

# Wein als Kultur

Hefen

Aktivatoren

Produktreihe Genesis

Hilfsprodukte für die Vinifikation

Bakterien

Enzyme

Lagerung

Schönung & Klarung

Taninne & Chips

Stabilisierung

Spezialbehandlungen

Hygiene

Oenologische Produkte  
für Schaumweine

Oenofrance

*Wein als Kultur*



## Oenofrance, *Wein als Kultur*

**Oenofrance** vereint das Wissen von 6 Weinlaboratorien und zahlreichen Beratern in Mitten der französischen Weinberge. In Frankreich sind mehr als 10 Lieferanten in enger Verbindung mit **Oenofrance**. Im Ausland ist **Oenofrance** in den meisten Weinbauländern vertreten.

Seine Vielfältigkeit begründet sich durch das Wissen vieler Unternehmen: **Chevallier-Appert**, gegründet 1812, **Vander Borght**, 1898 oder **SAF**, kreiert 1922.

Verankert in der Geschichte der Oenologie, hat sich **Oenofrance** aber auch weiterentwickelt. So wurde von **Oenofrance** die erste **Spezialhefe**, Levuline ALS, für den Ausbau von aromatischen Weissweinen präsentiert. Im Jahr 1981, hat es die ersten **Gelatinen** durch enzymatische Hydrolyse mit einem kontrollierten Molekulargewicht der Proteine produziert. Außerdem war es an der Markteinführung der **gefriergetrockneten Bakterien** beteiligt und hat auch wichtige Arbeit bei der Entwicklung der Enzymaktivitäten für die Oenologie geleistet.

Heute arbeitet die Forschungsabteilung daran, den Weinherstellern nützliche und effektive Hilfsmittel an die Hand zu geben, um das Beste aus ihren Trauben herauszuholen und ihnen technische Unterstützung zu geben. **Oenofrance** arbeitet seit mehr als 10 Jahren mit der Universität von Burgund (Dijon) über die Hefeprodukte und ihre Verwendung in der Oenologie zusammen. **Oenofrance** hat darüber hinaus über die Anwendung von Tanninen gearbeitet, besonders im Hinblick der Traubentannine und ihrer Polymerisation. Diese beiden Substanzen stehen an der Basis zweier innovativer Produktreihen: **Oenotannin** und **Genesis**.

Oenofrance stellte als eine der ersten Firmen am Markt kaseinfreie Produkte zur Behandlung oxidierter Moste und Weine vor.

**Erfahren Sie mehr über die Produkte von Oenofrance auf**

**[www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)**



## Inhalt

<b>Die Neuheiten bei Oenofrance</b>	Seite 6
<b>Management der alkoholischen Gärung</b>	Seite 7
<b>Hefen</b>	Seite 7
- <i>Spezialhefen für Weiss- und Roséweine</i>	Seite 7
- <i>Spezialhefen für Rotweine</i>	Seite 8
- <i>Spezialhefen für Weiss- und Rotweine</i>	Seite 9
- <i>Spezialhefen für die Schaumweinherstellung</i>	Seite 9
- <i>Technische Hefen</i>	Seite 10
<b>Aktivatoren</b>	Seite 13
<b>Produktreihe Genesis</b>	Seite 14
<b>Hilfsprodukte für die Vinifikation</b>	Seite 15
<b>Management der malolaktischen Gärung</b>	Seite 16
<b>Bakterien</b>	Seite 16
<b>Aktivatoren</b>	Seite 17
<b>Oenologische Enzyme</b>	Seite 18
<b>Lysozyme</b>	Seite 18
<b>Enzyme für die Vorklärung und für die Klärung</b>	Seite 18
<b>Enzyme für die Extraktion</b>	Seite 19
<b>Enzyme für die Aromafreisetzung</b>	Seite 19
<b>Enzyme für die Klärung und den Ausbau</b>	Seite 19
<b>Produktreihe Catalys</b>	Seite 20
<b>Klärung</b>	Seite 22
<b>Organische Schönungsmittel</b>	Seite 22
<b>Gelatinen</b>	Seite 22
<b>Hilfsmittel bei der Klärung</b>	Seite 23
<b>Tannine</b>	Seite 24
<b>Der gezielte Tanninzugabe</b>	Seite 25
<b>Stabilisierung</b>	Seite 27
<b>Bentonite</b>	Seite 27
<b>Andere Stabilisierungsprodukte</b>	Seite 28
<b>Prävention zur Metalltrübung</b>	Seite 29
<b>Lagerung, Schwefelung</b>	Seite 29
<b>Säuerung-Entsäuerung</b>	Seite 31
<b>Spezialprodukte</b>	Seite 32
<b>Hygiene</b>	Seite 33
<b>Oenologische Produkte für Basisweine und Schaumweine</b>	Seite 34
<b>Spezialprodukte zur Schönung</b>	Seite 34
<b>Produkte zum Abstich</b>	Seite 34
<b>Andere Produkte und Dienstleistungen</b>	Seite 35
<b>Chips</b>	Seite 35
<b>Andere Materialien und Produkte</b>	Seite 35

of

## ENTSCHEIDUNGSHILFE: beim biologischen Säureabbau auf Nummer sicher gehen

Um Ihnen die Wahl der richtigen Bakterien für den jeweiligen Jahrgang und je nach Problematik zu erleichtern, hat **Oenofrance ein Hilfsmittel für önologische Ratschläge und für einen gelungenen biologischen Säureabbau** entwickelt.

Dank dieses Hilfsmittels können diverse Angaben zu Ihren Weinen (Alkohol-, SO<sub>2</sub>-Gehalt, Gärkinetik...) von Ihrem beratenden Önologen oder Kellermeister einfach eingegeben werden. In Abhängigkeit der eingegebenen Daten wird dann eine Empfehlung abgegeben. So werden Entscheidungen bekräftigt und die Richtigkeit von Ratschlägen und Anwendungen sichergestellt.

Dieses Hilfsmittel für richtige Entscheidungen ist im **Archiv der Oenofrance-Website** ([www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)) leicht zugänglich.

## ENZYM'SPECTRALE: ein Enzym mit einem breiten Aktivitätsspektrum

Oenofrance bietet ein neues Präparat mit einem breiten Aktivitätsspektrum: **Enzym'Spectrale** für schwer zu klärenden Saft und Most.

*Warum ein neues Enzym für die Klärung?*

Bei Rebsorten mit dicker Beerenschale kann sich das Entschleimen als mühsam erweisen. Die Pektine aus den schwer zu klärenden Säften sind oft an die Cellulosewand der Zellen, aus denen die Beerenschalen und das Fruchtfleisch der Beeren aufgebaut sind, gebunden. Diese besondere Struktur macht Enzympräparate mit rein pektolytischen Aktivitäten unwirksam. In diesem Fall sind spezielle enzymatische Nebenaktivitäten notwendig.

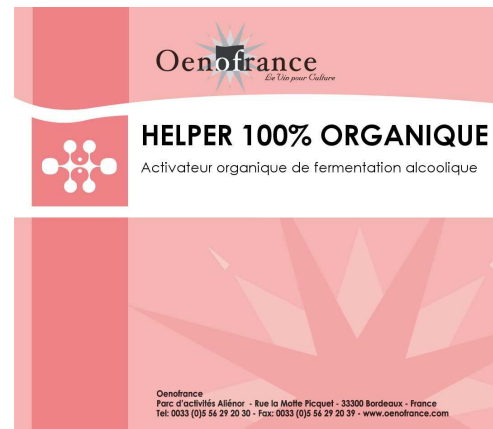
Aufgrund seines breiten Aktivitätsspektrums klärt **Enzym'Spectrale** effizient Most aus intensiver Pressung oder Rebsorten mit dicker Beerenschale. Hohe Wirkung auch bei niedrigen Temperaturen.

Katalog **Oenofrance**

of

## HELPER 100% ORGANIQUE: Gäraktivator 100% aminosäurehaltige Hefen

Der Gäraktivator **Helper 100% organique** wurde speziell entwickelt, um einen umfassenden und ausgewogenen Nährstoffzusatz für Hefen zu bieten und zwar aus komplexen, stickstoffhaltigen Substanzen ausschließlich nicht mineralischen Ursprungs (Ammoniumsulfat und Diammoniumphosphat).



### Helper 100% organique:

- ◆ Setzt sich aus inaktivierten Hefen mit einem hohen Aminosäuregehalt zusammen
- ◆ Führt alle für die Entwicklung und Aktivität der Hefen notwendigen Stoffe zu
- ◆ Verhindert die Bildung übel riechender schwefelhaltiger Inhaltsstoffe durch die Gärhefen

**Helper 100% organique** wird bei Mosten mit geringem bis mittlerem Mangel an assimilierbarem Stickstoff empfohlen. Es sorgt für ehrliche und reintonige Weine.



## Management der alkoholischen Gärung

### Hefen

#### Spezialhefen für Weiss- und Roséweine

- **ALS**

Empfohlen für **Weiß- und Roséweine**.

Im Elsaß selektioniert, verstärkt sie die aromatische Ausdruckskraft der Weißweine, indem sie intensive Geschmacksnoten hervorhebt, vorallem fruchtige und mineralische Noten. Dank der  **$\beta$ -Glukosidase**-Aktivität setzt sie **Terpenol-Arome** frei. Sie favorisiert ebenfalls den **Ausdruck bestimmter aromatischer Thiole**, vorallem bei Rebsorten wie Sauvignon Blanc und Riesling.



- **C19**

Vinifikation von Weiss- und Roséwein.

Vereint auf hervorragende Weise die guten Gäreigenschaften und die Aromaqualität. Die Hefe **C19** entfaltet florale Aromen, Zitrusfrüchte und mineralische Noten. Durch seine  **$\beta$ -Glucosidase Aktivität** entfaltet sie Aromen wie Terpenol.

- **Synergie**

Empfohlen für Weiß- und Roséweine.

Die Hefe **Synergie** ist eine Kombination der beiden Hefestämme EG8-BW15 und T19, die für ihre guten Gärqualitäten und ihren Aromabeitrag in Weiß- und Roséweinen bekannt sind. Im Laufe der Gärung folgen sich die beiden Hefestämme aufeinander und ermöglichen so den Ausbau aromatischer Weine.



- **Sewa**

Für **likörartige** und **milde** Weine.

**Sewa**, isoliert von der Inra in Colmar/Alsaß, besitzt ein exzellentes Potential zur Freisetzung des Traubenaromas. Langsam am Ende der Gärung, bewahrt sie einen gewissen Gehalt an Zucker, passend zum Ausbau « vendanges tardives » und milden oder likörartigen Weinen.

- **Ceres B201**

Empfohlen für Weiß- und Roséweine aus "terroir";

Sie charakterisiert vorallem elegante Weine. Die Weine sind von blumigen und fruchtigen Aromen geprägt (exotische Früchte, Zitrusfrüchten und Ananas).

Ceres B201 (Stamm 94 B201) sorgt für viel Eleganz, indem sie blumige Aromen hervorhebt und Fruchtaromen intensiviert





- **CHP**

Empfohlen für Weiß- und Roséweine, und Schaumweine.

In der Champagne selektioniert, fällt diese Killer-Hefe vor allem durch ihre ausgezeichneten Gärfähigkeiten auf, als auch durch ihre Fähigkeit, Weißweine großer Feinheit zu erzeugen.

Anfangs vor allem zur Vergärung der Sektgrundweine angewandt, wird sie heute von vielen Kellermeistern auch zum Ausbau hochwertiger Weißweine benutzt, welche sich durch ihre Blume und Zitrusfrucht-Aromen auszeichnen.



- **Arpège**

Empfohlen für Roséweine.

Vergoren bei Gärtemperaturen zwischen 13°C und 18°C, charakterisieren sich die Jungweine durch ihr stabiles Gäraroma, welches an Banane erinnert. Hefe getestet durch den "Centre du Rosé" (Provence, Frankreich).

### **Spezialhefen für Rotweine**

- **Primeur**

Empfohlen für junge oder neue Rotweine.

Die Hefe Primeur ist bekannt für ihre Fähigkeit, Gäraromen zu erzeugen, welche auch auf die Zeit stabil bleiben und an rote Beerenfrüchte erinnern.



- **Nov'Eline**

Für junge Rotweine und für Roséweine.

Die Hefe **Nov'Eline**, Stamm JG5, von Oenofrance auf einem biodynamischen Weingut selektiert, ermöglicht die Herstellung junger, süffiger Weine, die zugleich fruchtig und amylich sind. Diese Killerhefe weist sehr gute Gäreigenschaften auf.

- **Ceres C2C**

Empfohlen für Rotweine.

Die Reinzuchthefer **Ceres C2C** ermöglicht den Ausbau fülliger Rotweine, farbintensiv und ausdrucksvoll. Sie verstärkt ihre Typizität.



- **Ribera**

Für die **Rotweinvinifikation aus zuckerreichem Most**.

Selektioniert in den Weinbergen des Ribera del Duero, begünstigt **Ribera** den Rebsortenausdruck des Weines. Der Stamm besitzt eine sehr gute Gärkinetik und setzt sich schnell gegen die spontane Hefeflora durch. Die Hefe toleriert bis zu 14,5% vol Alkohol.



- **Gala**

Für die Bereitung von **Rot- und Roséweinen**.

Die Hefe **Gala**, Stamm FA43, von Oenofrance im Rhône-Tal auf einem biodynamischen Weingut isoliert, zeichnet sich durch ihre Glycerolproduktion aus und durch das Aromenprofil, das sie in Rotweinen zum Ausdruck bringt, mit **Noten nach kleinen roten Beeren und Johannisbeeren**.

Sie besitzt eine sehr gute Gärkinetik und wird als Killerstamm bezeichnet. Auch bei Versuchen in anderen Regionen hebt sie sich durch ein ansprechendes Aromaprofil hervor.



### **Spezialhefen für Weiss- und Rotweine**

- **BRG**

Für lagerfähige **Weiss- und Rotweine**.

Selektioniert wurde die Hefe aufgrund der guten **Gäreigenschaften** und des positiven **Aroma- und Geschmacksbildes** der Weiss- und Rotweine, **BRG** setzt aber auch **größere Mengen an Mannoproteinen** während der alkoholischen Gärung frei.

- **Lumai**

Für **intensive und harmonische Rotweine und kräftige Weißweine**.

Die in Argentinien selektierte Hefe **Lumai** wird für die Herstellung ausdrucksstarker und harmonischer Rotweine, welche die Aromen von Beta damascenone und Rosen zum Ausdruck bringen, oder fruchtiger Weißweine empfohlen. Diese Hefe der Art *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus)* **streicht auf unverfälschte Weise die Rebsortentypizität hervor**. Dank ihrer raschen Entwicklungsfähigkeit, ihres niedrigen Stickstoffbedarfs und ihrer Alkoholtoleranz eignet sie sich zur Herstellung von Weinen, die aus reifem und stark zuckerhaltigem Lesegut stammen.



### **Spezialhefen für die Schaumweinherstellung**

- **AGGLO**

Selektiert in der Champagne, wird die Hefe **AGGLO**, welche stark agglomeriert, ausschließlich zur Versektung eingesetzt.

- **CHP**

Diese Hefe wurde in der Champagne vom « Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) selektioniert. Sie ist eine **Killerhefe** und ist für ihre **exzellenten Gäreigenschaften** bekannt. Sie produziert Weissweine mit **großer Finesse**.



## Technische Hefen

- **CER**

Starter – Hefe.

Selektiert von der Universität DAVIS und bekannt unter der Referenz *DAVIS 522* besitzt die hefe **CER** eine kurze Angärphase und eine hohe Gärgeschwindigkeit. Diese beiden Qualitäten machen sie zu der, in der Welt meistbenutzten Starter-Hefe.

- **Killer**

Killerhefe.

Die hefe **Killer** besitzt die gleichen Gärqualitäten wie die hefe **CER**, mit zusätzlich einem Killer-Faktor, welcher ihr es ermöglicht, sich noch besser im Gärmilieu durchzusetzen und die Wildhefen zu unterdrücken.

- **FB**

Neubeimpfen steckengebliebener Gärungen.

Dank ihrer hervorragenden Gäreigenschaften setzt sich die hefe **FB** auch in schwierigsten Gärbedingungen durch, auch beim Neubeimpfen steckengebliebener Gärungen.





Hefe	Typ	Stamm	Weißweine	Roséweine	Rotweine	Schaumwein	Gärstörungen
ALS	<i>cerevisiae</i>	EG8-BW15					
C19	<i>cerevisiae</i>	T19					
Synergie	<i>cerevisiae</i>	EG8-BW15/T19					
Sewa	<i>cerevisiae</i>	B10					
Ceres B 201	<i>cerevisiae</i>	94 B 201					
CHP	<i>cerevisiae gal – (bayanus)</i>	8130 (CIVC)					
Agglo	<i>cerevisiae</i>	8020 (CIVC)					
Arpège	<i>cerevisiae</i>	TRI 52					
Primeur	<i>cerevisiae</i>	GLO 7447					
Nov'Eline	<i>cerevisiae</i>	JG5					
Ceres C2C	<i>cerevisiae</i>	C2C					
Ribera	<i>cerevisiae</i>	TT03					
Gala	<i>cerevisiae</i>	FA43					
BRG	<i>cerevisiae</i>	UP 30Y5					
Lumäi	<i>cerevisiae gal – (bayanus)</i>	UNC – FCA 32					
CER	<i>cerevisiae</i>	UC Davis 522					
Killer	<i>cerevisiae</i>	GLO 522 K					
FB	<i>cerevisiae gal – (bayanus)</i>	GLO 806					

Hefen	Gärtemperatur	Schwindigkeit der Gärung	Alkoholresistenz	Stickstoffbedarf	Bemerkungen
<b>ALS</b>	15 - 25°C	Schnell	17	Schwach	Fördert fruchtige und mineralische Noten
<b>C19</b>	15 - 28°C	Schnell	15	Schwach	Entfaltet florale Aromen, Zitrusfrüchte und mineralische Noten
<b>Synergie</b>	18 - 30°C	Schnell	15	Schwach	Vereinigt C19 mit Levu line ALS
<b>Sewa</b>	15 - 25°C	Langsam	14	Hoch	Likörartige Weine, sehr aromatische "vendanges tardives"
<b>Ceres B 201</b>	15 - 25°C	Mittel	14,5	Schwach	Fördert blumige und exotische Früchte Noten
<b>CHP</b>	10 - 30°C	Schnell	15,5	Schwach	Für Schaumweine aber trotzdem interessant für Stillweine
<b>AGGLO</b>					Hefe für Kohlensäureentwicklung, und für Flaschenfüllungsgärensatz
<b>Arpège</b>	13 - 30°C	Schnell	14,5	Schwach	Bei niedrigen Temperatur, gibt Amylische Weine
<b>Primeur</b>	15 - 30°C	Schnell	14,5	Mittel	Hefe für junge oder neue Weine
<b>Nov'Eline</b>	15 - 30°C	Schnell	14,5	Hoch	Für junge und neue Rotweine
<b>Ceres C2C</b>	18 - 35°C	Schnell	15	Schwach	Für füllige Rotweine, farbintensiv und ausdrucksvoll
<b>Ribera</b>	18 - 34°C	Schnell	14,5	Hoch	Für die Rotweinvinifikation aus zureichendem Most
<b>Gala</b>	18 - 35°C	Schnell	15	Hoch	Für weiche und druchtige Rotweine
<b>BRG</b>	18 - 35°C	Schnell	15	Mittel	Selektioniert aufgrund der guten Gäreigenschaften, Diese Hefe produziert viele Mannoproteine
<b>Lumai</b>	18 - 30°C	Schnell	15,5	Schwach	Für lange oder mittelmässige lagerfähige Rotweine und für edler, feuriger Weine
<b>CER</b>	10 - 30°C	Schnell	15	Schwach	Starter-Hefe, für einen schnellen Start in Gärung
<b>Killer</b>	15 - 30°C	Schnell	15	Schwach	Schnelle Kolonisation im Gärmilieu
<b>FB</b>	15 - 30°C	Schnell	17-18	Schwach	Neubeimpfen steckengebliebener Gärungen, schwierige Gärungen



## Aktivatoren

- **Activateur S**

Zusammengesetzt aus Vitamin B1 und Ammonium-Sulfat. Durch die Zufuhr dieser spezifischen Wachstumsfaktoren und von ammoniakalischem Stickstoff wird die alkoholische Gärung gefördert. Anwendungsmenge : 10 g/hL-20 g/hL.

- **Ecorces OF**

In einem Tank im Gärungsstoper gabbracht, entgiften die Rinden das Milieu. Sie haben auch eine Unterstützungswirkung für die Hefe. Anwendungsmenge: 15 g/hL-40 g/hL.

- **Helper 60**

Helper 60 enthält 70% Di-ammonium Phosphat. Anwendungsmenge: bis 60 g/hL. Helper 60 ergänzt mangelreiche Moste, die aus Parzellen mit Trockenstress abstammend sind. Diese Mängel verursachen Gärprobleme oder anormaler Geschmäcke. Helper 60 enthält auch Cellulose, inaktivierte Hefe, Thiamin.

- **Helper**

Neben den Wachstumsfaktoren wie Vitamin B1 und ammoniakalischem Stickstoff, steuert Helper weitere Nahrungselemente bei, die in toten Hefezellen enthalten sind. Die mikrokristalline Zellulose verbessert die Gärfähigkeit auch sehr klarer Moste. Anwendungsmenge : 10 g/hL-20 g/hL.

- **Milieu Total**

Idealer Gäraktivator bei remanenten Gärproblemen, **Milieu Total** setzt sich zusammen aus Hefezellwänden, Phosphat-Di-Ammonium und Vitamin B1. Anwendungsmenge : 10 g/hL-20 g/hL.

- **Helper 100% Organique**

Ein 100% natürlicher **Gäraktivator**, ein umfassender und ausgewogener **Nährstoffzusatz für Hefen aus komplexen stickstoffhaltigen Stoffen ausschließlich nicht mineralischen Ursprungs (Ammoniumsulfat und Diammoniumphosphat)**. Helper 100% Organique vermeidet Temperaturanstiege **während der Vinifizierung** und die Bildung übel riechender, schwefelhaltiger Inhaltsstoffe.

Neuheit



## Produktreihe Genesis

- **Genesis Native**

**Genesis Native** ist ein Gärhilfsmittel auf Basis von Hefeprodukten. Beim Vorquellen der Hefe zugegeben, gibt es Sterole und ungesättigte Fettsäuren ab, welche die Hefe widerstandsfähiger machen. **Genesis Native stellt die Endvergärung sicher.** Dosage: 25 g/hL-35 g/hL.

- **Genesis Fresh**

Spezieller Gäraktivator, um die Frische und Frucht der Weiß- und Roséweine zu erhalten. Dieses Hefenährstoff aus inaktivierten Hefezellen eines speziellen Hefestammes und sein besonderes Produktionsverfahren ermöglichen den Polysaccharide- und Peptingehalt zu steigern mit ihren reduktiven Eigenschaften (**Gehalt an Glutathion**) und verbessern die fruchtigen Noten der Weine und Schutz vor Oxydationen der flüchtigen Thiole. Diese Eigenschaft ist durch die Anwesenheit mikrokristallinischer Zellulose verstärkt. Anwendungsmenge : 25 g/hL-35 g/hL

- **Genesis Lift**

**Genesis Lift** besteht aus ausgewählten Hefezellrinden, die mittels des Oenolysat-Verfahrens aus einem an Polysacchariden besonders reichen Hefestamm gewonnen werden. Mit den Eigenschaften der Zellrinden ausgestattet, verleiht **Genesis Lift** den Weinen auch **Mundfülle und Geschmeidigkeit**. Dosage: 4 g/hL-20 g/hL für Weiß- und Roséweine, 10 g/hL-40 g/hL für Rotweine.

- **Genesis Prime**

**Genesis Prime** ist ein Produkt auf der Basis von Zellrinden eines Hefestammes, der reich an membrangebundenen Polysacchariden (Mannoproteine und Glycoproteine) ist. Aufgrund der Vorbehandlung ist ein großer Teil dieser Makromoleküle sofort löslich, während ein weiterer Anteil erst mit der Zeit an den Wein abgegeben wird. **Genesis Prime beeinflusst das Redoxpotenzial des Weins:** Es mindert die Folgen von Oxidation und Reduktion während den Weinausbau. Dosage: 10 g/hL-40 g/hL.

## Hilfsprodukte für die Vinifikation

- **Vinificateur N**

Zusammengesetzt aus Vitamin B1 und Bentonit, ermöglicht der Vinificateur N die Eiweißstabilität und erhöht die Farbstabilität. Anwendungsmenge : 30 g/hL-150 g/hL

- **Vinificateur C**

Die Verbindung von Bentonit und Kasein beugt der Oxydation und Eiweißinstabilität von Weiß- und Roséweinen vor. Anwendungsmenge : 30 g/hL-100 g/hL

- **Vinificateur Alpha**

Die Gärung stark vorgeklärter Moste wird durch den **Vinificateur Alpha**, welcher aus Bentonit und mikrokristalliner Zellulose zusammengesetzt ist, erleichtert. Vinificateur alpha beugt die Eiweißinstabilität vor.

Anwendungsmenge : 30 g/hL-60 g/hL .

- **Vinificateur SR**

Der **Vinificateur SR** wurde speziell zur Farbkonservierung von Roséweinen entwickelt, bei Respektierung der organoleptischen Qualität. Er dient auch zur Vorbeugung des „Pinking“ bei Weißweinen. Es korrigiert die Bitterkeiten.

Anwendungsmenge : 40 g/hL-100 g/hL

- **Vinificateur SR-3D**

Der **Vinificateur SR-3D** ist ein spezielles Hilfsprodukt für die Roséweinherstellung. Es hilft bei der Entfärbung, der Proteinentfernung und der Entfernung von Rückständen im Most. Es besteht aus PVPP, verschiedenen Montmorilloniten und oenologischer Kohle. Es wird in Dosagen von 50 g/hL bis 70 g/hL eingesetzt.

- **Formule 1-CF**

**Formule 1-CF (casein free)** behandelt und beugt die Oxydation der Moste und der Weine ohne Kasein vor. **Formule 1-CF** enthält PVPP und Zellulose. Außerdem profitiert das Produkt **Formule 1-CF** von einer wichtigen Weiterentwicklung bezüglich der Agglomeration: Die Granulierung verläuft gleichmäßiger und produziert gleichzeitig weniger kleine Partikel. Es entstehen mehr Zwischenräume und es bildet sich eine größere Adsorptionsfläche. Dies führt zur Reduzierung der Anwendungsmengen. **Formule 1-CF**, mikrogranuliert, benutzt sich direkt ohne Vorbereitung.



- **Oenoclar (flüssig)**

**Oenoclar** ist ein Schönungsmittel für Most und Jungweine, welches sich aus Gelatine, PVPP und Hausenblase zusammensetzt. Das ideale Mittel zur Klärschönung von Rosé- und Weißweinmosten aus faulem Lesegut, maschinengelesenen Trauben und stark gepressten Mosten mit hohem Gerbstoffgehalt. Anwendungsmenge : 50 mL/hL - 200 mL/hL.. Oenoclar kann auch bei der Flottation eingesetzt werden.





## Management der malolaktischen Gärung

### Bakterien FML Expertise

- **C**

Zu reaktivierende Milchsäurebakterien.

**FML Expertise C** wird empfohlen zum Beimpfen von Weißweinen mit sehr niedrigen pH-Werten und mittleren Alkoholgehalten, wie beispielsweise die Sektgrundweine. Vor seiner Anwendung sind die Bakterien zu reaktivieren. geringe Freisetzung biogene Amine.

- **S**

Milchsäurebakterien zum Direktbeimpfung.

Sehr geringe Produktion biogener Amine. Selektiert für seine Fähigkeit, die Fruchtigkeit der Rotweine zu respektieren. Die Temperatur sollte über 14°C liegen; bei Weißweinen ist die gleichzeitige Anwendung eines speziellen Milchsäure-Gäraktivators zu empfehlen.

- **Extrême**

Milchsäurebakterien der neuen Generation mit einer vereinfachten Akklimatisierungsphase.

**Die Expertise Extrême** ist ein Inokulierungs-Kit, das Bakterien und Nährstoffe beinhaltet (Technologie 1-step). Es genügt die Akklimatisierung mit einem Wasser/Wein Gemisch vorzunehmen, etwas 20 Stunden vor Gebrauch. In dem Wasser metabolisieren die Bakterien die Nährstoffe. Sie sind somit bereits voll aktiv bei der Zugabe zum Wein. **Expertise Extrême** ist gegenüber niedrigen pH-Werten und hohen Alkoholwerten widerstandsfähig.

### FML Expertise : Anwendungsprotokoll

<i>Stamm</i>	<i>pH</i>	<i>T ( °C)</i>	<i>alkohol</i>	<i>Gesamt SO<sub>2</sub></i>
C	≥ 2,9	18° à 25°	< 14 %	< 40-50 ppm
S	≥ 3,3	≥ 14°	< 14,5 %	< 50 ppm
Extrême	≥ 3,1	17° à 26°	<15,5 %	< 50 ppm



## Aktivatoren

- **Atout Malo Native**

Hilfsmittel zur Reaktivierung von Bakterien und Aktivator für die malolaktische Gärung.

**Atout Malo Native** findet in der Champagne im Bereich der Reaktivierung von Standardbakterien Anwendung. So wird weniger auf die Praxis der Wärmezufuhr zur Aktivierung der malolaktischen Gärung zurückgegriffen. Außerdem wird es zur Rehydratisierung von MBR-Bakterien verwendet. Es stellt also den Beginn und den guten Verlauf der malolaktischen Gärung sicher. Darüber hinaus findet es in Weinen, in denen die malolaktische Gärung trotz unproblematischem pH-Wert und SO<sub>2</sub>-Gehalt nur mit Schwierigkeiten in Gang kommt, Anwendung. In diesem Fall wird es dem Wein direkt in den Tank zugegeben.

- **Atout Malo MBR**

Gäraktivator für den BSA.

**Atout...Malo MBR** ist eine Mischung aus inaktivierten Hefen (reich an aminem Stickstoff und Polysacchariden der Zellwände) und Zellulose. **Er entspricht den speziellen Ansprüchen der Milchsäurebakterien *Oenococcus oeni* und beschleunigt** den BSA. Anwendungsmenge : 20g/hL.

## Oenologische Enzyme

### Lysozyme

- **Lysogram +**

Zur Verhinderung des BSA.

**Lysogram +** ist ein Lysozyme-Präparat für die Verhinderung des BSA und Stabilisierung der Weine.

Anwendungsmenge : 25 g/hL – 50 g/hL, bei höheren Dosen soll die Anwendung aufgeteilt werden.

### Enzyme für die Vorklärung

- **Enzym'poudre GLO/uc**

Zum Entschleimen und Klären von Mosten aus Pressen mit leisen Druckwerten.

Das Enzym-Präparat **Enzym'GLO/uc** ist hochkonzentriert mit hohen Pektinase-Aktivitäten. Es agiert sehr schnell, was einen Zeitgewinn für den Kellermeister darstellt, der Trub setzt sich besser ab. Dieses Enzym-Präparat kann auch bei der Flottation eingesetzt werden.

- **Enzym'Spectrale**

Vorklärung und Klärung.

Das pulverförmige Präparat **Enzym'Spectrale** ermöglicht dank seines breiten Enzym-Aktivitätsspektrums auch unter schwierigen Bedingungen, niedrigen Temperaturen, Rebsorten mit dicken Beerenschalen und Saft aus intensiver Pressung, eine rasche Vorklärung und Klärung.



Neuheit

- **Enzym'Must**

Zum Entschleimen und Klären.

Dieses flüssige Pektinase-Präparat ermöglicht dank seiner Nebenaktivitäten (Zellulase, Hemi-Zellulase und Glukanase), die Klärung und Entschleimung auch schwieriger Moste, z.b. bei Rebsorten mit dicker Beerenhaut, Mosten aus Pressen mit hohen Druckwerten.

- **Enzym'Influence**

Klärung der Pressmoste von Rotwein-Maischen und Mosten nach einer Kurz-hoch-Erhitzung.

Influence ist ein spezielles Flüssigpräparat, welches die Klärung und Filtration der Pressmoste verbessert. **Enzym'Influence** kann auch bei der **Flottation** eingesetzt werden. Dieses Pektinase-Präparat hat hohe Zellulasen-und Galaktanasen-Nebenaktivitäten.



## Enzyme für die Extraktion

- **Enzym'Colour plus**  
**Farbextraktion.**

Um gezielt die Rotweinfarbe zu extrahieren, sind sowohl Pektinase-Aktivitäten erforderlich als auch spezielle Zellulase- und Hemizellulase-Aktivitäten. Diese sind alle in dem spezifischen Enzympräparate **Colour plus** enthalten, ergänzt durch proteolytische Aktivitäten, welche zur Stabilisierung der Rotweinfarbe beitragen.



- **Enzym'Premium**  
**Farbe und Harmonie.**

Das **Enzym'Premium** verbessert die Extraktion und die Stabilität der Farbe. Es ist ideal für Weine, die natürlich hoch im Tanningehalt sind. Bedingt durch die Sekundäraktivitäten, bringt das Produkt **Harmonie** und **vermindert die Adstringens und Härte der Tannine**.



- **Enzym'Amplitude**

Maischestandzeit und Pressen.

Dieses spezielle Pektinase-Präparat, mit Sekundär-Aktivitäten der Proteasen und Zellulasen, wurde speziell zur Maceration-pelliculaire entwickelt. Es verbessert zudem die Klärung und das Pressen der Weißwein-Maische.



## Enzyme für die Aromafreisetzung

- **Expression<sup>20</sup>**  
**Freisetzung von Aroma-Komponenten.**

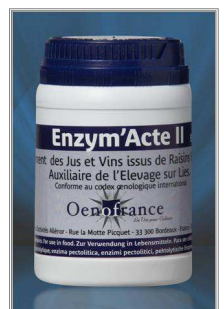
**Expression<sup>20</sup>** ermöglicht die enzymatische Freisetzung bestimmter Aromafractionen, der Terpene. Diese sind an verschiedene Polysaccharide pektolytisch gebunden und somit sensorisch inaktiv. Spezifische Sekundäraktivitäten, verbunden mit der pektolytischen Spaltungsfunktion, ermöglichen den Abbau dieser Pektine und somit die Freisetzung der Aromakomponenten.



## Enzyme für die Klärung und den Ausbau

- **Enzym'Acte II**  
**Behandlung von Most und Wein aus Botrytis-infizierten Trauben.**  
**Hilfsmittel zum Ausbau auf der Hefe.**

**Enzym'Acte II** wirkt auf die Polysaccharide, besonders die  $\beta$ -Glucane, die in Weinen enthalten sind, die aus *Botrytis*-infizierten Trauben stammen. Es **verbessert die Filtrierbarkeit** der Weine. Es erleichtert auch die **Hydrolyse der Glucane in der Hefezellwand während des „sur lies“ Ausbaus**.





### **Produktreihe Catalys**

- **Catalys Flash**

#### **Klärung von Mosten aus dem "Flash Détente"-Verfahren.**

**Catalys Flash** ist eine flüssige Enzymzubereitung zum Pektinabbau in Maischen, die mittels des "Flash-Détente"-Verfahrens gewonnen wurden. Solche Maischen zeigen beim Pressen eine sehr geringe Saftausbeute; die Moste sind schwierig zu klären. **Catalys Flash** führt zu einer deutlichen Verbesserung des Pressverhaltens.

- **Catalys MPC**

#### **Pektinentfernung im Most bei einer Hitzebehandlung vor der Gärung.**

Eine Hitzebehandlung vor der Gärung führt automatisch zum Einsatz von Pektinase, da die Hitze die Enzyme der Traube zerstört. **Catalys MPC** erleichtert die Klärung des Mostes und der behandelten Weine. MPC verbessert die Ausbeute beim Pressen.

Enzym-Präparat	Funktion	Anwendungsmenge	Kontaktzeit	Bemerkungen
<b>Enzym'GLO/uc</b>	Zum Entschleimen und Klären. Flottation.	0,3 g/hL-1 g/hL 0,5 g/hL-2 g/hL in Flottation.	4-8 Stunden	Sehr hohen Pektinase-Aktivitäten.
<b>Enzym'Spectrale</b>	Zum Entschleimen und Klären.	1 g/hL-4 g/hL	2-8 Stunden	Pektinase-Präparat mit hohen Zellulasen, Hemi-Zellulase
<b>Enzym'Must</b>	Zum Entschleimen und Klären schwierigen Mosten.	3 mL/hL- 4 mL/hL	6-12 Stunden	flüssige Pektinase-Präparat mit Nebenaktivitäten (Zellulase, Hemi-Zellulase).
<b>Enzym'Colour plus</b>	Farbextraktion Stabilisierung.	1,5 g/hL-4 g/hL (Roséweine) 2 g/100 kg- 5 g/100 kg (Rotweine)	Während die Alkoholische Gärung	Pektinase-Präparat mit hohen Hemi-Zellulasen-, Arabinasen- und Proteasen-Nebenaktivitäten.
<b>Enzym' Premium</b>	Extraktion der Farbe. Bringt Harmonie.	1 g/hL bis 5 g/hL	Während der alkoholischen Gärung	Pektinase-Präparat mit hohen Hemi-Zellulasen-, Arabinasen- und Proteasen-Nebenaktivitäten.
<b>Enzym'Amplitude</b>	Maischestandzeit Erleichtert die Presse.	2 g/hL-4 g/hL	12-18 Stunden	Pektinase-Präparat mit hohen Proteasen- und Zellulasen-Nebenaktivitäten.
<b>Enzym'Influence</b>	Klärung und Filtration der Pressweine. Flottation.	1 mL/hL- 2 mL/hL (Weine) 2 mL/hL- 4 mL/hL (Pressweine, flottation)	1-2 Stunden (flottation, maiseerhitzung) 2 bis 3 Tagen (Pressweine)	Pektinase-Präparat mit hohen Hemi-Zellulasen-, Zellulasen- und Galaktanasen-Nebenaktivitäten.
<b>Expression 20</b>	Freisetzung der gebundenen Terpene.	2 g/hL-4 g/hL	1 bis 3 wochen	Pektinase-Präparat mit hohen $\beta$ -glukosidasen-, rhamnosidasen-, und apiosidasen-Nebenaktivitäten.
<b>Enzym'Acte II</b>	Wein und Most aus fäulnisse Trauben Feinhefe Lagerung Erleichtert die Filtration.	2 g/hL-4 g/hL	3 bis 7 Tagen. 2 bis 4 Wochen auf feiner Hefen.	Pektinase und $\beta$ -Glucanase.
<b>Catalys Flash</b>	Klärung von Mosten aus dem "Flash Détente"-Verfahren.	2 mL/hL- 5 mL/hL	10 Minuten	Pektinase.
<b>Catalys MPC</b>	Pektinabbau im Most nach einer Hitzebehandlung vor der Gärung.	2 g/hL bis 4 g/hL	Während der Gärung	Pektinase.



## Klärung

### **Organische Schönungsmittel**

- **Ovicolle-Albumine d'œuf**

Diese traditionelle Eiweißschönung für die großen Rotweine wird als Pulver angeboten, es macht gerbstoffreiche Weine geschmeidiger. Anwendungsmenge : 5 g/hL-10 g/hL

- **Adagi'O**

Adagi'O wird ausschließlich aus flüssigem, natürlichem und pasteurisiertem Eiweiß hergestellt. Es wird zur schonenden Klärung von gerbstoffreichen Rotweinen verwendet oder für solche, die in Eichenfässern ausgebaut werden. 1 Kg Adagi'O entspricht dem Eiweiß von 32 Eiern. Anwendungsmenge : 3 cL/hL-5 cL/hL.

- **Affimento**

Das Produkt **Affimento** wurde entwickelt auf Basis von speziellen Gelatinen, um **Rotweine zu klären und zu verfeinern**, wie es auch das Produkt Adagi'O erzielt. Es wirkt sehr sanft und entfernt die Adstringens: somit ist es eine « *Allergen freie* » Alternative zu Adagi'O. Flüssige Formulierung. Anwendungsmenge : 3 cL/hL-8 cL/hL.



- **Colle de poisson OF**

Die Hausenblase OF, welche aus hochmolekularen Proteinen besteht, ist ein spezifisches Schönungsmittel für Weißweine. Sie verleiht den Weinen eine unübertroffene Brillanz und verbessert zudem die geschmackliche Qualität. Ein Liter von dieser Auflösung klärt 5 bis 10 hL.

### **Gelatinen**

Jemehr eine Gelatine hydrolisiert ist, desto schneller reagiert sie mit den Gerbstoffen des Weines und desto langsamer flockt sie. Eine wenig hydrolisierte Gelatine fällt schnell aus und bildet großräumige und sehr stabile Gerbstoff/Gelatin-Komplexe, die nur langsam flocken. Es wurde wissenschaftlich erwiesen, daß man in der Kellerwirtschaft für den Weinsektor die besten Resultate mit Gelatine erzielt, die begrenzt hydrolisiert ist und ein Molekulargewicht zwischen 5000 und 100000 Dalton aufweist.

- **Gélatine N** (flüssig)

Die **Gélatine N**, selektioniert für Rotweine, schont die Gerbstoff-Struktur der Weine. Sie fällt weniger Gerbstoffe aus als die Colle H und ermöglicht so eine schonende Abrundung der Gerbstoffe. 80% der Proteine dieser **Gélatine N** haben ein Molekulargewicht von über 80 000 Dalton. Diese Gelatine ist in der Klärung sehr wirksam, überhaupt wenn sie mit Oenogel 30 (Schönungshilfsmittel bestehend aus Kieselsol) verbundet ist. Deshalb ist **Gélatine N** gut geeignet für Flotation. Anwendungsmenge : 3 cL/hL-10 cL/hL.



- **Colle H**

Mehr hydrolysiert als die Gelatine N, mit einem Molekulargewicht der Proteine zwischen 50 000 und 75 000 Daltons, fällt diese **Colle H** vor allem die bitteren Gerbstoffe des Weines aus.

Anwendungsmenge : 2 cL/hL-5 cL/hL.

- **IS 15**

**IS 15** ist eine sofort lösliche Gelatine (mit Kaltem Wasser). Es ist aus Proteinen mit einem mittleren Molekulargewicht (80% der Proteinen liegen bei 15 000 Dalton Molekulargewicht) zusammengesetzt. **IS 15 hat eine stracke Wirkung gegen bittere und adstringierende Tannine.**

Anwendungsmenge : 6 g/hL-12 g/hL.

- **Ovigel**

**Ovigel** ist eine Zusammenstellung aus Eiweiß und Gelatine. Es dient zur Klärschönung und Stabilisieren junger Rotweine mittelmäßiger Strukturierung. Es vermindert die Bitterkeit bestimmter Gerbstoffe. Anwendungsmenge : 5 g/hL-10 g/hL.

- **Collogel**

**Collogel** wird zur Klärschönung der Weiß- und Roséweine empfohlen. Es setzt sich aus gering hydrolysierten Gelatine und Hausenblase zusammen. Diese nur wenig hydrolysierten Proteine bilden unlösliche, komplexe Verbindungen, ermöglichen so **eine schnelle und effiziente Schönung ohne Risiko einer Überschönung**, und schonen das organoleptische Kapital des Weins. Ein Liter von **Collogel** klärt 10 bis 30 hL.

- **Gélatine F**

Die **Gélatine F**, wenig hydrolysiert, ist optimal angepasst an die neuen Flotationsprozesse bei der Vorklärung des Mostes. Sie nutzt die leichte Ladung der polyphenole des Mostes für eine vollständige und schnelle Ausfällung nach der "Kompression" des Mostes. Anwendungsmenge: 6 bis 12 g/hL.

### ***Hilfsmittel bei der Klärung***

- **Oenogel 30**

**Oenogel 30** ist ein Schönungshilfsmittel bestehend aus Kieselsol. Wenn es dem Wein vor der Gelatine oder Hausenblase zugesetzt wird, bewirkt es ein kompakteres Absetzen des Schönungstrubes, beschleunigt die Klärung und verhindert jegliches Überschönen. Im Gegensatz zu der Zugabe von Tannin, verhärtet es nicht die Weißweine. Anwendungsmenge : 30 mL/hL-100 mL/hL.



## Tannine

- **Oenotannin VB 105**

Dieses reine Eichenholztannin wird zum Ausbau hochwertiger Weiß- und Roséweine angewendet. Es favorisiert die langsame und schonende Oxydation traubeneigener Gerbstoffe und anderer Weinkomponenten. Es trägt somit zur Farbstabilisierung bei und kräftigt die Struktur des Weines.

- **Oenotannin VB Touch**

Aus einer neuerer Herstellungsverfahren, dieses **reines Eichtannin** ist während den Weinausbau gebraucht. Es bringt Volumen und verstärkt den aromatischen Potential.

- **Oenotannin Mixte MG**

Dieses aufgereinigte Extrakt aus **mikrogranulierten Tanninen der Kastanie** wird **während** der Vinifikation eingesetzt. Da es ist sehr reaktiv mit den Proteinen ist, spielt es auch eine **antioxidative** Rolle. Es wird dem Most oder Wein vor der Schönung zugegeben und verbessert **den Schönungseffekt** und schont den Wein.

- **Oenotannin Initial**

**Oenotannin Initial** ist ein Tannin aus Traubenkern gewonnener Extrakt. Während des Weinausbaues, es ersetzt einen Mangel in Tannin und bringt merkwürdige Strukturen und Volumen, grüne Note und unreife Tanninen werden entfernt durch einen Einsatz am Anfang des Weinausbaues.

- **Oenotannin Velvet**

**Oenotannin Velvet** ist ein Tannin aus Traubenkern gewonnener Extrakt. Es besteht aus Proanthocyanidine die einen mittleren Grad von Polymerisation haben. Die Zugabe von **Oenotannin Velvet** im Laufe des Weinausbaues oder am Ende der Hefelagerung verstärkt die Weinstrukturen und seinen Alterungspotential. **Oenotannin Velvet** nimmt teil an einer schnellen Erhaltung und Stabilisierung der Farbe.

- **Oenotannin Perfect**

Extrakt aus Traubenkernen. **Oenotannin Perfect** ist aus Tanninen hergestellt, die einen geringen Polymerisationsgrad haben. **Es ist sehr reaktionsfreudig** mit den Tanninen im Wein. Diese starke Aktivität bewirkt eine Polymerisation im Wein und eine langfristige Stabilisierung der Farbe. Außerdem besitzt es eine starke antioxidative Kraft und vermindert die Oxidation der Farbe.



- **Oenotannin Oenogal**

**Pures Tannin aus dem Gallapfel.** Es wird mit einer Dosage von 5 g/hL oder 10 g/hL vor der Gelatine zugegeben und dient als Hilfsmittel des Schönungsmittels. Es hilft bei der Vorklärung und entfernt die überschüssigen Proteine. **Oenotannin Oenogal** hat auch antioxidative und antilaccase Eigenschaften, besonders hilfreich bei belasteten Trauben.

### « Der gezielte Tanninzugabe » nach Oenofrance bei Weissweinen

GEWÜNSCHTER EFFEKT		ZEITPUNKT	EMPFOHLENES OENOTANNIN	ANWENDUNGSMENGE
<b>Die Phenole und die Weinaromen schützen</b>	Ausfällung der Proteine (+ + + +) und Verhinderung der Mostoxydation (+ + + +).	Vinifikation	<b>OENO GAL</b> Gallnüsse	2g/hL-8g/hL
	Limitierung der Oxydation (+ + + +).	Ausbau	<b>VB105</b> Eiche	2g/hL-5g/hL
<b>Strukturieren</b>	Verfeinert und bringt Frische.	Ausbau	<b>PERFECT</b> Traubenkerne	0,5g/hL-10g/hL
	Steigerung des Reifepotentials.		<b>VELVET</b> Traubenkerne	
	Volumen einbringen und das Aromapotential stärken.		<b>VB TOUCH</b> Traubenkerne	
<b>Klären</b>	Überschönung verhindern, Schönung beschleunigen.	Direkt vor der Schönung zugeben	<b>MIXTE MG</b> Kastanie	2g/hL-10g/hL

Vinifikation : Most im Tank, Alkoholische Gärung

Ausbau : nach Weinabzug, Ende der Alkoholischen Gärung

**Je nach Weintyp berät Sie Ihr Oenologe über die Anpassung der Dosagemengen.**

## « Der gezielte Tanninzugabe » nach Oenofrance bei Rot- und Roséweinen

GEWÜNSCHTER EFFEKT		WEINTYP	ZEITPUNKT	EMPFOHLENES OENOTANNIN	ANWENDUNGSMENGE
<b>Die Phenole und die Weinaromen schützen</b>	Ausfällung der Proteine (+ + +) und Verhinderung der Mostoxydation (+ + +).	Rosé Rot	Vinifikation Alkoholische Gärung	<b>OENOGAL</b> Gallnüsse	3g/hL-20g/hL
	Ausfällung der Proteine (+ + +) und Limitierung der Oxydation (+ + +).			<b>MIXTE MG</b> Kastanie	5g/hL-40g/hL
	Ausfällung der Proteine (+ + +).		Vinifikation und Beginn des Ausbaus	<b>INITIAL</b> Traubenkerne	5g/hL-20g/hL
	Begrenzung der Oxydation (+ + +).		Ausbau	<b>VB105</b> Eiche	5g/hL-20g/hL
<b>Strukturieren und Schönen</b>	Zur Kompensation eines Defizits an natürlichen Tanninen. Entfernung unreifer Tannine.	Rosé Rot	Vinifikation und Beginn des Ausbaus	<b>INITIAL</b> Traubenkerne	5g/hL-20g/hL
	Verstärkung des Reifepotentials und der Polymerisation der Tannine.		Ausbau	<b>VELVET</b> Traubenkerne	5g/hL-20g/hL
	Reaktive Tannine einbringen, Polymerisation der Tannine fördern.	Rosé Rot	Jungweinabzug	<b>PERFECT</b> Traubenkerne	5g/hL-20g/hL
	Verstärkung des Tanninpotentials	Rosé Rot	Ausbau	<b>VB 105</b> Eiche	5g/hL-30g/hL
	Volumen einbringen und das Aromapotentiale stärken.	Rosé Rot	Ausbau	<b>VB TOUCH</b> Eiche	5g/hL-30g/hL
<b>Farbintensität steigern</b>	Durch Formen von Copigmenten Farbe stärken	Rot	Vinifikation/ Ausbau	<b>VB105</b> Eiche	5g/hL-15g/hL
<b>Farbe stabilisieren</b>	Initiieren der Kondensation von Tanninen und Anthocyanen	Rosé Rot	Entlastung, Abzug, (bei Flüssigkeiten)	<b>PERFECT</b> Traubenkerne	2g/hL-20g/hL
	Beenden der Kondensation von Tanninen und Anthocyanen		Ausbau	<b>VELVET</b> Traubenkerne	2g/hL-20g/hL
<b>Klärung</b>	Überschönung verhindern, Schönung beschleunigen	Rosé Rot	Direkt vor der Schönung zugeben	<b>MIXTE MG</b> Kastanie	5g/hL-15g/hL

Vinifikation : Most im Tank, Alkoholische Gärung - Ausbau : nach Weinabzug, Ende der Alkoholischen Gärung

***Je nach Weintyp berät Sie Ihr Oenologe über die Anpassung der Dosagemengen.***



## Stabilisierung

### **Bentonite**

- **Bentonite S**

Dieses Natrium-Bentonit wird durch den Abbau reiner Montmorillonite gewonnen. Da es mit geringeren Anwendungsmengen als das Bentonit GLO angewandt wird, ist sein geschmacklicher Einfluß weniger bemerkbar.

Anwendungsmenge : 20 g/hL-80 g/hL.

- **Cristadolcine EF**

**Cristadolcine EF** wird zur Klär- und Eiweißschönung von Weiß- und Roséweinen eingesetzt. Bestehend aus drei Bentonit-Sorten unterschiedlicher Herkunft, genügen oftmals schon 30 g/hL– 60 g/hL um alle instabilen Proteine auszufällen.

- **Performa**

Speziell selektioniert aus reinsten Bentoniten, besitzt **Performa** eine hohe innere Oberfläche. Die Anwendungsmenge kann so deutlich gesenkt werden und die Aromaqualitäten des Weines geschont werden.

Anwendungsmenge : 10g/hL-30g/hL.

- **Optima**

**Optima** wurde speziell zur Stabilisierung von Rosé- und Weißweinen entwickelt. Die Zusammensetzung von Bentonit und PVPP ermöglicht die Adsorption labiler Proteine, das Abpuffern bestimmter Bittertöne und die Regulierung einer zu intensiven Roséfarbe. **Optima** verbessert die Filtration und abrundet die Tannine.

Anwendungsmenge : 5 g/hL-20 g/hL.

## **Andere Stabilisierungsprodukte**

- **Arabina**

Dieses flüssige Gummi-Arabicum wird aus acacia seyal hergestellt und beinhaltet stabile Makromoleküle, die verschiedenen Weintrübungen vorbeugen. Ein Liter von **Arabina** stabilisiert 10 bis 20 hL.

- **Kordofan**

Hergestellt aus acacia Verek oder Sénégal, verleihen diesem flüssigen, aus der afrikanischen Region Kordofan kommenden Gummi Arabicum seine Qualitäten und sehr große Reinheit und garantieren ihm seine bemerkenswerten, stabilisierenden Eigenschaften. Diese Schutzkolloide verhindern Trübungen bzw. das Ausfällen kolloidaler Moleküle. Ein Liter von **Arabina** stabilisiert 25 bis 50 hL.

- **Gomme SR**

**Gomme SR** ist ein flüssige ultrafiltrierte Gummi-Arabicum, das vor der Füllung angewendet sein kann: **Gomme SR** ändert den Verstopfungsindex nicht.

Benutzt, um Weine gegenüber die Ausscheidungen und die Trübungen zu stabilisieren. **Gomme SR** kann auch die Rauheit löschen und ein bisschen Süsse bringen. Die Dosage beträgt 10 cL/hL-40 cL/hL.

- **Kyocell**

**Kyocell** ist eine Cellulosepaste, in flüssiger Form oder als Pulver, welche die Weine gegen Weinsteinausscheidungen stabilisiert. Diese Paste wirkt wie Schutzkolloide; sie verhindert die Bildung und verzögert das Wachstum der Mikrokristalle des Weinsteins. Maximal zulässige Menge : 10 g/hL.

- **Instant Gum**

**Gummi arabicum in Pulverform.** Es wird aus der Akazie verek oder senegal gewonnen. **Sofort löslich**, ist es sofort anwendungsfertig und bringt im Gegensatz zu flüssigem Gummi arabicum kein SO<sub>2</sub> ein. Es wird angewendet mit einer Dosage von 10 g/hL bis 20 g/hL.

- **Stabicolor**

Bestehend aus Gummi-Arabicum (acacia verek) und Zitronensäure, stabilisiert Stabicolor in Rotweinen die Farbe und beugt kolloidalen, auf physico-chemischen Reaktionen beruhenden Trübungen vor, wie z.B. Eisen-, Kupfer- und Eiweißtrübungen. Anwendungsmenge: 10 g/hL.



- **Bitartryl**

**Bitartryl** ist eine Metaweinsäure, welche unter Kontrolle des Labors Oenofrance hergestellt wird, was ihm seine konstante Qualität garantiert. Es verhindert Weinstein-Ausscheidungen, wobei seine lang anhaltende Wirkung auf seiner geringen Umkehrbarkeit beruht. Anwendungsmenge : 10 g/hL.

- **Stabilisant OF<sub>1</sub>**

Dieses Produkt setzt sich aus Gummi Arabicum und Metaweinsäure zusammen und beugt kolloidalen Trübungen und Weinsteinausscheidungen vor. Die Zusammenstellung beider Komponenten liegt fertig zur Anwendung vor. Anwendungsmenge : 10 bis 15 g/hL.

### ***Prävention zur Metalltrübung***

- **Acide citrique**

Zitronensäure beugt in gewissem Maße Eisentrübungen bei Weiß- und Roséweinen vor, die nicht unbedingt eine Blauschönung benötigen.

- **Redoxine**

Zusammengestellt aus Zitronen- und Ascorbinsäure schützt Redoxine den Wein vor Oxydationen, Metalltrübungen wird ebenfalls vorgebeugt. **Redoxine** dient zum „Auffrischen“ der Weine vor ihrer Abfüllung. Anwendungsmenge : 20 g/hL.

### ***Lagerung, Schwefelung***

- **Kaliumdisulfit**

Charakterisiert durch **antiseptische und antioxidative Eigenschaften** ermöglicht das **Kaliumdisulfit** die Schwefelung von Most und Weine. Es setzt zwischen 52% und 55% seines Gewichtes als SO<sub>2</sub> frei.

- **Equation G**

Sprudelndes Kaliumdisulfit Granulat, entwickelt für die Schwefelung von Most und Wein. **Equation 2G oder 5G** erbringen 2g oder 5g reines SO<sub>2</sub>.

- **Bisulfite de Potassium**

Bei der Schwefelung von **Most und Wein** bringen diese Lösungen 70g, 80g, 100g, 150g und 180g SO<sub>2</sub>/L als Kaliumhydrogensulfit (Formel KHSO<sub>3</sub>).

- **Bisulfite d'Ammonium**

**Ammoniumdisulfit** bringt dem Most oder den Trauben nicht nur **SO<sub>2</sub>**, sondern auch **Stickstoff**, unerlässlich für den Verlauf der Gärung. Drei Formulierungen sind von Oenofrance erhältlich, sie bringen 100 g/L, 150 g/L oder 400 g/L SO<sub>2</sub> in Form von **Ammoniumhydrogensulfit** (NH<sub>4</sub>HSO<sub>3</sub>) ein.

- **Pasteuril – Pasteuril Flash**

Stabiler als SO<sub>2</sub>, enthält **Pasteuril** das Kaliumsulfid-anhydrid und Ellagtannine. Bei Kontakt mit dem Wein wird SO<sub>2</sub> freigesetzt. Die Tannine verhindern das Ausgasen des SO<sub>2</sub> in die Atmosphäre und agieren als Synergie mit dem SO<sub>2</sub> gegen Mikroorganismen. **Dieses starke Konservierungsmittel verhindert jegliche Nachgärung.** Die Dosagen liegen bei 5 g/hL bis 20 g/hL. **Pasteuril** ist auch erhältlich als sprudelndes Granulat, genannt **Pasteuril Flash**. Diese Aufbereitung verbessert die Verteilung des Produktes im Tank.

- **Acide ascorbique**

Diese reine L(+)-Ascorbinsäure dient als Oxydationsschutz und Aroma-Stabilisator. Kurz vor der Flaschenfüllung eingesetzt, kann man den SO<sub>2</sub>-Einsatz etwas reduzieren, da es dessen Aktion ergänzt. Darüberhinaus erhöht und intensiviert es die Frische und Bukettstoffe des Weines. Anwendungsmenge : 5 g/hL- 15 g/hL.

- **Redoxine**

Zusammengestellt aus Zitronen- und Ascorbinsäure schützt Redoxine den Wein vor Oxydationen, Metalltrübungen wird ebenfalls vorgebeugt. **Redoxine** dient zum „Auffrischen“ der Weine vor ihrer Abfüllung. Anwendungsmenge : 20 g/hL.

- **Kaliumsorbat – Sorbyl**

**Fungistatisch**, verhindert **Kaliumsorbat**, wie **Sorbyl**, die Entwicklung von Hefen. Es wird mit einer Dosage von 20 g/hL bis 25 g/hL angewendet, bei vorhandener freier SO<sub>2</sub>.



## Säuerung – Entsäuerung

- **Acide tartrique /Weinsäure**

**Weinsäure ist ein Säuerungsmittel** für Most und Wein. Es wird aber auch verwendet, um Betontanks zu reinigen. Die Säuerung ist nur in einigen europäischen Weinbauzonen erlaubt. Theoretisch heben 100 g/hL **Weinsäure**, ausgedrückt als  $H_2SO_4$ , die Säure um 0,65 g/L. In der Praxis ist die Wirkung schwächer.

- **DL-Apfelsäure**

In der europäischen Union ist die Zugabe von **DL-Apfelsäure** zur Säuerung von Most und Wein seit dem 1. August 2009 zugelassen. Ihre Anwendung ist in jeder Weinbauregion mit eigenen Gesetzen geregelt; sie unterliegt der Pflicht einer Registerführung.

Die zugelassene Höchstdosis für Most ist 1,3 g/L, für Wein 2,3 g/L.

Neuheit

- **Milchsäure**

In der europäischen Union ist der Gebrauch von **Milchsäure** zur Säuerung von Most und Wein seit dem 1. August 2009 zugelassen. Ihre Anwendung ist in jeder Weinbauregion mit eigenen Gesetzen geregelt; sie unterliegt der Pflicht einer Registerführung.

Die zugelassene Höchstdosis für Most ist 1,8 g/L, für Wein 3 g/L.

Neuheit

- **Bicarbonate de potassium/Kaliumhydrogencarbonat**

**Bei der Entsäuerung** ergibt **Kaliumhydrogencarbonat** mit der Weinsäure ein unlösliches Salz. *Die Entsäuerung ist nicht in allen Weinbauzonen erlaubt.*

- **Carbonate de calcium/Calciumcarbonat**

**Als Entsäuerungsmittel** ergibt **Calciumcarbonat** mit Weinsäure ein unlösliches Salz. *Die Entsäuerung ist nicht in allen Weinbauzonen erlaubt.*

- **Desacid**

**Die Entsäuerung mit der « Doppelsalz » Entsäuerung** ist interessant bei einem Gehalt an Äpfelsäure, der über dem Gehalt der Weinsäure liegt. Äpfelsäure wird als Doppelsalz in einem bestimmten Verhältnis entfernt, das vom Gehalt der Weinsäure abhängt. Dieser Vorgang sollte mit Spezialprodukten, wie **Desacid**, durchgeführt werden. Durch das Calciumcarbonat kommt es leicht zu einer Ausfällung des Doppelsalzes.



## Spezialprodukte

- **Caséine/Kasein**

Diese Produkte besteht aus Kasein, einem Protein, das gegen Oxidation im Most und im Weisswein wirkt. Die Wirkung gegen das Gelbwerden ist kurativ, kann aber auch präventiv sein. Die Dosagen liegen bei 20 g/hL bis 100 g/hL.

- **Altocase**

**Altocase** ist ein Alternativprodukt zu Kasein. Es behandelt und schützt vor Oxidation. Ohne allergene Bestandteile. **Altocase** wird wie Kasein eingesetzt und besitzt die gleichen Eigenschaften. Die Anwendungsmenge reicht von 20 g/hL bis 100 g/hL.



- **Polyex PVPP**

**PolyEx PVPP** ist ein qualitativ hochwertiges, von BASF (Spezialist der Getränkeindustrie) zur Verfügung gestelltes PVPP. Dieses **PVPP adsorbiert phenolische Inhaltsstoffe, die oxydieren** und polymerisieren könnten. Dosage: 20 bis 80 g/hL.

- **Mercaptol**

**Mercaptol verarbeitet die Reduktion.**

Mercaptol ist eine Lösung auf der Basis von Kupfersulfat welche, zugefügt zur Versektung, dem Auftreten reduktiver Geschmackstöne entgegenwirkt, indem es H<sub>2</sub>S-Verbindungen und volatile Thiole neutralisiert. Die Kupfer-Sulfid fallen aus und wurden beseitigt.

Anwendungsmenge : 0,3 cL/hL-1,5 cL/hL.

- **Kaliumhydrogentartrat**

**Kaliumhydrogentartrat** (E 336), auch Weinstein genannt, wird vor der Weinsteinstabilisierung durch Kälte zugegeben. Zugegeben in Mengen von 400g/hL, dient es als **Kristallisationspunkt für den Weinstein**. Die Kristallisation ist somit schneller und vollständiger.

- **Delicarbone grains oder Charbon Actif Super D**

Die **Aktivkohle** wird eingesetzt zur **Entfärbung von Most und Weisswein**. Sie sind beide pflanzlichen Ursprungs und beide zugelassen zur Lebensmittelbehandlung. Sie ist erhältlich als Granulat und als Pulver. Maximal zulässige Menge : 100 g/hL.

- **Charbon Gota**

Diese feinporige Kohle hat sich bei Versuchen des IFV France als besonders effektiv zur Beseitigung von Mykotoxinen wie Ochratoxin A erwiesen. Sie senkt auch den Gehalt an Geosmin, das Noten wie „erdig“ oder “Champignon“ hervorruft. Anwendung: 20 g/hL bis 40 g/hL.



## Hygiene : Die Produktlinie Iriavin

### Hygieneplan für den Keller **IRIAVIN**

MATERIAL	ARBEIT	IRIAVIN	Gewicht	Kanisterfarbe	PRODUKTE			Einwirkungszeit
					geschlossener Kreislauf	Pulverisierung	Schaum	
Fässer und Holzbottiche	Reinigung ohne Chlor. Vernichtung von <i>Brettanomyces</i>	IRIAFUT	1 kg	weiss	7,50%			15 bis 30 min
		IRIACAVE	5 kg	weiss	7,50%			15 bis 30 min
Kellertechnisches Material	Reinigung	IRIANETT	10 kg	blau		10%		15 bis 20 min
Lesebütteln Pressen	Reinigung	IRIACHLORE IRIAMOUSSE	12 kg/26 kg 26 kg	gelb		10%	4%	10 bis 20 min
	ohne Chlor	IRIAMULTI oder IRIACAVE	27 kg 5 kg	gelb weiss		10%		15 bis 30 min
Edelstahltank, Polyester, Beton	Weinsteinentfernung	IRIATARTRE L	15 kg/33 kg	gelb	10%			15 bis 20 min
		IRIATARTRE P	25 kg	Pulversack	10%			15 bis 20 min
Tanks ohne Weinstein	Reinigung ohne Chlor	IRIATARTRE L und IRIAMAT	15 kg/33 kg 11 kg/22 kg	gelb blau	5% und 5%			10 bis 30 min
		IRIAMULTI oder IRIACAVE	27 kg 5 kg	gelb weiss	5%			15 bis 30 min
Tanks ohne Weinstein	Reinigung	IRIAGERM	22 kg	weiss	2,5%			5 bis 20 min
		IRIACHLORE	12 kg/26 kg	gelb	5%			10 bis 15 min
Extérieur des cuves inox	Entfernung von Schimmel	IRIAMOUSSE	26 kg	gelb			4%	10 bis 20 min
	Entfernung von Kalk	IRIACID	22 kg	rot			5%	15 bis 20 min
Leitungen, Fässer, Filter, Pumpen	Reinigung ohne Chlor	IRIATARTRE L und IRIAMAT	15 kg/33 kg 11 kg/22 kg	gelb blau	5% und 5%			10 bis 30 min
		IRIAMULTI oder IRIACAVE	27 kg 5 kg	gelb weiss	5%			15 bis 30 min
Leitungen, Fässer, Filter, Pumpen, Material	Reinigung und Desinfektion	IRIACHLORE	12 kg/26 kg	gelb	3%			10 bis 15 min
		IRIAGERM	22 kg	weiss	2,5%			5 bis 20 min
Boden, Mauern, Abfüllraum	Reinigung ohne Chlor	IRIATARTRE L und IRIAMAT	15 kg/33 kg 11 kg/22 kg	gelb blau		10% et 10%		10 bis 30 min
		IRIAMULTI oder IRIACAVE	27 kg 5 kg	gelb weiss		7%		15 bis 30 min
Boden, Mauern, Abfüllraum	Reinigung	IRIACHLORE	12 kg/26 kg	gelb		20%	15%	10 bis 15 min
		IRIAMOUSSE	26 kg	gelb			4%	15 bis 20 min

Schaumanwendung mit der Schaumkanone MV 60 - IRIAVIN ist eine geschützte Marke von OENOFRANCE



## Oenologische Produkte für Basisweine und Schaumweine

### *Spezialprodukte zur Schönung*

- **Boltane Cercle und Colvite Cercle**

**Boltane Cercle** und **Colvite Cercle** sind zwei komplementäre Produkte, speziell entwickelt für die **Schönung von Grundweinen zur Schaumweinherstellung**. **Boltane Cercle**, bestehend aus Ellagtannin ist ein Hilfsmittel für die Schönung, besonders adaptiert für die Anwendung mit **Colvite Cercle**, einem Schönungsmittel auf Basis einer wenig hydrolysierten Gelatine. Sie werden eingesetzt mit einer Dosage von 4 cL/hL bis 10 cL/hL.

### *Produkte zum Abstich*

- **Activeur Boland**

Activeur Boland wurde speziell zur Versektung entwickelt. Die Hefen können sich so in dem, für sie schwierigen Gärmilieu dank der spezifischen Nährstoffe und Wachstumsfaktoren (Vitamin B1) vermehren. Der ammoniakale Stickstoff liegt in Form von Di-Ammonium-Phosphat vor, was den Vorteil hat, nicht den pH-Wert des Weines zu beeinträchtigen.

Anwendungsmenge : 10 g/hL.

- **Colle 2**

Diese spezielle Rüttelhilfe entspricht den aktuellen Ansprüchen des automatisierten Rüttelns. Entweder als Pulver oder in flüssiger Form, vereingt es in einem Produkt die Qualitäten seiner beiden Komponenten, des Bentonits und des Kalium-Alginats. Die außergewöhnliche Schnelligkeit des Rüttelns und bemerkenswerte Klarheit des mit **Colle 2** behandelten Weines beweisen, daß sich **Colle 2** besonders zur Anwendung mit automatisierten Rüttelpulpen eignet.

- **Argitirage**

Erstellt aus sehr reinen Montmorillonit-Bentoniten, wurde Argitirage speziell zum traditionellen, manuellen Rütteln entwickelt. Es liegt als Pulver oder in flüssiger Form vor und ist einfach einzusetzen.

- **Boltane tirage**

**Boltane Tirage** ist ein Ellagtannin-Präparat, flüssig oder als Pulver, welches speziell zur Versektung entwickelt wurde. Angewandt zusammen mit Schönungsmitteln wie **Colle 2** oder Argitirage, beschleunigt es das Rütteln und verbessert das Absetzen des Trubdepots im Flaschenhals.

- **Boltane Tirage Export**

**Boltane Tirage Export** ist ein Ellagtannin-Präparat, welches den Schönungseffekt verbessert. **Boltane Tirage Export** ergibt ein elastisches Depot in der Flasche. Es drängt sich als unersetzliche Ergänzung zu Rüttelhilfen.

- **Mercaptol Boland**

Mercaptol ist eine Lösung auf der Basis von Kupfersulfat welche, zugefügt zur Versektung, dem Auftreten reduktiver Geschmackstöne entgegenwirkt, indem es H<sub>2</sub>S-Verbindungen und volatile Thiole neutralisiert. Anwendungsmenge : 0,5 cL/hL-2 cL/hL.

## Andere Produkte und Dienstleistungen

### ***Chips***

- **Oenoquercus : Eichenholzchips von Oenofrance**

Die Produkte **OenoQuercus** von Oenofrance beinhalten Eichenholzchips aus französischer und/oder amerikanischer Eiche und Würfel verschiedener Toastungsgrade.



### ***Andere Materialien***

- **Enoscope**

Enoscope ist ein leuchtender von einem Optiker entwickelter Schirm. Der Schirm reproduziert das wahre Tageslicht, und erlaubt, die chromatischen Besonderheiten von Wein in idealen, standardisierten Bedingungen zu schätzen.

- **TestOF**

**TestOF : eine Oenologie, bedacht und rentabel**

**TestOF**, Probenkasten mit allen nötigen Hilfsprodukten für Vorversuche. Ob Korrektur der Jahrgangsnote, Aufwertung der Produkte, Reaktion auf Marktnachfrage. Als Hilfestellung zur Entscheidung vermittelt das Paket **TestOF** die Wirkung der oenologischen natürlichen Produkte (Linie Genesis und Oenotannin) und hilft die richtige Dosagemenge zu finden, für eine bedachte und finanziell rentable Oenologie. **TestOF** ist ein unumgängliches Mittel, um auf die Bedürfnisse der heutigen Konsumenten zu reagieren !!





# Oenofrance

*Wein als Kultur*



[www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)

**Oenofrance**

Parc d'activités Aliènor - Rue de la Motte Picquet - 33300 Bordeaux - FRANCE

Tél. 33 (0)5 56 29 20 30 - Fax 33 (0)5 56 29 20 39