



## Flavy MT und Flavy EP Reduzierung der flüchtigen Phenole im Wein



Flavy MT

Flavy EP

**In Zusammenarbeit mit Inter Rhône (Branchenverband für Weine mit der Herkunftsbezeichnung (Appellation) Vallée du Rhône) hat Bucher Vaslin ein Verfahren entwickelt, das es gestattet, den Gehalt von flüchtigen Phenolen im Wein zu reduzieren.**

Die negativen Leder-, Pferdestall-, Pferdeschweiß- oder Tintnaromen können derart verringert werden, dass sie unterhalb der Wahrnehmungsschwelle liegen.



Eingang vom permeat



Ausgang vom permeat

Die aus dem Metabolismus von Hefen der Gattung *Brettanomyces* entstehenden flüchtigen Phenole sind die Ursache für Tiergeruchsaromen. Um eine effiziente Lösung für die Reduzierung der flüchtigen Phenole im Wein anbieten zu können, haben sich Bucher Vaslin und Inter Rhône zu einer Kompetenzbündelung zusammengeschlossen.  
Achtung: Diese Aufbereitung ist nicht in allen Ländern und Regionen erlaubt.

### Einfache Anwendung

Das Verfahren beinhaltet zwei kontinuierlich durchgeführte Schritte:

- Die Extraktion der flüchtigen Phenole im Wein mittels eines Osmosegeräts Flavy MT-X.
- Die Rückhaltung der flüchtigen Phenole beim Durchlauf des Permeats durch die Adsorbersäule Flavy EP.

### Effizientes Verfahren

Durch diese Aufbereitung können die flüchtigen Phenole, unabhängig vom ursprünglichen Kontaminationsniveau, derart reduziert werden, dass sie unter der Wahrnehmungsschwelle liegen.

	Konzentration der flüchtigen Phenole ( $\mu\text{g.L-1}$ )		Reduzierungsanteil
	Vor Aufbereitung	Nach Aufbereitung	
Wein 1	453	233	48 %
Wein 2	2447	280	88%
Wein 3	1409	394	72 %
Wein 4	1072	323	69 %

Es können täglich 40, 50 oder 60 hl Wein aufbereitet werden. Die flüchtigen Phenole werden dabei um 50% verringert (mit einem Osmosegerät Flavy MT X-6, MT X-8 oder MT X-10).

### Qualitative Aufbereitung

Ein spezifisches Verfahren für flüchtige Phenole:

- Die Struktur und die Farbe des Weins bleiben unverändert.
- Der aufbereitete Wein wird sensorisch positiv bewertet:
  - Beseitigung des phenolischen und animalischen Charakters,
  - Der Wein wird als fruchtiger und vielschichtiger erachtet.

Vertrieb durch :

**Bucher Vaslin**  
Rue Gaston Bernier – BP 70028  
F - 49290 Chalonnes sur Loire  
Tel. +33 (0)2 41 74 50 50  
Fax +33 (0)2 41 74 50 51  
E-Mail : commercial@buchervaslin.com

[www.buchervaslin.com](http://www.buchervaslin.com)  
**Ihr Erfolg ist unsere Priorität**