

Die routinemäßige Polyphenol-Analyse

Eine Lösung zur besseren Steuerung bestimmter Schlüsselschritte bei der Weinbereitung

Während der Weinbereitung kommen verschiedene Verfahren zum Einsatz, mit denen der Phenolgehalt des Mosts oder des Weines angepasst werden kann, um für bestimmte Aspekte wie beispielsweise die Ausgewogenheit am Gaumen oder die Stabilität der Farbe die gewünschte Endqualität zu erzielen. Die Möglichkeit, das Phenolprofil der Trauben, des Mosts oder der Weine mit NomaSense PolyScan B200 routinemäßig zu analysieren, bietet dem Weinbereiter eine neue Lösung zur effizienteren Verwaltung dieser verschiedenen Herstellungsschritte. Die schnell verfügbaren Ergebnisse in Form von Indizes, im Besonderen die Menge der leicht oxidierbaren Polyphenole (EasyOx) oder der Polyphenole insgesamt (Phenox), liefern Indikatoren, mit denen die Wahl des technischen Weges und dessen Realisierung optimiert werden können.

Optimiertes Management der Vorgärungsschritte

Bei der Bereitung von Weiß- oder Roséwein kann das Management der Vorgärungsschritte möglicherweise verbessert werden. Ab der Parzelle, durch die Messung des Polyphenol-Profiles von der Lese bis zur Reife, kann der Weinhersteller das je nach analysiertem EasyOx-Gehalt am besten geeignete Protokoll definieren. Bei einem Most mit einem erhöhten EasyOx-Gehalt können Verarbeitungsverfahren gewählt werden, mit denen ein Teil dieser leicht oxidierbaren Bestandteile beseitigen werden können, beispielsweise durch Klären oder die kontrollierte Oxygenation. Nach vorherigen Tests, bei denen der Effekt von steigenden, zum Most hinzugefügten Dosen auf den EasyOx-Indiz gemessen wird, kann die optimale Sauerstoff- oder Klärhilfsmittel-Dosis zugeführt werden. Ein weiteres Verfahren: Die Überwachung der EasyOx- und Phenox-Indizes im Laufe des Kelterns ermöglicht es, die Trennung der verschiedenen Pressfraktionen zu erleichtern. [Klicken Sie hier](#), um weitere Informationen zu erhalten.



Tutorial

Videoanleitung

Ab sofort steht für jeden Analysator der Serie NomaSense neben der Gebrauchsanleitung ein Präsentationsvideo mit Anleitungen zur Verfügung. Die Videos können direkt auf den Seiten der jeweiligen Analysatoren auf unserer [Internetseite](#) abgerufen werden.

Technischer Rat

Das Schlagwort für das Sauerstoffmanagement beim Abfüllen lautet messen!

Die Reduzierung der Sauerstoffzufuhr beim Abfüllen und die Begrenzung von Schwankungen durch verschiedene Mittel und Verfahren ist ein erster Schritt für ein gelungenes Sauerstoffmanagement bei der Konditionierung. Doch wie stellt man die Effizienz der verwendeten Hilfsmittel sicher? Eine Lösung ist die Sauerstoffmessung. [Klicken Sie hier](#), um weitere Informationen zu erhalten.

Konferenz

Das Wine Science Forum in Bildern

Sie konnten leider nicht an unseren letzten „Wine Science Forum“ teilnehmen? Entdecken Sie die Videos der verschiedenen Vortragenden auf unserer [Internetseite](#) oder auf [YouTube](#).