

# TANNINE VR SUPRA® UND VR COLOR® DAS SIEGERTEAM!

HERBST 2011

Tannine in der Weinbereitung haben 5 interessante Ansatzpunkte:

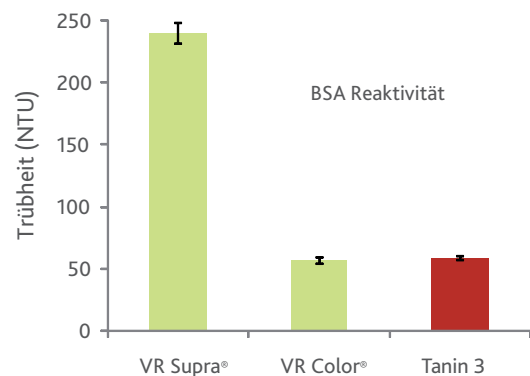
- Der Kamikaze-Effekt.
- Die antioxidative Wirkung.
- Die Copigmentierung in Anwesenheit von Farbkomponenten.
- Der Effekt der Farbstabilisierung in Anwesenheit von Ethanal.



## AUSFÄLLUNG DER TRAUBENPROTEINE («KAMIKAZE»-EFFEKT)

Traubenproteine vereinigen sich mit phenolischen Verbindungen und fallen aus, dies reduziert die natürliche Menge an Traubentanninen („Farbknick“). Dieser Verlust kann Dank des «Kamikaze»-Effekts vermindert werden: durch die Verwendung von zusätzlichen Tanninen, die speziell zur Ausfällung von Proteinen verwendet werden. Dieser «Kamikaze»-Effekt kann im Labor durch die Messung der Tannin-Reaktivität mit einem Referenzprotein bestätigt werden.

VR SUPRA® ist fast 5 mal reaktiver als andere bei der Weinbereitung verwendete Tannine. VR SUPRA® bietet daher eine hohe Schutzwirkung für die natürlichen, traubeneigenen Phenolverbindungen.



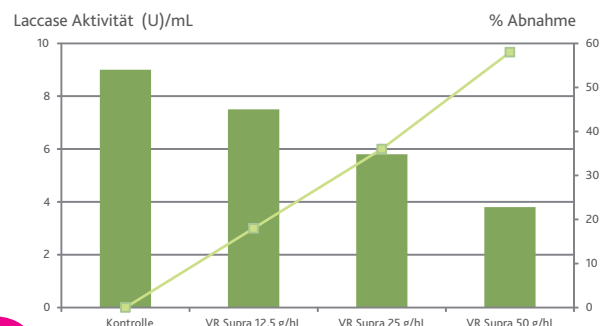
## DER ANTIOXIDATIVE EFFEKT

Tannine haben eine antioxidative Wirkung und schützen oxidierbare Verbindungen. Dieser Effekt ist eine der Hauptaufgaben von önologischen Tanninen.

Analysen zeigen, dass 30 g/hL VR SUPRA® die 3-fache Menge an gelöstem O<sub>2</sub> in Most reduziert und somit das Oxidationsrisiko leicht oxidierbarer Verbindungen minimiert.

## DIE HEMMUNG DER LACCASE-AKTIVITÄT

Botrytis auf Trauben verursacht Aktivitäten der Oxidationsenzyme Laccase und Tyrosinase, die negativ für die Weinqualität sind. Die Zugabe von VR Supra reduziert diese Aktivitäten dauerhaft durch das Ausfällen dieser Enzyme.



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

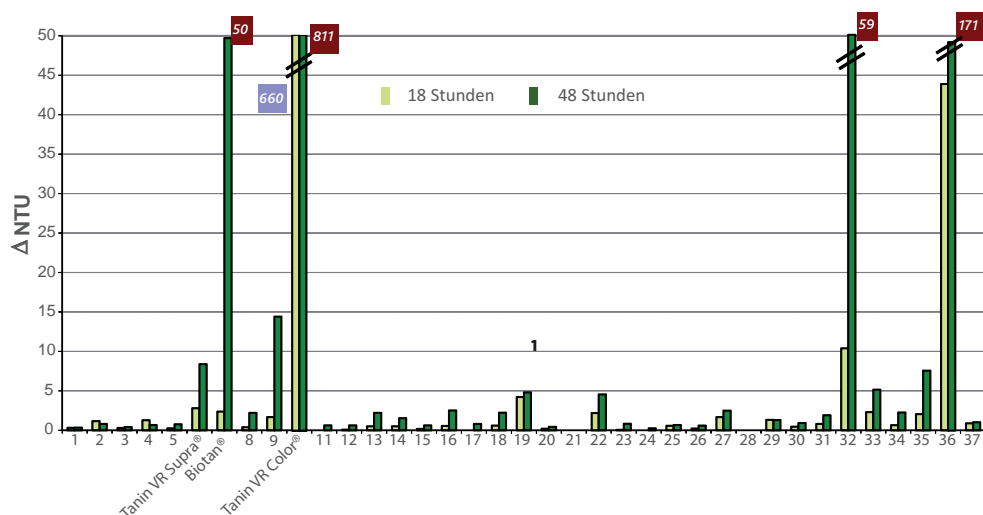
## DER COPIGMENTIERUNGS-EFFEKT

Copigmentierung nennt man den Zusammenschluss von Farbpigmenten mit anderen, in der Regel nicht gefärbten Verbindungen. Dies führt zu stabilen Copigmenten, welche eine intensivere Färbung als die einzelnen Farbpigmente besitzen. Rotweine, die reich an Copigmenten sind, haben eine intensivere Farbe ab einem frühen Stadium der Weinbereitung bis ins Alter der Weine. VR SUPRA® und VR COLOR® sind zwei Tannine mit einer hohen Fähigkeit zur Copigmentierung.

## FARBSTABILISIERUNG - DIE KONDENSATIONS - WIRKUNG

Ethanal (Acetaldehyd) ist beteiligt bei der einfachen Stabilisierung der farbigen, phenolischen Strukturen durch Reaktionen, die zu komplexeren Molekülen führen.

Die Effizienz der Tannin/Anthocyan mit Ethanal-Brücke-Verbindung kann einfach durch Sättigung einer Tannin-Lösung mit Ethanal und durch Messung der Trubentwicklung nachgewiesen werden. Ein Vergleich aller Tannine auf dem Markt mit dieser Methode zeigt: VR COLOR® ist mehr als 100mal reaktiver als die anderen Tannine.



Bei Traubengut mit nicht optimaler phenolischer Reife, ergänzen sich VR SUPRA® und VR COLOR®

Dank des bemerkenswerten «Kamikaze»-Effekts, hilft VR SUPRA® die natürliche extrahierten Traubentannine zu erhalten.

VR COLOR® gleicht das Tannin-Anthocyan-Verhältnis aus und fördert die Produktion von stabilen, farbigen Verbindungen.

	VR SUPRA®	VR COLOR®
"Kamikaze"-Effekt	*****	*
Anti-Laccase-Wirkung	*****	**
Antioxidant-Effekt	****	***
Copigmentierung-Effekt	**	****
Stabilisierung-Effekt	*	*****

VR SUPRA® wird zum Most, zum oder nach dem Einmischen oder während des ersten Überpumpen (wenn keine Botrytis) hinzugefügt (10 - 80 g/hL abhängig vom Gesundheitszustand der Trauben).

VR COLOR® wird nach Beginn der alkoholischen Gärung während der Farbextraktionsphase (10 bis 30 g/hL) zugefügt.

Bei einigen Rotweinsorten im Herbst 2011 wird es schwer, Trauben mit optimaler phenolische Reife zu ernten. Somit wird der Einsatz von VR SUPRA® und VR COLOR® ein wesentlicher Punkt für eine erfolgreiche Vinifikation von farbstabilen und farbtintensiven Rotweinen.