

Jahrgang 2023 – einfach mit ERBSLÖH

Als kleiner Leitfaden zur erfolgreichen Weinbereitung sind im Folgenden die wichtigsten oenologischen Maßnahmen aufgelistet. Je nach Weinstil und Ziel lassen sich so ganz einfach frische, moderne Weine mit besten Vermarktungsmöglichkeiten erzeugen. Das Lesegut sollte in allen Fällen vollständig gesund sein*.

In säurestarken Jahren kann eine Entsäuerung auf etwa 7-8g/l Gesamtsäure notwendig sein, in säurearmen Jahren eine Ansäuerung auf die gleiche Höhe.

Weißweine mit Körper und Lagerpotential

Riesling

Produktname	Dosage	Anwendung
Trenolin® FastFlow	5 mL/100 kg	Enzymierung ab Lese
Granucol® GE	Nach Bedarf, 0-20 g/100 L	Schönung
LittoFresh® Most	30 – 80g/100 L	Vorklärung
FermoBent®	150 g/100 L	Eiweißstabilisation
VitaDrive®	20 g/100 L	Zum optimalen Hefestart
Oenoferm® Terra alternativ Oenoferm® Wild & Pure	20 g/100 L	Hefe
VitaFerm® Ultra	2-3x30 g/100 L	Hefenährstoff

Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder

Produktname	Dosage	Anwendung
Trenolin® FastFlow	5 mL/100 kg	Enzymierung ab Lese
Granucol® GE	Nach Bedarf, 0-20 g/100 L	Schönung
LittoFresh® Most	30 – 80 g/100 L	Vorklärung
FermoBent®	150 g/100 L	Eiweißstabilisation
e.Bois® Sorbet oder e.Bois® Macaron	50 g/100 L	Eichenholz in der Gärung, für Frische und Stabilität
VitaDrive®	2-3x30 g/100 L	Zum optimalen Hefestart
Oenoferm® Klosterneuburg alternativ Oenoferm® Finesse	20 g/100 L	Hefe
VitaFerm® Ultra	2-3x30 g/100 L	Hefenährstoff
Trenolin® SurLies	2-5 mL/100 L	Freisetzung von Mannoproteinen für Mundgefühl

Weißweine, fruchtig und trocken

Riesling, Müller-Thurgau

Produktname	Dosage	Anwendung
Trenolin® FastFlow	5mL/100 kg	Enzymierung ab Lese (Maische und Most)
Granucol® GE	Nach Bedarf, 0-20 g/100 L	Schönung
LittoFresh® Most	30 – 80g/100 L	Vorklärung
FermoBent®	150g/100 L	Eiweißstabilisation
VitaDrive®	20g/100 L	Zum optimalen Hefestart
Oenoferm® X-treme alternativ Oenoferm® Finesse	20g/100 L	Hefe
VitaFerm® Ultra	2-3x30 g/100 L	Hefenährstoff

Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder

Produktname	Dosage	Anwendung
Trenolin® FastFlow	5 mL/100 kg	Enzymierung ab Lese
Granucol® GE	Nach Bedarf, 0-20 g/100 L	Schönung
LittoFresh® Most	30 – 80 g/100 L	Vorklärung
FermoBent®	150 g/100 L	Eiweißstabilisation
VitaDrive®	20 g/100 L	Zum optimalen Hefestart
Oenoferm® Finesse alternativ Oenoferm® PinoType	20 g/100 L	Hefe
VitaFerm® Ultra	2-3x30 g/100 L	Hefenährstoff

Scheurebe, Sauvignon Blanc

Produktname	Dosage	Anwendung
Trenolin® BouquetPlus	5- 15 mL/100 kg	Enzymierung auf Maische/Most zur Aromafreisetzung
Trenolin® FastFlow	5 mL/100 kg	Pektinabbau/Klärung
LittoFresh® Most	30 – 80 g/100 L	Vorklärung
FermoBent®	150 g/100 L	Eiweißstabilisation
VitaDrive® ProArom	20 g/100 L	Zum optimalen Hefestart
Oenoferm® X-thiol alternativ Oenoferm® Finesse	20 g/100 L	Hefe
VitaFerm® Ultra	2-3x30 g/100 L	Hefenährstoff

Roséweine

Roséwein soll eine blassrosa Farbe ohne Brauntöne aufweisen. Hierzu ist eine angepasste Verarbeitung notwendig, mit kurzem Schalenkontakt und einem speziellen Enzym. Eine besondere Holztoastung unterstützt die Frische und Haltbarkeit der Aromen und Farbe.

Produktname	Dosage	Anwendung
Trenolin® Rosé	3 mL/100 kg	Enzymierung ab Lese
VinProtect	10 – 20 g/100 L	Oxidationsschutz zur Vermeidung brauner Reflexe
LittoFresh® Rosé	10 -80 g/100 L	Vorklärung und Farbreduzierung
e.Bois® Maccaron	100 g/100 L	Holzkontakt, für Stabilität, Frische und Harmonie
FermoBent®	100g/100 L	Eiweißstabilisation
VitaDrive®	20 g/100 L	Zum optimalen Hefestart
Oenoferm® Pink, alternativ Oenoferm® Finesse	20 g/100 L	Hefe
VitaFerm® Ultra	3x30 g/100 L	Hefenährstoff

Rotweine

Der Spätburgunder, die in Deutschland verbreitetste rote Sorte, weist einige Einzigartigkeiten auf. Teilweise erschwert das eine stabile und angemessen dunkle Farbe der Weine. Daher sind hier Tannine und Holzkontakt doppelt wichtig, für das volle Potential an Farbe und Struktur.

Fruchtige Rotweine

Spätburgunder

Produktname	Dosage	Anwendung
Trenolin® Xtract	5 ml/100kg	Enzymierung ab Lese
e.Bois® Muffins	100 g/100 L	Holzkontakt, für Stabilität, Struktur und Harmonie
Tannivin® Multi	5-10g/100 L	Farbstabilisation
VitaDrive®	20g/100 L	Zum optimalen Hefestart
Oenoferm® PinoType, alternativ Oenoferm® Rouge	20g/hl	Hefe
OenoRed	30 g/100 L	Hefenährstoff und Farbstabilisierung
MaloStar® Fruit	Für Gesamtmenge	Biologischer Säureabbau

Dornfelder, Portugieser, Trollinger

Produktname	Dosage	Anwendung
Trenolin® Xtract	5 ml/100kg	Enzymierung ab Lese
e.Bois® Opéra	100 g/100 L	Holzkontakt, für Stabilität, Struktur und Harmonie
Tannivin® SR	2-10g/100 L	Farbstabilisation

VitaDrive®	20g/100 L	Zum optimalen Hefestart
Oenoferm® Color, alternativ Oenoferm® X-treme	20g/hl	Hefe
OenoRed	30 g/100 L	Hefenährstoff und Farbstabilisierung
MaloStar® Fruit	Für Gesamtmenge	Biologischer Säureabbau

Lagerfähige, kräftige Rotweine

Spätburgunder (Kaltmazeration)

Produktname	Dosage	Anwendung
Trenolin® Frio	10 ml/100kg	Enzymierung ab Lese
Oenoferm® MProtect	2-7 g/100 L	Bioprotektion bei 5 -15°C
VitaDrive®	20g/100 L	Zum optimalen Hefestart
Oenoferm® Icone	20g/hl	Hefe
OenoRed	30 g/100 L	Hefenährstoff und Farbstabilisierung
MaloStar® Fruit	Für Gesamtmenge	Biologischer Säureabbau

Merlot, Cabernet Sauvignon

Produktname	Dosage	Anwendung
Trenolin® Xtract	5 ml/100kg	Enzymierung ab Lese
e.Bois® Opéra alternativ e.Bois® Reglissa	100 g/100 L	Holzkontakt, für Stabilität, Struktur und Harmonie
Tannivin® SR	2-10g/100 L	Farbstabilisation
VitaDrive®	20g/100 L	Zum optimalen Hefestart
Oenoferm® Structure, alternativ Oenoferm® Icone	20g/hl	Hefe
OenoRed	30 g/100 L	Hefenährstoff und Farbstabilisierung
MaloStar® Fruit	Für Gesamtmenge	Biologischer Säureabbau

Sie haben noch Fragen? Wir sind gerne für Sie da! Kontaktieren Sie uns unter:

www.erbsloeh.com info@erbsloeh.com Tel. 06722 708-0

ERBSLÖH Geisenheim GmbH