



OenoGuide

2025/2026

Deutsch

ERBSLÖH

Unsere Leidenschaft für Innovation und Qualität treibt uns an, ein wegweisender Begleiter für Ihre Weinbereitung zu sein.



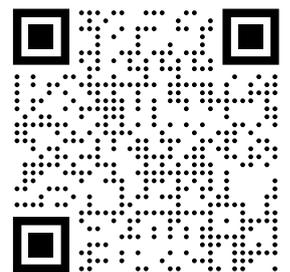
Dr. Andreas Dietrich
CEO Erbslöh Unternehmensgruppe



Mit großer Freude dürfen wir Ihnen die neueste Ausgabe des OenoGuide 2025/26 präsentieren. Die Welt des Weins ist so dynamisch wie nie zuvor – geprägt von Innovationen, nachhaltigen Konzepten und neuen Herausforderungen.

Die Weinproduktion befindet sich in einem spannenden Wandel: Veränderungen und technologische Fortschritte erfordern ein Umdenken in vielen Bereichen. Der OenoGuide 2025/26 trägt diesen Entwicklungen Rechnung, indem er Ihnen praxisnahe Informationen zu modernen Hefestämmen, innovativen Enzymen, NoLo-Erzeugnissen, nachhaltigen Klärungsmethoden und vielem mehr bietet.

Dieser OenoGuide ist mehr als nur ein gedrucktes Nachschlagewerk für Sie zwischen Büro und Keller – er ist ein strukturierter Begleiter für die tägliche Praxis, den schnellen Überblick und auch eine Inspirationsquelle. Unser Ziel ist es, Ihnen das notwendige Wissen übersichtlich bereitzustellen, damit Sie Ihre kreativen und handwerklichen Fähigkeiten bestmöglich entfalten können. Entdecken Sie auch unser Serviceangebot und nutzen Sie den Kontakt mit uns. Wir freuen uns darauf, Sie zu unterstützen.



Imagefilm

	8	HEFEN
NÄHRSTOFFE	16	
	20	ENZYME
SCHÖNUNG Pflanzenproteine 30 Klassische Most-/Weinschönung 32 Spezialprodukte für Korrekturen 34	28	
	38	BENTONITE
AKTIVKOHLE	42	
	44	HOLZPRODUKTE
TANNINE	48	
	52	BSA-BAKTERIEN
STABILISIERUNG Gummi arabicum 55 Mannoproteine 57 Metaweinsäure/CMC 58	54	
	60	KONSERVIERUNGSSTOFFE
SÄUREMANAGEMENT	62	
	64	FILTERMEDIEN
SERVICE	68	

Wir sind die Pioniere!

Seit 2008 revolutioniert Erbslöh den Markt mit zertifizierten Bioprodukten.

Mit der ersten Hefe aus biologischer Produktion, Oenoferm® Bio, hat Erbslöh neue Maßstäbe gesetzt. Unsere zertifizierten Bioprodukte, von der Hefe bis zur Gelatine, verkörpern unser Engagement für die Qualität und Nachhaltigkeit der ökologischen Wein- und Sektproduktion.



Oenoferm® Bio

Zertifizierte Biohefe



PuroCell® Bio

Biozertifiziertes Hefezellwandpräparat



ErbGel® Bio

Biozertifizierte Gelatine



HydroGum Bio

Biozertifiziertes Gummi arabicum



Bio-Bescheinigungen



VitaFerm® Bio

Zertifiziert organischer Hefenährstoff

ERBSLÖH

Ihr verlässlicher Partner für zertifizierte Bioprodukte

Brandneue Produkte



Oenoferm® Berry

Unsere neueste Hefe bringt das Beste aus fruchtbetonten Rotweinen hervor. Sie betont Aromen roter Beeren und Sauerkirschen. Außerdem sorgt sie für eine harmonische Balance zwischen Frische und Geschmeidigkeit.

Dank ihres schnellen Gärstarts und der geringen SO₂-Produktion entstehen präzise, klare Aromaprofile. Sie schont die Säurestruktur und sorgt so für lebendige Weine mit einem frischen, modernen Charakter.



LittoFresh® Bright

Als pflanzliche Alternative zu PVPP kombiniert LittoFresh® Bright Erbsenprotein, spezielle Hefeproteine und Bentonit für eine effektive Klärung von Weiß- und Roséweinen. Es entfernt oxidierte Polyphenole, reduziert Bitterkeit und bewahrt die Frische.

Durch seine besondere Formulierung ist LittoFresh® Bright sogar in der Crossflow-Filtration verwendbar.

Hier finden Sie unsere diesjährigen Produktneuheiten, entwickelt für die Anforderungen moderner Kellertechnik.

Immer am Puls der Zeit, mit einem Ohr im Weinkeller und natürlich mit all unserem Know-how für Ihre Weine.

2025



VinoStab® 2.0

VinoStab® 2.0 bietet eine zuverlässige Kristallstabilisierung in Weiß- und Roséweinen, bei bester Filtrierbarkeit. Durch einen neuartigen Herstellungsprozess des CMCs ermöglicht es sichere, kristallklare Weine.

Auch bei hohen Dosierungen bietet es eine reibungslose Filtration. Die Weine können ohne die bisherige Wartezeit direkt abgefüllt werden. Eine optimale Dosierung sorgt für maximale Effizienz und Sicherheit im gesamten Stabilisationsprozess.

Unsere Produktneuheiten der letzten Jahre

Mit unseren Innovationen setzen wir seit Jahren neue Maßstäbe in der Kellertechnik. Produkte, die Weine stabiler, aromatischer und klarer machen – und dabei den Alltag erleichtern. Ob revolutionäre Stabilisatoren, präzise selektierte Hefen oder nachhaltige Alternativen: Viele unserer Entwicklungen sind heute aus der modernen Weinbereitung nicht mehr wegzudenken. Entdecken Sie die Innovationen, auf die wir besonders stolz sind – sie haben den Keller verändert!



2024

VitaFerm® O

Ein 100 % organischer Nährstoff, der jede Hefe unterstützt, damit sie das volle Aromapotenzial des Weins entfalten kann.

Ideal für Weine sowohl aus neutralen wie auch aromatischen Rebsorten. VitaFerm® O verbessert die Hefevitalität und verstärkt die Bildung fruchtiger Esteraromen – für ausdrucksstarke und ausgewogene Weine.

2024

Trenolin® Klar

Effiziente Mostvorklärung beginnt hier: schnelle und vollständige Pektinspaltung, selbst bei sehr niedrigen Temperaturen. So gelingt eine schonende und schnelle Sedimentation für Moste mit höchster Reinheit.

Trenolin® Klar fördert ein kompaktes Absetzen des Trubs und optimiert gleichzeitig die Filtration. Ohne Cinnamoylsterase-Aktivität wird die authentische Qualität des Mosts bewahrt – für klare, strahlende Weine.



2024

Tannivin® Intense

Das stark getoastete Tannin aus amerikanischer Eiche sorgt für eine harmonische Reifung und stabilisiert den Wein während des Ausbaus. Besonders in gebrauchten Barriques gleicht es fehlende Ellagatannine aus und schützt die Weine zuverlässig vor Oxidation.

Die natürliche Stabilität des Weins wird gestärkt, was zu mehr Tiefe, Struktur und Balance führt – für ein rundes und nachhaltiges Geschmackserlebnis.



2023

e.Clean®

Mit e.Clean® haben wir unser Portfolio um enzymatische Reiniger erweitert. Organische Rückstände wie Pektine und Cellulose werden gezielt abgebaut, sodass Spülvorgänge und chemische Reinigungen effizienter und ressourcenschonender ablaufen. Filtrationen laufen besser und stabiler, Membranen und Kerzen können länger genutzt werden.

Das schont den Wein und die Materialien, reduziert den Einsatz von Wasser und Chemikalien und sorgt für eine gründliche und schonende Reinigung, nicht nur im Keller.

**Oenoferm® MProtect**

Von der Innovation zur Perfektion: Oenoferm® MProtect wurde gezielt entwickelt, um Trauben, Most und Maische auf natürliche Weise vor unerwünschten Mikroorganismen zu schützen.

Die schnelle Bildung einer biologischen Schutzflora lässt schädlichen Einflüssen keine Chance und verhindert zusätzlich Oxidation. Das schützt auch die Aromen, ganz ohne Schwefel.

2022

Trenolin® ProStab

2022

Frühzeitige Stabilität: Trenolin® ProStab entfernt trübungsrelevante Eiweiße bereits im Most und schützt so vor späteren Eintrübungen im Wein. Für maximale Effizienz wird es nach einer kurzen Erhitzung des Mosts eingesetzt. So entsteht klare, stabile Qualität – mit weniger Aufwand und ohne Weinverluste.



Als Produktmanagerin hatte ich das Privileg, die Entwicklung von Oenoferm® Berry aus nächster Nähe zu begleiten.

Ich kann mit Überzeugung sagen, dass dieser Stamm die Erwartungen von Betrieben perfekt erfüllt, die moderne, ausdrucksstarke und verführerische Rotweine anstreben. Meiner Meinung nach verkörpert diese Hefe perfekt den aktuellen Trend auf dem Weinmarkt und ermöglicht die Herstellung von charakterstarken Weinen, die mit Frische und fruchtigem Ausdruck begeistern.

*Lorraine Dumont
Chef Produit, Oenologue*

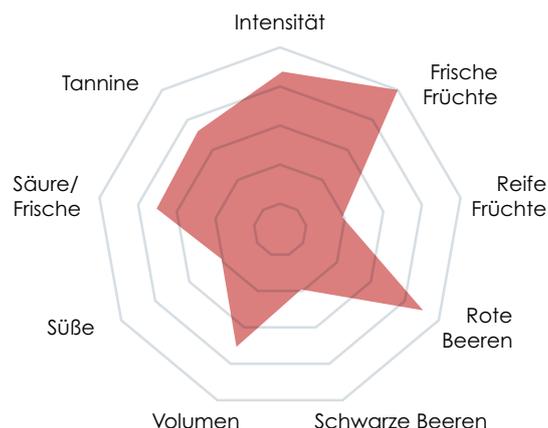


HEFEN

Entfessel die Fruchtigkeit!

Oenoferm® Berry

Der Trend geht zu leichteren, fruchtbetonten Rotweinen mit moderatem Alkoholgehalt und zugänglicher Stilistik. Gefragt sind frische Aromen von roten Beeren, geschmeidige Tannine und eine lebendigen Säure. Statt langer Lagerung wünscht man sich Weine, die sofort trinkreif sind – unkompliziert, aromatisch ansprechend und direkt zu genießen. Oenoferm® Berry ist mehr als eine Hefe – sie ist die Entscheidung für einen Stil: fruchtig, modern, elegant.



Von 1.000 Stämmen zu 1

Die Entstehung von Oenoferm® Berry war kein Zufall, sondern das Ergebnis intensiver Forschungsarbeit, sensorischer Selektion und dem Ziel, eine Rotweinhafe mit ganz besonderem Ausdruck zu finden. Aus über 1.000 isolierten Hefestämmen wurde genau jene eine ausgewählt, die nicht nur vergärt, sondern dem Wein ein klares Profil verleiht: fruchtig, frisch, charaktervoll. In allen Verkostungen überzeugte uns Oenoferm® Berry: intensive Aromen von roten Beeren dominierten deutlich gegenüber Vergleichsweinen, die eher dunkle Früchte und marmeladige Noten zeigten.



Mehr Frucht und Tiefe: Thiole und Ester werden in der Gärung gleichermaßen zum Ausdruck gebracht.

Frische bewahren – Struktur gestalten

Ein weiteres zentrales Merkmal von Oenoferm® Berry ist ihre Fähigkeit, Äpfelsäure im Gärprozess zu schonen. Das bedeutet: mehr Frische im Glas, mehr Lebendigkeit im Mundgefühl. Gerade in heißen Jahren oder bei Rebsorten mit geringer Säure unterstützt Oenoferm® Berry eine balancierte Stilistik.

Technologische Highlights auf einen Blick:

- Hohe Esterbildung für besonders fruchtige Rotweine
- Legt auch Thiole frei, für eine komplexere, frische Aromatik
- Niedrige SO₂-Produktion kann sogar zu einem Abbau gebundener SO₂ führen
- Erhalt von Säure in der Gärung, stabilere und frischere Weine
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure für saubere Weine mit klarer Aromatik
- Schneller Gärstart, hohe Alkoholtoleranz bis 15,5 % vol., für eine sichere Gärung

Aromatischer Fokus – wenn Frucht im Mittelpunkt steht

Oenoferm® Berry zeichnet sich durch eine außergewöhnlich hohe Esterproduktion aus: intensive Aromen von roten Beeren, Kirschen und frischen Früchten treten deutlich hervor. Zusätzlich besitzt der Stamm die Fähigkeit, Thiolverbindungen freizusetzen. Diese Kombination verleiht den Weinen eine moderne, klare Frucht und Tiefe – ohne Überladenheit, dafür mit Eleganz.



Weiß- & Roséweihen



Oenoferm® Bouquet

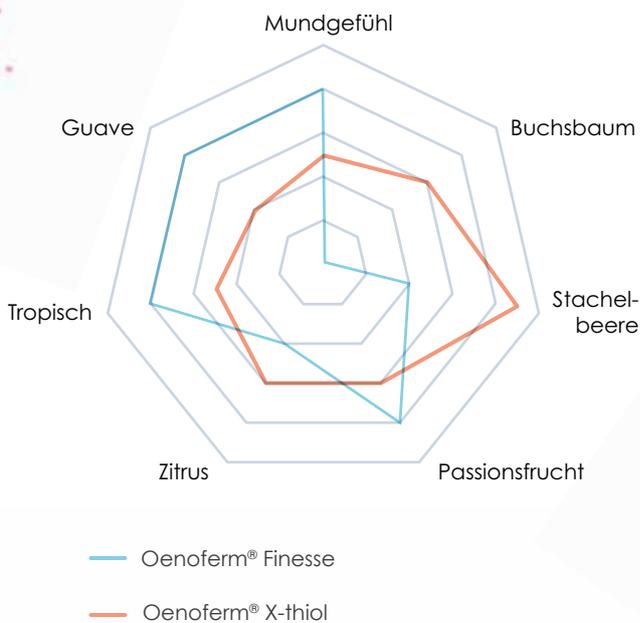
Die Spezialhefe für ausdrucksstarke, aromatische Weißweine. Mit ihr entfalten sich intensive florale und exotische Fruchtnoten.

Oenoferm® Bouquet betont dabei die sortentypische Aromatik und unterstützt eine körperreiche, harmonische Struktur. Ihre Stärke ist die Umsetzung von Estern und Terpenen. Ideal für komplexe, reife Weinstile mit üppigen Aromen.

Oenoferm® Finesse

Ideal für die Herstellung eleganter, runder Weißweine mit klarer, reintoniger Frucht und feiner Struktur. Sie bewahrt die natürliche Säure, unterstützt eine lebendige Frische und sorgt für eine ausgewogene Stilistik.

Weine mit Oenoferm® Finesse zeigen eine brillante Aromatik auch bei höheren Gärtemperaturen. Sie bieten ein präzises, vielschichtiges Geschmacksprofil, das Raffinesse und Ausdruckskraft harmonisch vereint.



Oenoferm® X-thiol

Die Spezialistin für Sauvignon Blanc, viele PIWs und aromatisch verwandte Sorten. Sie maximiert die Freisetzung thiolischer Aromakomponenten wie 3MH und 4MMP und sorgt so für intensive Noten von Maracuja, Grapefruit und tropischen Früchten.

Ideal für moderne, fruchtbetonte Weine mit hohem Wiedererkennungswert. Die Stärke von Oenoferm® X-thiol liegt in der gezielten Betonung frischer, exotischer Aromen bei gleichzeitig harmonischem Geschmacksprofil.



Rotweinhaefen

Oenoferm® Icone

Die Spitzenhefe für körperreiche, harmonische Rotweine mit viel Struktur und klarer Frucht.

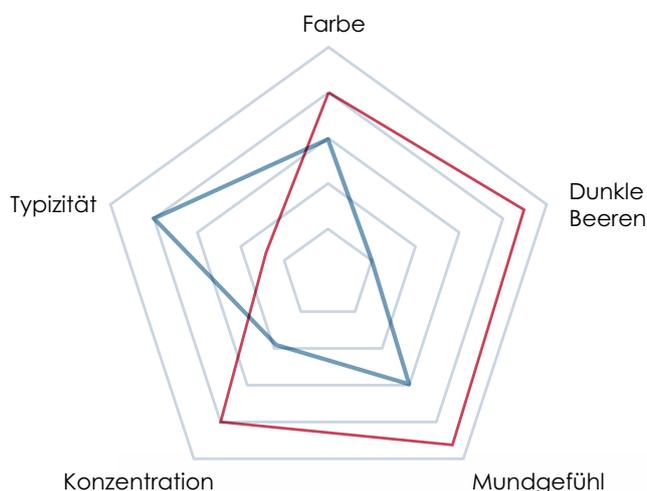
Oenoferm® Icone zeichnet sich durch eine ausgezeichnete Gärkinetik, eine geringe SO₂-Produktion und eine erhöhte Freisetzung von Polysacchariden aus. Das fördert besonders ein weiches, rundes Mundgefühl. Die entstehenden Weine zeigen komplexe Aromen von dunklen Früchten und sind langlebig.



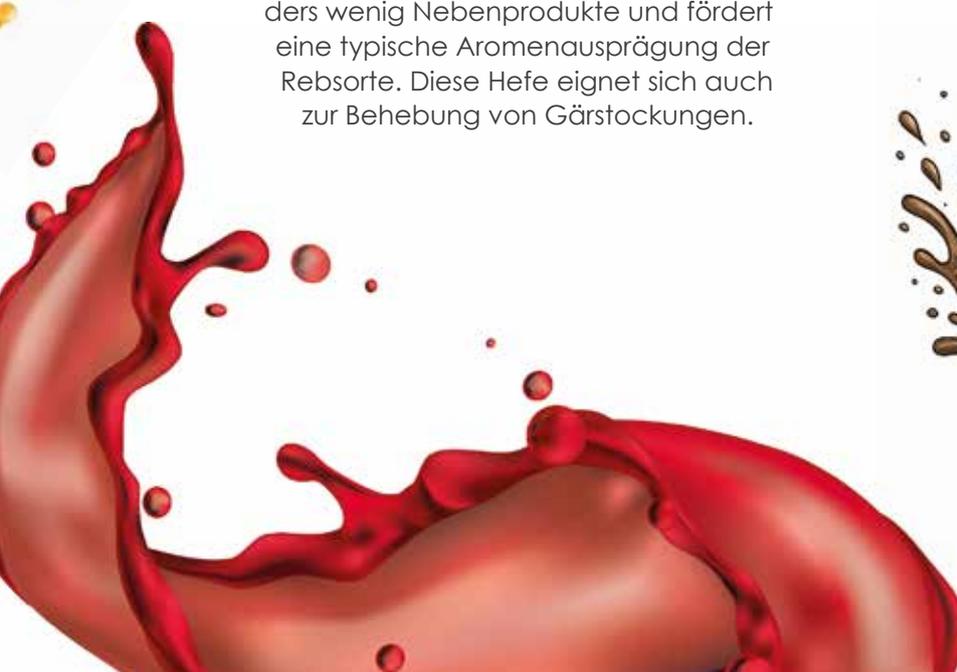
Oenoferm® B52

Dieser kraftvolle Stamm ist ideal für Weinstile mit Tiefe, Volumen und starker Sortenidentität.

Oenoferm® B52 unterstützt eine sichere Endvergärung auch unter anspruchsvollen Bedingungen und minimiert so mikrobiologische Risiken wie *Brettanomyces*. Sie bildet besonders wenig Nebenprodukte und fördert eine typische Aromenausprägung der Rebsorte. Diese Hefe eignet sich auch zur Behebung von Gärstockungen.



- Oenoferm® Icone
- Oenoferm® B52

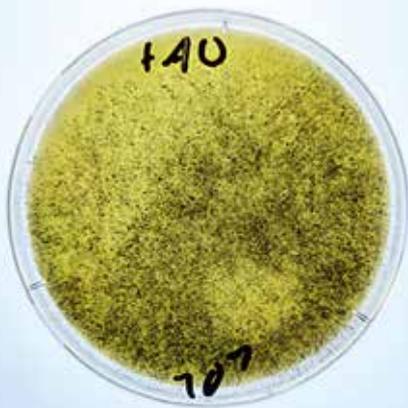


Schützt, bevor es zu spät ist!

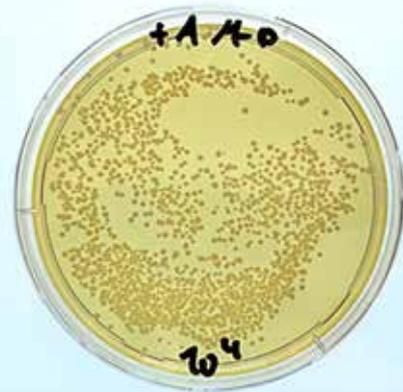
Oenoferm® MProtect

Metschnikowia pulcherrima ist ein innovativer Bioprotector 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. Dadurch kann die Gesamtmenge an SO₂ im Herstellungsprozess reduziert werden. Mögliche spätere Weinfehler aufgrund von Schadpilzen, einer hohen Produktion an flüchtiger Säure oder Ethylacetat werden so bereits bei der Lese vermieden.

Schon 2–7 g/hL des verbesserten Hefestamms genügen, um das Lesegut bei Transport- und Standzeiten wirksam gegen Mikroorganismen zu schützen. Durch eine besonders hohe Vermehrungsrate ist eine schnelle Besiedlung durch *Metschnikowia pulcherrima* möglich. So haben Schadorganismen keine Chance.



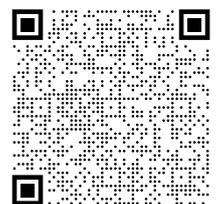
Ohne MProtect: Eine Vielzahl von Schadorganismen kann sich ungehindert ausbreiten.



MProtect wächst schnell und lässt Schadpilzen keine Chance, sich zu etablieren.

In Kürze

- 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!



Fachartikel

Unsere Hefen in der Übersicht

	Alkohol- toleranz in % vol	Gär- temperatur in °C	Nähr- stoff- bedarf	Haupteigenschaften
--	----------------------------------	-----------------------------	---------------------------	--------------------

Oenoferm®-Hefen für besondere Anwendungen



Oenoferm® B52	18	8 – 35	Niedrig	Ausgeprägter Sortencharakter, hervorragend zur Behebung von Gärstockungen, siehe Seite 11
Oenoferm® Bio	16,5	14 – 28	Mittel	Bio-zertifizierter Stamm, für sortentypische Weine; vielseitig einsetzbar für Weiß-, Rosé-, Rot- und Schaumweine
Oenoferm® Champ	16	14 – 26	Mittel	Zweite Gärung und klassische Schaumweinprofile, elegante Brioche- und Trockenfruchtnoten
Oenoferm® MProtect	6	5 – 15	Niedrig	Bioprotektion, schützt Lesegut, Maische und Most, siehe Seite 12
Oenoferm® PinoType	16	18 – 28	Hoch	Für alle Burgundersorten; elegante Weine mit fruchtig-blumigen Estern und mineralischer Komplexität
Oenoferm® Terra	15	17 – 28	Hoch	Fördert den natürlichen Ausdruck des Terroirs, auch bei höheren Gärtemperaturen
Oenoferm® wild & pure	14	16 – 33	Mittel - hoch	Kombination mit Wildhefe, aromatische Komplexität und sichere Gärung, ideal als Verschnittpartner
Oenoferm® X-treme	17	10 – 17	Niedrig	Sehr vielseitige Hefe, unterstützt Aroma, Mineralität und Frische, auch bei sehr hohem Mostgewicht

Weiß- und Roséweine

Oenoferm® Bouquet	15	16 – 20	Hoch	Florale und fruchtige Aromen, körperreiche Weine, siehe Seite 10
Oenoferm® Chardonnay	14	16 – 22	Mittel	Typischer Sortencharakter mit hoher Mannoprotein-Freisetzung, ideal für Weine mit Eichenholzausbau
Oenoferm® Finesse	16	10 – 20	Mittel	Tropische und weißfleischige Früchte, gesteigertes Mundgefühl und Eleganz, siehe Seite 10
Oenoferm® Freddo	15	13 – 17	Niedrig	Kältetolerante Bayanus-Hefe mit hellen Zitrusnoten, für lebendige Weine
Oenoferm® Klosterneuburg	14	17 – 22	Hoch	Komplexe, runde Weine, ideal für Sur Lies Ausbau, stark osmotolerant, selektiert 1902
Oenoferm® Pink	15	13 – 20	Mittel	Internationale Roséstilistik mit außergewöhnlichem Frucht Ausdruck und leuchtender Farbe
Oenoferm® Riesling	13,5	16 – 22	Mittel	Klassischer Rieslingcharakter mit ausgewogener Harmonie
Oenoferm® Tipico	14	18 – 22	Mittel - hoch	Ideal für gestoppte Gärungen, reifer Fruchtcharakter mit exotischen Früchten und Muskatnoten
Oenoferm® X-thiol	16	15 – 22	Niedrig - mittel	Exotische Fruchtaromen, maximiert Thiole, siehe Seite 10

Rotweine

Oenoferm® Berry	15,5	18 – 28	Hoch	Fruchtbetonte, frische Rotweine zur frühen Füllung, siehe Seite 9
Oenoferm® Color	16	18 – 28	Mittel	Charaktervolle Rotweine mit ausgeprägten Kirschnoten
Oenoferm® Icone	16,5	18 – 33	Niedrig	Ausdrucksstarke Spitzenrotweine, Aromatik dunkler Früchte, siehe Seite 11
Oenoferm® Rouge	14,5	18 – 26	Mittel	Bewährte farberhaltende Hefe für intensive Rotweine
Oenoferm® Structure	15	18 – 28	Mittel	Vollmundige, markante Rotweine, ausgezeichnete Polyphenolstabilisierung

Perfekte Sektbereitung

Optimale Lösungen für die traditionelle Flaschengärung

Ein exzellenter Sekt braucht mehr als nur Zeit, er braucht die richtigen Helfer. Mit der optimalen Hefe, einer effizienten Rüttelhilfe und gezielten Nährstoffen gelingt die traditionelle Flaschengärung zuverlässig und in höchster Qualität. Unsere speziell entwickelten Produkte sorgen für eine harmonische Gärung, eine feine Perlage und eine mühelose Klärung.

Die Herstellung eines hochwertigen Sekts durch traditionelle Flaschengärung ist ohne die richtigen Behandlungsmittel kaum denkbar. Um eine optimale Gärung, Reifung und Klärung zu gewährleisten, sind bestimmte Produkte unerlässlich.

Besonders entscheidend ist eine zuverlässige Hefe. Unsere Sekthefe Oenoferm® Champ ist ein speziell in der Champagne ausgewählter bayanus-Stamm, der eine gleichmäßige Gärleistung, hohe Alkoholtoleranz und feine sensorische Eigenschaften bietet. Dieser sorgt für eine vollständige Vergärung und verleiht dem Sekt eine elegante Aromatik.

Für eine störungsfreie Gärung ist der Hefenährstoff Vitamon® Liquid unabdingbar. Er liefert essenzielle Nährstoffe, die eine gesunde Gärführung sicherstellen und das Risiko unerwünschter Gärstörungen minimieren.

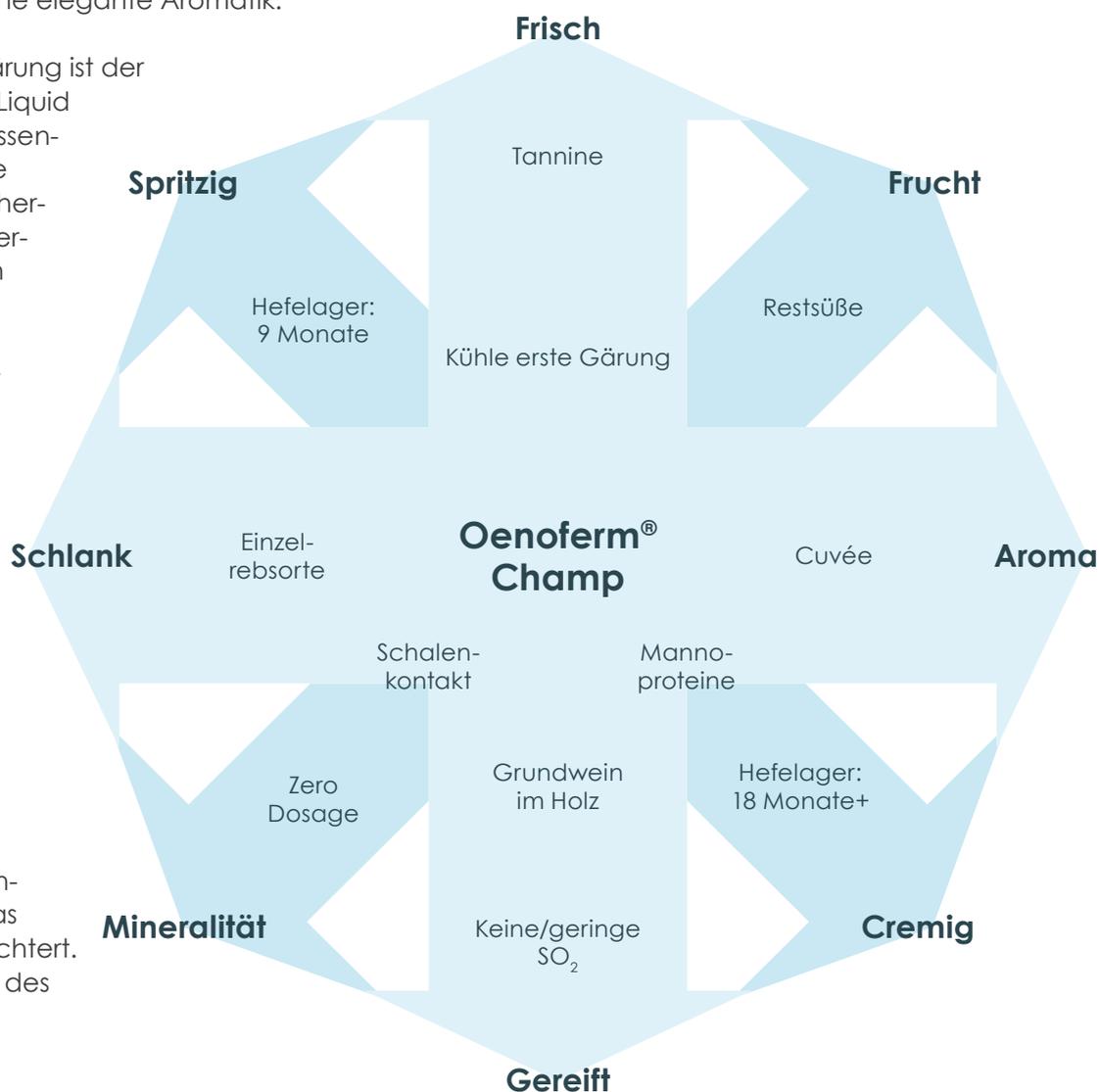
Unverzichtbar ist die Rüttelhilfe CompactLees, die den Rüttelprozess erheblich vereinfacht. Durch ihre gezielte Wirkung auf die Hefesatzstruktur verbessert sie die Ablösung und Klumpenbildung, was eine schnellere und effizientere Klärung ermöglicht.

Ebenso wichtig ist unser Gallnusstannin Tannivin® Galléol, das die Klumpenbildung optimiert und das Abrütteln erheblich erleichtert. Es verbessert die Struktur des

Hefesatzes und trägt zu einer sauberen Abtrennung der Trubstoffe bei.

Mit diesen vier aufeinander abgestimmten Produkten lässt sich die traditionelle Flaschengärung nicht nur effizient, sondern auch mit höchster Qualität durchführen.

So entsteht ein Sekt, der mit Klarheit, Eleganz und feiner Perlage auf höchstem Niveau überzeugt!





Oenoferm® Champ

Bayanus-Stamm für die zweite Gärung

Wirkung

Gewährleistet eine vollständige Vergärung sowie eine feine, elegante Perlage dank hoher Alkoholtoleranz und effizienter Zuckerumsetzung.



 0,5 kg | 10 kg

 20 – 40 g/100 L

CompactLees

Optimierte Agglomeration für erleichtertes Abrütteln

Wirkung

Sorgt für einen schnelleren und effizienteren Rüttelprozess ohne Maskenbildung.



 1 kg | 10 kg

 50 – 70 mL/100 L

Vitamon® Liquid

Flüssige Nährstoffkombi zur sicheren Vergärung

Wirkung

Sofortige Verfügbarkeit der Nährstoffe, für eine reibungslose und stressfreie zweite Gärung.



 10 kg | 600 kg | 1.000 kg

 200 mL/100 L

Tannivin® Galléol

Verbesserte Hefesatzstruktur für eine einfachere Klärung

Wirkung

Fördert die Agglomeration und optimiert das Abrütteln für eine effizientere Trubabtrennung.



 1 kg | 12,5 kg

 1 – 15 g/100 L



Als Sales Manager arbeite ich täglich mit Menschen, deren Ziel ausdrucksstarke, moderne Rotweine sind.

OenoRed® sorgt für intensive Farbe, kraftvolle Struktur und perfekte Balance. VitaFerm® O, ein 100 % organischer Nährstoff, unterstützt eine harmonische Gärung und verleiht Frische sowie Eleganz.

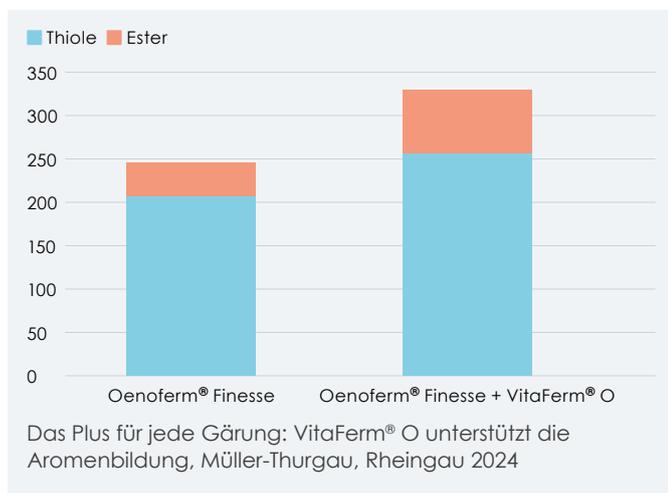
Diese beiden Produkte sind für mich unverzichtbar für alle, die Weine mit Tiefe, Finesse und Charakter hervorbringen möchten.

David Carmona
Sales Manager Spanien, Portugal & LATAM

NÄHRSTOFFE

Nährstoffe – die stille Kraft

Vor jeder gelungenen Gärung steht nicht nur die Hefe, sondern auch ihre richtige Versorgung. Nur eine Hefe, die sich rundum wohl fühlt, kann ihr Bestes geben. Nährstoffe sind die unsichtbaren Helfer, die für Vitalität, Aromatiefe und sensorische Harmonie sorgen. Ob rein organisch, komplex oder mineralisch – jeder Nährstoff trägt seinen Teil zur Vollendung bei. Für Weine mit Charakter und Leidenschaft.



VitaFerm® O

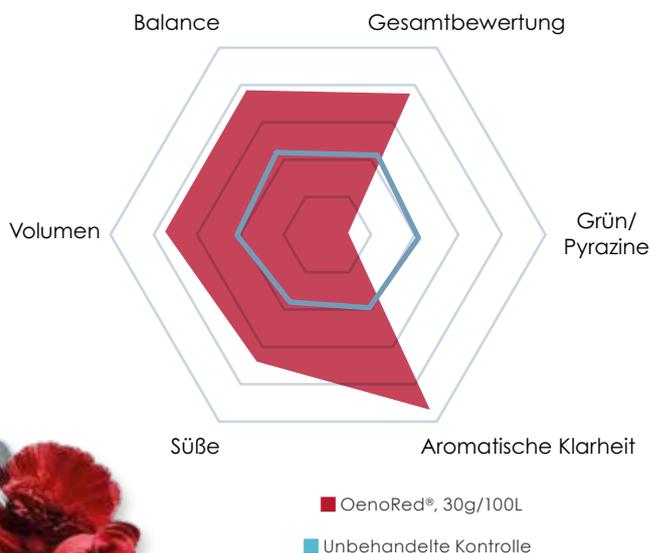
Happy Hefe, happy Wein – gib den Hefezellen was sie brauchen, dann entdeckst du, was in ihnen steckt. VitaFerm® O fördert gezielt die Bildung fruchtiger Ester. Und das sogar bei aromatischen und eher neutralen Rebsorten. So entfaltet jede Gärung das volle aromatische Potenzial.



Durch seinen hohen Gehalt an organisch assimilierbarem Stickstoff, Sterolen, Mineralien und Vitaminen unterstützt VitaFerm® O den Hefestoffwechsel besonders effektiv. Die enthaltenen Aminosäuren regen die Produktion aromatischer Ester an, was zu einer intensiveren Geruchspalette führt. Eben viel mehr als nur ein Nährstoff.

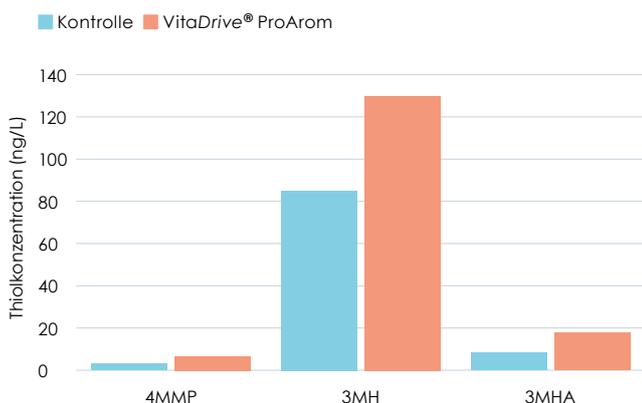
OenoRed®

OenoRed® ist ein speziell entwickeltes Hefeautolysat, das Rotweine schon während der Gärung für eine bestmögliche Entwicklung fit macht. Die enthaltenen Polysaccharide helfen früh Farbstoffe stabil einzubinden. Durch seine natürliche Zusammensetzung unterstützt OenoRed® die Harmonisierung der Weinstruktur. Es wirkt wie ein sensorischer Puffer: Bitterstoffe werden abgerundet, unreife Tannine eingebunden und das Gesamtbild des Weins wird finessenreicher. So entstehen Weine, die nicht nur farbstabiler, sondern auch geschmacklich ausgewogen und zugänglich sind.





VitaDrive® ProArom



Vergleichsanalyse der Aromabildung in der Gärung mit und ohne VitaDrive® ProArom, Rheingau 2023

Ein biologischer Aktivator, für aromatische und langlebige Weine. Auf Basis glutathionreicher Hefezellwände schützt VitaDrive® ProArom mit seinem natürlichen Gehalt an Peptiden, Mannoproteinen, Mineralien und Aminosäuren die Hefe vor oxidativem Stress. Das stabilisiert die Zellstruktur, beugt UTA vor und erhält die rebsortentypischen Aromen – für frische und aromastabile Weine, die lange halten.

VitaFerm® Bio

100 % organischer, biozertifizierter Hefenährstoff für eine stabile, stressfreie Gärung. VitaFerm® Bio besteht aus inaktivierter Biohefe und liefert natürliche Aminosäuren, Mineralstoffe und Spurenelemente – ganz ohne mineralische Zusätze. Es fördert einen schnellen Gärtart, sichert eine gleichmäßige Nährstoffversorgung bis zum Ende der Gärung und schützt die Hefe vor Stress durch Temperatur oder Alkohol. Ideal für biologisch erzeugte Weine mit sauberem Gärverlauf und ausdrucksstarkem Charakter.

KOMPLEXE NÄHRSTOFFE

Vitamon® CE

Ideal für stark vorgeklärte Moste: gleicht Stickstoff- und Vitaminbedarf aus, stabilisiert die Hefeaktivität, fördert die Bildung von Aromen und verhindert Gärstockungen.

VitaFerm® Ultra

Optimaler Komplexnährstoff, liefert Aminosäuren, Fettsäuren, Mineralien, Sterole und Vitamine. Stärkt den Hefestoffwechsel, mindert Stress – für fruchtig-komplexe Weine.

VitaFerm®

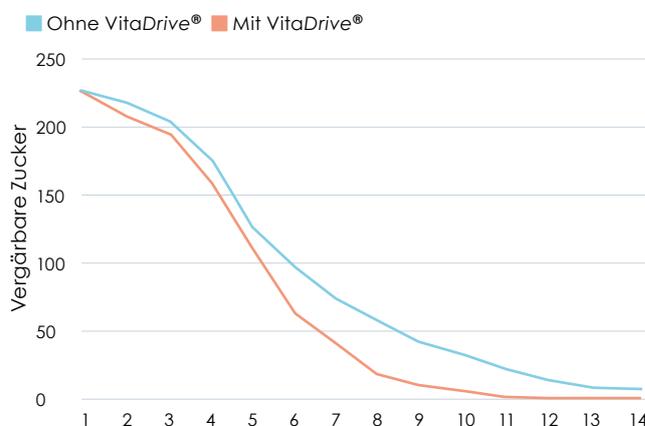
Basiskombination für eine ausgewogene Hefeernährung. Unterstützt einen reibungslosen Gärverlauf und fördert die Bildung reintoniger Weine.

ORGANISCHE NÄHRSTOFFE

VitaDrive®

Biologischer Aktivator zur Rehydrierung von Trockenhefe vor Gärbeginn.

VitaDrive® liefert essenzielle Aminosäuren, Vitamine und Mineralstoffe aus Hefezellwänden und inaktiver Hefe. Es stärkt die Zellmembran, verbessert die Vitalität und Gärleistung der Hefe und erhöht die Alkoholtoleranz. Das führt zu einer besseren Gärkinetik und sichert der Hefe den stressfreien Start in die alkoholische Gärung.



Zügig und sauber: VitaDrive® ist die Grundlage für eine optimale Gärkinetik

PuroCell®

Ein reines Hefezellwandpräparat zur schonenden Entfernung gärhemmender Stoffe. PuroCell® adsorbiert Substanzen wie mittelkettige Fettsäuren und Pestizidrückstände, unterstützt die CO₂-Freisetzung und verbessert so die Gärleistung. Präventiv im Most und auch als schnelle erste Hilfe zur Beseitigung von Gärstockungen.

PuroCell® Bio

Basierend auf denselben Hefezellwänden wie PuroCell® ist PuroCell® Bio jedoch gemäß EU-Öko-Verordnung 2018/848 zertifiziert. Es eignet sich speziell für den ökologischen Weinbau und wirkt ebenso gärfördernd, indem es toxische Stoffe bindet – ganz ohne konventionelle Hilfsstoffe. Im Most eingesetzt kann es effizient Kupferrückstände minimieren.

MINERALISCHE NÄHRSTOFFE

Vitamon® Combi

Organisch-mineralischer Nährstoff zur Unterstützung der Hefe während der Gärung. Enthält inaktive Hefe, DAP und Thiamin – für eine stabile Vergärung und reintönige Aromatik ohne Böcksernoten.

e.DAP

Rein mineralischer Nährstoff aus Diammoniumphosphat. Fördert den Hefestoffwechsel bei stickstoffarmen Mosten, unterstützt die Gärleistung und beugt Gärstockungen effektiv vor. Bevorzugt für Nährstoffgaben im zweiten Drittel der Gärung.

Vitamon® Liquid

Flüssige Kombination von DAP und Thiamin. Einfach dosierbar, unterstützt eine zügige Gärung und sorgt für saubere, fruchtige Weine. Die flüssige Formulierung erlaubt eine Verwendung ohne Übersäumen.



Moderne Enzyme sind ein wesentlicher Bestandteil einer nachhaltigen Weinproduktion. Sie ermöglichen es, chemische Reaktionen zu optimieren, wodurch Zeit und Energie gespart und unerwünschte Nebenprodukte minimiert werden.

Trenolin® Rosé ist der natürliche Weg zur Roséherstellung mit gezielter Farbkontrolle. Die außergewöhnlich sanfte Wirkung ermöglicht eine leichte Entsaftung der Maische. Die Verarbeitung kann bei minimalem Pressdruck erfolgen. Trenolin® Rosé sorgt zugleich für eine gezielte, harmonische Extraktion aller wertvollen Inhaltsstoffe. Das sichert die perfekte Grundlage für die Qualität der Weine in allen weiteren Verarbeitungsschritten.

*Christina Kurz
Head of Research & Development*

ENZYME

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 während der Pressung ein Problem.

Trenolin® Rosé ermöglicht die Reduktion der Farbintensität 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 hat Erbslöh ein Tool mit gezielter Wirkung auf die Beeren entwickelt. Während der Pressung wird die Freisetzung von Aromavorstufen und der Saftablauf gefördert. Dabei werden die Beerenhaut und deren Polyphenolstruktur geschont.

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 eine Begrenzung der Extraktion der Farbe bei gleichzeitiger Optimierung der Qualität der Pressung und 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

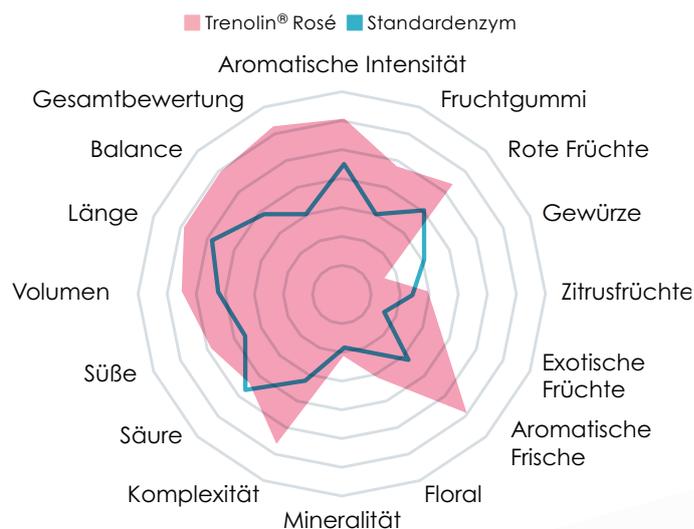
Verringerte Polyphenol-extraktion

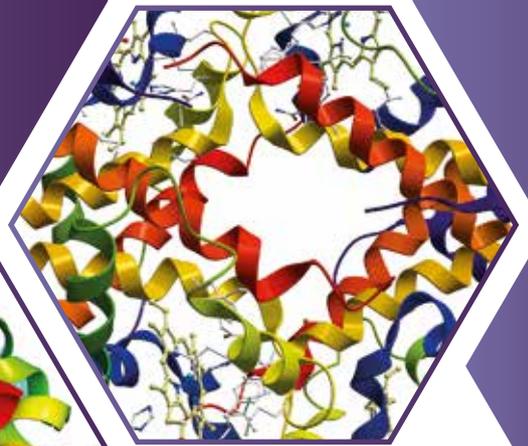
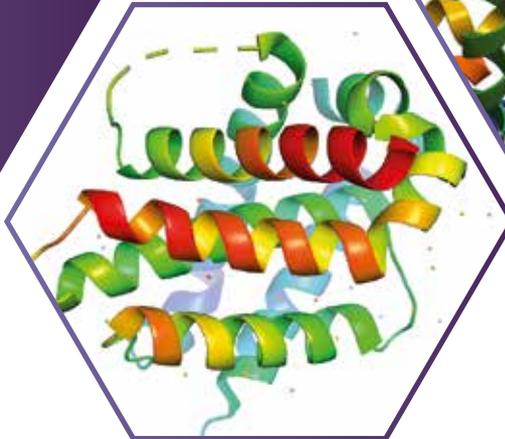
Geringerer Bedarf an Schönungs-mitteln

Schonung des Aromas

Vergleichstest Trenolin® Rosé

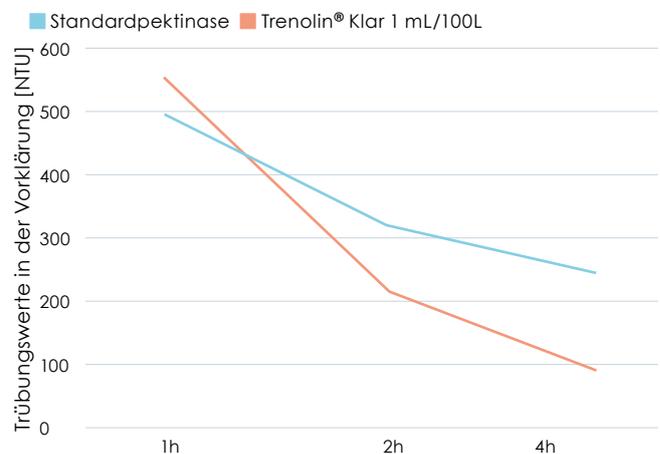
Syrah Rosé 2019 – Languedoc





Trenolin® Klar

Hochleistungsenzym zur Pektinspaltung bei Mostvorklärung durch statische Sedimentation – bereits ab 5 °C wirksam. Trenolin® Klar enthält große Anteile von Endo-Polygalacturonase für den gezielten Abbau von Pektinstrukturen. Das führt zu einem niedrigen, kompakten Trubdepot und einem sehr klaren Überstand, was die Trennung vom Trub erleichtert. Der starke Pektinabbau sichert effiziente Prozessabläufe für eine schnelle und sichere Sedimentation. Durch kurze Sedimentationszeiten werden Tanks schnell wieder frei und der Bedarf an Kühlenergie wird reduziert.



Schnell und zuverlässig: Trenolin® Klar ermöglicht ein kompaktes Trubdepot in kurzer Zeit. Praxisversuch auf Muskateller, Sedimentation/Rheinessen

Good to know

Wirkung und Vorteil

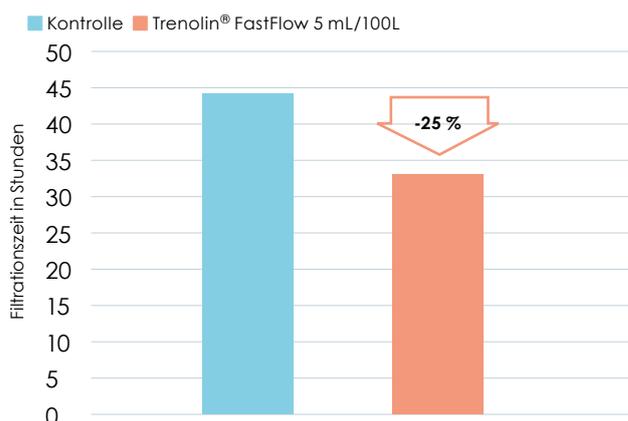
Enzymkomplexe hinter Trenolin®

Pektinesterase	Drastische Viskositätssenkung im flüssigen Anteil der Maische, damit werden ein besserer freier Saffablauf und eine geringe Extraktion von Phenolen erreicht.
Endo-Polygalacturonase	Schwächt das Pektingerüst im Fruchtgewebe zur Vorbereitung der Freilegung erwünschter Zellinhaltsstoffe wie z.B. Catechinen und Primäraromen. Wichtig für den vollständigen Pektinabbau bei der Mostvorklärung.
Rhamnogalacturonase	Spaltet das Rhamnogalacturonan, unterstützt dadurch den Pektinabbau der sonst schwer abbaubaren Pektinfraktionen.
Arabanase/ Arabinosidase/ Arabinogalactan II-Hydrolase	Spalten die Seitenzweige in der schwer abbaubaren Pektinfraktion, reduzieren dadurch den Anteil gelöster kolloidaler Makromoleküle.
Cellulase/Hemicellulase	Greift das Zellgewebe von der primären Zellwandseite her an, lockert damit das Zellgewebe und fördert den Zellaufschluss.
β-Glucosidase	Abspaltung aromatischer Verbindungen von Zuckerstoffen wie z.B. Glucose und Rhamnose.

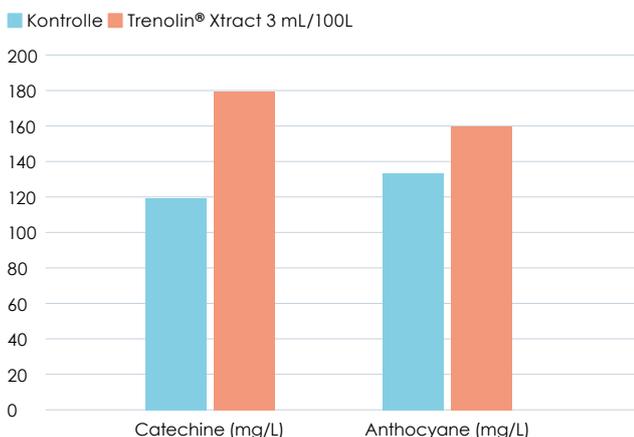
Trenolin® FastFlow

Für Rebsorten mit hohem Pektin- und Kolloidanteil. Die Pressausbeute und spätere Filtrationsleistung der Weine werden stark verbessert.

Trenolin® FastFlow enthält eine einzigartige Kombination aus Arabinogalactan-II-Hydrolase und Arabanase. Die speziell entwickelte Enzymkombination ermöglicht eine tiefgreifende Auflösung pektinreicher Strukturen, die konventionelle Präparate oft nicht erreichen. Sie spaltet gezielt Seitenketten wie Arabinan und Arabinogalactan. Dadurch wird auch bei schwierigen Mostbedingungen eine ausgezeichnete Klärung und effiziente Weiterverarbeitung möglich.



Trenolin® FastFlow reduziert Filtrations- und Verarbeitungszeiten, das bedeutet weniger Stress und mehr Kapazität. Praxisversuch auf Merlot, Thermovinifikation/Bordeaux



Mehr und stabilere Farbe: Trenolin® Xtract extrahiert deutlich mehr Farb- und Gerbstoffe. Praxisversuch auf Spätburgunder, Maischegärung/Rheingau

Trenolin® Xtract

Speziell für die Maischebehandlung roter Trauben entwickelt, fördert Trenolin® Xtract die gezielte Farbextraktion und Farbstabilisierung. Die enthaltene Cellulase und Endo-Polyglacturonase als spezielle Enzymbausteine unterstützen die Zellwandauflösung. Das verbessert die Tanninstruktur, sorgt für ein harmonisches Mundgefühl und langlebige Rotweine. Trenolin® Xtract wirkt schnell und zuverlässig – auch bei thermischen Verfahren bis 55 °C.

Alle Trenolin®-Enzyme bieten außerdem:



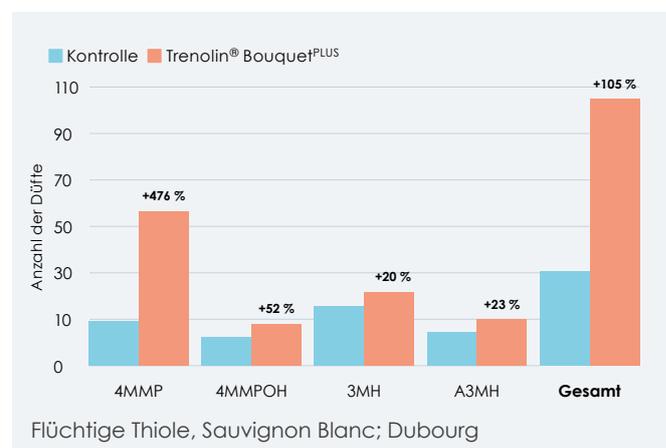
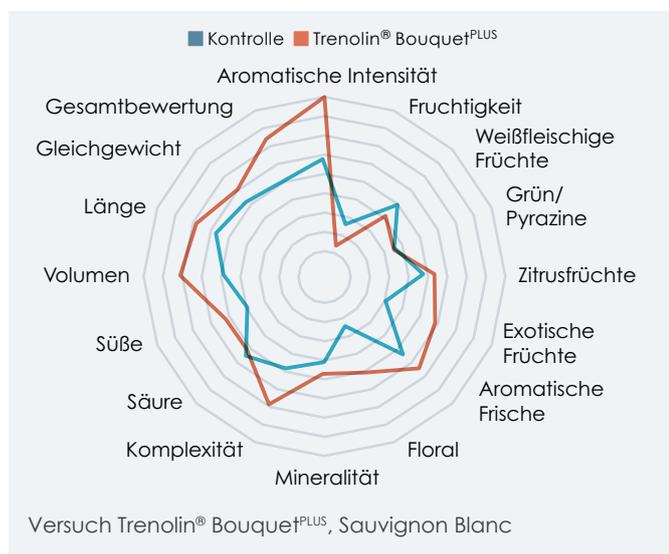
- Durch einen speziellen Reinigungsprozess unserer Trenolin®-Enzyme kommt es nicht zur Freisetzung flüchtiger Phenole im Wein.
- Alle Trenolin®-Enzyme werden mit klassischen Verfahren und ohne die Verwendung gentechnisch veränderter Nährmedien oder Organismen hergestellt.
- Alle Trenolin®-Enzyme werden ohne die Verwendung von Stoffen tierischen Ursprungs hergestellt.

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 Mazerationfähigkeit und einer einzigartigen β -Diglucosidase kombiniert, die ihm ein bemerkenswertes Potenzial für die aromatische Expression von Weiß-, Rosé- und Rotweinen verleiht.

(C13-Norisoprenoide) 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.

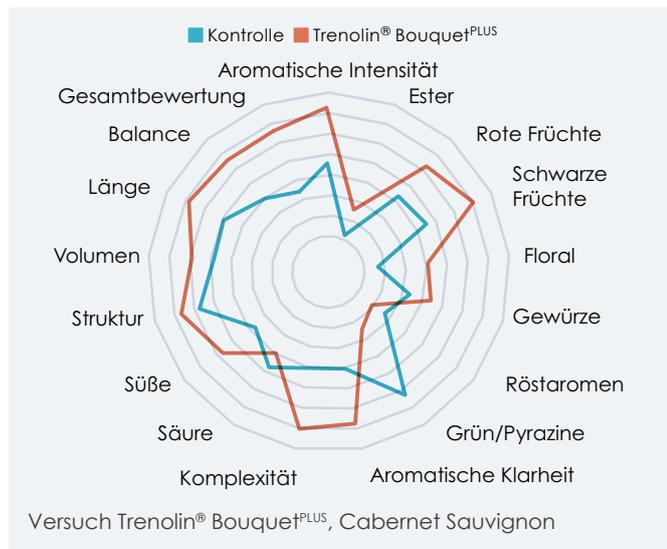


Im Gegensatz zu Standard- β -Glucosidase ermöglicht die β -Diglucosidase-Aktivität an Zucker gebundene Aromavorstufen (z.B. Terpene,

Die hohe Mazerationswirkung optimiert die Extraktion von Cystein-Vorstufen in thiolgeprägten Rebsorten. Das erhöht den Gehalt an Thiolaromen in den Weinen erheblich. Die Auswirkungen auf



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



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

Bei der Verkostung wurden die mit Trenolin® BouquetPLUS behandelten Weine intensiver und aromatischer wahrgenommen, mit mehr Komplexität durch höhere Terpenegehalte.

Auch in der Rotweinbereitung erzielt Trenolin® BouquetPLUS eine deutlich bessere Umsetzung der aromatischen Potentiale. Dabei wird die Extraktion

von an Zucker gebundenen Aromastoffen (β -Damascenon, β -Ionon) gefördert, wodurch die fruchtigen und blumigen Aromen der Weine verstärkt werden.

Kontrolle	Trenolin® BouquetPLUS
-----------	-----------------------

Cabernet Sauvignon

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

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 vorliegen.

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



Trenolin® BouquetPLUS

Glycosidase zur Aromenfreisetzung in Most und Wein

Produkt und Wirkung

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

Dosage

5–15 mL/100 L oder kg

0,1 kg | 1 kg



Unsere Enzyme in der Übersicht

	Typische Dosage	Hauptmerkmal	Packungsgröße
Trenolin® Bouquet^{PLUS}	5 – 15 mL/100 L	Freisetzung von Aromavorstufen und Aromen, in Maische, Most und Wein	100 g, 1 kg
Trenolin® FastFlow	3 – 8 mL/100 L	Verbessert Pressbarkeit, Klärung und Filtration, besonders effizient	1 kg
Trenolin® Filtro	10 – 15 mL/100 L	Zur Klärung und Filtrationsvorbereitung, schneller und effizienter β -Glucan-Abbau in Most und Wein	1 kg
Trenolin® Flot^{PLUS}	1 – 3 mL/100 L	Schneller Viskositätsabbau für eine effiziente Flotation mit geringem Trubvolumen	1 kg, 10 kg
Trenolin® Frio	3 – 5 mL/100 kg	Kältestabile Pektinase, verwendbar ab 4 °C, für Mazeration und Stabulation*, Freisetzung von Aromavorstufen	100 g, 1 kg
Trenolin® Klar	1 – 4 mL/100 L	Zur Vorklärung mittels Sedimentation, Pektinabbau ab 5 °C, besonders kompaktes Depot und klarer Überstand	100 g, 10 kg, 1 kg
Trenolin® Mash	1 – 4 mL/100 kg	Aromafreisetzung und verbesserte Pressbarkeit von weißen aromatischen Traubensorten	1 kg, 10 kg
Trenolin® Pexx	0,5 – 1,5 mL/100 L	Pektinabbau in allen Produktionsstufen	10 kg
Trenolin® ProStab	5 – 10 mL/100 L	Proteinabbau in Verbindung mit der Kurzzeiterhitzung von Most	5 kg
Trenolin® Rosé	2 – 3 mL/100 kg	Herstellung heller, aromatischer Roséweine	100 g, 1 kg
Trenolin® Rouge	3 – 8 mL/100 kg	Produktion besonders fruchtiger und farbintensiver Rotweine	100 g, 1 kg, 10 kg
Trenolin® Super^{PLUS}	1 – 3 mL/100 L	Mostvorklärung und Mazeration von Trauben	1 kg
Trenolin® SurLies	2 – 5 mL/100 L	Optimierte Mannoproteinfreisetzung in Sur-Lies- und Batonnageausbau	1 kg
Trenolin® ThermoStab	2 – 4 mL/100 kg	Für eine effiziente Thermovinifikation, hitzestabile Pektinase (bis 70 °C)	1 kg, 10 kg
Trenolin® Xtract	1 – 3 mL/100 kg	Farbextraktion und -stabilisierung, für langlebige Rotweine	1 kg

*) Good to know: Stabulation

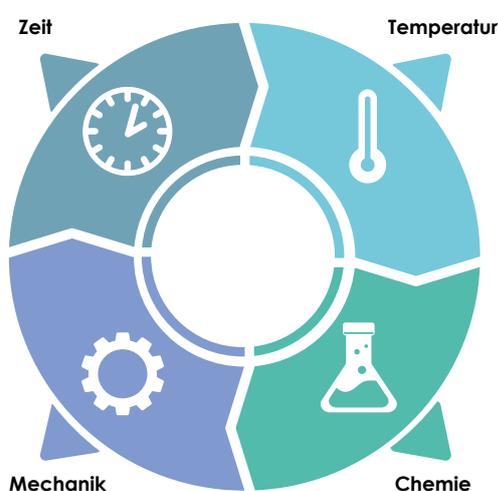
Ein Verfahren der Weiß- und Roséweinbereitung. Der Most ruht 2–10 Tage bei 4–8 °C auf dem Feintrub. Ziel ist die Lösung von Aromavorstufen aus dem Trub. Das fördert fruchtige und thiolische Aromen, etwa bei Scheurebe, Müller-Thurgau und PIWI-Sorten. Trenolin® Frio schöpft hier das volle Aromapotential aus und verkürzt die Prozesse. Das spart wertvolle Zeit, Kapazität und Kühlenergie.

Unser Tipp: Bei Stabulation kann Oenoferm® MProtect je nach Temperatur bis zu 6 Tage eine Gärung unterdrücken. Maische und Most bleiben dadurch auch reduktiv.

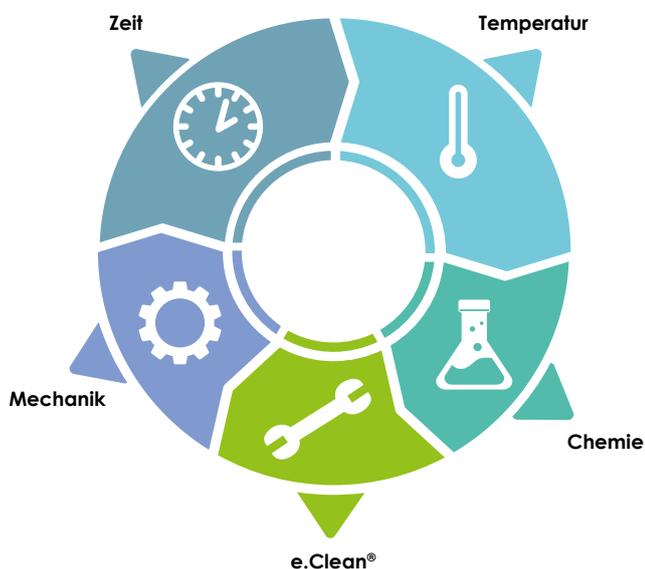
e.Clean® – Enzyme mal anders

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 Trinkwassers grob abgereinigt und danach chemisch gelöst. Gerade Pektin und Stärke sind in der Lage, Wasser zu binden. Das erhöht 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 der geringen 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. Das bedeutet eine kontinuierlich höhere Filterleistung.

Dosage

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



Für mich war es stets ein großes Ziel, eine Alternative zum umstrittenen Schönungsmit-
tel PVPP zu finden.

In der Tat hat Erbslöh mit LittoFresh®
Bright ein Produkt entwickelt, das den
Eigenschaften von PVPP entspricht und
gleichzeitig das Anwendungsspektrum
erweitert.

Es ist frei von Mikroplastik und zugelassen
für die biologische Weinbereitung: Eine
nachhaltige Lösung, die nicht nur vegan,
sondern auch zukunftsweisend ist.

*Michael Sobe
Head of Experimental Research*

SCHÖNUNG

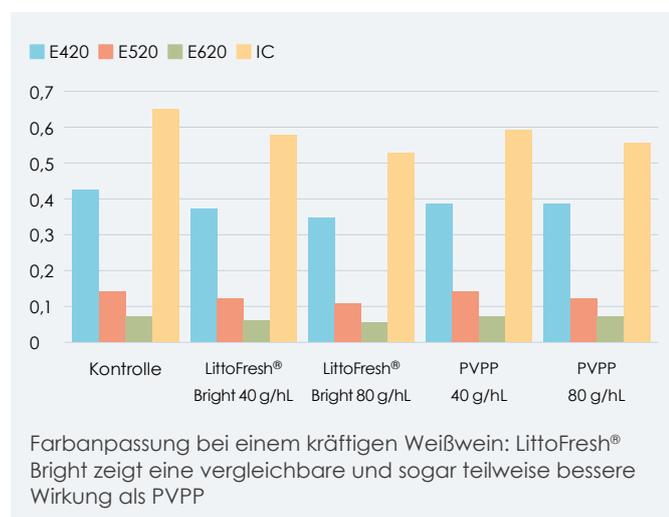


VEGAN

Die natürliche Alternative zu PVPP

Die Anforderungen an moderne Schönungsmittel sind hoch: Sie müssen effektiv arbeiten, den Charakter des Weins bewahren und gleichzeitig den wachsenden Ansprüchen an Nachhaltigkeit und natürliche Prozesse gerecht werden. LittoFresh® Bright ist die innovative Lösung für alle, die eine zuverlässige, vegane Alternative zu PVPP suchen.

NEU LittoFresh® Bright



LittoFresh® Bright ist ein innovatives Schönungsmittel auf Basis von Erbsenprotein, speziellen Hefeproteinen und Bentonit zur Schönung von Most und Wein.

Vorteile von LittoFresh® Bright

Hohe Reaktivität mit Phenol-Verbindungen

Effektive Farbanpassung

Reduktion der Bitterkeit

Kompakte Sedimentation

Geeignet für Bio und Vegan zugleich

Es verhindert Oxidation und Bitterkeit in Weiß- und Roséweinen und trägt so zur Erhaltung der Weinqualität bei.

Durch die Entfernung oxidiert oder oxidierbarer Polyphenole bewahrt LittoFresh® Bright die frische Aromatik des Weins. Die Wirkung von Erbsenprotein und Hefeproteinextrakt sorgt für maximale Reaktivität und Effektivität. Besonders in Roséweinen unterstützt die Formulierung eine gezielte Steuerung der Farbintensität, während in Weißweinen eine optimale Farberhaltung gewährleistet wird. Die enthaltene Bentonit-Fraktion verbessert zudem die Klärung und erleichtert das Abstechen, was den Prozess effizienter und zuverlässiger macht.

Mit LittoFresh® Bright erzielen Sie eine präzise und schonende Schönung für Weine mit Klarheit, Frische und Balance.



PFLANZENPROTEINE

Die Erwartungen der Verbraucher entwickeln sich zunehmend in Richtung nachhaltiger und natürlicher Herstellungsverfahren. Produzenten suchen daher nach technologischen Lösungen, die diesen Anforderungen gerecht werden. Dies führt zu einer steigenden Nachfrage nach alternativen Schönungsmitteln ohne tierische Proteine.

Neue Lösungen, neue Möglichkeiten

Unsere wachsende vegane Produktreihe bietet garantierte Lösungen ohne tierische Bestandteile. Sie deckt alle Phasen der Weinbereitung ab und liefert Ergebnisse, die herkömmlichen Methoden in nichts nachstehen oder sie sogar übertreffen.

LittoFresh® Bright

Alternative zu PVPP, gegen Oxidationsnoten und Bitterkeit

Wirkung

Entfernt oxidierte und oxidierbare Phenole durch Erbsenprotein, Bentonit und Hefeproteinextrakt und bewahrt so Frische und Farbbrillanz.



 1 kg | 10 kg

 10 – 80 g/100 L

LittoFresh® ChitoFlot

Veganes Kombiprodukt besonders zur Flotation

Wirkung

Ermöglicht eine zuverlässige Flotation auch bei schwierigen Bedingungen. Sorgt für schnelle Flockung und kompakte Flotationskuchen.



 10 kg | 1.000 kg

 50 – 200 mL/100 L

LittoFresh® Impact

Präventive Behandlung von Weiß- und Rosémosten

Wirkung

Entfernt oxidierte Phenole und maskierende Substanzen durch eine Formulierung aus Pflanzenproteinen und Aktivkohle.



 10 kg

 40 – 100 g/100 L

LittoFresh® Liquid

Flüssig und vegan, für Klärung und Harmonisierung

Wirkung

Bietet durch seine flüssige Formulierung eine besonders einfache Anwendung während den hektischen Momenten der Lese.



 10 kg

 50 – 500 mL/100 L

LittoFresh® Most

Starke Kombination für die Anwendung im Most

Wirkung

Als Kombiprodukt aus Pflanzenproteinen, Cellulose, PVPP und Silikaten verhindert es Oxidationsnoten und Bitterkeit und erhält die Frische.



 5 kg

 30 – 80 g/100 L/kg





Flotationsprotokoll



Theory Session

LittoFresh® Origin

Erbsenprotein zur Klärung, Stabilisierung und Schönung

Wirkung

Reduziert Gerbstoffe und oxidierte Pigmente und ermöglicht eine effektive Klärung von Most und Wein auf Basis von reinem Erbsenprotein.

LittoFresh® Rosé

Pflanzliches Kombinationsprodukt zur Rosébereitung

Wirkung

Erhält die frische Aromatik und attraktive Farbe von Roséweinen, reduziert Bitterkeit und grüne Noten und fördert den fruchtigen Charakter.

LittoFresh® Sense

Entfernt Geruchs- und Aromadefekte in Wein, vegan

Wirkung

Korrigiert selektiv Fehleraromen durch Adsorption maskierender Komponenten, ohne die natürliche Aromatik des Weins zu beeinträchtigen.



1 kg | 15 kg
 50 – 50 g/100 L



1 kg
 10 – 80 g/100 L



1 kg
 5 – 30 g/100 L

Klassische Most-/Weinschönung

e.IsingClair

Klärung unter schwierigen Bedingungen, auch unter 10 °C

Wirkung

- Äußerst effizient, auch in erhitztem Most
- Ideal bei Sonnenbrandschäden

Dosage

25–100 mL/100 L

 1 kg | 10 kg



Erbigel®

Gelatine zur Klär- und Gerbstoffschönung

Wirkung

- Idealer Bloom-Wert zwischen 80 und 100
- Hohe Reaktivität mit Polyphenolen und Kieselsol

Dosage

5–40 g/100 L

 1 kg | 25 kg



Erbigel® Bio

Zertifizierte Bio-Gelatine zur Flotation und Klärung

Wirkung

- Geeignet für Traubenmost, Saft und Wein
- Ideal in Kombination mit KlarSol

Dosage

5–20 g/100 L

 1 kg | 25 kg



DE-ÖKO-003

Erbigel® Flot

Gelatine zur Flotation, mit hohem Bloom-Wert

Wirkung

- Leicht löslich, idealer Bloom-Wert zur Flotation
- Sofortige Flockungswirkung, schnelle Bindung von Phenolen

Dosage

5–15 g/100 L

 5 kg | 25 kg



Erbigel® Liquid 300

Konzentrierte Lösung aus reiner Gelatine

Wirkung

- 30%ige Gelatinelösung in Lebensmittelqualität
- Ideal kombinierbar mit KlarSol, um Restprotein zu vermeiden

Dosage

10–50 mL/100 L

 10 kg | 1.000 kg



Erbslöh Mostgelatine

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

Kombinationsprodukt zur Mostbehandlung, kaseinfrei



Wirkung

- Flüssige Gelatine, kombiniert mit Hausenpaste und PVPP
- Entfernt ein breites Spektrum unerwünschter Stoffe, auch bei niedrigen Temperaturen

Dosage

50–200 mL/100 L

KalCasin

 1 kg

Spezifisch wirkendes Milcheiweiß reduziert Bitterstoffe



Produkt und Wirkung

- Basiert auf reinem Milchprotein
- Entfernt auch oxidierte, braune Pigmente

Dosage

2–40 g/100 L

KlarSol 30

 10 kg | 1.200 kg

Alkalisches Kieselsol zur Klärung und Schönung



Wirkung

- Schnelle Ausfällung und gute Klärung
- Verstärkt die Kompaktierung des Trubdepots

Dosage

20–250 mL/100 L

KlarSol Super

 1 kg | 10 kg | 1.000 kg

Saures Kieselsol zur Klärschönung



Wirkung

- Sehr schnelle Reaktion in Kombination mit proteinhaltigen Behandlungsmitteln
- Besonders geeignet für Weine und Moste mit niedrigem pH-Wert

Dosage

20–250 mL/100 L

LiquiGel Flot

 10 kg

Hochbloomige Spezialgelatine zur Flotation



Wirkung

- Flüssige Spezialgelatine zur sofortigen Verwendung
- Keine Vorbereitung nötig, spart Zeit und Aufwand

Dosage

20–100 mL/100 L

OenoPur®
 5 kg | 10 kg


Kaseinfreie Mostschönung überschüssiger Gerbstoffe

Wirkung

- Hochreine Cellulose, PVPP, Gelatine und ein mineralisches Adsorptionsmittel
- Verbesserte Mostqualität, bitterer Geschmack und Adstringenz werden verhindert

Dosage

30–100 g/100 L/kg

VinoGel®
 1 kg | 10 kg


Klärung und Gerbstoffminderung, frei von Kasein

Wirkung

- Große Affinität zu Gerbstoffen, was grüne und bittere Noten reduziert
- Leichte Anwendung, direkte Zugabe möglich

Dosage

15–150 mL/100 L

Spezialprodukte für Korrekturen

e.PVPP
 1 kg | 10 kg


Entfernung von Polyphenolen und oxidierten Substanzen

Wirkung

- Harmonisierung von Aroma und Struktur
- Behandlung von negativen Phenolen, Oxidation und Bräunungserscheinungen

Dosage

10–80 g/100 L

Gerbinol® CF
 1 kg | 5 kg


Kaseinfreie Weinschönung überschüssiger Gerbstoffe

Wirkung

- Kombination mehrerer Gelatinen, Silikate und Hausenblase
- Für Korrekturen besonders bei fehlender Reife des Leseguts

Dosage

5 – 50 g/100 L

Gerbinol® Super
 1 kg


Gerbstoffreduktion mit Kaseinat, Silikat und Hausenblase

Wirkung

- Sofortige Ausflockung nach Zugabe, gleichmäßige Verteilung durch Rühren
- Einfache Abtrennung durch Filtration oder Abstich

Dosage

3 – 20 g/100 L

HarmoVin®

Schonende Harmonisierung von Wein, kaseinfrei

Wirkung

- Pulver auf Basis von Gelatine, PVPP und Silikaten
- Schonend für Farbe und Aroma

Dosage

10 – 80 g/100 L

 1 kg | 10 kg

**Kupzit®**

Kupfercitratpräparat zur Behandlung von Böcksern

Wirkung

- Geeignet für die Bioweinbereitung
- Reines Bentonit als mineralischer Träger – einfache Dosage und Handhabung

Dosage

5 – 20 g/100 L

 1 kg | 10 kg

**SensoVin®**

Rundung und Harmonisierung der Weine vor der Füllung

Wirkung

- Kasein, PVPP, Gelatine und verschiedene Silikate
- Zuverlässige Beseitigung unerwünschter sensorischer Komponenten

Dosage

5 – 60 g/100 L

 1 kg | 10 kg

**Vinpur® Special**

Kasein und Cellulose zur schonenden Gerbstoffentfernung

Wirkung

- Hervorragende Filtrierbarkeit nach dem Absetzen, ohne zusätzliche Filterhilfsmittel
- Vorteilhaft durch geringe Adsorption von Rotweinfarbstoffen

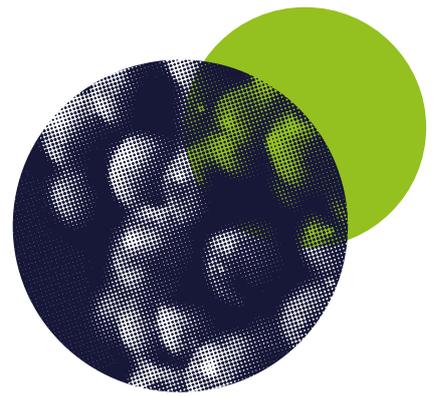
Dosage

5 – 60 g/100 L

 1 kg | 10 kg



NoLo



Entalkoholisierte Weine boomen. Die Nachfrage und die Produktideen wachsen. Dank unserer großen Erfahrung mit dem Thema, können wir einzigartiges Know-how mit praxistauglichen Lösungen vereinen. In unserem Netzwerk sind nicht nur die führenden Institute und Dienstleister der Entalkoholisierung. Wir entwickeln auch Methoden zur Bereitung idealer Grundweine.

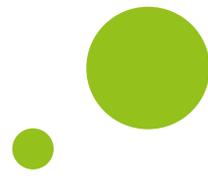
Obwohl die Techniken und Anlagen zur Entalkoholisierung immer besser werden, haben sie unausweichlich einen prägenden Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften der Weine. Der Alkohol spielt nicht nur für die Wahrnehmung der Aromen, sondern auch für das Mundgefühl eine wichtige Rolle. Die teilweise oder vollständige Reduzierung des Alkoholgehalts in Weinen führt häufig zu einem Verlust an Ausgewogenheit und Harmonie.

Glücklicherweise bieten wir einige unschätzbare Optionen, um den Alkoholverlust auszugleichen, das geschmackliche Gleichgewicht zu bewahren und so die Typizität der Weine zu garantieren. Und genau darum geht es: Wein.



unterschiedlicher Hefen. Das so geschaffene, komplexe Aromagefüge hält der späteren anspruchsvollen Entalkoholisierung besser stand. Auch die Verwendung besonderer Nährstoffe wie VitaDrive® ProArom unterstützt stabile Aromen. Ein gezielter BSA ist

ein guter Weg nicht nur die richtige Säurebalance sicherzustellen, sondern auch gleichzeitig die Komplexität der Grundweine weiter zu steigern.



Die Grundweine

Genau wie bei Schaumwein empfehlen wir immer einen eigenen Grundwein zu bereiten. Das Augenmerk sollte hier auf Frische und Vielfalt liegen. Eine Standzeit und die Mitnahme der höheren Pressfraktionen sorgen schon im Most für die Voraussetzungen von Mundgefühl und Struktur. Ideal ist die Aufteilung in mehrere Parteien und die Verwendung

Die Rolle von Holz

Eine subtile Verwendung von Holz in den Grundweinen kann entscheidend zur Struktur und Typizität der entalkoholisierten Produkte beitragen. Durch mehr Fülle und Harmonie entstehen gerade die Sinneseindrücke, die wir instinktiv mit Wein verbinden. Das



erlaubt auch eine geringere Süßung, mehr Trinkfreude und mehr Wiedererkennung. Wir empfehlen daher, schon in der Gärung e.Bois®-Chips einzusetzen und gegebenenfalls Holzfässer durch e.Sticks mit frischem, reaktivem Holz auszustatten.

FrISCHE und aromatische Intensität

Aufgrund ihrer Zusammensetzung sind unsere Tannine Tannivin® Intense, Tannivin® Premium, Tannivin® Grape oder Tannivin® Galléol während der Reifung und zur Abfüllung besonders nützlich. Sie schützen die Weine vor Oxidation und bewahren ihre aromatische Frische über die Zeit. Ihre Verwendung stellt das Gleichgewicht am Gaumen wieder her, ohne dem Wein eine negative Adstringenz zu verleihen.



Stabilisierung und Glättung



Bei Weiß- und Roséweinen verstärken unsere Gummi arabicum Produkte SweetGum® und Stabiverek die kolloidale Stabilität der Weine. Gleichzeitig können sie auch den Mangel an Volumen und Süße ausgleichen, der

durch den fehlenden oder geringen Alkoholgehalt entsteht. In Rotweinen kann zusätzlich die erhöhte Wahrnehmung negativer Gerbstoffe harmonisch eingebunden werden.

Schließlich können unsere Produkte auf Basis von Mannoproteinen - Senso Ü, Senso R und MannoFine® - auf elegante Weise das schlanke Mundgefühl ausfüllen und die Textur und Länge verbessern. Sie unterstreichen auch die Intensität

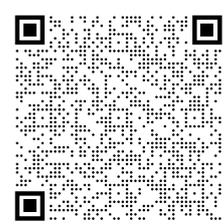
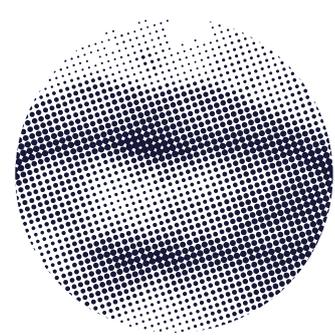
der fruchtigen Wahrnehmung und helfen, die aromatische Frische zu erhalten.

Zwei Schritte – ein Ziel

Die Grundweinbereitung und die Füllvorbereitung des entalkoholisierten Weins ergänzen sich gegenseitig. Aufeinander abgestimmt können die technischen Anforderungen des Entalkoholisierungsprozesses gemeistert werden. Erst in dieser Vollständigkeit lässt sich das bestmögliche Ergebnis erzielen.

Qualität bis ins Detail

Die Herstellung von entalkoholisierten Weinen erfordert Sorgfalt, Präzision und eine genaue Betrachtung der empfohlenen Verfahren. Jeder Schritt – von der Auswahl des Leseguts bis zur Abfüllung – trägt dazu bei, ein hochwertiges Produkt zu schaffen, das den Geschmack und Charakter des Weins bewahrt. Gerne begleiten wir Sie auf diesem Weg und bieten eine individuelle Beratung an.



Fachartikel



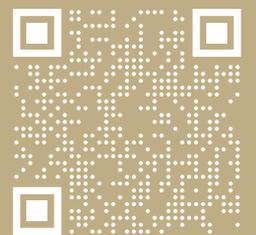


In über 20 Jahren Erbslöh in verschiedenen Positionen waren Bentonite immer ein wesentlicher Teil meiner Arbeit.

Wie kein anderes Produkt symbolisiert FermoBent® PORE-TEC für mich die Tugenden von Erbslöh: Gezielt eingesetztes Erfahrungswissen gepaart mit dem Ohr am Markt und der Sicherheit qualitativ verlässlicher Lieferquellen ermöglichte eine Innovation, die einfache Anwendung, Zeitersparnis und eine schonende Verarbeitung des behandelten Produktes kombiniert.

Für mich ein perfektes Beispiel für eine win-win-win-Situation

*Dr. Jürgen Meinel
Head of Quality & Regulatory*

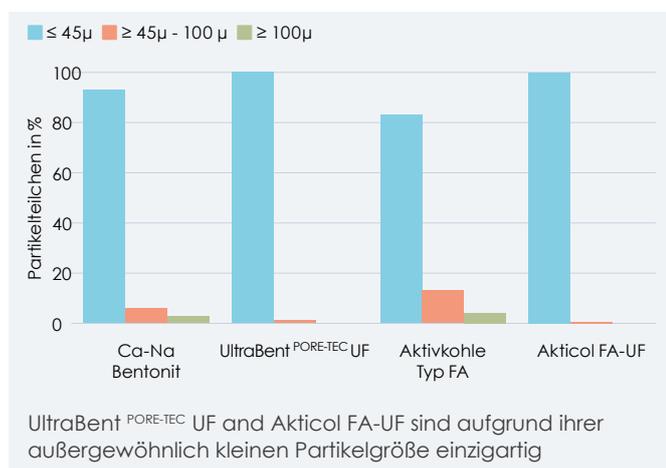


BENTONIT

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

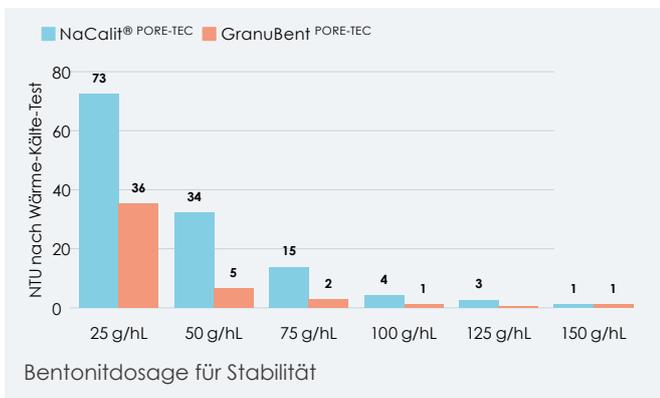
Inline-Stabilisierung ist die ressourcen- und kostensparende Alternative zu herkömmlichen Verfahren.



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 unterscheiden 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.

Aktivit

Calcium-Natrium-Bentonit Granulat

Wirkung

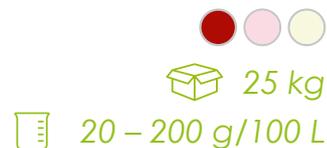
Ermöglicht eine effektive Klärung auch bei hohen pH-Werten und sorgt für ein kompaktes Absetzverhalten des Trubdepots.

**BlancoBent UF**

Pulverbentonit für Ultrafiltration

Wirkung

Bietet eine direkte Dosierung in Crossflow-Filterssystemen aufgrund der Partikelgröße und verhindert abrasiven Verschleiß an Membranen.

**FermoBent® PORE-TEC**

Extrem eisenarmes Bentonitgranulat zur Anwendung in der Gärung

Wirkung

Ermöglicht zeitsparende Verwendung durch direkte Dosage bereits während der Gärung. Einfache Abtrennung zusammen mit dem Hefedepot.

**GranuBent PORE-TEC**

Natrium-Bentonit granuliert mit PORE-TECHnologie

Wirkung

Erfordert geringere Mengen als Calciumbentonit und bietet eine hohe Quellfähigkeit.

**NaCalit® PORE-TEC**

Natrium-Calcium-Bentonit mit PORE-TECHnologie

Wirkung

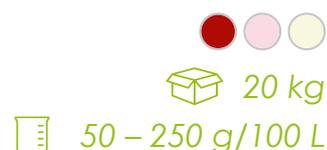
Starke Klärungswirkung auch bei hohen pH-Werten sowie helle Farbe mit minimalem Sediment.

**Seporit PORE-TEC**

Calcium-Natrium-Bentonit mit PORE-TECHnologie

Wirkung

Entfernt frühzeitig gärhemmende Bestandteile und sorgt für schnelle, effiziente Ergebnisse bei hoher Reinheit und kurzer Absetzzeit.

**SodiBent Supra**

Natriumbentonit zur Stabilisierung und Klärung

Wirkung

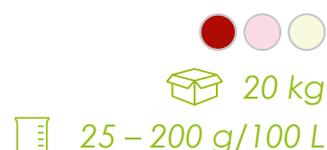
Bietet eine intensive Flockung durch hohes Quellvermögen und sorgt für eine verbesserte Filtrierbarkeit.

**UltraBent PORE-TEC UF**

Granulierter Bentonit für Crossflow-Filterssysteme

Wirkung

Benötigt keine Vorfiltration, verhindert abrasiven Schaden an Membranen und reduziert den Bentonitbedarf.

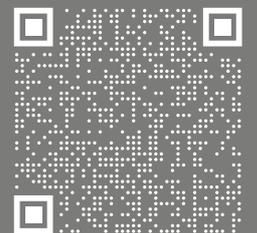




CarboTec GE ist eines der am meisten unterschätzten Weinbehandlungsmittel. Es reduziert Fäulnisnoten, Spritzmittelrückstände und störende Phenole – besonders in Pressfraktionen mit hohem Druck oder bei sensorischen Unreinheiten. Die staubarme Formulierung mit Bentonit sorgt für eine einfache Anwendung ohne zusätzliche Filtration.

Für mich ist klar: CarboTec GE hat schon manchen Wein gerettet!

*Maximilian Schmelzer
Head of Wine Germany*



AKTIVKOHLE

Pure Schonung. Aktivkohle.

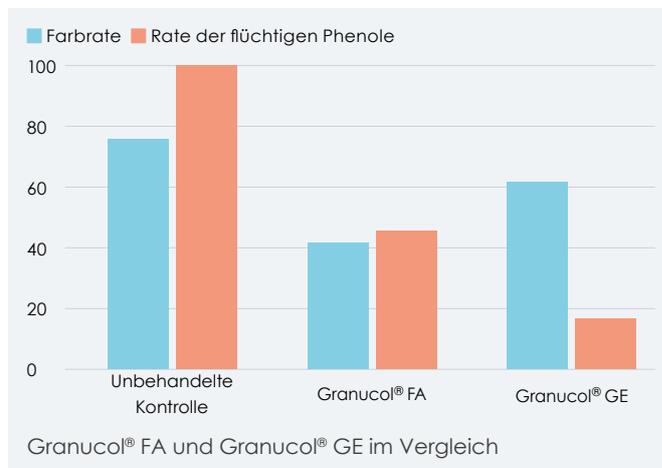
Mit unseren Aktivkohlen lassen sich Most und Wein einzigartig schonend behandeln. Je nach Anwendung stehen hochselektive Granulate und Pulverkohlen zur Verfügung.

Granucol®-Produkte sind speziell für die Farb- oder Sensorikbehandlung entwickelt und ermöglichen eine gezielte Auswahl je nach gewünschtem Effekt.

Unsere Akticol-Pulverkohlen sind zudem in UF-Qualität erhältlich und direkt in Filtrationsprozesse integrierbar.

Ercarbon SH, aus Kokosnussschalen gewonnen und mit Wasserdampf aktiviert, entfernt gezielt unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe.

Aktivkohlen sind eine natürliche und präzise Lösung und tragen zur nachhaltigen Weinerzeugung bei.



Akticol FA / Akticol FA-UF

Pflanzliche Aktivkohle zur FarbadSORption

Wirkung

Entfernt gezielt oxidierte Polyphenole, reduziert Bräunungseffekte und stabilisiert die Farbstruktur während der Lagerung. Akticol FA-UF ist zudem speziell für den Einsatz in der Ultrafiltration optimiert.

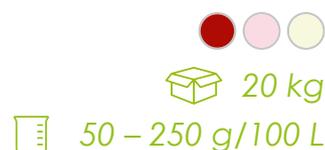


CarboTec GE

Granulat zur sensorischen Optimierung im Most

Wirkung

Reduziert gezielt Fehlgerüche und Hemmstoffe aus Fäulnis oder Spritzrückständen und beugt Gärstörungen vor.

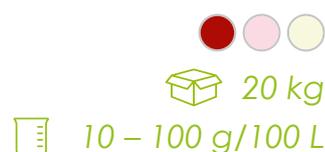


Ercarbon SH

Selektiv wirkendes Aktivkohlepulver

Wirkung

Adsorbiert unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe, ohne die Farbintensität zu beeinflussen.



Granucol® FA

Granulierte Aktivkohle zur Farbbehandlung

Wirkung

Reduziert Hochfarbigkeit und Gerbstoffe, sedimentiert schnell und lässt sich leicht entfernen.



Granucol® GE

Granulierte Aktivkohle zur sensorischen Behandlung

Wirkung

Entfernt störende Geruchs- und Geschmacksstoffe, ohne Aroma und Weinstruktur zu beeinflussen.





Für mich als Außendienstmitarbeiter zählt vor allem, was in der Praxis funktioniert. Und die e.Sticks haben mich echt überzeugt. Neue Fässer? Viel zu teuer! Gebrauchte sind oft noch top, ihnen fehlt nur das gewisse Extra – und genau da setzen die e.Sticks an. Die französische Eiche bringt Struktur und Frische zurück, die Rillen sorgen für eine gleichmäßige Extraktion und die Dosierung lässt sich perfekt anpassen. Anfangs war ich skeptisch, aber nach dem ersten Einsatz war klar: das funktioniert einfach.

*André Merz
Sales Engineer*

HOLZ PRODUKTE

Übersicht unserer Fassalternativen

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

e.Sticks

e.Sticks Light	Leichte Toastung: Frische, Frucht, Struktur, Volumen	6 – 36 Sticks/100 L	Kette mit 12 Sticks
e.Sticks Medium	Medium-Toastung: Karamell, Vanille und Toastnoten	6 – 36 Sticks/100 L	Kette mit 12 Sticks
e.Sticks High	Starke Toastung: Kaffee, intensives Holz, Röstnoten	6 – 36 Sticks/100 L	Kette mit 12 Sticks

e.Bois®

e.Bois® Reglissa	Französische 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	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	Pumpfähiges Granulat, gleiches Material wie e.Bois Sorbet	0,5 – 5 g/L	10 kg Sack zur Direktzugabe in die Maische

Holz und Wein

Eichenholz wird seit Jahrhunderten in der Weinbereitung eingesetzt. Es verleiht dem Wein besondere aromatische und sensorische Eigenschaften. Je nach Holzart, Toastung und Größe entstehen vielfältige Weinprofile – von feinen Vanille- und Röstaromen zu komplexen Tanninstrukturen. Der Einsatz von Holz unterstreicht die Struktur und Balance der Weine.

Mit den neuen e.Sticks von Erbslöh lassen sich vorhandene Holzfässer auffrischen, ergänzen und flexibler nutzen. Das einzigartige Längsprofil der e.Sticks erlaubt durch die Präzisionsnuten eine besonders gleichmäßige und vollständige Extraktion des Eichenholzes. Die einzelnen Elemente sind mit Edelstahlklammern zu Ketten von 12 Stück gekoppelt. So kann man selbst immer neue Kombinationen und Dosagen finden – etwa durch die Mischung unterschiedlicher Toastings. Es entsteht eine maßgeschneiderte Holz-anwendung für jede Rebsorte, jedes Gefäß und jedes eigene Ziel.

e.Bois® Eichenholzchips aus amerikanischer oder französischer Eiche in verschiedenen Toastings sind ideal, um auf die Bedürfnisse der Weine einzugehen. Durch die kurze Extraktionszeit ist eine Verwendung von der Gärung bis zum Ausbau möglich. So lassen sich Weine subtil unterstützen oder markant prägen.

e.Sticks

Chêne pour l'œnologie

e.Sticks Light – BALANCE, FRISCHE, VOLUMEN UND FRUCHT

e.Sticks Medium – STRUKTUR, EICHEN- UND TOASTNOTEN

e.Sticks High – KOMPLEXITÄT, CHARAKTER UND RÖSTNOTEN



e.Bois[®]

Chêne pour l'œnologie

e.Bois[®] Reglissa – LAKRITZ UND RAUCHAROMEN

e.Bois[®] Opéra – KARAMELL 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





Für mich als Technischer Direktor in Spanien sind Tannine essenziell für die Stabilisierung und Reifung hochwertiger Weine.

Tannivin® Intense schützt vor Oxidation, unterstützt die Struktur und verleiht dem Wein Tiefe und Eleganz. Seine feinen Röstnoten erinnern an frisch getoastete Fässer und sorgen für ein harmonisches Profil und viel Komplexität.

Ich empfehle es allen, die ihre Fässer nachhaltig auffrischen wollen und ihre Weine gezielt abrunden und optimal weiterentwickeln möchten.

*Vicente Cortés
Technical Director Spain*

TANNINE

Neue Raffinesse in gebrauchter Eiche

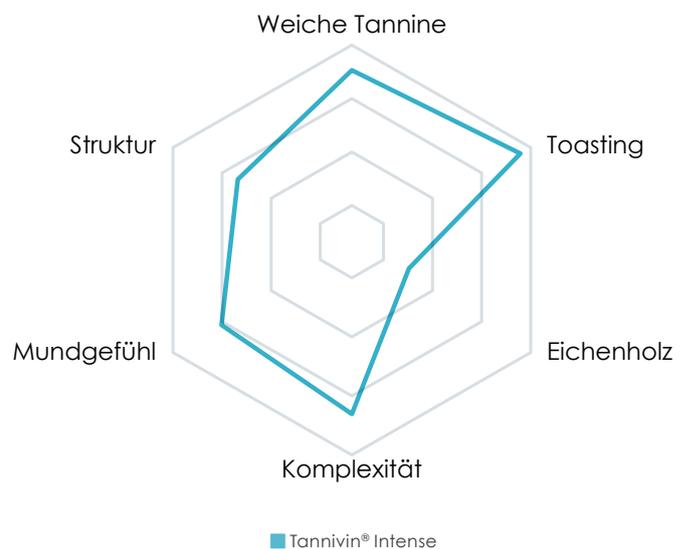
Tannivin® Intense

In schon mehrfach vorbelegten Fässern fehlt der notwendige, schützende Anteil von unverbrauchten Ellagitanninen, den nur neue Fässer in ausreichender Menge bieten. Diese Tannine sind aber gerade die wertvollsten Inhaltsstoffe.

Tannivin® Intense stellt gezielt die fehlenden Ellagitannine bereit und revitalisiert so die natürliche Schutzfunktion des Holzes. Das macht es zum idealen Begleiter großartiger Weine.

Aus amerikanischer Eiche extrahiert, liefert Tannivin® Intense die komplexen Bindungspartner für eine besonders sichere Reifung und harmonische Stabilisierung. Auf diese Weise wird die natürliche Pufferqualität aufgefrischt. Die Weine bleiben vor unerwünschter Oxidation geschützt, ohne die Notwendigkeit erhöhter Schwefelgaben. So können die vielschichtigen Verbindungen entstehen, die eine Voraussetzung für elegante, ausdrucksvolle Weine sind.

Durch seine spezielle, dunkle Toastung fügt sich Tannivin® Intense harmonisch in die Gesamtstruktur der Weine ein. Die Wahl der Dosage erlaubt eine präzise Abstimmung auf die gewünschte Reifedauer. Das Ergebnis sind Weine mit einer raffinierten Tiefe und einem ausgewogenen Charakter.



Komplexe
Röstnoten

Erinnert an frisch
getoastetes Fassholz



Auffrischung gebrauchter
Eichenfässer

Unterstützt die
Stabilisierung



Rotwein
0,5 – 10 g/100 L

Weiß- und Roséwein
0,5 – 5 g/100 L

Die Wahl des richtigen Tannins

Tannine unterscheiden sich nach ihrer Herkunft in ihrer Verwendung. Kondensierte Tannine stammen vor allem aus Traubenschalen, -kernen und -stielen, aber auch aus bestimmten Holzarten wie Quebracho. In der Weinbereitung werden sie gezielt eingesetzt, um die Tanninstruktur zu verstärken, durch Verbindungen mit Anthocyanen Farbe zu stabilisieren und durch ihre antioxidative Wirkung die Lagerfähigkeit zu verbessern. Sie finden zumeist vor und in der Gärung Verwendung.

Ellagtannine sind hydrolysierbare Tannine, die vor allem aus Eiche oder Kastanie gewonnen werden. Sie wirken stark antioxidativ und werden vorrangig zur Sauerstoffbindung und zur mikrobiologischen Stabilisierung im Most oder Wein eingesetzt. Zudem unterstützen sie eine harmonische Reifung und tragen zur sensorischen Abrundung bei. Sie können während der Gärung und im Ausbau bis sogar kurz vor der Füllung eingesetzt werden.

Kondensierte Tannine | Proanthocyanidine

Tannivin® Color

Erhalt und Stabilisierung der Farbe in Rotwein

Wirkung

Ideal bei phenolisch unreifen Trauben oder Sorten mit geringem Tanningehalt. Die komplexe Zusammensetzung unterstützt das Tannin-Anthocyan-Verhältnis, das fördert stabile Farbstoffbindungen.



 1 kg

 10 – 30 g/100 L

Tannivin® SR

Erhalt und Schutz der Farbe in der Rotweinbereitung

Wirkung

Gewonnen aus reinem Quebracho-Holz, reich an Proanthocyanidinen. Schützt vor Farbverlusten und unerwünschter Bräunung gleichzeitig.



 1 kg | 5 kg

 2 – 50 g/100 L

Tannivin® Multi

Tanninkombination für Maische, Most und Klärung

Wirkung

Einzigartige Kombination hydrolysierbarer und kondensierter Tannine. Während der Gärung eingesetzt bewahrt es auch die Frische von Weißweinen.



 1 kg | 25 kg

 1 – 20 g/100 L

Tannivin® Grape

Reines Traubentannin aus französischen Trauben

Wirkung

Zur Förderung einer straffen, präzisen Tanninstruktur. Unterstützt die Einbindung harter Tannine und reduziert Überextraktion in Maischegärungen.



 0,25 kg

 1 – 15 g/100 L

Hydrolisierbare Tannine | Ellagtannine

Tannivin® EH

Reines Eichenholztannin aus französischer Eiche

Wirkung

Zur Unterstützung der Komplexbildung in der Gärung und als Schutz vor Oxidation, auch für füllfertige Weine.



 1 kg

 1 – 20 g/100 L

Tannivin® Superb

Eichenholztannin ohne adstringierende Komponenten

Wirkung

Gereinigt von aggressiven Tanninfraktionen, so dass es auch in fertigen Weinen harmonisch eingesetzt werden kann.



 0,25 kg

 1 – 20 g/100 L

Tannivin® Galléol

Hochreines Gallnusstannin für flexiblen Oxidationsschutz

Wirkung

Für Maische, Most und Wein. Kann in gestaffelter Dosage eingesetzt werden, um die Verwendung von Schwefel zu reduzieren.



 1 kg | 12,5 kg

 1 – 15 g/100 L

Tannivin® Elevage

Harmonische Reifung und Strukturierung von Rotwein

Wirkung

Eichenholz-, Quebracho- und Traubenschalentannine, zur Erhöhung des Redoxpotenzials während des Ausbaus. Die Weine reifen geschützt und können ihre volle Harmonie entfalten.



 1 kg

 2 – 20 g/100 L

Tannivin® Finesse

Unterstützt den Ausbau komplexer Rot- und Weissweine

Wirkung

Kombination aus Ellagtanninen und kondensierten Tanninen. Ideal in Verbindung mit einem langen Hefelager.



 0,25 kg

 1 – 30 g/100 L

Tannivin® Premium

Dunkel getoastetes Eichentannin für komplexe Weine

Wirkung

Verleiht Weiß-, Rosé- und Rotweinen eine feine, langanhaltende Tanninstruktur. Ideal für den Ausbau komplexer, lagerfähige Weine.



 0,25 kg

 2 – 10 g/100 L

Tannivin® Intense

Getoastetes Tannin aus amerikanischer Eiche

Wirkung

Frischt die natürliche Pufferkapazität in gebrauchten Barriques und älteren Fässern auf. Schützt vor Oxidation und fördert eine harmonische Entwicklung.



 0,25 kg

 0,5 – 10 g/100 L



Viele meiner Kunden sind skeptisch, ob BSA bei Riesling wirklich eine gute Idee ist – vor allem wegen der Sorge vor Diacetylnoten.

Mit MaloStar® Fruit kann ich ihnen zeigen, dass diese Bedenken unbegründet sind. Die Weine bleiben frisch, mit klarer Frucht und einer tollen Balance. Und genau das überzeugt am Ende. Es ist immer schön zu sehen, wie begeistert alle sind, wenn sie das Ergebnis zum ersten Mal probieren!

*Sebastian Bausinger
Head of Marketing &
Business Development Wine*

BSA
BAKTERIEN

MaloStar®

Die Bakterien mit Stil

Mit MaloStar® bieten wir eine umfassende Auswahl leistungsstarker Bakterienstämme sowie einen optimal abgestimmten Nährstoff für die malolaktische Gärung. Unser modernes Säuremanagement unterstützt die natürliche Balance des Weins und bewahrt seine Authentizität – für höchste Qualität und geschmackliche Harmonie.

Biologischer Säureabbau

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

Und das geht natürlich auch in Weiß- und Roséweinen. Unsere Bakterienkulturen bringen einzigartige Eigenschaften mit. Je nachdem, welcher pH-Wert vorliegt, ob frische Klarheit oder aromatische Fülle erwünscht ist – alle Einsatzbedingungen können bei der Auswahl des Bakterienstamms berücksichtigt werden.

Für alle Weinarten

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.

Unser speziell entwickelter Nährstoff MaloStar® Nutri sichert in allen Fällen ein gutes Ergebnis.

Und bevor wir es vor lauter Begeisterung vergessen: die Säure wird natürlich auch reduziert.

Unser Bakterienportfolio



	MaloStar® Vitale SK11™	MaloStar® Fresh SK55™	MaloStar® Fruit	MaloStar® Terra
	Struktur und Mundgefühl in kräftigen Weiß- und Rotweinen	Unterstützt frisch-fruchtige Noten in Weiß- und Roséweinen	Klare Aromen, sortentypische Frucht ohne buttrige Noten	Unterstützt Frucht und natürliche Aromatik in Rotweinen
pH-Wert	> 3,1	> 3,1	> 3,2	> 3,3
Diacetyl-bildung	Hoch	Sehr gering	Sehr gering, sehr spät	Gering

Unser Tipp

In allen schwierigen Fällen wie niedriger pH-Wert, hoher Klärungsgrad, hohe Alkohol- oder SO₂ Gehalte, Nährstoffmangel, schleppende Gärung oder ein stockender BSA empfehlen wir die Zugabe von MaloStar® Nutri. Diese Nährstoffe sind unerlässlich sowohl für die Aktivierung als auch für den Fortschritt des BSA.



Als Oenologe ist es stets mein Ziel, das Optimum bei der Weinsensorik zu erreichen.

Auch bei der Finalisierung sollte man gezielt Energie investieren, um dem Wein das intensive Geschmacksbild zu verleihen, das er verdient.

SweetGum® und Stabiverek sind dabei effektive Werkzeuge, die die Weine perfekt abrunden und für mehr Harmonie sorgen. Ein kleiner Schritt, der große Wirkung zeigt!

*Rolf Stocké
Sales Engineer Italy*

STABILISIERUNG

Gummi arabicum

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

Senso Ü

Kombination aus Gummi arabicum und Mannoproteinen

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.

MetaGum®

Verlängerter Schutz vor Weinsteinausfall

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

Stabiverek

Flüssiges Gummi arabicum aus der Acacia verek

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, belegenden Zungeneindruck führen.

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



Gummi arabicum

Senso R

 5 kg | 20 kg



Natürliche Stabilisierung und Erhalt der Frucht

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 – 150 mL/100 L

Senso Ü

 5 kg | 20 kg | 1.000 kg



Kombination aus Gummi arabicum und Mannoproteinen

Wirkung

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

Dosage

100–150 mL/100 L

Stabiverek

 1 kg | 10 kg | 21 kg | 1.000 kg



Flüssiges Gummi arabicum aus der Acacia vereck

Wirkung

- Stark verbessertes Mundgefühl
- Natürliche Stabilisierung aus dem getrockneten Saft der Vereck-Akazie
- Gehalt an L-Arabinose, D-Galaktose, L-Rhamnose und D-Glucuronsäure
- 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

Wirkung

- 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 – 150 mL/100 L

Mannoproteine

Als natürliche Hefekomponente sind Mannoproteine ein entscheidender Faktor für die Sensorik und Stabilität von Weinen. Unsere Produkte ermöglichen eine deklarationsneutrale Freisetzung schon während der Gärung oder den präzisen Einsatz vor der Füllung.

Sensorische und technologische Vorteile

Mannoproteine tragen zur Verbesserung der Weinstein- und Eiweißstabilität bei und sorgen für eine geschmeidige, abgerundete Wahrnehmung im Wein. Besonders bei Weiß- und Roséweinen

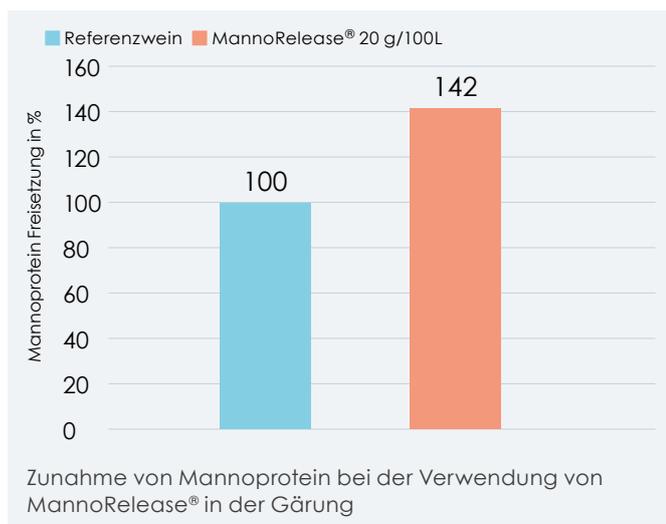
unterstützen sie die Frische und Balance. In Rotweinen werden zusätzlich die Tannine harmonisch ausbalanciert.

Optimierte Freisetzung für maximale Wirkung

MannoRelease® ermöglicht die kontrollierte Freisetzung von Mannoproteinen bereits während der Gärung. Das erlaubt einen Sur-Lies-Effekt in deutlich kürzerer Zeit als mit herkömmlichen Methoden. Durch die gezielte enzymatische Aktivität werden Hefezellwände abgebaut. So lassen sich feine, harmonische Weine mit verbesserter Textur und Mundgefühl erzielen.

Auf einen Blick

- Verbesserung von Mundgefühl, Körper, Struktur und Aromenkomplexität
- Reduzierte Adstringenz
- Verbesserung der Kristall- und Eiweißstabilität



MannoComplexe

 0,5 kg



Reines Mannoprotein für Stabilisierung und Abrundung

Wirkung

- Hochwertiges Mannoprotein
- Verbesserung der Weinstein- und Proteinstabilität im Wein
- Verbesserung der 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

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

MannoPure®

Flüssiges Mannoprotein zur Weinsteinstabilisierung

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

 1 kg
**MannoRelease®**

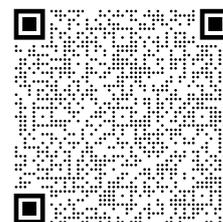
Maximiert Freisetzung von Mannoprotein aus der Hefe

Produkt und Wirkung

- Sur-Lies-Effekt in deutlich kürzerer Zeit bis zum Ende der Gärung im Vergleich zu herkömmlichen Methoden
- Reine Hefezellwände kombiniert mit einem β -Glucanase-Enzym
- Freisetzung von Mannoproteinen aus der Hefezellwand in Lösung während der alkoholischen Gärung

Dosage

10 – 30 g/100 L

 1 kg


Fachartikel

MannoSoft

Mannoproteinprodukt für Stabilität und Mundgefühl

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

 0,5 kg


Metaweinsäure/CMC

KaliContact

Kontaktkristalle zur Stabilisierung von Weinstein

Wirkung

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

Dosage

400 g/100 L

 25 kg


MetaGum® 1 kg | 10 kg

Verlängerter Schutz vor Weinsteinausfall

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

Wirkung

- Verzögert die Kristallisation und Ausfällung von Weinstein
- Unterbindet das Wachstum der submikroskopischen Keime von Tartratkrіstallen
- Hohes Stabilisierungsvermögen durch Veresterungsgrad durchschnittlich = 40

Dosage

10 g/100 L

Metavin® Opti 1 kg | 15 kg

Optimal veresterte Spezial-Metaweinsäure

Wirkung

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

Dosage

10 g/100 L

VinoStab® 2.0 5 kg | 20 kg | 1.000 kg

CMC zur Verhinderung von Weinsteinausfall in Wein

Wirkung

- Schutz vor Weinsteinausfall, langfristige Wirkung
- Neues Herstellungsverfahren, jetzt besonders leicht filtrierbar
- Keine Wartezeiten mehr erforderlich
- Hohe Dosagen für maximalen Schutz möglich

Dosage

100 – 400 mL/100 L



Wein soll sich so zeigen, wie er gedacht ist – klar, lebendig und authentisch. Damit er das auch bleibt, braucht es Unterstützung. Maßnahmen zum Schutz sind heute keine starren Konzepte mehr, sondern flexible Werkzeuge.

Je nach Weinstil, Notwendigkeit, Philosophie und Zielmarkt gibt es zahlreiche Möglichkeiten, Frische und Stabilität zu bewahren – ganz klassisch oder bewusst reduziert. Wir zeigen Ihnen alle Optionen für eine zielgenaue Entscheidung.

KONSERVIERUNGS STOFFE

e.Sorbate

Kaliumsorbitat zur Verhinderung von Nachgärungen

Wirkung

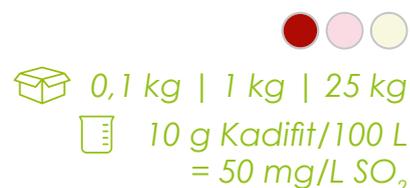
Hemmt zuverlässig Hefen und Schimmelpilze.

**Kadifit**

Kaliumdisulfit zur Schwefelung in Most und Maische

Wirkung

Schützt zuverlässig vor Oxidation und mikrobiologischem Verderb durch die Freisetzung von SO₂.

**MaloStop F**

Schutz vor Milchsäurebakterien, alternativ zu SO₂

Wirkung

Reine Fumarsäure zur Hemmung von Milchsäurebakterien nach der Gärung.

**Oenodose 5**

Sprudelnde Schwefeltabletten für Wein, Kaliumdisulfit

Wirkung

Setzt bei Kontakt mit Wein SO₂ frei und sorgt so für die Schwefelung von Wein in kleinen Gebinden.

**Solution sulfureuse P15**

Einfach, sicher, exakt: Schwefelung flüssig

Wirkung

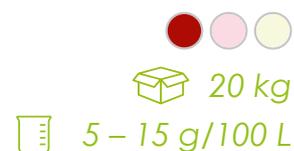
Flüssige Formulierung, präzise, einfache und sichere Alternative zu Gas.

**SulfoHubert 40**

Flüssige Hefeernährung und als Oxidationsschutz

Wirkung

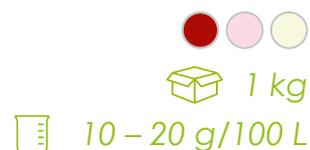
Bietet antioxidative Wirkung, unterdrückt Mikroorganismen und unterstützt die Hefeaktivität.

**VinProtect**

Umfassender Schutz für Lesegut, Most und Maische

Wirkung

Schützt vor Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen, stabilisiert Aroma- und Geschmackskomponenten und reduziert den SO₂-Eintrag.





Säure ist mehr als nur ein analytischer Wert – sie prägt Charakter, Frische und Ausdruck eines Weins. Die Kunst liegt darin, sie nicht einfach zu korrigieren, sondern gezielt zu gestalten.

Mit unseren Verfahren und vielfältigen Möglichkeiten lässt sich die natürliche Säurestruktur bewahren, fein justieren und in Einklang mit den Anforderungen des Jahrgangs und Ziels bringen. Für die perfekte Mitte von Frische, Harmonie und individueller Balance.

SÄURE MANAGEMENT

Boerovin

L(+)-Milchsäure 80 % in Lebensmittelqualität

Wirkung

Erhöht gezielt die Säure zur Verbesserung der mikrobiellen Stabilität und Geschmacksintensität.

**e.Ascorbic**

Reine Ascorbinsäure (Vitamin C), als Oxidationsschutz

Wirkung

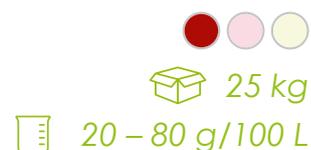
Schützt hochwirksam vor Oxidation und verbessert die Lagerfähigkeit von Weinen.

**NEU e.Citric**

Gegen Eisentrübungen und zur Säuerung

Wirkung

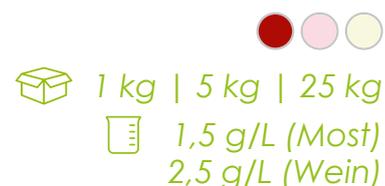
Bindet oxidiertes Eisen und kann in geringen Mengen effizient den pH-Wert senken.

**e.Tartaric**

L(+)-Weinsäure zur Säuerung und Senkung des pH-Wertes

Wirkung

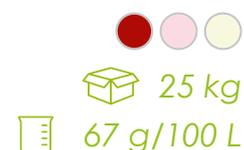
Senkt gezielt den pH-Wert, verbessert die mikrobiologische Stabilität und erhöht die Effizienz von Schwefel und Bentoniten.

**Erbslöh-Kalk**

Reines Calciumcarbonat zur Entsäuerung

Wirkung

Reduziert gezielt den Weinsäuregehalt und sorgt so für harmonischere Geschmackseindrücke.

**Kalinat**

Kaliumhydrogencarbonat zur Feinentsäuerung

Wirkung

Ermöglicht eine schnelle und präzise Feinentsäuerung mit zügiger Kristallabtrennung, für rasch füllfertige Weine.

**Neoantacid**

Spezialkalk zur Doppelsalzensäuerung

Wirkung

Ermöglicht eine gezielte Reduktion von Äpfel- und Weinsäure durch die Doppelsalzensäuerung und sorgt so für eine ausgewogene Säureharmonie im Wein.





Die Anforderungen an die Weinfiltration haben sich verändert – Frische, Fruchtigkeit und Effizienz stehen im Fokus.

CelluFluxx® ist für mich die perfekte Antwort auf diese Herausforderungen.

Die Zellulosefasern ermöglichen eine schonende Filtration, bewahren die Aromen und verlängern die Lebensdauer der Kieselgurfilter. Zudem ist der Prozess weniger arbeitsintensiv und wirtschaftlicher.

Wie kann eine traditionelle Filtration effizient, aromaschonend und modern gestaltet werden? Meine Antwort und Empfehlung ist CelluFluxx® Filterzellulose.

*Tamás Reisner
Sales Engineer Ungarn*

FILTERMEDIEN

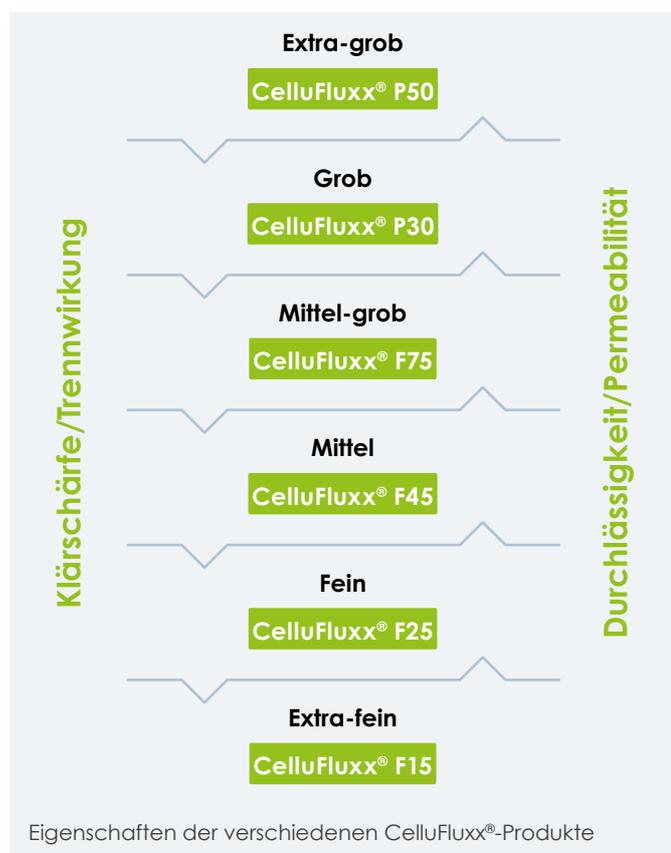
CelluFluxx®

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 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.



Konventionelle Anschwemmfiltration mit Kieselgur

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

Filtration mit CelluFluxx® Filterzellulose

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

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.

Das VarioSan-Verfahren

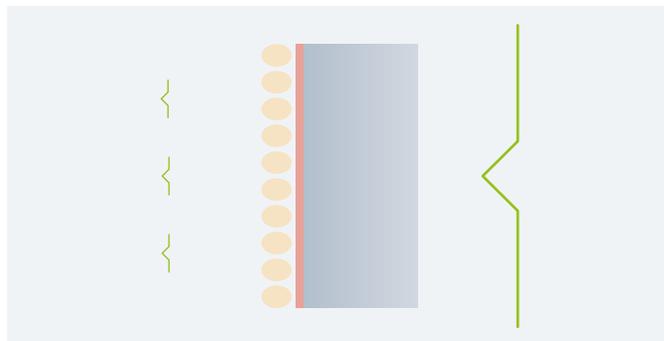
Das innovative VarioSan-Verfahren ermöglicht die Verarbeitung von Most, Wein und Trub. Es ist ein effizientes, ökologisches und produktschonendes Verfahren.

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.



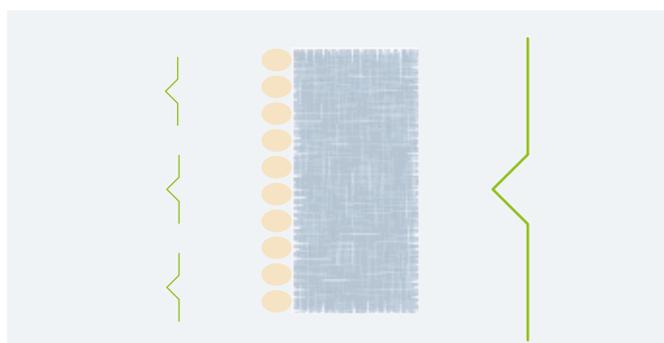
Das Verfahren wurde entwickelt, um den Einsatz von herkömmlichen Kammerfiltern zu optimieren. Die Technologie basiert auf der Kombination von VarioFluxx® P und e.San Filtercloth aus monofilem Gewebe. Das Filterhilfsmittel VarioFluxx® P besitzt eine besonders gute Drainagewirkung und sorgt für einen schnellen 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
Mostvorklärung	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.

Übersicht unserer Filtrationsprodukte

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

e.San

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

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

Unser SÖrvice

Bei Erbslöh Geisenheim verstehen wir uns nicht nur als Lieferant hochwertiger Produkte, sondern als engagierter Partner an Ihrer Seite. Mit jahrzehntelanger Erfahrung und fundiertem technologischen Wissen begleiten wir Sie bei der Weiterentwicklung Ihrer Prozesse und Produkte. Unser Kundenservice ist Ausdruck unseres Selbstverständnisses als kompetenter, praxisnaher Partner: Wir möchten nicht nur Produkte liefern, sondern gemeinsam mit Ihnen Lösungen entwickeln, Herausforderungen meistern und Innovationen vorantreiben. Dabei steht immer Ihr Erfolg im Mittelpunkt – ob bei der Prozessoptimierung, der Qualitätssteigerung oder der Entwicklung neuer Produktideen. Sprechen Sie uns einfach darauf an.

Unser Expertenteam on Tour

Zur Lese an Ihrer Seite

Wenn die Weinlese beginnt, läuft der Betrieb auf Hochtouren – und es gibt keinen Raum für Unsicherheiten. Gerade in dieser entscheidenden Phase sind unsere Erbslöh-Önologen für Sie da. Mit dem „Visiting Winemaker“-Konzept besuchen wir Sie während der Lese direkt im Betrieb. Wir unterstützen bei akuten Fragestellungen, beraten bei sensorischen und technologischen Herausforderungen und helfen, schnelle, praktische Antworten zu finden. Damit Sie auch unter Lesedruck die besten Entscheidungen treffen können.



Musterservice

Erst ausprobieren, dann entscheiden

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und Leistung unserer Produkte. Unser Musterservice ermöglicht es Ihnen, Muster aller unserer Produkte zu erhalten, sodass Sie diese in Ihrer eigenen Produktion testen können.



Laborservice

Analysen, die weiterhelfen

Unsere Betriebslabore analysieren auf Wunsch Ihre Proben. Senden Sie uns einfach 0,75 Liter und die relevanten Informationen zu. Wir führen detaillierte Analysen durch, um Ihrer Frage auf den Grund zu gehen.



Dokumente und Informationen

Immer aktuell

Auf unserer Internetseite www.erbsloeh.com finden Sie alle relevanten Informationen, Zertifikate und Bescheinigungen zu unseren Produkten. Hier bieten wir auch zusätzliche Artikel und Werkzeuge zur Unterstützung Ihrer praktischen Arbeit. Unser Newsletter informiert laufend zu aktuellen Themen, prägnant und präzise.



Fachverkostung

Beratung mit Tiefgang

Profitieren Sie von unserer langjährigen, internationalen Erfahrung. Wir verkosten Ihre Proben und geben gezielte Empfehlungen zur Lösung Ihrer spezifischen Herausforderungen. Dabei berücksichtigen wir nicht nur analytische und sensorische Parameter, sondern auch Stilistik, Zielmarkt und technische Rahmenbedingungen – für fundierte, praxisnahe Entscheidungen, die Sie weiterbringen.



Betriebsberatung

Direkt bei Ihnen vor Ort

Für eine noch intensivere und individuelle Betreuung kommen wir direkt zu Ihnen in den Betrieb. Gemeinsam analysieren wir Ihre Prozesse, Produktziele und Herausforderungen im Detail. Dabei bringen wir unser umfassendes Fachwissen in Technologie, Sensorik und Prozessoptimierung ein, um gezielt Verbesserungspotenziale zu erkennen. Wir erarbeiten praxistaugliche, auf Ihren Betrieb abgestimmte Lösungen, die sowohl Qualität als auch Effizienz nachhaltig steigern können. Gemeinsam bringen wir Ihre Produktion auf das nächste Level.



Schulungen & Workshops

Wissen teilen

Bleiben Sie oenologisch immer auf dem neuesten Stand. Wir bieten maßgeschneiderte Schulungen und organisieren praxisnahe Workshops, in denen wir aktuelle Technologien, Verfahren und Erkenntnisse der modernen Weinbereitung vermitteln – gezielt und anwendungsorientiert für Ihr Team.



Social Media

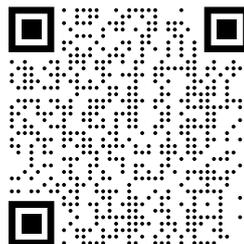


Inspiration, Innovation, Interaktion – folgen Sie uns und verpassen Sie keinen Trend mehr rund um den modernen



Weinausbau – auf unseren digitalen Kanälen gibt es Fachwissen, News und Einblicke direkt aus Forschung und Keller.

Ihre Ansprechpartner bei ERBSLÖH:



Produkttable

	Vegan	Bio-zertifikat	Bio-UE 2018/848	Kosher	Halal	NOP/USDA	Deklaration auf dem Etikett	Seite
Akticol FA	x		x	x	x	x	-	43
Akticol FA-UF	x		x	x	x	x	-	43
Aktivit	x		x	x	x	x	-	41
BlancoBent UF	x		x	x	x	x	-	41
Boerovin	x		x	x	x	x	Säureregulator (Milchsäure) oder Säureregulator (E270)	63
CelluFluxx® F15	x		x	x	x	x	-	67
CelluFluxx® F25	x		x	x	x	x	-	67
CelluFluxx® F45	x		x	x	x	x	-	67
CelluFluxx® F75	x		x	x	x	x	-	67
CelluFluxx® P30	x		x	x	x	x	-	67
CelluFluxx® P50	x		x	x	x	x	-	67
CompactLees	x		x	x		x	-	15
e.Ascorbic	x		x	x	x	x	Konservierungsstoff/Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure) oder Konservierungsstoff/Antioxidationsmittel (E300)	63
e.Bois® Fondant	x		x			x	-	45
e.Bois® Fraîcheur	x		x			x	-	45
e.Bois® Macaron	x		x			x	-	45
e.Bois® Muffins	x		x			x	-	45
e.Bois® Opéra	x		x			x	-	45
e.Bois® Reglissa	x		x			x	-	45
e.Bois® Sorbet	x		x			x	-	45
e.Bois® Vanilla	x		x			x	-	45
e.Citric	x					x	Säureregulator/Stabilisationsmittel (Zitronensäure) oder Säureregulator/Stabilisationsmittel (E330)	63
e.Clean® Membrane	x		x	x	x	x	-	27
e.Clean® Tools	x		x	x	x	x	-	27
e.DAP	x		x	x	x	x	-	19
e.IsingClair			x			x	-	32
e.PVPP	x			x	x		-	34
e.Sorbate	x			x	x		Konservierungsstoff/Antioxidationsmittel (Kaliumsorbat) oder Konservierungsstoff/Antioxidationsmittel (E202)	61
e.Sticks High	x		x			x	-	45
e.Sticks Light	x		x			x	-	45
e.Sticks Medium	x		x			x	-	45
e.Tartaric	x		x			x	Säureregulator (Weinsäure) oder Säureregulator (E334)	63

	Vegan	Bio-zertifikat	Bio-UE 2018/848	Kosher	Halal	NOP/USDA	Deklaration auf dem Etikett	Seite
ErbiGel®							-	4, 32
ErbiGel® Bio		x	x				-	4, 32
ErbiGel® Flot							-	32
ErbiGel® Liquid 300							-	32
Erbslöh-Kalk	x		x	x		x	-	63
FermoBent® PORE-TEC	x		x	x	x	x	-	41
Gerbinol® CF							-	34
Gerbinol® Super			x				-	34
GranuBent® PORE-TEC	x		x	x	x		-	41
Granucol® FA	x		x	x	x	x	-	43
Granucol® GE	x		x	x	x	x	-	43
HarmoVin®							-	35
HydroGum Bio	x	x	x	x		x	Stabilisationsmittel (Gummi arabicum) oder Stabilisationsmittel (E414)	4
Kadifit	x		x	x	x		Konservierungsstoff/Antioxidationsmittel (Sulfite)	61
KalCasin			x				-	33
KaliContact	x		x	x		x	-	58
Kalinat	x		x	x			-	63
KlarSol 30	x		x	x	x		-	33
KlarSol Super	x		x	x	x		-	33
Kupzit	x		x	x			-	35
LiquiGel Flot							-	33
LittoFresh® Bright	x		x	x		x	-	5, 30
LittoFresh® ChitoFlot	x			x			-	30
LittoFresh® Impact	x		x	x			-	30
LittoFresh® Liquid	x		x	x		x	-	30
LittoFresh® Most	x			x			-	30
LittoFresh® Origin	x		x	x		x	-	31
LittoFresh® Rosé	x			x			-	31
LittoFresh® Sense	x		x	x		x	-	31
MaloStar® Fresh SK55™	x		x			x	-	53
MaloStar® Fruit	x		x			x	-	53
MaloStar® Nutri	x		x			x	-	53
MaloStar® Terra	x		x			x	-	53
MaloStar® Vitale SK11™	x		x			x	-	53

	Vegan	Bio-zertifikat	Bio-UE 2018/848	Kosher	Halal	NOP/USDA	Deklaration auf dem Etikett	Seite
MaloStop F	x			x			Stabilisationsmittel (Fumarsäure) oder Stabilisationsmittel (E297)	61
MannoComplexe	x		x	x		x	Stabilisationsmittel (Hefe-Mannoprotein)	57
MannoFine®	x		x	x		x	Stabilisationsmittel (Hefe-Mannoprotein)	57
MannoPure®	x		x	x		x	Stabilisationsmittel (Hefe-Mannoprotein)	58
MannoRelease®	x			x			-	58
MannoSoft	x			x		x	Stabilisationsmittel (Gummi arabicum, Hefe-Mannoproteine) oder Stabilisationsmittel (E414, Hefe-Mannoproteine)	58
MetaGum®	x			x			Stabilisationsmittel (Metaweinsäure/Gummi arabicum) oder Stabilisationsmittel (E353, E414)	59
Metavin® 40	x		x	x		x	Stabilisationsmittel (Metaweinsäure) oder Stabilisationsmittel (E353)	59
Metavin® Opti	x		x	x		x	Stabilisationsmittel (Metaweinsäure) oder Stabilisationsmittel (E353)	59
MostGelatine							-	33
NaCallit® PORE-TEC	x		x	x	x	x	-	41
Neoantacid	x		x	x		x	-	63
Oenodose 5	x			x			Konservierungsstoff/Antioxidationsmittel (Sulfite)	61
Oenoferm® Chardonnay	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® B52	x		x	x		x	-	11, 13
Oenoferm® Berry	x		x	x		x	-	5, 9, 13
Oenoferm® Bio	x	x	x	x	x	x	-	4, 13
Oenoferm® Bouquet	x		x	x		x	-	10, 13
Oenoferm® Champ	x		x	x		x	-	13, 15
Oenoferm® Color	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® Finesse	x		x	x		x	-	10, 13
Oenoferm® Freddo	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® Icone	x		x	x		x	-	11, 13
Oenoferm® Klosterneuburg	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® MProtect	x		x	x		x	-	7, 12, 13
Oenoferm® Pink	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® PinoType	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® Riesling	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® Rouge	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® Structure	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® Terra	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® Tipico	x		x	x		x	-	13
Oenoferm® wild & pure	x		x	x		x	-	13

	Vegan	Bio-zertifikat	Bio-UE 2018/848	Kosher	Halal	NOP/USDA	Deklaration auf dem Etikett	Seite
Oenoferm® X-thiol	x		x	x		x	-	10, 13
Oenoferm® X-treme	x		x	x		x	-	13
OenoPur®							-	34
OenoRed®	x		x	x		x	-	17
PuroCell®	x		x	x		x	-	19
PuroCell® Bio	x	x	x	x		x	-	4, 19
Senso R	x						Stabilisationsmittel (Gummi arabicum, Hefe-Mannoproteine) oder Stabilisationsmittel (E414, Hefe-Mannoproteine)	56
Senso Ü	x			x		x	Stabilisationsmittel (Gummi arabicum, Hefe-Mannoproteine) oder Stabilisationsmittel (E414, Hefe-Mannoproteine)	56
SensoVin®							-	35
Seporit® PORE-TEC	x		x	x	x	x	-	41
SodiBent Supra	x		x	x	x		-	41
Solution sulfureuse P15	x		x	x	x		Konservierungsstoff/Antioxidationsmittel (Sulfite)	61
Stabiverek	x			x			Stabilisationsmittel (Gummi arabicum) oder Stabilisationsmittel (E414)	56
SulfoHubert 40	x			x			-	61
SweetGum®	x			x			Stabilisationsmittel (Gummi arabicum) oder Stabilisationsmittel (E414)	56
Tannivin® Color	x		x			x	-	50
Tannivin® EH	x		x	x		x	-	51
Tannivin® Elevage	x		x	x		x	-	51
Tannivin® Finesse	x		x	x		x	-	51
Tannivin® Galléol	x		x	x	x	x	-	15, 51
Tannivin® Grape	x		x	x		x	-	50
Tannivin® Intense	x		x	x		x	-	7, 49, 51
Tannivin® Multi	x		x	x		x	-	50
Tannivin® Premium	x		x	x		x	-	51
Tannivin® SR	x		x	x		x	-	50
Tannivin® Superb	x		x	x		x	-	51
Trenolin® Bouquet ^{PLUS}	x			x	x		-	25, 26
Trenolin® FastFlow	x		x	x	x	x	-	23, 26
Trenolin® Filtro	x			x	x		-	26
Trenolin® Flot ^{PLUS}	x		x	x		x	-	26
Trenolin® Frio	x		x	x		x	-	26
Trenolin® Klar	x		x	x		x	-	6, 22, 26
Trenolin® Mash	x			x			-	26
Trenolin® Pexx	x		x	x	x		-	26

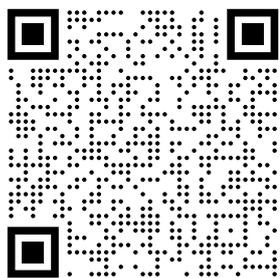
	Vegan	Bio-zertifikat	Bio-UE 2018/848	Kosher	Halal	NOP/USDA	Deklaration auf dem Etikett	Seite
Trenolin® ProStab	x			x	x		-	7, 26
Trenolin® Rosé	x		x	x		x	-	26
Trenolin® Rouge	x			x			-	26
Trenolin® Super ^{PLUS}	x		x	x	x	x	-	26
Trenolin® SurLies	x			x			-	26
Trenolin® ThermoStab	x			x			-	26
Trenolin® Xtract	x		x	x		x	-	23, 26
Ulfrabent ^{PORE-TEC UF}	x		x	x	x	x	-	41
VarioFluxx® F	x		x	x	x	x	-	67
VarioFluxx® P	x		x	x	x	x	-	67
VinoGel®							-	34
VinoStab® 2.0	x			x			Stabilisationsmittel (Carboxymethylcellulose) oder Stabilisationsmittel (E466)	5, 59
VinProtect	x		x	x			Konservierungsstoff/Antioxidationsmittel (Sulfite, Ascorbinsäure) oder Konservierungsstoff/ Antioxidationsmittel (E224, E300)	61
VinPur® Special							-	35
VitaDrive®	x		x	x		x	-	19
VitaDrive® ProArom	x		x	x		x	-	18
VitaFerm®	x		x	x		x	-	18
VitaFerm® Bio	x	x	x	x		x	-	4, 18
VitaFerm® O	x		x	x		x	-	6, 17
VitaFerm® Ultra	x		x	x		x	-	18
Vitamon® CE	x			x			-	18
Vitamon® Combi	x		x	x		x	-	19
Vitamon® Liquid	x		x	x	x	x	-	15, 19



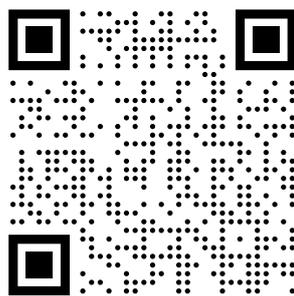
Etikettierung von Wein

DRUCK: Version 2.0 | Juni 2025

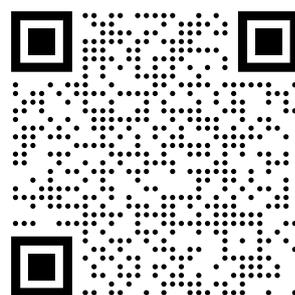
Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie: 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).



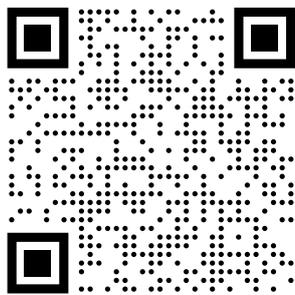
Code of
Conduct



Zertifikate



LinkedIn



Instagram

