

Synergien

bei der

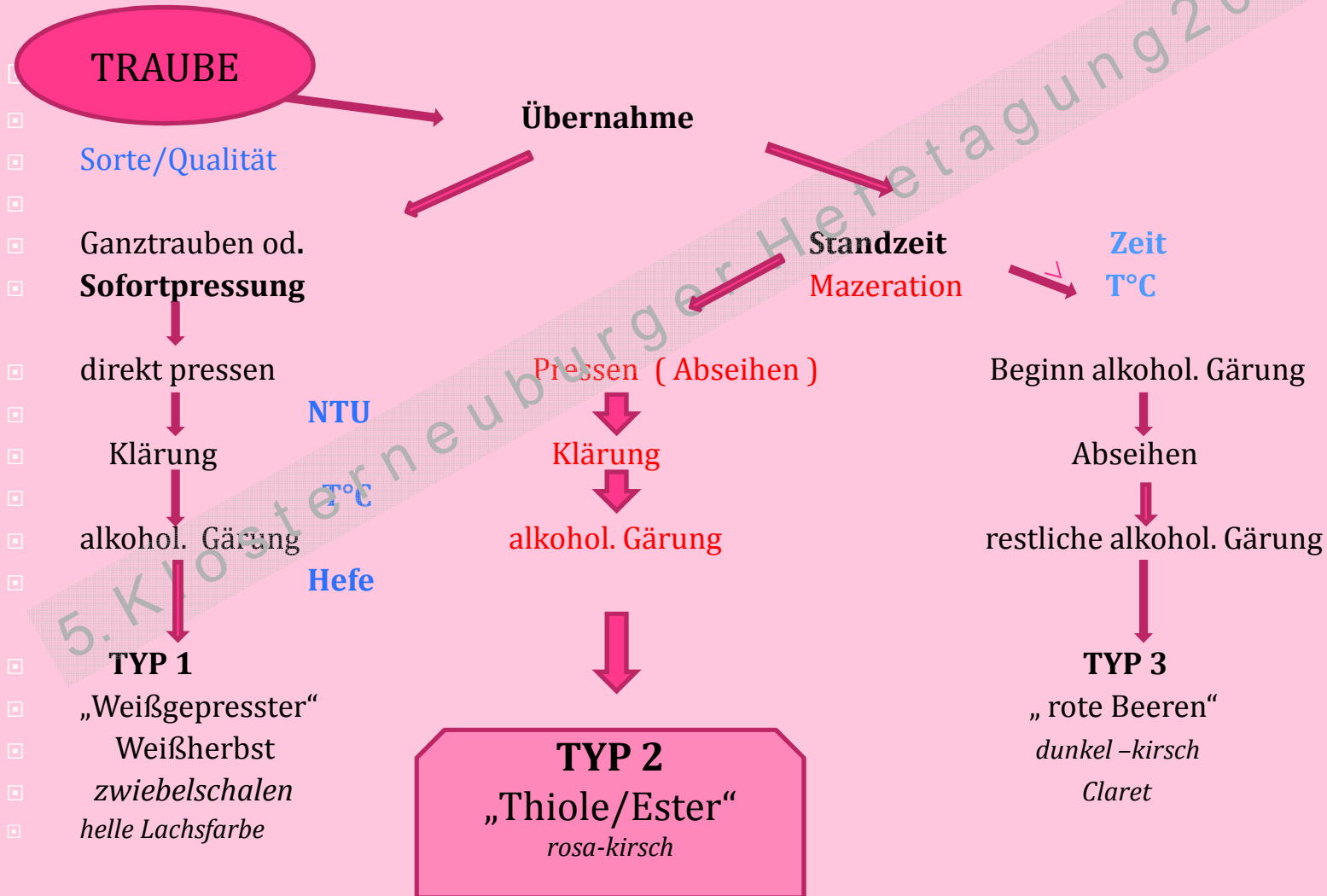
Rosébereitung



5. Klosterneuburger Hefetagung 2013

ROSÉ-WEINE

3 Typen & 3 Verfahren



TOOLS mit denen der Winzer spielen kann

Traubenqualität

- ▣ Sorte, Reife, Gesundheit

Standzeit der Maische

- ▣ Zeit
- ▣ Temperatur
- ▣ Aroma- und deren Vorstufen - Freisetzung = Enzymanwendung

Mostklärung

- ▣ Trübungskontrolle = Enzymanwendung

Alkoholische Gärung

- ▣ Temperatur
- ▣ Produktion von Gäraromen = Hefeauswahl

Die Rosé-Lösung von OENOBRAND ein einzigartiges Konzept

Rapidase® Rosé & Fermicru Rosé®

- ❖ Für subtile, runde und komplexe Weine
- ❖ Für *aromatische* Weine
 - rote Beeren (Kirschen, Erdbeeren...),
weißfleischige Früchte (Birnen, Pfirsich...)
aus Gärungsestern
 - tropische Früchte (Ananas, Guarve...)
aus Thiolen und ihren Acetat-Derivaten

Fermicru AR2® (alternativ zu Fermicru Rosé)

Für sehr *sortenfruchtige* Weine

auch subtil und rund aber mit weniger Estern

Enzym: RAPIDASE[®] ROSÉ

wofür

- ▣ Für **Rosé Typ 1** (Sofort gepresst):
Zugabe zum Most für gute und rasche Klärung
- ▣ Für **Rosé Typ 2 und 3** (Thiole oder fruchtige Aromen):
Enzymanwendung zur Mazeration um Thiole und andere Vorstufen von Traubenaromen freizusetzen
Die Extraktion aus den Trubpartikeln läuft nach dem Pressen weiter
- ▣ Für eine rasche Klärung

Enzym: RAPIDASE® Rosé

Eigenschaften

- Konzentrierte, micro-granulierte Enzymzusammenstellung mit pektolytischen Hauptaktivitäten und wichtigen Nebenaktivitäten wie Hemizellulasen

Führt zu rascher Extraktion aus Fruchtfleisch und Hautteilen

- Keine Cinnamyl Esterase Aktivität

keine Vinyl Phenole

- Sehr niedrige Anthocynase Aktivität

keine Änderung von Farbton und Farbtintensität

Enzym: RAPIDASE® Rosé

Anwendung

Dossage zur Maische

- 3g/hl um 50-100 NTU zu erreichen, um damit bewußt die Esternoten hervorzuhoben
- 2g/hl für eine Vorklärung auf 150-200 NTU, (mehr Trub)
- um damit die Thiolkonzentration zu erhöhen
- bei Mosten 2g/hl

Zeit und Temperatur

2 Stunden Minimum bei 10 – 18°C

Hefen: Fermicru ROSÉ Fermicru AR2

- **Für jeden Rosé-Prozess:**
- nach direkt Pressung
- nach einer Maischestandzeit
- bei der „Saignée-Methode“ (angären, abseihen)
- auch bei sehr blanken Mosten von 50 NTU
- Temperaturbereich 14 – 18°C
- geringer Nährstoffbedarf

Einige Versuchsdaten

5. Klosterneuburger Hefetaugung 2013

Most - Ausbeute

	Pressausbeute in %
Kein Enzym	75,9
Rapidase Rosé	82,8

Mehrausbeute durch Enzymierung: ~ 7%

Enzym 2g/hl auf die Trauben
Standzeit 14h bei 12°C Maischekühlung

Versuch 2009 IFV Frankreich

Klärung

- ▣ **Versuch 2010:**
- ▣ Syrah
- ▣ Rapidase Rosé 3g/hl zur Maische,
- ▣ Standzeit 3h bei 17°C
- ▣ **Kein zusätzliches Klärenzym notwendig !**

	NTU über Nacht bei 12°C
Rapidase Rosé	83
Rapidase CB	87

Stickstoffgehalt im Most

am Ende der Standzeit vor der Gärung

	Ammonium- Stickstoff NH ₄ ⁺ mg/l	Amino- Stickstoff mg/l
Kontrolle ohne Enzym	81	137
Rapidase Rosé	109	186

2g/hl Enzym auf die Trauben; 14h Standzeit bei 12°C (gekühlt)

Versuche 2009 IFV Frankreich

FARBE

Syrah; 3h bei 17°C; 3g/hl Enzym

	Bei der Abfüllung	
	Vergleich	Synergie Rosé
DO 420	0,24	0,27
DO 520	0,21	0,23
DO 620	0,05	0,06
Farbtiefe	0,5	0,56
Gesamt Polyphenole Index	8,9	9,2
Anthocianine (mg/l)	4,6	4,67

AROMA

Versuch 2010:

Sorte: Négrete

Trubgehalt 150 NTU

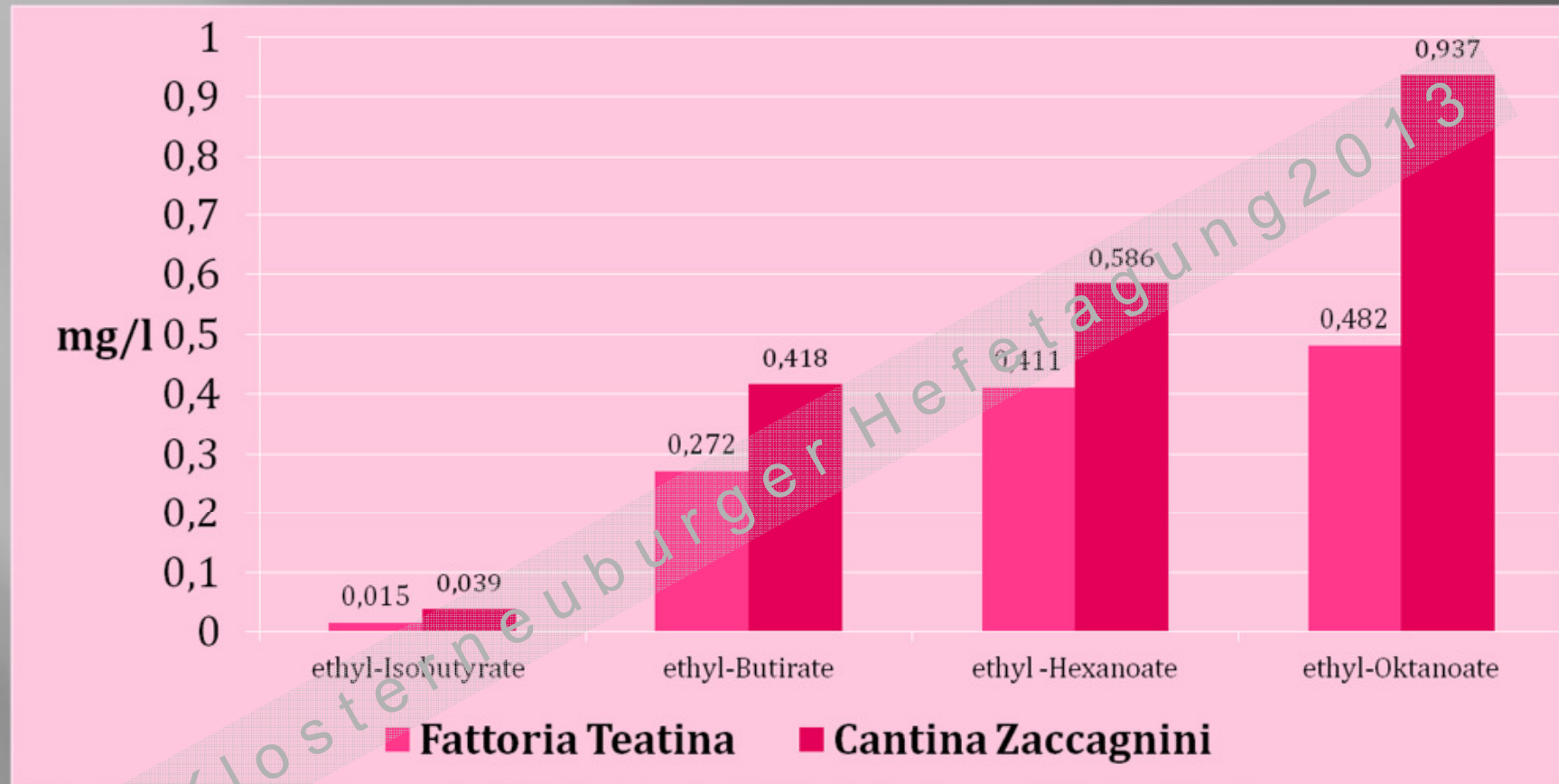
Gärung bei 18°C (9 Tage)

YAN (bei Gärbeginn):

247 mg/l

mg/l	Schwelle	Fermieru Rosé	Hefe X
Isoamylacetat	1	2,4	1,18
Phenyl-ethylacetat	2	3,72	1,03
Etylhexanoat	0,015	0,33	0,30
Ethyl-octanoat	0,3	0,27	0,32
Summe aller Ester		6,72	2,83

Aromen aus 2 Grossversuchen in Italien



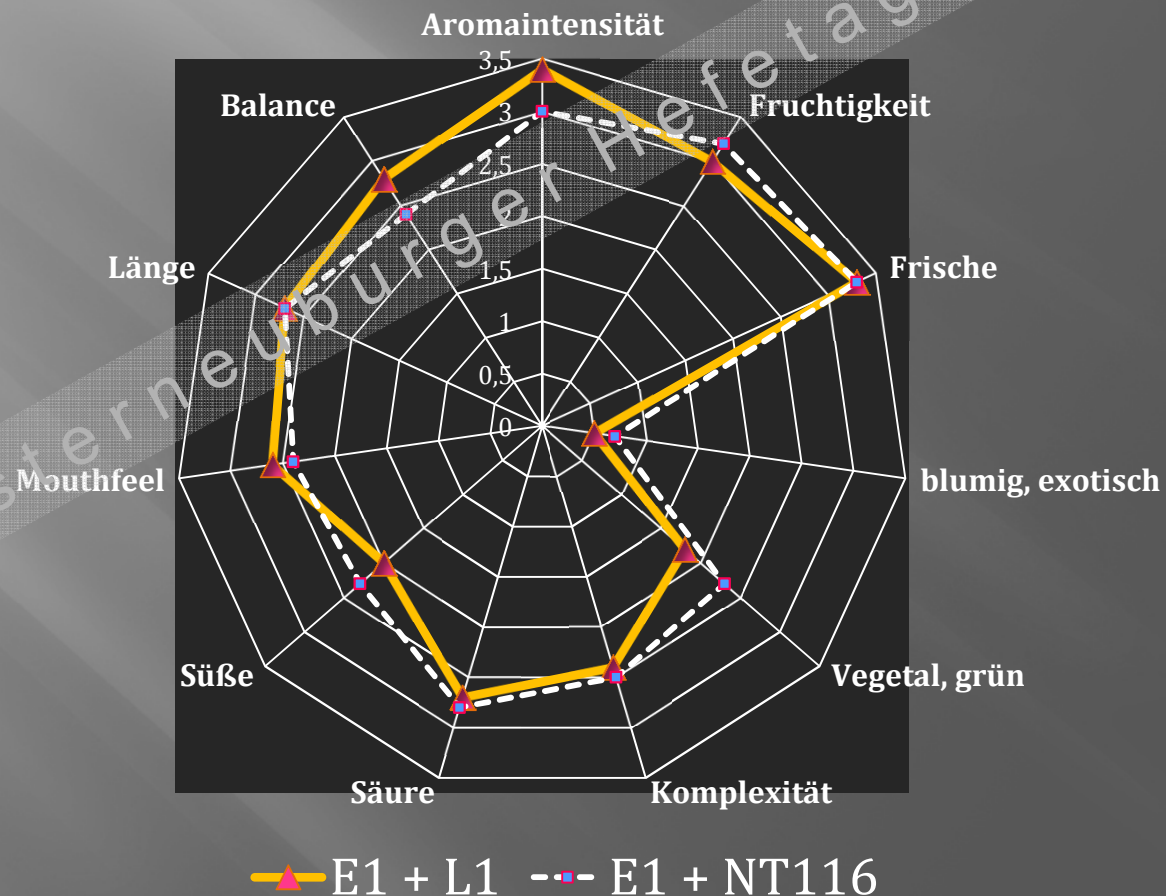
TEATINA Montep D`Abruzzo
100 hl Merlot & Cabernet Sauvignon

ZACCAGNINI Cerasuolo D`Abruzzo
100hl Montepulciano

Sensorik: 3 Monate nach der Flaschenfüllung

Hefevergleich: E1= Rap. Rose, L1= Ferm. Rosé

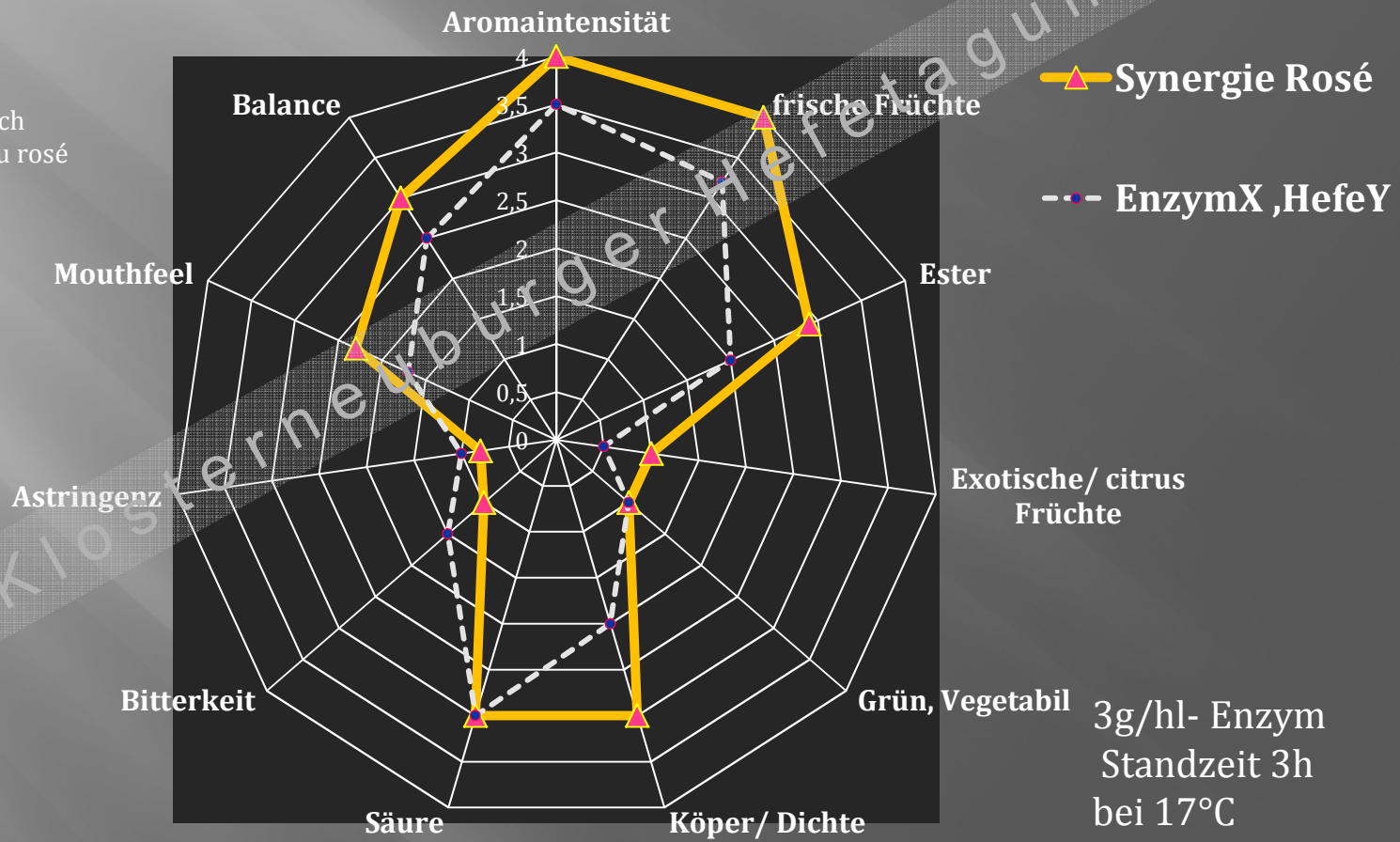
Merlot 2010 (Aroma +14%, Balance +18%)



Sensorik: 3 Monate nach der Flaschenfüllung

Syrah
2010

Frankreich
Centre du rosé



5. Klosterneuburger Hefefestagung 2013

Zusammenfassung

1. Freisetzung

- Saft
- Aroma-Vorstufen
- Trauben-Stickstoff

2. Klärung

*bessere Kontrolle,
darüber hinaus Extraktion
aus Trubteilen*

3. Gärung

- Produktion von Gärungsester
- und/oder Umwandlung von Thiolen

Rapidase® Rosé



Fermicru Rosé



Fermicru AR2



THINK PINK drink Rosé

