

# Chr. Hansen bringt citrat-negative Weinkultur auf den Markt

03-05-10

Weinhersteller können nun das gesamte Potenzial der malolaktischen Gärung ausschöpfen - ohne den butterigen/cremigen Nachgeschmack, der in dieser Produktionsstufe üblicherweise entsteht.

Chr. Hansens neue Weinkultur Viniflora® CiNe versetzt moderne Weinhersteller in die Lage, neue Rot-, Weiß- und Rosé-Weintypen zu entwickeln, diese klar von bewährten Produkten abzugrenzen und ein vollmundiges fruchtiges Aroma zu erzielen.

## Eine natürliche, moderne Weinkultur, die das Meiste aus Ihren Trauben herausholt

“Viniflora® CiNe ist ein revolutionäres Produkt. Den Weinherstellern wird hier der erste Stamm zur Direktbeimpfung vorgestellt, mit dem während der malolaktischen Gärung nicht der butterige/cremige Nachgeschmack entsteht, der üblicherweise mit diesem Vorgang einhergeht”, erläutert Laurent Hubert, Marketing Director, Wine Industry bei Chr. Hansen.



“Mit Viniflora® CiNe können wir als erster Hersteller von Weinkulturen ein Produkt anbieten, mit dem sich alle Vorzüge der malolaktischen Gärung, wie zuverlässige Prozessabläufe und weicher Geschmack, mit dem fruchtigen Traubenaroma und der alkoholischen Gärung vereinbaren lassen. Die geschmacksüberdeckenden Aromen, wie sie von der malolaktischen Gärung bekannt sind, werden vollkommen eliminiert. Im Ergebnis bedeutet das ein Endprodukt, das weicher und voller am Gaumen ist. Dies kommt den Wünschen der Erzeuger von sortentypischen Weinen und Schaumweinen entgegen”, ergänzt Hubert.

Der Vorteil unseres neuen Produkts beschränkt sich jedoch nicht nur auf ein verbessertes Aroma. Direkte Beimpfung vereinfacht die Anwendung, die Betriebskosten werden niedrig gehalten und während der Gärung treten keine biogenen Amine auf - alles spricht für CiNe und die anderen Kulturen aus der Viniflora®-Serie von Chr. Hansen.

## **Viele Möglichkeiten neue Profile zu entwickeln**

Die Verbraucher werden das fruchtige Aroma der Weine und Schaumweine auch nach der malolaktischen Gärung zu schätzen wissen, während die Erzeuger durch den Wettbewerbsvorteil von Viniflora® CiNe gewinnen.

“Angsichts des immer härter umkämpften Marktes in Zeiten wirtschaftlichen Abschwungs bietet Viniflora® CiNe die optimale Möglichkeit, sich von den Mitbewerbern abzusetzen. Kunden in aller Welt sind daran interessiert. Nach den ersten Probeschritten entstehen daraus weitere Ideen für neue Weine.

Wir haben bereits Feedback von Weinherstellern und aus den Marketingabteilungen, die unser Produkt eingesetzt haben: die Verbraucher sind von den so hergestellten Weinen 100% überzeugt. Von CiNe profitieren alle Weine: das Fruchtaroma der Trauben wird optimiert, Rot- und Roséweine sind süffig oder perlig-fruchtig, während weiße Weine ein modernes Aromaprofil aufweisen”, fasst der Weinexperte von Chr. Hansen abschließend zusammen.

## **Im weltweiten Trend hin zu mehr Natürlichkeit**

Nebenbei bedienen die neuen Kulturen den globalen Trend hin zu natürlichen Produkten und naturverbundeneren Produktionsprozessen. Anspruchsvolle Weinerzeuger streben danach Weine zu produzieren, die besser und gesünder sind und bei denen natürliche Helfer wie Mikroorganismen zum Einsatz kommen. Deren Einfluss auf die Betriebskosten wiederum soll optimaler sein als bei spontanen Gärungsprozessen oder Starterkulturen, die in mehreren Schritten aktiviert werden müssen. Mit Viniflora® CiNe bleiben keine Wünsche offen.

Weinerzeuger können nun aus einem noch umfangreicheren Portfolio auswählen: in Chr. Hansens aktueller Viniflora®-Produktreihe stehen 4 unterschiedliche Stämme für klassische Aromen (mit unterschiedlichen Merkmalen wie hohe Alkoholtoleranz, Säureunempfindlichkeit ...) zur Verfügung; CiNe ist die Nummer fünf, und produziert als einziger kein Diacetyl. Weinhersteller haben jetzt noch mehr Möglichkeiten, sichere, erfrischende und fruchtige Weine zu erzeugen.

Viniflora® CiNe vorwiegend für Weißweine und Sekte

ph-Wert:	3,2 aufwärts
Alkohol:	max. 14 Vol. %
Temperaturbereich:	17-25 °C
Gesamt SO <sub>2</sub> :	max. 30 mg
keine Butternote	