

Depectil **ELEVAGE**

Kleinkörniges Enzympräparat zur Verbesserung der organoleptischen Qualität der auf Weinhefe ausgebauten Weine und ihrer Filtrierbarkeit.

EIGENSCHAFTEN

- ◆ Während der alkoholischen Gärung und dem Ausbau auf Weinhefen setzen die Hefen Bestandteile ihrer Zellwände im Most und dann im Wein frei. Es handelt sich dabei im wesentlichen um Glucane und um Mannoproteine. Durch die Glucane können die Filter während der Filtration der Weine verblockt werden, während die Mannoproteine zahlreiche sehr positive Auswirkungen, insbesondere auf die Stabilisierung des Weins (1), haben.

- ◆ Wenn das Lesegut von *Botrytis cinerea* befallen ist, werden sehr viele stark verblockende Glucane (2) im Wein freigesetzt.

Das Enzym **ELEVAGE** ist ein Präparat auf der Grundlage von β -Glucanase, durch das einerseits die Freisetzung von Mannoproteinen der Hefen verbessert und andererseits die Glucane mit einem stark verblockenden Potenzial abgebaut werden können.

Die so behandelten Weine sind leichter zu filtrieren und weisen jeweils eine erhöhte organoleptische Qualität und eine bessere Stabilität auf.

Das Enzym **ELEVAGE** hat einen geringen Grad an Cinnamoylsterase-Aktivität.

- ◆ Durch den Einsatz von **ELEVAGE** gelingt es, schneller und leichter Weine besserer Qualität zu erzeugen, was auch durch die Ergebnisse der folgenden Versuche bestätigt wird :

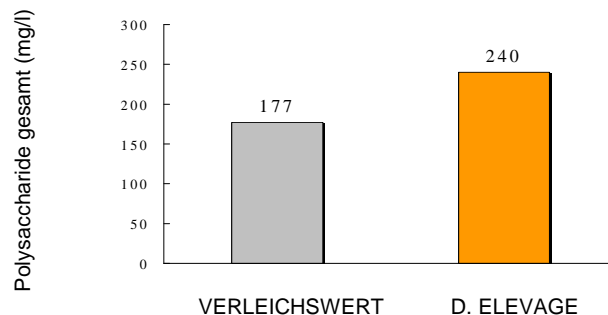
1) AUSBAU AUF FEINEN WEINHEFEN, CHARDONNAY (3)

Dosierung : 5g/hl.

Dauer : 15 Tage.

Temperatur : 16°C.

Das Enzym **ELEVAGE** ermöglicht die Extraktion von Hefepolysacchariden. Diese Polysaccharide leisten einen positiven Beitrag zum runden Charakter der Weine.

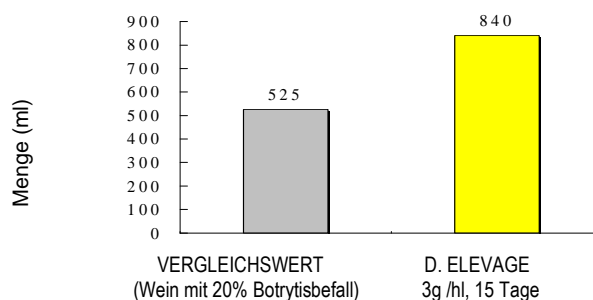


2) FILTRIERBARKEIT MIT ZELLULOSE UND KIESELGUHR – Laborgerät -

Versuche im Labor bei 1l Wein, Druck 1 bar. (4)

Zusatz von **ELEVAGE** (Dosis von 3g/hl, 15tägige Wirkungsdauer bei 18°C)

ELEVAGE ermöglicht eine verbesserte Filtrierbarkeit :



- ◆ Enzymatischen Aktivität und Zusammensetzung
- Aktivität : endo und exo Polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >11 000 nkat/g,
Pektine Methylesterasen (EC 3.1.1.11) >6 000 nkat/g,
Pektinlyase (EC 4.2.2.10) >700 nkat/g,
β-Glukanase (EC 3.2.1.58) > 58 000 nkat/g.
- Zusammensetzung : Maltodextrine, β-Glukanase, Pektinase.

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften
- ◆ Filtration der Weine, klassischer Ausbau : 3 bis 5 g/hL
- ◆ Bei Ausbau auf feinen Weinhefen (bei Weiß- oder Rotweinen) : 3 bis 5 g/hL
- ◆ Wie bei allen Enzymen ist bei ELEVAGE die Wirksamkeit von der Temperatur abhängig. Bei Temperaturen unter 12°C ist es empfehlenswert, die Dosierung zu erhöhen.
- ◆ In allen Fällen ist eine mindestens 15tägige Wirkungsdauer nötig, um bei ELEVAGE eine optimale Wirkung zu erzielen.
- ◆ Aufrühren beschleunigt die Wirkung der Enzyme.
- ◆ In regelmäßigen Abständen probieren und abstechen, wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

ANWENDUNG

- ◆ Im Most gegen Ende der Gärung auflösen
(Dichte < 1000) im Verhältnis von etwa 100 g pro 1L.
- ◆ Dem zu behandelnden Most zusetzen und dabei für gute Homogenisierung des Produkts sorgen.

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) Charpentier C, Lubbers S, Leger B und Feuillat M. 1993. Kolloidale Schutzwirkung von Extrakten der Hefewände auf die Weinsteinstabilität eines Musterweins. {Effet colloïde protecteur d'extraits de parois de levures sur la stabilité tartrique d'un vin modèle.} *Connaissance Vigne Vin*. Bd. 27, 1, 13-22.
- (2) Dubourdiou D.1978. Studie über die von *Botrytis cinerea* in der Weinbeere abgesonderten Polysaccharide. Auswirkung auf die Schwierigkeiten bei der Klärung von Weinen aus von Schimmel befallenem Lesegut {Etude des polysaccharides sécrétés par *Botrytis cinerea* dans la baie de raisin. Incidence sur les difficultés de clarification des vins de vendanges pourries}. Doktorarbeit {Thèse de Docteur-Ingénieur}, Université de Bordeaux II.
- (3) Interner Bericht **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE**. Erstes Halbjahr 1999.
- (4) Rond-point **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE** « Die Biotechnologien des Weins » {« Les Biotechnologies du Vin »}; Reims 4 mai 1999.