

OENO NEWS

Nr.3

Nr.3



- Enzimazione a freddo con Trenolin®
- Tannin Alier Extrafine – conferisce dolcezza, spessore e carattere
- Oenoferm® wild & pure – stile selvaggio, Profilo aromatico complesso
- Oenoferm® X-treme – Aromatico, alto potere alcoligeno
- FermoBent® PORE-TEC – Bentonite ad uso diretto

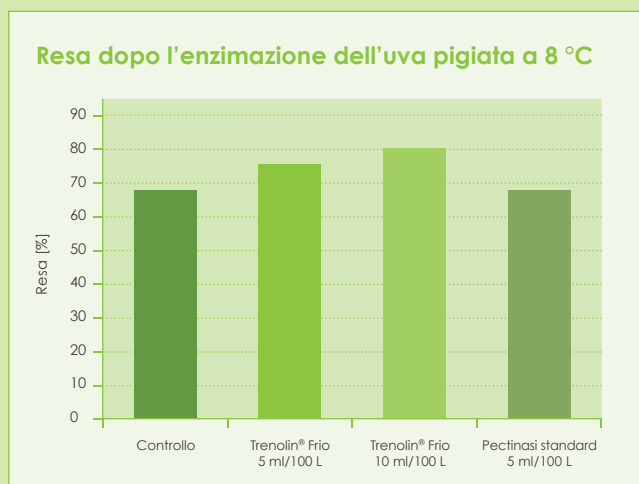
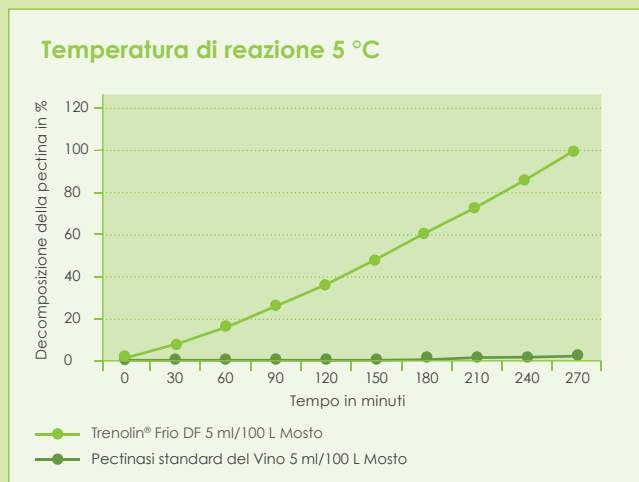
Adesso è possibile: Enzimazione

a freddo con Trenolin® Frio DF –

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. 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.

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



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

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
- 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 GranuBent PORE-TEC / NaCalit® PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste e Klar-Sol 30 durante i procedimenti sedimentazione e flottazione

Innovazioni della tecnologia degli enzimi: Trenolin® FastFlow DF **NUOVO**, Trenolin® Frio DF

Trenolin® FastFlow DF è un enzima specifico altamente attivo per una intensiva depectinizzazione di uve pigiate e mosti derivanti da varietà di uve ricche di pectine e a buccia dura.

Trenolin® FastFlow DF è esente da attività di depectinasi e si distingue per la completa decomposizione delle pectine ramificate nelle così dette "Hairy Regions" la quale viene raggiunta attraverso il contenuto di arabinogalattano – II- idrolasi.

Vantaggi dell'impiego di Trenolin® FastFlow DF:

- Rapida e intensiva depectinizzazione in uve pigiate ottenute da varietà di uve ricche di pectine, come ad esempio, Moscato, Albana, Gewürztraminer, con una conseguente migliore pressatura; ottimo effetto anche in presenza di temperature basse durante la raccolta attraverso la dotazione aggiuntiva con l'innovativa Erbslöh- pectinasi fredda.
- Decomposizione mirata dei punti di ramificazione della pectina per una effettiva idrolisi della pectina nel mosto, così si ha una veloce perdita della capacità della pectina di legarsi con l'acqua, rapida riduzione della viscosità e un incremento della chiarificazione del mosto.
- Migliore effetto dei prodotti di trattamento NaCalit® PORE-TEC, GranuBent PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste e Blankasit®/ Klar-Sol 30 nei processi di sedimentazione e flottazione attraverso la riduzione delle frazioni di pectina neutre.
- Aumento della velocità di filtrazione nei vini bianchi giovani provenienti da varietà di uve ricche di pectine.
- Aumento della velocità di filtrazione nei vini rossi giovani, generalmente attraverso un abbattimento significativo con conseguente minimizzazione della misura molecolare delle pectine residue.

Enzimi Trenolin® per la vinificazione del vino bianco - rosé - rossi

Prodotto	Utilizzo	Descrizione
Trenolin® Frio DF	Macerazione a freddo: Veloce ed effi cace attività pectolitica, estrazione da pressatura più effi cace, incremento del rilascio di sostanze aromatiche, miglior estrazione di colore del cappello	Enzima speciale liquido per un attività pectolitica più effi cace per la macerazione e la chiarifica a freddo (dai 5 °C in su)
Trenolin® Fast Flow DF liquido	Enzima speciale liquido per una intensa depectinizzazione per varietà di uve ricche di pectina (Moscati, Albana e Malvasia)	Enzima altamente selettivo su pectine Macerazione a freddo
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 filottazione. Durante la filottazione 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 colloid, e per mosti e vini giovani ricavati da uva non sana	Pectinasi con un ampio spettro di attività per la decomposizione di colloid 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 molteplici 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 g/L		+++	+	++	+	
Tan'Elevage	Rov.+Queb.+Buc.	migliora la protezione del colore ottimizza la chiarifica e la struttura	10-30 g/L	++	++	++	++	+	+++
Tannin Structure	Quebraceo Purificato	adatto per stabilizzazione colore e protezione come antiossidante	2-30 g/L	+++	++	+++	++	++	+++
Tannin Multi	Rovere+quebraceo	migliora molto la stabilizzazione del colore, facilita la chiarifica e aumenta la struttura	10-30 g/L	+++	++	++	++	+	+++
Tannin Grape	Buccia	struttura, colore, frutta	10-30 g/L	+++	+	+++	++		+++
Tannin Alier Extrafine	Quercia	per vini bianchi e rossi conferisce morbidezza, dolcezza e aromaticità	1-10 g/L		++				+++

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.

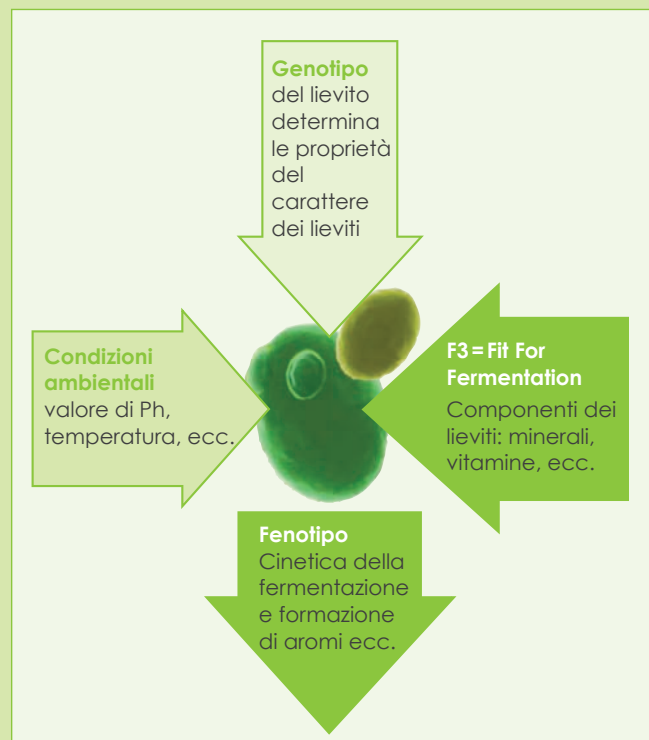
Oenoferm® wild & pure

Stile „selvaggio“ dal complesso profilo aromatico, con un potenziale di fermentazione unico, per i lieviti indigeni

Oenoferm® X-treme

Lievito ibrido ad alto potere alcoligeno per un profilo aromatico estremo, dal carattere speziato e fruttato

F3-Erbslöh processo di produzione del lievito



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 2x30-40 g/100 L (per legge max. 100 g/100 L)	Spesso non necessario
Vitamom® Combi	Approvvigionamento di base con ammonio fosfato e tiamina	Per legge max. 50 g/100 L	30-50g/100 L Vitamom® A
Vitamom® CE	Approvvigionamento di base e aumento della superficie interna per mosti fortemente pre chiarificati (ad.esempio attraverso flottazione)	Per legge max. 60 g/100 L	30-50g/100 L Vitamom® A

Oenoferm®

Oenoferm® Caratteristiche dei ceppi - Oenoferm® lieviti per vini bianchi - rosé - rossi

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 e rosse
Oenoferm® Freddo	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, Traminer, Sauvignon Blanc, Vermentino, Vernaccia, Verduzzo
Oenoferm® Klosterneuburg	Aromaticità tipica varietale, esalta gli aromi fruttati freschi e frutta tropicale	Per vini strutturati, densi, tipici varietali	Pino bianco, Chardonnay, Albana, Silvaner e Trebbiano, Garganega
Oenoferm® Bouquet	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, Moscato e Malvasia
Oenoferm® X-treme	Lievito ibrido ad alto potere alcoligeno per un profilo aromatico estremo, dal carattere speziato e fruttato	Per vini con elevata aromaticità, note fresche di fiori e frutta	Varietà bianche e rosse
Oenoferm® wild & pure	Stile "selvaggio" dal complesso profilo aromatico, con un potenziale di fermentazione unico, per i lieviti indigeni	Per vini con un profilo aromatico ricco di monoterpeni ed di frutta fiori, profilo selvaggio	Varietà bianche e rosse
Oenoferm® Rosé	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, tutte le varietà vitificate in rosé
Oenoferm® Structure	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, Raboso
Oenoferm® Color	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, Valpolicella
Oenoferm® Rouge	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

Tutti i nostri lieviti sono POF



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 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 granulati 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

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

NaCalit® PORE-TEC

Bentonite sodico-calcica per 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.

Influenza sulla Fermentazione

- Nelle diverse fermentazioni delle aziende e degli istituti che hanno partecipato non si sono viste differenze in merito all'andamento della fermentazione con o senza bentonite.
- Presso l'istituto bavarese statale per la viticoltura e orticoltura sono stati misurati ammonio, NOPA e azoto totale durante la fermentazione. Anche qui non si sono viste differenze tra le fermentazioni con e senza bentonite.
- I valori di torbidità misurati sono completamente più elevati. In mosti molto pre chiarificati ci si deve aspettare maggiormente un'attività che favorisce la fermentazione.

Bentoniti di alta qualità Erbslöh

PORE-TEC

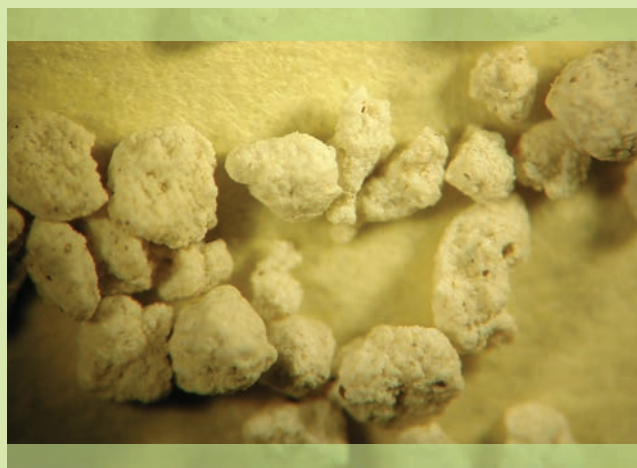
Granulazione visibilmente più uniforme

- Più facilmente sospensibile ed umettabile specifica struttura superficiale porosa-spugnosa
- Assorbimento più intenso e selettivo delle proteine e dei colloidali
- Forte effetto di chiarificazione, anche in casi problematici e quando i valori di pH sono alti

Precisa selezione di minerali

- Riconoscibile dal suo colore chiaro
- Trattamento delle bevande ancora più delicato ed accurato
- Ancora più favorevole per la filtrazione
- Flocculazione fine più completa
- Ridotto volume dei sedimenti
- Protezione del colore
- Elevata purezza
- Contenuto di ferro estremamente ridotto

Immagine della granulazione PORE-TEC



Moderna chiarifica e armonizzazione

Prodotti privi di caseina

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/FloraClair liquid

La base di FloraClair è una proteina vegetale, prodotta da piselli non modificati geneticamente. Viene impiegato 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 ittiocola agisce efficacemente su vino grezzo con un'elevata dotazione di tannini. L'effetto di chiarifica è simile a quello della gelatina, ma l'effetto assorbente è notevolmente più intenso.

HarmoVin® CF

Il nuovo prodotto HarmoVin® CF è a base di gelatina, pvpp, silicati. Viene impiegato per l'armonizzazione del vino, è delicato su colore e sull'aroma. Armonizzazione delle sostanze tanniche e correzione di toni difettosi.

Prodotti contenenti caseina

SensoVin®

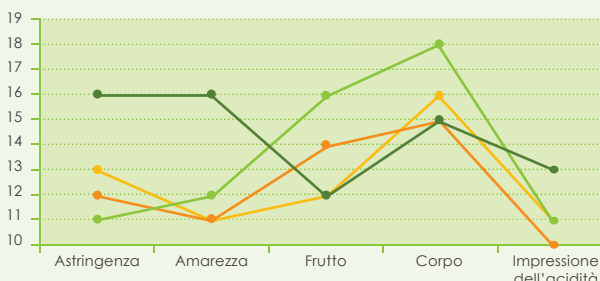
I componenti di SensoVin® – caseinato di potassio di alta qualità, pvpp e due agenti silicatici con diversa assorbenza – sono in grado, con la loro azione sinergica di legare i fenoli ossidati e le sostanze amare e di farli flocculare. Si possono eliminare i toni estranei, le ossidazioni, gli odori pungenti,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

Trattamento del vino rosso

■ Controllo ■ 30 g/100 L HarmoVin® CF
■ 20 g/100 L Gerbinol® CF ■ 100 ml/100 L VinoGel® CF



Comparazione di prodotti per il trattamento del vino giovane, azione e dosaggi

Prodotto	Effetto di chiarifica	Effetto su		Dosaggi (g/100L risp. ml/100L) per				
		Colore	Tannini	Chiarifica	Armonizzazione	Leggere correzioni	Trattamento dei tannini	Problemi grossolani
OenoPur	+	+	++	-	30-50	40-60	50-70	70-150
SensoVin	-	+	++	-	5-30	10-40	5-30	20-60
VinPur Special	+	+	++	-	5-30	15-30	10-40	25-60
FloraClair	+	+	+	5-20	10-20	10-15	10-20	-
FloraClair liquid	+	+	+	100-200	50-100	70-150	80-150	-
Gerbinol® CF	-	+	++	-	-	5-10	15-30	30-50
HarmoVin® CF	-	-	+	-	10-20	20-30	30-50	50-80
VinoGel® CF	++	+	++	50-150	15-30	30-50	50-150	-

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
2012	Mannoproteine, Tannin Amarena, Tannin Amalfi
2013/14	Oenoferm® wild&pure, Oenoferm® X-treme, Oenoferm® 951 Floc, FloraClair liquid, Tannin Alier Extrafine

Rappresentanza per l'Italia:

Sig. Andrea Macchia • Tel.: +39 3383138969 • E-Mail: andrea.macchia@erbsloeh.com
 ERBSLÖH Geisenheim AG • 65366 Geisenheim • Tel.: +49 6722 708-0 • www.erbsloeh.com

