

Trockeneis zur Maischekühlung Kaltmazeration mit Trockeneis

Trockeneis in Perfektion

Problematik beim Weinansatz

Beim Weinansatz kann es aufgrund des noch fehlenden Alkohols zur Schimmelbildung kommen, da Schimmel Sauerstoff benötigt und keinen Alkohol verträgt. Zusätzlich kann physikalische Instabilität (unzureichende Kühlung) beim Weinausbau die Weinsteinbildung begünstigen.

Die perfekte Lösung

Von vornherein etwas Trockeneis in den frischen Weinansatz geben. Durch die Verwendung eines Gärröhrchens zum Verschließen, kann so der vorhandene Restsauerstoff ausgetrieben werden. Durch die Inertisierung der Maische wird der Schimmelbildung Einhalt geboten. Parallel wird durch die Kältewirkung beim Weinausbau der Wein physikalisch stabilisiert (Weinsteinbildung vermindern). Durch den Einsatz von Trockeneis kann auch eine Kaltmazeration durchgeführt werden. Durch die Kaltmazeration werden wichtige Aromavorstufen, Tannine, Mineralstoffe, Farb-Pigmente sowie Stickstoffverbindungen extrahiert. Unerwünschte Oxidation wird durch die inerten Eigenschaften vom Trockeneis (CO₂) unterdrückt.

Was ist Trockeneis ?



Trockeneis besteht aus fester Kohlendioxid (chem. CO₂). Trockeneis wird aus flüssiger Kohlendioxid hergestellt, die unter Ausnutzung der physikalischen Eigenschaften verfestigt wird. Das reiskornartige Trockeneis (Pellets mit ca. 3mm Durchmesser) hat eine Temperatur von etwa -79 °C. Zur Dosierung werden handelsübliche Schaufeln aus Kunststoff benutzt. Trockeneis ist für den Einsatz in Lebensmitteln zugelassen, ungiftig, geruchlos und geschmacksneutral und dadurch hygienisch unkritisch.

Wieviel Trockeneis wird benötigt ?

Trockeneis hat etwa die 3-fache Kühlleistung wie Wassereis. Die relativ kleinen Trockeneispartikel geben nach und nach ihre Kälte ab und sublimieren (verdampfen) rückstandslos, die Rezeptur wird nicht „verwässert“. Abhängig von der Temperatur und Menge der Maische, dem Umfeld (Umgebungstemperatur) und der gewünschten Temperatur richtet sich die Zugabe von Trockeneis.

Vorteile von Trockeneis im Überblick

- **Schimmelbildung unterdrücken**
- **Weinausbau physikalisch stabilisieren**
- **Unerwünschte Oxidation vermeiden**
- **Kaltmazeration durchführen**
- **Hygienisch, leicht und flexibel verwendbar**
- **Kälte sofort verfügbar**

Woher bekommt man Trockeneis ?

Cryosolution- Hotline anrufen 0 28 43 / 90 768 70.

Das Trockeneis wird je nach Menge in speziell isolierten Boxen zu je 100 kg direkt angeliefert. Kleinere Mengen können via Paketversand in Styroporboxen übernacht zugestellt werden.

Cryosolution GmbH
Nordring 1
47495 Rheinberg

www.cryosolution.de
Tel. 02843 / 9076870
Fax 02843 / 9076875