

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

Secco
Herstellung
Mengel-Eppelmann
Mühlstraße 16
55271 Stackeden-Elshem
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
und **erhebliche Mehrkosten** entstehen können!

- **Ernte der Früchte**
- **Zerkleinern (Musen) der Früchte**
- **Pressen der Früchte**
- **Amilase (2 ml/100 L) + Pektinase (10 ml/100 L)
dem Saft zugeben**
 - ~ 3 Stunden wirken lassen!
 - baut Stärke und Pektin ab
- **Zugabe Bentonit ca. 1000 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

Falsche Vorbehandlung!



Stärke, Gerbstoff,
Eiweißtrübung
durch falsche
Vorbehandlung!

Richtige
Vorbehandlung!



WEISSWEINE

1 TRAUBENANNAHME

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNG
<ul style="list-style-type: none"> • Oxidation • Mikrobiologische Verunreinigung • Extraktion von unerwünschten Substanzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitszustand der Weintrauben • Art der Ernte (manuell, mechanisch) • Transport und Einmischen (Temperatur, Transportzeit) 	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

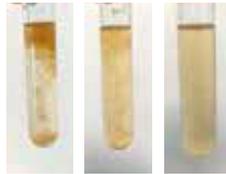
PEKTINABBAU IM MOST

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 ist, 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 Schwebe	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

VERHINDERUNG VON OXIDATION

EnartisTan AROM

EnartisTan CIT

ZIELE

STRATEGIE

7 GÄRUNG

EINE GLEICHMÄSSIGE GÄRUNG SICHERSTELLEN

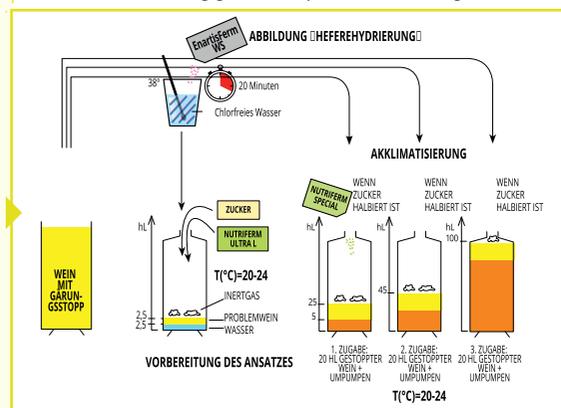
EnartisFerm und NUTRIFERM

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

 Fehlgärungen

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

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	