

Datenblatt zur Fruchtsaft & Fruchtsecco Herstellung z. B. Äpfel, Birne, Quitte

Secco
Herstellung
Mengel-Eppelmann
Mühlstraße 16
55271 Stackeden-Elsheim
Tel.: 0 61 30 - 94 55 04
info@me-secco.de
www.me-secco.de

Liebe Obstbauern,
in der Vergangenheit kam es vermehrt zu Trübungen hauptsächlich
bei Birnen & Quittensecco.
Dies resultiert aus einer Verbindung von Stärke, Gerbstoffen und Eiweiß.
Um dieser Trübung vorzubeugen, empfehlen wir dieses Merkblatt zu befolgen.
Bitte haben Sie Verständnis das wir bei Nichteinhaltung keine Gewährleistung geben können.

- **Ernte der Früchte**
- **Zerkleinern (Musen) der Früchte**
- **Pressen der Früchte**
- **Amilase (1 ml/100 L) + Pektinase (5 ml/100 L)
dem Saft zugeben**
 - ~ 3 Stunden wirken lassen!
 - baut Stärke und Pektin ab
- **Zugabe Bentonit ca. 100 g / 100 Liter**
 - Bindet Eiweißstoffe die z.B. eine Bindung
mit Stärke oder Pektin eingehen können
und dadurch eine Trübung verursachen
- **Anlieferung zur Secco Herstellung Mengel-Eppelmann**
 - Mo/Mi/Fr alkoholhaltig Mo Mi alkoholfrei
 - Weiterverarbeitung zu Saftsecco oder Fruchtsecco



Bei Rückfragen können Sie mich gerne kontaktieren unter
Mobil: 0171 79 36 465
Jörg Eppelmann

1 TRAUBENANNAHME

PROBLEME

- Oxidation
- Mikrobiologische Verunreinigung
- Extraktion von unerwünschten Substanzen

URSACHEN

- Gesundheitszustand der Weintrauben
- Art der Ernte (manuell, mechanisch)
- Transport und Einmischen (Temperatur, Transportzeit)

LÖSUNG

AST, EnartisTan BLANC, EnartisTan ANTIBOTRYTIS, EnartisStab MICRO M, WINY

ZIELE

STRATEGIE

2 REBELN, QUETSCHEN

VERHINDERUNG VON OXIDATION

**EnartisTan BLANC
AST**

3 PRESSEN

EXTRAKTION VON SORTENAROMEN

Mazerationsenzym
EnartisZym AROM MP

EIWEISSSTABILISIERUNG

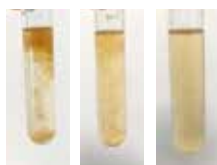
4 SAFTABLAUF PRESSE

PEKTINABBAU IM MOST

Pektolytische Enzyme
**EnartisZym RS
EnartisZym RS (P)**

TEST PEKTINNACHWEIS

Most mit Pektinresten



Most ohne Pektin



Material: Ethanol, Salzsäure 37%, Reagenzglas

Vorgehensweise:

- Bereiten Sie einen Liter 96% v/v angesäuerte alkoholische Lösung vor: 950 mL Ethanol, 5 mL Salzsäure 37%, mit demineralisiertem Wasser auf das Volumen bringen.
- In einem Reagenzglas mischen Sie 2 Teile gesäuerte alkoholische Lösung mit 1 Teil Most/Wein.
- Wenn der Most oder Wein reich an Pektinen ist, kann eine Flockenbildung oder Trübung beobachtet werden.
- Ist der Most oder Wein pektinfrei, wird keine optische Veränderung festgestellt.



Hoher Pektingehalt

Erhöhung der Enzymdosis/Einwirkungszeiten



Oxidation

EnartisTan AROM

5 STATISCHE KLÄRUNG ODER FLOTATION

FLOTATION VS. STATISCHE KLÄRUNG

	Flotation	Statische Klärung
<8 % Schwebstoffe	●	●
8-12 % Schwebstoffe	●	●
>12 % Schwebstoffe*	●	●
Restpektine	●	●

* Reduzierung des Feststoffgehalts durch Zentrifugieren

STATISCH FLOTATION

- Klärung
- Eliminierung Polyphenole
- Stabilisierung von Proteinen

Schönungsmittel
PLANTIS AF, CLARIL AF, HYDROCLAR 45, COMBISTAB AF, PLUXCOMPACT

Probleme bei der Flotation

Lösungsansatz 1

Lösungsansatz 2

Große/schwere Flocken, die dazu neigen auszufallen	Reduzieren Sie die Dosis des eiweißhaltigen Schönungsmittels, um die Größe der Flocken zu verringern	SIL FLOC in Kombination mit eiweißhaltigem Schönungsmittel und als Ersatz für Bentonit
Unkompakter Hut	Erhöhen Sie die Dosierung von Bentonit, um die Verdichtung des Hutes zu fördern	Eiweißhaltiges Schönungsmittel in Kombination mit SIL FLOC und Bentonit
Zu viel Trub in Schwebel	Erhöhung des Stickstoffflusses, Bentonit reduzieren oder eliminieren	Wenn >8% eine statische Klärung durchführen
Doppelte Trubschicht	Kontrolle auf Pektinreste	Reduzieren Sie die Bentonitmenge

6 TANKFÜLLUNG

DAS AROMAPROFIL ERHALTEN

**Produktreihe INCANTO NC
Produktreihe EnartisPro
EnartisTan AROM
EnartisTan CIT**

VERHINDERUNG VON OXIDATION

ZIELE


STRATEGIE

7 GÄRUNG


EINE GLEICHMÄSSIGE GÄRUNG SICHERSTELLEN

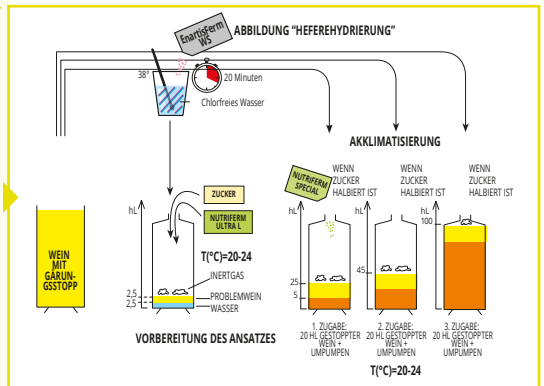
EnartisFerm und NUTRIFERM


Aromaprofile	Hefen	Nährstoffe
Zitrusartig	EnartisFerm Q CITRUS	NUTRIFERM AROM PLUS
Thiolisch	tropisch	EnartisFerm AROMA WHITE
	grasig	EnartisFerm Q4
	mineralisch	EnartisFerm Q9
	komplex	EnartisFerm ES181
Weißer Früchte	EnartisFerm ES123	NUTRIFERM AROM PLUS
Floral	EnartisFerm ES U42	NUTRIFERM AROM PLUS
	EnartisFerm ES FLORAL	
Sortentypisch	EnartisFerm VINTAGE WHITE	NUTRIFERM ULTRA L

 Schleppende Gärung


Temp. kontrollieren, O₂ zuführen,
NUTRIFERM SPECIAL, NUTRIFERM NO STOP
(abhängig vom Zeitpunkt der Gärung)

 Gärstopp



 Reduktion

Temp. kontrollieren, O₂ zuführen,
NUTRIFERM VIT FLO, NUTRIFERM ADVANCE

 Fehlgerungen

EnartisStab MICRO M
Dominanzförderung der Reinzuchtheefe

PROBLEME

URSACHEN

LÖSUNG

8 KLÄRUNG UND STABILISIERUNG

Trübungen

Metall- und Eiweißausfällung

CLARIL ZW, CLARIL HM, PLUXCOMPACT

Bräunungsreaktionen, Verlust von Aromen

Oxidation

Tannine und Schönungsmittel

unerwünschte Milchsäuregärung, organoleptische Veränderungen

Mikrobiologische Verunreinigung

EnartisStab MICRO M

Verlust von Frische und Depot in der Flasche

Kristalline Ausscheidungen (CaT, KHT)

ZENITH, ENOCRISTAL Ca

Organoleptische Mängel

Off-Flavors, geschmackliche Unausgewogenheit

Schönungsmittel

9 FILTRATION

Schlechte Filtrierbarkeit

Mikrobiologische Verunreinigung

EnartisStab MICRO





Anwesenheit von Glucanen und Pektinen

EnartisZym EZFILTER

Vorhandensein von Schwebstoffen

Schönung

10 FÜLLVORBEREITUNG

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNG		
Verlust der aromatischen Qualität	Oxidation	EnartisTan SLI, HIDEKI		
	Reduktion	EnartisTan ELEVAGE EnartisTan SLI EnartisTan MAX NATURE		
	TEST ZUR ERMITTLUNG DER URSACHE DER REDUKTION			
		0,5 ppm Cu ⁺⁺	2 g/hL EnartisTan	5 g/hL Ascorbinsäure 5 Minuten später 2 g/hL EnartisTan
				
	H ₂ S	●	●	●
	Merkaptane	●	●	●
	Disulfide	●	●	●
STRATEGIE				
	H ₂ S	10-20 mL/hL Cooper		
	Merkaptane	2 g/hL EnartisTan ELEVAGE oder 2 g/hL EnartisTan SLI		
	Disulfide	5 g/hL Ascorbinsäure und 2 g/hL EnartisTan ELEVAGE oder 2 g/hL EnartisTan SLI		
Farbveränderung	Pinking	CITROSTAB rH		
		PINKINGTEST	SCHNELLTEST 1. 150 mL Wein 2. 0,375 mL 3%-ige Wasserstoffperoxid 3. Über 15 Minuten bei 40°C aufbewahren Wenn der Wein anfällig ist für Pinking, färbt er sich am Ende des Tests rosa.	
				
Organoleptische Fehlentwicklung	Off-Flavors, geschmackliche Unausgewogenheit	Die Lösungen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt		
ORGANOLEPTISCHE FEHLENTWICKLUNG	IM FASS (Behandlungen während der Fassreifung)	FÜLLVORBEREITUNG (Behandlungen last-touch)		
Bitterkeit	PLANTIS PQ PLANTIS AF-Q SURLÌ ELEVAGE STABYL G	SURLÌ VELVET CITROGUM PLUS		
Adstringenz	PLANTIS PQ CLARIL QY SURLÌ ELEVAGE	EnartisTan ELEVAGE SURLÌ VITIS SURLÌ VELVET MAXIGUM PLUS		
Säure	DISACIDIFICANTE BIANCONEVE INCANTO SLI SURLÌ ELEVAGE	CITROGUM PLUS CITROGUM		
Vegetal	CLARIL QY INCANTO NATURAL	EnartisTan MAX NATURE EnartisTan SLI		
Alterungsnote	PLANTIS AF-Q CLARIL AF	EnartisTan UNICO #3 EnartisTan FF HIDEKI		
Struktur	EnartisTan V EnartisTan CIT	EnartisTan SKIN EnartisTan FF		