FOKUS

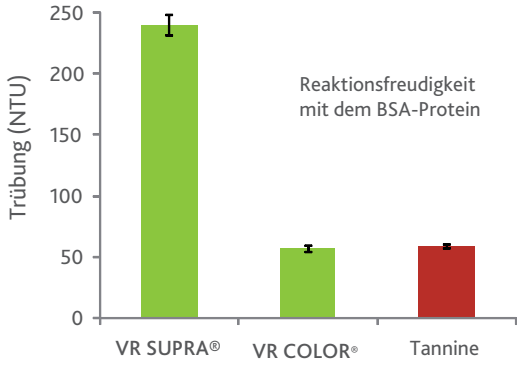
TANIN VR SUPRA® ELEGANCE & TANIN VR COLOR® - DAS ERFOLGSDUO

DIE ROLLE VON TANNINEN BEI DER WEINBEREITUNG

- ✓ Opferwirkung.
- ✓ Oxidationshemmende Wirkung.
- ✓ Copigmentierung bei Farbstoffverbindungen.
- ✓ Kondensierung bei Ethanalbrücken.

AUSFÄLLUNG VON PROTEINEN ODER "OPFER-EFFEKT"

Die Ausfällung traubeneigener Proteine mit den phenolischen Inhaltsstoffen kann zu einem nicht unwesentlichen Verlust traubeneigener Tannine führen. Dies kann durch die Opferwirkung der Tannine abgeschwächt werden; konkret bedeutet das einen gezielten Einsatz bestimmter Tannine, die den Proteinen als Andockstelle dienen. Im Labor wird dieser Effekt anhand der Reaktionsfreudigkeit der Tannine mit einem Referenzprotein (dem sogenannten BSA-Protein, das den traubeneigenen Proteinen ähnlich ist) ermittelt.
TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE zeigt eine hohe Schutzwirkung für die endogenen phenolischen Inhaltsstoffe der Trauben. Seine Reaktionsfreudigkeit ist bis zu 5 Mal höher als die anderer Tannine zur Weinbereitung.

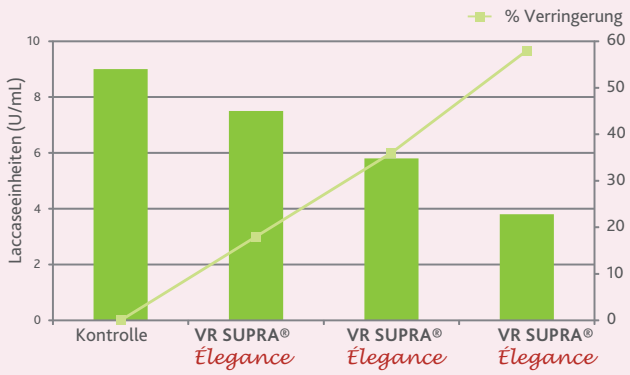


OXIDATIONSHEMMENDE WIRKUNG

Der Einsatz von Tanninen in der Önologie ist seit jeher eng mit ihrer sauerstoffabsorbierenden Eigenschaft verbunden. Diese verleiht ihnen ihre oxidationshemmende und für oxidierbare Inhaltsstoffe schützende Wirkung.
30 g/hL **TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE** reduziert die Menge an freiem O_2 im Most zu Beginn der Gärung um das bis zu Dreifache, und vermindert so die Gefahr einer Oxidation leicht oxidierbarer Inhaltsstoffe.

HEMMUNG DER LACCASE-AKTIVITÄT

Die Präsenz von *Botrytis* geht meist mit einer Polyphenol-Oxydase (der Laccase) einher, die sich sehr nachteilig auswirkt. Durch die Eiweißausfällung (Opferwirkung) und den O_2-Verbrauch durch die Tannine (Antioxidationseffekt) garantiert T**ANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE** eine effiziente Verringerung dieser negativen Oxidase-Aktivitäten.



LAFFORT
l'œnologie par nature

FOKUS

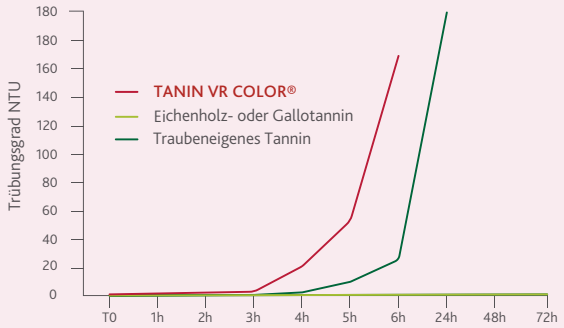
COPIGMENTIERUNG

Das Phänomen der Copigmentierung resultiert aus der molekularen Verbindung von Farbpigmenten wie Anthocyanen mit anderen, mehr oder weniger farbigen Pigmenten (Tanninen, Phenolsäuren...), was zu Komplexen (Copigmenten) führt, die farbintensiver sind als das Farbpigment alleine. Die Copigmentierung scheint für die Farbe von Jungweinen eine wichtige Rolle zu spielen. Die Rotweine mit den meisten Copigmenten weisen nämlich ab den frühesten Weinbereitungsstadien eine intensivere Farbe auf, die außerdem auch langlebiger zu sein scheint. **TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE** und **TANIN VR COLOR®** sind zwei Tannine mit einem guten Copigmentierungsvermögen.

KONDENSIERUNG (STABILISIERUNG DER FARBE)

Ethanal ist ein Zwischenprodukt bei Reaktionen, während der sich einfache Farb-Phenolstrukturen zu komplexeren und stabileren Molekülen verbinden. Um die Effizienz einer Tannin-Anthocyan-Verbindung über eine Ethanalbrücke zu bestimmen, gibt es eine einfache Methode, die darin besteht, eine Tanninlösung mit Ethanal zu sättigen und den Anstieg des Trübungsgrades der Lösung über einen längeren Zeitraum zu beobachten. Bei einem Benchmarking aller auf dem Markt erhältlichen Tannine war **TANIN VR COLOR®** 100 Mal reaktionsfreudiger mit Ethanal als die anderen Tannine.

Entwicklung des Trübungsgrades



Testergebnisse mit Ethanal und Tanninen verschiedensten Ursprungs. TANIN VR COLOR® ist am reaktionsfreudigsten mit Ethanal (Acetaldehyd), Schlüsseletappe bei der Farbstabilisierung und der Bildung von Tannin-Anthocyan-Komplexen durch Ethanal-Brücken.

SPEZIALFALL: MANGELNDE PHENOLISCHE REIFE

Bei Trauben, die nicht bei optimaler phenolischer Reife gelesen wurden, ergänzen sich die Eigenschaften von **TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE** und **TANIN VR COLOR®** vollkommen.

Anhand von **TANIN VR SUPRA®** können die Tannine in den Trauben, die extrahierbar sind, durch die außerordentliche Opferwirkung geschützt werden.

TANIN VR COLOR® stellt das Tannin-Anthocyan-Verhältnis wieder her und fördert dank seiner Reaktivität die Bildung stabiler Farbkomplexe.

Schließlich sei darauf hingewiesen, dass bei den Jahrgängen, für die das Erreichen einer optimalen phenolischen Reife mit Schwierigkeiten verbunden war, dank **TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE** und **TANIN VR COLOR®** die Intensität und die Stabilität der Farbe um mehr als 30% gesteigert werden konnten.

	TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE	TANIN VR COLOR®
Opferwirkung	*****	*
Laccase-hemmende Wirkung	*****	**
Oxidationshemmende Wirkung	****	***
Copigmentierung	***	****
Kondensierung (Farbstabilisierung)	*	*****

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE wird dem Most nach dem Einmaischen zugegeben oder beim ersten Überpumpen zur Homogenisierung (falls kein *Botrytis*-Befall vorliegt) (10 - 80 g/hL je nach Gesundheitszustand des Leseguts).

TANIN VR COLOR® kommt während der alkoholischen Gärung zur Anwendung, in der Phase der Farbextraktion (10 - 80 g/hL).

LAFFORT
l'œnologie par nature

LAFFORT & YOU

BN - AS - 21.04.22 - 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.