

Optimale Vorbereitung auf Frühfüllungen

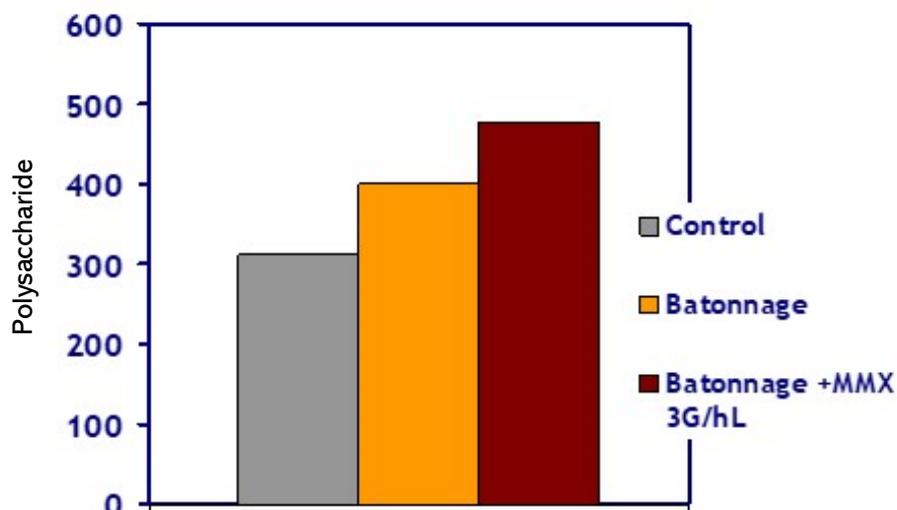
Optimalerweise bekommt ein Wein nach der Gärung noch einige Zeit auf der Voll- oder Feinhefe. Währenddessen stabilisieren sich Aromaverbindungen und der Wein wird auch in Bezug auf seine chemische Zusammensetzung stabiler (Weinsteinstabilität, Eiweißstabilität, etc.). Außerdem autolyseiert die Hefe und gibt ihre wertvollen Inhaltsstoffe frei. Die freigesetzten Mannoproteine und Polysaccharide steigern das Volumen und die Struktur und geben dem Wein ein harmonisches Geschmacksbild. Aufgrund von Lieferengpässen und hoher Nachfragen ist es trotzdem manchmal notwendig, den ein oder anderen Wein früher zu füllen. Für diesen Fall bietet unser Sortiment einige Lösungen zur Beschleunigung.

Enzyme als Katalysator für Frucht und Harmonie

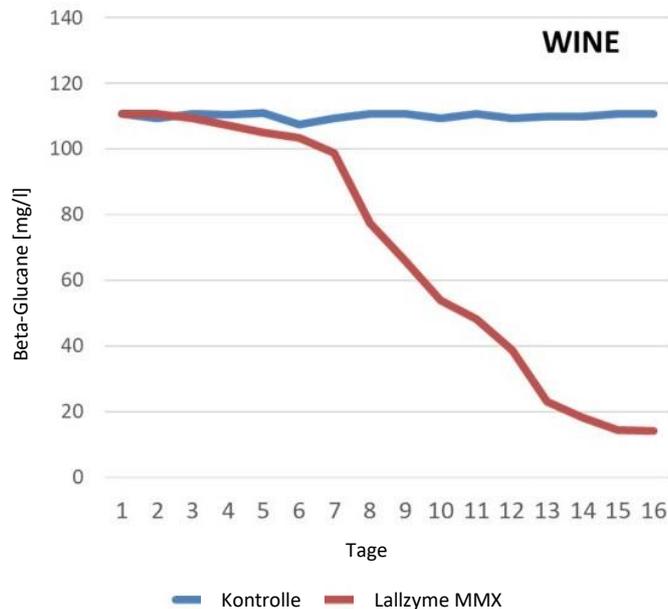
Für Frühfüllungen bietet sich vor allem der Einsatz von [Lallzyme MMX](#) und von [Lallzyme Beta](#) an. Für beide Enzyme sollten Kontaktzeiten von 3 Wochen nicht unterschritten werden.

[Lallezyme Beta](#) besitzt eine hohe Betaglucosidaseaktivität und ist damit fähig, an Zucker gebundene Aromastoffe abzuspalten. Diese werden dadurch aktiv und der Wein gewinnt deutlich an Sortenaroma und Fruchtfülle. Besonders empfehlenswert ist der Einsatz bei fruchtigen und duftigen Rebsorten wie Riesling, Müller – Thurgau, Scheurebe, Sauvignon Blanc, Traminersorten, Muskatellersorten und ähnlichen. Der Einsatz des Enzyms erfolgt in der abklingenden Gärung. Optimalerweise beträgt die Kontaktzeit 4 – 6 Wochen bei wenigstens 14° C. Hohe Restzuckergehalte in abgestoppten Weinen hemmt die Enzymaktivität. In solchen Weinen sollten Dosage und Kontaktzeit erhöht werden. Nicht geeignet ist Lallezyme Beta für Roséweine, da es durch den Einsatz zu Farbverlusten kommt.

[Lallezyme MMX](#) ist ein Enzym zur Spaltung langkettiger Glucoseverbindungen. Diese Glucane werden zum einen vom Botrytispilz gebildet und sorgen in Lesegut aus befallenen Trauben für leichte bis extreme Filtrationsprobleme und ein mangelndes Absetzverhalten. Zum anderen sind sie Bestandteil der Hefezellwand und diese werden während der Autolyse abgebaut. Dadurch werden wertvolle Hefeinhaltsstoffe frei und geben dem Wein Volumen und steigern die Harmonie. Verstärkt werden kann dieser Effekt durch den Einsatz von [Opti - Lees](#) (reine inaktivierte Hefe mit guten Autolyseeigenschaften). Lallezyme MMX beschleunigt die Polysaccharidfreisetzung deutlich, wie nachfolgende Grafik zeigt.



Im Gegensatz zur Hefeautolyse bauen sich botrytisbürtige Glucane nicht von selbst ab. Die Auswirkung der Glucanbelastung reicht von verminderter Filtrationsleistung bis hin zum umgehenden Verblocken des Filters. Lallzyme MMX schafft Abhilfe bei diesem Problem.



Für gute und schnelle Ergebnisse wird Lallzyme MMX direkt in die abklingende Gärung gegeben. Die Kontaktzeit sollte in beiden Anwendungsfällen 4 – 6 Wochen bei 16° C betragen.

Holzfassalternativen

Für mehr Fülle und Struktur empfiehlt sich der Einsatz von Holzchips. Um eine möglichst schnelle Extraktion zu erreichen, sollte im Fall einer Frühfüllung auf unsere Oenochips Micro zurückgegriffen werden. Diese sind in 3 verschiedenen Toastungen von leicht ([Oenochips Micro White Structure](#), für Struktur und Nachhaltigkeit) über mittel ([Oenochips Micro Classic](#), für Struktur, Fülle und leichte Röstaromatik) bis zu dunkel ([Oenochips Micro Arome](#), für nachhaltige Struktur und kräftige Röstaromatik) erhältlich. Die Extraktionszeit beträgt lediglich 10 – 14 Tage. Zur genauen Dosierung kann auch ein Chipskonzentrat hergestellt werden, dessen Bedarf in einer Vorprobe harmonisch und exakt bestimmt werden kann. Dazu 1 kg Chips auf 100 Liter Wein geben und den Wein nach Absetzen der Chips abziehen.

Schönung und Stabilisierung

Bevor der Wein filtriert wird, sollte die Eiweißstabilisierung mit [Bentovin](#) erfolgen. Welche Menge Bentonit benötigt wird, kann nicht pauschal gesagt werden. Ihr Fachlabor ermittelt die benötigte Menge für Sie. Mit der Benonitschönung kann auch direkt eine Gerbstoffkorrektur vorgenommen werden, um weitere Filtrationsvorgänge zu vermeiden. Für eine rasche Klärung nach der Schönung empfiehlt sich eine Flugschönung mit [Kieselsool](#) in Kombination mit [Gelatine](#) oder [Hausenblase](#), oder vegan mit [Erbsenprotein](#).

Harmonisierung nach der Filtration

Solange der Wein nicht filtriert ist, beeinflussen Hefen und andere Trubstoffe den Geschmackseindruck des Weines hinsichtlich Volumen und Süße-/Säureempfinden. Eine erste geschmackliche Prüfung bezüglich dieser Eindrücke ist erst nach der Filtration möglich. Nach der Probe ist die erste Maßnahme die Einstellung der Säure. Ist der Wein zu sauer kann eine Feinentsäuerung mit Kaliumhydrogencarbonat (KHC) erfolgen. Anschließend sollte eine Wartezeit von zwei Wochen bei möglichst niedrigen Temperaturen erfolgen, um die Weinsteinstabilität weitestgehend wieder herzustellen. Entsäuerungen bis zu 0,3 g/l mit Kalium sind meist mit [CMC](#) stabilisierbar. Da zur Weinsteinstabilität aber niemals gesicherte, pauschale Aussagen möglich sind, sollte die Stabilität in solchen Fällen im Fachlabor überprüft werden.

Schmeckt der Wein dagegen müde, hat keine Spannung oder ist sogar seifig, empfiehlt sich eine Säuerung mit Milch- und / oder Äpfelsäure. Diese beiden Säuren haben im Gegensatz zur Weinsäure keinen Einfluss auf die Weinsteinstabilität. Die Milchsäure ist sehr neutral, die Äpfelsäure ist intensiver und bringt einen griffigeren Geschmackseindruck.

Um die Säuerungsspanne und die Säureart zu bestimmen, sollte in jedem Fall ein Vorversuch erfolgen.

Für mehr Volumen, Cremigkeit und Struktur kann weiterhin auf Tannine und Mannoproteine zurückgegriffen werden.

Eine Auflistung unserer Tannine kann [hier](#) eingesehen werden. Das Spektrum reicht dabei von geschmacklich neutralen Tanninen, die ausschließlich harmonisierend auf Gerbstoffe und Grüntöne wirken bis zu getoasteten Eichentanninen für viel Struktur und Röstaromatik.

Für mehr Fülle und ein harmonisches Geschmacksbild empfehlen sich unsere aus Hefe gewonnenen Mannoproteine [Ultima Fresh](#) und [Ultima Soft](#). Ultima Fresh hilft beim Ausbalancieren von Süße und Säure, rundet dabei grüne Noten ab, verbessert das Mundgefühl und betont die geschmackliche Frische des Weines. Damit ist es bestens geeignet für frische und fruchtige Weine aus Riesling, Scheurebe und ähnlichen Sorten.

Ultima Soft wirkt stark harmonisierend auf das Säure- und Gerbstoffempfinden der Weine und gibt ihnen Fülle und Textur. Die Weine präsentieren sich nach der Zugabe deutlich runder und langanhaltend aromatisch. Damit harmonisiert es vor allem kräftige Weißweine aus Burgundersorten und Rotweine optimal.

Der Bedarf an Mannoprotein und Tanninen sollte wiederum in einer Vorprobe ermittelt werden, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten.