



Produktlinie LEES Must Plus

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

Enzym-Kit für die Stabulation auf Feintrub

→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Heutzutage spielt ein ausgeprägtes und intensives Aromaprofil eine entscheidende Rolle bei der Bewertung von Weiß- und Roséweinen. Um dieses Ziel zu erreichen, kann die Stabulation auf Feintrub eine hilfreiche Technik für Önologen und Weingüter sein. Diese Trübstoffe sind reich an Kolloiden und Makromolekülen, die Aromavorstufen einschließen können – Verbindungen, die, wenn sie korrekt abgebaut werden, zur Geschmacksintensität des Weins beitragen. Es wurde festgestellt, dass Aminosäuren, die für die Produktion von Sortenaromen verantwortlich sind, oft nicht im Most verfügbar sind, sondern in der Hefetrübe verbleiben. Diese Technik ermöglicht es, solche Verbindungen in Lösung zu bringen.

Die **Kaltstabilisierung der Hefetrübe (macération sur bourbes)** besteht darin, den Most für einige Tage (bis zu 8–10 Tage) mit seiner Trübe in Kontakt zu lassen und diese periodisch aufzurühren. Anschließend erfolgt die konventionelle Klärung und dann die alkoholische Gärung.

Der Fokus dieses Prozesses liegt normalerweise auf dem noch unausgedrückten Aromapotenzial in der Hefetrübe des Mostes und fördert dessen Freisetzung. Während des Prozesses ist es wichtig, darauf zu achten, dass keine pflanzlichen oder reduktiven Noten entstehen, die das gewünschte Ergebnis beeinträchtigen könnten.

Ein weiterer entscheidender Aspekt für den Erfolg dieser Technik ist der Gesundheitszustand der Trauben. Bereits eine leichte Kontamination kann das Endprodukt beeinträchtigen. Insbesondere das Vorhandensein von Schimmel in dieser Phase kann oxidative Prozesse auslösen, die das Aromaprofil nicht erweitern, sondern beeinträchtigen und im schlimmsten Fall unangenehme Gerüche verursachen können.

Es ist außerdem klar, dass die Kaltstabilisierung der Hefetrübe eine ideale Mostbehandlung in der Vorfermentationsphase erfordert, ohne dass die Gärung beginnt. Diese Technik basiert darauf, den trüben Most mit der Trübe in Kontakt zu lassen, wobei nur grobe Partikel entfernt werden, die oft Schalen- und Kernreste enthalten (in diesem Zusammenhang ist ein Grobsieb im Weinkeller hilfreich). Die Trübe bleibt für einen Zeitraum von 5 bis 12 Tagen in Kontakt mit dem Most, bei einer Temperatur, die den Beginn der Gärung ausschließt, wobei darauf geachtet wird, dass keine signifikanten oxidativen Prozesse auftreten. Zu diesem Zweck kann man mit genau dosierten Mengen an Antioxidantien eingreifen.

Anschließend erfolgt die Klärung oder Flotation, wobei man sich bewusst ist, dass nach diesem Verfahren das Volumen der Trübe erheblich sein kann.

Eine interessante **Alternative zur Schwefelung ist der Einsatz von PRIMAFLORA VB und GALLOVIN** zur Bioprotektion, die eine stärkere Wirkung des Enzympools ermöglicht und gleichzeitig sehr komplexe und interessante Aromen hervorbringt. Um die Bildung oxidativer Verbindungen bei der Traubenannahme zu vermeiden, kann die Verwendung von Inertgasen die eingesetzten Hilfsmittel unterstützen und den Most auf andere Weise schützen. In diesem Zusammenhang ist es wichtig, mindestens einmal täglich, wenn nicht sogar zweimal, die Trübe aufzurühren, um die Freisetzung der gewünschten Verbindungen in den Most zu fördern und zu verhindern, dass sie sich am Boden absetzt und die Vorteile der Stabulation verloren gehen. Schließlich kann die alkoholische Gärung gemäß den vom Önologen gewählten Techniken für die Rebsorte oder das gewünschte Weinprofil durchgeführt werden.

Der von AEB entwickelte Enzymkomplex erleichtert die Stabulationstechnik, indem er die grundlegenden technologischen Parameter weniger komplex macht. So ist es möglich, das gleiche Ergebnis einer etwa 8-tägigen Stabulation in nur 2 Tagen bei einer Temperatur von etwa 6–8 °C zu erzielen. Dies liegt daran, dass die direkte Zugabe enzymatischer Aktivität nicht die Entwicklung derselben in der Trübe erfordert oder dass chemische Faktoren diese Funktion ausüben müssen.



Produktlinie LEES Must Plus

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

Die **LEES Must Plus-Linie** besteht aus zwei Enzym-Kits: eines für Rebsorten mit einem hohen Gehalt an thiolischen Aromavorstufen (**LEES Must Plus THY**) und das andere für terpenische Aromavorstufen (**LEES Must Plus TRP**).

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die LEES Must Plus-Linie besteht aus zwei Enzym-Kits: eines für Rebsorten mit einem hohen Gehalt an thiolischen Aromavorstufen (LEES Must Plus THY) und das andere für terpenische Aromavorstufen (LEES Must Plus TRP).

LEES Must Plus THY Enzym-Kit	LEES Must Plus TRP Enzym-Kit
ENDOZYM Elevage 2.0	ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0	ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto	ENDOZYM Velluto
ENDOZYM Thiol	ENDOZYM β-Split

ENDOZYM Elevage 2.0: liefert Proteaseaktivität, die die Wirkung der Beta-Glucanase als Verstärker unterstützt. Der Abbau von Kolloiden begünstigt die Freisetzung von Aromastoffen in das Medium.

ENDOZYM Glucalyse 2.0: fördert durch Beta-Glucanase-Aktivität den Abbau von Makromolekülen und unterstützt so die Aromaextraktion – eines der Hauptziele der Stabulation. Zudem unterstützt es die Arabinosidase-Aktivität zur Freisetzung von Polysacchariden, die natürlich im Mosttrub vorhanden sind.

ENDOZYM Velluto: seine neue Arabinosidase-Aktivität ermöglicht die Freisetzung von Polysacchariden aus Galakturonsäureketten und reichert den Most mit Verbindungen an, die dem Wein Volumen und Geschmeidigkeit verleihen.

Die beiden Kits **LEES Must Plus THY / TRP** unterscheiden sich in den spezifischen Aktivitäten zur Freisetzung aromatischer Verbindungen.

Für Weine, deren aromatische Basis thiolischen Ursprungs ist, wird ENDOZYM Thiol verwendet, das dank seiner Aktivität bei der Freisetzung von Cystein und Glutathion die Ausprägung thiolischer Aromen während der alkoholischen Gärung fördert.

Für Weine, deren aromatische Basis terpenischen Ursprungs ist, wird ENDOZYM β-Split verwendet, das dank seiner Beta-Glucosidase-Aktivität die Freisetzung von Terpenen begünstigt. Diese sind in den Trauben in gebundener (glykosylierter) und daher geruchsneutraler Form vorhanden.

Glykosylierte Aromen sind an ein Disaccharid gebunden, das aus Glukose besteht – direkt mit dem Aglykon verbunden – und einem weiteren Zucker (Xylose, Arabinose usw.). Auf diese Weise wird das Aroma olfaktorisch verfügbar gemacht.

Die beiden Enzym-Kits von AEB ermöglichen zudem die Verarbeitung ausschließlich grober Trubanteile, also solcher, die sich nach wenigen Stunden Kaltlagerung absetzen. Zuvor müssen diese Trubbestandteile jedoch einem Abzug oder einer Trennung der sehr groben Bestandteile unterzogen werden. In diesem Fall ist außerdem die Zugabe von ELLAGITAN in einer Dosierung von 5 g/hL erforderlich.

WICHTIG: Der Trub darf nicht aus statischer Klärung mit Enzym oder Flotation stammen.

→ DOSIERUNG





Produktlinie LEES Must Plus

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

LEES Must Plus THY

Ein Kit zur Behandlung von 800 hL Most, bestehend aus:

ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto
ENDOZYM Thiol

LEES Must Plus TRP

Ein Kit zur Behandlung von 800 hL Most, bestehend aus:

ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto
ENDOZYM β -Split

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Direkt in 10 Teilen ungeschwefelten Most oder entmineralisiertes Wasser verdünnen. Ziel der Verdünnung ist eine gleichmäßige Verteilung. Anwendung zu Beginn oder beim Befüllen der Tanks.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

In der Originalverpackung, vor Licht geschützt, kühl, trocken und geruchsfrei unter 20°C lagern. Nicht einfrieren. Haltbarkeitsdatum auf dem Etikett beachten. Nach dem Öffnen bis zum Ende der Weinlese aufbrauchen.

Kit-Zusammensetzung für 800 hL Most:

LEES Must Plus THY	Kit-Inhalt
ENDOZYM Elevage L	n. 1 Flasche à 1 kg netto
ENDOZYM Glucalyse 2.0	n. 2 Flaschen à 250 g netto
ENDOZYM Velluto	n. 2 Flaschen à 250 g netto
ENDOZYM Thiol	n. 2 Flaschen à 250 g netto

LEES Must Plus TRP	Kit-Inhalt
ENDOZYM Elevage L	n. 1 Flasche à 1 kg netto
ENDOZYM Glucalyse 2.0	n. 2 Flaschen à 250 g netto
ENDOZYM Velluto	n. 2 Flaschen à 250 g netto
ENDOZYM β -Split	n. 1 500 g netto Packungen

