



OenoGuide

2023/2024

Deutsch



Erbslöh ist seit 125 Jahren eine Erfolgsgeschichte aus Geisenheim. Wir sind führend in Forschung, Entwicklung, Beratung und technischem Service weltweit. Unsere Kunden profitieren von unserem Spitzen-Know-how in der Getränkeverarbeitung, das wir durch intensive Zusammenarbeit mit Experten und ausgewählten Forschungseinrichtungen aus dem Bereich der Getränketechnologie ständig erweitern.

Unsere innovativen Produkte und Technologieangebote stehen Ihnen zur Verfügung bei der Bereitung nachhaltiger, qualitäts- und herkunftsorientierter Weine. Auch wenn es von Zeit zu Zeit schwierig sein mag, mit all den neuen Entwicklungen in der Oenologie Schritt zu halten, ist eines sicher: Wenn er mit Leidenschaft und Respekt hergestellt wird, kommt ein guter Wein nie aus der Mode.



	4	NEU
BIO	10	
	13	HEFEN
NÄHRSTOFFE	24	
	30	ENZYME
BENTONITE	40	
	44	AKTIVKOHLE
BSA	46	
	48	FASSALTERNATIVEN
TANNINE	51	
	53	SCHÖNUNG
HARMONISIERUNG	61	
	69	STABILISIERUNG
FILTRATION	72	



Ein Hauch von Exquisitität

Oenoferm® Finesse

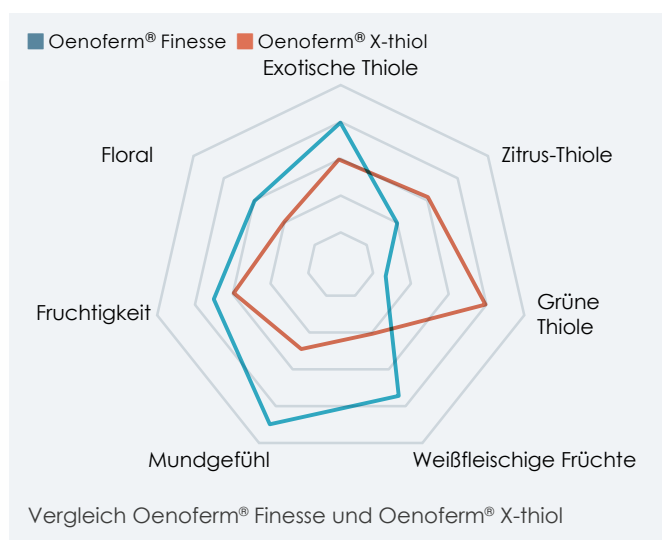
Vollmundige und elegante Weiß- und Roséweine mit viel Aroma entstehen mit der neuen Oenoferm® Finesse.

Das hervorragende Gärverhalten verleiht Weiß- und Roséweinen viel Frucht und ein präzises Aromaprofil. Gleichzeitig werden von der Hefe kaum Schwefel oder flüchtige Säure gebildet. Oenoferm® Finesse offenbart eine sehr breite Palette an Aromen und bringt sowohl Thiole als auch Terpene elegant zum Strahlen. Das Mundgefühl zeichnet sich durch auffallend viel Fülle und Länge aus.

Dieser neue Erbslöh-Stamm ist der ideale Partner zur Herstellung ausgewogener und fruchtig-weicher Weine.

Tipp

Nutzen Sie VitaDrive® ProArom während der Rehydrierung. Frische und Ausdruck der Weine werden optimal unterstützt.



Auf einen Blick

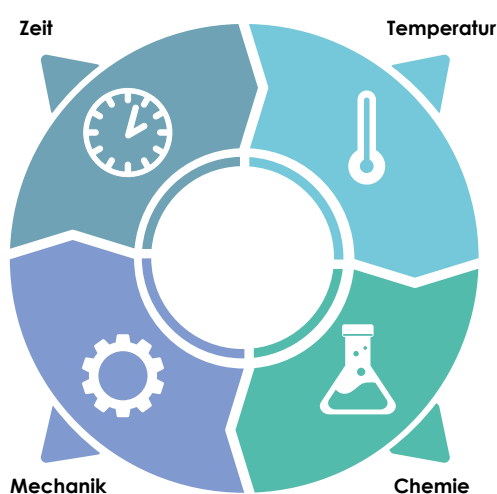
- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| • Empfohlen für | Weiß- und Roséweine |
| • Alkoholtoleranz | 16 Vol.-% |
| • Temperaturbereich | 10–20 °C |
| • Gärverhalten | Schnell |
| • Stickstoffbedarf | Mittel |
| • SO ₂ -Produktion | Sehr gering |
| • Produktion flüchtiger Säure | Sehr gering |



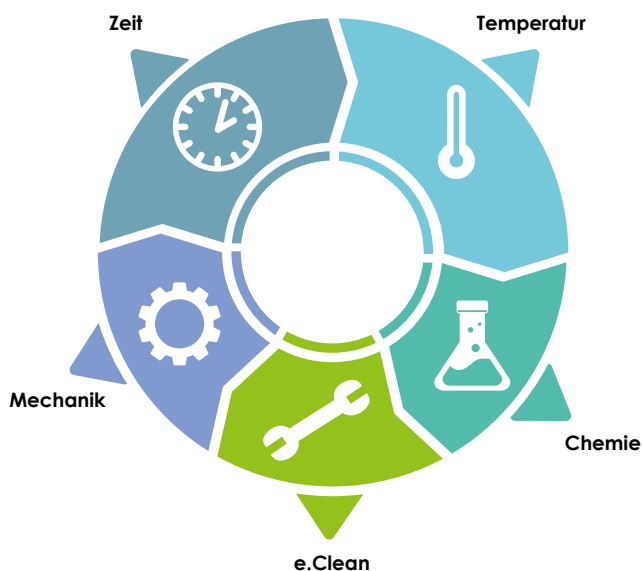
e.Clean – Enzyme mal anders

Die Reinigung im Weinkeller effektiv und ressourcenschonend gestalten!

Mit den Enzymreinigern der e.Clean Serie lassen sich Filterleistungen steigern und Anlagen effektiv säubern. Organische Reste der Verarbeitung werden in der Regel mittels Trinkwasser grob abgereinigt und danach chemisch gelöst. Gerade Pektin und Stärke sind in der Lage Wasser zu binden und erhöhen den Aufwand an Spülwasser und mechanischer Reinigung, bevor chemische Reinigungsmittel wie Lauge und Säure effektiv die Reinigung bewerkstelligen können.



Der Sinnersche Kreis zeigt, dass durch die Verringerung der Zeit oder Temperatur, andere Parameter wie chemische Konzentration und mechanische Einwirkung deutlich vergrößert werden müssen.



Gerade Zeitaufwand, chemische Aggressivität und mechanische Beanspruchung stehen nicht im Einklang mit modernen Anforderungen an Arbeitssicherheit und die geringe Personaldichte während der Lese.

e.Clean Tools

Durch den Einsatz von e.Clean Tools können Pektin und Cellulose auf Presstüchern und Kellereimaschinen wirksam abgebaut werden und die Wasserbindekapazität des Schmutzfilms der Oberfläche sinkt. Dadurch werden nachfolgende Spülschritte und chemische Reinigungen verkürzt und effektiver gestaltet.

Dosage

In 2%iger Verdünnung auf die Oberfläche aufsprühen und für mindestens 20 Minuten einwirken lassen.

e.Clean Membrane

Rückstände von Pektin, Cellulose, beta-Glucan und Protein führen auf Membranoberflächen durch die Verseifung während der alkalischen Reinigung zu hartnäckigen Verunreinigungen, die die Leistungsfähigkeit der Filter stark einschränkt. Diese können oft nur durch den Einsatz von Peroxiden wieder effektiv gereinigt werden, was die eingesetzten Membranen vorzeitig altern lässt.

Die periodische enzymatische Intensivreinigung mit e.Clean Membrane regeneriert Crossflow Membranen und Filterkerzen schonend. Hartnäckige Verblockungen werden beseitigt und ihrem Entstehen vorgebeugt.

Dosage

0,5 % bei 40 – 55 °C: pH 5,0
Dauer je nach Verblockung



UV-Schutz

Hohe Mengen UV-Strahlung zerstören Werte und Erträge. Stress im Weinstrauben. Beeren schrumpeln oder erleiden Sonnenbrand. Das Risiko ist hoch. GrapeGuard® schützt zuverlässig vor UV-Strahlung. Natürliche Tonminerale werden auf die Laubwand aufgebracht und wirken dort als Sonnenschutz.



Wasser

GrapeGuard® wirkt die Verdunstungsrate herab. Der Wasserbedarf sinkt. In heißen Jahren werden Reben besser überdauert.



Wein

Jeder Weinbauer sucht nach dem besten Schutz für seine Reben. GrapeGuard® ist die Lösung.



Entwicklung

Erbislohn ist Spezialisten für die Entwicklung von GrapeGuard® mit europäischen Standards. Es wird entwickelt, um unter unterschiedlichen Bedingungen ein praxistaugliches Schutzmittel zu sein.



Anwendung

Die Anwendung erfolgt ab Erbsengröße auf die gesamte Laubwand. GrapeGuard® je Hektar werden über Nacht in der fünffachen Wasserdosis am Morgen ausgebracht. Eine niedrigere Dosage und wiederholte Anwendungen sind bei Bedarf möglich. Die gemeinsame Ausbringung mit anderen Mitteln ist möglich.



Die Revolution im Weinberg

GrapeGuard®

UV-Schutz für Reben auf Basis von Tonmineralien: erstmals stellt Erbslöh ein Pflanzenstärkungsmittel für den Weinberg vor.

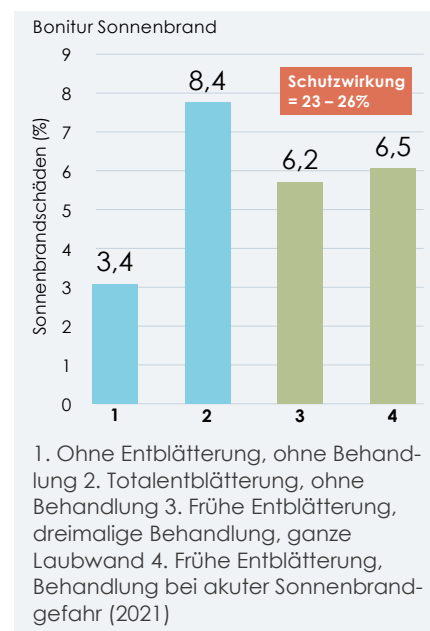
Hohe Strahlungsintensität, Sonnenbrand, Hitzestress und deren Folgen nehmen aufgrund des Klimawandels zu. Die Entwicklung und Reifung der Trauben wird in frühere, wärmere Perioden verlagert, das Risiko von Dürreperioden und Hitzewellen in der empfindlichen Reifephase steigt.

Die direkten Schäden nicht nur durch Sonnenbrand sind beträchtlich. Ertragsausfälle von 10 – 20 % sind häufig. GrapeGuard® wirkt hier als natürlicher Schutz. Die Transpiration der Laubwand wird gesenkt, der Wasserhaushalt der Rebe geschont. So steht das Wasser länger und nachhaltiger zur Verfügung. Gleichzeitig wird schädliche UV-Strahlung abgehalten, die Rebe kann die eigene Widerstandskraft länger einsetzen.

Ein weiteres Risiko liegt in den erst später erkennbar werden den Minderungen der Traubenqualität. Die Weinlese erfolgt immer früher. Aromapotentiale und Säuregehalte sinken. Gerbstoffgehalte und das UTA-Risiko steigen. Besonders häufig tritt die sogenannte untypische Alterung in Jahren mit hoher Sonneneinstrahlung und geringem Niederschlag auf. In Deutschland erfolgt jede fünfte Ablehnung der Qualitätsweinprüfung aufgrund von UTA.

Diese Risiken lassen sich drastisch reduzieren. GrapeGuard® basiert auf verschiedenen Tonmineralien. Es ist als Pflanzenstärkungsmittel konzipiert mit dem Ziel, einer Schädigung durch UV-Licht entgegenzuwirken.

GrapeGuard® wird auf das gesamte Blattwerk aufgetragen, nicht nur in der Traubenzone. So schützt es die gesamte Pflanze und ermöglicht einen ruhigen, gleichmäßigen Stoffwechsel. Stressreaktionen der Rebe, die zu Mengen- und Qualitätseinbußen führen, können frühzeitig vermieden werden.



Der Schutz kann durch Dosage und Anwendungshäufigkeit an die klimatischen Bedingungen angepasst werden. Zwischen einmaliger Applikation mit hoher Dosage und mehrfachem Ausbringen mit verringerter Menge können alle Standortfaktoren ideal berücksichtigt werden. GrapeGuard® kann mit anderen Pflanzenstärkungs- und schutzmitteln ausgebracht werden.

Zusätzliche Fahrten fallen nicht an. Das reduziert die Arbeitszeit und schont auch Boden und Umwelt.

Hält ungewollte Aktivitäten auf!

MaloStop F

Fumarsäure zur Kontrolle des BSA und zur Einsparung von SO_2

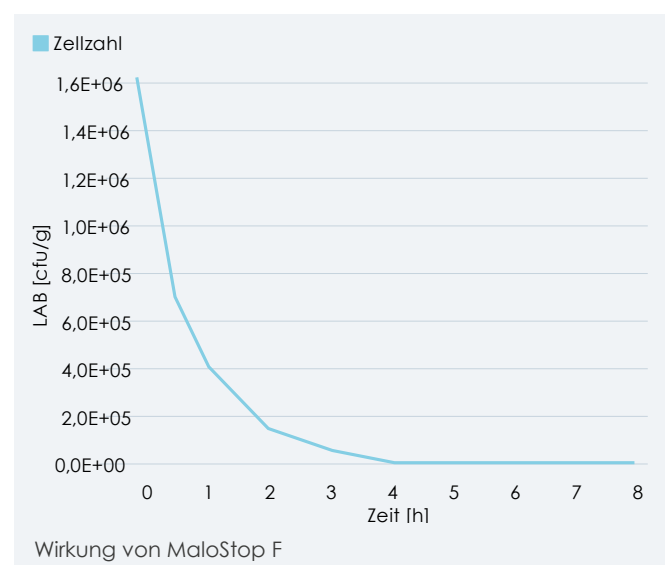
Die zuverlässige Verhinderung von BSA-Aktivitäten war lange eine große Herausforderung – bis jetzt. Basierend auf Fumarsäure bietet MaloStop F einen wirksamen Schutz vor Milchsäurebakterien in Wein und Sekt.

Die Vermehrung der Bakterien wird verhindert, und auch bereits vorhandene BSA-Bakterien werden ausgeschaltet. So ist neben dem Schutz vor einem beginnenden biologischen Säureabbau auch der Stopp von bereits laufenden Bakterienaktivitäten möglich. Die Verwendung von Schwefel kann überbrückt oder reduziert werden.

Als interessanter Nebeneffekt senkt MaloStop F den pH-Wert der Weine um bis zu 0,2. Das steigert zusätzlich die mikrobiologische Stabilität.

Oft kommt es gerade in Weinen mit hohen pH-Werten zum spontanen Milchsäureabbau. Weine mit ohnehin geringer Säure verlieren so noch einmal zusätzlich, was auch negative Folgen für die Sensorik, Stabilität und Frische hat.

Der Einsatz von MaloStop F sollte direkt nach dem Abschluss der Gärung erfolgen. Aktive Hefen sind in der Lage, Fumarsäure in Äpfelsäure umzuwandeln. Daher ist für den Schutz des Weins nur die Anwendung nach Gärende zu empfehlen. Auch eine Zugabe kurz vor der Füllung zum Schutz vor BSA-Aktivitäten auf der Flasche ist ideal.



Auf einen Blick

- MaloStop F verhindert den BSA
- Ein laufender BSA kann gestoppt werden
- Kann eine Schwefelung ergänzen
- Schützt den Wein und senkt den pH-Wert

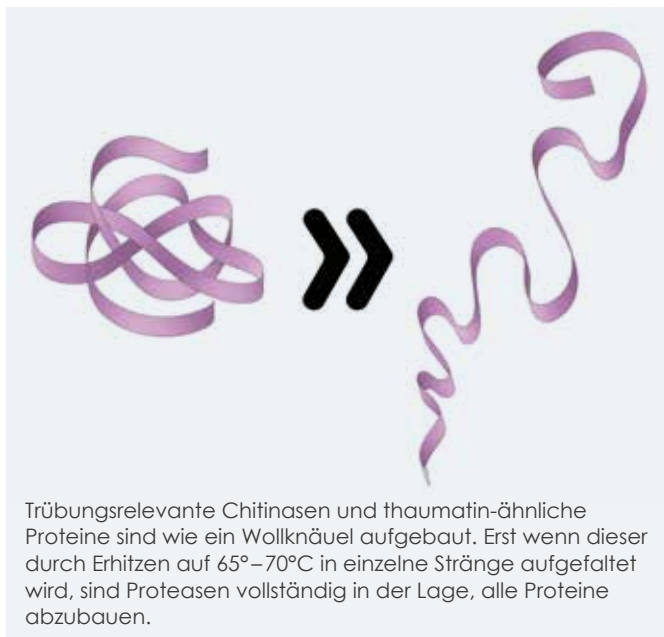


Gelassenheit mit einem Schritt

Trenolin® ProStab

Eiweiß mit einem Enzym stabilisieren? Das geht mit dem neuen Trenolin® ProStab. Diese besondere Protease kann im Most vorhandene Eiweiße abbauen.

Reben bilden in den Trauben Proteine als Abwehrreaktion gegen Pilzsporen. Je nach Rebsorte und Jahrgangsbedingungen schwanken dabei die gebildeten Mengen. Werden die traubenbürtigen Proteine nicht im Zuge der Weinbereitung stabilisiert, kommt es häufig zu Trübungen auf der Flasche.



Trübungsrelevante Chitinasen und thaumatin-ähnliche Proteine sind wie ein Wollknäuel aufgebaut. Erst wenn dieser durch Erhitzen auf 65°–70°C in einzelne Stränge aufgefaltet wird, sind Proteasen vollständig in der Lage, alle Proteine abzubauen.

Trenolin® ProStab kann diese Eiweiße schon im Most entfernen. Möglich ist der Einsatz bei Weiß- und Rosémosten. Die Struktur der trübungsrelevanten

Proteine gleicht einem Wollknäuel. Erst wenn dieses Knäuel entwirrt ist, wird es für die Enzyme angreifbar. Dazu ist im Most eine vorausgehende Wärmebehandlung erforderlich. Diese führt zu einer Entfaltung der komplexen Proteingebilde, die dann durch Trenolin® ProStab aufgelöst werden können.

Ohne eine thermische Behandlung besteht die Möglichkeit, dass die Wirkung der Protease nicht ausreicht, um die trübungsrelevanten, thaumatin-ähnlichen Proteine komplett zu entfernen. Die Entfaltung der wärmeempfindlichen Proteine ist nicht dauerhaft. Die optimale Wirkung wird nur erzielt, wenn nach der Zugabe von Trenolin® ProStab zum Most eine Erwärmung auf 65–70 °C erfolgt.

In zahlreichen Versuchen konnte nachhaltig gezeigt werden, dass eine solche Erwärmung sich in keiner Weise negativ auf die Sensorik der späteren Weine auswirkt.

Auf einen Blick

- Frühzeitige Risikominimierung von Eiweißtrübungen im Wein
- Verringerung notwendiger Arbeitszeiten und Prozesskosten
- Keine Weinverluste durch Depotbildung

NEU Entdecken Sie weitere Neuprodukte in unserem Erbslöh-Portfolio!

Oenoferm® MProtect

- *Metschnikowia pulcherrima*-Hefe zur Bioprotektion

→ Seite 13

Bentonite

- Natrium-, Calcium- und Mischprodukte

→ Seite 40

Aktivkohle

- Schonende Behandlung von Most und Wein

→ Seite 44

MaloStar®

- Der neue Name für Bakterien von ERBSLÖH

→ Seite 46

e.Bois® Macaron

- Unsere Eichenholzchips e.Bois® wurden um eine neue Toastung ergänzt

→ Seite 48

MixGum

- Natürliches Gummi arabicum, flüssig

→ Seite 66

Unsere für die Herstellung von Biowein geeigneten Produkte

Bioprodukte haben bei Erbslöh eine lange Tradition. Oenoferm® Bio Selection Klingelberg war die erste biologisch produzierte Hefe auf dem Markt. Seit Juli 2012 regelt die Verordnung (EG) Nr. 203/2012 die erlaubten Prozesse und Hilfsstoffe bei der Vinifikation von Biowein. Zertifizierte Bioprodukte werden bei Erbslöh seit 2008 konsequent gepflegt. Sie erfüllen die höchsten Standards in Bezug auf Nachhaltigkeit, Qualität, Sicherheit und Reinheit. Weitere Informationen sowie die Biobescheinigung (DE-ÖKO-003) finden Sie unter www.erbsloeh.com.

Beschreibung	Bio-UE 203/2012	Bio- zertifikat
--------------	--------------------	--------------------

Hefen

Oenoferm® BeRed	Biozertifizierte Rotweinhaefe	•	•
Oenoferm® Bio	Biozertifizierte Reinzuchtheefe	•	•
Oenoferm®-Hefen	Reinzuchtheffen	•	

Nährstoffe

e.DAP	Diammoniumphosphat	•	
OenoRed®	Reines Hefeautolysat	•	
PuroCell®	Hefezellwandpräparat	•	
PuroCell® O	Biozertifiziertes Hefezellwandpräparat	•	•
VitaDrive®	Nährstoff zur Heferehydrierung	•	
VitaDrive® ProArom	Biologischer Nährstoff	•	
VitaFerm® Base	Basisnährstoff mit inaktiver Hefe	•	
VitaFerm® Bio	Biozertifizierter Hefenährstoff	•	•
VitaFerm® Ultra	Multi-Nährstoffkomplex	•	
Vitamon® B, CE	Hefenährstoffe	•	
Vitamon® Combi		•	
Vitamon® Liquid	Flüssiger Hefenährstoff	•	

Enzyme

Trenolin® 4000	Pektolytisches Enzympräparat	•	
Trenolin® Color	Feingranulat	•	
Trenolin® FastFlow	Flüssiges Spezialenzym	•	
Trenolin® FloT ^{PLUS}	Flüssiges Flotationsenzym	•	
Trenolin® Frio	Flüssiges, dehydrolasefreies Enzym	•	
Trenolin® Opti	Press- und Klärenzym		
Trenolin® Pexx	Flüssiges, pektolytisches Enzym	•	
Trenolin® Rosé	Pressenzym für verringerte Farbextraktion	•	
Trenolin® Rot	Flüssiges, pektolytisches Enzympräparat	•	
Trenolin® Super ^{PLUS}	Hochaktive, flüssige Pektinase	•	
Trenolin® Xtract	Flüssiges Rotweinenzym	•	

Schönung

CompactLees	Rüttelhilfe	•	
Degustin	Behandlungsmittel auf mineralischer Basis	•	

	Beschreibung	Bio-UE 203/2012	Bio- zertifikat
e.IsingClair	Hausenblase-Gel	•	
ErbiGel® Bio	Bio-Speisegelatine	•	•
Gerbinol® Super	Kombiniertes Behandlungsmittel	•	
KalCasin	Kasein-Schönungsmittel	•	
KlarSol 30	Alkalisches Kieselsol	•	
KlarSol Super	Saures Spezial-Kieselsol	•	
LittoFresh® Impact	Veganes Kombinationsprodukt	•	
LittoFresh® Liquid	Flüssiges Pflanzenprotein	•	
LittoFresh® Origin	Reines Pflanzenprotein	•	
LittoFresh® Sense	Sensorikprodukt auf pflanzlicher Basis	•	
VinPur® Special	Milchkaseinverbindung	•	

Bentonite

Aktiv	Hochwertiges Calcium-Natrium-Bentonit-Granulat	•	
BlancoBent UF	Natriumbentonit zur Ultrafiltration	•	
Ca Granulat	Granulierter Calcium-Bentonit	•	
FermoBent® PORE-TEC	Hochreiner Bentonit zum Mitvergären	•	
GranuBent PORE-TEC	Natrium-Bentonit mit PORE-TEC Technologie	•	
NaCalif® PORE-TEC	Granulierter Natrium-Calcium-Bentonit	•	
Seporit PORE-TEC	Granulierter Calciumbentonit	•	
SodiBent Supra	Natriumbentonit	•	
UltraBent PORE-TEC UF	Hochreiner, granulierter Natrium-Calcium-Bentonit	•	

Fassalternativen

e.Bois®-Produkte	Eichenholz-Chips	•	
e.Staves-Produkte	Eichenholz-Staves	•	

Tannine

Tannivin® EH	Oenologische Tannine	•	
Tannivin® Elevage		•	
Tannivin® Finesse		•	
Tannivin® Galléol		•	
Tannivin® Grape		•	
Tannivin® Multi		•	
Tannivin® Premium		•	
Tannivin® SR		•	
Tannivin® Superb		•	

Aktivkohle

Akticol FA	Aktivkohlepulver	•	
CarboTec GE	Spezielles Adsorptionsgranulat	•	
Ercarbon SH	Aktivkohlepulver	•	
Granucol®	Aktivkohlepellets	•	

Beschreibung	Bio-UE 203/2012	Bio- zertifikat
--------------	--------------------	--------------------

BSA

MaloStar® Fresh SK55™	Milchsäurebakterien	•	
MaloStar® Fruit		•	
MaloStar® Terra		•	
MaloStar® Vitale SK11™		•	

Stabilisierung

HydroGum Bio	Flüssiges Gummi arabicum in Bioqualität	•	•
MannoComplexe	Reines Mannoprotein	•	
MannoFine	Flüssiges Mannoprotein	•	
MannoPure®	Flüssiges Mannoprotein	•	
Metavin® 40	Schonend veresterte Metaweinsäure	•	
Metavin® Opti	Optimal veresterte Metaweinsäure	•	
KaliContact	Speziell aufbereitete Weinstein-Keimkristalle	•	
Kupzit®	Kupfercitratpräparat	•	

Schwefelprodukte

Kadifit	Reines Kaliumdisulfit	•	
Oenodose 5	Sprudelnde Schwefeltabletten	•	
Solution sulfureuse P15	Flüssige Lösung aus Kaliumbisulfit	•	
VinProtect	Spezialprodukt aus Kaliumdisulfit, Vitamin C und Tannin	•	

Säuremanagement

Boerovin	Flüssige Milchsäure	•	
e.Ascorbic	Vitamin C	•	
Erbslöh Kalk	Calciumcarbonat	•	
e.Tartaric	Natürliche Weinsäure	•	
Kalinat	Kaliumhydrogencarbonat	•	
Neoanticid	Spezialkalk	•	

Filtration

CelluFluxx®-Produkte	Filterhilfsmittel auf reiner Zellulosebasis	•	
Dicalite Perlite	Filterhilfsmittel	•	
Dicalite Kieselgur	Filterhilfsmittel	•	
Trub-ex	Spezialzellulose	•	
VarioFluxx® P/F	Filterhilfsmittel-Mischprodukt	•	

Schützt, bevor es zu spät ist!

Metschnikowia pulcherrima ist ein innovativer Bioprotektor gegen unerwünschte Mikroorganismen. Der frühzeitige Einsatz von Oenoferm® MProtect unterdrückt wirksam die Vermehrung von einheimischen Hefen, Pilzen und Bakterien. Seine Anwendung bei der Weinlese ermöglicht es auch, die Schwefelung zu ersetzen, wodurch die Gesamtmenge an SO₂, die im Weinherstellungsprozess verwendet wird, reduziert wird. Mögliche spätere Weinfehler aufgrund von Schadpilzen, einer hohen Produktion an flüchtiger Säure oder Ethylacetat werden so bereits bei der Lese vermieden.

- Ideal für die Kaltmazeration von Trauben oder Most bei 5–15 °C
- Am effektivsten bei einer frühen Verwendung, idealerweise schon bei der Lese in die Transportbehälter
- Unterstützt eine größere Aromenvielfalt
- Für die Anwendung auf Trauben und Maschinen aller Art

Durch unsere kontinuierliche Entwicklungsarbeit konnte Oenoferm® MProtect noch einmal deutlich verbessert werden. Das erlaubt eine geringere Einsatzmenge zur erfolgreichen Bioprotektion. Schon 2–7 g/hL des verbesserten Hefestammes genügen, um das Lesegut bei Transport- und Standzeiten wirksam gegen Mikroorganismen zu schützen. Durch eine besonders hohe Vermehrungsrate ist eine noch schnellere Besiedlung durch *Metschnikowia pulcherrima* möglich. So haben Schadorganismen keine Chance!

Neu
2023

Bioprotektion

Oenoferm® MProtect

Metschnikowia pulcherrima-Hefe zur Bioprotektion

Produkt und Wirkung

- Bioprotektion für Trauben und Most
- Wirksame Unterdrückung der Vermehrung von Wildhefen und Schimmel
- SO₂-Ersparnis
- Verhinderung von Fehlnoten im späteren Wein bereits während der Lese

Empfohlene Gärtemperatur:

5–15 °C

Alkoholtoleranz:

6 Vol.-%

Dosage

2–7 g/100 kg

 0,5 kg



Reinzuchthefen

Oenoferm® Bio

Zertifizierte Bioherstellung von Wein und Sekt

Produkt und Wirkung

- Erste biozertifizierte Trockenreinzuchtheefe
- Bewahrung der Typizität der Rebsorte und Förderung des Terroircharakters
- Geeignet für die Herstellung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen
- Exzellente Alkoholtoleranz

Empfohlene Gärtemperatur: 16–22 °C (Weiß und Rosé)

22–28 °C (Rot)

14–20 °C (Sekt)

Alkoholtoleranz: 16 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 kg



DE-ÖKO-003

Oenoferm® Bouquet

Weißweinhaefe für intensive Fruchtaromen

Produkt und Wirkung

- Gleichmäßige und aromaschonende Gärung
- Unterstützung der Aromen exotischer Früchte, schwarzer Johannisbeere und floraler Noten
- Herstellung körperreicher und dichter Weine

Empfohlene Gärtemperatur: 16–20 °C

Alkoholtoleranz: 15 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 kg | 10 kg



NEU Oenoferm® C2

Vergärung von Brennmaische, Most und Cider

Produkt und Wirkung

- Universelle, gärstarke Hefe für neutrale Grundweine
- Zügiger Gärstart
- Geringe Bildung von Gärungsaromen
- Moderater Nährstoffbedarf

Empfohlene Gärtemperatur: 14–38 °C

Alkoholtoleranz: 16 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 | 10 kg



Oenoferm® Champ

 0,5 kg | 10 kg



Zweite Gärung und schwierige Gärbedingungen

Produkt und Wirkung

- Selektioniert in der Champagne
- Zarte und fruchtige Komponenten mit subtilen Hefenoten und nussigen Aromen
- Kurze Lag-Phase, schnelles Angären
- Schnelle und gleichmäßige Gärgeschwindigkeit
- Sehr geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten
- Glycerinbildung: 5–7 g/L

Empfohlene Gärtemperatur: 14–26 °C

Alkoholtoleranz: 16 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

Oenoferm® Color

 0,5 kg | 10 kg



Körperreiche Rotweine mit Kirschakzenten

Produkt und Wirkung

- Herstellung tiefroter Weine mit gutem Alterungspotential
- Erzeugung einer perfekten Balance zwischen Frucht und Tannin
- Für den Ausbau im Eichenfass
- Unterstützung des Aromas dunkler Früchte

Empfohlene Gärtemperatur: 18–28 °C

Alkoholtoleranz: 15 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L



NEU Oenoferm® Finesse

 0,5 kg



Vollmundige Weiß- und Roséweine mit eleganter Frucht

Produkt und Wirkung

- Für Weiß- und Roséweine mit feinem, elegantem Profil
- Mehr Volumen und Länge im Mund
- Betont Gärungsester und Sortenaromen (Thiole und Terpene)
- Sehr geringe Produktion von SO₂ und flüchtiger Säure
- Geradlinige Gärkinetik und gute Alkoholtoleranz

Empfohlene Gärtemperatur: 10–20 °C

Alkoholtoleranz: 16 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L



Oenoferm® Freddo

0,1 kg | 0,5 kg | 10 kg

Besonders frisch-fruchtige Weine durch Kaltgärung

Produkt und Wirkung

- Isoliert als Reinkultur in kalten Gärmedien
- Betonung von Zitrus- und Grapefruitnoten sowie Apfel- und Pfirsicharomen
- Perfekt für niedrige Gärtemperaturen
- Hemmende Wirkung auf den biologischen Säureabbau (BSA)

Empfohlene Gärtemperatur:

13–17 °C (ab 10 °C möglich)

Alkoholtoleranz:

15 Vol.-%

Dosage

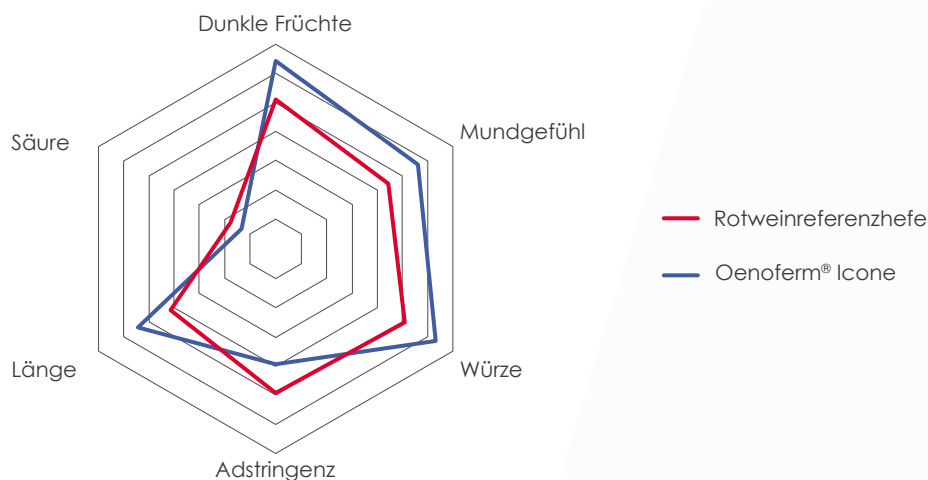
20–40 g/100 L



Weniger ist mehr!

Oenoferm® Icone zeichnet sich durch Gärsicherheit auch unter schwierigen Bedingungen aus. Charakteristisch für diese Hefe ist die geringe SO₂-Produktion und die erhöhte Freisetzung von Polysacchariden.

Oenoferm® Icone produziert gut strukturierte und abgerundete Weine mit hoher Reintönigkeit.



Oenoferm® Icone

0,5 kg

Geringe SO₂-Bildung, für lagerfähige Premiumrotweine

Produkt und Wirkung

- Für die Herstellung von Premiumrotweinen
- Durch die geringe SO₂-Produktion während der Gärung ideal für den Ausbau im Fass
- Unterstützung des aromatischen Profils
- Verbesserung der Tanninintegration

Empfohlene Gärtemperatur:

18–33 °C

Alkoholtoleranz:

16,5 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L



Oenoferm® Klosterneuburg

Körperreiche Weine mit würzig-pfeffriger Aromatik

Produkt und Wirkung

- Betonung würziger und pfeffriger Aromen
- Zusätzlicher positiver Effekt während der Sur-Lies-Reifung
- Angenehmer Schmelz am Gaumen durch die Freisetzung von Mannoproteinen
- Selektioniert an der HBLA Klosterneuburg, Österreich
- Ideal auch für Süßweine

Empfohlene Gärtemperatur: 17–22 °C

Alkoholtoleranz: 14 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 kg | 1 kg



Oenoferm® Pink

Moderne, trockene Roséweine mit klarer Frucht

Produkt und Wirkung

- Trendiger, pink-roter Farbeffekt mit violetten Reflexen
- Zarte Noten von Himbeere und roten Früchten
- Florales Aroma und feine Würze

Empfohlene Gärtemperatur: 13–20 °C

Alkoholtoleranz: 15 Vol.-%

Dosage

20–30 g/100 L

 0,5 kg



Oenoferm® PinoType

Elegante, fruchtige Wein der Burgunderfamilie

Produkt und Wirkung

- Für die Vergärung von allen Burgunderrebsorten
- Erhöhung des Gehalts von Fruchtestern und Glycerin
- Sehr gut geeignet für die Sur-Lies-Reifung
- Gute Voraussetzung für einen erfolgreichen biologischen Säureabbau (BSA)

Empfohlene Gärtemperatur: 18–22 °C (Weiß)

20–28 °C (Rot)

Alkoholtoleranz: 15 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 kg



Oenoferm® Riesling

Für sortentypisch fruchtige Rieslingweine

Produkt und Wirkung

- Im Rheingau selektioniert
- Sicheres Durchgären
- Harmonische, ausgewogene Rieslingweine

Empfohlene Gärtemperatur:

17–22 °C

Alkoholtoleranz:

13,5 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 kg



Oenoferm® Rouge

Rotweine mit fruchtig-beerigem Charakter

Produkt und Wirkung

- Fruchtbetonte Rotweine
- Reduzierte β -Glucosidase-Aktivität für mehr Farbe
- Gut geeignet für BSA

Empfohlene Gärtemperatur:

18–28 °C

Alkoholtoleranz:

14,5 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 | 10 kg



Oenoferm® Structure

Für kräftige und farbintensive Rotweine

Produkt und Wirkung

- Besonders geeignet für die Herstellung vollmundiger Rotweine
- Positive Beeinflussung der Tanninstruktur von Rotweinen
- Betonung der typischen Beeren- und Röstaromen
- Gute Voraussetzung für den BSA

Empfohlene Gärtemperatur:

18–28 °C

Alkoholtoleranz:

15 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 | 10 kg



Oenoferm® Terra

Für den ausgeprägten Terroircharakter

Produkt und Wirkung

- Betonung des eigenständigen Charakters
- Für Rot- und Weißwein
- Volle Entfaltung der harmonischen Aromakomponenten
- Schneller Gärstart und sichere Gäreigenschaften

Empfohlene Gärtemperatur:

17–28 °C

Alkoholtoleranz:

15 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 kg



Oenoferm® Typico

Weißweinhafe zur Förderung der Sortenaromatik

Produkt und Wirkung

- Geeignet für elegante, nuancenreiche Weine
- Unterstützung reifer Aromen von exotischen Früchten und Aprikose
- Herstellung körperreicher Weine mit einem cremigen Mundgefühl

Empfohlene Gärtemperatur: 18–22 °C

Alkoholtoleranz: 14 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 kg



Oenoferm® Veltliner

Für typische, pfeffrig-würzige Grüne Veltliner

Produkt und Wirkung

- Alkoholtoleranter Hefestamm
- Sehr gärstark
- Vollständige Vergärung auch bei niedrigen Temperaturen

Empfohlene Gärtemperatur: 14–17 °C

Alkoholtoleranz: 15 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 kg



Oenoferm® X-thiol

Intensivierung von fruchtigen Thiolen und exotischen Aromen

Produkt und Wirkung

- Hohe Gärstärke und Alkoholtoleranz
- Bildung komplexer Gäraromen (pinke Grapefruit und schwarze Johannisbeere)
- Verstärkte Produktion von tropischen Fruchtaromen (Passionsfrucht)

Empfohlene Gärtemperatur: 15–22 °C

Alkoholtoleranz: 16 Vol.-%

Dosage

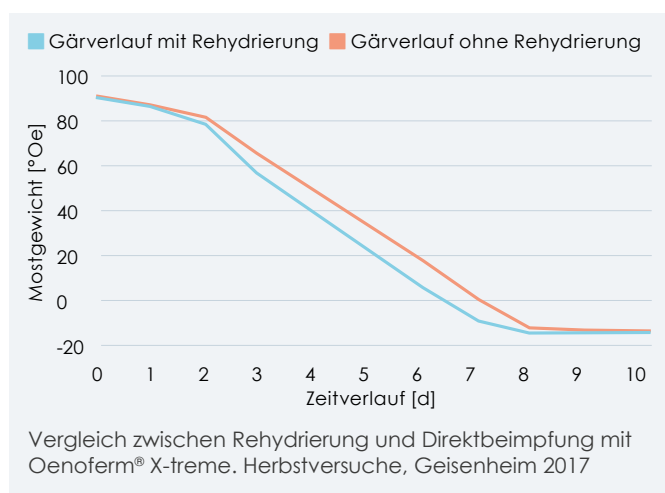
20–40 g/100 L

 0,5 | 10 kg



Direktbeimpfung

Neue Forschungsergebnisse und Praxisversuche zeigen, dass bestimmte Hefestämme auch ohne Rehydrierung ein hervorragendes Gärverhalten aufweisen. Achten Sie hierfür auf unseren neuen DI-Ready-Sticker!



Im Verlauf des Herbstes ist die zeitaufwendige Arbeit der Heferehydrierung eine alltägliche Aufgabe, die viel Aufmerksamkeit erfordert. Die richtige Rehydrierung von Trockenhefen gilt als zentrale Maßnahme, um Gär Schwierigkeiten zu vermeiden. Bei näherer Betrachtung stellt man aber fest, dass es viele Einflussparameter gibt. So ist teilweise eine Direktbeimpfung möglich.

Die Technik der Direktbeimpfung hat jedoch ihre Grenzen. Es sollten nur Hefen verwendet werden, die ausdrücklich für diese Aufgabe empfohlen werden. Dies sind in der Regel Bayanus-Stämme mit starken Gäreigenschaften, geringem Nährstoffbedarf und geringer Neigung zur Bildung von reduktiven Fehlparomen.

Oenoferm® X-treme

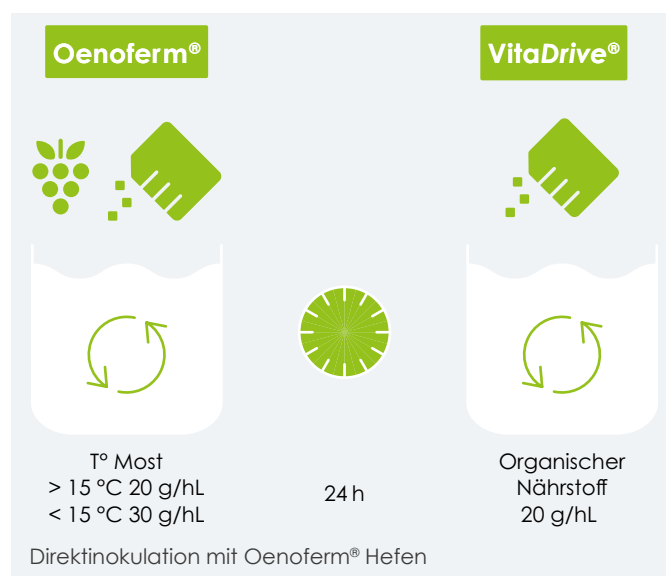
- Außergewöhnlich hohe Gärstärke eines kältetoleranten Bayanus-Stammes
- Unterstützung eines individuellen, mineralischen Aromastils mit gut integrierten, fruchtigen und würzigen Komponenten

Anwendungsbedingungen

- Nur empfohlene Hefestämme in etwas höherer Dosage
- Gute Nährstoffversorgung
- Gleichmäßige Verteilung
- Temperatur kontrollieren

Nährstoffhinweis

Zur optimalen Versorgung der Hefe sollte auch bei der Direktbeimpfung wie gewohnt VitaDrive® zugesetzt werden. Durch die Verwendung von VitaDrive® ProArom lassen sich insbesondere in gestressten Mosten wirksam Aromen schützen



Oenoferm® X-treme

 0,5 | 10 kg

Gärstarke Hybridhefe für würzig-fruchtiges Aroma

Produkt und Wirkung

- Perfekt für Burgunder, Chardonnay, Riesling und Sauvignon Blanc
- Extrem hohe Gärfähigkeit eines *Bayanus*-Stammes bei niedrigen Temperaturen
- Verbindung eines Aromaprofils mit mineralischen Noten und blumigen Komponenten
- Ideale Restart-Hefe
- Ohne Rehydrierung direkt einsetzbar

Empfohlene Gärtemperatur: 10–17 °C
 Alkoholtoleranz: 17 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L



Oenoferm® Zweigelt

 0,5 kg

Hefe zur Förderung des Zweigelt-Charakters

Produkt und Wirkung

- Förderung des Aromas fruchtiger und substanzreicher Weine
- Variabel im Ausbaustil, jung trinkbare oder lagerfähige Weine möglich
- Gute Voraussetzung für den BSA

Empfohlene Gärtemperatur: 25–32 °C
 Alkoholtoleranz: 15 Vol.-%

Dosage

20–40 g/100 L



Non-Saccharomyceten

Oenoferm® wild & pure

 0,5 kg

"Wilde" Aromatik bei sicherem Gärergebnis

Produkt und Wirkung

- Positiv veränderte Stilistik des Weins
- Cremige Textur und verbessertes Mundgefühl
- Schaffung eines einzigartigen Weinstils
- Geringe SO₂-Bildung
- Geeignet für Rot- und Weißweine, ideal auch als Cuvéepartner


Empfohlene Gärtemperatur: 16–20 °C (Weißwein)
 25–33 °C (Rotwein)
 Alkoholtoleranz: 14 Vol.-%

Dosage


20–40 g/100 L



Unsere Hefen für Weiß- und Roséweine

	Direktinokulation	Alkoholtoleranz [Vol.-%]	Stickstoffbedarf	Temperaturbereich [°C]	Gärverlauf	Killerfaktor	Einfluss auf den BSA	Sensorik
Weiß- und Roséweine								
Oenoferm® Bio		16,5	Mittel	16–22	Mittel	•	Neutral	Ester, Terpene
Oenoferm® Bouquet		15	Hoch	16–20	Mittel	•	Neutral	Ester, Terpene
Oenoferm® Champ		16	Mittel	14–26	Mittel	•	Hemmend	Ester, Terpene, Mundgefühl
Oenoferm® Finesse		16	Mittel	10–20	Schnell	•	Fördernd	Ester, Thiole, Mundgefühl
Oenoferm® Freddo		15	Niedrig	13–17	Schnell	•	Hemmend	Ester, Terpene
Oenoferm® Klosterneuburg		14	Hoch	17–22	Mittel	•	Fördernd	Ester, Terpene, Mundgefühl
Oenoferm® MProtect		6	Mittel	5–15	Mittel		Neutral	Aromaschutz
Oenoferm® Pink		15	Niedrig	13–20	Schnell	•	Hemmend	Ester, Mundgefühl
Oenoferm® PinoType		15	Hoch	18–22	Langsam	•	Fördernd	Ester, Terpene, Mundgefühl
Oenoferm® Riesling		13,5	Mittel	17–22	Mittel	•	Neutral	Ester, Terpene
Oenoferm® Terra		14	Hoch	17–22	Mittel	•	Neutral	Ester, Terpene
Oenoferm® Tipico		14	Mittel	18–22	Mittel		Neutral	Ester, Terpene
Oenoferm® Veltliner		15	Mittel	14–17	Schnell	•	Hemmend	Ester, Terpene
Oenoferm® wild & pure		14	Niedrig	16–20	Mittel		Fördernd	Ester, Terpene, Mundgefühl
Oenoferm® X-thiol		16	Mittel	15–22	Mittel	•	Neutral	Thiole, Terpene
Oenoferm® X-treme		17	Niedrig	10–17	Schnell	•	Neutral	Ester, Terpene

Unsere Hefen für Rotweine

	Direktinokulation	Alkoholtoleranz [Vol.-%]	Stickstoffbedarf	Temperaturbereich [°C]	Gärverlauf	Killerfaktor	Einfluss auf den BSA	Sensorik
Rotweine								
Oenoferm® BeRed		15,5	Mittel	22–32	Mittel	●	Fördernd	Farbe, Neutral
Oenoferm® Bio		16,5	Mittel	22–28	Mittel	●	Neutral	Struktur, Typizität
Oenoferm® Color		16	Mittel	18–28	Mittel	●	Neutral	Farbe, Neutral
Oenoferm® Icone		16,5	Mittel	18–33	Mittel	●	Fördernd	Ester, Struktur, Mundgefühl
Oenoferm® MProtect		6	Mittel	5–15	Mittel		Neutral	Aromaschutz
Oenoferm® PinoType		16	Hoch	18–28	Langsam	●	Fördernd	Ester, Mundgefühl
Oenoferm® Rouge		14,5	Mittel	18–28	Mittel	●	Fördernd	Ester, Mundgefühl
Oenoferm® Structure		15	Mittel	18–28	Mittel	●	Fördernd	Struktur, Mundgefühl
Oenoferm® Terra		14	Hoch	22–28	Schnell	●	Hemmend	Neutral
Oenoferm® wild & pure		14	Mittel	25–33	Mittel		Fördernd	Ester, Terpene, Mundgefühl
Oenoferm® X-treme		17	Niedrig	10–17	Schnell	●	Neutral	Fruchtig, universell
Oenoferm® Zweigelt		15	Mittel	25–32	Mittel		Fördernd	Ester, Struktur

Rehydrierung

VitaDrive®

Hefeaktivator zur optimierten Rehydrierung

 1 kg | 10 kg



Produkt und Wirkung

- Mobilisierung der Hefe bei einer Zugabe während der Rehydrierung
- Widerstand gegen Stressfaktoren wie stetige Alkoholerhöhung, niedrige Temperaturen, Hefetoxine und Spritzmittelrückstände
- Sichere Endvergärung

Dosage

Pro 1 kg Trockenhefe 1 kg VitaDrive® in den Rehydrierungsansatz dosieren

Das Sieger-Duo für Thiol-Profile

Oenoferm® X-thiol & VitaDrive® ProArom

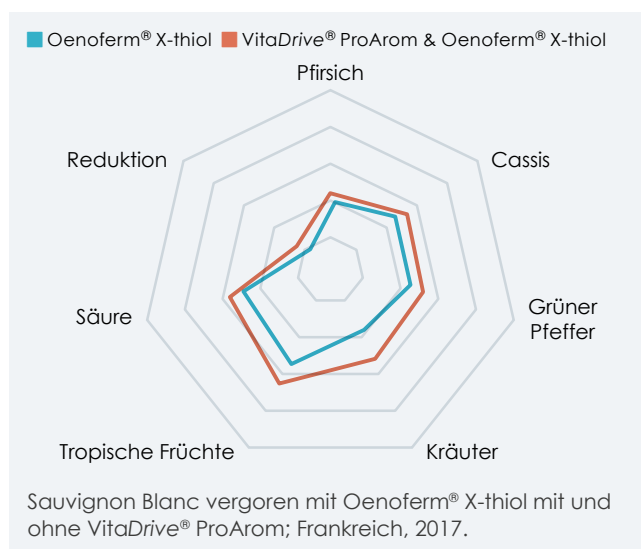
Oenoferm® X-thiol ist eine GMO-freie Hybridhefe, die die positiven Eigenschaften zweier *Saccharomyces cerevisiae*-Stämme kombiniert. Diese kraftvoll gärende Hefe mit hoher Alkoholtoleranz hebt fruchtige Thiole und exotische Aromen hervor. Sie benötigt wenig Stickstoff, bildet geringe Mengen SO₂ und neigt nicht zur H₂S-Bildung.

Oenoferm® X-thiol hat sich zur weiteren Förderung fruchtiger Thiol-Aromen bei Temperaturen von 18–22 °C als besonders geeignet erwiesen.

Die innovative Formulierung von VitaDrive®

ProArom aus glutathionreicher Hefe wurde aufgrund ihrer

hohen, natürlichen Konzentration an Peptiden und Mannoproteinen, essentiellen Nährstoffen, Mineralien, Vitaminen und Aminosäuren



ausgewählt. Sie hat einen hohen Gehalt an Glutathion in seiner aktiven reduzierten Form GSH und ist dafür verantwortlich, die Hefe vor Stress zu schützen und eine vorzeitige Oxidation der Sortenaromen während der Weinbereitung zu verhindern.

VitaDrive® ProArom

Biologischer Nährstoff für Vitalität und Aromenstabilität

 1 kg



Produkt und Wirkung

- Präparat aus inaktiver Hefe und Hefezellwänden mit einem natürlichen Gehalt an Peptiden und Glutathion
- Quelle essenzieller Nährstoffen wie Mineralien, Aminosäuren
- Reduktiver Ausgleich (Redox-Puffer) bei oxidativem Stress
- Erhalt und Stabilisierung der Zellstruktur bei Stress durch Temperatur und Ethanol
- Förderung von rebsortentypischen Aromen und Lagerstabilität
- Vorbeugung gegen UTA

Dosage

20–30 g/100 L (Zugabe während der Rehydrierung)

Gärung

NEU e.DAP

Bioverfügbare Nährstoffversorgung für Gärhefen

Produkt und Wirkung

- Reines Diammoniumphosphat
- Erhöht den Ammonium- und Phosphatgehalt im Most
- Für bessere Hefeernährung und -vermehrung

Dosage

3 x 30 g/100L

 25 kg



OenoRed®

Nährstoff aus Hefeautolysat für Premium Rotweine

Produkt und Wirkung

- Hoher Anteil an komplexen Zellwandpolysacchariden, bestehend aus überwiegend Mannose und Glucose
- Stabilisierung von Anthocyanen und Tanninen
- Bindung von adstringierenden Tanninen durch Polyphenol-reaktives Mannoprotein

Dosage

30–40 g /100 L oder kg

 1 kg



NEU PuroCell® / PuroCell® O

Hefezellwände zur Adsorption gärungshemmender Stoffe

Produkt und Wirkung

- Adsorption gärungshemmender Substanzen, insbesondere mittelkettiger Fettsäuren
- Adsorption von Pflanzenschutzmittelrückständen
- Reduktion phenolischer Verbindungen
- Reaktivierung von Gärstockungen
- Herstellung in einem natürlichen und innovativen Verfahren
- PuroCell® O ist biozertifiziert gemäß der EU-ÖKO-Verordnung 834/2007 und der Verordnung (EG) 203/2012 für Biowein

Dosage

20–40 g/100 L

 0,5 | 5 kg



DE-ÖKO-003

VitaFerm® Base

Hefenährstoff für die erweiterte Hefeversorgung

Produkt und Wirkung

- Kompensation von Mangelsituationen im Most und Sicherung der vollständigen Gärung
- Erhöhung des Stickstoffgehalts
- Adsorption gärhemmender Substanzen
- Reduzierung der SO₂-Bindungspartner (SO₂-Einsparung)
- Neben DAP und Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1) weitere Lieferung wertvoller Inhaltsstoffe aus der inaktiven Hefe

Dosage

3 x 30 g/100 L

 5 kg | 10 kg

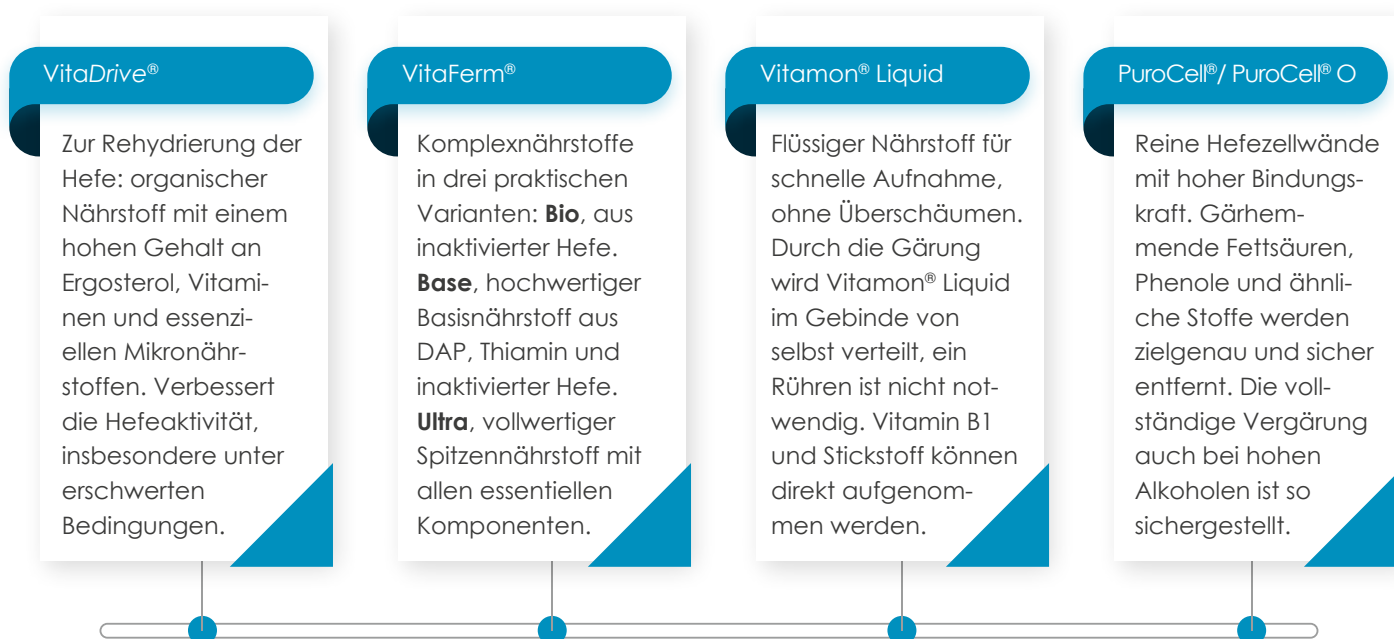
Das neue Nährstoff-Management

Nährstoffe spielen eine Schlüsselrolle für die vollständige Gärung und die Entfaltung des vollen aromatischen Potenzials. Zeitpunkt der Zugabe und Art des Nährstoffes sind entscheidend.

Während der Rehydrierung versorgt ein Aktivator die Hefe mit organischem Aminostickstoff. Bei Gärbeginn wird mit einem Komplexnährstoff aus der VitaFerm®-Reihe eine ausgewogene Rundumversorgung geleistet. Im Verlauf der alkoholischen Gärung wird die Aufnahme von Aminosäuren durch den steigenden Alkoholgehalt gehemmt, weshalb anorganisches Ammonium eine entscheidende Rolle spielt. Im letzten Drittel der Gärung

sollte von zusätzlichen Nährstoffgaben abgesehen werden. Im Fall von Gärstockungen hilft der Einsatz von Hefezellwandpräparaten, um die Gärung zu reaktivieren.

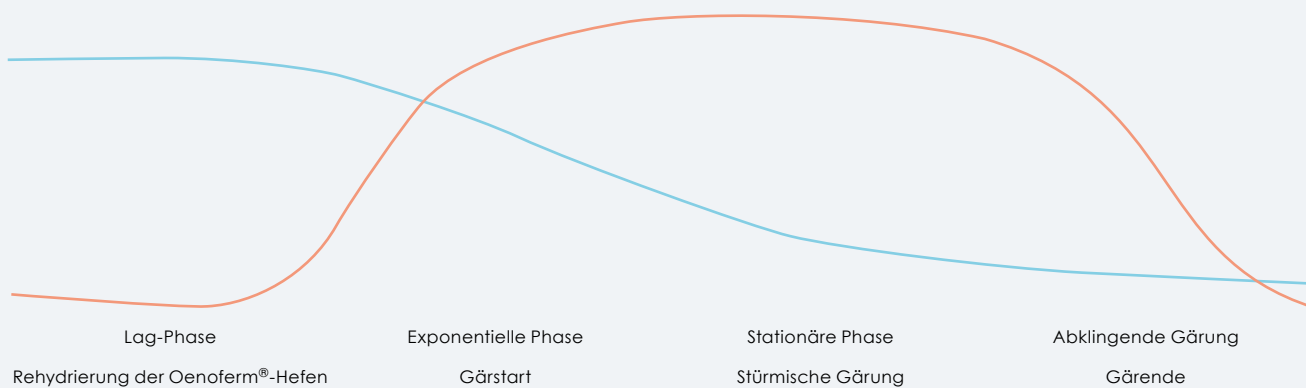
Das neue Konzept bietet eine Orientierung, um die Hefe in jeder Phase der alkoholischen Gärung ideal zu versorgen. Eine individuelle und bewusste Anpassung ist jederzeit möglich.



Hefeernährung während der alkoholischen Gärung

Die Nährstoffzugabe zum Most hängt insbesondere von Traubenreife, Mostgewicht, Vorklärung (NTU) und Kontamination (bspw. Pilzbefall) ab.

■ Dichte während der alkoholischen Gärung ■ Hefepopulation



Lag-Phase Rehydrierung der Oenoferm®-Hefen	VitaFerm® Bio 30–40 g/hL	Stationäre Phase Stürmische Gärung	Vitamon® Liquid 200 mL/hL Kontinuierliche Dosage empfehlenswert
	VitaFerm® Base 30 g/hL		
	VitaFerm® Ultra 30 g/hL		
Abklingende Gärung Gärende		PuroCell® / PuroCell® O 10–20 g/hL	

VitaFerm® Bio

Biozertifizierter Hefenährstoff

Produkt und Wirkung

- Ausgewogene Nährstoffversorgung bis zum Ende der Gärung
- Schneller Gärstart und nachhaltige Unterstützung der Gärung
- Vermeidung von Temperaturspitzen nach Nährstoffzugabe
- Höhere Widerstandskraft gegenüber Stressfaktoren
- Frei von Ammoniumsalzen und zertifiziert durch die Lacon GmbH (DE-ÖKO-003)

Dosage

30–40 g/100 L

 1 kg | 10 kg

DE-ÖKO-003

VitaFerm® Ultra

Komplexnährstoffe für die besten Weine

Produkt und Wirkung

- Effizientes Hefewachstum und Verbesserung der Stoffwechselaktivität
- Schneller Gärstart sowie sichere Endvergärung
- Attraktive Aromatik bei niedrigem SO₂-Bedarf

Dosage

3 x 30 g/100 L

 1 kg | 10 kg**Vitamon® Combi**

Nährstoffkombi zur sicheren Vergärung

Produkt und Wirkung

- Stimulierung des Hefewachstums durch schnellen Gärbeginn
- Regelmäßige und vollständige Gärung
- Erzeugung von Gäraromen
- Verhinderung der Entstehung von Reduktionsaromen

Dosage

30–50 g/100 L

 1 kg | 5 kg**Vitamon® Liquid**

Flüssige Nährstoffkombi zur sicheren Vergärung

Produkt und Wirkung

- Flüssiger Nährstoff auf Basis von Diammoniumphosphat und Thiamin (Vitamin B1)
- Keine Entbindung von CO₂ durch die flüssige Formulierung und dadurch kein Überschäumen des Gärgebundes
- Einfache Handhabung und kontinuierliche Zugabe während der Gärung
- Gleichmäßige Verteilung durch die natürliche Bewegung des Mosts
- Schnelle Aufnahme von Vitamin B1 und Stickstoff

Dosage

200 mL/100 L

 10 kg | 600 kg | 1.000 kg

Unsere Nährstoffe

	Inaktivierte Hefe	Hefezellwände	Hefeautolysat	Cellulose	DAP	Thiamin	Anwendung
VitaDrive®	•	•					Rehydrierung der Hefe
VitaDrive® ProArom	•	•					Rehydrierung der Hefe, Aromaschutz durch erhöhten GSH-Gehalt
e.DAP					•		Basisversorgung mit Stickstoff
Vitamon® B-Sticks						•	Gezielte Thiamindosage bei Botrytis
Vitamon® Combi					•	•	Erweiterte Basisversorgung (besonders bei Botrytis)
Vitamon® CE	•			•	•	•	Stark vorgeklärte Moste
VitaFerm® Base	•				•	•	Basisversorgung der Hefe
VitaFerm® Ultra	•	•			•	•	Komplexer Nährstoff für optimale Gärung
VitaFerm® Bio	•	•					Rein organischer Nährstoff für optimale Gärung
PuroCell®		•					Reine Hefezellwände zur Adsorption gärhemmender Stoffe
PuroCell® O		•					Allgemeine Gärförderung, Reaktivierung bei Gärstockungen. Rein organisch.
OenoRed®			•				Reines Hefeautolysat zur Gärunterstützung, Abrundung und Farbstabilisierung bei Rotweinen
Vitamon® Liquid					•	•	Kontinuierliche Dosage während der Gärung, ohne CO ₂ -Entbindung
MaloStar® Nutri	•	•					Unterstützung des BSA

PIWIs in Deutschland – Ein Praxisreport

PIWI-Sorten bieten zahlreiche Vorteile, werden aber auch von vielen Betrieben noch mit Vorsicht betrachtet. Erbslöh begleitet das Thema seit Jahren mit Forschungsprojekten und Kooperationen. Einige Aspekte von dem, was wir gelernt haben, zeigen wir Ihnen hier kurz und knapp.



Die neuen Sorten im eigenen Anbau zu haben, wird für Betriebe in Deutschland immer wichtiger.

Die Widerstandskraft der Reben gegen Trockenheit, Hitze, Frost und Krankheiten ist außerordentlich hoch. Der zur Bewirtschaftung notwendige Arbeitsaufwand reduziert sich. Die Erträge stabilisieren sich, oft auf einem im Vergleich höheren Niveau. Neue Namen und Sorten bereichern das Angebot und machen Kunden neugierig.

Doch gibt es wichtige Unterschiede zwischen PIWI- und traditionellen Sorten. PIWIs sind Hybridreben, eine Verbindung der etablierten Weinrebe *Vitis vinifera* und einer „wilderen“ *Vitis*-Gattung. Hierdurch unterscheiden sie sich grundsätzlich von den traditionellen Rebsorten. Dieser Umstand allein deutet schon an, dass es nicht genügt, die neuen Sorten durch das gleiche Produktionsschema wie bisher zu zwingen. Die Grundbedingungen sind schlicht anders. So weisen PIWIs etwa eine deutlich andere Pektin- und Phenolstruktur auf, verfügen oft über ein anderes Spektrum von Aromen und benötigen daher auch eine spezifisch auf sie abgestimmte Weinbereitung. Mit dem richtigen Know-how haben die neuen Sorten ein überraschendes Potenzial, die Herzen der Kundschaft zu erobern.

Einer der größten Unterschiede ist die Tanninstruktur und damit das phenolische Potenzial, was sich auf Farbe und Farbstabilität auswirkt. Weißweine können eher hochfarbig sein (tiefgelb bis goldfarben oder sogar bräunlich), rote PIWIs liefern fast durchgängig zufriedenstellend dunkelrote Weine – was dann aber bei der Rosé-Herstellung schnell zu Problemen führt.

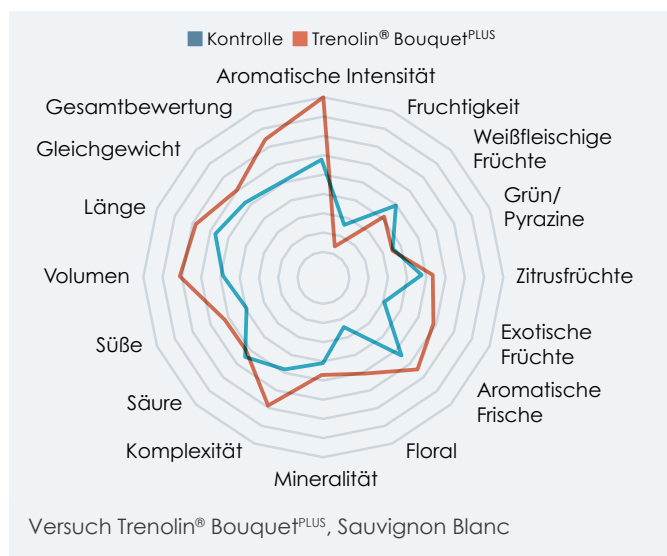
Gerade helle, ansprechende Roséweine sind sehr gesucht. In unseren Versuchen konnten wir zeigen, dass unser Spezialenzym Trenolin® Rosé besonders geeignet ist, um aus PIWI-Sorten ansprechende Roséweine zu bereiten. Klassische Pressenzyme entziehen den dickschaligen Trauben große Mengen Farb- und Gerbstoffe, aus denen dunkle, farb stabile Weine entstehen. Trenolin® Rosé hingegen verringert deutlich den Übergang von Gerbstoffen aus den Trauben in den Most. Die Menge frei ablaufenden, blassen Mostes wird vergrößert. Ausbeute und Pressbarkeit werden verbessert. Die Farbe der späteren Weine fällt wesentlich heller und frischer aus.



Aromatische Intensität und Komplexität

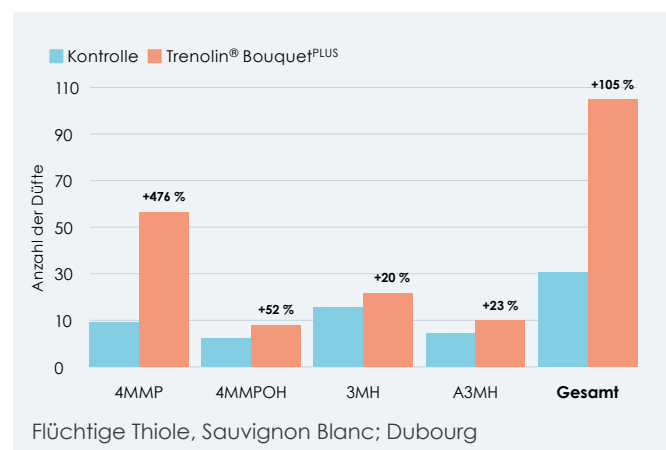
In der modernen Oenologie sind Enzyme zu unverzichtbaren Werkzeugen für die Herstellung von Weinen mit immer intensiveren und komplexeren Aromen geworden. Durch die Vielfalt und Spezifität der verschiedenen Formulierungen bietet das Trenolin®-Sortiment unterschiedliche Ansätze zur Optimierung der Aromaprofile von der Traube bis zum fertigen Wein.

Trenolin® Bouquet^{PLUS} ist ein Enzymkomplex, der Aktivitäten mit hoher Mazerationsfähigkeit und einer einzigartigen β -Diglucosidase kombiniert, die ihm ein bemerkenswertes Potenzial für die aromatische Expression von Weiß-, Rosé- und Rotweinen verleiht.



Im Gegensatz zu Standard- β -Glucosidase, ermöglicht die β -Diglucosidase-Aktivität, an Zucker gebundene Aromavorstufen (Terpene,

C13-Norisoprenoid) in einem einzigen Schritt abzuspalten und freizulegen. Sie wird dabei nicht von der im Most vorhandenen Glucose gehemmt. Trenolin® Bouquet^{PLUS} kann daher schon früh in Maische, Most und am Anfang der Gärung verwendet werden.



Obwohl Trenolin® Bouquet^{PLUS} keine β -Lyase-Aktivität besitzt, optimiert die hohe Mazerationswirkung die Extraktion von Cystein-Vorstufen in thiol-geprägten Rebsorten und erhöht somit den Gehalt an Thiolaromen in Weinen erheblich. Die Auswirkungen auf



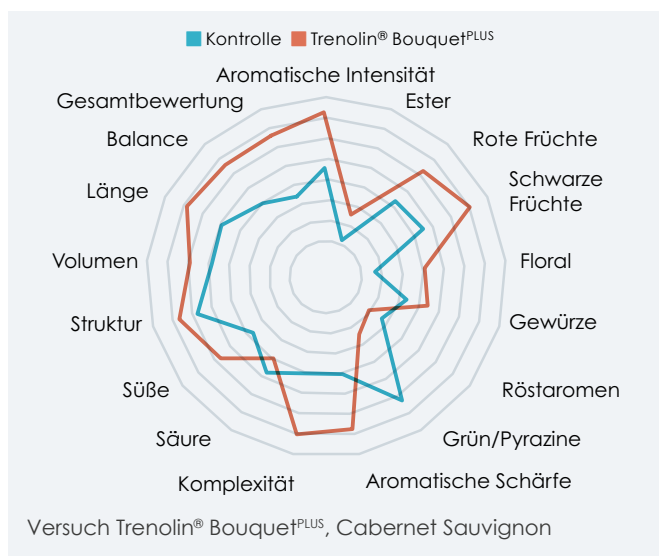
glykosidisch gebundene Precursor und die Freisetzung von Terpenaromen bereichern die aromatische Vielfalt.

Die Ergebnisse der Sauvignon Blanc-Versuche haben gezeigt, dass die Verwendung von Trenolin® Bouquet^{PLUS} während der Maischestandzeit dank seiner mazerierenden Wirkung die Thiolausbeute signifikant steigert.

Bei der Verkostung wurden die mit Trenolin® Bouquet^{PLUS} behandelte Weine intensiver und aromatischer wahrgenommen, mit mehr Komplexität durch höhere Terpenegehalte.

Auch in der Rotweinerbereitung erzielt Trenolin® Bouquet^{PLUS} eine deutliche bessere Umsetzung der aromatischen Potentiale. Dabei wird die Extraktion von an Zucker gebundenen Aromastoffen (β -Damasceanon, β -Ionon) gefördert, wodurch die fruchtigen und blumigen Aromen der Weine verstärkt werden.

Weintrauben, die dem Rauch von Vegetationsbränden ausgesetzt waren, bilden im Wein oft auch Raucharomen aus, welche das Sortenaroma maskieren und die Weine nicht genießbar machen. Dies geschieht durch die flüchtigen Phenole im Rauch, welche über eine glykosidische Bindung an Zucker in Most und Wein vorliegt.



	Kontrolle	Trenolin® Bouquet ^{PLUS}
--	-----------	-----------------------------------

Cabernet Sauvignon

β -Damasceanon	2900	3200
β -Ionon	0	61
TPI	77	77

Durch die Verwendung von Trenolin® Bouquet^{PLUS} können diese Verbindungen während der Gärung abgebaut werden. Eine Studie des Australian Wine Research Institute finden Sie hier:



Trenolin® Bouquet^{PLUS}

0,1 kg | 1 kg

Glycosidase zur Aromenfreisetzung in Most und Jungwein

Produkt und Wirkung

- Stärkere Ausprägung des sortentypischen Buketts
- Freisetzung von Aromastoffen, die an Glykoside gebunden sind, während und nach der Gärung
- Keine glucosegehemmte β -Glucosidase-Aktivität, deshalb bereits in Maische und Most anwendbar

Dosage

5–15 mL/100 L oder kg



Trenolin® FastFlow

0,1 kg | 1 kg



Hochleistungsenzym zur Pressung, Klärung und Filtration

Produkt und Wirkung

- Starker und schneller Pektinabbau
- Bessere Pressbarkeit und Ausbeute, schnellere Klärung
- Verbessert die Filtration in Most und Wein
- Erhöhte Filtrationsraten im Weinstadium
- Entfernt auch schwer abbaubare Seitenketten und Pektinreste

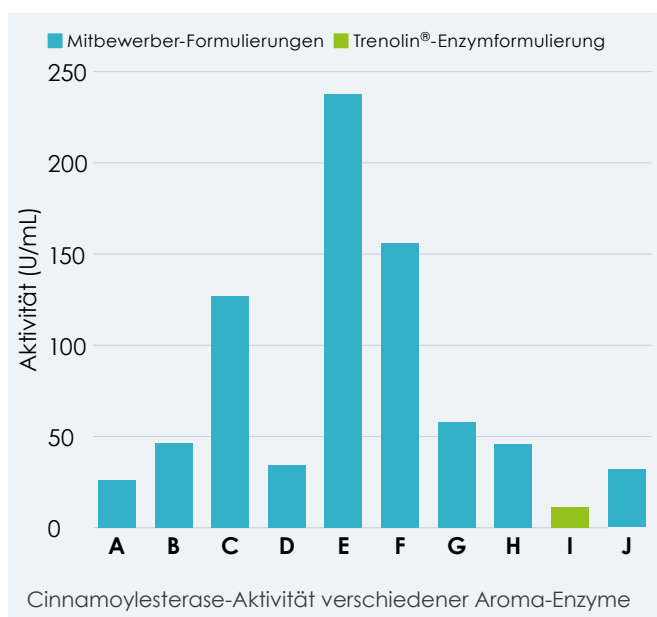
Dosage

3–10 mL/100 L oder kg

Cinnamoyl-esterase

Cinnamoyl-esterase ist eine esterspaltende Aktivität, die in Enzympräparaten als natürliche Nebenaktivität vorkommen kann. Die Anwesenheit von Cinnamoyl-esterase fördert die Bildung von flüchtigen Phenolsubstraten, die für Fehlgerüche verantwortlich sind. Die Bildung von flüchtigen Phenolen ist abhängig von der Konzentration freier Phenolsäuren, wie Kaffeesäure oder Cumarsäure.

Im Verlauf der Gärung können diese Säuren durch die Hefe in flüchtige Phenolderivate umgewandelt werden. Je nach Konzentration der flüchtigen phenolischen Substanzen wie 4-Vinyl-Guaiacol und 4-Vinyl-Phenol können sie einen Fehlgeschmack verursachen, der oft als medizinisch beschrieben wird. Im Gegensatz zu allen getesteten kommerziellen Weinenzymen sind die Trenolin®-Enzyme frei von Cinnamoyl-Esterase-Aktivität.

**Trenolin® Filto**

1 kg



Leistungsstarkes Klär- und Filtrationsenzym

Produkt und Wirkung

- Vermeidung vorhersehbarer Filtrationsschwierigkeiten im Moststadium und im Wein
- Enzymatischer Glucanabbau in Most und Jungwein
- Abbau von β -1,3-1,6-Glucan aus *Botrytis Cinerea*

Dosage

10–20 mL/100 L

Trenolin® Flo⁺PLUS

1 kg | 10 kg



Spezialenzym zur Flotation

Produkt und Wirkung

- Schneller Pektinabbau für einen effektiven Flotationsprozess
- Begünstigt sehr schnelle Ausflockung

Dosage

1–8 mL/100 L

Trenolin® Frio 0,1 kg | 1 kg

Zur Mazeration und Klärung ab 5 °C

Produkt und Wirkung

- Hervorragende Leistung bei relativ kurzen Kontaktzeiten und sehr niedrigen Temperaturen
- Förderung der Freisetzung von Aromavorstufen bei der Kaltmazeration von weißem und rotem Traubenmost
- Verbesserter Saftablauf bei niedrigen Pressdrücken
- Verbesserte Klärung und effiziente Schönung

Dosage

2–10 mL/100 L oder kg

Trenolin® Mash 0,1 kg | 1 kg

Verkürzung der Maischestandzeit bei weißen Trauben

Produkt und Wirkung

- Beschleunigte Mazeration des Traubenmaterials ohne Verflüssigung der Maische
- Freisetzung von Aromavorstufen und dadurch Betonung der sortentypischen Eigenschaften
- Der Anteil des frei ablaufenden Saftes beim Pressen wird erhöht

Dosage

1–4 mL/100 L oder kg

Trenolin® Opti 0,1 kg | 1 kg

Press- und Klärenzym zur Weißweinbereitung

Produkt und Wirkung

- Schneller und vollständiger Pektinabbau
- Bessere Pressbarkeit, kürzere Presszeiten, erhöhte Presskapazität
- Erhöhte Saftausbeute, reduzierte Extraktion von Gerb- und Bitterstoffen durch geringere Pressdrücke
- Bessere Klärwirkung im Jungwein und erhöhte Filterleistung

Dosage

1–3 g/100 L oder kg

Trenolin® Pexx 10 kg

Universelle Pektinase für die Weinbereitung

Produkt und Wirkung

- Drastische Viskositätsabsenkung in kurzer Zeit
- Vorbereitung für Flotation, Umkehrosmose, Traubenmostkonzentration
- Effizienter Pektinabbau für die Sedimentation
- Schnelle Hydrolyse störender Pektinstoffe
- Sehr reaktiv bei pH-Werten um 3,0

Dosage

0,5–1,5 mL/100 L

Parlez-vous Rosé?

Trenolin® Rosé

Roséweine sind sehr gefragt. Der Trend geht weltweit zu blässeren Weinen. Insbesondere bei der Herstellung von Blanc de Noir ist eine stärkere Farbextraktion bei der Pressung ein Problem.

Trenolin Rosé ermöglicht die Reduktion der Farbinintensität beim Pressen von Rosémosten, bei dem zwei antagonistische Ziele erreicht werden müssen:

- Begrenzung der Freisetzung von Polyphenolen, insbesondere Anthocyanen
- Optimierung der Saftausbeute und Extraktion aromatischer Vorstufen

Mit dieser einzigartigen Enzymformulierung mit gezielter Wirkung auf das Beerenfleisch hat Erbslöh ein Tool entwickelt, um die Freisetzung und den Saftablauf von Traubenmost und aromatischen Vorläufern zu fördern und die Beerenhaut und deren Polyphenolstruktur zu schonen.

Zweifellos ist Trenolin® Rosé zu einem unverzichtbaren Werkzeug bei der Entwicklung von hellen und ausdrucksstarken Roséweinen geworden.

Die in Frankreich patentierte Formulierung gewährleistet die Freisetzung und den Ablauf von Säften ohne mazerierende Wirkung auf die Traubenschale. Es ermöglicht somit eine Begrenzung der Extraktion der Farbe bei gleichzeitiger Optimierung der Qualität der Pressung und damit der Saftausbeute. Dadurch eignet sich Trenolin® Rosé außerdem für die Herstellung von Blanc de Noir und Blanc de Gris.

Verwendung

- Dosage: 2–3 mL/100 kg Trauben
- Dosage direkt in die Traubenannahme oder Presse

Merkmale und Vorteile

Reduktion der Farbextraktion

Schneller Saftablauf und erhöhte Saftausbeute

Verringerte Polyphenol-extraktion

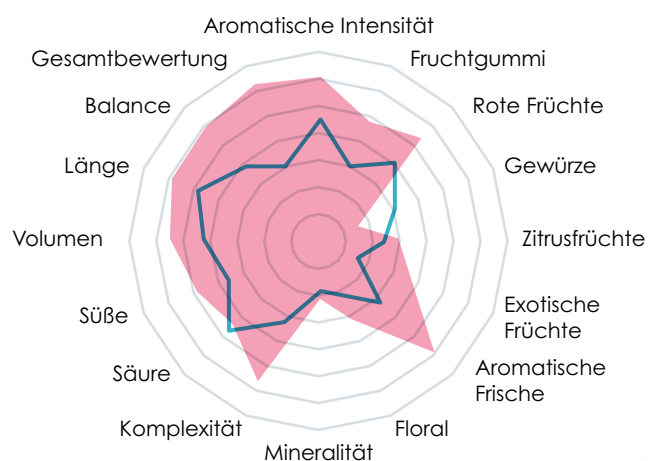
Geringerer Bedarf an Schönungs-mitteln

Schonung des Aromas

Vergleichstest Trenolin® Rosé

Syrah Rosé 2019 – Languedoc

■ Trenolin® Rosé ■ Standardenzym



Trenolin® Rosé 0,1 kg | 1 kg

Pressenzym für geringe Farbextraktion

Produkt und Wirkung

- Sehr geringe Mazerationsfähigkeit
- Ideale Wahl für farbstoffreiche Trauben, warme Erntebedingungen und hohe pH-Werte
- Höherer Anteil an freilaufendem Saft und höhere Ausbeute bei geringem Pressdruck
- Reduzierte Polyphenol-Extraktion

Dosage

2–3 mL/100 L oder kg

Trenolin® Rouge 0,1 kg | 1 kg

Gewinnung farbintensiver, kraftvoller Rotweine

Produkt und Wirkung

- Optimierung der Farbausbeute während der Gärung auf den Schalen
- Ausbeutesteigerung um 5–8 % durch Anwendung des Enzyms
- Erhöhte Freisetzung von Farbpigmenten während der Mostextraktion
- Extraktion von Tanninen, die dem fertigen Wein seinen typischen, körperreichen Charakter verleihen

Dosage

3–10 mL/100 L oder kg

Trenolin® Super^{PLUS} 1 kg

Press- und Vorklärenzym mit schneller Wirkung

Produkt und Wirkung

- Erhöhter Freilauf von Most
- Verkürzung der Presszeit und Erhöhung der Presskapazität
- Verbesserung der Filtration
- Schnelle und kompakte Sedimentation des Trubes im Saft
- Erhaltung von Frische und Sortencharakter der Trauben

Dosage

3–10 mL/100 L

Trenolin® SurLies 0,1 kg | 1 kg

Beschleunigte Freisetzung des Hefelagers

Produkt und Wirkung

- Abbau der Feinhefe durch Zellwandperforation
- Bessere Freisetzung der hefeeigenen Mannoproteine
- Freisetzung von Hefe-Mannanen und Aminosäuren im enzymatischen Prozess
- Rundes, balanciertes Mundgefühl und mehr Länge
- Erhöhung von Struktur und Dichte sowie verbesserte Filtrierbarkeit

Dosage

2–5 mL/100 L

Trenolin® ThermoStab

 1 kg

Hitzestabiles Enzym für alle Thermovinifikationsverfahren

Produkt und Wirkung

- Verbesserung von Pumpfähigkeit, Pressbarkeit und Maischedurchlauf im Erhitzer
- Beschleunigung der Extraktion von Gerbstoffen
- Verbesserte Filtrationseigenschaft
- Verringerte Schaumbildung

Dosage

2–4 mL/100 L oder kg



Trenolin® Xtract

 0,1 kg | 1 kg

Zum Maischeaufschluss bei der Rotweinerbereitung

Produkt und Wirkung

- Hochaktives, flüssiges Enzym zur Behandlung von Rotweinen während der Gärung auf der Maische
- Stabilisierungseffekte für den Ausbau farbstarker Rotweine

Dosage

1–5 mL/100 L



Übersicht unserer Enzyme

	Maischeextraktion	Pressausbeute	Klärung/Sedimentation	Flotation	Aromabetonung	Klassische Rotweibereitung	Thermovinifikation	Filtration	Sur-Lies-Lagerung
Trenolin® Bouquet^{PLUS}					●●●				
Trenolin® FastFlow	●●●	●●●	●●●	●●		●		●●●	
Trenolin® Filtró								●●●	
Trenolin® Flot^{PLUS}				●●					
Trenolin® Frio	●	●●●	●●●	●●		●			
Trenolin® Mash	●	●	●		●			●	
Trenolin® Opti		●●	●●					●●	
Trenolin® Pexx		●●●	●●●			●		●●●	
Trenolin® Rosé		●●	●●	●●					
Trenolin® Rouge	●	●	●			●	●		
Trenolin® Super^{PLUS}		●●●	●●●			●		●●●	
Trenolin® SurLies									●●●
Trenolin® ThermoStab	●	●	●				●	●	
Trenolin® Xtract	●	●●	●●		●●	●			

Klima im Wandel

Die weltweite Klimakrise verändert auch unser Handwerk, oft auf unvorhersehbare Weise. Trockenheit, Hitze, wechselnde Vegetationsperioden, aber auch die neuen Möglichkeiten stellen uns vor Herausforderungen. Wir von Erbslöh Geisenheim bieten Ihnen in unserem Portfolio vielfältige Lösungen an, kreativ damit umzugehen. Einige davon stellen wir Ihnen hier vor – an anderen arbeiten wir noch.



Tannine

Einzelne Funktionen des Schwefels können auch von anderen Stoffen übernommen werden. Dieser erweiterte Schutz wird durch steigende pH-Werte der Weine immer wichtiger, um

weiterhin mit den zugelassenen Mengen Schwefel ausreichend arbeiten zu können. Gerade für den Schutz vor Oxidation kommt die Schwefelalternative Tannivin® Galléol in Frage. Dieses speziell selektionierte Gallnusstannin ist in der Lage, Sauerstoff abzufangen, bevor es zu einer oxidativen Verbindung mit Aromen und anderen Inhaltsstoffen des Weins kommt. Unser Traubenschalentannin Tannivin® Grape schützt Weine vor rascher Alterung auf der Flasche.

Enzyme

Das richtige Enzym kann die Produktionskapazität und die Nachhaltigkeit bedeutend steigern. Press- und Vorklärvolumen sind die Nadelöhre jedes Herbstes. Durch rasch wechselnde Wetterextreme kann aber eine möglichst schnelle Lese notwendig werden. Nur so wird die notwendige Qualität der Trauben bewahrt und drohende Ertragsverluste minimiert. Kühlung, Energie, Wasser und Arbeitskraft stehen nicht jederzeit und uneingeschränkt zur Verfügung, ebenso wenig wie Tankraum. Geschwindigkeit reduziert die Kosten drastisch, sichert Qualität und Menge und wirkt sich positiv auf das Gesamtergebnis aus. Die Weine sind wirtschaftlicher, umweltschonender, nachhaltiger und wettbewerbsfähiger.



Staves

e.Staves sind neu im Portfolio von Erbslöh. Aus französischer Eiche gefertigt, müssen sie die gleichen hohen Anforderungen erfüllen, die an eine herkömmliche Fassedube gestellt werden. Eine Verwendung von e.Staves ist unter vielerlei Gesichtspunkten wesentlich nachhaltiger



im Vergleich zu einem Fass. Ihr Einsatz benötigt weniger Holz für eine vergleichbare Menge Wein und der Prozess verbraucht nur einen Bruchteil an Wasser und Energie im Vergleich zur Reinigung und Konservierung eines Fasses.



Vegan

Die vegane Bereitung von Most und Wein entwickelt sich zusehends zum Stand der Technik und wird gleichzeitig von immer mehr Partnern und Konsumenten als selbstverständlich eingefordert. Unsere LittoFresh®-Produkte basieren auf hochwirksamen Erbsenproteinen. Je nach Formulierung und Kombination stehen Möglichkeiten zur Klärung, Flotation, Gerbstoffkorrektur oder schonenden Politur zur Verfügung. In pulvriger und flüssiger Form verfügbar, lässt die Handhabung keine Wünsche offen. Erbsenprotein reduziert konsequent den CO₂-Abdruck in der Kellerwirtschaft und sichert die makellose Qualität der Weine.

Bioprotektion

Die Anwendung von Nicht-Saccharomyces in Verbindung mit klassischen Weinhefen ist in der Oenologie weit verbreitet. Neu sind die Möglichkeiten zum Schutz des Leseguts.

Die facettenreichen Eigenschaften der Wildhefen erweitern das Spektrum der Anwendungen, etwa indem die Begleitflora der Trauben unterdrückt wird. So ermöglichen sie, den Gebrauch von SO₂ zu reduzieren, das Aroma zu verbessern, die Alkoholgehalte zu senken oder die Weinfarbe



zu stabilisieren. In besonderem Maße haben sich dafür Hefearten der Gattung *Metschnikowia* als geeignet gezeigt.

Das Ziel ist hierbei nicht die alkoholische Gärung, sondern die Kontrolle der vorhandenen, mikrobiologischen Flora. Oenoferm® MProtect ermöglicht, auf den Schutz des Leseguts durch SO₂ zu verzichten und schont so auch die Schwefelbilanz der entstehenden Weine. Unter kühlen Bedingungen kann das Lesegut, die Maische und der Most wirksam vor negativer mikrobiologischer Aktivität geschützt werden. Die Bildung von Fehlnoten wird konsequent verhindert.

Säuremanagement

Die Lesetermine verschieben sich zeitlich immer stärker und nicht immer nur in eine Richtung. Gleichzeitig entwickeln sich Säuregehalte und pH-Werte sehr unterschiedlich – selbst im regionalen Vergleich.



Jeder Jahrgang bringt eine Vielzahl individueller Situationen mit sich, nur Säuerung oder Entsäuerung ist nicht länger die Frage. Der passgenaue Umgang mit jedem Jahrgang, jeder Rebsorte und jedem Wein ist

längst zur Notwendigkeit geworden. Mit einer großen Zahl unterschiedlicher Produkte gibt Ihnen Erbslöh alle notwendigen Optionen für Ihre individuelle Strategie in die Hand. Der biologische Säureabbau als subtile, stilfördernde Variante der Säurereduktion ist nach Rot- und Roséweinen längst auch bei Weißweinen etabliert. Eine rasche Korrektur des pH-Wertes ist mit Boerovin und e.Tartaric leicht möglich und sichert die Stabilität von Most und Wein. Zur Korrektur der Säuregehalte nach unten stehen mit Erbslöh Kalk, Kalinat und Neoantacid Handlungsmöglichkeiten in jedem Schritt der Weinbereitung bereit.

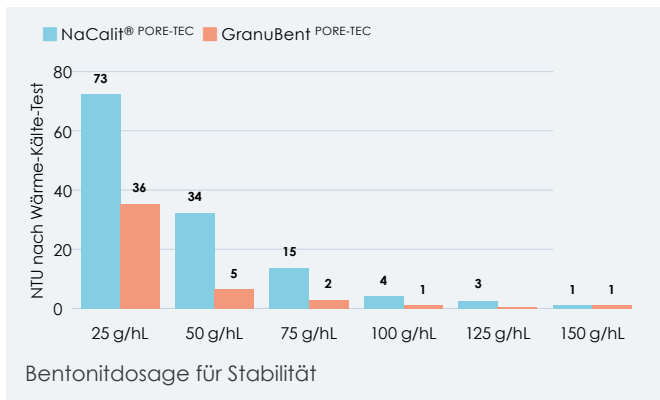
Begegnen Sie den Herausforderungen des Klimawandels heute – mit Erbslöh als starkem Partner an Ihrer Seite!



Vorhang auf für Vielfalt!

Bentonite, reine Natrium-, Calcium- oder doch Mischprodukte?
Jede Rezeptur hat eigene, spezifische Vorteile.

Der Hauptunterschied zwischen Calcium- und Natriumbentoniten liegt in ihrer Wirkstärke und dem Sedimentationsverhalten. Während Calciumbentonite besonders kompakt sedimentieren, benötigen sie eine vergleichsweise hohe Aufwandsmenge.



Natriumbentonite wiederum sedimentieren aufgrund ihres wesentlich stärkeren Quellverhaltens mit einem größeren Depotvolumen und weisen oft eine leicht schleierartige Übergangszone zum klaren Überstand auf. Dafür sind sie in aller Regel aber doppelt so wirksam, können also mit einer wesentlich geringeren Dosage eingesetzt werden.

Gerade dieser Vorteil wird gern genutzt, um Weine mit nur geringen Bentonitmengen von etwa 20 g bis 100 g je Hektoliter zu stabilisieren. Die Abtrennung des Depots ist über eine Filtration einfach und schnell möglich, alternativ kann mit einer längeren Sedimentationszeit gearbeitet werden.

In der Praxis werden zumeist Natrium-Calcium oder Calcium-Natrium Mischprodukte genutzt, um die Vorteile beider Komponenten zu vereinen, etwa in unserem Spitzenbentonit NaCalit® PORE-TEC.

Reine Natriumbentonite erzielen im Vergleich zu anderen Bentoniten schon mit kleineren Dosagen eine vollständige Stabilität. Jedoch unterscheidet sich das Sedimentationsverhalten und Trubvolumen deutlich.



Unterschiedliches Quellverhalten von NaCalit® PORE-TEC (links) und GranuBent® PORE-TEC (rechts)

Daher hat sich unser Hochleistungsbentonit NaCalit® PORE-TEC in der Praxis umfassend etabliert: das Beste aus beiden Welten – hervorragende Stabilisierung und kompaktes Trubdepot in einem.

NEU Aktivit

Hochwertiges Calcium-Natrium-Bentonit-Granulat

Produkt und Wirkung

- Intensive und selektive Adsorption von Proteinen und Kolloiden
- Effektive Klärung auch bei hohen pH-Werten
- Kompaktes Absetzverhalten des Trubdepots

Dosage

50–250 g/100 L

 20 kg
**NEU BlancoBent UF**

Pulverbentonit für Crossflow-Filterssysteme

Produkt und Wirkung

- Klärung und Stabilisierung in einem Prozessschritt
- Kein abrasiver Verschleiß an Crossflow-Membranen
- Maximale Partikelgröße ist < 100 µm
- Direkte Dosierung in Crossflow-Filterssystemen aufgrund der definierten Partikelgröße

Dosage

20–200 g/100 L

 20 kg
**FermoBent[®] PORE-TEC**

PORE-TEC-Spezialbentonit zur Vergärung

Produkt und Wirkung

- Zeitsparende Co-Fermentation
- Direkte Dosage möglich
- Verbleib im Most möglich aufgrund extrem geringer Eisengehalte
- Verbesserte CO₂-Freisetzung während der Gärung
- Gemeinsamer Abzug mit dem Hefetrub

Dosage

100–200 g/100 L Most

 5 kg | 20 kg
**NEU GranuBent PORE-TEC**

Natrium-Bentonit mit PORE-TECHnologie

Produkt und Wirkung

- Reines Natriumbentonit
- Hohe Quellfähigkeit
- Hervorragende Klärung von Most und Wein
- Hohe Proteinadsorption
- Geringere Aufwandsmenge im Vergleich zu Calciumbentoniten

Dosage

20–120 g/100 L

 20 kg


NaCalit® PORE-TEC
 1 kg | 5 kg | 20 kg

Natrium-Calcium-Bentonit mit PORE-TEChnologie

**Produkt und Wirkung**

- Leichte Benetzbarkeit und Suspendierbarkeit durch PORE-TEChnologie
- Intensive und selektive Adsorption von Proteinen und Kolloiden
- Stark klärende Wirkung auch bei hohen pH-Werten
- Helle Farbe und geringes Sedimentvolumen durch die Mineralienauswahl
- Sehr effizient in problematischen Fällen

Dosage

50–200 g/100 L

Seporit PORE-TEC
 20 kg

Calcium-Natrium-Bentonit mit PORE-TEChnologie

**Produkt und Wirkung**

- Frühzeitige Entfernung von gärhemmenden Bestandteilen
- Intensive und selektive Adsorption von Proteinen, leichte Benetzung und Suspension aufgrund der spezifischen porösen Oberflächenstruktur
- Effiziente Mostklärung, entscheidend für ein sauberes Weinaroma
- Hohe Reinheit und eine kurze Absetzzeit

Dosage

50–250 g/100 L Most

NEU SodiBent Supra
 25 kg

Natriumbentonit zur Stabilisierung und Klärung

**Produkt und Wirkung**

- Fein vermahlener reiner Natriumbentonit
- Intensive Flockung durch hohes Quellvermögen
- Hohe Proteinadsorptionskapazität
- Verbesserte Filtrierbarkeit

Dosage

40–120 g/100 L

UltraBent PORE-TEC UF
 20 kg

Granulierter Bentonit für Crossflow-Filtersysteme

**Produkt und Wirkung**

- Klärung und Stabilisierung in einem Prozessschritt
- Besondere Feinheit, keine Partikel < 100 µm
- Keine abrasiven Schaden an Filtrationsmembranen
- Keine Vorfiltration notwendig
- Reduzierter Bentonitbedarf durch hohe Reinheit und Adsorptionsvermögen

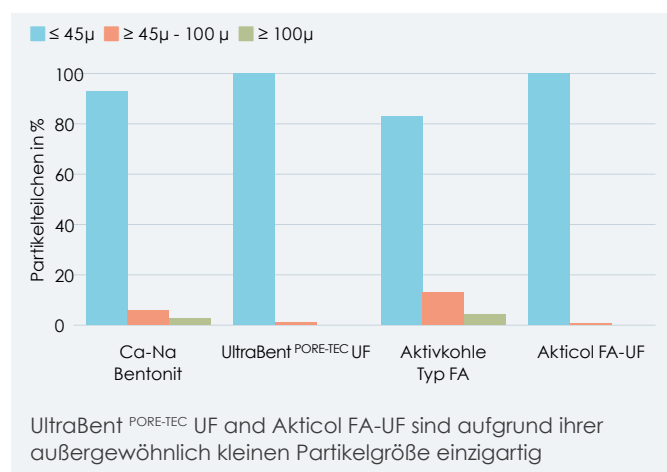
Dosage

25–200 g/100 L

Inline-Stabilisierung

Die moderne Crossflow-Technologie ermöglicht es, Bentonit und Aktivkohle unmittelbar vor dem Filter zuzusetzen, was die Stabilisierung und Klärung in einem einzigen, gleichzeitigen Schritt erlaubt. Dadurch können Weinkellereien nicht nur den Bentonit-/Aktivkohleverbrauch reduzieren, die Absetzzeit nach der Schönung eliminieren, Weinabfälle und Trubmengen reduzieren, sondern gleichzeitig auch Zeit, Energie und Wasser sparen.

Die Anwendung erfolgt über ein Inline-Dosiersystem, das mit einem Durchflussmesser gesteuert wird. Es kann in Verbindung mit den Crossflow-Filtern PALL Oenofine XL und Bucher Flavy Tandem eingesetzt werden. Für den direkten Einsatz in dynamischen Crossflow-Filtern oder Anlagen anderer Hersteller kontaktieren Sie bitte vorher den Anlagenhersteller.



Bentonit und Aktivkohle, die für die Crossflow-Filtration geeignet sind, haben eine definierte Partikelgrößenverteilung und zeichnen sich daher durch eine geringere Abrasivität gegenüber Membransystemen aus. So liegen z. B. die Bentonitpartikel in UltraBent PORE-TEC UF vollständig unter 100 Mikrometer und nur 0,2 % der Partikel sind größer als 45 Mikrometer.

UltraBent PORE-TEC UF

Dieses Spezialbentonit wird eingesetzt, um den Aufwand für die Protein stabilisierung und Filtration drastisch zu reduzieren. Der Wein wird ohne

vorherigen Abstich oder Vorfiltration auf das Crossflow-System aufgebracht. Die Reinheit und die hohe Adsorptionskapazität von UltraBent PORE-TEC UF reduzieren zusätzlich die Dosierung im Vergleich zu herkömmlichen Bentoniten um bis zu 30 %.

Akticol FA-UF

Säureaktivierte, hocheffiziente Pulverkohle rein pflanzlichen Ursprungs. Durch die hohe Phenol-Adsorption von Akticol FA-UF sind geringere Dosagen möglich, während gleichzeitig eine hohe Farbwirkung erzielt werden kann. Zusammensetzung und Reinheit dieser Kohle ermöglichen einen sehr schonenden Einsatz in Kombination mit Crossflow-Filtrationssystemen bei geringstem Abrasionsverschleiß.

Durch die Kombination mehrerer Arbeitsschritte lässt sich die Füllplanung entscheidend vereinfachen und flexibilisieren. Die Arbeitszeit für die Vorbereitung und Reinigung wird drastisch reduziert. Der vorhandene Tankraum wird bestmöglich ausgenutzt, was die Wirtschaftlichkeit der Kellerei steigert. Nicht nur sinkt der CO₂ Abdruck der Weine, auch der Wasserverbrauch wird konsequent minimiert. Weine können so punktgenau und nachhaltig zugleich auf den Markt gebracht werden.

Auf einen Blick

- Reduktion von Zeit und Arbeitsaufwand
- Einsparung von Energie und Wasser
- Mehr und flexiblere Produktionskapazität
- Reduzierter Bentonitaufwand
- Extrem feine Körnung zum Schutz der Filtermembranen
- Keine Entsorgung von Filterhilfsmitteln

Inline-Stabilisierung ist die ressourcen- und kostensparende Alternative zu herkömmlichen Verfahren.

Pure Schonung. Aktivkohle.

Mit unseren Aktivkohlen lassen sich Most und Wein einzigartig schonend behandeln. Je nach gesuchter Anwendung und Prozesstechnik stehen hochselektive Granulate und Pulverkohlen zur Verfügung.

Gerade erst konnten wir die Wirksamkeit der Granucol® Produkte in intensiver Forschungsarbeit noch einmal entscheidend verbessern. Diese Granulatkohlen sind entweder auf die Entfernung von bräunlichen Farbpigmenten spezialisiert, oder wirken besonders effizient gegen sensorische Belastungen. Farb- und Geruchskohle unterscheiden sich deutlich in ihrer jeweiligen Wirkung. Aroma oder Farbe können mit der richtigen Produktauswahl bewusst geschont werden. Eine niedrige, angemessene Dosage trägt zum Erhalt wertvoller Inhaltsstoffe bei.

Unsere Akticol-Pulverkohlen sind sogar in UF-Qualität erhältlich, und können so nahtlos in Filtrationsprozessen eingesetzt werden.

Ercabon SH ist eine besondere Aktivkohle. Hergestellt aus Kokosnussschalen wird sie rein mit Wasserdampf aktiviert. Das verleiht ihr eine nur minimale Bindungsfähigkeit von Farbpigmenten. Gleichzeitig bietet sie eine ausgezeichnete Wirkung auf unerwünschte Geruchs- und Geschmackstoffe.

NEU Akticol FA / Akticol FA-UF

Pflanzliche Aktivkohle zur FarbadSORPTION

Produkt und Wirkung

- Effiziente Adsorption von oxidierten Polyphenolen
- Beseitigung der Bräunung
- Schutz vor Nachdunkeln
- Optimierung der Farbstabilität während der Lagerung

Dosage

20–100 g/100 L

CarboTec GE

Granulat zur sensorischen Optimierung im Most

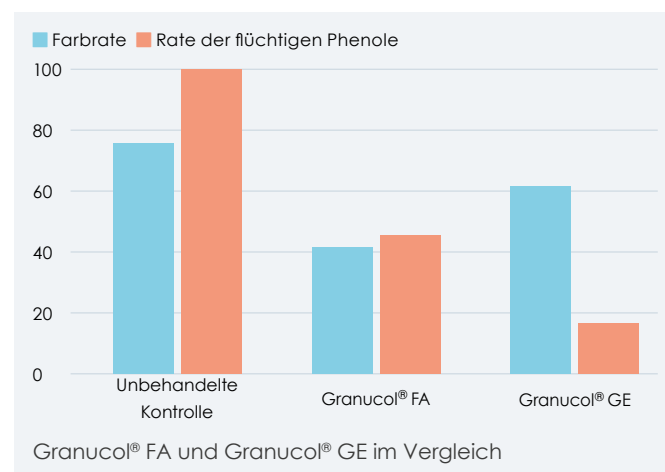
Produkt und Wirkung

- Erhaltung der Aromen
- Entfernung von Verunreinigungen, wie z. B. Spritzrückstände oder fäulnisbedingte Fehl aromen
- Beschleunigung der Mostklärung
- Schnellere Abscheidung eines Teils der trübungsrelevanten Proteine und Kolloide
- Sichere und saubere Gärung

Dosage

50–200 g/100 L

Störende Stoffe werden so gezielt entfernt, und die Farbe bleibt erhalten.



Aktivkohlen stellen eine interessante und natürliche Alternative für die Weinbereitung dar. Dank ihrem spezialisierten Bindungsvermögen von Gerb- und Farbstoffen wirken sie schonend und präzise. Die rein pflanzliche Herkunft passt perfekt ins Konzept einer nachhaltigen Weinerzeugung.

 10 kg



 20 kg



NEU Ercarbon SH 20 kg

Selektiv wirkendes Aktivkohlepulver

Produkt und Wirkung

- Gewonnen aus Kokosnussschale
- Aktiviert mit Wasserdampf
- Nur minimale Adsorption von Farbpigmenten
- Starke Adsorption unerwünschter Geschmacks- oder Geruchsstoffe

Dosage

10–100 g/100 L

Granucol® FA 1 kg | 10 kg

Granulierte Aktivkohle zur Farbbehandlung

Produkt und Wirkung

- Reduktion von Gerbstoffen und Polyphenolen
- Beseitigung von Hochfarbigkeit infolge von Bräunungsreaktionen
- Leichte Auflösbarkeit durch das spezielle Herstellungsverfahren
- Schnelle und gute Sedimentation im Tank

Dosage

10–40 g/100 L

Granucol® GE 1 kg | 5 kg | 10 kg

Granulierte Aktivkohle zur sensorischen Behandlung

Produkt und Wirkung

- Selektive Adsorption unerwünschter Geschmacks- und Geruchsstoffe
- Hervorragende Verteilung durch spezielles Herstellungsverfahren
- Schnelles und gutes Absetzen im Tank

Orientierungswert für die Verarbeitung von Trauben: für jedes Prozent fauler Trauben 1 g/100 L Granucol® GE in den Absetztank dosieren.

Dosage

10–40 g/100 L



BSA



MaloStar®

Der neue Name für Bakterien von Erbslöh

Mit der neuen Produktlinie MaloStar® bieten wir eine umfassende Auswahl leistungsstarker Bakterienstämme, sowie einen dazu passenden Nährstoff an. Modernes Säuremanagement, das die Natur der Weine respektiert – dafür stehen wir.



Biologischer Säureabbau

Viel mehr als ein schnöder Säureabbau: MaloStar®-Bakterien sind ein ideales Werkzeug, um die Struktur, Frucht und Komplexität der Weine zu modellieren.

Biologischer Säureabbau bietet eine elegante und sichere Möglichkeit, den Ausdruck eines Weines herauszuarbeiten. Jede MaloStar-Kultur bringt einzigartige Eigenschaften mit. So lassen sich die Bedürfnisse der individuellen Weine gezielt erfüllen.

Auch unter technischen Gesichtspunkten stehen Wahlmöglichkeiten zur Verfügung. Je nachdem welcher pH-Wert und Alkoholgehalt vorliegt, ob ein auf die Gärung folgender, oder ein parallel ablaufender BSA gewünscht wird, alle Einsatzbedingungen können bei der Auswahl des Bakterienstamms berücksichtigt werden.

Früh zu füllende Weißweine erhalten die notwendige Frische und körperreiche Weine werden optimal auf den folgenden Ausbau vorbereitet. Die entstehenden Weine sind mikrobiologisch stabiler, benötigen weniger SO₂ und weisen geringere Mengen unerwünschter Nebenprodukte, wie etwa Histamin, auf.

Harmonie, Balance und Ausdruck werden gefördert. Und bevor wir es vor lauter Begeisterung vergessen: die Säure wird natürlich auch reduziert.

Unser Bakterienportfolio



MaloStar® Vitale SK11™
Struktur und Mundgefühl in kräftigen Weiß- und Rotweinen

MaloStar® Fresh SK55™
Unterstützt frisch-fruchtige Noten in Weiß- und Roséweinen

MaloStar® Fruit
Klare Aromen, sortentypische Frucht ohne buttrige Noten

MaloStar® Terra
Unterstützt Frucht und natürliche Aromatik in Rotweinen

Auf einen Blick

	Anforderung pH-Wert	Alkoholtoleranz Vol.-%	Diacetylbildung	Coinokulation empfohlen
MaloStar® Fresh SK55™	> 3,1	< 15,5	Sehr gering	Ja
MaloStar® Vitale SK11™	> 3,1	< 15,5	Hoch	Ja
MaloStar® Fruit	> 3,2	< 16,0	Sehr gering, sehr spät	Ja
MaloStar® Terra	> 3,3	< 15,0	Gering	Ja



e.Bois®

Chêne pour l'œnologie

Unsere Eichenholzchips e.Bois® wurden um eine neue Toastung ergänzt! Hergestellt aus natürlich getrockneter französischer Eiche und dann sanft getoastet, wurde **e.Bois® Macaron** speziell entwickelt, um an der Rundheit, Süße und Länge von Weinen zu arbeiten, ohne holzige oder geröstete Noten mitzubringen.

Die Chips von e.Bois® Macaron sind für alle Arten von Weinen geeignet und sind perfekt für die Mazeration während der alkoholischen Gärung.

Ihre Anwesenheit unterstützt die Intensität der Fruchtigkeit und verleiht am Gaumen feine, frische Noten, wodurch sie das Volumen und den Nachhall im Mund verbessern.

Der neue e.Bois® Macaron-Toast kann auch während des Weinausbaus verwendet werden, um die Ausgewogenheit der fertigen Weine im Mundgefühl zu verbessern und gleichzeitig ihr aromatisches Profil zu bewahren.

Worauf warten Sie also noch, um ihn zu probieren?

e.Bois® Eichenholzchips gibt es in folgenden Toastungen:

e.Bois® Reglissa – LAKRITZ UND RAUCHAROMEN

e.Bois® Opéra – KAREMELL UND RÖSTNOTEN

e.Bois® Muffins – AMERICAN MEDIUM

e.Bois® Vanilla – VANILLE UND TOASTNOTEN

e.Bois® Fondant – WÜRZIG UND SÜSS

e.Bois® Macaron – SÜSSE UND MUNDGEFÜHL

e.Bois® Sorbet – FRISCHE UND VOLUMEN

e.Bois® Fraîcheur – FRISCHE UND VOLUMEN, GRANULIERT



Die Verwendung von Eichenholz in der Weinbereitung ist in den letzten Jahren immer vielfältiger und facettenreicher geworden. e.Staves sind ein idealer Neuzugang im Portfolio von Erbslöh.



Aus französischer Eiche gefertigt, müssen sie die gleichen hohen Anforderungen erfüllen, die an eine herkömmliche Fassdaube gestellt werden. Im Unterschied zu dieser entfallen aber zahlreiche Arbeitsschritte, wie das Formen, Biegen und Einbinden.

Der Rohstoff Holz ist sehr heterogen. So enthält etwa Eiche aus den Vogesen mehr Vanillin, während Holz aus dem Limousin tanninreicher ist. Die Zusammensetzung der natürlichen Verbindungen variiert stark je nach Art und Herkunft.

Trocknung

Die Trocknung des Holzes findet über 24 Monate im Freien statt. Dieses schonende Verfahren sorgt für eine Stabilisierung und erlaubt den Ablauf langsamer physikalisch-chemischer Reaktionen und die volle Entwicklung des Aromapotentials. Mit künstlicher Trocknung kann kein vergleichbares Ergebnis erreicht werden.

Röstung

Die Röstung erfolgt im Konvektionsverfahren, welches besonders aromaschonend abläuft und sehr gleichmäßige Toastungsgrade ermöglicht. Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit vom Wald bis zum fertigen e.Stave garantiert die Homogenität der Chargen und ein konstantes Produktprofil.

Wirkung im Wein

Sensorisch haben e.Staves eine farbstabilisierende Wirkung und sind wesentlich an der Harmonisierung der Gerbstoffe beteiligt. Sie bieten eine vielfältige Palette an flüchtigen und nicht-flüchtigen Verbindungen, die großen Einfluss auf Struktur, Farbe und Komplexität der Weine nehmen.

- Während der Gärungsphase: Betonung der Fruchtigkeit, bessere Integration des Holzes
- Während der Reifung: stärkerer aromatischer Einfluss, weniger gute Integration des Holzes

Die verschiedenen Toastungsgrade sind kombinierbar – auch in einem einzigen Gebinde. Ein ganz individueller Ausbau je nach Wein, Stil und Jahrgang wird ermöglicht.

Die Verwendung von e.Staves ist wesentlich nachhaltiger im Vergleich zum Fass. Ihr Einsatz benötigt weniger Holz als Rohstoff und nur einen Bruchteil an Wasser und Energie für Reinigung und Konservierung.

e.Staves eignen sich für Weiß-, Rosé- und Rotweine. Mit ihrer Hilfe lässt sich leicht eine eindeutige Differenzierung des Portfolios bei einem insgesamt gesteigerten Mehrwert erreichen. Im Vergleich zu Chips verläuft die Anwendung viel langsamer und führt dadurch zu komplexeren Weinen.

Auf einen Blick

- Antioxidative Wirkung, Aromaschutz
- Verstärkung der Struktur durch Tannine
- Balance phenolischer Verbindungen: Intensität und Ausgleich
- Entwicklung des Aromaprofils
- Unterstützung der Fruchtigkeit



Übersicht unserer Fassalternativen

Beschreibung	Dosage	Packungsgröße
--------------	--------	---------------

e.Staves

e.Staves	Leichte Toastung: Frische, Frucht, Struktur, Volumen	0,5 – 3 Staves/100 L	10 Staves
e.Staves 70 %	Medium-Toastung: Karamell, Vanille und Toastnoten	0,5 – 3 Staves/100 L	10 Staves
e.Staves 80 %	Starke Toastung: Kaffee, intensives Hoz, Röstnoten	0,5 – 3 Staves/100 L	10 Staves

e.Bois®

e.Bois® Reglissa	Chips aus französischer Eiche mit Medium+-Toastung	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infusion bag
e.Bois® Opéra	Chips aus französischer Eiche mit Medium-Toastung	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infusion bag
e.Bois® Muffins	Chips aus amerikanischer Eiche mit Medium-Toastung	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infusion bag
e.Bois® Vanilla	Chips aus französischer Eiche mit Medium-Toastung	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infusion bag
e.Bois® Fondant	Chips aus französischer Eiche mit leichter Toastung	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infusion bag
e.Bois® Macaron NEU	Süße und Fülle, französische Eiche, leichte Toastung	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infusion bag
e.Bois® Sorbet	Chips aus französischer Eiche, ungetoastet, zur Infusion	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infusion bag
e.Bois® Fraîcheur	Chips aus französischer Eiche, ungetoastet, pumpfähig	0,5 – 5 g/L	10 kg Sack zur Direktzugabe in die Maische

Tannivin® Tannine

Perfekte Partner für den Weinausbau

Unsere Eichenholztannine aus der Tannivin®-Familie sind ideale Begleiter des Weinausbaus. Einmal belegte Holzfässer verlieren rasch ihren ursprünglichen, hohen Gehalt an Gerbstoffen, insbesondere an Ellagtanninen.

Mit Tannivin® lässt sich die schützende Atmosphäre neuer Fässer wiedergewinnen und ein besonders ausgewogener Ausbau der Weine realisieren.

Verwendung von Tanninen

- Schutz der Weine vor Oxidation
- Möglichkeit der Lenkung des Redox-Milieus beim Ausbau im Fass
- Optimale Partner zur Mikrooxygenierung
- Reduktion von Adstringenzen
- Unterstützung bei der Klärung

Die Rohmaterialien werden schonend aus dem besten Kernholz von Eichen extrahiert. Hierbei kommt je nach Produkt europäische, zumeist französische Eiche, oder amerikanischer Eiche zur Verwendung. Die Qualität des Holzes wird fortlaufend streng überwacht und erfüllt die hohen Ansprüche an Fassdauben. Einige Tannivin®-Produkte entstammen auch der Gallnuss, oder dem Quebrachoholz. Sie alle sind zum Ausbau von Weiß-, Rosé- und Rotweinen geeignet, je nach angestrebten Anwendungsziel. Durch sorgsame Trocknung und

Toastung werden die Rohhölzer optimal vorbereitet. Die Extraktion der Tannine erfolgt ausschließlich mit Wasser.

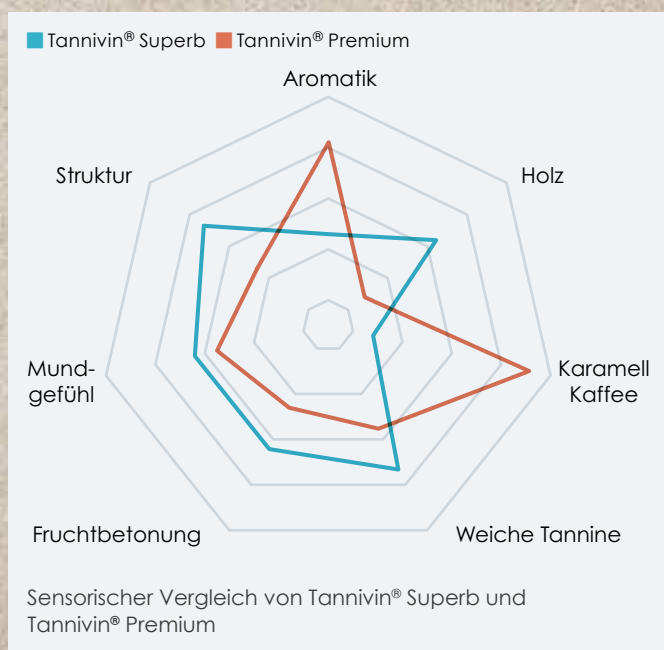
Die ideale Menge der Dosage hängt vom Charakter der spezifischen Weine ab, und sollte individuell durch Vorversuchen abgestimmt werden. Eine zusätzliche Lenkung des Sauerstoffeintrags, etwa durch die Wahl des Behälters, erlaubt eine optimale Entwicklung der Weine entlang des gewünschten Profils.

Tannivin® Premium

Als ein reines Eichenholztannin mit besonders hohem Gehalt an Ellagtanninen ist Tannivin® Premium der ideale Partner für große Weine. Die Art seiner Toastung lässt ein außerordentlich weiches und komplexes Tannin entstehen. Röstnoten von Kaffee, Karamell, Kakao werden in den Weinen subtil unterstützt, Holzaromen im Zaum gehalten.

Tannivin® Superb

Durch ein spezielles Verfahren werden alle gerbenden oder adstringierenden Komponenten entfernt. Tannivin® Superb fördert die Rebsortentypizität und ermöglicht wesentlich finessenreichere, strukturiertere Weine ohne dominante Tannine. Frucht und Holz werden gleichermaßen betont, ohne deutliche Röstnoten zu zeigen.



Übersicht unserer Tannine

	Beschreibung	Dosage (g/100 L)	Packungsgröße (kg)
Tannivin® EH	Reines Eichenholztannin aus französischer Eiche	1–20	1
Tannivin® Elevage	Harmonische Reifung und Strukturierung von Rotwein	2–20	1
Tannivin® Finesse	Unterstützt den Ausbau komplexer Rot- und Weißweine	1–30	0,25
Tannivin® Galléol	Hochreines Gallnusstannin zur Getränkebehandlung	1–20	1 25
Tannivin® Grape	Reines Traubentannin aus französischen Trauben	1–15	0,25
Tannivin® Multi	Tanninkombination für Maische, Most und Klärung	1–20	0,5 25
Tannivin® Premium	Dunkel getoastetes Eichentannin für komplexe Weine	2–10	0,25
Tannivin® SR NEU	Erhalt und Schutz der Farbe in der Rotweinabereitung	2–30	5 25
Tannivin® Superb	Eichenholztannin ohne adstringierende Komponenten	1–20	0,1

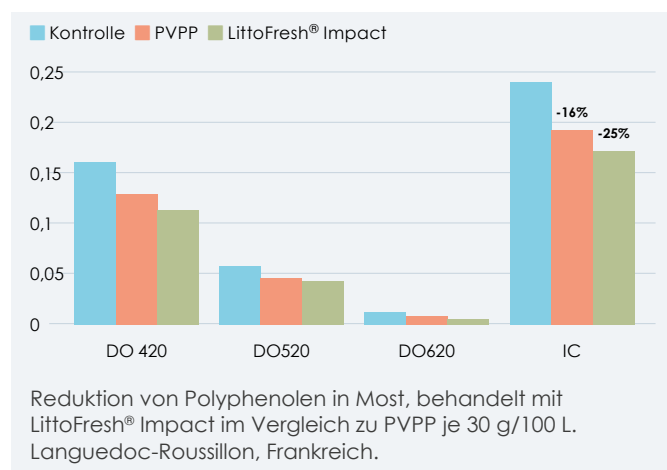


VEGAN

Die Erwartungen der Verbraucher bewegen sich kontinuierlich in Richtung nachhaltiger und natürlicher Verfahren auf allen Ebenen. Gleichzeitig suchen Einzelhändler nach Produkten, die diesen Anforderungen gerecht werden. Das führt zu einer wachsenden Nachfrage nach alternativen Schönungsmitteln.

LittoFresh® Impact

LittoFresh® Impact ist ein veganes Kombinationsprodukt als nachhaltige Alternative zur Phenolschönung. Seine hohe Reaktivität gegen oxidierte Polyphenole ermöglicht eine gezielte sensorische Verbesserung und eine Verringerung der Farbe von Most sowie Weiß- und Roséweinen. Es besteht aus einer Mischung hochwertiger, pflanzlicher Proteine, selektiv wirkender Aktivkohle und Silikaten.



Vorteile von LittoFresh® Impact

Hohe Affinität für oxidierbare und oxidierte Verbindungen

Reduktion von Fehleraromen, wie z. B. Pilznoten

Verringerung der Farbintensität

Bewahrt die Frische von Weiß- und Roséweinen

Geeignet für bio und vegan zugleich



Gemeinsam ermöglichen diese Bestandteile eine weitreichende, gut steuerbare Wirkung in Most und Wein.

LittoFresh® ChitoFlot

LittoFresh® ChitoFlot ist eine flüssige Formulierung aus Erbsenprotein und Chitin-Glucan. Dies ermöglicht eine schnelle und starke Klärung während der Flotation und Sedimentation. Der Flotationskuchen schwimmt schnell auf und kann leicht vom klaren Most getrennt werden. Durch eine schnelle Flockulation kann die Sedimentationszeit verkürzt und der Grad der Klärung erhöht werden.

Neue Lösungen, neue Möglichkeiten

Die neue vegane Produktlinie LittoFresh® bietet verschiedene Behandlungsmöglichkeiten, garantiert ohne tierische Bestandteile. Die Produkte decken alle Anwendungen der Weinbereitung mit gleichen oder noch besseren Ergebnissen ab.

LittoFresh® Impact ist die nachhaltige Alternative zur Phenolschönung in Most und Wein.

Vegan

CompactLees

 1 kg | 10 kg



Rüttelhilfe für die Flaschengärung von Schaumwein

Produkt und Wirkung

- Silikatsuspension für eine sichere, homogene Dosage
- Schnelles und vollständiges Absetzen der Hefe
- Schnelle Agglomeration der Hefe
- Kein Anhaften der Hefe an den Flaschenwänden durch beschleunigte Sedimentation
- Mehrere Rüttelvorgänge pro Tag möglich

Dosage

50–70 mL/100 L

NEU e.PVPP

 1 kg | 10 kg

Entfernung oxidiertes und phenolischer Substanzen

Produkt und Wirkung

- Harmonisierung von Aromen
- Beseitigung von überschüssigen Phenolen
- Reduktion von Bräunungserscheinungen
- Behandlung von Oxidation
- Direkte Zugabe zu Most oder Wein möglich

Dosage

10–80 g/100 L

KlarSol 30

 10 kg | 1.200 kg



Alkalisches Kieselol zur Klärung und Schöpfung

Produkt und Wirkung

- Transparentes Kieselol
- Schnelle Ausfällung, Bildung eines kompakten Schönungsdepots
- Ausflockung während der Schöpfung durch Reaktion negativ geladener Kieselolteilchen mit positiv geladenen Proteinteilchen

Dosage

20–250 mL/100 L

KlarSol Super

 1 kg | 10 kg | 1.000 kg



Saures Spezialkieselol zur Klärschöpfung

Produkt und Wirkung

- Sehr schnelle Reaktion in Kombination mit proteinhaltigen Behandlungsmitteln
- Besonders geeignet für Weine und Moste mit niedrigem pH-Wert
- Bereitstellung einer Oberflächenstruktur mit einer extrem hohen Ladungsintensität
- Sehr schnelle Flockung und Kompaktierung des Trubdepots

Dosage

20–250 mL/100 L

LittoFresh® ChitoFlot 10 kg | 1.000 kg

Veganes Kombiprodukt besonders zur Flotation

Produkt und Wirkung

- Zuverlässige Flotation auch unter schwierigen Bedingungen, besonders bei hohen pH-Werten
- Schnelle Flockung und Bildung eines kompakten Flotationskuchens
- Anwendung auch bei der Sedimentation von Most und zur Jungweinklärung
- Geeignet für die vegane Weinherstellung

Dosage

50–200 mL /100 L

LittoFresh® Impact 10 kg

Präventive Behandlung von Weiß- und Rosémosten

Produkt und Wirkung

- Beseitigung von aromamaskierenden Inhaltsstoffen
- Farboptimierung durch Adsorption oxidierbarer Phenolverbindungen
- Verbesserung der Gäreigenschaften durch dekontaminierenden Effekt

Dosage

40–100 g/100 L

LittoFresh® Liquid 10 kg

Flüssig und vegan, für Klärung und Harmonisierung

Produkt und Wirkung

- Pflanzliches, allergenfreies Protein
- Sehr gute Kläreigenschaften
- Gewonnen durch natürliche Extraktion
- Optimale organoleptische Neutralität im Wein
- Absorption von oxidierten Phenolen im Weiß- oder Rosémost

Dosage

50–500 mL/100 L

LittoFresh® Most 5 kg

Vegane Prävention von Oxidationsnoten und Bitterkeit

Produkt und Wirkung

- Kombiprodukt bestehend aus Pflanzenproteinen, Cellulose, PVPP und Silikaten
- Vorbeugende Mostbehandlung
- Verhinderung von Oxidation und Bitterkeit
- Bewahrt Frische und Frucht der Weine
- Erhöhte Reinheit der Gärungsaromen und verbesserte organoleptische Eigenschaften

Dosage

30–80 g/100 L oder kg

LittoFresh® Origin 1 kg | 15 kg

Erbsenprotein zur Klärung und Schönung

Produkt und Wirkung

- Gereinigtes Protein auf Pflanzenbasis
- Perfekte Alternative zu Produkten tierischer Herkunft
- Flotation von Most
- Klärung von Most und Wein
- Reduktion von Gerbstoffen und oxidierten braunen Farbpigmenten

Dosage

5–50 g/100 L

LittoFresh® Rosé 1 kg

Pflanzliches Kombinationsprodukt zur Rosébereitung

Produkt und Wirkung

- Auf Basis von Pflanzenproteinen und PVPP
- Hochreaktives Erbsenprotein zur Entfernung leicht oxidierbarer Phenole im Traubenmost
- Erhaltung des frischen Aromas und der attraktiven Farbe des Weines
- Reduktion von Bitterkeit und grünen Noten
- Optimierung des fruchtigen Charakters
- Geeignet für die vegane Weinherstellung

Dosage

10–80 g/100 L

LittoFresh® Sense 1 kg

Entfernt Geruchs- und Aromadefekte in Wein, vegan

Produkt und Wirkung

- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften durch Adsorption von maskierenden Komponenten
- Selektive Entfernung leichter Fehltonen
- Aromaschonend

Dosage

5–30 g/100 L

Tierischer Ursprung

ErbGel® 1 kg | 25 kg

Sauer aufgeschlossene Gelatine

Produkt und Wirkung

- Gelatine in Lebensmittelqualität
- Idealer Bloom-Wert zwischen 80 und 100 für die Behandlung von Getränken
- Positive Ladung in typischen Getränkemedien aufgrund des sauren Aufschlusses
- Hohe Reaktivität mit Polyphenolen oder Kieselöl

Dosage

5–40 g/100 L

ErbGel® Bio

Zertifizierte Bio-Gelatine zur Flotation und Klärung

Produkt und Wirkung

- Gelatine in Bio-Lebensmittelqualität
- Geeignet für Traubenmost, Saft, Wein und andere Getränke
- Ideal in Kombination mit KlarSol-Kieselöl
- Hohe Reaktivität

Dosage

5–20 g/100 L

 1 kg | 25 kg



DE-ÖKO-003

ErbGel® Flot

Sauer aufgeschlossene Gelatine zur Flotation

Produkt und Wirkung

- Leicht löslich
- Schnelle Bindung von Phenolen durch hohen Bloom-Wert
- Sofortige Flockungswirkung

Dosage

5–15 g/100 L

 5 kg | 25 kg

**ErbGel® Liquid**

Sauer aufgeschlossene Gelatine in flüssiger Form

Produkt und Wirkung

- 20%ige Gelatinelösung in Lebensmittelqualität
- Speziell für die Behandlung von Getränken entwickelt
- Ideal kombinierbar mit KlarSol-Kieselöl, um das Ausfällen von Restproteinen zu vermeiden
- Die kombinierte Schönung optimiert die Anwendung und die Klärung ist effektiver

Dosage

20–50 mL/100 L

 5 kg | 10 kg | 25 kg

**Erbslöh Mostgelatine**

Kombinationsprodukt zur Mostbehandlung, kaseinfrei

Produkt und Wirkung

- Flüssige Gelatine, kombiniert mit Hausenpaste und PVPP
- Reduktion eines breiten Spektrums an unerwünschten Bitterstoffen, ohne Entfernung der nützlichen Inhaltsstoffe im Most, auch bei niedrigen Temperaturen
- Frühzeitige Entfernung von unausgewogenen Polyphenolen und Catechinen vermeidet eine Behandlung im Wein
- Verbessertes aromatisches Alterungspotenzial
- Kaseinfrei

Dosage

50–200 mL/100 kg

 1 kg | 10 kg | 20 kg | 600 kg | 1.100 kg



e.IsingClair 1 kg | 10 kg

Klärung unter schwierigen Bedingungen, auch < 10 °C

Produkt und Wirkung

- Äußerst effizient in allen Getränken mit hohem kolloidalen Trübungsanteil, wie z. B. Weine aus erhitztem oder pasteurisiertem Most und besonders extraktreichen Weinen
- Schnelle Ausflockung von Sedimentpartikeln nach der Verteilung
- Leichte Entfernung des ausgefällten Bodensatzes aufgrund seiner Kompaktheit
- Wirkung auch bei niedrigen Temperaturen
- Brillante Farbe bei Rotweinen

Dosage

25–100 mL/100 L

KalCasin 1 kg

Spezifisch wirkendes Milcheiweiß reduziert Bitterstoffe

Produkt und Wirkung

- Basiert auf reinem Milchprotein
- Leichte Auflösung durch den Granulationsprozess bei der Herstellung
- Eliminierung von Gerüchen und Fehlparmen durch hohe Polyphenolgehalte
- Reduktion von oxidierten, braunen Pigmenten

Dosage

2–40 g/100 L

LiquiGel Flot 10 kg | 600 kg | 1.100 kg

Hochbloomige Spezialgelatine zur Flotation

Produkt und Wirkung

- Flüssigprodukt aus Gelatine
- Unterschiedliche Strukturen und Molekülgrößen
- Schnelle Bindung von Phenolen durch die große reaktive Oberfläche
- Sofortige, wahrnehmbare Ausflockung bei der Flotation
- Mögliche Kombination mit Granucol® GE für Botrytis-belastetes Lesegut

Dosage

20–100 mL/100 L

OenoPur® 5 kg | 10 kg

Kaseinfreie Mostschönung überschüssiger Gerbstoffe

Produkt und Wirkung

- Hochreine Cellulose, PVPP, Gelatine und ein mineralisches Adsorptionsmittel
- Frühe Entfernung von überschüssigen Polyphenolen, die den Wein negativ beeinflussen
- Verbesserte Mostqualität, was später zu besser integrierten Weinen führt
- Leichte Dispergierbarkeit
- Bitterer Geschmack und Adstringenz werden verhindert
- Einfache Abtrennung von Sedimenten durch sich gut absetzendes Depot

Dosage

30–100 g/100 L/kg

VinoGel®

 1 kg | 10 kg



Klärung und Gerbstoffminderung, frei von Kasein

Produkt und Wirkung

- Flüssiges Klärmittel
- Große Affinität zu Gerbstoffen, was grüne und bittere Noten reduziert
- Basiert auf speziellen Gelatinen, kombiniert mit makromolekularen Kollagenen aus Hausenblase
- Direkte Zugabe möglich

Dosage

30–150 mL/100 L

Übersicht unserer Behandlungsmittel

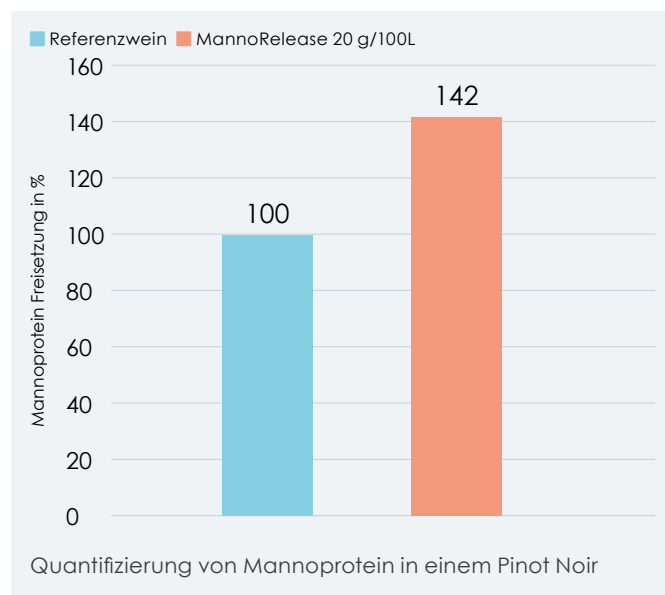
	Vorklärung	Flotation	Klärung von Wein	Entfernung von Fehltonen	Beseitigung von Adstringenzen	Geeignet für vegane Weine
Degustin					●●●	●●●
Erbigel®	●●●		●●●		●●●	
Erbigel® Bio	●●●	●●●	●●●		●●●	
Erbigel® Flot	●●●	●●●	●●●		●●●	
Erbigel® Liquid	●●●	●●●	●●●		●●●	
CompactLees						●●●
e.PVPP				●●●	●●●	●●●
Gerbinol® CF				●●●	●●●	
e.IsingClair			●●●		●●●	
KalCasin				●●●	●●●	
KlarSol 30	●●●		●●●			●●●
KlarSol Super	●●●		●●●			●●●
LiquiGel Flot	●●●	●●●			●●●	
LittoFresh® ChitoFlot	●●●	●●●	●●●		●●●	●●●
LittoFresh® Liquid	●●●	●●●	●●●		●●●	●●●
LittoFresh® Most	●●●	●●●		●●●	●●●	●●●
LittoFresh® Origin	●●●	●●●	●●●		●●●	●●●
LittoFresh® Rosé	●	●	●		●	●
LittoFresh® Sense					●●●	●●●
OenoPur®	●●●	●●●		●●●	●●●	

Turn up the volume!

MannoRelease

Die Glucanase setzt während der alkoholischen Gärung effizient Mannoproteine aus der Hefezellwand in Lösung frei. Auf diese Weise lässt sich ein Sur-Lies-Effekt bis zum Ende der Gärung in deutlich kürzerer Zeit erzielen als mit herkömmlichen Methoden.

MannoRelease ermöglicht die Freisetzung von Mannoproteinen bereits während der Gärung ohne eine zeitaufwändige Lagerung. Der gewünschte sensorische Effekt kann dadurch in deutlich kürzerer Zeit erreicht werden. Die β -Glucanase löst während der Gärung Mannoprotein aus dem Hefesubstrat, ohne den lebenden Hefezellen zu schaden.



Im obenstehenden Diagramm wird das Resultat der Anwendung von MannoRelease bei einem Pinot Noir Wein ersichtlich. Das Produkt wurde zu Beginn der Gärung dem Most zugesetzt. Der Mannoproteingehalt des fertigen Weins wurde durch HPLC-Quantifizierung des resultierenden Mannosezuckers bestimmt. Im Vergleich zur unbehandelten Referenzprobe wurde der Mannoproteingehalt durch MannoRelease um 42 % erhöht.

In den abgebildeten Reagenzgläsern zeigt sich die enzymatische Freisetzung von MannoRelease nach 48 Stunden.

Die Lyse der Zellwände ist deutlich durch die Zunahme des trüben Überstandes zu erkennen. Sie ist darauf zurückzuführen, dass die Mannoproteine und andere Komponenten in Lösung gebracht werden.



Auflösung von MannoRelease. Das Kombinationsprodukt wurde in einem Tartratpuffer (pH 3,5) aufbereitet und 48 h bei 25 °C inkubiert.

MannoRelease ist für alle Weiß-, Rosé- und Rotweine geeignet. Bei Rot- und Roséweinen kommt es nicht zu einer negativen Beeinflussung der Farbe, weil keine Anthocyanase-Nebenaktivität (β -1,4-Glucosidase) vorhanden ist.

Auf einen Blick

- Verbesserung von Mundgefühl, Körper, Struktur und Aromenkomplexität
- Reduzierte Adstringenz
- Verbesserung der Kristall- und Eiweißstabilisierung im Wein

Behandlungsmittel

Clarvinyl

Behandlung von Bitterstoffen und Geschmacksfehlern

Produkt und Wirkung

- PVPP und Milchkasein, kombiniert mit Silikaten und Cellulose
- Entfernung verschiedener unerwünschter Geschmacks- und Geruchsstoffe, phenolischer Komponenten und oxidierter Verbindungen
- Intensivierung der Wirkung durch Synergie der einzelnen Inhaltsstoffe
- Sanfte Schönung ohne Gefahr der Übersöhnung
- Hervorragendes Absetzverhalten im Tank

Dosage

20 – 100 g/100 L Weiß- und Roséwein
10 – 20 g/100 L Rotwein



Degustin

Sensorische Harmonisierung auf mineralischer Basis

Produkt und Wirkung

- Selektives Adsorptionsmittel für Gerbstoffe und leichte Aromaabweichungen
- Freilegung von Frische und Fruchtigkeit
- Verbesserte Lagerfähigkeit durch Reduktion oxidierbarer Verbindungen

Dosage

5 – 50 g/100 L



Ercofid PureLiquid

Flüssiges Kombipräparat gegen hartnäckige Böckser

Produkt und Wirkung

- Behandlungsmittel mit Kupferverbindungen
- Schönung von Fehlparmen aus schwefelhaltigen Verbindungen wie Schwefelwasserstoff, Disulfid, Mercaptan und Thioacetat
- Sehr gute Verteilung und kurze Reaktionszeit durch flüssige Formulierung
- Sehr hohe Effizienz bei verhockten Böcksern

Dosage

10–150 mL/100 L



Gerbinol® CF

Kaseinfreie Weinschönung überschüssiger Gerbstoffe

Produkt und Wirkung

- Basierend auf einer Vielzahl von Gelatinen, Silikaten und Hausenblase
- Pulverförmiges Gerbstoffadsorptionsmittel
- Ausgleich von Unregelmäßigkeiten und störenden Komponenten
- Kaseinfrei

Dosage

5 – 50 g/100 L



Gerbinol® Super 1 kg

Gerbstoffreduktion mit Kaseinat, Silikat und Hausenblase

Produkt und Wirkung

- Sofortige Ausflockung nach Zugabe in den Wein
- Gleichmäßige Verteilung der voluminösen Flocken durch intensives Rühren im Most
- Adsorptive Eigenschaften der entstehenden, feinen Flocken mit ausgezeichneten Ergebnissen auch bei kurzen Kontaktzeiten
- Einfache Abtrennung durch Filtration oder Abstich

Dosage

3 – 20 g/100 L

HarmoVin® 1 kg | 10 kg

Schonende Harmonisierung von Wein, kaseinfrei

Produkt und Wirkung

- Pulver auf Basis von Gelatine, PVPP und Silikaten
- Schonend für Farbe und Aroma
- Ausgewogener, effektiver und nicht aggressiver Anteil an PVPP

Dosage

10 – 80 g/100 L

Kupzit® 1 kg | 10 kg

Kupfercitratpräparat zur Behandlung von Böcksern

Produkt und Wirkung

- Geeignet für die Bioweinbereitung
- Schnelle und spezifische Reaktion mit schwefelhaltigen, unangenehm riechenden Verbindungen, wie Schwefelwasserstoff und Mercaptanen
- Ausfällung der Verbindungen als schwarzes Kupfersulfid, wodurch der Kupfergehalt des Getränks nicht erhöht wird
- Mineralischer Träger – ein besonders reines, granuliertes und hochwertiges Bentonit – zur einfachen Dosage und Handhabung

Dosage

5 – 20 g/100 L

MannoRelease 1 kg

Maximiert Freisetzung von Mannoprotein aus der Hefe

Produkt und Wirkung

- Sur-Lies-Effekt in deutlich kürzerer Zeit bis zum Ende der Gärung im Vergleich zu herkömmlichen Methoden
- Extraktion von stabilisierenden, organoleptischen Mannoproteinen
- Zusammensetzung von spezifischen Hefezellwänden in Kombination mit einem β -Glucanase-Enzym
- Freisetzung von Mannoproteinen aus der Hefezellwand in Lösung während der alkoholischen Gärung

Dosage

10 – 30 g/100 L

SensoVin® 1 kg | 10 kg

Rundung und Harmonisierung der Weine vor der Füllung

Produkt und Wirkung

- Kasein, PVPP, Gelatine und verschiedene Silikate als aktive Bestandteile
- Zuverlässige Beseitigung unerwünschter sensorischer Eigenschaften
- Optimale Dosage abhängig von Art und Schwere des Fehlgeschmacks bzw. der Verfärbung

Dosage

5 – 60 mL/100 L

Vinpur® Special 1 kg | 10 kg

Kasein und Cellulose zur schonenden Gerbstoffentfernung

Produkt und Wirkung

- Keine zusätzlichen Filtrationshilfsmittel erforderlich
- Hervorragende Filtrierbarkeit nach dem Absetzen
- Adsorption von Substanzen die einen erhöhten SO₂-Bedarf verursachen
- Vorteilhaft durch geringe Adsorption von Rotweinfarbstoffen

Dosage

5 – 60 g/100 L

Mannoproteine

MannoComplexe 0,1 kg | 0,5 kg

Reines Mannoprotein für Stabilisierung und Abrundung

Produkt und Wirkung

- Hochwertiges Mannoprotein
- Verbesserung der Weinstein- und Proteinstabilität im Wein
- Verbesserung der organoleptischen Einbindung von Alkohol im Wein
- Zur Abrundung harter Kanten, um dem Wein einen sauberen Schliff zu geben

Dosage

5 – 30 g/100 L

MannoFine 1 kg

Flüssiges Mannoprotein zur Kolloidstabilisierung

Produkt und Wirkung

- Verbesserung des Mundgefühls
- Aromaschutz und Verhinderung der vorzeitigen Alterung
- Unterstützung der Kristallstabilität des Weins
- Hervorragende Filtrierbarkeit
- Einfache Anwendung und sofortige Wirkung

Dosage

25–125 mL/100 L

Mannoproteine

Mannoproteine sind natürliche Bestandteile der Hefezellwand, die während der Gärung durch die aktive Hefe in den Wein freigesetzt werden. Die Reifung auf der Hefe ermöglicht eine weitere Freisetzung von Mannoproteinen durch die Autolyse der jetzt inaktiven Hefezellen. Diese natürlichen Vorgänge lassen sich weiter intensivieren durch die Verwendung gezielt ausgewählter Proteinfraktionen mit ganz bestimmten Eigenschaften.

Natürliche Komponenten

Erbslöh verwendet ein Produktionsverfahren, das auf der enzymatischen Extraktion der Hefezellwände basiert. Durch einen anschließenden, feinen Filtrationsprozess lässt sich die gewünschte Mannoproteinfraktion gezielt abtrennen. Als weineigene Stoffe können Mannoproteine wirksam unterstützen eine Kristallstabilität zu erreichen und das Mundgefühl zu verbessern. Sie tragen auch zu einer besseren Integration des Alkohols bei.



MannoFine

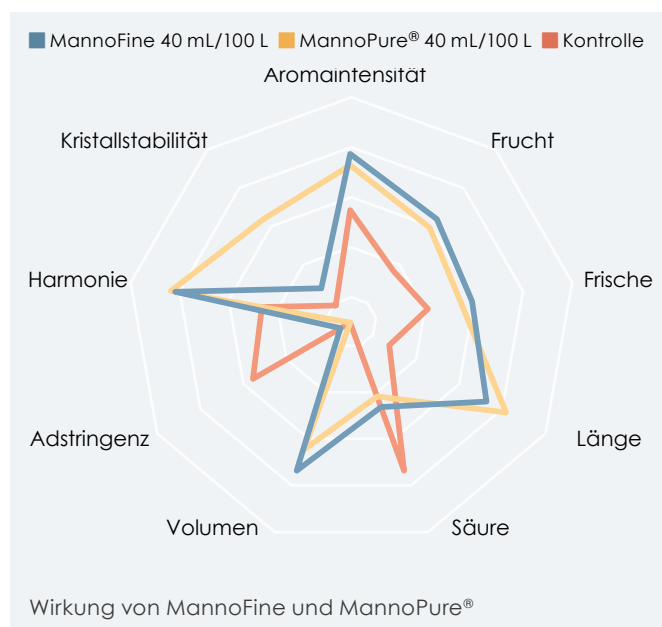
Flüssige Formulierung von Mannoproteinen, die die kolloidale Stabilisierung unterstützt, das Mundgefühl verbessert und das aromatische Profil des Weins erhöht.

MannoPure®

Flüssige Formulierung von reinen Mannoproteinen, die die Kristallstabilisierung vereinfacht und die kolloidale Matrix der Weine verbessert.

Spezialisierte Behandlungen

Spezielle Formulierungen von Mannoproteinen unterstützen die kolloidale Stabilität, verbessern das Mundgefühl und erhalten das aromatische Profil der Weine. Anders als technische Anwendungsvorgänge wie etwa Elektrodialyse oder Kälttestabilisierung greifen sie nicht in die Integrität der Weine ein und ermöglichen doch einen ausreichenden Schutz vor Weinsteinausfall.



Auf einen Blick:

- Verbesserung des Mundgefühls
- Reduktion von Adstringenz
- Verbesserter Geruch und reduzierte Oxidation von Aromen
- Anhaltende Kristallstabilität
- Mikrofiltrierbar mit geringem Einfluss auf die Filtrationsrate
- Geeignet für die Produktion von Bioweinen
- Einfache Anwendung

MannoPure®
 1 kg


Flüssiges Mannoprotein zur Weinstabilisierung

Produkt und Wirkung

- Extrahiert durch enzymatische Behandlung der Hefezellwand
- Sensorische Optimierung des Weins und Verhinderung der Bildung von Weinstein
- Einfache Anwendung durch flüssige Formulierung
- Für alle Arten von Wein geeignet, zugelassen für Bioweine

Dosage

50–150 mL/100 L

MannoSoft
 0,5 kg


Mannoproteinprodukt für Stabilität und Mundgefühl

Produkt und Wirkung

- Präparat aus Mannoprotein und Polysacchariden
- Verbesserung der Weinstein- und Proteinstabilität im Wein
- Verbesserung des Mundgefühls und der Organoleptik durch den hohen Anteil an freien Mannoproteinen

Dosage

5–30 g/100 L

Gummi arabicum

NEU MixGum
 20 kg | 1000 kg


Natürliches Gummi arabicum, flüssig

Produkt und Wirkung

- Farb- und Kolloidstabilisierung
- Einbindung adstringenter Tannine
- Sehr gute Filtrierbarkeit
- Direkte Injektion mittels Dosierpumpe möglich

Dosage

200 – 400 mL/100 L



Gummi arabicum

Gummi arabicum wird als Harz aus den Bäumen der Seyal- und Senegalakazien gewonnen. Es besteht hauptsächlich aus hydrophilem Arabinogalactan und hydrophoben Proteinen.

Als Naturprodukt wird Gummi arabicum bei vielen Lebensmitteln und Getränken eingesetzt. In Wein dient es zur Stabilisation, es bietet einen kolloidalen Schutz. Dabei verfügt Gummi arabicum über die Fähigkeit, die Bildung von Verbindungen aus Farbstoffen, Tanninen oder Metall-Ionen zu verhindern.

MixGum

Natürliches Gummi arabicum, flüssig

Kantige, grüne und unreife Tannine werden dadurch sensorisch ausgeschaltet. Das beugt Trübungen vor und ermöglicht eine maximale Klarheit auf der Flasche und im Glas.

MetaGum®

Verlängerter Schutz vor Weinsteinausfall

Die Gerbstoffe verlieren ihren adstringierenden Charakter und werden als ausgeglichener und weicher wahrgenommen. Die Farbpigmente der Weine bleiben stabil. Das Mundgefühl, der Körper und die Dichte des Weines können sich in ihrer ganzen Natürlichkeit präsentieren.

Die Adstringenz eines Weines ist ein wahrnehmbarer Reiz, der den Geschmackssinn im Mund- und Rachenraum stark beeinflusst. Dieser Reiz beruht auf einer physikalisch-chemischen Reaktion bestimmter Gerbstoffe mit den Mundschleimhäuten. Hier kommt es zu einer Kontraktion, die zu dem Gefühl der Adstringenz führt. Die Reaktion im Mundraum zwischen Tanninen und Proteinen kann zu einem trockenen, belegendem Zungeneindruck führen.

Stabiverek

Flüssiges Gummi arabicum aus der Acacia verek

Mittels Gummi arabicum kann diese Reaktion der Gerbstoffe mit den Proteinen des Speichels nicht erfolgen und die adstringente Wahrnehmung findet nicht statt. Der Wein wirkt dadurch wesentlich sanfter, weicher und ausgeglichener.

SweetGum®

Natürliches Gummi arabicum, leicht filtrierbar

Auch wird insbesondere das unerwünschte Ausfällen von Farbbestandteilen in Rotweinen durch Gummi arabicum wirkungsvoll verhindert. Zusätzlich wirkt Gummi arabicum unterstützend auf die Kristallstabilisierung.

Vorteile auf einen Blick

- Natürliche Herkunft
- Verhindert das Ausfällen von Farbbestandteilen
- Stabilisiert Metallkomplexe
- Metaweinsäure und CMC werden in ihrer Wirkung verstärkt
- Rundet den Wein ab
- Tannine erscheinen weicher
- Gute Filtrierbarkeit



Senso R 5 kg | 20 kg

Natürliche Stabilisierung und Erhalt der Frucht

**Produkt und Wirkung**

- Ausgleich von adstringierenden Polyphenolen
- Mehr Textur im Wein
- Erhalt des Fruchtcharakters, der für Komplexität und Länge am Gaumen notwendig ist
- Geringe Beeinträchtigung der Filtration durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe

Dosage

50 – 300 mL/100 L

Senso Ü 5 kg | 20 kg | 1.000 kg

Kombination aus Gummi arabicum und Mannoproteinen

**Produkt und Wirkung**

- Reduktion der Wahrnehmung von Bitterkeit und Adstringenz
- Ausgewogenheit der organoleptischen Eigenschaften
- Durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe wird die Filtration nur wenig beeinträchtigt
- Verbesserte Kolloid- und Weinstabilisierung

Dosage

100–300 mL/100 L

Stabiverek 1 kg | 10 kg | 21 kg | 1.000 kg

Flüssiges Gummi arabicum aus der Acacia verek

**Produkt und Wirkung**

- Natürliche Stabilisierung aus dem getrockneten Saft der Verek-Akazie
- Gehalt an L-Arabinose, D-Galaktose, L-Rhamnose und D-Glucuronsäure
- Stark verbessertes Mundgefühl
- Sehr einfache Anwendung durch die flüssige Form

Dosage

50 – 100 mL/100 L

SweetGum® 1 kg | 10 kg | 20 kg | 1.000 kg

Natürliches Gummi arabicum, leicht filtrierbar

**Produkt und Wirkung**

- Zusammensetzung aus einem Polysaccharid und einer Proteinfraction
- Stabilisierung von instabilen Kolloiden, die die Trübung beeinflussen
- Gegen metallinduzierte Trübungen und Ausfällungen von Farbpigmenten
- Verminderung der Adstringenzwahrnehmung bei reaktiven Gerbstoffen
- Sehr gute Leistung bei der Filtration
- Verbessertes Mundgefühl

Dosage

50 – 200 mL/100 L

Sorbol 1 kg | 25 kg

Kaliumsorbat zur Verhinderung von Nachgärungen

Produkt und Wirkung

- Kaliumsorbat in Lebensmittelqualität
- Hemmung von Hefen und Schimmelpilze
- Keine Wirkung auf Bakterien, siehe hier BactiCare und MaloStop F
- Freie SO₂ sollte mindestens 40 mg/L betragen

Dosage

Maximal 27 g/100 L

Kristallstabilisierung

NEU KaliContact 25 kg

Kontaktkristalle zur Stabilisierung von Weinstein

Produkt und Wirkung

- Speziell aufbereiteter Weinstein-Keimkristall zur Weinsteinausfällung
- Weinstabilität auf natürlichem Weg
- Kontaktverfahren wirkt ideal bei 4 °C bis -4 °C
- Optimal in Kombination mit lokal erzeugter, nachhaltiger Energie

Dosage

4 g/ L

MetaGum® 1 kg | 10 kg

Verlängerter Schutz vor Weinsteinausfall

Produkt und Wirkung

- Hochveresterte Metaweinsäure und gut lösliches Gummi arabicum
- Verhinderung der Bildung von Weinstеinkristallen in Weinen
- Deutliche Verlängerung der stabilisierenden Wirkung, im Vergleich zur Verwendung von reiner Metaweinsäure

Dosage

10 g/100 L

Metavin® 40 1 kg | 15 kg

Reine Metaweinsäure, schützt vor Weinsteinausfall

Produkt und Wirkung

- Verzögert die Kristallisation und Ausfällung von Weinstein
- Unterbindet das Wachstum der submikroskopischen Keime von Tartratkristallen
- Hohes Stabilisierungsvermögen durch Veresterungsgrad > 38

Dosage

10 g/100 L

Metavin® Opti 1 kg | 15 kg

Optimal veresterte Metaweinsäure gegen Weinsteinausfall

Produkt und Wirkung

- Bessere Schutzwirkung durch äußerst stabile Veresterung im Vergleich zu herkömmlichen Weinsäuren
- Längere Stabilität durch größere Makromoleküle
- Konstante Qualität durch speziellen Herstellungsprozess

Dosage

10 g/ 100 L

VinoStab® 1 kg | 5 kg | 20 kg | 1.000 kg

CMC als Langzeitschutz gegen Weinsteinausfall in Wein

Produkt und Wirkung

- Verhinderung des Wachstums der submikroskopischen Keime der Weinsteinkristalle
- Stabilisierende Wirkung in Abhängigkeit der Übersättigung zu behandelnder Weine
- Präzise Beurteilung der Stabilität hinsichtlich der Weinsteinausfällung durch Bestimmung der Sättigungstemperatur bzw. der Leitfähigkeitsdifferenz im Minikontaktverfahren (EasyKristaTest)

Dosage

75 – 130 mL/100 L

Säuremanagement

Boerovin 10 kg | 1.200 kg

L(+)-Milchsäure 80% in Lebensmittelqualität

Produkt und Wirkung

- Zur Säuerung von Most, Maische und Wein
- Nicht von Bakterien abbaubar
- Keine Gefahr der Kristallausscheidungen und Kaliumverlust
- Sensorisch besonders harmonisch
- Flüssig - kein Auflösen - kein Verklumpen - direkt dosierbar

Dosage

15 – 450 g/100 L

NEU e.Ascorbic 25 kg | 1.000 kg

Reine Ascorbinsäure (Vitamin C), als Oxidationsschutz

Produkt und Wirkung

- Verbessert die Lagerfähigkeit von Weinen und Sekten
- Besonders vorteilhaft bei säurearmen Weinen
- UTA-Vorbeugung

Dosage

Maximal 25 g/100 L

Erbslöh Kalk

 25 kg | 1.000 kg



Reines Calciumcarbonat zur Entsäuerung

Produkt und Wirkung

- Anhebung des pH-Werts bei geplantem BSA
- Ausfällung von unlöslichem Calciumsalz
- Leichte Abtrennbarkeit
- Nutzbar von Most bis Wein
- Präzise Umsetzung kleiner Entsäuerungen möglich

Dosage

Zur Entsäuerung um 1 g/L sind 67 g Erbslöh Kalk/100 L Most oder Wein erforderlich

Kalinat

 1 kg | 25 kg

Kaliumhydrogencarbonat zur Feinentsäuerung

Produkt und Wirkung

- Feinentsäuerung von Most, Jungwein und Wein
- Schnelle Kristallausfällung durch Kältebehandlung
- Schnelles Füll-Fertigmachen des Weines

Dosage

Zur Entsäuerung um 1 g/L sind 67 g Kalinat/100 L Most oder Wein erforderlich

Neoanticid

 5 kg | 25 kg



Calciumcarbonat, Spezialkalk zur Doppelsalzensäuerung

Produkt und Wirkung

- Speziell für die Doppelsalz-Entsäuerung produzierter Kalk
- Gefälltes, chemisch reines Calciumcarbonat
- Gleichzeitige Reduzierung von Äpfel- und Weinsäure
- Höhere Entsäuerungsspanne
- Verwendbar auch zur einfachen Entsäuerung

Dosage

Zur Entsäuerung um 1 g/L sind 67 g Neoanticid/100 L Most oder Wein erforderlich

Übersicht unserer SO₂-Produkte

	Beschreibung	Dosage	Packungsgröße (kg)
Kadifit	Kaliumdisulfit zur Schwefelung von Most und Maische	5–15 g/100 L	0,01 1 25
Oenodose 5	Sprudelnde Schwefeltabletten mit Kaliumdisulfit	1 Tablette in 225 L (Barrique) = Freisetzung von 22 mg SO ₂	Etui mit 42 Tabletten
Solution sulfureuse P15	Einfach, sicher, exakt: Schwefelung flüssig, 15% SO ₂	6,7 mL/100 L = 10 mg/L SO ₂	10 20
SulfoHubert 40	Flüssige Hefeernährung und als Oxidationsschutz	5–15 g/100 L	20
VinProtect	Umfassender Schutz für Lesegut, Most und Maische	10–20 g/100 L	1

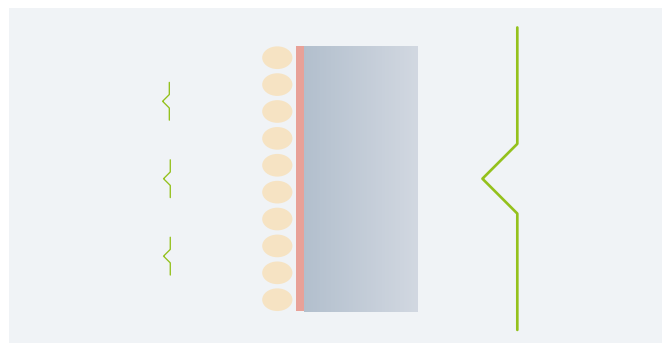
Das VarioSan-Verfahren

Das innovative VarioSan-Verfahren ermöglicht die Verarbeitung von Most, Wein und Trub. Es ist ein effizientes, ökologisches und produktschonendes Verfahren.

Der Erfolg des VarioSan-Verfahrens liegt in der effizienten Auslastung des Kammerfilters. Durch schnellere Verarbeitung und Steigerung der Durchsatzmenge ergibt sich für den Anwender ein wirtschaftlicher Vorteil. Das VarioSan-Verfahren ist ein anwenderfreundliches und zuverlässiges Verfahren für die Aufarbeitung von Sedimentations-, Flotations- und Hefetrub. Des Weiteren eignet sich das Verfahren auch für die Filtration der Gesamtmostmenge im Herbst und zur Anschwemmfiltration von Wein.

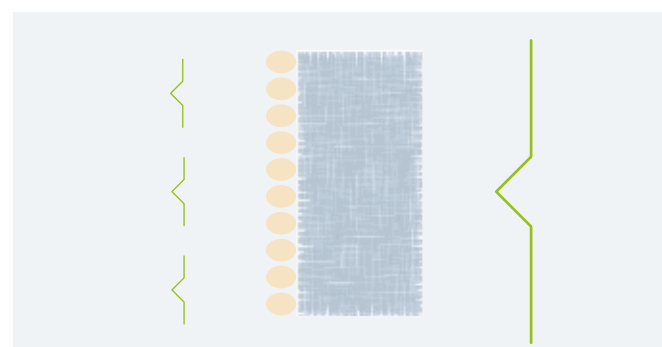


Das Verfahren wurde entwickelt, um den Einsatz von herkömmlichen Kammerfiltern zu optimieren. Die Technologie basiert auf der Kombination von VarioFluxx® P und e.San Filtercloth aus monofilm Gewebe. Das Filterhilfsmittel VarioFluxx® P besitzt eine besonders gute Drainagewirkung und sorgt für einen schnellen Aufbau des Filterkuchens. Die Synergie aus e.San Filtercloth und VarioFluxx® P ermöglicht kurze Filtrationszyklen und eine signifikante Steigerung der Verarbeitungsmenge pro Tag. Dabei spielt es keine Rolle, wie hoch der Feststoffanteil ist oder ob der Most bereits begonnen hat zu gären.



Konventionelle Filterpressenfiltration

- Bildung von Sperschichten im Filterkuchen
- Schneller Druckanstieg
- Inhomogener Filterkuchen
- Unnötiger Produktverlust



VarioSan-Verfahren

- Gleichmäßige Kuchenbildung
- Optimaler Druckaufbau
- Fester Filterkuchen
- Verbesserte Produktausbeute

Produkttyp	Plattengröße in mm (Filtrationsvolumen in Liter/Platte/Zyklus)			
	630*630	800*800	1000*1000	1200*1200
Flotationstrub	77	108	148	300
Sedimentationstrub	133	193	256	519
Gesamtmostmenge	378	548	727	1.475
Rotweintrub	67	97	129	261
Thermovinifikations-Most	227	329	437	886

* Ungefähre Angaben, das Volumen des Filtrats hängt sehr stark von der Menge der suspendierten Feststoffe im Produkt ab.

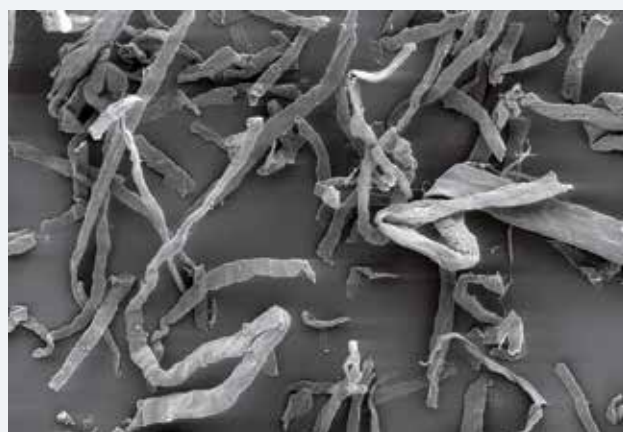
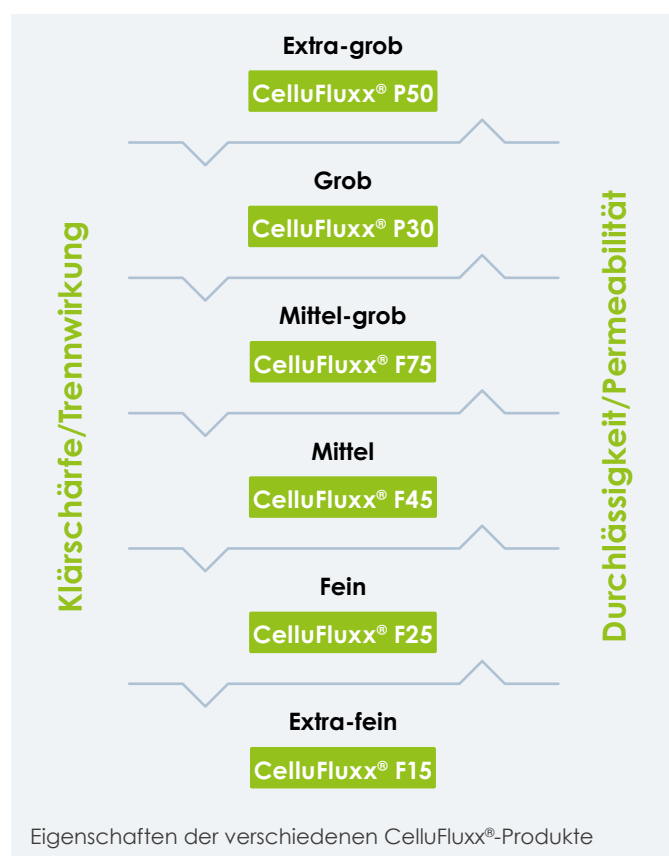
CelluFluxx®

Filterzellulose für die Anschwemmfiltration

CelluFluxx® kann ideal als alternatives Filterhilfsmittel zu Kieselgur oder Perlite verwendet werden. Durch die Mischung der unterschiedlichen Produkttypen kann die Filterkuchendurchlässigkeit gezielt eingestellt werden.

CelluFluxx® Filterzellulose besteht aus speziell aufbereiteten Zellulosefasern und verfügt über eine hohe chemische und sensorische Reinheit. Spezielle Mahltechniken erzeugen Fasern unterschiedlicher Feinheit mit einem individuell eingestellten Fibrillierungsgrad. Durch Mischung verschiedener Fasertypen lässt sich ein individueller Filterkuchen aufbauen. Die Filtrationsschärfe kann dadurch im Praxisbetrieb anforderungsgerecht von der Klärfiltration bis zur entkeimenden Feinfiltration eingestellt werden.

Filterzellulose ist aber nicht nur gut für die Umwelt. Sie schont auch Pumpen, Rohrleitungen und Filter, da unser CelluFluxx® nicht abrasiv ist. Auch das Kanalsystem im Betrieb wird geschont, da die Zellulosefasern gut spülbar sind und sich nicht im Kanalsystem ablagern.



Zellulosefasern

Konventionelle Anschwemmfiltration mit Kieselgur

- Gesundheitsgefährdend
- Schneller Druckanstieg durch geringe Filterkuchendurchlässigkeit
- Aufwändige Entsorgung
- Unnötiger Produktverlust

Filtration CelluFluxx® Filterzellulose

- Aromaerhalt durch produktschonende Filtration
- Reduzierter Produktverlust
- Umweltverträglich, kompostierbar
- Längere Standzeiten durch höhere Filterkuchendurchlässigkeit

Filterzellulose wird aus Laub- und Nadelhölzern hergestellt und besteht zu 100% aus Biomasse. Im Weinbaubetrieb kann der verbrauchte Filterkuchen ganzjährig als Biomasse auf landwirtschaftliche Nutzflächen ausgebracht werden und muss nicht wie Kieselgur im Boden eingearbeitet werden.

Übersicht unserer Filtrationsprodukte

Eigenschaften	Anwendung
---------------	-----------

e.San

e.San Filtercloth	Monofiles Gewebe, hohe Stundenleistung, sehr gute Reinigungseigenschaften	Trubfiltration, Anschwemmfiltration von Wein
e.San Filterbag	Monofiles Gewebe, einfache Handhabung und Reinigung	Trubverarbeitung von Kleinmengen

Filterhilfsmittel – Mischprodukte

VarioFluxx® P	Filterhilfsmittel mit hoher Drainagewirkung	Zur Trubfiltration
VarioFluxx® F	Filterhilfsmittel mit hoher Klärwirkung	Gezielte Verdichtung des Filterkuchens bei Anschwemmfiltration

Filterhilfsmittel auf reiner Zellulosebasis

CelluFluxx® P50	Reine Zellulosefasern: extralang, zur Grobfiltration	Ideal zum Einsatz in Kammerfilterpresse und Vakuumdrehfilter
CelluFluxx® P30	Reine Zellulosefasern: lang, zur ersten Voranschwemmung	Glatte Oberfläche der Fasern verhindert ein Verhaken im Stützgewebe
CelluFluxx® F75	Reine Zellulosefasern: mittel, zur Klärfiltration	Ideal für die zweite Voranschwemmung oder die laufende Dosage
CelluFluxx® F45	Reine Zellulosefasern: mittel, zur Feinfiltration	Sorgt für eine gute Struktur im Filterkuchen und erhält die Filtrationsleistung
CelluFluxx® F25	Reine Zellulosefasern: kurz, zur scharfen Filtration	Ideal als Beimischung in die laufende Dosage, um den Klärgrad einzustellen
CelluFluxx® F15	Reine Zellulosefasern: sehr kurz, zur feinen Filtration	Gezielte Erhöhung der Klärschärfe in Kombination mit CelluFluxx® F25

Erbslöh Filterschichten

Erbslöh Filterschicht G5S NEU	0,6-0,4 µm	Entkeimende Filtration
Erbslöh Filterschicht G7S NEU	0,8-0,5 µm	Entkeimende Filtration
Erbslöh Filterschicht G9S NEU	1,2-0,6 µm	Entkeimende Filtration
Erbslöh Filterschicht G12 NEU	1,5-0,6 µm	Feine Filtration
Erbslöh Filterschicht G16 NEU	3,0-1,5 µm	Feine Filtration
Erbslöh Filterschicht G20 NEU	9,0-4,0 µm	Klärfiltration

Eine neue Website für ERBSLÖH

Zehn Monate Arbeit für diesen einen Moment: Unsere neue Website ist online.

Im vergangenen Jahr haben wir uns immer wieder intensiv mit unserer Website beschäftigt und schnell wurde klar, dass wir uns im Punkt der Nutzerfreundlichkeit besser aufstellen können. Bei über 300 Produkten muss eine einfache Orientierung gegeben sein, damit Sie die gewünschten Informationen möglichst schnell finden können – hier mussten wir etwas verbessern.

In den ersten Überlegungen zeigte sich schnell, dass wir nicht nur kleine Änderungen vornehmen, sondern das gesamte Konzept unserer Website neu aufstellen werden. Aus einer händischen Skizze wurde im Laufe der Zeit eine digitale Struktur, die nur noch mit Leben befüllt werden musste – nur noch lässt sich da so einfach sagen. Es hat dann doch noch einige Monate gedauert, bis wir alle Inhalte eingebunden hatten und endlich online gehen konnten.

Wir hoffen, Ihnen gefällt unsere neue Website und Sie sind genauso glücklich mit dieser wie wir es sind!

Ihr ERBSLÖH Team



DRUCK: Version 1.0 | Mai 2023

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie: Unsere Empfehlungen basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abzurufen unter www.erbsloeh.com).

