



EXTRA

OenoGuide

2026/2027

Deutsch

ERBSLÖH

Weniger Extraktion, mehr Wirkung

Trenolin® Blanc de Noir

Dosierung: : 2–4 mL / 100 kg

Bei Blanc de Noir-Weinen bestimmt die Pressphase maßgeblich, wie stark Farbe und Phenole aus den Beerenschalen extrahiert werden. Eine gezielte, schonende Extraktion mit Trenolin® Blanc de Noir schafft die Grundlage für einen stilistisch überzeugenden Blanc de Noir.



Herstellung von
Blanc de Noir

Einfache
Anwendung

Deutliche
Reduzierung
der Extraktion von
Farbstoffen und
Tanninen

Schonende
Pressung

Erhöhte
Ausbeute

Trenolin® Blanc de Noir wurde speziell für diesen Anwendungsbereich entwickelt. Die spezialisierte Enzymformulierung wirkt direkt während des Pressvorgangs und unterstützt einen schnellen, gleichmäßigen Saftabfluss, ohne übermäßige Extraktion aus den Beerenschalen. Entwickelt auf Basis von Forschungsarbeiten in unserem enzymologischen Labor und exklusiv von Erbslöh erhältlich ist Trenolin® Blanc de Noir eine patentierte pektolytische Formulierung in der Önologie, Patent-Nr. FR1908335.

Ziel ist die Herstellung eines hellen, harmonischen Weins, obwohl Trauben mit hohem Farb- und Tanningehalt verwendet werden. Bereits eine geringe Extraktion der Beerenschalen kann zu unerwünschten Farbstoffen, gelblich-braunen Nuancen oder einer unausgewogenen Struktur führen. Gleichzeitig sollen Saftausbeute und Aromapotenzial maximiert werden.

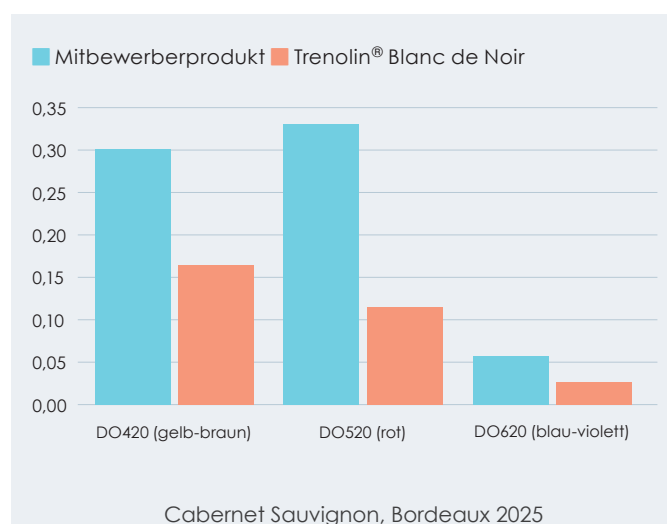
Praxisversuche mit Trenolin® Blanc de Noir zeigen eine Steigerung der Ausbeute bei deutlich reduzierter Farbauslaugung. Insbesondere rote und braune Farbstoffkomponenten werden vermieden.

Ein weiterer Vorteil ist die einfache Einbindung in die Verarbeitung. Trenolin® Blanc de Noir erfordert keine zusätzlichen Arbeitsschritte und lässt sich

problemlos in bestehende Abläufe integrieren.

Eigenschaften & Vorteile :

- Anwendung: Direkt bei der Traubenannahme oder in der Presse
- Speziell für Blanc de Noir entwickelt, mit patentierter Technologie
- Deutliche Reduktion von Farbe und Tanningehalt im Most
- Schutz der Beerenschalen und Erhalt der sensorischen Frische
- Höhere Saftausbeute
- Keine zusätzlichen Prozessschritte erforderlich



Die neue Frische

Tannivin® BeFresh

Dosierung: 0,5–5 g/100 L

Tannivin® BeFresh ist ein außergewöhnliches, hochreines Tannin aus grünem Tee: Es schützt und unterstützt die frischen Aromen, ist ein wirksamer Radikalfänger und harmonisiert das gesamte Geschmackserlebnis, ohne einen Holzcharakter oder Bitterkeit einzubringen.



Alle Arten von
Weinen

Extrakt aus
Grünen Tee

Harmonisierung
der Struktur

Klare Frucht

Vegan, ohne
Allergen

Während die Vorbereitungen für die Abfüllung laufen, kommen sowohl die aktuellen Weine als auch die aus früheren Jahrgängen auf die Verkostungstische. Es ist nicht immer einfach, die Typizität und die Frische des Ausdrucks zu gewährleisten, und SO₂ allein ist nicht die beste Lösung.

Der besondere Vorteil von Tannivin® BeFresh liegt in der gezielten Anwendung im fertigen Wein, kurz vor der Abfüllung. Schon eine sehr geringe Dosis entfaltet ihre Wirkung: Frische, Struktur und Typizität des Weins sind gewährleistet. Tannivin® BeFresh kann in allen Weinarten eingesetzt werden, einschließlich Schaumweinen und alkoholfreien Weinen.



Good to know:

Teetannine in der Weinbereitung

Die Tannine der Teepflanze *Camellia sinensis* gehören zu den stärksten natürlichen Antioxidantien. Sie reagieren schnell mit freiem Sauerstoff und schützen so die oxidationsempfindlichen Aromakomponenten im Wein.

Gerade bei NoLo-Weinen kann ein stark antioxidatives Tannin dazu beitragen, die Frische und das Aroma trotz der deutlich veränderten Weinmatrix besser zu bewahren. Ebenso können Weine, deren Tanninstruktur durch Überreife, warme Jahrgänge oder eine längere Lagerung stärker beeinträchtigt wurde, von seiner Verwendung profitieren.

Der ideale Zeitpunkt für die sensorische Abstimmung:

- Extrakt aus Grünteeblättern, von außergewöhnlicher Reinheit
- Bindet Sauerstoff selbst bei sehr geringer Dosage
- Bewahrt die fruchtigen Aromen, ohne Holznoten
- Reduziert oxidativen Stress
- Für neue Frische und strahlende Typizität

Tannivin® BeFresh ist die elegante Lösung für mehr Frische, wo immer sie benötigt wird.

Bei Schaumweinen trägt der antioxidative Effekt dazu bei, die empfindlichen Primäraromen während der zweiten Gärung, der Reifung und der längeren Flaschenlagerung zu bewahren. Das macht Teetannine ideal für fruchtbetonter Schaumweinstile.

Dank seiner besonders hohen Reinheit ist unser Tannivin® BeFresh-Teetanin außergewöhnlich reaktionsfreudig. Schon geringe Mengen können Oxidationsprozesse abfangen. Damit kommt die frische und sortentypische Aromatik voll zur Geltung.

Entfessel die Fruchtigkeit

Oenoferm® Berry

Dosierung: 20-40 g/100 L

Die neue Generation von Hefen für Rotwein – für leichtere, fruchtbetonte Profile mit einem zugänglichen Stil. Oenoferm® Berry bietet frische Aromen roter Beeren und seidige Tannine, die Frische, Ausgewogenheit und Trinkfreude verleihen.



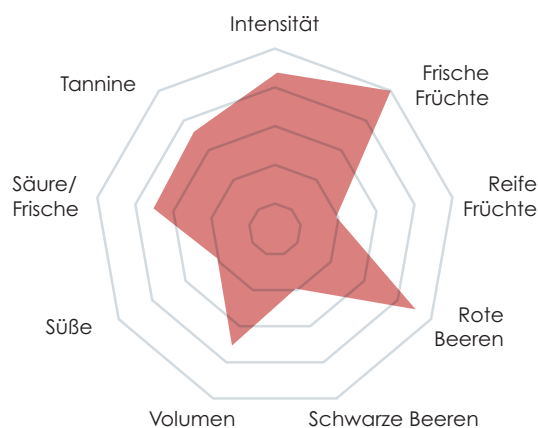
Hohe
Esterbildung

Freisetzung
von Thiolen

Geringe SO₂-
Produktion

Kein
Säureverlust

Früh füllfertige
Weine



Rotweinhefe 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.

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.

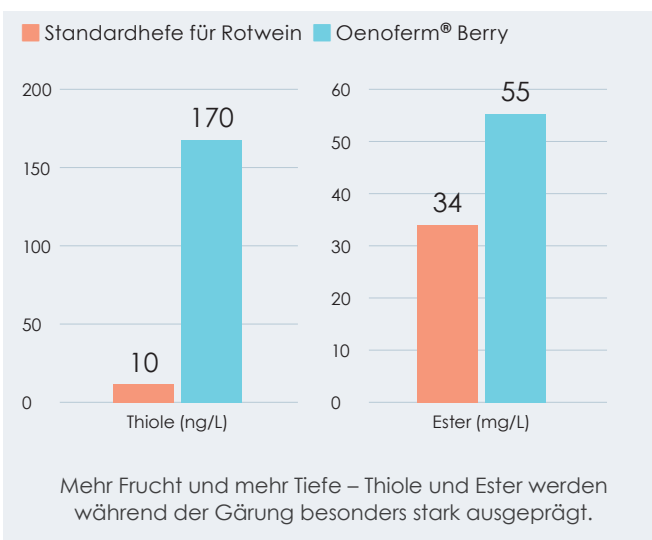
Technologische

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

Von 1.000 Stämmen zu 1

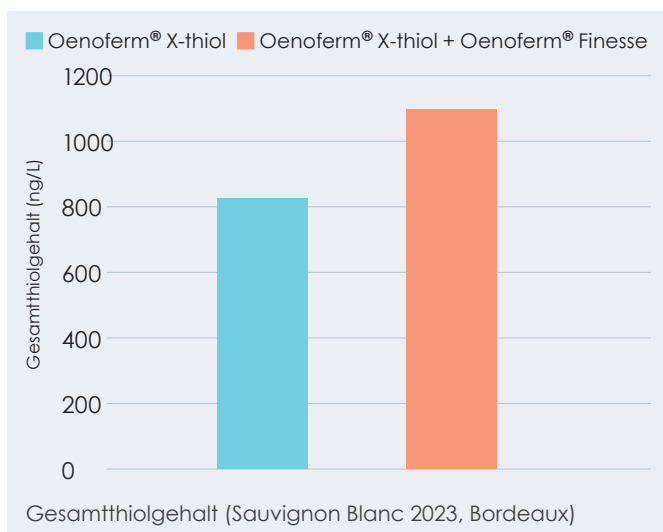
Die Entstehung von Oenoferm® Berry war kein Zufall, sondern das Ergebnis intensiver Forschungsarbeit, sensorischer Selektion und dem Ziel, eine



Co-Inokulation

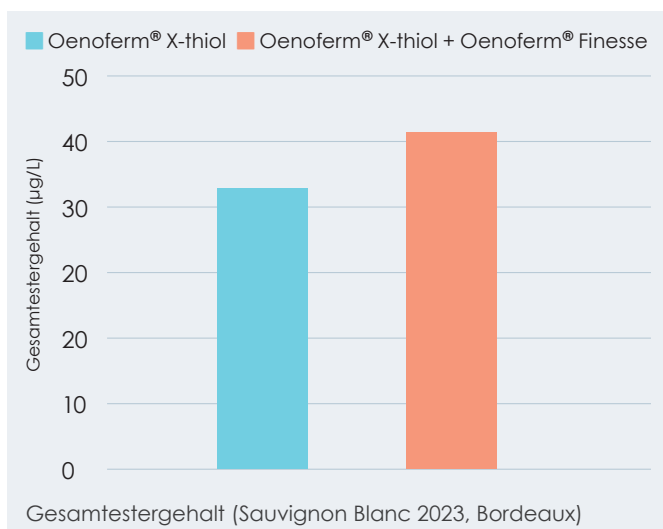
Oenoferm® X-thiol + Oenoferm® Finesse

Geben Sie sich nicht mit dem Gewöhnlichen zufrieden und entdecken Sie, wie diese innovative Technik Ihren Weinen eine unverwechselbare aromatische Signatur verleihen kann.



Die perfekte Synergie zweier Premium-Stämme

Die Hefestämme Oenoferm® X-thiol und Oenoferm® Finesse zeigen sich perfekt kompatibel wenn sie zusammen verwendet werden. Diese außergewöhnliche Synergie wurde durch unsere Forschungsarbeiten entdeckt. Tatsächlich funktionieren nicht alle Stammkombinationen zusammen – einige stehen sogar in Konkurrenz zueinander, statt zu kooperieren.



Bei der Co-Inokulation entwickeln Oenoferm® X-thiol und Oenoferm® Finesse einen echten

biologischen Dialog, der ihren Stoffwechsel gegenseitig stimuliert und so die Produktion aromatischer Verbindungen vervielfacht.

Ihre enzymatische Zusammenarbeit ist bemerkenswert: Die kombinierte Aktivität von β -Lyasen und β -Glucosidasen beider Stämme ermöglicht eine maximale Freisetzung aromatischer Vorstufen, die mit herkömmlichen Methoden nicht zugänglich sind.

Nachgewiesene aromatische Vorteile

Nachfolgend die Ergebnisse eines Vergleichsversuchs der Synergie Oenoferm® X-thiol + Oenoferm® Finesse mit dem allein eingesetzten Stamm Oenoferm® X-thiol, die die Vorteile dieser Co-Inokulation deutlich zeigen:

- Intensivierte Thiol-Profile
- Signifikante Steigerung fruchtiger Ester
- Außergewöhnliche aromatische Komplexität

Unsere Versuche bestätigen, dass beide Stämme sich perfekt etablieren und gemeinsam arbeiten, um Ihren Weinen eine bislang unerreichte aromatische Intensität und Komplexität zu verleihen.

Ein einfaches Protokoll

Die Inokulation beider Stämme erfolgt gleichzeitig mit jeweils 10–15 g/hl, abhängig von der gewünschten aromatischen Intensität. Zur einfachen Anwendung kann die Rehydrierung gemeinsam erfolgen.

Für eine höhere Intensität und mehr aromatische Frische: Fügen Sie VitaDrive® ProArom (30 g/hl) direkt zum Rehydrierungsansatz hinzu und ergänzen Sie die organische Stickstoffversorgung mit VitaFerm® O (40 g/hl) während des ersten Drittels der Gärung. Diese optimale Nährstoffkombination schafft ein ideales Gärmilieu, in dem jeder Stamm sein volles aromatisches Potenzial entfalten kann.

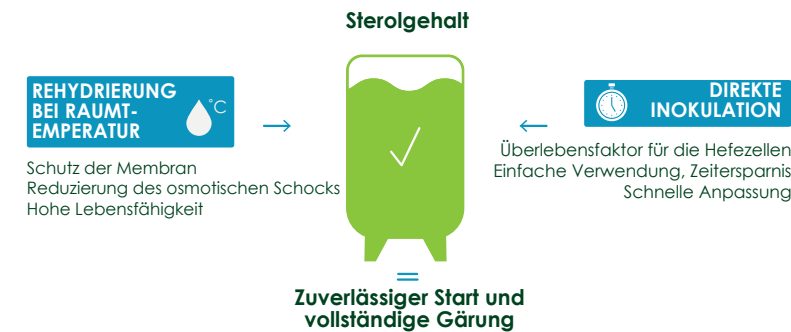
Nährstoffe – die stille Kraft

VitaDrive® Boost

Dosierung: 1 kg/kg Hefe

Gärleistung, ganz einfach

VitaDrive® Boost revolutioniert die Hefeaktivierung: ein sicherer, schneller und unkomplizierter Start der Fermentation, selbst unter den anspruchsvollsten Bedingungen. Seine spezielle Lipidzusammensetzung erlaubt eine sofortige Aufnahme durch die Hefe und sorgt so für einen schnellen und perfekt kontrollierten Start.



- Direkt: zur Rehydrierung der Hefe bei Raumtemperatur oder zur direkten Beimpfung ohne Rehydrierung
- Schnell: sofortige Auflösung und direkte Aufnahme durch die Hefe
- Zuverlässig: konzentrierter Lipidanteil für eine kontrollierte Gärung

Aufnahme

Hohe Bioverfügbarkeit der Lipide

Rehydrierung bei Raumtemperatur

Direkte Beimpfung

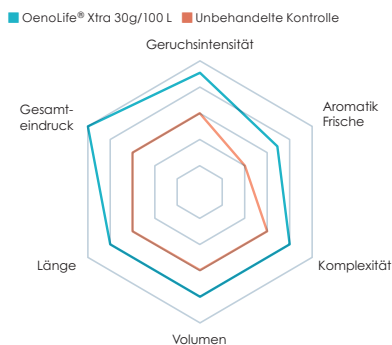
OenoLife Xtra

Dosierung: 20 – 40 g/100L

Natürliches Antioxidans für aromatische Frische und Fülle

Inaktivierte Hefen mit einem hohen natürlichen Gehalt an reduzierenden Verbindungen, verlängert die Haltbarkeit der Weine während des Ausbaus und auf der Flasche.

- Weiß- und Roséweine, einschließlich Aromarebsorten
- Erhält langfristig die Intensität und Reinheit des Aromas
- Wird am Ende der Gärung oder während des Ausbaus eingesetzt
- Unterstützt die Verwendung von wenig oder keiner SO₂



Lagerung des Weins unter reduktiven Bedingungen

Verlängerung der aromatischen Frische

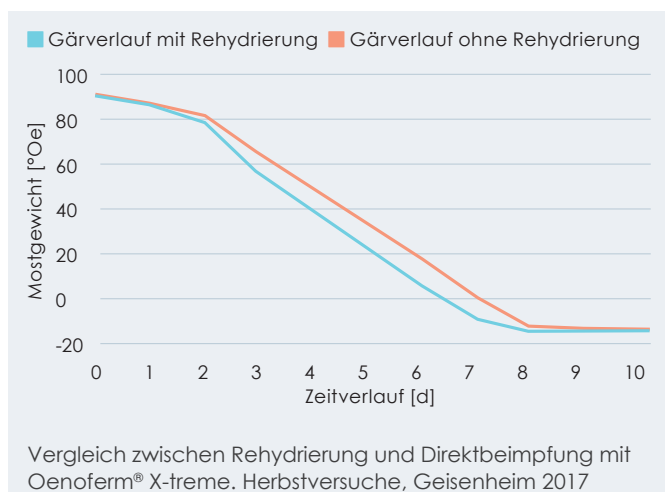
Verzögerung vorzeitiger Oxidationsprozesse

Vergleichsversuch mit OenoLife Xtra (2 Monate Kontaktzeit)
Sauvignon 2025 – Gers

Direktbeimpfung



Unsere umfassende Erfahrung und unsere Forschungsarbeiten zeigen, dass bestimmte Hefestämme auch ohne Rehydrierung ein hervorragendes Gärverhalten aufweisen. Mit unseren DIY-Hefen sparen Sie Zeit und erzielen gleichzeitig zu 100 % zuverlässige Ergebnisse.



Die Schritte der Weinherstellung sind zahlreich und vielfältig. Während der Weinlese erfordert die Rehydrierung der Hefen viel Zeit und Sorgfalt. Unter bestimmten Bedingungen kann die direkte Beimpfung mit ausgewählten Hefestämmen jedoch eine wirksame und zuverlässige Alternative darstellen.

Warum die Direktinokulation in Betracht gezogen werden sollte

Sie spart Zeit und vereinfacht die Abläufe. Da keine Rehydrierung erforderlich ist, werden Wartezeiten, Fehler und potenzielle Risiken vermieden. Die Fermentation verläuft einfacher und sicherer, selbst unter schwierigen Bedingungen, und der Gärstart erfolgt schnell.

Direktbeimpfung – worauf ist zu achten?

Nicht alle Hefen sind für die Direktbeimpfung geeignet. Folgende Punkte sind dabei besonders wichtig:

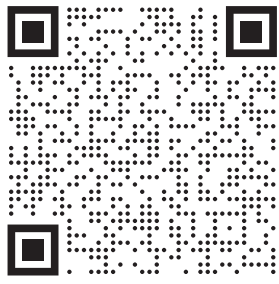
- Verwenden Sie ausschließlich Hefestämme, die ausdrücklich für die Direktbeimpfung getestet und zertifiziert wurden. Achten Sie auf das entsprechende Logo auf der Verpackung und in den Produktunterlagen.
- Die Direktbeimpfung eignet sich für Moste mit einem potenziellen Alkoholgehalt (TAVp) von $\leq 15\%$ vol.
- Für einen sicheren und zuverlässigen Gärverlauf empfiehlt sich die Verwendung des speziell abgestimmten Hefeaktivators VitaDrive® Boost.

Unsere DIY-Hefen sind:

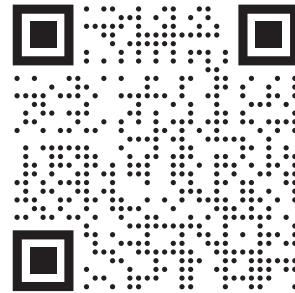
Oenoferm® B52

Oenoferm® X-thiol

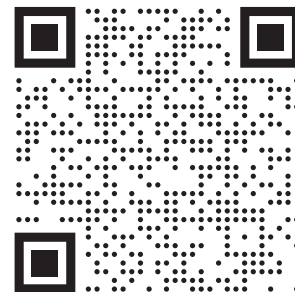
Oenoferm® X-treme



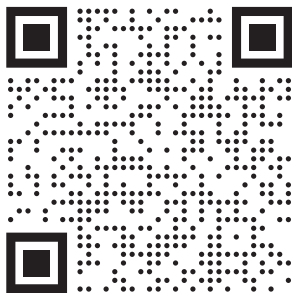
Code of
Conduct



Zertifikate



LinkedIn



Instagram