

OenoGuide

Nouveautés 2023/2024

EXTRA



Français

ERBSLÖH

Progress is our future

Apportez une touche de raffinement

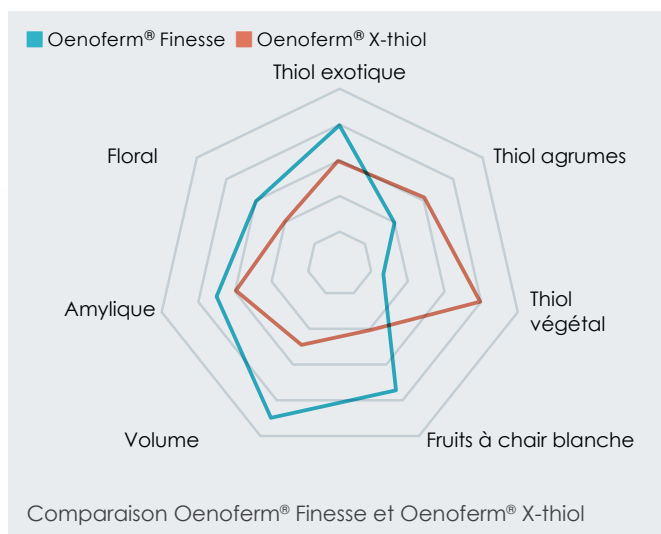
Oenoferm® Finesse

La nouvelle souche des blancs et rosés amples et élégants

Oenoferm® Finesse a fait l'objet d'un travail de sélection rigoureux parmi un grand nombre de souches de *Saccharomyces cerevisiae*, selon des critères bien précis. Ses excellentes capacités fermentaires, combinées à une production particulièrement faible de SO₂ et d'acidité volatile, confèrent une très grande netteté aromatique aux vins blancs comme rosés.

Sur le plan organoleptique, Oenoferm® Finesse révèle une palette aromatique fruitée très large, qui exprime avec élégance tant des arômes fermentaires que des arômes variétaux (thiols et/ou terpènes). La bouche se caractérise par beaucoup d'ampleur et de volume, avec une persistance accrue.

Cette nouvelle souche Erbslöh est sans doute l'alliée de choix dans l'élaboration de vins fruités équilibrés et suaves.



En bref

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| • Type de vins | Blancs et rosés |
| • Tolérance à l'alcool | 16.0 vol.% |
| • Gamme de température | 10 - 20 °C |
| • Cinétique fermentaire | Rapide |
| • Besoins azotés | Moyens |
| • Production de SO ₂ | Très faible |
| • Production d'acidité volatile | Très faible |

Astuce

Pour un profil aromatique plus intense, envisagez un apport de Vitaferm O pendant le premier 1/3 de la FA

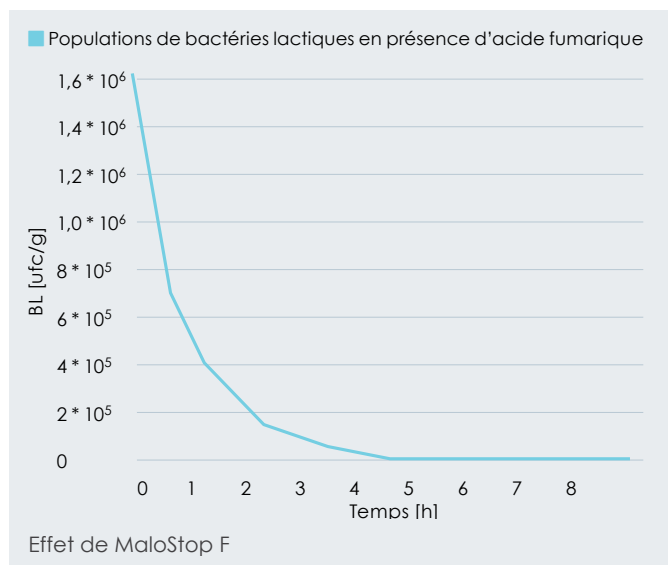


Evitez une activité non-désirée !

MaloStop F

Acide fumarique pour bloquer la FML et limiter l'utilisation du SO₂

La fermentation malolactique spontanée se produit souvent dans les vins avec des valeurs de pH élevées, réduisant d'autant plus leur acidité, ce qui entraîne des conséquences négatives sur les qualités sensorielles, la stabilité et la fraîcheur.



L'inhibition de manière fiable de la fermentation malolactique reste un défi majeur. A base d'acide fumarique, MaloStop F offre une protection efficace contre les bactéries lactiques dans les vins tranquilles et effervescents.

MaloStop F empêche la multiplication des bactéries lactiques et bloque leur activité, permettant ainsi de préserver l'acidité naturelle des vins.

MaloStop F est un outil parfaitement adapté pour les itinéraires de vinification sans SO₂.

La diminution du pH avec MaloStop peut atteindre jusqu'à 0,2 unité, ce qui permet d'accroître la stabilité microbiologique des vins.

Les levures étant capables de convertir l'acide fumarique en acide malique, MaloStop F doit être utilisé une fois la fermentation alcoolique terminée. Un ajout juste avant embouteillage est aussi possible pour assurer une bonne protection des vins contre les bactéries lactiques.

Applications

- Prévention de la FML
- Arrêt d'une FML en cours
- Suppression ou réduction du sulfitage
- Protection et préservation de l'acidité des vins



e.Clean – Des enzymes qui font la différence

Rendez l'hygiène efficace et économe en ressources !

Les résidus végétaux issus de la transformation du raisin sont habituellement éliminés grossièrement à l'eau puis chimiquement nettoyés avec des solutions alcalines. La pectine en particulier, du fait de son caractère hydrophile, nécessite un pré-rinçage à l'eau important avec un brossage énergétique pour que les agents de nettoyage chimiques puissent agir efficacement.

Mais le temps, le recours à des produits chimiques agressifs et les contraintes mécaniques au travail ne sont ni compatibles avec les exigences modernes en matière de sécurité ni avec le manque de personnel pendant les vendanges.

e.Clean Tools

L'utilisation de e.Clean Tools permet de dégrader efficacement la pectine et la cellulose présentes sur les surfaces du matériel viti-vinicole (machines à vendanges, bâches de pressoir, égrappoirs, ...) et de réduire la rétention d'eau par la souillure présente sur la surface. Par conséquent, les étapes suivantes de rinçage et de nettoyage chimique sont raccourcies et plus efficaces.

Dosage

Pulvériser sur la surface une dilution de 2 % et laisser agir pendant au moins 20 minutes.

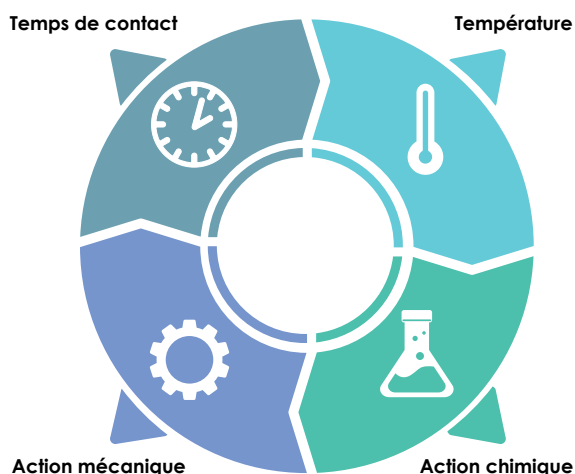
e.Clean Membrane

En filtration, les résidus de pectine, de cellulose, de bêta-glucane et de protéines entraînent, en raison de la saponification lors du nettoyage alcalin, des salissures tenaces sur les surfaces des membranes, ce qui limite fortement les performances des filtres tangentiels. Souvent, les membranes ne peuvent être nettoyées efficacement qu'à l'aide de peroxydes, ce qui entraîne leur vieillissement prématuré.

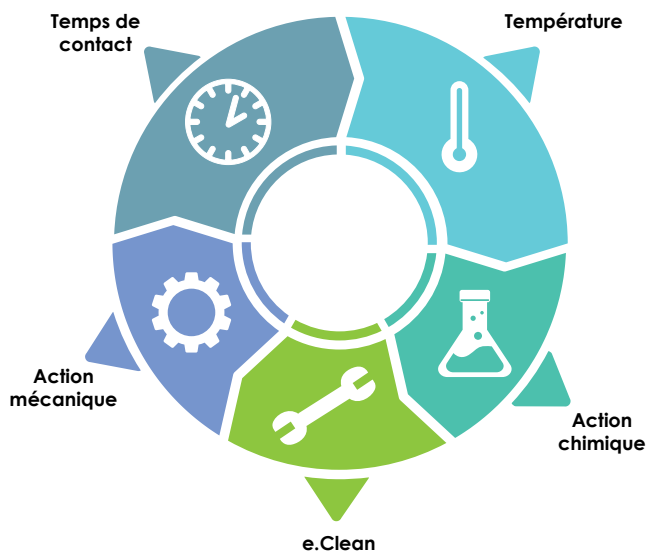
Un nettoyage enzymatique intensif et périodique avec e.Clean Membrane régénère en douceur les membranes des filtres tangentiels et prévient les colmatages indésirables.

Dosage

0,5% à 40 – 55 °C, la durée du traitement dépend du niveau de colmatage



La méthode TACT (Température - Action mécanique - Action Chimique - Temps) montre que la réduction du temps ou de la température de nettoyage doit être compensée par une augmentation significative de la concentration en détergent chimique et de l'action mécanique.



Protégez ce qui vous est cher !

Oenoferm® MProtect

Oenoferm® MProtect est une bioprotection innovante. Son utilisation précoce sur vendange ou directement sur le matériel viti-vinicole réprime efficacement la multiplication des levures, champignons et bactéries indigènes. Son taux de multiplication particulièrement élevé permet une colonisation rapide du milieu par *Metschnikowia pulcherrima*, empêchant ainsi l'implantation de toutes flores indésirables. A partir de 2 g/100 kg, Oenoferm® MProtect exerce une protection efficace de la vendange au cours de son transfert ou de sa macération.

En bref

- Biocontrôle efficace pour prévenir le risque microbiologique
- Favorise et préserve le développement des qualités gustatives dans les process de vinification utilisant peu ou pas de SO₂
- Convient parfaitement à la stabulation à froid (4 – 10°C) de la vendange ou des moûts
- Adapté à l'utilisation sur raisins et/ou sur tous types d'équipements vitivinicoles (benches de transport, machines à vendanger, conquêts de réceptions, les tables de tri...)



Le duo gagnant des profils thiols

Oenoferm® X-thiol & VitaDrive® ProArom

Oenoferm® X-thiol est une souche hybride non-OGM qui combine les caractéristiques avantageuses de deux souches de *Saccharomyces cerevisiae*. Cette levure possède à la fois une forte performance fermentaire ainsi qu'une haute tolérance à l'alcool, mais également une forte capacité à révéler les thiols volatils. Elle a de faibles besoins azotés, et produit peu de SO₂ ou de composés soufrés négatifs.

La formulation nutritive de VitaDrive® ProArom est issue d'une souche de levure sélectionnée pour sa richesse naturelle en peptides et en mannoprotéines à propriétés réductrices, et en nutriments essentiels (minéraux, vitamines et acides aminés). Sa forte teneur en glutathion sous sa forme active réduite est à l'origine de son action protectrice sur la levure vis-à-vis du stress qu'elle peut subir et sur la prévention de l'oxydation précoce du vin au cours de la vinification.



Les cépages résistants en Allemagne

Les cépages résistants offrent de nombreux avantages mais sont encore considérés avec prudence par les vignerons. Erbslöh suit le sujet depuis des années avec des projets de recherche et des coopérations.



Pouvoir disposer de nouvelles variétés de raisin devient de plus en plus important pour les entreprises vinicoles allemandes. La résistance des vignes à la sécheresse, à la chaleur, au gel et aux maladies peut être extraordinairement renforcée. La quantité de travail nécessaire à la gestion du vignoble est alors réduite, avec une stabilisation des rendements à un niveau souvent plus élevé. De nouvelles variétés avec de nouveaux noms enrichissent la gamme de cépages disponibles et éveillent la curiosité des viticulteurs.

Les nouvelles variétés ont un potentiel exceptionnel pour conquérir les consommateurs.

L'une des plus grandes différences porte sur la structure des tanins et donc sur le potentiel phénolique, qui influe sur l'intensité et la stabilité de la couleur. Les vins blancs peuvent présenter une teinte jaune doré à jaune foncé, les cépages rouges donnent presque toujours des intensités colorantes élevées. La gamme LittoFresh® permettra d'ajuster et de stabiliser la structure phénolique de ces vins.

Les vins rosés peuvent être particulièrement légers et séduisants. Lors de nos tests sur les cépages résistants, nous avons montré que notre enzyme spéciale Trenolin® Rosé est particulièrement adaptée à la production de vins rosés vifs et légers, à la différence des enzymes de pressurage classiques qui conduisaient à des vins rosés à la robe foncée. Lors du pressurage Trenolin® Rosé limite considérablement l'extraction des polyphénols de la pellicule de ce type de raisins tout en augmentant l'écoulement et le rendement en jus pâle.

Il existe des différences importantes entre les cépages résistants et les variétés traditionnelles. Les cépages résistants sont des hybrides obtenus par croisement *Vitis vinifera* x *Vitis* "sauvage". Ils se distinguent ainsi fondamentalement des cépages traditionnels.

Cette différence de parenté implique que les protocoles de production traditionnels doivent être adaptés aux nouvelles variétés. Par exemple, les cépages résistants ont une structure de pectine et une composition phénolique sensiblement différentes, avec souvent un spectre d'arômes original et ils nécessitent donc une vinification adaptée.



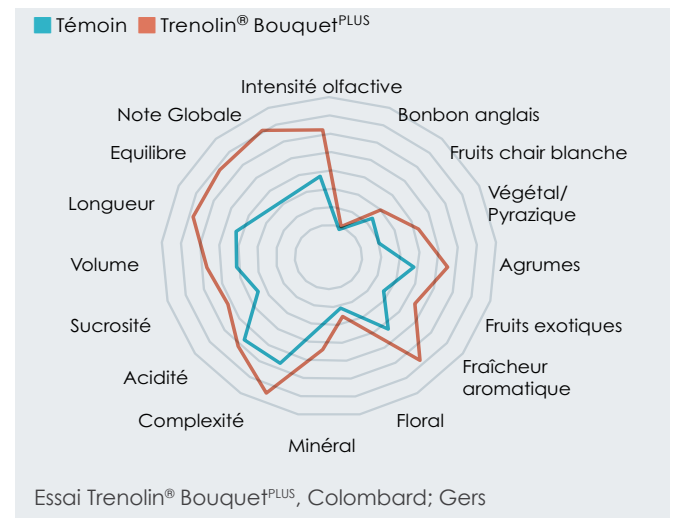
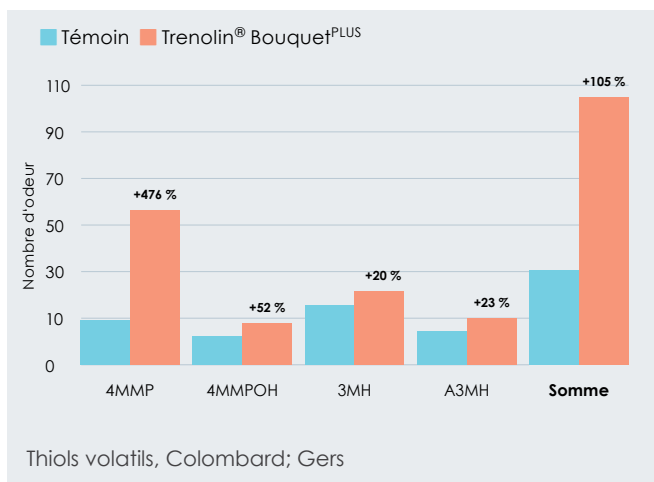
Intensité et complexité aromatique

En œnologie moderne, les enzymes sont devenues des outils incontournables pour produire des vins à l'aromatique toujours plus intense et complexe. Par la diversité et la spécificité de ses différentes formulations, la gamme Trenolin[®] propose différentes approches pour optimiser des profils aromatiques, que ce soit en cours de vinification ou sur vin fini.

Trenolin[®] Bouquet^{PLUS} est une enzyme complexe associant des activités à haut pouvoir d'extraction et une β-diglycosidase unique qui lui confèrent un remarquable potentiel exhausteur sur l'expression aromatique des vins blancs et rouges.

A la différence des β-glucosidases standards, l'activité β-diglycosidase permet de libérer et de révéler les précurseurs glycosylés (terpènes, C13 norisoprénoides) en une seule étape et de ne pas être impactée significativement par le glucose. Trenolin[®] Bouquet^{PLUS} peut donc être utilisé sur vendange et sur moût dès le départ en fermentation.

présentant un nez beaucoup plus exubérant et une bouche beaucoup plus ample que le témoin. Le dosage des thiols volatils a révélé une teneur (exprimée en nombre d'odeur = concentration/seuil olfactif) considérablement plus élevée pour la modalité enzymée avec Trenolin[®] Bouquet^{PLUS}.



De plus, bien que ne possédant pas d'activité β-lyase, l'action macérante puissante de Trenolin[®] Bouquet^{PLUS} optimise l'extraction des précurseurs cystéinylés dans les cépages qui en contiennent et accroît ainsi fortement la concentration des vins en arômes thiols. Son impact sur les différentes familles de précurseurs d'arômes enrichit et intensifie la palette aromatique des vins.

L'enzymage au pressurage avec Trenolin[®] Bouquet^{PLUS} sur un Colombarde du Gers en 2022 a confirmé son impact sur les arômes avec un vin

En vinification en rouge, Trenolin[®] Bouquet^{PLUS} présente un pouvoir d'extraction au moins similaire à celui des enzymes de macération standards tout en permettant la révélation des composés glycosylés (β-damascénone, β-ionone en ng) exaltant les arômes fruités et floraux des vins.

	Témoin	Trenolin [®] Bouquet ^{PLUS}
--	--------	---

Cabernet Sauvignon

	Témoin	Trenolin [®] Bouquet ^{PLUS}
β-damascénone	2990	3240
β-ionone	0	61
IPT	77	77



Une révolution au vignoble

Protection UV à base de minéraux argileux pour les vignes

Les impacts du rayonnement UV intense sont nombreux : vendanges précoces, surmaturité avec déséquilibre sucre/acide, perte de fraîcheur aromatique et qualité des tanins diminuée (tanins secs).

GrapeGuard® est conçu pour former un écran sur les plantes, conférant ainsi une protection naturelle à la vigne vis-à-vis du rayonnement UV intense, des brûlures solaires et du stress thermique.

Après application, l'évapotranspiration du feuillage est réduite et les réserves hydriques sont mieux préservées.

GrapeGuard® doit être appliqué sur l'ensemble du feuillage et sur les grappes. Il protège ainsi l'intégrité de la plante et permet un échange métabolique lent et régulier.

Le tableau ci-contre est issu d'un essai comparatif mené au cours de l'été 2022 en France. Cet essai réalisé sur une parcelle de Syrah présentait deux modalités : rangs non traités « témoin » et rangs « GrapeGuard® » ayant subi trois traitements successifs à la dose de 8 kg/ha.

L'analyse séparée des moûts a permis de mettre en évidence l'intérêt de l'utilisation de GrapeGuard® pour ralentir la maturation et rééquilibrer les moûts.

Analyse des moûts (vendange)	Témoin	GrapeGuard®
Sucres résiduels (g/l)	219,9	206,8
TAV Pot (% vol)	13,07	12,29
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,61	3,01
pH	3,79	3,61
Acide malique (g/l)	1,6	1,8
Acides aminés (mg/l)	157	136
YAN (mg/l)	218	220

Avantages :

- Produit non-pesticide
- Traitement modulable en fonction des conditions météorologiques par le dosage et la fréquence d'application
- Utilisation possible en association avec d'autres agents phytosanitaires (réduction de la quantité de travail, préservation des sols et protection de l'environnement)

Besoin de plus d'informations sur GrapeGuard®? Reportez-vous à la page 5 de votre OenoGuide !

Retrouvez nos nouveautés 2022 dans le catalogue Erbslöh !

Trenolin® ProStab

- Prévention contre les activités microbiologiques indésirables



Page 6

Granucol®

- Nouvelle formulation plus puissante et efficace



Page 39

e.Bois® Macaron

- Une nouvelle chauffe dans la gamme de copeaux e.Bois®



Page 41

MaloStar®

- Un nouveau nom pour la gamme de bactéries ERBSLÖH



Page 46