



RAPIDASE

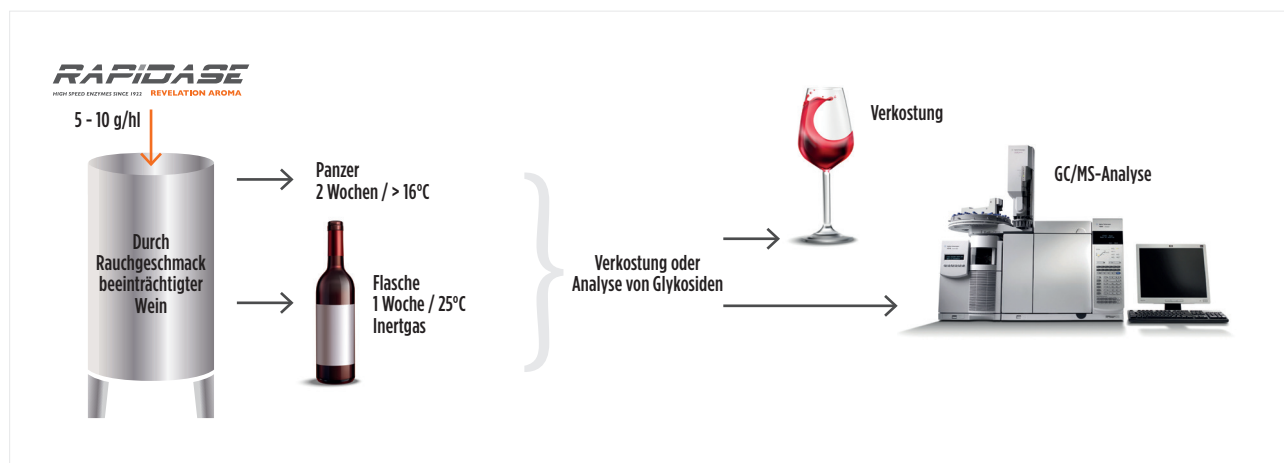
HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 REVELATION AROMA

WIE RAUCHGESCHMACK IN KONTAMINIERTEM WEIN REDUZIERT WIRD

1. VERWANDELN ALLE GEBUNDENEN FORMEN VON „RAUCHIGEN“ MOLEKÜLEN IN FREIE FORMEN

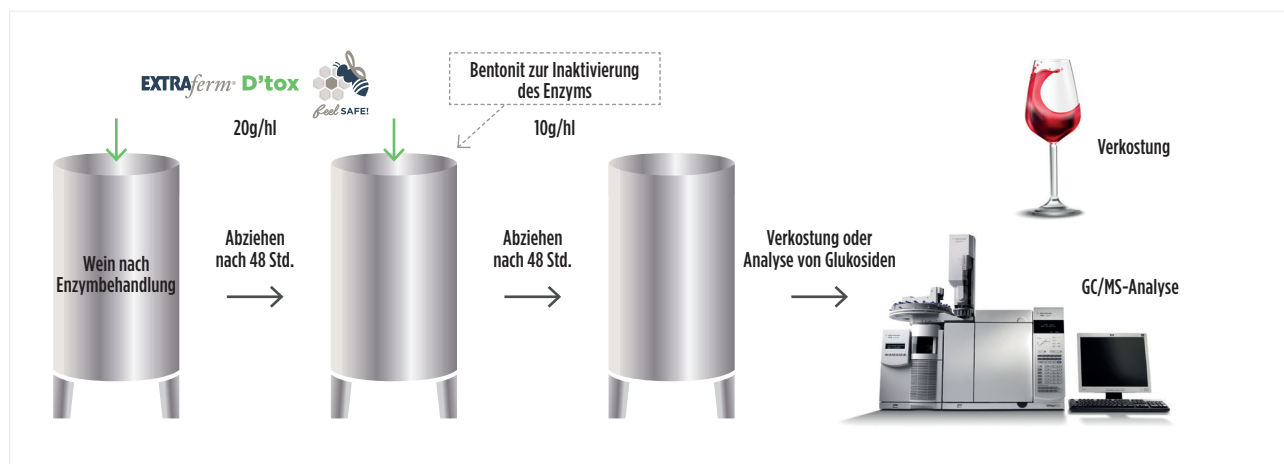
Zur Entfernung eines Rauchgeschmacks empfehlen wir:

- Dosage: Zusatz von 5 bis 10g/hl **Rapidase® Revelation Aroma**
- Kontaktzeit:
 - Mindestens zwei Wochen im Tank bei mehr als 16°C
 - Oder eine Woche in einer Flasche mit Inertgas überschichtet bei 25°C
- Bewertung der Behandlung (Kontrolle vs Enzymvariante)
 - Verkostung (einfach aber nicht präzise)
 - Analyse des freien Rauchgeschmacks (GC/MS-Analyse in einem externen Labor).



2. ENTFERNEN SIE DIE FREIEN FORMEN VON „RAUCHIGEN“ MOLEKÜLEN AUS DEM WEIN

- 2 x 20g/hl (Max. 40g/hl nach EU/VO)
- **Extraferm® D'tox**-Behandlung, auf zwei Mal in einem 48 Stundenintervall.
- Homogenisieren/Rühren, absetzen lassen und zwischen den beiden Behandlungen abziehen.



Extraferm D'tox ist ein einzigartiges, hochadsorptives Hefezellwandprodukt, das viele toxische und unerwünschte Stoffe im Most und/oder Wein adsorbieren kann.

HINTER DEM RAUCH...

Im letzten Jahrzehnt wurden Weinbauggebiete in der ganzen Welt von großen Bränden heimgesucht: Australien, Kalifornien, Chile, Südafrika, Portugal, Frankreich. Diese Phänomene scheinen in warmen, trockenen Ländern immer wieder aufzutreten und der Klimawandel wirkt sich dramatisch auf ihr Wiederauftreten und ihre Bedeutung aus, wie im Falle Australiens im Jahr 2019.

Neben der totalen Zerstörung von Weinbergen und Weinkellereien, führt auch die Rauchbelastung der Trauben und das Auftreten von Rauchnoten in Weinen, die als negative Auswirkung angesehen werden, zu wirtschaftlichen Verlusten. Die Gesamtschäden der kalifornischen Waldbrände im Jahr 2017 wurden auf 180 Milliarden Dollar geschätzt.

Rauchnoten im Wein sind auf die Aufnahme von Aromastoffen in die Beeren und deren Übertragung auf den Wein während der Weinbereitung zurückzuführen. Diese Verbindungen sind sehr stabil, und verursachen unangenehme Räuchernoten und einen Nachgeschmack nach Asche.



Rauch über dem Weinberg von Margaret River, Februar 2012.

ABSORPTION DURCH DIE HAUT, ABER AUCH METABOLISATION DURCH DIE TRAUBEN...

Mehr als 500 flüchtige organische Verbindungen (VOCs, Volatile Organic Compounds) wurden auf rauchigen Trauben identifiziert: Kohlenwasserstoffe, Carbonyle, Terpenoide, Phenole... Abhängig von der Art der Brennstoffquelle (Nadelbäume, Obstbäume, Feldfrüchte, Gräser...). Sechs verschiedene Phenole werden als Hauptmarker von Rauchnoten betrachtet (**Abbildung 1**). Ihre Aufnahme über die Blüte der Beeren ist ein völlig passiver Mechanismus, aber sobald sie absorbiert sind, kann ein Teil dieser Verbindungen von der

Traube verstoffwechselt werden. Eine Anhäufung von glucosylierten, rauchigen Verbindungen wird in der Schale der Beeren beobachtet. Das Verhältnis zwischen freien und glucosylierten Verbindungen hängt hauptsächlich vom Moment der Exposition ab. Die Rauchentwicklung während der Traubenreife führt im Vergleich zur höchsten Anzahl an der freien Formen der Glucoside. In „geräucherten“ Trauben sind verschiedene Glucoside vorhanden: Glucoside, Diglucoside, Rutinoside, Rhamnoside und Apioside (**Abbildung 2**).

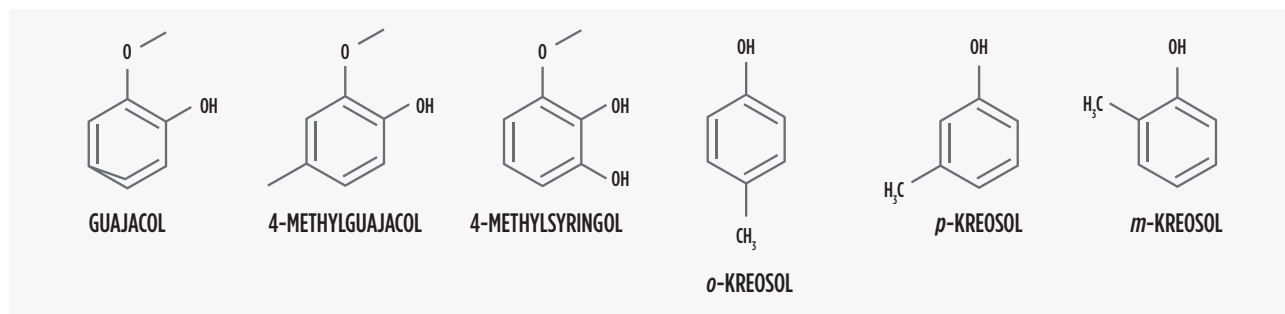


Abbildung 1. Die 6 häufigsten Phenole, die als Hauptmarker für Rauchnoten gelten.

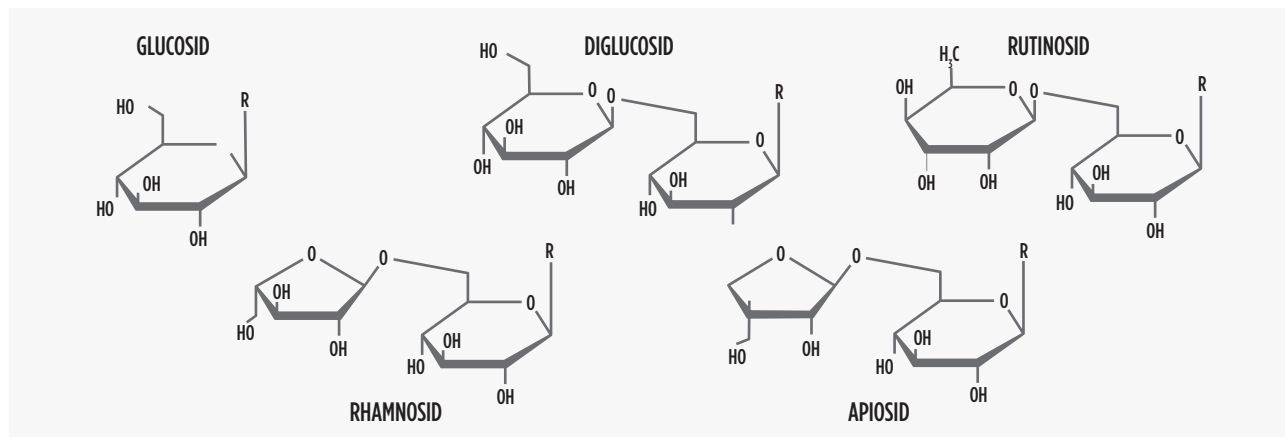


Abbildung 2. Unterschiedliche Glucoside in rauchigen Trauben.