

OenoNews

Nr.4



Specifico per tioli
Lievito certificato bio
per vini rossi importanti

Bentoniti di alta
qualità Erbslöh

Oenoferm® X-thiol

Oenoferm® Be-Red

Blancobent UF

ERBSLÖH

Progress is our future

Adesso è possibile:

Enzimazione a freddo con Trenolin® Frio DF –

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

Per evitare l'invecchiamento precoce dei vini e la conseguente perdita di freschezza è possibile utilizzare delle speciali preparazioni enzimatiche depurate dell'attività di depsidasi. In quest'ottica, Erbslöh ha sviluppato dei particolari protocolli per ottenere dei prodotti totalmente esenti da questa attività indesiderata.



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, 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 depsidasi e si distingue per la completa decomposizione delle pectine ramificate nelle cosiddette "Hairy Regions" la quale viene raggiunta attraverso il contenuto di arabinogalattano – II- idrolasi.

La "Depsidasi Free" nella famiglia Trenolin® è abbreviata in DF. Erbslöh per meglio aiutare gli enologi ha sviluppato due enzimi che rispecchiano le esigenze dei moderni tecnici interessati alla produzione di vini di alta qualità e stampo moderno.

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®

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

Prodotto	Utilizzo	Descrizione
Trenolin® Frio DF liquido	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)
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 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

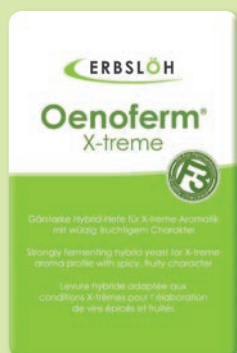
Prodotto	Utilizzo	Descrizione
Trenolin® Rouge DF liquido	Per vini rossi intensi e corposi	Pectinasi molto attiva, con attività secondarie selezionate per un molteplice rilascio e formazione di antociani liberi e la loro stabilizzazione
Trenolin® Color DF granulare	Per la produzione di vini rossi moderni 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
Tannivin® 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		+++	+	++	+	
Tannivin® Elevage	Rov.+ Queb.+ Buc.	migliora la protezione del colore ottimizza la chiarifica e la struttura	10-30 g/L	++	++	++	++	+	+++
Tannivin® Structure	Quebraceo Purificato	adatto per stabilizzazione colore e protezione come antiossidante	2-30 g/L	+++	++	+++	++	++	+++
Tannivin® Multi	Rovere+ quebraceo	migliora molto la stabilizzazione del colore, facilita la chiarifica e aumenta la struttura	10-30 g/L	+++	++	++	++	+	+++
Tannivin® Grape	Buccia	struttura, colore, frutta	10-30 g/L	+++	+	+++	++		+++
Tannivin® Allier ExtraFine	Quercia	per vini bianchi e rossi conferisce morbidezza, dolcezza e aromaticità	1-10 g/L		++				+++

Oenoferm®: lieviti per vini biachi - rosé - rossi / Caratteristiche dei ceppi

Prodotto	Aromi	Consigli	Varietà raccomandate
Oenoferm® X-thiol NUOVO	Lievito ibrido ad alto potere alcoligeno esalta gli aromi tipici dei tioli	Frutta tropicael, mango, mirtillo, frutto delle passione e bosso	Tutte le varietà in cui si vuole potenziare i tioli tipici della miglia dei sauvignon blanc, traminer, greco, pignoletto e vermentino
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 binche 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® Be-Red NUOVO	Lievito certificate bio per la produzione di vini rossi importanti e strutturati alco potere alcoligeno cinetica spedita	Per vini rossi importanti esaltamla frutta rossa del stobosco e incrementa I polifenoli	Tutte le varietà a bacca rossa
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 stabile, 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 vini rossi fruttati poco strutturati	Lambrusco, Chianti base, Rosso di Montalcino



Ampia gamma

Ampia gamma di bentonite specifiche per ogni uso

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 colloidi 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 colloidi 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.

Blacobent UF

Bentonit specifica per ultrafiltrazione

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 L'orticoltura sono stati misurati ammonio, NO₃ 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 colloidi
- Forte effetto di chiarificazione, anche in casi problematici e quando i valori di pH sono alti

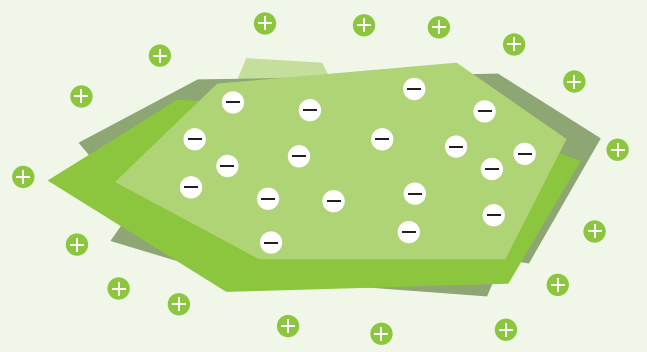
Precisa selezione di minerali

- 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



Struttura lamellare



Moderna chiarifica

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 Hausenpaste 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 ittiocollo 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®

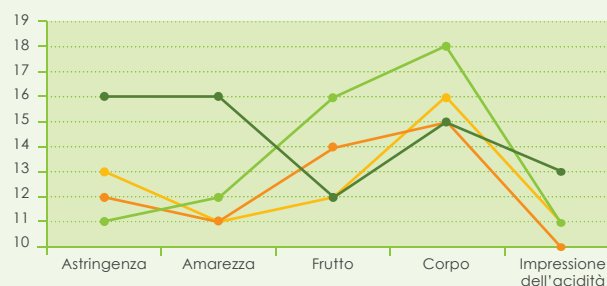
I componenti di SensoVin® – caseinato di potassio di alta qualità, PVPP e due agenti silicatici con diversa assorbenza – sono in grado, con la loro azione sinergica di legare i fenoli ossidati e le sostanze amare e di farli flocculare. Si possono eliminare i toni estranei, le ossidazioni, gli odori pungenti, 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 Gerbinal® CF ■ 100 ml/100 L VinoGel® CF



Prechiarifica del mosto

Prechiarifica del mosto e lavorazione di residui del mosto

Il procedimento VarioSan = eSan Tela + VarioFluxx® P è in uso nel settore del vino con grande successo da oramai più di 5 anni, ed offre una varietà di applicazioni durante e dopo la vendemmia.

Campi di applicazione

- Per la lavorazione di depositi della sedimentazione
- Per la lavorazione di depositi della flottazione
- Per la filtrazione della quantità totale del mosto (filtrazione del mosto)
 - Come stretta prechiarifica per una fermentazione di tono pulito oppure per la produzione di vino con zucchero residuo
 - Per la produzione di succo d'uva oppure mosto
- Prechiarifica del mosto in fermentazione
- Separazione del carbone attivo
- Per la lavorazione di sedimenti della disacidificazione
- Per la Lavorazione die sedimenti di bentonite
- Prechiarifica del ice vino

Requisiti

Gli utenti della eSan tela filtrante monofila devono tener conto delle sequenti condizioni in modo da garantire una filtrazione del mosto regolare senza problemi:

- Decomposizione della pectina tramite l'utilizzo delle pectine con enzima
- L'utilizzo del dosaggio di coadiuvante di filtrazione raccomandato
- Mescolare bene il coadiuvante filtrante con i residui in modo da ottenere una miscela omogenea.

Dosaggio raccomandato di coadiuvanti di filtrazione

Il coadiuvante di filtrazione VarioFluxx® P ha un ideale effetto drenante nella torta del filtro.

Il dosaggio del coadiuvante di filtrazione dipende dalla varietà del vitigno e dal contenuto del materiale solido:

Trattamento di depositi con la tela filtrante

Minima	Standard	Integrazioni maggiorate
1,3 kg/100 L di depositi	1,6 kg/100 L di depositi	2,0 kg/100 L di depositi
Depositi altamente liquidi	valore medio	Con bentonite nei depositi o maggiore contenuto di pectina

I depositi del mosto da sedimentazione o flottazione possono variare molto nel contenuto di materia solida a seconda del metodo di lavorazione (tecnica di scarico, tecnica di pressatura, aggiunta di chiarificanti) e della varietà del vitigno. I valori caratteristici indicati nella tabella sono valori medi e devono essere adattati ogni volta.

Elaborazione dei depositi con l'eSan sacco filtrante

Articolo	Contenuto (litri)	Dosaggio raccomandato
eSan- sacco filtrante Standard	50	1,5 kg VarioFluxx® P + 1 kg Trub-ex nuovo/100 L di depositi
eSan- sacco filtrante Big	250	1,5 - 3 kg VarioFluxx® P + 1-2 kg Trub-ex nuovo/100 L di depositi

Filtrazione del mosto con le tela filtrante eSan

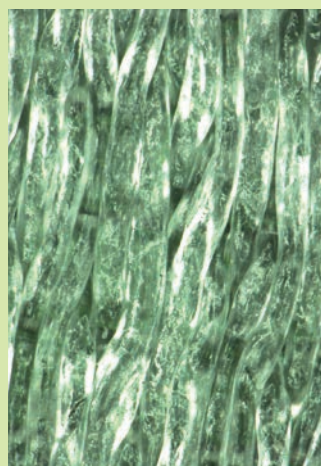
Prodotto	Quantità raccomandata
Super natante	200-400 g/100 L
Quantità totale del mosto (mescolato)	600-800 g/100 L
Vitigni problematici (Silvaner, Moscato e mosti non trattati con enzimi)	800-1000 g/100 L

Il dosaggio del coadiuvante di filtrazione dipende dalla varietà del vitigno e dal contenuto de materiale solido. È consigliabile registrare i valori raccolti durante la propria esperienza in singole tabelle.

Qualità del prodotto ed un ottimale processo produttivo

L'adeguata applicazione del procedimento VarioSan offre enormi vantaggi riguardanti la qualità del prodotto e consente un semplice ed efficace funzionamento:

- Trattamento di residui del mosto in solo 2 ore.
- Alto grado di chiarifica e sensoriale qualità del filtrato
- Accurata programmazione e sicuro processo produttivo
- Distacco di torta di filtrazione più veloce
- Buona proprietà di lavaggio del materiale, altamente igienico



Stabilizzazione tartarica

Stabilizzazione tartarica Vinostab carbossimetilcellulosa CMC liquida

CMC è considerata un protettore dei colloidali per la sua struttura molecolare, che è simile a quella dell'acido metatartrico. Si lega alle molecole del sale dell'acido tartarico e ne previene la precipitazione. La CMC non è sensibile alle temperature. Questo rappresenta un enorme vantaggio confrontato con acido metatartrico.

Acido metatartrico precipita ad alte temperature o floccula e perde efficacia per sbalzi di temperature. Questo non accade con CMC. Una più lunga stabilità dei cristalli è assicurata, inoltre il basso costo confrontato con il costo della stabilità a freddo permette di mantenere la normale acidità e ammontare di potassio normalmente presente nel vino, come con impiego di acido metatartrico.

- Impiego diretto senza reidratazione preliminare
- Semplice ed omogenea distribuzione
- Lunga protezione dalla precipitazione tartarica ma non per tartarato di Ca
- Aggiungere CMC 3 giorni prima dell'imbottigliamento e della filtrazione

Prima dell'impiego bisogna assicurarsi della completa stabilità proteica. Anche un basso contenuto di proteine può provocare flocculazione. Si può usare in vini bianchi, rose' e rossi, anche i pigmenti possono reagire. Comunque non si assiste mai ad una significativa perdita di colore. Per avviare a questa possibilità fare dei test preliminari.

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

Prodotto	Effetto di chiarifica	Effetto su		Dosaggi (g/100 L risp. ml/100 L) 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	-

Riduzione dei tannini con prodotti di finitura finale

