



Bucher Inertys



Anwendung bei Rotwein

Seither war Bucher Inertys auf Weiß- und Roséwein zugeschnitten, aber jetzt gibt es einen neuen Anwendungsbereich. Dieses patentierte Pressverfahren mit Inertgaszufuhr und Wiederverwertung des Gases ist von jetzt an für alle Weinarten ausgelegt. Zum einen wird somit ihr ganzes Aromapotenzial in der Maische zum Vorschein gebracht und zum anderen werden aus gegorenem Trester gewonnene Pressweine aufgewertet.

Das Pressen mit Inertgaszufuhr von gegorenem Trester

Das Pressen von Rotweintrester

Den aus abgestochenem Trester gepressten Wein nennt man Presswein. Er beträgt zwischen 13% und 17% des Gesamtvolumens des erzeugten Weins.

Die Reichhaltigkeit an Phenolen ist bezeichnend für diese Pressweine im Vergleich zu Vorlaufweinen. Man kann die Pressen als Mittel zur Verbesserung des Phenolprofils der Weine betrachten. Ihr Einsatz wird aber durch den pflanzlichen und bitteren Charakter begrenzt.

Die Bedeutung der Inertgaszufuhr

Beim Pressen und insbesondere während des Aufscheiterns kommt der Trester mit dem Sauerstoff im Tank der Presse in Berührung, was die Auflösung des Sauerstoffs zur Folge hat. Die Sauerstoffzufuhr ist sehr hoch und sein Anteil in den Weinen kann nach dem Zerkleinern zwischen 2,0 und 7,5 mg/l betragen. Die Konzentration ist antiproportional zum Extraktionsvolumen. Die Weine, die am Ende des Pressvorgangs gewonnen wurden, sind die reichhaltigsten an aufgelöstem Sauerstoff.

Herr Emile Peynaud - Professor an der Fakultät von Bordeaux und Önologe - stellte im Jahr 1984 fest: «Das mechanische Zerkleinern ermöglicht die Trockenlegung des Tresters, erzeugt aber eine ungünstige Oxidation».

Eine vor Kurzem durchgeführte Studie mit dem ISVV (Bordeaux) bestätigt, dass das Verfahren Bucher Inertys den aufgelösten Sauerstoff im Wein deutlich verringert und somit seine sensorischen Eigenschaften verändert.

Das Pressen mit Inertgaszufuhr mit Wiederverwertung des Gases

Beim Pressen wird Inertgas zugeführt, welches zur Wiederverwertung in einen flexiblen Behälter, der in der Nähe der Presse aufgehängt ist, zurückgeführt wird. Das Volumen des flexiblen Behälters entspricht dem Fassungsvermögen der Presse.

Während des Pressens wird das Inertgas (z.B. CO₂, Stickstoff) zwischen dem Tank der Presse und dem Behälter gefördert. Die Art des Behälters (flexibles PVC) ermöglicht eine sichere Förderung des Gases ohne Begrenzung des Momentandurchsatzes.



Aufgewertete Pressweine

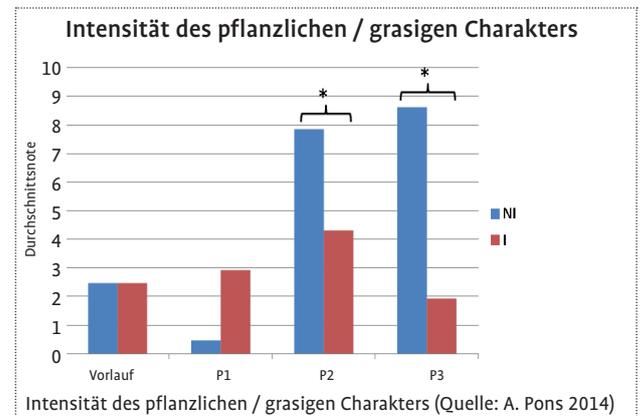
Herr Pierre Guillot – Kellermeister - Château Pape Clément (Pessac- Frankreich) erklärt: «In unserem Château setzen wir seit mehreren Jahren das Verfahren Bucher Inertys bei Pressweinen ein. Unsere besten Anteile nennen wir «coeur de presse» (Herzstück). Sie sind sehr fruchtig und kommen den Vorlaufweinen sehr nahe. Durch die Inertgaszufuhr kann der pflanzliche und grasige Charakter eliminiert werden sowie größtenteils auch der charakteristische Geschmack von gepresstem Trester. Wir binden 60% der mit Inertgas gepressten Weine in unsere edlen Weine ein. Das ist doppelt so viel wie beim herkömmlichen Verfahren».

Philippe Darriet, Professor, Leiter der Forschungseinheit Önologie ISVV Bordeaux: «Rote Pressweine (Merlot et Cabernet Sauvignon), die 2014 und 2013 (Merlot) durch Pressen mit Inertgaszufuhr erzeugt wurden, bringen feinere Aromen zum Ausdruck und sind weniger von trestertypischen pflanzlichen Aromanoten gezeichnet, als dies üblicherweise bei Pressweinen der Fall ist. Die Tanine, die in den Scheitersäften vorkommen, scheinen ebenfalls nicht so rustikal zu sein. Betrachtet man die chemische Zusammensetzung, stellt man fest, dass die Weine einen geringeren Gehalt an MND haben: 3-Methyl-2,4-nonadion, eine stark duftende Verbindung in Verbindung mit einer oxidativen Veränderung des Weins (Pons et al. 2008, 2011, 2013)».

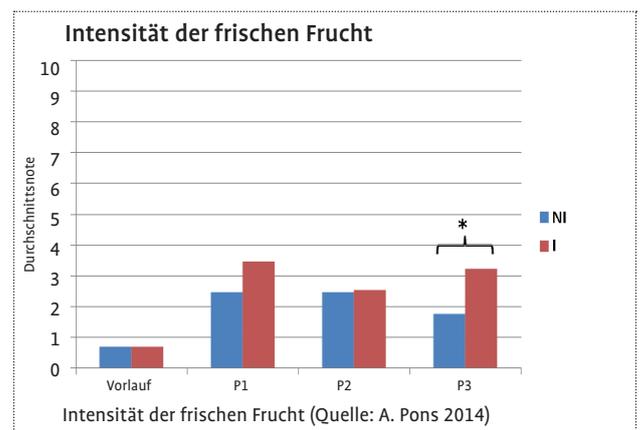
Eine vielseitige Anwendung

Die Presse Bucher Inertys ist für aromatische Weißweine, Roséweine und von jetzt an auch für Rotweine ausgelegt. Sie kann auch als herkömmliche Presse eingesetzt werden. Die gewünschte Betriebsart kann am Bedienpult ausgewählt werden: Mit Inertgas und ohne Inertgas (gemäß den gewünschten Weinarten).

Bucher Vaslin bietet ein vollständiges Programm von vollautomatischen Pressen, die mit dem Inertys-Verfahren ausgestattet sind, von 22 hl bis 450 hl.



Eine aus 15 Experten bestehende Prüfungskommission der ISVV nahm eine Probe vor und bewertete die Weine auf einer durchgehenden Skala hinsichtlich ihres pflanzlichen Charakters sowie ihrer frischen Frucht. Die Analyse der Ergebnisse bestätigt die Bedeutung der Inertgaszufuhr bei Pressweinen und insbesondere bei jenen aus P2 und P3.



Außerdem tendieren mit Inertgas gepresste Weine dazu, in begrenztem Maße fruchtiger zu sein.

Vertrieb durch:

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier - BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com

Ihr Erfolg ist unsere Priorität