



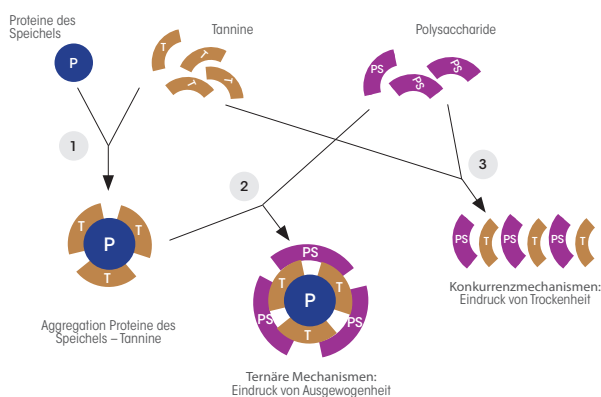
TECH POINT

# VOR DER ABFÜLLUNG: DER LETZTE SCHLIFF

## MANNOPROTEINE ALS ULTIMATIVES INSTRUMENT

### HERKUNFT UND NUTZEN DER MANNOPROTEINE

Hefe ist nicht nur ein einfacher Faktor für die Vergärung. In der Önologie kommen verschiedene Verfahren für deren mehr oder weniger starken teilweisen Abbau zum Einsatz, um dadurch optimal aus **den zahlreichen in ihr enthaltenen vorteilhaften Verbindungen** zu schöpfen. Die Zusammensetzung der so gewonnenen Hefederivate variiert und erlaubt die Anpassung ihrer Verwendung an die Bedürfnisse des Weins je nach den Etappen seiner Erzeugung. Die in den Zellwänden enthaltenen Polysaccharide sind Makromoleküle, die aufgrund ihrer großen Reaktionsfreudigkeit mit anderen Verbindungen des Weins (Aromastoffe, Polyphenole) zum **Eindruck von Ausgewogenheit und Fülle** beitragen. Denn durch die Eindämmung der Reaktionsfreudigkeit der Polyphenole mit den Proteinen des Speichels können sie die **Wahrnehmung des adstringierenden Geschmacks verringern** (Abbildung 1).



**Abbildung 1.** Mögliche Wirkmechanismen der Polysaccharide auf die geschmacklichen Eigenschaften: (2) Ternäre Mechanismen und (3) Konkurrenzmechanismen, die an der Hemmung der Aggregation von Tanninen und Proteinen des Speichels durch die Polysaccharide beteiligt sind.

Die Mannoproteine, ein Teil dieser Polysaccharide, die 25 bis 50% der Bestandteile der Zellwände von *Saccharomyces cerevisiae* darstellen, sind dafür bekannt, zur Weinstein-, Eiweiß- und Kolloidstabilisierung beizutragen, **das Wachstum der Milchsäurebakterien zu fördern und die Sensorik des Weins zu verbessern** (Aromen, geschmackliche Eigenschaften, Wahrnehmung des Schaums etc.).

Hefederivate besitzen zudem einen **hohen Anteil an reduktiven Stoffen, die die Aromenintensität vertiefen, die Aromen vor Oxidation schützen** und so ihre Beständigkeit gewährleisten.

### DER VORTEIL DER SELEKTION DER MANNOPROTEINE

Die Mannoproteine bestehen aus einer Polysaccharidstruktur der Mannose (70-90%), einer Proteinstruktur (10-20%) und 10% Glukose. Diese **große Vielfalt bei der Zusammensetzung und beim molekularen Aufbau erklärt ihre vielfältigen Eigenschaften** und verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten. Dies bedeutet auch, dass die **Wahl des verwendeten Hefestamms** für Art und Menge der freigesetzten Mannoproteine **entscheidend** ist.

# VOR DER ABFÜLLUNG: DER LETZTE SCHLIFF

MANNOPROTEINE ALS ULTIMATIVES INSTRUMENT

## Phylia® ICÔNE

Ein ideales Instrument vor der Abfüllung, um die **Weine abzurunden und ihr ganzes Potenzial freizusetzen**. PHYLIA® ICÔNE fördert die Eleganz von Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

**Eiweiß-,  
Weinstein-  
und  
Kolloidstabilität**

**Optimales  
sensorisches  
Profil**

100 % natürlich

Erzeugnis aus gereinigten  
Mannoproteinen aus *S. cerevisiae*

**ZUR PERFEKTIONIERUNG DER  
WEINE VOR DER ABFÜLLUNG**

## WIRKUNGEN VON PHYLIA® ICÔNE

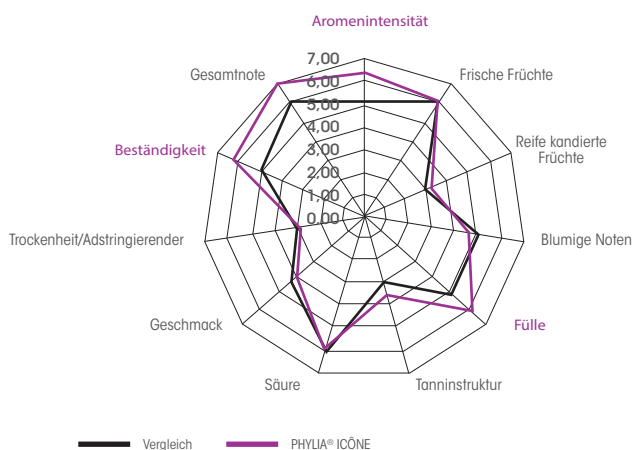
MANNOPROTEINE

- Verleiht Fülle und Ausgewogenheit im Mund.
- Verringert den adstringierenden Geschmack und die Härte der Tannine.
- Verringert die Säurewahrnehmung.
- Trägt zur Stabilisierung von Eiweißtrübungen, Weinsteinausfällungen und Farbe bei.

Der Hefestamm, aus dem die Mannoproteine für PHYLIA® ICÔNE gewonnen werden, wurde speziell ausgewählt, um diese Eigenschaften zu gewährleisten.

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

SENSORISCHE ANALYSE – VERKOSTUNG EINES VIOGNIER



PHYLIA® ICÔNE trägt dazu bei, die Beständigkeit und Aromenintensität sowie die Frische der Weine zu verstärken.

## ANWENDUNG AUF WEINE

**Zeitpunkt der Anwendung:** unmittelbar vor der Abfüllung auf den Wein gegeben.

**Dosage:** 0,5 bis 5 g/hL

**Zubereitung:** Das Produkt in einer Menge Wasser rehydrieren, die dem 10-fachen seines Gewichts entspricht, dann das Gemisch durchmischen und anschließend beim Umpumpen zum Gebinde geben.



Enden Sie sich für  
eine personalisierte  
Vorgehensweise an unsere  
Önologen