



Optimale Sektgrundwein-Vinifikation

Effektive Nährstoffversorgung

Ideale Vergärung und Rüttelhilfe

Flaschengärung nach  
der Méthode Traditionelle

Vermeidung von Gushing

# Optimale Sektgrundwein-Vinifikation

Die Qualität der Schaumweine wird entscheidend von der Auswahl und Stabilisierung geeigneter Sektgrundweine beeinflusst. Nur schonend gepresste Weine aus gesunden Trauben mit ausreichend Säure dürfen versektet werden. Besonders der Vorlauf und der erste Pressmost (ca. 80 % der Gesamtausbeute) eignen sich hervorragend für Sektgrundweine. Zu hohe Gerbstoffgehalte können, abgesehen von der negativen Sensorik, zu Rüttelproblemen und erhöhtem SO<sub>2</sub>-Bedarf führen. Die filtrierte Sektgrundweine müssen eiweißstabil, gerbstoffharmonisiert und frei von Schwermetallen sein, da diese gärrhemmend wirken können. Im Geruch sollten Sektgrundweine absolut sauber und ohne Fehltonen sein, da diese durch die entstehende Kohlensäure bei der zweiten Gärung verstärkt werden. Im Geschmack sauber, frisch bis rassig, durchgeregelt und nicht rau, bitter oder metallisch.

Für eine erfolgreiche Versetzung gelten folgende Sektgrundweinparameter:

Gesamtalkoholgehalt:	9-10,5 vol. %
Gesamtsäure:	7,0-9,0 g/l
pH-Wert:	3,0-3,2
Zucker vergärbar:	< 2 g/l
Gesamtpolyphenole:	< 200 mg/l (bei Weißwein)
Acetaldehyd:	< 40 mg/l
Flüchtige Säure:	< 0,5 g/l
Freie SO <sub>2</sub> :	< 20 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub> :	< 100 mg/l (gesetzlich max. 185 mg/l)
Sättigungstemperatur:	< 10 °C (Kristallstabilität)

## Kristallstabilisierung

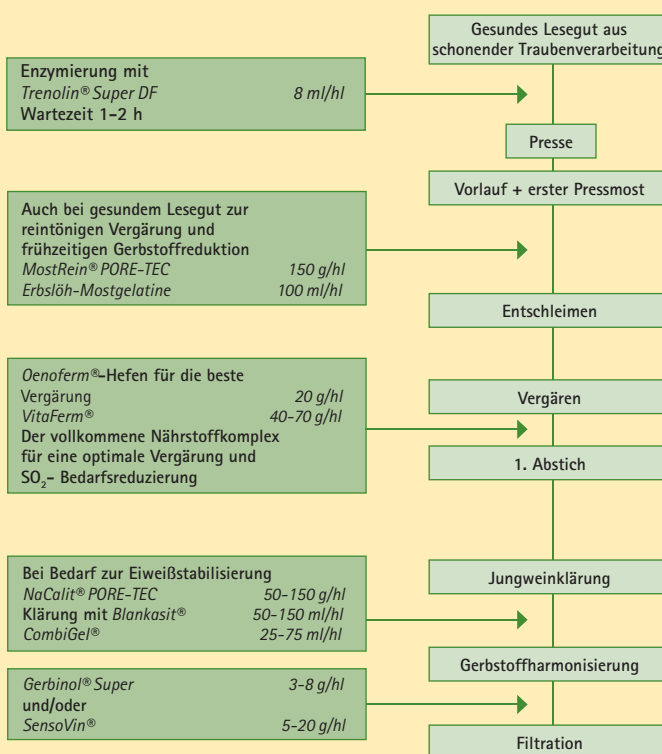
Eine effektive Kristallstabilisierung ist entscheidend für eine erfolgreiche Versetzung. Ist der Grundwein nicht ausreichend stabilisiert, kann es bedingt durch die Alkoholerhöhung während der zweiten Gärung zu einer nachträglichen Auskristallisation kommen. Im Fertigsekt bewirken Weinstein-Kristalle ein starkes Übersäumen des Sektes nach dem Öffnen der Flasche. Die Kristallstabilität der Grundweine aber auch der Fertigsekte kann anhand der Sättigungstemperatur einfach und schnell mit dem neuen Erbslöh EasyKrisTaTest überprüft werden. Die optimale Sättigungstemperatur für Sektgrundweine liegt bei < 10 °C. Bei geringfügig höheren Werten kann Metavin® Opti zur Unterstützung in die Versanddosage gegeben werden. Weitere Informationen zur Anwendung des Erbslöh EasyKrisTa-Tests können Sie dem speziellen Produktfolder entnehmen.

## Gerbstoff- und Farbkorrektur der Sektgrundweine

Gerbstoffharmonisierung mit CombiGel®, Gerbinol® Super oder SensoVin®. Granucol® BI zur Beseitigung von Hochfarbigkeit und Polyphenolreduzierung. Polyclar® V zur Auffrischung von Sektgrundweinen.



Quelle: H.S. Doss, Mainz



Erbslöh EasyKrisTaTest

# Effektive Nährstoffversorgung für eine erfolgreiche zweite Vergärung

Die bekannten Vita-Nährstoffe bringen zusätzlichen hefeverwertbaren Stickstoff in den Sektgrundwein ein, der für einen einwandfreien Gärverlauf entscheidend ist. Aus den in VitaFerm® enthaltenen inaktiven Hefezellen werden zudem ungesättigte Fettsäuren und Sterole freigesetzt, die alle vitalisierend auf die Hefe wirken. Besonders in trockenen Jahrgängen oder bei hohen Alkoholgehalten ist unter den erschwerten Gärbedingungen (CO<sub>2</sub>-Druck) bei der Sekther-

stellung die Nährstoffversorgung entscheidend für eine sichere Endvergärung. Der Einsatz von VitaDrive® bei der Rehydratisierung wirkt mobilisierend auf die Hefeaktivität und führt zu einer enormen Stärkung der Widerstandskraft gegenüber den Stressfaktoren, wie ständige Alkoholerhöhung oder niedrige Temperaturen. Die erhöhte Hefezellzahl zum Gärende bringt Zuverlässigkeit und Sicherheit für die vollständige Endvergärung.

## Dosage und Anwendung der Vita-Nährstoffe

Produkt	Nährstofftyp	Dosageempfehlung
VitaDrive®	Nährstoff zur Rehydratisierung in den Rehydratisierungsansatz	pro kg Hefe 1kg VitaDrive®
VitaFerm®	Der vollkommene Nährstoffkomplex	gesetzlich max. 70 g/100l
Vitamon® Combi	Basisnährstoff mit Hefevitamin	gesetzlich max. 50 g/100l

## Ideale Vergärung und Rüttelhilfe

### Seccoferm®

Trocken-Reinzuchtheefe der Gattung *Saccharomyces bayanus* für die Sektbereitung sowohl nach dem Flaschengärungsverfahren als auch zur Großraumvergärung. Seccoferm® zeigt bei Sektgrundweinen ideale Angarleistungen und erzeugt sehr klare und elegante Sekte mit einer feinen und frischen Fruchtaromatik. Neben den ausgezeichneten organoleptischen Qualitäten gärt Seccoferm® rasch und zügig durch. Hohe Alkoholverträglichkeit und günstige Kaltgäreigenschaften sind weitere Vorteile.

### LittoLevure CHA

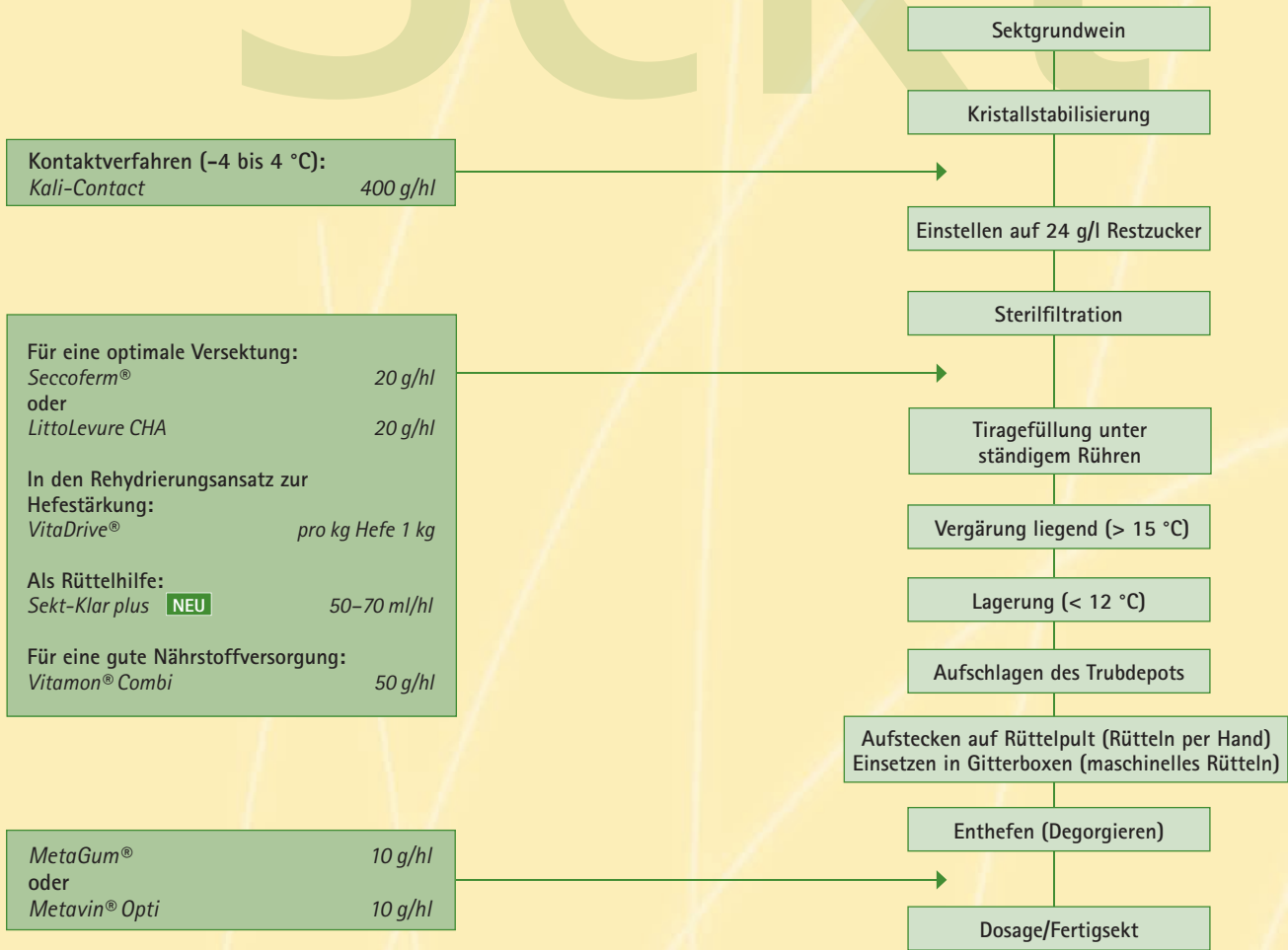
Französische Spezialhefe des Erbslöh-Tochterunternehmens La Littorale zur Schaumweinherstellung. Besonders geeignet für die Flaschengärung hochwertiger Qualitäten. LittoLevure CHA erzeugt vollmundige und cremige Sekte mit dezenten Hefenoten und nussigen Aromen. Hervorragende Kaltgäreigenschaften erlauben eine kontrollierte Gärführung (14-18 °C). Hervorzuheben ist ebenfalls die gute Alkoholverträglichkeit.

### Sekt-Klar plus **NEU**

Die Spezialklärdispersion Sekt-Klar plus sorgt für eine bessere Sedimentation der Hefe bei der traditionellen Flaschengärung und optimiert den Rüttelprozess. Als Ergänzung zu dem bewährten Sekt-Klar enthält Sekt-Klar plus neben klärenden silikatischen Mineralien ein spezielles Alginat. Dadurch klebt die Hefe auch bei längerer Lagerung nicht an der Flascheninnenwand und ein Aufschlagen der Flaschen kann entfallen. Das Abrütteln des Trubdepots ist mit Sekt-Klar plus in kürzerer Zeit möglich.



# Flaschengärung nach der Méthode Traditionelle



## Gush-ex – Compound zur Verhinderung des Gushings bei Sekt

Spezifisch aufbereitetes Eiweißpräparat zur Entfernung der gushingverursachenden Substanzen aus Sektgrundweinen und Rohsekten. Gush-ex ist sehr gut benetzbar, leicht suspendierbar und kann dem Sektgrundwein oder dem Tanksekt zugegeben werden. Nachfolgend ist eine Filtration zur Trubabtrennung erforderlich. Bei Flaschengärung ist die Behandlung mit Gush-ex nur im Grundwein, also vor der Flaschenfüllung möglich. Die Gushing-Neigung der Sekte bzw. Grundweine kann mit einer speziellen Ladungstitration bestimmt werden.

