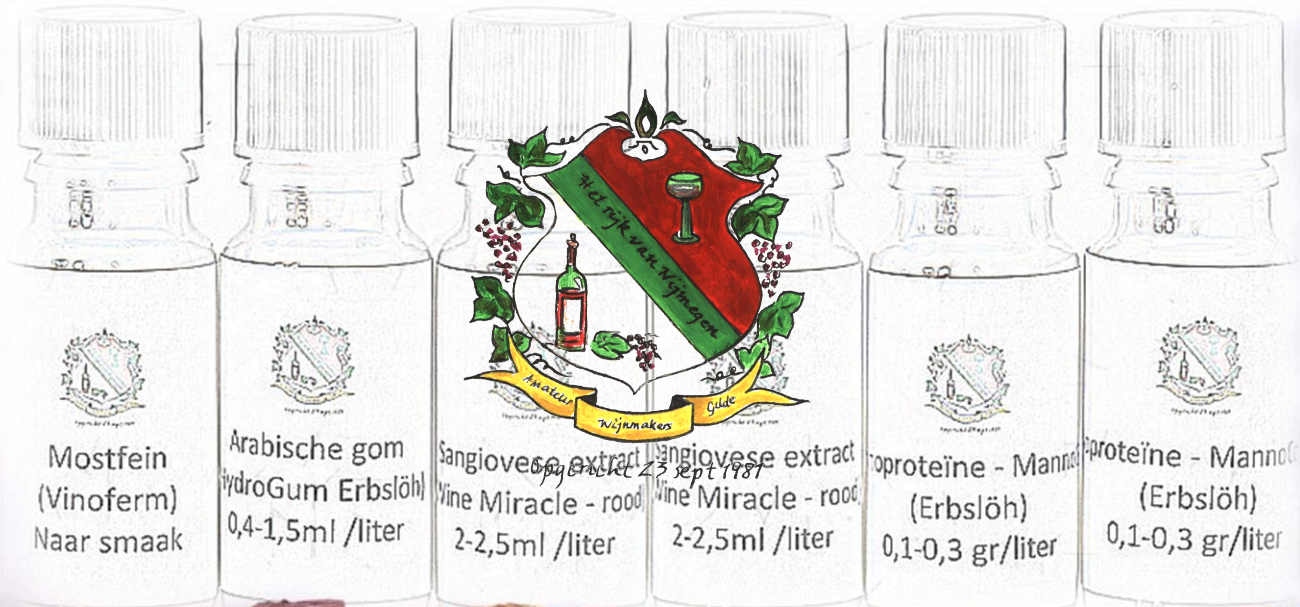


"Van Arabisch gom tot Mannoproteïnen"

Gildeavond 18 september 2013



Praktijkavond

Vraag:

Op welke manier kan ik de smaak van mijn wijn op een natuurlijke manier verbeteren als mijn wijn bijna gebotteld wordt?

Mostfein
(Vinoferm)
Naar smaak

Arabische gom
HydroGum Erbslöh!
0,4-1,5ml /liter

Sangiovese extract
Vine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

Sangiovese extract
Vine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

proteïne - Mann
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter

proteïne - Mann
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter



Praktijkavond

Antwoord:

Door (bescheiden) gebruik van beschikbare natuurlijke hulpstoffen zoals: eiwit, vruchtconcentraten, gom, druiven- en gistwandextracten

Mostfein
(Vinoferm)
Naar smaak

Arabische gom
HydroGum Erbslöh!
0,4-1,5ml /liter

Sangiovese extract
Vine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

Sangiovese extract
Vine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

proteïne - Mann
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter

proteïne - Mann
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter





Eiwit

- Verwijderen teveel aan tannines
- Onderdeel van grotere groep hulpstoffen gelatine, caseïne, bentoniet, gelarom, gellafort etc.
- Eiwit (albumine) en tannines (polyfenolen) vlokken uit en slaan neer, stabilisatie kleur
- Kippeneiwit toegestaan (etiketverpl.)

- 
- # Eiwit
- Verwijderen teveel aan tannines
 - Onderdeel van grotere groep hulpstoffen gelatine, caseïne, bentoniet, gelarom, gellafort etc.
 - Eiwit (albumine) en tannines (polyfenolen) vlokken uit en slaan neer, stabilisatie kleur
 - Kippeneiwit toegestaan (etiketverpl.)



Eiwit - toepassen

- 3 tot 6 eiwitten in $\frac{1}{2}$ liter zout water per wijnvat (225l)??

-> 4,4 gr eiwit / 10 Liter + snufje zout

Opschuimen met beetje wijn, roerend toevoegen, na 3 tot 6 weken (niet later!) overhevelen.

Daarna (evt sulfiteren en) bottelen.

Vruchtenconcentraat

- Meest bekend, dankzij: Theo Mostfein
- Vruchtenconcentraat van rozebottel, dadels, melkzuur, citroenzuur en saccharine (niet natuurlijke suiker, niet vergisbaar).

Mostfein
(Vinoform)
Naar smaak

hydroGum Erbslöh
0,4-1,5ml /liter

Vine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

Vine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter

(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter



Vruchtenconcentraat

Mostfein

- Verhoogt zuurgraad en zoetheid iets en geeft meer complexiteit.
- Nadeel: 1) bij overmatig gebruik bij rijping tonen van pruim en 2) kunstmatige zoetstof (geschikt om zoete wijn te maken voor diabetici)



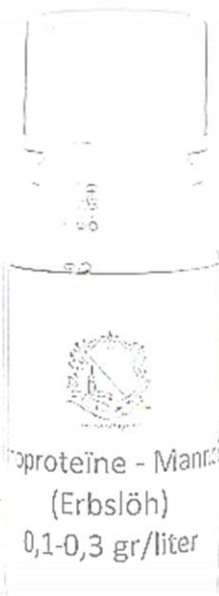
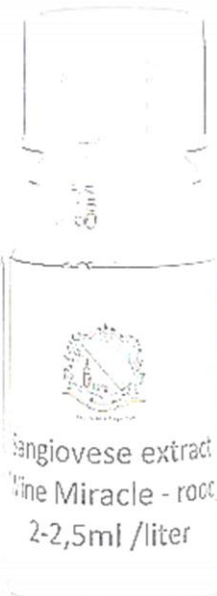
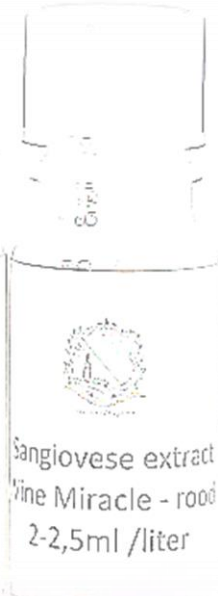
Vruchtenconcentraat

Mostfein

- Toepassing: naar smaak... 2,5ml / liter
- Praktijk: enkele druppels per liter maken al verschil. Tijdens vergisting integreert beter dan op het einde, voorafgaand aan botteling.



Praktijk Mostfein



Gom

- Meest bekend, dankzij: de postzegel, drop, coco cola.
- 5000 jaar geleden al gebruikt als bindmiddel in Egypte

Mostfein
(Vinoferm)
Naar smaak

Arabische gom
HydroGum Erbslöh!
0,4-1,5ml /liter

Sangiovese extract
Vine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

Sangiovese extract
Vine Miracle - rood
2-2,5ml /liter



0,1-0,3 gr/liter

0,5-0,7 gr/liter



Arabische Gom

Hydrogum (Erbslöh)

- Werkt als emulgator / verdikkingsmiddel en stabiliseert.
- Naast zoet, zuur, zout, bitter voegt de gom de smaak "umami" (volheid, vettigheid) toe.
- 0,4-1,5ml per liter

Moroccan
(Vinoterm)
Naar smaak

Arabische gom
Hydrogum (Erbslöh)
0,4-1,5ml /liter

Miracle - rood
2-2,5ml /liter

Miracle - rood
2-2,5ml /liter

proteïne - Mann
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter

proteïne - Mann
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter



Arabische Grom

Hydrogum (Erbslöh)

- Mag toegepast in biologische wijnmakerij
- Nadeel: Teveel gebruik gaat ten koste van smaak en aroma's. Leidt tot eenheidswijn en onaangename afdronk

Miracle
(Vinoform)
Naar smaak

Arabische gom
(Hydrogum Erbslöh)
0,4-1,5 ml / liter

The Miracle root
(Erbslöh)
2-2,5 ml / liter

The Miracle root
(Erbslöh)
2-2,5 ml / liter

The Miracle root
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr / liter

The Miracle root
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr / liter



Praktijk HydroGum



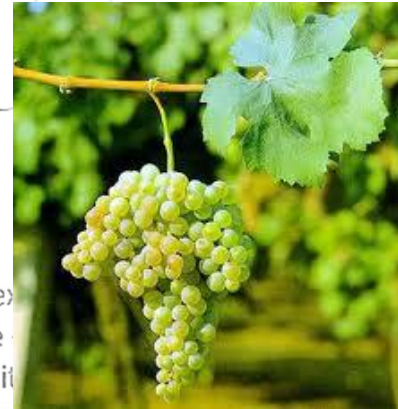
Druivenextracten

Voorbeelden:

Extracten van de Italiaanse
Sangiovese druif en Trebbiano-druif



ese extract
racle - rood
ml / liter



angiovese ex
ine Miracle
2-2,5ml /li

Mannf
slöh)
gr/liter



Druivenextracten

Wine-miracle rood en wit

- Geeft meer smaak (fruit en iets meer zuur), aroma. Rood ook meer kleur
- 2-2,5 ml per liter

Mostfein
(Vinoferm)
Naar smaak

Arabishe gom
HydroGum Erbslöh!
0,4-1,5ml /liter

Sangiovese extract
Wine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

Sangiovese extract
Wine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

proteïne - Mann
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter

proteïne - Mann
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter



Praktijk

Wine-miracle rood & wit



Mannoproteïnen

- Meest bekend, dankzij: rijping wijn op de fijne droesem "Sur lie"
- ontbinding van de dode gistcellen door enzymatisch proces waarbij stoffen uit de celwanden vrijkomen (zoals mannoproteïnen) en uit de gistcellen zelf

Mostfein
(Vinoform)
Naar smaak

Arabische gom
hydrogum Erbslöh
100 g / 500 ml / liter

Langiovese extract
"Vine Miracle - rood"
2-2,5 ml / liter

Langiovese extract
"Vine Miracle - rood"
2-2,5 ml / liter

proteïne - Mannoproteïne - Mannoproteïne
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr / liter

proteïne - Mannoproteïne - Mannoproteïne
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr / liter



Mannoproteïnen

- Mannoproteïnen binden aan anthocyanen en tannines en verbeteren daardoor de stabiliteit van de kleur en verzachten de astringentie (bitterheid) van de taninnes

Mostfein
(Vinoform)
Naar smaak

Arabishe gom
HydroGum Erbslöh!
0,4-1,5ml /liter

Sangiovese extract
Vine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

Sangiovese extract
Vine Miracle - rood
2-2,5ml /liter

proteïne - Mannoproteïne - Mannoproteïne
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter

proteïne - Mannoproteïne - Mannoproteïne
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter



Mannoproteïnen

MannoSoft, -Structure & -Complex (Erbslöh)

- Meer mondgevoel, smaak, structuur, werkt harmoniserend (afvlakkend?)
- Overhevelen / filtereren niet nodig
- Toepassing: 0,1-0,3gr per liter



Mannoproteïnen

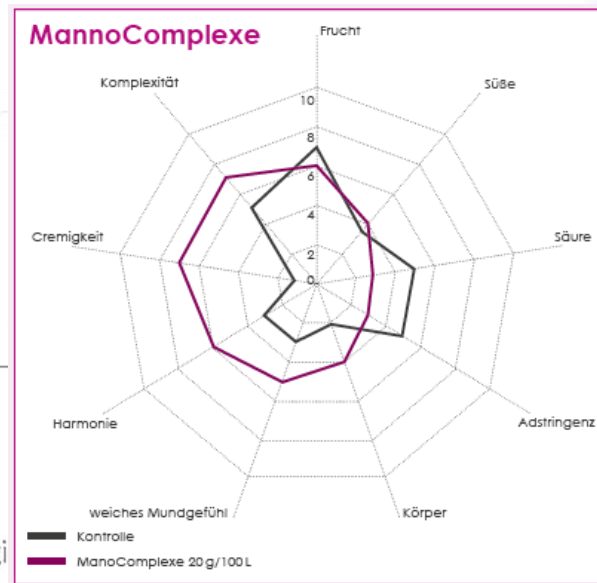
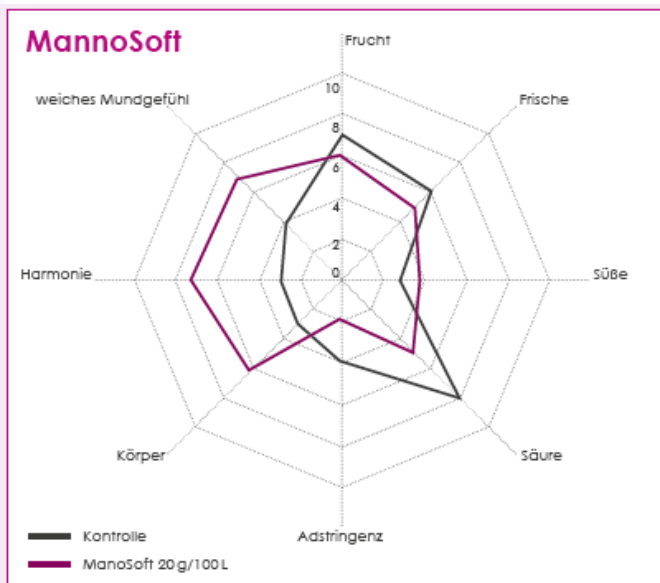
MannoSoft, -Structure & -Complex

Mannoproteïnen, plus:

- Soft: > Polysachariden (reageren met tannines)
- Structure: > eikenhout tannines
- Complex: specifieke verhouding



Mannoproteïnen



(vinotherrn)
Naar smaak

0,4-1,5ml /liter

2-2,5ml /liter

2-2,5ml /liter

(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter

(vinotherrn)
0,1-0,3 gr/liter



Mannoproteinen

Steigerungseffekte mit MannoSoft, MannoStructure, MannoComplexe

Bereich	MannoSoft	Manno-Structure	Manno-Complexe
Mundgefühl	...	..	.
Körper	...	...	..
Würze	.	...	..
Komplexität	..	..	...
Struktur	.	...	..
Harmonie	..	..	...
Säureharmonisierung	...	..	.
Gerbstoffabrundung	...	..	.

Mostfein
(Vinoferm)
Naar smaak

proteine - Mannoproteine
(Erbslöh)
0,1-0,3 gr/liter



Praktijk MannoSoft & -Complex



Einde

