



OenoGuide

Novinky pro rok 2020/21 *extra*



Česky

ERBSLÖH

Pokrok je naší budoucností

Oenoferm® Rheingau



Selektované kvasinky pro ryzlinkové odrůdy z Univerzity Geisenheim

Oenoferm® Rheingau F3 byly vyselektovány ve spolupráci s Univerzitou v Geisenheimu. Byl vybrán kmen vyznačující se svými unikátními vlastnostmi.

Důraz byl kladen zejména na mohutné aroma.

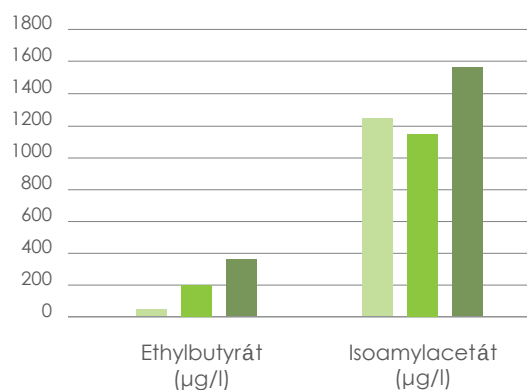
Oenoferm® Rheingau F3 je vhodný pro výrobu vysoce kvalitních vín pro dlouhé zrání.

Vína vynikají extenzivním aroma a vyvážeností v chuti.

Během zrání vína nabývají na komplexnosti a dominantním expresivním ovocném projevu.

Další vlastnosti:

- Rychlý nástup fermentace
- Optimální teplota fermentace: 16 °C – 22°C
- Plynulá fermentační kinetika
- Tolerance alkoholu: 14,5 % obj.
- Náročnost na dusíkatou výživu: Střední
- Doporučené pro odrůdy: Ryzlink Rýnský, Chardonnay, Rulandské Bílé, Veltlínské Zelené, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Bacchus



- Konkurenční kvasinky 1
- Konkurenční kvasinky 2
- Oenoferm® Rheingau F3

Obsah ovocných esterů ethylbutyrátu (tropické ovoce) a Isoamyl acetátu (banán, hruška) na konci fermentace.



Dubové Alternativy

Produkty z řady e.Staves a e.Bois® jsou ideálním řešením pro finalizaci a zvýraznění aromatického profilu vína, zlepšení textury a stabilizace barvy vína.

e.Staves – Prémiová kvalita pro mimořádná vína

Nový produkt e.Staves vínům poskytuje sladkost a komplexnost. Elegantní projev vín ošetřených dubovými alternativami je srovnatelný s víny zrajícími v dubových sudech. Delší a plynulejší macerace umožňuje lepší integraci dřeva do struktury vína. e.Staves jsou dostupné ve třech stupních pálení.

e.Staves Light – SVĚŽÍ, OVOCNÉ, DODÁVÁ STRUKTURU A OBJEM

e.Staves 70% Medium – KARMEL, VANILKA, JEMNÉ TÓNY PÁLENÍ

e.Staves 80% MediumPLUS – KÁVA A TÓNY OPÉKANÉHO DŘEVA



e.Bois® – pro rychlé organoleptické úpravy na vysoké úrovni

Použití dubových čipsů je řešením, jak víno v krátkém čase obohatit o projev dubového dřeva. e.Bois® je zároveň možné použít také při maskování nezralých tónů, či chuťových chybiček. Díky krátké době macerace a rychlé extrakci, může integrace aroma dubového dřeva probíhat postupně během zrání vína.

e.Bois® dubové čipsy jsou k dispozici v následujícím provedení:

e.Bois® Reglissa – LÉKOŘICE A KOUŘ

e.Bois® Opéra – KARMEL A TÓNY POMALÉHO OPÉKÁNÍ DŘEVA

e.Bois® Muffins – AMERICKÝ DUB MEDIUM

e.Bois® Vanilla – VANILKA A TÓNY TOASTOVÁNÍ

e.Bois® Fondant – SLADKÉ KOŘENÍ

e.Bois® Sorbet – SVĚŽEST A OBJEM

e.Bois® Fraicheur – SVĚŽEST A OBJEM, JEMNĚ GRANULOVANÉ



Jednou z výhod použití dubových čipsů e.Bois® je možné použití velkého množství čipsů pro získání silného projevu dubového dřeva, které mohou sloužit jako kompenzace nového dřeva v použitých sudech.

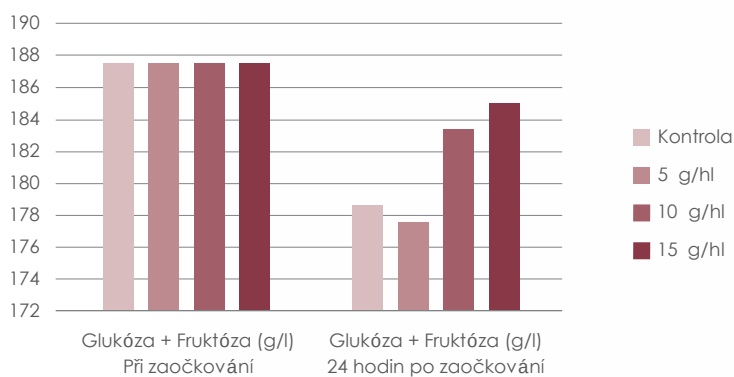
Oenoferm® MProtect

Metschnikowia pulcherrima

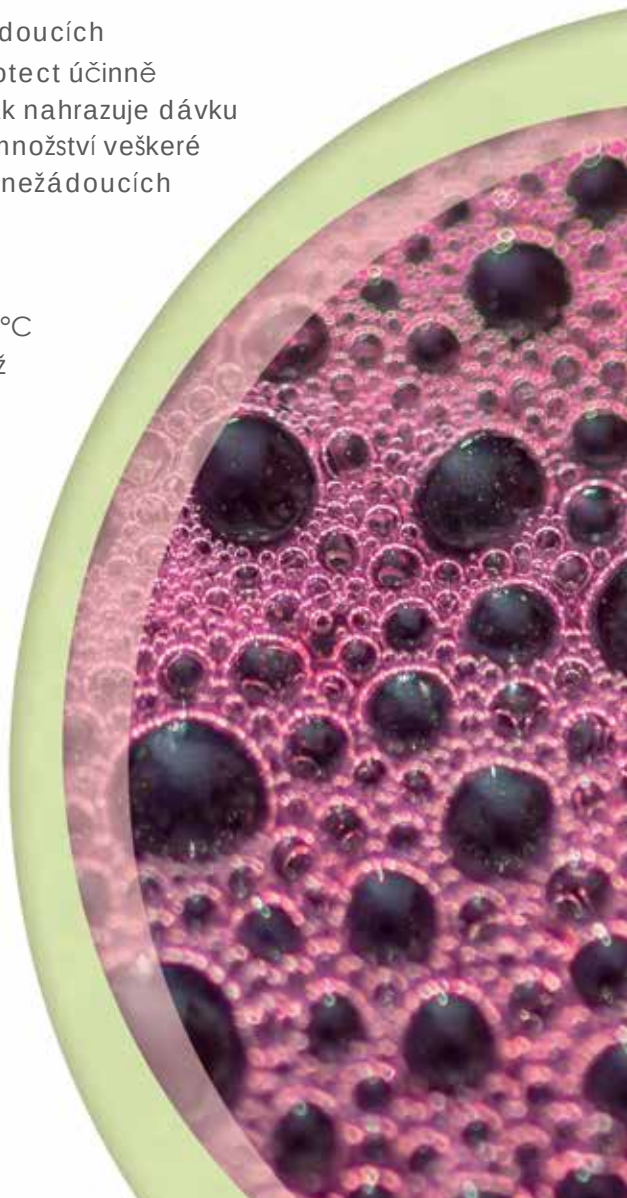
Metschnikowia pulcherrima je inovativní řešení proti rozvoji nežádoucích mikroorganismů. Včasná inokulace přípravkem Oenoferm® MProtect účinně potlačuje rozvoj divokých kvasinek, plísní a bakterií. Současně tak nahrazuje dávku SO₂ určenou k potlačení těchto mikroorganismů. Snižuje se tak množství veškeré SO₂ použité ve výrobním procesu. Zároveň je zabráněno tvorbě nežádoucích metabolitů jako jsou těkavé kyseliny a ethylacetát.

Specifikace:

- Ideální pro studenou maceraci rmutu nebo moštu při 4 až 10 °C
- Nejlepších výsledků je dosaženo při brzké inokulaci, ideálně již v přepravních nádobách na hrozny
- Podporuje tvorbu široké škály aromatických sloučenin



Vliv na spontánní fermentaci při použití 5, 10 a 15 g/hl Oenoferm® MProtect. Cold Soak (studená macerace 5 °C) Pinot Noir 2019 Německo.



Novinky ročníku 2019 naleznete v aktuální brožuře OenoGuide!

Manno Release®

- Zlepšení chuťové struktury a těla vína díky rychlému efektu Sur Lies

➔ Str. 4

Trenolin® Rosé DF

- Lisovací enzym pro snížení extrakce barviv při výrobě růžových vín

➔ Str. 5

Oenoferm® Icone

- Kvasinka s vysokou tolerancí alkoholu a nízkou produkcí SO₂

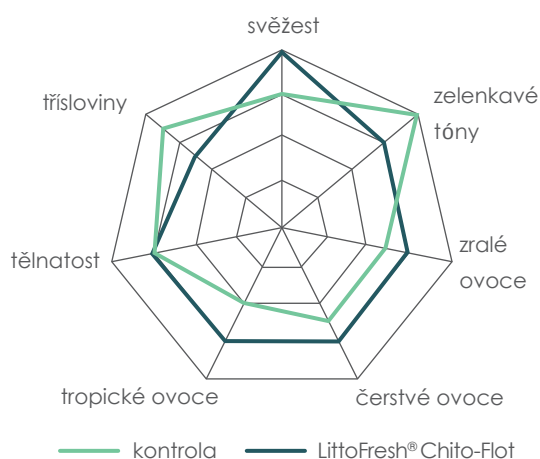
➔ Str. 6



VEGAN

Trend pro budoucnost

Požadavky spotřebitelů vzhledem k přírodnímu původu a šetrnému přístupu k životnímu prostředí se projevují na všech úrovních výroby. To přirozeně vyvolává zájem ze strany obchodníků o vína, octy a ovocné šťávy vyráběné za pomoci alternativních přípravků na přírodní bázi. Nová produktová linie Vegan nabízí různé metody ošetření bez obsahu živočišných komponentů. Pokrývají veškeré potřebné operace a ošetření ve vinařství se srovnatelným, či dokonce lepším účinkem než běžné produkty.



LittoFresh® Chito-Flot **NOVÉ**

LittoFresh® Chito-Flot je tekutý preparát na bázi hráškového proteinu a chitino-glukanu. Jejich kombinace umožňuje rychlé a účinné čiření během sedimentace, či flotace. Během flotace dochází k rychlé tvorbě snadno dělitelného flotačního koláče. Rychlé vyvločkování může zkrátit čas potřebný k sedimentaci a zvýšit stupeň finální čirosti

Každý jednotlivý produkt z nové produktové linie Vegan je přizpůsobený k plnění velmi specifické role během vinifikace. Díky tomu mohou být tyto preparáty vysoce účinné pro jednu konkrétní operaci a splnit tak vaše vysoké požadavky na mošt, či víno. Všechny produkty řady LittoFresh® působí selektivně a nenarušují tak svým působením aromatické látky.

LittoFresh® Chito-Flot zlepšuje organoleptické vlastnosti díky adsorpci látek maskujících aromatické sloučeniny ošetřovaných vín. Lehké vady aroma mohou být odstraněny, zatímco primární aroma vína zůstává neovlivněno.

Nová řešení, nové příležitosti!

Nová řada LittoFresh® nabízí efektivní řešení pro vyjasnění vašich vín.

● **LittoFresh® Chito-Flot**
Kapalný preparát z rostlinných proteinů a chitino-glukanu

● **LittoFresh® Most**
Přípravek na bázi rostlinných proteinů

● **LittoFresh® Origin**
Čistý rostlinný protein

● **LittoFresh® Rosé**
Formulace na bázi rostlinných proteinů a PVPP

● **LittoFresh® Liquid**
Kapalný preparát z rostlinných proteinů

● **LittoFresh® Sense**
Produkt určený k harmonizaci vína, rostlinného původu

NEW NAME – PROVEN QUALITY



HELLO CHAMP

Oenoferm® Champ

Oenoferm® CHA dostává nový název – kvalita zůstává!

Od CHA k Champ: Náš Champion pro šumivá vína je lepší, než kdykoliv předtím!

Selekce původně provedená v Champagne, je perfektní pro výrobu

prémiových šumivých vín. Podporuje delikátní ovocné aroma

s jemným oříškovým nádechem.

Jejich původ z rodu *Saccharomyces*

bayanus zajišťuje kompletní

prokvašení bez zbytkového

cukru. Díky rychlé a bez-

problémové fermentaci je

jasným č. 1 pro výrobu šumivých

vín. Oenoferm® CHAMP je možné

rovněž použít také jako záchranu

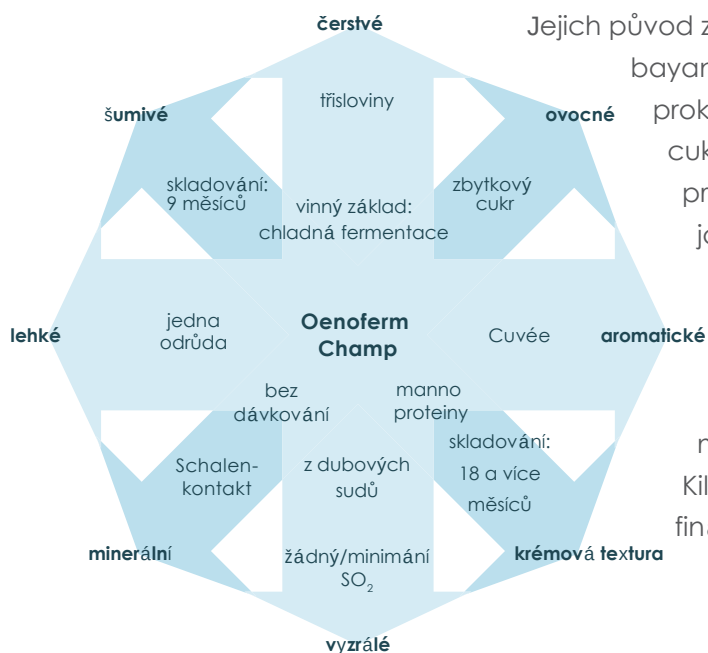
kvasinku, při zastavené fermentaci

a pro prokvašení složitě zkvasitelných

medií. Oenoferm® CHAMP disponují

Killer Faktorem, což zaručuje dokonalý

finální produkt.



Koncept šumivých vín:

S cílem vyhovět zvláštním požadavkům při výrobě šumivého vína zahrnuje tento koncept enologické produkty, které byly speciálně navrženy pro sekundární fermentaci tradiční metodou v lahvi. Oenoferm® Champ, VitaDrive® F3 a Erbslöh CompactLees jsou klíčem k úspěchu při získávání moderního šumivého vína.

VitaDrive® F3

VitaDrive® F3 je základní kvasinková výživa.

Napomáhá stimulovat kvasinky během procesu rehydratace a zlepšuje výkonost kvasinek během sekundární fermentace.

Erbslöh CompactLees

Erbslöh CompactLees napomáhá rychlému a úplnému usazení kvasinek po sekundární fermentaci. Adheze ke stěnám lahve je minimalizována a zlepšuje se tak efektivnost setřásání.