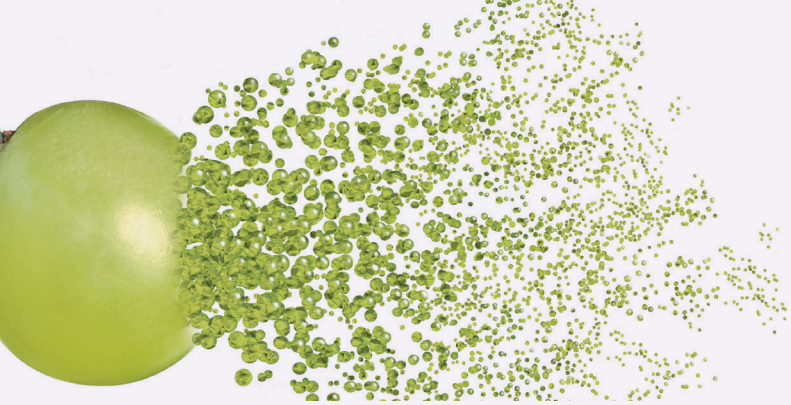
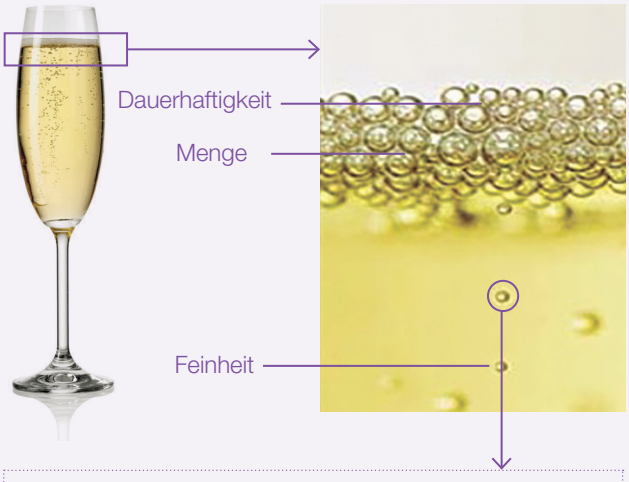
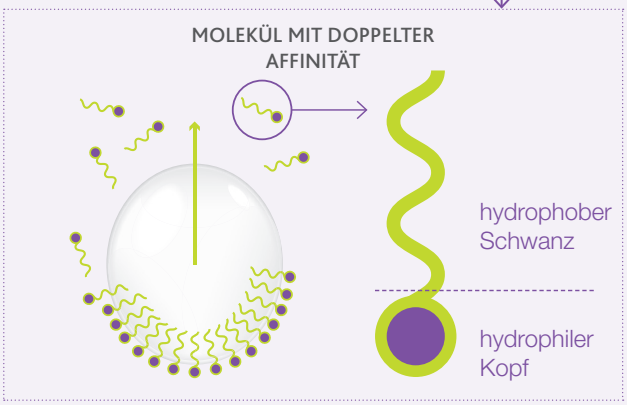


MANNOSPARK®, DIE ÄSTHETIK DES PRICKELNS

MECHANISMEN UND WECHSELWIRKUNGEN BEI ENTSTEHUNG DER SCHAUMBLÄSCHEN





Schaumweine enthalten mehr oder weniger grenzflächenaktive Makromoleküle aus den Trauben und den Hefen. Diese spielen eine wesentliche Rolle für die Lebensdauer und die Qualität der Bläschen im Glas.

Ab dem Zeitpunkt seiner Entstehung nimmt das Bläschen CO_2 auf, sein Wachstum steht in direktem Verhältnis zum Gehalt an gelöstem CO_2 im Wein. Dann löst es sich vom Ort seiner Entstehung und steigt an die Oberfläche auf.

Auf seinem Weg fängt es die grenzflächenaktiven Moleküle des Weins wie z. B. Mannoproteine auf.

Wenn die Bläschen an der Weinoberfläche ankommen, nehmen die grenzflächenaktiven Makromoleküle eine Schutzrolle an und verlängern die Lebensdauer der Bläschen, was die Bildung des Schaumkranzes fördert.

Wenn es um die Ästhetik des Prickelns eines Weins geht, ist es das größte Vergnügen für den Verkoster zu beobachten, wie feine, elegante und lang anhaltende Bläschen im Glas aufsteigen, um auf gleichmäßige Weise einen üppigen und stabilen Schaumkranz zu bilden. So ein Wein moussiert auf harmonische Weise.

DIE ROLLE DER MANNOPROTEINE FÜR DIE ÄSTHETIK DER BLÄSCHEN

Das Forschungsprogramm (SPUM) zur Ästhetik des Prickelns, das 2014 in Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis von Prof. Gérard Liger-Belair der Universität Reims Champagne Ardenne von **LAFFORT®** initiiert wurde, ermöglichte es uns, die Wirkungen der verschiedenen Mannoproteinfraktionen aus den Hefen zu erforschen, und anschließend ihre Folgen auf die Qualität und die Stabilität der Perlage in Schaumweinen zu belegen.

MANNOSPARK® ist eine aus diesen Forschungsarbeiten hervorgegangene spezifische Formulierung zur Verbesserung der Bläschengröße und der Höhe sowie der Stabilität des Schaumkranzes, um ein ausgewogenes und lange anhaltendes Moussieren von Schaumweinen zu erzielen.

Vergleich des Schaumkranzes und der Bläschengröße unter standardisierten Bedingungen beim Servieren eines Rosé-Schaumweins (traditionelle Flaschengärung, 12-monatige horizontale Lagerung) 1 min und 10 min nach dem Einschenken fotografiert. Der mit **MANNOSPARK®** *behandelte Wein weist einen üppigeren und länger stabilen Schaumkranz auf als der unbehandelte Wein.*

Groupe de Spectrométrie Moléculaire et Atmosphérique (GSMA), eine gemeinsame Forschungseinheit von CNRS und der Universität Reims Champagne Ardenne (URCA). Labor für die Physik der Bläschen, Prof. Gérard Liger-Belair.

FB - AS - 19.04.21 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.