackung für Erntewagen mit 80-100q

AST

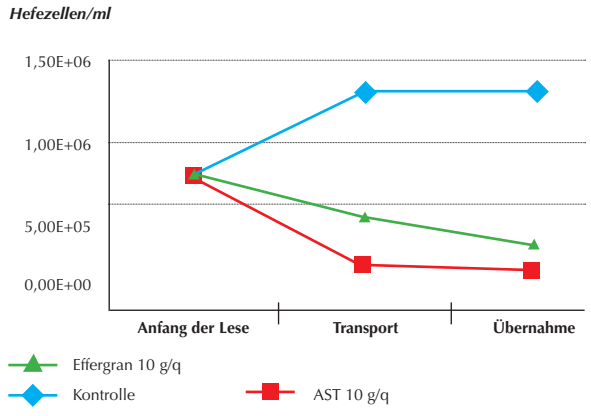
Mischung aus Kaliumpyrosulfit, Ascorbinsäure und hydrolisierbaren Tanninen, die in allen Phasen der Weinbereitung vor der alkoholischen Gärung eingesetzt werden kann. Das Präparat ist in allen Weinen besonders dazu geeignet, die Menge an verwendetem Schwefeldioxid zu verringern, ohne dabei jedoch seine schützende Wirkung zu verlieren. Ascorbinsäure und Tannine führen zu einer schnellen Verringerung des gelösten Sauerstoffgehalts in der Lösung und unterbinden auf diese Weise die Oxidation der Traubeninhaltsstoffe. Das hydrolisierbare Tannin agiert außerdem zusammen mit dem Schwefel bakteriostatisch und limitiert dadurch die Entstehung von unerwünschten Mikroorganismen.

Behandlung von Trauben mit Botrytis - Trauben mit sensiblem Aroma - Moste für die Schaumweinherstellung - Trauben mit Neigung zur untypischen Alterungsnote (UTA)

15-20 g/q aufgeteilt auf die Lese, Verarbeitung und Pressung

1 kg

ANTIMIKROBIOLOGISCHER EFFEKT VON AST UND EFFERGRAN AUF DEN TRAUBEN UND IM MOST



Eine sorgfältige Mostentschleimung ist ausschlaggebend für die Herstellung von geschmacklich feinen und klaren Weißweinen. Noch vorhandene Feststoffe müssen gründlich entfernt werden, sowohl aus Qualitätsgründen als auch um eine optimale Ausnutzung der Vergärungs- und Lagerkapazität des Kellers zu ermöglichen.

PEKTOLYTISCHE ENZYM-PRÄPARATE **ENARTIS ZYM**

ENARTIS ZYM 1000 S

Sehr reines und hochkonzentriertes pektolytisches Enzymgranulat. Beschleunigt den Mostentschleimungsprozess; schafft einen kompakten Trub.

Statische Mostentschleimung

1-2 g/hl

250 g

ENARTIS ZYM 1000 SL

Die flüssige, gebrauchsfertige Form erleichtert die Verwendung dieses reinen pektolytischen Enzyms und eignet sich zur Verwendung bei kontinuierlichem Zusatz mit Dosiereinrichtungen.

Statische Mostentschleimung

2-3 ml/hl

25 kg

ENARTIS ZYM QUICK

Flüssiges, pektolytisches Enzym, entwickelt zur Flotation (für Klärung) von Mosten. Das Präparat hat eine ausgeglichene enzymatische Wirkung und ermöglicht eine schnelle Reduktion der Viskosität des Mostes. Außerdem begünstigt das Enzym die Bildung von ausreichend großen Trubteilchen, die aufgrund ihrer Größe während des Prozesses der Flotation schnell an die Oberfläche gelangen. Dadurch kann eine relativ kurze Enzymierungszeit erreicht werden und es bildet sich ein kompakter Trubsatz.

Flotation

0,5-2 ml/hl

1 kg - 25 kg

ENARTIS ZYM RS

RS (rapid settling) wurde geschaffen, um Schwierigkeiten bei der Klärung von schwierig klärenden Mosten wie Gelber Muskateller, Sauvignon blanc und Sorten mit hohem Pektinanteil, zu lösen. Das Mittel hat eine sehr gute pektolytische Wirkung und ist reich an Hemizellulase. Dieses flüssige Enzym hat eine intensive und sehr schnelle Klärungswirkung. Es eignet sich auch hervorragend zur Klärung von Mosten die aufgrund der intensiven mechanischen Behandlung der Trauben und durch hohe Temperaturen während der Ernte besonders reich an Pektinen sind.

Entschleimung von schwierig zu klärenden Mosten

1-3 ml/hl

1 kg - 25 kg

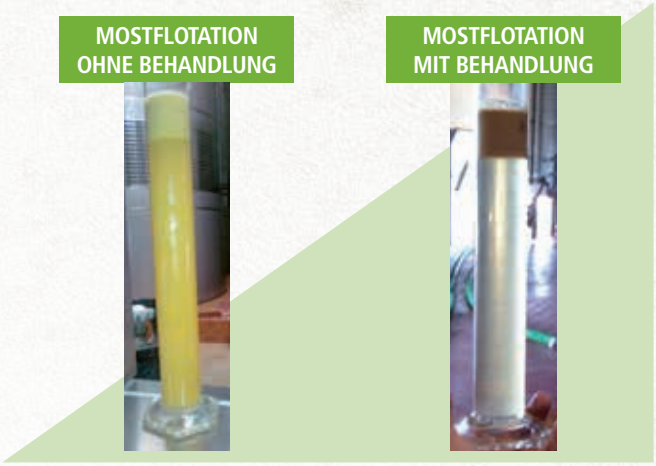
ENARTIS ZYM RS_4F

RS_4F ist ein flüssiges Präparat mit hoher pektolytischen Wirkung; geeignet zur Entschleimung von Mosten mit Flotation. Pektine werden sehr schnell abgebaut; einsetzbar in einer breiten Temperaturspanne (8-40C°), beschleunigt den Mostvorklärungsprozess und erlaubt damit eine deutliche Zeiteinsparung.

Flotation

1-3 ml/hl

25 kg



ENARTIS ZYM EXTRA

Flüssiges, pektolytisches Enzym, speziell entwickelt für die Maischestandzeit und für die Erhöhung von Ausbeute mit weißen Traubensorten. Wird das Mittel während der Maischestandzeit angewendet, löst es eine intensive und schnelle Auflösung der Zellmembranen und Zellwände der Traubenschalen aus und begünstigt somit die Extraktion von Aromaprekursoren, die den sortentypischen Charakter des Weines und seine Geruchsintensität und Geruchskomplexität verstärken können. Bei der Maischestandzeit kann die Kontaktzeit verkürzt werden, bei der Pressung wird eine bessere Mostausbeute garantiert.

Maischestandzeit, Erhöhung von Ausbeute bei der Pressung

2-6 ml/hl

1 kg

ENARTIS ZYM AROM MP

Arom MP ist ein Mikrogranulat zur Klärung und Mazeration von weißen Trauben. Durch den Einsatz während der Maischestandzeit können die Effekte der Nebenaktivitäten wie Hemizellulase, Zellulase und Protease optimalisiert werden. Es wird eine intensive Auslösung nicht nur der Primäraromen, die sich in den Vakuolen befinden, garantiert, sondern es werden auch die Aromen (und Farbstoffe bei roten Trauben – Verkürzung der Maischestandzeit) extrahiert, die sich in den Feststoffen wie Traubenschale und Fruchtfleisch befinden. Die mit Arom MP behandelten Weine zeigen ein Geruchsprofil, das gekennzeichnet ist von intensiven Primäraromen, großer Komplexität und Persistenz. Wenn Arom MP bevor oder auch während der Gärung eingesetzt wird, wird seine Protease-Aktivität maximalisiert und kann in großen Maßen zur Eiweißstabilität und zur Reduktion des Bentonitbedarfes beitragen.

Mazeration von weißen Trauben und roten Trauben für Rosébereitung - Eiweißstabilisierung

2-4 g/q

0,250 kg - 1 kg

ENARTIS ZYM CARACTÈRE

Caractère ist ein mikrogranuliertes Präparat mit pektolytischer Wirkung und Nebenaktivitäten wie Hemizellulase und Beta-Glucosidase. Das Mittel kann während der Maischestandzeit aromaintensiver Trauben verwendet werden, wo es den Most mit Primäraromen anreichert. In der abschließenden Phase der Gärung wird die geschmackliche Intensität und Komplexität des Weines durch die Freisetzung der vorher extrahierten Aromavorstufen durch Hydrolyse der Glykosegruppe verbessert. Durch Umpumpen, Filtration oder Schönung nach der Gärung kann die Beta-Glucosidase-Aktivität ohne den Einsatz vom Bentonit inaktiviert und entfernt werden.

Maischestandzeit, Aromaextraktion und -freisetzung

1-3 g/q

250 g

SCHÖNUNGSMITTEL

PROTOMIX G

Das Schönungsmittel für Mostentschleimung schlechthin, klärt und reduziert gleichzeitig den Eiweißgehalt und den Gehalt an unerwünschten Phenolsubstanzen, die verantwortlich für die chemisch-physikalische und organoleptische Instabilität des Weines sind. Das Mittel setzt sich zusammen aus Bentonit, Kaseinaten und Zellulose. Protomix G eignet sich auch zur Verwendung während der alkoholischen Gärung; in dieser Phase hat das Mittel nicht nur einen klärenden Effekt, sondern entgiftet und unterstützt die Hefeaktivität.

Schönung und Stabilisierung von Mosten / während der Gärung

50-100 g/hl

15 kg

CLARIL SP

Komplexes Klärungsmittel auf der Basis von Bentonit, Kaliumkaseinat, Kieselsol und PVPP. Kann zur Klärung und Stabilisierung von Weißweinmosten die besonders reich an Polyphenolsubstanzen sind und für Moste, die zu Pinking neigen, verwendet werden. Kann auch alternativ zur Kohle zur Entfärbung von weißen Mosten aus roten Trauben eingesetzt werden.

Klärung und Stabilisierung von Mosten

50-100 g/hl

10 kg

PLUXCOMPACT

Aufgrund seiner schnellen Sedimentation, einfacher Abtrennbarkeit vom klaren Most und der Kompaktheit seines Trubes eignet sich Pluxcompact zur statischen Klärung von Mosten um den Verlust an Most und Wein dort zu verringern wo ein Filtrieren des Trubsatzes nicht möglich ist.

Statische Klärung mit kompaktem Trub

20-120 g/hl

20 kg

PLUXBENTON N

Granuliertes Bentonit mit weitem Na:Ca-Verhältnis. Es verbindet eine sehr gute klärende Wirkung mit einer exzellenten eiweißentfernenden Aktivität. Daher wird das Präparat zur Klärung und Eiweißstabilisierung von Mosten empfohlen. Das Produkt kann einzeln oder in Kombination mit positiv geladenen Klärung- und Schönungsmittel wie Gelatine oder Hausenblase eingesetzt werden.

Klärung und Eiweißstabilisierung von Mosten

40-120 g/hl

1 kg - 20 kg

HYDROCLAR 30

Lebensmittelgelatine in 30%-iger Lösung. Hydroclar 30 hat einen mittleren Hydrolisierungsgrad und eine optimale klärende und gerbstoffschönende Wirkung. Das Mittel kann während der statischen Klärung, wie auch für die Flotation verwendet werden. Verwendet man das Mittel zur Behandlung von Mosten aus weniger gesunden Trauben, aus maschinell geernteten Trauben oder aus Trauben, die während des Transports zum Teil zerquetscht wurden, wird der Polyphenolgehalt reduziert und somit das Entstehen von bitteren Noten und Adstringenz vorgebeugt.

Klärung und Flotation von Mosten

15-40 ml/hl

1 kg - 25 kg - 1000 kg

Schönungsmittel aus pflanzlichem Eiweiß

Die Klärungsmittel der Produktreihe AF sind allergenfrei und enthalten keine Produkte tierischen Ursprungs. Daher müssen sie nicht auf dem Etikett deklariert werden. Sie können zur Herstellung von Säften und Weinen für den vegetarischen und veganen Konsum verwendet werden.

PROTOMIX AF

Mischung aus Bentonit, PVPP, pflanzlichen Eiweißen und Zellulose. Protomix AF wird zur Schönung und Stabilisierung von Mosten verwendet wobei eine Reduktion von Eiweißen, Phenolsubstanzen und Eisen erzielt werden kann. In der Gärungsphase verwendet, kommt zur klärenden Wirkung noch eine entgiftende hinzu, wodurch eine sichere Endgärung gesichert werden kann.

Klärung und Stabilisierung von Mosten / während der Gärung

50-100 g/hl

10 kg

CLARIL AF

Mittel auf der Basis von Bentonit, PVPP, pflanzlichem Eiweiß und Kieselsol. Claril AF wird bei der Weinbehandlung zur Entfernung von Phenolverbindungen empfohlen. Diese sind verantwortlich für Oxidation, Pinking (Rosafärbung von Weißweinen) und für das Auftreten von bitteren Noten. Im Präparat ist Bentonit enthalten, das die Eiweißstabilität erhöht und eine gute Klärung garantiert. Eisen- und Kupfergehalte im Wein werden zusätzlich wirkungsvoll verringert.

Klärung und Stabilisierung von Mosten - Vorbeugung von Pinking

50-100 g/hl

1 kg - 10 kg

COMBISTAB AF

Mittel auf der Basis von PVPP, pflanzlichem Eiweiß und amorphem Kieselsol. Sehr wirksam in der Vorbeugung und Behandlung von Oxidation, Pinking (Rosafärbung von Weißweinen); reduziert bittere Noten. Combistab AF ist für diejenigen gedacht, die Bentonit separat vom organischen Schönungsmittel anwenden möchten.

Schönung und Stabilisierung von Mosten

20-50 g/hl

1 kg - 10 kg

PLANTIS AF

Reines, pflanzliches, glutenfreies Eiweiß. Plantis AF entfernt kurzkettige Polyphenole und Catechine, die verantwortlich sind für Oxidation und das Auftreten von bitteren Noten. Das Produkt kann zur Most- und Weinschönung verwendet werden. Es kann einzeln oder besser in Kombination mit negativ geladenen Klärungsmitteln wie beispielsweise Bentonit eingesetzt werden.

Schönung und Klärung von Mosten

10-40 g/hl

15 kg

PLANTIS AF-P

New

Reines Eiweiß aus Erdäpfeln. In Kombination mit Bentonit und Kieselsol eignet es sich zur statischen Klärung und zur Flotation von Mosten um die Mostklarheit zu verbessern und um den Gehalt an Phenolsubstanzen zu reduzieren.

Schönung und Klärung von Mosten

10-30 g/hl

1 kg - 10 kg

TANNINE **ENARTIS TAN**

ENARTIS TAN BLANC

Gallotannin mit sehr hoher antioxidativen Wirkung. Dieses Tannin kann zum Most hinzugefügt werden um den Antioxidationsschutz des Schwefeldioxids zu erhöhen. Beugt der Oxidation von Aromastoffen und Phenolverbindungen vor. Sehr wirkungsvoll in der Behandlung von Mosten aus mit Botrytis cinerea befallenen Trauben. Seine Wirkung ist später auch im Wein bemerkbar, der dadurch weniger sensibel für Braunfärbung und Oxidation ist.

Oxidationsschutz von Maischen und Mosten

5-10 g/hl

1 kg - 12,5 kg

ENARTIS TAN ELEGANCE

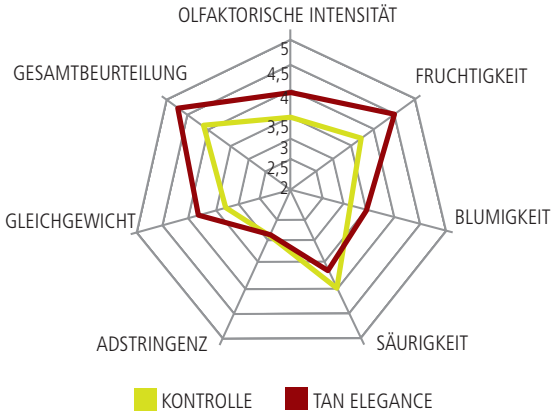
Mischung aus kondensierten Tanninen, spezifisch entwickelt zur Behandlung von Weißweinmosten. Hat eine stark antioxidative Wirkung, die Weine bleiben reich an fruchtigen Aromen und haben einen attraktiven und frisch wirkenden grünlichen Farbton. Die im Präparat enthaltenen Proanthocyanidine erleichtern außerdem die spontane Klärung des Weines und führen zu einem besseren geschmacklichen Gleichgewicht. Eine Zugabe ist auch während der Gärung von überreifen oder an Struktur mangelnden Weißweinen sehr empfehlenswert.

Oxidationsschutz - Strukturierung - Spontane Klärung

5-10 g/hl

1 kg

ORGANOLEPTISCHER EFFEKT VON TAN ELEGANCE MIT 10 g/hl DOSIERUNG AUF DEN MOST VON SAUVIGNON BLANC



ENARTIS TAN CITRUS

Mischung aus Gallotannin und kondensiertem Tannin, extrahiert aus Akazien- und Zitronenholz. Durch die sanften Extraktionsmethoden bei niedrigen Temperaturen, die zur Gewinnung der kondensierten Tannine angewendet werden, können einige aromatische Vorstoffe des Holzes bewahrt werden. Im Most helfen diese Verbindungen, blumige Noten und Noten nach frischen Früchten des zukünftigen Weines zu betonen, besonders wenn sie zusammen mit Hefen, die eine starke Beta-Glycosidase-Aktivität, wie beispielsweise Enartis Ferm Top Essence, Q Citrus, ES 181 und Perlage aufweisen, verwendet werden.

Frische und intensiv fruchtige Weiß- und Roséweine

5-15 g/hl

1 kg

ENARTIS TAN AROM

Tan Arom ist ein Präparat auf der Basis von Tanninen und Hefederivaten, eigens entwickelt zur Behandlung von Weiß- und Roséweinen während der Verarbeitung und der Gärung. Der Tanninanteil, der sich aus hydrolisierbaren Tanninen mit hohem Molekular-Gewicht zusammensetzt, reagiert besonders stark mit den Eiweißen der Trauben und unterstützt dadurch die Eiweißstabilität des zukünftigen Weines. Der Hefederivatenanteil ist reich an Aminosäuren die eine antioxidative Wirkung haben und schützen die Aromen und Farbstoffe vor Oxidation und stellen eine Quelle für die Synthese von Thiolverbindungen während der Gärung her.

Schutz vor Oxidation - Eiweißstabilisierung von Mosten - fruchtige Weiß- und Roséweine

5-10 g/hl

1 kg

Die alkoholische Gärung ist die entscheidende Phase in der Weinbereitung: aus einer gut geführten alkoholischen Gärung erhält man mit Sicherheit einen Qualitätswein. Besonders bei der Weißweinbereitung spielt die Hefe eine wichtige Rolle in der Bildung der organoleptischen Eigenschaften des Weines, denn sie stellt die rebsortentypischen Charakteristiken des Weines in den Vordergrund und produziert Sekundäraromen. Die Auswahl der Hefe, ihre Ernährung und die Verwendung von biologischen Hilfsstoffen sind folglich entscheidend für die letztendliche Beschaffenheit des Weines.

HEFEN **ENARTIS FERM**

ENARTIS FERM LV

LV eignet sich zur Herstellung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen in den Fällen, in denen man hauptsächlich eine gute Gärung und Geruchsreinheit sicherstellen will. Garantiert sehr geringe Bildung von flüchtigen Säuren. Bei ausreichender Zugabe von Hefenährstoffen unterstützt die Hefe die Aromakomplexität des Weines.

Sortentypische Weiß- und Roséweine - schnelle und regelmäßige Gärung

20 g/hl

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM TOP 15

Sehr kräftiger und alkoholtoleranter Hefestamm, gärt gut auch bei niedrigen Temperaturen. Auch mit einer einfachen Ernährung produziert diese Hefe an der Nase sehr reine Weine und stellt die rebsortentypischen Aromen heraus.

Gärung bei niedrigen Temperaturen - hoher potentieller Alkohol - Schaumweingrundweine

20 g/hl

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM ES FLORAL

Ein Hefestamm der dazu tendiert, intensive, blumige Aromen nach weißer Rose, Weißdorn und süßen weißen Früchten wie Birne und Aprikose zu schaffen. Eignet sich gut zur Gärung von Weißweinen, Roséweinen und jungen Rotweinen, in denen man die Geruchskomplexität verbessern möchte.

Frische und leicht zu trinkende Weine für frühe Trinkfertigkeit

20 g/hl

0,5 kg

ENARTIS FERM ES 181

Sehr gut fermentierende Hefe, bei niedrigen Temperaturen und unter sehr reduktiven Bedingungen, ist sie geeignet für die Herstellung von sortentypischen Weinen in Stahltanks. Wird die Hefe richtig ernährt, produziert sie intensive Gärungsaromen; dadurch wird die Aromakomplexität erhöht, ohne dabei sortentypische Merkmale zu übertönen. Außerdem präsentiert diese Hefe eine intensive Beta-Lyase-Aktivität, die sie ideal macht für die Fermentation von Weinen, die reich an Aromavorstoffen wie Sauvignon Blanc und Riesling sind.

Kaltvergärung - Reduktiver Ausbau - Rebsorten reich an Prekursoren

20 g/hl

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM ES 123

Bei ausreichender Ernährung produziert diese Hefe frische, langanhaltende Aromen nach grünem Apfel, Birne und weiße Früchte. Seine Eignung als aromabildender Hefestamm drückt sich am besten aus, wenn man die Hefe bei relativ hohen Temperaturen zwischen 17 bis 18° C gären lässt. Außerdem kann diese Hefe dank ihrer guten Alkoholtoleranz und ihrer nicht besonders schnellen Gärungskinetik zur Produktion von Weinen mit Restzucker verwendet werden.

Fruchtige Weißweine - Gärungsunterbrechung - Süßweine

20 g/hl

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM AROMA WHITE

Hefestamm der Gärungsaromen produziert. Bei Temperaturen zwischen 15-17° hebt er balsamische und mineralische Noten und Zitrusfruchtnoten hervor. Bei höheren Temperaturen zwischen 18-21°C produziert er intensive Aromen nach weißen und tropischen Früchten. Ausgestattet mit Beta-Lyase-Aktivität ist dieser Hefestamm ideal für die Gärung von thiolischen Weinen wie Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Riesling und Gewürztraminer. Außerdem synthetisiert diese Hefe geringe Mengen an Riboflavin und hilft dadurch, dem als "Lichtgeschmack" bekannten Weinfehler vorzubeugen.

Leichtere Weißweine mit intensiver Frucht - Rebsorten mit Thiol-Verbindungen - Vorbeugung von Lichtgeschmack

20 g/hl

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM VINTAGE WHITE

Hebt das rebsortentypische Aroma hervor und gibt während der Lagerung auf der Hefe große Mengen an Polysacchariden und Mannoproteinen ab. Dank seiner moderaten, aber gleichmäßigen Gärungskinetik ist dieser Stamm geeignet für den Barrique-Ausbau. Nach der Gärung wird weniger kompakter Hefetrub gebildet, wodurch Reduktionen vorgebeugt werden können und die Frequenz des Aufrührens und die Zeit einer Feinhefelagerung reduziert werden können.

Weißweine mit ausgeprägten Sortencharakter Barriquevergärung und - ausbau - vollmundige Weißweine

20 g/hl

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM TOP ESSENCE

Sehr gute Gärleistung, eignet sich zur Produktion von jungen aber auch gehaltvollen Weißweinen aus neutralen Trauben, bei denen man durch die Produktion von Sekundäraromen die Sortentypizität mit aromatischer Komplexität betonen möchte.

Erhöhung der Sortentypizität bei neutralen Weißweinsorten

20 g/hl

0,5 kg

ENARTIS FERM Q CITRUS

Neu

Hefestamm, der geeignet ist für die Herstellung von Weißweinen, bei denen man frische und komplexe aromatische Noten nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten hervorheben möchte. Im Mund zeigt sich der Wein dank der hohen Mengen an Glycerol sehr weich und vollmundig. Die optimale Alkoholtoleranz macht diesen Stamm geeignet zur Gärung von Trauben mit hohem potentiellen Alkoholgrad.

Produktion von Weinen mit frischem Zitrusfruchtaroma - Kaltgärung - Gärung von Trauben mit hohem Zuckergehalt

20 g/hl

0,5 kg

VQ 10

Selektionierter Stamm zur Herstellung von Weißweinen mit ausgeprägten Sorteneigenschaften; sehr feine Weine von sehr guter olfaktorischer Eleganz. Trägt durch die Produktion von hohen Mannoproteinmengen, die besonders während der Hefeautolyse freigesetzt werden, zum geschmacklichen Abrunden des Weines bei. Sehr guter Fermenter auch bei niedrigen Temperaturen und bei Alkoholgraden bis zu 17%.

Sortentypische, kräftige und vollmundige Weißweine mit langem Potenzial - Kaltgärung - Vergärung im Barrique mit hohem Alkoholgrad

20 g/hl

0,5 kg

Perlage: Hefen für die erste und zweite Gärung bei der Schaumweinbereitung

ENARTIS FERM PERLAGE

Champagner-Hefestamm, kann verwendet werden zur Gärung von Grundweinen für die Schaumweinherstellung sowie im Ausbau von stillen Weinen, bei denen man die rebsortentypischen Eigenschaften hervorheben möchte. Garantiert eine gleichmäßige und vollständige Gärung auch bei niedrigem pH, hohem Zuckergehalt und niedrigen Gärtemperaturen. Es werden Weine von sehr hoher aromatischer Reinheit und Qualität hergestellt.

Produktion von Schaumweinen nach traditioneller Methode (Champenoise) - Gärung von Mosten mit hohem Alkoholgehalt, Sortentypizität und aromatischer Reinheit

20 g/hl

0,5 kg

ENARTIS FERM PERLAGE DOCG

Stamm für die Schaumweinbereitung im Tank (Charmat); kann sowohl für die erste wie auch für die zweite Gärung eingesetzt werden. Liefert Aromen nach weißen Früchten, hauptsächlich Apfel und Birne, durch die die Aromakomplexität des Weines verbessert wird, ohne dadurch die rebsortentypischen Eigenschaften zu überdecken. Gute Abgabeleistung von Mannoproteinen, verbessert nicht nur die Perlenbildung, sondern stärkt auch die geschmackliche Fülle.

Erste und zweite Gärung von im Tank vergorenen Schaumweinen

20 g/hl

0,5 kg

ENARTIS FERM PERLAGE FRUITY

Stamm für die erste und zweite Gärung von Schaumweinen, die sich durch frische und intensive Fruchtaromen auszeichnen. Die im Ausbau auf der Feinhefe freigelassenen Mannoproteine erhöhen den Eindruck von Fülle und Weichheit und verbessern die Qualität der Perlenbildung des zukünftigen Schaumweines.

Erste und zweite Gärung von Frucht betonten Schaumweinen

20 g/hl

0,5 kg

Von der Mazeration hängt zum großen Teil die letztendliche Qualität des Rotweines ab: das Aromaprofil, die Stabilität und Intensität der Farbe, die Struktur, die Qualität der Tannine und das Lagerungspotential. Mazerationsenzyme und Tannine sind leistungsstarke Hilfsmittel um die Arbeit des Önologen zu erleichtern und um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

MAZERATIONSENZYME **ENARTIS ZYM**

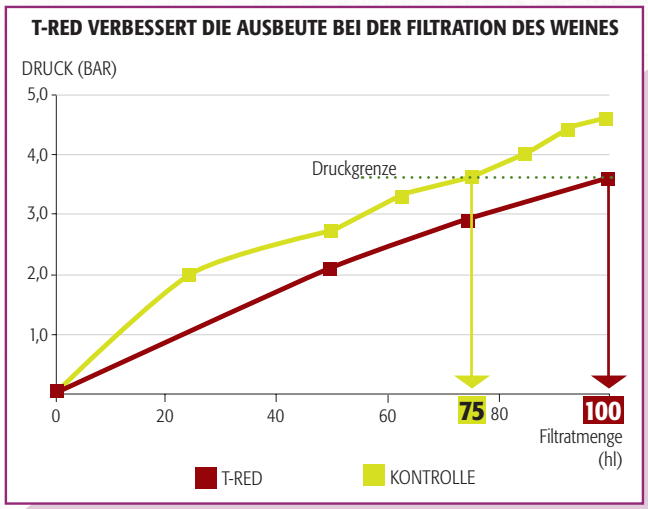
ENARTIS ZYM T-RED

Dieses flüssige Enzym hat gute pektolytische und mazerative Eigenschaften, die besonders gut bei einer Temperatur von 55°C arbeiten. Seine Verwendung wird daher für die Maischeerhitzung oder Thermovinifizierung empfohlen, um die Stabilität der Farbpigmente und die Geschmacksstruktur zu verbessern sowie den Klärungsprozess zu vereinfachen und die Filtrationsleistung von sowohl Most als auch Wein zu erhöhen.

Maischeerhitzung und Thermovinifizierung

2-6 ml/q

1 kg



ENARTIS ZYM COLOR

Mikrogranulares Enzym, speziell für die Mazeration von roten Trauben entwickelt. Beschleunigt und intensiviert die Extraktion von Polyphenolsubstanzen, Polysacchariden und Aromasubstanzen, die in den Schalen enthalten sind und produziert daher Weine mit einer stabilen und intensiven Farbe, die komplex und langlebig in der Nase sind, und eine gute Struktur haben. Wird auch empfohlen für die Weinherstellung aus Trauben, die mit Botrytis befallen sind, da Mazerationszeit deutlich verkürzt werden kann.

junge Rotweine mit mittellangem Lagerungspotenzial - Trauben mit Botrytis

2-4 g/q

0,5 kg

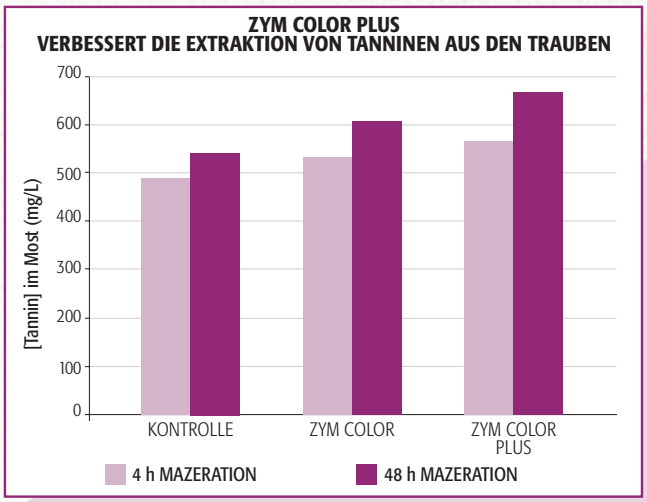
ENARTIS ZYM COLOR PLUS

Mischung aus mikrogranulierten Enzyme, Color Plus ist besonders wirksam in der Extraktion und Stabilisierung der Farbpigmente. Die sekundären Enzymaktivitäten wie Zellulase und Hemizellulase bauen die Zellen der Schalen ab und beschleunigen und erhöhen somit die Auflösung von Anthocyanen und Tanninen. Eine intensive Protease-Wirkung baut die Eiweiße ab und verringert somit deren Kapazität, Tannine und Farbstoffe auszufällen. Mit Color Plus erhält man folglich gut strukturierte und farbstabile Weine.

Farbstabilisierung - strukturierte Rotweine

2-4 g/q

250 g - 1 kg



TANNINE **ENARTIS TAN**

Schutz und Stabilisierung der Farbe während der Mazeration

Durch kontinuierliche Forschung und Versuche wird immer mehr Wissen und Erfahrung über die einsetzbaren Strategien zur Farbstabilisierung gesammelt. Dadurch können die Instrumente weiterentwickelt und feiner abgestimmt werden. Enartis entwickelt ständig neue Weinbehandlungsmittel. Zum heutigen Zeitpunkt können wir folgende Produkte anbieten:

1. Schutz vor Oxidation der Trauben: AST oder Effergran
2. Oxidationsschutz der Maische: Tan Rouge oder Tan Fermcolor
3. Förderung des Ablaufes von Copigmentierung von Anthocyane: Tan Color
4. Extraktion und deutliche Stabilisierung der Farbpigmente: Zym Color Plus.
5. Verbesserung der Copigmentierung von Anthocyane: Enartis Pro Uno und Tan XC.
6. Stabilisierung vor dem biologischen Säureabbau: Tan Fruitan, Tan Microfruit oder Tan Microx während der Makrooxigenation.

ENARTIS TAN FP

Mischung aus Ellagtanninen und kondensierten Tanninen; wirkt in Synergie mit den natürlich in den Trauben vorkommenden Tanninen um die Anthocyane vor Oxidation zu schützen und die Bildung von stabilen Farbverbindungen zu unterstützen. Einfache Verwendung durch Granulatform; garantiert eine vollständige Auflösung des Produktes auch direkt im Most oder in der Maische.

Oxidationsschutz - Farbstabilisierung in Rot- und Roséweinen

20-40 g/q

15 kg

ENARTIS TAN ROUGE

Granuliertes Präparat aus Gallotanninen, Ellagtanninen und kondensierten Tanninen. Wird das Mittel auf die Trauben gegeben, sobald diese in der Kellerei ankommen oder während der ersten Phase der Mazeration, schützt es die Anthocyane und die Aromakomponenten vor der Oxidation und erhöht somit das Aroma- und Farbpotential des Weines. Außerdem werden die Struktur und geschmackliche Harmonie verbessert. Empfohlen zur Anwendung auf weniger gesunden Trauben.

Oxidationsschutz - Farbstabilisierung in Rot- und Roséweinen - Trauben mit Botrytis

20-30 g/q

1 kg - 15 kg

ENARTIS TAN XC

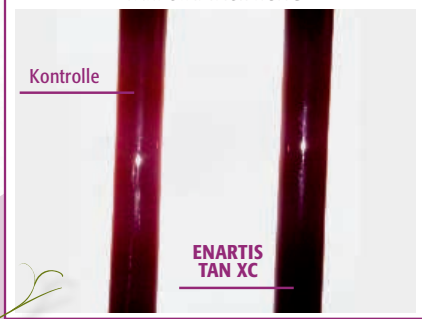
Tan XC ist ein neues Präparat, das sehr reich an Catechinen ist. Wird das Produkt in den frühen Phasen der alkoholischen Gärung verwendet, ist es extrem wirksam in der Copigmentation der Anthocyane und stellt auf diese Weise Farbkomplexe her, die stabil sind gegenüber Oxidation; außerdem sind diese Farbverbindungen sehr gut löslich und für weitere Kondensation verfügbar.

Farbstabilisierung von jungen Rot- und Roséweinen

20-40 g/q

1 kg

ENARTIS TAN XC FÖRDERT DIE FARBSTABILISIERUNG



ENARTIS TAN FERMCOLOR

Tanninpräparat für die Mazeration aus hydrolisierbaren und kondensierten Tanninen. Hat eine sehr hohe antioxidative Kapazität und gleichzeitig eine sehr gute organoleptische Qualität. Wird es sofort auf der Maische angewendet, werden die Anthocyane vor Oxidation geschützt und stabilisiert. Aufgrund seiner deutlichen geschmacklichen Süße ist dieses Tannin geeignet für die Produktion von Rotweinen, die zum längeren Ausbau bestimmt sind und für Weine aus Thermovinifizierung.

Oxidationsschutz - Farbstabilisierung in Rotweinen mit längerem Lagerungspotenzial

20-40 g/q

1 kg - 10 kg

ENARTIS TAN COLOR

Mischung aus Tanninen und Hefederivaten. Wird Tan Color zur Maische hinzugefügt, werden die Anthocyane und Aromakomponenten von Anfang an vor Oxidation geschützt; später kondensieren die Traubenkerntannine die Anthocyankomponenten und schaffen stabile und optisch frische Farbpigmente. In der Hefe wird die Produktion von würzigen Aromen und Aromen nach schwarzen Früchten stimuliert.

Oxidationsschutz - dauerhafte Farbstabilisierung - Aromabildung

20-40 g/q

1 kg

ENARTIS TAN RED FRUIT

Zu 100% kondensiertes Tannin, wird während der alkoholischen Gärung verwendet, erhöht den Ausdruck nach Beerenfrüchten und trägt zur Farbstabilisierung bei. Schon bei Gärungsabschluss zeigt sich der Wein offen und intensiv in der Nase sowie samtig und ausgeglichen am Gaumen. Die besten Ergebnisse erhält man, wenn man Tan Red Fruit gleichzeitig mit den Hefen Enartis Ferm Red Fruit, Enartis Ferm ES 454 und Enartis Ferm Q5 verwendet.

Intensivierung von fruchtigen Aromen - Farbstabilisierung in Rot - und Roséweinen

10-20 g/q

1 kg

Durch die Verwendung von Hefen und Gärungshilfsstoffe, die an die Eigenschaften des zu verarbeitenden Ausgangsmaterials entsprechend angepasst sind, ist es möglich, all die möglichen Eigenschaften des Ausgangsmaterials hervorzuholen und eventuelle Unvollkommenheiten schon während dieser Weinausbauphase auszufeilen; dadurch werden spätere korrektive Eingriffe limitiert.

HEFEN **ENARTIS FERM**

ENARTIS FERM HT

HT ist geeignet für die Herstellung von Rosé- und Rotweinen. Aufgrund seiner ausgezeichneten Fähigkeit über die wilde Flora zu dominieren, und wegen seiner Resistenz gegenüber hohen Temperaturen ist er geeignet für Gärungen, bei der die Temperaturbedingungen schwierig kontrolliert werden können. Auf aromatischem Niveau respektiert die Hefe die sortentypischen Eigenschaften der Trauben.

Junge Rot - und Roséweine mit mittellangem Ausbau - höhere Vergärungstemperaturen

20 g/q

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM ES 401

Sehr guter Fermenter. Wenn er über eine gute Aminosäurequelle verfügt, produziert er Aromen von frischen roten Früchten, die sich gut mit den rebsortentypischen Eigenschaften verbinden. Kann Äpfelsäure zum Teil abbauen, und hat eine sehr gute Affinität mit den Milchsäurebakterien und BSA.

Junge Rot - und Roséweine mit intensiver Frucht - teilweiser Abbau von Äpfelsäure

20 g/q

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM EZ FERM

Mischung von zwei optimal gärenden Hefestämmen. Diese haben eine ausgeprägte Alkoholtoleranz (16,5%), einen geringen Bedarf an Stickstoff, eine breite Temperaturspanne, in der sie fermentieren können (12-34°C) und eine sehr gute Dominanzfähigkeit. Bezüglich des Aromas werden die sortentypischen Eigenschaften der Trauben respektiert; kann Äpfelsäure teilweise abbauen.

Weine mit sehr hohem potentiellen Alkoholgehalt - Süß- und Dessertweine

20-40 g/q

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM ES 488

Die mit diesem Hefestamm ausgebauten Weine zeigen sich sowohl in der Nase als auch am Gaumen kräftig und eignen sich für den Holzausbau. ES 488 entwickelt intensive Frucht- und Gewürzaromen, die sofort nach den ersten Phasen der Gärung hervortreten und langfristig bestehen bleiben. Aufgrund dieser hohen Extraktionskapazität produziert diese Hefe Weine von großer Struktur und Farbe. In Sorten, die reich sind an Methoxypyrazinen und grün und trocken wirkende Aldehyden (C6) hilft diese Hefe dabei, diese unerwünschten Noten zu überdecken.

Rotweine mit mittelangem Ausbau - große Rotweine von internationalem Stil - Abbau von grünem Charakter

20 g/q

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM RED FRUIT

Hefe mit großem internationalen Erfolg, Red Fruit produziert intensive Aromen nach Waldfrüchten und Veilchen sowie hohe Glycerolgehalte. Die mit diesem Hefestamm hergestellten Weine zeigen sich immer sehr angenehm in der Nase und frisch und samt am Gaumen.

Roséweine, junge Rotweine mit mittellangem Ausbau - Intensivierung von Beerenaromen

20 g/q

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM VINTAGE RED

Hefestamm für lagerfähige und vollmundige Rotweine mit langem Ausbau und „Bordeaux" Charakter. Er zeichnet sich aus durch seine sehr gute Fermentationskapazität und durch seine Fähigkeit, sehr samte und volle Weine zu produzieren. Aufgrund dieser Eigenschaften ist Vintage Red auch zur Vergärung von Weinen aus nicht optimal reifen Trauben geeignet. Auf aromatischem Niveau respektiert er die sortentypischen Eigenschaften. Nach der früheren Ausbauphase, in der der Wein etwas geschlossen und hart in der Nase erscheinen kann, entwickelt er mit dem weiteren Ausbau Noten von reifen Früchten und Gewürzen.

Lagerfähige Rotweine mit Bordeaux Charakter - Rotweine aus nicht optimal reifen Trauben

20 g/q

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM ES 454

Hefe für die Bereitung von Weinen mit „neue Welt" Charakter, geeignet für die Gärung von sehr reifen Trauben und von Trauben hoher Qualität, bei denen er die rebsortentypischen Eigenschaften herausstellt. Produziert Weine mit großer Persönlichkeit, die sich durch elegante Aromen nach reifen Früchten von anderen unterscheiden; am Gaumen sind die Weine samt und zeigen ihren Glycerolgehalt.

Rotweine mit mittellangem bis langem Ausbau und neue Welt Charakter - Premium Rotweine aus sehr gutem Traubenmaterial

20 g/q

0,5 kg - 10 kg

ENARTIS FERM AMR-1

Hefestamm, der speziell zur Fermentation von Weinen aus Spätlesen und von Weinen aus getrockneten Trauben selektioniert wurde. AMR-1 hebt rebsortentypische Eigenschaften hervor und produziert in der Nase reine und elegante Weine. Im Geschmack sind die Weine geschmeidig und von ihrem Glycerolgehalt geprägt. Der Stamm ist alkoholtolerant (17% Vol.). Die besten Ergebnisse werden bei einer niedrigen Gärtemperatur von 12-16°C erzielt.

Weine aus getrockneten Trauben - Süß - und Dessertweine

20 g/q

0,5 kg

ENARTIS FERM Q5

Neu

Stamm zum Ausbau von strukturierten, vollen Rotweinen, die bestimmt sind für Weine mit mittellangem Holzausbau. Verwendet zur Gärung von sehr reifen Trauben intensiviert Q5 die Aromen nach roten Früchten und Blüten; nicht sortentypische Noten werden dabei überdeckt.

Rotweine mit mittelangem Ausbau und Holzlagerung

20 g/q

0,5 kg

ENARTIS FERM Q7

Neu

Alkoholtoleranter (bis zu 17% Vol.) Hefestamm, der eine große Fähigkeit besitzt, Noten nach frischen Früchten hervorzuheben, produziert Aromen nach Brombeere, Pflaume und Waldfrüchten. Wird besonders empfohlen für die Fermentation von Trauben, die in warmen Klimazonen produziert wurden oder in sehr trockenen Jahren. In diesen Situationen kann Q7 eine gleichmäßige und vollständige Fermentation garantieren und belebt das Aroma, indem Noten nach überreifen Früchten überdeckt werden.

Rotweine mit hohem Alkoholgehalt - Trauben aus warmen Jahrgänge

20 g/q

0,5 kg

VQ 51

Der Stamm Bordeaux wurde zur Vergärung von zum langen Ausbau bestimmten Rotweinen selektioniert. VQ 51 unterstreicht die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorte und lässt fruchtige Noten hervortreten. Er hat eine sehr gute Extraktionskapazität und verbessert die Struktur des Weines; dank des samtmachenden Effekts der Polysaccharide und Glycerole führt er nicht zu Adstringenz. Die mit VQ51 hergestellten Weine zeigen sich vollmundig und kräftig zu gleich.

Kräftige und vollmundige Rotweine mit mittellangem bis langem Ausbau

20 g/q

0,5 kg

VQ ASSMANSHAUSEN

Der Hefestamm mit dem größten Erfolg für die Bereitung von Pinot Noir! Seine charakteristisch lange Latenzzeit erlaubt die Entwicklung von wilden Hefen, die zur aromatischen Komplexität und Einzigartigkeit des Weines beitragen. Wenn VQ Assmanshausen dann über die spontan entstandene Hefeflora dominiert, entwickelt er einen langsamen, aber konstanten Gärungsprozess, der die Extraktion und Stabilisierung der Farbstoffe begünstigt. Er hebt die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorte hervor.

Premium Pinot Noir

20 g/q

0,5 kg

ENARTIS FERM Q τ

Stamm von Torulaspora delbrueckii. Wurde aufgrund seiner Fähigkeit ausgewählt, die Intensität und Komplexität des Weinaromas zu verbessern, dank seiner hohen Produktion an Estern und Terpenen, die Aromen nach frischen roten Früchten entstehen lassen. Enartis Ferm Q τ wird empfohlen zur sequentiellen Gärung von Rot- und Roséweinen und in der Kombination mit der Verwendung von Stämmen von Saccharomyces wie ES 454, Red Fruit und ES 488. Dank seiner Tendenz, nur sehr geringe Mengen an Essigsäure zu bilden, wird er auch für die Gärung von Weinen mit hohem Alkoholpotential empfohlen.

Aromaintensivierung von Rot - und Roséweinen - sequentielle Beimpfung

30 g/q

0,5 kg

ENARTIS FERM EZFERM 44

Dieser Hefestamm verbindet seine Eigenschaft der hohen Alkoholtoleranz (17,5%), der starken Gärleistung und des geringen Bedarfs an Nährstoffen mit einer sehr starken Neigung, Fruktose zu verwerten. In der Produktreihe Enartis Ferm ist er die beste Hefe, um Probleme bei schleppenden oder stecken gebliebenen Gärungen zu beheben.

Behebung von Gärstörungen

40 g/q

0,5 kg - 10 kg

Leistungsstarke Universalhefen

Diese Produktreihe besteht aus Hefestämmen, die sowohl für die Gärung von Weißweinen als auch die von Rotweinen verwendet werden können. Es handelt sich hierbei um leistungsstarke Hefestämme, die bzgl. der notwendigen Nährstoffe sehr anspruchslos sind und die eine gleichmäßige Gärung auch unter schwierigen Bedingungen garantieren.

ENARTIS FERM SC

Hefestamm zur Gärung von Weiß-, Rot- und Roséweinen. Respektiert die sortentypischen Eigenschaften des Weines; schafft eine organoleptische Reinheit, durch die sich die mit diesem Hefestamm hergestellten Weine deutlich von anderen unterscheiden.

Weiß-, Rot- und Roséweine

ENARTIS FERM SB

Robuster Hefestamm zur Vergärung von großen Mengen unter wenig kontrollierbaren Gärungsbedingungen. Produziert reine Weine durch die die sortentypischen Eigenschaften der Trauben hervortreten.

Weiß-, Rot - und Roséweine - Gärstockungen und Nachgärungen

ENARTIS FERM TT

Besonders leistungsstarker Hefestamm, passt sich gut an alle Weintypen an. Respektiert die sortentypischen Eigenschaften der Traube; wenn entsprechend ernährt, produziert er Weine von feinen Gärungsaromen, durch die die Aromakomplexität des Weines erhöht wird. Dank seiner Fähigkeit, Äpfelsäure abzubauen und seiner guten Kapazität, Glycerol zu synthetisieren, produziert er geschmeidige und vollmundige Weine.

Weiß-, Rot - und Roséweine mit ausgeprägter nativen Säurestruktur - Gärstockungen und Nachgärungen

20 g/q *0,5 kg - 10 kg*

Die Stabilität eines Weines kann schon während der frühen Weinbereitungsphasen entstehen. Ein entschiedener Eingriff schon während der Gärung verhindert oder verringert das Risiko, später auf korrektive Maßnahmen, die eine negative Auswirkung auf die Weinqualität haben können, zurückgreifen zu müssen.

PRO R

Dieses Produkt setzt sich ausschließlich aus Heferinde zusammen. Die von diesem Präparat eingebrachten Mannoproteine liefern im Wein Fülle und Geschmeidigkeit und tragen zur Stabilität der Aromen, Weinstein und Farbe bei.

Kolloidale Stabilisierung während der Gärung von Weiß, Rot- und Roséweinen

30-40 g/hl

1 kg - 10 kg

PRO AROM

Dieses Produkt ist auf der Basis von Heferinden, und ist reich an Mannoproteinen. Pro Arom ist zum Zeitpunkt der Beimpfung zu verwenden, um das Redoxpotential des Mostes zu verringern, um die kolloidale Stabilität des Weines zu verbessern und um Aminosäuren zum Most hinzuzufügen, die eine antioxidierende Wirkung haben und die Aromen und Farbe stabilisieren. Im Zusammenhang mit Hefen wie Enartis Ferm ES 181, Aroma White und ES 488 wirken die Aminosäuren als Prekursoren in der Synthese von würzigen Aromen und Aromen nach tropischen Früchten.

Fruchtige Weiß- und Roséweine - würzige Rotweine - kolloidale Stabilisierung

30-40 g/hl

1 kg - 10 kg

PRO ROUND

Präparat aus Heferinde mit hohem Mannoproteingehalt, kondensierten Tanninen und Ellagtanninen. Zu verwenden besonders während der Mazeration von roten Trauben oder der Gärung von Rosés. Die mit Pro Round behandelten Weine haben eine intensivere Farbe, die auch im Laufe der Zeit stabiler ist, deutlich fruchtigere Aromen und einen samtigeren und ausgeglichener Geschmack. Bei nicht optimal reifem Traubenmaterial, hilft das Präparat, die grün-vegetativen und bitteren Charaktere zu unterbinden.

Roséweine und junge Rotweine - Vorbeugung von vegetativem Charakter

25-50 g/q

1 kg - 10 kg

PRO UNO

Gärungshilfsmittel auf der Basis von Heferinde, reich an sofort löslichen Mannoproteinen. Wird das Mittel zum Zeitpunkt der Beimpfung mit der Hefe hinzugefügt verbinden sich die sofort löslichen Mannoproteine mit den Anthocyanen und Aromasubstanzen und schützen diese somit vor Oxidation und Ausfällung. Auf dieses Weise erhält man Weine mit einem jüngeren und intensiveren Farbton, die sich komplexer und langlebiger im Geruch zeigen, mehr Fülle und Geschmeidigkeit am Gaumen haben und stabiler sind.

Stabilisierung von Aroma bei Weißweinen und Farbe bei Rot- und Roséweinen

20-30 g/hl

1 kg

PRO BLANCO

Gärungshilfsmittel auf der Basis von Heferinde, reich an sofort löslichen Mannoproteinen und antioxidativ wirkenden Aminosäuren. Wird das Mittel zum Zeitpunkt der Beimpfung mit der Hefe verwendet, verbinden sich die sofort freigesetzten Mannoproteine mit den Anthocyanen und Aromakomponenten und schützen sie somit vor Oxidation und Ausfällung. Man erhält so Weine mit einem jüngeren und intensiveren Farbton, die intensiver und frischer in der Nase sind, und insgesamt stabiler und langlebiger sind. Die Zufuhr von schwefelhaltigen Aminosäuren in der Kombination mit Hefestämme wie ES 181, Aroma White oder ES 488 stimuliert außerdem die Synthese von thiolischen Aromen während der Gärung und begünstigt die Umwandlung von grünem Charakter in fruchtige und würzige Aromen.

Aromaintensivierung und -stabilisierung von Weiß- und Roséweinen - würzige Rotweine - Vorbeugung und Behandlung von grünem Charakter

20-30 g/hl

1 kg

ANTIOXIDATIVER EFFEKT VON PRO BLANCO:
Rosé nach 14 h Maischestandzeit
mit 20 g/hl Pro Blanco Zugabe in Most

	KONTROLLE	PRO BLANCO
FLÜCHTIGE SÄURE	0.31	0.2
POLYPHENOLINDEX	15.5	17.5
ANTHOCYANE (ppm)	123	180
TANNINE (g/l)	0.45	0.58
FARBINTENSITÄT	1.67	1.91
FARBTON	0.56	0.47

PRO TINTO

Gärungshilfsmittel auf der Basis von Heferinde, reich an sofort löslichen Mannoproteinen, Traubenkerntanninen und Ellagtanninen; wurde spezifisch entwickelt, um die Kondensation von Anthocyanen und Tanninen zu begünstigen. Pro Tinto produziert Weine mit intensiverer und stabilerer Farbe, mit einem fruchtigeren, reineren und beständigeren Aroma und einem samtigen Geschmack. Wird das Mittel auf Trauben verwendet, die reich an Tanninen sind, wird die Empfindung von Adstringenz schnell abgeschwächt. Dadurch kann der Wein seine Trinkfertigkeit schneller erreichen.

Farb- und Aromastabilisierung von Rotweinen mit Struktur

15-40 g/q

1 kg

Man muss die Ansprüche der Hefen in Bezug auf die für sie notwendigen Nährstoffe genau kennen, um die alkoholische Gärung korrekt durchführen zu können, und um Gärstörungen zu unterbinden. In Abhängigkeit vom Weintyp erlaubt die richtige Zugabe der Nährstoffe nicht nur, eine gleichmäßige und vollständige Gärungskinetik zu erhalten, sondern man verbessert dadurch die organoleptische Qualität des Weines.

NUTRIFERM VIT

Basisernährung für die Hefe aus Ammoniumsulfat, Diammoniumphosphat und Thyamin. Nutriferm Vit liefert der Hefe sofort verfügbaren Stickstoff und garantiert somit eine gleichmäßige Gärung.

Weiß-, Rot- und Roséweine

30 g/hl

1 kg - 25 kg

NUTRIFERM START

Komplexes Hefenährstoffpräparat auf der Basis von Diammoniumphosphat, Zellulose und Thyamin. Stimuliert die Vermehrung der Hefen und begünstigt einen schnellen Start der alkoholischen Gärung. Die entgiftende Wirkung der Zellulose hilft dabei, schleppende oder stockende Gärungen vorzubeugen oder diese zu behandeln.

Vergärung von sehr klaren Mosten - Gärstörungen

20-35 g/hl

10 kg

NUTRIFERM SPECIAL

Neue Formulierung auf der Basis von Diammoniumphosphat, gereinigter Heferinde und Thyamin, ohne Ammoniumsulfat! Wurde eigens entwickelt, um die alkoholische Gärung zu erleichtern und unerwünschten Gärstörungen vorzubeugen. Nutriferm Special bringt der Hefe alle notwendigen Nährstoffe und verhindert somit metabolischen Stress. Der Stoffwechsel der Hefe wird stimuliert, die Produktion von reinen und intensiven Aromen sichergestellt und das Auftreten von unerwünschten Gerüchen verhindert.

Komplexe Ernährung der Hefe bei der Vergärung von Weiß-, Rot- und Roséweinen

30-50 g/hl

1 kg - 10 kg

NUTRIFERM ENERGY

Gärungsaktivator, der ausschließlich aus Hefederivaten besteht. Bringt α –Aminosäuren, Vitamine, Überlebefaktoren und Mineralsalze, die sich auf natürliche Weise in den Hefezellen befinden. Wird das Mittel zum Zeitpunkt der Heferehydrierung eingesetzt, wird die Latenzzeit verkürzt und die Bildung von Schwefelwasserstoff und Essigsäure verhindert; die Produktion von Glycerol und Polysacchariden wird erhöht.

Aromaneutrale Hefeaktivierung bei Vergärung von Weiß-, Rot- und Roséweinen mit hohem potentiellen Alkoholgehalt und schwierige Gärungsbedingungen

5-15 g/hl

1 kg - 10 kg

NUTRIFERM AROM

Gärungsaktivator aus 100% organischem Material. Nutriferm Arom liefert Aminosäuren, die als Vorstoffe in der Synthese der Gärungsaromen wirken. Die Verwendung des Mittels zur Ernährung der sogenannten "aromatischen" Hefen stimuliert die Produktion von Verbindungen, durch die man die olfaktorische Intensität und Komplexität des Weines verbessern kann.

Gärungsaktivator mit Aromavorstufen für Weiß-, Rot- und Roséweine

20-30 g/hl

1 kg - 10 kg

NUTRIFERM AROM PLUS

Gärungsaktivator 100% auf der Basis von Hefederivaten, gewonnen aus Stämmen von Saccharomyces cerevisiae. Dieser Stamm wurde aufgrund der Tatsache selektioniert, dass er sehr reich an aromatischen Vorstoffen (Aminosäuren) und natürlichen und essentiellen Nährstoffe ist. Außerdem enthält er keine Verbindungen, die Bitterkeit auslösen können. Wird das Mittel während der Heferehydrierung eingesetzt, stimuliert es die Produktion von Sekundäraromen und hebt eine geschmackliche Süße hervor.

Aromaintensiver Gärungsaktivator für die Erhebung von sensorischen Qualität

20-30 g/hl

1 kg - 10 kg

NUTRIFERM ADVANCE

Der Alkohol und hohe Temperaturen sind die Hauptfaktoren, die eine Gärstörung auslösen. Sie sind für einen Abbau der Zellmembran der Hefe verantwortlich, die Hefe verliert dadurch ihre Fähigkeit, Zucker zu verwerten und damit Energie zu gewinnen. Das Hinzufügen von Nutriferm Advance nach einem Drittel der Gärung beugt jeglicher Unregelmäßigkeit in der Kinetik vor; dadurch wird das Transportsystem in der Hefezellwand für den Zucker und Nährstoffe bis zum Ende der Gärung aufrechterhalten. Seine Zusammensetzung auf der Basis von Heferinde, Ammoniumsulfat und Zellulose erhöht die Alkoholtoleranz der Hefe, hat eine entgiftende Wirkung und verhindert die Bildung von reduktiven Noten.

Gewährleistung einer problemlosen Endgärung

30 g/hl

1 kg - 10 kg

NUTRIFERM CONTROL

Auf der Basis von reiner Heferinde wirkt Nutriferm Control als Absorbent für all die Substanzen, die sich auf den Trauben befinden oder die im Laufe der Gärung entstehen und die den Hefestoffwechsel verlangsamen können oder zur Entstehung von anomalen Gerüchen beitragen.

Entgiftung von Mosten

20-40 g/hl

1 kg - 25 kg

Richtig dosiert, kann die Verwendung von Holzalternativen während der Fermentation dazu beitragen, dass der Wein eine aromatische und geschmackliche Qualität erreicht, die ihn auf dem internationalen Markt und bei den "neuen" Konsumenten gut ankommen lässt.

DIE PRODUKTREIHE INCANTO N.C.

EINE ALTERNATIVE ZU DEN HOLZALTERNATIVEN

Die Verwendung von Holzpulver während der Gärung verbessert die Farbstabilität, erhöht die Geruchskomplexität, bringt Fülle und Geschmeidigkeit, beugt dem Auftreten von Reduktionsfehlern vor, und unterdrückt grüne Noten. Derartige Praktiken, die in der neuen Welt so sehr verbreitet sind, sind in Europa allerdings durch die EU-Verordnung (CE) N. 606/2009 verboten, die für die "Holzpellets aus Eichenholz" einen Mindestdurchmesser von über 2mm vorschreibt. Für einen Teil des europäischen Weines bedeutet das, dass er dadurch seine internationale Wettbewerbsfähigkeit verliert.

Warum INCANTO N.C.?

Während der Gärung gibt das Holz drei Arten von Verbindungen an dem Most/Wein ab:

- **Ellagtannine**, die als Katalysatoren in der Bildung von Tannin-/Anthocyankomplexen wirken. Diese rotvioletten Verbindungen sind stabil gegenüber der Entfärbung mit Schwefeldioxid und schaffen im Wein Struktur ohne zu Adstringenz zu führen. Außerdem vorbeugen und behandeln Ellagtannine Reduktionen während der Gärung.
- **Polysaccharide**, die die Fülle verbessern, die Tannine runder machen, die Farbe durch Copigmentierung stabilisieren und indirekt die Aromen vor Oxidation schützen.
- **Die durch die Röstung entstandenen Aromasubstanzen**, die das Aroma des zukünftigen Weines komplexer machen.

Diese Verbindungen, die das ganze Interesse am Holzpulver erklären, können durch die Verwendung der Produktreihe INCANTO.C. unter vollständiger Respektierung der EU-Verordnung zum Wein gebracht werden.
Werden sie während der Gärung verwendet, garantieren die INCANTO N.C. Produkte die gleiche Wirkung des Holzpulvers und haben dazu noch die folgenden Vorteile:

- präzisere Dosierungen;
- konstante Qualität;
- keine verbrannten Noten oder Geruch nach grünem Holz;
- keine Feststoffe, die die verwendeten technischen Geräte beschädigen könnten oder deren Reinigung erschweren;
- Verringerung der Abfallstoffe;
- leichte Anwendung;
- kein Farbverlust aufgrund der Absorption durch Feststoffe;

Die Produkte der Reihe INCANTO N.C. sind löslich und setzen sich nur aus aktiven Holzmolekülen zusammen. Daher sind die Dosierungen um das 10-fache geringer im Vergleich zu den Mengen, die bei der Verwendung von Holzalternativen verwendet werden.

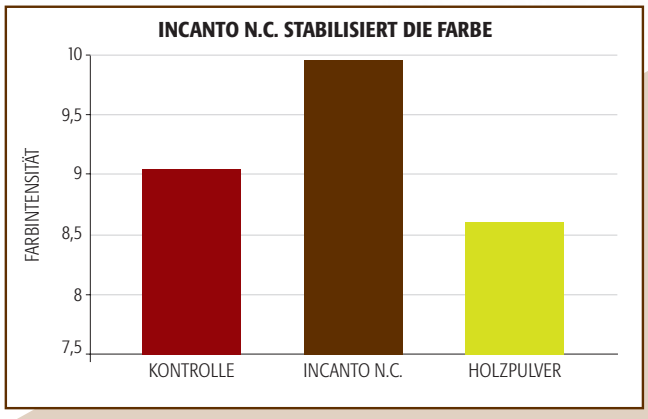
INCANTO N.C.

Lösliche Alternative zu den Holzstücken, Incanto N.C. liefert all jene Substanzen, die aus mittestark gerösteten Eichenholzchips gewonnen werden können und die zur Farbstabilisierung notwendig sind, die zur Aromakomplexität beitragen und zum geschmacklichen Gleichgewicht wichtig sind. In der Fermentation verwendet, bringt das Produkt dezente Vanille- und cremige Noten, Struktur, Fülle und Geschmeidigkeit.

Vorbeugung von Reduktion - Farbstabilisierung - Unterdrückung der grünen Noten - Verbesserung der Aromakomplexität - Aufbau von Struktur und Fülle

5-30 g/hl bei der Gärung von Weiß- und Roséweinen
10-60 g/hl bei der Maischegärung von Rotweinen

1 kg - 10 kg



INCANTO N.C. RED

Lösliches Mittel als Alternative zum Einsatz von Holzstücken. Incanto N.C. Red ist ein Präparat auf der Basis von gerösteten Eichenholzextrakt und Polysacchariden aus Hefen, das mit den Effekten von mittelstark (+) gerösteten Eichenholzchips vergleichbar ist. Wurde besonders für den Weinausbau von Rotweinen entwickelt und unterdrückt grüne Aromanoten nach unreifen Früchten, beugt Reduktion vor und erhöht die Farbstabilität. Auf organoleptischem Niveau liefert es auffällige Noten von getoastetem Holz und verbessert die Struktur, die Fülle und die geschmackliche Süße.

Vorbeugung von Reduktion - Farbstabilisierung - Unterdrückung der grünen Noten - Verbesserung der Aromakomplexität - Aufbau von Struktur und Fülle

20-50 g/hl bei der Maischegärung von Rotweinen

10 kg

INCANTO N.C. WHITE

Lösliche Alternative zum Einsatz von Holzstücken, verwendet in der Fermentation liefert das Produkt im Wein all jene Qualitäten, die man durch die Verwendung von nichtgerösteten Eichenholzchips erwartet: Schutz vor Oxidation, Geruchsreinheit, leichte Blütennoten und Noten nach Vanille, Aroma von frischen Früchten, Süße und Fülle.

Vorbeugung von Reduktion - Farbstabilisierung - Unterdrückung der grünen Noten - Verbesserung der Aromakomplexität- Aufbau von Struktur und Fülle

5-30 g/hl bei der Gärung von Weiß- und Roséweinen
10-50 g/hl bei der Maischegärung von Rotweinen

1 kg - 10 kg

INCANTO

EINE VOLLSTANDIG ÜBERARBEITETE PRODUKTREIHE VON HOLZALTERNATIVEN

INCANTO NATURAL

Chips aus nicht gerösteter, an der Luft getrockneter, französischer Eiche. Hebt die fruchtige Note hervor und verbessert die Aromakomplexität des Weines, ohne die rebsortentypischen Eigenschaften zu verändern. Auf geschmacklichem Niveau bringt es Geschmeidigkeit, Fülle und Struktur. In Rot- und Roséweinen wird die Farbstabilität verbessert.

INCANTO VANILLA

Amerikanische Eiche, mittlere Röstung, verleiht dem Wein süße Vanillenoten, Noten von Kokosnuss, Bourbon, Honig und tropischen Früchten. Am Gaumen zeigt sich rund, ausgeglichen, voll aber gleichzeitig frisch.

INCANTO CARAMEL

Französische Eiche, mittlere Röstung, verleiht dem Wein Aromen von Karamell, Caffè Macchiato, Butter und Gewürzen. Am Gaumen ist der Haupteffekt die Verbesserung von Gleichgeweicht, Süße und Vollmundigkeit.

INCANTO DARK CHOCOLATE

Französische Eiche, mittlere Röstung, verleiht Aroma von Caffè Macchiato, getoastetem Brot, Trockenobst und Vanille. Am Gaumen hebt es sich durch Samtigkeit, Süße und Komplexität ab.

INCANTO CREAM

Französische Eiche, mittlere Röstung, bringt Aromen von Sahnecreme, Kokosnuss, Butter, Lakritz. Am Gaumen verbessert das Produkt die Empfindung von Geschmeidigkeit, Fülle und Süße ohne Entstehung von Adstringenz.

INCANTO SPECIAL FRUIT

Französische Eiche, mittlere Röstung, hebt sich ab durch elegante und diskrete Noten nach Gewürzen, Geröstetem, Schokolade und Karamell, dadurch wird das Fruchtige des Weines hervorgehoben und seine Komplexität verbessert. Am Gaumen entsteht mehr Struktur und Fülle ohne die Empfindung von Tanninen extrem zu verstärken.

INCANTO TOFFEE

Französische Eiche, mittlere Röstung, verleiht Aroma von Caffè Macchiato, getoastetem Brot, Trockenobst und Vanille. Am Gaumen hebt es sich durch Samtigkeit, Süße und Komplexität ab.

Die Holzalternativen der Produktreihe INCANTO sind erhältlich als Chips (2-4 mm) oder Ministaves (ca. 25 cm Länge x 2,7 cm Breite x 0,9 cm Dicke).

Erhöhung der Aromakomplexität
Aufbau von Fülle und Struktur

100-500 g/hl chips
300-600g/hl ministaves

10 kg

Durch die Möglichkeit, den Sauerstoff in der Phase zwischen der alkoholischen und der malolaktischen Gärung präzise dosieren zu können, kann das Auftreten von Gärungsanomalien verhindert werden, die sonst nur schwierig und kostenintensiv wieder behoben werden können. Außerdem wird das Auftreten von unerwünschten Gerüchen, die durch die Synthese von Schwefelverbindungen entstehen, von vornehinein verhindert oder kann durch die richtigen Methoden behandelt werden. Auch die Farbe wird schon vor der malolaktischen Gärung stabilisiert und das geschmackliche und aromatische Profil des zukünftigen Weines definiert.

ENARTIS MICROOX

Apparat zur Dosierung von Sauerstoff, der es erlaubt, die Mikro-/Makrooxigenation so durchzuführen, dass die tatsächlich eingebrachte Menge in Gewicht des Sauerstoffs (mg/l) gemessen werden kann. Enartis MicroOx garantiert eine lineare und konstante Sauerstoffabgabe. Im Gegensatz zu anderen Systemen die sich auf dem Markt befinden, werden keine Dosierungskammern verwendet. Die eingebrachte Gasmenge wird von hochpräzisen Sensoren in Echtzeit gemessen. Ein Mikroprozessor, und eine hochentwickelte Software, führen die notwendigen Berechnungen durch, damit das System die Sauerstoffmengen auf dem gewünschten Niveau hält. Die ausgebrachte Sauerstoffmenge wird automatisch an Druckveränderungen angepasst. Der Sauerstoff wird bei dem geringstmöglichen Druck ausgebracht, damit die Sauerstoffblasen minimiert und infolgedessen ihre Löslichkeit verbessert wird. Enartis Microx ist erhältlich in den Standardformaten mit einem, zwei, fünf und zehn Versorgungspunkten. Auf Anfrage können maßgeschneiderte Anlagen angefertigt werden.

Unterstützung der Gärung - Simulation einer Belüftung - Mikrooxigenation - Makrooxigenation

ENARTIS TAN µICROX

New

Mischung aus kondensierten Traubenkerntanninen und Eichentanninen. Verwendet in den ersten Phasen des Ausbaus zusammen mit einer kontrollierten Beigabe von Sauerstoff, trägt es zur Farbstabilisierung und zum Aufbau einer geschmacklich samtigen Struktur bei. Beim Umpumpen verwendet wird das Redoxpotential stabilisiert und somit das Auftreten von Reduktion und Oxidation verhindert. Wird besonders empfohlen zur Vorbereitung von Weinen für den Barrique-Ausbau.

Mikro- und Makrooxigenation bzw. beim Abstich von Rotweinen

5-40 g/hl

1 kg

ENARTIS MICROOX PERLAGE

Version von MicroOx zur Sauerstoffdosierung während der Schaumweinherstellung im Druckbehäter. MicroOx Perlage arbeitet mit einem abgehenden Maximaldruck von 9,5 bar und kann daher während des gesamten Schaumweinausbaus verwendet werden: in der ersten Gärungsphase und in den ersten Phasen der Perlenbildung (prise de mousse), um eine gleichmäßige und komplette Gärungskinetik zu haben; während der Herstellung des Gäransatzes (pied de cuve) um die Multiplikation der Hefen zu stimulieren und deren Alkoholresistenz zu verbessern; bei Abschluss der Schaumweinherstellung um Reduktion zu verhindern und zu behandeln. Enartis MicroOx Perlage ist erhältlich in den Standardformaten mit einem, zwei, fünf und zehn Versorgungspunkten. Auf Anfrage können maßgeschneiderte Anlagen angefertigt werden.

Mikro - und Makrooxigenation, auch während der Gärung im Druckbehälter

ENARTIS TAN MICROFRUIT

Enartis Tan Microfruit ist eine speziell für die Verwendung während der Makro- oder Mikroxigenation von Rot- und Roséweinen entwickeltes Präparat. Die Mischung setzt sich aus kondensierten Tanninen zusammen, die aus dem Holz von rotfrüchtigen Obstbäumen gewonnen wurden und aus hydrolisierbaren Tanninen. Vor dem Säureabbau zusammen mit preziös dosiertem Sauerstoff verwendet, verbessert Enartis Tan Microfruit die Farbstabilisierung, erhöht das Aroma von frischen, roten Früchten, und verbessert das geschmackliche Gleichgewicht und Süße des Weines. Bittere und grüne Töne werden verringert.

Mikro- und Makrooxigenation von Rot- und Roséweinen

5-20 g/hl

1 kg

VERWENDUNG VON SAUERSTOFF WÄHREND DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG

ZIEL	VORGEHENSWEISE	BEGRÜNDUNG
VORBEUGUNG VON GÄRUNGSANOMALIEN	1. nach 1/3 der alkoholischen Gärung 20 g/hl **Nutriferm Advance** hinzufügen 2. gleichzeitig 10-15 mg/l O_2 über 3-5 Stunden hinzugeben.	Der während der Gärung gebildete Alkohol löst die Fettsäuren und Sterole, die in der Zellmembran der Hefe enthalten ist, aus; dadurch verliert die Hefe ihre Fähigkeit, Zucker richtig zu verwerten. Die gleichzeitige Verwendung von Sauerstoff - der die Synthese von Sterolen stimuliert - und einem komplexen Hefenährstoff, der zusätzliche Fettsäuren liefert, erlaubt, die Funktion der Zellmembranen der Hefe aufrechtzuerhalten und die Gärstörung zu vorbeugen und zu verhindern.
BEHANDLUNG DER REDUKTION IN DER ZWEITEN HÄLFTE DER GÄRUNG VON WEISS- UND ROSÉWEINEN	1. 3-5 g/hl **Enartis Tan Max Nature** hinzufügen 2. innerhalb von 30 min 1-2 mg/l O_2 zugeben	Zwei Mechanismen tragen zur Entfernung der schwefelhaltigen Verbindungen bei die für einen Reduktionsgeruch verantwortlich sind: 1) direkte Kondensationsreaktion zwischen Tanninen und Schwefelverbindungen. 2) Oxidation des Tannins mit gleichzeitiger Bildung von Hydroperoxiden und freien Radikalen, die dazu in der Lage sind, die schwefelhaltigen Verbindungen zu zerstören. Der Abbau von Schwefelverbindungen durch die Wirkung der Tannine wird durch die Präsenz von Sauerstoff verbessert.
BEHANDLUNG DER REDUKTION IN DER ZWEITEN HÄLFTE DER GÄRUNG VON ROTWEINEN	1. 3-5 g/hl **Enartis Tan MicroOx** hinzufügen 2. innerhalb von einer Stunde 2-3 mg/l O_2 einleiten	

VERWENDUNG VON SAUERSTOFF IN DER PHASE ZWISCHEN DER ALKOHOLISCHEN UND MALOLAKTISCHEN GÄRUNG

ZIEL	VORGEHENSWEISE	BEGRÜNDUNG
FARBSTABILISIERUNG	1. 10-20 g/hl **Enartis Microfruit** oder **Enartis MicroOx hinzufügen** 2. 1-2 mg/l O_2 am Tag durch 5-7 Tage verabreichen	Die Vormalolaktische Phase ist aufgrund der Präsenz von freien Anthocyanen, nicht mit SO_2 verbundenem Acetaldehyd und kondensierten Tanninen mit geringem molekularen Gewicht der beste Moment, Eingriffe zur Stabilisierung der Farbsubstanzen durchzuführen.

Ein gut geführter biologischer Säureabbau ist nicht nur Synonym für eine gute organoleptischer Qualität des Weines, sondern garantiert auch die Lebensmittelsicherheit des Weines für den Verbraucher.
Daher ist es wichtig, selektionierte Milchsäurebakterienstämme zu verwenden und sich zu versichern, dass diese stark genug sind, die Gärung zu dominieren.

ENARTIS ML ONE

Selektionierter Bakterienstamm von *Oenococcus oeni*, ermöglicht einen schnellen und vollständigen biologischen Säureabbau. Die mit diesem Bakterienstamm ausgebauten Weine zeigen eine optimale Geruchsreinheit, intensive Fruchtaromen und einen geringen Gehalt an biogenen Aminen.

Alkoholtoleranz: 14% vol.; pH Toleranz: 3,2.

Weine mit Standardbedingungen

Beutel für 25 hl, 250 hl und 1.000 hl

ENARTIS ML SILVER

Selektionierter Bakterienstamm von *Oenococcus oeni*, mit der Fähigkeit, den biologischen Säureabbau in Weinen mit hohem Alkoholgehalt, niedrigem pH-Wert und hohem Polyphenolgehalt einzuleiten und abzuschließen. ML Silver produziert ein reines und fruchtiges Aroma und reduziert die in einigen Weinen auftretende grüne Note. Empfohlen für die malolaktische Gärung von schwierigen Weinen.

Alkoholtoleranz: >15% vol.; pH Toleranz: 3,1

Weine mit schwierigen Bedingungen

Beutel für 2,5 hl, 25 hl und 250 hl

NUTRIFERM OSMOBACTI

Nutriferm Osmobacti aktiviert und reguliert den osmotischen Druck und hilft dadurch dem Milchsäurebakterium dabei unter den schwierigen Wachstumsbedingungen im Wein zu überleben. Das Mittel wird gegen Ende der Rehydrierung und vor der Beimpfung eingesetzt. Osmobacti erhöht die Überlebensrate der Zellen und erlaubt infolgedessen ein schnelleres An- und Durchsetzung der malolaktischen Gärung.

Aktivator für Milchsäurebakterien

50 g/ Bakterien auf 25 hl

100 g

NUTRIFERM ML

Spezifischer Nährstoff für den biologischen Säureabbau, liefert Polysaccharide, Aminosäuren, Mikronährstoffe, Vitamine und Zellulose. Die Gesamtwirkung all seiner Bestandteile stimuliert die Zellmultiplikation, sichert die Dominanz des beimpften Bakterienstammes über die wilden Bakterienstämme zu und reduziert eindeutig die Dauer der malolaktischen Gärung. Unter schwierigen Bedingungen oder bei Gärstörung kann seine Verwendung ausschlaggebend für einen erfolgreichen biologischen Säureabbau sein.

Spezieller Nährstoff für den biologischen Säureabbau

20-30 g/hl

1 kg

ENARTIS ZYM LYSO

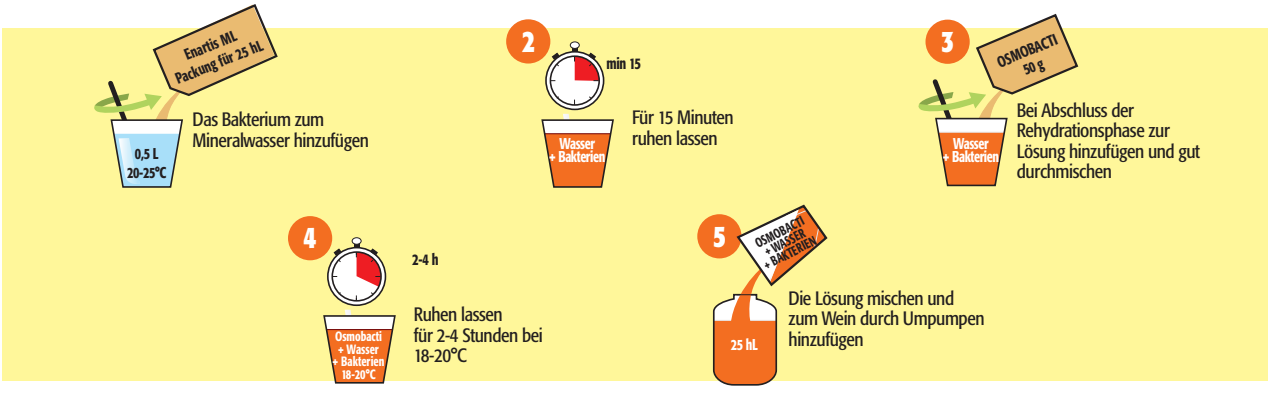
Zym Lyso ist ein mikrogranuliertes Enzympräparat aus reinem Lysozym zur Unterbindung der spontanen malolaktischen Gärung. Lysozym hat eine antibakterielle Wirkung auf Milchsäurebakterien und kann im Wein und im Most oder während der alkoholischen Gärung verwendet werden. Die Aktivität der Hefe wird dadurch nicht beeinflusst.

Unterbindung der spontanen malolaktischen Gärung

25-50 g/hl

1 kg

SCHEMA ZUR ANWENDUNG VON NUTRIFERM OSMOBACTI



Zur Herstellung von zertifizierten biologischen Weinen laut der EU-Verordnung (EU) N. 203/2012 können die Hilfsmittel der Reihe Enartis Green verwendet werden, sowie der Hefestamm Enartis Ferm ES Perlage Bio; die Mittel sind biologisch zertifiziert und wurden in Konformität mit der EU-Verordnung (CE) N. 834/2007 e N. 889/2008 hergestellt.

ENARTIS FERM ES PERLAGE BIO

Saccharomyces cerevisiae ex *r.f. bayanus* wurde selektioniert für die Schaumweinherstellung, eignet sich aber auch gut für die Gärung von Weiß-, Rosé und Rotweinen. Produziert sehr feine und sensorisch reine Weine und garantiert eine gleichmäßige und vollständige Gärung auch unter schwierigen Bedingungen (niedriger pH, niedrige Temperaturen, hoher Zuckergehalt, befallene Trauben etc.) Seine flüssige Form erleichtert die Verwendung und beschleunigt die Angärung.

Stille Weiß-, Rosé- und Rotweine - Sektgrundweine - zweite Gärung

20 g/hl

1 kg Flasche

ENARTIS GREEN NUTRIENTE

Hefenährstoff auf der Basis von Heferinde, reich an Aminosäuren, Sterole, Fettsäuren, Vitaminen und Spurenelementen. Ist zu Beginn der Gärung zu verwenden und bei der Zubereitung eines Gäransatzes, um den Gärungsmetabolismus zu stimulieren und organoleptischen Defekten vorzubeugen.

Hefeernährung

20-30 g/hl

1 kg

ENARTIS GREEN GELATINA

Reine, in warmer Flüssigkeit auflösbare Lebensmittelgelatine. Sehr gute Klärungseigenschaften, die Struktur wird aufrechterhalten; wird für die Klärung von Mosten und Weinen hoher Qualität empfohlen.

Most- und Weinschönung

5-15 g/hl

1 kg

ENARTIS GREEN GOMMA

Mikrogranuliertes Gummiarabikum aus Acacia Verek, sehr effektiv zur Farbstabilisierung von Rot- und Roséweinen.

Farbstabilisierung von Rot- und Roséweinen

10-50 g/hl

1 kg

ENZYME ENARTIS ZYM

PRODUKT	FORM	AKTIVITÄT	VERWENDUNG	ÖNOLOGISCHE AUSWIRKUNGEN	DOSIERUNG
1000 S	Pulver	Pektinase	• Statische Klärung	• Rasche Mostentschleimung	1-2 g/hl
1000 SL	Flüssig	Pektinase	• Statische Klärung	• Rasche Mostentschleimung	2-3 ml/hl
QUICK	Flüssig	Pektinase	• Flotation	• Reduzierung der Enzymierungszeit • Steigerung der Effizienz von Flotation • Reduzierung des Trubanteiles	0,5-2 ml/hl
RS	Flüssig	Pektinase Hemizellulase	• Klärung von problematischen Mosten	• Rasche Mostentschleimung • Reduzierung der Enzymierungszeit	1-3 ml/hl
RS$_4$F	Flüssig	Pektinase	• Flotation	• Rascher Pektinabbau • Verkürzung der Verarbeitungszeit • Steigerung der Effizienz von Flotation	1-3 ml/hl
EXTRA	Flüssig	Pektinase Hemizellulase	• Mazeration	• Erhöhung des Aromapotentials • Steigerung der Mostausbeute	2-6 ml/q
CARACTÈRE	Pulver	Pektinase Hemizellulase Glykosidase	• Mazeration	• Erhöhung der olfaktorischen Intensität und Komplexität • Steigerung der Mostausbeute	1-3 g/q
AROM MP	Pulver	Pektinase Zellulase Hemizellulase Protease	• Mazeration • Reduktion vom Bentonitbedarf • Roseweine	• Freisetzung von fruchtigen Aromakomponenten • Reduzierung der Bentonitbehandlung	2-4 g/q

TANNINE ENARTIS TAN

PRODUKT	ANTIOXIDATIVE WIRKUNG	REAKTIVITÄT MIT EIWEISS	KLÄRUNGSEFFEKT	STRUKTUR	AROMA	AROMATYP
AROM	★★★★★	★★★	★★★	★★	★★★★	ANANAS MARACUJA GRAPEFRUIT
BLANC	★★★★★	★	★★	★★	★	HOLUNDER
CITRUS	★★★★	★★★	★★	★★	★★★★★	ZITRUSFRÜCHTE WEISSE BLÜTEN
ELEGANCE	★★★★	★★★★	★★★★	★★	★★★	WEISSE FRÜCHTE WEISSE BLÜTEN

HEFEN ENARTIS FERM

HEFESTAMM	LV	TOP 15	TOP ESSENCE	ES FLORAL	ES123	AROMA WHITE	VINTAGE WHITE	ES 181	PERLAGE	PERLAGE DOCG	PERLAGE FRUITY	VQ 10	Q CITRUS
Art	S.BAYANUS	S.BAYANUS	S.CEREVISIAE	S.BAYANUS	S.CEREVISIAE	S.CEREVISIAE	S.CEREVISIAE	S.CEREVISIAE x S.BAYANUS	S.BAYANUS	S.BAYANUS	S.BAYANUS	S.BAYANUS	S. CEREVISAE
Gärungstemperatur	15-30°C	10-28°C	15-25°C	10-25°C	15-25°C	15-24°C	14-24°C	10-20°C	10-30°C	10-20°C	14-20°C	10-25°C	8-14°C
Latenzzeit	Kurz	Kurz	Kurz	Mittel	Kurz	Mittel	Kurz	Kurz	Kurz	Kurz	Kurz	Kurz	Kurz
Gärungs-geschwindigkeit	Hoch	Hoch	Moderat	Moderat	Moderat	Moderat	Moderat	Hoch	Hoch	Hoch	Moderat	Mittel-Hoch	Hoch
Alkoholtoleranz	16%	17%	15%	15%	14%	15%	15,5%	16,5%	17%	16%	15%	17%	17%
Killerfaktor	Neutral	Killer	Killer	Neutral	Killer	Killer	Killer	Killer	Killer	Killer	Killer	Killer	Neutral
Vertäglichkeit mit Bakterien	Schwach	Neutral	Schwach	Gut	Schwach	Neutral	Gut	Schwach	Schwach	Schwach	Neutral	Neutral	Neutral
Stickstoffbedarf	Schwach	Schwach	Mittel	Mittel	Hoch	Hoch	Hoch	Schwach	Schwach	Schwach	Mittel	Schwach	Mittel
Sauerstoffbedarf	Schwach	Schwach	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel-Hoch	Mittel-Schwach	Schwach	Mittel-Schwach	Schwach	Schwach	Mittel
Aromaprofil	Produktion von Gärungs-aromen	Respektiert die sorten-typischen Eigenschaften	Produktion von Gärungsaromen	Produktion von Gärungsaromen	Produktion von Gärungsaromen	Produktion von Gärungsaromen	Rebsortentypisch	Produktion von Gärungs-aromen unter Respektierung der sortentypischen Eigenschaften	Rebsortentypisch	Produktion von Gärungsaromen unter Respektierung der sortentypischen Eigenschaften	Produktion von Gärungsaromen	Respektiert die sortentypischen Eigenschaften	Produktion von Gärungs-aromen unter Respektierung der sortentypischen Eigenschaften
Empfehlung nach Weintyp	Fruchtige Weißweine		Fruchtige Weiß-weine	Fruchtige Weiß-weine	Fruchtige Weißweine	Fruchtige Weiß-weine		Fruchtige Weiß-weine					Fruchtige Weiß-weine
		Rebsor-ten-weißweine				Thiolische Rebsorten	Rebsorten-weiß-weine	Thiolische Rebsorten	Rebsorten-weiß-weine			Rebsorten-weiß-weine	Rebsor-ten-weißweine
							Weißweine mit Ausbau	Weißweine mit Ausbau	Weißweine mit Ausbau			Weißweine mit Ausbau	Weißweine mit Ausbau
		Rebsortenty-pisch							Rebsortentypisch	Sektgrundweine	Sektgrundweine		
	Rosé			Rosé		Rosé			Rosé		Rosé		

MAZERATIONSENZYME ENARTIS ZYM

PRODUKT	FORM	AKTIVITÄT	VERWENDUNG	ÖNOLOGISCHE AUSWIRKUNGEN	DOSIERUNG
COLOR	Pulver und flüssige Lösung	Pektinasen Zellulasen Hemicellulasen	• Junge Weine und Weine mit mittelangem Ausbau • Trauben mit Botrytis	• Besseres organoleptisches Gleichgewicht • Erhöhung des Polyphenolgleichgewichts • Verbesserung der Filtrierbarkeit	2-4 g/q
T-RED	Flüssige Lösung	Pektinasen Zellulasen Hemizellulasen	• Thermovinifikation	• Leichtere Klärung • Verbesserung der Filtrationsausbeute • Verbesserung des Polyphenolpotentials	2-6 ml/q
COLOR PLUS	Pulver	Pektinasen Zellulasen Hemizellulasen Proteasen	• Farbstabilisierung • Strukturierte Rotweine	• Farbstabilisierung • Aufbau von Struktur • Verbesserung des Polyphenolpotentials	2-4 g/q

TANNINE FÜR DIE ROTWEINBEREITUNG

	ANTIOXIDATIVE WIRKUNG	FARBSTABILISIE-RUNG	REAKTIVITÄT MIT EIWEISS	STRUKTUR	AROMA	AROMATYP
FP	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★	HOLZ, GEWÜRZE
ROUGE	★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★	HOLZ, GEWÜRZE
FERMCOLOR	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★	HOLZ, KIRSCHE
XC	★★	★★★★	★★★★	★★	★	HOLZ
COLOR	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	SCHWARZE JOHANNISBEERE, GEWÜRZE
RED FRUIT	★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	ERDBEERE, PFLAUME, KIRSCHE
MICROFRUIT	★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★★	ROTE FRÜCHTE, TRAUBEN, HOLZ
µICROX	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★	TRAUBEN, HOLZ

HEFEN ENARTIS FERM

Hefestamm	HT	ES 401	ES FLORAL	RED FRUIT	VINTAGE RED	ES 454	ES 488	EZ FERM	EZ FERM 44	PERLAGE FRUITY	AMR-1	VQ ASSMANS-HAUSEN	VQ 51	Qt	Q5	Q7	LEISTUNGSSTARKE UNIVERSALHEFEN		
																	SB	SC	TT
Art	S.CEREVISIAE	S.CEREVISIAE	S.BAYANUS	S.CEREVISIAE	S.CEREVISIAE	S.CEREVISIAE	S.CEREVISIAE	S.BAYANUS	S.BAYANUS	S.BAYANUS	S.CEREVISIAE	S.CEREVISIAE	S.CEREVISIAE	TORULASPORA DELBRUECKII	S.CEREVISIAE	S.CEREVISIAE	S.BAYANUS	S.CEREVISIAE	S.BAYANUS
Gärungs-temperatur	20-35°C	15-30°C	10-25°C	14-34°C	18-32°C	18-30°C	15-28°C	12-34°C	15-30°C	14-20°C	12-34°C	20-30°C	20-30°C	15-26°C	15-32°C	16-30°C	18-32°C	15-30°C	15-30°C
Latenzzeit	Kurz	Mittel	Mittel	Kurz	Kurz	Mittel	Kurz	Kurz	Kurz	Kurz	Kurz	Lang	Kurz	Kurz	Kurz	Mittel	Mittel	Kurz	Kurz
Gärungs-geschwindigkeit	Hoch	Moderat	Moderat	Hoch	Moderat	Moderat	Moderat	Hoch	Moderat	Moderat	Schnell	Langsam	Moderat	Langsam	Moderat	Moderat	Hoch	Hoch	Hoch
Alkoholtoleranz	14%	15%	15%	16%	16%	16%	16%	16,5%	17,5%	15%	17%	15%	16%	10%	16%	17%	15%	13%	16%
Killerfaktor	Neutral	Neutral	Neutral	Killer	Neutral	Sensibel	Killer	Neutral	Neutral	Killer	Neutral	Neutral	Sensibel	N.A.	Neutral	Neutral	Neutral	Neutral	Neutral
Vertäglichkeit mit Bakterien	Hoch	Hoch	Gut	Neutra	Hoch	Hoch	Hoch	Hoch	Neutra	Neutra	Neutra	Hoch	Gut	N.A.	Gut	Neutra	Gering	Gut	Neutra
Stickstoffbedarf	Gering	Mittel	Mittel	Hoch	Mittel	Mittel	Hoch	Mittel-Gering	Gering	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel	N.A.	Mittel	Mittel	Gering	Mittel	Gering
Sauerstoffbedarf	Gering	Mittel	Mittel	Hoch	Mittel-Hoch	Mittel	Hoch	Gering	Gering	Gering	Gering	Gering	Mittel-Hoch	N.A.	Hoch	Mittel	Gering	Mittel	Gering
Aromaprofil	Neutral	Produktion von Gärungs-aromen	Produktion von Gärungs-aromen	Produktion von Gärungs-aromen	Rebsortenty-pisch	Rebsortenty-pisch	Produktion von Gärungs-aromen unter Respektie-rung der sor-tentypischen Eigenschaften	Rebsortenty-pisch	Neutral	Produk-tion von Gärungs-aromen unter Respektie-rung der sortentypi-schen Eigen-schaften	Produktion von Gärungs-aromen	Rebsortenty-pisch	Rebsortenty-pisch	Produktion von Gärungs-aromen	Produktion von Gärungs aromen unter Res-pektierung der sorten-typischen Eigenschaf-ten	Produk-tion von Gärungs-aromen	Respek-tiert sort-entypische Eigen-schaften	Respektiert sorten-typische Eigenschaften	Produk-tions von Gärungs-aromen
Empfehlung nach Weintyp	Roséweine	Roséweine	Roséweine	Roséweine						Roséweine				Roséweine			Roséwei-ne	Roséweine	Roséwei-ne
	Junge Rotweine	Junge Rotweine	Junge Rotweine	Junge Rotweine		Junge Rotweine		Junge Rotweine				Junge Rot-weine		Junge Rotweine		Junge Rotweine			
	Lagerfähige Rotweine				Lagerfähige Rotweine	Lagerfähige Rotweine	Lagerfähige Rotweine	Lagerfähige Rotweine	Lagerfähige Rotweine		Lagerfähige Rotweine	Lagerfähige Rotweine	Lagerfähige Rotweine	Lagerfähige Rotweine	Lagerfähige Rotweine	Lagerfähige Rotweine	Rotweine	Rotweine	Rotweine
								Süßweine	Süßweine		Süßweine			Süßweine			Weißwei-ne	Weißweine	
									Gärstockun-gen	Sektgrund-weine									

HEFERINDPRÄPARATE ENARTIS PRO

	R	AROM	ROUND	UNO	BLANCO	TINTO
ZUSAMMENSETZUNG	Heferinde	Heferinde	Heferinde, kondensierte Tannine, Ellagtannine	Heferinde	Heferinde	Heferinde Traubenkerntannine Ellagtannine
BEIGETRAGENE SUBSTANZEN ZUM WEIN	Mannoproteine	Mannoproteine Antioxidativ wirkende Aminosäuren	Mannoproteine Tannine	Sofort verfügbare Mannoproteine	Sofort verfügbare Mannoproteine Antioxidativ wirkende Aminosäuren	Sofort verfügbare Mannoproteine Tannine
ÖNOLOGISCHE AUSWIRKUNGEN	Mehr Volumen Minderung der Adstringenz Beitrag zur Stabilität	Aromabildung Schutz von Farbe und Aromen Mehr Volumen	Stabilisierung von Farbe und Aromen Mehr Volumen Minderung von grünen Noten	Eiweiß-, Aroma und Weinsteinstabilität Copigmentierung von Anthocyanen Mehr Volumen Minderung der Adstringenz	Aromabildung Eiweiß-, Aroma und Weinsteinstabilisierung Copigmentierung von Anthocyanen Mehr Volumen Minderung der Adstringenz	Copigmentierung und Kondensation von Farbe Aroma- und Weinsteinstabilisierung Mehr Volumen Minderung der Adstringenz
VERWENDUNG	WEIß-, ROT- UND ROSÉWEINE	WEIß-, ROT- UND ROSÉWEINE	JUNGE ROTWEINE UND ROSÉWEINE	WEIß-, ROT- UND ROSÉWEINE	WEIß-, ROT- UND ROSÉWEINE	STRUKTURIERTE ROTWEINE MIT LANGEM LAGERUNGSPOTENTIAL
DURCHSCHNITTLICHE DOSIERUNG (g/hl)	20-40	20-30	25-50	10-30	10-30	15-40

HEFEAKTIVATOREN UND GÄRUNGSREGULATOREN

	NUTRIFERM AROM PLUS	NUTRIFERM AROM	NUTRIFERM ENERGY	NUTRIFERM SPECIAL	NUTRIFERM VIT	NUTRIFERM START	NUTRIFERM ADVANCE	NUTRIFERM CONTROL
VERWENDUNG	Hefeaktivator Liefert Prekursoren zur Synthese von Gärungsaromen	Hefeaktivator Liefert Prekursoren zur Synthese von Gärungsaromen	Hefeaktivator Verbessert die Gärungsleistung der Hefen	Komplexer Hefenährstoff	Anorganischer Grundnährsalz	Anorganischer Grundnährsalz mit Entgiftungswirkung	Gewährleistung der Endgärung	Entgiftung von Mosten
ORGANISCHE STICKSTOFFVERBINDUNGEN (AMINOSÄUREN)	★★★★★	★★★★	★★★★	★★				
ANORGANISCHER STICKSTOFF				★★★ (DAP)	★★★★★★	★★★★★	★★★	
AROMAPREKURSOREN	★★★★★	★★★★★	★★★	★				
UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	★★★	★★★	★★★★	★★★			★★★★★★	
STEROLE	★★★	★★★	★★★★	★★★			★★★★★★	
MINERALSTOFFE	★★★	★★★	★★★	★★			★★	
VITAMINE	★★★★	★★★	★★★★	★★	★★	★★	★★★	
ABSORPTIONSKAPAZITÄT	★	★	★★	★★		★★★★	★★★★★	★★★★★★
ZEITPUNKT DER VERWENDUNG	Heferehydrierung	Heferehydrierung	Heferehydrierung	Bei der Beimpfung (wenn Gärungsaktivator eingesetzt min. 24 h abwarten)	Bei der Beimpfung (wenn Gärungsaktivator eingesetzt min. 24 h abwarten)	Bei der Beimpfung (wenn Gärungsaktivator eingesetzt min. 24 h abwarten)	nach 1/3 der alkoholischen Gärung	Bevor Beimpfung oder während der Gärung bei Gärstörungen
EMPFOHLENE DOSIERUNG	30 g/hl	30 g/hl	15 g/hl	30 g/hl	30 g/hl	30 g/hl	30 g/hl	30 g/hl
ÖNOLOGISCHE AUSWIRKUNGEN	Stimuliert die Synthese von Gärungsaromen	Stimuliert die Synthese von Gärungsaromen	Begünstigt die Dominanz der Hefe	Stimuliert die Vermehrung der Hefe	Stimuliert die Vermehrung der Hefe	Stimuliert die Vermehrung der Hefe	Beugt Gärstörung und Gärstockungen vor	Entgiftet den Most
	Stimuliert die Vermehrung der Hefe	Stimuliert die Vermehrung der Hefe	Stimuliert die Vermehrung der Hefe	Verbessert die Alkoholtoleranz der Hefe	Unterstützt die Hefe	Entgiftet den Most	Beugt Reduktionen vor	Unterstützt die Hefe
	Limitiert die Produktion von negativen Aromen	Limitiert die Produktion von negativen Aromen	Stärkt die Hefe und bereitet sie auf schwierige Gärungsbedingungen vor	Entgiftet den Most		Unterstützt die Hefe	Entgiftet den Most	
	Reguliert die Fermentationskinetik	Reguliert die Fermentationskinetik	Beugt Gärstörungen vor und der der Bildung von Böckser und Essigsäure	Unterstützt die Hefe			Beschleunigt den Abschluss der Gärung	
			Stimuliert die Bildung von Glycerol und Polysacchariden				Unterstützt die Hefe	

EMPFEHLUNG ZUR VERBESSERUNG DER EIWEISSSTABILITÄT VON WEISSWEINEN

Bis zum heutigen Tag gibt es noch keine definitive Lösung die Eiweißstabilität von Weißweinen ohne die Verwendung von Bentonit zu erreichen.
Dennoch gibt es Instrumente, die es erlauben, wenn sie ab den ersten Phasen der Weinherstellung angewendet werden, die Bentonitbehandlung zu reduzieren und infolgedessen eine bessere aromatische Qualität des Weines zu bewahren, besonders wenn diese zusammen mit einer Stabilisierungsstrategie mit Kolloiden eingesetzt wird.

PHASE	VORGEHENSWEISE	DOSIERUNG
WEINLESE / TRAUBENVERARBEITUNG	Sobald der Most austritt, trägt der Einsatz von exogenen Tanninen dazu bei, die antioxidierende Wirkung des Schwefels zu verstärken, und fällt zusätzlich Eiweißsubstanzen schon in den Traubenmost aus.	10-15 g/q AST
MAISCHESTANDZEIT / MAZERATION	Im Fall von einer Maischestandzeit oder einer kurzen Mazeration in der Presse hilft die Verwendung von pektolytischen Enzymen mit Protease-Aktivität dabei die instabile Eiweißfraktion zu reduzieren.	2-3 g/q Enartis Zym Arom MP
PRESSUNG	Während der Pressung oder während des Entschleimens hilft das Hinzufügen von ausgewählten Tanninen, den Eiweißgehalt zu verringern, ohne dadurch die organoleptische Qualität des Weines zu beeinträchtigen.	7-10 g/hl Enartis Tan Arom
GÄRUNG	Das Verwenden von Mannoproteinen ab den ersten Phasen der Gärung hilft dabei, die Reaktivität der Faktoren, die für die Eiweißinstabilität verantwortlich sind, zu reduzieren.	20 g/hl Enartis Pro Uno o Pro Blanco

RATSCHLÄGE ZUR FARBSTABILISIERUNG IN DEN ERSTEN PHASEN DER ROTWEINBEREITUNG

In Jahren, in denen es schwierig ist, die vollständige Reife zu erreichen und im Falle von farbstoffarmen Rebsorten sowie in allen Fällen, in denen man eine Kolloidstabilisierungsstrategie anwenden möchte, ist es unverzichtbar, die Farbe schon in den ersten Phasen der Weinbereitung zu stabilisieren.

PHASE	VORGEHENSWEISE	DOSIERUNG
WEINLESE / TRAUBENÜBERNAHME	Sobald der Most austritt, schwefeln, um der Oxidation der Farbsubstanzen vorzubeugen.	10-15 g/q AST
MAZERATION	Beim Rebeln und bei der Pressung stärkt das Hinzufügen von Tanninen die antioxidative Wirkung des Schwefeldioxids und entfernt die Proteine, die sich als erstes aus den Traubenbeeren extrahieren und mit den exogenen Tanninen reagieren, anstatt die Tannine der Trauben auszufällen. Auf diese Weise wird der Traubentanninanteil in der Lösung erhöht; diese bleiben verfügbar zur Stabilisierungsreaktionen mit den Anthocyanen.	20 g/q Enartis Tan Rouge oder Fermcolor
	Die Verwendung eines Mazerationsenzyms beschleunigt die Extraktion der Tannine aus der Schale. Wird die Menge an Traubentanninen in der Lösung erhöht, begünstigt man die Kondensationsreaktionen von Anthocyanen / Tanninen und die Bildung von stabiler Farbe. Hat das Enzym auch eine Protease-Aktivität, verringert diese die Kapazität der Eiweiße, die Traubentannine auszufällen und trägt somit zur Farbstabilität bei.	2-3 g/q Enartis Zym Color Plus
BEIMPFUNG MIT DER HEFE	Die Kondensation von Anthocyanen und Tanninen zur Bildung von stabilen Farbstoffen erfolgt in den ersten Phasen der alkoholischen Gärung wenn die Alkoholkonzentration noch gering ist. Um diesen Prozess zu erweitern und zu stärken, ist es notwendig, die Konzentration an Traubentanninen durch Hinzufügen von exogenen Tanninen zu erhöhen.	20 g/q Enartis Tan Color
	Das Hinzufügen von Mannoproteinen ab den ersten Phasen der Mazeration hilft dabei, Anthocyan/Mannoprotein-Farbkomplexe zu schaffen, die oxidationsresistent sind.	20 g/hl Enartis Pro Uno
ALKOHOLISCHE GÄRUNG	Während der gesamten Gärung ist es möglich, mit einem Hinzufügen von Tanninen einzugreifen, um zur Bildung von Copigmenten beizutragen, die die Farbintensität des Weines verstärken.	15-20 g/q Enartis Tan XC
ENDE DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG	Mit Abschluss der alkoholischen Gärung, bevor man mit der malolaktischen Gärung beginnt, hilft eine kurze Makrooxigenation dabei, stabile Farbkomponenten zu bilden. Diese werden durch die Kondensation zwischen den freien Anthocyanen die noch im Wein vorhanden sind und den kondensierten Tanninen, die aus den Traubenkernen extrahiert wurden, gebildet.	10-15 g/hL Enartis Tan µicrox oder Microfruit + 2-4 mg/L/Tag Sauerstoff über 4-7 Tage*

* Die Dosierung und Zeiten für die Makrooxigenation werden auf der Basis der Trübungsstärke und der Struktur des Weins bestimmt.

RATSCHLÄGE ZUR FARBSTABILISIERUNG IN KOMBINATION MIT CO-INOKULATION

Die Weinbereitung mit gleichzeitiger Beimpfung von Hefen und Bakterien produziert Weine, die eine schwächere Farbe haben als die nach klassischem Vorgehen hergestellten Weine. Das liegt darin begründet, dass bei dieser Praktik das Intervall zwischen der alkoholischen Gärung und dem Start der malolaktischen Gärung fehlt, in dem die richtigen Bedingungen zur Bildung von Anthocyan- und Tanninkomponenten durch Kondensation herrschen. Folglich ist es im Falle einer gleichzeitigen Beimpfung mit Hefen und Bakterien unbedingt notwendig, etwas zur Unterstützung der Farbstabilität während der alkoholischen Gärung zu tun.

EMPFOHLENE MASSNAHMEN FÜR DIE CO-INOKULATION

Gesunde Trauben: keine Co-Inokulation durchführen, wenn die Trauben pflanzengesundheitliche Probleme zeigen, die zu einer Gärstörung führen können.
Potentieller Alkoholgehalt geringer als 15%: zu hoher Alkoholgehalt bedeutet ein höheres Risiko von Gärprobleme und Gärstockungen.
Moderate Beigabe von Schwefeldioxid: in der Phase vor der Gärung kleine Dosierungen machen, die 50 mg SO_2/L nicht übersteigen.
Gärungstemperatur zwischen 16 und 25°C: hohe Temperaturen sind für die Milchsäurebakterien tödlich.
Verbesserung von Faktoren, die unterstützend für die Bakterien sind: Mannoproteine oder Hefederivate, um den bakteriostatischen Effekt durch exogene Tannine zu verringern.

PHASE	VORGEHENSWEISE	WIE
WEINLESE/TRAUBENÜBERNAHME UND -VERARBEITUNG	Sobald der Most austritt, schwefeln, um der Entstehung von unerwünschten Mikroorganismen und der Oxidation der Farbsubstanzen vorzubeugen. Durch die Verwendung von Substanzen mit antioxidierender und antimikrobieller Wirkung kann die Menge an Schwefeldioxid verringert und somit die Durchführung der alkoholischen Gärung erleichtert werden.	10-20 g/q AST
MAZERATION	Die niedrigen Gärungstemperaturen, die im Fall von Co-Inokulation notwendig sind verringern die Extraktion von Tanninen aus der Traube die fundamental für die Kondensation der Anthocyane sind. Die Verwendung eines Mazerationsenzyms verbessert die Extraktion der Tannine und begünstigt somit die Bildung von stabilen Farbsubstanzen.	3-4 g/q Enartis Zym Color Plus
BEIMPFUNG MIT DER HEFE	Um eine erfolgreiche Co-Inokulation sicherzustellen, ist es notwendig den richtigen Hefestamm auszuwählen, der die Entwicklung der Bakterien nicht hemmt und dessen Latenzzeit mittelang ist, um die Bakterienentwicklung zu begünstigen.	20-30 g/q Enartis Ferm Red Fruit o ES 454 o ES 488
	Besondere Aufmerksamkeit muss der Ernährung der Hefe gezahlt werden: jedes mal, wenn nicht ausreichend Nährstoffe vorhanden sind, kommt es zur Anhäufung von toxischen Substanzen die später den Start der malolaktischen Gärung beeinträchtigen können. Die Verwendung eines Aktivierungsmittels auf der Basis von Hefederivaten liefert alle notwendigen Nährstoffe. Außerdem liefert es Stickstoff, der von der Hefe und vom Bakterium aufgenommen werden kann. Dadurch wird die Durchführung beider Gärungen unterstützt.	15 g/q Nutriferm Energy
	Das Hinzufügen von Mannoproteinen hilft ab den frühesten Phasen der Mazeration bei der Bildung von Farbpigmenten, und oxidationsresistente Anthocyanen/Mannoproteinen-Komplexen. Außerdem verringern die Mannoproteine den bakteriostatischen Effekt der Tannine und begünstigen die Entwicklung der Bakterien, die später beimpft werden. Ein Beigeben von Traubentanninen in der wässrigen Phase begünstigt den Kondensationsprozess der Anthocyane und somit die Schaffung einer stabilen Farbe.	30 g/q Enartis Pro Tinto
BEIMPFUNG MIT DEN BAKTERIEN	24 Stunden nach der Beimpfung der Hefe mit der Beimpfung des Milchsäurebakteriums fortfahren.	Enartis ML Silver
ALKOHOLISCHE GÄRUNG	Die Temperatur auf einem Niveau zwischen 16 und 25°C halten, um das Überleben des Bakteriums zu ermöglichen. Die Entwicklung der alkoholischen Gärung ständig überwachen.	
	Um eine regelmäßige und vollständige alkoholische Gärung sicherzustellen, ist es notwendig nach 1/3 der Gärung alle Nährstoffe einzubringen, die die Hefe in dieser schwierigen Phase braucht: Stickstoff, Sauerstoff und Überlebensfaktoren.	30 g/q Nutriferm Advance + 10-15 mg/l Sauerstoff
	12-24 Stunden nach der Bakterienbeimpfung bis zum Ende der Gärung ist es möglich, mit der Zugabe von Tanninen einzugreifen, um die Bildung von Copigementen zu unterstützen, durch die die Farbintensität und Farbstabilität des Weines verbessert werden.	15-20 g/q Enartis Tan XC
ENDE DER MALOLAKTISCHEN GÄRUNG	Mit Abschluss der malolaktischen Gärung den Wein abziehen und mit einer kurzen Makrooxigenation fortfahren, mit dem Ziel, die Bildung von stabilen Farbpigmenten zu maximieren; diese stammen von den freien Anthocyanen, die sich im Wein befinden.	10-15 g/hL Enartis Tan µicrox oder Microfruit + 1-3 mg/L/Tag Sauerstoff über 3-4 Tage*

*Die Dosierung und Zeiten für die Makrooxigenation werden auf der Basis der Trübungsstärke und der Struktur des Weines bestimmt.

PROTOKOLL ZUR BEHEBUNG VON GÄRSTÖRUNGEN

Im Fall von Gärstörungen ohne bekannte Gründe wird Folgendes empfohlen:

1. Sofort entscheidend eingreifen, um die Entwicklung von unerwünschten Bakterien zu unterbinden:
- Filtration oder Umpumpen,
- Hinzufügen von Schwefeldioxid (max. 1 g/hl)
- 30-40 g/hl Enartis Zym Lyso (Lysozym) hinzugeben, um insbesondere die Entwicklung von Milchsäurebakterien zu unterbinden.

2. Eventuelle Stoffe, die die Gärung hemmen können, wie kurzkettige Fettsäuren und Reste von Spritzmittelrückstände durch das Hinzufügen von Nutriferm Control (Heferindpräparat), mit einer Dosierung von 10-20 g/hl, entfernen; gleichzeitig mit 5 g/hl Pluxcompact (Bentonit) behandeln, um eine kompakten Trub zu schaffen.

Nutriferm Control und Bentonit für 24 Stunden wirken lassen, anschließend mit Filtration oder durch Umpumpen entfernen, ohne sich zu sehr um eine perfekte Klärung zu sorgen. Zu diesem Zeitpunkt kann man mit der Beimpfung des zubereiteten Hefeansatzes wie folgt fortfahren:

REHYDRIERUNG DER AKTIVEN TROCKENHEFE

1. Zunächst die notwendige Menge an der Hefe Enartis Ferm EZFerm 44 berechnen, mit der der Wein mit Gärstörung beimpft werden soll; die notwendige Dosierung ist 20-40 g/hl.
2. Die Hefe in 10-facher Wassermenge mit 35-38°C auflösen und gründlich durchmischen.
3. 20 Minuten abwarten, dann durchmischen und zur Phase der Akklimatisierung der Hefe übergehen.

VORBEREITUNG DES STARTERS

Im Fall einer Gärstörung ist der Nährstoffgehalt des Weines mit Sicherheit unzureichend und kann die notwendige Entwicklung der Hefe nicht garantieren. Außerdem muss sich die Hefe an die Bedingungen im alkoholischen Medium anpassen.

1. Zur Akklimatisierung der rehydrierten Hefe soll eine Teilmenge von 5% des Gesamtvolumens, welche zu 50% aus dem problematischen Wein und zu 50% aus reinem Wasser besteht, vorbereitet werden.
2. Die Menge an Nutriferm Energy gerechnet auf die Gesamtmenge mit einer Dosierung von 10-15 g/hl auswiegen und zur Wein/Wasserlösung hinzufügen.
3. Zuckerkonzentration in der Startermischung mit Most, Konzentrat oder Zucker auf ca. 50 g/L (5°KMW) einstellen.

ANGÄRUNG UND ZUGABE VOM STECKEN GEBLIEBENEN WEIN

1. Die rehydrierte Hefe zur Startermischung hinzufügen, gut durchmischen und bei einer Temperatur von 21-24°C halten. Aufpassen: der Temperaturunterschied zwischen dem Hefeansatz und der Lösung muss weniger als 10°C betragen.
2. Den Zuckergehalt der Lösung überwachen. Darauf achten, dass die Lösung immer vergärbaren Zucker enthält.
3. Wenn sich der Zuckergehalt halbiert hat (<2.5° KMW), zur Lösung einen Teil des problematischen Weines geben (20% des zu behandelnden Gesamtvolumens) + 25 g Nutriferm Advance pro Hektoliter hinzugefügten Wein.
4. Wenn der Zuckergehalt sich weiter halbiert hat, fortfahren mit dem Zugeben einer zweiten Runde von Wein gleich 20% des Gesamtvolumens + 25 g Nutriferm Advance pro Hektoliter hinzugefügten Wein.
5. Mit Punkt 4 (insgesamt 5maliges Hinzufügen einer Quote von 20%) solange fortfahren, bis der Wein aufgebraucht ist. Bei jedem Hinzufügen darauf achten, dass die Temperaturdifferenz zwischen dem bereits gärenden Anteil und dem Anteil an problematischen Wein unter 10°C liegt.

BEISPIEL FÜR 100 HL MOST MIT GÄRSTÖRUNG

1. Eine wie folgt zusammengesetzte Lösung zubereiten:
   a. 250 l Wein mit Gärstörung (2,5% des zu behandelnden Gesamtvolumens)
   b. 250 l Wasser (2,5% des zu behandelnden Gesamtvolumens)
   c. 1 kg Nutriferm Energy (gleich 10 g pro Hektoliter des zu behandelnden Weines)
   d. konzentrierten Most oder Zucker hinzufügen, bis der Zuckergehalt der Lösung 50 g/l oder 5°KMW beträgt.
2. In 40 Litern Wasser mit einer Temperatur von 35 -38°C (aufpassen, dass die 40°C nicht überschritten wird) 4 kg Hefe Enartis ferm EZFerm 44 (40 g/hl) hinzufügen, die Lösung sanft durchmischen.
3. 20 Minuten abwarten, die Hefemischung durchmischen und zur in Punkt 1 zubereiteten Lösung fügen. Gut mischen und die Temperatur auf 21-24°C halten. Aufpassen: bevor man mit der Beimpfung fortfährt, sicherstellen, dass die Temperaturdifferenz zwischen dem Starter mit der Hefe und der behandelnden Weinmenge nicht mehr als 10°C beträgt.
4. Den Zuckergehalt überwachen. Hefe nicht verhungern lassen!
5. Wenn sich der Zuckergehalt halbiert hat (<2.5° Brix), 20 hl Wein mit Gärstörung hinzufügen (gleich 20% des insgesamt zu behandelnden Weines) + 500 g Nutriferm Advance (gleich 25 g pro Hektoliter hinzugefügten Wein).
6. Wenn sich der Zuckergehalt auch dieses Teils halbiert hat, weitere 20 hl Wein mit Gärstörung hinzufügen (gleich 20% des Gesamtvolumens) + 500 g Nutriferm Advance.
7. Mit dem in Punkt 6 beschriebenen Verfahren so lange fortfahren, bis die Gesamtmenge aufgebraucht ist (die übrigen 60 hl Wein mit Gärstörung jeweils in Teilmengen von 20 hl jeweils hinzufügen).

EMPFEHLUNG ZUM BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU UNTER SCHWIERIGEN BEDINGUNGEN

Um eine erfolgreiche malolaktische Gärung unter schwierigen Bedingungen durchzuführen (pH <3,2, >14% vol. Alc.), oder um eine Gärung unter normalen Bedingungen zu beschleunigen, empfehlen wir, einen Bakteriengäransatz nach den folgenden Angaben zuzubereiten.

BEISPIEL FÜR 25 HL WEIN

1. Eine Packung auf 25 hl **Enartis ML Silver** in 0,5 Litern Mineralwasser ohne Kohlensäure bei 20-25°C auflösen.
2. Für 15 Minuten rehydrieren lassen.
3. 50 g **Nutriferm Osmobacti** direkt zur Suspension hinzufügen und durchmischen.
4. 2-4 Stunden abwarten (Aufpassen: die angegebenen Zeiten nicht überschreiten). Auf einer Temperatur von 18-20°C halten.
5. Eine Mischung zubereiten mit
   25 l Wasser
   25 l Wein
   500 g **Nutriferm ML**
6. Wenn nötig, den pH der Wasser/Weinmischung auf einen pH von > 3,3 bringen. .
7. Die auf diese Art und Weise zubereitete Mischung mit dem vorausgehend mit Osmobacti aktivierten Bakterium beimpfen. Auf einer Temperatur von 18-20°C halten.
8. Wenn 1/2 - 2/3 der Äpfelsäure verbraucht ist, 1 hl Wein zum Bakteriengäransatz fügen. Auf eine Temperatur von 18-20°C halten.
9. Wenn 1/2 - 2/3 der Äpfelsäure verbraucht ist, den mit Bakterien beimpften Anteil verwenden, um den restlichen Wein zu beimpfen.
10. Die Temperatur bis zum Ende der Gärung auf 18-20°C halten.

enartis

Enartis Central Europe
Miklós Jobbágy
Mobil: +421 915 035 682
E-mail: miklos.jobbagy@enartis.com
www.enartis.com