

MIKRO-/MAKRO-OXIGATION

Der Einfluss des Sauerstoffs im Wein ist seit jeher bekannt und die Sauerstoffaufnahme erfolgte beispielsweise bei Rotweinen durch die offene Maischegärung oder durch die traditionelle Lagerung im Holzfass, bei der Sauerstoff nach und nach in den Weindiffundiert.

Da heutzutage in vielen Betrieben verstärkt gasdichte Behälter oder Edelstahltanks bei der Rotweinbereitung eingesetzt werden, die eine natürliche Sauerstoffaufnahme verhindern, wird versucht, durch künstliche Sauerstoffzufuhr den gleichen Effekt zu erreichen. Die Sauerstoffzugabe ist allerdings nicht nur bei der Behandlung von Rotweinen ein Thema, sondern auch für die Produktion von Weißweinen. Die Effekte, die man durch die Sauerstoffanreicherung erzielen möchte, sind die Aktivierung und Vitalisierung der Hefe sowie bei Rotweinen die Farbstabilisierung. Unter den Begriffen Mikro- / Makro-Oxigation versteht man die kontinuierliche Zugabe von Sauerstoff bei verschiedenen Produktionsschritten in der Weinherzeugung.

Mikrooxigenation

Bei der Mikrooxigenation wird dem vergärten Wein über eine längere Zeitspanne (z. B. 2 – 3 Monate) konstant eine sehr kleine Menge an Sauerstoff (0,5 – 6,0 mg pro Liter Wein und Monat) zugeführt. Die Mikrooxigenation wird hauptsächlich beim Rotwein angewendet, nach dem biologischen Säureabbau (BSA). Die Zugabemengen entsprechen in etwa dem gleichen Sauerstoffeinfluss wie bei der Lagerung des Weins im Barrique. Die Ziele der Mikrooxigenation sind die Farbstabilisierung und das Forcieren der Tanninpolymerisation (= Gerbstoff-Verfeinerung). Die Rotweine werden dadurch weicher und runder.

ANWENDBARE BRANCHEN



PRODUKTE

Unser Produktportfolio bietet drei unterschiedliche Varianten zur Sauerstoffdosierung, alle geeignet sowohl für Mikro- als auch Makro-Oxigenation:

- **Busvariante - VinInfo Basiseinheit (BE) Sauerstoff**
Feste Installation als Teil eines VinInfo-Bussystems. Eine BE Sauerstoff pro Tank - Steuerung über Software, eine unbegrenzte Menge an Tanks kann behandelt werden.

- **OxyBox**
Zentral installierter, wasserdichter Steuerschrank, erhältlich in zwei Ausführungen - lackierter Stahl oder Edelstahl. Jeder Schrank kann bis zu 16 Tanks steuern, die Anzahl der installierten Steuer-schränke ist nicht begrenzt. Software-Steuerung als Option möglich.

Unabhängiger Betrieb:

Jede BE Sauerstoff und jedes der (bis zu 16) Sauerstoffmodule des OxyBox kann einzelne Tanks unabhängig voneinander mit Sauerstoff begasen.

- **OxyBoy & OxyMan**
Unabhängig, mobil, zur Behandlung eines einzelnen Tanks. Das Gerät kann am Tank oder in der Nähe angehängt werden, anschließend kann ein weiterer Tank behandelt werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

Makrooxigenation

Die gezielte Sauerstoffdosierung des Mostes vor und während der Gärung, jedoch vor dem biologischen Säureabbau (BSA), nennt man Makrooxigenation. Im Gegensatz zur Mikrooxigenation wird bei der Makrooxigenation eine größere Menge an Sauerstoff – ca. 2,0 bis 6,0 mg Sauerstoff pro Liter Wein und Tag - über einen kürzeren Zeitraum zugegeben. Dieses Verfahren wird sowohl bei Rotweinen als auch bei Weißweinen zur Verminderung des Phenolgehalts angewendet.

Die Makrooxigenation zu Beginn der Gärung trägt auch zur Entwicklung starker Hefezellen bei, die eine Gärung sicher zu Ende bringen - nicht nur bei Wein sondern auch bei Bier!



ZUBEHÖR

- Kit 'Temperaturmessung' - für OxyBoy / OxyMan
- Edelstahlritzen für die präzise Sauerstoffzugabe
- Begasungsrohr für die Sauerstoffbehandlung in größeren Tanks
- Luftschlauch für Sauerstoff
- Druckminderer für die Busversion