

Mannoproteine sind Verbindungen zwischen Eiweißen u. Polysacchariden u. ein natürlicher Bestandteil der Hefezellwand.

Durch ein Feinhefelager („sur lie“) kommt es zu einer Steigerung des Mundgefühls (mouthfeeling), der Fülle, der Komplexität u. der Harmonie. Der Alkohol wird besser eingebunden u. die Weine werden, auch durch die Zunahme des Aromas, sensorisch verändert.

Die Polysaccharidabgabe von der Hefe an den Wein ist Temperaturabhängig. Je höher die Temperatur, desto schneller verläuft die Reaktion.

### Extraktion von Mannoproteinen bei Weißwein (=Bátonage)

1. Auswahl einer Gärhefe mit höherer Polysaccharid-Produktion (z.B. Lalvin CY3079) ? gezielte Feinhefelagerung in Verbindung mit einem glucanspaltendem Enzym (z.B. Panzym Fino od. Lallzyme MMX) ? billigeres Verfahren

Oder

2. Abstich nach der Gärung ? Dosage einer Bátonage-Hefe (z.B. 100 g/hl Lalvin IC VD 254) ? teureres Verfahren

Bei beiden Verfahren muss die Hefe 2 – 3-mal die Woche langsam u. schonend aufgerührt werden. Dauer der Maßnahme mind. 4 – 6 Wochen (ca. 2 Monate bei 18 °C). Regelmäßige sensorische Kontrolle!

Dieses intensive Arbeiten mit der Hefe ist mehr für „neutralere“ Rebsorten wie Silvaner u. die Burgunderfamilie geeignet. Fruchtbetonte Sorten können unter dem Hefeeinfluss schnell an feinfruchtiger Aromatik verlieren.

### Extraktion von Mannoproteinen bei Rotwein

Zugabe eines glucanspaltendem Enzyms nach der alkoholischen Gärung. Temperatur bevorzugt über 17 °C halten. Dauer der Behandlung 2 – 6 Wochen.

Durch den daraus resultierenden höheren Polysaccharidgehalt läuft der BSA viel schneller ab, da die Polysaccharide eine Nährquelle für Milchsäurebakterien sind.

Bei Rotwein wird die Farbe besser stabilisiert.