



OenoGuide

Neuprodukte 2020/21

extra



Deutsch

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

Oenoferm® Rheingau



Selektioniert für Riesling an der Hochschule Geisenheim University

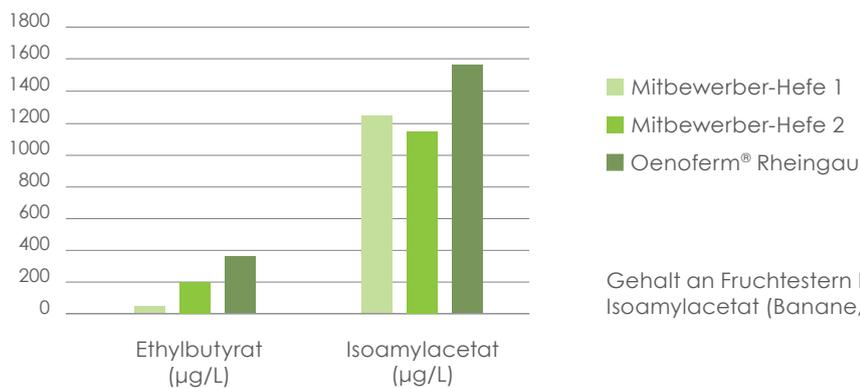
Oenoferm® Rheingau F3 wurde in Zusammenarbeit mit der Hochschule Geisenheim University aus einer Vielzahl von Stämmen aufgrund seiner herausragenden Eigenschaften ausgewählt.

Besonders hervorzuheben ist die starke Aromausprägung. Oenoferm® Rheingau F3 eignet sich besonders **zur Herstellung von lagerfähigen Premiumweinen.**

Die Weine präsentieren sich komplex im Aroma und harmonisch am Gaumen. Während des Ausbaus und der Lagerung gewinnen sie an expressiver Frucht und Komplexität.

Weitere Eigenschaften:

- Kurze Angärphase
- Gärtemperatur: 16 °C – 22°C
- Konstante Gärrate für eine gute Aromenausprägung
- Alkoholtoleranz: 14,5 Vol.-%
- Mittlerer Nährstoffbedarf
- Empfohlene Rebsorten: Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Bacchus



Gehalt an Fruchtestern Ethylbutyrat (tropische Früchte) und Isoamylacetat (Banane, Birne) am Ende der Gärung.

Eichenholzalternativen

Die Produktlinien e.Staves und e.Bois® sind ideal, um den aromatischen Ausdruck von Weinen zu bereichern und zu verstärken, ihre Struktur zu stärken und ihre Farbe zu stabilisieren.

e.Staves – Premiumqualität für außerordentliche Weine

Die neue Auswahl von e.Staves bringt Süße und Komplexität. Das elegante Profil, das durch die Eichenholzalternativen erzeugt wird, erinnert an das Profil von Weinen aus Eichenholzfässern. Eine längere Mazerationszeit ermöglicht gleichzeitig eine bessere Integration des Holzes. e.Staves sind mit drei verschiedenen Röstungen erhältlich:

e.Staves Light – FRISCHE, FRUCHT, STRUKTUR UND VOLUMEN

e.Staves 70% Medium – KARAMELL, VANILLE UND TOASTNOTEN

e.Staves 80% MediumPLUS – KAFFEE UND RÖSTNOTEN



e.Bois® – für eine schnelle organoleptische Wirkung auf hohem Niveau

Die Verwendung von Eichenholzchips ist eine schnelle Lösung, um die Charakteristik von Eichenholz in den Wein zu bringen. e.Bois®-Eichenholzchips ermöglichen auch die Maskierung von unreifen Noten oder Geschmacksabweichungen. Mit einer kurzen Mazerationszeit und einer schnellen Extraktion kann die Integration des Eichenaromas zu einem späten Zeitpunkt der Weinherstellung erfolgen.

e.Bois®-Eichenholzchips gibt es in den folgenden Toastungen:

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® Sorbet – FRISCHE UND VOLUMEN

e.Bois® Fraicheur – FRISCHE UND VOLUMEN, GRANULIERT

Einer der großen Vorteile bei der Verwendung von e.Bois®-Eichenholzchips ist eine mögliche hohe Dosierung, um intensive Eichenbestandteile zu erhalten, die eine Verwendung als Verschnittpartner ermöglichen.



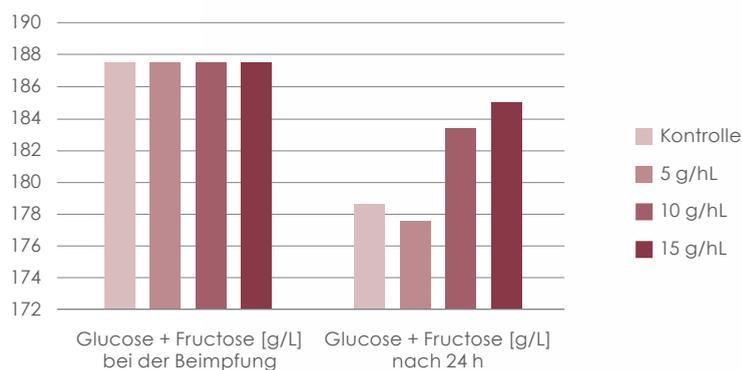
Oenoferm® MProtect

Metschnikowia pulcherrima Wildhefe

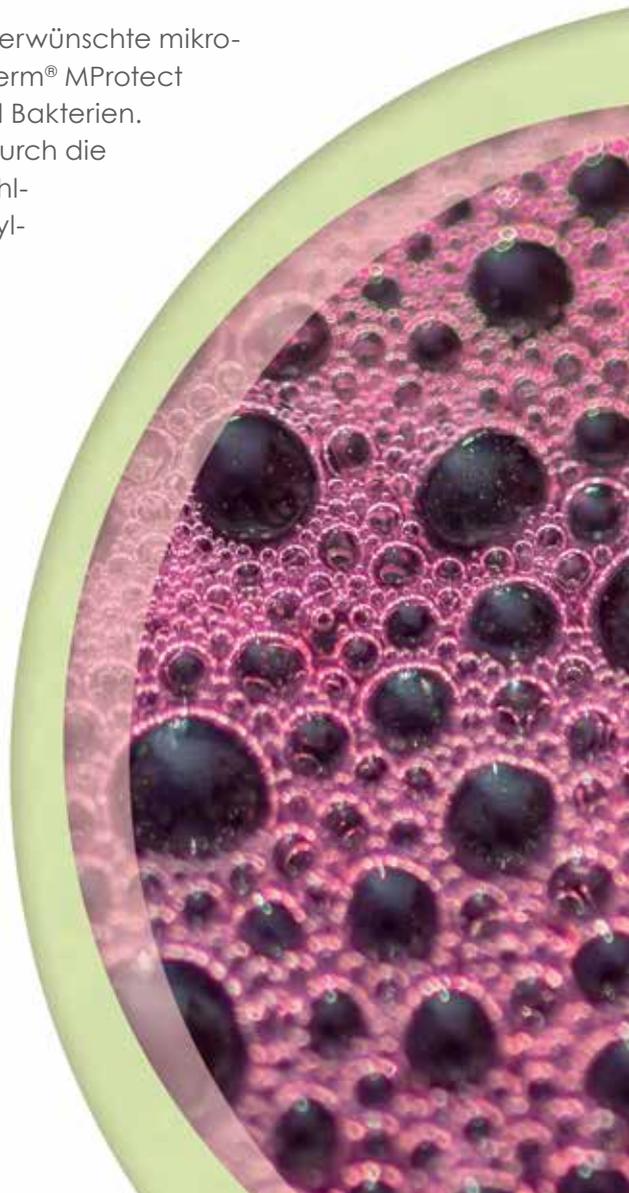
Metschnikowia pulcherrima ist ein innovativer Schutz gegen unerwünschte mikrobiologische Aktivitäten. Die frühzeitige Anwendung von Oenoferm® MProtect unterdrückt wirksam die Vermehrung von Wildhefen, Pilzen und Bakterien. Gleichzeitig ersetzt es die mögliche Verwendung von SO₂, wodurch die Gesamtbilanz der SO₂ im Herstellungsprozess geschont wird. Fehl- aromen in den späteren Weinen, wie flüchtige Säuren oder Ethyl- acetat, werden bereits ab der Lese verhindert.

Weitere Eigenschaften:

- Ideal für die Kaltmazeration von Trauben oder Most bei 4–10 °C
- Am effektivsten, wenn es so früh wie möglich verwendet wird, idealerweise schon bei der Lese in die Transportbehälter
- Unterstützt eine größere Aromenvielfalt



Auswirkung auf die spontane Gärungsaktivität durch Einsatz von Oenoferm® MProtect mit 5 g/hL, 10 g/hL und 15 g/hL. Kaltmazeration von Spätburgunder 2019 aus Deutschland bei 5 °C.



Unsere 2019er Neuprodukte finden Sie im aktuellen OenoGuide!

Manno Release®

- Steigerung von Mundgefühl und Körper durch schnellen Sur-Lies-Effekt → Seite 4

Trenolin® Rosé DF

- Pressenzym für verringerte Farbextraktion → Seite 5

Oenoferm® Icone

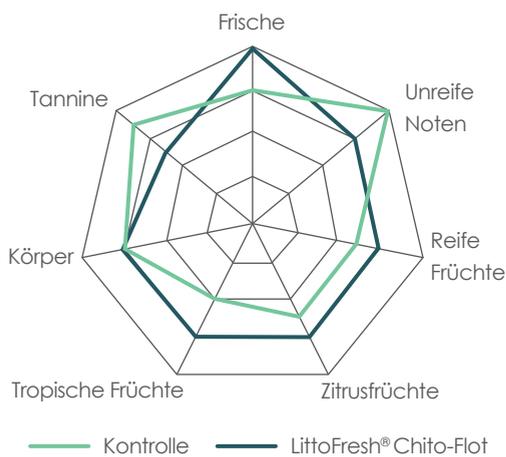
- Alkoholtolerante Hefe mit geringer SO₂-Produktion → Seite 6



VEGAN

Ein Trend mit Zukunft

Die Erwartungen der Verbraucher bewegen sich kontinuierlich in Richtung nachhaltiger und natürlicher Verfahren auf allen Ebenen. Gleichzeitig suchen Einzelhändler nach Produkten, die diesen Anforderungen gerecht werden. Das führt zu einer wachsenden Nachfrage nach alternativen Schönungsmitteln für Wein, Essig und Fruchtsäfte. Die neue vegane Produktlinie bietet verschiedene Behandlungsmöglichkeiten, garantiert ohne tierische Bestandteile. Sie decken alle Anwendungen der Weinbereitung mit gleichen oder noch besseren Ergebnissen ab.



LittoFresh® Chito-Flot **NEU**

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

Maßgeschneidert zur Erfüllung einer ganz bestimmten Rolle ist jedes einzelne Produkt ein hoch effektives Werkzeug, um Ihre Anforderungen an Most und Wein zu erfüllen. Alle Produkte der LittoFresh®-Linie wirken selektiv und schützen dadurch die aromatischen Komponenten.

Aufgrund seiner Adsorptionskapazität von maskierenden Komponenten verbessert LittoFresh® Chito-Flot die organoleptischen Eigenschaften der behandelten Weine. Leichte Fehltonen und Aromen können entfernt werden, gleichzeitig wird das Aroma des Weins verbessert.

Neue Lösungen, neue Möglichkeiten

Das neue Sortiment von LittoFresh® bietet effektive Lösungen zur Klärung Ihrer Weine.

● LittoFresh® Chito-Flot

Flüssige Formulierung aus Pflanzenproteinen und Chitin-Glucan

● LittoFresh® Most

Formulierung auf Basis von Pflanzenproteinen

● LittoFresh® Origin

Reines Pflanzenprotein

● LittoFresh® Rosé

Formulierung auf Basis von Pflanzenproteinen und PVPP

● LittoFresh® Liquid

Flüssige Formulierung aus Pflanzenproteinen

● LittoFresh® Sense

Sensorikprodukt auf pflanzlicher Basis



NEUER NAME – BEWÄHRTE QUALITÄT



HELLO CHAMP

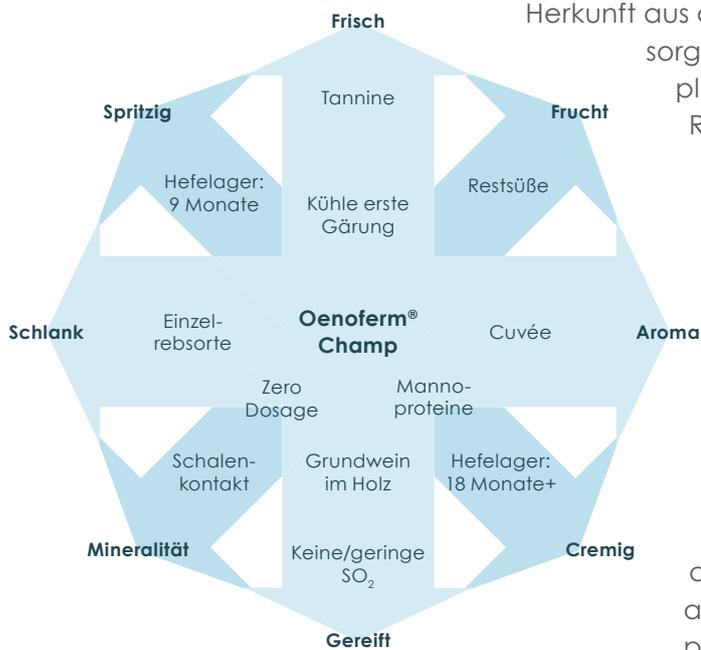
Oenoferm® Champ

Oenoferm® CHA bekommt einen neuen Namen – aber die Hefe bleibt!

Von CHA zu Champ: unser Champion für die Versektung ist besser denn je! Ursprünglich in der Champagne selektioniert, ist diese Hefe die **perfekte Hefe für hochwertige Schaumweine**. Sie fördert zarte, fruchtige Noten mit einem Hauch von nussigen Aromen. Ihre

Herkunft aus der *bayanus*-Familie

sorgt für eine komplette Gärung ohne Restsüße. Dank einer schnellen und gleichmäßigen Gärung ist sie die erste Wahl für die Sektherstellung. Gleichzeitig eignet sich Oenoferm® Champ ideal dafür, **um Gärstockungen wieder in Gang zu bekommen** und kann auch bei nicht ganz optimalem Ausgangsmaterial eingesetzt werden. Oenoferm® Champ zeichnet sich durch einen positiven Killerfaktor aus, wodurch ein perfektes Endprodukt garantiert wird.



Sektkonzept

Um den besonderen Herausforderungen bei der Sektherstellung gerecht zu werden, umfasst dieses Konzept oenologische Produkte, die besonders auf die Flaschengärung abgestimmt wurden. Mit Oenoferm® Champ, VitaDrive® F3 und Erbslöh CompactLees wird ein moderner Sektstil unterstützt.

VitaDrive® F3

VitaDrive® F3 ist ein essentieller Nährstoff. Er schützt und stimuliert die Hefe während der Rehydrierung und verbessert die Hefeeigenschaften für die zweite Fermentation.

Erbslöh CompactLees

Durch den Einsatz von Erbslöh CompactLees sedimentiert die Hefe nach der Gärung rasch und vollständig. Anhaftungen werden vermieden und das Abrütteln des Trubs wird deutlich erleichtert.