

DAS BOTRYTIS-MANAGEMENT

Die Witterungsbedingungen des Jahrgangs können katastrophale Folgen für **den Gesundheitszustand und die Qualität des Leseguts** haben. **Niederschläge haben eine Verdünnungswirkung** auf die Phenolverbindungen der Beeren, sodass die Trauben bisweilen früher gelesen werden müssen und es **ihnen folglich an Reife fehlt**. Der durch Krankheiten wie **Botrytis** ausgeübte Druck vervielfacht sich und zur Unausgewogenheit des Mosts gesellen sich **Fehltöne**. Es gibt mehrere Lösungen für die Weinbereitung, um **diese Probleme zu lösen**.

DIE TOOLBOX VON MARTIN VIALATTE® ZUR LÖSUNG DER BOTRYTIS-PROBLEME.



ENTFERNUNG VON IM MOST VORHANDENEN NEGATIVEN AROMASTOFFEN

Die Kontamination mit *Botrytis* führt zu einem charakteristischen erdig-muffigen Geschmack.

- **NOIR CAPTIVA**, stark adsorbierendes Aktivkohlepulver, das zur Beseitigung von Geruchsfehlern und zur Entgiftung von Mosten eingesetzt werden kann.
- **KTS® CLEAR**, Schönungsmittel auf der Basis von Chitin-Glucan, das eine klärende Wirkung mit der Entfernung von Fehltönen kombiniert.



SCHUTZ DES MOSTS VOR OXIDATION

Durch die Freisetzung von Laccasen führt *Botrytis* zu einer zusätzlichen Oxidationsanfälligkeit des Mosts.

- **TANIGAL** ist ein Tannin aus Gallapfel mit sehr starker oxidationshemmender Wirkung. Es bindet die im Most vorhandenen Laccasen und erleichtert deren Entfernung.
- **ORIGIN FRESH**, Schönungsmittel auf der Basis von PVP/PVI, dessen Eigenschaften zur Chelatbildung der Schwermetalle und Adsorption von Säuren den Most vor Oxidation schützt und die Intensität und Beständigkeit der frischen Aromen wahr.



Die Bedeutung der Glucanasen

Es ist wichtig, nicht bis zur Filtration abzuwarten, sondern die Glucanasen bei Gär- bzw. BSA-Ende einzusetzen, da die Temperatur des Milieus dann für deren Aktivität noch optimal ist.



ERFOLG BEI DER SCHLÜSSELETAPPE DER EXTRAKTION

Eine kurze Maischung ist möglich, aber bei der Durchführung sind Vorsichtsmaßnahmen zu treffen.

- Bei Rotmosten ist eine kurze Maischung eine Option, kann aber zu Farbinstabilität führen. Dann ist der Einsatz von Tanninen wie **SUBLITAN® VINIF** von entscheidender Bedeutung. Durch seine Zusammensetzung aus Ellagttanninen, Proanthocyanidin-Tanninen und Gallotanninen schützt es die Farbstoffe durch Copigmentierung.



DIE BEHANDLUNG VON WEINEN

Es kann vorkommen, dass die erzielten Weine immer noch verschiedene Unausgewogenheiten zeigen und noch unerwünschte Verbindungen enthalten.

- **SUBLIPROTECT®** ist ein Komplex aus Traubentanninen und inaktivierten Trockenhefen. Durch seine Zufuhr am Ende der Vergärung lassen sich die Aromen der Rotweine vor Oxidation schützen und der Eindruck von Ausgewogenheit und Struktur steigern.
- **VIAZYM® FLUX**, ist ein flüssiges Enzympräparat mit einem hohen Gehalt an Pektinasen und β -Glucanasen, das sich als sehr nützlich erweist, um die Glucane von Trauben mit Botrytis-Befall abzubauen und so die Filtrierbarkeit der Weine zu verbessern.