

# EXAROME

## ENZYMATISCHE ZUBEREITUNG

### Entfaltung sortentypischer Aromen bei der Weißweinbereitung

#### ↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

**EXAROME** ist eine Zubereitung, die entwickelt wurde, um Weißweine mit mehr Aroma zu erhalten.

**EXAROME** besitzt eine hohe Glykosidase-Aktivität, insbesondere Beta-Glukosidasen.

**EXAROME** ermöglicht den Erhalt von Weinen, die reicher sind an aromatischen Terpenen, durch Hydrolyse ihrer Glykosidase-Vorstufen in aktive Aromen. Diese Terpene erhöhen ganz allgemein die fruchtige Intensität der Weine. Die Pektinase-Aktivität vereinfacht zudem das Abstechen des Weines.

#### ↓ CHARAKTERISTIKA

- Herkunft: Konzentrierter und gereinigter Extrakt aus verschiedenen *Aspergillus niger*-Stämmen.
- Hauptaktivität der Enzyme: Pektinasen. Enthält in großer Menge die Nebenaktivität der Glykosidasen.
- Cinnamylesterase-Aktivität: erhöht: ohne Auswirkungen, wenn nach alkoholischer Gärung und Milchsäuregärung eingesetzt.
- Form: Feinkörnig, komplett löslich.

#### ↓ ANWENDUNGSDOSEN

- 5 bis 13 g/hL zur Hervorhebung des Aromas. 1 g/hL entspricht 1 cL flüssiger Suspension pro hL. Die verwendete Menge variiert je nach Gegebenheiten während des Verfahrens:

	Nach alkoholischer Gärung Nutzung des Aromapotentials von Weiß- oder Roséweinen
<b>Klassische Bedingungen</b>	<b>3 g/hL</b>
pH Wein <3,0	+ 1 g/hL
Temperatur <8°C	+ 4 g/hL
Temperatur zwischen 8°C und 15°C	+ 2 g/hL
Süßwein	+ 2 g/hL
Likörwein	+ 5 g/hL
Dauer der Weinbereitung < 10 Tage	+ 4 g/hL

Es wird immer empfohlen, vorab Tests in der Flasche durchzuführen, um die eingesetzte Menge an das Aromapotential des Weines und an das gewünschte Zielprodukt anzupassen.

#### ↓ DURCHFÜHRUNG

Bei einer Dose von 100 g den Inhalt der Dose in 1 L kaltem Wasser auflösen, bis zur vollständigen Auflösung durchmischen. Diese Lösung hält sich ungefähr 36 Stunden lang. Nach der alkoholischen Gärung untermischen (und nach Milchsäuregärung, wenn sie gewünscht wird).

Eine perfekte Homogenität im Wein durch Remontage (Überschwallverfahren) des gesamten Volumens gewährleisten.

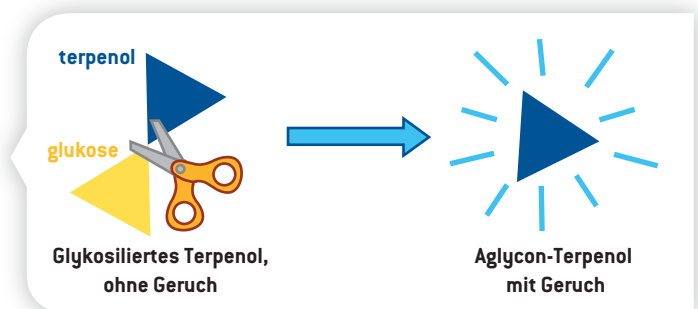
Die Entwicklung des freien SO<sub>2</sub> während des gesamten Vorgangs beobachten und falls erforderlich anpassen. Nach Erhalt des organoleptischen Ergebnisses die Enzymaktivität durch eine leichte Behandlung mit Bentonit stoppen (10 g/hL).

# EXAROME

## ENTFALTUNG EINES NICHT VOLL AUSGESCHÖPFTEN AROMAPOTENTIALS

Mehr als vierzig Terpen-Bestandteile können zur Intensität und zum komplexen sortentypischen Aroma der Weißweine beitragen. Jedoch sind diese Aromen bei den meisten Rebsorten an ein Glukosemolekül gebunden und verbleiben somit größtenteils in einem Zustand geruchsloser Vorstufen.

Dank der Wirkung seiner Betaglucosidasen unterbricht **EXAROME** nach und nach diese Verbindungen, wodurch das gesamte Potential freigesetzt wird und junge, aromatische Weine hergestellt werden können.



## EINIGE FRAGEN ZU EXAROME

### ***Ist es ratsam, EXAROME bei sog. nicht-aromatischen Rebsorten einzusetzen?***

Selbst, wenn die sog. „neutralen“ Rebsorten nur wenige Terpen-Vorstufen besitzen, ermöglicht die Wirkung der Glykosidasen zumindest eine Hervorhebung der Vorstufen, wodurch die fruchtige Intensität der Weine erhöht wird. Außerdem können die Enzyme Betadamasconen hervorheben, einen Geschmacksverstärker fruchtiger Weinaromen.

### ***Erhöht EXAROME den Geschmacksreichtum der sortentypischen Thiole?***

Nein. Die bekannten Vorstufen der sortentypischen Thiole werden nicht glykosiliert und die Wirkung von **EXAROME** wird sie nicht freisetzen. Jedoch kann **EXAROME** durch Synergiewirkung zwischen Terpenen und Thiolen die Wahrnehmung von Thiolen mit fruchtigem Aroma im Wein erhöhen.

### ***Wenn ich EXAROME einsetze, kann ich dann auf Enzyme zur Weinklärung verzichten?***

**EXAROME** beschleunigt die Klärung, aber es wird dringend empfohlen, ebenfalls FLUDASE einzusetzen, um die Glukane der Hefe zu hydrolysieren und zur Ablagerung der Pektine beizutragen.

### ***Wirken Betaglucosidasen tatsächlich in Weinen mit Restzuckergehalt?***

Die Gegenwart von Glukose hemmt im Allgemeinen die Enzymaktivität der Betaglucosidasen, ohne sie dabei zu zerstören, jedoch erfolgt diese Hemmung nur teilweise, und bestimmte Enzyme reagieren darauf durchaus weniger anfällig als andere (Riou et al, 1998) und behalten eine ausreichende Aktivität bei, was bei Weinen, die Restzucker aufweisen, zu einer höheren Dosierung führt.

## PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- In Dosen zu 100 g.
- An einem trockenen, gut gelüfteten, geruchsfreien Ort aufbewahren, bei einer Temperatur zwischen 5 und 25 °C. Einmal geöffnet, muss das Produkt schnell aufgebraucht werden.