
OenoGuide

Nouveautés	4-6
Vinification biologique	7-9
Levures	10-15
Nutriments	16-22
Enzymes	23-28
Clarification	29-33
Agents de collage	34-36
FML	37
Vegan	38-39
Produits du bois	40-41
Tanins	42
Vins effervescents	43
Bentonites	44-46
Charbons activés	47-48
Stabilisation	49-54
Filtration	55-56
Gamme SO ₂	57-58
Qualité	59

Oenoferm® Rheingau



Sélectionné par l'Université Hochschule Geisenheim

Sélection issue du vignoble du Rheingau

Oenoferm® Rheingau a été sélectionné en collaboration avec l'Université de Geisenheim parmi une large collection de souches de levure.

Les propriétés remarquables d'Oenoferm® Rheingau permettent d'élaborer des vins savoureux dans le style des Rieslings classiques. Cette levure est particulièrement adaptée aux vins haut de gamme auxquels elle apporte une palette aromatique complexe et un équilibre harmonieux. Ces caractères s'accroissent au cours de l'élevage des vins.

Autres caractéristiques :

- Phase de latence courte
- Température de fermentation : 16 ° C à 22 ° C
- Vitesse de fermentation constante favorisant des arômes de qualité
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 14,5% vol.
- Besoins nutritionnels modérés
- Cépages recommandés : Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Vermentino

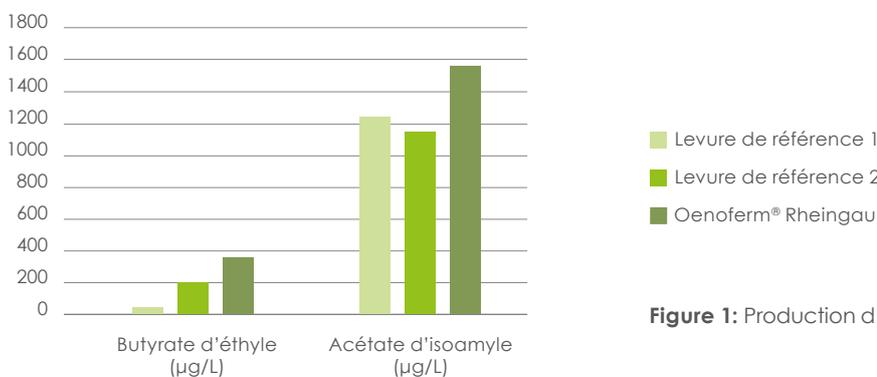


Figure 1: Production d'esters fruités

Oenoferm® Rheingau produit des vins blancs classiques avec le style typique des grands vins de la région du Rheingau. Les vins bénéficient d'arômes complexes et d'une bouche harmonieuse. Au cours de leur élevage, ils gagnent en complexité et en expressivité.

MaloStar Terra

Oenococcus oeni destinée à l'inoculation directe en vinification en rouge

Souche bactérienne hautement performante

La souche bactérienne MaloStar Terra est idéale pour réaliser la fermentation malolactique (FML) des vins rouges tout en préservant la netteté du fruit et le caractère variétal.

Sa forte activité combinée à la co-inoculation assure une conversion très rapide et complète de l'acide malique en acide lactique.

MaloStar Terra peut être couplé avec Oenoferm® Icone en association avec le complexe nutritif OenoRed® pour l'élaboration des vins rouges haut de gamme.

Caractéristiques :

- Peut être ajoutée dès le départ de la fermentation alcoolique ou après son achèvement
- Faible production d'acidité volatile
- Faible formation de diacétyle
- La souche ne produit pas d'histamine (amine biogène)



Bi-Start® Nutri & MaloStar Terra : une association gagnante

Bi-Start® Nutri est un activateur complet permettant de créer les meilleures conditions pour la réussite de la fermentation malolactique.

Sa formulation à base de levures inactivées, riches en azote alpha-aminé (acides aminés) et en polysaccharides pariétaux, et de cellulose, apporte les nutriments essentiels aux cultures bactériennes FML et garantit ainsi le démarrage rapide de la fermentation malolactique.

Outre l'azote et les polysaccharides, Bi-Start® Nutri contient des oligo-éléments et des vitamines, qui jouent un rôle important en tant que cofacteurs de la fermentation malolactique.

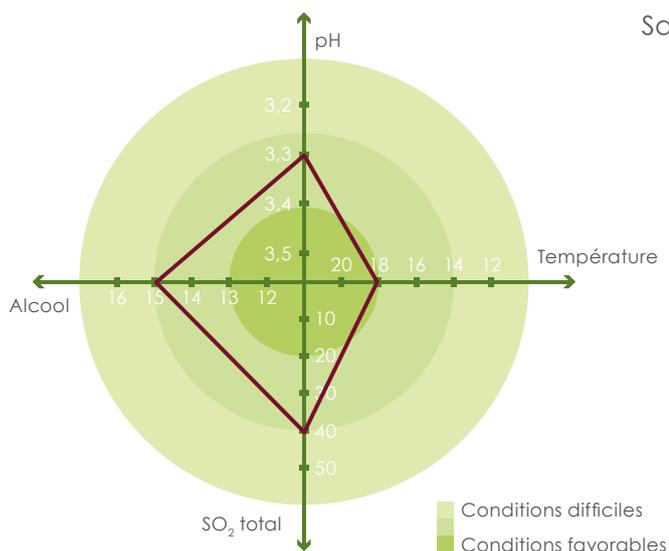


Figure 1 : Domaine d'application de MaloStar Terra

Oenoferm® MProtect

Levure *Metschnikowia pulcherrima*

Prévention contre les activités microbiologiques indésirables

Metschnikowia pulcherrima est une bioprotection innovante contre les micro-organismes indésirables. La mise en œuvre précoce d'Oenoferm® MProtect réprime efficacement la multiplication des levures, champignons et bactéries indigènes. Son utilisation sur la vendange permet aussi de remplacer le sulfitage, réduisant ainsi la quantité globale de SO₂ utilisée dans le processus de vinification. Les défauts ultérieurs possibles des vins liés à la présence de *Brettanomyces*, de teneurs élevées en acidité volatile ou en acétate d'éthyle sont ainsi évités dès le stade de la récolte.

Autres caractéristiques :

- Idéalement adapté pour la stabulation à froid (4-10°C) de la vendange ou des moûts
- Plus efficace lorsqu'utilisé le plus tôt possible, dans les bennes de transport juste après la récolte
- Favorise et préserve les qualités gustatives

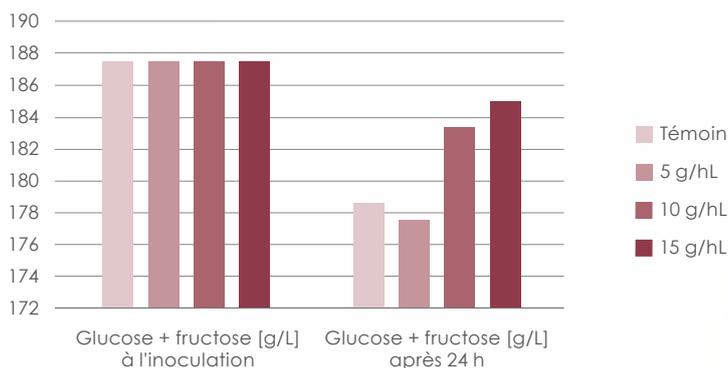


Figure 1 : Influence sur la fermentation spontanée après inoculation d'Oenoferm® MProtect à 5 g / hL, 10 g / hL et 15 g / hL. Pinot Noir Allemagne 2019 stabulé à froid (5 ° C).



Retrouvez nos autres nouveautés dans le catalogue Erbslöh !

LittoFresh® Chito-Flot

- Nouvelle formulation à base de protéine de pois pour la flottation

➔ Page 36

e.Staves

- Nouvelle gamme d'alternatifs bois

➔ Page 37

Oenoferm® Champ

- Levure de prise de mousse de qualité éprouvée

➔ Page 43

VINIFICATION BIOLOGIQUE

Dans la communauté Européenne, la production et la commercialisation des vins biologiques sont définies par plusieurs règlements : N° 834/2007, N° 889/2008, (UE) N° 2018/1584, N°203/2012, N° 2019/2164.

Aux Etats Unis, la production des vins en conditions biologiques doit répondre aux exigences du NOP (National Organic Program) du ministère de l'agriculture (USDA).

Avant tout emploi, il convient de s'assurer auprès de votre organisme de certification des conditions d'emploi de nos produits en vinifications Bio-UE et/ou NOP.

Liste des produits œnologiques utilisables en vinification Bio-UE et/ou NOP

	Produits	Application	Bio-UE (203/2012)	NOP
 Levures	Oenoferm® Bio*	Tous types de vins, respect de la typicité du terroir	•	•
	Gamme Oenoferm®	Levures à forte capacité d'implantation	•	•
 Enzymes	Trenolin® Klar	Enzyme de clarification uniquement	•	•
	Trenolin® Kler P		•	•
	Trenolin® FastFlow DF	Macération pelliculaire <u>non-autorisée</u> en Bio-EU		•
	Trenolin® Flot ^{PLUS}	Enzyme de clarification uniquement	•	•
	Trenolin® Rosé DF	Macération pelliculaire <u>non-autorisée</u> en Bio-EU Enzyme de clarification uniquement	•	•
	Trenolin® Thermo-Stab DF	Enzyme de clarification uniquement	•	•
	Trenolin® VPC		•	•
 Activateurs de fermentation	Trenolin® Xtract/Xtract WR	Macération pelliculaire <u>non-autorisée</u> en Bio-EU		•
	Erbslöh DAP	Nutriment azotée de base pour les levures	•	
	Vitamom® Combi	Activateur de fermentation	•	
	VitaDrive® F3	Nutriment; fermentation alcoolique uniquement	•	
	VitaDrive® ProArom	Nutriment pour les levures	•	
	VitaFerm® O	Nutriment	•	
	VitaFerm® Regul	Activateur complexe de fermentation alcoolique	•	
	PuroCell®	Assainissement des moûts	•	

* certifiée Bio-UE

Liste des produits œnologiques utilisables en vinification Bio-UE et/ou NOP

	Produits	Application	Bio-UE (203/2012)	NOP
 Clarifiants	IsingClair-Hausenpaste	Clarification des vins blancs et rosés	•	
	Drifine	Clarification des vins blancs et rosés	•	
	Klar-Sol 30	Adjuvant de collage	•	•
	Erbigel® Liquid 3000	Collage des vins rouges	•	•
	Erbigel®	Clarification des vins de haute expression	•	•
	Supragel	Clarification douce des vins	•	•
	LittoFresh® Impact	Prévention oxydation et altération de la couleur	•	
	LittoFresh® Liquid	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts/vins	•	•
 Tanins	LittoFresh® Origin	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts/vins	•	•
	Tannivin® Galléol	Traitements des moûts/vins blancs/rosés	•	•
	Tannivin® 70	Adjuvant de collage des vins	•	•
	Tannivin® Color	Protection et stabilisation de la couleur	•	•
	Tannivin® SR	Tanins pour les vinifications en rouge	•	•
	Tannivin® Elevage	Affinage et équilibre des vins	•	•
 Conservateurs	Solution sulfureuse A8		•	•
	Solution sulfureuse P10		•	•
	Solution sulfureuse P15	Solution de bisulfite de potassium à 80, 100, 150, 180 g/l de SO2 pour le sulfitage des moûts/vins		
	Solution sulfureuse P18		•	•
	Kadifit	Sulfitage des moûts et des vins	•	
	Oenodose 2		•	
	Oenodose 5	Sulfitage des moûts et des vins	•	
	Dioxyde de soufre gaz – Tube T50 / Myrtille		•	•
	Dioxyde de soufre gaz – Tube Cerise		•	•
	Dioxyde de soufre gaz – Tube Kiwi	Sulfitage des moûts et des vins	•	•
	Dioxyde de soufre gaz – Tube Piment		•	•
 Charbons à usage œnologique	Ercarbon FA	Détachage des moûts et vins blancs	•	•
	Granucol® FA	Détachage des moûts et vins blancs	•	•
	Akticol FA	Détachage des moûts et vins blancs	•	•
	Granucol® GE	Traitement des contaminants fongiques sur moûts ou vins en fermentation	•	•
 Bois	Gamme e.Bois®	Bois frais / Chauffe légère - moyenne - moyenne +	•	•
	Gamme e.Stave	Chauffe légère - moyenne - moyenne +	•	•
 Bactéries lactiques	Bi-Start® Vitale SK11	FML en conditions difficiles		•
	MaloStar Terra	FML en vinification en rouge		•

Liste des produits œnologiques utilisables en vinification Bio-UE et/ou NOP

	Produits	Application	Bio-UE (203/2012)	NOP
 Stabilisants	Ercobin	Protection contre l'oxydation des vins	•	•
	Erbslöh Citric	Prévention de la casse ferrique	•	•
	Kali-Contact	Stabilisation tartrique des vins au froid	•	•
	Metavin 33 / 40	Stabilisation tartrique des vins	•	
	Kupzit	Traitement des goûts de réduction	•	
	PurityD	Assainissement des moûts	•	
	Manno Release®	Assainissement des moûts		•
	Gamme Senso	Stabilisation colloïdale des vins	•	•
	Gomme arabique	Stabilisation colloïdale des vins	•	•
 Correcteurs d'acidité	Erbslöh Tartaric	Acidification des moûts et des vins	•	•
	Boerovin	Acidification des moûts et des vins	•	•
	Kalinat	Désacidification des moûts et des vins	•	•
	Erbslöh Kalk	Désacidification des moûts et des vins	•	•
 Bentonites	SodiBent Supra	Bentonite sodique activée poudre	•	
	GranuBent® PORE-TEC	Bentonite activée granulée	•	
	FermoBent® PORE-TEC	Bentonite granulée	•	•
	Blancobent UF	Bentonite poudre micronisée	•	•
	NaCalit® PORE-TEC	Bentonite granulée	•	•
	Seporit® PORE-TEC	Bentonite calcique granulée	•	•
 Adjuvants de filtration	Gamme CelluFlux®	Média 100% cellulose non-OGM pour la filtration des vins	•	•
	Gamme perlites	Filtrations des moûts et des vins	•	•
	Gamme diatomées	Filtrations des moûts et des vins	•	•

La société Erbslöh confirme, qu'en l'état actuel de ses connaissances, les souches de levures suivantes n'ont pas d'équivalent certifié bio sur le marché et peuvent être utilisées pour l'élaboration de vin biologique conformément au Règlement 203/2012.

Gamme Oenoferm®:

Arôme / B52-NG / Zest / X-thiol / X-treme / Rheingau / Icone / MProtect

La société Erbslöh confirme, que les produits œnologiques ci-dessous, ne sont pas disponibles en qualité biologique.

Gélatines:

ErbGel® – ErbiGel® Liquid 300 – Supragel – Gerbinol CF

Colles végétales:

LittoFresh® Impact – LittoFresh® Liquid – LittoFresh® Origin

Colles de poisson:

Drifine – IsingClair-Hausenpaste

Gommes arabiques:

Dulcegum – MixGum – Gomme VK – SGA – SGASF – Stabiverek – Sweetgum

Tanins:

Gamme Tannivin®

Tous ces produits sont garantis non-OGM et n'ont subi aucun traitement ionisant au cours de leur production.

LEVURES

La fermentation alcoolique est le cœur de la vinification. Les qualités gustatives des vins peuvent être optimisées par l'utilisation de souches de levures sélectionnées. Le caractère variétal des vins peut être optimisé par l'utilisation de souches de levures sélectionnées. Le vinificateur peut piloter le processus de fermentation alcoolique selon ses objectifs en utilisant des levures sélectionnées, ce que ne permet pas la fermentation spontanée. La gamme de levures Oenoferm® permet de répondre à tous les profils recherchés. Elles ont été sélectionnées pour leurs caractéristiques organoleptiques et leurs capacités fermentaires particulières.

L'utilisation de la gamme VitaDrive® en réhydratation et de VitaFerm® Regul en cours de fermentation permet de renforcer les performances fermentaires des souches Oenoferm®.

NOUVEAU Oenoferm® Icone | Sachet sous vide de 500g

Levure tolérante à l'alcool, faible productrice de SO₂ pour vins rouges premium

Objectifs

Elaboration de vins rouges de garde, amples et longs en bouche.

Caractéristiques

Oenoferm® Icone est une souche de levure à forte capacité fermentaire avec les caractéristiques suivantes :

- Souche sélectionnée pour les vendanges de maturité optimale.
- Production d'arômes complexes de petits fruits rouges et noirs.
- Faible production de SO₂ et production d'acidité volatile réduite.
- Faibles besoins en azote.
- Favorise la FML.
- Forte libération de polysaccharides et préservation et stabilisation de la couleur.

Plage de température de fermentation : 18–33 °C
Tolérance à l'alcool : 16.5% vol.

Dose recommandée

15–30 g/hL



NOUVEAU Oenoferm® MProtect | Sachet sous vide de 500 g

Levure *Metschnikowia pulcherrima* pour la maîtrise de la flore indigène

Objectifs

Prévention des déviations organoleptiques due à la flore naturelle présente sur la vendange.

Caractéristiques

Oenoferm® MProtect assure la bio-protection des raisins et des moûts :

- Inhibition de la croissance de la flore indigène et des levures d'altération.
- Réduction de l'utilisation du SO₂.
- Prévention des mauvais goûts dus à l'acidité volatile ou à d'autre sous-produit de fermentation indésirables.
- Parfaitement adaptée à la macération à froid.

Plage de température de fermentation : 5–15 °C
Tolérance à l'alcool : 6% vol.

Dose recommandée

5–15 g/100 kg



Oenoferm® Icone

Noblesse oblige !

Levure tolérante à l'alcool pour vins rouges de haute expression

Oenoferm® Icone est une souche sélectionnée pour l'élaboration de vins rouges premium à partir de vendanges à maturité optimale. Elle présente une forte capacité fermentaire même en conditions difficiles. Oenoferm® Icone est très faible productrice de SO₂ et libère beaucoup de polysaccharides au cours de l'élevage. Cette souche assure la production de vins rouges de garde, amples et longs en bouche.

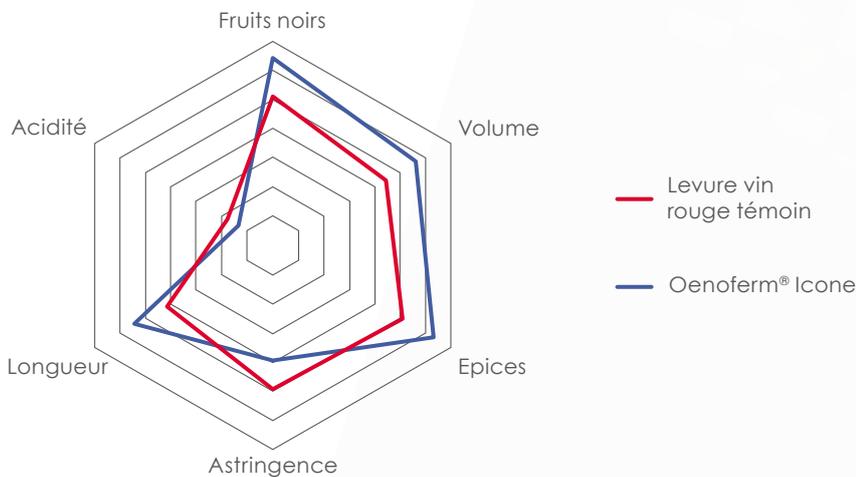


Figure 1: Propriétés organoleptiques de la souche Oenoferm® Icone comparées à une souche de référence destinée à la production de vin rouge.



NOUVEAU Oenoferm® Rheingau | Sachet sous vide de 500 g

Levure sélectionnée dans le vignoble du Rheingau

Objectifs

Production de vins blancs à haut potentiel aromatique fruité.

Caractéristiques

Oenoferm® Rheingau a été sélectionnée, en coopération avec l'Université de Hochschule Geisenheim, pour ses propriétés suivantes :

- Arômes de fruits intenses.
- Départ en fermentation rapide.
- Fermentation régulière et complète.
- Besoins nutritionnels modérés.

Plage de température de fermentation :

16–22 °C

Tolérance à l'alcool :

14,5% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL



Oenoferm® Bio | Sachet sous vide de 500 g

Levure certifiée biologique pour l'élaboration de vins en conditions biologiques

Objectifs

Elaboration de vins tranquilles et effervescents biologiques.

Caractéristiques

Oenoferm® Bio présente les avantages suivants :

- Première levure sèche active certifiée biologique.
- Préserve la typicité du cépage tout en favorisant l'expression du terroir.
- Adaptée pour la production de vins blancs, rosés et rouges.
- Excellente tolérance à l'alcool.

Plage de température de fermentation :
 16–22 °C (blancs et rosés)
 22–28 °C (rouges)
 14–20 °C (effervescents)

Tolérance à l'alcool : 16% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL

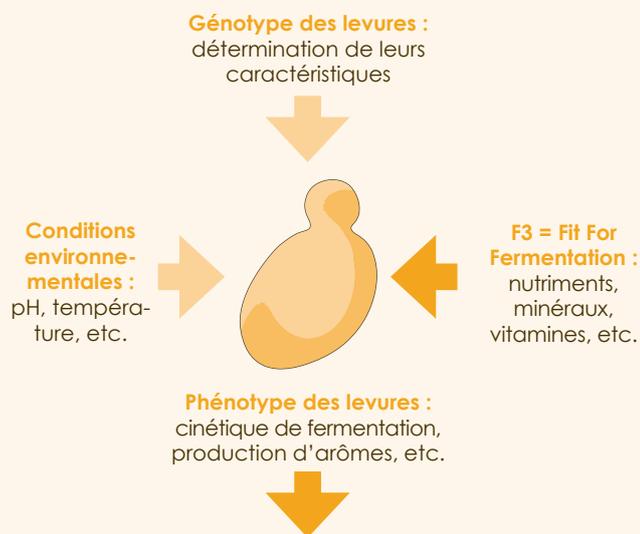


F3 = Fit for Fermentation

Les souches de levure Oenoferm® sélectionnées par Erbslöh acquièrent une viabilité élevée grâce au processus de fabrication F3-Erbslöh. Un milieu de culture spécifique, riche en minéraux et vitamines indispensables, a été développé pour la production de ces levures.

Au cours de la phase de multiplication jusqu'à l'obtention de la concentration cellulaire optimale prédéfinie, les levures sont enrichies avec tous les composants essentiels afin de leur donner ultérieurement une capacité fermentaire remarquable même en conditions de carence ou de stress.

Au cours du processus F3, la présence d'une quantité élevée d'ergostérol génère une stabilisation renforcée de la membrane. Par conséquent, les levures Oenoferm® Erbslöh F3 possèdent une tolérance significativement plus élevée à l'alcool. L'optimisation de l'ensemble du procédé de fabrication constitue la nouvelle norme F3.



Oenoferm® wild & pure | Sachet sous vide de 500 g – 10 kg

Association de 2 souches combinant une souche de levure *Torulaspora delbrückii* sélectionnée et une souche *Saccharomyces* à haute capacité fermentaire

Objectifs

Favoriser l'expression des composés terpéniques et la production d'esters fruités.

Caractéristiques

Les souches contenues dans Oenoferm® wild & pure présentent les caractéristiques suivantes :

- Caractère syntrophique (influence mutuelle synergique positive).
- Expression aromatique complexe de fruits exotiques mûrs.
- Fermentation complète même à des niveaux élevés d'alcool.
- Besoins en azote modérés à élevés et tolérance à l'alcool élevée.

Plage de température de fermentation :
 16–20 °C (blancs)
 25–33 °C (rouges)

Tolérance à l'alcool : 14% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL



Oenoferm® X-thiol | Sachet sous vide de 500 g – 10 kg

Levure hybride tolérante à l'alcool

Objectifs

Révélation des thiols variétaux fruités et exotiques.

Caractéristiques

Oenoferm® X-thiol est une levure hybride non-OGM sélectionnée par Erbslöh pour les caractéristiques suivantes :

- Capacité fermentaire élevée et forte tolérance à l'alcool provenant d'une souche de type bayanus.
- Formation d'arômes complexes issus de précurseurs variétaux avec un bouquet frais et fruité (pamplemousse, cassis).
- Production d'arômes de fruits exotiques (fruit de la passion).

Plage de température de fermentation : 15–22 °C

Tolérance à l'alcool : 16% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL



Oenoferm® X-treme | Sachet sous vide de 500 g – 10 kg

Levure hybride à très fortes capacités fermentaires

Objectifs

Production de vins blancs au style minéral avec des arômes fruités et des notes d'épices, et de vins rouges de phase liquide au profil fruité frais et expressif.

Caractéristiques

Oenoferm® X-treme est une levure hybride non-OGM sélectionnée par Erbslöh pour les caractéristiques suivantes :

- Capacité fermentaire remarquable avec une tolérance élevée aux basses températures.
- Production de vins au style minéral avec des arômes fruités et des notes d'épices.
- Souche adaptée à l'ensemencement direct sans réhydratation (respecter les conditions de la fiche technique).

Plage de température de fermentation : 14–20 °C

Tolérance à l'alcool : 17% vol.

Dose recommandée

20–40 g/hL



Tableau récapitulatif des levures

	Tolérance à l'alcool [%vol]	Besoin en azote	Gamme de température [°C]	Vitesse de fermentation	Production de mousse	Facteur killer	Influence sur la FML	Impact organoleptique
Vins blancs et rosés								
Oenoferm® Rheingau	14,5	Moyen	16 – 22	Modérée	Faible	Oui	Neutre	Esters, terpènes
Oenoferm® Bio	16	Moyen	16 – 22	Modérée	Modérée	Oui	Neutre	Esters, terpènes
Oenoferm® MProtect	6	Moyen	5 - 15	Modérée	Faible	Non	Neutre	Protection de l'arôme
Oenoferm® wild&pure	14	Moyen	16 – 20	Modérée	Modérée	Non	Stimulante	Esters, terpènes, volume
Oenoferm® X-thiol	16	Moyen	15 – 22	Modérée	Modérée	Oui	Neutral	Thiols, terpènes
Oenoferm® X-treme	17	Faible	10 – 17	Rapide	Modérée	Oui	Inhibitrice	Esters, terpènes
Vins rouges								
Oenoferm® Icone	16,5	Moyen	18-33	Modérée	Faible	Oui	Stimulante	Esters, structure, volume
Oenoferm® Bio	16	Moyen	16 – 22	Modérée	Modérée	Oui	Neutre	Esters, terpènes
Oenoferm® MProtect	6	Moyen	5 - 15	Modérée	Faible	Non	Neutre	Protection de l'arôme
Oenoferm® wild&pure	14	Moyen	25 – 33	Modérée	Modérée	Non	Stimulante	Esters, volume
Oenoferm® X-treme	17	Faible	10 – 17	Rapide	Modérée	Oui	Inhibitrice	Esters, terpènes

NUTRIMENTS



Les levures ne peuvent dégrader complètement le sucre en alcool et produire des arômes de qualité qu'avec un apport en nutriments suffisant pendant la fermentation. De nombreux moûts présentent naturellement une déficience nutritionnelle d'autant plus intense que la qualité sanitaire de la vendange est dégradée. Une combinaison d'azote organique et minéral est recommandée afin de prévenir les carences et d'assurer une fermentation complète et régulière.

En fonction du stade de vinification, Erbslöh propose des formulations spécifiques (VitaDrive®, VitaFerm®, Vitamon®) pour assurer une nutrition équilibrée de la levure.

NOUVEAU OenoRed® | Sachet de 1 kg

Pur autolysat de levures

Objectifs

Harmonisation et stabilisation de la couleur des vins rouges.

Caractéristiques

Grâce à son procédé d'extraction spécifique, OenoRed® contient une proportion élevée de polysaccharides complexes à base de mannose et de glucose. Son utilisation procure les avantages suivants :

- Stabilisation des anthocyanes et des tanins issus de la pellicule du raisin.
- Masquage des tanins astringents par les mannoprotéines fortement réactives aux polyphénols.

De plus, en complément de la nutrition azotée, OenoRed® apporte des éléments essentiels pour l'activité fermentaire des levures.

Dose recommandée

30–40 g/hL



Erbslöh DAP | Sacs de 1 – 5 - 25 kg

Activateur de fermentation

Objectifs

Nutrition azotée des levures en fermentation.

Caractéristiques

Erbslöh DAP apporte au moût l'azote assimilable par les levures nécessaire à leur multiplication et au déroulement d'une fermentation régulière.

Dose recommandée

20–40 g/hL

**PuroCell®** | Sac de 5 kg

Ecorces de levure

Objectifs

Stimuler l'activité des levures pendant la fermentation.

Caractéristiques

PuroCell® possède les propriétés suivantes :

- Adsorption des substances inhibitrices de la fermentation, en particulier les acides gras à chaînes moyennes.
- Stimulation de la libération du CO₂ pendant la fermentation.
- Élimination des composés phénoliques responsables des déviations organoleptiques.
- Relance des fermentations bloquées ou languissantes.

Dose recommandée

10–40 g/hL

**VitaDrive® ProArom** | Sachet sous vide de 500 g

Activateur organique riche en glutathion

Objectifs

Augmentation de la résistance au stress des levures pendant la fermentation et protection des arômes.

Caractéristiques

VitaDrive® ProArom est une préparation de levures inactivées et d'écorces de levures riches en peptides réducteurs, en éléments essentiels (minéraux, vitamines, acides aminés), et en glutathion. VitaDrive® ProArom possède plusieurs propriétés :

- Tampon réducteur en cas de risque oxydatif.
- Maintien et stabilisation de la structure de la cellule en cas de stress dû à la température ou à l'alcool.
- Optimisation de la production et protection contre l'oxydation des arômes variétaux.

Dose recommandée

20–40 g/hL



VitaDrive® F3 | Sacs de 1 – 10 kg

Nutriment en réhydratation des levures

Objectifs

Réactivation des levures sèches actives pour une fermentation rapide, complète et un profil aromatique net.



Caractéristiques

VitaDrive® F3 apporte les avantages suivants :

- Activation du métabolisme des levures lors de leur réhydratation.
- Augmentation de la résistance des levures aux stress tels que : teneur en alcool potentiel élevée, températures extrêmes, présence de toxines, résidus de pesticides.
- Sécurisation de la fin de fermentation.

Dose recommandée

Ajouter dans l'eau de réhydratation 1 kg de VitaDrive® F3 pour 1 kg de levures sèches actives.

OenoRed® – pur autolysat de levure

OenoRed® est un produit naturel d'origine levurienne, utilisé pour harmoniser les vins rouges et stabiliser leur couleur. Il contient une forte proportion de polysaccharides complexes issus de la membrane cellulaire, riches en mannose et en glucose. Son utilisation est optimale sur moût en cours de macération, afin d'obtenir un effet stabilisant précoce. En fin de fermentation, il permet également de diminuer la perception des tanins les plus astringents grâce aux mannoprotéines qu'il contient. OenoRed® représente également une source d'azote organique assimilable par la levure, en complément des autres apports de nutriments. Son impact global sur le profil organoleptique des vins rouges est significatif.

Les polysaccharides de la levure stabilisent les anthocyanes et les tanins extraits de la pellicule du raisin



Amplification du volume et de la longueur en bouche

Amélioration de la stabilité de la couleur

Gommage des tanins durs et astringents



Vins rouges plus élégants, à la couleur intense et aux tanins soyeux

VitaFerm® Base | Sacs de 5 – 10 kg

Nutriment à base de levures inactivées

Objectifs

Nutrition des levures pendant la fermentation alcoolique.

Caractéristiques

L'utilisation de VitaFerm® Base présente plusieurs avantages :

- Compensation du déficit en éléments nutritifs dans les moûts carencés et sécurisation de la fermentation.
- Augmentation de la teneur en azote.
- Adsorption des substances inhibitrices vis-à-vis de la fermentation.
- Prévention des déviations aromatiques.
- Diminution des composés combinant le SO₂ (réduction de la dose de SO₂).

En complément du phosphate diammonique et du chlorhydrate de thiamine, VitaFerm® Base apporte des micronutriments essentiels issus de levures inactivées.

Dose recommandée

4x 30 g/hL



Amplifier la libération des thiols variétaux – VitaDrive® ProArom et Oenoferm® X-thiol

Oenoferm® X-thiol est une souche hybride non-OGM sélectionnée par Erbslöh. La technique de fusion des protoplastes a été utilisée pour combiner les caractéristiques avantageuses de deux souches différentes de *Saccharomyces cerevisiae*. Oenoferm® X-thiol possède à la fois une forte capacité fermentaire ainsi qu'une tolérance élevée à l'alcool, mais également une capacité élevée à révéler les thiols volatils. Elle a de faibles besoins en azote, et produit peu de SO₂ et de composés soufrés négatifs. La révélation des thiols est optimale à des températures de fermentation comprises entre 18 et 22°C.

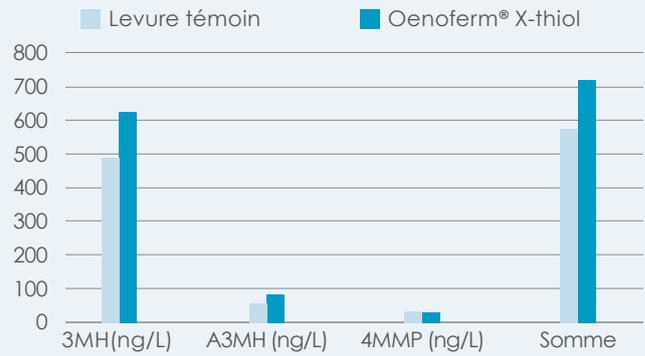


Figure 1: Essai sur Sauvignon blanc (France, 2016) comparant les performances d'Oenoferm® X-thiol à celles d'une souche commerciale révélatrice de thiols

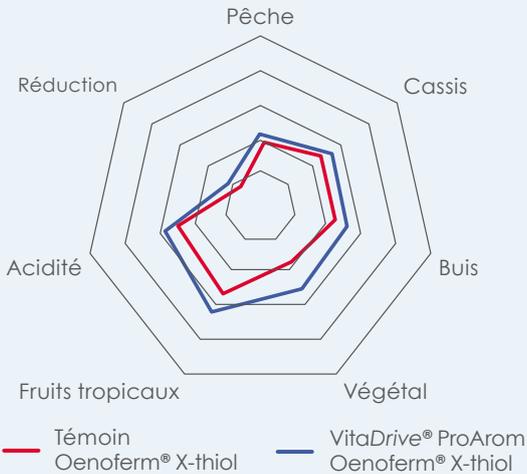


Figure 2: Essai sur Sauvignon blanc (France, 2017) comparant le profil aromatique du vin fini fermenté par Oenoferm® X-thiol avec et sans VitaDrive ProArom.

La formulation nutritive innovante VitaDrive® ProArom est issue d'une souche de levure sélectionnée pour sa richesse naturelle en peptides et en mannoprotéines à propriétés réductrices, et en nutriments essentiels (minéraux, vitamines et acides aminés). Sa forte teneur en glutathion sous sa forme active réduite est à l'origine de son action protectrice sur la levure vis-à-vis du stress qu'elles peuvent subir et sur la prévention de l'oxydation précoce en cours de vinification.

Vitamon® Combi | Sachet sous vide de 500g – 5 kg

Activateur complexe de fermentation

Objectifs

Nutrition et régulation de la fermentation alcoolique.

Caractéristiques

Vitamon® Combi est un activateur à base de phosphate diammonique et de chlorhydrate de thiamine permettant :

- Stimulation de la croissance levurienne avec démarrage rapide de la fermentation.
- Fermentation régulière et complète.
- Production d'arômes fermentaires.
- Prévention de la production d'arômes de réduction.

Dose recommandée

30–50 g/hL



Tableau récapitulatif des nutriments

	Levures inactivées	Ecorces de levures	Autolysats	Cellulose	Ammonium Sulphate	DAP	Thiamine	Application
OenoRed®			•					Pur autolysat de levures pour optimiser la fermentation, la souplesse et la stabilisation de la couleur des vins rouges
VitaDrive® ProArom	•	•					•	Activateur de réhydratation riche en glutathion pour la protection des arômes
VitaFerm® Base	•					•	•	Source complexe d'azote assimilable
PuroCell®		•						Pures écorces de levures pour l'adsorption des inhibiteurs de fermentation
VitaDrive® F3	•	•					•	Activateur de réhydratation
VitaFerm® O	•	•						Dérivés de levures pour stimuler la production d'esters
VitaFerm® Regul	•	•				•	•	Nutriment complexe apportant la totalité des éléments essentiels aux levures
Vitamom® Combi						•	•	Apport d'azote minéral et de vitamine
Bi-Start® Nutri	•	•						Nutriment pour stimuler la FML

ENZYMES

Les enzymes œnologiques facilitent la clarification, l'extraction et la libération des arômes pendant la vinification. L'enzymage de la vendange, des moûts et des vins est un procédé biotechnologique efficace pour catalyser les réactions biologiques en cours de vinification et ainsi optimiser la qualité finale des vins et réduire les coûts de filtration. Les activités principales et secondaires des enzymes Trenolin® sont sélectionnées afin d'obtenir les meilleurs résultats pour l'application technique concernée.

La présence d'une activité cinnamoyl estérase dans les formulations enzymatiques peut générer la formation de phénols volatils préjudiciables. Seules des enzymes de haute pureté permettront d'assurer le maintien de la qualité des vins pendant l'élevage. Les enzymes Trenolin® sont dépourvues d'activité secondaire cinnamoyl estérase.

BREVETÉ Trenolin® Rosé DF | Bidon de 1 kg

Enzyme de pressurage à faible extraction de couleur

Objectifs

Enzyme de pressurage spécifique pour l'élaboration de vins rosés pâles. Convient également pour l'élaboration de vins blancs de noir et blanc de gris.

Trenolin® Rosé DF est une exclusivité Erbslöh (dépôt de brevet n° FR 1908335).

Caractéristiques

Trenolin® Rosé DF est une formulation liquide apportant plusieurs avantages :

- Action macérante très faible.
- Optimisation de l'extraction et du drainage des jus tout en limitant la libération des anthocyanes au cours du pressurage.
- Augmentation du rendement en jus clair.
- Préservation de l'aromatique en limitant l'utilisation de produits de collage.
- Absence d'activité secondaire cinnamoyl estérase.

Dose recommandée

2 à 4 mL/100 kg de vendange



Trenolin® Bouquet^{PLUS} | Bidons de 0,1 – 1 kg

Formulation enzymatique pour la libération des précurseurs d'arômes

Objectifs

Production d'arômes fruités intenses.

Caractéristiques

Trenolin® Bouquet^{PLUS} révèle le profil variétal des vins grâce aux caractéristiques suivantes :

- Activité β -glycosidase tolérante aux sucres.
- Peut-être incorporée sur vendange, sur moût ou sur vin pour libérer les précurseurs et composés aromatiques variétaux.
- Large spectre d'activités amplifiant l'expression du caractère fruité.
- Absence d'activité secondaire cinnamoyl estérase.

Dose recommandée

7 à 15 mL par hL ou par 100 kg de vendange



Trenolin® Disti | Bidon de 1 kg

Enzyme liquide de pressurage pour la production de vins de distillation

Objectifs

Libération et drainage rapide des jus au cours du pressurage.

Caractéristiques

Trenolin® Disti est une enzyme liquide pour le traitement au pressurage de la vendange destinée à l'élaboration de vin de distillation, offrant les avantages suivants :

- Dégradation rapide et intense de la pellicule des baies de raisin avec optimisation de la libération et du drainage des jus au pressurage.
- Limitation des phénomènes de trituration et de macération responsables de la production d'alcools supérieurs et de composés à caractère végétal.
- Hydrolyse de la pectine soluble dans le moût améliorant ainsi l'élimination des bourbes les plus grossières lors du décantage favorisant la synthèse d'esters aromatiques.
- Ne contient pas d'activité pectine-esterase limitant ainsi la libération de méthanol.

Dose recommandée

2 à 3 mL pour 100 kg de vendange



Trenolin® FastFlow DF | Bidon de 1 kg

Enzyme liquide à large spectre d'activité

Objectifs

Dégradation poussée des colloïdes pectiniques complexes.

Caractéristiques

Trenolin® FastFlow DF est une enzyme liquide spécifique hautement active qui assure une dégradation rapide et intense des pectines complexes. Son utilisation procure les avantages suivants :

- Améliore le rendement au pressurage.
- Améliore la clarification et la filtrabilité des vins jeunes riches en colloïdes en dégradant les zones ramifiées des chaînes latérales de la pectine grâce à son activité arabinogalactane-II-hydrolase.
- Peut être utilisée à des températures comprises entre 5 °C et 10 °C grâce à l'utilisation d'une activité pectinase cryotolérante innovante d'Erbslöh.
- Absence d'activité secondaire cinnamylestérase.

Dose recommandée

3 à 10 mL/hL ou 100 kg de vendange



Trenolin® Flot^{PLUS} | Bidons de 1 – 10 kg

Enzyme liquide de flottation

Objectifs

Clarification des moûts blancs ou rosés par flottation.

Caractéristiques

La formulation de Trenolin® Flot^{PLUS} est riche en activité pectine méthylestérase, ce qui offre les avantages suivants :

- Diminution rapide de la viscosité des moûts.
- Meilleure floculation des bourbes.
- Absence d'activité secondaire cinnamylestérase.

Dose recommandée

1 à 8 mL/hL



Trenolin® Rosé DF

Des rosés à pâlir de plaisir

Enzyme de pressurage limitant l'extraction de couleur

Le marché mondial du rosé est demandeur de vins aromatiques avec des teintes de plus en plus pâles. Les rosés issus de pressurage répondent en partie à cet objectif, mais l'augmentation de l'extraction des anthocyanes et donc de l'intensité colorante en cours de pressurage reste problématique. La formulation enzymatique Trenolin® Rosé DF assure la libération et le drainage des jus sans action macérante sur la pellicule et permet ainsi une limitation de l'extraction de couleur tout en optimisant la qualité du pressurage et donc le rendement en jus.



Process Rosé

Le Process Rosé intègre une gamme de produits spécifiques développée pour la production des vins rosés actuels : Trenolin® Rosé, LittoFresh® Rosé et Oenoferm® Arôme favorisent le style de vin rosé moderne caractérisé par un fruité intense et une couleur pâle.

LittoFresh® Rosé

LittoFresh® Rosé permet le traitement des moûts en cours de vinification en éliminant les composés phénoliques oxydables et en diminuant l'intensité colorante.

Oenoferm® Arôme

Oenoferm® Arôme est une souche permettant l'élaboration de vins rosés très aromatiques grâce à sa production intense d'esters fermentaires.



Figure 1: Différentes nuances de rosés.

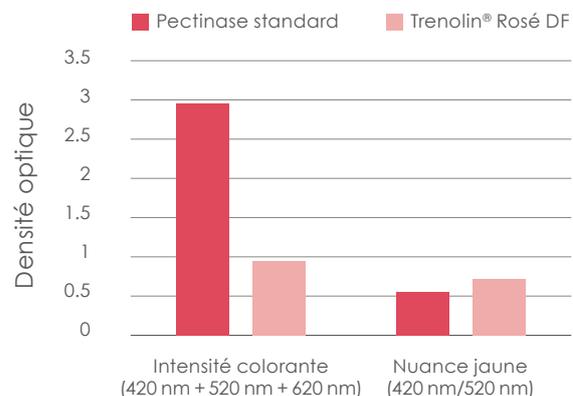


Figure 2: Comparaison de l'intensité colorante et de la teinte jaune.

Trenolin® Klar | Bidons de 0,1 – 1 – 10 kg

Enzyme liquide active à basse température

Objectifs

Clarification des moûts/vins blancs/rosés à très basses températures.

Caractéristiques

La formulation de Trenolin® Klar contient des pectinases actives dès 5 °C ce qui la rend parfaitement adaptée à la clarification. Son utilisation apporte de nombreux bénéfices :

- Accélère et améliore la qualité du débouillage des moûts.
- Réduit les risques d'oxydation en limitant la durée du débouillage.
- Favorise le tassement des bourbes et améliore le rendement en jus clair.
- Facilite le collage ultérieur des vins ainsi que leur filtration.
- Absence d'activité secondaire cinnamylestérase.

Dose recommandée

2 à 10 mL/hL ou 100 kg de vendange



Trenolin® Thermo-Stab DF | Bidons de 1 – 10 kg

Enzyme liquide pour thermovinification

Objectifs

Hydrolyse intense de la pectine à températures élevées.

Caractéristiques

La formulation de Trenolin® Thermo-Stab DF contient une pectinase active à chaud jusqu'à 70 °C ainsi que des activités secondaires permettant une dégradation des fractions colloïdales complexes après refroidissement du moût. Son utilisation apporte les bénéfices suivants :

- Dégradation accélérée de la pellicule des baies améliorant l'extraction des pigments et des polyphénols.
- Réduction des colloïdes responsables de la turbidité.
- Amélioration de la filtrabilité du moût et du vin.
- Diminution de la formation de mousse.
- Facilitation du pompage et amélioration du pressurage du marc.

Dose recommandée

2-4 mL/hL ou 100 kg de vendange



Trenolin® Xtract | Bidons de 1 - 10 kg

Enzyme liquide de macération pelliculaire en vinification rouge

Objectifs

Optimisation la libération de la couleur, des tanins et des précurseurs d'arômes.

Caractéristiques

La composition de Trenolin® Xtract permet de dégrader fortement et rapidement la pellicule des baies de raisin en libérant des composés indispensables à la qualité des vins rouges :

- Accélération de la libération de couleur.
- Optimisation du potentiel en polyphénols participant à la stabilisation de la couleur.
- Amplification des qualités gustatives du vin (structure et bouquet).
- Optimisation du rendement en vin de goutte.
- Amélioration de la clarification et du collage des vins finis.
- Exempte d'activité secondaire anthocyanase.

Dose recommandée

1 à 5 mL pour 100 kg de vendange



Trenolin® Xtract WR | Bidons de 1 - 10 kg

Enzyme liquide de macération pelliculaire en vinification blanc et rosé

Objectifs

Favoriser la libération des jus et des précurseurs d'arômes.

Caractéristiques

La formulation complexe de Trenolin® Xtract WR :

- Accroît le rendement en jus de goutte.
- Optimise le débourbage et la clarification des moûts et des vins.
- Amplifie les qualités gustatives du vin en libérant des précurseurs aromatiques contenus dans la pellicule.
- Est exempte d'activité secondaire cinnamylestérase.

Dose recommandée

1 à 4 mL pour 100 kg de vendange



Amplification aromatique des vins blancs due aux activités de l'enzyme β -glycosidase

Une grande partie des composés aromatiques primaires du vin appartient au groupe des terpènes. Ils sont principalement situés dans la pellicule du raisin sous forme de précurseurs de monoterpènes liés à un sucre disaccharidique. Sous cette forme liée glycosylée, ces composés sont inodores. Par clivage enzymatique du disaccharide, l'alcool monoterpénique correspondant est libéré et devient odorant.

L'alcool monoterpénique et le disaccharide étant liés par une liaison glycosidique, l'hydrolyse enzymatique est effectuée par des β -glycosidases. Contrairement à d'autres enzymes à activité β -glycosidase, Trenolin® Bouquet^{PLUS} n'est pas inhibé par une concentration élevée en glucose. Par conséquent, cette formulation enzymatique unique permet une augmentation significative de la libération d'arômes dès le début de la fermentation alcoolique ou dans les vins contenant du sucre résiduel.

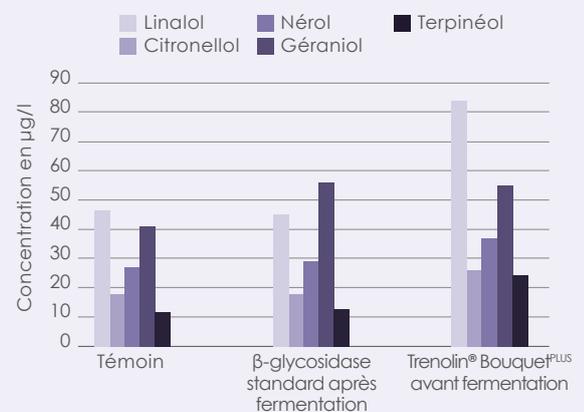


Figure 1: Teneurs en terpènes d'un vin de Gewurztraminer après addition d'une enzyme β -glycosidase (Federal Research Institute, Freiburg)

Cinnamoyléstérase

La cinnamoyléstérase est une activité de clivage d'ester qui peut être présente naturellement dans les préparations enzymatiques comme activité secondaire. La présence de cinnamoyléstérase favorise la formation de substrats phénoliques volatils responsables de déviation aromatique. La formation de composés phénoliques volatils dépend de la concentration en acides phénols libres, comme l'acide caféique ou l'acide coumarique. Au cours de la fermentation, ces acides peuvent être convertis en dérivés phénoliques volatils par l'activité décarboxylase de la levure. En fonction de la concentration en substances phénoliques volatiles, comme le 4-vinyl guaiacol et le 4-vinyl phénol, celles-ci sont perçues comme épicées et contribuent positivement au bouquet de vin ou peuvent provoquer des arômes indésirables qui sont souvent décrits comme médicinaux. Contrairement aux enzymes β -glycosidases standards, Trenolin® Bouquet^{PLUS} ainsi que la gamme d'enzymes Trenolin® sont exemptes d'activité cinnamoyléstérase.

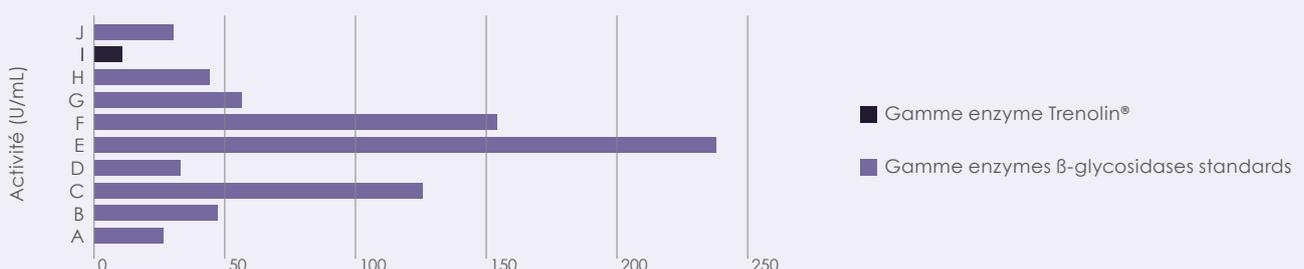


Figure 2: Activité cinnamoyléstérase dans différentes enzymes β -glycosidases

Tableau récapitulatif des enzymes

	Extraction	Rendement au pressurage	Clarification	Flottation	Amplification aromatique	Thermovinification	Filtration	Elaboration de vins de distillation
Trenolin® Rosé DF		●	●	●				
Trenolin® Bouquet ^{PLUS}					●			
Trenolin® Disti								●
Trenolin® FastFlow DF							● ● ●	
Trenolin® Flot ^{PLUS}				● ●				
Trenolin® Klar			● ●	● ●				
Trenolin® Thermo-Stab DF				●		●		
Trenolin® Xtract	●	●			●			
Trenolin® Xtract WR	● ●	● ●			● ●			

CLARIFICATION

Les agents clarifiants sont des auxiliaires technologiques qui contribuent à l'harmonisation et à la stabilité de la qualité des vins. Après collage des moûts ou des vins, la séparation des lies se fait par sédimentation, centrifugation ou filtration. Les agents clarifiants éliminent par adsorption les substances pouvant entraîner un trouble, des changements de couleur ou des déviations organoleptiques. Le choix de l'agent clarifiant et de la dose seront adaptés en fonction du type de moût ou de vin et de l'objectif recherché.

En complément de sa gamme d'adjuvants de clarification d'origine animale ou minérale, Erbslöh a développé très tôt des produits clarifiants sans allergènes et d'origine végétale. Cette gamme de produits LittoFresh® est élaborée à partir de protéines végétales, qui ont des propriétés de floculation élevées et une réactivité accrue aux composés phénoliques.

NOUVEAU LittoFresh® Chito-Flot | Bidon de 10 kg

Formulation liquide à base de protéines végétales et de chitine-glucane

Objectifs

Clarification rapide et efficace en flottation ou en débouillage statique.

Caractéristiques

LittoFresh® Chito-Flot assure une bonne floculation même en conditions difficiles, notamment à pH élevé. Son utilisation procure les avantages suivants :

- Formation rapide d'un gâteau de flottation stable.
- Gain de temps.
- Optimisation du niveau de clarification.
- Utilisable en production vegan.

Dose recommandée

5-20 cL/hL



CLARIFICATION

Erbigel® | Sacs de 1 – 25 kg

Gélatine alimentaire

Objectifs

Réduction des polyphénols et clarification.

Caractéristiques

Erbigel® est une gélatine de qualité alimentaire présentant les propriétés suivantes :

- Degré Bloom compris entre 90 et 100, valeurs idéales pour le traitement des boissons.
- Charge électropositive élevée dans les boissons, due au mode de production par voie acide.
- Réactivité forte aux polyphénols et au gel de silice.

Dose recommandée

5-40 g/hL



IsingClair-Hausenpaste | Bidons de 1 - 10 kg

Colle de poisson en gel

Objectifs

Collage doux de haute qualité.

Caractéristiques

L'utilisation de IsingClair-Hausenpaste présente de nombreux avantages :

- Efficacité remarquable sur tous les vins présentant une turbidité colloïdale élevée tels que vins de thermovinification, vins issus de moûts pasteurisés ou vins riches en extrait (vendanges botrytisées).
- Floculation rapide des particules en suspension.
- Lies de colle compactes facilement séparables.
- Insensible aux basses températures.
- Aspect brillant de la couleur des vins.

Dose recommandée

2,5 à 10 cL/hL



Klar-Sol 30 | Bidons de 1 - 10 - 130 kg et cuve de 1200 kg

Sol de silice alcalin

Objectifs

Adjuvant de clarification des vins et des jus de fruits.

Caractéristiques

Klar-Sol 30 est un sol de silice limpide présentant les propriétés suivantes :

- Complexation des colles protéiques comme la gélatine, la colle de poisson, etc...
- Précipitation rapide, formation de lies compactes.
- Floculation par réaction entre les particules de sol de silice chargées négativement et les protéines chargées positivement.

Dose recommandée

2-25 cL/hL



LiquiGel Flot | Bidon de 10 kg et cuves de 600 - 1100 kg

Gélatine liquide pour flottation

Objectifs

Élimination des composés phénoliques et clarification des moûts par flottation.

Caractéristiques

LiquiGel Flot est une solution de différentes gélatines possédant les avantages suivants :

- Structures et gamme de poids moléculaires complémentaires.
- Combinaison rapide avec les composés phénoliques due à une surface active importante.
- Floculation intense et rapide durant la flottation.
- Combinaison possible avec Granucol® GE sur vendanges altérées.

Dose recommandée

2-10 cL/hL



LittoFresh® Most | Sac de 5 kg

Agent de collage à base de protéines végétales

Objectifs

Élimination des composés phénoliques oxydables et des faux-goûts.

Caractéristiques

LittoFresh® Most est un produit poudre à base de protéines végétales pour le traitement préventif des moûts :

- Prévention de l'oxydation et de l'amertume.
- Élimination des composés phénoliques oxydables, astringents, permettant de préserver la fraîcheur et le fruité des vins.
- Netteté des arômes de fermentation et optimisation des caractéristiques organoleptiques.
- Sans caséine.
- Utilisable en production vegan.

Dose recommandée

30–80 g/hL ou 100 kg



LittoFresh® Origin | Sacs de 1 - 15 kg

Protéine végétale pures

Objectifs

Clarification et diminution de l'oxydabilité des moûts/vins.

Caractéristiques

LittoFresh® Origin, composé à 100 % de protéines végétales purifiées, présente les avantages suivants :

- Alternative aux protéines d'origine animale.
- Clarification and stabilisation des moûts et des vins.
- Utilisable en flottation des moûts.
- Réduction des tanins et des composés oxydables responsables du brunissement de la couleur et de la perte aromatique.
- Utilisable en production vegan.

Dose recommandée

5-50 g/hL



LittoFresh® Rosé | Sac de 5 kg

Produit de traitement des moûts/vins blancs/rosés à base de protéines végétales

Objectifs

Flottation, clarification et gestion de la teinte.

Caractéristiques

LittoFresh® Rosé est un produit à base de protéines végétales et de PVPP qui présente les avantages suivants :

- Haute réactivité des protéines végétales vis-à-vis des phénols oxydables.
- Préservation des arômes fruités.
- Ajustement de l'intensité colorante et diminution de la nuance jaune.
- Gommage de l'amertume.
- Neutralité organoleptique.
- Sans caséine ni autres substances allergènes.
- Utilisable en production vegan.

Dose recommandée

10-80 g/hL



OenoPur® | Sacs de 5 - 10 kg

Agent de collage directement applicable sans réhydratation

Objectifs

Traitement préventif de l'amertume et de l'astringence des moûts.

Caractéristiques

La formulation d'OenoPur® lui confèrent les propriétés suivantes :

- Elimination précoce des polyphénols en excès dans le moût.
- Optimisation des qualités intrinsèques du moût et du vin qui en résulte.
- Facilement dispersible.
- Possibilité d'incorporation directe sans réhydratation dans le moût.
- Prévention de l'amertume et de l'astringence.
- Décantation rapide et tassée permettant une séparation aisée des lies de colle.

Dose recommandée

30-100 g/hL ou 100 kg



AGENTS DE COLLAGE

Les agents de collage sont des outils œnologiques permettant d'harmoniser les vins. Ils peuvent réduire l'astringence, éliminer les protéines instables ou cibler les composés phénoliques responsables du brunissement. Leurs interactions physico-chimiques avec certains composés du vin permettent la formation d'agrégats facilement séparables de la matrice du vin.

Cuprovin | Bidons de 1 - 10 kg

Solution à base de sulfate de cuivre

Objectifs

Prévention et traitement des goûts de réduction.

Caractéristiques

L'utilisation de Cuprovin offre les avantages suivants :

- Action synergique du sulfate de cuivre et de tanins ellagiques vis-à-vis des goûts de réduit.
- Élimination des goûts de bock à tous les stades.
- Adapté au traitement des vins issus de bourbes (goûts de lies).
- Dosage rapide et aisé grâce à sa formulation liquide.

Dose recommandée

2-5 cL/hL



Erbslöh PVPP | Sacs de 1 - 10 - 20 kg

Polyvinylpolypyrrolidone

Objectifs

Réduction des composés phénoliques et de leurs produits d'oxydation.

Caractéristiques

Erbslöh PVPP peut être utilisé pour les applications suivantes :

- Harmonisation organoleptique.
- Élimination des composés phénoliques en excès.
- Réduction du brunissement dû à l'oxydation.
- Incorporation directe possible sur moût ou sur vin.

Dose recommandée

10-80 g/hL



Gerbinol® CF | Sacs de 1 - 5 kg

Agent de collage sans caséine

Objectifs

Atténuation et/ou élimination des arômes indésirables, des mauvais goûts.

Caractéristiques

Gerbinol® CF est un produit de collage présentant les avantages suivants :

- Formulation synergique à base de gélatine et de colle de poisson.
- Pouvoir adsorbant vis-à-vis des tannins grossiers ou en excès.
- Gommage des imperfections et des déséquilibres en bouche.
- Sans caséine.

Dose recommandée

2-25 cL/hL



Kupzit® | Sacs de 1 - 10 kg

Citrate de cuivre sur support de bentonite

Objectifs

Élimination des goûts et odeurs de réduction.

Caractéristiques

L'utilisation de Kupzit® offre les avantages suivants :

- Réaction rapide et spécifique avec les composés sulfureux responsables d'odeurs désagréables tels que sulfure d'hydrogène et mercaptans.
- Les composés précipitent sous forme de sulfure de cuivre insoluble limitant ainsi le risque d'enrichissement du vin en cuivre.
- Dosage et manipulation aisés car produit adsorbé sur des granulés de bentonite ultra pure.

Dose recommandée

5-20 g/hL



AGENTS DE COLLAGE

Gamme de clarification et des agents de collage

	Débourbage	Flottation	Clairification des vins	Elimination des défauts (végétal, GMT, faux-goûts)	Gommage amerume/astringence	Adapté aux process vegan
Erbigel®			●●●		●●●	
Liquigel Flot		●●●				
Drifine			●●		●●	
IsingClair-Hausenpaste			●●		●●	
Kal-Casin	●●			●●	●●	
LittoFresh® Chito-Flot	●●●	●●●				●●●
LittoFresh® Impact	●●			●●		●●●
LittoFresh® Origin	●●	●●●			●●●	●●●
LittoFresh® Most	●●			●●		●●●
LittoFresh® Rosé	●●				●●●	●●●
OenoPur®	●●					
Erbslöh PVPP	●●			●●	●●●	●●●
Gerbinol® CF				●●	●●●	

Gamme de bactéries malolactiques

Description	Tolérance à l'alcool (%vol)	pH	SO ₂ total max (mg/L)	Température (°C)	Besoin en azote	Production de diacétyle	Cinétique de FML	
Bi-Start® Vitale SK11	Adaptée aux conditions difficiles	< 15.5	> 3.1	50–60	> 16	Moyenne	Forte	Rapide
MaloStar Terra	Adaptée aux vins rouges de caractère	< 15	> 3.3	< 40	≥ 18	Moyenne	Faible	Rapide

NOUVEAU MaloStar Terra | Dose pour 25 hL – 100 hL

Souche *Oenococcus oeni* pour inoculation directe en vinification en rouge

Objectifs

Fermentation malolactique des vins rouges de haute expression.

Caractéristiques

Cette souche bactérienne présente une très bonne tolérance à l'alcool et préserve les arômes fruités du vin.

- Soutient le caractère variétal et amplifie l'expression en bouche.
- Faible production de diacétyle, de lactate d'éthyle et d'acidité volatile (VA).
- Pas de production d'histamine (amine biogène).
- Utilisable en co-inoculation.

Dose recommandée

Nombre de doses selon le volume de vin à traiter



Bi-Start® Vitale SK11 | Dose pour 25 hL – 100 hL

Culture bactérienne malolactique pour tout type de vin

Objectifs

Fermentation malolactique rapide et complète même en conditions difficiles.

Caractéristiques

Cette souche bactérienne a été sélectionnée pour sa résistance à l'acidité et à l'alcool avec une capacité de démarrage rapide après l'achèvement de la fermentation alcoolique.

- Enrichit la palette aromatique des vins avec des notes de fruits mûrs, de beurre et de fruits secs.
- Résistance à l'alcool jusqu'à 15,5 %, utilisable dès pH 3,0.
- Faible production d'acidité volatile.

Dose recommandée

Nombre de doses selon le volume de vin à traiter





VEGAN

Une tendance d'avenir

Les attentes des consommateurs évoluent continuellement vers des procédés de fabrication durables et naturelles à tous les niveaux. Les producteurs sont donc à la recherche de solutions technologiques répondant à ces exigences, ce qui conduit à une demande croissante d'agents de collage alternatifs aux protéines animales pour la production des boissons.

Notre nouvelle gamme de produits vegan offre des possibilités de traitement qui sont garanties sans intrants d'origine animale. Elle couvre toutes les étapes du processus de vinification, avec des résultats équivalents voire meilleurs.

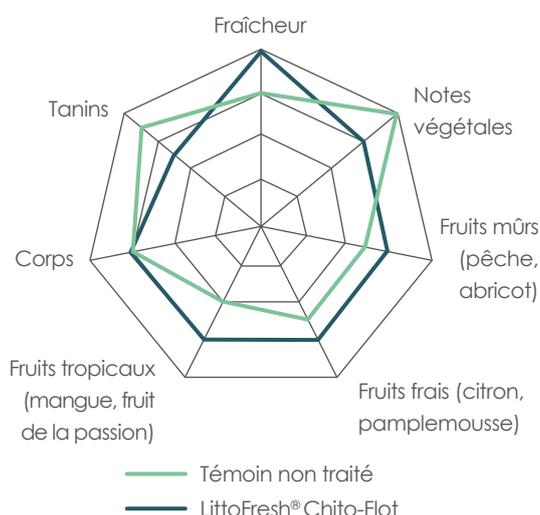


Fig. 1: Impact sensoriel de LittoFresh® Chito-Flot

LittoFresh® Chito-Flot optimise les qualités organoleptiques des vins traités grâce à sa capacité d'adsorption des composants à effet masquant. Des notes et des goûts indésirables sont supprimés de manière sélective, exaltant ainsi les arômes du vin (Fig. 1).

LittoFresh® Chito-Flot se combine avec les colloïdes et les particules du moût essentiellement par des liaisons électrostatiques. Au cours de la flottation, les agrégats néo-formés se fixent aux bulles de gaz puis flottent rapidement pouvant ainsi être facilement séparés du moût clair. La proportion de chito-glucane dans LittoFresh® Chito-Flot assure une floculation considérablement plus rapide, comparable à celle de la gélatine (Fig. 2).

LittoFresh® Chito-Flot **NOUVEAU**

LittoFresh® Chito-Flot est une formulation liquide de protéines de pois et de chitine-glucane. Cette association assure une clarification rapide et efficace en flottation comme en débouillage statique. En flottation, le chapeau se forme rapidement et de façon stable à la surface du moût. Le phénomène de floculation est rapide ce qui permet de raccourcir le temps de la clarification tout en augmentant son efficacité.

Conçu pour apporter des solutions spécifiques, chaque produit de la gamme LittoFresh® est un outil très efficace pour répondre à vos exigences sur moût comme sur vin, et agit de manière sélective pour protéger les composés aromatiques.

Avec la gamme LittoFresh®, vous restez au top du process!

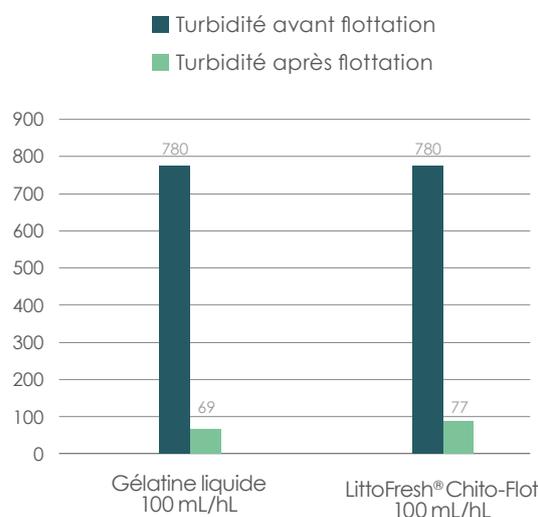


Fig. 2 : Flottation de moût de Pinot rosé (2019-Allemagne)



Nouvelles solutions, nouvelles possibilités

La nouvelle gamme LittoFresh® apporte des solutions efficaces pour la netteté de vos vins.

● LittoFresh® Chito-Flot

Formulation liquide de protéines végétales et de chitine-glucane pour une clarification rapide et performante.

● LittoFresh® Origin

Pures protéines végétales pour le collage et la clarification des moûts et des vins.

● LittoFresh® Most

Formulation à base de protéines végétales pour le traitement préventif de l'oxydation et de l'amertume des vins.

● LittoFresh® Rosé

Formulation à base de protéines végétales pour la production de vins rosés.

PRODUITS DU BOIS

Les gammes e.Staves et e.Bois® sont idéales pour enrichir et amplifier l'expression aromatique des vins tout en renforçant leur structure et en participant à la stabilisation de leur couleur.

e.Staves – une qualité premium pour des vins de haute expression

La nouvelle gamme de douelles e.Staves représente une alternative économique à l'utilisation de barriques de chêne en apportant toute la complexité et l'élégance d'un élevage boisé de qualité. Leur utilisation permet une montée en gamme des vins grâce à la concentration et la longueur qu'elles leur apportent, mais également par le travail du volume et de la sucrosité en bouche. Cette nouvelle gamme se décline en trois chauffe distinctes qui permettent de cibler des profils aromatiques élégants et complexes :

e.Staves chauffe légère – FRAÎCHEUR, FRUIT, STRUCTURE ET VOLUME

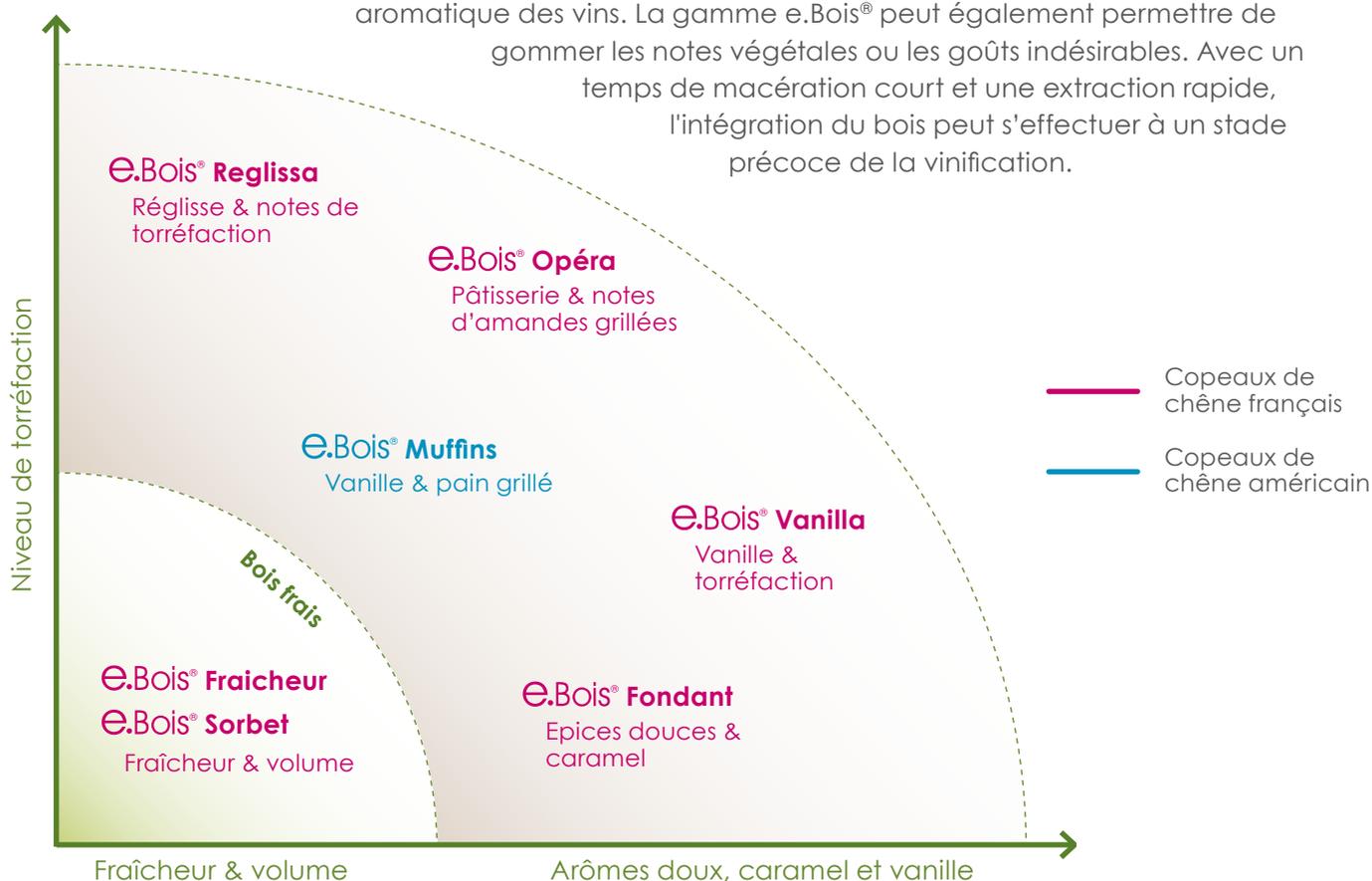
e.Staves 70% chauffe moyenne – CAMEL, VANILLE ET NOTES GRILLÉS

e.Staves 80% chauffe moyenne+ – MOKA ET NOTES TORRÉFIÉES



e.Bois® – des solutions de boisage rapides et élégantes

L'utilisation de copeaux de chêne est une solution rapide pour renforcer le fruité et élargir la palette aromatique des vins. La gamme e.Bois® peut également permettre de gommer les notes végétales ou les goûts indésirables. Avec un temps de macération court et une extraction rapide, l'intégration du bois peut s'effectuer à un stade précoce de la vinification.



e.Staves **NOUVEAU**

Les douelles e.Staves sont issues de bois de chêne français de haute qualité séchés naturellement plus de 24 mois. Plusieurs chauffe sont disponibles permettant d'apporter de la complexité au vin avec l'apport de notes aromatiques élégantes.

	Description	Application/effet	Dosage (staves/hL)	Conditionnement
 e.Staves	Chêne français, Chauffe légère	Fraîcheur, fruité, structure et volume	0,5 – 3	10 staves
 e.Staves 70 %	Chêne français, Chauffe moyenne	Caramel, vanille, notes toastées, volume	0,5 – 3	10 staves
 e.Staves 80%	Chêne français, Chauffe moyenne plus	Arômes de café, notes de torréfaction	0,5 – 3	10 staves

e.Bois®

Les copeaux e.Bois® sont issus de chêne français ou américain. Leur utilisation permet d'amplifier rapidement les qualités organoleptiques des vins et d'optimiser leur structure tannique. Plusieurs chauffe sont disponibles en fonction des objectifs recherchés.

	Description	Application/effet	Dosage (g/hL)	Conditionnement
 e.Bois® Reglissa	Chêne français, Chauffe moyenne plus	Arômes de cacao, de torréfaction, notes de tabac séché et de réglisse	50 – 500	2 x 5 kg sac infusoire
 e.Bois® Opéra	Chêne français, Chauffe moyenne	Arômes de pâtisserie, notes d'amandes grillées et de moka	50 – 500	2 x 5 kg sac infusoire
 e.Bois® Muffins	Chêne américain, Chauffe moyenne	Arômes subtils de noix de coco, de vanille, de pain grillé	50 – 500	2 x 5 kg sac infusoire
 e.Bois® Vanilla	Chêne français, Chauffe moyenne	Arômes prononcés de vanille, de caramel au lait, pain de mie grillé	50 – 500	2 x 5 kg sac infusoire
 e.Bois® Fondant	Chêne français, Chauffe faible	Epices douces, caramel, notes mentholées	50 – 500	2 x 5 kg sac infusoire
 e.Bois® Sorbet	Chêne français, Bois frais	Apport de fraîcheur, de volume, de fruité et stabilisation de la couleur	50 – 500	2 x 5 kg sac infusoire
 e.Bois® Fraîcheur	Chêne français, Bois frais granulés	Fraîcheur, volume, fruité et stabilisation de la couleur. Peut-être pompé avec le moût	50 – 500	sac 10 kg Addition directe dans le moût

TANINS

La teneur et la qualité des tanins naturels du vin varient en fonction des cépages d'origine. L'utilisation de tanins œnologiques permet de compenser les déséquilibres liés à la matière première. On distingue deux grandes familles de tanins exogènes: les tanins hydrolysables et les tanins condensés.

Les tanins hydrolysables sont issus de noix de galle ou de certaines essences de bois comme le chêne, le châtaignier ou le quebracho. Les tanins condensés quant à eux peuvent être issus de pépins ou de pellicules de raisin. La société Erbslöh propose une gamme de tanins répondant aux problématiques de stabilisation et de clarification.

Objectifs d'utilisation des tanins :

- Aide à la stabilisation et à la clarification des protéines
- Stabilisation de la couleur
- Amélioration de la structure
- Protection contre l'oxydation
- Inhibition de la laccase
- Complexation du fer
- Harmonisation des déséquilibres sensoriels
- Préservation et renforcement du profil aromatique variétal

Gamme de tanins

	Description	Application/Effet	Dosage (g/hL)	Conditionnement (kg)
 Tannivin® Elevage	Formulation à base de tanins de chêne et de pellicules de raisin	Maîtrise de l'oxydo-réduction en cours d'élevage, harmonisation de la structure	2 – 20	1
 Tannivin® Galléol	Pur tanin de noix de galle	Protection contre l'oxydation, traitement des vendanges altérées, prévention des goûts de réductions	2 – 20	0,5 25

BENTONITES

La société Erbslöh, spécialiste mondial reconnu dans la production des bentonites, a développé très tôt leur utilisation dans le traitement des boissons pour l'élimination des protéines, la clarification et la stabilisation. L'effet clarifiant est basé sur la floculation intense et quasi-immédiate de la bentonite après son incorporation dans la boisson. L'effet de stabilisation par fixation des protéines s'accompagne également d'une adsorption significative des tanins.

FermoBent[®] PORE-TEC | Sac de 20 kg

Bentonite adaptée au traitement des moûts

Objectifs

Stabilisation protéique précoce et durable pendant la fermentation alcoolique.

Caractéristiques

FermoBent[®] PORE-TEC est une bentonite utilisable en fermentation possédant les propriétés suivantes :

- Adsorption sélective et élevée des protéines et des substances inhibitrices de la fermentation.
- Incorporation directe sans réhydratation possible.
- Teneur en fer soluble extrêmement basse, pas de risque de relargage significatif en cours de fermentation.
- Favorise le dégagement du CO₂ pendant la fermentation.
- Élimination avec les lies grossières après fermentation.

Dose recommandée

50-200 g/hL de moût



GranuBent^{PORE-TEC} | Sacs de 1 - 5 - 20 kg

Bentonite sodique granulée

Objectifs

Stabilisation protéique rapide et efficace.

Caractéristiques

GranuBent^{PORE-TEC} est une bentonite sodique de haute qualité apportant les avantages suivants :

- Haute pureté et capacité de gonflement élevée.
- Excellent pouvoir clarifiant des vins, vinaigres et jus de fruits.
- Haut pouvoir adsorbant vis-à-vis des protéines.
- Volume de lies limitées pour une bentonite sodique.

Dose recommandée

20-100 g/hL



NaCalit^{PORE-TEC} | Sacs de 1 - 5 - 20 kg

Bentonite calco-sodique granulée

Objectifs

Floculation, clarification, adsorption.

Caractéristiques

L'utilisation de NaCalit^{PORE-TEC} offre les avantages suivants :

- Hydratation et mise en suspension faciles dues à la granulation PORE-TEC.
- Adsorption élevée et sélective des protéines et colloïdes instables.
- Excellent pouvoir clarifiant même à pH élevé.
- Couleur pâle et volume de lies tassé.

Dose recommandée

50-200 g/hL



Seporit^{PORE-TEC} | Sac de 20 kg

Bentonite calcique granulée

Objectifs

Optimisation de la fermentation et stabilisation protéique des moûts.

Caractéristiques

L'utilisation de Seporit^{PORE-TEC} apporte les avantages suivants :

- Élimination précoce des inhibiteurs de fermentation dans les moûts.
- Réhydratation aisée et adsorption sélective des protéines dues à la structure poreuse spécifique.
- Pouvoir clarifiant élevé.
- Favorise la production d'arômes nets.
- Pureté élevée et sédimentation rapide.

Dose recommandée

50-250 g/hL de moût



BENTONITES

SodiBent Supra | Sacs de 1 - 5 - 20 kg

Bentonite sodique pure, naturelle, en poudre

Objectifs

Stabilisation protéique des vins.

Caractéristiques

SodiBent Supra est une bentonite naturelle très pure présentant les propriétés suivantes :

- Bentonite poudre très fine.
- Flocculation intense corrélée à sa capacité de gonflement.
- Pouvoir d'adsorption des protéines élevé.
- Amélioration de la filtrabilité des vins.

Dose recommandée

40-120 g/hL



Gamme de bentonites

	FermoBent [®] PORE-TEC	NaCalit [®] PORE-TEC	GranuBent [®] PORE-TEC	SodiBent Supra	Blancobent UF	Seporit [®] PORE-TEC
Adsorption des protéines	Forte	Moyenne	Forte	Forte	Moyenne	Moyenne
Volume de lies	Moyen	Faible	Important	Important	Faible	Faible
Utilisation	Moût en fermentation	Vin	Moût Vin	Moût Vin	Ultrafiltration	Moût

CHARBONS ACTIFS

Les charbons actifs Erbslöh sont issus de matières premières d'origine végétale. D'une grande pureté, leur porosité élevée leur confère une très grande surface d'adsorption. En fonction de leur structure, ils se déclinent en deux familles : charbons décontaminants ou détachants.

Granucol® GE | Sacs de 1 - 10 kg

Charbon actif décontaminant en granulés

Objectifs

Élimination des mauvais goûts dans les moûts avant ou en cours de fermentation.

Caractéristiques

L'utilisation de Granucol® GE présente les avantages suivants :

- Adsorption intense et rapide des composés odorants indésirables.
- Mise en œuvre non-salissante et dissolution très facile.
- Sédimentation rapide et tassée dans la cuve.
- La recommandation pour le traitement du moût est de 1 g/hL de Granucol® GE par pourcentage de raisins botrytisés dans la vendange.

Dose recommandée

10-100 g/hL



Granucol® FA | Sacs de 1 - 10 kg

Charbon actif décolorant en granulés

Objectifs

Détachage et élimination des pigments oxydés bruns dans les moûts et vins blancs.

Caractéristiques

L'utilisation de Granucol® FA présente les avantages suivants :

- Réduction des tanins et des polyphénols.
- Élimination de la teinte brune due aux réactions d'oxydation.
- Mise en œuvre non-salissante et dissolution très facile.
- Sédimentation rapide et tassée dans la cuve.

Dose recommandée

20-100 g/hL



STABILISATION

Une grande attention est aujourd'hui portée à la stabilité du vin, tant sur le plan chimique que microbiologique. Les procédés physiques comme la filtration y contribuent mais ne suffisent pas toujours à atteindre une stabilité parfaite.

La société Erbslöh propose une large gamme d'agents stabilisants répondant aux problématiques cristallines et colloïdales.

NOUVEAU Manno Release® | Sachet de 1 kg

Association de β -glucanase et d'écorces de levures

Objectifs

Libération précoce et rapide de mannoprotéines.

Caractéristiques

Manno Release® est une formulation présentant les propriétés suivantes :

- Association d'écorces de levures sélectionnées pour leur richesse en mannoprotéines et d'une activité enzymatique β -glucanase.
- Libération de mannoprotéines ayant un effet stabilisant et un impact positif sur le plan organoleptique.
- Utilisable en cours de FA ou pendant l'élevage sur tous types de vins.
- Sur les blancs et rosés : obtention rapide d'un effet « élevage sur lies » apportant rondeur et volume en bouche.
- Sur rouges : assouplissement de la structure tannique donnant une sensation veloutée et de la longueur en bouche.

Dose recommandée

10-30 g/hL



NOUVEAU Senso R | Bidons de 10 - 20 kg

Formulation liquide pour stabilisation et harmonisation des vins

Objectifs

Stabiliser les vins tout en harmonisant la structure et en soulignant le caractère fruité.

Caractéristiques

Senso R est une formulation liquide à base de gommes d'Acacia, de tanins proanthocyanidiques de raisin et de mannoprotéines de levures sélectionnées qui apporte les bénéfices suivants :

- Renforce la stabilité colloïdale et cristalline des vins.
- Renforce la sensation de volume et de texture en bouche.
- Préserve le caractère fruité propice à la complexité et à la longueur en bouche.
- Faible pouvoir colmatant.

Dose recommandée

5-30 cL/hL



Erbslöh Kalk | Sac de 25 kg

Carbonate de calcium

Objectifs

Désacidification des moûts et des vins.

Caractéristiques

Erbslöh Kalk permet une désacidification des moûts et des vins. Provoquant uniquement la précipitation du tartrate de potassium, Erbslöh Kalk est particulièrement adapté au traitement des vins riches en acide tartrique.

Dose recommandée

La désacidification des moûts et/ou des vins se fera en fonction de l'acidité totale initiale dans les limites de la réglementation européenne.



Ercobin | Sac de 20 kg

Acide ascorbique

Objectifs

Prévention de l'oxydation.

Caractéristiques

Ercobin préserve l'expression aromatique des vins contre l'oxydation et les préserve du vieillissement prématuré. Ercobin doit toujours être utilisé en association avec le SO₂.

Dose recommandée

10-20 g/hL



STABILISATION

Metavin® 33 / 40 | Sac de 1 - 10 kg

Acide métatartrique - indice 33 / indice élevé

Objectifs

Prévention des précipitations tartriques dans les vins.

Caractéristiques

- La gamme Metavin prévient la précipitation des cristaux de bitartrate et retarde la précipitation du bitartrate de potassium en bloquant la croissance des cristaux submicroscopiques (germes de cristallisation).
- Metavin 33 assure une protection efficace contre les dépôts tartriques et minimise les risques de "louche" dans les vins à risque (vins embouteillés non filtrés, vins stockés au froid, vins à teneur élevée en fer) grâce à son indice d'estérification ajusté (33-36).
- Metavin 40 possède un degré d'estérification optimal (> 38) qui lui procure un pouvoir stabilisant élevé.

Dose recommandée

10 g/hL



Senso Ü | Bidons de 10 - 20 kg et cuve de 1000 kg

Formulation liquide pour stabilisation et optimisation de l'équilibre des vins

Objectifs

Stabiliser les vins tout en amplifiant le volume et la longueur en bouche.

Caractéristiques

Senso Ü est une formulation liquide à base de gommes d'Acacia et de mannoprotéines de levures sélectionnées qui apporte les bénéfices suivants :

- Renforce la stabilité colloïdale et cristalline des vins.
- Enrobe les tanins les plus réactifs et atténue la perception d'astringence et d'amertume.
- Renforce le caractère savoureux (sensation d'umami).
- Faible pouvoir colmatant.

Dose recommandée

5-30 cL/hL



STABILISATION

Stabiverek | Bidons de 1 - 10 - 20 kg et cuve de 1000 kg

Solution concentrée de gomme arabique d'Acacia verek

Objectifs

Stabilisation colloïdale.

Caractéristiques

Stabiverek est une solution de gomme arabique naturelle préparée exclusivement avec des gommés arabiques issues d'Acacia senegal (A. verek). Elle apporte les bénéfices suivants :

- Prévention de la floculation de la matière colorante instable dans les vins rouges.
- Renforcement de l'action de l'acide métatartrique contre les précipitations tartriques.
- Limitation des casses métalliques dues à la précipitation des complexes cuivreux/ferriques.

Dose recommandée

5-10 cL/hL



SweetGum | Bidons de 10 - 20 - 200 kg et cuve de 1000 kg

Solution de gomme arabique à faible pouvoir colmatant

Objectifs

Stabilisation colloïdale et harmonisation de la bouche.

Caractéristiques

SweetGum est une solution de gomme arabique naturelle préparée exclusivement avec des gommés arabiques issues d'Acacia seyal. Elle apporte les bénéfices suivants :

- Renforcement de la sensation de douceur et de sucrosité.
- Pouvoir protecteur vis à vis des tanins : atténue la sensation d'astringence en bouche et confère ainsi plus de rondeur aux vins.
- Prévention de la floculation de la matière colorante.

Dose recommandée

5-20 cL/hL



VinoStab® | Bidons de 5 - 25 kg et cuve de 1000 kg

Gomme de cellulose pour la stabilisation tartrique durable des vins

Objectifs

Prévention à long terme des précipitations tartriques dans les vins.

Caractéristiques

VinoStab® est une solution de carboxyméthylcellulose sodique (CMC - E466) ou gomme de cellulose, destinée à la prévention à long terme des précipitations tartriques dans les vins. Son utilisation apporte les bénéfices suivants :

- Evite durablement les précipitations de bitartrate de potassium dans le vin en empêchant la nucléation et en bloquant la croissance des germes de cristallisation.
- Bonne filtrabilité.
- Une évaluation du niveau d'instabilité du vin à traiter peut être obtenue par la mesure de la température de saturation ou par le procédé minicontact.

Dose recommandée

75-130 mL/hL



FILTRATION

Les procédés de filtration sont très importants dans la filière du vin. Ils permettent d'éliminer les composés indésirables tels que les micro-organismes (levures et bactéries). Plusieurs étapes de filtration peuvent être nécessaires.

La société Erbslöh propose une gamme complète de produits pour filtration sur plaques ou filtration par alluvionnage (cellulose, perlites, diatomées).

La filtration réalisée avec la gamme CelluFluxx® composée à 100% de fibres de cellulose extraite d'arbres, est très douce et respectueuse de l'environnement. L'utilisation de CelluFluxx® assure une haute pureté chimique et une excellente neutralité organoleptique.

Adjuvants de filtration complexes

	Description	Application/Effet
 VarioFluxx® P	Association de perlites sélectionnées et de fibres de cellulose de grandes tailles	Adjuvant pour la filtration des lies possédant un effet drainant élevé
 VarioFluxx® F	Association de perlites et de celluloses très fines	Compression du gâteau de filtration durant la formation de la précouche

Adjuvants de filtration 100 % cellulose

	Description	Application/Effet
 CelluFluxx® P50	Fibres très longues pour filtration dégrossissante	Adapté aux filtres presse et aux filtres rotatifs
 CelluFluxx® P30	Fibres longues pour précouche de filtration	Fibres lisses et résistantes facilitant le nettoyage des plateaux
 CelluFluxx® F75	Fibres moyennes pour filtration clarifiante	Idéale pour la seconde précouche et l'alluvionnage
 CelluFluxx® F45	Fibres moyennes ramifiées pour filtration serrée	Assure la formation d'un gâteau dense et stable
 CelluFluxx® F25	Fibres courtes pour filtration fine	Utilisation en alluvionnage pour un degré de limpidité élevé
 CelluFluxx® F15	Fibres extra courte pour filtration très fine	Optimisation de la qualité de la clarification en association avec Cellufluxx® F25

FILTRATION

Cellulose spécifique



Trub-ex Neu

Description	Application/Effet
Longues fibres de cellulose	Auxiliaire technologique pour l'extraction des jus

GAMME SO₂

Le dioxyde de soufre est très largement utilisé dans la vinification. Ses principales fonctions sont d'inhiber les micro-organismes indésirables et de protéger le vin de l'oxydation. Pour assurer cette protection, la concentration en sulfite doit être constamment maintenue à un niveau suffisant.

Erbslöh vous propose des produits faciles à utiliser afin de rendre le dosage sûr, rapide tout en assurant une distribution homogène dans le vin.

Solution SO₂

	Description	Application/Effet	Conditionnement (kg)
 Solution A8	Solution de bisulfite de potassium à 80 g/l de SO ₂ total	Sulfitage des moûts et des vins. Sulfitage précis des petits volumes	10 24 1100
 Solution P10	Solution de bisulfite de potassium à 100 g/l de SO ₂ total	Sulfitage des moûts et des vins. Calcul aisé des doses	10 24 1100
 Solution P15	Solution de bisulfite de potassium à 150 g/l de SO ₂ total	Sulfitage des moûts et des vins. Adapté au sulfitage des gros volumes	25 1200
 Solution P18	Solution de bisulfite de potassium à 180 g/l de SO ₂ total	Sulfitage des moûts et des vins. Adapté au sulfitage des gros volumes et au mutage des jus de raisin	10 26 1200
 Sulfo-Hubert	Solution de bisulfite d'ammonium à 230 g/l de SO ₂ total et 50 g/l d'azote	Sulfitage des moûts. Assainissement du moût et apport d'azote essentiel aux levures	10 25
 Sulfo-Hubert 10	Solution de bisulfite d'ammonium à 100 g/l de SO ₂ total et 22 g/l d'azote	Sulfitage des moûts. Assainissement du moût et apport d'azote essentiel aux levures	23 1100
 Sulfo-Hubert 20	Solution de bisulfite d'ammonium à 200 g/l de SO ₂ total et 44 g/l d'azote	Sulfitage des moûts. Assainissement du moût et apport d'azote essentiel aux levures	25 1200
 Sulfo-Hubert 40	Solution de bisulfite d'ammonium à 230 g/l de SO ₂ total et 88 g/l d'azote	Sulfitage des moûts. Assainissement du moût et apport d'azote essentiel aux levures	10 25 1200

