



## Tanninmanagement mit OakyVin® und Tannin

Die neuen Eichenholzchips OakyVin®

Vorteile, Herkunft und  
Anwendungsziele von OakyVin®

Tanninarten und Einsatzziele

Verwendung im Barrique bzw. Tank

## OakyVin® – Die neuen Eichenholzchips

Der Einfluss von Eichenholz auf die Sensorik ist unbestritten. Der Unterschied zwischen der Lagerung von Weinen in Holzfässern und Behältern aus anderen Werkstoffen ist prägnant. Der positive Einfluss des Eichenholzes auf Geschmack und Geruch verstärkt sich durch die Lagerung in kleinen Barrique-Fässern. Durch die verhältnismäßig große Eichenholz-Kontaktfläche intensiviert sich die positive „Holznote“ in Abhängigkeit von der Lagerzeit. Je nach Toastungsgrad werden verstärkt Räucher- und Raucharomen abgegeben.

Der langsame Weinausbau im Barrique ist eine bewährte Technologie, exzellente Weinqualitäten aus bereits guten Ausgangsweinen zu erzeugen. Die langsame und ausgewogene Reifung im Barrique wird auch zukünftig, besonders für Spezialitäten, immer ihren festen Platz bei den Weinbereitungsmethoden haben. Ähnliche Effekte können mit dem gekonnten Einsatz von Oak-Chips erzielt werden. In vielen Ländern der neuen Welt ist es bereits seit Jahrzehnten Standard, mit Oak-Chips die Reifeentwicklung der Weine zu

fördern, zu beschleunigen und in bestimmte Aromarichtungen zu forcieren. Es gibt die differenziertesten Methoden für die Anwendung von Oak-Chips, die jeder Weinfachmann letztendlich für sich und seine Ziele selbst ausprobieren muss. Vorteilhaft und unbedingt anzuraten sind zunächst Vorversuche in kleineren Gebinden. Dabei können insbesondere die Unterschiede aus der Chips-Herkunft, der Toastungsgrad, die Dosagemenge, die Kontaktzeit, der Luftkontakt usw. getestet werden.

Die zum Barrique ursprungsgleichen Eichenholzspäne OakyVin® werden sowohl im Weißwein als auch im Rotwein verwendet. Für Weißwein erfolgt die Anwendung bevorzugt bei den Burgunder-Sorten. Viele Betriebsleiter experimentieren bereits mit unterschiedlichen Rebsorten. Bei Rotwein gibt es praktisch keine Sorteneingrenzung.

Bezeichnung	Ursprung	Toastung
OakyVin® AH	Amerikanische Eiche (Quercus alba)	Heavy
OakyVin® AM	Amerikanische Eiche (Quercus alba)	Medium
OakyVin® DH	Deutsche Eiche (Quercus robur/petraea)	Heavy
OakyVin® DM	Deutsche Eiche (Quercus robur/petraea)	Medium
OakyVin® FH	Französische Eiche (Quercus robur)	Heavy
OakyVin® FM	Französische Eiche (Quercus robur)	Medium

### Anwendungsziele von OakyVin®

Sensorische Optimierung

Verbesserung der Tanninstruktur im Wein

Farbstabilisierung

Unterstützung von Vanille-Holztönen und Räucher-/Raucharomen

Kaschierung von bitteren, unreifen Gerbstoffkomponenten

Zur Ergänzung bei der Barriqueweinbereitung



## Oak-Chips zum reifenden Wein

OakyVin® Chips können jederzeit zum Wein zugegeben werden. Je nach Weintyp, verwendetem Chips-Typ und Dosagemenge kann die Kontaktzeit zwischen einigen Tagen und mehreren Wochen betragen. Eine sensorische Beurteilung sollte ständig erfolgen, um die Entwicklung zu beobachten und um zum richtigen Zeitpunkt die Abtrennung durchzuführen.

**Dosage:** 50–300 g/hl

**Kontaktzeit:** 5–50 Tage

Zur verstärkten Entfaltung von Holz- und Toastungsaromen ist ein Sauerstoffkontakt anzuraten. Deshalb sollte je nach Weintyp und Kontaktzeit auf entsprechenden Sauerstoff-(Luft)-eintrag geachtet werden. Bereits ein Umpumpen oder Rühren mit Luftkontakt bewirkt eine Abrundung und Harmonisierung der Tannin- und Toastungsaromen.

## OakyVin®-Qualitäten

Die OakyVin®-Qualitäten unterscheiden sich durch den Ursprung des Holzes und durch den Toastungsgrad. Entscheidend für die Qualität von Oak-Chips ist die Art der Toastung. Die Chips dürfen nicht nur an der Oberfläche geröstet sein, sondern die Toastung muss durchgängig sein. Dieses Qualitätsmerkmal ist sehr einfach beim Durchbrechen der Oak-Chips zu erkennen. Bei Chips gilt, wie beim Holz für Fässer, dass es gespalten sein sollte, um die Leitbahnen nicht zu zerstören. Ansonsten würde sich ein unangenehmer geribiger Geschmack freisetzen. Alle OakyVin® Chips werden nach den neuesten Methoden gespalten und getoastet, sodass unangenehme Begleiterscheinungen ausgeschlossen sind. Oak-Chips unterliegen folglich der gleichen sorgfältigen Qualitätskontrolle wie Fassholz.

## Herkunft von OakyVin®

Die OakyVin® Chips sind aus amerikanischer, französischer oder deutscher Eiche hergestellt. Entscheidend für die Verwendbarkeit ist die Wachstumsgeschwindigkeit der Eiche, also das Klima des Standortes. Langsam gewachsene Eichen von kühlen Standorten werden bevorzugt.

- **Amerikanische Eiche:** Werden im Wein meist als aromatischer/fruchtiger und mit deutlicher Vanille-Aromatik beschrieben. Sie führen in der Regel zu einer schnelleren Reifung des Weins.
- **Deutsche Eiche:** Aromatik oft zwischen amerikanischer und französischer Eiche. Wirken ebenfalls sehr gut strukturierend.
- **Französische Eiche:** Anfangs etwas schwerfälliger und benötigen eine längere Reifezeit bei höherem Sauerstoffeinfluss. Die sensorische Beurteilung geht meist in den mehr würzigen Bereich.

## Vorteile von OakyVin®

Geringere Fass-Lagerkapazität nötig

Wesentlich geringere Kosten

Einfache Vorversuche

Einfache Bereitung von Cuvéeanteilen

Einfache Herstellung unterschiedlicher Geschmackstypen

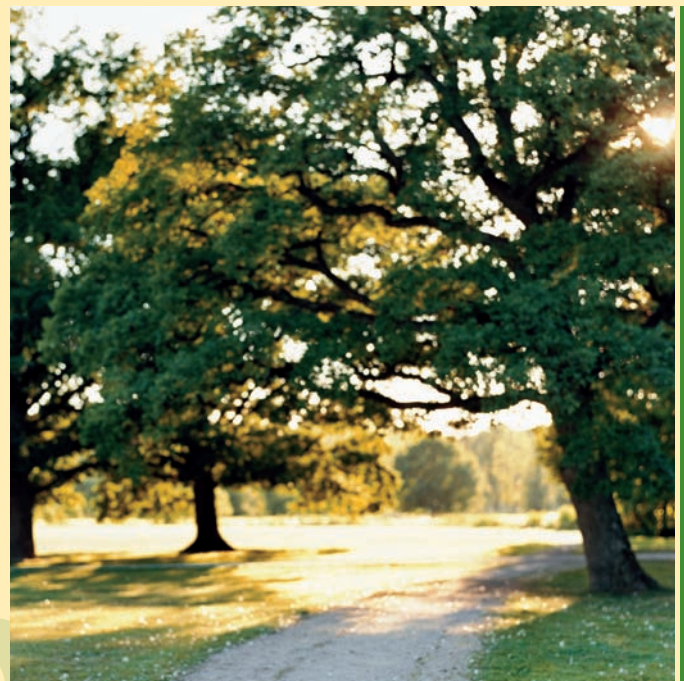
Einfache Regulierung der Sensorik durch OakyVin®-Auswahl, Dosagemenge, Einwirkzeit, mehrmaliges Oaken, Sauerstoffeinfluss



## Toastungsgrad

Bei der Toastung wird in mittel (Medium) und stark (Heavy) unterschieden.

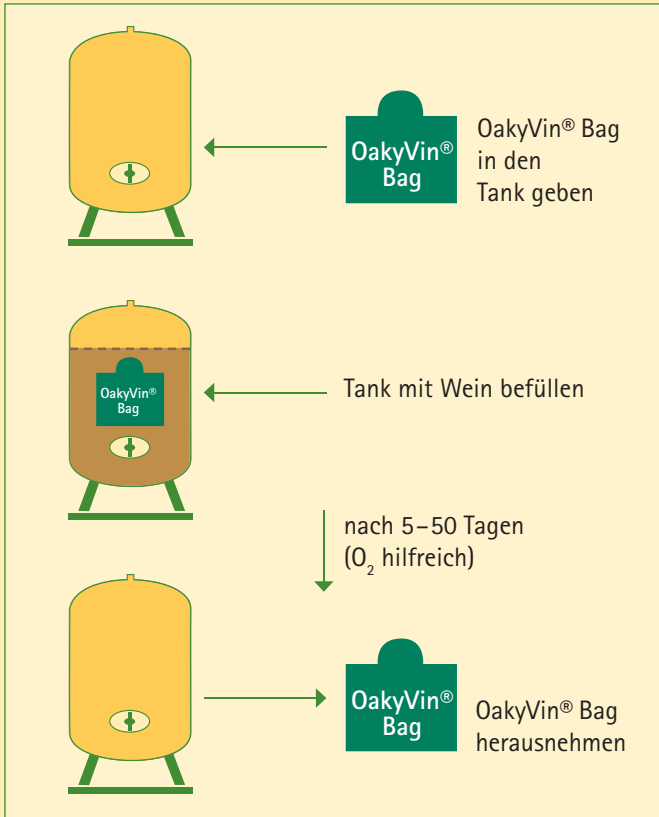
- **Medium:** Sie steigern die Komplexität und ergeben feine mandel- und karamelartige Nuancen. Sie passen zu den meisten deutschen Rotweinen.
- **Heavy:** Rauchige Noten und Röstaromen werden dabei schön eingebunden. Sie werden bevorzugt bei schwereren, bereits komplexen Weinen eingesetzt.



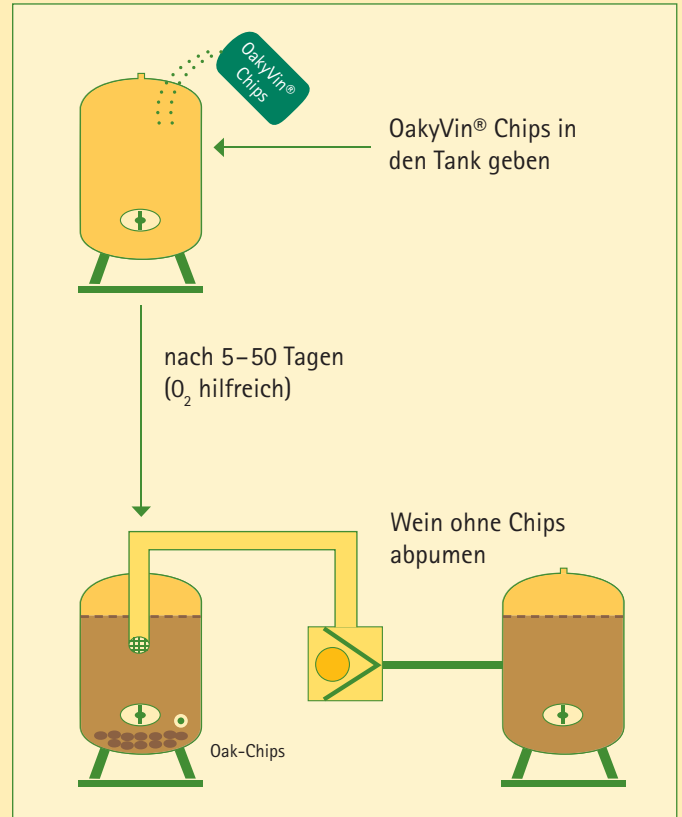
# Barrique

## Einsatz im Tank

### OakyVin® Bag

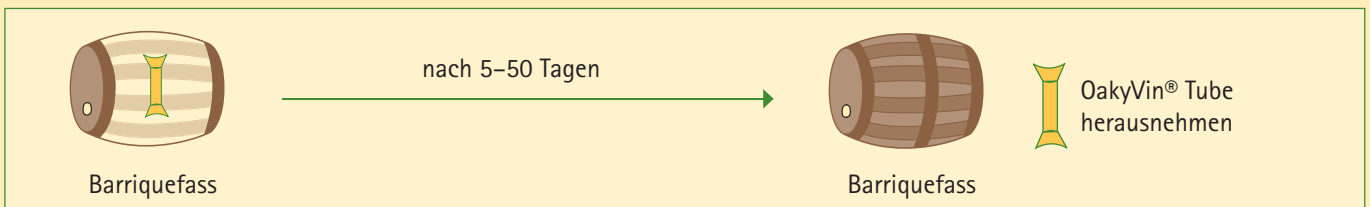


### OakyVin® Chips



## Einsatz im gebrauchten Barrique

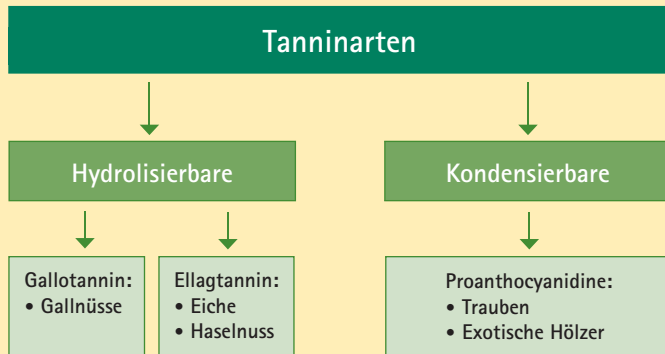
### OakyVin® Tube



	Kräftiger Rotwein	Leichter Rotwein	Weißweine
	Holzbetont, strukturiert	Leichte Holznote, fruchtig	Körperreich, alkoholreich, unterstützende Holznote
Chipsauswahl	Höher getoastete Typen (Auch in Kombination mit mittlerer Toastung)	Mittlere Toastung	Mittlere Toastung
Dosage	150–300 g/100 l	50–150 g/100 l	50–150 g/100 l
Einwirkzeit	4–6 Wochen	Bis zu 4 Wochen	Bis zu 4 Wochen
Mögliche Rebsorten	Dornfelder, St. Laurent, Regent, Acolon, Cabernet Dorsa, Blaufränkisch, Zweigelt, internationale Rebsorten (Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah)	Spätburgunder, Dornfelder, Schwarzriesling, Lemberger, Trollinger, Zweigelt, Blauer Portugieser	Burgunder-Sorten, Grüner Veltliner

# Tannin

Tannine sind natürliche Verbindungen, synthetisiert von Pflanzen. Je nach botanischem Ursprung der Tannine gehören diese zu unterschiedlichen chemischen Gruppen, die aber alle eine gemeinsame Charakteristik haben: Sie verbinden sich mit Eiweißen. Daher ist auch der Einsatz von Tannin in der Oenologie begründet. Zusätzlich hat Tannin positive sensorische Eigenschaften.

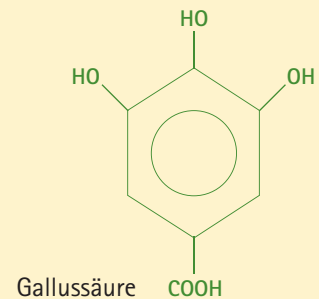


## Entwicklung und Auswahl

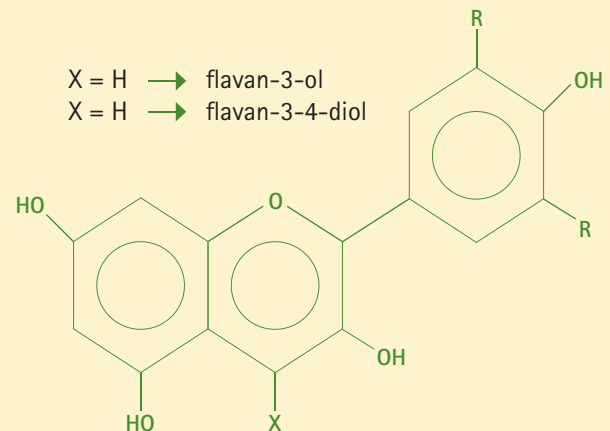
Folgende Philosophie steckt hinter der Entwicklung von Erbslöh-Tanninen: Sie unterstützen den Körper, die Struktur und die Frucht der Weine. Die Rebsortentypizität wird gefördert. Sie wirken nicht dominierend, sondern unterstützend. Unsere Tannine werden nach hohen Anforderungen an Qualität und Reinheit ausgewählt, um runde, harmonische, samtige Weine zu erzeugen.

## Erbslöh-Tannine

**Gallotannine:**  
Haben eine antioxidative Wirkung.  
• Tannin Gallus



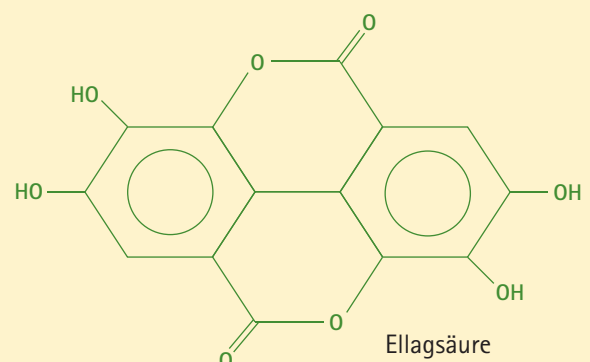
**Proanthocyanidine:**  
haben eine farbstabilisierende Wirkung.  
• Tannin Grape (Traube)  
• Tannin Multi



## Ellagtannine (Eichenholz):

Unterstützen die Weine beim Reifen, geben mehr Struktur.

- Tannin EH
- Tannivin®
- Tannivin® Superb



## Ziele des Tannin-Einsatzes

- Proteinstabilisierung/Klärungsunterstützung
- Farbstabilisierung
- Strukturverbesserung („Körperverbesserung“)
- Oxidationsschutz (Verringerung des SO<sub>2</sub>-Bedarfes)
- Laccasehemmung
- Eisenkomplexierung
- Harmonisierung und Kaschierung von sensorischen Unregelmäßigkeiten
- Erhaltung und Verstärkung der sortentypischen Weinaromatik

Je früher der Einsatz, umso besser ist die Polymerisierung (Bildung längerer Ketten = samtigere, fülligere Weine). Besonders die **Eichenholztannine** haben eine sehr angenehme geschmackliche Auswirkung auf den Wein.

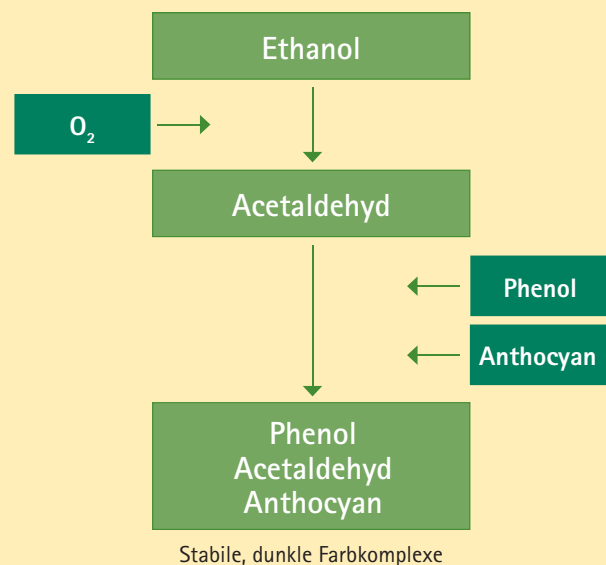
**Gallotannine** hemmen eine zu rasche Entwicklung des Weines: Anti-Laccase-Effekt.

**Traubentannine** kommen anfangs adstringierend, binden sich dann sehr gut im Laufe der Zeit in den Wein ein.

**Dosage:** zwischen 1 und 20 g/hl



Tannine tragen durch Bildung von Anthocyan-Tannin-Komplexen zur Stabilisierung der Anthocyane bei. Dieser Mechanismus wurde nur für die proanthocyanidinen Tannine nachgewiesen. Jedoch haben **alle** Tannine, besonders die Ellagatannine, antioxidatives Potenzial, welches Anthocyane vor Oxidation schützt.



### Anwendung:

- Früher Einsatz der Tannine. (Zerstörung der Beerenhaut; Freiwerden von Farbstoffen; Komplexbildung)
- Zu Beginn der Maischegärung. (Es werden zunächst die Anthocyane ausgelaugt, erst bei vermehrter Alkoholbildung Phenole)

**Dosage:** 5 bis 10 g/hl

**Empfehlung:** Tannin Multi. Durch den hohen Quebracho-Anteil geht Tannin Multi viel früher eine Komplexbildung mit den Farbstoffen ein als andere Tannine.

# Farbs

# Möglichkeiten und Ziele der Tannin-Zugabe

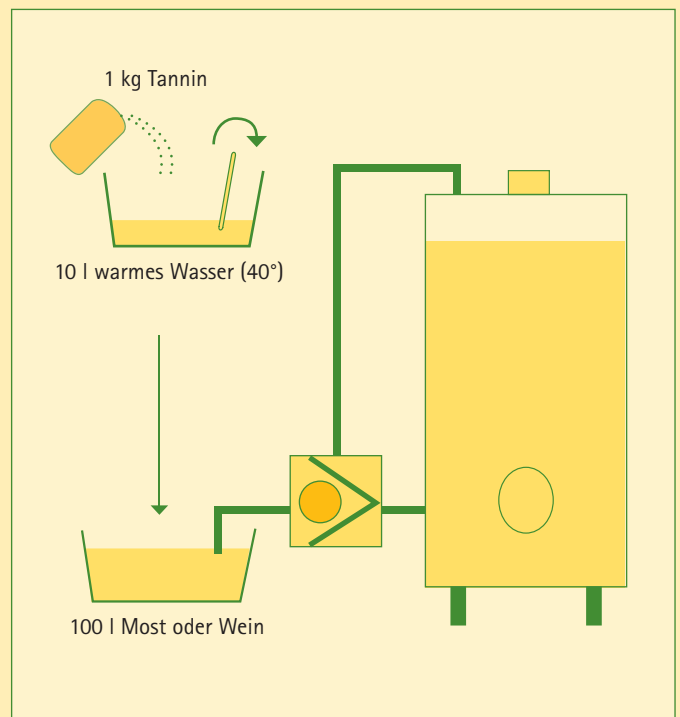


## Sensorik und Kombination

Unsere Tannine werden in reiner Form angeboten, eine Mischung dieser Tannintypen gibt viele neue Möglichkeiten, die Sensorik des Weines zu steuern. Um den Tanninen ein gutes Einbinden in den Wein zu ermöglichen, empfehlen wir eine lange Einwirkzeit. Je früher der Einsatzzeitpunkt, desto besser ist die Polymerisierung. Viele Verkostungen haben gezeigt, dass die Kombination von Chips und Tannin bessere Verkostungsergebnisse aufweist.

## Anwendung

Um eine optimale Verteilung von Tannin im Wein zu bekommen, empfiehlt sich ein Vorlösen in der 10fachen lauwarmen Weinmenge (Wassermenge), danach erfolgt die Zugabe zum Wein und eine dementsprechende Verteilung im Wein mittels Rührwerk oder Umpumpen.



# Tannin-Auswahl

Produkt	Zusammensetzung	Wirkung	Weinart	Dosage	Einsatz
Tannin Multi	Kombination mit einem Quebrachotannin.	Zusatz im Maische-/Mostbereich zur Farbstabilisierung. Zur Harmonisierung ist auch ein Einsatz im Weinbereich möglich (Barriguewein). Die Weine werden breiter und zum Teil wird der Abgang verstärkt.	Weiß- und Rotwein	Maische/Most: 3-10 g/hl (Farbstabilisierung) Wein: 5-15 g/hl Je nach Anforderung und Weintyp.	Maische, Most und/oder Jungwein, Wein
Tannin Gallus	Gallapfel/Galluss.	Sehr hohe antioxidative Wirkung, zur Fruchtstabilisierung. Hemmt zu rasche Entwicklung des Weines.	Weiß- und Rotwein	Weißwein: 1-5 g/hl Rotwein : 1-10 g/hl	Maische, Most und/oder Jungwein, Wein
Tannin EH	Aus französischen Eichenhölzern.	Strukturgebend. Unterstützt die Komplexität von Weinen.	Weiß- und Rotwein	Weißwein: 1-10 g/hl Rotwein : 2-20 g/hl	Maische, Most und/oder Jungwein, Wein
Tannivin®	Kernholz (Herzstück) französische Eiche.	Bringt mehr Struktur in die Weine. Feines und elegantes Eichenholztannin. Die Weine werden dichter, vollmundiger und geschmeidiger. Eintrag von angenehmen Phenolen.	Weiß- und Rotwein	Weißwein: 1-10 g/hl Rotwein : 2-20 g/hl	Jungwein, Wein
Tannivin® Superb	Ein speziell ausgewähltes Eichenholztannin, aus dem durch ein einzigartiges Verfahren gerbende und adstringierende Substanzen entfernt wurden.	Verleiht dem Wein viel Körper, Kraft und Fülle. Die Weine präsentieren sich am Gaumen struktur betonter und kerniger. Der Mittelteil und der Abgang kommen besser hervor. Es bleibt ein positives Geschmackserlebnis. (Ohne gerbende Substanzen, die länger anhalten.)	Weiß- und Rotwein	Weißwein: 1-10 g/hl Rotwein : 2-20 g/hl	Jungwein, Wein
Tannin Grape	Reines Traubentannin, gewonnen aus vollreifen Trauben.	Verbesserung des Körpers und der Struktur. Verringerung des SO <sub>2</sub> -Bedarfs. Bringt mehr Fülle (Wucht) im Mittelteil. Unterstützt die fruchtige, aromatische Note, vor allem bei wuchtigen Weißweinen. Verbesserung der Farbstabilität.	Weiß- und Rotwein	3-10 g/hl	Maische, Most und/oder Jungwein, Wein

In vielen Ländern außerhalb der EU ist es üblich, eine Partie Wein sehr stark mit Chips zu behandeln und diesen als Verschnittpartner zu nutzen.