



OENO NEWS

Nr.108

innovativ

Jungwein

- Kaseinfreie Jungweinbehandlung
- Früh füllfertige Weine – Kristallstabilisierung entscheidend!
- Spezialisten für wichtige Anwendungslösungen



ERBSLÖH

Kaseinfreie Jungweinbehandlung – Deklarationspflicht sehr wahrscheinlich

Am 30. Juni 2012 läuft der durch die Verordnung (EU) 1266/2010 verlängerte Übergangszeitraum zur Allergenkennzeichnung von Weinen aus. Ab diesem Datum müssen alle etikettierten Weine, die zuvor mit kaseinhaltigen Behandlungsmitteln und/oder Eierprodukten (Albumin, Lysozym) in Kontakt kamen, entsprechend der Europäischen Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG bzw. deren Umsetzung deklariert werden. Wie die Deklaration erfolgen soll, ob als Text oder Piktogramm, ist noch nicht festgelegt. Es sieht momentan nicht danach aus, dass die Deklarationspflicht verschoben oder sogar ganz aufgehoben wird.

Gerbinol® CF, HarmoVin® CF und VinoGel® CF sind effektive Klärungs- und Harmonisierungsprodukte ohne Deklarationspflicht und werden bereits seit drei Jahren in der Praxis erfolgreich angewendet. Diese drei Produkte sind Alternativen zu den bewährten Produkten Gerbinol® Super, SensoVin® und CombiGel®.

Kasein ist als Einzelkomponente nicht durch ein alternatives Protein oder anderes Behandlungsmittel zu ersetzen. Durch die Kombination verschiedener Proteine mit weiteren Komponenten ist es möglich, vergleichbare Wirkungen zu erzielen, wie sie bewährte Pulver- und Flüssigprodukte mit Kasein derzeit gewährleisten.

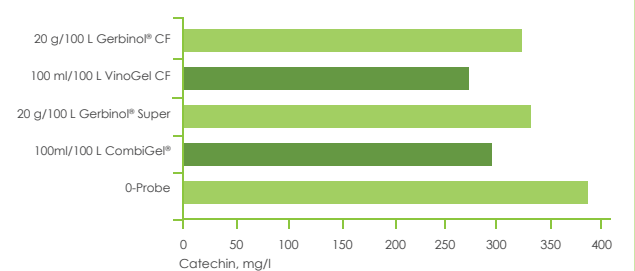
Eine weitere Alternative ist der Einsatz von FloraClair, einem Pflanzenprotein auf Basis von Erbse. Die Klärwirkung von FloraClair ist mit der Wirkung von Gelatine zu vergleichen. Voraussetzung dafür ist die Kombination mit einem geeignetem sauren (!) Kieselöl (Blankasit®, Klar-Sol Super).

Alkalische Kieselsole wirken in Verbindung mit FloraClair wesentlich geringer. FloraClair reduziert zusätzlich die Adstringenz des Weines, fördert den fruchtigen Charakter und verbessert die Harmonie.

Vergleich von Produkten zur Jungweinbehandlung, Wirkung und Dosagen

Produkt	Klärwirkung	Wirkung auf ...		Dosagen (g/100L bzw. ml/100L) für ...				
		Farbe	Gerbstoffe	Klärung	Harmonisierung	leichte Korrekturen	Gerbstoffbehandlung	Korrektur Fehltonen
GelaFish	++	+	++	3 - 10	2 - 5	–	–	–
I.-Hausenpaste	++	+	+	25 - 100	–	–	–	–
Kal-Casin L. lösl.	–	+	+	–	2 - 5	5 - 10	10 - 20	20 - 40
Polyclar® V	–	+	+	–	–	15 - 30	30 - 50	50 - 80
Gerbinol® CF	–	+	++	–	–	5 - 10	15 - 30	30 - 50
HarmoVin® CF	–	–	+	–	10 - 20	20 - 30	30 - 50	50 - 80
VinoGel® CF	++	+	++	50 - 150	15 - 30	30 - 50	50 - 150	–
FloraClair	++	–	++	5 - 20	10 - 20	10 - 20	20	–

Tanninreduzierung durch Behandlungsmittel



Kristallstabilisierung

Früh füllfertige Weine – Kristallstabilisierung entscheidend

Sehr viele 2011er Weine müssen wegen geringen Beständen früh gefüllt werden. Die effektive Kristallstabilisierung ist dabei ein wichtiger Faktor, um eventuelle Kundenreklamationen zu vermeiden.

Folgende Verfahren stehen zur Verfügung:

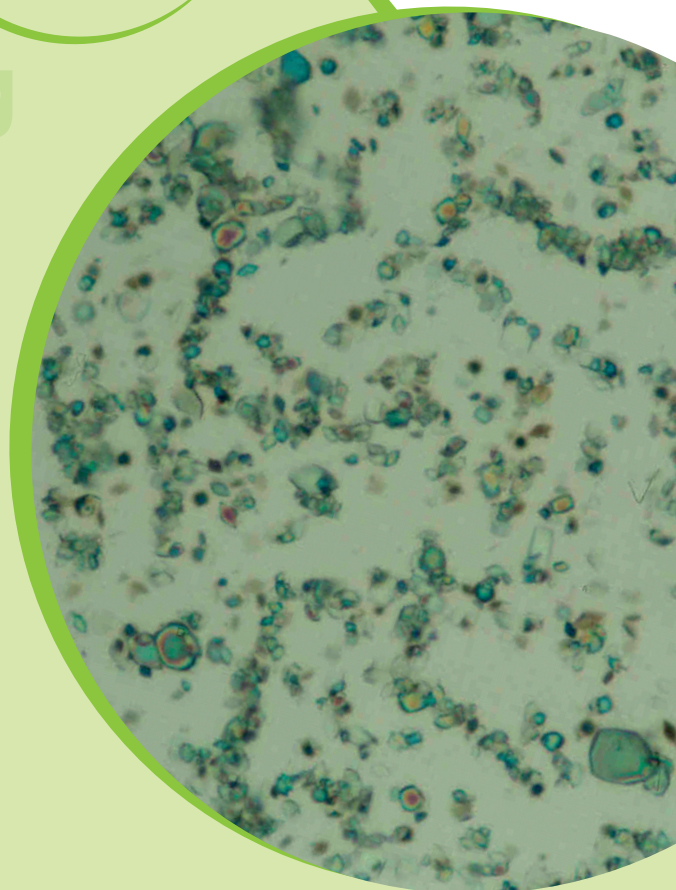
Kontaktverfahren: Kühlung (+4 °C bis -4 °C) oder Ausnutzung der Winterkälte, jeweils in Verbindung mit Kontaktweinstein Kali-Contact, Dosage: 4 g/L.

Zugabe von Kristallisationsinhibitoren:

- Metavin® Opti, höchst veresterte Metaweinsäure und damit beste Stabilitätswirkung unter den Metaweinsäuren. Sehr gut geeignet für Weine, die innerhalb eines Jahres konsumiert werden und auch für Weine, die während einer längeren Lagerdauer keinen größeren Temperaturschwankungen unterliegen.
- MetaGum®, Kombination stabil veresteter Metaweinsäure mit klar löslichem Gummi arabicum. Wirksam gegenüber Kaliumhydrogentartrat und teilweise Calciumtartrat. Der Zerfall der Metaweinsäure wird durch die Verbindung mit Gummi arabicum deutlich verzögert – die Dauer der Wirksamkeit erhöht sich dadurch um bis zu 40%.

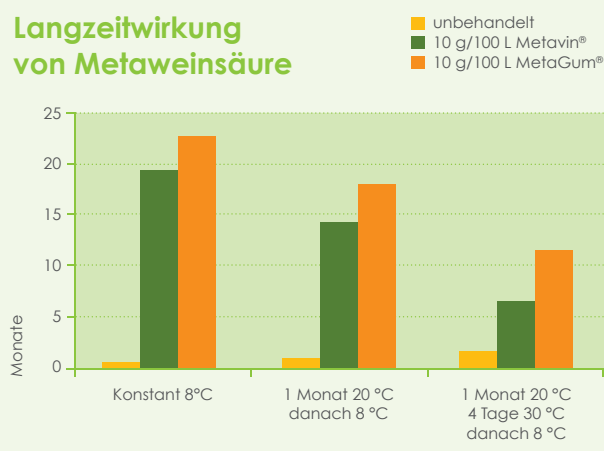
VinoStab, flüssige Carboxymethylcellulose (CMC):

- Direkt dosierbar, ohne zusätzlichen Auflösungsvorgang
- Leichte, homogene Verteilung
- Dauerhafter Schutz gegenüber Kaliumhydrogentartrat, nicht gegenüber Calciumtartrat
- Bei Zugabe von mindestens 3 bis 5 Tagen vor der Füllung keine Filtrationsbeeinträchtigung im Vergleich zur Kontrolle



Metaweinsäure

Langzeitwirkung von Metaweinsäure



Lösungen

Spezialisten für alle wichtigen Anwendungslösungen

Anwendungszweck und Produkt	Anwendung (g (ml) / 100 L)	Anwendung für 5.000 L	Packungseinheit (kg)	Packung reicht für (L)
<u>Standard-Klärung</u> NaCalif® PORE-TEC Premium Na-Ca-Bentonit	150 (100-200)	7,5 kg	1 / 5 / 20	20 kg → 13.500
Blankasit® Saures Spezialkieselsool	100 (50-150)	5,0 L	1 / 10 / 25	10 L → 10.000
Gelita-Klar® Enzymatisch abgebaute Gelatine, flüssig	50 (25-75)	2,5 L	1 / 10 / 25	10 L → 20.000
<u>Optimierung der Klärung</u> VinoGel® CF Flüssiges Klär- und Adsorptionsmittel mit hoher Tanninaffinität, kaseinfrei	50 (50-150)	2,5 L	1 / 25	10 L → 20.000
FloraClair Natürliche Pflanzenproteine zur Klärung, kaseinfrei	15 (10-20)	0,75 kg	1 / 10 / 15	1 kg → 6.500
CombiGel® Gelatine-Kaseinat-Hausenblase-Derivat für gleichzeitige Harmonisierung oder	50 (25-100)	2,5 L	1 / 25	10 L → 20.000
IsingClair-Hausenpaste Hausenblase-Gel auch bei <10 °C verwendbar	50 (25-100)	2,5 L	1 / 10	10 L → 20.000
<u>Feinschliff / letzte Korrekturen</u> HarmoVin®CF Spezifisches Compound zur Weinharmonisierung, kaseinfrei	20 (10-30)	1,0 kg	1 / 10	1 kg → 5.000
Gerbinol® CF Schonende Gerbstoffreduzierung, kaseinfrei	15 (5-30)	0,75 kg	1 / 5	1 kg → 6.500
SensoVin® Top-Adsorbens für bessere Sensorik	20 (10-30)	1,0 kg	1 / 10	1 kg → 5.000
Gerbinol® Super Schonende Gerbstoffreduzierung	15 (5-30)	0,75 kg	1 / 5	1 kg → 6.500
<u>Böckserbeseitigung</u> Kupzit® Hohe Reaktionsspezifität - nachhaltige Wirkung	20 (5-50)	1,0 kg	1 / 10	1 kg → 5.000
<u>Säurekorrektur</u> Kalinat - pro g/L Zur Feinentsäuerung	67	3,35 kg	1 / 10 / 25	10 kg → 15.000
Boerovin Biologisch gewonnene L(+)-Milchsäure	200 (65-310)	10,0 L	25	25 L → 12.500
<u>Kristallstabilisierung</u> Metavin® Opti Höchst veresterte Metaweinsäure	10	0,5 kg	1 / 20	1 kg → 10.000
MetaGum® Für längere Kristallstabilität	10	0,5 kg	1 / 10	1 kg → 10.000
VinoStab® CMC- zur dauerhaften Weinstabilisierung	100 (75-130)	5,0 L	1 / 5 / 25	25 L → 25.000
<u>Steigerung der Komplexität, Mouthfeeling und Dichte</u> HydroGum Gummi arabicum, flüssig	80 (40-120)	4 L	1 / 10	10 L → 12.500

Die Dosagen sind nach Vorversuchen zu ermitteln. Rechtliche Regelungen beachten.

