

Erbslöh



Erbslöh Geisenheim GmbH е семеен бизнес, който съществува повече от 125 години. Той е световно действащ специалист в обработките на напитки и лидер в научните изследвания и разработки, консултации и услуги свързани с тях. Нашите клиенти се възползват директно от нашата компетентност, която непрекъснато нараства чрез нашето интензивно сътрудничество с изследователски институти за технологии за напитките.

Освен иновативни решения за оптимизиране и усъвършенстване на продуктите, Erbslöh Geisenheim GmbH предлага широка гама от продукти, свързани с процесите на производство на вино. Нашите мисли и действия в тази област са насочени към бъдещето, в национален и международен план!

Този каталог съдържа част от продуктите на Erbslöh, налични на външните пазари. Не всички изброени продукти може да са налични във вашата страна, в зависимост от конкретната оферта на нашия представител. Всички налични за вас продукти са посочени в ценовата листа от съответния представител за страната. Ако продукт е от интерес за вас и липсва, моля, свържете се директно с местния представител.

New products	4–6
Organic	7
Yeasts	8–15
Nutrients	16–19
Enzymes	20–25
Clarification	26–30
Oak chips/tannins	31–33
MLF	34
Fining	35–39
Bentonites	40–41
Activated carbon	42–44
Stabilization	45 - 47
Filtration	48
SO₂ products	49
Quality management	50
Notes	51

Версия 01.1 | Отпечатано август 2019г.

Отказ от отговорност: Дадените тук препоръки за приложение описват предназначението на продукта като помощно средство за преработка или добавка, като част от добрата производствена практика. Безопасността на храната на крайния продукт може да бъде постигната само ако се използва изключително по този начин. Моля, обърнете внимание: нашите листовки за технически продукти се основават на нашите текущи знания и опит. Те трябва да се разглеждат като обща информация само за нашите продукти. Не можем да поемем никаква отговорност за използване за всеки отделен случай поради невъзможността за третиране с натурални продукти и потенциални предходни обработки. Потребителят винаги трябва да проверява за спазването на законите и правилата за безопасност, които се прилагат за използването на нашите продукти. Следователно всички данни се предоставят без никаква гаранция. Цялата информация подлежи на промяна без предварително уведомление. Прилагат се и Общите ни условия за бизнес (които могат да се изтеглят от www.erbsloeh.com).

Manno Release®

За по-голям обем преди да е настъпило времето за това. Erbslöh ще Ви покаже как.

Повишено усещане в устата и тялото поради бързия ефект на лизиране на дрождите.

Manno Release® предлага възможност за освобождаване на манопотеини по време на ферментацията, без да е необходима консумиращата време - фаза на стареене. Желаните сензорни и химични характеристики могат да бъдат получени за значително по-кратко време и с по-голяма интензивност. β -глюканазата освобождава манопотеините от дрожидния субстрат по време на ферментационната фаза, но не влияе отрицателно върху живите дрожди, които я провеждат.

Фигура 1 Показва резултатите от приложението на Manno Release® във вино от пино ноар. Продуктът се добавя към сока в началото на ферментацията. Крайното съдържание на манопотеин на виното се определя чрез киселинна хидролиза на колоидни манани и с последващо HPLC количествено определяне на получената манозна захар. Количеството на манопотеините се увеличава с 42% след използване на новия комбиниран продукт в сравнение с нетретираната контрола. Това е значителен ефект, който беше потвърден и от превъзходните органолептични свойства на обработеното вино.



Фигура 2: Показва ензимно разтваряне на Manno Release® 48-часа след обработка. Лизисът на клетъчната стена може ясно да се наблюдава под формата на намаляване на утайката и увеличаване на мътния супернатант, като манопотеините и другите компоненти се разтварят в разтвор. Този комбиниран продукт може да се използва за всички бели, розе и червени вина и по-специално пенливи вина. Употребата в червените и розета вина не оказва отрицателно влияние върху цвета, тъй като няма антоцианазна (β -1,4-глюкозидаза) странична активност.

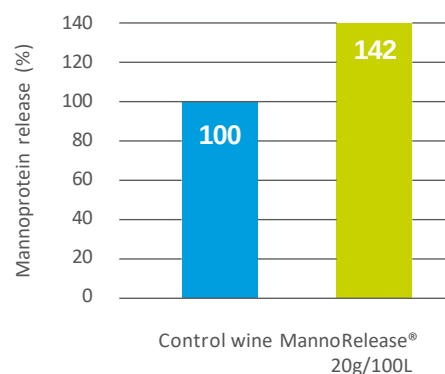


Figure 1:
Количествено определяне на манопотеините в Пино ноар.



Фигура 2:
Разтваряне на Manno Release®. Сместа се приготвя в тартаратен буфер (pH 3,5) и престоява при 25 ° C в продължение на 48 часа.

Trenolin® Rosé DF

Идеалният цвят за модерните розе!

Erbslöh Ви показва как.

Ензим за намаление
цветово извличане

Розе вина са с голямо търсене. В целия свят тенденцията на търсене се движи към по-бледо оцветени вина. Това означава че в завършеното вино сумата на цвета (420 nm + 520 nm + 620 nm) е по-малко от 1. По-специално е проблем увеличеното извличане на цвят от вина Blanc de noir и Pinot gris по време на пресоване. Тези вина често се третират с активен въглен за намаляване на цвета, което води до загуба на качество.

Trenolin® Rosé DF е ензим, който има много ниски мацерирани свойства и следователно води до по-малко извличане на цвят при по-високо налягане при пресуването.

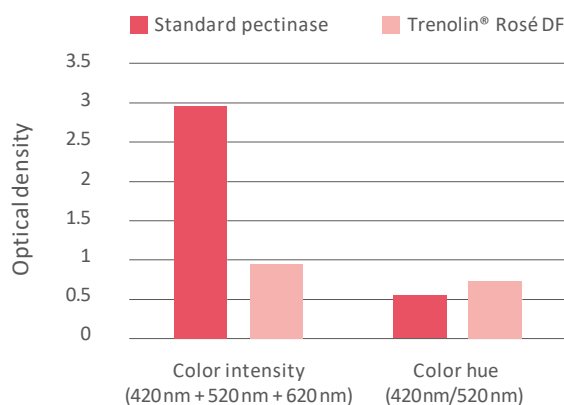
Ползи:

Намалено цветово извличане
Не е необходим активен въглен
По-висок процент на самотока

- По-висок рандеман с по-ниско налягане при пресоването
- Намалена екстракция на полифеноли
- Без цинамоил естераза



Фигура 1:
Цветово сравнение на розе вина.



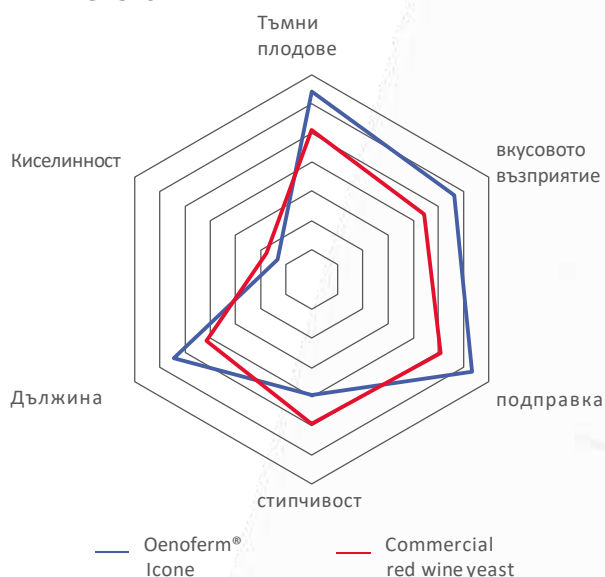
Фигура 2:
Сравнение на интензивността на цвета и цветовия оттенък в мът от Pinot noir за розе

Oenoferm® Icone

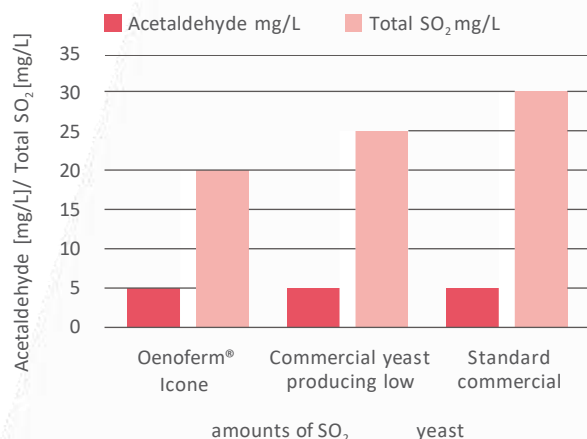
По-малкото е повече! Erbslöh Ви показва как.

Дрожди устойчиви на алкохол с ниско продуциране на SO₂ за производство на първокачествени червени вина, предназначени за съзряване

Oenoferm® Icone са дрожди за производство на червени вина, предназначени за стареене. Този щам показва гарантирана ферментация дори в тежки условия. Ниската продукция на SO₂ и ацеталдехид, повишеното освобождаване на полизахариди са характерни за тях. Oenoferm® Icone произвежда добре структурирани и закръглени вина с голяма чистота



Фигура 1:
Сензорни характеристики на Oenoferm® Icone в сравнение с търговска дрожди за червено вино.



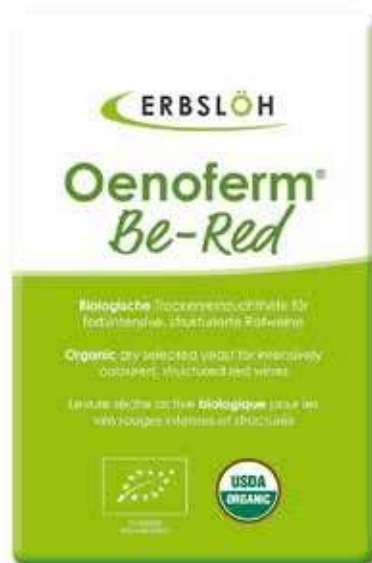
Фигура 2:
Ацеталдехид и общи концентрации на SO₂ в края на ферментацията. Мерло 2017



От юли 2012 г. Регламент (ЕО) № 203/2012 регламентира процесите и спомагателните материали, разрешени за винификация на био вина. От 2008 г. Erbslöh Bio-Vinification постоянно произвежда сертифицирани биологични продукти. Те отговарят на най-високите стандарти за устойчивост, качество и чистота. Следващият преглед показва наличните продукти до момента.

Допълнителна информация и биологичният сертификат (DE-ÖKO-003) можете да намерите на www.erbsloeh.com.

Продукт	Приложение	Описание	Дозиране (g/mL/100L)	Разфасовки (kg)
Oenoferm® Bio Selection Klingelberg	Бели вина / пенливи вина	Сертифицирани дрожди за Био бели вина и пенливи вина.	20–30	0.5
Oenoferm® Be-Red	Червени вина	Сертифицирани дрожди за Био червени вина	20–40	0.5
PuroCell® O	Подпомагане и рестартиране на ферментацията	Чист сертифициран продукт от клетъчни стени на органични дрожди за адсорбция на вещества, инхибиращи ферментацията.	20–40	0.5
VitaFerm® Bio	Подхранване на дрожди	Инхибирани Био дрожди, осигуряващи важни аминокиселини и витамини за подхранване на чистата култура дрожди.	20–30	1, 10
ErbiGel® Bio	Намаляване на полифенолите и бистрене	Флотация и избистряне.	5–20	1, 25
HydroGum Bio	Стабилизация	Агабска гума за предпазване от поява на тартаратни и колоидни помътнявания. Подобрява усещането в устата – плътност и мекота.	20–100	1



Oenoferm® Icone **NEW** 0.5 kg pack

Дрожди продуциращи малки количества SO₂

Предназначение

Алкохолно устойчиви дрожди с ниско продуциране на SO₂ за първокачествени червени вина, предназначени за съзряване.

Влияние на продукта

Oenoferm® Icone е силно ферментиращ шам на дрожди, избран за производството на първокачествени червени вина. Ниското производство на SO₂ и ацеталдехид по време на ферментацията го прави идеален за вина, предназначени за съзряване в бъчви. Той повишава ароматния профил, подобрява интеграцията на танините и поради високото си производство на полизахариди, произвежда закръглени вина.

Препоръчителна температура на ферментация: 18–33 °C

Толеранс към алкохол: 16,5 об.

За да се постигане на оптимални резултати по време на ферментацията е препоръчително да се използва VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация

Дозирание: 15–30 g / 100 L



Oenoferm® Bouquet | 0.5/15 kg pack

Дрожди за бяло вино с оживени аромати на пресни плодове.

Предназначение

Oenoferm® Bouquet произвежда големи количества естери и допринася за голямо разнообразие от аромати. Внимателната и регулирана ферментация е благоприятна за формирането им.

Влияние на продукта

За вината ферментирали с Oenoferm® Bouquet са характерни екзотични плодови компоненти, аромати на касис и сладки ароматни цветя, съчетани с плътна структура.

Препоръчителна температура на ферментация: 16–20 °C

Толеранс към алкохол: 15 обемни%.

За да се постигнат оптимални резултати по време на ферментацията е препоръчително да се използва VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация

Дозирание: 20–40 g / 100 L



Oenoferm® Color 0.5/10 kg pack

Червена винена мая за интензивно червено вино с плодов характер.

Предназначение

Oenoferm® Color е особено подходящ за производство на интензивно оцветени червени вина с ароматен профил на тъмни плодове и с потенциал за стареене.

Влияние на продукта

Дълбоко оцветените вина се получават поради естеството на тези дрожди. Oenoferm® Color осигурява перфектния баланс между плодове и танини за стареене на виното в дъбови бъчви.

Препоръчителна температура на ферментация: 18–28 °C

Толеранс към алкохол: 16 об.

Използването на VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация е препоръчително, за да се постигнат оптимални резултати при ферментацията.

Дозирание: 20–40 g / 100 L



Oenoferm® Freddo | 0.1/0.5/15 kg pack

Дрожди за бяло вино насърчаващи ароматите при студена ферментация.

Предназначение:

Вината, ферментирани с Oenoferm® Freddo, показват цитрусови и грейпфрутови нотки, както и аромати на ябълки и праскови. Перфектни за ферментация при ниски температури.

Влияние на продукта:

Дрождите Oenoferm® Freddo са изолирани като чиста култура чрез постоянен подбор от студена ферментираща среда. След двудневна лаг фаза, Oenoferm® Freddo започва да ферментира с голяма сила и постоянство. Дрождите имат значително инхибиращо влияние върху малолактичната ферментация.

Препоръчителна температура на ферментация: 13–17 °C

Толеранс към алкохол: 15 обемни%.

За постигане на оптимални резултати през ферментацията е препоръчително да се използва VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация

Дозирание: 20–40 g / 100 L

**Oenoferm® Klosterneuburg** | 0.1/0.5/15 kg pack

Осмотично толерантен щам дрожди, селектиран в Klosterneuburg, Австрия.

Предназначение

Чисто култура дрожди за пикантни, пиперкови аромати и вина с богати, плътни тела.

Влияние на продукта

Oenoferm® Klosterneuburg проявява много широк спектър на употреба, от класически до богати вина. По време на стареенето, дрождите могат да осигурят допълнителен положителен ефект. Лесно може да освободи манопротеини, създавайки хубаво, кремообразно усещане на небцето.

Препоръчителна температура на ферментация: 17–22 °C

Толеранс към алкохол: 14 обемни%.

Използването на VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация е препоръчително, за да се постигнат оптимални резултати при ферментацията.

Дозирание: 20–40 g / 100 L

**Oenoferm® LA-HOG** | 0.5 kg pack

Ниско алкохолни дрожди

Предназначение

Oenoferm® LA-HOG са винени дрожди без ГМО за производство плодови вина с подобро вкусово усещане и по-нисък алкохол.

Влияние на продукта

Дрождите трябва да се използват в комбинация с концепцията за хранителни вещества на Erbslöh® LA-C.

Oenoferm® LA-HOG има следните положителни характеристики:

- Образуват глицерин над средното ниво и подобряват усещането в устата.
- Съдържанието на алкохол се намалява с до 1% ABV.
- Чрез използване на хранителната концепция на Erbslöh® LA-C проявяват висока ферментационна способност и формират във вината добри плодови аромати.
- Препоръчва се като партньор за смесване.

Концепцията за хранителни вещества Erbslöh® LA-C се състои от:

VitaDrive® F3 за рехидратация

VitaFerm® Ultra F3 като основно хранително вещество за мъстта

Постоянна добавка на Vitamon® Liquid

Използването на концепцията е оптимална и препоръчително!

Дозирание: 30–40 g / 100 L



Oenoferm® Pink 0.5 kg pack

Енологични дрожди за сухи розета с ясно изразена плодовост.

Предназначение

Oenoferm® Pink поддържа стила на розетата. Вината стават живи, свежи и сухи.

Влияние на продукта

Цветът е модерен розов с виолетови нюанси. Вината развиват флорален аромат, нотки на малини, червени плодове, фини и нежни аромати.

Препоръчителна температура на ферментация: 13–20 °C

Толеранс към алкохол: 15 об%.

За постигане на оптимални резултати по време на ферментацията е препоръчително да се използва VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация

Дозирание: 20–30 g / 100 L



Oenoferm® PinoType 0.5 kg pack

Дрожди за модерни вина от Пино, с типична и кремообразна структура.

Предназначение:

Oenoferm® PinoType е особено препоръчителен за вина от Pinot.

Влияние на продукта

Oenoferm® PinoType е специално подбран за ферментация на всички разновидности на Пино. Дрождите са в състояние да образуват увеличени количества плодови естери и глицерол.

Oenoferm® PinoType е много подходящ за бързо стареене и предлага добри предпоставки за успешна малолактична ферментация.

Препоръчителна температура на ферментация:

за бели: 18–22 °C и за червени: 20–28 °C

Толеранс към алкохол: 15 обемни%.

За да се постигнат на оптимални резултати при ферментацията е препоръчително да се използва VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация

Дозирание: 20–40 g / 100 L



Oenoferm® Riesling 0.5 kg pack

Сортови дрожди.

Предназначение

Селекция от дрожди за класически стил Ризлинг, с профил на зряли плодове.

Влияние на продукта

Oenoferm® Ризлинг е избран от лозята в Рейнго, Германия. Дрождите имат надеждно ферментационно поведение, като произвеждат хармонични, балансирани вина от Ризлинг.

Препоръчителна температура на ферментация: 17–22 °C

Толеранс към алкохол: 13,5 об.

Използването на VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация е препоръчително, за да се постигнат оптимални резултати от ферментацията.

Дозирание

20–40 g / 100 L



Oenoferm® Rouge 0.5/10/15 kg pack

Висококачествени дрожди за ароматни, плодови червени вина. Подпомага образуването на аромати на червени плодове.

Предназначение

Oenoferm® Rouge е избран за популяризиране на червени плодове, касис и череши. Дрождите са много подходящи за видовете червени вина с подчертан плодов характер.

Влияние на продукта

Oenoferm® Rouge се характеризира с намалена на β -глюкозидаза активност, което води до добро запазване на цветните пигменти.

Препоръчителна температура на ферментация: 18–28 °C

Толеранс към алкохол: 14,5 об.

За да се постигнат на оптимални резултати през ферментацията е препоръчително да се използва VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация

Дозирание: 20–40 g / 100 L

**Oenoferm® Structure** 0.5/10 kg pack

Издържливи дрожди, подпомагащи структурата на таните и цветните съединения в червените вина.

Предназначение:

Oenoferm® Structure е особено подходящ за приготвяне на червени вина с изразена, но балансирана структура на танини, богато и плътно тяло.

Влияние на продукта:

Танините влияят положително върху структурата на червеното вино и подчертават типичните аромати на горски плодове и ядки. Малолактичната ферментация може да се извърши лесно.

Препоръчителна температура на ферментация: 18–28 °C

Толеранс към алкохол: 15 обемни%.

Използването на VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация е препоръчително, за да се постигнат оптимални резултати.

Дозирание: 20–40 g / 100 L

**Oenoferm® Terra** 0.5 kg pack**Тероарни дрожди****Предназначение:**

Дрожди за подпомагане и изразяване на характера на тероара при бяли и червени вина.

Влияние на продукта:

Oenoferm® Terra подчертава индивидуалните характеристики на белите и червените вина и хармоничното образуване на ароматни компоненти. Oenoferm® Terra проявява бързо начало на ферментация и безопасно провеждане на ферментацията.

Препоръчителна температура на ферментация: 17–28 °C

Толеранс към алкохол: 14 обемни%.

Използването на VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация е препоръчително, за да се постигнат оптимални резултати при ферментацията.

Дозирание: 20–40 g / 100 L



Oenoferm® Veltliner | 0.5 kg pack

Сортови дрожди.

Предназначение:

Подпомагат изявата на плодовите, пиперковите и пикантните аромати на сорт Grüner Veltliner.

Влияние на продукта:

Oenoferm® Veltliner е сухи, подобрани дрожди за производството на вина от сорта Grüner Veltliner. Това е по-устойчив щам дрожди, който осигурява пълна ферментация, дори при ниски температури.

Препоръчителна температура на ферментация: 14–17 °C

Толеранс на алкохол: 15 об.%.

За да се постигнат на оптимални резултати по време на ферментацията е препоръчително да се използва VitaDrive® Ultra F3 , а по време на рехидратация и VitaFerm®F3.

Дозиране 20–40 g/100 L



Oenoferm® wild & pure | 0.5 kg pack

Смес от диви дрожди щам Torulaspora delbrückii и Saccharomyces.

Предназначение:

Повишено образуване на монотерпени и плодови естери.

Влияние на продукта:

Oenoferm® wild & pure може да се използва за създаване на уникален винен стил. Вината, ферментирани с тази мая, се характеризират с повишени плодове, кремообразна текстура и повишено усещане в устата. Възможно е да ферментира както бели, така и червени вина.

Препоръчителна температура на ферментация:

за бели: 16–20 °C и за червени: 25–33 °C

Толеранс към алкохол: 14 обемни%.

За да се постигнат на оптимални резултати по време на ферментацията е препоръчително да се използва VitaDrive® Ultra F3 , а по време на рехидратацията на дрождите VitaFerm®F3

Дозиране: 20–40 g/100 L



Oenoferm® X-thiol | 0.5/10 kg pack

Хибридни дрожди, устойчиви на алкохол, за усилване на плодови тиоли и екзотични аромати.

Предназначение:

Мощни дрожди за бели тиолови вина , като совиньон блан.

Влияние на продукта:

Oenoferm® X-тиол са селектирани от нас хибридни дрожди, без ГМО. Най-важните характеристики са:

- Висока способност за ферментация и алкохолна поносимост.
- Образуване на сложни ферментационни аромати (розов грейпфрут и касис)
- Повишено производство на аромати на тропически плодове (изблик на плод)

Препоръчителна температура на ферментация: 15–22 °C

Толеранс на алкохол: 16 об. %.

За да се постигнат на оптимални резултати по време на ферментацията е препоръчително да се използва VitaDrive® Ultra F3 , а по време на рехидратация и VitaFerm®F3.

Дозиране:

20–40 g/100 L



Oenoferm® X-treme 0.5/10 kg pack

Силно ферментиращи хибридни дрожди за ароматен профил X-treme, с пикантен, плодов характер.

Предназначение:

Ферментацията на вина с тези дрожди води до интензивни деликатни, пикантно-свежи нотки в ароматния им профил. Перфектни са за грозде Пино, Шардоне, Ризлинг и Совиньон.

Влияние на продукта:

Oenoferm® X-treme са хибридни дрожди без ГМО, които са комбинация от положителните характеристики на два родителски щам.

Изключително висока ферментационна способност на щам Bayanus, при ниски температури и ароматния профил, съчетаващ минерални нотки, балансиран с плодови, флорални и пикантни компоненти.

Препоръчителна температура на ферментация: 10–17 °C.

Толеранс на алкохол: 17 обемни%.

Използването на VitaDrive® F3 по време на рехидратация и VitaFerm® Ultra F3 по време на ферментация е препоръчително, за да се постигнат оптимални резултати от ферментацията.

Дозирание: 20–40 g/100 L



Red/rosé wine yeast strains

										
•—Recommended										
Barbera		•					•		•	•
Blafränkisch			•	•			•		•	
Cabernet Franc		•	•	•				•	•	•
Cabernet Sauvignon		•	•	•				•	•	•
Carignan	•	•								•
Dornfelder	•	•	•	•				•		
Grenache	•	•						•		
Malbec		•	•					•	•	•
Merlot		•	•	•				•		
Mourvedre	•	•								•
Nebbiolo		•						•		•
Pinot Noir	•	•				•	•			•
Pinotage		•					•			
Sangiovese	•	•	•					•		•
Syrah	•	•	•				•	•		
Tempranillo	•	•	•				•	•		•
Zinfandel	•	•		•				•		
Zweigelt	•	•	•	•				•		
Rosé wines					•					
Nouveau wines	•	•					•			•
Fruity reds	•	•		•			•		•	•
Reds suitable for aging	•	•	•	•		•		•		•
Restarting stuck fermentation		•								
Hybrid yeast			•	•						
Yeast blend										•
Wild yeast (<i>T. delbrückii</i>)										•
Organic yeast	•									
<i>S. cerevisiae cerevisiae</i>						•	•	•		•
<i>S. cerevisiae bayanus</i>	•	•			•				•	
Толеранс към алкохол [vol. %]	15.5	16	16.5	16	15	16	14.5	15	14	14
Лег фаза [h]	15–30	15–30	15–30	15–30	25–30	15–20	15–20	15–20	20–30	15–25
Относителна нужда от азот	средна	средна	средна	Висока	Ниска	Висока	средна	средна	средна	средна
Температурен диапазон [°C]	22–32	18–28	18–33	25–33	13–20	18–28	18–28	18–28	22–28	25–33
Скорост на ферментация	Умерена	Умерена	Умерена	Бърза	Бърза	Бавна	Умерена	Умерена	Бърза	Умерена
Образуване на пена	Малко	Умерено	Умерено	Умерено	Малко	Умерено	Малко	Умерено	Малко	Moderate
Конкурентен (килър) фактор	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	No
Влияние върху ЯМКФ	Подпомага я	Неутрално	Подпомага я	Инхибира я	Инхибира я	Подпомага я	Подпомага я	Подпомага я	Инхибира я	Promoting
Органолептично влияние	Цвят, естер и	Color, neutral	Esters, structure, mouthfeel	Esters, mouthfeel	Esters, mouthfeel	Esters, mouthfeel	Esters, mouthfeel	Structure, mouthfeel	Neutral	Esters, mouthfeel

White wine yeast strains

	 Oenoferm® Bio	 Oenoferm® Bouquet	 Oenoferm® CHA	 Oenoferm® Freddo	 Oenoferm® Klosterneuburg	 Oenoferm® Pino Type	 Oenoferm® Riesling	 Oenoferm® Terra	 Oenoferm® Veltliner	 Oenoferm® wild & pure	 Oenoferm® X-thiol	 Oenoferm® X-treme
•—Recommended												
Airén	•			•				•		•		•
Albariño	•	•		•				•		•	•	•
Chardonnay	•			•	•	•		•		•	•	•
Chenin Blanc	•			•				•		•	•	•
Gewürztraminer	•	•		•				•		•	•	•
Grüner Veltliner	•			•				•	•	•	•	•
Müller-Thurgau	•	•		•			•	•		•	•	•
Muscat	•	•		•				•		•		•
Pinot Blanc	•			•	•	•		•		•		•
Pinot Gris	•			•	•	•		•		•		•
Riesling	•	•		•			•	•		•	•	•
Sauvignon Blanc	•	•		•				•		•	•	•
Sémillon	•			•				•		•		•
Verdejo	•	•		•				•		•	•	•
Viognier	•	•		•				•		•	•	•
Dry whites	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•
Late harvest	•	•			•		•		•	•	•	•
Ice wine	•			•	•			•		•		•
Sparkling base wine	•			•	•				•	•	•	•
Secondary fermentation	•		•	•					•			•
Restarting stuck fermentation	•		•	•					•			•
Hybrid yeast											•	•
Yeast blend										•		
Wild yeast (<i>T. delbrückii</i>)										•		
Organic yeast	•											
<i>S. cerevisiae cerevisiae</i>		•			•	•	•			•	•	•
<i>S. cerevisiae bayanus</i>	•		•	•				•	•		•	•
Alcohol tolerance [vol. %]	16.5	15	16	15	14	15	13.5	14	15	14	16	17
Lag phase [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
Relative nitrogen needs	Medium	High	Medium	Low	High	High	Medium	Medium	Low	Medium	Medium	Low
Temperature range [°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
Fermentation speed	Moderate	Moderate	Moderate	Fast	Moderate	Slow	Moderate	Moderate	Fast	Moderate	Moderate	Fast
Foaming behavior	Moderate	Low	Moderate	Moderate	Moderate	Moderate	Strong	Strong	Moderate	Moderate	Moderate	Moderate
Competitive (killer) factor	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	No	Yes	Yes
Influence on MLF	Neutral	Neutral	Inhibiting	Inhibiting	Promoting	Promoting	Neutral	Neutral	Inhibiting	Promoting	Neutral	Inhibiting
Sensory effect	Esters, terpenes	Esters, terpenes	Esters, terpenes, mouthfeel	Esters, terpenes	Esters, terpenes, mouthfeel	Esters, terpenes, mouthfeel	Esters, terpenes	Esters, terpenes	Esters, terpenes	Esters, terpenes, mouthfeel	Thiols, terpenes	Esters, terpenes

OenoRed® **NEW** 1 kg pack

Продукт от автолизни дрожди.

Предназначение:

OenoRed® поддържа ферментацията и увеличава чистотата и стабилизирането на цвета в червените вина.

Влияние на продукта:

OenoRed® съдържа висок дял от сложни полизахариди от дрождени клетъчни стени получени при специален процес на пречистване. Тези полизахариди се състоят главно от маноза и глюкоза, които са в състояние да стабилизират антоцианините и танините, получени от ципата на гроздето. По-специално манопротеините могат да свържат стипчиви танини и да понижат усещането на тръпчивост.

Дозирание:

30–40 g / 100 L или kg1



VitaDrive® ProArom **NEW** 1 kg pack

Органично хранително вещество за защита на дрождите и аромата на виното.

Предназначение:

VitaDrive® ProArom е иновативен препарат за дрожди, който предпазва дрождите от стрес по време на фазите на размножаване и ферментация.

Влияние на продукта:

Приготвен е от инактивирани дрожди и дрождени клетъчни стени с естествено съдържание на пептиди и основни хранителни вещества, като минерали, витамини, аминокиселини (от А-група, която се асимилира от дрождите с предпочитание) и собствен естествен глутатион. Възможни са следните приложения с VitaDrive® ProArom:

- Редокс буфер в случай на оксидативен стрес
- Поддържа и стабилизира клетъчната структура (в случай на стрес, причинен от температура и етанол)
- Популяризира типичните сортови аромати

Дозирание

Добавяне по време на рехидратация на дрождите (20-30 g / 100 L, суспендирайте при рехидратацията). Дозировката по време на алкохолната ферментация не се препоръчва.



VitaFerm® Base **NEW** 5/10 kg pack

Основно хранително вещество съдържащо органичен и неорганичен азот.

Предназначение:

VitaFerm® Base се използва като основно хранително вещество за подхранване на дрожди по време на алкохолна ферментация. Освен хранителни вещества като диамониев хидрогенфосфат и тиамин хидрохлорид (витамин B1), той доставя и други ценни съставки от инактивирани дрождени клетки.

Влияние на продукта:

Продуктът компенсира недостатъците в мъстта и гарантира сигурна ферментация. Приложението на VitaFerm® Base предлага следните предимства:

- Повишено съдържание на азот
- Адсорбция на вещества, инхибиращи ферментацията
- Предпазва от появата на негативни аромати
- Намаление на свързването на SO2 (намаляване на общ SO2)

Дозирание

3 x 30 g / 100 L



PuroCell® O | 0.5 kg pack

Сертифициран препарат от клетъчни стени на органични дрожди

Предназначение:

Препаратът е от клетъчни стени на дрожди и е подходящ за насърчаване дейността на използваните културни дрожди по време на първичната алкохолна ферментация.

Влияние на продукта:

Възможни са следните приложения на PuroCell® O:

- Адсорбция на веществата, инхибиращи ферментацията, по-специално средно верижни мастни киселини
- Подобро отделяне на CO₂ по време на първичната ферментация
- Намаляване на фенолните съединения и подобрява вкуса, аромата и ароматния профил на вината
- Рестартиране на спряла/ бавна ферментация

PuroCell® O се произвежда чрез естествен и иновативен процес и е сертифициран съгласно Регламент (ЕО) № 834/2007. Той отговаря на критериите на Регламент (ЕО) № 203/2012 за био вина и всички съответни изисквания в САЩ.

Дозирание: 10–40 g / 100 L

**VitaDrive® F3** | 1/10 kg pack

Хранителни вещества за рехидратация на дрожди

Предназначение:

Подготвя винените дрожди за бързо начало на ферментацията и изчистен аромат.

Влияние на продукта:

VitaDrive® F3 има стимулиращ ефект върху дрождите, когато се прилага по време на рехидратация. Засилва устойчивостта им срещу стресови фактори като постоянно увеличаване на алкохола, ниски температури, дрождови токсини и пестицидни остатъци. Въпреки, че негативното влияние на стрес-факторите се засилва значително в края на ферментацията, VitaDrive® F3 подсигурава доброто и приключване .

Дозирание: 1 kg VitaDrive® F3 на 1 kg сухи дрожди

**VitaFerm® Bio** | 1/10 kg pack

Сертифицирано био хранително вещество за дрожди.

Предназначение:

VitaFerm® Bio е идеален за поддържане на алкохолна ферментация със следните предимства:

- Балансирано хранене до края на ферментацията
- Бързо начало на ферментацията
- Подобрена е органолептичната характеристика на виното

Влияние на продукта:

VitaFerm® Bio има стимулиращ ефект върху дейността на дрождите, като предотвратява производството на лоши аромати. Не съдържа амониеви соли. Ферментацията се стабилизира, избягва се повишаване на температурата след добавяне на хранителни вещества. Ферментиращите дрожди се отличават с по-висока устойчивост към фактори на стрес. VitaFerm® Bio е сертифициран от Lacon GmbH (DE-ÖKO-003) като биологичен продукт

Дозирание:

30–40 g / 100 L



VitaFerm® Ultra F3 |1/10 kg pack

Многокомпонентен хранителен комплекс.

Предназначение:

Бързо начало на ферментацията, сигурно завършване на ферментацията, чисти аромати на виното.

Влияние на продукта:

Най-мощното хранително вещество с множество предимства за ферментация при трудни условия. VitaFerm® Ultra F3 със своята ензимна активност много ефективно активира и насърчава растежа на дрождите, балансирано ги снабдява с минерали и подобрява метаболитната им активност. Жизнеспособните дрожди допринасят за атрактивен ароматен профил.

Дозиране:

3 x 30 g / 100 L



Vitamon® Liquid |10/600/1,000 kg pack

Течен хранителен продукт за дрожди.

Предназначение:

Голямото предимство на течния продукт се състои в лесната работа и възможност за непрекъснато дозиране по време на ферментацията. Равномерното разпределение на течния Vitamon® в резервоара се осигурява от естественото движение на ферментиращия материал. Освобождаването на CO₂ и пенообразването по време на ферментацията може да бъде избегнато с течното подхранване. Много бързо се асимилират Витамин B1 и азота

Влияние на продукта:

Vitamon® Liquid е течен хранителен продукт на базата на диамониев фосфат и тиамин (витамин B1). Оптимизираната течна форма улеснява бързата асимилация и компенсира липсата на витамини и азот в сока.

Влияние на продукта:

200 mL / 100 L



Продукт	Вид на продукта	Компоненти						Приложение	Дозиране (g/mL)100 L)	Възможни Опаковки (kg)
		Инактивирани дрожди	Дрождени клетъчни стени	Дрожден автолизаат	целулоза	DAP	Тиамин (Вит. B1)			
VitaDrive® F3	Прахо - образен	•	•				•	Рехидратация на дрожди	20	1, 10
NEW VitaDrive® ProArom	Прахо - образен	•	•				•	Рехидратация на дрождите, повишено съдържание на глутатион за защита на аромата	20–30	1
Vitamon® A	Прахо - образен					•		Захранване на амониев азот	50–60	1
Vitamon® B-Sticks	Прахо - образен						•	Тиамин грозде засегнато от ботритис	1stick/ 1,000 L	Package of 20sticks
Vitamon® Combi	Прахо - образен					•	•	Основно снабдяване с амоний и витамини от дрожди	30–50	1, 15
Vitamon® CE	Прахо - образен	•			•	•	•	За силно избистрена мъст	60	1, 10
VitaFerm® Base	Прахо - образен	•				•	•	Основно снабдяване с азот	Staggered 3 x 30	5, 10
VitaFerm® Ultra F3	Прахо - образен	•	•			•	•	Комплекс от основни хранителни вещества за пълноценно хранене на дрожди	Staggered 3 x 30	1, 10
VitaFerm® Bio DE-ÖKO-003	Прахо - образен	•	•					Чисто органично хранително вещество за оптимизиране на ферментационната кинетика	30–40	1, 10
PuroCell® O DE-ÖKO-003	Прахо - образен		•					Чист органичен продукт, доставя стероли и насърчава ферментационната активност, адсорбира примеси	10–40	0.5
OenoRed®	Прахо - образен			•				Чист автолизат от за поддържане на ферментацията, закръгляне и стабилизиране на цвета на червените вина	30–40	1
Vitamon® Liquid	Течен					•	•	Непрекъсната дозировка на хранителните вещества по време на ферментацията, без отделяне на CO₂	200–500	10, 600, 1,000
Bi-Start® Nutri	Прахо - образен	•	•					Хранителни вещества за бактериите по време на ЯМКФ	20	1

Trenolin® Rosé DF **NEW** 1 kg pack

Пектолитичен ензим със слаби мацериращи свойства

Предназначение:

Trenolin® Rosé DF е течен ензимен препарат за обработка на каша за розе. Това е пектиназа с много ниски мацериращи свойства и следователно е добър инструмент за винопроизводителят при производството на розе

Влияние на продукта:

Trenolin® Rosé DF е идеалният избор за грозде, богато на антоциани, топли условия при прибиране на реколтата и високи стойности на pH. Поради бързото намаляване на вискозитета, необходимо време за контакт на мъстта с ципите е кратко, но се постига възможно най-високия добив.

Допълнителни предимства:

- Не е необходим активен въглен
- По-висок процент самоток
- По-голям добив с по-ниско налягане при пресоването
- Намалена екстракция на полифеноли
- Без наличие на цинамоил естераза

Дозиране

2-3 мл/100 л



Trenolin® Bouquet^{PLUS} 0.1/1 kg pack (Please observe country-specific regulations)

Течен, пектолитичен ензим за извличане на аромат от гроздето.

Предназначение:

Освобождаване на ароматични прекурсори и терпени. Типичният букет на сорта грозде става по-силно изразен.

Влияние на продукта:

Сортовият характер на виното се определя от ароматния профил на гроздето и ферментационните аромати, образувани от винените дрожди. По време на ферментацията и след нея, Trenolin® Bouquet^{PLUS}, може да освободи ароматните вещества, които са свързани с гликозидите

Дозиране:

7-15 ml / 100 L или kg



Trenolin® FastFlow DF 1 kg pack

Течен мултипектиназен комплекс.

Предназначение:

Целенасочено въздействие върху разклонителните точки на пектините, с което се постига по-ефективна пектинова хидролиза в гроздовия сок. В резултат на това пектинът губи способността си да се свързва с водата и вискозитетът на сокът се понижава. Продуктът е с добро действие и при ниски температури. Повишен процент на филтрация в бели и червени вина.

Влияние на продукта:

Гроздовият пектин е особено богат на странични вериги от арабиногалактан-II. Това е причината, поради която в сравнение с други плодови пектини, гроздовият пектин се разгражда по-трудно. В резултат на това по-голяма част от разклонените остатъци от пектина остават в мъстта, сока и виното. Този ефект е особено очевиден при сортовете грозде, богати на пектини. Trenolin® FastFlow DF е способен да разгради тази фракция.

Дозиране:

3-10 ml / 100 L или kg



Trenolin® Filtro DF | 1 kg pack (Please observe country-specific regulations)

Течен ензим с широк спектър на активност, без депсидаза за избистряне и филтриране.

Предназначение:

Trenolin® Filtro DF може да предотврати вероятни и предвидими трудности с филтрацията на етап мъст. Също така е възможно да се премахнат проблемите с филтрацията във виното.

Влияние на продукта:

Мъстите и вината от гнило грозде често са проблематични за филтриране поради образуването на слизещи вещества и промяната в колоидната структура, причинена от гъбите предизвикващи гниенето. Trenolin® Filtro DF практически разгражда ензимно всички слузни вещества в мъстта и младото вино. По този начин се отстраняват трудностите с филтрацията, свързани с тези вещества. Trenolin® Filtro DF е ензимен продукт, пречистен по специален начин, следователно е без наличие на странични активности като цинамоил естеразна и оксидазна, така че засилва свежестта и сортовия характер.

Дозирание: 10–20 ml / 100 L



Trenolin® Flot^{PLUS} | 1/10 kg pack

Течен ензим за флотация.

Предназначение:

Trenolin® FlotPLUS е течна пектиназа за избистряне на бяла и розе мъст с помощта на флотация.

Влияние на продукта:

Съставът на Trenolin® FlotPLUS е насочен върху активността на пектин естераза, която позволява много бърза флокулация и улеснява ефективно процеса на флотация. Trenolin® FlotPLUS не съдържа активност на цинамоил естеразата и следователно не образува нежелани летливи феноли.

Дозирание: 1–8 ml / 100 L



Trenolin® Frio DF | 0.1/1 kg pack

Течна студеноустойчива пектиназа.

Предназначение:

Trenolin® Frio DF осигурява бърза и ефективна пектинова хидролиза в бяла и червена мъст по време на студената мацерация до 5 ° C, което води до подобрена производителност на пресата. Насърчава освобождаването на прекурсори на аромата по време на студената мацерация на бяла и червена гроздова мъст, както и подобрява бистренето на сока.

Влияние на продукта:

Приложението Trenolin® Frio DF е изключително икономичен поради отличните си характеристики, въпреки сравнително краткото време за контакт при много ниски температури. Разтворените в мъстта пектини с висока способност на свързване с водата, се хидролизират, което води до подобро изтичане на мъстта при ниско налягане по време на пресоването

Дозирание: 2–10 ml / 100 L или kg



Trenolin® Mash DF 0.1/1/10 kg pack (Please observe country-specific regulations)

Иновативен ензимен комплекс за мацерация.

Предназначение:

Мацерация на смачкано грозде.

Влияние на продукта:

Trenolin® Mash DF ускорява мацерацията на гроздовия материал, освобождава ароматни прекурсори и следователно увеличава типичните сортови характеристики.

Ефективността му зависи от етапа на добавяне, температурата и времето за реакция и може да бъде повишена, чрез ранно добавяне към смачканото грозде.

Trenolin® Mash DF ще увеличи процента на сока получен по време на пресоването.

Дозиране: 1–4 ml / 100 L или kg



Trenolin® Opti DF 0.1/1 kg pack

Фино гранулирана пектиназа.

Предназначение:

Приложението на Trenolin® Opti DF предлага следните предимства:

- По-лесно пресоване, за по-кратко време, увеличен капацитет на пресата
- Увеличено количество самоток, намалено извличане на танини и горчиви вещества поради по-ниско налягане при пресоването
- По-добро избистряне на младото вино и повишена ефективност на филтруването

Влияние на продукта:

Trenolin® Opti DF осигурява бързо и пълно разграждане на пектина чрез добре балансиран си състав от ензимни активности. Trenolin® Opti DF е пречистен ензимен препарат, който не съдържа странични активности като цинамоил естераза и оксидаза. Това запазва свежестта на естествената плодovост.

Дозиране: 1–3 g / 100 L или kg



Trenolin® PEXX DF 10 kg pack

Течен ензим за драстично намаляване на вискозитета за кратко време.

Предназначение:

- Оптимизиране на процеси като флотация, обратна осмоза и концентрация на гроздова мъст
- Драстично намаляване на вискозитета за кратко време
- Подобрена плаваемост на частиците на утайката
- Добра подготовка за филтриране с crossflow филтрация

Влияние на продукта:

Поради високата си концентрация на ензимни активности Trenolin® PEXX DF осигурява отлично подобряване на мъстта и насърчава последващите процеси на утаяване.

Пречештите пектинови вещества се хидролизират за много кратко време. Trenolin® PEXX DF е много реактивоспособен също и при стойности на pH около 3.0.

Дозиране: 0,5–1,5 ml / 100 L



Trenolin® Rouge DF [0.1/1 kg pack (Please observe country-specific regulations)]

Течен ензим за червено вино.

Предназначение: Винификация на качествени червени вина, с балансирана структура на танините. Получените червени вина са комплексни, стабилни и имат интензивен цвят. Trenolin® Rouge DF оптимизира добива на цвят по време на ферментация с джибрите, както и по време на термична обработка на сокове и каши. В резултат на приложението на ензима, добивът се увеличава с 5-8%.

Влияние на продукта: Trenolin® Rouge DF подобрява отделянето на цветни пигменти в мъстта по време на екстракцията. В същото време той извлича танини, които придават на готовото вино типичния си пълноценен характер и плътен вкус.

Дозирание: 3-10 ml / 100 L или kg



Trenolin® Super^{PLUS} [1 kg pack]

Силно активна течна пектиназа.

Предназначение:

Обработката с Trenolin® SuperPLUS предлага следните предимства:

- Увеличен самоток
- Бързо и компактно утаяване на утайките
- Подобрена филтрация

Влияние на продукта:

Trenolin® SuperPLUS осигурява бързо разграждане на пектина. Времето за пресоване се намалява и капацитетът на пресата се увеличава. Постига се бързо и компактно утаяване на утайката в мъстта. Така са подобрени и следващите стъпки на филтриране. Нежеланите странични активности в ензима са елиминирани, а свежестта и сортовия характер на гроздето се запазват поради процеса на пречистване.

Дозирание:

3-10 ml / 100 L или kg



Trenolin® Sur-Lies DF [1 kg pack (Please observe country-specific regulations)]

Високо активен ензим за оптимизиран лизис на дрожди, за подобряване на структурата на виното и по-голяма плътност.

Предназначение:

Trenolin® Sur-Lies DF насърчава разграждането на фините утайки чрез перфорация на клетъчната стена. Това от своя страна води до ускоряване на освобождаването на манопотеините от клетъчната стена.

Влияние на продукта:

При по-нататъшния ензимен процес се освобождават мананите от дрожди и аминокиселините. Манопотеините и дрождените манани водят до по-интензивно, по-дълготрайно усещане в устата и до по-сочнен и по-мек вкус. Подпомага се структурата и плътността и се подобрява филтруемостта.

Дозирание: 2-5 ml / 100L



Trenolin® Thermo-Stab DF 1/10 kg pack (Please observe country-specific regulations)

Термостабилен пектолитичен ензим.

Предназначение:

Ускорена мацерация на червена мът за по – добро извличане на пигменти и меки танини. Благодарение на ензима е подобро преминаването на мътта през помпата, нагревателя и пресата.

Влияние на продукта:

Антоцианините обикновено се екстрахират сравнително бързо по време на процеса на термоминификация. Катехините, които са необходими за стабилизиране на антоцианините, обикновено се нуждаят от по-дълго време за контакт с топлината. Същото важи и за желаните танини. Прилагането на Trenolin® Thermo-Stab DF води до ускорено извличане.

Дозирание: 2–4 ml / 100 L или kg



Trenolin® Xtract 0.1/1 kg pack

Течен ензим за червено вино.

Предназначение:

Пълна хидролиза на пектина, екстракция на цветни пигменти и катехини.

Влияние на продукта:

Trenolin® Xtract е високо активен, течен ензим за третиране на червени вина по време на ферментация с джибрите. Без цинамоил естераза.

Дозирание:

1–5 ml / 100 L или kg



Rosé concept

Концепцията ни за розета включва енологични продукти, оптимизирани за специалните нужди на розовото вино. С Trenolin® Rosé DF, LittoFresh® Rosé и Oenoferm® Pink се получават модерни по стил вина розе, характеризиращи се с ясен плодов вкус и блед цвят.

Trenolin® Rosé DF

Trenolin® Rosé DF е пресов ензим с минимална цветна екстракция. Той е пектиназа с много ниски мацериращи свойства и следователно инструмент, с който производителят на вино може да повлияе рано на извличането на цветовете. Необходимо е много малко време за контакт с ципите за постигане на възможно най-високия добив самоток, поради бързото намаляване на вискозитета.

Dosage

2–3 mL/100 L or kg

LittoFresh® Rosé

LittoFresh® Rosé е специално разработен продукт, базиран на фитопротеини и PVPP. Използва се за третиране на мътта по време на производството на розета, за премахване на окисляващите се феноли и намаляване на цвета, особено на жълтия нюанс.

Dosage

10–80 g/100 L

Oenoferm® Pink

Дрожди, които поддържат модерния, международен стил на вината розе - свежи, сухи, с ясно изразени плодове. Oenoferm® Pink въвежда флорален аромат, плюс малина, червени плодове и фина подправка към вината. Ниското изискване към азот ги прави идеални за винификация на розета

Dosage

20–30 g/100 L



Overview

		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
Liquid/Powder		L	P	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L	L
Free of cinnamoyl esterase		Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
Extraction	White				•			•						
	Rosé				•									
	Red				•	•			•		•	•		
Press yield	White	•	•		•	•		•						
	Rosé	•	•	•	•	•			•					
	Red	•			•	•			•		•	•		
Clarification	White	•	•		•	•		•						
	Rosé	•	•	•	•	•			•					
	Red	•			•	•			•		•	•		
Flotation	White				•	•	•							
	Rosé			•	•	•	•							
	Red													
Aroma	White							•		•				
	Rosé								•					
	Red								•					
Red wine production	White													
	Rosé													
	Red	•			•	•			•		•			
Thermovinification	White													
	Rosé													
	Red								•			•		
Filtration	White	•	•		•			•					•	
	Rosé	•	•		•								•	
	Red	•			•							•	•	
Sur lies aging	White													•
	Rosé													•
	Red													•

ErbiGel® 1/25 kg pack

Желатин за хранителни цели.

Предназначение:

Намаляване на полифенолите и избистряне

Влияние на продукта:

ErbiGel® е качествен желатин за хранителни цели. Bloom стойността му е между 90 и 100, което е идеалният диапазон за обработка на напитки. Поради киселинното разтваряне, в типичните среди на напитките ErbiGel® показва най-вече положителен заряд. Това гарантира висока реактивност с полифеноли или силикагел.

Дозиране:

5–40 g / 100 L



ErbiGel® Flot 1/25 kg pack

Желатин за флотация в гроздови сокове.

Предназначение:

ErbiGel® Flot е специален желатин с висок капацитет за флокулиране и свързване на феноли по време на флотация.

Влияние на продукта:

ErbiGel® Flot е лесно разтворим, желатин. Киселият характер и високата Bloom стойност предизвикват забързо свързване с фенолите и незабавен флокулационен ефект.

ErbiGel® Flot е изключително ефективен, дори ако сокът има повишено съдържание на феноли или глюкани от ботритис.

Дозиране:

5–15 g / 100 L



ErbiGel® Liquid 1/10 kg pack

Течен желатин с киселинна обработка.

Предназначение:

Избистряне на сок и вино, без отнемане на време за подготовка.

Влияние на продукта:

ErbiGel® Liquid е 20% разтвор на хранителен желатин, разработен специално за обработка на напитки. Желатиновото избистряне трябва да се извършва в комбинация с Klar-Sol силикагел, за да се избегне прекомерното утаяване на протеини и преизбистрянето. Това също оптимизира действието на ензима и избистрянето става по-ефективно.

Дозиране:

20–50 ml / 100 L



Erbslöh CompactLees 1/10 kg pack

Продукт за пенливи вина.

Предназначение:

Erbslöh CompactLees е силикатна суспензия за традиционна ферментация на пенливи вина в бутилка. Целта на обработката е да се оптимизира процеса на отлагане чрез бързо и пълно утаяване на дрождите.

Влияние на продукта:

Съдържащите се в продукта силикати водят до бърза агломерация на утайките. Сигурното дозиране е осигурено чрез използване на хомогенна суспензия. Ускореното утаяване на утайката предотвратява залепването на дрождите по стените на бутилката и е възможно да се провеждат няколко стъпки на ден.

Дозиране:

50–70 ml / 100 L

**Erbslöh Mostgelatine CF** 1/10/25/1,100 kg pack

Комбиниран течен бистрител, без казеин.

Предназначение:

Целта на Erbslöh Mostgelatine CF е да намалят небалансираните полифеноли и катехини в мъстта. Ранното отстраняване на тези вещества предотвратява обработката на виното и подобрява потенциала му за стареене.

Влияние на продукта:

Erbslöh Mostgelatine CF е желатинов разтвор без казеин. Състои се от течен желатин, комбиниран с рибен клей и PVPP. Продуктът намалява широк спектър от нежелани горчиви вещества, без да елиминира полезните съставки в мъст, дори при ниски температури.

Дозиране:

50–200 ml / 100 kg

**IsingClair-Hausenpaste** 1/10 kg pack

Рибен клей

Предназначение:

IsingClair-Hausenpaste позволява особено нежно избистряне. Той е изключително ефективен по отношение на всички напитки с високо съдържание на колоидни помътнявания, като вина от загрята мъст, пастьоризирани сокове и вина и вина особено богати на екстракти (например вина получени от грозде с Ботритис).

Влияние на продукта:

IsingClair-Hausenpaste води до бърза флокулация на частиците на утайката, след като е равномерно разпределен в напитката. Седиментиралата утайка може лесно да се отстрани поради нейната компактност. IsingClair-Hausenpaste не е чувствителен към ниските температури на виното и придава на червените вина блестящ цвят.

Дозиране:

25–100 ml / 100 L



Klar-Sol 30 *10/1,200 kg pack*

Алкална силициева сол.

Предназначение:

Klar-Sol 30 е прозрачна силикагел за избистряне на вино и сок.

Влияние на продукта:

Klar-Sol 30 причинява образуване на комплекси с протеините (включително бисреците протеини като желатин, рибен клей и др.) Утаява се бързо, образувайки компактна утайка. Флокулацията по време на бистренето, възниква когато отрицателно заредените частици на силициевата сол реагират с положително заредени протеинови частици.

Дозиране:

20–250 ml / 100 L



Klar-Sol Super *1/10/1,000 kg pack*

Силикагел.

Предназначение:

Ефективно избистряне на вино, сок и други, чрез прилагане на Klar-Sol Super в комбинация с протеини подходящи за бистрене на напитки.

Влияние на продукта:

Klar-Sol Super реагира в комбинация с протеин съдържащи средства. Характерът на частиците на продукта осигуряват структури с изключително висока сила на заряда, което е голямо предимство за вина и сокове с повишена стойност на pH, както и повишено съдържание на гъбични вещества. Като кисел силикагел, Klar-Sol Super има специалното предимство, че флокулира много бързо и осигурява компактни утайки.

Дозиране:

20–250 ml / 100 L



LiquiGel Flot *10/600/1,100 kg pack*

Течен флотационен желатин.

Предназначение:

LiquiGel Flot предизвиква бърза флокулация и свързване на фенолите по време на флотация.

Влияние на продукта:

LiquiGel Flot е течност, съставена от желатини с различни структури и молекули по размер. Голямата му реактивна повърхност, осигурява бързо свързване с фенолите и незабавна и ясна флокулация по време на флотация. Може да се използва в комбинация с Granisol® GE за грозде заражено с Ботритис.

Дозиране:

20–100 ml / 100 L



LittoFresh® Liquid |10 kg pack (Please observe country-specific regulations)**Течен фитопротеин.****Предназначение:**

За бистрене и хармонизиране на мъст и вино без да отнема време за подготовка на продукта.

Влияние на продукта:

Протеинът, използван в LittoFresh® Liquid, е естествен, хипоалергенен продукт, получен, чрез естествена екстракция. Високата му чистота гарантира оптимален органолептичен неутралитет във виното. В бяло вино или розе LittoFresh® Liquid абсорбира окислените феноли.

Дозирание:

50–500 ml / 100 L

**LittoFresh® Most** |5 kg pack (Please observe country-specific regulations)

Продукт на растителна основа за отстраняване на излишните полифеноли в гроздовата мъст

Предназначение:

LittoFresh® Most предотвратява окисляването, горчивината и премахва фенолните компоненти, които окисляват стипчивите феноли. Това запазва свежестта и плодовостта на виното. Адсорбцията на примеси подобрява чистотата на ферментационните аромати и органолептичните характеристики на виното.

Влияние на продукта:

LittoFresh® Most е прахообразен продукт за превантивна обработка на мъст. Компонентите са растителни протеини, целулоза, PVPP и силикати. Лесно образува суспензия и лесно се разпределя в мъстта. LittoFresh® Most не съдържа казеин и не подлежи на изисквания за етикетиране. Подходящо за веганско производство на вино.

Дозирание:

30–80 g / 100 L или kg

**LittoFresh® Origin** |1/15 kg pack (Please observe country-specific regulations)**Чист растителен протеин.****Предназначение:**

LittoFresh® Origin е пречистен протеин на растителна основа за обработка на гроздов сок и вино. Той е перфектната алтернатива на продуктите с животински произход, когато става въпрос за флотация, избистряне и регулиране на полифенолите.

Влияние на продукта:

Обработката с LittoFresh® Origin предлага следните предимства:

- Флотация на гроздов сок
- Избистряне и стабилизиране на мъст и вино
- Намаляване на танините и окислените пигменти с кафеникав цвят

Дозирание:

5–50 g/100 L



LittoFresh® Rosé | 1 kg pack

Растителен продукт за обработка на мъст за розе.

Предназначение:

LittoFresh® Rosé съдържа силно реактивен грахов протеин, който премахва фенолите в гроздовата мъст, които лесно се окисляват. По този начин запазва свежия аромат и атрактивния цвят на виното. Горчивината и зелените нотки са намалени и е оптимизиран плодовия характер на розетата.

Влияние на продукта:

LittoFresh® Rosé е специално разработен продукт, базиран на растителни протеини и PVPP. Използва се за обработка на мъст по време на производството на розе. Не съдържа казеин или други алергени. Подходящо за веганско производство на вино.

Дозиране:

10–80 g / 100 L



OenoPur® | 5/10 kg pack

Растителен прахообразен продукт за профилактична обработка на мъст.

Предназначение:

OenoPur® се използва за обработката на мъст. Премахва излишните полифеноли, които влияят негативно на виното. Този процес значително подобрява качеството на мъстта, което води до по-добри вина на по-късен етап.

Влияние на продукта:

Компонентите в OenoPur® са изключително чиста целулоза, PVPP, желатин и минерален адсорбент. OenoPur® е лесно диспергируем и се добавя директно в мъстта. Добавя се в зависимост от техническите условия. Горчивият вкус и стипчивостта се предотвратяват. OenoPur® кара седиментите да се утаяват добре, което позволява лесното отделяне на утайките.

Дозиране:

30–100 g / 100 L / kg



VinoGel® CF | 1/10 kg pack

Течен продукт за избистряне.

Предназначение:

Избистряне на вината и подобряване на филтриращата им способност.

Влияние на продукта:

VinoGel® CF е течен избистрящ агент, без казеин с голям афинитет към танините, което води до намаляване на техните количества. Състои се от специални желатини, комбинирани с макромолекулни колагени от рибен клей. VinoGel® CF може да се добави директно.

Дозиране:

30–150 ml / 100 L



e.Bois® Eichenholzchips **NEW**

Висококачествен дъб, равномерен и нежно препечен - за вина с модерна структура и профил. Новата ни линия се характеризира с широк спектър от приложения. Дребните непечени чипсове минават лесно през помпите и са идеални за дозиране в кашата. По-едрият чипс се използва по време на ферментация или стареене на вино. Френски дъб с различна степен на препичане се допълва от средно препечен американски дъб.

Открийте новото разнообразие от e.Bois®.



e.Bois® Muffins



e.Bois® Reglissa



e.Bois® Fraicheur

Продукт	Описание	Приложение / влияние	Дози (g/100L)	Опаковки (kg)
Tannivin® Multi	Танин смес от дъбова шикалка и Кербачо	Стабилизация на цвета и структуриране в каша, мъст, бяло и червено вино	1–20	0.5
Tannivin® EH	Танин от френска дъбова дървесина	Поддържа комплексността в бялото и червеното вино	1–20	1
Tannivin® Superb	Специално избран танин от дъбово дърво с намалена стипчивост	Хармонизиране на бяло и червено вино и стимулиране на усещането в устата	1–20	0.1
Tannivin® Grape	Чист гроздов танин	Структуриране и хармонизиране на пълноценни бели и червени вина	1–15	0.1
Tannivin® Galléol	Танин от дъбова шикалка	Намаляване на окисляването и подобряване на структурата в каша, мъст, бяло и червено вино	1–20	0.5, 25
Tannivin® Elevage	Танин от дъбова дървесина, кебрахо и гроздова кожа	Увеличаване на редуктивния потенциал по време на стареенето	2–20	1
Tannivin® Finesse	Комбинация от елаготанини и кондензирани танини от дъбова дървесина Кербачо	Увеличава потенциала за съзряване на елегантните бели и червени вина	1–30	0.2
Tannivin® Structure	кебрахо танин, богат на проантоцианидини (кондензирани танини)	Стабилизация на цвета и образуване на комплекси с фенолите в червените вина	2–30	0.5 5



Очарователен вкусов профил за модерни винени стилове!

Erbslöh Ви показва как.



Открийте широката нова
гама висококачествен
дъбов чипс:

e.Bois® Reglissa

French oak, medium plus

e.Bois® Opéra

French oak, medium

e.Bois® Muffins

American oak, medium

e.Bois® Vanilla

French oak, medium

e.Bois® Fondant

French oak, light

e.Bois® Sorbet

French oak, untoasted

e.Bois® Fraîcheur

French oak, untoasted

ERBSLÖH

Progress is our future

www.erbsloeh.com

Продукт	Описание	Опаковка
Bi-Start® Forte SK2	Млечнокисели бактерии за червени и бели вина. Поддържа сортовата типичност и хармония на бургундските вина. Червените вина стават по-меки.	For 1,000 L or 5,000 L
Bi-Start® Vitale SK11	Много бързо разграждане на ябълчената киселина, висока толерантност към алкохол, работещи при ниски стойности на pH и високо съдържание на SO ₂ .	For 1,000 L or 5,000 L
Bi-Start® Fresh SK55	Поддържа свежи, плодови нотки с ниско образуване на диацетил. Подходящи при ниски стойности на pH и високо съдържание на SO ₂ .	For 1,000 L or 5,000 L
MaloStar Fruit	Цитратно отрицателна бактериална култура редуцираща диацетила и ацетата при винификация на плодове и вина	For 2,500 L
MaloStar Cream	Енологична смес от здрави бактериални култури с различни, допълващи се свойства, за бърза малолактична ферментация.	For 2,500 L

Преглед на допустимия толеранс на бактериите

	Толерантност към алкохол (% ABV)	pH	Мах. общ SO ₂ (mg/L)	Температура. (°C)	Нужда от хранителни вещества	Производство на диацетил по време ЯМКФ	Кинетика на ЯМКФ
Bi-Start® Forte SK2	< 14	>3.1	< 45	> 13	висока	Средно	умерена
Bi-Start® Vitale SK11	< 15.5	>3.1	50–60	> 16	средна	високо	бърза
Bi-Start® Fresh SK55	< 16	≥3.1	< 60	> 14	ниска	ниско	Много бърза
MaloStar Fruit	< 13	>3.2	< 30	> 16	висока	никакво	бавна
MaloStar Cream	< 14.5	>3.1	< 45	> 15	средна	средно	умерена

Degustin 1 kg pack

Продукт на базата на силикатни материали.

Предназначение:

Degustin се прилага за общата корекция и лекото намаляване на танините в младото вино. Вината, третирани с Degustin, показват по-малка чувствителност към окисляване.

Влияние на продукта:

Degustin действа като селективен адсорбент за танини и вещества даващи леки отклонения в аромата. Употребата му подпомага разкриването на свежестта и плодовостта. Degustin намалява окисляващите се съединения.

Дозиране:

5–50 g / 100 L

**Erbslöh Clarvinyl 1 kg pack**

Отстранява горчиви вещества и аромати.

Предназначение:

Erbslöh Clarvinyl избирателно премахва различни нежелани аромати, миризми, фенолни компоненти, които причиняват горчивина, и окислени съединения.

Влияние на продукта:

Erbslöh Clarvinyl е прахообразен продукт, състоящ се от PVPP и млечен казеин, комбинирани със силикати и целулоза. Ефектът на продукта е по-голям отколкото на отделните му компоненти. Това се дължи на синергията на съставките. Erbslöh Clarvinyl прави нежна обработка без риск от прекаляване и отлично се утаява в резервоара.

Дозиране:

20–100 g / 100 L (бяло и розе вино) 10–20 g / 100 L (червено вино)

**Erbslöh PVPP 1/10 kg pack**

Поливинилполипиролidonът

Предназначение:

Erbslöh PVPP е неразтворим поливинилполипиролidon, който намалява фенолните вещества и техните продукти на окисление

Влияние на продукта:

Erbslöh PVPP се използва за хармонизиране на аромата. Излишните феноли могат да бъдат отстранени, покафеняването може да се намали и окисляването може да се обработи. Възможно е директно добавяне към мътта или виното.

Дозиране:

10–80 g / 100 L



Gerbinol® CF 1/5 kg pack

Средство за обработка, без казеин.

Предназначение:

Gerbinol® CF облекчава и / или премахва нежеланите аромати и вкусове в мът.

Влияние на продукта:

Gerbinol® CF се основава на разнообразие от желатини, силикати и рибен клей. Това е прахообразен продукт, без казеин за адсорбция на танини, който премахва нередностите, грапавите ръбове и примесите във вкуса и аромата на вината.

Дозирание:

5–50 g / 100 L



Gerbinol® Super 1 kg pack

Комбиниран продукт

Предназначение:

Специална смес за ефективна корекция на неприятните миризми и вкусове във вино.

Влияние на продукта:

Gerbinol® Super флокулира веднага след добавяне към виното. Люспите се разпределят равномерно във виното при интензивно разбъркване. Получените фини флокули имат адсорбционни свойства и показват удивително успешни резултати, дори когато времето за контакт е кратко. Те могат лесно да бъдат отделени чрез филтруване или откаляване.

Дозирание:

3–20 g/100 L



Vinpur Special® 1/10 kg pack

Млечен казеин

Предназначение:

Vinpur Special® елиминира полифенолите по много нежен начин.

Влияние на продукта:

Vinpur Special® не изисква допълнителни бистреещи средства. Отлични резултати за филтрирането след утаяване. Vinpur Special® осигурява висока степен на хигиенна безопасност, тъй като може да се добави директно към виното, без предварително да се приготвя каша.

Дозирание:

5–60 g / 100 L



HarmoVin® CF 1/10 kg pack

Средство за намаляване на дъбилни вещества, без казеин.

Предназначение:

HarmoVin® CF се използва за хармонизиране на виното и е с нежно влияние върху цвета и аромата.

Влияние на продукта:

HarmoVin® CF е прахообразен продукт, без казеин, специфично средство за отстраняване на дъбилни вещества. Той съдържа балансиран, ефективен, неагресивен дял на PVPP. HarmoVin® CF е комбинация от желатин, PVPP и силикати.

Дозирание:

10–80 g / 100 L

**Kal-Casin Leicht löslich (easily soluble)** 1 kg pack

Препарат за директно приложение, без казеин за намаляване на излишните танини.

Предназначение:

Kal-Casin Leicht löslich се оказва особено ефективен за намаляване на излишните танини.

Влияние на продукта:

Kal-Casin Leicht löslich е профукт на базата на компоненти от чист млечен протеин. Процесът на гранулиране по време на производството гарантира лесното му разтваряне. Елиминира вкусове и аромати, причинени от високото съдържание на полифеноли. Kal-Casin Leicht löslich намалява окислените и кафявите пигменти.

Дозирание:

2–40 g / 100 L

**Kupzit®** 1/10 kg pack (Please observe country-specific regulations)

Меден цитрат, нанесен върху бентонит.

Предназначение:

Kupzit® реагира бързо и конкретно със серни, неприятно миришещи съединения, като сероводород и меркаптани. Веднъж добавен към виното, се утаява като черен меден сулфид и не увеличава съдържанието на мед в напитката.

Влияние на продукта:

Kupzit® съдържа 2% меден цитрат. За лесно дозирание и боравене, той е нанесен върху минерален носител - особено чист, гранулиран и висококачествен бентонит.

Дозирание:

5–20 g / 100 L



LittoFresh® Sense 1 kg pack (Please observe country-specific regulations)

Органолептично средство на растителна основа.

Предназначение:

LittoFresh® Sense избирателно премахва фенолите, които са отговорни за стипчивите и горчиви нотки.

Влияние на продукта:

LittoFresh® Sense се състои от растителни протеини, бентонит и силикати и лесно образува суспензия. Органолептичните свойства на вината се засилват в резултат на адсорбцията на компонентите, които маскират вкуса и аромата им. Леките нетипични вкусови нотки могат избирателно да бъдат премахнати. Адсорбцията на примеси оказва много малко влияние върху аромата. Той не съдържа казеин и не подлежи на изисквания за етикетиране. Подходящ е за веган вина.

Дозирание:

5–30 g / 100 L



SensoVin® 1/10 kg pack

Широкоспектърен продукт за отстраняване на горчивина и стипчивост.

Предназначение:

SensoVin® намалява стипчивостта и горчивината.

Влияние на продукта:

Активните му съставки са казеин, PVPP, желатин и различни силикати. Нежелателните сензорни характеристики се отстраняват надеждно. Оптималната дозировка се определя от естеството и сериозността на проблема в аромата или цвета.

Дозирание:

5–60 ml / 100 L



	Gelatin, Gelatin formulations				Casein, Casein formulations			PVPP, PVPP formulations			Isinglass, Isinglass formulations			Bentonite formulations			Plant protein, Plant protein formulations				Activated carbon, Activated carbon formulations		
	ErbiGel®	ErbiGel® Flot	Erbslöh Mostgelatine CF	LiquiGel Flot	Vinpur Special®	Gerbino® Super	Erbslöh Clarvinyl	Erbslöh PVPP	Erbslöh Clarvinyl	OenoPur®	IsingClair-Hausenpaste	Erbslöh Mostgelatine CF	Gerbino® CF	Degustin	Kupzit®	Erbslöh Compact Lees	LittoFresh® Origin	LittoFresh® Sense	LittoFresh® Most	LittoFresh® Rosé	Granucol® GE	Granucol® FA	CarboTec GE
•—Recommended																							
White wine	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•		•	•	•
Red wine	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•		•	•	•				
Rosé wine	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•
Sparkling wine														•		•					•	•	
Powder product	•	•			•	•	•	•	•	•			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•
Liquid product			•	•							•	•				•							
Clarification of juice	•	•	•	•						•		•					•		•	•	•	•	•
Clarification of wine	•	•		•							•					•	•						
Remove astringency	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•			
Remove bitterness					•	•	•	•	•	•			•				•	•	•	•			
Remove sulfur off-flavors															•								
Treat moldy juice								•		•									•		•	•	•
Treat oxidation							•	•	•	•									•	•			
Enhance aromatics					•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Diminish herbaceousness	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•						•				
Reduce browning							•	•	•	•							•	•	•	•	•	•	•
Promote protein stability														•	•	•							•
Preserve wine color	•	•	•	•	•	•					•	•	•										
Plant origin																	•				•	•	
Free from animal protein								•						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Compaction of lees	•	•	•	•						•	•	•		•	•	•	•	•	•	•			
Use in flotation		•	•	•				•		•		•					•		•	•	•	•	•
Use with silicagel	•	•	•	•								•					•			•			
Adsorption of contaminants														•		•					•	•	•
Direct application	•		•	•	•		•		•			•				•			•				

Aktivit 20 kg pack

Калциево-натриев бентонит на гранули.

Предназначение:

Избистряне и стабилизиране на белтъчни и колоидни помътнявания

Влияние на продукта:

Aktivит е гранулиран чист бентонит за обработка на голямо разнообразие от напитки. Aktivit осигурява стабилизация и избистряне на протеини в случаите, когато чистият калциев бентонит е недостатъчен. Aktivit адсорбира протеини, полифеноли и други нежелани вещества, дори в напитки със сравнително висока рН стойност или ниска киселинност.

Дозиране:

70–200 g / 100 L



Blancobent UF 25 kg pack

Бентонит на прах за ултрафилтрация.

Предназначение:

Стабилизиране и предотвратяване на белтъчна и колоидна нестабилност в напитките по време на crossflow филтриране.

Влияние на продукта:

Поради специфичната си гранулометрия (липса на частици > 100 µm), този бентонит не причинява абразивно износване на мембраните при филтрите за Crossflow филтрация. Поради размера на частиците е подходящ за директно дозиране в керамични мембрани от кухи влакна. По този начин избистрянето и стабилизирането се нуждаят само от един етап на процеса и това намалява дозата.

Дозиране:

20–200 g / 100 L



FermoBent® PORE-TEC 20 kg pack

Бентонит за директно влагане в мът по време на алкохолната ферментация .

Предназначение:

FermoBent® PORE-TEC осигурява ранна и трайна стабилизация на протеините по време на алкохолна ферментация.

Влияние на продукта:

Може да се постигне по-интензивна и селективна адсорбция на протеини и инхибиращи вещества поради специфичната си пореста структура. FermoBent® PORE-TEC може да се дозира директно. Благодарение на изключително ниското си съдържание на желязо, може да остане във ферментиращата среда. Това позволява подобро отделяне на CO₂ по време на ферментацията. Накрая, FermoBent® PORE-TEC ще бъде отстранен заедно с грубите утайки.

Дозиране:

50–300 g / 100 L



GranuBent PORE-TEC | 20 kg pack

Чист, гранулиран натриев бентонит.

Предназначение:

За бързо и ефективно стабилизиране на протеини, което води до отлично избистряне на вина, оцети и плодови сокове.

Влияние на продукта:

GranuBent PORE-TEC е висококачествен натриев бентонит, с висок капацитет на набъбване и специална чистота. Доброто избистряне и силното адсорбиране на белтъци превръщат GranuBent PORE-TEC в ефективно, но нежно средство за обработка на вино., За чист натриеви бентонит, дава малък обем на утайката.

Дозиране:

20–100 g / 100 L (вино)

35–75 g / 100 L (сок)

40–150 g / 100 L (оцет)

**NaCalit® PORE-TEC** | 1/5/20 kg pack

Гранулиран Na-Ca бентонит.

Предназначение:

Отлична флокулация, адсорбция и избистряне. Много ефикасен при проблемни случаи.

Влияние на продукта:

Благодарение на PORE-TEC-гранулирането, NaCalit® PORE-TEC е лесно омокрящ се и разтворим бентонит. Той позволява интензивна и селективна адсорбция на протеини и колоиди. Силния избистрящ ефект се проявява дори при високи стойности на pH. Прецизният подбор на минерали се забелязва по лекия му цвят и малкия обем на утайката.

Дозиране:

50–200 g / 100 L

**Seporit PORE-TEC** | 20 kg pack

Гранулиран бентонит за обработка на мъст.

Предназначение:

Чиста ферментация и внимателна стабилизация на протеините в мъстта. Ранно отстраняване от мъстта на инхибиращите, ферментацията компоненти.

Влияние на продукта:

Специфичната пореста структура на бентонита позволява интензивна и селективна адсорбция на протеини, както и лесно овлажняване и суспендиране. Ефективното избистряне на сока е възможно поради прецизния подбор на минерали. Използването на Seporit PORE-TEC може да бъде решаващо за чистия аромат на вино. Продуктът се характеризира с висока чистота и кратко време на утаяване.

Дозиране:

50–250 g / 100 L сок



SodiBent Supra 25 kg pack

Чист, натурален, натриев бентонит на прах.

Предназначение:

Ефективна стабилизация на протеини.

Продукт и влияние:

SodiBent Supra е естествен, фино смлян натриев бентонит на прах, получен от особено чисто находище с бентонит. Способността за набъбване на SodiBent Supra причинява много интензивна флокулация и високо ниво на адсорбция на протеини. В същото време се подобрява филтрируемостта.

Дозиране:

40–120 g / 100 L



	NaCalit® PORE-TEC	FermoBent® PORE-TEC	Seporit PORE-TEC	MostRein® PORE-TEC	Aktivitt
Character	Na-Ca bentonite	Na-Ca bentonite	Ca-Na bentonite	Ca bentonite & activated carbon	Ca-Na bentonite
Color	Light colored	Light colored	Light colored	Grey	Light colored
Flocculation activity	Very high	High	Moderate	Moderate	Moderate
Protein adsorption	High	High	Moderate	Moderate	Moderate
Effectiveness with high pH values	Very good	Very good	Less good	Good	Good
Sediment volume	Moderate	Moderate	Slight	Slight	Moderate
Suspendability	Very good	Very good	Very good	Very good	Very good
Swellability	High	High	Low	Low	Moderate
Field of use	Wine	For fermenting in must	Must	Must, contaminated with <i>botrytis</i>	Wine

Akticol FA-UF | 10 kg pack

Силно активен прахообразен въглен.

Предназначение:

Намалява на цвета по време на ултрафилтрация.

Влияние на продукта:

Akticol FA-UF е високоефективен, активиран с киселина въглероден прах на растителна основа. Този въглероден състав и чистота позволяват, нежно и внимателно приложение в комбинация със системи за crossflow филтриране. Akticol FA-UF е високоефективен, което означава, че могат да се използват по-ниски дози и по този начин се намалява рискът от износване на съоръженията за филтрация

Дозиране:

20–40 g / 100 L



CarboTec GE | 7.5/20 kg pack

Специален адсорбционен гранулат за пречистване на мътта .

Предназначение:

Гранулат за запазване на аромата чрез адсорбция и отстраняване на нежелани компоненти в мътта.

Влияние на продукта:

Прилагането на продукта е превантивна мярка за отстраняване на примеси, като остатъци от пръскане или неприятни аромати предизвикани от гниене. Ускорява се избистрянето на мътта и се утаяват някои от протеините и колоидите, отговорни за мътността. CarboTec GE има дезодориращ ефект и гарантира надеждна и чиста ферментация.

Дозиране:

5–200 g / 100 L



Ercarbon FA | 20 kg pack

Активен въглен на прах със селективна адсорбция.

Предназначение:

Ефективна адсорбция на окислени полифеноли.

Влияние на продукта:

Ercarbon FA е химически активиран въглерод на растителна основа за обработка на вино. Има ефективен адсорбционен ефект върху окислени полифеноли, но по-малко въздействие върху вкуса и миризмата.

Дозиране:

20–40 g / 100 L



Granucol® FA 1/10 kg pack

Селективно реагиращи гранули от активен въглен.

Предназначение:

Намаляване на цвета и елиминирание на пигменти с кафеникав цвят.

Влияние на продукта:

Granucol® FA се използва за редукция на танини и полифеноли и за елиминирание на висок цвят поради реакциите на покафеняване. Гранулите от активен въглен са преминали през специален производствен процес и лесно се разтварят, след като се добавят към напитката. Granucol® FA седиментира добре и бързо в резервоара.

Дозирание:

10–40 g / 100 L



Granucol® GE 1/5/10 kg pack

Активен въглен на гранули със селективна адсорбция.

Предназначение:

Адсорбция на нежелани аромати.

Влияние на продукта:

Прилагането на Granucol® GE води до селективна адсорбция на нежелани аромати. Насоките за преработка на гроздето са: добавете 1 g / 100 L Granucol® GE на процент от загнило грозде в резервоара за избистряне. Въглеродните гранули преминават през специален производствен процес и лесно се разтварят, след като се добавят към напитката. Granucol® GE се утаява бързо и добре в резервоара.

Дозирание:

10–40 g / 100 L



MostRein® PORE-TEC 20 kg pack

Гранули от бентонит и активен въглен.

Предназначение:

Интензивна и селективна адсорбция на компоненти, инхибиращи ферментацията.

Влияние на продукта:

MostRein® PORE-TEC играе решаваща роля в производството на чисти вина в случай на засегнато от Ботрис грозде. Гранулиран с помощта на PORE-TEchnology, бентонита MostRein® PORE-TEC се състои от подбрани монтморилонитни глини и специфичен активен въглен на растителна основа с висока чистота.

Дозирание:

50–250 g / 100 L



Manno Release® **NEW** 1 kg pack (Please observe country-specific regulations)

Продукт комбиниран с β -глюканаза и клетъчни стени на дрожди.

Предназначение:

Ранно освобождаване на манопротеини.

Влияние на продукта:

Manno Release® е препарат за извличане на стабилизиращи, органолептични манопротеини. Състои се от специфични клетъчни стени на дрожди, комбинирани с ензим β -глюканаза. Глюканазата ефективно освобождава манопротеините от клетъчните стени на дрождите в мъстта по време на алкохолната ферментация. По този начин, в сравнение с традиционните методи, ефектът sur lies може да се постигне за значително по-кратко време до края на ферментацията.

Дозиране:

10–30 g / 100 L



Senso R **NEW** 5/20 kg pack

Течна гума арабика в комбинация с манопротеини и гроздов танин.

Предназначение:

Хармонизиране на вина със стипчиви феноли.

Влияние на продукта:

Senso R балансира стягащите полифеноли и добавя повече плътност към виното. Продуктът запазва плодовия характер на виното, който е необходим и дължината на вкуса. В резултат на внимателния подбор на суровините в продукта, филтрацията се влияе много малко от него.

Дозиране:

50–300 ml / 100 L



MannoComplexe^{NEW} 0.5 kg pack

Чист манопротеин.

Предназначение:

Добавка на манопротеин без промяна на характера на виното.

Влияние на продукта:

MannoComplexe^{NEW} е висококачествен манопротеин, който допринася за подобряване на тартаратната стабилност и стабилността на протеините във виното. Манопротеинът има балансиращ ефект, който подобрява органолептичното възприятие на алкохола във виното. MannoComplexe^{NEW} се прилага към първокачествената винена гама, за да закръгли острите ръбове, придавайки на виното чисто завършващо усещане.

Дозиране:

5–30 g / 100 L



MannoSoft^{NEW} | 0.5 kg pack

Манопротеин и полизахариди.

Предназначение:

За подобрени органолептика и усещане в устата на виното.

Влияние на продукта:

MannoSoft^{NEW} е препарат от манопротеин и полизахариди, който допринася за подобряване на тартаратната стабилност и протеиновата стабилност във виното. Усещането на виното в уста и органолептиката му се подобрява, поради високия дял на свободните манопротеини.

Дозирание:

5–30 g / 100 L



MetaGum® | 1/10 kg pack (Please observe country-specific regulations)

Силно естерифицирана метавинена киселина и арабска гума.

Предназначение:

Предотвратяване на кристални утайки (калиев хидроген тартрат), дори при по-високи температури на съхранение

Влияние на продукта:

MetaGum® се състои от силно естерифицирана метавинена киселина и добре разтворима гума арабика. Той предотвратява образуването на тартаратни кристали във вината. В сравнение само с използването на метавинена киселина, стабилизиращият ефект с MetaGum® е удължен

Дозирание:

10 g / 100 L



Senso Ü | 5/20/1,000 kg pack

Течна гума арабика комбинирана с манопротеин.

Предназначение:

Подобрено усещане в устата.

Влияние на продукта:

Senso Ü намалява възприетията за горчивина, стипчивост и балансира органолептичните характеристики на виното. Филтрацията се влияе много малко в резултат на внимателния подбор на суровините. Подпомага колоидната и кристалната стабилизация.

Дозирание:

100–300 ml / 100 L



Stabiverek 1/10/25/1,000 kg pack

Течна арабска гума .

Предназначение:

Стабилизиране на нестабилни колоиди и подобряване на усещането в устата.

Влияние на продукта:

Гумата арабика е натурален продукт, който се извлича от изсушения сок на акация Сенегал. Състои се от L-арабиноза, D-галактоза, L-рамноза и D-глюкуронова киселина. Stabiverek се произвежда от висококачествена гума арабика, като се използва специален производствен процес. Stabiverek може да се прилага много лесно поради течната му форма.

Дозирание:

50–100 ml / 100 L



SweetGum 1/25/1,000 kg pack

Лесно филтрируема, течна арабска гума.

Предназначение:

Подпомага колоидната и тартаратната стабилизация. Подобрява усещането в устата.

Влияние на продукта:

Гумата арабика се състои от хидроколоид (арабиногалактан II), съставен от полизахарид и протеинова фракция. Тази структура придава на арабската гума ефект на стабилизиране на нестабилни колоиди, които влияят на мътността. При виното SweetGum специално противодейства на помътняванията, предизвикани от метали и утаяването на цветни пигменти. Що се отнася до реактивните танини, защитната му функция намалява възприемането на стипчивост. SweetGum се представя много добре при филтрацията.

Дозирание:

50–200 ml / 100 L



VinoStab® 1/25/1,000 kg pack

Карбоксиметилцелулоза.

Предназначение:

Третирането на виното с VinoStab® предотвратява утаяването на калиевхидроген тартарат.

Влияние на продукта:

Продуктът предотвратява растежа на субмикроскопичните зародиши на тартаратните кристали. Стабилизиращият ефект на VinoStab® зависи от пренасищане на вината, които ще се третират. Прецизна оценка на стабилността по отношение на утайките от винен камък е възможна чрез определяне на температурата на насищане или чрез процеса на миниконтакт (Erbslöh EasyKristaTest).

Дозирание:

75–130 mL / 100 L



Product	Application	Properties	Note
eSan-Filtertuch® (Filter cloth)	Lees and pre-coatfiltration of wine	Monophilic fabric, high throughput, easy to clean	Made to measure
eSan-Filterbeutel (Filter bag)	Processing of lees (small quantities)	Monophilic fabric, easy handling and cleaning	In combination with a press

Продукт	Описание	Приложение / Действие	Опаковки (kg)
Filtration aided mixed product			
VarioFluxx® P	Груба смес от избрани видове перлит с целулозни влакна	Филтриращо средство за филтриране на утайките с висок дренажен ефект	8
VarioFluxx® F	Фина смес	Компресиране на филтърната утайка по време на предварително филтриране	15
Чисто средство за филтриране на базата на целулоза за предварително филтриране			
CelluFluxx® P50	Изключително дълги влакна за дренаж	Идеален за използване в камерни и барабанни филтри	17.5
CelluFluxx® P30	Дълги влакна, специално за предварително покритие	Влакна с гладка повърхност и следователно лесни за почистване	20
CelluFluxx® F75	Средни до дълги влакна за груба филтрация	Идеален за второ предварително нанасяне или непрекъснато дозиране	20
CelluFluxx® F45	Medium length fibers for fine filtration	Осигурява добра структура на филтърния слой	20
CelluFluxx® F25	Къси влакна за фина филтрация	Добавка за редовно дозиране за регулиране на степента на избистряне	20
CelluFluxx® F15	Изключително къси влакна за фина филтрация	Повишаване на ефективността на избистряне в комбинация с Cellufluxx® F25	20
Special cellulose			
Trub-ex Neu	Продукт от дълги целулозни влакна	Помощ при преработка на утайките.	10

Продукт	Приложение	Описание	Дозиране (g(mL)/100 L)	(kg)
Oenodose 5	Сулфитиране на мът и вино	Ефервесцентни серни таблетки	1 tablet for 225 L (barrique) = release of 22 mgSO ₂	Pack of 42 tablets
NEW Solution sulfureuse P15	Сулфитиране на мът и вино	Течност, сулфитиране на мът и вино	6.7 mL/100L = 10 mg/L SO ₂	5, 25
Sulfonium 40	Сулфитиране на мът и вино и подпомагане на културните дрожди	Течност, сулфитиране на мътта с амониев бисулфит	5–15	25
Kadifit	Сулфитиране на мът и вино	Сулфитиране с калиев бисулфит (50% съдържание на SO ₂ на прах)	5–15	0.01, 1, 15, 25
VinProtect	Защита срещу окисляване и запазване на ароматния потенциал, намаляване на количеството на SO ₂ в мът и вино	50% калиев метабисулфит, витамин С (L (+) аскорбинова киселина) и енологичен танин	10–20	1



Откакто е създадена технологията за напитки в Erbslöh Geisenheim, ние не само се фокусирахме здраво върху качеството на продуктите, но и върху цялостното обслужване и експертиза, поради което Erbslöh получи различни официални сертификати, така че в нашата гама се включват и продукти, които отговарят на специфичните изисквания на клиента.

Erbslöh е сертифициран по международния стандарт FSSC 22000 2017. Сертификатът FSSC 22000 включва ISO 22000 и е съобразен с нуждите на хранителната промишленост. Като световен доставчик на хранително-вкусовата промишленост, сертификацията FSSC 22000 означава, че Erbslöh може да предложи на своите клиенти подходяща система за качество. Сертификатът FSSC 22000 отговаря на изискванията, които международните търговски стандарти, като IFS и BRC, изискват от доставчиците на хранително-вкусовата промишленост. Ето как Erbslöh отговаря на високите очаквания за безопасност и удовлетвореност на клиентите, служителите и доставчиците ежедневно. Настоящият сертификат FSSC 22000 може да бъде намерен в областта за изтегляне на www.erbsloeh.com.

FSSC 22000 | KOSHER | HALAL | EU-BIO | FDA-Registrierung



