



Jungwein- Seminar online

18. und 23. Februar 2021

ERBSLÖH Geisenheim GmbH

info@erbsloeh.com

www.erbsloeh.com

Agenda

e.Staves

Mannoproteine

Ercofid Pure-Liquid

Tannine

LittoFresh® Chito-Flot

Gummi arabicum



e.Staves von Erbslöh

Hendrik Giersiepen

ERBSLÖH Geisenheim GmbH

hendrik.giersiepen@erbsloeh.com

www.erbsloeh.com

e.Staves

e.Staves

Die Fassalternative
in verschiedenen
Toastungsgraden

e.Staves
light

e.Staves
medium

e.Staves
Medium
PLUS

Was ist eigentlich ein Stave?

Im Prinzip eine ...
**komplett getoastete
Fassdaube**

900 x 48 x 18 mm (LxBxH)

Weniger
Arbeit



Gleicher
Rohstoff

Gleiche
Qualität,
weniger
Kosten, mehr
getoastete
Oberfläche

Charakteristik der e.Staves

e.Staves light

- Frische, Frucht, Struktur und Volumen
- Hellbraune Farbe, für leichtere Weine

e.Staves 70% medium

- Karamell, Vanille und Toastnoten
- Braune Farbe

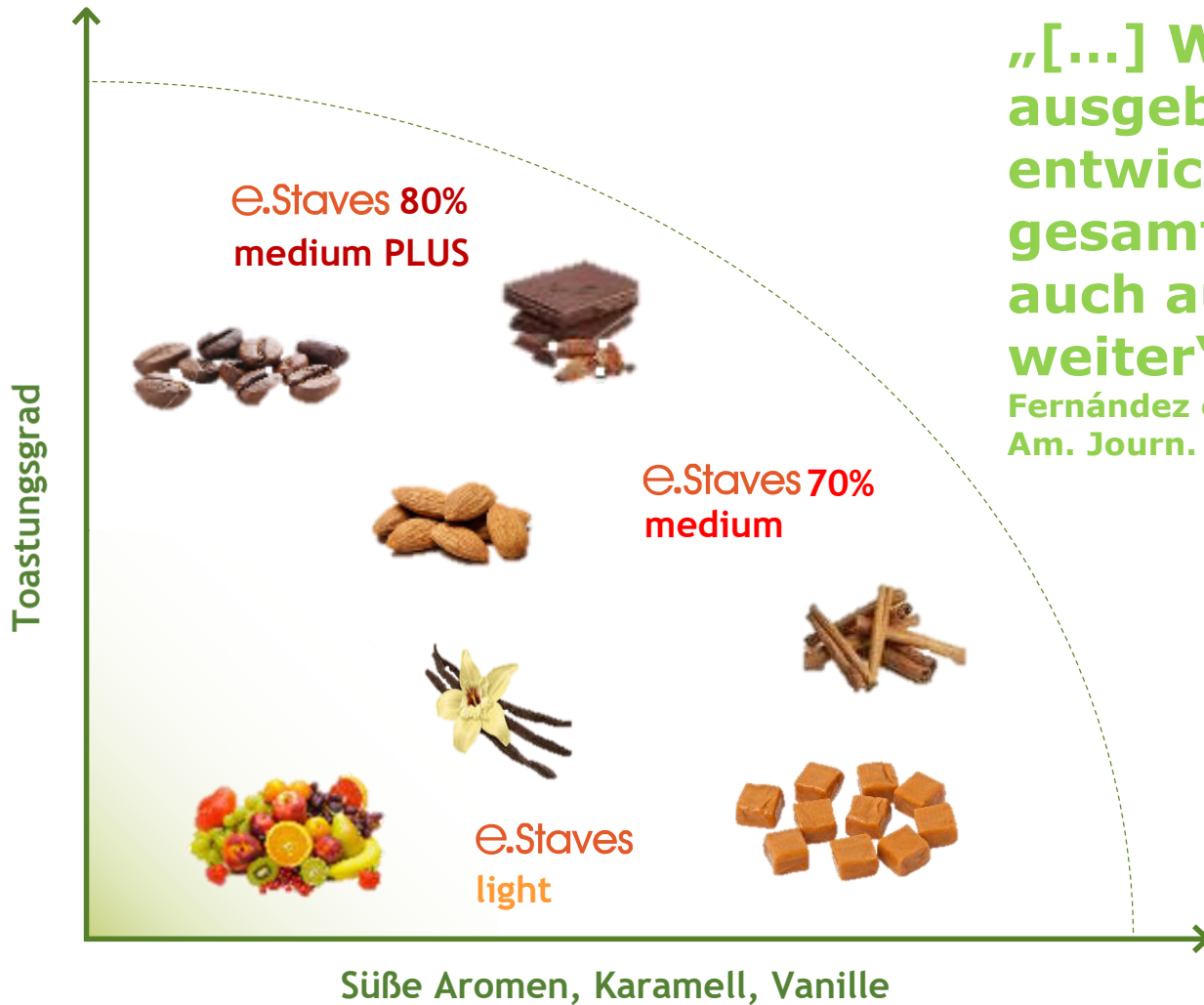
e.Staves 80% mediumPLUS

- Kaffee, kräftige Malz- und Röstnoten
- Ideal für Rotweine

Verwendungsempfehlung

- Weiß- und Roséweine: 0,5 – 2 e.Staves/hl
- Rotweine: 1 – 3 e.Staves/hl

Charakteristik der e.Staves



„[...] Weine die mit Staves
ausgebaut wurden,
entwickelten sich über die
gesamte Kontaktzeit und
auch auf der Flasche
weiter“

Fernández et al. (2010),
Am. Journ. Enol. Vitic. Vol 61: 157-165

e.Staves - Kundennutzen

Leicht und vielseitig einsetzbar

- Einsatz von Maische bis Wein
- Mischung der Toastungen in einem Gebinde
- Individueller Ausbau für individuelle Ansprüche

Verbesserung der Qualität

- Steigern sensorische Komplexität
- Harmonisierung der Gerbstoffe
- Farbstabilisierende Wirkung
- Unterstützen die Reduktivität beim Ausbau

Wirtschaftlich und nachhaltig

- Mehrwert für die Weine
- Bessere Produktdifferenzierung
- Ressourcenschonend
- Mehrfach verwendbar



**Mannoproteine –
Natürliche
Stabilisierung aus
der Hefe!**

Maximilian
Schmelzer

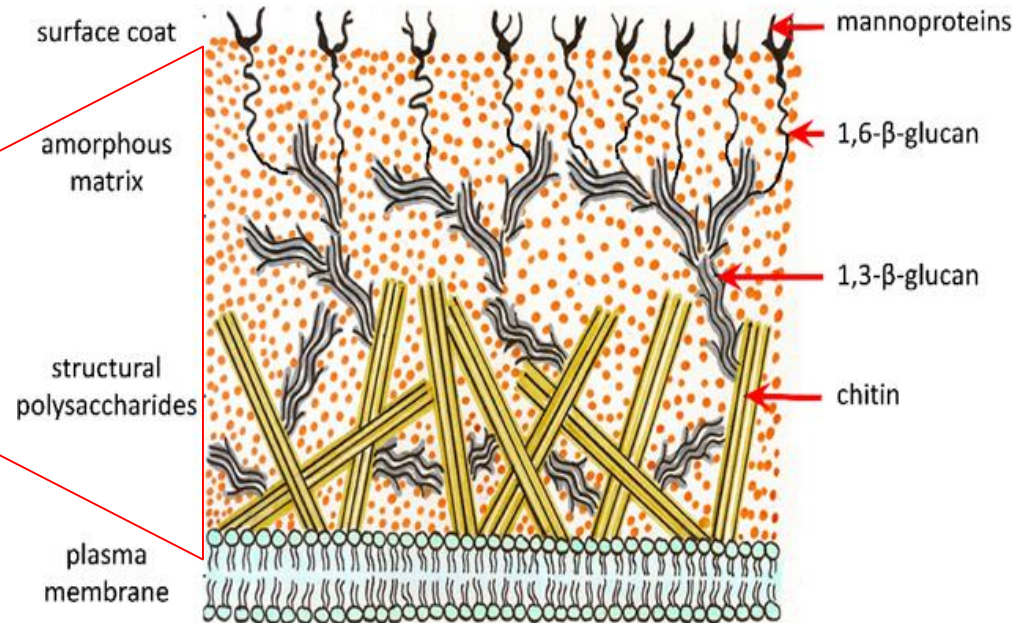
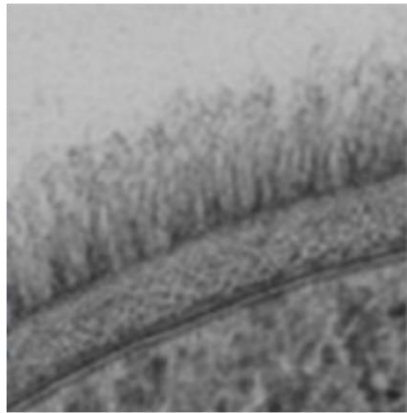
ERBSLÖH Geisenheim GmbH

info@erbsloeh.com

www.erbsloeh.com

Wo kommen Mannoprotein her?

Zellwand von *S. cerevisiae*



YEAST MANNOPROTEINS (Oeno 26/2004)

1. OBJECT, ORIGIN AND FIELD OF APPLICATION

Mannoproteins are extracted from *Saccharomyces cerevisiae* yeast cell walls by physico-chemical or enzymatic methods.

Mannoproteins are different structures depending on their molecular weight, their degree and type of glycosylation, and their load size. Depending on their extraction mode, they have different tartaric and/or protein stabilisation of wine.

Effekte von Mannnoproteinen

SENSORISCH

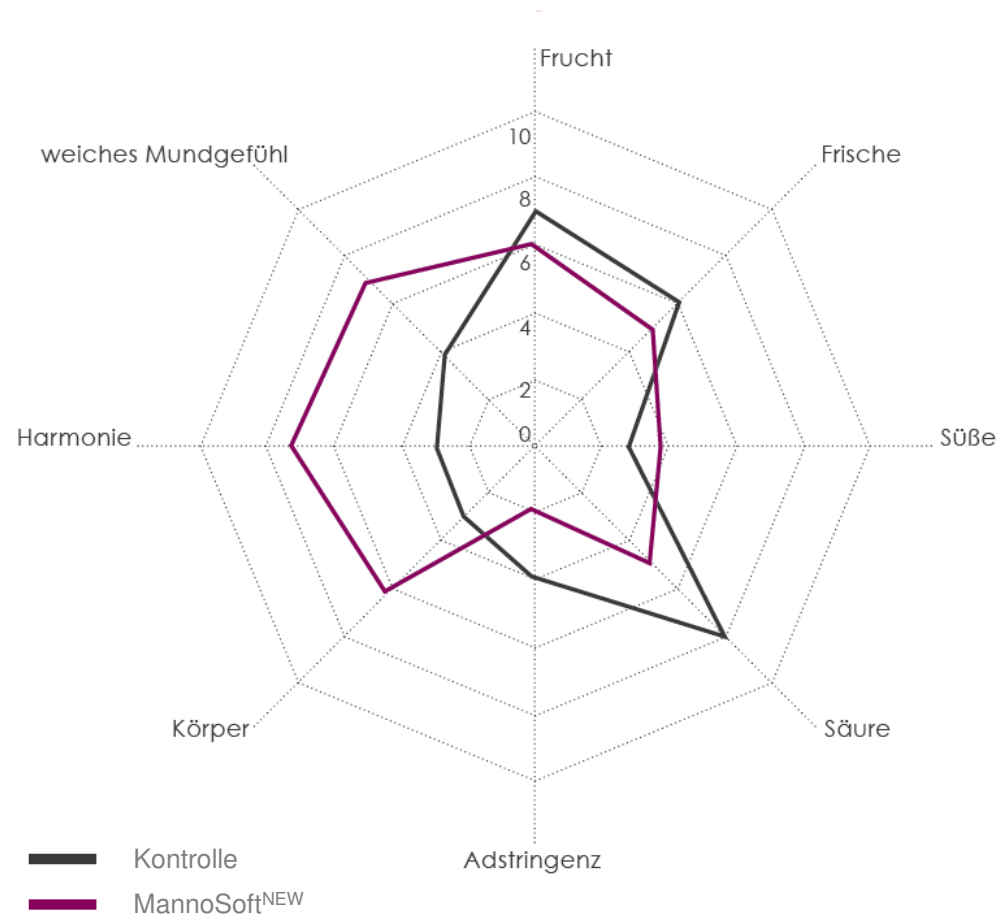
TECHNISCH



Reine Mannoprotein Produkte

MannoSoft^{NEW}

- Mannoprotein und Polysaccharide
- Struktur und Sensorik der Weine wird deutlich verfeinert
- Unharmonische Säure sowie störende Gerbstoffe treten in den Hintergrund.
- Besonders geeignet für Weine, die wegen früher Füllung nicht auf der Feinhefe gelagert werden können
- Pulver Produkt

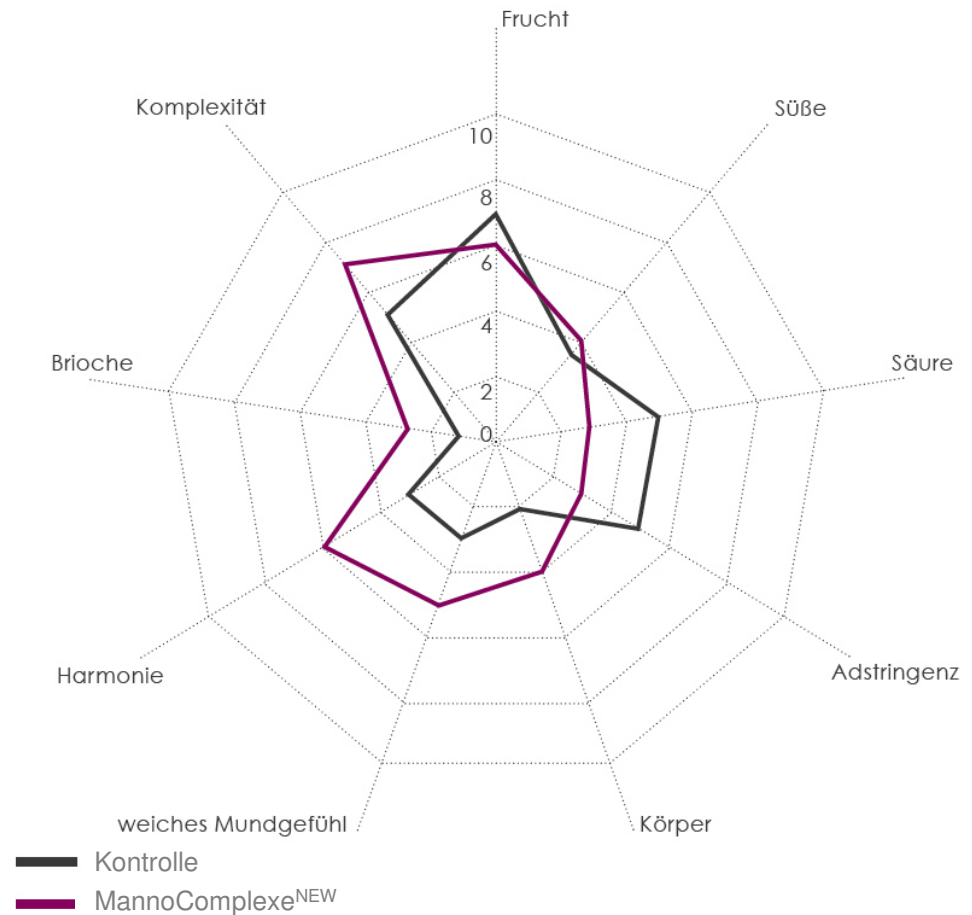


Sensorische Eigenschaften eines Riesling-Weines

Reine Mannoprotein Produkte

MannoComplexe^{NEW}

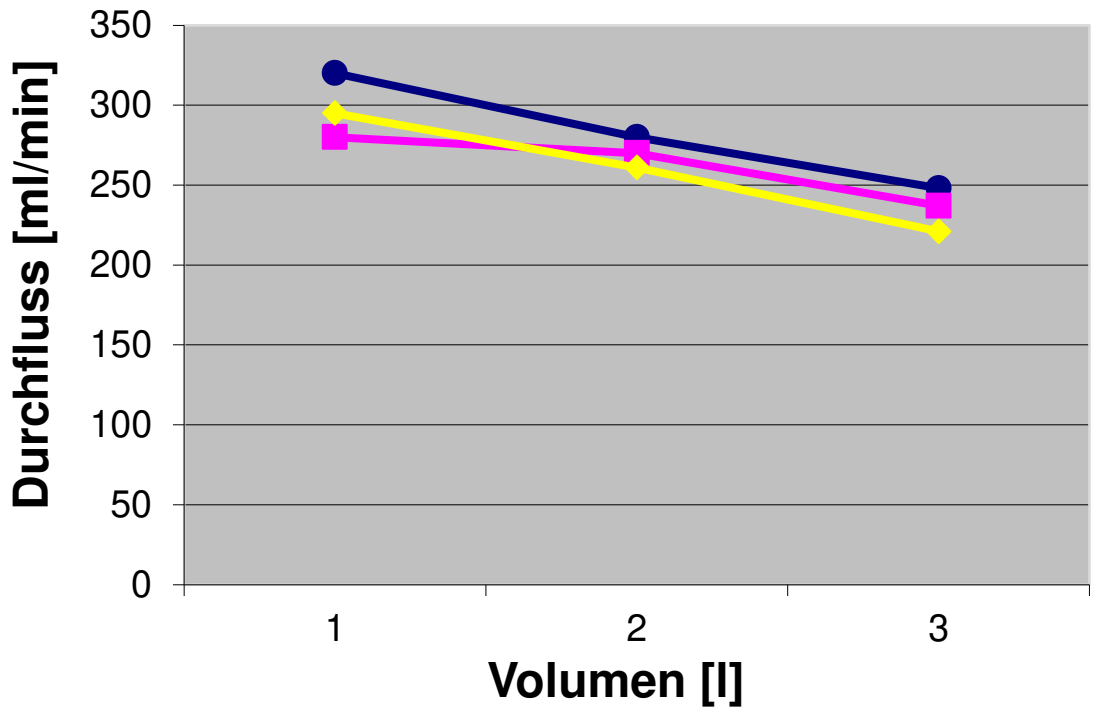
- Reines Mannoprotein
- Leichte Geschmackskorrekturen oder ein abschließender Feinschliff im Premiumweinbereich
- Mundgefühl und Komplexität von Rot- und Weißweinen werden erhöht ohne den ursprünglichen Charakter des Weines zu verändern.
- Rundet raue Noten ab und bringt reintönige Weine hervor
- Pulver Produkt



Sensorische Eigenschaften eines Grauburgunder-Weines

Reine Mannoprotein Produkte

Filterindex



- Grundwein: Riesling
- Trübung: 1,12 NTU
- Dosage: 25 g/hl
- Filtration nach einem Tag
- 0,45 µm Membrane
- Druck: 1 bar

Reine Mannoprotein Produkte

Einfluss auf die Trübung:

Nr.	Dosage: 25 g/hl	Trübung (NTU)		
		1. Tag	2. Tag	4. Tag
0	Kontrolle	1,51	1,08	1,05
1	MannoSoft ^{NEW}	1,93	1,39	1,28
2	MannoComplexe ^{NEW}	1,61	1,21	1,24

- Grundwein: Grauburgunder

Fazit:

Bei positiven Auswirkungen auf den Geschmack (Mundgefühl, Fülle und Harmonie) gibt es keine Beeinträchtigung in Trübung und Filtrierbarkeit. Ideal zur Behandlung von füllfertigem Wein!

Mannoprotein + Gummi arabicum

Flüssige „Ready to use“ Mischungen zur Nutzung unmittelbar vor der Füllung:

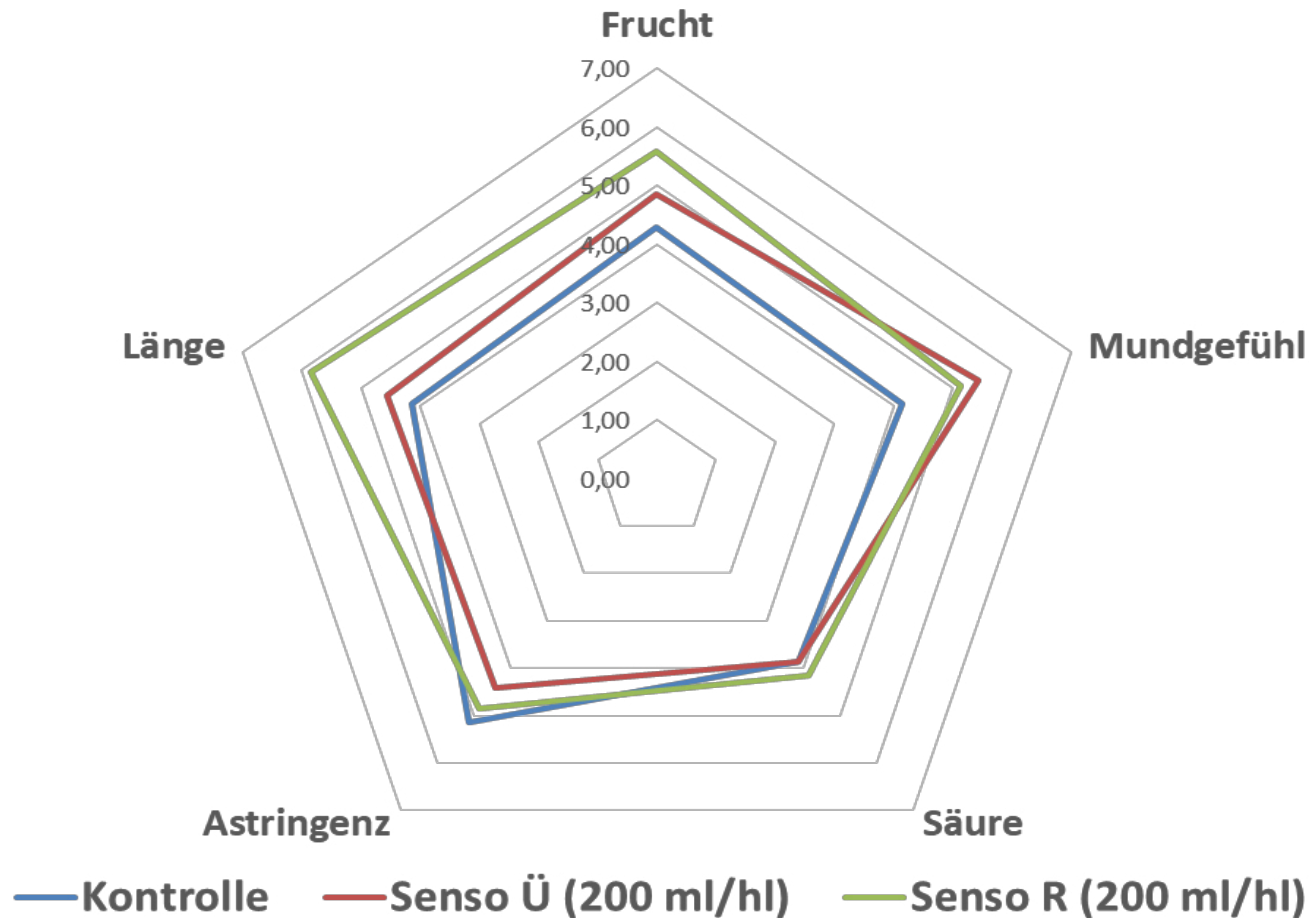
- **Senso Ü**

- Flüssiges Gummi arabicum, kombiniert mit Mannoprotein
- Mindert die Wahrnehmung von Bitterkeit und Adstringenz
- Geringer Einfluss auf Filtration

- **Senso R**

- Flüssiges Gummi arabicum, kombiniert mit Mannoprotein und Traubentannin
- Harmonisierung von Wein mit adstringierenden Polyphenolen
- Unterstützt die Fruchtigkeit, bringt aromatische Länge und verstärkt das Volumen

Mannoprotein + Gummi arabicum



- Merlot, Pfalz Jahrgang 2017

Mannoprotein + Gummi arabicum

Tipps zu Senso R:

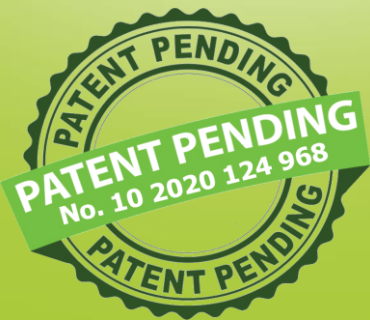
- Bei leichten Rotweinen empfiehlt es sich die Dosage zu reduzieren, um die Balance im Endprodukt zu wahren.
- Im Weißwein haben sich Dosagen zwischen 50 - 100 ml/hl bewährt. Bei höheren Dosagen besteht die Gefahr, dass die Weine austrocknend und hart am Gaumen wirken.

Fazit:

- Senso Ü zur Harmonisierung von bitteren Noten, bzw. unharmonische Tanninen.
- Senso R unterstützt die Fruchtigkeit, bringt aromatische Länge und verstärkt das Volumen.



Ercofid Pure-Liquid



Dr. Jürgen Fröhlich

ERBSLÖH Geisenheim GmbH

Juergen.froehlich@erbsloeh.com

www.erbsloeh.com

Entstehung von böckersartigen Fehlparomen Im Jungwein

- Am 7. Dezember 2019 lief die Zulassung für den Einsatz von Silberchlorid-Präparaten zur Behandlung hartnäckiger Böckser aus.
- Weiterhin zugelassen sind Kupfersulfat und Kupfercitrat.
- Im Gegensatz zu Silberchlorid-Präparaten, reagieren Kupferionen leicht mit Schwefelwasserstoff und bilden schwerlösliche Kupfersulfide, die sich leicht abtrennen lassen.

Entstehung von böckersartigen Fehlparomen während der Lagerung von Wein

- Oxidierte Formen und komplexere Verbindungen mit Reaktionspartnern wie Alkohol, Acetaldehyd und Essigsäure, lassen sich durch Kupferionen kaum entfernen.
- Werden diese Verbindungen im Wein gebildet, können durch Lagerungsreaktionen wieder flüchtige Fehlparomen mit sehr niedrigen Geruchsschwellenwerten entstehen.

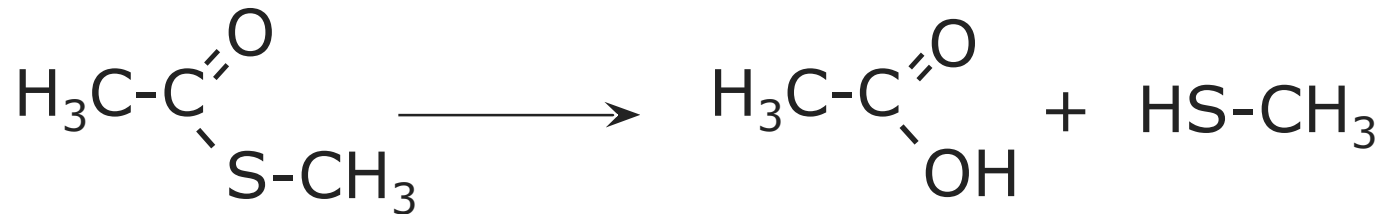
Entstehung von böckersartigen Fehlparomen während der Lagerung von Wein

Hydrolyse der Thioessigsäureester

Thioessigsäure-S-methylester

Essigsäure

Methanthiol



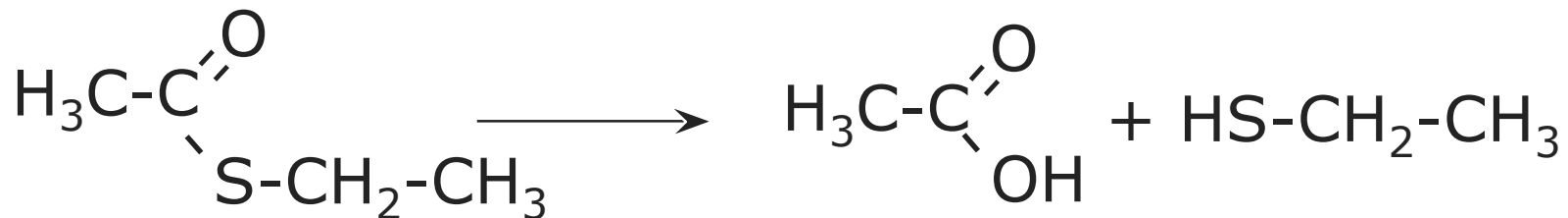
Schwellenwert: > 40 µg/L

Schwellenwert: > 2 µg/L

Thioessigsäure-S-ethylester

Essigsäure

Ethanthiol



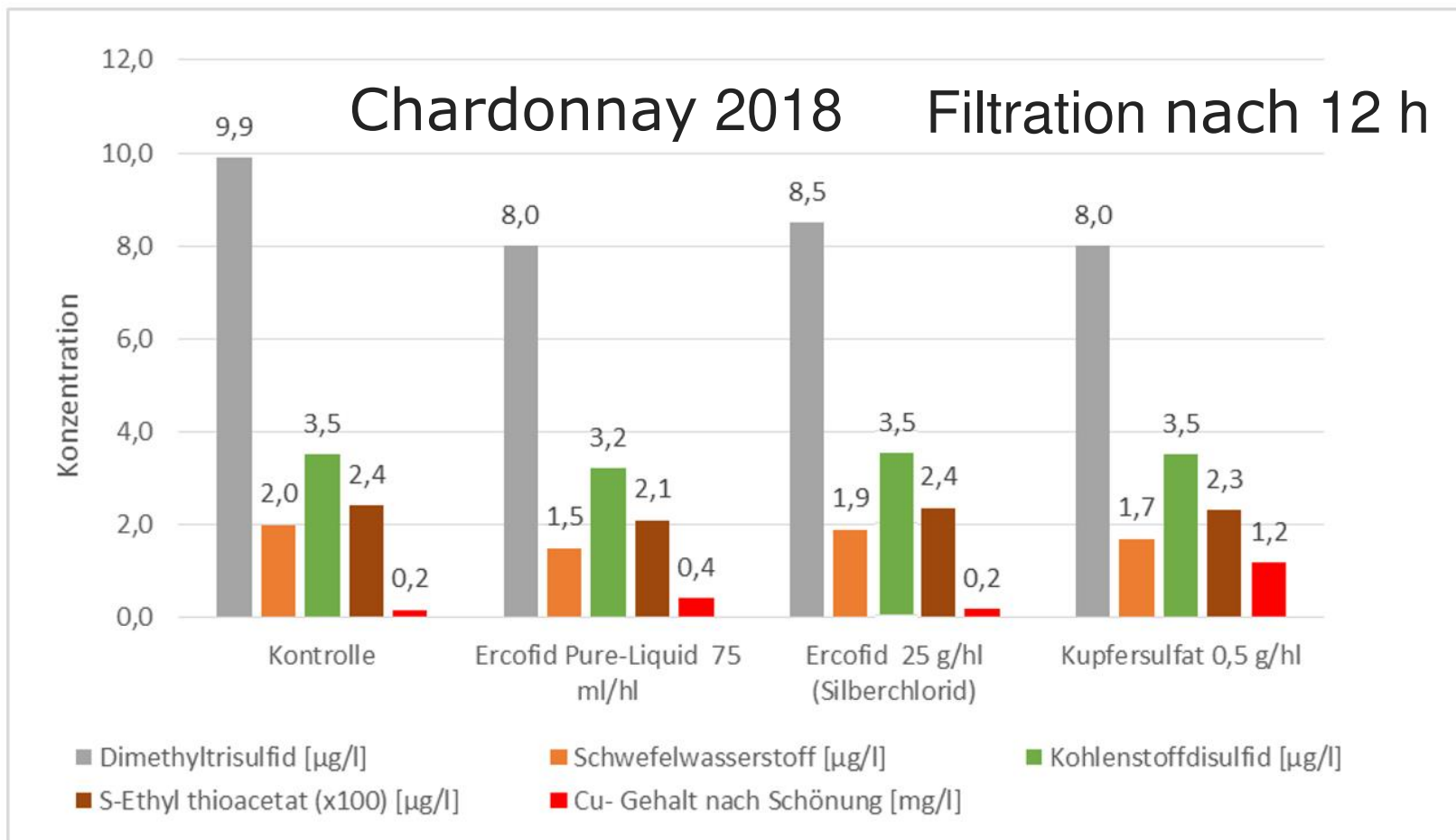
Schwellenwert: > 30 µg/L

Schwellenwert: > 1 µg/L

Ercofid Pure-Liquid Produktbeschreibung

- Ercofid Pure-Liquid setzt sich aus mehreren aktiven Komponenten wie **Aktivkohle, Ascorbinsäure, Bentonit, Hefezellwand, Kupfercitrat** und **Tannin** zusammen.
- Schwefelverbindungen wie **Schwefelwasserstoff, Disulfide, Mercaptane** oder **Thioacetate** effektiv entfernen.
- Durch den **geringen Kupfereintrag** können Spätfolgen, wie beschleunigte Oxidation minimiert werden.

Gaschromatographische Analyse nach der Bökkserbehandlung im gelagerten Wein



Gaschromatographische Analyse nach der Bökkserbehandlung im gelagerten Wein

- Problemwein der bereits mit Kupfer vorbehandelt wurde
- Signifikante Reduzierung von Disulfiden, S-Ethylthioacetat und Schwefelwasserstoff durch Ercofid Pure-Liquid
- Sehr geringer Kupfereintrag im Vergleich zu Kupfersulfat

Ercofid Pure-Liquid - Kundennutzen

- **Qualität verbessern** - Signifikante sensorische und analytische Verbesserung bei Jungweinen und gelagerten Weinen mit böckserartigen Fehltönen.
- **Lagerstabilität** - Durch den geringen Kupfereintrag können Spätfolgen, wie beschleunigte Oxidation minimiert werden.
- **Zeit sparen** – Die flüssige Formulierung ist einfach anzuwenden und verteilt sich gut im Wein. Behandlungserfolg nach kurzer Einwirkdauer.
- **Kosten sparen**- Klare technologische und wirtschaftliche Vorteile der Anwendung.



Tannine von Erbslöh

Klaus Kanzler

ERBSLÖH Geisenheim GmbH

klaus.kanzler@erbsloeh.com

www.erbsloeh.com

Tannine –

**Nicht eins
für alles.**

**Aber eins
für jeden!**



Erbslöh Tannine

- Tannine wirken je nach Rohstoff sehr verschieden
- Deshalb sind Tannine nicht einfach untereinander austauschbar
- Sie erfüllen viele verschiedene Aufgaben für den gewünschten Weinstil
- Gezielt einsetzen, nicht ein Tannin „für alles“

Erbslöh Tannine

Tannine können im Wein:

- ✓ Klärung unterstützen
- ✓ Sensorik abrunden
- ✓ Weine komplexer gestalten
- ✓ Reduktivität erhalten

- In Weiß-, Rosé- und Rotwein
- In Still-, Perl- und Schaumwein

Erbslöh Tannine

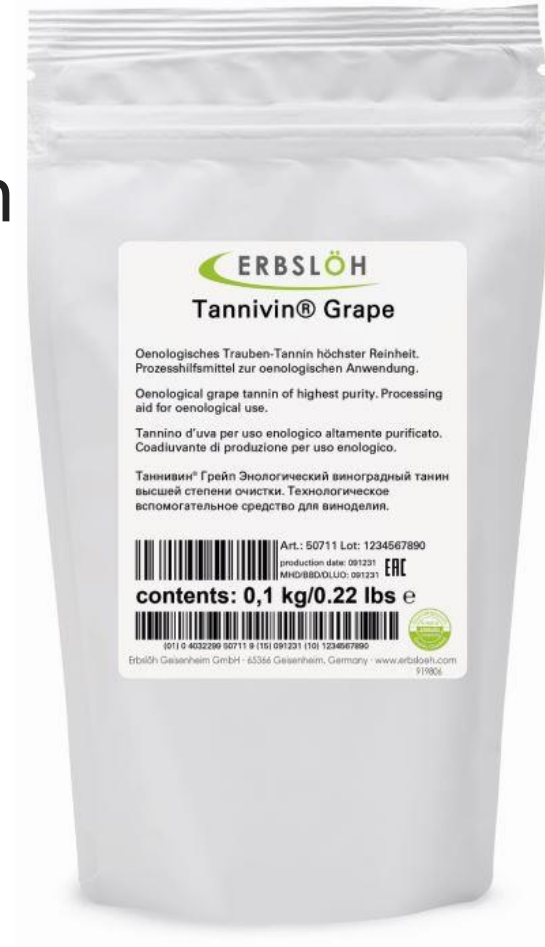
Tannivin® EH:

- luftgetrocknetes Eichenstammholz französischer Herkunft
- Unterstützt die Komplexität in Weiß-, Rosé und Rotweinen
- weiches Abstimmungstannin
- aromatisch
- sehr ergiebig, kostengünstig

Erbslöh Tannine

Tannivin® Grape:

- Rein aus roten Traubenschalen
- Wirkt strukturgebend, harmonisch in Frucht und Körper
- Hohes Reduktionsvermögen, langlebige Frische



Erbslöh Tannine

Tannivin® Galléol:

- Tannin aus Gallnuss
- erhöht Eiweissfällungspotential bei Klärschönung mit LF Origin
- wirkt reduzierend, spart SO₂
- In Maische, Most zur Klärung, Gärmost und Jungwein einsetzbar



Tannine - Kundennutzen

Effekte	Vorteile
Vielseitig	Nutzung von Maische bis Wein
	Gezielte Anwendung je nach Aufgabe
	Mehr Körper, Harmonie, Farbe,..
Kosteneffizient	Individuelle Dosage
	Wertsteigerung der Weine
Einfache Anwendung	Vorproben optimal möglich
	Keine Trübungen, Filtrationsprobleme, Ausfällungen, Instabilitäten, etc.



LittoFresh®

Chito-Flot

Sebastian Bausinger

ERBSLÖH Geisenheim GmbH

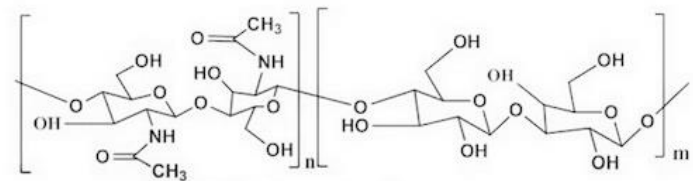
sebastian.bausinger@erbsloeh.com

www.erbsloeh.com

LittoFresh® Chito-Flot

LittoFresh® Chito-Flot

**Flüssiges Pflanzenprotein
und Chitin-Glucan für
Klärung & Schönung**



Charakteristik von LittoFresh® Chito-Flot

- **SO₂-stabilisiertes, flüssiges Kombinationsprodukt aus Pflanzenprotein und Chitin-Glucan**
- **Für Klärung und Schönung**
- **Ermöglicht eine schnelle und starke Klärung während der Sedimentation**
- **Durch eine schnelle Flockung kann die Sedimentationszeit verkürzt und der Klärungsgrad erhöht werden.**
- **Nichttierischen Ursprungs und frei von Allergenen**
- **Entfernt Brauntöne**

Was ist Chitin-Glucan?

- **Chitin-Glucan besteht aus zwei unterschiedlichen Polysacchariden**
- **Diese beiden Polymere sind miteinander verknüpft**
- **Die Molekülketten bilden ein dreidimensionales Gitter**
- **Chitin-Glucan hat sowohl klärende, als auch schönende Wirkung**
- **Die Klärwirkung wird in Kombination mit Erbsenprotein durch Synergieeffekte noch einmal deutlich gesteigert**
- **Positive Nebeneffekte sind:**
 - **Stabilisiert Eisengehalte**
 - **Unterstützt die Entfernung von Schwermetallen**
 - **Beseitigung von Pilzgiften**
 - **Positive sensorische Wirkung**
 - **Farbverbesserung durch Verringerung von oxidierten Phenolen**

Jungweinklärung Geisenheim



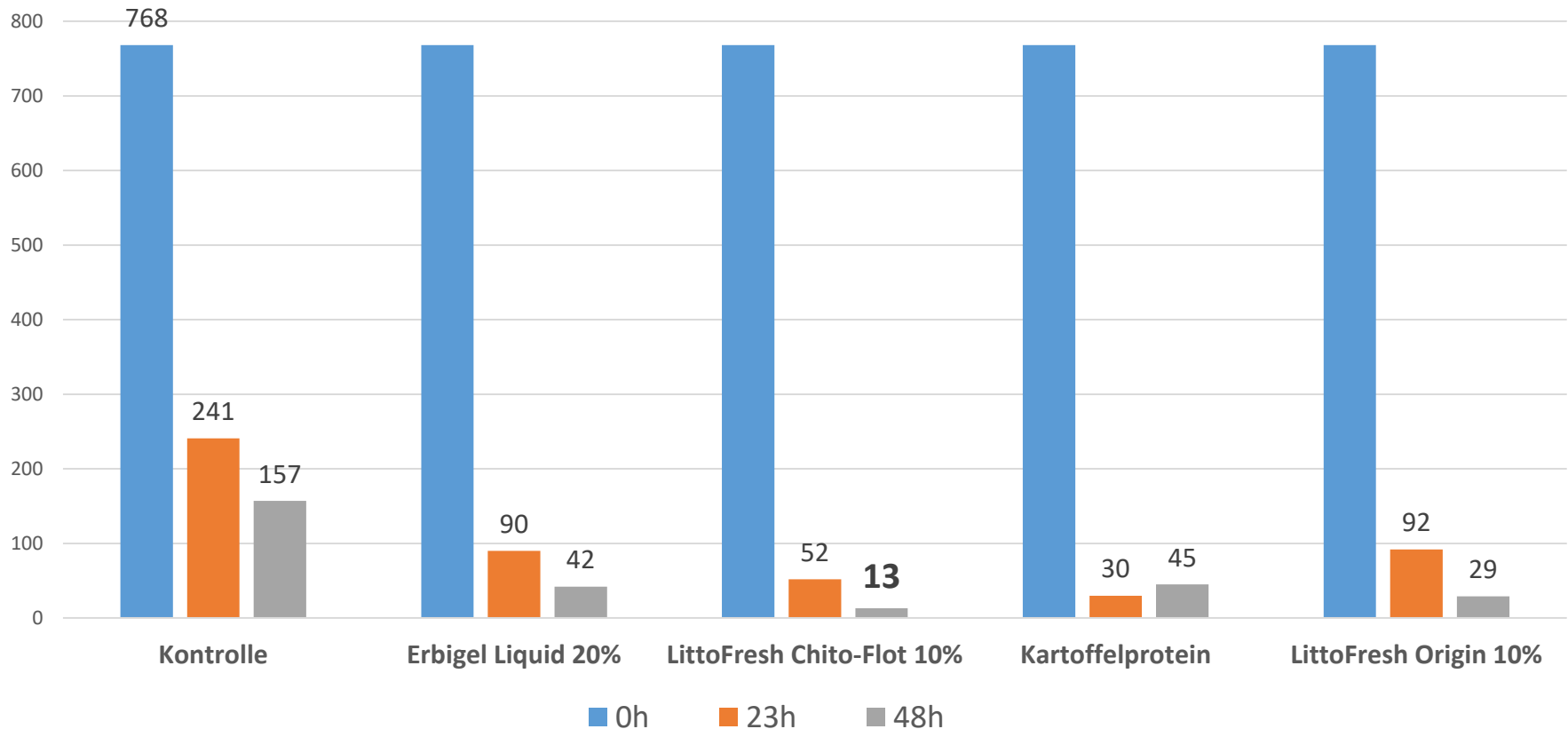
**Rheingau Spätburgunder
Rosé Jungwein Ende
Oktober 2020, nach 48h:**

- 1) Kontrolle**
- 2) Gelatine**
- 3) LittoFresh® Chito-Flot,**
- 4) Kartoffelprotein**
- 5) Erbsenprotein.**

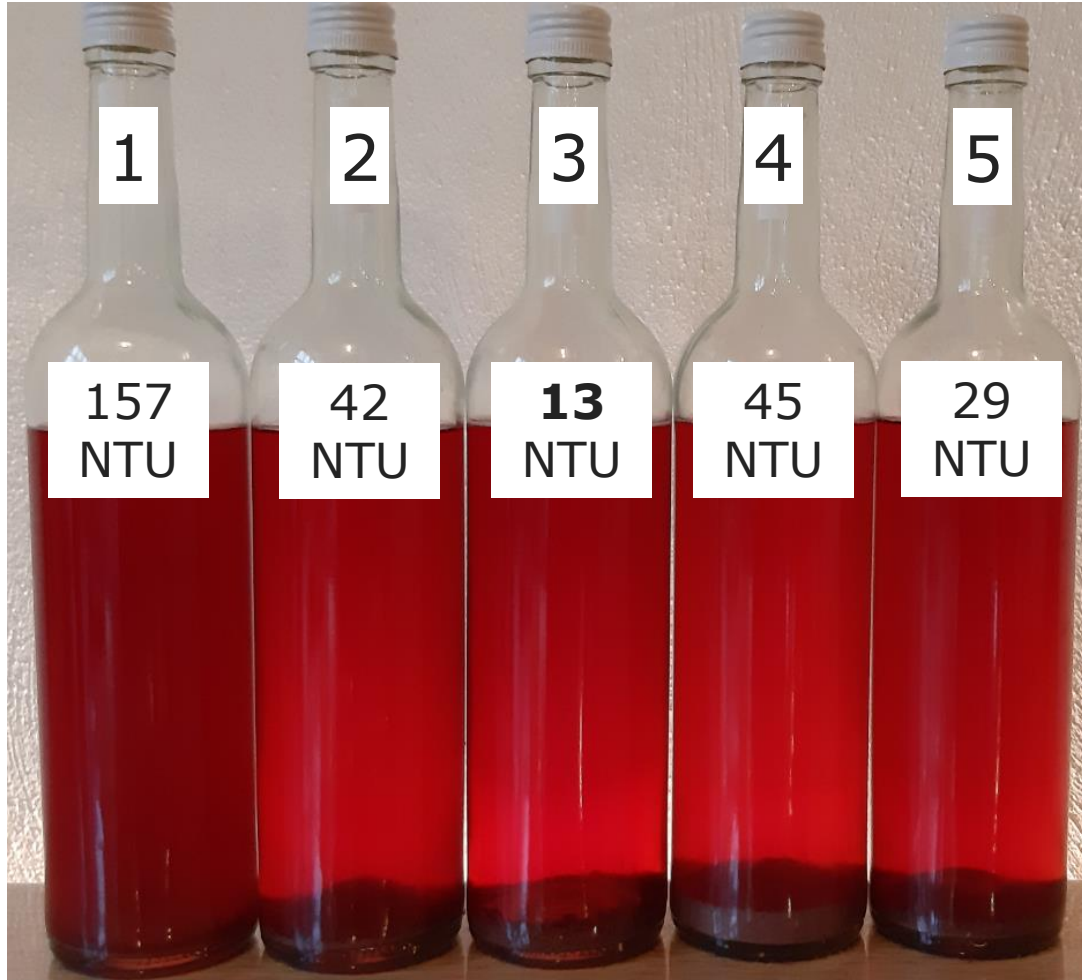
**Variante 3) bietet ein
kompaktes Trubdepot
und erreicht gleichzeitig
den höchsten Klärgrad**

Jungweinklämung Geisenheim

Jungweinklämung im Vergleich



Jungweinklärung Geisenheim



**Rheingau Spätburgunder
Rosé Jungwein Ende
Oktober 2020, nach 48h:**

- 1) Kontrolle**
- 2) Gelatine**
- 3) LittoFresh® Chito-Flot,**
- 4) Kartoffelprotein**
- 5) Erbsenprotein.**

**Variante 3) bietet ein
kompaktes Trubdepot
und erreicht gleichzeitig
den höchsten Klärgrad**

Kundennutzen LittoFresh® Chito-Flot

Effekte	Vorteile
Leichte Anwendung	Keine Vorbereitung nötig
	Leicht dosierbar
	Direktzugabe möglich
Verbesserte Prozesse	Besonders starke Flokulation
	Oxidierte Phenole werden mit entfernt
Flexibel nutzbar	In Most und Wein einsetzbar
	Für Sedimentation und Flotation



Erbslöh Gummi arabicum

Armin Kunzweiler

ERBSLÖH Geisenheim GmbH

Armin.Kunzweiler@erbsloeh.com

www.erbsloeh.com

Gummi Arabicum - Produkte

Aus der Senegal-Akazie (Verek-Akazie)

Anteil L-Arabinose > Anteil D-Galactose

Proteinanteil: ca. 1,7% bis 2,4% =>
hoher Kolloidalschutz



Aus der Seyal Akazie

Anteil L-Arabinose < Anteil D-Galactose

Proteinanteil: ca. 0,6% bis 0,9% =>
gute Filtrierbarkeit

Stabiverek

- Flüssiges Gummi arabicum aus der Verek-Akazie
- Verstärkt die Wirkung von Metaweinsäure
- Verminderung von Farbausfällungen im Rotwein
- Prävention gegenüber Metallausfällungen (Cu/Fe)
- Hoher Effekt auf das Mundgefühl
- Empfohlene Dosage: 50-100 ml/hl



© Erbslöh

SweetGum

- Flüssiges Gummi arabicum aus der Seyal-Akazie
- Sehr gute Filtrierbarkeit
- Verleiht mehr Körper und Dichte
- Gerbstoffe erscheinen weicher
- Verminderte Brandigkeit
- Verhindert die Ausfällung von Farbbestandteilen
- Empfohlene Dosage: 50-200 ml/hl



© Erbslöh

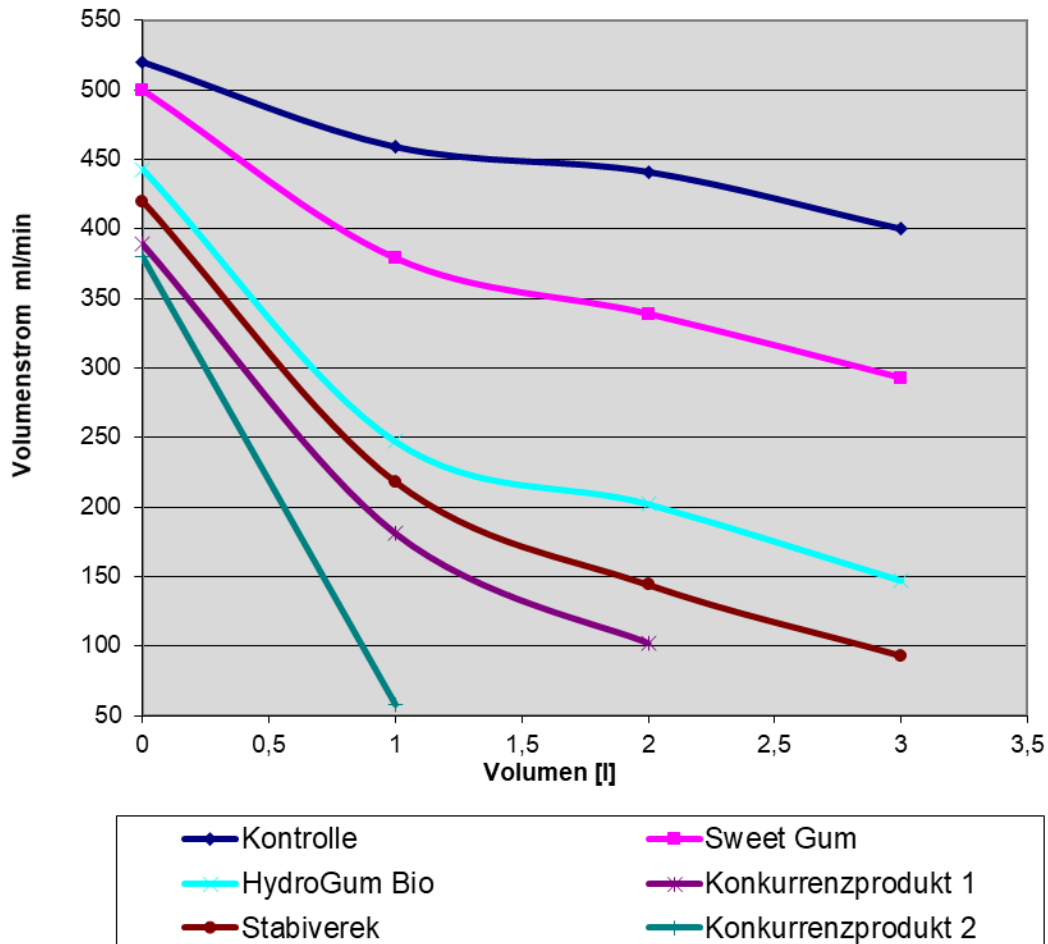
HydroGum Bio

- Flüssiges Gummi arabicum aus der Seyal-Akazie
- Zertifiziert gemäß Verordnung (EG) 834/2007 (DE-ÖKO-003)
- Verleiht mehr Körper und Dichte
- Verhindert die Ausfällung von Farbbestandteilen
- Enthält kein SO₂
- Empfohlene Dosage: 40-100 ml/hl



© Erbslöh

Gummi arabicum Membranfiltration



Filtrierbarkeit:	gut	>3000 ml
	mittel	>2000 ml
	schlecht	<2000 ml

Grundwein:	Weißburgunder (trocken)
Trübung:	0,6 NTU
Dosage:	100 ml/hl
Filter:	Membranfilter
Druck:	1 bar
Membran:	0,45 µm
Membrandurchmesser:	47 mm

Vorträge Jungweinseminar

Die Vorträge des heutigen Jungweinseminars sind erhältlich unter:

<https://erbsloeh.com/downloadcenter>

Anmelden Registrieren

Anmelden

Geben Sie Ihren Benutzernamen und Ihr Passwort ein, um sich auf der Website anzumelden. Wenn Sie noch keinen Benutzernamen haben, müssen Sie sich vorher registrieren.

Benutzername

Passwort

Anmelden

[Passwort vergessen?](#)