

Chitinderivate- vielfältige Alleskönner

Ein Ausgangsprodukt, viele Nutzen. Oenologische Produkte aus Chitinen sind für vielfältige Anwendungen verfügbar, natürlichen Ursprungs und vegan. Echte Alleskönner eben. Chitin ist nach Cellulose das am weitesten verbreitete, natürlich vorkommende Polysaccharid und wird für unsere oenologischen Produkte aus den Zellwänden von Pilzen gewonnen. Anschließend wird das Chitin auf verschiedene Weisen zu Chitosan aufbereitet. Je nach Art und Weise der Aufbereitung sind die fertigen Produkte für diverse Einsatzzwecke geeignet.

Geschmackliche Korrektur

Weine aus stark belastetem Lesegut weisen häufig muffige Töne auf, die auch mit Kohle nur schwer und unselektiv zu entfernen sind. Mit [Anafin Qi](#) sind diese Fehlgeschmäcker oft gut behandelbar. Das enthaltene Chitosan bindet diese Aromastoffe und fällt sie aus. Insbesondere in Kombination mit [Sili Sorb](#) ist eine sehr gute Behandlung dieser Fehltöne möglich. Weiterhin wirkt Anafin Qi aufgrund seiner Pflanzenprotein- und Silikatanteile gerbstoffglättend und unterstützt die Klärung der Weine.

Eine weitere Anwendung ist die Vermeidung von Oxidation und Braunfärbung mit Chitosanen. [IOC Qi Fine](#) beugt auf mehrere Weisen der Oxidation vor. Es fällt oxidierbare Gerbstoffe und bildet Chelate mit Metallen. Dadurch wird die Katalyse der Oxidation durch Metalle verhindert und braunfärbungsgefährdete Gerbstoffe werden vorbeugend gefällt. Durch seine hohe Ladungsdichte hat IOC Qi Fine außerdem hervorragende Flockungseigenschaften, was für schnelle und klare Sedimentation sorgt. Zusammen mit den antioxidativen Eigenschaften, eignet sich Qi Fine also neben dem Einsatz im Wein auch sehr gut zur Anwendung während der Mostvorklärung.

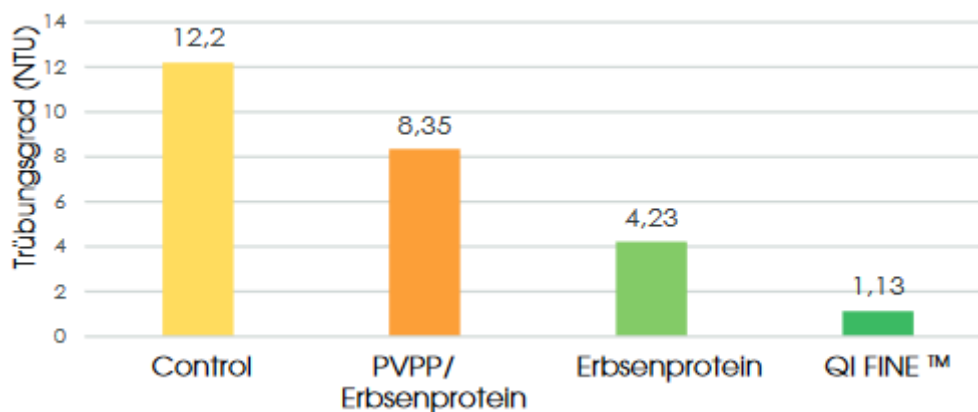


Abbildung 1: Trübungsgrad von Rosémost (Bordeaux, 2018) nach 48 Std. Sedimentation. Dosage jeweils 20 g/hl

Quelle: Technical Data Sheet „Qi Fine“ von IOC

Auch die Korrektur von über die Zeit oxidierten Weinen mit entsprechender Braunfärbung und mit oxidativem Geschmack und Geruch ist mit Chitosan möglich. Im Zusammenspiel mit SO₂ beseitigt [IOC Qi NoOx](#) die negative Aromatik und korrigiert die Braunfärbung des Weins.

Unterdrückung unerwünschter Mikroorganismen

Unerwünschte Mikroorganismen sind für eine Vielzahl von Weinfehlern, teilweise sogar für den Verderb von Weinen verantwortlich. Verschiedene Chitosane können zur gezielten Unterdrückung von Mikroorganismen eingesetzt werden. So können ungewünschte Milch- und Essigsäurebakterien mit einer präventiven Gabe von [Lallemand Bactiless](#) unterdrückt werden und damit ein unerwünschter BSA und Essigsäurebildung verhindert werden. Weiterhin können mit [Lallemand No Brett Inside](#) Brettanomyceshefen gezielt gehemmt und so der bekannte „Brett“-Ton vermieden werden.

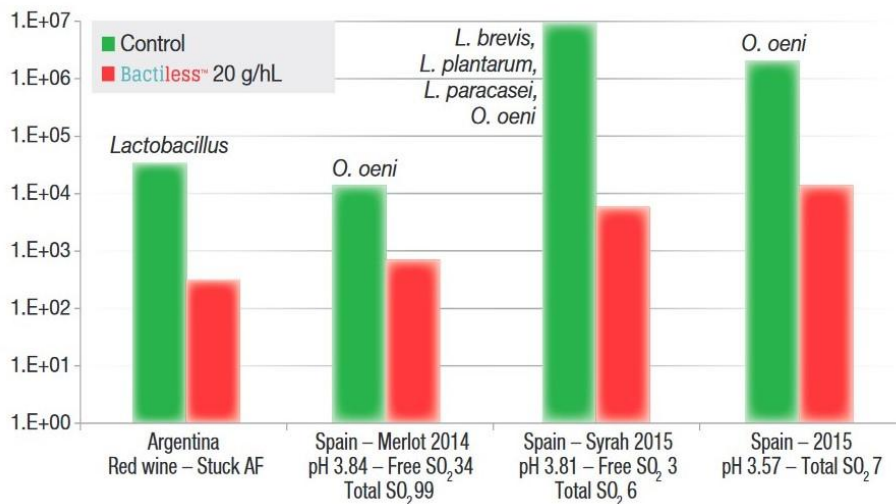


Abbildung 1: Unterdrückung der Population von Milchsäurebakterien durch *Lallemand Bactiless* in verschiedenen Weinen mit unterschiedlichen, BSA- spezifischen Analyseparametern.

Quelle: Technical Data Sheet „Bactiless“ von Lallemand

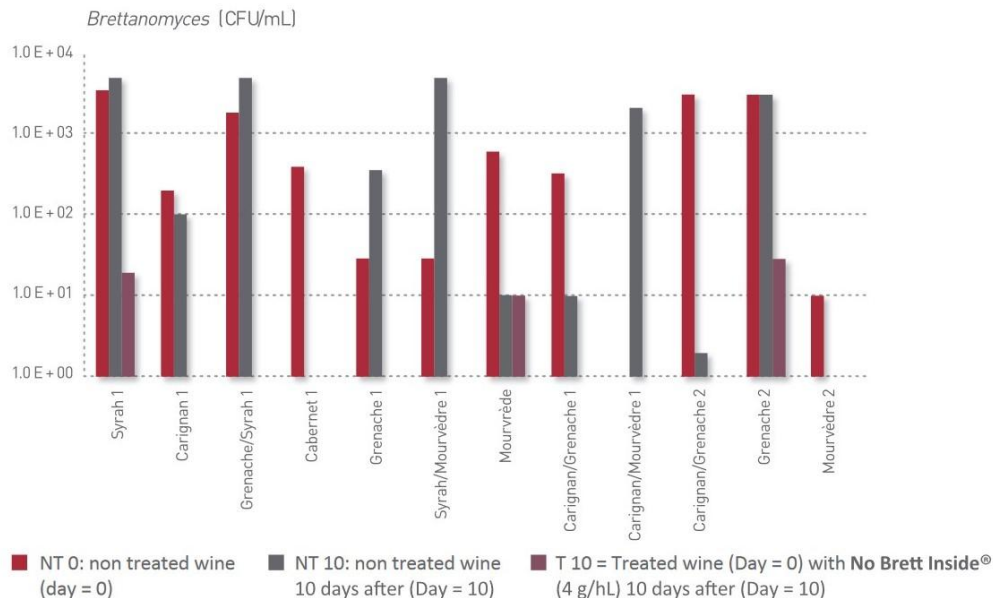


Abbildung 2: Unterdrückung der Population von Brettanomyceshefen durch *Lallemand No Brett Inside* in verschiedenen Weinen

Quelle: Technical Data Sheet „No Brett Inside“ von Lallemand

Fällung von Schwermetallen

Hohe Gehalte an Metallen sind aufgrund moderner Kellertechnik heute nicht mehr sehr häufig. Trotzdem können beim Traubentransport mit Kontakt zu Eisenoberflächen oder durch Kupferschönungen Metallmengen eingetragen werden, die hoch genug sind, um Trübungen zu verursachen. Diese Metalle können mit [IOC Trap Metals](#) gebunden und ausgefällt werden. Da *Trap Metals* auch eine hohe Adsorptionswirkung gegenüber Kupfer aufweist, kann es auch als Alternative zur Blauschönung genutzt werden. Insbesondere bei Weinen mit erhöhtem Kupfer- und niedrigem Eisengehalt, bei denen keine Blauschönung durchgeführt werden kann, kann *IOC Trap Metals* Abhilfe schaffen.

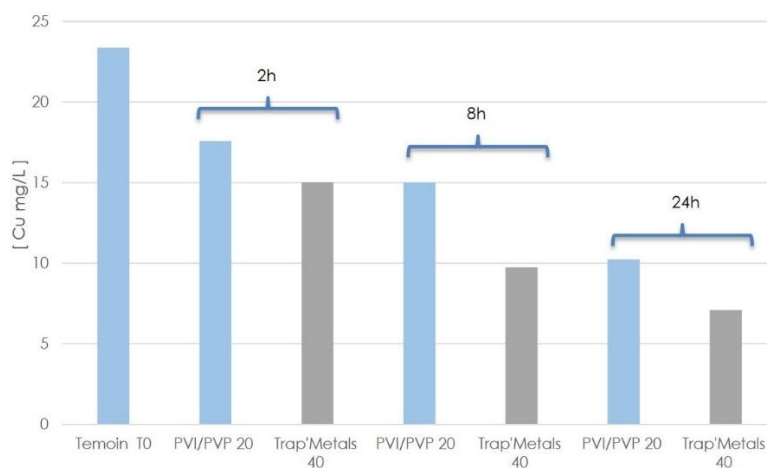


Abbildung 3: Reduzierung des Kupfergehaltes eines Weines nach verschiedenen Zeitintervallen. PVI und PVP ergänzen in *IOC Trap Metals* die Wirkung des Chitosans.

Quelle: Technical Data Sheet FT Trap Metals von IOC