OenoGuide

2022/2023

ERBSLÖH

Progress is our future

Français

HISTOIRE

ERBSLÖH – votre partenaire compétent pour des solutions innovantes et naturelles en œnologie

Avec 125 ans d'existence en tant qu'entreprise familiale originaire de Geisenheim, Erbslöh est aujourd'hui un leader mondial dans la recherche, le développement, le conseil et le service technique. Nos clients bénéficient de nos connaissances approfondies en matière de traitement des boissons, qui associées à une forte coopération avec des experts et des instituts de recherche spécialisés dans le domaine de la technologie des boissons, nous permettent de développer des outils performants. Tournés en permanence vers le futur, nous anticipons les besoins de nos clients et apportons des idées et des produits innovants sur les différents marchés.

Notre volonté est de permettre à nos clients d'atteindre à chaque millésime, la qualité maximale pour leurs produits. Nous pensons que les viticulteurs ont besoin des meilleurs outils, produits et conseils d'experts pour réussir. Les défis à relever vont de l'évolution des conditions climatiques à la production de vins à teneur réduite en alcool ou sans alcool – une tendance qui va continuer à se développer rapidement. Nos produits novateurs et nos offres technologiques sont à votre service, que vous suiviez un processus de vinification traditionnel ou moderne. Ainsi, s'il peut être difficile de temps à autre de suivre toutes les évolutions récentes de l'œnologie, une chose est sûre : "S'il est fait avec passion, respect et implication, un vin ne se démode jamais". Nous savons que vous trouverez ce dont vous avez besoin pour réussir. Bonne lecture de notre nouveau catalogue !

Votre équipe Erbslöh

FSSC 22000 | KASHER | HALAL | Bio EU | FDA

VERSION 1.0 | IMPRIMÉE EN MAI 2022

Important: Les recommandations d'applications données dans le présent document décrivent l'utilisation de nos produits comme auxiliaires technologiques ou additifs, dans le cadre de bonnes pratiques de production. Ce n'est que dans ces conditions que la sécurité alimentaire du produit final pourra être obtenue. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison d'autres traitements non connus éventuellement effectués et compte tenu du caractère imprédictible des produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité ne saurait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.

CONTENU

Nouveautés ..... 4 – 6

Vinification biologique ..... 7 – 9

Levures ..... 10 – 18

Nutriments ..... 19 – 25

Enzymes ..... 26 – 31

Bentonites ..... 34 – 37

Charbons actifs ..... 38 – 40

Produits du bois ..... 41 – 43

Tanins ..... 44 – 45

FML ..... 46 – 47

Collage ..... 48 – 53

Harmonisation ..... 54 – 57

Stabilisation ..... 58 – 61

Filtration ..... 62 – 63

Un écran solaire contre les UV

Des niveaux élevés de rayonnement UV réduisent le rendement. Le s
qualité du raisin. Les baies souffrent de flétrissement voire de brûlures
mente. GrapeGuard® offre une protection fiable contre le rayonnem
sont appliqués sur le feuillage comme couche protectrice et agissen

Augmentation de

GrapeGuard® app
duisant ainsi l'évap
d'eau. Les raisins s
phases de croissan

Adap

Chac
genc
La qu
d'ap
indiv

Développement

Erbslöh est spéciali
savoir-faire, combi
naires européens,
tion efficace dans

Utilisation

Le produit doit être appliqué sur tout le feuillage à partir du stade du
GrapeGuard® dans cinq volumes d'eau et appliquer la suspension le
20 kg/ha ou un dosage plus faible (8–10 kg/ha) en 2 à 3 application
tectrices. GrapeGuard® peut être associé sans problème à d'autres

stress de la vigne du vignoble réduit la
s solaires. Le risque de faux-goûts aug-
nent UV. Des minéraux argileux naturels
nt comme un écran solaire.

l'efficience de l'eau

porte de ''l'ombre'' aux feuilles, ré-
potranspiration et la consommation
ont protégés du stress pendant les
nce chaudes et sèches.

otation au vignoble

que année présente ses propres exi-
ces et GrapeGuard® les satisfait toutes.
uantité, le moment et la fréquence
plication peuvent tous être adaptés
iduellement à chaque millésime.

sé dans l'utilisation des argiles. Ce
iné avec l'appui d'instituts et de parte-
a permis de développer une protec-
une multitude de situations.

u petit pois. Réhydrater la dose de
e lendemain. Prévoir un traitement de
ns pour former plusieurs couches pro-
produits de traitement viticole.

GrapeGuard®

Une révolution au vignoble

Protection UV à base de minéraux argileux pour les vignes : Erbslöh présente son premier agent de protection destiné au vignoble

Le rayonnement UV intense, les brûlures par le soleil et le stress thermique, avec leur impact sur la vendange, augmentent en raison du changement climatique. De plus, la croissance et la maturation du raisin interviennent sur des périodes plus précoces et plus chaudes, générant un risque élevé de sécheresse et de canicule au stade sensible de la maturation. Les dommages immédiats causés aux baies par le dessèchement et les brûlures du soleil sont considérables. Les pertes de rendement sont courantes et peuvent aller de 10 à 20 %.

C'est ici que GrapeGuard® confère une protection naturelle à la vigne. Après application, l'évapotranspiration du feuillage est réduite et les réserves hydriques sont préservées, l'eau reste donc disponible de manière plus durable. Parallèlement, les rayons UV nocifs sont déviés, ce qui permet à la vigne de développer ses propres défenses.

La diminution de la qualité du raisin, en fin de maturation, constitue un autre risque du rayonnement UV intense. Les vendanges sont de plus en plus précoces avec des températures élevées, entrainant une perte de fraîcheur aromatique et d'acidité. Le risque d'apparition de faux goûts liés au vieillissement précoce augmente. La qualité des tanins est également fortement impactée.

Ces risques peuvent être considérablement réduits grâce à la formulation de GrapeGuard® à base de différents minéraux argileux. GrapeGuard® est conçu pour être un agent de protection des plantes avec pour objectif de neutraliser les dommages causés par les UV. GrapeGuard® doit être appliqué sur l'ensemble du feuillage, et sur les grappes. Il protège ainsi l'intégralité de la plante et permet un échange métabolique lent et régulier. Les réactions de stress de la vigne, préjudiciables à la qualité du raisin et donc du vin, peuvent être évitées à un stade précoce.

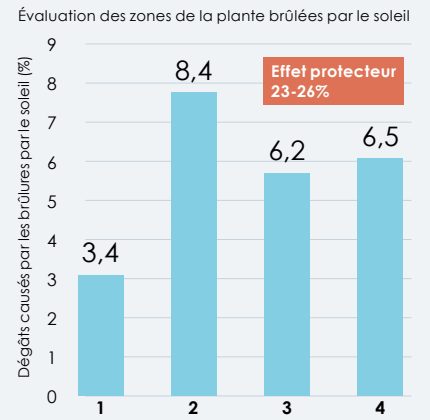


Figure : 1. Sans effeuillage, sans traitement 2. Effeuillage total, sans traitement 3. Effeuillage précoce, trois traitements, sur tout le feuillage 4. Effeuillage précoce, traitement unique en période de risque élevé de brûlure solaire (2021)

La protection peut être adaptée aux conditions météorologiques par le dosage et la fréquence d'application. Les variations climatiques peuvent être parfaitement prises en compte en modulant le programme de pulvérisation par une seule application à forte dose ou par plusieurs applications à faible dose. GrapeGuard® peut être appliqué en association avec d'autres agents phytosanitaires dans l'objectif d'éviter des traitements supplémentaires. La quantité de travail nécessaire est réduite, le sol est préservé, l'environnement protégé.

Trenolin® ProStab

La tranquilité en une étape

Une enzyme pour la stabilisation protéique des vins ? C'est possible avec la nouvelle Trenolin® ProStab. Cette enzyme spécifique, une protéase, peut hydrolyser les protéines présentes dans le moût.

A la vigne, les raisins synthétisent des protéines comme système de défense contre les spores de moisissures. La quantité produite dépend du cépage et des conditions du millésime. Si ces protéines ne sont pas éliminées pendant la vinification, elles peuvent provoquer un trouble dans le vin en bouteille. Trenolin® ProStab peut dégrader ces protéines à l'étape du moût en blanc et en rosé.

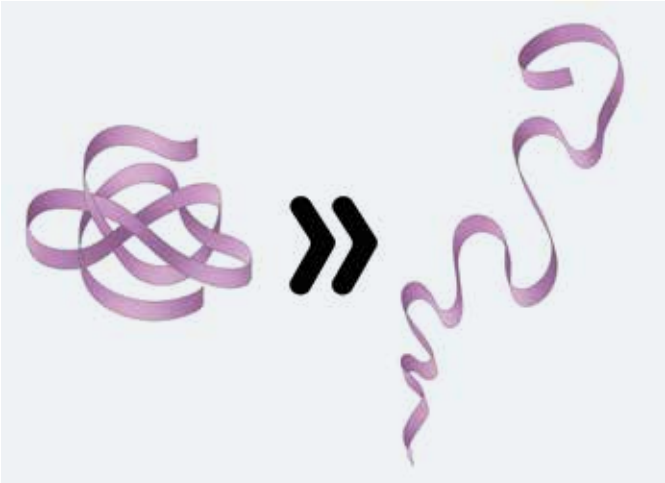


Figure : Les chitinases et les thaumatines, responsables du trouble protéique des vins, ont une structure en "pelote de laine". Ce n'est que lorsque ces protéines sont dépliées, par chauffage à 65°–70°C, que les protéases sont capables de les décomposer.

L'utilisation de protéase nécessite un traitement thermique préalable du moût. Le chauffage permet de déployer la structure complexe des protéines qui peuvent être ainsi hydrolysées par Trenolin® ProStab. La structure de ces protéines (thaumatines), à l'origine du phénomène de trouble, ressemble à une pelote de laine qui doit être déroulée pour être accessible à l'action des enzymes.

Sans traitement thermique, les enzymes ne sont pas suffisamment efficaces pour éliminer complètement les protéines instables. Ces protéines thermosensibles reprenant leur structure initiale dès refroidissement, il est nécessaire d'ajouter Trenolin® ProStab, 5–10 ml/hl, juste avant chauffage à 65–70 °C.

De nombreux essais ont démontré que ce chauffage n'avait aucun effet préjudiciable sur la qualité du vin final.

En bref

- Minimisation précoce du risque d'apparition de casse protéique dans le vin
- Réduction du temps et des coûts de traitement nécessaires
- Pas de formation de dépôt donc aucune perte de vin

Retrouvez nos autres nouveautés dans le catalogue Erbslöh !

Granucol®
- Nouvelle formulation plus puissante et efficace — Page 39

e.Bois® Macaron
- Une nouvelle chauffe dans la gamme de copeaux e.Bois® — Page 41

Tannivin® Premium et Tannivin® Superb
- Les partenaires privilégiés pour l'élevage de vos vins — Page 44

MaloStar®
- Un nouveau nom pour la gamme de bactéries ERBSLÖH — Page 46

VINIFICATION BIOLOGIQUE

Liste des produits œnologiques utilisables en vinification Bio-UE et/ou NOP

Dans la communauté Européenne, la production et la commercialisation des vins biologiques sont définies par plusieurs règlements : N° 834/2007, N° 889/2008, (UE) N° 2018/1584, N°203/2012, N° 2019/2164. Aux Etats Unis, la production des vins en conditions biologiques doit répondre aux exigences du NOP (National Organic Program) du ministère de l'agriculture (USDA).
Avant tout emploi, il convient de s'assurer auprès de votre organisme de certification des conditions d'emploi de nos produits en vinifications Bio-UE et/ou NOP.

	Application	Bio-UE 203/2012	NOP
Levures			
Oenoferm® Bio*	Tous types de vins, respect de la typicité du terroir	•	•
Gamme Oenoferm®	Levures à forte capacité d'implantation	•	•
Activateurs de fermentation			
Erbslöh DAP	Nutriment azotée de base pour les levures	•	
Vitamon® Combi	Activateur de fermentation (n° lot ≥ 11122)	•	
VitaDrive®	Nutriment pour levures de fermentation	•	
VitaDrive® ProArom	Nutriment pour levures de fermentation	•	
VitaFerm® O	Nutriment organique pour levures de fermentation	•	•
VitaFerm® Regul	Activateur complexe de fermentation alcoolique	•	
PuroCell®	Ecorces de levure pour assainissement des moûts	•	•
OenoRed®	Nutriment organique pour vinification en rouge	•	•
Enzymes			
Trenolin® Klar	Enzyme de clarification uniquement	•	•
Trenolin® Kler P		•	•
Trenolin® FastFlow	Macération pelliculaire non-autorisée en Bio-EU		•
Trenolin® Rosé	Macération pelliculaire non-autorisée en Bio-EU, utilisation en clarification uniquement	•	•
Trenolin® Supra	Macération pelliculaire non-autorisée en Bio-EU		•
Trenolin® Thermo-Stab	Macération pelliculaire non-autorisée en Bio-EU, utilisation en clarification uniquement	•	•
Trenolin® VPC	Macération pelliculaire non-autorisée en Bio-EU, utilisation en clarification uniquement	•	•
Trenolin® Xtract/Xtract WR	Macération pelliculaire non-autorisée en Bio-EU, utilisation en clarification uniquement		•
Clarifiants			
Drifine	Clarification des vins blancs et rosés	•	
Klar-Sol 30	Adjuvant de collage	•	•
ErbiGel® Liquid 300	Collage des vins rouges	•	•

* certifiée Bio-UE

Liste des produits œnologiques utilisables en vinification Bio-UE et/ou NOP

	Application	Bio-UE 203/2012	NOP
ErbiGel®	Clarification des vins de haute expression	•	•
Supragel	Clarification douce des vins	•	•
LittoFresh® Impact	Prévention oxydation et altération de la couleur	•	
LittoFresh® Liquid	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts/vins	•	•
LittoFresh® Origin		•	•

Bentonites

SodiBent Supra	Bentonite sodique activée poudre	•	
GranuBent® PORE-TEC	Bentonite activée granulée	•	
FermoBent® PORE-TEC	Bentonite granulée	•	•
Blancobent UF	Bentonite poudre micronisée	•	•
NaCalit® PORE-TEC	Bentonite granulée	•	•
Seporit® PORE-TEC	Bentonite calcique granulée	•	•

Tanins

Tannivin® Galléol	Traitements des moûts/vins blancs/rosés	•	•
Tannivin® 70	Adjuvant de collage des vins	•	•
Tannivin® Color	Protection et stabilisation de la couleur	•	•
Tannivin® SR	Tanins pour les vinifications en rouge	•	•
Tannivin® Elevage	Affinage et stabilisation des vins	•	•
Tannivin® Premium	Affinage et stabilisation des vins	•	•
Tannivin® Superb	Affinage et stabilisation des vins	•	•

Conservateurs

Solution sulfureuse A8	Solution de bisulfite de potassium à 80, 100, 150, 180 g/l de SO_2 pour le sulfitage des moûts/vins	•	
Solution sulfureuse P10		•	
Solution sulfureuse P15		•	
Solution sulfureuse P18		•	
Kadifit	Sulfitage des moûts et des vins	•	
Oenodose 2/5	Sulfitage des moûts et des vins	•	
Dioxyde de soufre gaz • Tube T50 / Myrtille • Tube Cerise • Tube Kiwi • Tube Piment	Sulfitage des moûts et des vins	•	•

Charbons à usage œnologique

Ercarbon FA	Détachage des moûts et vins blancs	•	•
Granucol® FA	Détachage des moûts et vins blancs	•	•
Akticol FA	Détachage des moûts et vins blancs	•	•
Granucol® GE	Traitement des contaminants fongiques sur moûts ou vins en fermentation	•	•

Liste des produits œnologiques utilisables en vinification Bio-UE et/ou NOP

	Application	Bio-UE 203/2012	NOP
Bactéries lactiques			
MaloStar® Vitale SK11™	FML vins blancs et rouges	•	•
MaloStar® Fresh SK55™	FML en conditions difficiles	•	•
MaloStar® Fruit	FML vins jeunes fruités		
MaloStar® Terra	FML en vinification en rouge	•	•
Bois			
Gamme e.Bois®	Bois frais / Chauffe légère – moyenne – moyenne +	•	•
Gamme e.Stave	Chauffe légère – moyenne – moyenne +	•	•
Stabilisants			
Ercobin	Protection contre l'oxydation des vins	•	•
Erbslöh Citric	Prévention de la casse ferrique	•	•
Kali-Contact	Stabilisation tartrique des vins au froid	•	•
Metavin 33 / 40	Stabilisation tartrique des vins	•	
Kupzit	Traitement des goûts de réduction	•	
Purity D	Assainissement des moûts	•	
Manno Release®	Harmonisation colloïdale des vins		•
Gamme Senso	Stabilisation colloïdale des vins	•	•
Gomme arabique	Stabilisation colloïdale des vins	•	•
Correcteurs d'acidité			
Erbslöh Tartaric	Acidification des moûts et des vins	•	•
Boerovin	Acidification des moûts et des vins	•	•
Kalinat	Désacidification des moûts et des vins	•	
Erbslöh Kalk	Désacidification des moûts et des vins	•	•
Adjuvants de filtration			
Gamme CelluFluxx®	Média 100 % cellulose non-OGM pour la filtration des vins	•	•
Gamme perlites	Filtrations des moûts et des vins	•	•
Gamme diatomées	Filtrations des moûts et des vins	•	•

La société ERBSLÖH confirme, qu'en l'état actuel de ses connaissances, les souches de levures suivantes n'ont pas d'équivalent certifié bio sur le marché et peuvent être utilisées pour l'élaboration de vin biologique conformément au Règlement 203/2012:

Gamme Oenoferm®: Arôme / B52-NG / Zest / X-thiol / X-treme / New Red / Icone / MProtect

La société ERBSLÖH confirme, que les produits œnologiques ci-dessous, ne sont pas disponibles en qualité biologique.

Gélatines: ErbiGel® – ErbiGel® Liquid 300 – Supragel – Gerbinol CF
Colles végétales: LittoFresh® Impact – LittoFresh® Liquid – LittoFresh® Origin
Colles de poisson: Drifine – IsingClair-Hausenpaste
Gommes arabiques: Dulcegum – MixGum – Gomme VK – SGA – SGASF – Stabiverek – Sweetgum
Tanins: Gamme Tannivin®

Tous ces produits sont garantis non-OGM et n'ont subi aucun traitement ionisant au cours de leur production.

LEVURES

L'utilisation de la gamme Vita*Drive*® en réhydratation et de VitaFerm® Regul en cours de fermentation permet de renforcer les performances fermentaires des souches Oenoferm®.

SACCHAROMYCES

Oenoferm® Arôme | *Sachet sous vide de 500g – 10 kg*

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques

Objectifs

Production d'esters fermentaires.

Caractéristiques

Oenoferm® Arôme est une souche sélectionnée pour les caractéristiques suivantes :

- Excellentes performances fermentaires à basse température.
- Potentiel aromatique élevé : favorise la production d'esters donnant des vins au nez exubérant et à la bouche parfumée.

Plage de température de fermentation : 12–18 °C

Tolérance à l'alcool : 14% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL

Oenoferm® B52-NG | *Sachet sous vide de 500 g – 10 kg*

La souche de levure des conditions extrêmes

Objectifs

Fermentation en conditions difficiles.

Caractéristiques

Oenoferm® B52-NG est une *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus) sélectionnée en Champagne sur Chardonnay pour ses propriétés remarquables :

- Excellente capacité d'implantation et large spectre de températures de fermentation.
- Epuisement total des sucres, haute tolérance à l'alcool et faibles besoins azotés.
- Idéale pour les moûts à fort degré potentiel, fortement clarifiés ou contenant des doses de SO_2 élevées et parfaitement adaptée aux reprises de fermentation (voir protocole).
- Adaptée à la seconde fermentation en bouteille selon méthode traditionnelle ou cuve close.

Plage de température de fermentation : 8–35 °C

Tolérance à l'alcool : 18% vol.

Dose recommandée

15–40 g/hL

Oenoferm® Bio | *Sachet sous vide de 500 g*

Levure certifiée biologique pour l'élaboration de vins en conditions biologiques

Objectifs
Elaboration de vins tranquilles et effervescents biologiques.

Caractéristiques
Oenoferm® Bio présente les avantages suivants :

- Première levure sèche active certifiée biologique.
- Préserve la typicité du cépage tout en favorisant l'expression du terroir.
- Adaptée pour la production de vins blancs, rosés et rouges.
- Excellente tolérance à l'alcool.

DE-ÖKO-003

Plages de température de fermentation :	16–22 °C (blancs et rosés) 22–28 °C (rouges) 14–20 °C (effervescents)
Tolérance à l'alcool :	16% vol.

Dose recommandée
20–40 g/hL

Oenoferm® Champ | *Sachet sous vide de 500 g*

Souche bayanus destinée aux vins effervescents

Objectifs
Souche particulièrement adaptée à la seconde fermentation en bouteille des vins effervescents de qualité.

Caractéristiques
Oenoferm® Champ a été selectionnée en Champagne pour les caractéristiques suivantes :

- Production d'arômes fruités délicats et de notes subtiles de brioche et de fruits secs.
- Phase de latence courte.
- Cinétique fermentaire rapide et franche.
- Très faible production de métabolites secondaires fermentaires indésirables.
- Formation de glycérol : 5 – 7 g/L.

Plage de température de fermentation :	14–26 °C
Tolérance à l'alcool :	16% vol.

Dose recommandée
20–40 g/hL

Oenoferm® Icone

Levure tolérante à l'alcool pour vins rouges de haute expression

Oenoferm® Icone est une souche sélectionnée pour l'élaboration de vins rouges premium à partir de vendanges à maturité optimale. Elle présente une forte capacité fermentaire même en conditions difficiles.

Oenoferm® Icone est très faible productrice de SO_2 et libère beaucoup de polysaccharides au cours de l'élevage. Cette souche assure la production de vins rouges de garde, amples et longs en bouche.

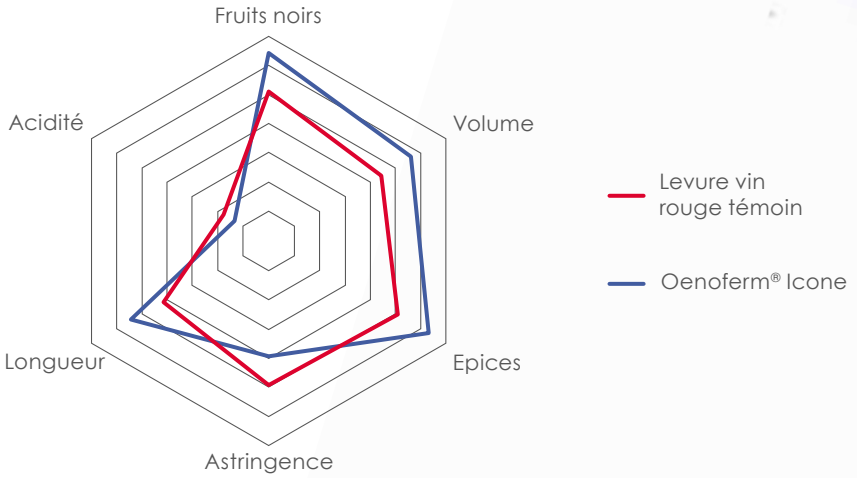


Figure : Propriétés organoleptiques de la souche Oenoferm® Icone comparées à une souche de référence destinée à la production de vin rouge.

Oenoferm® Icone | *Sachet sous vide de 500g*

Levure tolérante à l'alcool, faible productrice de SO_2 pour vins rouges premium

Objectifs

Elaboration de vins rouges de garde, amples et longs en bouche.

Caractéristiques

Oenoferm® Icone est une souche de levure à forte capacité fermentaire avec les caractéristiques suivantes :

- Souche sélectionnée pour les vendanges de maturité optimale.
- Production d'arômes complexes de petits fruits rouges et noirs.
- Faible production de SO_2 et production d'acidité volatile réduite.
- Faibles besoins en azote.
- Favorise la FML.
- Forte libération de polysaccharides et préservation et stabilisation de la couleur.

Plage de température de fermentation :	18–33 °C
Tolérance à l'alcool :	16.5% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL

Oenoferm® New Red

La nouvelle souche des vins rouges fruités, frais et souples

Oenoferm® New Red est une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par Erbslöh pour ses propriétés remarquables dans l'élaboration des vins rouges modernes aux arômes de fruits rouges frais intenses avec une bouche souple et fraîche aux tanins fondus. Oenoferm® New Red produit des quantités importantes d'esters fermentaires particulièrement adaptées aux vins rouges primeurs. Elle assure une fermentation régulière et complète sur une plage de température allant de 20 à 28 °C. Ses besoin azotés moyen et sa forte tolérance à l'alcool (jusqu'à 14 %vol) en font une souche aux excellentes capacités fermentaires. Elle produit peu de composés soufrés, de SO_2 et d'acidité volatile.

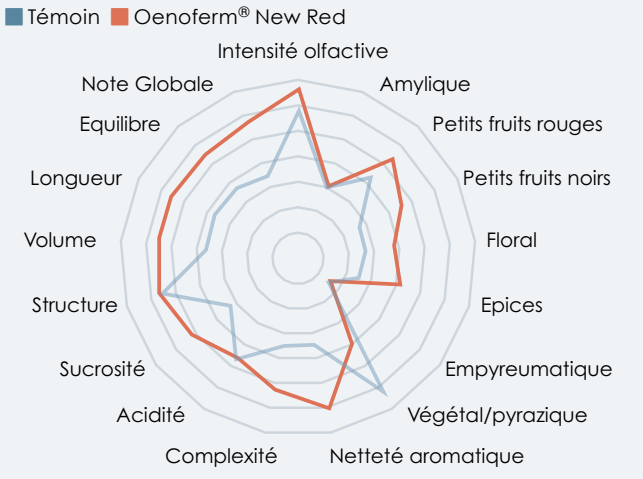


Figure :
Essai réalisé en 2021 sur Merlot en maceration traditionnelle.

NOUVEAU Oenoferm® New Red | *Sachet sous vide de 500g*

Levure pour vins rouges fruités, frais et souples

Objectifs
Production de vins rouges aux arômes de fruits rouges frais intenses.

Caractéristiques
Oenoferm® New Red est une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour l'élaboration de vins rouges modernes aromatiques :

- Fruité frais intense.
- Arôme de petits fruits rouges (cerise, cassis, framboise, groseille).
- Bouche souple et vive, aux tanins fondus.

Plage de température de fermentation :	20–28 °C
Tolérance à l'alcool :	16% vol.

Dose recommandée
20–40 g/hL

Oenoferm® Riesling | *Sachet sous vide de 500 g*

Levure pour des vins de Riesling fruités typiques

Objectifs

Favoriser l'expression du caractère variétal, vif et fruité du Riesling.

Caractéristiques

Oenoferm® Riesling est une souche de levure sélectionnée dans le vignoble du Rheingau en Allemagne possédant les avantages suivants :

- Excellentes caractéristiques fermentaires.
- Production de vins de Riesling harmonieux, aromatiques et équilibrés.

Plage de température de fermentation : 17–22 °C

Tolérance à l'alcool : 13,5% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL

Oenoferm® X-thiol | *Sachet sous vide de 500 g – 10 kg*

Levure hybride tolérante à l'alcool

Objectifs

Révélation des thiols variétaux fruités et exotiques.

Caractéristiques

Oenoferm® X-thiol est une levure hybride non-OGM sélectionnée par Erbslöh pour les caractéristiques suivantes :

- Capacité fermentaire élevée et forte tolérance à l'alcool provenant d'une souche de type bayanus.
- Formation d'arômes complexes issus de précurseurs variétaux avec un bouquet frais et fruité (pamplemousse, cassis).
- Production d'arômes de fruits exotiques (fruit de la passion).

Plage de température de fermentation : 15–22 °C

Tolérance à l'alcool : 16% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL

Oenoferm® X-treme | *Sachet sous vide de 500 g – 10 kg*

Levure hybride à très fortes capacités fermentaires

Objectifs

Production de vins blancs au style minéral avec des arômes fruités et des notes d'épices, et de vins rouges issus de phase liquide au profil fruité frais et expressif.

Caractéristiques

Oenoferm® X-treme est une levure hybride non-OGM sélectionnée par Erbslöh pour les caractéristiques suivantes :

- Capacité fermentaire remarquable avec une tolérance élevée aux basses températures.
- Production de vins au style minéral avec des arômes fruités et des notes d'épices.
- Souche adaptée à l'ensemencement direct sans réhydratation (respecter les conditions de la fiche technique).

Plage de température de fermentation : 14–20 °C

Tolérance à l'alcool : 17% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL

Oenoferm® Zest | *Sachet sous vide de 500g – 10 kg*

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés aux arômes intenses et complexes

Objectifs

Production d'esters et révélation des thiols aromatiques.

Caractéristiques

Oenoferm® Zest est une souche sélectionnée en Val de Loire sur Sauvignon Blanc possédant les avantages suivants :

- Excellente capacité d'implantation.
- Courte phase de latence et fermentation rapide.
- Faible production d'acidité volatile.
- Forte production d'esters fermentaires et d'arômes thiol variétaux.

Plages de température de fermentation : 10–14 °C (production d'arômes fruités frais)
16–18 °C (production d'arômes agrumes)

Tolérance à l'alcool : 14.5% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL

Inoculation directe sans réhydratation

Souvent considérée comme une mesure essentielle pour éviter les difficultés fermentaires, le protocole de réhydratation des levures sèches actives est une tâche quotidienne des vendanges qui requiert beaucoup de temps et d'attention. De nouveaux résultats de recherche associés à des essais d'application ont cependant montré que certaines souches de levure ont d'excellentes performances fermentaires et organoleptiques, même sans réhydratation.

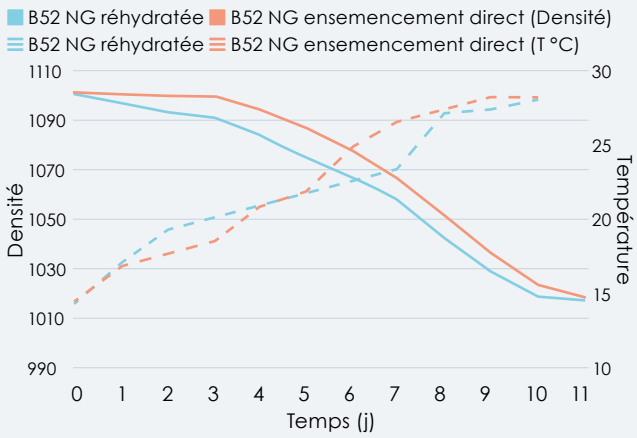


Figure : Cinétique fermentaire; Essai Oenoferm® B52-NG – Merlot trad 2020

La technique d'inoculation directe sans réhydratation a plusieurs avantages et permet de limiter certains risques :

- Gain de temps et facilitation de l'organisation du travail à un moment où l'activité à la cave subit un pic d'intensité
- Réduction des erreurs liées au protocole fastidieux de la réhydratation (température inadaptée, utilisation d'eau chlorée, non-respect des durées du protocole)
- Réduction des risques de contamination liés à un matériel mal nettoyé.

Toutes les souches ne sont pas qualifiées pour ce type d'incorporation. Dans la gamme Erbslöh, le tampon « DI-YEAST » signalera les souches validées pour l'utilisation en inoculation directe sans réhydratation : Oenoferm® X-treme et Oenoferm® B52-NG.

Oenoferm® X-treme est une souche adaptée aux vins blancs, rosés et aux phases liquides rouges issue de thermovinification. Oenoferm® B52-NG est quant à elle plutôt dédiée aux vinifications traditionnelles de vendange rouge.

Se reporter aux fiches techniques pour les conditions d'utilisation.

Oenoferm® MProtect

Souche destinée à la bioprotection

Metschnikowia pulcherrima est une bioprotection innovante contre les micro-organismes indésirables. La mise en œuvre précoce d'Oenoferm® MProtect réprime efficacement la multiplication des levures, champignons et bactéries indigènes. Son utilisation sur la vendange permet aussi de remplacer le sulfitage, réduisant ainsi la quantité globale de SO_2 utilisée dans le processus de vinification. Les défauts ultérieurs possibles de vins, liés à la présence de *Brettanomyces*, à une production élevée en acidité volatile ou en acétate d'éthyle, sont ainsi évités dès le stade de la récolte.

Autres caractéristiques :

- Idéalement adapté pour la stabulation à froid (4–10°C) de la vendange ou des moûts
- Plus efficace lorsqu'utilisé le plus tôt possible, dans les bennes de transport juste après la récolte
- Favorise et préserve les qualités gustatives
- Adapté à l'utilisation sur raisins et/ou sur tous types d'équipements vitivinicoles

2022 Nouveauté

Grâce à un travail d'innovation permanent, Oenoferm® MProtect a été une fois de plus sensiblement amélioré. Cette évolution permet l'utilisation d'un dosage plus faible pour une bioprotection réussie. Il suffit désormais de 5-7g/100 kg de la souche de levure améliorée pour protéger efficacement la vendange des microorganismes indésirables au cours de son transfert ou de sa macération. De plus, Oenoferm® MProtect est désormais apte à protéger votre matériel ! Appliqué sur les machines à vendanger, les caisses à vendanges, les conquêts de réceptions, les tables de tri … , Oenoferm® MProtect exerce un biocontrôle efficace pour prévenir le risque microbiologique. Son nouveau taux de multiplication particulièrement élevé permet une colonisation encore plus rapide par *Metschnikowia pulcherrima*, empêchant ainsi l'implantation de toutes flores indésirables.

BIOPROTECTION

Oenoferm® MProtect | *Sachet sous vide de 500 g*

Levure *Metschnikowia pulcherrima* pour la maîtrise de la flore indigène

Objectifs

Prévention des déviations organoleptiques dues à la flore naturelle présente sur la vendange.

Caractéristiques

Oenoferm® MProtect assure la bio-protection des raisins et des moûts :

- Inhibition de la croissance de la flore indigène et des levures d'altération.
- Réduction de l'utilisation du SO_2.
- Prévention des mauvais goûts dus à l'acidité volatile ou à d'autres sous-produits de fermentation indésirables.
- Parfaitement adaptée à la macération à froid.

Plage de température de fermentation :	5–15 °C
Tolérance à l'alcool :	6% vol.

Dose recommandée

2–7 g/100 kg

NON-SACCHAROMYCES

Oenoferm® wild & pure | *Sachet sous vide de 500 g – 10 kg*

Association de 2 souches combinant une souche de levure *Torulaspora delbrückii* sélectionnée et une souche *Saccharomyces* à haute capacité fermentaire

Objectifs

Favoriser l'expression des composés terpéniques et la production d'esters fruités.

Caractéristiques

Les souches contenues dans Oenoferm® wild & pure présentent les caractéristiques suivantes :

- Caractère syntrophique (influence mutuelle synergique positive).
- Expression aromatique complexe de fruits exotiques mûrs.
- Fermentation complète même à des niveaux élevés d'alcool.
- Besoins en azote modérés à élevés et tolérance à l'alcool élevée.

Plage de température de fermentation :	16–20 °C (blancs)
	25–33 °C (rouges)
Tolérance à l'alcool :	14% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL

Tableau récapitulatif des levures

	Direct inoculation	Tolérance à l'alcool [%vol]	Besoin en azote	Gamme de température [°C]	Vitesse de fermentation	Production de mousse	Facteur killer	Influence sur la FML	Impact organoleptique
Vins blancs et rosés									
Oenoferm® Arôme		14	Moyen	12 – 18	Rapide	Faible	Oui	Neutre	Esters
Oenoferm® B52-NG	✓	18	Faible	8 – 35	Modérée	Faible	Oui	Neutre	Neutre
Oenoferm® Bio		16	Moyen	16 – 22	Modérée	Modérée	Oui	Neutre	Esters, terpènes
Oenoferm® Champ		16	Moyen	14 – 20	Rapide	Modérée	Oui	Inhibitrice	Terroir, typicité
Oenoferm® Mprotect		6	Moyen	5 – 15	Modérée	Faible	Non	Neutre	Protection de l'arôme
Oenoferm® Riesling		14,5	Moyen	16 – 22	Modérée	Faible	Oui	Neutre	Esters, terpènes
Oenoferm® wild & pure		14	Moyen	16 – 20	Modérée	Modérée	Non	Stimu-lante	Esters, terpènes, volume
Oenoferm® X-thiol		16	Moyen	15 – 22	Modérée	Modérée	Oui	Neutral	Thiols, terpènes
Oenoferm® X-treme	✓	17	Faible	10 – 17	Rapide	Modérée	Oui	Inhibitrice	Esters, terpènes
Oenoferm® Zest		14,5	Elevé	10 – 18	Rapide	Faible	Oui	Neutre	Esters, thiols
Vins rouges									
Oenoferm® Arôme		14	Moyen	12 – 18	Rapide	Faible	Oui	Neutre	Esters
Oenoferm® B52-NG	✓	18	Faible	8 – 35	Modérée	Faible	Oui	Neutre	Neutre
Oenoferm® Bio		16	Moyen	16 – 22	Modérée	Modérée	Oui	Neutre	Esters, terpènes
Oenoferm® Icone		16,5	Moyen	18–33	Modérée	Faible	Oui	Stimu-lante	Esters, structure, volume
Oenoferm® New Red		16	Elevé	18– 28	Modérée	Modérée	Oui	Stimu-lante	Esters, volume
Oenoferm® Mprotect		6	Moyen	5 – 15	Modérée	Faible	Non	Neutre	Protection de l'arôme
Oenoferm® wild & pure		14	Moyen	25 – 33	Modérée	Modérée	Non	Stimu-lante	Esters, volume
Oenoferm® X-treme	✓	17	Faible	10 – 17	Rapide	Modérée	Oui	Inhibitrice	Esters, terpènes

NUTRIMENTS

RÉHYDRATATION

VitaDrive® | *Sacs de 1 – 10 kg*

Nutriment en réhydratation des levures

Objectifs
Réactivation des levures sèches actives pour une fermentation rapide, complète et un profil aromatique net.

Caractéristiques
Vita*Drive*® apporte les avantages suivants :

- Activation du métabolisme des levures lors de leur réhydratation.
- Augmentation de la résistance des levures aux stress tels que : teneur en alcool potentiel élevée, températures extrêmes, présence de toxines, résidus de pesticides.
- Sécurisation de la fin de fermentation.

Dose recommandée
Ajouter dans l'eau de réhydratation 1 kg de Vita*Drive*® pour 1 kg de levures sèches actives.

Amplifier la libération des thiols variétaux – Vita*Drive*® ProArom et Oenoferm® X-thiol

Oenoferm® X-thiol est une souche hybride non-OGM sélectionnée par Erbslöh. La technique de fusion des protoplastes a été utilisée pour combiner les caractéristiques avantageuses de deux souches différentes de *Saccharomyces cerevisiae*. Oenoferm® X-thiol possède à la fois une forte performance fermentaire ainsi qu'une tolérance élevée à l'alcool, mais également une capacité élevée à révéler les thiols volatils. Elle a de faibles besoins en azote, et produit peu de SO_2 et de composés soufrés négatifs.

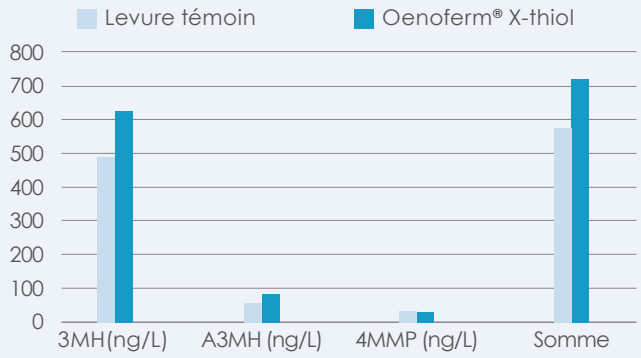


Figure 1: Essai sur Sauvignon blanc (France, 2016) comparant les performances d'Oenoferm® X-thiol à celles d'une souche commerciale révélatrice de thiols

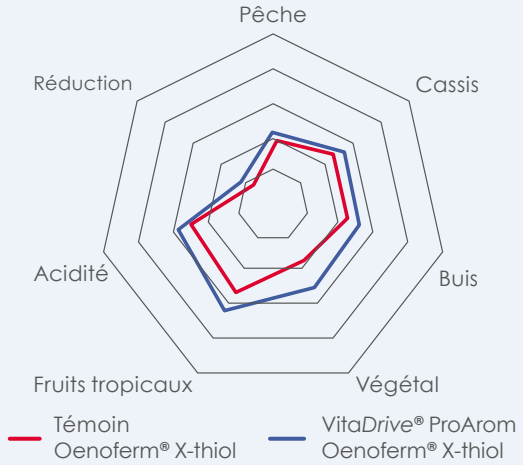


Figure 2: Essai sur Sauvignon blanc (France, 2017) comparant le profil aromatique du vin fini fermenté par Oenoferm® X-thiol avec et sans Vita*Drive*® ProArom.

La révélation des thiols est optimale à des températures de fermentation comprises entre 18 et 22°C. La formulation nutritive Vita*Drive*® 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'elles peuvent subir et sur la prévention de l'oxydation précoce en cours de vinification.

Vita*Drive*® ProArom | *Sachet sous vide de 500 g*

Activateur organique riche en glutathion

Objectifs
Augmentation de la résistance au stress des levures pendant la fermentation et protection des arômes.

Caractéristiques
Vita*Drive*® ProArom est une préparation de levures inactivées et d'écorces de levures riches en peptides réducteurs, en éléments essentiels (minéraux, vitamines, acides aminés), et en glutathion. Vita*Drive*® ProArom possède plusieurs propriétés :

- Tampon réducteur en cas de risque oxydatif.
- Maintien et stabilisation de la structure de la cellule en cas de stress dû à la température ou à l'alcool.
- Optimisation de la production et protection contre l'oxydation des arômes variétaux.

Dose recommandée
20–40 g/hL

FERMENTATION

Ammonium Sulfate | *Sacs de 1 – 5 – 25 kg*

Activateur de fermentation

Objectifs
Nutrition azotée des levures en fermentation.

Caractéristiques
Ammonium sulfate apporte au moût l'azote assimilable par les levures nécessaire à leur multiplication et au déroulement d'une fermentation régulière.

Dose recommandée
20–100 g/hL

Erbslöh DAP | *Sacs de 1 – 5 – 25 kg*

Activateur de fermentation

Objectifs
Nutrition azotée des levures en fermentation.

Caractéristiques
Erbslöh DAP apporte au moût l'azote assimilable par les levures nécessaire à leur multiplication et au déroulement d'une fermentation régulière.

Dose recommandée
20–40 g/hL

OenoRed® | *Sachet de 1 kg*

Pur autolysat de levures

Objectifs
Harmonisation et stabilisation de la couleur des vins rouges.

Caractéristiques
Grâce à son procédé d'extraction spécifique, OenoRed® contient une proportion élevée de polysaccharides complexes à base de mannose et de glucose. Son utilisation procure les avantages suivants :

- Stabilisation des anthocyanes et des tanins issus de la pellicule du raisin.
- Masquage des tanins astringents par les mannoprotéines fortement réactives aux polyphénols.

De plus, en complément de la nutrition azotée, OenoRed® apporte des éléments essentiels pour l'activité fermentaire des levures.

Dose recommandée
30–40 g/hL

PuroCell® | *Sac de 5 kg*

Ecorces de levure

Objectifs
Stimuler l'activité des levures pendant la fermentation.

Caractéristiques
PuroCell® possède les propriétés suivantes :

- Adsorption des substances inhibitrices de la fermentation, en particulier les acides gras à chaînes moyennes.
- Stimulation de la libération du CO_2 pendant la fermentation.
- Elimination des composés phénoliques responsables des déviations organoleptiques.
- Relance des fermentations bloquées ou languissantes.

Dose recommandée
10–40 g/hL

VitaFerm® Base | *Sacs de 5 – 10 kg*

Nutriment à base de levures inactivées

Objectifs
Nutrition des levures pendant la fermentation alcoolique.

Caractéristiques
L'utilisation de VitaFerm® Base présente plusieurs avantages :

- Compensation du déficit en éléments nutritifs dans les moûts carencés et sécurisation de la fermentation.
- Augmentation de la teneur en azote.
- Adsorption des substances inhibitrices vis-à-vis de la fermentation.
- Prévention des déviations aromatiques.
- Diminution des composés combinant le SO_2 (réduction de la dose de SO_2).

En complément du phosphate diammonique et du chlorhydrate de thiamine, VitaFerm® Base apporte des micronutriments essentiels issus de levures inactivées.

Dose recommandée
4x 30 g/hL

Une nouvelle gestion des apports azotés

La quantité et la qualité de l'azote assimilable dans le moût ont un impact essentiel sur la qualité du vin final. Les nutriments jouent un rôle évident dans la cinétique fermentaire en assurant la réalisation de tout le potentiel aromatique.

L'azote organique assimilable, à savoir les acides aminés, permet à la fois la multiplication des levures et la production de composés aromatiques, notamment d'esters, les acides aminés étant leurs précurseurs.

Les levures doivent se multiplier en début de fermentation et leur métabolisme se ralentit en fin de fermentation dû à la richesse en éthanol du milieu, ce qui explique pourquoi les apports précoces sont les plus efficaces.

PuroCell®

Utilisation en préventif sur moût à l'encuvage de PuroCell®, écorce de levure à haute teneur en stérols et à fort pouvoir adsorbant vis-à-vis des inhibiteurs. Recommandé également en fin de FA en cas de fermentation languissante ou d'arrêt.

Vita*Drive*®

Incorporation lors de la réhydratation de la levure : nutriment organique à haute teneur en ergostérol, vitamines essentielles et micronutriments. Améliore l'implantation et la résistance au stress des cellules, notamment dans des conditions extrêmes.

VitaFerm® O

Apport en début de fermentation alcoolique : nutriment organique constitué à 100% d'autolysat de levure de haute qualité, riche en acides aminés du groupe A. Favorise la production intense d'arômes.

VitaFerm® Regul

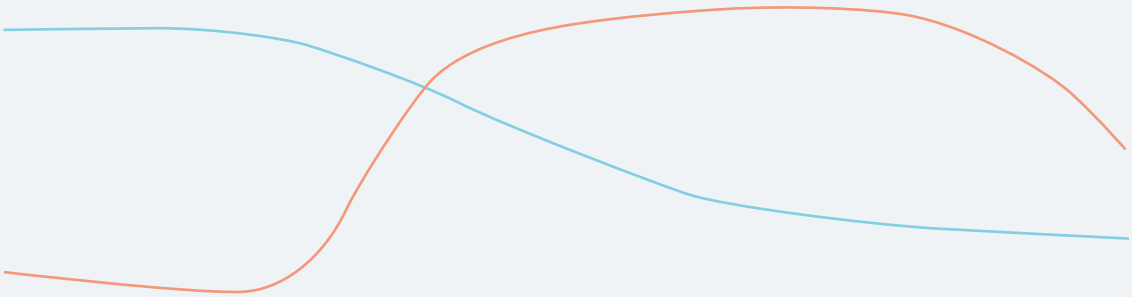
Nutriment complexe à base de levures inactivées, de sels d'ammonium et de thiamine apportant tous les éléments nécessaires à une fermentation franche et régulière, même en condition de forte carence.

Gestion des apports azotés au cours de la fermentation alcoolique

Densité — Population levurienne

La gestion des apports azotés dépendra des paramètres suivants :

- Teneur initiale en azote assimilable (YAN)
- Teneur en sucre
- Turbidité (NTU)
- Contamination fongique (Botrytis)



	Levurage	Phase de latence	Phase exponentielle	Phase stationnaire	Phase de déclin
Azote assimilable	Réhydratation Oenoferm®	Avant départ FA	Début de la FA	Densité -30 pts	Détoxification si fin de FA difficile
Teneur basse	Vita*Drive*® 20 g/hL	PuroCell® 10–20 g/hL	VitaFerm® Regul® 20–30 g/hL	VitaFerm® Regul 20–30 g/hL	PuroCell® 10–20 g/hL
Teneur moyenne			VitaFerm® O 20–30 g/hL	VitaFerm® Regul 20–30 g/hL	
Teneur élevée			VitaFerm® O 20–30 g/hL	VitaFerm® O 20–40 g/hL	

VitaFerm® O | *Sacs de 1 – 10 kg*

Stimulant organique du métabolisme des levures en fermentation

Objectifs
Optimiser l'expression aromatique des vins.

Caractéristiques
VitaFerm® O apporte les avantages suivants :

- Favorise la phase de croissance des levures.
- Améliore leur viabilité en fin de fermentation.
- Apport d'acides aminés stimulateurs de la production d'esters.

Dose recommandée
20–30 g/hL

VitaFerm® Regul | *Sacs de 1 – 5 kg*

Nutriment complexe pour les levures

Objectifs
Nutriment complet pour optimiser le développement et l'activité des levures en conditions de fermentation difficiles.

Caractéristiques
VitaFerm® Regul présente de nombreux avantages :

- Intensification de la multiplication levurienne.
- Stimulation du métabolisme des levures.
- Cinétique de fermentation rapide.
- Sécurisation de l'achèvement de la fermentation.
- Production de vins francs et nets.

Des levures très performantes génèrent la production d'arômes intenses et nécessitent moins de SO_2.

Dose recommandée
20–40 g/hL

Vitamon® Cell | *Sac de 5 kg*

Support de fermentation

Objectifs
Activation de la fermentation alcoolique en condition de moûts fortement clarifiés.

Caractéristiques
L'incorporation de Vitamon® Cell dans les moûts très clarifiés permet par effet support une bonne dispersion des levures et catalyse leur métabolisme fermentaire.

Dose recommandée
20–80 g/hL

Vitamon® Combi | *Sachet sous vide de 1 – 5 kg*

Activateur complexe de fermentation

Objectifs
Nutrition et régulation de la fermentation alcoolique.

Caractéristiques
Vitamon® Combi est un activateur à base de phosphate diammonique et de chlorhydrate de thiamine permettant :

- Stimulation de la croissance levurienne avec démarrage rapide de la fermentation.
- Fermentation régulière et complète.
- Production d'arômes fermentaires.
- Prévention de la production d'arômes de réduction.

Dose recommandée
30–50 g/hL

Vitamon® Combi S | *Sacs de 1 – 5 kg*

Activateur complexe de fermentation

Objectifs
Nutrition et régulation de la fermentation alcoolique.

Caractéristiques
Vitamon® Combi S est un activateur à base de sulfate d'ammonium et de chlorhydrate de thiamine permettant :

- Stimulation de la croissance levurienne avec démarrage rapide de la fermentation.
- Fermentation régulière et complète.
- Production d'arômes fermentaires.

Dose recommandée
30–50 g/hL

Vitamon® Liquid S | *Bidon de 5 kg*

Solution nutritive pour levure fermentaire

Objectifs
Correction rapide des carences azotées.

Caractéristiques
Vitamon® Liquid S est un activateur de fermentation liquide à base de sulfate d'ammonium et de thiamine qui offre les avantages suivants :

- Mise en oeuvre facile et possibilité d'apport en continu au cours de la fermentation.
- L'incorporation de la formulation liquide évite le dégagement intense de CO_2 et la production de mousse qui en résulte.
- Assimilation très rapide de la thiamine et de l'azote.

Dose recommandée
40 ml/hL

Tableau récapitulatif des nutriments

	Levures inactivées	Ecorces de levures	Autolysats	Cellulose	Ammonium Sulphate	DAP	Thiamine	Application
OenoRed®			•					Pur autolysat de levures pour optimiser la fermentation, la souplesse et la stabilisation de la couleur des vins rouges
VitaDrive® ProArom	•	•				•	•	Activateur de réhydratation riche en glutathion pour la protection des arômes
VitaFerm® Base	•					•	•	Source complexe d'azote assimilable
PuroCell®		•						Pures écorces de levures pour l'adsorption des inhibiteurs de fermentation
VitaDrive®	•	•				•		Activateur de réhydratation
VitaFerm® O	•		•					Dérivés de levures pour stimuler la production d'esters
VitaFerm® Regul	•					•	•	Nutriment complexe apportant la totalité des éléments essentiels aux levures
Vitamon® Cell				•				Effet support de levures dans les moûts fortement clarifiés
Vitamon® Combi						•	•	Apport d'azote minéral et de vitamine
Vitamon® Combi S					•		•	Apport d'azote minéral et de vitamine
Vitamon® Liquid S					•		•	Solution nutritive utilisable en continu pendant la fermentation
MaloStar® Nutri	•			•				Nutriment pour stimuler la FML

Extraction 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 les profils aromatiques, que ce soit en cours de vinification ou sur vin fini.

Une première stratégie consiste à maximiser l'extraction de précurseurs aromatiques contenus dans la pellicule. Les enzymes d'extraction de la gamme Trenolin® ont été spécifiquement développées pour répondre à cet objectif.

Trenolin® Xtract est une formulation liquide d'enzymes pectolytiques développée pour les vinifications en rouge. Sa composition lui permet de dégrader fortement et rapidement la pellicule des baies de raisin et donc de favoriser la libération des précurseurs d'arômes, mais aussi la couleur et les tanins.

Trenolin® Xtract WR est quant à elle une formulation liquide d'enzymes pectolytiques destinée à la vinification en blanc et rosé. Sa composition lui permet de dégrader suffisamment la pellicule des baies de raisin et donc de favoriser la libération du jus et des précurseurs d'arômes, sans pour autant générer la formation de microparticules difficiles à décanter.

Autre produit phare de la gamme d'enzymes Erbslöh, Trenolin® Bouquet^{PLUS} est un produit entièrement dédié à l'amélioration de l'expression aromatique des vins. Son activité diglycosidase permet une utilisation sur vendange comme sur vin fini. Positionnée sur de la vendange issue de cépages à précurseurs thiols, elle permet de produire des vins aux profils aromatiques plus intenses et plus complexes. Sur cépages riches en arômes glycosilés, elle permet de tirer le maximum du potentiel aromatique de chaque variété.

Enfin, tout récemment, les essais menés sur cépages rouges ont permis de confirmer son impact en produisant des vins rouges plus intenses et plus complexes.

Enfin, il serait dommage de parler d'expression aromatique sans évoquer Trenolin® Rosé, l'enzyme devenue incontournable au sein des process d'élaboration de vin rosés expressifs. Cette enzyme brevetée optimise l'extraction et le rendement en jus tout en ayant une action indirecte significative sur l'intensité aromatique. Du fait de ses propriétés limitant l'extraction de la couleur en cours de pressurage, elle permet la diminution de l'utilisation de produits de collages destinés à gérer l'intensité colorante.

En résultent des rosés plus faciles à produire et nettement plus aromatiques.

Trenolin® Bouquet^{PLUS} | *Bidon de 1 kg*

Formulation enzymatique pour la libération des précurseurs d'arômes

Objectifs
Production d'arômes fruités intenses.

Caractéristiques
Trenolin® Bouquet^{PLUS} révèle le profil variétal des vins grâce aux caractéristiques suivantes :
- Activité β-glycosidase tolérante aux sucres.
- Peut-être incorporée sur vendange, sur moût ou sur vin pour libérer les précurseurs et composés aromatiques variétaux.
- Large spectre d'activités amplifiant l'expression du caractère fruité.
- Absence d'activité secondaire cinnamylestérase.

Dose recommandée
7 à 15 mL par hL ou par 100 kg de vendange

Trenolin® Disti | *Bidon de 1 kg*

Enzyme liquide de pressurage pour la production de vins de distillation

Objectifs
Libération et drainage rapide des jus au cours du pressurage.

Caractéristiques
Trenolin® Disti est une enzyme liquide pour le traitement au pressurage de la vendange destinée à l'élaboration de vin de distillation, offrant les avantages suivants :
- Dégradation rapide et intense de la pellicule des baies de raisin avec optimisation de la libération et du drainage des jus au pressurage.
- Limitation des phénomènes de trituration et de macération responsables de la production d'alcools supérieurs et de composés à caractère végétal.
- Hydrolyse de la pectine soluble dans le moût améliorant ainsi l'élimination des bourbes les plus grossières lors du décantage favorisant la synthèse d'esters aromatiques.
- Ne contient pas d'activité pectine-esterase limitant ainsi la libération de méthanol.

Dose recommandée
2 à 3 mL pour 100 kg de vendange

Trenolin® FastFlow | *Bidon de 1 kg*

Enzyme liquide à large spectre d'activité pour vendanges et vins riches en colloïdes

Objectifs
Dégradation poussée des colloïdes pectiniques complexes.

Caractéristiques
Trenolin® FastFlow est une enzyme liquide spécifique hautement active qui assure une dégradation rapide et intense des pectines complexes. Son utilisation procure les avantages suivants :
- Améliore le rendement au pressurage.
- Améliore la clarification et la filtrabilité des vins jeunes riches en colloïdes en dégradant les zones ramifiées des chaines latérales de la pectine grâce à son activité arabinogalactane-II-hydrolase.
- Peut être utilisée à des températures comprises entre 5 °C et 10 °C grâce à l'utilisation d'une activité pectinase cryotolérante innovante d'Erbslöh.
- Absence d'activité secondaire cinnamylestérase.

Dose recommandée
3 à 10 mL/hL ou 100 kg de vendange

Trenolin® Klar | *Bidons de 0,1 – 1 – 10 kg*

Enzyme liquide active à basse température

Objectifs
Clarification des moûts/vins blancs/rosés à très basses températures.

Caractéristiques
La formulation de Trenolin® Klar contient des pectinases actives dès 5 °C ce qui la rend parfaitement adaptée à la clarification. Son utilisation apporte de nombreux bénéfices :

- Accélère et améliore la qualité du débourbage des moûts.
- Réduit les risques d'oxydation en limitant la durée du débourbage.
- Favorise le tassement des bourbes et améliore le rendement en jus clair.
- Facilite le collage ultérieur des vins ainsi que leur filtration.
- Absence d'activité secondaire cinnamylestérase.

Dose recommandée
2 à 10 mL/hL ou 100 kg de vendange

NOUVEAU Trenolin® ProStab | *Bidon de 5 kg*

Protéase pour la stabilisation protéique

Objectifs
Stabilisation protéique des moûts blancs et rosés

Caractéristiques
Trenolin® ProStab est une enzyme liquide à base d'aspergillopepsine I. Associée à un traitement thermique suivi d'une filtration, l'enzyme élimine les protéines responsables de troubles dans les vins. L'utilisation de Trenolin® ProStab présente plusieurs avantages :

- Elimination des protéines instables et prévention du trouble dans le vin fini
- Economie de temps et de coût
- Pas de perte de volume
- Pas d'altération des arômes ni de la couleur des vins

Dose recommandée
5–10 mL/hL

Trenolin® Rosé | *Bidons de 1 kg*

Enzyme de pressurage à faible extraction de couleur

Objectifs
Enzyme de pressurage spécifique pour l'élaboration de vins rosés pâles. Convient également pour l'élaboration de vins blancs de noir et blanc de gris. Trenolin® Rosé est une exclusivité Erbslöh (dépôt de brevet n° FR 1908335).

Caractéristiques
Trenolin® Rosé est une formulation liquide apportant plusieurs avantages :

- Action macérante très faible.
- Optimisation de l'extraction et du drainage des jus tout en limitant la libération des anthocyanes au cours du pressurage.
- Augmentation du rendement en jus clair.
- Préservation de l'aromatique en limitant l'utilisation de produits de collage.
- Absence d'activité secondaire cinnamylestérase.

Dose recommandée
2 à 4 mL/100 kg de vendange

Des rosés à pâlir de plaisir !

Trenolin® Rosé

La première pectinase brevetée en œnologie !

DÉPÔT DE BREVET N° FR1908335

Mieux gérer l'intensité colorante des rosés de pressurage grâce à un outil innovant et exclusif ! Le pressurage est une étape essentielle au cours de laquelle il faut répondre à deux objectifs antagonistes :

- Limitation de la libération des polyphénols en particulier les anthocyanes
- Optimisation du rendement en jus et de l'extraction des précurseurs aromatiques

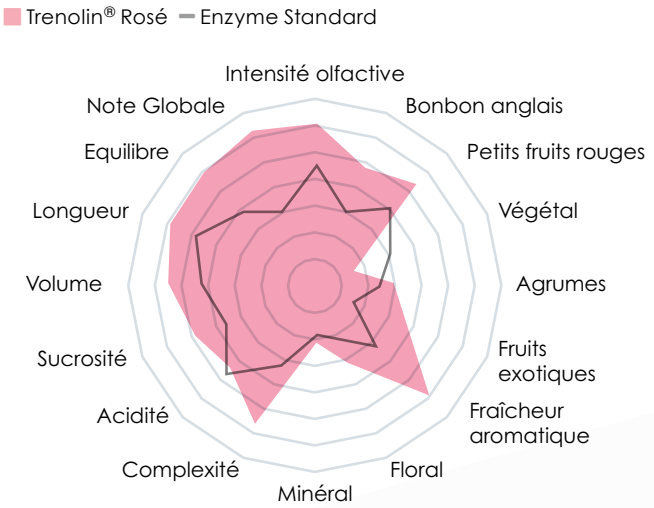
La société Erbslöh a élaboré une formulation enzymatique unique ayant une action ciblée au niveau de la pulpe de la baie pour favoriser la libération et le drainage des jus et des précurseurs aromatiques tout en respectant la structure de la pellicule riche en polyphénols.

> Sans conteste, Trenolin® Rosé est devenu un outil incontournable dans l'élaboration de rosés pâles et expressifs.

Sa formulation unique brevetée assure la libération et le drainage des jus sans action macérante sur la pellicule. Elle permet ainsi une limitation de l'extraction de la couleur tout en optimisant la qualité du pressurage et donc le rendement en jus.

Essai comparatif Trenolin® Rosé

Syrah rosé 2019 – Languedoc



Utilisation

- Dose: 2–4 ml/100 kg de vendange
- Sur vendange au conquêt de réception ou directement dans le pressoir

Caractéristiques et avantages

- Limitation de l'extraction de la couleur et draignage rapide des jus
- Augmentation du rendement en jus de goutte
- Diminution de l'extraction des polyphénols
- Diminution des doses de collage
- Préservation de l'aromatique

Trenolin® Rosé est une exclusivité Erbslöh brevetée !

Trenolin® Thermo-Stab | *Bidons de 1 – 10 kg*

Enzyme liquide pour thermovinification

Objectifs
Hydrolyse intense de la pectine à températures élevées.

Caractéristiques
La formulation de Trenolin® Thermo-Stab contient une pectinase active à chaud jusqu'à 70 °C ainsi que des activités secondaires permettant une dégradation des fractions colloïdales complexes après refroidissement du moût. Son utilisation apporte les bénéfices suivants :

- Dégradation accélérée de la pellicule des baies améliorant l'extraction des pigments et des polyphénols.
- Réduction des colloïdes responsables de la turbidité.
- Amélioration de la filtrabilité du moût et du vin.
- Diminution de la formation de mousse.
- Facilitation du pompage et amélioration du pressurage du marc.

Dose recommandée
2–4 mL/hL ou 100 kg de vendange

Trenolin® Xtract | *Bidons de 1 – 10 kg*

Enzyme liquide de macération pelliculaire en vinification rouge

Objectifs
Optimisation de la libération de la couleur, des tanins et des précurseurs d'arômes.

Caractéristiques
La composition de Trenolin® Xtract permet de dégrader fortement et rapidement la pellicule des baies de raisin en libérant des composés indispensables à la qualité des vins rouges :

- Accélération de la libération de couleur.
- Optimisation du potentiel en polyphénols participant à la stabilisation de la couleur.
- Amplification des qualités gustatives du vin (structure et bouquet).
- Optimisation du rendement en vin de goutte.
- Amélioration de la clarification et du collage des vins finis.
- Exempte d'activité secondaire anthocyanase.

Dose recommandée
1 à 5 mL pour 100 kg de vendange

Trenolin® Xtract WR | *Bidons de 1 – 10 kg*

Enzyme liquide de macération pelliculaire en vinification blanc et rosé

Objectifs
Favoriser la libération des jus et des précurseurs d'arômes.

Caractéristiques
La formulation complexe de Trenolin® Xtract WR :

- Accroît le rendement en jus de goutte.
- Optimise le débourbage et la clarification des moûts et des vins.
- Amplifie les qualités gustatives du vin en libérant des précurseurs aromatiques contenus dans la pellicule.
- Est exempte d'activité secondaire cinnamylestérase.

Dose recommandée
1 à 4 mL pour 100 kg de vendange

Tableau récapitulatif des enzymes

	Extraction	Rendement au pressurage	Clarification	Flottation	Amplification aromatique	Thermovinification	Filtration	Elaboration de vins de distillation
Trenolin® Rosé		●	●	●				
Trenolin® Bouquet PLUS					● ●			
Trenolin® Disti								●
Trenolin® FastFlow							● ● ●	
Trenolin® Klar			● ●	● ●				
Trenolin® Thermo-Stab				●		●		
Trenolin® Xtract	●	●			●			
Trenolin® Xtract WR	● ●	● ●			● ●			

Changement climatique

La crise climatique mondiale transforme également notre métier, souvent de manière imprévisible. La sécheresse, la chaleur, le bouleversement des cycles végétaux nous mettent sans cesse au défi. Chez Erbslöh, nous vous proposons une gamme complète de réponses techniques pour y faire face de manière créative. Voici nos solutions les plus efficaces – de nombreuses autres sont encore en cours de développement.

Tanins

Les fonctions spécifiques du SO_2 peuvent être assurées par d'autres substances. Une protection renforcée des vins devient de plus en plus essentielle en raison de l'augmentation du pH, tout en maitrisant, et même en réduisant le sulfitage. C'est notamment dans l'objectif de préserver les vins contre l'oxydation que l'on pense à la solution Tannivin® Galléol. Ce tanin de noix de galle spécifiquement sélectionné est capable de fixer l'oxygène avant que celui-ci n'oxyde les arômes ou d'autres composants du vin. Tannivin® Grape, composé à 100% de tanin de raisin, protège quant à lui les vins d'un vieillissement trop rapide en bouteille.

Enzymes

Le choix de la bonne enzyme peut augmenter considérablement le rendement de production et donc rentrer dans une démarche de développement durable. L'optimisation des capacités de pressurage et des volumes obtenus en pré-clarification sont un des plus grands défis de chaque millésime. L'utilisation d'enzymes de la gamme Trenolin® permet de préserver la qualité de la vendange tout en minimisant les pertes de rendement. Le refroidissement, l'énergie, l'eau et la main-d'œuvre ne sont pas toujours disponibles en quantité suffisante, pas plus que la capacité des cuves. La rapidité de travail réduit considérablement les coûts, garantit la qualité et la quantité, et a un effet positif sur le résultat global. Les vins sont produits à moindre coût, plus respectueux de l'environnement, durables et compétitifs.

Staves

Les e.Staves sont une nouveauté dans la gamme Erbslöh. Issues de chêne français, elles doivent répondre aux mêmes exigences de qualité qu'une douelle destinée à la fabrication de barrique. À bien des égards, les

douelles e.Staves constituent un choix écologique par rapport à une barrique. Les douelles e.Staves nécessitent moins de bois pour une même quantité de vin et en comparaison avec l'entretien d'une barrique, leur utilisation exige moins d'eau et d'énergie.

Vegan

Les alternatives végétales utilisées pour les traitements du moût et du vin représentent sans nul doute des solutions de pointe en œnologie, et sont parallèlement devenues une exigence pour de plus en plus de partenaires et de consommateurs. Nos produits de la gamme LittoFresh® sont développés à partir d'une sélection spécifique de protéines de pois hautement efficaces. Selon la formulation et la combinaison, différentes possibilités sont offertes pour la clarification, la flottation, la correction phénolique ou encore l'harmonisation des moûts et des vins. Les protéines de pois réduisent systématiquement l'empreinte CO_2 dans la gestion des caves tout en assurant une qualité irréprochable des vins.

Bio-Protection

L'utilisation de souches non-saccharomyces en combinaison avec les levures classiques se développe en œnologie. Les propriétés multiples de ces levures élargissent le spectre des applications, notamment en maîtrisant la flore microbiologique naturelle des raisins. Leur utilisation de manière précoce dans le process de vinification permet de réduire l'utilisation du SO_2, d'enrichir le profil aromatique, de diminuer le taux d'alcool du vin fini ou de stabiliser la couleur du vin. Les espèces de levures du genre *Metschnikowia* se sont révélées particulièrement adaptées à cet objectif.

Oenoferm® MProtect permet de diminuer les quantités de SO_2 utilisées sur la vendange et protège ainsi l'équilibre en SO_2 des vins obtenus. Grâce à Oenoferm® MProtect, la vendange et le moût peuvent être efficacement protégés des activités microbiennes et évitant ainsi les déviations organoleptiques.

Gestion de l'acidité

Les dates de récolte sont devenues plus difficiles à prévoir à tous égards. Parallèlement, les niveaux d'acidité et de pH évoluent très différemment, même au sein d'une région. Chaque millésime apporte avec lui une multitude de situations variées, où la composante acide n'est pas le seul paramètre. Un traitement adapté à chaque millésime, à chaque cépage et à chaque vin est plus que jamais devenu une nécessité. Avec une large gamme de produits spécifiques, Erbslöh vous offre toutes les solutions nécessaires à vos enjeux spécifiques. Traditionnellement réalisée dans les vins rouges et rosés, la fermentation malolactique s'est imposée pour les vins blancs comme une variante subtile de la réduction de l'acidité qui améliore le style. Nous proposons une large gamme de bactéries spécialisées pour couvrir toutes les possibilités. Boerovin, Erbslöh Malic et Erbslöh Tartaric assurent la stabilité du moût et du vin par une correction rapide de la valeur du pH. Pour la correction réductrice de l'acidité, Erbslöh Kalk, Kalinat et Neoanticid offrent des options à chaque étape de la vinification.

Relevez les défis du changement climatique dès aujourd'hui – avec Erbslöh comme partenaire solide à vos côtés !

BENTONITES

Blancobent UF | *Sac de 25 kg*

Bentonite poudre utilisable en ultra-filtration

Objectifs
Stabilisation protéique et colloïdale des vins au cours de la filtration tangentielle.

Caractéristiques
Blancobent UF présente une granulométrie spécifique (absence de particules > 100 µm) qui lui confère les avantages suivants :

- Pas d'action abrasive vis-à-vis des membranes UF.
- Injection directe en ligne dans le filtre sans risque de dégradation ni de réduction de débit.
- Clarification et stabilisation en une étape au cours de la filtration avec des doses plus faibles.

Dose recommandée
20–100 g/hL

FermoBent® PORE-TEC | *Sac de 20 kg*

Bentonite adaptée au traitement des moûts

Objectifs
Stabilisation protéique précoce et durable pendant la fermentation alcoolique.

Caractéristiques
FermoBent® PORE-TEC est une bentonite utilisable en fermentation possédant les propriétés suivantes :

- Adsorption sélective et élevée des protéines et des substances inhibitrices de la fermentation.
- Incorporation directe sans réhydratation possible.
- Teneur en fer soluble extrêmement basse, pas de risque de relargage significatif en cours de fermentation.
- Favorise le dégagement du CO_2 pendant la fermentation.
- Elimination avec les lies grossières après fermentation.

Dose recommandée
50–200 g/hL de moût

GranuBent PORE-TEC | *Sacs de 1 – 5 – 20 kg*

Bentonite sodique granulée

Objectifs
Stabilisation protéique rapide et efficace.

Caractéristiques
GranuBent PORE-TEC est une bentonite sodique de haute qualité apportant les avantages suivants :

- Haute pureté et capacité de gonflement élevée.
- Excellent pouvoir clarifiant des vins, vinaigres et jus de fruits.
- Haut pouvoir adsorbant vis-à-vis des protéines.
- Volume de lies limitées pour une bentonite sodique.

Dose recommandée
20–100 g/hL

NaCalit® PORE-TEC | *Sacs de 1 – 5 – 20 kg*

Bentonite calco-sodique granulée

Objectifs
Floculation, clarification, adsorption.

Caractéristiques
L'utilisation de NaCalit® PORE-TEC offre les avantages suivants :

- Hydratation et mise en suspension faciles dues à la granulation PORE-TEC.
- Adsorption élevée et sélective des protéines et colloïdes instables.
- Excellent pouvoir clarifiant même à pH élevé.
- Couleur pâle et volume de lies tassé.

Dose recommandée
50–200 g/hL

Seporit PORE-TEC | *Sac de 20 kg*

Bentonite calcique granulée

Objectifs
Optimisation de la fermentation et stabilisation protéique des moûts.

Caractéristiques
L'utilisation de Seporit PORE-TEC apporte les avantages suivants :

- Elimination précoce des inhibiteurs de fermentation dans les moûts.
- Réhydratation aisée et adsorption sélective des protéines dues à la structure poreuse spécifique.
- Pouvoir clarifiant élevé.
- Favorise la production d'arômes nets.
- Pureté élevée et sédimentation rapide.

Dose recommandée
50–250 g/hL de moût

SodiBent Supra | *Sacs de 1 – 5 – 25 kg*

Bentonite sodique pure, naturelle, en poudre

Objectifs
Stabilisation protéique des vins.

Caractéristiques
SodiBent Supra est une bentonite naturelle très pure présentant les propriétés suivantes :

- Bentonite poudre très fine.
- Floculation intense corrélée à sa capacité de gonflement.
- Pouvoir d'adsorption des protéines élevé.
- Amélioration de la filtrabilité des vins.

Dose recommandée
40–120 g/hL

Gamme de bentonites

	Adsorption des protéines	Volume de lies	Utilisation
FermoBent® PORE-TEC	Forte	Moyen	Moût en fermentation
NaCalit® PORE-TEC	Moyenne	Faible	Vin
GranuBent PORE-TEC	Forte	Important	Moût Vin
SodiBent Supra	Forte	Important	Moût Vin
Blancobent UF	Moyenne	Faible	Ultrafiltration
Seporit PORE-TEC	Moyenne	Faible	Moût

Traitement en ligne

La technologie moderne de filtration tangentielle permet d'injecter en amont du filtre, certains produits œnologiques spécifiquement adaptés, supprimant ainsi des étapes de manipulation préjudiciables à la qualité du vin.

Elle permet aux caves de réduire la consommation d'intrants, d'éliminer le temps de décantation après le collage, de réduire les volumes des lies et la perte de vin, tout en économisant l'énergie et la consommation d'eau. L'incorporation du produit peut se faire soit dans la cuve tampon avant le filtre soit par l'intermédiaire d'un système de dosage en ligne proposé par le fabricant du filtre. Pour une utilisation directe dans des filtres dynamiques à flux croisés ou des systèmes particuliers, veuillez contacter au préalable le fabricant.

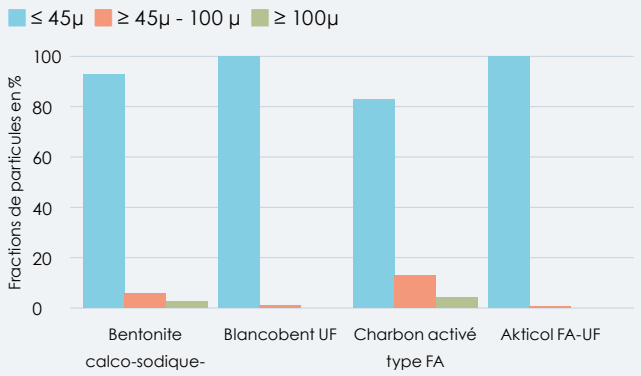


Figure : Les produits Blancobent UF et Akticol FA-UF sont uniques en raison de la taille de leurs particules.

Erbslöh propose 3 produits adaptés pour cette utilisation :

Une bentonite déprotéinisante, Blancobent UF, et un charbon décolorant, Akticol FA-UF, qui grâce à une distribution granulométrique très fine et une forme arrondie présentent ainsi une très faible abrasivité et un risque de colmatage moindre vis-à-vis des systèmes membranaires. A titre d'information, seulement 0,2% des particules de Blancobent UF sont supérieures à 45 microns sans jamais dépasser 100 microns.

Erbslöh propose également une protéine végétale prête à l'emploi, LittoFresh® Liquid, non colmatante et présentant une haute activité vis-à-vis des composés phénoliques responsables des phénomènes d'oxydation ou sources de déséquilibres organoleptiques (caractère végétal, astrigence, amertume, faux-goûts).

Blancobent UF

Cette bentonite hautement spécialisée utilisée en ligne, réduit considérablement le temps et les efforts nécessaires à la stabilisation et à la filtration des protéines. La pureté et la grande capacité d'adsorption de Blancobent UF permettent en outre de réduire jusqu'à 30 % le dosage par rapport aux bentonites classiques.

Akticol FA-UF

Charbon végétal activé de haute performance. En raison de la forte adsorption de composés phénoliques, Akticol FA-UF peut s'utiliser à des doses plus faibles tout en obtenant un effet décolorant élevé.

LittoFresh® Liquid

Solution de protéines de pois stabilisée dont la réactivité élevée réduit les notes végétales, amères ou astringentes. Sur vins finis, elle permet de rafraîchir la teinte et d'affiner la bouche.

A retenir :

- Réduction du temps et de la main-d'œuvre
- Économies d'énergie et d'eau
- Les capacités de production sont augmentées et flexibilisées
- Pas d'adjuvants de filtration nécessaires = pas d'élimination des déchets

La stabilisation en ligne :
une alternative aux méthodes conventionnelles qui préserve les qualités des vins, génère un gain de temps, limite les pertes et les rejets.

CHARBONS ACTIFS

Akticol FA | *Sac de 10 kg*

Charbon hautement actif en poudre

Objectifs
Décoloration des moûts et vins blancs tachés ou oxydés.

Caractéristiques
Akticol FA est un charbon végétal activé présentant les avantages suivants :

- Efficacité élevée permettant des dosages plus bas.
- Formation de lies compactes et tassées.

Dose recommandée
20–100 g/hL

Akticol FA-UF | *Sac de 10 kg*

Charbon hautement actif en poudre utilisable en ultrafiltration

Objectifs
Réduction de la couleur en cours d'ultrafiltration.

Caractéristiques
Akticol FA-UF est un charbon végétal activé par voie acide présentant les avantages suivants :

- Efficacité élevée permettant des dosages plus bas.
- Remarquable résistance à l'abrasion.
- Action douce permettant une utilisation en combinaison avec les filtres tangentiels.
- Minimisation des risques d'usure du matériel.

Dose recommandée
20–100 g/hL

Ercarbon FA | *Sacs de 15 kg*

Charbon actif en poudre

Objectifs
Adsorption des composés phénoliques oxydés.

Caractéristiques
Ercarbon FA est un charbon végétal chimiquement activé présentant les avantages suivants :

- Efficacité vis-à-vis des polyphénols.
- Impact limité sur le goût et les arômes du vin

Dose recommandée
20–100 g/hL

Toujours plus fort. Nouveaux Granucol®

Grâce à un travail de développement continu sur nos matières premières, notre équipe a pu améliorer considérablement les performances de Granucol® FA. Sa nouvelle formulation permet de capturer plus efficacement les pigments de couleur indésirables.

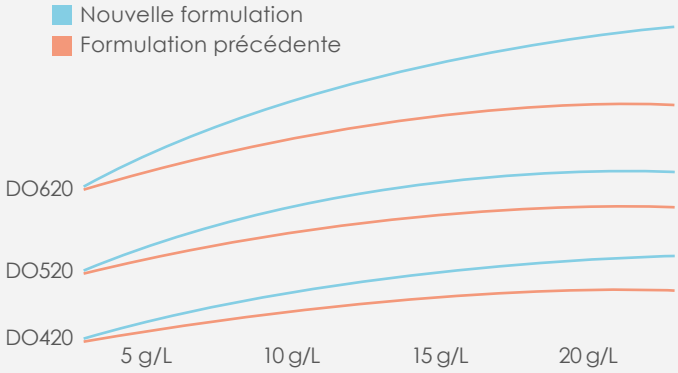


Figure : Réduction de la couleur avec un dosage croissant avec Granucol® FA

Même les teintes particulièrement foncées peuvent désormais être éliminées en douceur et en profondeur.

Autre avantage : Granucol® FA possède un pouvoir détachant très élevé dès les premiers grammes. Cela signifie que le dosage peut être réduit pour de petites corrections, préservant ainsi encore mieux la structure et les arômes du moût et du vin.

Avec ses normes élevées, Granucol® GE reste la référence du marché pour une adsorption ciblée des faux-goûts indésirables. Son dosage finement ajustable permet d'effectuer avec précision les corrections nécessaires.

Nous vous recommandons d'effectuer des tests préalables avec le produit approprié pour déterminer la quantité nécessaire.

Granucol® FA | *Sacs de 1 – 10 kg*

Charbon actif décolorant en granulés

Objectifs
Détachage et élimination des pigments oxydés bruns dans les moûts et vins blancs.

Caractéristiques
L'utilisation de Granucol® FA présente les avantages suivants :

- Réduction des tanins et des polyphénols.
- Elimination de la teinte brune due aux réactions d'oxydation.
- Mise en oeuvre non-salissante et dissolution très facile.
- Sédimentation rapide et tassée dans la cuve.

Dose recommandée
20–100 g/hL

Granucol® GE | *Sacs de 1 – 10 kg*

Charbon actif décontaminant en granulés

Objectifs
Elimination des mauvais goûts dans les moûts avant ou en cours de fermentation.

Caractéristiques
L'utilisation de Granucol® GE présente les avantages suivants :

- Adsorption intense et rapide des composés odorants indésirables.
- Mise en oeuvre non-salissante et dissolution très facile.
- Sédimentation rapide et tassée dans la cuve.
- La recommandation pour le traitement du moût est de 1 g/hL de Granucol® GE par pourcentage de raisins botrytisés dans la vendange.

Dose recommandée
10–100 g/hL

Purity® D | *Seau de 5 kg*

Détoxification des moûts

Objectifs
Elimination des composés indésirables pour le métabolisme levurien.

Caractéristiques
La formulation complexe de Purity® D lui confère les avantages suivants :

- Réduction intense des résidus de pesticide.
- Adsorption des inhibiteurs de fermentation.
- Optimisation de la cinétique fermentaire.
- Amplification des performances aromatiques des levures.

Dose recommandée
30–100 g/hL

Purity® Line AP | *Sac de 25 kg*

Réduction des faux goûts dans les vins

Objectifs
Elimination des composés odorants issus de champignons.

Caractéristiques
Purity® Line AP est un charbon décontaminant en paillettes qui, associé à la nanofiltration (résolution OENO 462-2014 de l'OIV), permet d'éliminer les composés volatils issus de vendanges altérées (*Brettanomyces*, Botrytis, Oïdium…).

Dose recommandée
50–100 g/hL

e.Bois®

Chêne pour l'œnologie

Une nouvelle chauffe vient compléter la gamme de copeaux e.Bois® ! Issue de merrains de chêne français séchés naturellement puis chauffés de manière douce et contrôlée, la référence **e.Bois® Macaron** a été spécifiquement développée pour travailler la rondeur, la sucrosité et la longueur en bouche des vins sans apport de notes boisées ou toastées.

Destinés à tous les types de vins, les copeaux e.Bois® Macaron sont parfaitement adaptés à une macération en cours de fermentation alcoolique.

Leur présence vient alors soutenir l'intensité du fruité et apporter de la gourmandise tout en réhaussant le volume et la persistance en bouche.

La nouvelle chauffe e.Bois® Macaron peut également se positionner en cours d'élevage dans l'objectif de venir retravailler l'équilibre en bouche des vins finis tout en respectant leur profil aromatique.

Alors qu'attendez-vous pour l'essayer ?

Les copeaux e.Bois® sont disponibles dans les chauffes suivants :

e.Bois® Reglissa – RÉGLISSE ET GRILLÉ

e.Bois® Opéra – CARAMEL ET TORRÉFACTION

e.Bois® Muffins – AMERICAN MEDIUM

e.Bois® Vanilla – VANILLE ET TOASTÉ

e.Bois® Fondant – ÉPICES ET SUCROSITÉ

e.Bois® Macaron – DOUCEUR ET VOLUME

e.Bois® Sorbet – FRAÎCHEUR ET VOLUME

e.Bois® Fraicheur – FRAÎCHEUR ET VOLUME, GRANULÉ

e.Staves

Chêne pour l'œnologie

Ces dernières années, l'utilisation des dérivés du bois de chêne en vinification est devenue beaucoup plus diversifiée et complexe : les possibilités offertes sont mieux que jamais comprises et maitrisées. Un grand choix de types de boisage est aujourd'hui disponible, de la barrique aux copeaux. Les douelles ont récemment fait leur entrée dans la gamme Erbslöh sous la marque e.Staves, disponibles en différents degrés de torréfaction.

Issues de chêne français, elles répondent aux mêmes exigences que celles destinées à la fabrication de barriques (qualité merrain), à la différence qu'il n'est pas nécessaire de les mettre en forme. Ces économies sont donc répercutées pour l'utilisateur.Les e.Staves conviennent à tous les styles de vin. Un de leurs atouts majeurs réside dans leur épaisseur de 18mm qui rend l'extraction lente et progressive des composés du bois vers le vin, apportant ainsi sucrosité, complexité et une structure fondue. De plus leur chauffe contrôlée permet un degré de toastage très précis et reproductible, impossible à réaliser avec les barriques.

Des outils économiques et écoresponsables

À de nombreux égards, l'utilisation de la gamme e.Staves est aussi écologique mais beaucoup moins coûteuse que l'élevage en barriques. A la différence de celles-ci, ce processus d'élevage nécessite moins de bois pour un volume de vin comparable et ne demande ni eau et ni énergie pour le nettoyage ou la conservation.

Un élevage qualitatif

Sur le plan organoleptique, et au-delà des arômes complexes qu'elles apportent au vin, les douelles de la gamme e.Staves jouent un rôle fondamental dans l'équilibre de la structure et la stabilisation de la couleur.

Un conseil personnalisé

L'utilisation de la gamme e.Staves permet une montée en gamme sensible de vos vins. N'hésitez pas à consulter notre équipe pour déterminer la chauffe ou l'assemblage de chauffes adapté à votre vin et au profil que vous recherchez.

Notre équipe est également disponible pour vous conseiller sur la dose et le temps de contact adaptés à la matrice de votre vin.

La gamme e.Staves :

- Renforcement de la structure et du potentiel antioxydant
- Alternative économique à l'utilisation de barriques
- Profil aromatique élégant et complexe
- Sucrosité et soutien du caractère fruité

e.Staves chauffe légère

FRAÎCHEUR, FRUIT, STRUCTURE ET VOLUME

e.Staves 70% chauffe moyenne

CARAMEL, VANILLE ET NOTES GRILLÉS

e.Staves 80% chauffe moyenne+

MOKA ET NOTES TORRÉFIÉES

	Description	Application/effet	Dosage	Conditionnement
e.Staves				
e.Staves	Chêne français, Chauffe légère	Fraîcheur, fruité, structure et volume	0,5 – 3 staves/hL	10 staves
e.Staves 70 %	Chêne français, Chauffe moyenne	Caramel, vanille, notes toastées, volume	0,5 – 3 staves/hL	10 staves
e.Staves 80%	Chêne français, Chauffe moyenne plus	Arômes de café, notes de torréfaction	0,5 – 3 staves/hL	10 staves
e.Bois®				
e.Bois® Reglissa	Chêne français, Chauffe moyenne plus	Arômes de cacao, de torréfaction, notes de tabac séché et de réglisse	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg sac infusoire
e.Bois® Opéra	Chêne français, Chauffe moyenne	Arômes de pâtisserie, notes d'amandes grillées et de moka	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg sac infusoire
e.Bois® Muffins	Chêne américain, Chauffe moyenne	Arômes subtils de noix de coco, de vanille, de pain grillé	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg sac infusoire
e.Bois® Vanilla	Chêne français, Chauffe moyenne	Arômes prononcés de vanille, de caramel au lait, pain de mie grillé	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg sac infusoire
e.Bois® Fondant	Chêne français, Chauffe faible	Epices douces, caramel, notes mentholées	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg sac infusoire
e.Bois® Macaron NOUVEAU	Chêne français, Chauffe faible	Soutien du fruit, douceur, volume	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg sac infusoire
e.Bois® Sorbet	Chêne français, Bois frais	Apport de fraîcheur, de volume, de fruité et stabilisation de la couleur	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg sac infusoire
e.Bois® Fraîcheur	Chêne français, Bois frais granulés	Fraîcheur, volume, fruité et stabilisation de la couleur. Peut-être pompé avec le moût	0,5 – 5 g/L	sac 10 kg Addition directe dans le moût

Tannivin® Premium et Tannivin® Superb

Auxiliaires parfaits pour la maturation des vins

Nos tanins de chêne de notre gamme Tannivin® sont les outils idéaux pour l'élevage des vins. Au cours de leur utilisation, les barriques perdent rapidement leurs tanins, en particulier les ellagitanins.

L'apport de ces deux Tannivin® permet de reconstituer les propriétés stabilisantes des fûts neufs et de favoriser une évolution harmonieuse et équilibrée des vins.

Utilisation des tanins :

- Protection des vins contre l'oxydation
- Gestion du potentiel redox des vins
- Partenaires idéaux pour la micro-oxygénation
- Réduction de l'astringence
- Optimisation de la clarification des vins

Les matières premières utilisées sont extraites du cœur de bois de chênes d'origine européenne, principalement française, ou américaine selon le type de produit. La qualité des bois est strictement contrôlée et répond aux mêmes normes élevées que celles exigées pour les merrains de tonnellerie. Bien que convenant à tous types de vins blancs, rosés et rouges, le choix du Tannivin® se fera selon le profil et les objectifs visés. Grâce à un séchage et un chauffage soignés, les bois bruts sont préparés de manière optimale. L'extraction des tanins se fait exclusivement à l'eau.

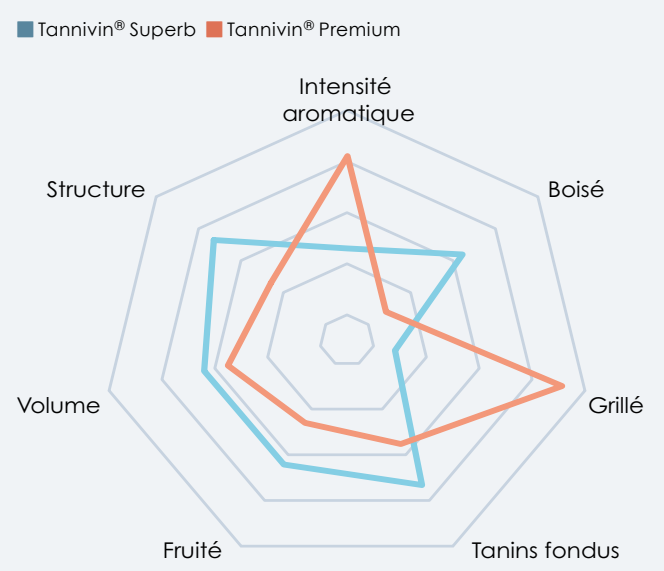


Figure : Dégustation comparée de Tannivin® Superb et Tannivin® Premium.

Le dosage dépendra du caractère spécifique de chaque vin et sera ajusté par des tests préliminaires. Un contrôle de la prise d'oxygène facilitera un développement optimal des vins vers le but recherché.

Tannivin® Premium

Pur tanin de chêne à teneur élevée en ellagitanins, Tannivin® Premium est le support idéal pour les vins de haute expression. La méthode de chauffage des bois innovante permet le développement de tanins complexes et harmonieux. Des arômes de grillé avec des notes de café, de caramel et de coco viennent enrichir subtilement les vins sans apport de caractère boisé gênant.

Dosage

- Vin rouge: 1 – 10 g/hl
- Vin blanc: 1 – 3 g/hl

Tannivin® Superb

Un procédé de préparation spécifique élimine tous composés astringents. Tannivin® Superb favorise l'expression variétale tout en apportant de la finesse et de la structure sans sensation tannique. Amplifie également le fruit et le boisé sans note grillée marquée.

Dosage

- Vin rouge: 1 – 20 g/hl
- Vin blanc: 1 – 5 g/hl

Gamme de tanins

	Description	Application/Effet	Dosage (g/hL)	Conditionnement (kg)
Tannivin® Color	Association d'ellagi-tanins et de tanins proanthocyani-diques	Stabilisation de la couleur et préservation des tanins naturels harmonieux des vins rouges	10 – 30	1
Tannivin® Elevage	Formulation à base de tanins de chêne et de pellicules de raisin	Maîtrise de l'oxydo-réduction en cours d'élevage, harmo-nisation de la structure	2 – 20	1
Tannivin® Galléol	Pur tanin de noix de galle	Protection contre l'oxyda-tion, traitement des ven-danges altérées, prévention des goûts de réductions	2 – 20	1 25
Tannivin® Premium NOUVEAU	Tanin de chêne de qualité supérieure	Augmentation du potentiel réducteur et amplification du profil aromatique au cours de l'élevage des vins	1 – 10	0,25
Tannivin® SR	Association de tanins ellagiques et caté-chiques	Stabilisation de la couleur des vins rouges	10 – 50	1 5 25
Tannivin® Superb NOUVEAU	Tanin de chêne de haute qualité	Harmonisation et amplifica-tion de la bouche des vins blancs et rouges	1 – 20	0,1

MaloStar®

Un nouveau nom pour la gamme de bactéries ERBSLÖH

La gamme MaloStar propose un choix complet de souches bactériennes performantes avec un nutriment adapté. Cette gamme permet une gestion moderne de l'acidité qui respecte la nature du vin.

Fermentation malolactique

Bien plus qu'une simple désacidification, les bactéries MaloStar sont l'outil parfait pour optimiser la structure, le fruit et la complexité des vins.

La fermentation malolactique offre une option élégante et sûre pour développer l'expression d'un vin. Chaque culture MaloStar possède des propriétés uniques, permettant de répondre spécifiquement aux besoins de chaque vin.

Il existe plusieurs options techniques en fonction de la souche bactérienne sélectionnée, des conditions de pH et de teneur en alcool, et selon que l'on souhaite une FML pendant ou après la fermentation alcoolique.

L'utilisation des bactéries MaloStar permet d'atteindre rapidement l'acidité requise pour les vins à mise en marché précoce et de préparer parfaitement les vins de garde pour l'élevage ultérieur. Les vins obtenus sont microbiologiquement plus stables, nécessitent moins de SO_2 et présentent des quantités moindres de sous-produits indésirables, comme l'histamine.

Les souches de bactéries Malostar favorisent l'harmonie, l'équilibre et l'expression

Notre gamme de bactéries

MaloStar® Fresh SK55™
Vins blancs, rosés et rouges jeunes – profil fruité, minéral

MaloStar® Vitale SK11™
Vins blancs et rouges – structure et volume

MaloStar® Fruit
Arômes fruités, fraîcheur, sans notes beurrées

MaloStar® Terra
Vins rouges complexes de haute expression – préservation du caractère variétal et complexité

Caractéristiques

	pH	Tolérance à l'alcool %vol.	Production de diacétyle	Co-inoculation
MaloStar® Fresh SK55™	>3,1	<15,5	Très faible	Oui
MaloStar® Vitale SK11™	>3,0	<15,5	Elevée	Oui
MaloStar® Fruit	>3,2	<16,0	Non	Oui
MaloStar® Terra	>3,3	<15,0	Faible	Oui

COLLAGE

ORIGINE ANIMALE

Drifine | *Sachet de 100 g*

Collagène de poisson en poudre préhydrolysé

Objectifs
Collage doux de haute qualité.

Caractéristiques
L'utilisation de Drifine présente de nombreux avantages :

- Performances remarquables sur les vins riches en colloïdes.
- Clarification intense qui donne un aspect brillant à la teinte des vins.
- Harmonise les qualités organoleptiques.

Dose recommandée
0,5 à 1,5 g/hL

ErbiGel® | *Sacs de 1 – 25 kg*

Gélatine alimentaire

Objectifs
Réduction des polyphénols et clarification.

Caractéristiques
ErbiGel® est une gélatine de qualité alimentaire présentant les propriétés suivantes :

- Degré Bloom compris entre 90 et 100, valeurs idéales pour le traitement des boissons.
- Charge électropositive élevée dans les boissons, due au mode de production par voie acide.
- Réactivité forte aux polyphénols et au gel de silice.

Dose recommandée
5–40 g/hL

ErbiGel® Liquid 300 | *Bidon de 21 kg*

Solution de gélatine concentrée prête à l'emploi

Objectifs
Clarification des moûts et des vins.

Caractéristiques
ErbiGel® Liquid 300 est une solution à 30% de gélatine alimentaire présentant les caractéristiques suivantes :

- Spécialement développée pour le traitement des boissons.
- Sur vins blancs ou rosé, la solution doit être associée au gel de silice Klar-Sol 30 pour éviter tout phénomène de surcollage.
- L'utilisation combinée gélatine + gel de silice favorise la prise de colle et optimise la clarification.

Dose recommandée
2–5 cL/hL

Kal-Casin | *Sachet de 1 kg*

Caséinate de potassium à incorporation directe

Objectifs
Réduction des composés phénoliques en excès

Caractéristiques
Kal-Casin est un agent de collage , préparé à partir de protéines de lait pures, présentant les propriétés suivantes :

- Dissolution rapide grâce au procédé de granulation spécifique.
- Elimination des mauvais goûts et arômes indésirables d'origine phénolique.
- Diminution du brunissement provoqué par l'oxydation des pigments.

Dose recommandée
2–40 g/hL

OenoPur® | *Sacs de 5 – 10 kg*

Agent de collage directement applicable sans réhydratation

Objectifs
Traitement préventif de l'amertume et de l'astringence des moûts.

Caractéristiques
La formulation d'OenoPur® lui confère les propriétés suivantes :

- Elimination précoce des polyphénols en excès dans le moût.
- Optimisation des qualités intrinsèques du moût et du vin qui en résulte.
- Facilement dispersible.
- Possibilité d'incorporation directe sans réhydratation dans le moût.
- Prévention de l'amertume et de l'astringence.
- Décantation rapide et tassée permettant une séparation aisée des lies de colle.

Dose recommandée
30–100 g/hL ou 100 kg

Supragel | *Bidons de 1 – 10 kg et cuve de 1000 kg*

Solution de gélatine de haute performance

Objectifs
Clarification qualitative des moûts et des vins.

Caractéristiques
Supragel est une solution de gélatines alimentaires de densité de charge de surface élevée
qui lui confère les propriétés suivantes :

- Floculation intense et rapide.
- Pouvoir clarifiant remarquable.
- Grande réactivité vis-à-vis des tanins.
- Adaptée à la flottation des moûts blancs et rosés.
- Collage des vins rouges jeunes et affinage des vins de garde.

Dose recommandée
3–15 cL/hL

VEGAN

Erbslöh PVPP | *Sacs de 1 – 10 – 20 kg*

Polyvinylpolypyrrolidone

Objectifs
Réduction des composés phénoliques et de leurs produits d'oxydation.

Caractéristiques
Erbslöh PVPP peut être utilisé pour les applications suivantes :

- Harmonisation organoleptique.
- Elimination des composés phénoliques en excès.
- Réduction du brunissement dû à l'oxydation.
- Incorporation directe possible sur moût ou sur vin.

Dose recommandée
10–80 g/hL

Klar-Sol 30 | *Bidons de 1 – 5,5 – 25 kg et cuve de 1000 kg*

Sol de silice alcalin

Objectifs
Adjuvant de clarification des vins et des jus de fruits.

Caractéristiques
Klar-Sol 30 est un sol de silice limpide présentant les propriétés suivantes :

- Complexation des colles protéiques comme la gélatine, la colle de poisson, etc…
- Précipitation rapide, formation de lies compactes.
- Floculation par réaction entre les particules de sol de silice chargées négativement et les protéines chargées positivement.

Dose recommandée
2–25 cL/hL

LittoFresh® Impact | *Sac de 10 kg*

Produit de purification des moûts à base de protéines végétales

Objectifs
Elimination des composés phénoliques à l'origine de phénomènes d'oxydation, de l'amertume et des composés responsables de faux-goûts.

Caractéristiques
LittoFresh® Impact est une formulation à base de protéines végétales, de charbon décontaminant, de bentonite et d'écorces de levure présentant les propriétés suivantes :

- Elimination des masqueurs d'arômes et composés indésirables issus de vendanges altérées.
- Fixation sélective des composés phénoliques responsables de l'altération de la couleur.
- Amélioration de l'activité fermentaire des levures par effet détoxifiant.
- Sans caséine.
- Utilisable en production vegan.

Dose recommandée
40–100 g/hL

LittoFresh® Liquid | *Bidon de 20 kg et cuve de 1000 kg*

Protéines végétales en solution

Objectifs
Collage et harmonisation des moûts et des vins, utilisation directe sans préparation préalable.

Caractéristiques
Les protéines végétales utilisées pour LittoFresh® Liquid possèdent les avantages suivants :

- Obtenues par extraction douce naturelle.
- Neutralité organoleptique vis-à-vis du vin.
- Absorption des composés phénoliques oxydables/oxydés dans les moûts/vins blancs/rosés.
- Parfaitement adapté à la clarification par flottation.
- Utilisable directement en filtration tangentielle.
- Utilisable en production vegan.

Dose recommandée
5–50 cL/hL

LittoFresh® Most | *Sac de 5 kg*

Agent de collage à base de protéines végétales

Objectifs
Elimination des composés phénoliques oxydables et des faux-goûts.

Caractéristiques
LittoFresh® Most est un produit poudre à base de protéines végétales pour le traitement préventif des moûts :

- Prévention de l'oxydation et de l'amertume.
- Elimination des composés phénoliques oxydables, astringents, permettant de préserver la fraîcheur et le fruité des vins.
- Netteté des arômes de fermentation et optimisation des caractéristiques organoleptiques.
- Sans caséine.
- Utilisable en production vegan.

Dose recommandée
30–80 g/hL ou 100 kg

LittoFresh® Origin | *Sacs de 1 – 15 kg*

Protéine végétale pures

Objectifs
Clarification et diminution de l'oxydabilité des moûts/vins.

Caractéristiques
LittoFresh® Origin, composé à 100 % de protéines végétales purifiées, présente les avantages suivants :

- Alternative aux protéines d'origine animale.
- Clarification and stabilisation des moûts et des vins.
- Utilisable en flottation des moûts.
- Réduction des tanins et des composés oxydables responsables du brunissement de la couleur et de la perte aromatique.
- Utilisable en production vegan.

Dose recommandée
5–50 g/hL

LittoFresh® Rosé | *Sac de 5 kg*

Produit de traitement des moûts/vins blancs/rosés à base de protéines végétales

Objectifs
Flottation, clarification et gestion de la teinte.

Caractéristiques
LittoFresh® Rosé est un produit à base de protéines végétales et de PVPP qui présente les avantages suivants :

- Haute réactivité des protéines végétales vis-à-vis des phénols oxydables.
- Préservation des arômes fruités.
- Ajustement de l'intensité colorante et diminution de la nuance jaune.
- Gommage de l'amertume.
- Neutralité organoleptique.
- Sans caséine ni autres substances allergènes.
- Utilisable en production vegan.

Dose recommandée
10–80 g/hL

Gamme de clarification et des agents de collage

	Débourbage	Flottation	Clarification des vins	Elimination des défauts (végétal, GMT, faux-goûts)	Gommage amertume/astringence	Adapté aux process vegan
ErbiGel®			●●●		●●●	
ErbiGel® Liquid 300			●●●		●●●	
Supragel		●●●	●●●		●●●	
Liquigel Flot		●●●				
Drifine			●●		●●	
IsingClair-Hausenpaste			●●		●●	
Kal-Casin	●●			●●	●●	
LittoFresh® Impact	●●			●●		●●●
LittoFresh® Origin	●●	●●●			●●●	●●●
LittoFresh® Liquid	●●	●●●			●●●	●●●
LittoFresh® Most	●●			●●		●●●
LittoFresh® Rosé	●●				●●●	●●●
OenoPur®	●●					
Erbslöh PVPP	●●			●●	●●●	●●●
Gerbinol® CF				●●	●●●	

Cuprovin | *Bidons de 1 – 5 kg*

Solution à base de sulfate de cuivre

Objectifs
Prévention et traitement des goûts de réduction.

Caractéristiques
L'utilisation de Cuprovin offre les avantages suivants :
- Action synergique du sulfate de cuivre et de tanins ellagiques vis-à-vis des goûts de réduit.
- Elimination des goûts de bock à tous les stades.
- Adapté au traitement des vins issus de bourbes (goûts de lies).
- Dosage rapide et aisé grâce à sa formulation liquide.

Dose recommandée
2–5 cL/hL

Gerbinol® CF | *Sacs de 1 – 5 kg*

Agent de collage sans caséine

Objectifs
Atténuation et/ou élimination des arômes indésirables, des mauvais goûts.

Caractéristiques
Gerbinol® CF est un produit de collage présentant les avantages suivants :
- Formulation synergique à base de gélatine et de colle de poisson.
- Pouvoir adsorbant vis-à-vis des tannins grossiers ou en excès.
- Gommage des imperfections et des déséquilibres en bouche.
- Sans caséine.

Dose recommandée
2–25 cL/hL

Kupzit® | *Sac de 1 kg*

Citrate de cuivre sur support de bentonite

Objectifs
Elimination des goûts et odeurs de réduction.

Caractéristiques
L'utilisation de Kupzit® offre les avantages suivants :
- Réaction rapide et spécifique avec les composés sulfureux responsables d'odeurs désagréables tels que sulfure d'hydrogène et mercaptans.
- Les composés précipitent sous forme de sulfure de cuivre insoluble limitant ainsi le risque d'enrichissement du vin en cuivre.
- Dosage et manipulation aisés car produit adsorbé sur des granulés de bentonite ultra pure.

Dose recommandée
5–20 g/hL

Manno Release® | *Sachet de 1 kg*

Association de β-glucanase et d'écorces de levures

Objectifs
Libération précoce et rapide de mannoprotéines.

Caractéristiques
Manno Release® est une formulation présentant les propriétés suivantes :

- Association d'écorces de levures sélectionnées pour leur richesse en mannoprotéines et d'une activité enzymatique β-glucanase.
- Libération de mannoprotéines ayant un effet stabilisant et un impact positif sur le plan organoleptique.
- Utilisable en cours de FA ou pendant l'élevage sur tous types de vins.
- Sur les blancs et rosés : obtention rapide d'un effet « élevage sur lies » apportant rondeur et volume en bouche.
- Sur rouges : assouplissement de la structure tannique donnant une sensation veloutée et de la longueur en bouche.

Dose recommandée
10–30 g/hL

GOMME ARABIQUE

MixGum | *Bidon de 20 kg et cuve de 1000 kg*

Solution de gommes arabiques à large spectre

Objectifs
Stabilisation colloïdale et enrobage des tanins les plus astringents.

Caractéristiques
MixGum est une association de gommes arabiques d'Acacia senegal (A. verek) et d'Acacia seyal spécialement formulée pour la préparation des vins à l'embouteillage. Elle présente les caractéristiques suivantes :

- Pouvoir stabilisant vis-à-vis des colloïdes instables des vins (couleur).
- Pouvoir « masquant » vis-à-vis des tanins réactifs, réduction de l'astringence.
- Pouvoir colmatant faible.

Dose recommandée
20–40 cL/hL

Senso R | *Bidons de 5 – 20 kg et cuve de 1000 kg*

Formulation liquide pour stabilisation et harmonisation des vins

Objectifs
Stabiliser les vins tout en harmonisant la structure et en soulignant le caractère fruité.

Caractéristiques
Senso R est une formulation liquide à base de gommes d'Acacia, de tanins proanthocyanidiques de raisin et de mannoprotéines de levures sélectionnées qui apporte les bénéfices suivants :

- Renforce la stabilité colloïdale et cristalline des vins.
- Renforce la sensation de volume et de texture en bouche.
- Préserve le caractère fruité propice à la complexité et à la longueur en bouche.
- Faible pouvoir colmatant.

Dose recommandée
5–30 cL/hL

Senso Ü | *Bidons de 5 – 20 kg et cuve de 1000 kg*

Formulation liquide pour stabilisation et optimisation de l'équilibre des vins

Objectifs
Stabiliser les vins tout en amplifiant le volume et la longueur en bouche.

Caractéristiques
Senso Ü est une formulation liquide à base de gommes d'Acacia et de mannoprotéines de levures sélectionnées qui apporte les bénéfices suivants :

- Renforce la stabilité colloïdale et cristalline des vins.
- Enrobe les tanins les plus réactifs et atténue la perception d'astringence et d'amertume.
- Renforce le caractère savoureux (sensation d'umami).
- Faible pouvoir colmatant.

Dose recommandée
5–30 cL/hL

SGASF | *Bidons de 5 – 20 kg et cuve de 1000 kg*

Solution de gomme arabique pour la stabilisation des vins à la mise en bouteille

Objectifs
Stabilisation colloïdale.

Caractéristiques
SGASF est une solution de gomme d'Acacia senegal (A. verek) destinée aux vins pour :

- Empêcher la formation de dépôt de matières colorantes dans les vins rouges en bouteille.
- Prévenir les casses métalliques en s'opposant à la floculation des sels cuivreux, des complexes tanins-fer.
- La concentration de la SGASF la rend directement utilisable avec les pompes doseuses.

Dose recommandée
10–20 cL/hL

Solution de gomme arabique | *Bidons de 20 kg et cuve de 1000 kg*

Solution de gomme arabique pour la stabilisation des vins

Objectifs
Stabilisation colloïdale.

Caractéristiques
Solution de gomme arabique est une solution de gomme d'Acacia destinée aux vins pour empêcher la formation de dépôt de matières colorantes dans les vins rouges en bouteille.

Dose recommandée
10–20 cL/hL

Stabiverek | *Bidons de 1 – 5 – 21 kg et cuve de 1000 kg*

Solution concentrée de gomme arabique d'Acacia verek

Objectifs
Stabilisation colloïdale.

Caractéristiques
Stabiverek est une solution de gomme arabique naturelle préparée exclusivement avec des gommes arabiques issues d'Acacia senegal (A. verek). Elle apporte les bénéfices suivants :

- Prévention de la floculation de la matière colorante instable dans les vins rouges.
- Renforcement de l'action de l'acide métatartrique contre les précipitations tartriques.
- Limitation des casses métalliques dues à la précipitation des complexes cuivreux/ferriques.

Dose recommandée
5–10 cL/hL

SweetGum | *Bidons de 5 – 20 kg*

Solution de gomme arabique à faible pouvoir colmatant

Objectifs
Stabilisation colloïdale et harmonisation de la bouche.

Caractéristiques
SweetGum est une solution de gomme arabique naturelle préparée exclusivement avec des gommes arabiques issues d'Acacia seyal. Elle apporte les bénéfices suivants :

- Renforcement de la sensation de douceur et de sucrosité.
- Pouvoir protecteur vis à vis des tanins : atténue la sensation d'astringence en bouche et confère ainsi plus de rondeur aux vins.
- Prévention de la floculation de la matière colorante.

Dose recommandée
5–20 cL/hL

STABILISATION

Ercobin | *Sacs de 1 – 25 kg*

Acide ascorbique

Objectifs
Prévention de l'oxydation.

Caractéristiques
Ercobin préserve l'expression aromatique des vins contre l'oxydation et les préserve du vieillissement prématuré. Ercobin doit toujours être utilisé en association avec le SO_2.

Dose recommandée
10–20 g/hL

Sorbol | *Sacs de 1 - 25 kg*

Sorbate de potassium

Objectifs
Prévention des fermentations secondaires en bouteille.

Caractéristiques
Sorbol inhibe la multiplication des levures et des moisissures dans les vins contenant des sucres résiduels. Il permet de :

- Prévenir la maladie de la « fleur ».
- Stabiliser les vins doux.

Dose recommandée
Prévention de la maladie de la « fleur » : 15 g/hL
Stabilisation des vins doux : 20-25g/hl

GESTION DE L'ACIDITÉ

Boerovin | *Bidon de 10 kg*

Solution d'acide L(+)-lactique à 80 %

Objectifs
Acidification des moûts et des vins.

Caractéristiques
Boerovin permet une acidification des moûts et des vins avec les avantages suivants :

- Non biodégradable.
- Pas de risque de précipitation, ni de perte de potassium.
- Action plus douce et plus équilibrée que les acides tartrique et malique.
- Forme liquide permettant une incorporation et un dosage plus aisés.

Dose recommandée
L'acidification des moûts et/ou des vins se fera en fonction de l'acidité totale initiale dans les limites de la règlementation européenne.

Kalinat | *Sacs de 5 – 25 kg*

Bicarbonate de potassium

Objectifs
Désacidification des moûts et des vins.

Caractéristiques
L'utilisation de Kalinat présente les avantages suivants :

- Correction de l'acidité possible jusqu'avant l'embouteillage.
- Prévention des précipitations cristallines.

Dose recommandée
La désacidification de 1 g/L en acide tartrique nécessite 67 g/hL de Kalinat
Traitement soumis à règlementation.

Erbslöh Kalk | *Sac de 5 kg*

Carbonate de calcium

Objectifs
Désacidification des moûts et des vins.

Caractéristiques
Erbslöh Kalk permet une désacidification des moûts et des vins. Provoquant uniquement la précipitation du tartrate de potassium, Erbslöh Kalk est particulièrement adapté au traitement des vins riches en acide tartrique.

Dose recommandée
La désacidification des moûts et/ou des vins se fera en fonction de l'acidité totale initiale dans les limites de la règlementation européenne.

Neoanticid | *Sacs de 5 – 25 kg*

Carbonate de calcium spécifique

Objectifs
Désacidification des moûts et des vins par la méthode ''double sels''

Caractéristiques
Carbonate de calcium précipité pur. L'utilisation de Neoanticid présente les avantages suivants :

- Réduction simultanée de l'acide malique et de l'acide tartrique
- Large plage de désacidification
- Peut être utilisé en désacidification simple

Dose recommandée
La désacidification de 1 g/L exprimé en acide tartrique nécessite 67 g/hL de Neoanticid
Traitement soumis à règlementation.

STABILISATION TARTRIQUE

Metavin® 33 / 40 | *Sachet de 1 kg*

Acide métatartrique – indice 33 / indice élevé

Objectifs
Prévention des précipitations tartriques dans les vins.

Caractéristiques

- La gamme Metavin prévient la précipitation des cristaux de bitartrate et retarde la précipitation du bitartrate de potassium en bloquant la croissance des cristaux sub-microscopiques (germes de cristallisation).
- Metavin 33 assure une protection efficace contre les dépôts tartriques et minimise les risques de "louche" dans les vins à risque (vins embouteillés non filtrés, vins stockés au froid, vins à teneur élevée en fer) grâce à son indice d'estérification ajusté (33–36).
- Metavin 40 possède un degré d'estérification optimal (> 38) qui lui procure un pouvoir stabilisant élevé.

Dose recommandée
10 g/hL

Kali-Contact | *Sac de 25 kg*

Bitartrate de potassium cristallin spécifique pour la stabilisation tartrique des vins

Objectifs
Stabilisation tartrique des vins.

Caractéristiques
Précipitation de l'acide tartrique excédentaire par cristallisation à froid. Kali-Contact présente les avantages suivants :

- Granulométrique très fine assurant une grande surface de contact spécifique.
- Pouvoir de ''germe'' de cristallisation élevé.
- Possibilité de réaliser plusieurs cycles de traitement.

Dose recommandée
400 g de Kali-Contact par hL de vin

VinoStab® | *Bidons de 5 – 20 kg et cuve de 1000 kg*

Gomme de cellulose pour la stabilisation tartrique durable des vins

Objectifs
Prévention à long terme des précipitations tartriques dans les vins.

Caractéristiques
VinoStab® est une solution de carboxyméthylcellulose sodique (CMC – E466) ou gomme de cellulose, destinée à la prévention à long terme des précipitations tartriques dans les vins. Son utilisation apporte les bénéfices suivants :

- Evite durablement les précipitations de bitartrate de potassium dans le vin en empêchant la nucléation et en bloquant la croissance des germes de cristallisation.
- Bonne filtrabilité.
- Une évaluation du niveau d'instabilité du vin à traiter peut être obtenue par la mesure de la température de saturation ou par le procédé minicontact.

Dose recommandée
75–130 mL/hL

GAMME SO_2

	Description	Application/Effet	Condition-nement (kg)
Produits solides/en poudre			
Kadifit	Bisulfite de potassium, teneur en SO_2 50% en poudre	Sulfitage des moûts et des vins.	1 25
Oenodose 2/5	Comprimés de soufre effervescents	Sulfitage des moûts et des vins.	Boîte de 42 comprimés
Solution SO_2			
Solution A8	Solution de bisulfite de potassium à 80 g/l de SO_2 total	Sulfitage des moûts et des vins. Sulfitage précis des petits volumes	10 24 1100
Solution P10	Solution de bisulfite de potassium à 100 g/l de SO_2 total	Sulfitage des moûts et des vins. Calcul aisé des doses	10 24 1100
Solution P15	Solution de bisulfite de potassium à 150 g/l de SO_2 total	Sulfitage des moûts et des vins. Adapté au sulfitage des gros volumes	25 1200
Solution P18	Solution de bisulfite de potassium à 180 g/l de SO_2 total	Sulfitage des moûts et des vins. Adapté au sulfitage des gros volumes et au mutage des jus de raisin	10 26 1200
Sulfo-Hubert	Solution de bisulfite d'ammonium à 230 g/l de SO_2 total et 50 g/l d'azote	Sulfitage des moûts. Assainissement du moût et apport d'azote essentiel aux levures	25
Sulfo-Hubert 10	Solution de bisulfite d'ammonium à 100 g/l de SO_2 total et 22 g/l d'azote	Sulfitage des moûts. Assainissement du moût et apport d'azote essentiel aux levures	23 1100
Sulfo-Hubert 20	Solution de bisulfite d'ammonium à 200 g/l de SO_2 total et 44 g/l d'azote	Sulfitage des moûts. Assainissement du moût et apport d'azote essentiel aux levures	25 1200
Sulfo-Hubert 40	Solution de bisulfite d'ammonium à 230 g/l de SO_2 total et 88 g/l d'azote	Sulfitage des moûts. Assainissement du moût et apport d'azote essentiel aux levures	10 25 1200
Gaz SO_2			
T50	Bouteille rechargeable de gaz SO_2. A utiliser avec l'Enodoseur T75i	Sulfitage des moûts et des vins. Adaptée aux barriques et aux petits contenants	2,5
Myrtille	Bouteille rechargeable de gaz SO_2 avec tube plongeur. A utiliser avec l'Enodoseur T75i	Sulfitage des moûts et des vins. Adaptée aux barriques et aux petits contenants	2,5
Cerise	Bouteille rechargeable de gaz SO_2 avec tube plongeur. Utilisable avec l'Enodoseur T500i	Sulfitage des moûts et des vins. Adaptée aux petits contenants.	5
Kiwi	Bouteille rechargeable de gaz SO_2 avec tube plongeur. Utilisable avec l'Enodoseur T500i	Sulfitage des moûts et des vins. Adaptée aux moyens et grands volumes	20
Piment	Bouteille rechargeable de 50 kg de gaz SO_2 avec tube plongeur. Couplage avec raccord rapide	Sulfitage des moûts et des vins. Adapté aux grands volumes	50

FILTRATION

	Description	Application/Effet

Adjuvants de filtration 100 % cellulose

CelluFluxx® P50	Fibres très longues pour filtration dégrossissante	Adapté aux filtres presse et aux filtres rotatifs
CelluFluxx® P30	Fibres longues pour précouche de filtration	Fibres lisses et résistantes facilitant le nettoyage des plateaux
CelluFluxx® F75	Fibres moyennes pour filtration clarifiante	Idéale pour la seconde précouche et l'alluvionnage
CelluFluxx® F45	Fibres moyennes ramifiées pour filtration serrée	Assure la formation d'un gâteau dense et stable
CelluFluxx® F25	Fibres courtes pour filtration fine	Utilisation en alluvionnage pour un degré de limpidité élevé
CelluFluxx® F15	Fibres extra courtes pour filtration très fine	Optimisation de la qualité de la clarification en association avec Cellufluxx® F25

Cellulose spécifique

Trub-Ex	Longues fibres de cellulose	Auxiliaire technologique pour l'extraction des jus

Plaques de filtration

Plaque de filtration G3S	0,3 µm	Filtration stérile
Plaque de filtration G5S	0,5 µm	Filtration stérile
Plaque de filtration G7S	0,8 µm	Filtration stérile
Plaque de filtration G9S	1 µm	Filtration stérile
Plaque de filtration G12	2 µm	Filtration fine
Plaque de filtration G16	3 µm	Filtration fine
Plaque de filtration G20	4 µm	Filtration clarifiante

	Perméabilité (Darcy)	Application

Perlites Europerl

Europerl 1500 S	4,9	Filtration moûts, bourbes, lies
Europerl 900 V1	3,2	Filtration moûts, bourbes, lies
Europerl 900s	3,0	Filtration moûts, bourbes, lies
Europerl 475	1,4	Filtration clarifiante des vins

Perlites Imervin

Imervin Efficace 3	2,8	Filtration des lies sur filtre presse ou filtre rotatif sous vide
Imervin Efficace 4	4,0	Filtration sous vide des moûts de thermovinification
Imervin Efficace 5	5,0	Filtration sous vide des moûts riches en matières solides

ERBSLÖH France S.A.S. • P.A.E. La Baume-1, impasse Louis Lumière • 34290 Servian, France