

OenoGuide



Erbslöh Geisenheim GmbH má kořeny v rodinném podniku existujícím již více než 100 let. Je celosvětově operujícím lídrem ve výzkumu, vývoji, poradenství a službách. Naši zákazníci těží přímo z naší kompetence, která neustále roste díky intenzivní spolupráci s výzkumnými ústavami pro technologii nápojů.

Vedle inovativních řešení optimalizace a zdokonalování výrobků nabízí Erbslöh Geisenheim GmbH širokou paletu produktů souvisejících s výrobou vína. Naše myšlenky a činnosti jsou soustředěny na budoucnost na národní i mezinárodní úrovni!

Tento katalog obsahuje kompletní portfolia Erbslöh dostupná na exportních trzích. V závislosti na konkrétní nabídce zástupce naší země nemusí být ve vaší konkrétní zemi dostupné všechny uvedené produkty. Všechny produkty které jsou vám k dispozici jsou uvedeny v ceníku příslušného distributora/prodejce. Pokud produkt který vás zajímá chybí, kontaktujte přímo místního distributora/prodejce.

Nové produkty	4–6
Organické/Bio	7
Kvasinky	8–15
Výživa	16–19
Enzymy	20–25
Čiření	26–30
Dubové čipsy/třísloviny	31–33
MLF	34
Smyslové hodnocení	35–39
Bentonity	40–41
Aktivní uhlí	42–44
Stabilizace	45 - 47
Filtrace	48
SO ₂ produkty	49
Řízení jakosti	50
Poznámky	51

Verze 01.1 | Tištěno v září 2019

Zřeknutí se odpovědnosti: Zde uvedená doporučení pro aplikaci popisují zamýšlené použití produktu jako pomocného zpracovatelského materiálu nebo jako přísady jakožto součásti správné výrobní praxe. Bezpečnosti potravin konečného produktu lze dosáhnout pouze tehdy, bude-li použit výhradně tímto způsobem. Upozorňujeme však, že naše technické letáky o produktu jsou založeny na našich současných znalostech a zkušenostech. Musí být považovány pouze za obecné informace o našich produktech. Nemůžeme přijmout žádnou odpovědnost za použití případ od případu z důvodu nepředvídatelnosti zpracování přírodních produktů a možného předchozího ošetření. Uživatel musí vždy zkontrolovat, zda dodržuje zákony a bezpečnostní předpisy, které se vztahují na používání našich výrobků. Všechna data jsou proto poskytována bez jakékoli záruky. Všechny informace se mohou bez předchozího upozornění změnit. Platí také naše Všeobecné obchodní podmínky (ke stažení na www.erbsloeh.com).

NOVÉ

Manno Release®

Zvyšuje pocit plnosti vín.
Erbslöh Vám ukáže jak na to.

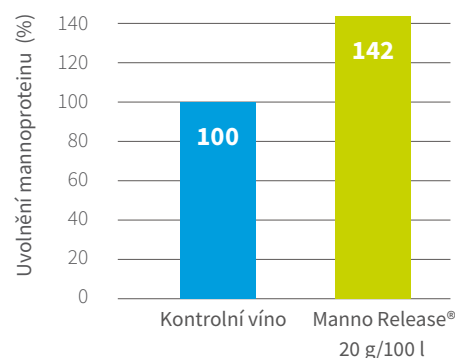
**Výraznější pocit v ústech a tělnatost
díky rychlému sur lie efektu**

Manno Release® nabízí možnost dosáhnout uvolňování mannoproteinů během kvašení bez nutnosti časově náročné fáze stárnutí. Požadovaných sensorických a chemických charakteristik lze získat za výrazně kratší dobu a při vyšší intenzitě. β -glukanáza uvolňuje mannoproteiny z kvasinkového substrátu během fermentační fáze, ale nepříznivě neovlivňuje živé kvasinky.

Obrázek 1 ukazuje výsledky aplikace Manno Release® ve víně Rulandské modré. Produkt byl přidán do šťávy na začátku kvašení. Konečný obsah mannoproteinů vína byl podmíněn kyselou hydrolyzou koloidních mananů s následnou HPLC kvantifikací výsledného manosového cukru. Množství mannoproteinů bylo zvýšeno o 42 % použitím nového kombi-novaného produktu ve srovnání s neošetřenou kontrolou. To je významný účinek, který byl také potvrzen vynikajícími sensorickými vlastnostmi ošetřeného vína.



Obrázek 2 ukazuje enzymatickou solubilizaci Manno Release® po 48hodinovém ošetření. Lýza buněčné stěny může být jasně vidět ve formě snížení sedimentu a zvýšení zakaleného supernatantu, čímž se mannoproteiny a další složky uvedou do roztoku. Tento kombinovaný produkt lze použít pro všechna bílá, růžová a červená vína a zejména pro šumivá vína. Použití v červených a růžových vínech nemá negativní vliv na barvu, protože není přítomna vedlejší antokyanázová (β -1,4-lukosidáza) vedlejší aktivita....



Obrázek 1:
Kvantifikace mannoproteinů v Rulandském modrém.



Obrázek 2:
Solubilizace Manno Release®. Směs byla připravena v tartrátovém pufru (pH 3,5) a inkubována při 25 °C po dobu 48 hodin.

Trenolin[®] Rosé DF

Perfektní barva pro moderní rosé!

Erbslöh Vám ukáže jak.

**Lisujte s enzymy pro snížení
extrakce barvy**

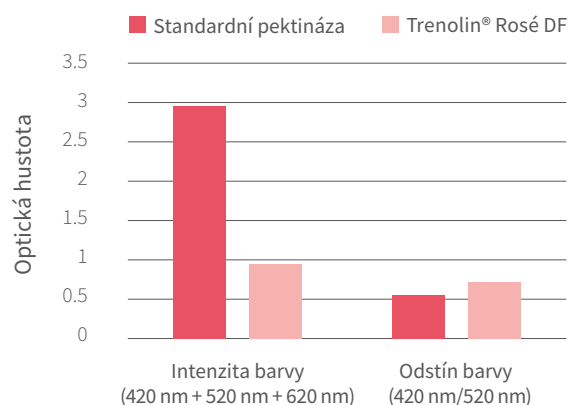
Růžová vína jsou velmi žádaná a trend se celosvětově ubírá k světlejším vínům. To odpovídá součtu vlnových délek barev (420 nm + 520 nm + 620 nm) menšímu než 1 v hotovém víně. Problémem je zejména zvýšená extrakce barev z modrých bobulí při výrobě bílého vína během lisování. Tato vína jsou často ošetřována aktivním uhlím, aby se snížila barva, což má za následek ztrátu kvality. Trenolin[®] Rosé DF má velmi nízké macerační vlastnosti, a proto menší extrakci barev při vyšších lisovacích tlacích.

Výhody:

- Snížená extrakce barev
- Není potřeba aktivní uhlí
- Vyšší procento volné šťávy
- Vyšší výnos při nižším lisovacím tlaku
- Snížená extrakce polyfenolu
- Bez cinnamylesterázy



Obrázek 1:
Porovnání barev rosé vín.



Obrázek 2:
Srovnání intenzity barev a barevného odstínu v Rulandské modré rosé moštu.

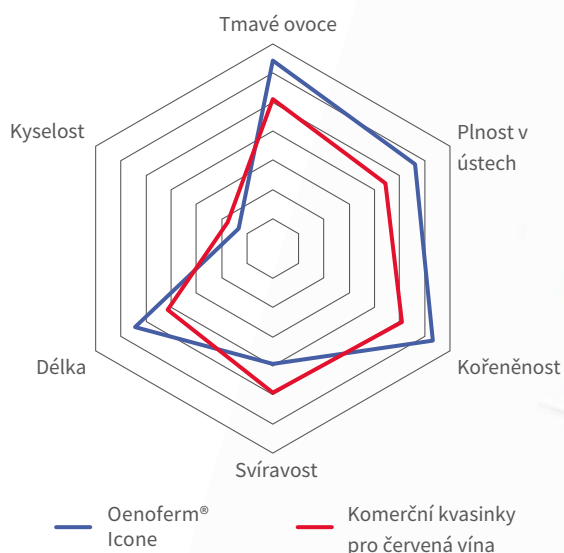
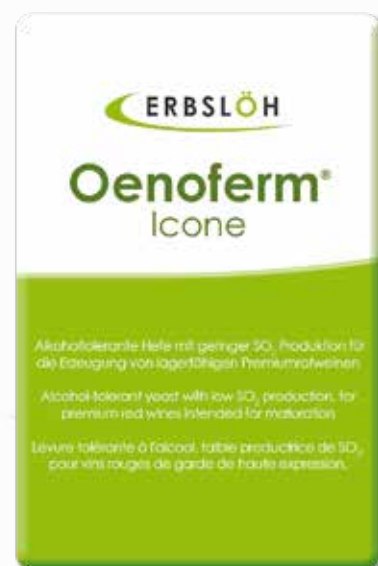
NOVÉ

Oenoferm[®] Icone

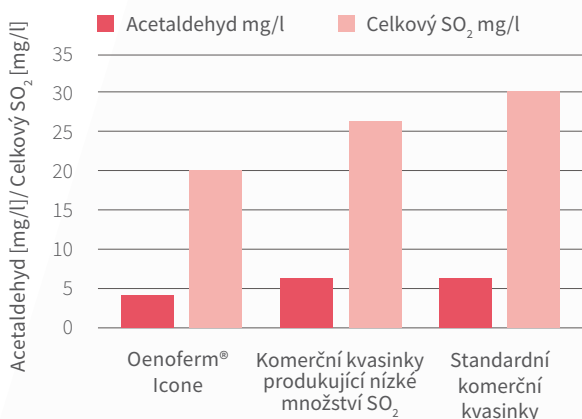
Méně je více! Erbslöh Vám ukáže jak.

Kvasinky odolné vůči alkoholu s nízkou produkcí SO₂ pro prémiová červená vína určená k zrání.

Oenoferm[®] Icone jsou kvasinky pro výrobu červených vín určených ke zrání. Tento kmen vykazuje zaručené kvašení i za ztížených podmínek. Tyto kvasinky jsou charakteristické nízkou produkcí SO₂ a zvýšeným uvolňováním polysacharidů. Oenoferm[®] Icone produkuje strukturovaná a dobře zaoblená vína s velkou čistotou.



Obrázek 1: Senzorické vlastnosti Oenoferm[®] Icone ve srovnání s komerčními kvasinkami pro červená vína.



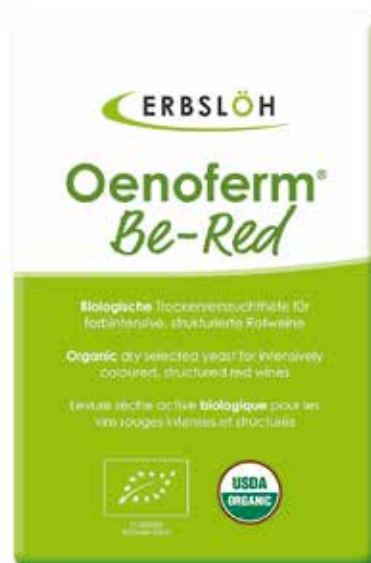
Obrázek 2: Koncentrace Acetaldehydu a SO₂ na konci fermentace. Merlot 2017



Od července 2012 upravuje nařízení (ES) č. 203/2012 postupy a pomocné materiály povolené pro výrobu vína z organického vína. Od roku 2008 společnost Erbslöh Bio-Vinification trvale vyrábí certifikované organické produkty. Splňují nejvyšší standardy udržitelnosti, kvality a čistoty. Následující přehled ukazuje aktuálně dostupné produkty.

Více informací a ekologický certifikát (DE-ÖKO-003) najdete na www.erbsloeh.com.

Produkt	Užití	Popis	Dávkování (g/ml)/100 l	(kg)
Oenoferm® Bio Selection Klingelberg	Bílé víno/ šumivé víno	Certifikované kvasinky pro bio a šumivá vína.	20–30	0,5
Oenoferm® Be-Red	Červené víno	Certifikované kvasinky pro barvitá a strukturovaná organická červená vína.	20–40	0,5
PuroCell® O	Podpora fermentace a restartování	Čistý preparát z buněčných stěn kvasinek pro adsorbci látek inhibujících fermentaci.	20–40	0,5
VitaFerm® Bio	Výživa kvasinek	Inaktivované organické kvasinky, poskytují důležité aminokyseliny a vitamíny.	20–30	1, 10
ErbiGel® Bio	Čištění a redukce polyfenolu	Čištění a flotace.	5–20	1, 25
HydroGum Bio	Stabilizace	Zlepšuje pocit v ústech.	20–100	1



Oenoferm® Icone **nové** | 0,5 kg balení

Kvasinky s nízkým obsahem SO₂

Cíl ošetření

Kvasinky odolné vůči alkoholu s nízkou produkcí SO₂ pro prémiová červená vína určená k zrání.

Produkt a účinek

Oenoferm® Icone je silně fermentující kmen kvasinek vybraný pro výrobu prémiových červených vín. Nízká produkce SO₂ během kvašení je ideální pro vína určená pro zrání v sudu. Zvedá aromatický profil, zlepšuje integraci taninu a produkuje kulatá vína díky vysoké produkci polysacharidů.

Doporučená teplota kvašení: 18–33 °C

Tolerance alkoholu: 16,5 % obj.

Pro dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

15–30 g/100 l



Oenoferm® Bouquet | 0,5/15 kg balení

Kvasinky pro rozvoj svěží vůně čerstvého ovoce v bílém víně.

Cíl ošetření

Oenoferm® Bouquet produkuje velké množství esterů a přispívá k široké škále vůní.

Pro jejich tvorbu je výhodné stabilní a pravidelné kvašení.

Produkt a účinek

Pro vína fermentovaná s Oenoferm® Bouquet jsou typické exotické ovocné složky, černý rybíz a sladká vůně květin, kombinované s hustou strukturou.

Doporučená teplota kvašení: 16–20 °C

Tolerance alkoholu: 15 % obj.

Pro dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® Color | 0,5/10 kg balení

Kvasinky pro intenzivní červené víno ovocného charakteru.

Cíl ošetření

Oenoferm Color je zvláště vhodný pro výrobu intenzivních červených vín s aromatem tmavého ovoce a s potenciálem ke stárnutí.

Produkt a účinek

Hluboké barvy vína se získávají díky povaze těchto kvasinek. Oenoferm® Color poskytuje perfektní rovnováhu mezi ovocem a taninem pro zrání vína v dubových sudech.

Doporučená teplota kvašení: 18–28 °C

Tolerance alkoholu: 16 % obj.

Pro dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® Freddo | 0,1/0,5/15 kg balení

Kvasinky bílého vína pro chladnou fermentaci podporující aroma.

Cíl ošetření

Vína kvašená Oenoferm® Freddo vykazují citrusové a grapefruitové tóny a vůně jablek a broskví. Perfektní pro použití při nízkých teplotách kvašení.

Produkt a účinek

Kvasinky Oenoferm® Freddo byly izolovány jako čistá kultura neustálým výběrem v chladném fermentačním médiu. Po dvou dnech zpoždění začne Oenoferm® Freddo fermentovat s velkou silou a konzistencí. Kvasinky mají spíše inhibující vliv na malolaktickou fermentaci.

Doporučená teplota kvašení: 13–17 °C

Tolerance alkoholu: 15 % obj.

Pro dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® Klosterneuburg | 0,1/0,5/15 kg balení

Osmotolerantní kmen kvasinek vybraný v Klosterneuburgu v Rakousku.

Cíl ošetření

Čistě selektované kvasinky pro kořenitá plná vína s pepřovým aromatem.

Produkt a účinek

Oenoferm® Klosterneuburg vykazuje velmi široké spektrum použití, od klasických až po bohatá vína. Během sur lie stárnutí mohou kvasinky poskytovat další pozitivní účinek.

Mannoprotein se může snadno uvolnit a vytvořit pěkný krémový nádech.

Doporučená teplota kvašení: 17–22 °C

Tolerance alkoholu: 14 % obj.

Pro dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® LA-HOG | 0,5 kg balení

Kvasinky pro vína s menším obsahem alkoholu.

Cíl ošetření

Oenoferm® LA-HOG jsou kvasinky bez obsahu GMO pro výrobu ovocných vín s lepším pocitem v ústech a menším obsahem alkoholu.

Produkt a účinek

Kvasinky musí být použity v kombinaci s konceptem výživy Erbslöh® LA-C.

Oenoferm® LA-HOG má následující pozitivní vlastnosti:

1. Nadprůměrná tvorba glycerinu zlepšuje pocit v ústech.
2. Obsah alkoholu je snížen až o 1 % alkoholu v objemu.
3. Tvorba ovocných aroma a vysoká dynamika kvašení díky použití nutričního konceptu Erbslöh® LA-C.

4. Doporučena kupáž s jiným produktem.

Koncept výživy Erbslöh® LA-C se skládá z:

- VitaDrive® F3 pro rehydrataci
- VitaFerm® Ultra F3 jako základní živina pro mošt
- Stálá dodávka Vitamon® Liquid

Použití konceptu je nutné a není volitelné!

Dávkování

30–40 g/100 l



Oenoferm® Pink | 0,5 kg balení

Enologické kvasinky pro suché růžové víno s výraznou ovocností.

Cíl ošetření

Oenoferm® Pink podporuje styl růžového vína. Vína jsou živá, svěží a suchá.

Produkt a účinek

Barva je módní růžová s fialovými odstíny. Vína rozvíjejí květinovou vůni a tóny malin, červeného ovoce a jemné chutě.

Doporučená teplota kvašení: 13–20 °C

Tolerance alkoholu: 15 % obj.

K dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–30 g/100 l



Oenoferm® PinoType | 0,5 kg balení

Kvasinky pro moderní vína Pinot (Rulandské) s typickou a krémovou strukturou.

Cíl ošetření

Oenoferm® PinoType je zvláště doporučován pro vína Pinot.

Produkt a účinek

Oenoferm® PinoType byl speciálně vybrán pro fermentaci všech odrůd Pinot. Kvasinky jsou schopny tvořit zvýšené množství ovocných esterů a glycerolu. Oenoferm® PinoType je velmi vhodný pro stárnutí sur-lie a nabízí dobré předpoklady pro úspěšné malolaktické kvašení.

Doporučená teplota kvašení pro bílá vína: 18–22 °C a pro červená vína: 20–28 °C

Tolerance alkoholu: 15 % obj.

Pro dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® Riesling | 0,5 kg balení

Odrůdové kvasinky.

Cíl ošetření

Výběr kvasinek pro klasický styl Ryzlinku rýnského s vyzrálým chuťovým profilem.

Produkt a účinek

Oenoferm® Riesling byl vybrán z vinic v Rheingau v Německu. Má spolehlivý průběh kvašení a produkuje harmonická, vyvážená ryzlinková vína.

Doporučená teplota kvašení: 17–22 °C

Tolerance alkoholu: 13,5 % obj.

K dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® Rouge | 0,5/10/15 kg balení

Vysoce kvalitní kvasinky pro aromatické ovocné druhy červeného vína.

Podporuje aroma červených bobulí.

Cíl ošetření

Oenoferm® Rouge byl vybrán pro podporu aromatu červených bobulí, černého rybízu a třešní.

Kvasinky jsou velmi vhodné pro druhy červeného vína s výrazným ovocným charakterem.

Produkt a účinek

Oenoferm® Rouge se také vyznačuje sníženou β -glukosidázovou aktivitou, což vede k zachování barevných pigmentů.

Doporučená teplota kvašení: 18–28 °C

Tolerance alkoholu: 14,5 % obj.

Pro dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® Structure | 0,5/10 kg balení

Silné kvasinky podporující strukturu a vliv taninů na červená vína.

Cíl ošetření

Oenoferm® Structure je zvláště vhodný pro výrobu plně červených vín s výraznou ale vyváženou taniinovou strukturou.

Produkt a účinek

Tanniny příznivě ovlivňují strukturu červeného vína a zdůrazňují typické aroma bobulovin a ořechů. Malolaktickou fermentaci lze snadno provést.

Doporučená teplota kvašení: 18–28 °C

Tolerance alkoholu: 15 % obj.

K dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® Terra | 0,5 kg balení

Terroirové kvasinky.

Cíl ošetření

Kvasinky pro podporu terroirového charakteru bílého a červeného vína.

Produkt a účinek

Oenoferm® Terra zdůrazňuje individuální vlastnosti bílých a červených vín a dává dokonalý výraz harmonické tvorbě aromatických složek. Oenoferm® Terra vykazuje rychlý nástup fermentace a bezpečné fermentační vlastnosti.

Doporučená teplota kvašení: 17–28 °C

Tolerance alkoholu: 14 % obj.

Pro dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® Veltliner | 0,5 kg balení

Odrůdové kvasinky.

Cíl ošetření

Podporuje ovocné, pepřové a kořenité vůně Veltlínského zeleného.

Produkt a účinek

Oenoferm® Veltliner jsou suché, selektované kvasinky pro inokulaci vín Veltlínské zelené. Je to kmen kvasinek tolerantní vůči alkoholu, který zajišťuje úplnou fermentaci i při nízkých teplotách. Doporučená teplota kvašení: 14–17 °C

Tolerance alkoholu: 15 % obj.

K dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® wild & pure | 0,5 kg balení

Směs divokého kmene kvasinek Torulaspora delbrückii a kvasinek Saccharomyces.

Cíl ošetření

Zvýšená tvorba monoterpů a ovocných esterů.

Produkt a účinek

Oenoferm® wild & pure lze použít k vytvoření jedinečného stylu vína. Vína kvašená těmito kvasinkami se vyznačují zvýrazněnou ovocnou chutí, krémovou texturou a zvýšenou plností v ústech. Je možné fermentovat jak bílá, tak červená vína.

Doporučená teplota kvašení pro bílá vína: 16–20 °C a pro červená vína: 25–33 °C

Tolerance alkoholu: 14 % obj.

Pro dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® X-thiol | 0,5/10 kg balení

Hybridní kvasinky tolerantní k alkoholu, které zesilují ovocné thioly a exotické aroma.

Cíl ošetření

Silné kvasinky pro thiolem poháněná bílá vína jako je Sauvignon blanc.

Produkt a účinek

Oenoferm® X-thiol jsou námi vybrané hybridní kvasinky bez GMO.

Nejdůležitější vlastnosti jsou:

- Vysoká fermentační schopnost a tolerance k alkoholu
- Tvorba komplexních aromat fermentace (růžový grapefruit a černý rybíz)
- Zvýšená produkce aromat tropického ovoce (mučenka)

Doporučená teplota kvašení: 15–22 °C

Tolerance alkoholu: 16 % obj.

K dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování

20–40 g/100 l



Oenoferm® X-treme | 0,5/10 kg balení

Silně fermentující hybridní kvasinky pro profil aroma X-treme s pikantním ovocným charakterem.

Cíl ošetření

Fermentace vín s aroma profilem „X-treme“ vyjadřujícím intenzivní jemné kořenitě čerstvé tóny. Ideální pro hrozny Rulandské, Chardonnay, Ryzlink rýnský a Sauvignon blanc.

Produkt a účinek

Oenoferm® X-treme je hybridní kvasinka bez GMO, která kombinuje pozitivní vlastnosti dvou rodičovských kmenů:

- Extrémně vysoká fermentační schopnost kmene Bayanus při nízkých teplotách
- Profil vůně kombinující minerální tóny vyvážené ovocnými, květinovými a kořenitými složkami

Doporučená teplota kvašení: 10–17 °C.

Tolerance alkoholu: 17 % obj.











K dosažení optimálních výsledků fermentace je vhodné použít VitaDrive® F3 během rehydratace a VitaFerm® Ultra F3 během fermentace.

Dávkování













20–40 g/100 l



Červené/rosé kvasinkové kmeny

	 Oenoferm® Be-Red	 Oenoferm® Color	 Oenoferm® Icone	 Oenoferm® LA-HOG	 Oenoferm® Pink	 Oenoferm® PinoType	 Oenoferm® Rouge	 Oenoferm® Structure	 Oenoferm® Terra	 Oenoferm® wild & pure
•–Doporučení										
Barbera		•					•		•	•
Blafränkisch			•	•			•		•	
Cabernet Franc		•	•	•				•	•	•
Cabernet Sauvignon		•	•	•				•	•	•
Carignan	•	•								•
Dornfelder	•	•	•	•				•		
Grenache	•	•						•		
Malbec		•	•					•	•	•
Merlot		•	•	•				•		
Mourvedre	•	•								•
Nebbiolo		•						•		•
Rulandské modré	•	•				•	•			•
Pinotage		•					•			
Sangiovese	•	•	•					•		•
Syrah	•	•	•				•	•		
Tempranillo	•	•	•				•	•		•
Zinfandel	•	•		•				•		
Zweigelt	•	•	•	•				•		
Rosé vína					•					
Nová vína	•	•					•			•
Ovocná červená	•	•		•			•		•	•
Červená vhodná pro zrání	•	•	•	•		•		•		•
Spuštění zastaveného kvašení		•								
Hybridní kvasinky			•	•						
Směs kvasinek										•
Divoké kvasinky (<i>T. delbrückii</i>)										•
Organické kvasinky	•									
<i>S. cerevisiae cerevisiae</i>						•	•	•		•
<i>S. cerevisiae bayanus</i>	•	•			•				•	
Alkoholová tolerance [%]	15.5	16	16.5	16	15	16	14.5	15	14	14
Fáze růstu [h]	15–30	15–30	15–30	15–30	25–30	15–20	15–20	15–20	20–30	15–25
Relativní potřeba dusíku	Střední	Střední	Střední	Vysoká	Nízká	Vysoká	Střední	Střední	Střední	Střední
Teplotní rozmezí [°C]	22–32	18–28	18–33	25–33	13–20	18–28	18–28	18–28	22–28	25–33
Rychlost kvašení	Střední	Střední	Střední	Vysoká	Vysoká	Pomalá	Střední	Střední	Vysoká	Střední
Pěnění	Nízké	Střední	Střední	Střední	Nízké	Střední	Nízké	Střední	Nízké	Střední
Konkurenční (smrtící) faktorr	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ne
Vliv na JMF	Podporuje	Neutrální	Podporuje	Potlačuje	Potlačuje	Podporuje	Podporuje	Podporuje	Potlačuje	Podporuje
Smyslový účinek	Barva, estery	Barva, neutrální	Estery, struktura, pocit v ústech	Estery, pocit v ústech	Estery, pocit v ústech	Estery, pocit v ústech	Estery, pocit v ústech	Estery, pocit v ústech	Neutrální	Estery, pocit v ústech

Kmeny kvasinek pro bílé víno

	 Oenoferm® Bio	 Oenoferm® Bouquet	 Oenoferm® CHA	 Oenoferm® Freddo	 Oenoferm® Klosterneuburg	 Oenoferm® PinoType	 Oenoferm® Riesling	 Oenoferm® Terra	 Oenoferm® Veltliner	 Oenoferm® wild & pure	 Oenoferm® X-thiol	 Oenoferm® X-treme
•–Doporučeno												
Airén	•			•				•		•		•
Albariño	•	•		•				•		•	•	•
Chardonnay	•			•	•	•		•		•	•	•
Chenin Blanc	•			•				•		•	•	•
Tramín červený	•	•		•				•		•	•	•
Veltlínské zelené	•			•				•	•	•	•	•
Müller-Thurgau	•	•		•			•	•		•	•	•
Muškát	•	•		•				•		•	•	•
Rulandské bílé	•			•	•	•		•		•		•
Rulandské šedé	•			•	•	•		•		•		•
Ryzlink	•	•		•			•	•		•	•	•
Sauvignon Blanc	•	•		•				•		•	•	•
Sémillon	•			•				•		•		•
Verdejo	•	•		•				•		•	•	•
Viognier	•	•		•				•		•	•	•
Suchá bílá	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•
Pozdní sběr	•	•		•	•		•		•	•	•	•
Ledové víno	•			•	•			•		•		•
Šumivá vína	•			•	•				•	•	•	•
Druhotné kvašení	•		•	•					•			•
Spuštění zastaveného kvašení	•		•	•					•			•
Hybridní kvasinky											•	•
Směs kvasinek									•			
Divoké kvasinky (<i>T. delbrückii</i>)										•		
Organické kvasinky	•											
<i>S. cerevisiae cerevisiae</i>		•			•	•	•			•	•	•
<i>S. cerevisiae bayanus</i>	•		•	•				•	•		•	•
Alkoholová tolerance [%]	16.5	15	16	15	14	15	13.5	14	15	14	16	17
Fáze růstu [h]	15–25	15–20	15–30	25–45	20–30	15–20	15–25	17–22	25–45	15–25	15–20	20–30
Relativní potřeba dusíku	Střední	Vysoká	Střední	Nízká	Vysoká	Vysoká	Střední	Střední	Nízká	Střední	Střední	Nízká
Teplotní rozměr [°C]	16–22	16–20	14–26	13–17	17–22	18–22	17–22	17–22	14–17	16–20	15–22	10–17
Rychlost kvašení	Střední	Střední	Střední	Vysoká	Střední	Pomalá	Střední	Střední	Vysoká	Střední	Střední	Vysoká
Pěnění	Střední	Malé	Střední	Střední	Střední	Střední	Silné	Silné	Střední	Střední	Střední	Střední
Kompetitivní (smrtící) faktor	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ne	Ano	Ano
Vliv na JMF	Neutrální	Neutrální	Potlačuje	Potlačuje	Podporuje	Podporuje	Neutrální	Neutrální	Potlačuje	Podporuje	Neutrální	Potlačuje
Smyslový účinek	Estery, terpeny	Estery, terpeny	Estery, terpeny, chuť	Estery, terpeny	Estery, terpeny, chuť	Estery, terpeny, chuť	Estery, terpeny	Estery, terpeny	Estery, terpeny	Estery, terpeny, chuť	Thioly, terpeny	Estery, terpeny

OenoRed® **nové** | 1 kg balení

Čistý kvasinkový autolyzát.

Cíl ošetření

OenoRed® podporuje kvašení a zlepšuje zjemnění a stabilizaci barev červených vín.

Produkt a účinek

OenoRed® obsahuje díky speciálnímu procesu kultivace vysoký podíl komplexních polysacharidů z buněčných stěn. Tyto polysacharidy se skládají hlavně z manózy a glukózy, které jsou schopné stabilizovat antokyany a taniny uvolňované ze slupek hroznů.

Dávkování

30–40 g /100 l nebo kg



VitaDrive® ProArom **nové** | 1 kg balení

Organická výživa pro ochranu kvasinek a vůně vína.

Cíl ošetření

VitaDrive® ProArom je inovativní přípravek, který chrání kvasinky před stresem během fáze propagace a fermentace.

Produkt a účinek

Příprava inaktivovaných kvasinek a jejich buněčných stěn s přirozeným obsahem redukujících peptidů a základních živin jako jsou minerály, vitamíny, aminokyseliny a vlastní glutathion.

Pro VitaDrive® ProArom jsou možné následující aplikace:

- Redoxní pufr v případě oxidačního stresu
- Udržuje a stabilizuje buněčnou strukturu (v případě stresu způsobeného teplotou a ethanolem)
- Podporuje typické odrudové aroma

Dávkování

Přidat během rehydratace kvasinek (20–30 g / 100 l). Přidání během alkoholové kvašení se nedoporučuje.



VitaFerm® Base **nové** | 5/10 kg balení

Základní výživa s neaktivními kvasinkami.

Cíl ošetření

VitaFerm® Base se používá jako základní živina k výživě kvasinek během alkoholového kvašení. Kromě živin dodává hydrogenfosforečnan diamonný a thiaminhydrochlorid (vitamín B1) a také další cenné složky z neaktivních kvasinek.

Produkt a účinek

Živiny kompenzují nedostatky v moštu a zajišťují bezpečné kvašení.

Aplikace VitaFerm® Base nabízí následující výhody:

- Zvýšený obsah dusíku
- Adsorpce látek potlačujících kvašení
- Zabraňuje vzniku pachutí
- Redukce vazebních partnerů SO₂ (redukce SO₂)

Dávkování

3 x 30 g/100 l



PuroCell® O | 0,5 kg balení

Organicky certifikovaný preparát buněčných stěn kvasinek.

Cíl ošetření

Čistý preparát buněčných stěn kvasinek pro podporu aktivity kvasinek během primární fermentace.

Produkt a účinek

S PuroCell® O jsou možné následující aplikace:

- Adsorpce látek inhibujících fermentaci, zejména mastných kyselin se středním řetězcem
- Vylepšené uvolňování CO₂ během primární fermentace
- Redukce fenolických sloučenin pro zlepšení chuti a aroma
- Reaktivace zastaveného/pomalého kvašení

PuroCell® O je vyráběn přirozeným a inovativním procesem a je certifikován podle nařízení (ES) č. 834/2007. Splňuje kritéria nařízení (ES) č. 203/2012 pro ekologické víno a všechny odpovídající ekologické požadavky v USA.

Dávkování

10–40 g/100 l

**VitaDrive® F3** | 1/10 kg balení

Výživa pro rehydrataci kvasinek.

Cíl ošetření

Mobilizace suchých vybraných kvasinek, což vede k rychlému nástupu kvašení a čistému aromatickému profilu.

Produkt a účinek

VitaDrive® F3 má při aplikaci během rehydratace mobilizující účinek na kvasinky. Odolnost vůči stresovým faktorům, jako je neustálé zvyšování alkoholu, nízké teploty, kvasinkové toxiny a rezidua pesticidů, je výrazně posílena a je zajištěn konec fermentace.

Dávkování

Přidejte 1 kg VitaDrive® F3 na 1 kg suchých kvasinek do rehydratační suroviny.

**VitaFerm® Bio** | 1/10 kg balení

Certifikovaná organická výživa kvasinek.

Cíl ošetření

VitaFerm® Bio je ideální pro podporu alkoholového kvašení s následujícími výhodami:

- Vyvážená zásoba výživy až do konce kvašení
- Rychlý nástup kvašení
- Vylepšené senzorycké hodnocení

Produkt a účinek

VitaFerm® Bio má mobilizující účinek na aktivitu kvasinek a zabraňuje produkci nežádoucích chutí. Neobsahuje amonné soli. Fermentace je podporována udržitelným způsobem, vyhýbá se teplotním vrcholům po přidání živin. Kvasinky využívají vyšší odolnosti vůči stresovým faktorům. Certifikovaná organická společnost Lacon GmbH (DE-ÖKO-003).

Dávkování

30–40 g/100 l



VitaFerm® Ultra F3 | 1/10 kg balení

Multi-komplexní výživa.

Cíl ošetření

Rychlý nástup kvašení, bezpečné ukončení kvašení, čistá chuť vína.

Produkt a účinek

Nejúčinnější živina s více výhodami pro kvašení v obtížných podmínkách. VitaFerm® Ultra F3 podporuje růst kvasinek velmi efektivně, aktivuje svou enzymatickou aktivitu s vyváženým zásobováním minerálními látkami a zlepšuje metabolickou aktivitu. Vitální kvasinky mají za následek atraktivní aroma profil a sníženou potřebu SO₂.

Dávkování

3 x 30 g/100 l



Vitamon® Liquid | 10/600/1.000 kg balení

Tekutá výživa kvasinek pro kontinuální dávkování.

Cíl ošetření

Velkou výhodou kapalné formulace je snadná manipulace a nepřetržitě dávkování v průběhu fermentace. Přirozený pohyb fermentační šťávy vede k rovnoměrnému rozdělení Vitamon® Liquid v nádrži. Uvolňování CO₂ a tím napěnění během kvašení lze zabránit kapalnou formulací. Vitamin B1 a dusík lze velmi rychle asimilovat.

Produkt a účinek

Vitamon® Liquid je tekutá živina na bázi diamonium fosfátu a thiaminu (vitamín B1). Optimalizovaná kapalná formulace umožňuje rychlou asimilaci a kompenzuje nedostatek vitamínů a dusíku v šťávě.

Dávkování

200 ml/100 l



Produkt	Typ	Komponenty						Aplikace	Dávkování g(ml)/100 l	(kg)
		Neaktivní kvasinky	Buněčné stěny	Kvasinkový autolyzát	Celulóza	Hydrogenfosforečnan amonný	Thiamin			
VitaDrive® F3	Prášek	•	•				•	Rehydratace kvasinek	20	1, 10
nové VitaDrive® ProArom	Prášek	•	•				•	Rehydratace kvasinek, zvýšený obsah glutathionu pro ochranu aroma	20–30	1
Vitamon® A	Prášek					•		Zdroj dusíku	50–60	1
Vitamon® B-násady	Prášek						•	Zdroj thiaminu pro hrozny napadené plísní	1 násada/ 1,000 l	Balení po 20
Vitamon® Combi	Prášek					•	•	Základní zdroj dusíku a vitamínů.	30–50	1, 15
Vitamon® CE	Prášek	•			•	•	•	Velmi čiřené mošty	60	1, 10
nové VitaFerm® Base	Prášek	•				•	•	Základní zdroj dusíku	Zhruba 3 x 30	5, 10
VitaFerm® Ultra F3	Prášek	•	•			•	•	Komplex základních živin pro plnou výživu kvasinek	Zhruba 3 x 30	1, 10
VitaFerm® Bio DE-ÖKO-003	Prášek	•	•					Čistá organická výživa pro optimální kinetiku kvašení	30–40	1, 10
PuroCell® O DE-ÖKO-003	Prášek		•					Čistý organický, dodává steroly a podporuje fermentační aktivitu, adsorbuje nečistoty	10–40	0,5
nové OenoRed®	Prášek			•				Čistý kvasinkový autolyzát pro podporu kvašení, zaoblení a barevné stabilizace červených vín	30–40	1
Vitamon® Liquid	Tekutý					•	•	Nepřetržitý zdroj živin během kvašení bez uvolňování CO ₂	200–500	10, 600, 1.000
Bi-Start® Nutri	Prášek	•	•					Zdroj živin během JMF	20	1

Trenolin® Rosé DF **nové** | 1 kg balení

Enzym s nízkou extrakcí barviv.

Cíl ošetření

Trenolin® Rosé DF je kapalná enzymatická formulace pro zpracování rmutu při výrobě rosé, blanc de noir a blanc de gris. Je to pektináza s velmi malými maceračními vlastnostmi, a proto je nástrojem, kterým vinař může včas ovlivnit extrakci barviv.

Produkt a účinek

Trenolin® Rosé DF je ideální volbou pro hrozny bohaté na antokyany sklizené za teplých dnů a vysoké hodnoty pH. Vzhledem k rychlému snížení viskozity je zapotřebí velmi málo času na kůži, aby se dosáhlo co nejvyššího výtěžku.

Další výhody:

- Není potřeba žádné aktivní uhlí
- Vyšší procento samotoku
- Vyšší výnos při nižším lisovacím tlaku
- Snížená extrakce polyfenolu
- Bez cinnamylesterázy

Dávkování

2–3 ml/100 l nebo kg



Trenolin® Bouquet^{PLUS} | 0,1/1 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Tekutý pektolytický enzym s účinkem uvolňujícím aroma.

Cíl ošetření

Osvobození aromatických prekurzorů a terpenů. Typické odrůdové aroma se stává výraznější.

Produkt a účinek

Odrůdový charakter vína je určován aromatickým profilem hroznů a aromaty kvašení, tvořenými vinnými kvasinkami z prekurzorů. Aromatické látky, které se vážou na glykosidy, mohou být uvolněny pomocí Trenolin® BouquetPLUS během a po fermentaci.

Dávkování

7–15 ml/100 l nebo kg



Trenolin® FastFlow DF | 1 kg balení

Kapalná multipektinázová formulace.

Cíl ošetření

Cílené štěpení rozvětvených zbytků pektinu pro účinnější hydrolýzu pektinu v hroznové šťávě. V důsledku toho ztrácí pektin svou schopnost vázat vodu a snižuje se viskozita. Aplikace je možná při nízkých teplotách. Zvýšená filtrovatelnost u bílých a červených vín.

Produkt a účinek

Hroznový pektin je zvláště bohatý na postranní řetězce arabinogalaktanu-II. To je důvod, proč se hroznový pektin ve srovnání s jinými ovocnými pektiny těžko rozkládá a větší část rozvětvených zbytků pektinu zůstává v moštu, šťávě a víně. Tento účinek je patrný zejména u odrůd révy

bohaté na pektiny. Trenolin® FastFlow DF je schopen tuto frakci degradovat.

Dávkování

3–10 ml/100 l nebo kg



Trenolin® Filtro DF | 1 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Kapalný enzym neobsahující deksidázu pro čerění a filtraci se širokým spektrem aktivity.

Cíl ošetření

Trenolin® Filtro DF může zabránit předvídatelným problémům s filtrací ve stádiu moštu. Rovněž je možné vyloučit problémy s filtrací u vína.

Produkt a účinek

Mošty a vína ze shnilých hroznů je často problematické filtrovat kvůli tvorbě slizných látek a změnám koloidní struktury způsobené hnilobou. Trenolin® Filtro DF enzymaticky rozkládá prakticky všechny slizovité látky v moštu a mladém víně. Filtrační obtíže spojené s těmito látkami lze tedy odstranit. Trenolin® Filtro DF je enzymatický přípravek čištěný zvláštním postupem, který je tedy prostý rušivé vedlejší aktivity deksidázy a oxidázy, čímž zvyšuje čerstvost odrůdového charakteru.

Dávkování

10–20 ml/100 l



Trenolin® Flot^{PLUS} | 1/10 kg balení

Kapalný flotační enzym.

Cíl ošetření

Trenolin® Flot^{PLUS} je tekutá pektináza pro čerění bílých a růžových moštů pomocí flotace.

Produkt a účinek

Složení Trenolin® Flot Plus je zaměřeno na aktivitu pektinesterázy, což umožňuje velmi rychlou flokulaci a usnadňuje efektivní flotační proces. Trenolin® Flot Plus neobsahuje cinnamylesterázovou aktivitu, a proto netvoří nežádoucí těkavé fenoly.

Dávkování

1–8 ml/100 l



Trenolin® Frio DF | 0,1/1 kg balení

Kapalná pektináza působící při nízké teplotě.

Cíl ošetření

Trenolin® Frio DF zajišťuje rychlou a účinnou hydrolyzu pektinu v bílém a červeném moštu během macerace za studena na 5 °C, což vede ke zlepšení výkonnosti lisu. Podpora uvolňování prekurzorů aroma během macerace bílého a červeného hroznového moštu za studena, jakož i zlepšení jemnosti šťávy.

Produkt a účinek

Aplikace Trenolinu Frio DF je velmi ekonomická díky svému vynikajícímu výkonu při relativně krátké době kontaktu a také při velmi nízkých teplotách. Pektiny s vysokou schopností vázat vodu rozpuštěné v moštu jsou hydrolyzovány, což vede ke zlepšenému odtoku šťávy při nízkém lisovacím tlaku.

Dávkování

2–10 ml/100 l nebo kg



Trenolin® Mash DF | 0,1/1/10 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Inovativní enzymový komplex pro maceraci.

Cíl ošetření

Macerace rmutu během nakvácení za studena.

Produkt a účinek

Trenolin® Mash DF urychluje maceraci hroznového rmutu, uvolňuje prekurzory aroma, a proto zvyšuje typické odrůdové vlastnosti. Jeho účinnost závisí na přidaném množství, teplotě a době reakce. To lze prodloužit včasným přidáním do rmutu.

Trenolin® Mash DF zvýší procento volné šťávy během lisování.

Dávkování

1–4 ml/100 l nebo kg



Trenolin® Opti DF | 0,1/1 kg balení

Jemná granulátová pektináza.

Cíl ošetření

Aplikace Trenolin® Opti DF nabízí následující výhody:

- Lepší lisovatelnost, kratší lisovací doby, zvýšená lisovací kapacita
- Zvýšený objem šťávy ze samotoku, snížená extrakce tříslovin a hořkých látek v důsledku nižších lisovacích tlaků
- Lepší čířící účinek u mladého vína a zvýšený výkon filtru

Produkt a účinek

Trenolin® Opti DF zajišťuje rychlou a úplnou degradaci pektinu díky vyváženému složení enzymových aktivit. Trenolin® Opti DF je vyčištěný enzymový přípravek, který je tedy prostý vedlejších účinků cinnamoylsterázy a oxidázy. To zachovává čerstvost a přirozenou ovocnost.

Dávkování

1–3 g/100 l nebo kg



Trenolin® PEXX DF | 10 kg balení

Kapalný enzym pro drastické snížení viskozity v krátkém čase.

Cíl ošetření

- Optimalizace předpokladů pro flotaci, reverzní osmózu, zahuštění hroznového moštu
- Drastické snížení viskozity v krátkém čase
- Větší vztlak částic sedimentu
- Dobrá příprava pro crossflow filtraci

Produkt a účinek

Díky vysoké koncentraci aktivit zajišťuje Trenolin® PEXX vynikající kondicionování moštu pro podporu následných separačních procesů. Obtížné pektické látky jsou hydrolyzovány ve velmi krátké době. Trenolin® PEXX je také velmi reaktivní při hodnotách pH kolem 3,0.

Dávkování

0,5–1,5 ml/100 l



Trenolin® Rouge DF | 0,1/1 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Kapalný enzym pro červená vína.

Cíl ošetření

Výroba plných červených vín s vyváženou tanninovou strukturou. Výsledná červená vína jsou kompaktní, stabilní a mají intenzivní barvu. Trenolin® Rouge DF optimalizuje výtěžek barvy během kvašení na slupkách i během termovinifikace. Výtěžek se v důsledku aplikace enzymu zvýší o 5 až 8%.

Produkt a účinek

Trenolin® Rouge DF zvyšuje uvolňování barevných pigmentů během extrakce moštu. Zároveň získává taniny, které dodávají hotovému vínu jeho typický plnohodnotný charakter.

Dávkování

3–10 ml/100 l nebo kg



Trenolin® Super^{PLUS} | 1 kg balení

Vysoce aktivní kapalná pektináza.

Cíl ošetření

Ošetření s Trenolin® Super^{PLUS} nabízí následující výhody:

- Zvýšený samotok
- Rychlé a kompaktní usazování kalů
- Vylepšuje filtraci

Produkt a účinek

Ošetření Trenolin® Super^{PLUS} zajišťuje rychlou degradaci pektinu. Doba lisování se zkracuje a zvyšuje se lisovací kapacita. Je dosaženo rychlé a kompaktní sedimentace kalů v šťávě. Následné filtrační kroky jsou vylepšeny. Nežádoucí vedlejší účinky jsou eliminovány a díky čistícímu procesu je zachována čerstvost a odrůdový charakter hroznů.

Dávkování

3–10 ml/100 l nebo kg



Trenolin® Sur-Lies DF | 1 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Vysoce aktivní enzym pro optimalizovanou lýzu kvasinek, pro zlepšenou strukturu a větší hustotu.

Cíl ošetření

Trenolin® Sur-Lies DF podporuje degradaci jemných kalů perforací buněčných stěn. To zase způsobuje zrychlení uvolňování mannoproteinů z buněčné stěny.

Produkt a účinek

Kvasinkové manany a aminokyseliny se uvolňují v dalším enzymatickém procesu. Mannoproteiny a kvasinkové manany vedou k intenzivnějšímu, déle trvajícímu pocitu v ústech a ke krémovější, jemnější chuti. Struktura a hustota jsou vylepšeny. Vylepšená filtrovatelnost.

Dávkování

2–5 ml/100 l



Trenolin® Thermo-Stab DF | 1/10 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Termostabilní pektolytický enzym.

Cíl ošetření

Zrychlená macerace červeného moštu pro lepší extrakci pigmentů a měkkých taninů. Zlepšuje se čerpatelnost, stlačitelnost a průchod moštu ohřívacem.

Produkt a účinek

Antokyany se obvykle extrahují během procesu termovinifikačního zahřívání relativně rychle. Katechiny, které jsou nezbytné pro stabilizaci antokyanů, obvykle vyžadují delší dobu styku s teplem. Totéž platí pro požadované taniny. Aplikace Trenolin® Thermo-Stab vede k urychlené extrakci.

Dávkování

2–4 ml/100 l nebo kg



Trenolin® Xtract | 0,1/1 kg balení

Kapalný enzym červeného vína.

Cíl ošetření

Kompletní hydrolyza pektinu, stejně jako extrakce barevného pigmentu a katechinu.

Produkt a účinek

Trenolin® Xtract je vysoce účinný, tekutý enzym pro ošetření červených vín během kvašení na slupkách. Bez cinnamylesterázy.

Dávkování

1–5 ml/100 l nebo kg



Rosé koncept

Rosé koncept zahrnuje enologické produkty optimalizované pro zvláštní potřeby výroby růžového vína. Trenolin® Rosé DF, LittoFresh® Rosé a Oenoferm® Pink podporují moderní styl růžového vína, který se vyznačuje čirým ovocem a bledou barvou.

Trenolin® Rosé DF

Trenolin® Rosé DF je lisovací enzym pro sníženou extrakci barvy. Jde o pektinázu s velmi malými maceračními vlastnostmi, a proto je nástrojem, kterým může vinař ovlivnit včasnou extrakci barvy. K dosažení nejvyššího možného výtěžku je vzhledem k rychlému snížení viskozity zapotřebí jen velmi málo času na slupkách.

Dávkování

2–3 ml/100 l nebo kg

LittoFresh® Rosé

LittoFresh® Rosé je speciálně vyvinutý produkt založený na fytoproteinech a PVPP. Používá se k ošetření moštů během výroby růžového vína, k odstranění oxidovatelných fenolů a ke snížení barvy, zejména žlutého odstínu.

Dávkování

10–80 g/100 l

Oenoferm® Pink

Kvasinky, které podporují moderní mezinárodní styl růžového vína - svěží, suchý, s výrazným ovocem. Oenoferm® Pink zavádí vůni květin plus maliny, červené ovoce a jemné koření. Díky nízké potřebě obsahu dusíku je ideální pro vinifikaci růžových vín.

Dávkování

20–30 g/100 l



Přehled

		Trenolin® Super ^{PLUS}	Trenolin® Opti DF	Trenolin® Rosé DF	Trenolin® FastFlow DF	Trenolin® Frio DF	Trenolin® Flot ^{PLUS}	Trenolin® Mash DF	Trenolin® Xtract	Trenolin® Bouquet ^{PLUS}	Trenolin® Rouge DF	Trenolin® Thermo-Stab DF	Trenolin® Filtro DF	Trenolin® Sur-Lies DF
Tekuté /Prášek		T	P	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
Bez cinnamoylesterázy		Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano
Extrakce	Bílé				•			•						
	Rosé				•									
	Červené			•	•			•		•	•			
Vylisované množství	Bílé	•	•		•	•		•						
	Rosé	•	•	•	•	•			•					
	Červené	•			•	•			•		•	•		
Čiření	Bílé	•	•		•	•		•						
	Rosé	•	•	•	•	•			•					
	Červené	•			•	•			•		•	•		
Flotace	Bílé				•	•	•							
	Rosé			•	•	•	•							
	Červené													
Aroma	Bílé							•		•				
	Rosé								•					
	Červené								•					
Produkce červeného	Bílé													
	Rosé													
	Červené	•			•	•			•		•			
Termovinifikace	Bílé													
	Rosé													
	Červené								•			•		
Filtrace	Bílé	•	•		•			•					•	
	Rosé	•	•		•								•	
	Červené	•			•							•	•	
Sur lies zrání	Bílé													•
	Rosé													•
	Červené													•

Erbigel® | 1/25 kg balení

Jedlá želatina.

Cíl ošetření

Redukce polyfenolu a čištění.

Produkt a účinek

Erbigel® je želatina v potravinářské kvalitě. Hodnota Bloom je mezi 90 a 100, což je ideální rozsah pro úpravu nápojů. Díky kyselému prostředí vykazuje Erbigel® většinou kladný náboj v typických nápojových médiích. Tím je zajištěna vysoká reaktivita s polyfenoly nebo oxidem křemičitým.

Dávkování

5–40 g/100 l



Erbigel® Flot | 5/25 kg balení

Želatina pro flotaci v hroznové šťávě.

Cíl ošetření

Erbigel® Flot je speciální želatina s vysokou kapacitou k flokulaci a vázání fenolů během flotace.

Produkt a účinek

Erbigel® Flot je snadno rozpustná mletá želatina. Kyselý charakter a vysoká hodnota Bloom vážou fenoly rychle, a proto způsobují okamžitý flokulační účinek. Erbigel® Flot je mimořádně účinný, i když má šťáva zvýšený obsah fenolu nebo glukonanů z plísňe.

Dávkování

5–15 g/100 l



Erbigel® Liquid | 1/10 kg balení

Kysele zpracovaná kapalná želatina.

Cíl ošetření

Čištění šťávy a vína, bez časově náročné přípravy.

Produkt a účinek

Erbigel® Liquid je 20% roztok jedlé želatiny vyvinutý speciálně pro úpravu nápojů. Čištění želatinou by mělo být prováděno kombinací želatiny se solem Klar-Sol, aby se zajistilo vysrážení zbytkových proteinů. Tím se optimalizuje aplikace a efektivní čiření

Dávkování

20–50 ml/100 l



Erbslöh CompactLees | 1/10 kg balení

Čiřicí suspenze jako pomoc při setřásání kalů pro kvašení v láhvi.

Cíl ošetření

Cílem ošetření je optimalizace procesu setřásání díky rychlé a úplné sedimentaci kvasinek. Díky rychlejší sedimentaci kalů se vyloučí přilepení kvasinek na stěnu skla a tím se může uskutečnit více setřásacích kroků za den. Doba setřásání kalového depotu se tím zřetelně zkrátí.

Produkt a účinek

Křemičitany obsažené v produktu vedou k rychlé aglomeraci kalů. Bezpečné dávkování je zajištěno použitím homogenní suspenze. Zrychlená sedimentace kalů zabraňuje ulpívání kvasinek na stěnách láhve a je možné provádět několik kroků setřásání denně.

Dávkování

50–70 ml/100 l



Erbslöh Mostgelatine CF | 1/10/25/1.100 kg balení

Tekutá čiřicí směs bez kaseinu.

Cíl ošetření

Cílem Erbslöh Mostgelatine CF je redukovat nevyvážené polyfenoly a katechiny v moštu. Včasné odstranění těchto látek zabraňuje ošetření ve víně a zlepšuje potenciál aromatického zrání.

Produkt a účinek

Erbslöh Mostgelatine CF je moštová želatina bez kaseinu. Kompozice sestává z kapalné želatiny kombinované s vyzinou a PVPP. Snižuje široké spektrum nežádoucích hořkých látek, aniž by vylučovala prospěšné složky v šťávě, a to i při nízkých teplotách.

Dávkování

50–200 ml/100 kg



IsingClair-Hausenpaste | 1/10 kg balení

Vyzinový gel.

Cíl ošetření

IsingClair-Hausenpaste umožňuje obzvláště jemné čiření. Je mimořádně účinná, pokud jde o všechny nápoje s vysokým obsahem koloidního zákalu, jako jsou vína z ohřátého moštu, vína z pasterizovaných šťáv a vína zvláště bohatá na výtažky (např. botrytizovaná vína).

Produkt a účinek

IsingClair-Hausenpaste vede k rovnoměrnému vložkování částic sedimentu po rovnoměrném rozložení v nápoji. Vysrážený sediment lze snadno odstranit díky své kompaktnosti. IsingClair-Hausenpaste je citlivá na nízké teploty vína a dává červeným vínům brilantní barvu.

Dávkování

25–100 ml/100 l



Klar-Sol 30 | 10/1.200 kg balení

Alkalický oxid křemičitý.

Cíl ošetření

Klar-Sol 30 je transparentní sol oxidu křemičitého pro vyčiření vína a moštu.

Produkt a účinek

Klar-Sol 30 způsobuje komplexaci proteinů (včetně jemných proteinů, jako je želatina, vyzina atd.) A rychle se vysráží a vytvoří kompaktní jemný depozit. Vločkování, ke kterému dochází během čerání, se vytvoří, když záporně nabitě částice solu křemíku reagují s pozitivně nabitými částicemi proteinu.

Dávkování

20–250 ml/100 l



Klar-Sol Super | 1/10/1.000 kg balení

Silikagel.

Cíl ošetření

Efektivní vyčiření vína, moštu a dalších nápojů aplikací Klar-Sol Super v kombinaci s bílkovinnými preparáty.

Produkt a účinek

Klar-Sol Super reaguje v kombinaci s látkami obsahujícími proteiny. Povaha primárních částic poskytuje povrchovou strukturu s extrémně vysokou intenzitou náboje, což je velká výhoda pro vína a šťávy se zvýšenou hodnotou pH a také se zvýšeným obsahem plísňových látek. Jako kyselý silikagel má Klar-Sol Super zvláštní výhodu velmi rychlé flokulace a poskytnutí kompaktního usazeného kalu.

Dávkování

20–250 ml/100 l



LiquiGel Flot | 10/600/1.100 kg balení

Kapalná flotační želatina.

Cíl ošetření

LiquiGel Flot podporuje rychlou flokulaci a vázání fenolů během flotace.

Produkt a účinek

LiquiGel Flot je kapalina složená ze želatin s různými strukturami a molekulárními velikostmi. Velký reaktivní povrch zajišťuje rychlou vazbu fenolů a okamžitě pozorovatelné vločkování během flotace. Může být použit v kombinaci s Granucol® GE pro hrozny infikované plísní botrytis.

Dávkování

20–100 ml/100 l



LittoFresh® Liquid | 10 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Kapalný fytoprotein.

Cíl ošetření

Pro čištění a harmonizaci moštu a vína bez časově náročné přípravy.

Produkt a účinek

Protein používaný v LittoFresh® Liquid je přírodní hypoalergenní produkt získaný přirozenou extrakcí. Jeho vysoká čistota zajišťuje optimální organoleptickou neutralitu ve víně. V bílém nebo růžovém moštu LittoFresh® Liquid absorbuje oxidované fenoly.

Dávkování

50–500 ml/100 l



LittoFresh® Most | 5 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Čisticí prostředek na rostlinné bázi pro odstranění přebytečných polyfenolů z hroznového moštu.

Cíl ošetření

LittoFresh® Most předchází oxidaci a hořkosti a odstraňuje fenolové složky, které oxidují astringentní fenoly. To zachovává čerstvost a ovocnost vína. Adsorpce nečistot zvyšuje čistotu aroma fermentace a zlepšuje organoleptické vlastnosti vína.

Produkt a účinek

LittoFresh® Most je práškový produkt pro preventivní ošetření moštu. Složky jsou rostlinné proteiny, celulóza, PVPP a křemičitany. Snadno tvoří suspenzi a distribuce v moštu je jednoduchá. LittoFresh® Most neobsahuje kasein a nepodléhá požadavkům na označování. Vhodné pro výrobu veganských vín.

Dávkování

30–80 g/100 l nebo kg



LittoFresh® Origin | 1/15 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Čistý rostlinný protein.

Cíl ošetření

LittoFresh® Origin je čištěný rostlinný protein pro ošetření hroznové šťávy a vína. Je to perfektní alternativa k produktům živočišného původu, pokud jde o flotaci, čiření a správu polyfenolu.

Produkt a účinek

Ošetření pomocí LittoFresh® Origin nabízí následující výhody:

- Flotace hroznové šťávy
- Vyčištění a stabilizace šťávy a vína
- Redukce taninů a oxidovaných nahnědlých barevných pigmentů

Dávkování

5–50 g/100 l



LittoFresh® Rosé | 1 kg balení

Ošetření růžového vína na bázi rostlinného moštu.

Cíl ošetření

LittoFresh® Rosé obsahuje vysoce reaktivní hrachovou bílkovinu, která odstraňuje fenoly v hroznovém moštu, který se snadno oxiduje, čímž si zachovává svěží vůni vína a atraktivní barvu. Jakákoli hořkost a zelené tóny jsou sníženy a ovocný charakter je optimalizován.

Produkt a účinek

LittoFresh® Rosé je speciálně vyvinutý produkt založený na rostlinných proteinech a PVPP. Používá se k ošetření moštů během výroby růžového vína. Neobsahuje kasein ani jiné alergeny. Vhodné pro výrobu veganských vín.

Dávkování

10–80 g/100 l



OenoPur® | 5/10 kg balení

Přímo použitelná prášková směs jemných látek pro preventivní ošetření moštu.

Cíl ošetření

OenoPur® odstraňuje nadměrné množství polyfenolů, které negativně ovlivňují víno. Tento proces výrazně zlepšuje jakost moštu, což má za následek lepší integraci vín později.

Produkt a účinek

Složky v OenoPur® jsou extrémně čistá celulóza, PVPP, želatina a minerální adsorbent. OenoPur® je snadno dispergovatelný. OenoPur® lze přidat do šťávy nebo moštu v závislosti na technických podmínkách. Je zabráněno hořké chuti a svíravosti. OenoPur® způsobuje dobrou sedimentaci usazenin, což umožňuje snadné oddělení sedimentů.

Dávkování

30–100 g/100 l/kg



VinoGel® CF | 1/10 kg balení

Kapalné čiridlo.

Cíl ošetření

Vyčištění vín a zlepšení filtrovatelnosti.

Produkt a účinek

VinoGel® CF je kapalné kaseinové prosté čiridlo s velkou afinitou k taninům, které vede k redukci taninu. Je založen na speciálních želatinách kombinovaných s makromolekulárními kolageny z vyziny. VinoGel® CF lze přidat přímo.

Dávkování

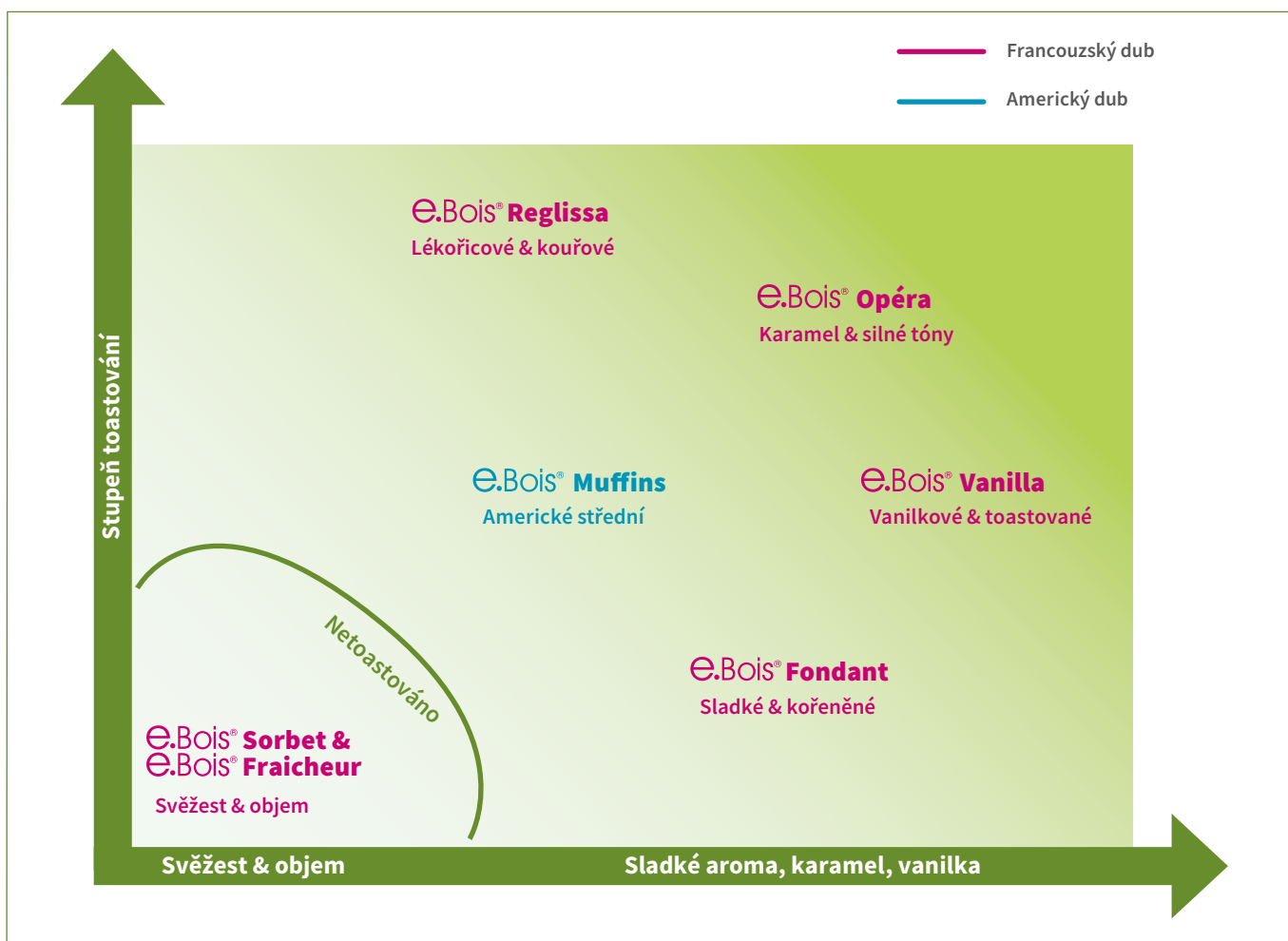
30–150 ml/100 l



DUBOVÉ ČIPSY/TANINY

e.Bois® Eichenholzchips **nové**

Vysoce kvalitní dub, rovnoměrně a jemně toastovaný - pro moderní druhy vína se strukturou a profilem. Naše nová řada se vyznačuje širokou škálou aplikací. Malé netoastované čipsy jsou ideální pro dávkování do rmutu. Větší se používají během kvašení nebo zrání vína. Francouzský dub s různými stupni toastování je doplněn středně toastovaným americkým dubem. Objevte novou rozmanitost e.Bois®.



e.Bois® Muffins



e.Bois® Reglissa



e.Bois® Fraicheur

DUBOVÉ ČIPSY/TANINY

Produkt	Popis	Aplikace/účinek	Dávkování (g/100 l)	(kg)
Tannivin® Multi	Směs duběňky a kvebrachie tříselné	Stabilizace barev a strukturování ve rmutu, moštu, bílém a červeném víně	1–20	0,5
Tannivin® EH	Tanin z francouzského dubu	Podporuje komplexnost bílého a červeného vína	1–20	1
Tannivin® Superb	Speciálně vybraný tanin z dubového dřeva se sníženou svíravostí	Harmonizace v bílém a červeném víně vylepšuje chuť	1–20	0,1
Tannivin® Grape	Čistý tanin z révy	Strukturování a harmonizace plných bílých a červených vín	1–15	0,1
Tannivin® Galléol	Čistý duběnkový tanin	Snížení oxidace a zlepšení struktury ve rmutu, moštu a v bílém a červeném víně.	1–20	0,5 25
Tannivin® Elevage	Tanin z dub. dřeva, kvebrachie a hroznové slupky	Zvyšuje redukční potenciál během metody sur-lies	2–20	1
Tannivin® Finesse	Směs ellagitanninu a kondenzovaných taniny	Zvyšuje potenciál zrání luxusních bílých a červených vín	1–30	0,2
Tannivin® Structure	Taniny z kvebrachie bohaté na kondenzované taniny	Stabilizace barev a fenolů v červeném víně	2–30	0,5 5



Okouzující chuťový profil pro moderní vinné styly!

Erbslöh Vám ukáže jak.

Nové

Objevte širokou škálu
kvalitních dubových čipsů:

E.Bois® Reglissa

Francouzský dub, ožeh střední plus

E.Bois® Opéra

Francouzský dub, ožeh střední

E.Bois® Muffins

Americký dub, ožeh střední

E.Bois® Vanilla

Francouzský dub, ožeh střední

E.Bois® Fondant

Francouzský dub, ožeh slabý

E.Bois® Sorbet

Francouzský dub, netoustováno

E.Bois® Fraîcheur

Francouzský dub, netoustováno

ERBSLÖH

Progress is our future

Produkt	Popis	Balení
Bi-Start® Forte SK 2	Bakterie kyseliny mléčné pro červená a bílá vína. Podporuje odrůdovou typičnost a harmonii burgundských vín. Změkčuje červená vína.	Na 1.000 l nebo 5.000 l
Bi-Start® Vitale SK11	Rychlá degradace kyseliny jablečné, vysoká tolerance alkoholu. Odolnost vůči nízkému pH a vysokému obsahu SO ₂ .	Na 1.000 l nebo 5.000 l
Bi-Start® Fresh SK55	Podporuje svěží ovocné tóny s nízkou tvorbou diacetylu. Odolnost vůči nízkému pH a vysokému obsahu SO ₂ .	Na 1.000 l nebo 5.000 l
MaloStar Fruit	Druhá generace enologických, citrátově negativních bakteriálních kultur redukujících vznik diacetylu a acetátu při vinifikaci. Pro ovocná vína.	Na 2.500 l
MaloStar Cream	Enologická směs velkých bakteriálních kultur s různými doplňkovými vlastnostmi pro rychlé MLF.	Na 2.500 l

Přehled MLF tolerancí kultur

	Alkoholová tolerance (%)	hodnota pH	Max. celkový SO ₂ (mg/l)	Teplota (°C)	Potřeba živin	Produkce diacetylu během po sobě jdoucích JMF	JMF kinetika
Bi-Start® Forte SK2	< 14	> 3,1	< 45	> 13	Vysoká	Střední	Střední
Bi-Start® Vitale SK11	< 15,5	> 3,1	50–60	> 16	Střední	Vysoká	Rychlá
Bi-Start® Fresh SK55	< 16	≥ 3,1	< 60	> 14	Nízká	Nízká	Velmi rychlá
MaloStar Fruit	< 13	> 3,2	< 30	> 16	Vysoká	Žádná	Pomalá
MaloStar Cream	< 14,5	> 3,1	< 45	> 15	Střední	Střední	Střední

Degustin | 1 kg balení

Čiřicí prostředek na bázi křemičitanových materiálů.

Cíl ošetření

Degustin se používá pro celkovou korekci a šetrné snížení tříslovin v mladém víně. Také se ukázalo, že vína ošetřená Degustinem jsou méně citlivá na oxidaci.

Produkt a účinek

Degustin působí jako selektivní adsorbent pro třísloviny a mírné odchylky vůně, odhaluje čerstvost a ovocnost. Degustin zlepšuje skladovatelnost snížením oxidovatelných sloučenin.

Dávkování

5–50 g/100 l



Erbslöh Clarvinyl | 1 kg balení

Ošetření hořkosti a pachutí.

Cíl ošetření

Erbslöh Clarvinyl selektivně odstraňuje různé nežádoucí pachutě a pachy, fenolové složky způsobující hořkost a oxidované sloučeniny.

Produkt a účinek

Erbslöh Clarvinyl je práškový produkt složený z PVPP a mléčného kaseinu kombinovaný s křemičitany a celulózou. Účinek je zajištěn synergií složek, která zesiluje účinek jednotlivých součástí. Erbslöh Clarvinyl představuje jemné čiření s vynikajícím usazováním v nádrži.

Dávkování

20–100 g/100 l (bílé víno a rosé)

10–20 g/100 l (červené víno)



Erbslöh PVPP | 1/10 kg balení

Polyvinylpolypyrrolidon.

Cíl ošetření

Erbslöh PVPP je nerozpustný polyvinylpolypyrrolidon, který redukuje fenolické látky a jejich oxidační produkty.

Produkt a účinek

Erbslöh PVPP se používá pro harmonizaci chutí. Odstraňuje přebytečné fenoly a snižuje hnědnutí a oxidaci. Můžete přidat přímo do moštu nebo vína.

Dávkování

10–80 g/100 l



Ercofid | 1 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Chlorid stříbrný.

Cíl ošetření

Ercofid je chlorid stříbrný aplikovaný na inertní nosič, který umožňuje dobrou distribuci ve víně s krátkou reakční dobou.

Produkt a účinek

Ercofid se ukázal jako vysoce účinný při léčbě stálých aromatických sirkových nebo podobně nepříjemných pachutí ve víně, které jsou způsobeny sirnými složkami jako je sirovodík (H₂S), disulfidy, merkaptany nebo thioacetáty. Nemá téměř žádný vliv na vůni vína. Chlorid stříbrný má velmi nízkou rozpustnost bez ohledu na hodnotu pH.

Dávkování

20–50 g/100 l



Gerbinol® CF | 1/5 kg balení

Čiřicí činidlo bez kaseinu.

Cíl ošetření

Gerbinol® CF zmírňuje a odstraňuje nežádoucí vůně a chutě.

Produkt a účinek

Gerbinol® CF je založen na různých želatinách, křemičitanech a tříslavinách. Jedná se o práškový kasein na prostý adsorpční prostředek říslavin, který eliminuje odchylky a nečistoty.

Dávkování

5–50 g/100 l



Gerbinol® Super | 1 kg balení

Čiřicí směs.

Cíl ošetření

Specifická směs pro účinnou korekci nepříjemných pachů a chutí.

Produkt a účinek

Gerbinol® Super se sráží ihned po přidání do vína. Objemné vločky jsou rovnoměrně rozmístěny v šťávě intenzivním mícháním. Výsledné jemné vločky mají adsorpční vlastnosti a kupodivu vykazují úspěšné výsledky i při kratších dobách kontaktu. Lze je snadno oddělit filtrací nebo sedimentací.

Dávkování

3–20 g/100 l



HarmoVin® CF | 1/10 kg balení

Čiřící prostředek bez kaseinu.

Cíl ošetření

HarmoVin® CF se používá k harmonizaci vína a je šetrný k barvě a vůni.

Produkt a účinek

HarmoVin® CF je práškové čiřící činidlo bez kaseinu. Obsahuje vyvážený efektivní a neagresivní podíl PVPP. HarmoVin® CF je na bázi želatiny, PVPP a křemičitanů.

Dávkování

10–80 g/100 l



Kal-Casin Leicht löslich (snadno rozpustný) | 1 kg balení

Kaseinové čiřící činidlo s přímou aplikací.

Cíl ošetření

Kal-Casin Leicht löslich se ukázal jako zvláště účinný při snižování přebytečných tříslovin.

Produkt a účinek

Kal-Casin Leicht löslich je čiřící prostředek na bázi čistých mléčných složek bílkovin. Proces granulace během výroby zajišťuje snadné rozpouštění. Pachy a pachutě způsobené vysokým obsahem polyfenolu jsou eliminovány. Kal-Casin Leicht löslich redukuje oxidované hnědé pigmenty.

Dávkování

2–40 g/100 l



Kupzit® | 1/10 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Citrát měďnatý aplikovaný do bentonitu.

Cíl ošetření

Kupzit® reaguje rychle konkrétně se sirnými, nepříjemně vonícími sloučeninami jako je sirovodík a merkaptany. Po přidání do vína se tyto sloučeniny vysráží ve formě sulfidu měďnatého a nezvyšují obsah mědi v nápoji.

Produkt a účinek

Kupzit® obsahuje 2% citrát měďnatý. Pro snadné dávkování a manipulaci se nanáší na minerální nosič - zvláště čistý, granulovaný a vysoce kvalitní bentonit.

Dávkování

5–20 g/100 l



LittoFresh® Sense | 1 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Organoleptické čisticí činidlo na rostlinné bázi.

Cíl ošetření

LittoFresh® Sense selektivně odstraňuje fenoly, které jsou zodpovědné za svíravé a hořké tóny.

Produkt a účinek

LittoFresh® Sense se skládá z rostlinných bílkovin, bentonitu a silikátů a snadno tvoří suspenzi.

Organoleptické vlastnosti vín jsou zvýšeny v důsledku adsorpce maskovacích složek. Lehké pachutě lze selektivně odstranit. Adsorpce nečistot má velmi malý vliv na aroma. Neobsahuje kasein.

Vhodné pro výrobu veganských vín.

Dávkování

5–30 g/100 l



SensoVin® | 1/10 kg balení

Čeřící prostředek se širokým spektrem.

Cíl ošetření

SensoVin® snižuje svíravost a hořkost.

Produkt a účinek

Jeho aktivními složkami jsou kasein, PVPP, želatina a různé křemičitany. Nežádoucí senzorické vlastnosti jsou spolehlivě odstraněny. Optimální dávka se řídí povahou a závažností nežádoucí chuti.

Dávkování

5–60 ml/100 l



Vinpur Special® | 1/10 kg balení

Mléčná kaseinová sloučenina.

Cíl ošetření

Vinpur Special® velmi šetrným způsobem odstraňuje polyfenoly.

Produkt a účinek

Vinpur Special® nevyžaduje další pomocné filtrační prostředky. Vynikající výsledky filtrovatelnosti po usazení. Vinpur Special® je velmi hygienicky bezpečný, protože může být přidán přímo do vína bez předchozí přípravy.

Dávkování

5–60 g/100 l



• – Doporučeno

	Želatina a želatinové produkty				Kasein, kaseinové produkty			PVPP, PVPP produkty			Třísloviny			Bentonit			Rostlinné proteiny				Aktivní uhlí		
	ErbíGel®	ErbíGel® Flot	Erbslöh Mostgelatine CF	LiquiGel Flot	Vinpur Special®	Gerbinol® Super	Erbslöh Clarvinyl	Erbisloeh PVPP	Erbslöh Clarvinyl	OenoPur®	IsingClair-Hausenpaste	Erbslöh Mostgelatine CF	Gerbinol® CF	Degustin	Kupzit®	Erbslöh CompactLees	LittoFresh® Origin	LittoFresh® Sense	LittoFresh® Most	LittoFresh® Rosé	Granucol® GE	Granucol® FA	CarboTec GE
Bílé víno	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Čer. víno	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Rosé	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Šumivé víno													•		•						•	•	
Prášek	•	•			•	•	•	•	•			•	•	•			•	•	•	•	•	•	•
Tekutý produkt			•	•							•	•				•							
Čištění moštů	•	•	•	•					•		•					•		•	•	•	•	•	•
Čištění vína	•	•	•							•						•	•						
Odstraňuje svíravost	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•	•			
Odstraňuje hořkost					•	•	•	•	•			•					•	•	•	•			
Odstraňuje sirné pachutě														•									
Odstraňuje plíseň								•		•									•		•	•	•
Odstr. oxidaci							•	•	•	•									•	•			
Podporuje aroma					•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Snižuje bylinnost	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•							•				
Snižuje hnědnutí							•	•	•	•							•	•	•	•	•	•	•
Podporuje stabilitu proteinu													•	•	•								•
Zachovává barvu vín	•	•	•	•	•	•					•	•	•										
Rostlinný																	•				•	•	
Bez živočišných proteinů							•						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Zhutňování kalů	•	•	•	•					•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•			
Flotace	•	•	•			•		•		•						•		•	•	•	•	•	•
Použití se silika gelem	•	•	•							•						•			•				
Adsorpce kontaminantů													•		•						•	•	•
Přímá aplikace	•		•	•	•	•	•	•			•				•			•					

BENTONITY

Aktivít | 20 kg balení

Vápenato-sodný granulovaný bentonit.

Cíl ošetření

Vyčištění a stabilizace proteinových a koloidních zákalů.

Produkt a účinek

Aktivít je granulovaný čistý bentonit pro ošetření velkého množství nápoje. Aktivít poskytuje stabilizaci a vyčeření proteinů v případech, kdy čistý bentonit vápenatý nestačí. Aktivít adsorbuje proteiny, polyfenoly a další nežádoucí látky, a to i v nápojích s relativně vysokou hodnotou pH nebo nízkou kyselostí.

Dávkování

70–200 g/100 l



Blancobent UF | 25 kg balení

Bentonitový prášek pro ultra-filtraci.

Cíl ošetření

Stabilizace zabraňující proteinovému a koloidnímu zákalu

Produkt a účinek

Díky své specifické granulometrii (nepřítomnost částic > 100 µm) tento bentonit nezpůsobuje abrazivní opotřebení cross-flow filtrů. Díky definované distribuci velikosti částic je vhodný pro přímé dávkování.

Dávkování

20–200 g/100 l



FermoBent® PORE-TEC | 20 kg balení

Moštový bentonit pro úsporu času - do fermentace.

Cíl ošetření

FermoBent® PORE-TEC poskytuje rychlou a trvalou stabilizaci proteinů během alkoholového kvašení.

Produkt a účinek

Intenzivnější a selektivnější adsorpce proteinů a inhibujících látek lze dosáhnout díky jeho specifické porézní struktuře. FermoBent® PORE-TEC lze dávkovat přímo. Díky extrémně nízkému obsahu železa může FermoBent® PORE-TEC zůstat v kvasícím produktu, což umožňuje lepší uvolňování CO₂ během kvašení. Nakonec bude oddělen spolu s hrubými kaly.

Dávkování

50–300 g/100 l



GranuBent PORE-TEC | 20 kg balení

Čistý granulovaný sodný bentonit.

Cíl ošetření

Pro rychlou a účinnou stabilizaci bílkovin vedoucí k vynikajícímu vyčeření vína, octa a ovocných šťáv.

Produkt a účinek

GranuBent PORE-TEC je vysoce kvalitní sodný bentonit s vysokou bobtnavostí a čistotou. Díky dobrému vyčeřování a dobrým adsorpčním vlastnostem proteinů je GranuBent PORE-TEC účinným a šetrným ošetřením vína. Má nejnižší usazovací objem ze všech čistých sodných bentonitů.

Dávkování

20–100 g/100 l (víno)

35–75 g/100 l (ovocná šťáva)

40–150 g/100 l (ocet)



NaCalit® PORE-TEC | 1/5/20 kg balení

Granulovaný Na-Ca bentonit.

Cíl ošetření

Vynikající srážení, adsorpce a vyčeření. Velmi efektivní v problematických případech.

Produkt a účinek

Díky granulaci je NaCalit® PORE-TEC snadno smáčitelný a suspendovatelný. Umožňuje intenzivní a selektivní adsorpci proteinů a koloidů. I při vysokých hodnotách pH dochází k výraznému čerčicímu účinku. Nízký objem sedimentu.

Dávkování

50–200 g/100 l



Seporit PORE-TEC | 20 kg balení

Granulovaný bentonit na ošetření moštů.

Cíl ošetření

Čisté kvašení a pečlivá stabilizace proteinů v moštu. Včasné odstranění složek šťávy inhibující fermentaci.

Produkt a účinek

Specifická struktura porézního povrchu umožňuje intenzivní a selektivní adsorpci proteinů, snadné smáčení a suspendování. Efektivní vyčeření šťávy je možné díky přísnému výběru minerálů. Použití Seporit PORE-TEC může být rozhodující pro čisté aroma vína. Výrobek se vyznačuje vysokou čistotou a krátkou dobou sedimentace.

Dávkování

50–250 g/100 l (šťáva)



SodiBent Supra | 25 kg balení

Čistý přírodní bentonitový prášek.

Cíl ošetření

Efektivní stabilizace proteinů.

Produkt a účinek

SodiBent Supra je přírodní jemně mletý sodný bentonitový prášek získaný ze zvláště čistého bentonitového dolu. Schopnost SodiBentu Supra nabobtnat způsobuje velmi intenzivní flokulaci a vysokou adsorpci proteinů. Současně se zlepší filtrovatelnost nápoje.

Dávkování

40–120 g/100 l



	NaCalit® PORE-TEC	FermoBent® PORE-TEC	Seporit PORE-TEC	MostRein® PORE-TEC	Aktivit
Charakter	Na-Ca bentonit	Na-Ca bentonit	Ca-Na bentonit	Ca bentonit s aktivním uhlím	Ca-Na bentonit
Barva	Světlá barva	Světlá barva	Světlá barva	Šedý	Světlá barva
Srážecí aktivita	Velmi vysoká	Vysoká	Střední	Střední	Střední
Adsorpce proteinů	Vysoká	Vysoká	Střední	Střední	Střední
Efektivita při vyšších hodnotách pH	Velmi dobrá	Velmi dobrá	Horší	Dobrá	Dobrá
Objem sedimentu	Střední	Střední	Malý	Malý	Střední
Suspendovatelnost	Velmi dobrá	Velmi dobrá	Velmi dobrá	Velmi dobrá	Velmi dobrá
Bobtnatelnost	Vysoká	Vysoká	Nízká	Nízká	Střední
Pole využití	Víno	Na kvašení moštu	Mošt	Mošt napadený šedou plísní	Víno

Akticol FA-UF | 10 kg balení

Vysoce aktivní práškové uhlí.

Cíl ošetření

Redukce barev během ultrafiltrace.

Produkt a účinek

Akticol FA-UF je kyselý, vysoce účinný, aktivovaný uhlíkový prášek na bázi rostlin. Při použití v kombinaci s filtračními systémy umožňuje složení a čistota tohoto uhlí zvláště šetrnou aplikaci. Akticol FA-UF je vysoce účinný, což znamená, že stačí použít nižší dávky, čímž se minimalizuje riziko opotřebení zpracovatelských zařízení.

Dávkování

20–40 g/100 l



CarboTec GE | 7,5/20 kg balení

Speciální adsorpční granulát pro čistou šťávu.

Cíl ošetření

Prevence nežádoucích pachů a chutí v moštu.

Produkt a účinek

Aplikace je preventivním opatřením pro odstranění nečistot jako jsou zbytky postřiků nebo hnilobou vyvolané pachutě. CarboTec GE urychluje vyčerení šťávy a rychleji ukládá některé proteiny a koloidy způsobující zákal. Má dezodorační účinek a zajišťuje spolehlivé a čisté kvašení.

Dávkování

5–200 g/100 l



Ercarbon FA | 20 kg balení

Selektivně adsorbující aktivní práškové uhlí.

Cíl ošetření

Účinná adsorpce oxidovaných polyfenolů.

Produkt a účinek

Ercarbon FA je chemicky aktivované rostlinné uhlí pro ošetření vína. Má vysoký adsorpční účinek na oxidované polyfenoly, jen minimálně ovlivňuje chuť a vůni.

Dávkování

20–40 g/100 l



Granucol® FA | 1/10 kg balení

Selektivně reagující pelety aktivního uhlí.

Cíl ošetření

Redukce barvy a eliminace nahnědlých pigmentů.

Produkt a účinek

Granucol® FA se používá ke snížení obsahu taninů a polyfenolů a k odstranění vysoké barvy způsobené hnědnutím. Uhlíkové pelety podléhají speciálnímu výrobnímu procesu a po přidání do vína se snadno rozpustí. Granucol® FA v nádrži rychle a dobře sedimentuje.

Dávkování

10–40 g/100 l



Granucol® GE | 1/5/10 kg balení

Selektivně reagující pelety aktivního uhlí.

Cíl ošetření

Adsorpce nežádoucích chutí.

Produkt a účinek

Aplikace Granucol® GE vede k selektivní adsorpci nežádoucích nežádoucích příchutí. Vodítkem pro zpracování hroznů: přidat 1 g Granucol® GE/ 100 l na procento zkažených hroznů do sedimentační nádrže. Uhlíkové pelety podléhají speciálnímu výrobnímu procesu a po přidání do nápoje se snadno rozpustí. Granucol® GE rychle a dobře sedimentuje v nádrži.

Dávkování

10–40 g/100 l



MostRein® PORE-TEC | 20 kg balení

Granule bentonitu a aktivního uhlí.

Cíl ošetření

Intenzivní a selektivní adsorpce složek inhibujících fermentaci.

Produkt a účinek

MostRein® PORE-TEC hraje rozhodující roli při výrobě čistých vín při zpracování hroznů zasažených šedou plísní. Granulované pomocí technologie PORE-TEC. MostRein® PORE-TEC je založen na vybraných jílech a specifickém, vysoce čistém aktivním uhlí na bázi rostlin.

Dávkování

50–250 g/100 l



Manno Release® **nové** | 1 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Produkt ze směsi β -glukanázy a buněčných stěn kvasinek.

Cíl ošetření

Brzké uvolnění mannoproteinů.

Produkt a účinek

Manno Release® je formule pro extrakci stabilizačních a organoleptických mannoproteinů. Je složena z buněčných stěn specifických kvasinek a enzymu β -glukanázy. β -glukanáza efektivně uvolňuje mannoproteiny z buněčných stěn kvasinek do roztoku během kvašení. Oproti tradiční metodě sur-lies účinku může být dosaženo ve výrazně kratším čase.

Dávkování

10–30 g/100 l



Senso R **nové** | 5/20 kg balení

Tekutá arabská guma s mannoproteiny a taninem.

Cíl ošetření

Harmonizace vín s adstringentními fenoly.

Produkt a účinek

Senso R vyvažuje adstringentní fenoly a upravuje texturu vína. Zachovává ovocný charakter vína, který je potřebný pro jeho komplexnost a chuť. Filtrace je díky pečlivé selekci surovin ovlivněna jen minimálně.

Dávkování

50–300 ml /100 l



MannoComplexe^{NEW} | 0,5 kg balení

Čisté mannoproteiny.

Cíl ošetření

Mannoproteinová přísada nemění charakter vína.

Produkt a účinek

MannoComplexe^{NEW} je vysoce kvalitní mannoprotein, který přispívá ke zlepšení stability vínanu a proteinů ve víně. Mannoprotein má vyrovnávací účinek, který zlepšuje smyslové vnímání alkoholu ve víně. MannoComplexe New se dá použít na velkou řadu vín k jeho zakulacení, což dodává vínu čistý finiš.

Dávkování

5–30 g/100 l



MannoSoft^{NEW} | 0,5 kg balení

Mannoproteiny a polysacharidy.

Cíl ošetření

Pro zlepšení smyslového vnímání vína.

Produkt a účinek

MannoSoft^{NEW} je preparát z mannoproteinů a polysacharidů, který přispívá ke stabilitě vínanu a proteinů ve víně. Pocit ústech a smyslové vnímání jsou vylepšeny díky vysokému podílu volných mannoproteinů.

Dávkování

5–30 g/100 l



MetaGum® | 1/10 kg balení (Prosím zkontrolujte si předpisy specifické pro vaši zemi.)

Vysoce esterifikovaná kyselina metavinná a arabská guma.

Cíl ošetření

Prevence srážení krystalů (hydrogenvinanu draselného), a to i při vyšších skladovacích teplotách.

Produkt a účinek

MetaGum® se skládá z vysoce esterifikované kyseliny metavinné a jasně rozpustné arabské gummy. Brání tvorbě krystalů vínanu ve vínech. Stabilizační účinek je ve srovnání s použitím pouze kyseliny methartartové výrazně vylepšen.

Dávkování

10 g/100 l



Senso Ü | 5/20/1.000 kg balení

Tekutá arabská guma s mannoproteiny.

Cíl ošetření

Vylepšení chuti vína.

Produkt a účinek

Senso Ü omezuje vnímání hořkosti, svíravosti a vyrovnává smyslové vlastnosti vína. Filtrace je ovlivněna jen velmi málo v důsledku pečlivého výběru surovin. Pomáhá stabilizovat vínany.

Dávkování

100–300 ml /100 l



Stabiverek | 1/10/25/1.000 kg balení

Tekutá arabská guma.

Cíl ošetření

Stabilizace nestabilních koloidů a plnosti v ústech.

Produkt a účinek

Arabská guma je přírodní produkt, který se získává ze sušené mízy akátu Senegal. Skládá se z L-arabinózy, D-galaktózy, L-ramnózy a kyseliny D-glukuronové. Stabiverek je vyroben z vysoce kvalitní arabské gumy pomocí speciálního výrobního procesu. Stabiverek lze díky své tekuté formě velmi snadno aplikovat.

Dávkování

50–100 ml/100 l



SweetGum | 1/25/1.000 kg balení

Lehce filtrovatelná tekutá arabská guma.

Cíl ošetření

Pomáhá koloidní a krystalové stabilitě a zlepšuje plnost v ústech.

Produkt a účinek

Arabská guma se skládá z hydrokoloidu (arabinogalaktanu II), složeného z polysacharidu a proteinové frakce. Tato struktura dává arabské gumě účinek stabilizace koloidů, které ovlivňují zákal. Ve víně SweetGum působí proti zákalu vyvolanému kovem a srážení barevných pigmentů. Pokud jde o reaktivní taniny, jeho ochranná funkce snižuje vnímání svíravosti chuti. SweetGum není problémem při filtraci.

Dávkování

50–200 ml /100 l



VinoStab® | 25/1.000 kg balení

Karboxymethylcelulóza.

Cíl ošetření

Zabraňuje srážení vinanu draselného.

Produkt a účinek

Výrobek zabraňuje růstu submikroskopických zárodků krystalů vinanu. Stabilizační účinek produktu VinoStab® závisí na přesycení vín, která mají být ošetřena. Přesné vyhodnocení stability srážení vinanu je možné stanovením teploty nasycení nebo procesem mini-kontaktu (Erbslöh EasyKristaTest).

Dávkování

75–130 ml/100 l



Produkt	Aplikace	Vlastnosti	Poznámky eSan-
Filtertuch®	Kal a předfiltrování vína	Monofilní textilie, vysoká propustnost, snadno čistitelné	Výroba na míru
eSan-Filterbeutel	Zpracování kalu (malé množství)	Monofilní textilie, snadné zacházení a čištění	V kombinaci s lisem

Produkt	Popis	Aplikace/ účinek	Balení (kg)
Produkty napomáhající filtraci			
VarioFluxx® P	Hrubá směs vybraných typů perlitu s celulózovými vlákny	Pro filtraci kalů s vysokým drenážním účinkem	8
VarioFluxx® F	Jemná směs	Stlačení naplavovacího filtru při filtraci	15
Čistá pomocná filtrační pomůcka na bázi celulózy pro předběžnou filtraci			
CelluFluxx® P50	Extra dlouhá vlákna pro drenáž	Pro použití v komorovém a bubnovém filtru	17,5
CelluFluxx® P30	Dlouhá vlákna	Vlákna s hladkým povrchem, snadno čistitelná	20
CelluFluxx® F75	Středně dlouhá až dlouhá vlákna pro hrubou filtraci	Ideální pro nepřetržitě dávkování	20
CelluFluxx® F45	Středně dlouhá vlákna pro jemnou filtraci	Poskytuje filtrační koláč s dobrou strukturou	20
CelluFluxx® F25	Krátká vlákna pro jemnou filtraci	Směs pro pravidelné dávkování k úpravě stupně vyčeření	20
CelluFluxx® F15	Krátká vlákna pro jemnou filtraci	Zvýšení účinnosti při vyčeřování v kombinaci s Cellufluxx® F25	20
Special cellulose			
Trub-ex Neu	Objemná dlouhovláknová celulóza	Lisovací pomůcka pro rmut nebo zpracování kalů	10

Produkt	Aplikace	Popis	Dávkování (g(ml)/100 l)	(kg)
Oenodose 5	Síření moštu a vína	Šumivé sirné tablety	1 tableta na 225 l (barik) = uvolnění 22 mg SO ₂	balení 42 tablet
nové Solution sulfureuse P15	Síření moštu a vína	Tekutý, na síření vína	6,7 ml/100l = 10 mg/l SO ₂	5, 25
Sulfonium 40	Síření moštu, podporuje rozmnožování kvasinek	Tekutý, síření moštu hydrogensířičitanem amonným	5–15	25
Kadifit	Síření moštu a vína	Síření disulfidem draselným (50% obsah SO ₂ v sáčku)	5–15	0,01, 1, 15, 25
VinProtect	Aplikace do moštu	Ochrana proti oxidaci a zachování potenciálu aroma, redukce vypařování SO ₂	10–20	1



ŘÍZENÍ JAKOSTI

Od založení firmy Erbslöh Geisenheim GmbH se soustředíme nejen na kvalitu produktů, ale také na komplexní servis a expertízu. Právě proto získal Erbslöh různé oficiální certifikace a nabízí i produkty splňující konkrétní požadavky zákazníků.

Firmě Erbslöh byla udělena certifikace podle mezinárodního standardu FSSC 22000 2017. FSSC 22000 certifikace zahrnuje ISO 22000 a je uzpůsobena potřebám potravinářského průmyslu. FSSC 22000 certifikace udává, že Erbslöh nabízí svým zákazníkům přiměřený kvalitativní systém a splňuje požadavky, které nastavily mezinárodní organizace jako je IFS a BRC potravinářskému průmyslu. Erbslöh tak splňuje vysoká očekávání zákazníků, zaměstnanců a dodavatelů týkajících se bezpečnosti a spokojenosti.

Aktuální FSSC 22000 certifikát můžete najít v sekci ‚Stahování‘ na stránce www.erbsloeh.com

FSSC 22000 | KOŠER | HALAL | EU-BIO | FDA-registrováno



A series of horizontal dotted lines for note-taking.

