

AEB FÜHRT SIE IN DAS UNIVERSUM *der schaumweine*



VERTRAUEN SIE DER ERFAHRUNG VON AEB UND
ENTDECKEN SIE EIN KOMPLETTES ANGEBOT AN ANLAGEN
UND PRODUKTEN FÜR DIE SCHAUMWEINHERSTELLUNG.

AEB®

BEREITUNG

des grundweins

01. DAS PRESSEN

02. DIE SCHÖNUNG

03. DIE PRIMÄRE GÄRUNG

**04. REGELUNG DES SÄUREGEHALTS
UND MALOLAKTISCHE GÄRUNG**

**05. DIE REGELUNG DES
pH-WERTS**

phasen der

SCHAUMWEINHERSTELLUNG

06. DIE VORBEREITUNG DES WEINS ZUR
ZWEITEN GÄRUNG

07. DIE SEKUNDÄRE
GÄRUNG

08. DIE REMUAGE

09. DAS DEGORGEMENT UND DIE
BEREITUNG DER LIQUEUR D'EXPEDITION

EINFÜHRUNG UND *anmerkungen zur weinlese*

DIE ENTWICKLUNG EINES SCHAUMWEINS MUSS SCHON BEI DER WEINLESE DAS ANGESTREBTE ZIEL BERÜCKSICHTIGEN. DIES LIEGT DARAN, DASS CO₂ JEDE IM WEIN VORHANDENE NOTE HERVORHEBT UND SOMIT DIE ENTWICKLUNG DES PRODUKTS VIEL KOMPLEXER MACHT. EIN SCHAUMWEIN FINDET SEINEN MAXIMALEN AUSDRUCK IN DER GESAMTHEIT DER NUANCEN, DIE IHN EINZIGARTIG MACHEN.

Das **Erntedatum** ist für die Wahrnehmung des Säure-Zucker-Gleichgewichts, der phenolischen und aromatischen Reife verantwortlich. Die **Erntemethode** hingegen hat direkten Einfluss auf die Maischung; in dieser Hinsicht bleibt **die manuelle Ernte** die ideale Wahl, um **qualitativ hochwertige Schaumweine** herzustellen.

Aus dieser Sicht ist ein grundlegender Aspekt **die Unversehrtheit der Traube**, weshalb die Verwendung von kleinen Behältern für den Transport vom Weinberg zum Keller bevorzugt wird..

Die **maschinelle Ernte** ist zu einer Notwendigkeit geworden, um wettbewerbsfähig zu sein, insbesondere in bestimmten Märkten: die heutigen Technologien machen es möglich, auch mit dieser Erntemethode qualitativ hochwertige Produkte zu erhalten. Eine unerlässliche Bedingung ist, dass die **Trennung des Mostes** so schnell wie möglich erfolgt und dass; die Versorgung und Verwaltung der Ernte mit den im Unternehmen vorhandenen Anlagen in Einklang stehen.



HAUPTASPEKTE DER VINIFIKATION

DIE PROFILE

Fruchtig, blumig, würzig.
Oder hinsichtlich des
erwünschten Ausdrucks:
primär, sekundär oder
tertiär.

TYOLOGIE VON PRODUKT

Pas Dosé, Extra Brut,
Brut, Extra Dry, Dry,
Demi-Sec, Doux.

TYOLOGIE VON DOSIERUNG NACH DER NEUGÄRUNG

Reifezeit, Methode der
Schaumweinherstellung,
Zusammensetzung der
Liqueur d'expédition.

das **PRESSEN**

DAS PRESSEN IST ZWEIFELSOHNE EINE SCHLÜSSELPHASE, DA ES DIREKT DIE QUALITÄT DER GRUNDWEINE BESTIMMT. DIE FRAKTIONIERUNG DES SAFTES ERMÖGLICHT GEZIELTE UND PRÄZISE BEHANDLUNGEN, UM DIE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN JEDES MOSTES BESTMÖGLICH ZU NUTZEN.

DIE PHASEN DES PRESSENS BEEINFLUSSEN:

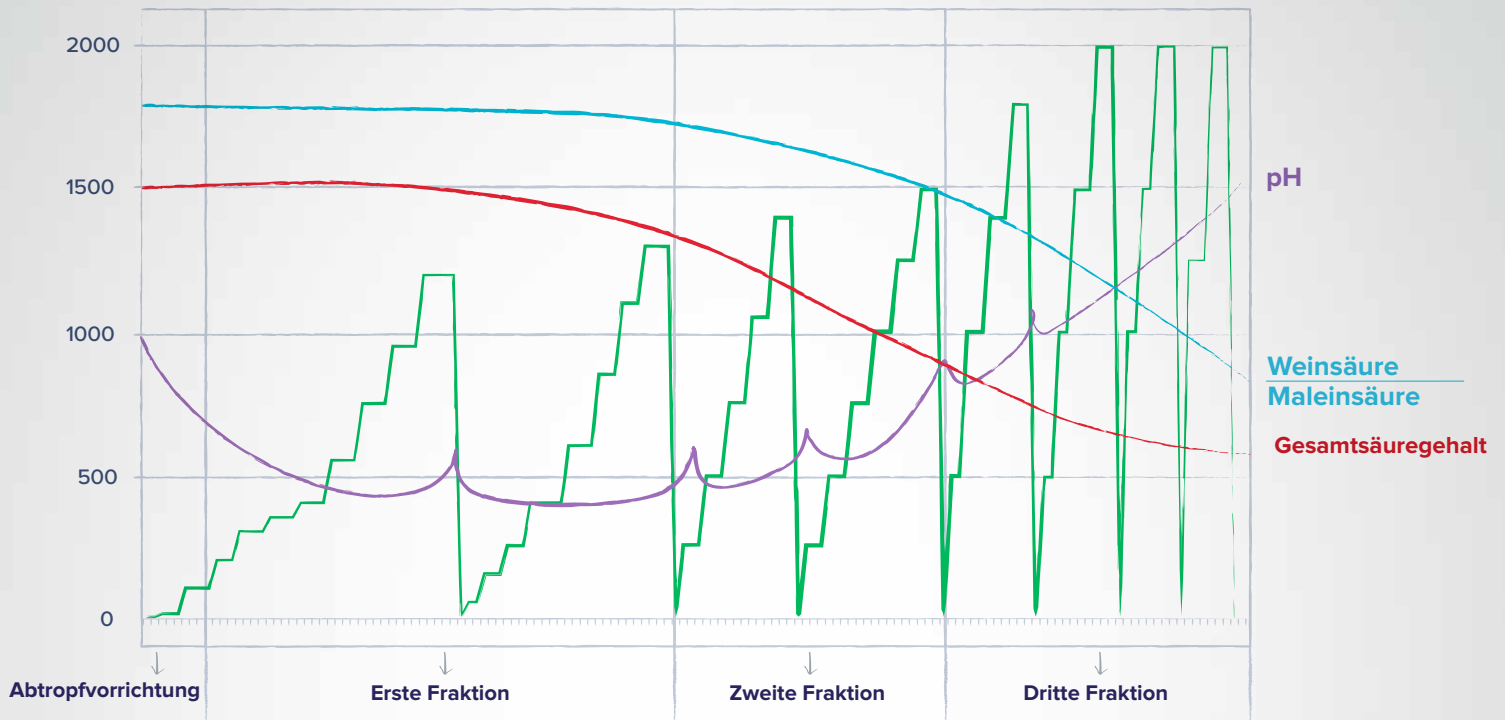
- ✓ Säuregehalt und pH-Wert
- ✓ Konzentrationen von Calcium (Ca²⁺) und Kalium (K⁺)
- ✓ Trübung
- ✓ Polyphenol-Extraktion
- ✓ Redoxzustand

DAS EXPERTENTEAM DER GRUPPE AEB VERFÜGT ÜBER DIE KOMPETENZEN, EINEN KORREKTEN PRESSZYKLUS ENTSPRECHEND DER ZU VERARBEITENDEN QUALITÄT UND MENGE ZU ENTWICKELN.

BEISPIEL DER FRAKTIONIERUNG BEI DER PHASE DES PRESSENS AUF EINER BASIS VON 4.000 KG TRAUBEN

| Unterteilung der Pressphasen für eine Menge von 4.000 kg Trauben. Berücksichtigte Ergiebigkeit: Ungefähr 64%. | | AUSGEZEICHNET | | GUT | | NORMAL | |
|---|--------|---------------|-----------|---------------|-----------|---------------|-----------|
| | | Vol. in Liter | Vol. in % | Vol. in Liter | Vol. in % | Vol. in Liter | Vol. in % |
| ABTROPFVORRICHTUNG | | 300 | 7,5 | 300 | 7,5 | 150 | 3,75 |
| ERSTER PRESSZYKLUS | Beginn | 400 | 10 | 1600 | 40 | 2050 | 51,25 |
| | Ende | 600 | 15 | | | | |
| ZWEITER PRESSZYKLUS | Beginn | 200 | 5 | 400 | 10 | 350 | 8,75 |
| | Ende | 400 | 10 | | | | |
| DRITTER PRESSZYKLUS | Beginn | 50 | 1,25 | 250 | 6,25 | 350 | 8,75 |
| | Ende | 350 | 8,75 | | | | |
| VIERTER PRESSZYKLUS | - | 250 | 6,25 | 250 | 6,25 | 350 | 8,75 |

ÄNDERUNG DER PH-PARAMETER, DES WEINSÄURE/MALEINSÄURE-VERHÄLTNISSES UND DES GESAMTSÄUREGHALTS WÄHREND EINES DREISTUFIGEN PRESSZYKLUS.



BESONDERHEITEN, DIE BEI DER AUSARBEITUNG EINES

korrekten presszyklus zu berücksichtigen sind

- Druckschwelle für das Aufbrechen der Beere
- Zustand der Prallheit der Beere
- Reifemogenität (bereits ab der Blüte der Pflanze zu berücksichtigen)
- Dicke der Haut.

Eine korrekte Verwaltung des Mostes legt den Grundstein für das Erhalten eines guten Schaumweins. Mit der Fraktionierung des Saftes können wir gezielt eingreifen und jede einzelne Fraktion optimieren.

die SCHÖNUNG

DIE SCHÖNUNG BEEINFLUSST NICHT NUR ASPEKTE IM ZUSAMMENHANG MIT DEM PRESSEN, SONDERN AUCH DIEJENIGEN HINSICHTLICH DES ZUSTANDS DER TRAUBEN.

FAKTOREN, AUF DIE DIE SCHÖNUNG WIRKT:

- ✓ Beseitigung von Pflanzenschutzmitteln
- ✓ Überschuss an Polyphenolen
- ✓ Reduzierung von Inhibitoren der zweiten Gärung
- ✓ Beseitigung der autochthonen Mikrobenflora
- ✓ Klärung des Mostes, mit daraus folgender Verbesserung der Aspekte des Bouquets

DAS ANGEBOT VON AEB UMFASST SPEZIFISCHE BIOTECHNOLOGIEN UND HILFSMITTEL, UM JEDEM PROBLEM ZU BEGEGNEN, VON OXIDATIONEN BIS ZU SPONTANGÄRUNGEN, UND UM PERFEKT KLARE MOSTE ZU ERHALTEN.

FAKTOREN IM ZUSAMMENHANG MIT DEM ZUSTAND DER TRAUBEN UND KORREKTURMASSNAHMEN

| WIRKSTOFF | PROBLEMATIK | KORREKTURMASSNAHMEN UND EMPFOHLENE PRODUKTE |
|-----------------------|---|---|
| Kupfer | Oxidationen, Anwesenheit von Gärungshemmern | Verringernde Gärung, adsorbierende Schalen |
| Mikroflora | Beginn von Spontangärungen | Bioprotektion oder Schwefeldioxid, Klärung oder Filtration |
| Oxydierte Polyphenole | Oxidative Veränderungen | Tannine und Schwefeldioxid |
| Pflanzenschutzmittel | Anwesenheit von Gärungshemmern | Behandlung mit adsorbierenden Produkten |
| Pektine | Klärung des Mostes | Schönung mit pektolytischen Enzymen und Sedimentations- oder Flotationshilfsstoffe |



E-FLOT 50

E-FLOT

E-FLOT WIRD IM KLÄRUNGSPROZESS DER MOSTE VERWENDET, WEIL ES ERLAUBT, DEN EINSATZ VON ÖNOLOGISCHEN PRODUKTEN ZU BEGRENZEN UND DAS BEDÜRFNIS NACH OPTIMALER SCHÖNUNG IN KURZER ZEIT ZU ERFÜLLEN.

KLÄRUNG DURCH FLOTATION

- Schnelle Klärung
- Optimale Verwaltung der Weinbehälter
- Idealer Grad an Klarheit des Mosts
- Schnelle Beseitigung der autochthonen Flora
- Reduzierte Kosten für die Kühlung mit entsprechend geringem Energieverbrauch.

STATISCHE KLÄRUNG

- Keine Ausrüstung erforderlich
- Lange Kontaktzeiten
- Notwendigkeit von niedrigen Temperaturen
- Notwendigkeit, den Wein vor Oxidation zu schützen
- Einsetzen von Spontangärungen.

die PRIMÄRE GÄRUNG

BEI DER GÄRUNG DER GRUNDSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON QUALITÄTSSCHAUMWEINEN KONZENTRIERT SICH DIE FORSCHUNG MEHR AUF DIE KOMPLEXITÄT ALS AUF DIE AROMATISCHE AUSSAGEKRAFT.

EINE GUTE AROMATISCHE REINHEIT IST MIT EINER SORTENGERECHTEN NÄHRSTOFFVERSORGUNG, DEN TEMPERATUREN UND DEN VORHANDENEN STICKSTOFFWERTEN VERBUNDEN.

A microscopic view of yeast cells, showing several large, oval-shaped cells with a distinct nucleus and a smaller, darker spot, likely a vacuole. The cells are arranged in a cluster, with some overlapping. The background is a soft, out-of-focus orange and yellow gradient.

AEB BIETET EIN KOMPLETTES UND AUSGEWOGENES ANGEBOT AN NÄHRSTOFFEN, UM DAS GEWÜNSCHTE ZIEL ZU ERREICHEN:

- ✓ Nährstoffe zur Rehydratation mit spezifischen Aminosäuren, die auch reich an Sterolen und Glutathion sind
- ✓ Nährstoffe zur Aufwertung und Verbesserung des Sortenprofils
- ✓ Perfekt lösliche spezifische Nährstoffe für die zweite Gärung

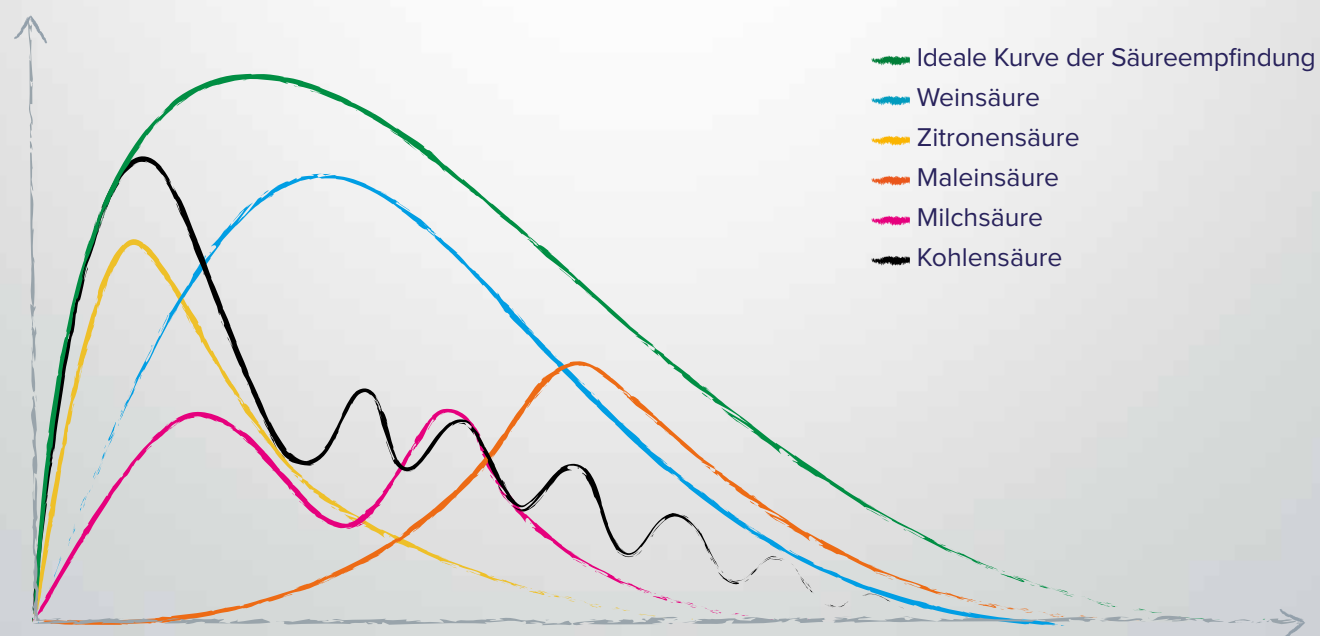
regelung DES SÄUREGEGHALTS

VON SÄURE IN EINEM SCHAUMWEIN ZU SPRECHEN IST ZU VERALLGEMEINERND IM HINBLICK AUF DIE BEDEUTUNG DIESES FAKTORS. BEI DIESEN WEINTYPEN IST ES KORREKTER, VON EINER ECHTEN SÄURESTRUKTUR DES SCHAUMWEINS ZU SPRECHEN.

DER SÄUREGEGHALT IST DURCH DIE GELÖSTEN ORGANISCHEN SÄUREN GEGEBEN, VON DENEN JEDE IHRE EIGENEN ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN BESITZT.

DAS SORTIMENT VON AEB UMFASST ALLE PRODUKTE ZUR WIEDERHERSTELLUNG DER FEHLENDEN SÄURESTRUKTUR ODER ZUR ENTSÄUERUNG.

GESCHMACKSDIAGRAMM DER ORGANISCHEN SÄUREN IM WEIN



malolaktische GÄRUNG

DIE WAHL EINER MALOLAKTISCHEN GÄRUNG HAT EINEN WICHTIGEN EINFLUSS AUF DIE ENTSTEHUNG DES SCHAUMWEINS.

AEB VERFÜGT NEBEN EINER KOMPLETTEN PALETTE VON MILCHSÄUREBAKTERIEN ÜBER SPEZIFISCHE HEFEN, DIE IN DER LAGE SIND, MALEINSÄURE ABZUBAUEN, OHNE MILCHSÄURE ZU PRODUZIEREN.

Im Allgemeinen kann man sagen, dass der **Abbau der Maleinsäure** eine önologische Wahl ist, die es erlaubt, Fülle und fettige Empfindungen zu bewirken, das Verhältnis zur Weinsäure auszugleichen, übermäßige Säure zu korrigieren und den bitteren Nachgeschmack im Mund zu kompensieren.

Es ist klar, dass dieser Gärungsprozess **den pH-Wert und den Säuregehalt der erhaltenen Weine berücksichtigen muss**, um diese Vorteile entfalten zu können. Normalerweise ist der Einsatz dieser Technologie in wärmeren Produktionsgebieten begrenzt.

die regelung des PH-WERTS

DER PH-WERT IST EIN WICHTIGER FAKTOR FÜR DIE BEREITUNG DES SCHAUMWEINS.

PARAMETER, AUF DIE DER pH-WERT WIRKT:

- ✓ Mikrobiologische Stabilität
- ✓ Tannin/Protein-Reaktivität
- ✓ Oxidationsfähigkeit
- ✓ Gleichgewicht zwischen freiem und molekularem SO₂
- ✓ Stabilität der Farbe



STABYMATIC 200
ECO C

STABYMATIC 500



STABYMATIC

STABYMATIC IST EINE AUTOMATISCHE ANLAGE MIT KATIONENAUSTAUSCHER ZUR SENKUNG DES PH-WERTS UND FÜR DIE STABILITÄT DES WEINSÄUREGEGHALTS. DIESE AUSRÜSTUNG GARANTIERT:

- Die Stabilisierung und Korrektur des pH-Werts mit Kationenaustausch.
- Ein frühzeitiges Absenken des pH-Wertes, was wiederum den molekularen Anteil von SO_2 , die Reaktivität von Proteinen und Tanninen erhöht.
- Die Verbesserung der Stabilität des Weinsäuregehalts durch Beseitigung des Überschusses an Calcium (Ca^{2+}) und Kalium (K^+).
- Die Beseitigung von überschüssigem K^+ und Ca^{2+} : Dieser Aspekt ermöglicht die Verbesserung der Stabilität des Weinsäuregehalts mit einer damit verbundenen Senkung des pH-Wertes, was die Notwendigkeit der Zugabe von Weinsäure reduziert und die Stabilität der natürlich vorhandenen Weinsäure begünstigt.

Die Behandlung mit Stabymatic kann im Kreislauf auf einem Becken erfolgen, indem der gewünschte pH-Wert eingestellt wird, oder im Durchlauf.

DIE VORBEREITUNG DES WEINS ZUR

zweiten gärung

DIE ZWEITE GÄRUNG IST EIN PROZESS, DER ENTSCHEIDEND ZUR QUALITÄT DES WEINES BEITRÄGT. DIE CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG DES GRUNDWEINS VOR DER ZWEITEN GÄRUNG KANN VON MEHREREN FAKTOREN ABHÄNGEN. ES IST JEDOCH GRUNDLEGENDE, EINEN ANHALTENDEN SÄUREGEHALT, EINEN NIEDRIGEN PH-WERT, EINEN MÄSSIGEN ALKOHOLGEHALT SOWIE EIN AROMATISCHES PROFIL, ZU BESITZEN, DAS SICH IN DAS SICH BEI DER ZWEITEN GÄRUNG ENTWICKELNDE BOUQUET INTEGRIEREN LÄSST.

AEB BIETET EIN KOMPLETTES SORTIMENT AN TANNINEN, AKTIVATOREN UND NÄHRSTOFFEN, DIE FÜR EINEN GUTEN ERFOLG DES GÄRUNGSPROZESSES GRUNDLEGENDE SIND.

DIE PRODUKTE FÜR EINE OPTIMALE VORBEREITUNG DES WEINES ZUR ZWEITEN GÄRUNG

TANNINE

Die **ellagischen** und **proanthocyanidischen Tannine** verbessern die polyphenolische Komponente, helfen bei der Verwaltung des Redox-Gleichgewichts, erleichtern die Sedimentation der Hefen und erhöhen die Elastizität der Bentonit-/Alginatablagerungen.

HEFEDERIVATE

Sie regulieren das Redoxgleichgewicht, enthalten antioxidative Moleküle und machen den Wein weicher. Gleichzeitig verleihen sie Hefenoten, die sich auf die zweite Gärung (Brotkruste) zurückführen lassen.

NÄHRSTOFFE

Sie garantieren den korrekten und linearen Verlauf der alkoholischen Gärung, indem sie zudem deren Unterbrechung vermeiden. Sie avon Geschmacks- und Geruchsnoten durch Sauerstoffmangel.

DOSIERER FÜR
AUTOKLAVEN



DOSIERER FÜR AUTOKLAVEN

DIE GLEICHEN PRINZIPIEN, DIE FÜR DIE KLASSISCHE METHODE ANGEWENDET WERDEN, GELTEN AUCH FÜR DIE SCHAUMWEINHERSTELLUNG NACH DER CHARMAT-METHODE.

In diesem Fall kann die Dosierung von vorgelösten, flüssigen oder pulverförmigen Produkten direkt in Autoklaven durchgeführt werden.

Dank der Einspritzung bis zu 7 Bar ermöglicht der Dosierer für Autoklaven Zugaben während des gesamten Prozesses der Schaumweinherstellung auszuführen, unabhängig von den entwickelten Drücken.



die sekundäre **GÄRUNG**

DIE KORREKTUR DER NÄHRSTOFFE, OB ORGANISCH, ANORGANISCH ODER GLUTATHIONREICH, DIENT IM MOMENT DES HEFE-INOKULUMS, DER KORREKTEN NÄHRSTOFFZUFUHR UND DER ENTGIFTUNG DES MEDIUMS.

AEB BIETET EINE REIHE VON HEFEN FÜR DIE SCHAUMWEINHERSTELLUNG AN, DIE SOWOHL FÜR DIE CHARMAT- ALS AUCH FÜR DIE CHAMPENOISE-GÄRUNG GEEIGNET SIND UND ES DEM ÖNOLOGEN ERMÖGLICHEN, DAS GEWÜNSCHTE ERGEBNIS ZU ERZIELEN.



REACTIVATEUR
60-2000 RIF

die produktline **REACTIVATEUR 60**

AEB hat die Palette von Modellen **Reactiveur 60** und **Reactiveur 60 RIF** entwickelt, um den Gärungsprozess sowohl für die Herstellung des Grundweins als auch für die Neugärung, zu optimieren, um die Notwendigkeit der Ausführung eines pied de cuve zu vermeiden, mit allen daraus resultierenden Vorteilen und der Risikominderung.

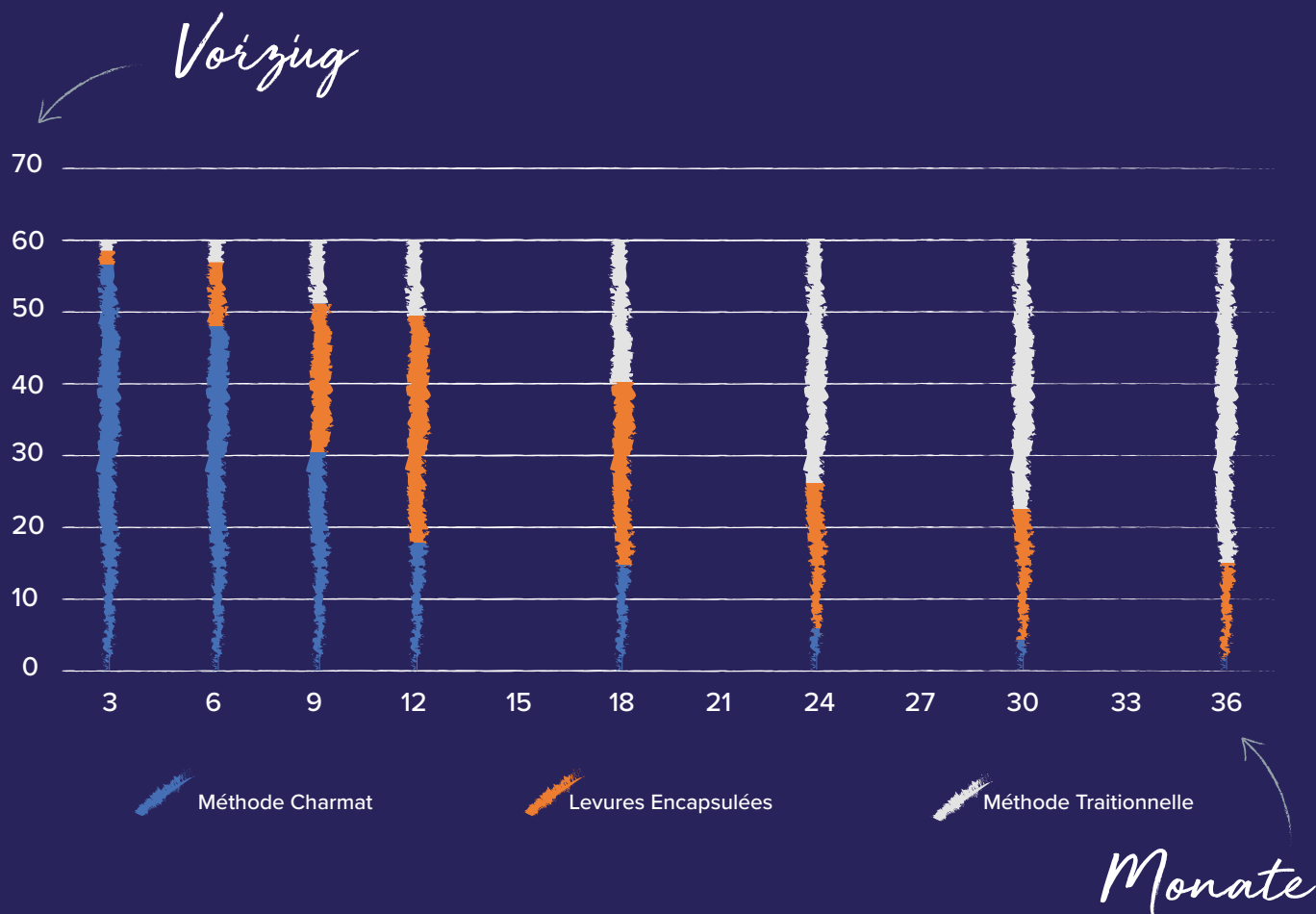


Entgegen der verbreiteten Meinung hat die zweite Gärung keinen so großen Einfluss auf die Definition des Aromaprofils. Im Gegenteil, es beeinflussen das Bouquet neben der Gärung des Grundweins - die ein entscheidender Faktor ist - die eventuelle **Veredelungszeit in Barriques**, die **Sur lie** und **die qualitative Entwicklung des Weines im Laufe der Zeit**.

Bei der **Festlegung der Methode der zweiten Gärung** ist es grundlegend, die Infrastruktur/**Technologie** des Weinkellers, die **Reifungszeit auf dem Trub** und die **Art der Dosierung der Liqueur** bei der Abfüllung gut zu analysieren.

Jeder Schaumwein ist das Ergebnis eines genau definierten Projekts, bei dem die Gärungstechnologie ein integraler Bestandteil ist. Die Methode **Charmat** ist ideal, wenn man eine **kurze Produktionszeit** und eine **schnelle Vermarktung** anstrebt; während, wenn es das Ziel ist, einen **komplexeren Schaumwein** zu erhalten, auch aufgrund längerer Veredelungsprozesse, die **klassische** Methode am besten geeignet ist. Nicht zu unterschätzen ist jedoch die Möglichkeit, einen **Schaumwein Charmat mit komplexeren Noten**, dank einer längeren Entwicklungsphase auf dem Trub zu entwickeln. Ein Produkt wie dieses ist von großem Interesse auf dem Weltmarkt für Schaumweine.

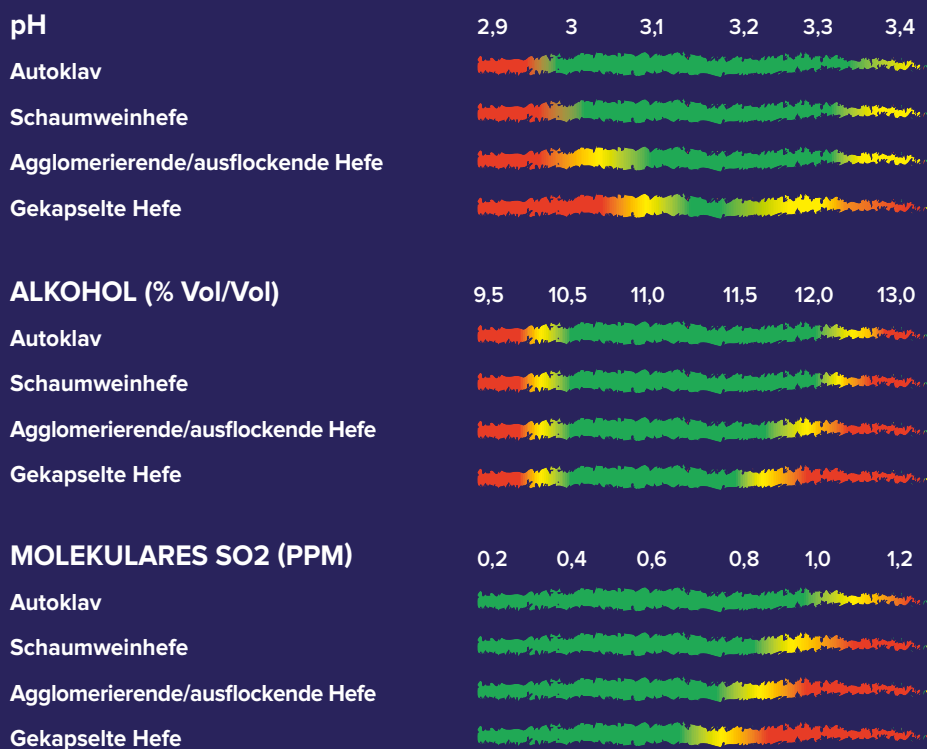
DIE GRAFIK ZEIGT DIE ENTWICKLUNG DES SCHAUMWEINS, DER MIT DER CHARMAT-, KLASSISCHEN UND DER METHODE MIT GEKAPSELTER HEFE GEWONNEN WERDEN KANN



DER ERFOLG EINER SCHAUMWEINHERSTELLUNG HÄNGT NICHT NUR VON EINZELNEN PARAMETERN AB, SONDERN AUCH VOM CHEMISCH-PHYSIKALISCHEN GLEICHGEWICHT DES WEINES, DAS DURCH DIE FOLGENDEN FAKTOREN GEGEBEN IST:

- Anfänglicher Alkoholgehalt
- pH
- Schwefelgehalt
- Stabilität des Weinsäure- und Proteingehalts
- Temperatur der Neugärung.

PARAMETER, DIE DIE GÄRUNG BEEINFLUSSEN: IN GRÜN DIE GEEIGNETEN BEREICHE, IN GELB UND ORANGEFARBEN DIE KRITISCHEN WERTE, IN ROT DIE GRENZWERTE



VORTEILE UND KRITISCHE PUNKTE BEI DER VERWENDUNG DER DREI VERSCHIEDENEN ARTEN VON HEFEN ZUR NEUGÄRUNG

| | | |
|---|--|---|
| <p>TRADITIONELLE HEFEN ZUR NEUGÄRUNG</p> | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Breiter Einsatzbereich ✓ Conditions de maturation sur lies optimales pour préserver la fraîcheur aromatique ✓ Einfache Vervielfältigung ✓ Aromatische Freiheit dank des begrenzten Risikos von Geschmacks- und Geruchsnoten durch Sauerstoffmangel | <ul style="list-style-type: none"> ✗ Notwendigkeit eines optimalen Ansatzes (Verwendung von Reactivateur 60 oder Reactivateur 60 RIF empfohlen) ✗ Notwendige Kombination mit einem spezifischen Hilfsmittel für die Remuage ✗ Lange Bearbeitungszeiten des Produkts |
| <p>AGGLOMERIERENDE HEFEN</p> | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Breiter Einsatzbereich ✓ Reduzierung der Zeit für die Remuage auf 24 oder auch 48 Stunden mit sehr geringen Trübungen ✓ Sichere Gärung auch bei Inokula mit niedrigen Zellzahlen ✓ Begrenzte Investitionen in Ausrüstungen für die Remuage dank des schnellen Verfahrens zum Dégorgement | <ul style="list-style-type: none"> ✗ Notwendigkeit eines optimalen Ansatzes (Verwendung von Reactivateur 60 oder Reactivateur 60 RIF empfohlen) ✗ Optimale Hygiene bei der Bereitung des Ansatzes, um auch nur geringste Kontaminationen von Seiten anderer Hefen zu vermeiden, durch die der Flockungscharakter verloren gehen würde |
| <p>GEKAPSELTE HEFEN</p> | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Homogenität der Charge und einfache Dosierung ✓ Bereitung des pied de cuve nicht erforderlich, dadurch geringeres Risiko der Verunreinigung durch unerwünschte Mikroorganismen ✓ Geringere wirtschaftliche Auswirkungen durch reduzierten Einsatz von Ausrüstungen ✓ Anwendbarkeit auf die traditionelle Methode da keine Notwendigkeit von Remuage besteht ✓ Einfache Verwaltung der Flasche ✓ Schnelle Autolyse mit Reduzierung der Reifezeiten | <ul style="list-style-type: none"> ✗ Begrenzter Einfluss auf die Farbe von Roséweinen ✗ Begrenzter Bereich von Alkohol, pH-Wert, SO₂ und präzise Temperaturregelung ✗ Hygiene nach der Filtration und vor der Abfüllung obligatorisch ✗ Erforderliche Stabilität des Weinsäure- und Proteingehalts des Grundweins |

die REMUAGE

**DIE REMUAGE KANN MANUELL ODER
AUTOMATISCH ERFOLGEN.**



**AEB BIETET SPEZIFISCHE HILFSMITTEL FÜR DIE REMUAGE, ABER AUCH
GEKAPSELTE HEFEN AN, DIE KEINE REMUAGE BENÖTIGEN, DA SIE SICH
UMGEHEND ABSETZEN.**



das **DEGORGEMENT** *und die bereitung* *der* **LIQUEUR** **D'EXPEDITION**

DIE CUVÉE IST BEKANT FÜR IHRE ZUCKERKONZENTRATION, DIE JE NACH RESTZUCKER DIE KLASSIFIZIERUNG DES SCHAUMWEINS BESTIMMEN WIRD: PAS DOSÉ, EXTRA BRUT, BRUT, EXTRA DRY, DRY, DEMI-SEC, DOUX.

Die **Liqueur d'expedition** dient nicht dazu, die Cuvée zu personalisieren, sondern um eventuelle Ungleichgewichte zu korrigieren und die zuvor in allen Phasen des Prozesses geleistete Arbeit zu optimieren. Nur in bestimmten Fällen kann die Liqueur zum Markenzeichen der "Maison" werden.

Jede Liqueur hat ihre Eigenheiten und ist spezifisch für den Schaumwein, in den sie dosiert werden soll, denn ihr Zweck ist es, **Ungleichgewichte zu kompensieren** und **eventuelle kleine Fehler zu korrigieren**. Für die Erstellung der Liqueur ist es wichtig, von Aspekten auszugehen, die sich auf das chemisch-physikalische Gleichgewicht der Cuvée und auf das endgültige Geschmacksergebnis beziehen.

EINIGE BEDEUTENDE ASPEKTE SIND:

- Das Redoxpotential
- Die Suche nach dem optimalen Gleichgewicht
- Die Korrektur von Instabilitäten
- Der "Geschmack" des Verbrauchers.

Ein Aspekt, der bei Schaumweinen nicht unterschätzt werden darf, ist die ideale Serviertemperatur, die sich auf die organoleptischen Wahrnehmungen auswirkt, daher wird es bei der Gestaltung der Liqueur, grundlegend sein, auch diesen Parameter zu berücksichtigen.

HAUPTSÄCHLICHE PARAMETER, AUF DIE DIE LIQUEUR SICH AUSWIRKT UND EMPFOHLENE MASSNAHMEN

| UNGLEICHGEWICHT | BESCHREIBUNG | KORREKTURMASSNAHMEN UND EMPFOHLENE PRODUKTE |
|-----------------|---|--|
| OXIDATION | Entfalteter Wein, Mangel an aromatischer Frische. | Tannine, Ascorbinsäure und Schwefeldioxid, Bâtonnage mit Hefederivaten . |
| REDUKTION | Geschlossener Wein, Wahrnehmung von schwefelhaltigen Noten. | Produkte auf Kupferbasis, Mikro-Sauerstoffanreicherung |
| ALKOHOLISCH | Sensation, die durch die übermäßige Wahrnehmung von Alkohol und Glycerin gegeben ist. | Bei Ungleichgewicht kann beim Abschlämmen durch eine Verbesserung der Tanninstruktur oder durch Zugabe von Gummi arabicum kompensiert werden. |
| POLYPHENOLISCH | Übermäßige Adstringenz, Ungleichgewicht im Körper. | Klärende Produkte wie Gelatine oder Hausenblase zur Reduzierung der Adstringenz. Erhöhung des polyphenolischen Anteils mit den Tanninen . Zugabe von Hefederivaten, die reich an Mannoproteinen sind . |
| SÄURIG | Abhängig von den Rebsorten, dem Jahrgang, den vorgenommenen Schnitten und dem Restzuckergehalt. Muss mit dem Körper und der Tanninstruktur harmonisiert werden. | Man kann mit Mischungen aus organischen Säuren , mit den Tanninen , mit der Zugabe von Gummi arabicum oder gemischt mit den Hefederivaten ausgleichen. |

FÜR DIE ZUCKERANREICHERUNG DER LIQUEUR KÖNNEN DREI TYPOLOGIEN VON ZUTATEN VERWENDET WERDEN:

- Raffinierter Rübenzucker
- Der Rohrzucker
- Der konzentrierte rektifizierte Most.

Der **raffinierte Zucker** bringt die wahre Süße erst durch die Hydrolyse. Die Verwendung von Saccharose erfordert daher eine Ruhezeit zwischen dem Abschlämmen und der Vermarktung.

Der **Feinheitsgrad** hat einen direkten Einfluss auf die **aromatische Reinheit**. Wenn er optimal ist, könnte der **Rübenzucker** einen erdigen Geschmack bringen, was bei **Rohrzucker** weniger der Fall ist, der ein leichtes Röstaroma geben könnte.

Der **konzentrierte und rektifizierte Most** ist natürlich und unmittelbar an Glucose und Fructose ausgeglichen. Die Süßkraft ist sofort gegeben und die Ruhezeit vor der Vermarktung kann kürzer sein.

RESTZUCKER IN DEN VERSCHIEDENEN SCHAUMWEINARTEN

| TYOLOGIE DES SCHAUMWEINS | G/L ZUCKER |
|----------------------------|-------------------|
| Brut Zéro oder Brut Nature | < 2 g/L |
| Extra Brut | < 5 g/L |
| Brut | < 12 g/L |
| Extra Dry | Von 12 bis 17 g/L |
| Sec | Von 17 bis 32 g/L |
| Demi Sec | Von 33 bis 50 g/L |
| Doux | > 50 g/L |

DIE BEIDEN VERFAHREN UND DIE EMPFOHLENE PRODUKTE FÜR DIE PRODUKTION VON SCHAUMWEINEN MIT DER METHODE CHARMAT.

| PRIMÄRE GÄRUNG & ZWEITE GÄRUNG | | KONTINUIERLICHE VINIFIKATION | |
|--------------------------------|--|--|--|
| ALKOHOLISCHE GÄRUNG | Nährstoff für Rehydratation 10 g/hl | ALKOHOLISCHE GÄRUNG UND ZWEITE GÄRUNG | Nährstoff für Rehydratation 10 g/hl |
| | Hefe FA 10 g/hl | | Hefe FA 10 g/hl |
| | Anorganischer Nährstoff 10 g/hl | | Anorganischer Nährstoff 10 g/hl |
| | Komplexer Nährstoff/organisch/ sortenspezifisch 30 g/hl | | Komplexer Nährstoff/organisch/ sortenspezifisch 30 g/hl |
| TIRAGE | Hefederivat zur Veredelung 10 g/hl | | Schaumweinhefe 5 g/hl |
| | Zucker | | Spezifischer Nährstoff für Schaumweinherstellung 10 g/hl |
| | Schaumweinhefe 10 g/hl | | Hefederivat zur Veredelung 10 g/hl |
| ZWEITE GÄRUNG | Spezifischer Nährstoff für Schaumweinherstellung 10 g/hl | | Enzym zur Veredelung |
| | Hefederivat zur Veredelung 10 g/hl | | |
| | Enzym zur Veredelung | | |

Lindenstraße 2 55452,
Windesheim (Germany)
Tel. +49 170 7338011 | aebdeutschland@aeb-group.com
aeb-group.com

