

OENO NEWS

Nr.2

innovativ

- **F3** = Benessere per la Fermentazione
- FermoBent® PORE-TEC – Bentonite ad uso diretto
- Trenolin® Frio DF – Enzimazione perfetta a freddo fino a 5 °C
- Vinificazione particolare e moderna

ERBSLÖH

Il lievito nel cambiamento climatico

Il cambiamento climatico ha una influenza diretta sui microrganismi e così anche sulle condizioni principali della fermentazione. Estati più calde e cambiamenti del bilancio idrico modificano non solo la microflora, ma anche l'approvvigionamento di nutrienti della vite e quindi anche dei lieviti.

Le conseguenze delle condizioni principali modificate durante la fermentazione

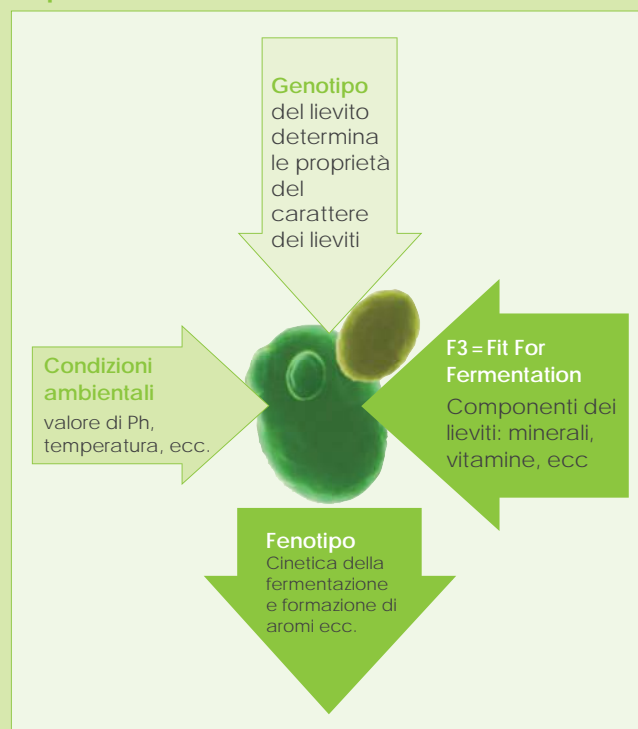
- Gradazioni zuccherine alte dei mosti e approvvigionamento insufficiente di vitamine, e minerali
- Maggiore pressione da parte della concorrenza attraverso l'aumento della flora indigena
- Nuove specie e tipi provenienti da paesi del Sud che si sono adattate, favoriscono fermentazioni e toni difettosi
- Aumentano varietà e quantità di residui di pesticidi

Abbiamo messo insieme le nostre conoscenze derivanti dalla pratica e da molte pubblicazioni scientifiche, analizzate e sviluppate per un concetto che indica il futuro per una ottimale e sicura cinetica di fermentazione.

F3 = Fit for Fermentation

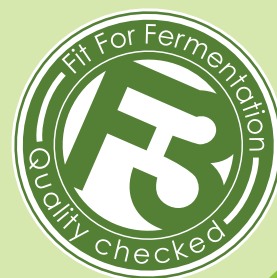
I ceppi di lievito Erbslöh Oenoferm® preziosi e apprezzati subiscono un rinforzamento già durante la produzione per mezzo del processo di produzione dei lieviti Erbslöh F3. Per la coltura dei lieviti viene impiegato un innovativo mezzo di propagazione ricco di minerali e di vitamine rafforzanti. Durante il processo che va dalla moltiplicazione all'ottimale densità cellulare, i lieviti ricevono tutto quello che è necessario per portare a termine la fermentazione anche in situazioni di stress. Durante il processo F3 avviene una stabilizzazione della membrana attraverso un elevato contenuto di ergosteroli. Di conseguenza i lieviti Oenoferm® F3 dimostrano una evidente migliore tolleranza all'alcol. Attraverso l'ottimizzazione dell'intero processo produttivo è nato il nuovo lievito fitness standard F3.

F3-Erbslöh processo di produzione del lievito



Prodotto	Aromi	Consigli	Varietà raccomandate
Oenoferm® Bio	Sottolinea le caratteristiche tipiche varietali dell'uva, della posizione del vigneto e delle condizioni del suolo.	Per una cinetica di fermentazione sicura, imprime il terroir sensoriale	Varietà bianche
Oenoferm® Freddo F3	Esalta la tipicità varietale, conferisce intensi aromi di limone, mela e pesca. Si ottengono vini molto freschi	Per tutti i vini freschi/fruttati per i quali la tipicità varietale e la giovinezza del vino devono stare in primo piano.	Riesling, Müller Thurgau, Gutedel, Kerner, Silvaner, Scheurebe, Traminer, Sauvignon Blanc
Oenoferm® Klosterneuburg F3	Aromaticità tipica varietale, esalta gli aromi fruttati speziati e noci	Per vini strutturati, densi, tipici varietali	Weißburgunder, Chardonnay, Gutedel, Silvaner
Oenoferm® Bouquet F3	Sostiene i componenti di frutta esotica matura, Ribes e profumo di fiori dolci.	Per vini dal aroma esotico intenso, molto adatto anche per la produzione di vini cuvée	Müller-Thurgau, Traminer, Morio Muskat, Muskateller
Oenoferm® Rosé F3	Aroma complesso, fruttato e tipico della varietà di fiori dolci, rosa e miele	Incrementa la vivacità rivitalizzante del Rosé e vendemmia tardiva	Pinot nero, Lambrusco, Novello
Oenoferm® Structure F3	Per vini rossi tannici, pieni di carattere con note fruttate, di cacao e noce	Per vini rossi molto colorati stabili, adatti all'invecchiamento e affinamento in barrique	Internazionali, e rossi autoctoni, Chianti Riserva, Brunello di Montalcino, Cannonau, Refosco, Raboso, Amarone
Oenoferm® Color F3	Aromi di ciliegie, bacche e noce formano un insieme armonico con la struttura tannica	Per vini robusti e ricchi di tannini, di colore e con un elevato potenziale di conservazione	Cabernet, Merlot, Syrah, Cannonau, Nebbiolo
Oenoferm® Rouge F3	Complessa l'aromaticità di frutti a bacca rossa, con sentori speziati e di noce	Si utilizza per tutti i vini rossi fruttati poco strutturati	Lambrusco, Chianti base, Rosso di Montalcino Lambrusco, Chianti base, Rosso di Montalcino

Tutti i nostri lieviti sono POF-



Nuova generazione di nutrienti

Prodotto	Tipo di nutriente	Consiglio di dosaggio	Dosaggio complementare
VitaDrive® F3	Attivante per lievito per la reidratazione	Per 1 kg di lievito 1 kg di VitaDrive® F3 nel piede da reidratare	Ulteriore aggiunta di nutrienti nel contenitore di fermentazione
VitaFerm® Ultra F3	Complesso multi nutriente	Scaglionato 2 x 30-40g/100L (per legge max. 100g/100 L)	Spesso non necessario
Vitamon® Combi	Approvvigionamento di base con ammonio fosfato e tiamina	Per legge max. 50g/100L	30-50g/100L Vitamon® A
Vitamon® CE	Approvvigionamento di base e aumento della superficie interna per mosti fortemente pre chiarificati (ad esempio attraverso flottazione)	Per legge max. 60g/100L	30-50g/100L Vitamon® A

Adesso è possibile: Enzimazione a freddo con Trenolin® Frio DF NUOVO

Già a partire da a 5 si riesce ad enzimare in modo effettivo

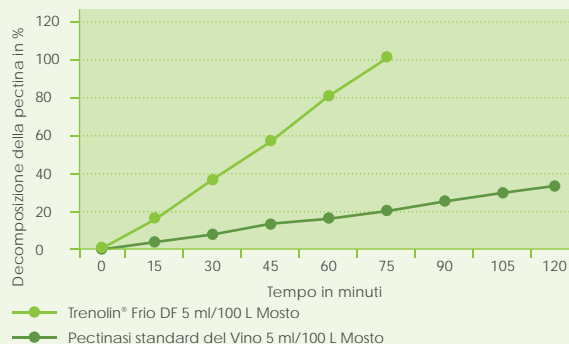
Adesso è possibile enzimare uva pigiata, mosto anche con temperature basse. Tramite l'innovativo Trenolin® Frio DF è possibile ottenere una decomposizione effettiva della pectina già a partire da 5°C attraverso delle nuove materie prime di pectinasi selezionate. Nell'uva pigiata viene favorita l'idrolizzazione, e le pectine disciolte acquistano una elevata capacità di legarsi all'acqua. Già attraverso delle lievi pressature con l'utilizzo di Trenolin® Frio DF si ha una elevata quantità di libero rilascio del succo. La pressatura migliora notevolmente. Diminuzione delle sostanze amare e tanniche estraibili. Le sostanze torbide nel mosto tenute in sospensione dalla pectina, attraverso l'azione dell'enzima perdono la loro capacità di legarsi all'acqua e vengono eliminate in modo più rapido attraverso la filtrazione, separazione o flottazione. Durante la sedimentazione si deve tenere conto che anche le sostanze torbide rilasciate dalla pectina, per via dell'elevato spessore del mosto con temperature più basse impiegheranno più tempo prima di depositarsi. Dopo un sufficiente tempo di azione di Trenolin® Frio DF, la reazione di deposito viene accelerata attraverso l'impiego dei coadiuvanti di chiarifica Seporit Pore-Tec, IsingClair-Hausenpaste e Blankasit®/Klar-Sol Super. L'impiego di Trenolin® Frio DF è molto economico: tempi di azione comparativamente più brevi anche in presenza di temperature basse.

Vantaggi dell'impiego di Trenolin® Frio DF

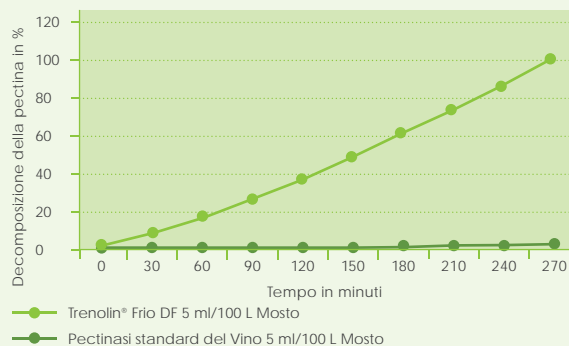
- Rapida ed efficace idrolisi della pectina in uva pigiata bianca e rossa durante la macerazione a freddo a partire da 5° C
- Migliore rendimento di pressatura in presenza di temperature di raccolta basse
- Minima immissione di sostanze tanniche
- Favorisce il rilascio del precursore aromatico con la macerazione a freddo di uva pigiata bianca
- Aumento della quantità di colore estratto dall'uva rossa con la macerazione a freddo prima della fermentazione
- Migliore lisciviazione del cappello di vinacce durante la fermentazione "Maceration Carbonique" attraverso una scarsa viscosità dell'uva pigiata
- Ottimizzazione della chiarifica del mosto attraverso una completa decomposizione della pectina con temperature di chiarifica a freddo già da 5° C
- Più veloce effetto di chiarifica dei prodotti di trattamento Seporit Pore-Tec, IsingClair-Hausenpaste e Blankasit®/Klar-Sol Super durante i procedimenti sedimentazione e flottazione

Decomposizione della pectina nel mosto con Trenolin® Frio DF in confronto ad una pectinasi standard nel vino

Temperatura di reazione 8° C



Temperatura di reazione 5° C

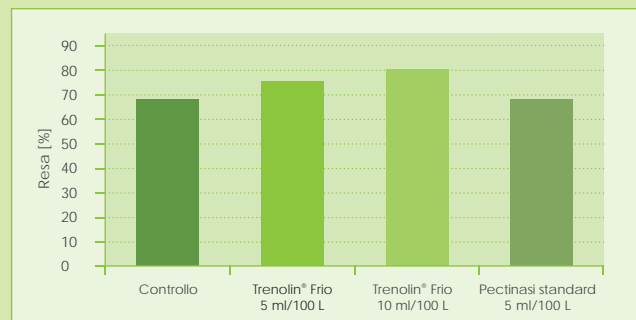


5 ore a 5° C




Test della pectina dopo 5 ore di tempo di azione di Trenolin® Frio DF a 5° C. Entrambi le varianti con Trenolin® Frio DF mostrano in modo evidente un'azione di decomposizione della pectina dipendente dal dosaggio.

Resa dopo l'enzimazione dell'uva pigiata a 8° C



Aumento della resa fino al 12% con l'utilizzo di Trenolin® Frio DF.

Prodotto	Utilizzo	Descrizione
Trenolin® Frio DF 	Macerazione a freddo: Veloce ed efficace attività pectolitica, estrazione da pressatura più efficace, incremento del rilascio di sostanze aromatiche, miglior estrazione di colore del cappello.	Enzima speciale liquido per un'attività pectolitica più efficace per la macerazione e la chiarifica a freddo (dai 5 °C in su), non contiene depsidi.
Trenolin® Mash DF liquido	Appositamente sviluppato per la cosiddetta Mashcerazione, accorcia i tempi enzimatici di azione sull'uva pigiata.	Complesso enzimatico molto attivo per uve pigiate bianche, anche per rompere i legami delle pectine difficili da decomporre, le cosiddette Hairy-Regions. Contiene β-glucosidasi e attività di proteinasi.
Trenolin® Opti DF granulare	Per una veloce lavorazione, rilascio del succo accelerato, tempi di pressatura ridotti, incremento delle capacità delle presse, miglioramento delle chiarifiche.	Pectinasi molto attiva, con delle singole frazioni di pectinasi ben bilanciate.
Trenolin® PEXX DF liquido	Enzima speciale liquido per un abbassamento drastico della viscosità in breve tempo per sedimentazione e flottazione. Durante la flottazione provvede alla spinta ideale delle particelle torbide.	Pectinasi con un'alta densità di attività ed un'alta quota di pectinesterasi per un rapido abbassamento della viscosità e destabilizzazione delle torbidità.
Trenolin® Bukett DF liquido	Intensificazione aromatica attraverso la liberazione del bouquet tipico varietale.	Pectinasi con attività secondarie che permettono la scissione della glucosidasi, per la liberazione dei monoterpeni grazie ai quali il bouquet risulta più ricco e marcato.
Trenolin® Filtro DF liquido	Specifico enzima per la chiarificazione e filtrazione, particolarmente indicato per uva pigiata ricca di colloidali, e per mosti e vini giovani ricavati da uva non sana.	Pectinasi con un ampio spettro di attività per la decomposizione di colloidali di origine vegetale e microbica.

Prodotto	Utilizzo	Descrizione
Trenolin® Rouge DF	Per vini rossi intensi e corposi.	Pectinasi molto attiva, con attività secondarie selezionate per un molteplice rilascio e formazione di antociani liberi e la loro stabilizzazione.
Trenolin® Color DF	Per la produzione di vini rossi moderni con carattere pieno e fruttato e dal colore intenso.	Pectinasi molto attiva, con un ampio spettro di attività secondarie per l'estrazione di tannini e sostanze coloranti.
Trenolin® Xtra liquido	Enzima liquido speciale. Le sostanze coloranti e gli aromi vengono rilasciati e trasferiti nella fase del succo.	Eccezionale decomposizione dell'uva pigiata attraverso la combinazione di diverse attività enzimatiche.

Tannini di elevata qualità enologica - pura origine botanica - Campo di impiego

Prodotto	Composizione	Raccomandazioni	Dose d'impiego	Stabilizzazione colore	Azione antiossidante	Azione antilaccasi	Azione antiriduzione	Chiarifica	Armonizzazione struttura
Galleol	Noce di galla	per il trattamento di vini bianchi e rosé previene la precipitazione di proteine instabili e la riduzione	5-10 gr/l		+++	+	++	+	
Tan'Elevage	Prot.+ell	migliora la protezione del colore ottimizza la chiarifica e la struttura	10-30 gr/l	++	++	++	++	+	+++
Tanicolor	Buccia +ell	da impiegare in vendemmia per protezione colore particolarmente adatto per uve	10-30 gr/l	+++	++	+++	++		++
Tannin Structure	Quebraceo Purificato	adatto per stabilizzazione colore e protezione come antiossidante	2-30 gr/l	+++	++	+++	++	++	+++
Tannin Multi	Rovere+quebraceo	migliora molto la stabilizzazione del colore, facilita la chiarifica e aumenta la struttura	10-30 gr/l	+++	++	++	++	+	+++
Tannivin	Cuore di Rovere	migliora la struttura del vino, contribuisce alla precipitazione delle proteine	2-20 gr/l	+	+	++	++		+++
Tannin Superb	Puro tannino di Rovere	migliora la struttura del vino, la sua armonia e la stabilizzazione del colore	1-20 gr/l	+	++	+	+++		+++
Tannin Grape	buccia	struttura, colore, frutta	10-30 gr/l	+++	+	+++	++		+++

La nuova tecnologia PORE-TEC per una bentonite di migliore qualità

Erbslöh Geisenheim è il più antico ed il più esperto produttore di bentonite per bevande, opera incessantemente per il miglioramento della gamma-prodotti delle bentoniti, creando prodotti sempre più facile da utilizzare, apportando sempre maggiori vantaggi e benefici. La più recente innovazione riguarda le nuove bentoniti PORE-TEC di colore chiaro e con struttura superficiale porosa spugnosa ed un tipo di granulazione più uniforme e subito evidente. L'adsorbimento delle proteine e dei colloidali è molto più intensivo ed anche più selettivo. La tecnologia PORE-TEC rende possibile avere un forte effetto di chiarificazione, ottenuto anche in casi in cui le condizioni vengono modificate, a causa dei cambiamenti di struttura dei colloidali dovuti a influenze naturali, meccaniche o termiche sui frutti. Nella maggior parte dei casi gli alti valori di pH non influiscono sul buon risultato di chiarificazione. La facile umettabilità dei granuli PORE-TEC ne rende semplice l'utilizzo, poiché questi prodotti sono facilmente sospensibili. Le bentoniti PORE-TEC sono ricavate da depositi particolarmente puri, quindi sono di altissima purezza.

FermoBent® PORE-TEC NUOVO

Bentonite sodica ad uso diretto per mosti e vini, estremamente pura e a bassissimo contenuto in FE.

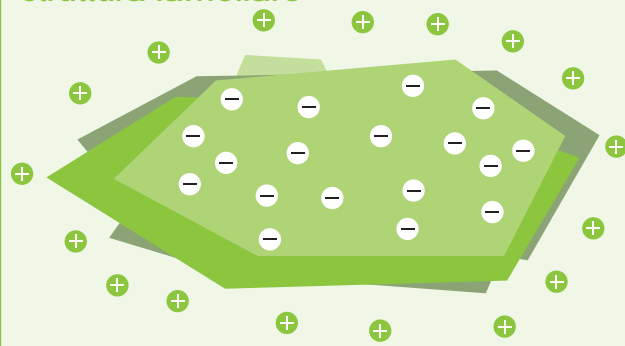
NaCalit® PORE-TEC

Bentonite sodico-calcica per una eccellente flocculazione e compattazione.

GranuBent PORE-TEC

Bentonite sodica per una rapida ed efficace stabilizzazione proteica ed una conseguente eccellente chiarificazione del vino, dell'aceto e dei succhi di frutta.

Struttura lamellare



Struttura cristallina

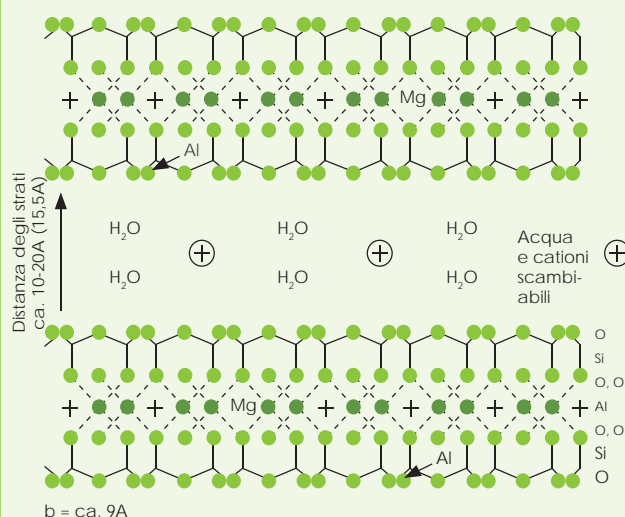


Immagine della granulazione PORE-TEC



Vinificazione attuale e moderna

Permesso UE per il citrato di rame – Kupzit®

Con Kupzit® noi offriamo un prodotto brevettato e sperimentato per il trattamento degli odori di solfidrato nel vino. Kupzit® è citrato di rame puro con una concentrazione al 2% su supporto di una bentonite altamente attiva. La quantità massima di utilizzo ammessa è di 50g ogni 100L. L'eccellente efficacia di Kupzit® negli anni passati è stata confermata attraverso delle prove in diversi paesi vinicoli: dal delicato trattamento con Kupzit® si ottengono vini puliti e dai toni limpidi con un'elevata stabilità di conservazione.

VinoStab® per una più lunga stabilità tartarica.

VinoStab® è una speciale e selezionata carbossimetilcellulosa Na (CMC) di elevata purezza, evita le precipitazioni tartariche e cristalline. La produzione di VinoStab® avviene con un ottimale grado di polimerizzazione e sostituzione della carbossimetilcellulosa. VinoStab® è liquido ed è ad impiego diretto.

SensoVin®

I componenti di SensoVin® – caseinato di potassio di alta qualità, PVPP e due agenti silicatici con diversa assorbenza – sono in grado, con la loro azione sinergica di legare i fenoli ossidati e le sostanze amare e di farli flocculare. Si possono eliminare i toni estranei, le ossidazioni, gli odori pungenti, l'eccesso di colore ed i toni di invecchiamento.

Vinpur Special®

Vinpur Special® è un composto macroporoso a base di caseina, facilmente bagnabile e di grande efficacia. Questo prodotto non apporta cambiamenti ai comuni parametri di analisi dei vini e tuttavia permette sensibili miglioramenti sensoriali, ad esempio sul colore, sulla limpidezza, sull'aroma e sul gusto. Questi positivi cambiamenti conferiscono al vino carattere e brillantezza ottimali.

Prodotti alle proteine efficaci per la chiarificazione del vino e l'armonizzazione del gusto Erbslöh-Hausenpaste IsingClair – Liquido

IsingClair è estratto da vesciche natatorie di speciali pesci preparate igienicamente. Possiede un altissimo tenore di collagene naturale. E' utilizzato tra l'altro per:

- trattamento assolutamente delicato
- vini difficili da chiarificare
- alti valore del pH
- temperature sotto 10 °C
- affinamento del colore

OenoPur

OenoPur è composto da più componenti ad azione assorbente ed elimina una vasta gamma di polifenoli sgradevoli già nel mosto. Con OenoPur le sostanze torbide sedimentano più facilmente e si ottiene quindi una buona separazione dei depositi torbidi. I componenti sono cellulosa di elevata purezza, PVPP, gelatina ed un assorbente minerale. OenoPur è di facile dispersione e può quindi essere impiegato direttamente.

FloraClair/FloraPlus

La base di FloraClair e FloraPlus è una proteina vegetale, prodotta da piselli non modificati geneticamente. FloraPlus ha in più una parte di PVPP. Entrambi i prodotti vengono impiegati per la chiarificazione e l'armonizzazione. Le proteine vegetali vengono ottenute attraverso un processo naturale senza l'impiego di solventi chimici. Queste proteine sono neutre al gusto e all'odore.

VinoGel® CF

Il nuovo prodotto VinoGel® CF è una combinazione di gelatine liquide dalla diversa struttura molecolare, con una parte di ittiocollo da un materiale grezzo con un'elevata affinità verso i tannini. L'effetto di chiarifica è simile a quello della gelatina, ma l'effetto adsorbente è notevolmente più intenso.



Anno	Evoluzione della ditta
1892	Fondazione dell'impresa familiare a Geisenheim per la decomposizione del caolino.
1933	Decomposizione della bentonite (brevetto: attivazione della bentonite)
1964	Costituzione del settore "prodotti di trattamento delle bevande"
1968	Granulazione del proprio carbone attivo brevettato
1975	Introduzione colture pure di lieviti secchi
1989	Lieviti immobilizzati per la spumantizzazione
1994	Creazione di una propria produzione di enzimi
1995	Certificazione secondo ISO 9001
1996	1. pagina web
1997	Lievito speciale per la fermentazione a freddo Oenoferm® Freddo
1999	Brevetto „Kupzit“
2000	Nuovi impianti di produzione enzimi/prodotti liquidi
2003	La Littorale S.A.S., Servian
2005	La Littorale Enologia, Madrid
2006	Oenologia S.A.S., Pézenas
2007	Premio per l'innovazione sulla cellulosa per filtrazione CelluFluxx® durante Intervitis
2008	Nuovi prodotti per il trattamento privo di caseina di mosto e vino MostoGel, OenoPur, VinoGel® CF, Gerbino® CF, HarmoVin® CF
2008	Inaugurazione del auditorio Gerd-Erbslöh al Campus di Geisenheim
2009	Primo lievito certificato Bio Oenoferm® Bio
2010	Trenolin® Frio DF per enzimazione a freddo 5 °C
2011	FermoBent® PORE-TEC bentonite ad impiego diretto per mosto e vino



ERBSLÖH