



Hefeproteinextrakt: Neuer Ansatz zur Gerbstoffschönung

Der Gerbstoffschönung mit Eiweißen kommt seit jeher eine große Bedeutung in der Weinbereitung zu. Historischerweise klärte und harmonisierte man die Weine teils mit skurilen, eiweißhaltige Substanzen wie z. B. Rinderblut, aber auch mit heute noch genutzten Produkten wie Eiklar oder Gelatine. Mit der Erfindung neuer Technologien kamen dann gereinigte tierische Eiweiße aus Milch und Eiern in Pulverform auf den Markt. Aber auch Gelatinen aus Tieren und Fischen sind bis heute bewährte Mittel zur Abrundung und Klärung von Weinen. Problematisch an diesen Produkten ist jedoch der Allergehalt und der oft unerwünschte tierische Ursprung. Neue Entwicklungen greifen diese Punkte auf und sind sowohl frei von tierischen und künstlichen als auch von allergenen Inhaltsstoffen. Neben Chitosanen und Proteinen aus Pflanzen (z. B. Erbsen) gibt es jetzt eine weitere Alternative.

Unser Eiweißproteinextrakt: IOC Fyneo

Zur Herstellung von Hefeproteinextrakt werden Weinhefen vermehrt und aufgeschlossen, anschließend können die Proteine aus den Hefen extrahiert werden. Diese werden dann gereinigt und getrocknet. [IOC Fyneo](#) ist also ein natürliches Produkt aus Weinhefen und weist einen sehr hohen Proteingehalt auf (> 50 % der Trockenmasse). Die Eiweißmoleküle aus der Hefe bieten mehrere Vorteile: Sie sind sehr groß (ähnlich Kasein) und haben dadurch viele Bindungsstellen für Gerbstoffe und Kolloide, außerdem wird durch das hohe Molekulargewicht eine gute Klärwirkung erreicht. Dabei ist IOC Fyneo wie beschrieben frei von Allergenen, Stoffen tierischen Ursprungs und Kunststoff.

Praxisversuche

In Praxistests zeigt sich, dass IOC Fyneo eine sehr gute Wirksamkeit gegenüber rauen und bitteren Gerbstoffen aufweist und dadurch grüne Aromen deutlich reduziert. Dabei genügen oft schon kleine Dosagen von 3 – 10 g/hl, sowohl in Weiß- und Rosé-, als auch in Rotweinen. Gleichzeitig bleiben fruchtige Aromen verschont, ebenso wie Körper und Fülle der Weine.

Sehr gut funktionieren auch kleine Dosagen von IOC Fyneo in Kombination mit Anafin Qi und SiliSorb. Diese Anwendung resultiert in vielen Fällen in einer deutlich freigestellten Fruchtaromatik und einer deutlichen Erhöhung des Trinkflusses – gerade in Weinen des Jahrgangs 2024.

Dazu zeigt IOC Fyneo eine rasche und effektive Klärwirkung. Die Ergebnisse bezüglich Dauer und Klärgrad der Schönung lassen sich mit denen von Gelatine vergleichen.

Anwendung

IOC Fyneo ist granuliert und dadurch sehr gut löslich. Die benötigte Menge IOC Fyneo sollte nicht in Wein suspendiert werden, sondern in die 10- fache Wassermenge klümpchenfrei eingerührt und anschließend dem Wein zugegeben werden. Optimalerweise sollte das Gebinde dabei gerührt werden und die Suspension in einem dünnen Strahl zudosiert werden. In jedem Fall ist das Gebinde nach der Zugabe gut zu homogenisieren.

Sobald sich die Schönung abgesetzt hat, sollte der Wein abgezogen werden. Optimalerweise nach maximal einer Woche.

Wir empfehlen eine Dosage von 3 – 15 g/hl bei Weiß- und Roséweinen und maximal 20 g/hl bei Rotweinen. Die gesetzliche Maximaldosage beträgt 30 g/hl.