

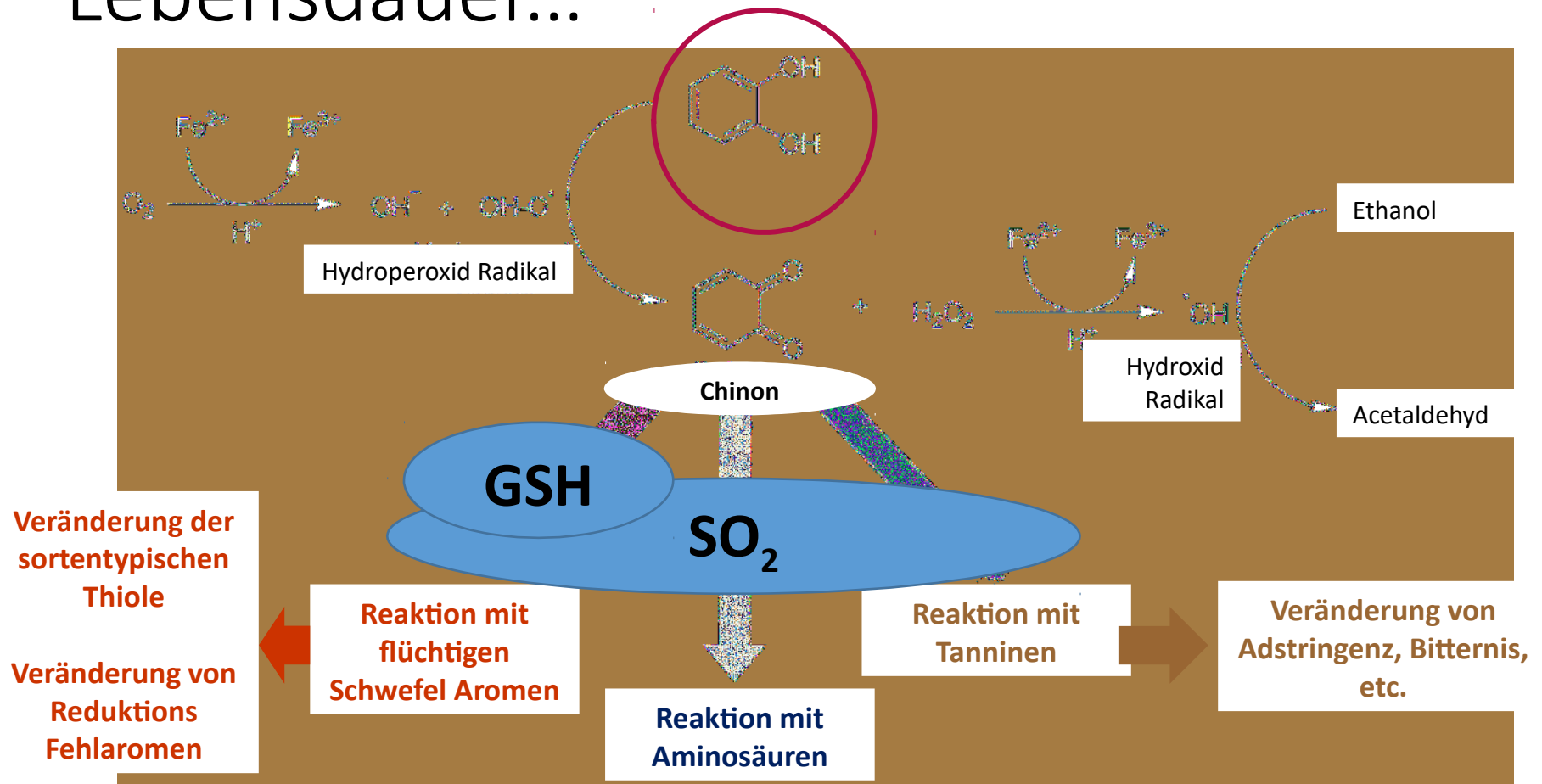
Neue Methode zum Polyphenol-Management bei unterschiedlichen Weintypen

Dr. Christine Pascal

Sauerstoff Management



Oxidation, Reduktion und Lebensdauer...

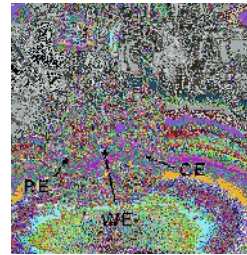


Lösung: Messung aller Phänomene

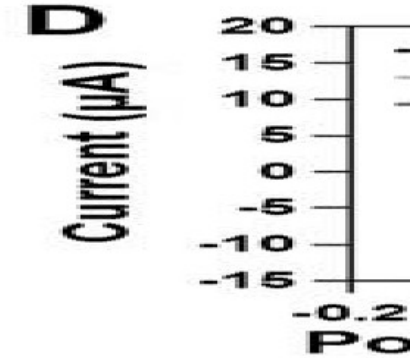
Die Idee ist nicht neu

Voltammetry

Klassische Methode



Weitverbreitet für wissenschaftliche Polyphenol Untersuchungen



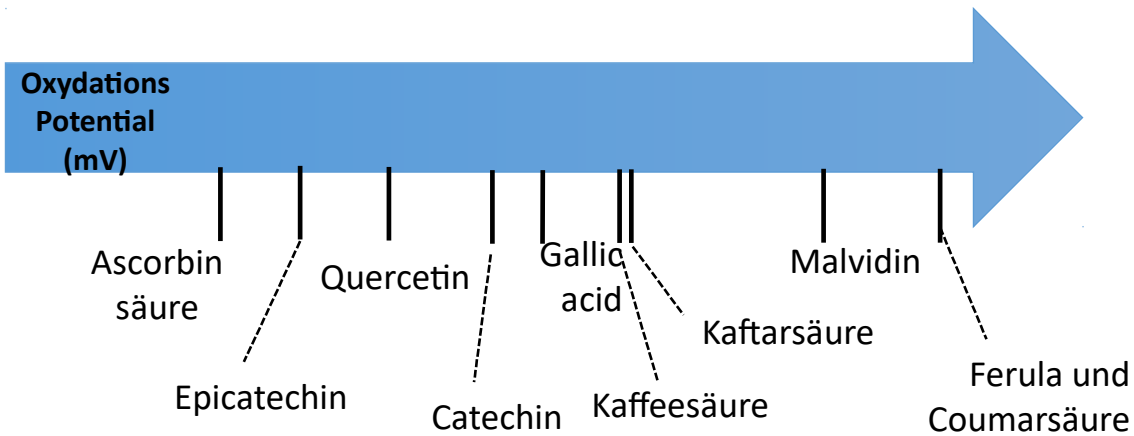
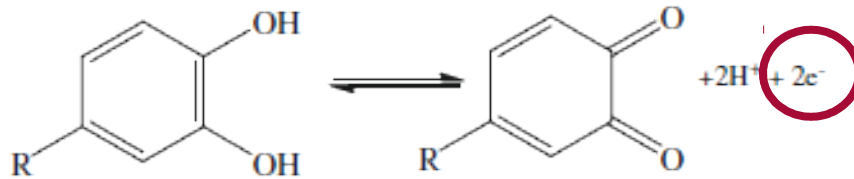
Elektroden verschmutzen

WQS Innovation

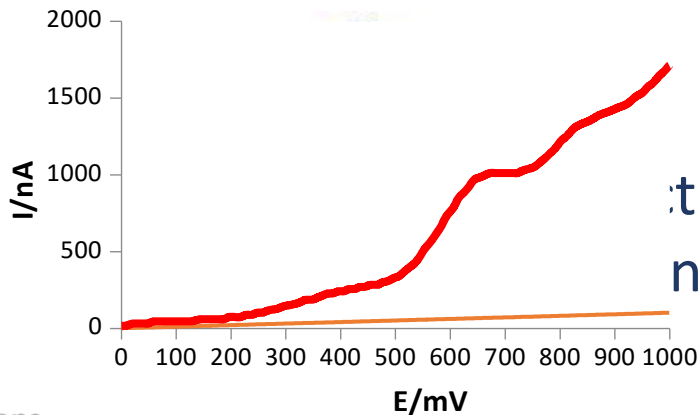


Einweg Elektroden für einfachen Gebrauch im Keller

Polyphenol Fingerabdruck



Lineare Voltametrie



„chemischer Fingerabdruck“



Einteilung

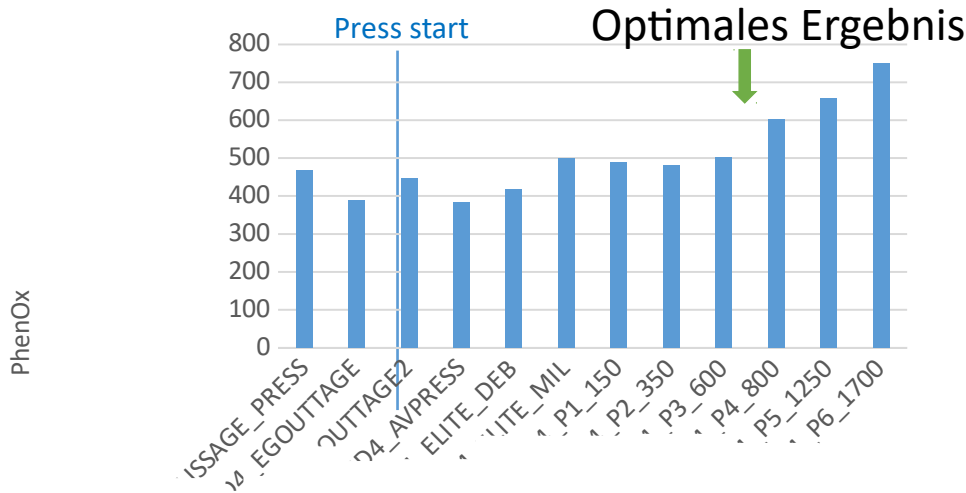
- Zur Erleichterung der Interpretation und schnellen Entscheidungshilfe:
 - ✓ EasyOx: leicht oxidierbare Verbindungen, schnell beteiligt in Oxidationen
 - ✓ PhenOx: gesamte oxidierbare Verbindungen, korreliert zum Folin Ciocalteu Index

Weisswein und Rosé Erzeugung

- Bestimmung der Extraktion während Pressen oder Gärung
- Steuern von Sedimentation und Kuvettieren
- Bewerten von Schönungen

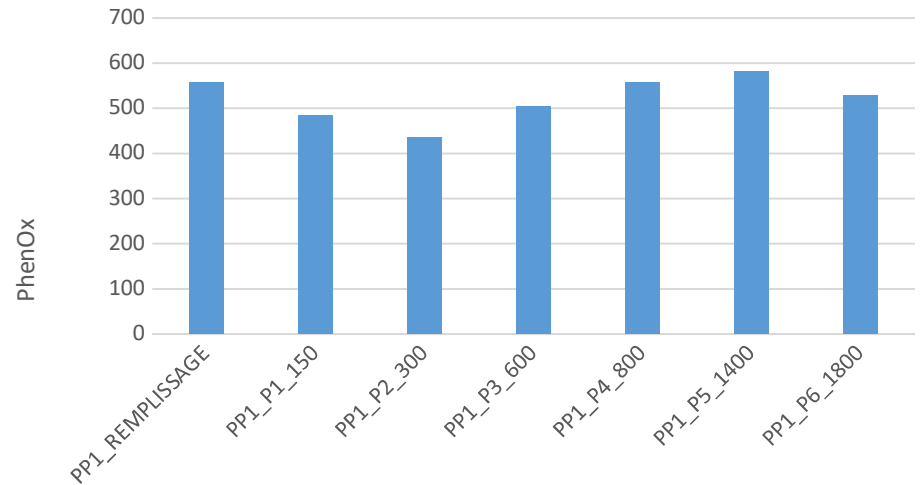


Schnelle Bewertung des Pressvorgangs



Anstieg der Polyphenol
Extraktion

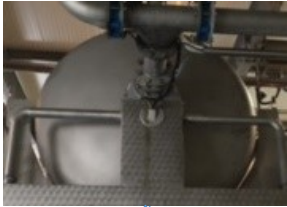
Kein Anstieg der Polyphenol
Konzentration:
Pressenprogramm sollte
optimiert werden



Saftverschnitt unterschiedlicher Qualitäten: ein Puzzle!

Trauben

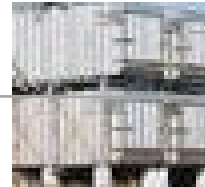
4 Pressen 150 hL



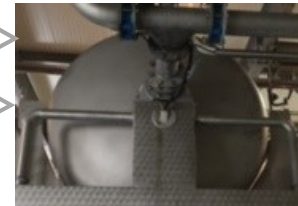
4 Elite tanks



1 Fabbri



1 Press 480 hL



Free run

P1 + P2



Elite juices



Free run Fabbri



Free run+ P

Alle free run Säfte zusammen? Alle Press Säfte zusammen?

Wine Quality Solutions

VINVENTIONS
Complete Wine Closures Solutions

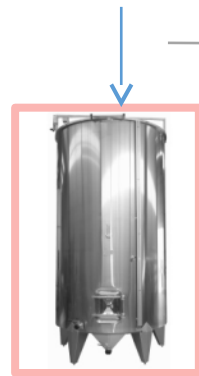
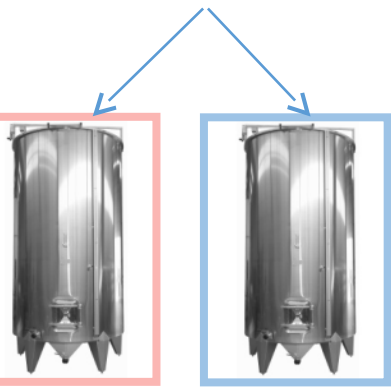
Saftverschnitt unterschiedlicher Qualitäten: die Lösung

4 Pressen 150 hL

4 Elite tanks

1 Fabbri

1 Press 480 hL



Free run

P1 + P2

Elite juices

Fabbri free run

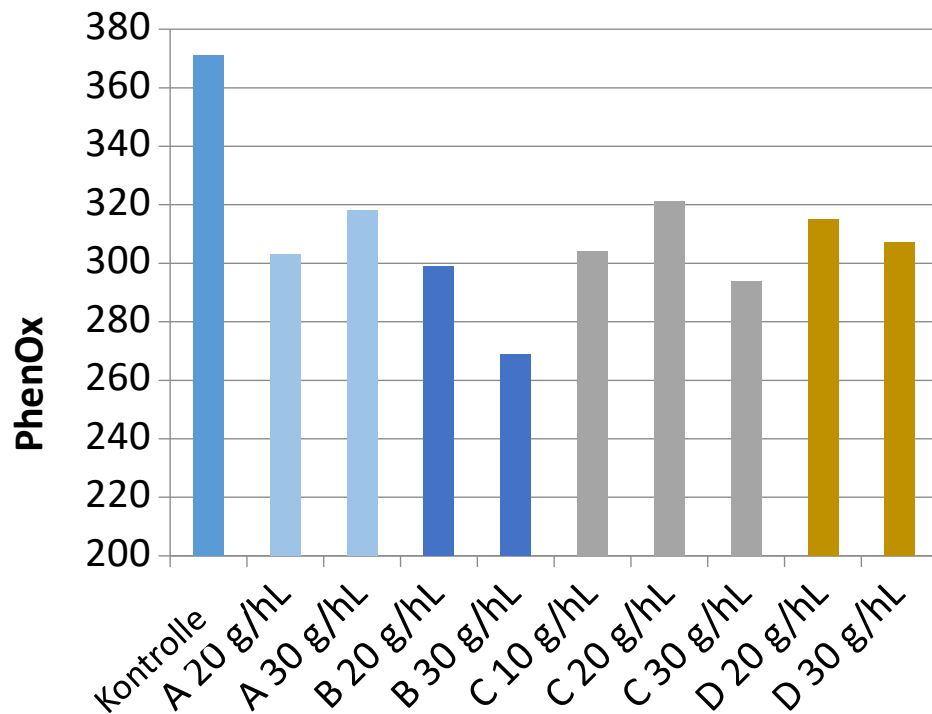
Free run + P1

P2 + P3 + P4

	Säfte mit niedriger Polyphenol Konzentration		Säfte mit mittlerer Polyphenol Konzentration		Säfte mit hoher Polyphenol Konzentration	
Easyox	~20	Inertgas	~40	Leicht geschönt	~65	Stark geschönt
Phenox	~500		~750		~900	

- Größere Menge von Most mit mittlerer Polyphenol Konzentration durch Trennung der 480 hL Presse: ökonomischer Einfluss (höherer Preis für diese Moste)
- Fein Tuning der Verschnitte: ökonomischer Einfluss

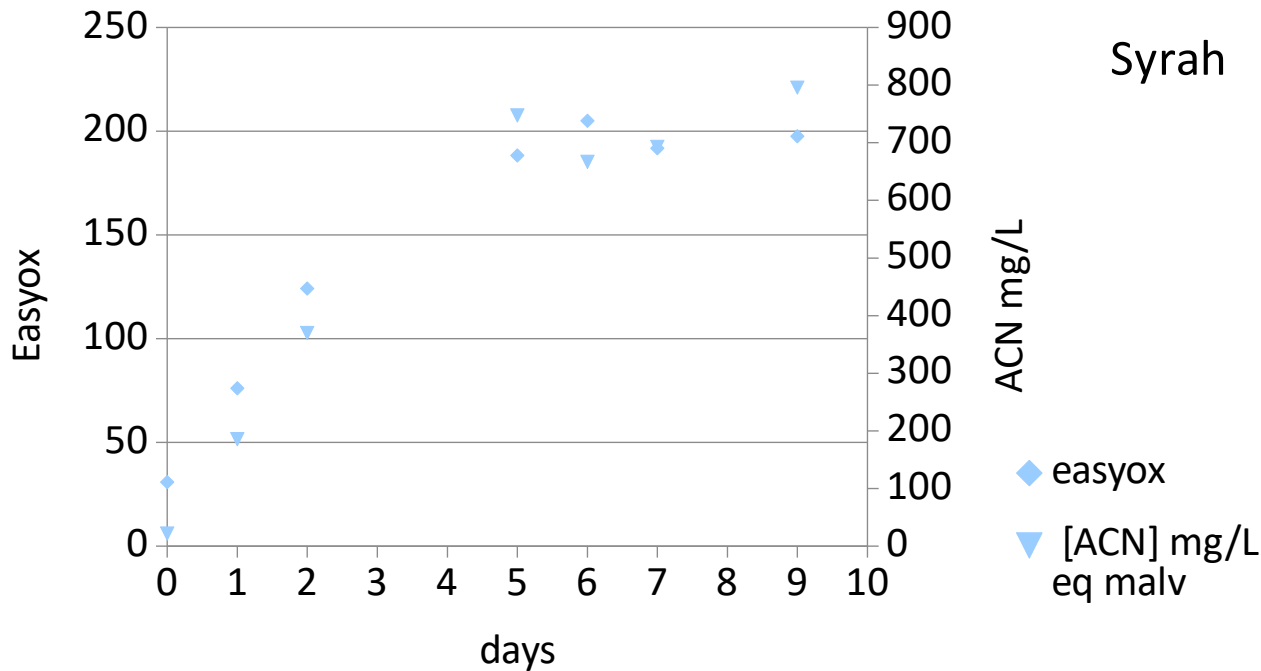
Optimierung von oenologischen Produkten



- Höhere Dosis von A, C und D: kein Einfluss
- Optimierung der Dosis => ökonomische Bedeutung

Rotwein Erzeugung

- Traditionelle Maischegärung:
 - Maischekontakt im Tank (Optimierung der Tank Belegung)
 - Bestimmung TAN/ACN Verhältnis? *In Entwicklung*



Zur Erinnerung...

- Polyphenole: Hauptakteure bei Oxidations- und Reduktionsmechanismen => Einfluss auf die Lebensdauer
- Online Bestimmung der Polyphenol Gehalte ist jetzt einfach mit der neuen Technologie: PolyScan B200