

OenoNews No.5

Al primo posto con i lieviti Oenoferm®

Enzimi Trenolin®: abbiamo la gamma completa
in piena attività da 5 °C a 75 °C

Ampia gamma di bentonite specifiche
per ogni uso

Moderna chiarifica e armonizzazione



ERBSLÖH

Progress is our future



Riduce l'alcol, incrementa il contenuto di glicerolo

L'aumento delle temperature ha causato un forte incremento di alcol nei vini, il mercato oggi invece richiede vini con ridotto contenuto di alcol. L'alto contenuto di alcol tende a mascherare gli aromi i vini risultano pesanti. I lieviti tradizionali possono andare in stress. La sigla LA-HOG vuol dire Low Alcol-High Osmolarity

Glycerol. Il profilo aromatico rispetta le aspettative dell'enologo e del consumatore moderno. Il consumatore vuole sempre più bere vini giovani. Questo lievito vi permette di avere tannini più rotondi da subito quindi non dovete snervare i vostri mosti o vini con chiarifiche importanti.

Caratteristiche:

- La maggior produzione di glicerolo incrementa sensazioni gustative positive, un lievito tradizionale di solito produce 7-8 g/ il nostro ceppo 13-15 g/L
- Il contenuto in alcol risulta inferiore fino ad 1 in volume
- Il glicerolo ha una influenza positiva nel far percepire gli aromi
- Esalta aromi di frutta
- Lievito no OGM
- Impiegabile in vini bianchi, rossi e rosè
- Produce più glicerolo e meno alcol
- Facile da impiegare
- Elevate prestazioni, alcol tollerante
- Produttore di vini bianchi moderni
- Vini bianchi freschi con elevati aromi fruttati
- Vini rossi complessi, fruttati e speziati, strutturati e persistenti

Oenoferm® X-treme/Oenoferm® X-thiol Nuova generazione di lieviti ibridi



Nuova generazione di lieviti ibridi Oenoferm® X-thiol e Oenoferm® X-treme. Si tratta di lieviti ibridi no OGM di nostra selezione e produzione ottenuti dalla fusione di protoplasti di due diversi ceppi di Saccharomyces cerevisiae. Sono lieviti ibridi con elevato potere di fermentazione, anche a basse temperature. L'aroma rappresenta un profumo molto intenso che esprime note

delicate di frutta fresca. Durante la fermentazione a freddo l'aroma è intensificato. Favoriscono sul palato una sensazione di vino dallo stile moderno con sfumature di minerali pregiati. Il profilo aromatico varietale di frutta fresca è intensificato da un estremo carattere unico. Gli aromi persistono a lungo nel palato e ugualmente duratura è l'impressione nel naso.

Oenoferm® X-thiol - Per aromi di fioli

Caratteristiche:

- Fermentazione veloce a freddo con Bayanus
- Veloce inizio dalla fermentazione
- Bassa necessità di nutrizione
- Bassa produzione di SO₂
- No fioli volatili
- Fruttato fresco e profilo aromatico varietale
- Lievito killer
- Alcol tollerante > 16%. Fermentazione sicura anche ad elevate gradazioni
- Basso-media necessità di N. per una fermentazione ottimale senza H₂S suggeriamo di usare VitaFerm® Ultra F3
- Temperatura suggerita di fermentazione: 15-25 °C
- Per incrementare aromi fioli: 15-18 °C
- Media produzione di glicerina
- Tolleranza torbidità: < 45 NTU
- Produzione acidità volatile: bassa
- Produzione schiuma: bassa



Oenoferm® X-treme - Per aromi di esteri



Caratteristiche:

- La straordinaria resistenza di un ceppo Bayanus resistente al freddo
- La stilistica aromatica universale tendente alla mineralità, con componenti fruttati e floreali
- Necessità di uno scarso approvvigionamento di nutrienti e produce poca SO₂
- Ha delle caratteristiche stabilizzanti dell'acidità e può ritardare la fermentazione malo lattica
- Alcol tollerante > 16% molto indicato in casi di arresti o di stentate fermentazioni
- Incremento di esteri
- Produzione acidità volatile molto bassa
- Produzione SO₂ molto bassa
- Veloce inizio di fermentazione
- Lievito killer

Oenoferm® wild & pure - Per un aroma selvaggio



Oenoferm® wild & pure è un lievito indigeno di una nostra selezione del ceppo *Torulasporea delbrückii*. Oenoferm® wild & pure permette un netto positivo cambiamento stilistico dei vini. Si possono fermentare sia vini bianchi che rossi, i quali hanno una struttura molto più cremosa e che conferisce una gradevole e persistente sensazione al palato e alla bocca. Le caratteristiche organolettiche dell'aroma sono impresse da formazioni crescenti di

monoterpeni ed esteri di frutta a pasta gialla. Questi non si ottengono con una pura fermentazione con *Saccharomyces cerevisiae*. Oenoferm® wild & pure in più si distingue con un potenziale di fermentazione unico per lieviti indigeni: rapido inizio della fermentazione, fermentazione sicura. Una fermentazione finale con 13,0 Vol.%, è normale anche senza l'inoculazione con ulteriori lieviti.











Oenoferm® Dornfelder - Per un chiaro aroma di ciliegie



Ceppo di lievito per la produzione di vini moderni e aromatici Oenoferm® Dornfelder è un robusto ceppo di lievito selezionato per vini di prima qualità. Il lievito è usato per la produzione di vini moderni e strutturati.



Temperatura di fermentazione	20-25 °C	25-30 °C
Aromi	In prevalenza ciliegie e more acerbe	Complesso, con prugne, sambuco e frutti di bosco assortiti
Benefici	<ul style="list-style-type: none">• Ottime caratteristiche di fermentazione• Nessuna formazione di schiuma• Non influenza la fermentazione malolattica• Stabilizza il colore• Produce vini strutturati• Cinetica ottimale• Tolleranza alcol fino a 18 %	
Raccomandato per	<ul style="list-style-type: none">• Fermentazioni con lunghe macerazioni• Fermentazione del mosto	

Prodotto	Aromi	Consigli	Varietà raccomandate
Oenoferm® X-thiol 	Lievito ibrido ad alto potere alcoligeno esalta gli aromi tipici dei tioli	Frutta tropicale, mango, mirtillo, frutto delle passioni e bosso	Tutte le varietà in cui si vuole potenziare i tioli tipici dei Sauvignon Blanc, greco
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 stanno in primo piano	Riesling, Müller Thurgau, Traminer, Sauvignon Blanc, Vermentino, Vernaccia
Oenoferm® Bouquet 	Sostiene i componenti di frutta esotica matura, ribes e fiori dolci	Per vini dal aroma esotico intenso, molto adatto anche per la produzione di cuvée	Müller-Thurgau, Traminer, Moscati 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 lieviti indigeni	Per vini con un profilo aromatico ricco di monoterpeni e di frutta, fiori e profilo selvaggio	Varietà bianche e rosse
Oenoferm® LA-HOG  NUOVO	La maggior produzione di glicerolo incrementa sensazioni gustative positive. Il contenuto di alcol risulta inferiore fino ad 1 in volume, esalta aroma di frutta. Può essere impiegato per la produzione di vini bianchi, rossi e rosé	Lievito no OGM impiegabile in vini bianchi e rossi. Produce più glicerolo e meno alcol. Facile da impiegare. Elevate prestazioni, alcol tollerante. Produttore di vini bianchi moderni freschi con elevati aromi fruttati. Vini rossi complessi, fruttati e speziati, strutturati e persistenti	Varietà bianche e rosse
Oenoferm® Dornfelder 	Nota tipica di ciliegia.	Incrementa la vivacità rivitalizzante del Rosé e vendemmia tardiva	Pinot nero, Lambrusco, Novello, tutte le varietà vinificate in rosé
Oenoferm® Structure 	Per vini rossi tannici, pieni di carattere con note fruttate di cacao e noce	Per vini rossi molto colorati e stabili, adatti all'invecchiamento e all'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 e 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



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. 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: Moscati, 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 efficace a basse temperature.
- 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.
- Trenolin® FastFlow DF è esente d'attività di depsidasi e si distingue per la completa decomposizione delle pectine ramificate nelle così dette "Hairy Regions" la quale viene raggiunta attraverso l'attività di arabino galattano.

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



Enzimi Trenolin®

Trenolin® Bouquet^{PLUS}

Per incrementare il profilo aromatico dei vostri vini

Il contenuto e la composizione dell'aroma delle sostanze nei vini bianchi dipende principalmente dalla varietà delle uve. Le varietà „aromatiche“ Moscato, Malvasia o Riesling ecc. contengono quantità relativamente elevate di terpenoli come componenti caratteristici dell'aroma del vino bianco. Nelle uve, le sostanze volatili come Linalolo, Nerolo e Geraniolo sono presenti come precursori d'aroma legati alle molecole di zucchero. Erbslöh ha sviluppato un nuovo enzima aromatico: „β-Glycosidasi VP 1050/1“. Si tratta di un miglioramento su diversi livelli.

In prima luogo, l'enzima non evidenzia una forte inibizione al glucosio, il che ne consente l'applicazione già nel mosto o nel vino dolce in generale. In secondo luogo, l'efficacia della scissione è molto più elevata, quindi altri terpenoli potranno essere rilasciati. I vini bianchi trattati con β-Glycosidase ottengono una valutazione sensoriale più alta rispetto a quelli trattati con la tradizionale β-glucosidasi, in varietà poco aromatiche come trebbiano, garganega ecc. si può incrementare la base aromatica sensibilmente.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">• Estrazione di composti aromatici dalle uve• Estrazione di vari terpeni• Vasta gamma di utilizzazioni con conseguente aumento mirato e ottimizzato di fruttato
Raccomandato per	<ul style="list-style-type: none">• Tutti i tipi di vini
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none">• La purezza dell'enzima è determinante, in particolare per gli enzimi aromatici. Trenolin® Bouquet^{PLUS} preserva il rilascio dei componenti aromatici, non avendo attività di cinnamoyl esterasi

Enzimi Trenolin® per la vinificazione dei vini bianchi - rosé - rossi

Prodotto	Utilizzo	Descrizione
Trenolin® Bouquet^{PLUS} liquido	Intensificazione aromatica attraverso la liberazione del bouquet tipico varietale Per esaltare la base aromatica dei vini	L'attività β-glicosidasi di nuova generazione può essere usata nel mosto, mosto con vinacce, durante la fermentazione malolattica, e nel vino. Grazie all'attività β-glicosidasi tollerante allo zucchero, Trenolin® Bouquet ^{PLUS} può essere impiegato prima della fermentazione alcolica per estrazione dei precursori dell'aroma.
Trenolin® Fast Flow DF liquido	Enzima speciale liquido per una intensa depectinizzazione per varietà di uve ricche di pectina (Moscati, Traminer, Albana e Malvasia)	Enzima altamente selettivo su pectine. Macerazione a freddo
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® 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'alta densità di attività ed un'alta quota di pectinesterasi per un rapido abbassamento della viscosità e destabilizzazione delle torbidità

Prodotto	Utilizzo	Descrizione
Trenolin® Rouge DF liquido	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® 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

Bentoniti

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. La riduzione delle proteine e dei colloidali è molto più intenso 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 reidratazione dei granula 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-calcica ad uso diretto per mosti e vini, estremamente pura e a bassissimo contenuto in Fe.



NaCall® PORE-TEC

Bentonite sodica-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.



Blancobent

Bentonite specifica per ultrafiltrazione

Bentoniti di alta qualità Erbslöh

PORE-TEC

Granulazione visibilmente più uniforme

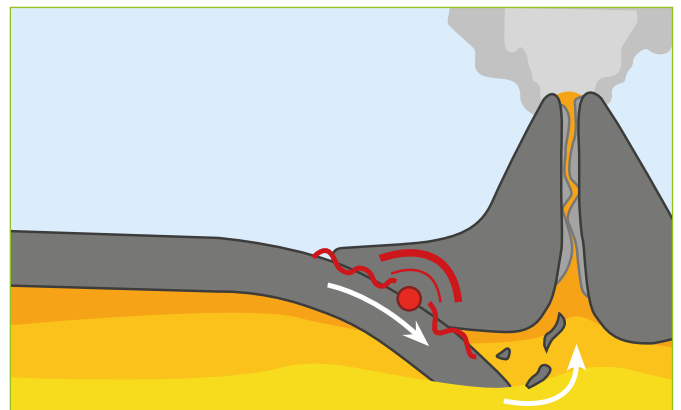
- Più facilmente sospensibile ed umettabile specifica struttura superficiale porosa-spugnosa
- Assorbimento più intenso e selettivo delle proteine e dei colloidali
- Forte effetto di chiarificazione, anche in casi problematici e quando i valori di pH sono alti

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

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, APA 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.



Si forma dalla decomposizione della cenere vulcanica

Moderna chiarifica

Moderna chiarifica e armonizzazione

È tempo di "Vini Vegani"

Il mercato vi richiede sempre più spesso vini Vegani. Erbslöh ha sviluppato una nuova gamma di prodotti per aiutare gli enologi in questa nuova sfida. I nostri prodotti offrono la stessa valenza della tradizionale gelatina. Erbslöh offre prodotti sia liquidi che in polvere a base di proteine vegetali di pisello:

LittoFresh Most

Proteine vegetali, PVPP e silicati preventivo per ossidazione e toni amari, riduzione polifenoli soggetti ad ossidazione e fenoli astringenti, fermentazione con aromi più chiari e puliti. Perfetto anche in caso di uve con marciumi per assorbire le attività enzimatiche ossidative indesiderate.

LittoFresh Sense

Base proteina di pisello ed nuova famiglia di silicati per armonizzazione di odori e sapori nel vino, indicato anche per aumentare la delicatezza del fruttato e la freschezza del vino.

LittoFresh Rosé

A base di proteine di piselli e PVPP, appositamente sviluppata per il trattamento del mosto nella vinificazione dei rosé. La tonalità ed il profilo aromatico dei vini rosé sono criteri strategici a livello delle aspettative del mercato. La proteina dei piselli, altamente reattiva, selezionata per LittoFresh Rosé, agisce sui composti fenolici altamente ossidabili che sono i responsabili dell'alterazione del colore e della perdita di freschezza dei vini rosé. LittoFresh Rosé elimina altresì i composti amari, o i gusti vegetali, che potrebbero svilupparsi nel corso della pressatura.

Prodotti privi di caseina

IsingClair Hausenpaste

IsingClair Hausenpaste è estratto da vesciche natatorie di speciali pesci preparate igienicamente. Possiede un altissimo tenore di collagene naturale. È 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.

VinoGel® CF

Il 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 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.

Ercofid

Ercofid: Erbsloeh ha sviluppato un prodotto a base di cloruro d'argento

Ercofid è cloruro d'argento applicato su vettore inerte. Lo scopo del trattamento è la rimozione degli odori sgradevoli di qualsiasi tipo di composti di zolfo, o simili, nel vino causati dai componenti sulfurei come, per esempio, l'idrogeno solforato (H_2S), i mercaptani o i triacetati. Ercofid si è dimostrato particolarmente efficace nel trattamento dei composti di zolfo indesiderati. Quali sono i vantaggi e gli svantaggi di AgCl rispetto ai substrati Cu. Prima di tutto il cloruro d'argento è scarsamente solubile e la solubilità non dipende dal basso pH (contrariamente al citato di rame). Quindi è quasi impossibile un sovradosaggio, nonostante l'ottima distribuzione nel vino a causa del vettore altamente dispersivo e inerte.

Generalmente, la reattività dell'argento è notevolmente superiore rispetto a quella del rame. Nella vinificazione si riscontrano diversi tipi di gusti di zolfo. I retrogusti di zolfo, provocati da solfuro (H_2S), possono dar origine a sostanze difficilmente degradabili. L'argento (cloruro d'argento) inoltre ha reattività veramente elevata sui sentori indesiderati di zolfo di difficile trattamento. Ercofid si distribuisce bene nel vino. Grazie all'alta selettività del cloruro d'argento, modifiche nell'aroma del vino sono da escludere. Indipendentemente dal valore pH, il cloruro d'argento è molto scarsamente solubile nel vino.

