

EXTRAZYME TERROIR

ENZYMATISCHE ZUBEREITUNG

Hochkonzentrierte Enzyme für die Mazeration und Extraktion.

↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

EXTRAZYME TERROIR ist ein Präparat mit Pektinasen und weiteren hoch konzentrierten Aktivstoffen, die den Zellwandverfall von Weinbeeren stark beschleunigen.

Aufgrund seines breiten und aktiven Spektrums eignet sich das Enzympräparat **EXTRAZYME TERROIR** zur Bereitung von Weinen aus schwarzen Trauben mit hohem Aromapotential. Das Präparat ermöglicht bei dieser Art von Weinbeeren eine schnelle Farbstabilisierung und Strukturgebung und dank der Polysaccharide, die aus hydrolysierten Pektinen stammen, eine intensive Schutzwirkung.

Bei weniger gehaltvollen Trauben ermöglicht **EXTRAZYME TERROIR** einen beachtlichen Zugewinn an Farbe und Tanninen, wobei die Zerreibung und andere mechanische Vorgänge, die für ihre Extraktion erforderlich sind, verringert werden können. Das Verhältnis Seihmost/Presswein wird verbessert, was ganz allgemein zu einer besseren Qualität des erzeugten Weines beiträgt: mehr Volumen am Gaumen, mehr Farbe, mehr Struktur und weniger Adstringenz.

↓ CHARAKTERISTIKA

- Herkunft: Konzentrierter und gereinigter Extrakt aus verschiedenen *Aspergillus niger*-Stämmen
- Hauptaktivität der Enzyme: Polygalacturonasen, Pektinesterasen, Pektinelyasen. Beinhaltet als Nebenaktivität Pektinasen, wodurch eine Hydrolyse der verzweigten Pektinbereiche ermöglicht wird, sowie die Hemicellulase- und Cellulase-Aktivität, die das Brüchigwerden der Weinbeeren vereinfachen.
- Cinnamylesterase-Aktivität: nicht nachweisbar
- Form: Feinkörnig, komplett löslich

↓ DOSAGE

- 3 bis 6 g/100 kg für die Mazeration und Extraktion bei der Bereitung von Rotweinen. 1 g/100 kg entspricht 1 cL an Suspension, die zuvor für 100 kg Trauben zubereitet wurde. Die verwendete Menge variiert je nach Gegebenheiten während des Verfahrens:

	Mazeration von schwarzen Trauben mit erhöhtem Aromapotential	Mazeration von schwarzen Trauben mit niedrigerem Aromapotential
Mindestdosierung (unter einfachen Bedingungen)	1,5 g/100 kg	2 g/100 kg
Temperatur Saft : < 12°C	+ 1 g/100 kg	+ 1 g/100 kg
Temperatur Saft : zwischen 12 und 16°C	/	/
Dicke Hülsen/Weinlese nicht entrappt	+ 1 g/100 kg	+ 1 g/100 kg
Mazeration vor Gärungsprozess < 2 Tage	+ 1 g/100 kg	+ 1,5 g/100 kg
Schnelle Klärung nach dem Keltern / erhöhter Ertrag an Saft *	+ 1 g/100 kg	+ 1,5 g/100 kg

* Durch eine erhöhte Dosierung kann im Allgemeinen auf Enzyme zur Weinklärung verzichtet werden (mit Ausnahme von FLUDASE beim Wein) und der Ertrag an Saft oder an aus dem Vorlaufmost gewonnenen Wein (Vin de goutte) kann erhöht werden.

↓ DURCHFÜHRUNG

Bei einer Dose von 100 g den Inhalt der Dose in 1 L kaltem Wasser auflösen, bis zur vollständigen Auflösung durchmischen. Die Lösung hält sich ungefähr 36 Stunden lang. So schnell wie möglich untermischen: im Empfangsbehälter der Weinlese oder ansonsten bei der Gärung / an der Presse.

Ein tropfartiges System, eine Dosierpumpe oder ein anderes System zur Bestreuung einsetzen, um eine gleichmäßige Verteilung in der Weinlese oder im Most zu gewährleisten.

EXTRAZYME TERROIR

↓ VERBESSERUNG DER WEINQUALITÄT

- Benötigte Zeit für die Mazeration vor Gärungsprozess: weniger als 2 Tage
- Erhöhung des Volumens des „Vin de goutte“: um 8 bis 13 %
- Erhöhung des Gesamtvolumens: um 2 bis 4 %
- Erhöhung der Tannin-Qualität: um 4 bis 12 %
- Vorzeitige Stabilisierung der Farbe und Pigmente
- Verstärkung der blauroten Nuance
- Verstärkung des Volumens am Gaumen
- Schnelles Abstechen und Schutz des fruchtigen Aromas

↓ DIE ENZYMATISCHE EXTRAKTION ANHAND VON FRAGEN ERKLÄRT

Welches ist die optimale Temperatur beim Einsatz von Enzymen für die Mazeration von roten Trauben? Kaltmazeration vor Gärungsprozess: Welches sind hier die Temperaturgrenzwerte und welches sind die optimalen Temperaturen?

Die Pektinase-Aktivität verläuft im Allgemeinen optimal bei einer Temperatur an die 50°C. Wobei gesagt werden muss, dass wir weit entfernt sind von den klassischen Bedingungen der Mazeration, mit Ausnahme der Thermovinifikation und Mazeration unter Hitze vor Gärungsprozess (ein Verfahren, bei dem der Gehalt an Pektin-Substanzen noch höher ist).

Bei 10°C behält man eine mittlere Aktivität von ungefähr 10% bei, während die Aktivität bei 30°C mehr als 40% beträgt. Glücklicherweise wurden die Sorten unserer Enzyme sowie ihre Konzentration so ausgewählt, dass sie unter den jeweiligen Anwendungsbedingungen eine ausreichende Aktivität aufweisen. Zudem ermöglicht unsere Dosierungstabelle eine Anpassung der Dosierung an niedrige Temperaturen. Man geht davon aus, dass die Enzyme bei Temperaturen von über 5°C aktiv bleiben. Sie werden durch die Kälte nicht zerstört, sondern nur verlangsamt.

Welcher Farbgewinn kann bei Anwendung von EXTRAZYME TERROIR erzielt werden?

Der Farbgewinn variiert unter Anderem und insbesondere in Abhängigkeit vom Reifegrad des Lesegutes. Bei einer Weinlese mit wenig fortgeschrittener Reife kann der durch EXTRAZYME und noch eher durch **EXTRAZYME TERROIR** erzielte Gewinn hoch sein (bis zu durchschnittlich 10%, sogar 40% mehr Farbintensität in einigen Fällen), denn die Hülsen sind dicker und umschließen die Pigmente, die sich nur schwer ohne Enzyme extrahieren lassen, insbesondere, wenn man mit kurzer Gärung arbeitet. Bei fortgeschrittener Reife wird man eher **EXTRAZYME TERROIR** einsetzen, dessen Aktivität es in erster Linie ermöglicht, die Qualität der extrahierten Tannine sowie die Verteilung der Polysaccharide zu begünstigen, wodurch die Farbe auf einfache Weise und auf längere Sicht stabilisiert wird. Auf jeden Fall, und hierbei handelt es sich um die wichtigste Wirkung auf die Farbe, wird durch den Einsatz von Enzymen zur Weinklärung die Pigmentqualität verbessert: verstärkte blaurote Nuance, weniger orangefarben und auf lange Sicht besser stabilisiert.

Besteht bei Weinlesen mit wenig Reife oder sehr wenig Reife das Risiko, durch die Enzyme Bestandteile mit krautiger Note oder krautige Tannine zu extrahieren?

Ganz im Gegenteil! Die Enzyme können die adstringenten Tannine der Kerne nicht angreifen, da die Kerne mit einem Häutchen überzogen sind, gegen das die önologischen Enzyme absolut wirkungslos sind. Mit dem Ziel, Farbe, Saft, Fette und Struktur zu extrahieren, verringert der Einsatz von **EXTRAZYME TERROIR** ganz beachtlich die Notwendigkeit, mechanische Vorgänge durchzuführen wie Pigeage (Unterstoßen des Tresterhutes) oder Remontage (Überschwallverfahren), die erforderlich sind, um dieselbe Wirkung zu erzielen. Die Extraktion erfolgt wesentlich selektiver und sanfter und führt daher zu einem geringeren Auftreten von Trockenheit und Säure.

Schema einer Weinbeere und Wirkung der Enzyme bei Extraktion



↓ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- In Packungen zu 100 g und 250 g

Es wird empfohlen, angebrochene Packungen trocken zu lagern und innerhalb von 3 Tagen aufzubrauchen.

Das Haltbarkeitsdatum von **EXTRAZYME TERROIR** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.