

## ENARTIS NEWS

### ENARTIS EICHENALTERNATIVEN: BEITRAG, VORTEILE UND AUSWAHL

Seit Jahrhunderten verwenden Winzer Eichenfässer in der Weinbereitung. Während Eichenfässer auch heute noch als optimale Behandlung von hochwertigen Weinen gelten, stellt ihre Anwendung für die Winzer doch einige große Herausforderungen dar. Aus diesem Grund wurden alternative Methoden und Werkzeuge entwickelt, die den Winzern eine bessere Kontrolle und größere Flexibilität zum Holzausbau bieten.

#### WIE TRÄGT EICHENHOLZ ZUR WEINQUALITÄT BEI?

Die, während dem Ausbau freigesetzten Holzkomponente verstärken die Struktur und die Empfindung von Süße, beeinflussen das Weinaroma und tragen auch zur Farbstabilität bei. Mehr detailliert:

- **Polyphenole und Polysaccharide** erhöhen die Struktur und runden den Wein ab. Durch die Reaktion mit Weinpolyphenole helfen die Farbe zu stabilisieren.
- **Aromatische Verbindungen** bringen den Eichen-, oder Barrique-Charakter: Vanille, Toast, Gewürze, Kaffee, Schokolade, Kokosnuss, Bourbon, usw.. Das Aromaprofil ist von vielen Faktoren abhängig, wie Herkunft und Lagerung vom Holzmaterial, aber in erster Linie wird es durch die Röstung geprägt. Die Röstung modifiziert die Struktur und die chemischen Eigenschaften des Holzes. Die Erhöhung der Temperatur und Verlängerung der Röstungsdauer:
  - Reduzieren den Gehalt an Lactone, die zur Empfindung von Aromen wie frischer Eiche und Kokosnuss verantwortlich sind;
  - Erhöhen die Empfindung von Aromen wie Vanille, Karamell und gerösteter Kaffee, welche sich mit Verbindungen wie Vanillin, Furfurols, 4-Methylfurfural und Maltol verbinden. Bei sehr starker Röstung werden auch diese Verbindungen abnehmen und werden durch würzige (Eugenol, Iso-Eugenol, 4-Methyl-Guajacol) und rauchige (Guajacol, 2-Methylphenol) Aromen ersetzt.

#### WARUM SOLLTE MAN HOLZALTERNATIVEN EINSETZEN?

Es gibt mehrere Gründe, die man berücksichtigen sollte:

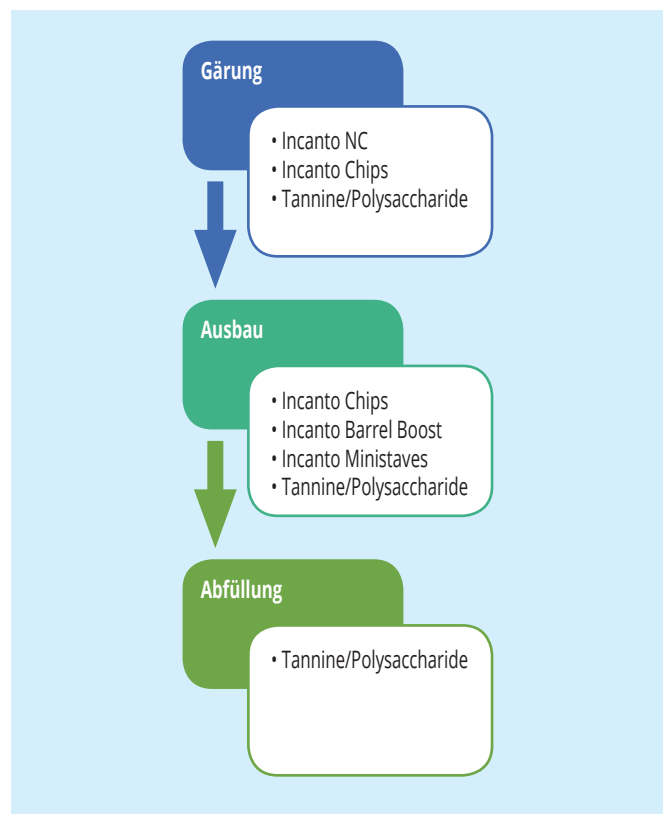
- **Kostenaufwand** ist der üblichste Grund für die Entscheidung. Die Anwendung von Holzalternativen

reduzieren Beschaffungs- bzw. Arbeitskosten, und Zeitaufwand signifikant

- **Lagerungskapazität** kann wesentlich besser ausgenutzt werden, wenn Holzalternativen im Tank, als Simulation eines Fassausbaus, eingesetzt werden.
- **Qualität** ist einheitlicher und einfacher kontrollierbar.
- **Die Risiken von mikrobiellen Kontaminationen** werden reduziert.
- **Einfache Anwendung:** große Menge können direkt im Tank behandelt werden, damit werden Pumpvorgänge minimiert.

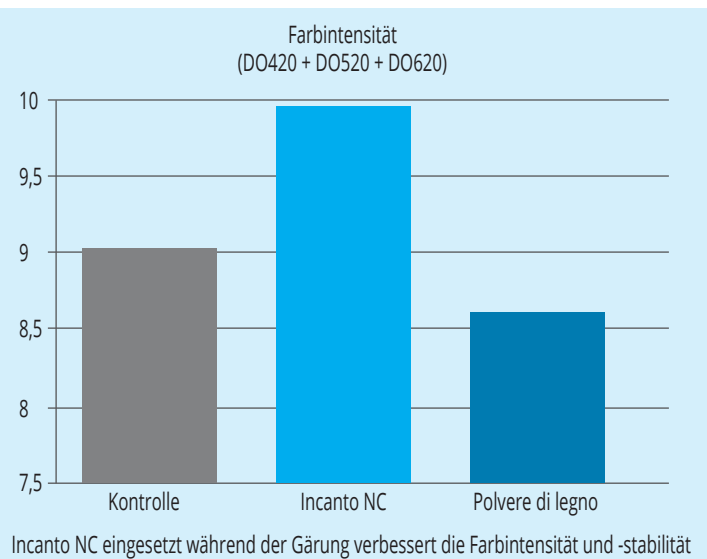
#### WIE KANN MAN DIE RICHTIGE EICHENALTERNATIVE FINDEN?

Die Bestimmung des erwünschten Aromaprofils, der Behandlungsdauer und des Budgets hilft die perfekte Eichenalternative auszuwählen. Enartis bietet Eichenalternativen in unterschiedlichen Formen an. Jede Form hat eine, dem Weinstil und der Weinbereitungsphase entsprechende Applikation.



## INCANTO NC

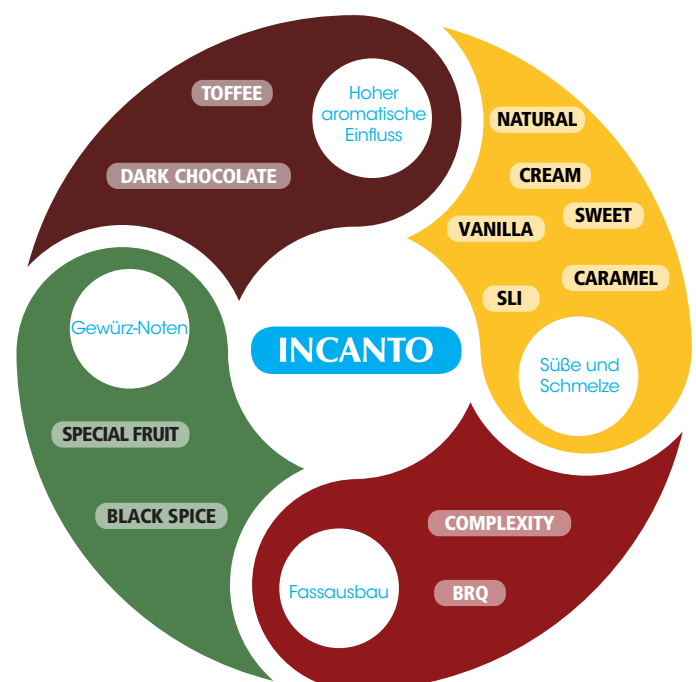
Die Incanto N.C. Produkte sind vollständig lösliche Formulierungen, die aus, hauptsächlich gerösteter Eiche, extrahierten Tannine und Hefepolysaccharide bestehen. Sie imitieren die Wirkung von Eichenpulver und -chips während der Gärung, gleichzeitig bringen die folgenden Vorteile: keine Festteile, die mechanische Schaden verursachen könnten; 10-mal geringere Dosierungen; keine Farbverluste wegen Absorption; weniger Abfall.



	Hauptwirkungen
<b>Incanto NC White</b>	Imitiert die Wirkung von ungerösteten Eichenchips. Erhöht die Fruchtigkeit.
<b>Incanto NC</b>	Imitiert die Wirkung von mittelstark gerösteten Eichenchips. Verstärkt den Eichencharakter und die Aromakomplexität.
<b>Incanto NC Sweet</b>	Erhöht die Wahrnehmung von frisch-fruchtigen Aromen und von Süße am Gaumen.
<b>Incanto NC Red</b>	Imitiert die Wirkung von mittelstark-stark gerösteten Eichenchips. Erhöht das Eichenaroma.
<b>Incanto NC SLI</b>	Imitiert die Wirkung von ungerösteten Eichenchips. Erhöht die Fruchtigkeit und die Geschmeidigkeit. Verlängert die Haltbarkeit.
<b>Incanto NC Cherry</b>	Verstärkt frische, rotfruchtige Aromen.
<b>Incanto NC Dark Chocolate</b>	Imitiert die Wirkung von stark gerösteter, französischen Eichenchips. Erhöht die Aromakomplexität
<b>Incanto NC Prowine</b>	Imitiert die Wirkung von mittelstark-stark gerösteter, französischen Eichenchips.

## INCANTO CHIPS

Werden aus ausgewählten französischen und amerikanischen Eichen gewonnen und mit einem einzigartigen und originellen Prozess geröstet, welcher dank dem progressiven Heizsystem eine tiefgründige und homogene Röstung gewährleistet. Die Chips haben eine Größe von 2-4 mm, die optimale Behandlungsdauer beträgt 2-6 Wochen. Incanto Chips sind in unterschiedlichen Röstungsintensitäten verfügbar. Die Bezeichnungen lassen sich auf das voraussichtliche Aroma schließen.



## INCANTO MINISTAVES

werden unter den gleichen Bedingungen und mit dem gleichen Herstellungsprozess wie Chips gewonnen, sind aber kleine Dauben mit 25 cm Länge x 2,5-5 cm Breite x und 0,9 cm Dicke. Ministaves imitieren einen Fassausbau, indem sie eine sehr ähnliche Aromakomplexität und -beständigkeit und samtige Struktur bringen. Die optimale Behandlungsdauer liegt zwischen 4 und 6 Monate mit 1-5 g/hL Dosierung.

## INCANTO BARREL BOOST



besteht aus 24 Stk. kleinen Dauben zusammengebunden und verpackt in einem permeablen Beutel für den gezielten Einsatz in Barriquefässer. Eine

Einheit entspricht etwa 25% der Fassoberfläche (225 L). Die optimale Behandlungsdauer liegt zwischen 4 und 6 Monate.

## EICHENTANNINE ENARTISTAN

Unsere Produktpalette von Eichenholztanninen ist ziemlich breit, um für jegliche Bedürfnisse während dem Ausbau und bevor der Abfüllung die beste Möglichkeit anbieten zu können. Alle Tannine werden aus hochwertigem, lang gereiftem Eichenholz extrahiert, konzentriert und sprühgetrocknet, um die aromatischen und sensorischen Eigenschaften des Holzes zu behalten. Um einen klassischen Fassausbau zu imitieren, empfehlen wir die Kombination von Tanninen mit Hefepolysaccharide.

Tannini EnartisTan estratti da legno di quercia

	Struktur	Adstringenz	Geschmeidigkeit	Aroma	Aromabeschreibung
Cœur de Chêne	◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Vanille, Karamell, Gewürze
Dark Chocolate	◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Kakao, gerösteter Haselnuss, Vanille
Elevage	◆◆◆	◆◆◆	◆◆	◆◆◆	Karamell, Lakritz, Vanille
Extra	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Vanille, Karamell, Kakao, Kaffee
Napa	◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Kokosnuss, Karamell, Kaffee, Kakao
Quertanil	◆◆◆◆	◆◆◆	◆	◆◆	Vanille, Geröstetes , anice, Lakritz
Rich	◆◆	◆◆	◆	◆◆	Geröstetes Holz, Kaffee, Gewürze
Soperoak	◆◆	◆	◆◆	◆◆	Vanille, Karamell, Heu
Toffee	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Kaffee, Karamell, gerösteter Mandel
Vanilla	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Vanille, Kokosnuss, Sahne
Unico #1	◆◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆◆	Vanille, Kakao, geröstetes Holz, Gewürze

## WIE KANN MAN DIE RICHTIGE WAHL TREFFEN?

Der Auslaugungsverlauf von löslichen Eichenkomponenten (Aromen, Polyphenole, Polysaccharide, usw.) und der sensorische Einfluss auf den Wein sind von vielen Variablen abhängig, so wie von physikochemischen Eigenschaften (pH, Alkohol, titrierbare Säure, flüchtige Säure und SO<sub>2</sub>) und der Pufferkapazität des Weines, bzw. der Behandlungstemperatur und -dauer. Darum empfehlen wir bevor jeder individuellen Behandlung einen Versuch zu machen, wodurch Winzer durch präzise Daten und Verkostung nicht nur das richtige Produkt auswählen, sondern auch die optimale Dosierung bestimmen können.

### Chips & Ministaves

- Nehmen Sie für jede Versuchsvariante eine Flasche (0,75 l)
  - Bestimmen Sie die voraussichtliche Dosierung anhand erwünschter Intensität (2-5 g/L)
  - Schreiben Sie Datum, Weincharge, Incanto Chips Sorte und Dosierung auf eine Etikette und kleben Sie sie auf die Flaschen
  - Vergessen Sie nicht die Null-Probe.
  - Berechnen Sie die Menge an Incanto Chips für jede Versuchsvariante: Dosierung g/L x 0,75 = g Incanto Chips/Flasche
  - Wiegen Sie die Mengen aus, setzen Sie in die leeren Flaschen zu und füllen Sie sie mit dem behandelnden Wein voll
  - Um Oxidation zu vorbeugen, setzen Sie 5 mg/L SO<sub>2</sub> zu, und lagern Sie die Muster in einem kühlen Raum
  - Nach 3-4 Wochen Einwirkzeit können Sie die Muster sensorisch auswerten.
- Tip: Verschneiden Sie die Varianten beim Verkosten, um eine erhöhte Komplexität zu erreichen.*

### Tannine und Incanto NC

- Lösen Sie 1 g Produkt in 100 ml neutraler hydroalkoholischer (ca. 13% v/v) Lösung auf
- Schenken Sie in mindestens 3 einleitend Weingläser genau 100 ml behandelnden Wein ein, ein Glas bleibt die Kontrolle
- Setzen Sie aus der Produktstammösung die erwünschten Mengen ein (z.B.: minimale und maximale empfohlene Dosierung): 0,1 ml Stammösung / 100 ml Wein entspricht die Dosierung von 1 g Produkt/hL.
- Sie können gleich verkosten und die optimale Dosierung bestimmen

### Verfügbare Incanto Eichenalternativen

	Beschreibung	Chips	Ministaves	Barrel Boost
Incanto Natural	Ungeröstete französische Eiche	✓		
Incanto SLI	Ungeröstete französische Eiche	✓		
Incanto Cream	Mittelstark geröstete französische Eiche	✓	✓	✓
Incanto Sweet	Mittelstark geröstete französische Eiche	✓		
Incanto Special Fruit	Mittelstark geröstete französische Eiche	✓	✓	✓
Incanto Vanilla	Mittelstark geröstete amerikanische Eiche	✓	✓	✓
Incanto Caramel	Mittelstark geröstete französische Eiche	✓	✓	✓
Incanto BRQ	Mittelstark-stark geröstete französische Eiche	✓		
Incanto Black Spice	Stark geröstete französische Eiche	✓		
Incanto Toffee	Mittelstark-stark geröstete französische Eiche	✓	✓	✓
Incanto Complexity	Stark geröstete französische Eiche	✓		
Incanto Dark Chocolate	Mittelstark-stark geröstete französische Eiche	✓	✓	✓