



Jungweinbehandlung 2016

**Wie kann ich
erfolgreich sein?**

Johannes Deutsch

Mobil: 0676-7785309

johannes.deutsch@erbsloeh.com

ERBSLÖH Geisenheim AG

www.erbsloeh.com

Agenda



Rückblick auf die Ernte 2016

Neuerungen im Herbst 2016

Aktuelle Situation im Keller

Überlegungen

Jungweinbehandlung 2016

Fazit

Grundüberlegungen

- ✓ Rahmenbedingungen – Ausrüstung ?
- ✓ Welchen Wein will ich produzieren ? =>
Traubenqualität, Lesezeitpunkt
- ✓ Wann brauche ich meinen Wein ? =>
Jungwein, Reservewein, Barriquewein
- ✓ Was will ich erreichen ? =>
Qualität, Quantität
- ✓ Was wollen meine Kunden ?
- ✓ **Wie und womit erreiche ich mein Ziel ?**

KONSEQUENZ = ERFOLG

„GEBLENDET“ = KAUM Erfolg



Trauerspiel. Die ersten Triebe hatten bei Temperaturen von bis zu Minus drei Grad keine Chance. Die Schäden im Bezirk sind verheerend und bedeuten für viele Winzer enorme Ertragsausfälle.
Foto: Beck



Kampfansage. Einige Weinbauern im Bezirk versuchten mit der altbewährten Methode, dem Anzünden von Stroh, die Reben vor Frost zu schützen.
Foto: Johnny Saunderson

„Fast 90 Prozent zerstört“

Spätfrostschäden | Verzweifelt versuchten einige Winzer aus dem Bezirk, gegen die extremen Temperaturen in der Vorwoche anzukämpfen. Vergebens - es kam zu enormen Schäden.

Von Tanja Beck und Birgit Böhm-Ritter

BEZIRK | Der nächtliche Spätfrost in der Vorwoche brachte verheerende Schäden in der Natur mit sich. Leidtragende sind vor allem Landwirte. Betroffen sind nicht nur Wein und Obst, sondern auch Spezialkulturen, wie zum Beispiel Grünspargel, Kürbis, Zuckermais, Zucchini und Frühkartoffeln.

Weinbaufläche schätzt Michael Allacher auf 6.000 bis 7.000 Hektar im Bezirk. Der Bezirksobmann des Weinbauverbandes und Weinbauvereinsobmann der Gemeinde Gols schätzt,



mende Winzer Andreas Nittenaus erklärt: „Momentan ist es schwer, über die genauen Ausmaße des Schadens zu berichten, denn teilweise ist der Schaden so groß, dass man hoffen

nen in unserem Betrieb mit einem 90 prozentigen Ernteausfall. Wir sind zwar hagel- und frostschutzversichert, doch - das Problem ist, dass der Wein von unseren Zulieferern fehlt.“ Ein wenig besser scheint die Situation in Weiden am See, da sich die meisten Weingärten direkt rund um die Ortschaft befinden und somit besser geschützt waren. Markus Hareter schätzt den momentanen Scha-

SPÄTFROST ... IN ANDEREN WEINBAUGEBIETEN



Quelle: Seewinkel – JD – 17.4.16



Quelle: WG Klug, E-T – Rudi Dorner 27.4.16



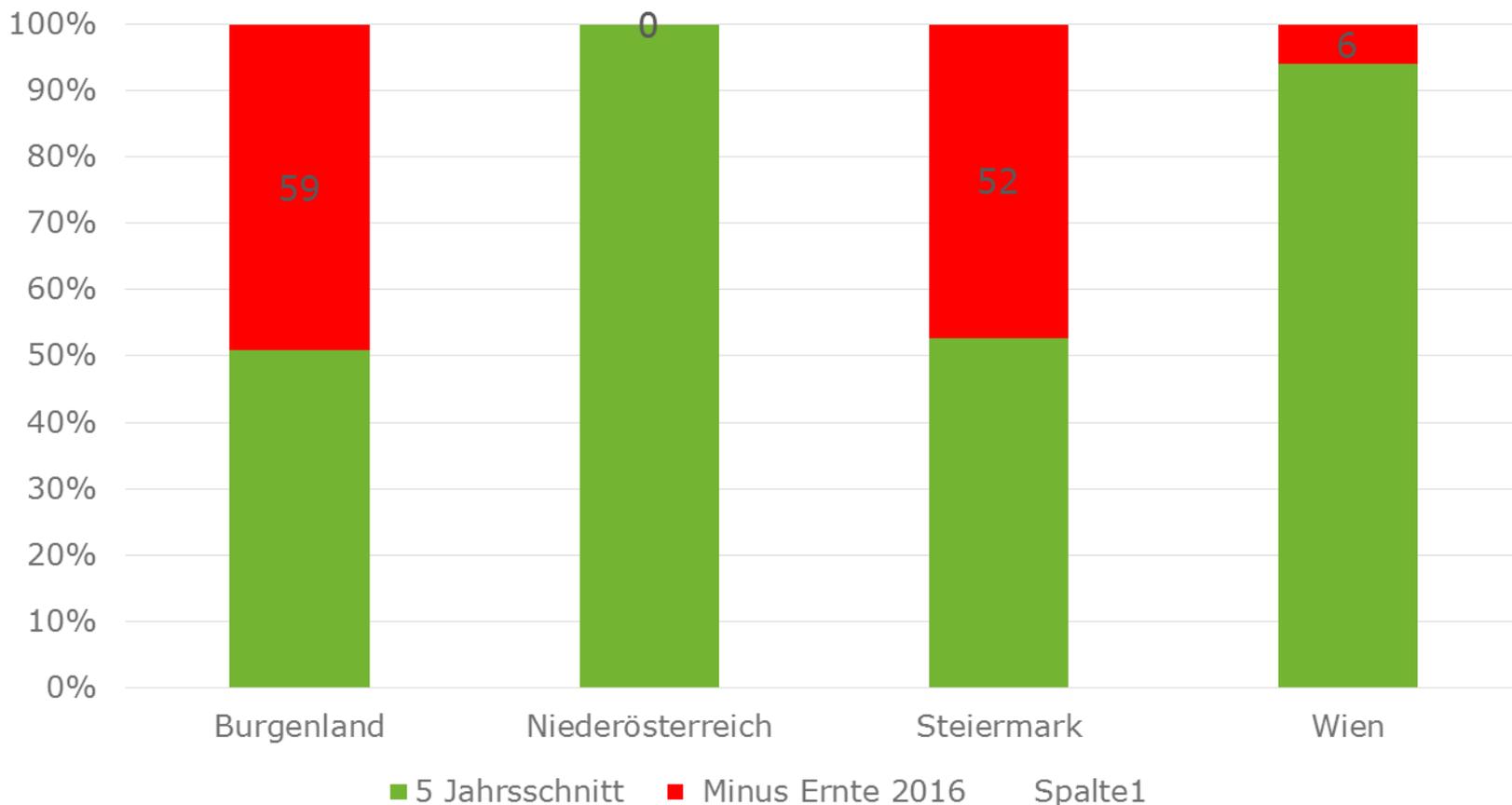
Quelle: Pamhagen – JD – 30.4.16



Quelle: WG Leitgeb,
SO-Stmk. JD 9.5.16

Ernteeinschätzung 2016

1,8 Mio hl = MINUS 23% vom 5 Jahresschnitt



Burgenland – kleinste Ernte seit 1959

Niederösterreich – Thermenregion + Wachau = MINUS; restliche = PLUS

STRATEGIE FÜR 2016:

- **Bedingungen beachten!** – Welche Rieden sind von Spätfrost, Hagel oder Pilzbefall betroffen?
- **Konsequent Ziele überlegen!** – Welcher Weintyp soll entstehen?
- **Lesezeitpunkt überlegen!** – Auch mehrmalige Ernte einplanen!
- **Geschädigtes Lesegut – entfernen!**
- **Übermengen !?!** – mehrmalige Ernte?, starker Behang?, Traubenzukauf? – Viele Trauben wechselten den Besitzer!!!
- **Wichtig: Angepasste Maische Mostbehandlung durchführen!**

Vorteile und Ziele der Mostbehandlung

- Verringerung unerwünschter Mikroflora
- Erste Phenolharmonisierung
- Erste Eiweißreduktion
- Vermeidung von Fehltonen
- Verringerung des Trubstoffgehalts
- Langsamere Gärung, dadurch geringerer Alkoholverlust
- höhere Aromausbeute (durch gezielten Nährstoffeinsatz)
- Aromaschonung durch Vermeidung von Behandlungen im Wein

Neuerungen 2016

- Erhöhung des Hektarhöchstertes:
für das Weinjahr 2016 auf 10.800kg oder 8.100lt
- Zulassung von flüssigen Schwefelvarianten:
 - ✓ Ammoniumhydrogensulfit - **Sulfonium 40**
 - ✓ Kaliumhydrogensulfit – **Solution Sulfureuse P18**
- Neuprodukte Erbslöh GAG/LaLittorale 2016:
 - ✓ **CarboTec GE**
 - ✓ **Trenolin® Super Plus**
 - ✓ **Trenolin® Premium Red Plus**
 - ✓ **Trenolin® Bouquet Plus**
 - ✓ **FloraClair® Adsorb + FloraClair® Sense**
 - ✓ **LittoFresh Rose**

 ERBSLÖH

CARBOTEC GE

AROMASCHONENDES ADSORPTIONSGRANULAT
ZUR ENTFERNUNG VON STÖRSTOFFEN IM MOST.
PRÄVENTIVE MAßNAHME FÜR EINE SICHERE
UND REINTÖNIGE GÄRUNG, DESODORIEREND.

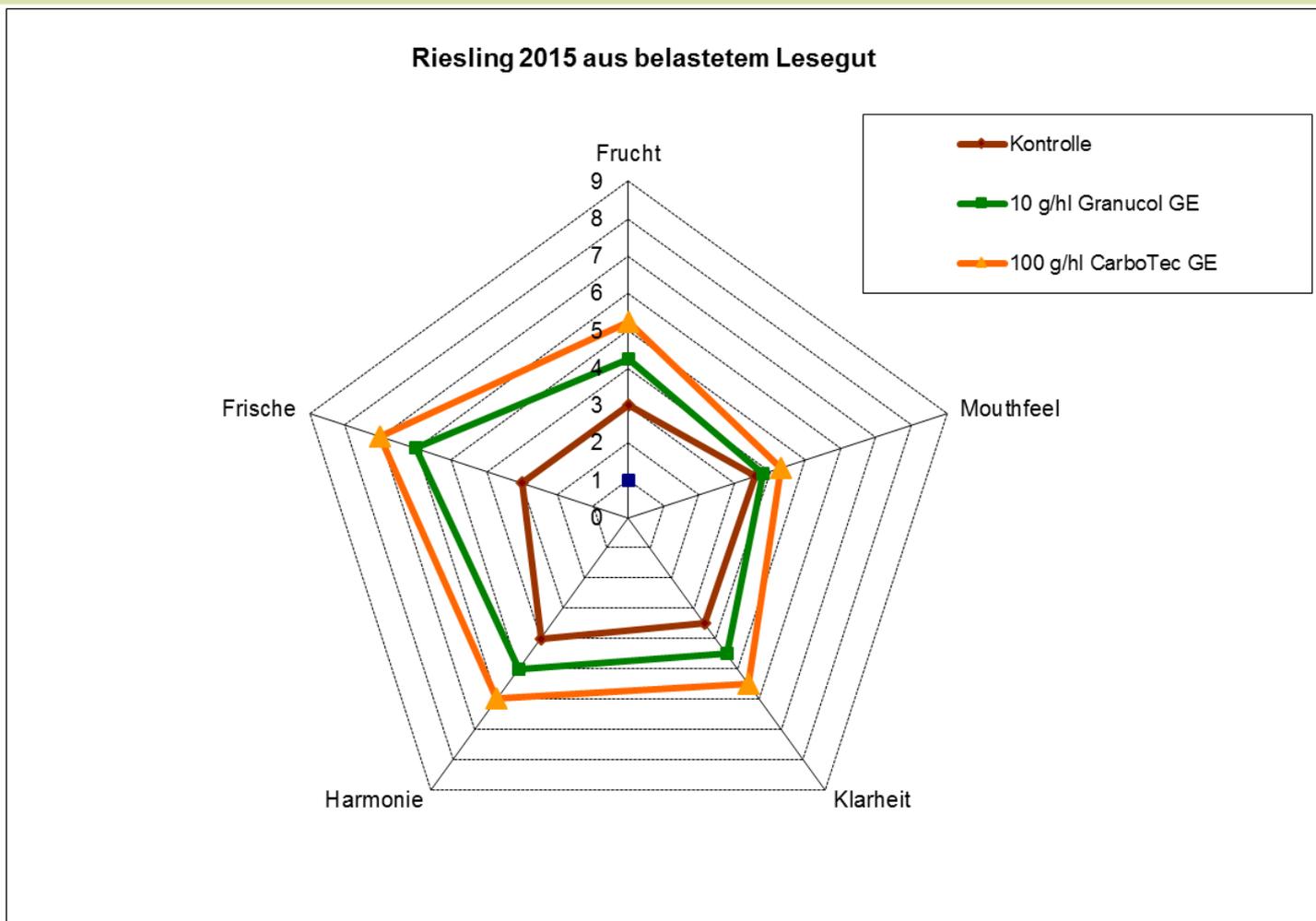
Aromaschonendes Adsorptionsgranulat zur Entfernung
von Störstoffen im Most. Präventive Maßnahme
für eine sichere und reintonige Gärung, desodorierend.

CarboTec GE

Spezial Adsorptionsgranulat für reine Moste:

- für die aromaschonende Mostvorklärung – Spezialgranulat aus Kohle + Bentonit
- zur Entfernung von Spritzmittelrückständen (auch KUPFER) und anderen Störstoffen
- entfernt Fehltöne bei Peronospora + OIDIUM
- Reduzierung von Fäulnisnoten
- reintonige Vergärung
- staubarm – Einsatzzeitpunkt im Most (50-200g/hl)
- für die vegane Weinproduktion geeignet
- vollste Schonung der Primäraromatik !!!
- VT: effektiver und selektiver als Aktivkohle !

VERGLEICH: CARBOTEC GE – GRANUCOL GE



FAZIT: CarboTec GE ist wesentlich selektiver als Granucol GE

Trenolin® Weinenzyme PLUS

PLUS Ein PLUS mehr durch neue Formulierung!

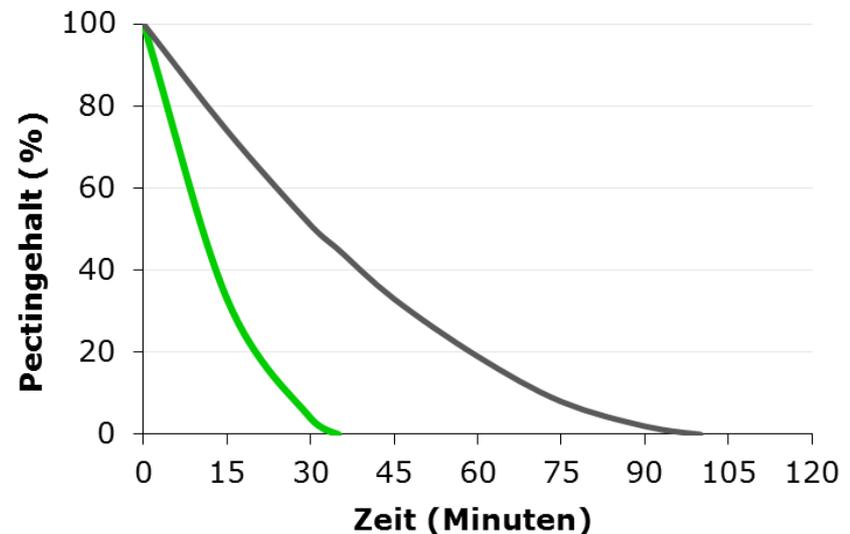
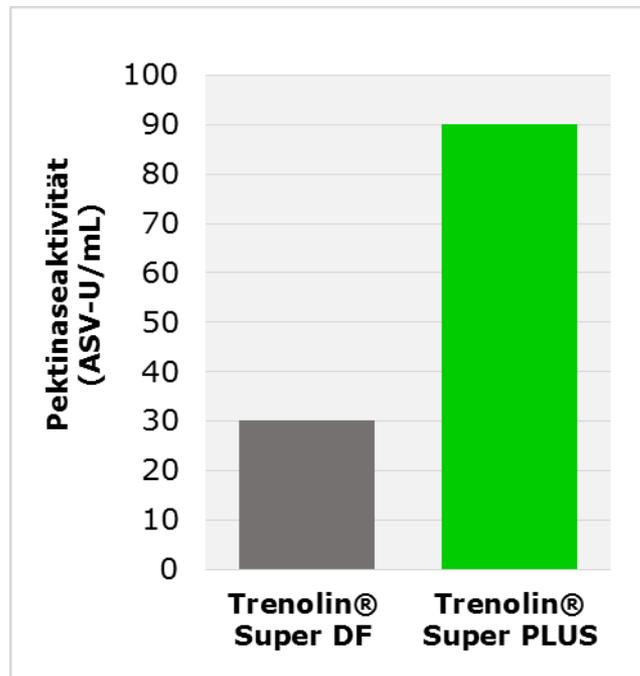
Folgende Eigenschaften charakterisieren Enzyme der

Trenolin®-Serie^{PLUS}:

- Optimierte und auf die heutige Weinbereitung und Forderungen vom Markt angepasste Rezeptur
- Depsidasefrei (frei von Cinnamoyl-esterase-Aktivität)
- Frei von Konservierungsstoffen

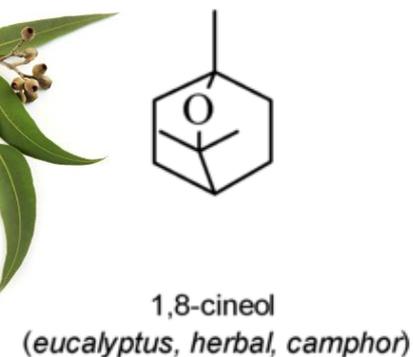
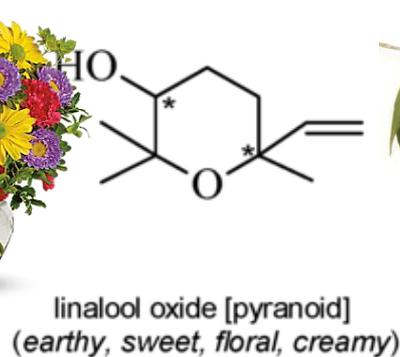
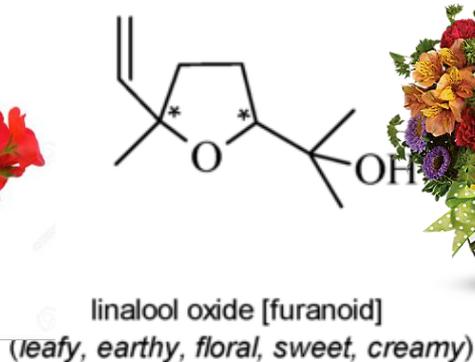
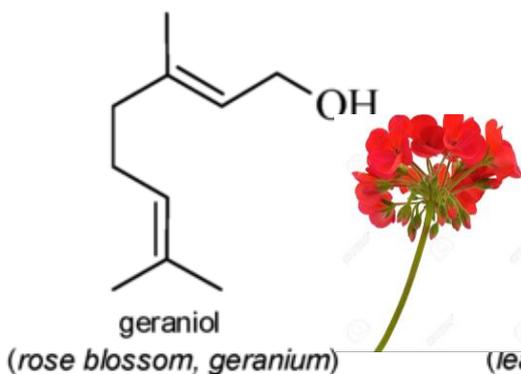
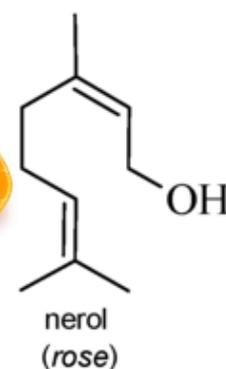
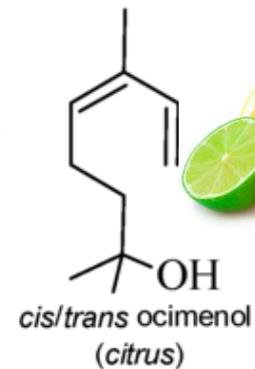
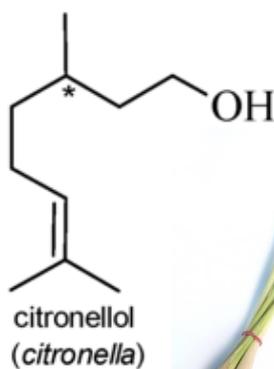
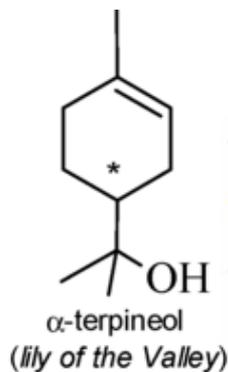
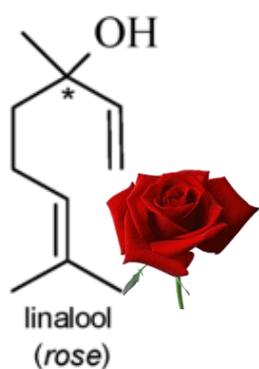
Trenolin® Super PLUS

Höherer Aktivität für den schnellen, effektiven Pektinabbau



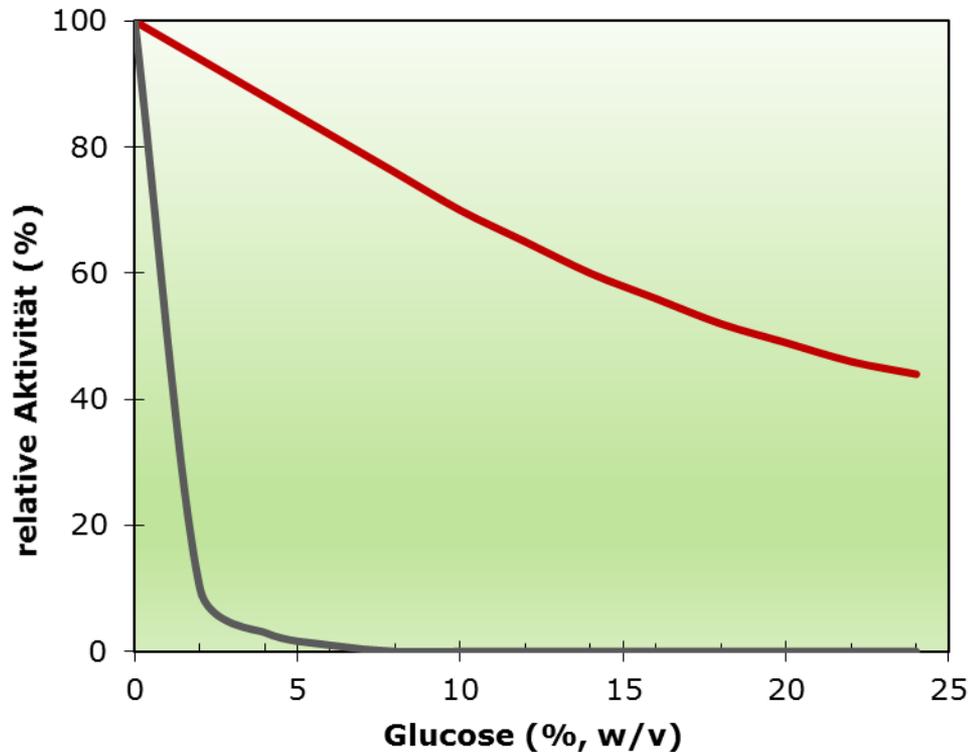
Trenolin® Bouquet PLUS

Monoterpene bestimmen die Aromatik von Weißweinen



Trenolin® Bouquet PLUS

Entscheidender Anwendungsvorteil:



— β -Glycosidase
in Trenolin Bouquet PLUS

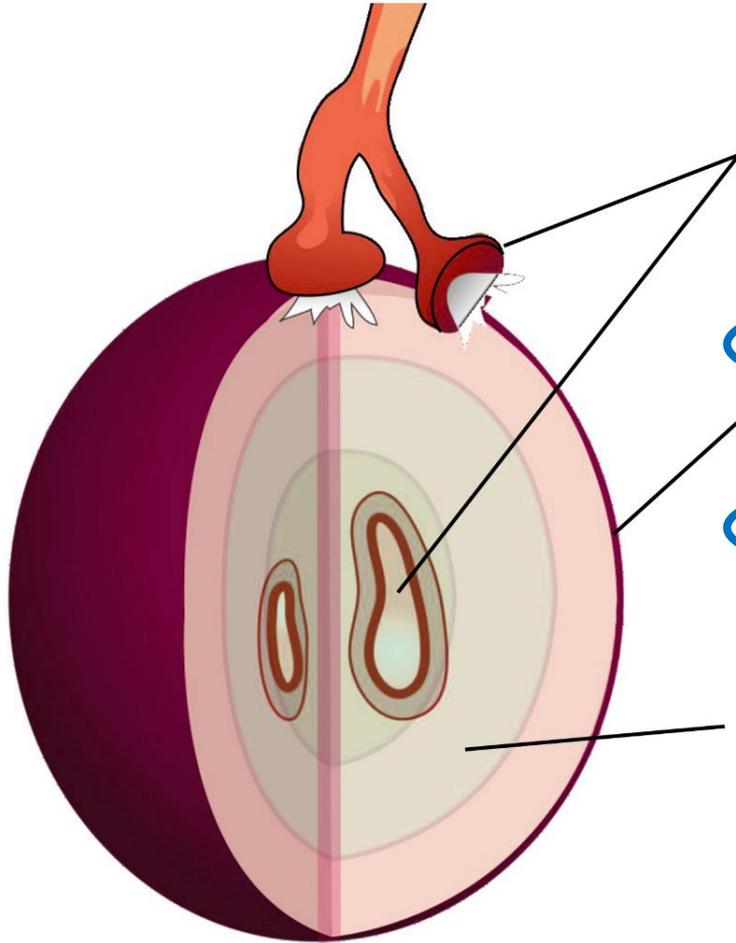
— β -Glucosidase
Aspergillus niger

Enzymaktivität deutlich weniger durch Zucker gehemmt als bei herkömmlichen Aromaenzymen:

Einsatz somit auch bereits im Most und in süßen Weinen möglich!

Trenolin® Premium Red PLUS

Inhaltsstoffe der Traubenbeere



Stiel und Kern:

- Tannine (Proanthocyanine)

Beerenhaut:

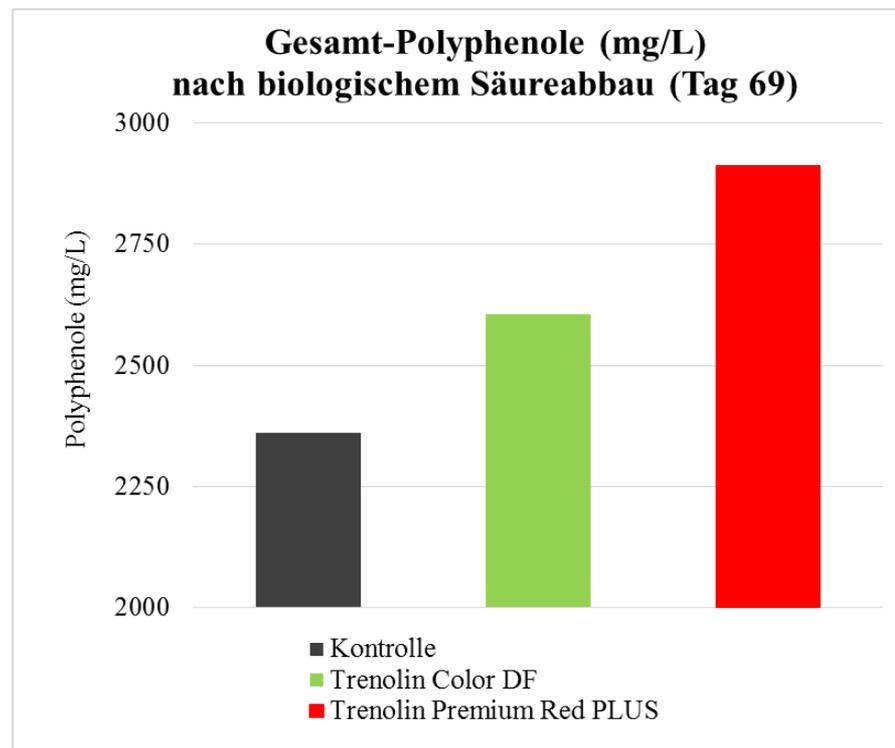
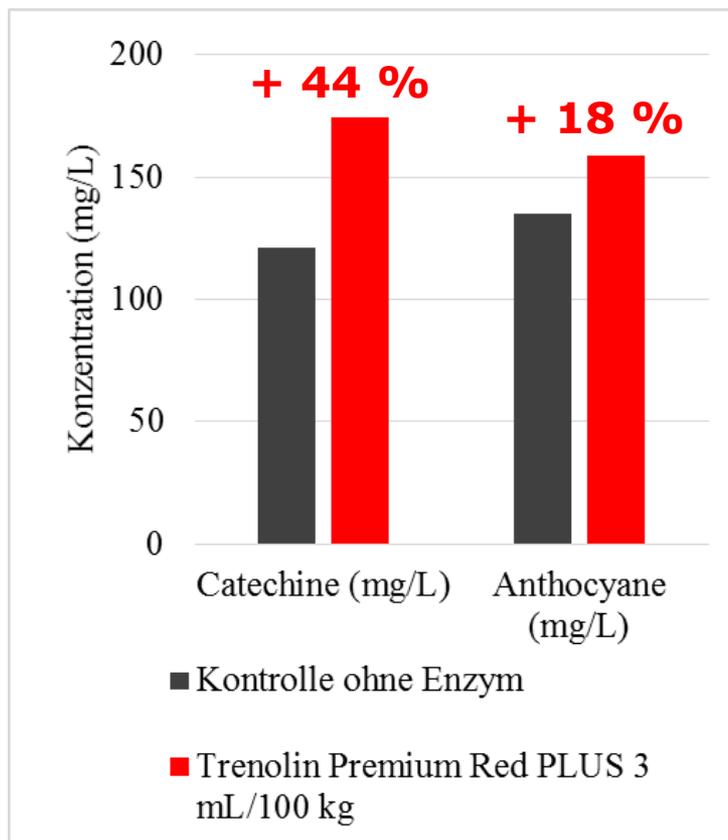
- Pigmente (Anthocyanine, Flavonoide)
- Aromastoffe (Terpenole, Alkohole)
- Tannine
- Phenolsäuren

Fruchtfleisch:

- Zucker
- Organische Säuren

Trenolin® Premium Red PLUS

Deutlich gesteigerte Gesamt-Polyphenol-Extraktion



FloraClair® Adsorb zur Mostbehandlung

Bestandteile:

Erbsenprotein, PVPP, Silikate, Zellulose

Eigenschaften:

- für **VEGANE** Weinbereitung (nicht BIO!!!)
- entfernt oxidierbare phenolische Komponenten
- wirkt dadurch präventiv gegen Oxidation und Bitterkeit
- sorgt für eine saubere, reintonige Gärung
- minimiert Bitterkeit und Adstringenz, erhält die Frische

Einsatzmengen:

30 bis 40 g/hl in gesundem Lesegut
bis zu 80 g/hl in belastetem Lesegut

Produktion „veganer“ Weine

mit **FloraClair®** + **FloraClair® Liquid**

- „frei von tierischem Eiweiß“
- für BIO – Produktion geeignet
- kaseinfrei und nicht allergen
- zur Klärung und Harmonisierung von Most und Wein
- sensorisch neutral
- Anwendung in Maische-, Most und Weinbereich
- Most - Dosage: 20 – 40 g/hl



ROSÉWEINE IM TREND

LittoFresh Rosé

NEU 2016

- Erhaltung der attraktiven Rosé-Farbe
- Entfernung von oxidierten Phenolen
- Reduzierung von Farbintensität
- entfernt Bittertöne
- für Vegane Verarbeitung
- Anwendung im Most und Wein
- Erbsenprotein + PVPP



Dosage: 20-80 g/100L

Bentonit zur Mitvergärung

FermoBent® PORE-TEC <- 2016 oft Standard !!!

Vorteile:

- Zeitersparnis in der Herbstphase
- gute Suspendierung und Verteilung im Most
- hohe Wirksamkeit der Eiweißadsorption durch lange Kontaktzeit
- schonende Behandlung durch Vermeidung zusätzlicher Abtrenn- und Filtrationsvorgänge
- höchste Reinheit, v. a. niedrige Eisenabgabe
- gleichmäßige, ruhige Vergärung -> kaum Aromaverluste
- definierter Trub -> „Hefeträger“ im Gärmedium
- Bildung eines stabilen Depots nach Vergärung

Auffällig in 2016:

➤ Oft überdurchschnittlich lange Gärung:

Rechtzeitiger Eingriff ist anzuraten als abzuwarten
„agieren statt reagieren“

- ✓ Zusatz von gärstarken Hefen
- ✓ Je nach Restzuckergehalt – Zusatz von **PuroCell O**
- ✓ Hefe in Schwebelagerung bringen
- ✓ Temperatur anpassen
- ✓ Für CO₂ – Entspannung sorgen
- ✓ Gärungsneustart – ungeliebte und letzte Option

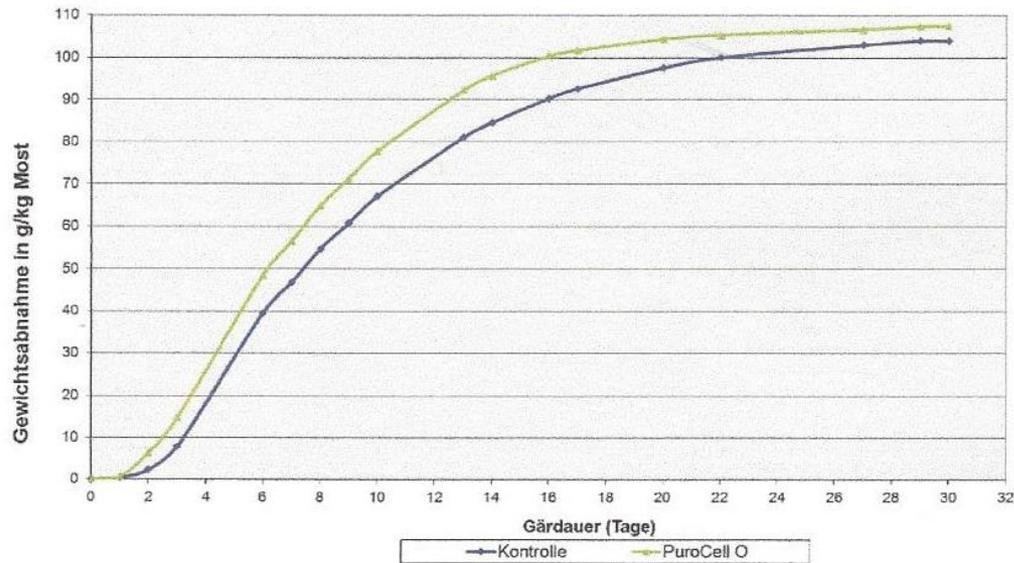


Abb. Gärdiagramm Variante PuroCell O im Vergleich zur Kontrolle; Riesling Most angereichert (100°Oe); 18°C Gärtemperatur; Hefedosis 20g/hl

Charakteristik PuroCell O

- Reine Hefezellwände
- Deutliche Verbesserung der Gärdynamik
- Hohe adsorptive Kraft gegenüber Fettsäuren und gärhemmenden Substanzen
- Ideal zur Schönung vor Gärungs-Neustart
- Frei von DAP

Hefeempfehlung zur sicheren Vergärung von problematischen Mosten oder zur Nachbeimpfung bei schleppenden Gärungen:

- Oenoferm® X-treme F3
- Oenoferm® Bio - Selektion Klingelberg
- Oenoferm® Terra F3
- Oenoferm® Freddo F3



PuroCell O und Oenoferm Bio – Selektion Klingelberg = biozertifiziert durch LACON (DE-ÖKO-003)

Aktuelle Situation im Keller

Klärung der Weine:

Wann brauche ich die Weine? -> Ist eine Filtration überhaupt schon möglich?

Grundsätzlich rentiert sich eine Klärschönung immer!

NEUERUNG:

Blankasit[®] wird zu *Klar-Sol Super*

Beispiele:

Klar-Sol Super – ErbiGel[®] Liquid: 1:1

Klar-Sol Super – IsingClair Hausenpaste: 1:4

Klar-Sol Super - FloraClair[®]: 5:1

Auffällig in 2016

➤ saure Weine:

- ✓ Entsäuerung – diverse Möglichkeiten
- ✓ SAUER oder BITTER => **Vorversuche!!!**

➤ bittere bis fehlerhafte Weine:

- ✓ diverse Gerbstoffbehandlung bzw. Fehltonbehandlung im Wein

➤ Dünne, schlanke Weine:

- ✓ Lagerung auf der Feinhefe!
- ✓ Zusatz von *LittoZym SurLies*
- ✓ Einsatz von MannoProteinen – *MannoSoft, MannoComplexe, MannoStructure*
- ✓ Einsatz von Chips -> ungetoastete *OakyVin Mash*
- ✓ Einsatz von Tanninen -> *Tannivin Grape*

Ausbau mit LaLittorale – **ENZYME:**

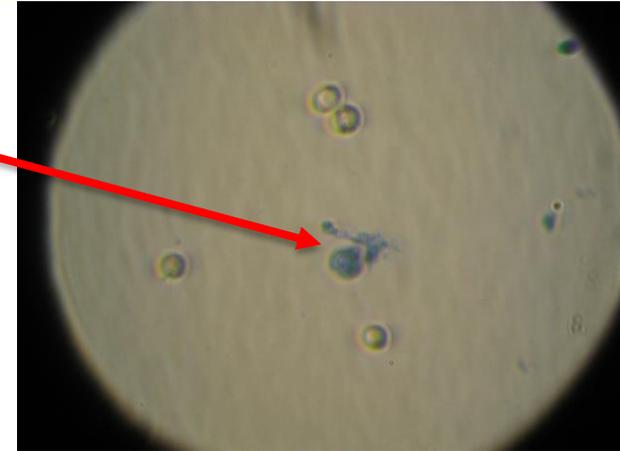
LittoZym Sur lies:

- ↪ fördert die Zersetzung der Feinhefe durch Zellwandperforation
- ↪ Freisetzung der Mannoproteine aus der Zellwand beschleunigt.
- ↪ bei weitergehendem enzymatischem Zersetzungsprozeß werden Hefemannan und Hefesekundärstoffe, wie z.B. Aminoverbindungen, mit Aromacharakter freigesetzt
- ↪ Mannoprotein und Hefemannan führen zu einem intensiverem, nachhaltigerem Mouthfeeling, Cremigkeit und Schmelz
- ↪ Struktur und Dichte werden verbessert.

=> Auch bei geschwefelten Weinen möglich

=> empfohlene Temperatur: 15° C

Hefe-Autolyse



Entsäuerung im Most? – Parameter!

- **ab ca. 10-12 g/lit Gesamtsäure – überlegen?**
- **Analyse erforderlich – WS – ÄS – GS – pH-Wert**
- **Entsäuerungsvariante festlegen –>**
 - Malolaktische Gärung
 - Kalinat (KHCO_3)
 - Erbslöh – Kalk (CaCO_3)
 - Doppelsalzensäuerung mit Neoanticid

Einfluß auf Weingeschmack

Unerwünscht :

- **Bitternis, Adstringenz**
- **Reduktive Noten**
- **kein Ausdruck**
- **Oxidation**
- **Hochfärbung**
- **Chinonbildung**

Erwünscht :

- **Körper**
- **Fülle, Reife**
- **Reduktion**
- **Frische**
- **Aromatik**

Vorversuche:

Für Praktiker:

Einwaage:

1g Behandlungsmittel / 100ml Wasser

=>

**1ml der Lösung bzw. Suspension / 100ml
Wein**

**^
—**

10 g/hl an Behandlungsmittel

Klassische Gerbstoffschönung:

Problem:

- Entfernung von Polyphenolen und Bittertöne
- Farbpolitur bei Rotweinen
- Abrundung der Weine
- Zur „Glättung“ von Unebenheiten

Produkte:

- **Gerbinol® Super** (Gelatine, Hausenblase, Milcheiweiß)
- **Gerbinol® CF** (Gelatine, Hausenblase, Silikate)
- **FloraClair** (Erbsenprotein)
- **Degustin** (auf mineralischer Basis)

Klassische Gerbstoffschönung + Korrektur der Frucht:

Problem:

- Ermöglicht dauerhafte Entfaltung der Aromastoffe
- Entfernung von Polyphenolen und Bittertönen
- Entfernung von Oxidationserscheinungen
- Entfernung von Alterungstönen

Produkte:

- **Sensovin®** (K-Kasein, PVPP, silikatische Wirkstoffe)
- **LittoClar Vinyl** (Casein, PVPP, Aluminiumsilikat, Cellulose)
- **HarmoVin® CF** (Gelatine, PVPP, Silikate)
- **FloraClair® Sense** (Pflanzenprotein, Bentonit, Silikate)

Gerbstoffschönung + Minderung von Weinfehlern:

Problem:

- Schonung des Aromapotentials
- adsorbiert „sensorisch negative“ Gerbstoffe
- Entfernung von Fehlgerüche- und Geschmäcker
- Adsorption von flüchtigen/stichigen Substanzen und Gerüche
- Adsorption von Substanzen die einen erhöhten SO₂-Bedarf verursachen

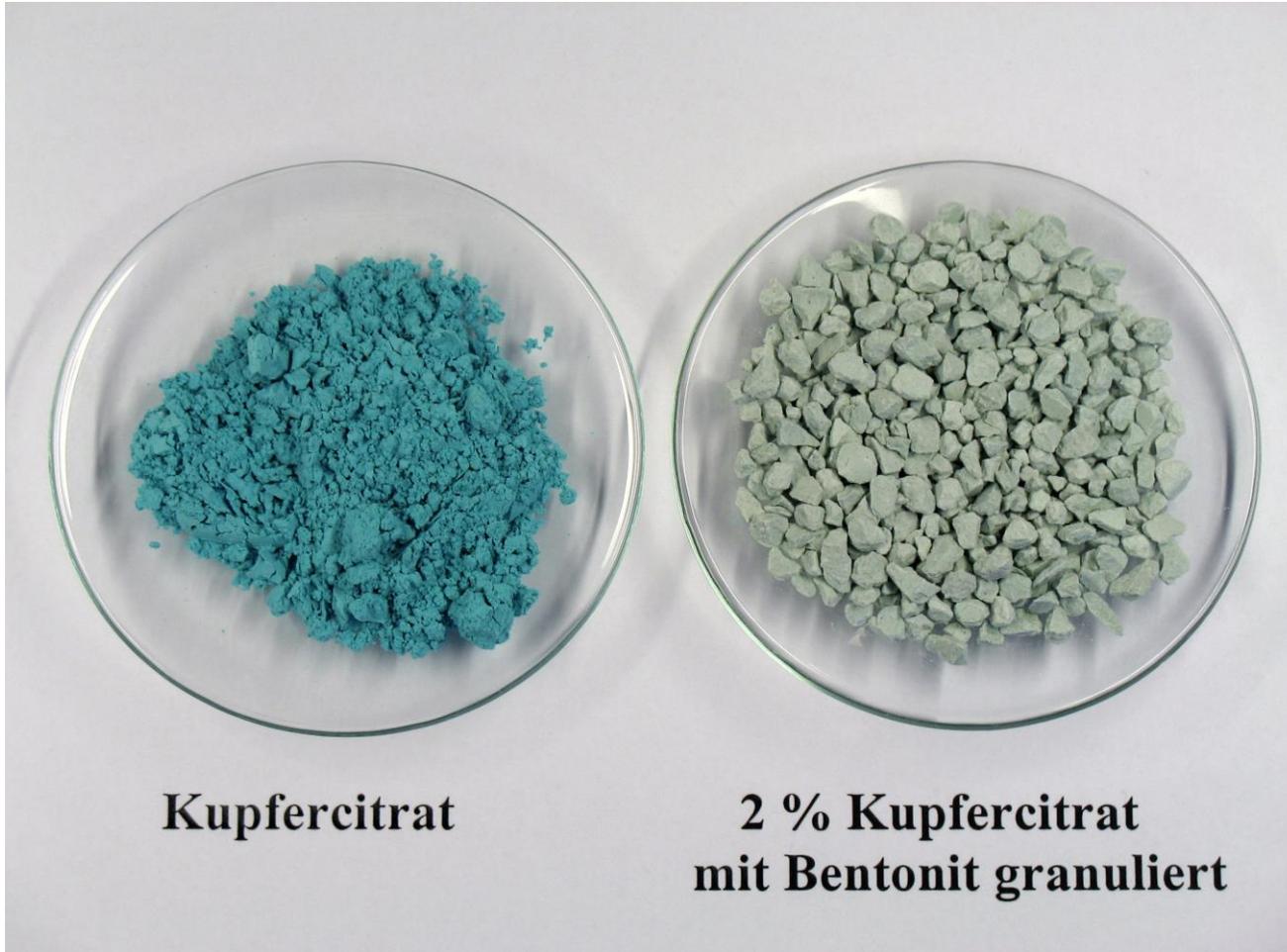
Produkte:

- **Kal-Casin leicht löslich** (reine Milcheiweißkomponenten)
- **Vinpur Spezial®** (Casein - Compound)
- **Granucol GE, FA, BI** (Aktivkohlen pflanzlichen Ursprunges)

Böckser - Vermeidung

- Gute Mostvorklärung
Vermindert den Trubgehalt
Verringert den Kupfergehalt
Entfernt Spritzmittelrückstände
- Optimierte Hefeernährung
Bei der Rehydratisierung der Hefe
Zum Ausgleich von Nährstoffmangel im Most

KUPZIT®



Vorteile von Kupzit®

- ✓ sehr effektive Wirkung auf „Gär-Böckser“
- ✓ spezifische Wirksamkeit
- ✓ Schonung der erwünschten Weinaromen
- ✓ einfache Handhabung und Dosierbarkeit
- ✓ geringe Restkupfergehalte im Wein (Blauschönung ist selten erforderlich)
- ✓ Weine sind lebhafter/fruchtiger im Vergleich zu Kupfersulfat

Anwendung:

- ✓ anteigen und vorquellen mit Wasser
- ✓ **Behandlungsergebnis reversibel !!!**
- ✓ **!!! Nach 2 Tagen abfiltrieren !!!**
- ✓ Gesetzliche Maximaldosage: 50g/hl

SILBERCHLORID - ERCOFID

Die Behandlung mit Silberchlorid wurde aktuell mit der EU-Verordnung 246/2015 in die Liste der zulässigen oenologischen Verfahren aufgenommen.

Ab dem 30. September 2015 ist Silberchlorid als zusätzliches Mittel zur Böckserbehandlung zugelassen.



Historie: (Anwendung wurde mit dem Beitritt zu EU und der Übernahme der Weinmarktordnung im Jahre 2001 in Österreich verboten!)

ERCOFID - SILBERCHLORID

Vorteile:

- ✓ **Behandlung von hartnäckigen „verhockten“ Böckser**
- ✓ **Schwerlöslich auch bei niederen pH-Werten**
- ✓ **keine Gefahr von Rückständen bei Überschönung**
- ✓ **Selektive Wirkung -> keine Veränderung in der Aromatik – keine Aromaverluste**

Anwendung:

- ✓ **Anteigen mit Wasser/Wein**
- ✓ **Ordentliche Vermischung gewährleisten**
- ✓ **Filtration spätestens nach 2 Tagen mit Tiefen-Filtration (Kieselgur- oder Schichtenfilter)**
- ✓ **Dosage: 5 – 50 g/hl (=Höchstzulassung)**

**VORVERSUCHE ermitteln optimale Dosage !!!
am besten im LABOR**

Böckserbehandlung von Biowein



Die Böckserbehandlung von biologisch zertifiziertem Wein ist zur Zeit nur mit **Kupfercitrat (Kupzit®)** möglich. Sowohl Kupfersulfat (Kupfat®) als auch Silberchlorid (Ercofid) sind gemäß Verordnung (EG) 203/2012 nicht zugelassen.

Einfluß auf Weingeschmack

Tannine zählen zu phenolischen Substanzen. In der Weinansprache steht das Wort „Tannin“ meist inkorrekt für alle Phenole des Weines.

Unerwünscht :

- **Bitternis, Schärfe**
- **Adstringens**
- **Oxidation**
- **Braunfärbung**
- **Chinonbildung**

Erwünscht :

- **Körper**
- **Fülle, Reife**
- **Reduktion**
- **Frische**
- **Aromatik**
- **Spritzigkeit**

Mouthfeeling – Fülle

Mouthfeeling

```
graph TD; A[Mouthfeeling] --- B[TANNINE]; A --- C[GUMMI ARABICUM]; A --- D[MANNOPROTEINE];
```

TANNINE

GUMMI ARABICUM

MANNOPROTEINE

Tannine

Tannivin Grape: vor der Füllung

- wird aus vollreifen Trauben gewonnen
- Verbesserung der Struktur, der Textur, der Spannung im Wein
- Verringerung des SO₂-Bedarfes
- „**Stabilisierung + Forcierung**“ der Frucht in der Nase und am Gaumen
- Dosage: 1-5 g/hl

- Nach dem BSA Tanninzusatz (Grund Milchsäurebakterien könnten gehemmt werden)
- Aber hier – ein früher Einsatzzeitpunkt – Polymerisierung, Reifung der Tannine
- Bildung längerer Ketten = samtigere, fülligere Weine

- ✓ Tannivin Grape
- ✓ Tannivin Finesse
- ✓ Tannivin Superb
- ✓ Tannivin Multi
- ✓ Tannivin Structure

Einsatz von CHIPS



Chips aus dem Hause Erbslöh

OakyVin® AH - amerikanische Eiche, starke Toastung

OakyVin® AM - amerikanische Eiche, mittlere Toastung

OakyVin® DM - deutsche Eiche, mittlere Toastung

OakyVin® FH - französische Eiche, starke Toastung

OakyVin® FM - französische Eiche, mittlere Toastung

LittoGomme S:

wird aus Akazie Seyal hergestellt

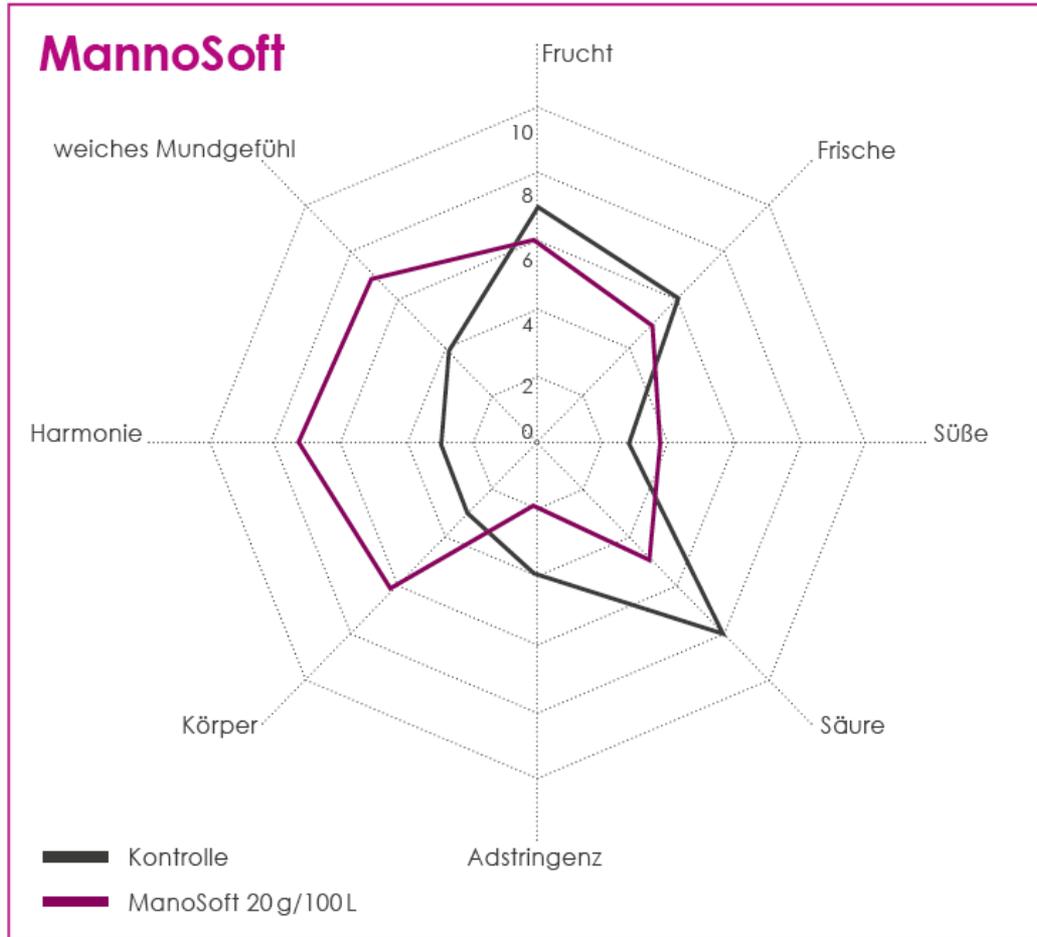
- tolle Verlängerung des Abganges bei Weißweinen
- forciert den Duft des Weines!
- vermindert Weinadstringenz und verleiht dem Wein mehr Fülle und Mundgefühl
- sehr gut filtrierbar
- blanken Wein vor der letzten Filtration zudosieren
- Dosage: 30 – 300 ml/hl



MannoProdukte

Bereich	MannoSoft	Manno-Structure	Manno-Complexe
Mundgefühl	• • •	• •	•
Körper	• • •	• • •	• •
Würze	•	• • •	• •
Komplexität	• •	• •	• • •
Struktur	•	• • •	• •
Harmonie	• •	• •	• • •
Säureharmomisierung	• • •	• •	•
Gerbstoffabrundung	• • •	• •	•

MannoSoft, MannoStructure, MannoComplexe



Sensorische Eigenschaften eines Riesling-Weines behandelt mit 20 g/100 L MannoSoft

Senso Ü =

Flüssiges Gummi Arabicum mit MannoProtein

Eigenschaften:

- Wirkt kolloidal und kristallin stabilisierend
- Bindet aggressiv wirkende Tannine in das Gesamtgerüst ein
- Reduziert die Wahrnehmung von Bitterkeit und Adstringenz
- Verbessert das Mundgefühl, rundet die Sensorik ab
- Durch sorgfältige Auswahl der Rohstoffe geringer Effekt auf die Filtrierbarkeit

Empfehlung:

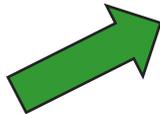
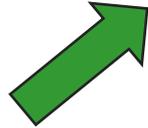
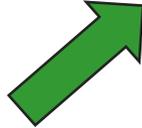
Dosage von 100 – 300 ml pro 100 l Wein, Zugabe einige Stunden vor der Flaschenfüllung

Einflussfaktoren der Weinsteinausfällung

- ✓ **pH-Wert**: Je höher, desto geringer ist die Löslichkeit von Weinstein
- ✓ **Temperatur**: Je niedriger die Temperatur, desto geringer ist die Löslichkeit von Weinstein
- ✓ **Alkoholgehalt**: Je höher der Alkoholgehalt, desto geringer ist die Löslichkeit von Weinstein
- ✓ **Kolloid-/Polyphenolgehalt**: Wirken als Schutzkolloide und können trotz analytischer Voraussetzung eine Auskristallisation vermeiden
- ✓ **Filtrationsgrad**: Je stärker filtriert, desto weniger Schutzkolloide sind vorhanden.

ACHTUNG – Wartefristen nach Entsäuerung beachten !!!

Stabilität und Wirksamkeit im Wein

Produkt	Stabilität	Wirksamkeit
Metaweinsäure		
Gummi arabicum		
Mannoprotein		
Carboxymethyl-cellulose		

Metaweinsäuren

Metavin Opti: (grobkörnig)

- ✓ Veresterungsgrad 42 %
- ✓ optimal veresterte Spezial-Metaweinsäure
- ✓ langfristige Verhinderung von Kaliumhydrogentartrat
- ✓ Zugabe mehrere Tage vor der Füllung

MetaGum: (fein vermahlen)

- ✓ spezifisch konditionierter Homogenverbund von hochveresteter Metaweinsäure und Gummi Arabicum
- ✓ für längerfristige Kristallstabilität
- ✓ für bessere organoleptische Eigenschaften
- ✓ für höhere Farbstabilität bei Rot- und Roséweine

Vinostab[®]

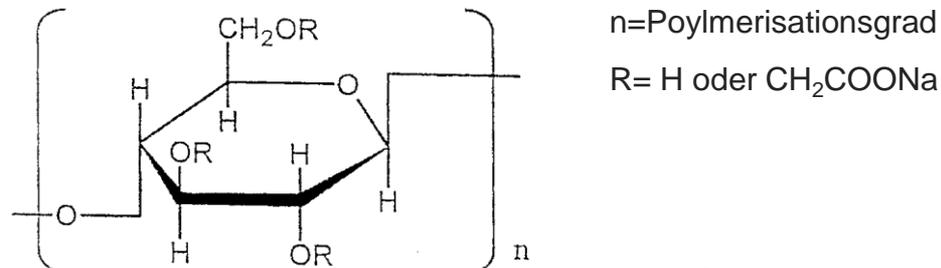
=

**Carboxymethylcellulose
Eine Alternative zur
Kristallstabilisierung**



Was ist Carboxymethylcellulose?

- Synonyme: CMC, Cellulosegummi, Gomme de Cellulose
- Bekannt als Verdickungsmittel (E466)
- Einsatz in der Lebensmittelindustrie (Joghurt, Suppen, Soßen)
- Polymere bestehen aus Anhydroglukoseeinheiten



- Viskosität: 2%ige Lösung 20 – 40 mPa/s

- Löslichkeit:

In Wasser:	mäßig unter Bildung einer zähflüssigen kolloidalen Lösung
In Wein:	schwer löslich
In Ethanol:	unlöslich

Vorteile von Vinostab®

- ✓ Schutzkolloid zur Verhinderung des Kristallwachstums
- ✓ **Keine Inaktivierung durch Temperaturschwankungen**
- ✓ Dauerhafte Verhinderung von Weinstein – Kristall-
ausscheidungen (keine Wirkung gegen Ca –
Ausscheidungen)
- ✓ Vollmundigere Weine, Kalium und Weinsäure bleibt erhalten
- ✓ Geringer Kosten- und Verfahrensaufwand

Desweitern bei *Vinostab*[®] zu beachten

- ✓ Kolloide im Wein verzögern oder verhindern eine Kristallisation – ACHTUNG bei Frühfüllungen!!!
- ✓ **Zugabe mindestens 3-4 Tage vor der Füllung !!!**
- ✓ **begrenzte bis gar keine Wirkung gegen Ca-Ausscheidungen !!!**
- ✓ **die Weine müssen komplett eiweisstabil sein !!!**
(Prüfung auch des „kältelabilen“ Eiweißes - Wärmetest UND rasche Abkühlung)
- ✓ **Überprüfung der Eiweißstabilität auch bei Rotweinen** – grundsätzlich aber nicht für Rotwein empfohlen !!!

www.erbsloeh.com -> Newsletter

www.erbsloeh.com/de/newsletter

Produkte Marken Wissen Vertrieb Über uns Aktuelles Downloads

Newsletter

Abonnieren Sie unseren Newsletter aus den verschiedenen Branchen und seien Sie immer informiert, wenn es Neuigkeiten gibt!

Wählen Sie einfach die Branche aus, die Sie interessiert (Mehrfachauswahl möglich):

Produkt*:

- Wein
- Saft/Gemüse
- Bier
- Spirituosen

E-Mail-Adresse*:

*Pflichtfeld

← abbrechen

Newsletter bestellen ▶

Kontakt

Bei Anfragen wenden Sie sich bitte an:

Erbslöh Geisenheim AG
Erbslöhstraße 1
65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0
Fax: +49 6722 6098



**Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!**

Viel Erfolg!

Johannes Deutsch

Mobil: 0676-7785309

johannes.deutsch@erbsloeh.com

ERBSLÖH Geisenheim AG

www.erbsloeh.com