

Po 125 rokoch je Erbslöh globálnym lídrom v oblasti výskumu, vývoja, poradenstva a technických služieb ako rodinná spoločnosť z Geisenheimu. Naši zákazníci profitujú z našich špičkových znalostí o spracovaní nápojov, ktoré neustále rozširujeme vďaka intenzívnej spolupráci s odborníkmi a vybranými výskumnými inštitúciami v oblasti nápojových technológií.

Neustále premýšľame o budúcom vývoji, predpovedáme potreby našich zákazníkov a prinášame inovatívne nápady a produkty na trhy po celom svete. Chceme pomôcť našim zákazníkom 100% naplniť potenciál ich produktov každú sezónu.

Veríme, že vinári potrebujú najlepšie nástroje, produkty a odborné rady, aby uspeli. Napríklad klimatické vplyvy, rôzne profily vín alebo výroba vín so zníženým alebo nulovým obsahom alkoholu sú výzvami - trend, ktorý bude naďalej rýchlo rásť.

Naše inovatívne produkty a technologické ponuky sú vám k dispozícii bez ohľadu na to, či sa riadite tradičnejším alebo modernejším výrobným procesom vína. Takže aj keď z času na čas môže byť ťažké držať krok so všetkými najnovšími trendmi v oblasti enológie, jedna vec je istá: **"Ak je vyrobené s vášňou, rešpektom a kvalitnými zložkami, dobré víno nikdy nevyjde z módy."**

Váš tím Erbslöh



	4	NOVINKA Oenoferm® Finesse
e.Clean Čistiace enzýmy	5	
	6	GrapeGuard® - VINOHRAD
BIO	8	
	11	KVASINKY
VÝŽIVA PRE KVASINKY	16	
	20	ENZÝMY
BENTONITY A AKTÍVNE UHLIE	24	
	28	JABLČNO-MLIEČNA FERMENTÁCIA
DUBOVÉ ALTERNATÍVY	31	
	35	VEGAN
MANNOPROTEÍNY	37	
	39	ARABSKÁ GUMA
FILTRÁCIA	40	

Nádych rafinovanosti

Oenoferm® Finesse

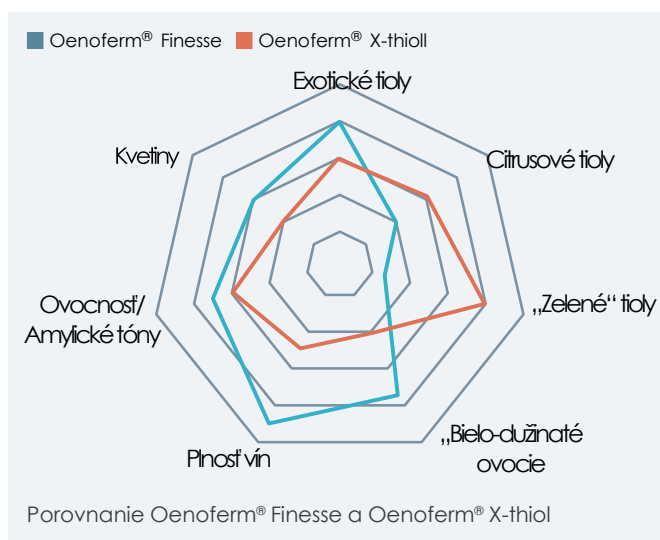
Plné a elegantné biele a ružové vína s množstvom aróm vytvorené s novými Oenoferm® Finesse.

Vynikajúce vlastnosti Oenoferm® Finesse pri fermentácii dávajú bielym a ružovým vínam veľa ovocných tónov a čistý aromatický profil. Zároveň tieto kvasinky takmer neprodukujú žiadnu síru, alebo prchavé kyseliny. Oenoferm® Finesse dávajú veľmi širokú škálu vôní, ktoré elegantne zvýrazňujú tioly aj terpény. Chuť vína je umocnená zvýšenou plnosťou a perzistenciou.

Tento nový kmeň kvasiniek je ideálnou voľbou pri výrobe vyvážených, mäkkých vín s ovocným charakterom.

Náš Tip

Pre intenzívnejší senzorický profil, použite počas rehydratácie VitaDrive® ProArom.



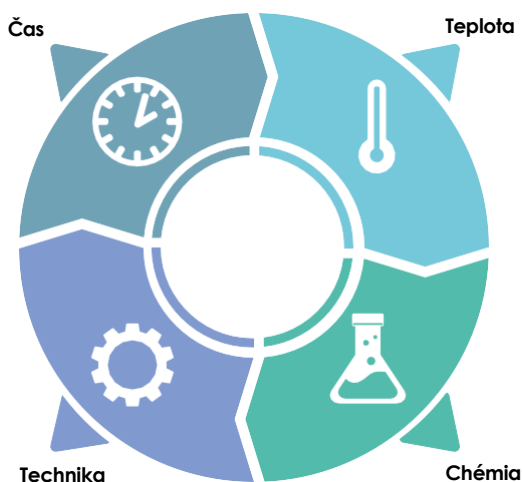
- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| • Odporúčané pre | Biele a Ružové vína |
| • Tolerancia na alkohol | 16 % |
| • Teplota pri kvasení | 10 – 20 °C |
| • Kinetika fermentácie | Rýchla |
| • Nároky na výživu | Stredné |
| • Produkcia SO ₂ | Veľmi nízka |
| • Produkcia prchavých kyselín | Veľmi nízka |



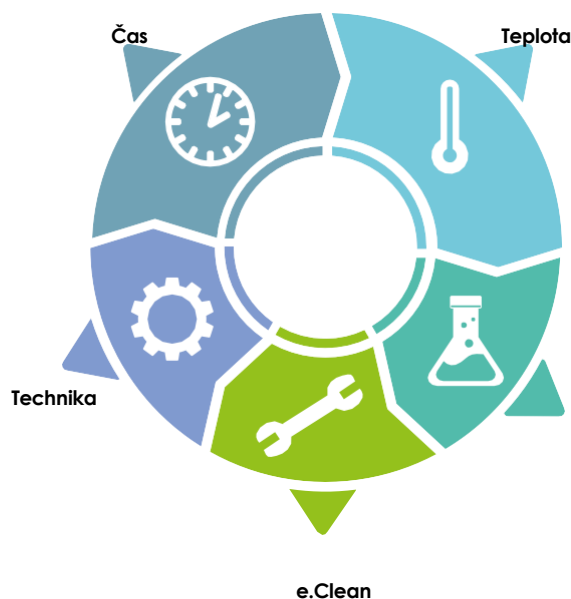
e.Clean – Čistiace enzýmy

Robte hygienu efektívne a šetríte zdroje!

Organické zvyšky zo spracovania sa zvyčajne nahrubo opláchnu pitnou vodou a potom sa chemicky rozpustia. Najmä pektín a škrob sú schopné viazať vodu a zvýšiť tak spotrebu oplachovej vody. Plus namáhavé mechanické čistenie ešte predtým, než chemické prostriedky ako lúh a kyseliny začnú účinne pôsobiť.



Metodika TACT (Temperature – Mechanical Action – Chemical Action – Time) ukazuje, že skrátenie času umývania, alebo zníženie teploty musí byť kompenzované výrazným zvýšením koncentrácie chemického prostriedku a zvýšeným fyzickým čistením.



Ale čas, používanie agresívnych chemikálií a namáhavá fyzická práca nie sú v súlade s modernými bezpečnostnými požiadavkami ani s nedostatkom personálu počas zberu ktorého je aj tak málo.

e.Clean Tools

Použitie e.Clean Tools umožňuje efektívne odbúrať pektín a celulózu nachádzajúce sa na povrchoch vinohradníckych zariadení (zberové stroje, lisy, filtre, odstopkovače a pod.) a znížiť zadržiavanie vody nečistotami na ich povrchu. Výsledkom je skrátenie a zefektívnenie následného oplachovania a chemického čistenia.

Dávka a aplikácia

Nastriekajte 2 % roztok e.Clean Tools na znečistený povrch a nechajte 20 minút pôsobiť.

e.Clean Membrane

Pri alkalickom umývaní filtrov sa zo zvyškov pektínov, celulóz, beta-glukánov a bielkovín v dôsledku zmydelnenia tvoria odolné vrstvy nečistôt na povrchu membrán, čo výrazne obmedzuje výkon filtrov. Membrány sa tak často dajú účinne vyčistiť len pomocou peroxidov, čo ale spôsobuje predčasne starnutie týchto filtračných membrán.

Pravidelné intenzívne enzymatické čistenie s e.Clean Membrane jemne regeneruje cross-flow membrány a filtračné sviečky. Odstraňujú sa tak tvrdé blokády nečistôt na povrchoch filtračných membrán.

Dávka a aplikácia

0,5 % roztok e.Clean Membrane pri teplote 40-55 °C. Čas pôsobenia závisí od intenzity znečistenia filtra.

Revolúcia vo vinohrade

GrapeGuard®

UV ochrana viniča na báze ílových minerálov: Erbslöh po prvýkrát predstavuje pre vinohrady prostriedok na posilnenie a ochranu rastlín.

Vysoká intenzita žiarenia, úpal, tepelný stres a ich vplyvy sa v dôsledku zmeny klímy zvyšujú. Vývoj a dozrievanie hrozna sa presúva na skoršie, teplejšie obdobia, čím sa zvyšuje riziko sucha a vín horúčav v citlivej fáze dozrievania.

Priame škody, spôsobené úpalom slnka, sú značné. Bežné sú straty úrody 10 – 20%.

GrapeGuard® pôsobí ako prirodzená ochrana.

Transpirácia listov je znížená, a vodná bilancia je udržateľnejšie dostupná. Zároveň sa zabráni vplyvu škodlivého UV žiarenia.

Zber prebieha čoraz skôr. Ďalšie riziko spočíva v znížení kvality hrozna, ktoré sa prejaví až neskôr. Chuťový potenciál klesá: prezretie s nerovnováhou cukor/kyselina, strata aromatickej sviežosti a znížená kvalita tanínov (suché taníny). Hladiny tanínov a riziko UTA sa zvyšujú. K takzvanému atypickému starnutiu (UTA) dochádza najmä v rokoch s intenzívnym slnečným žiarením a nízkymi zrážkami.

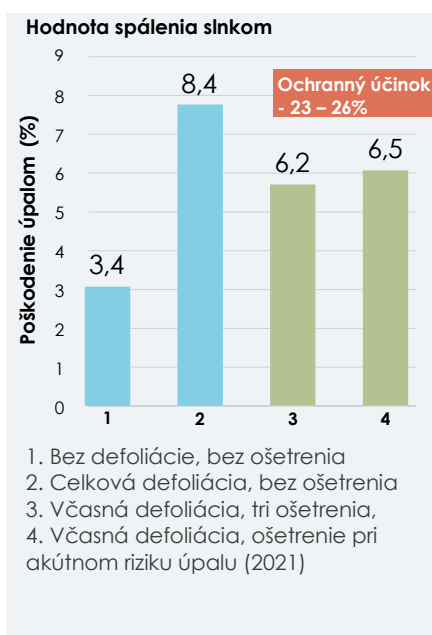
Tieto riziká je možné výrazne znížiť.

GrapeGuard® je na báze rôznych ílových minerálov. Je navrhnutý ako posilňovač rastlín s cieľom zabrániť poškodeniu UV žiarením.

GrapeGuard® sa aplikuje na celý ker viniča, nielen v zóne strapcov. Chráni tak celú rastlinu a umožňuje tým pokojný, rovnomerný metabolizmus rastlín.

Stresovým reakciám viniča, ktoré vedú k stratám na kvantite a kvalite hrozna sa tak dá vyhnúť už v počiatočných štádiách. Ochranu možno prispôsobiť klimatickým podmienkam úpravou dávkovania a frekvenciou aplikácie. Treba zohľadniť všetky faktory vinohradu, a potom je možné aplikovať jednorazovú aplikáciu s vysokou dávkou, alebo opakovanú aplikáciu so zníženou dávkou.

GrapeGuard® je tiež možné aplikovať s inými prípravkami na ochranu rastlín.



Vyhnite sa nechcenej aktivite!

MaloStop F

Kyselina fumarová na blokovanie JMF a obmedzenie používania SO₂

Spoľahlivá prevencia aktivity jablčno-mliečnej fermentácie (JMF) bola dlho veľkou výzvou – až doteraz. MaloStop F na báze kyseliny fumarovej ponúka účinnú ochranu proti baktériám jablčno-mliečneho kvasenia vo víne.

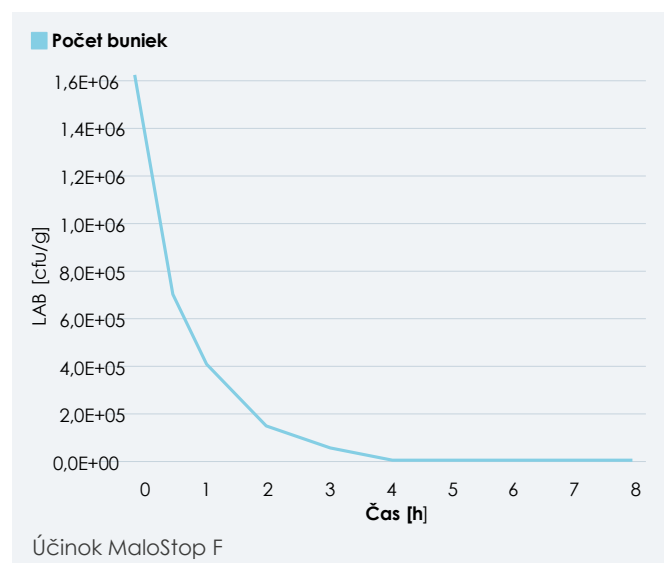
Zabráni sa množeniu baktérií a eliminujú sa aj už existujúce baktérie JMF. Okrem ochrany pred začínajúcou degradáciou organických kyselín je teda možné zastaviť už prebiehajúcu bakteriálnu aktivitu. Tak je možné znížiť dávky použitej síry.

Zaujímavý vedľajší účinok je ten, že **MaloStop F** znižuje hodnotu pH vín až o 0,2. To tiež zvyšuje mikrobiologickú stabilitu.

Spontánna jablčno-mliečna fermentácia sa často vyskytuje vo vínach s vysokými hodnotami pH, čím sa ďalej znižuje ich kyslosť, čo má negatívne dôsledky na senzorickú kvalitu, stabilitu a sviežosť.

MaloStop F by sa mal použiť až po ukončení fermentácie, lebo aktívne kvasinky sú schopné premeniť kyselinu fumarovú na kyselinu jablčnú.

Preto sa na ochranu vína odporúča používať **MaloStop F** až po fermentácii. Ideálne je aj prídanie krátko pred flašovaním na ochranu vína pred JMF aktivitou.



V skratke

- MaloStop F zabraňuje vzniku JMF
- Zastavenie bežiaccej JMF
- Odstránenie, alebo zníženie SO₂
- Ochrana vína a zníženie pH



Naše produkty vhodné na výrobu BIO vína

BIO výrobky majú v Erbslöh-u dlhú tradíciu. Oenoferm® Bio Selection Klingelberg boli prvé BIO vyrábané kvasinky na trhu. Od júla 2012 nariadenie (ES) č. 203/2012 upravuje povolené procesy a prípravky pri výrobe BIO vína. Certifikované BIO produkty sa v Erbslöhu vyrábajú od roku 2008. Spĺňajú najvyššie štandardy z hľadiska udržateľnosti, kvality, bezpečnosti a čistoty. Ďalšie informácie a BIO certifikát (DE-ÖKO-003) sa nachádzajú v časti www.erbsloeh.com.

Popis	Bio-EÚ 203/2012	Bio- certifikát
-------	--------------------	--------------------

Kvasinky

Oenoferm® BeRed	Certifikované BIO kvasinky pre červené vína	•	•
Oenoferm® Bio	Certifikované BIO kvasinky	•	•
Oenoferm®-kmene kvasiniek	Čisté kultúry kvasiniek	•	

Výživa pre kvasinky

e.DAP	Fosforečnan amónny	•	
OenoRed®	Čistý autolyzát kvasiniek (červené vína)	•	
PuroCell®	Bunkové steny kvasiniek	•	
PuroCell® O	Certifikované BIO bunkové steny kvasiniek	•	•
VitaDrive®	Aktivátor pre rehydratáciu kvasiniek	•	
VitaDrive® ProArom	Aktivátor pre rehydratáciu kvasiniek	•	
VitaFerm® Base	Organická a anorganická výživa	•	
VitaFerm® Bio	Certifikovaná BIO organická výživa	•	•
VitaFerm® Ultra	Multi-komplexná výživa	•	
Vitamon® B, CE	Základná výživa	•	
Vitamon® Combi		•	
Vitamon® Liquid	Kvapalná anorganická výživa	•	

Enzýmy

Trenolin® 4000	Kvapalný, pektolytický enzým, biele rmuty	•	
Trenolin® FastFlow	Kvapalný špeciálny enzým	•	
Trenolin® FloT^{PLUS}	Kvapalný flotačný enzým	•	
Trenolin® Frio	Kvapalný enzým pre nízke aplikačné teploty	•	
Trenolin® Opti	Odkalovací enzým		
Trenolin® Pexx	Kvapalný, pektolytický enzým	•	
Trenolin® Rosé	Lisovací enzým pre zníženú extrakciu farieb	•	
Trenolin® Rot	Kvapalný, pektolytický enzým	•	
Trenolin® Super^{PLUS}	Vysoko aktívna, kvapalná pektináza, biele rmuty	•	
Trenolin® Xtract	Tekutý extrakčný enzým pre červené vína	•	

Čírenie

CompactLees	Alginát pre výrobu sektov	•	
Degustin	Minerálny číriaci prípravok	•	

	Popis	Bio-EÚ 203/2012	Bio- certifikát
e.IsingClair	Vyzinový gél	•	
ErbiGel® Bio	Certifikovaná BIO želatína	•	•
Gerbinol® Super	Kombinovaný číriaci prípravok	•	
KalCasin	Číriaci prípravok na báze kazeínu	•	
KlarSol 30	Alkalický kremičitý sól	•	
KlarSol Super	Kyslý špeciálny kremičitý sól	•	
LittoFresh® Impact	Vegánsky kombinovaný prípravok	•	
LittoFresh® Liquid	Čisté kvapalné rastlinné bielkoviny	•	
LittoFresh® Origin	Čisté práškové rastlinné bielkoviny	•	
LittoFresh® Sense	Senzorický produkt na rastlinnej báze	•	
VinPur® Special	Číriaci prípravok na báze kazeínu	•	

Bentonity

Aktivít	Vysokokvalitný granulovaný vápenato-sodný bentonit	•	
BlancoBent UF	Sodný bentonit na cross-flow filtráciu	•	
Ca Granulat	Granulovaný vápenatý bentonit	•	
FermoBent® PORE-TEC	Bentonit najvyššej čistoty na ko-fermentáciu	•	
GranuBent® PORE-TEC	Granulovaný sodný bentonit	•	
NaCalit® PORE-TEC	Prémiový granulovaný, sodno-vápenatý bentonit	•	
Seporit® PORE-TEC	Granulovaný muštový bentonit	•	
SodiBent Supra	Sodný bentonit	•	
UltraBent® PORE-TEC UF	Granulovaný, sodno-vápenatý bentonit na cross-flow filtráciu	•	

Dubové produkty

e.Bois®	Dubové čipsy	•	
e.Staves	Dubové dosky	•	

Taníny

Tannivin® EH	Enologické taníny	•	
Tannivin® Elevage		•	
Tannivin® Finesse		•	
Tannivin® Galléol		•	
Tannivin® Grape		•	
Tannivin® Multi		•	
Tannivin® Premium		•	
Tannivin® SR		•	
Tannivin® Superb		•	

Aktívne uhlie

Akticol FA	Práškové aktívne uhlie	•	
CarboTec GE	Špeciálny adsorpčný granulat	•	
Ercarbon SH	Práškové aktívne uhlie	•	
Granucol®	Aktívne uhlie vo forme granúl	•	

Popis	Bio-EÚ 203/2012	Bio- certifikát
-------	--------------------	--------------------

JMF

MaloStar® Fresh SK55™	Baktérie jablčno-mliečného kvasenia	•	
MaloStar® Fruit		•	
MaloStar® Terra		•	
MaloStar® Vitale SK11™		•	

Stabilizácia

HydroGum Bio	Tekutá arabská guma v bio kvalite	•	•
MannoComplexe	Čistý mannoпротеín	•	
MannoFine	Kvapalný mannoпротеín	•	
MannoPure®	Kvapalný mannoпротеín	•	
Metavin® 40	Jemne esterifikovaná kyselina metavínna	•	
Metavin® Opti	Optimálne esterifikovaná kyselina metavínna	•	
KaliContact	Špeciálne pripravené kryštály vínneho kameňa	•	
Kupzit®	Citran meďnatý	•	

Výrobky zo síry

Kadifit	Čistý pyrosiričitan draselný	•	
Oenodose 5	Šumivé sírne tablety	•	
Solution sulfureuse P15	Kvapalný roztok hydrogensiričitanu draselného	•	
VinProtect	Špeciálny výrobok vyrobený z pyrosiričitanu draselného, vitamínu C a galického tanínu	•	

Manažment kyselín

Boerovin	Kvapalná kyselina mliečna	•	
e.Ascorbic	Vitamín C	•	
Erbslöh Kalk	Uhličitan vápenatý	•	
e.Tartaric	Prírodná kyselina vínna	•	
Kalinat	Hydrogenuhlíčan draselný - odkyslovanie	•	
Neoantacid	Špeciálny uhličitan vápenatý- odkyslovanie	•	

Filtrácia

CelluFluxx®	Vlákná čistej celulózy k filtrácii vín	•	
Dicalite Perlit	Filtračné pomôcky	•	
Dicalite Kremelina	Filtračné pomôcky	•	
Trub-ex	Špeciálna celulóza	•	
VarioFluxx® P/F	Zmiešaný produkt k filtrácii	•	

Chrání, čo je vám drahé!

Mechnikowia pulcherrima je inovatívny bio-protektor proti nežiaducim mikroorganizmom. Včasné použitie **Oenoferm® MProtect** účinne potláča množenie pôvodných kvasiniek, húb a baktérií. Použitie **Oenoferm® MProtect** počas zberu tiež umožňuje nahradiť šírenie, čím sa zníži celkové množstvo SO₂ použitého v procese výroby vína. Počas zberu sa tak zabráni možným neskorším chybám vín spôsobených škodlivými mikroorganizmami, vysokou produkciou prchavých kyselín, alebo etylacetátu.

- Ideálne na studenú maceráciu rmutu, alebo muštu pri 5–15 °C
- Najúčinnnejšie pri čo najskoršej aplikácii, ideálne pri zbere do prepravných nádob
- Podporuje väčšiu rozmanitosť aróm
- Na ochranu hrozna a všetkých strojov pri spracovávaní úrody



Vďaka nášmu nepretržitému vývoju sa kmeň **Oenoferm® MProtect** opäť výrazne zlepšil. Už malé množstvo **Oenoferm® MProtect** úspešnú biologickú ochranu. **Len 2-7 g/hl** vylepšeného kmeňa kvasiniek stačí na účinnú ochranu hrozna pred mikroorganizmami počas jeho prepravy a skladovania. Vďaka mimoriadne vysokej rýchlosti množenia *Metschnikowia pulcherrima* dochádza k veľmi rýchlej kolonizácii hrozna a zariadení, takže škodlivé organizmy nemajú šancu!

2023

Biologická ochrana

Oenoferm® MProtect

Kvasinky *Mechnikowia pulcherrima* na biologickú ochranu

Produkt a účinok

- Biologická ochrana hrozna a muštu
- Účinné potlačenie divokých kvasiniek, baktérií a plesní
- Úspora SO₂
- Zabránenie vzniku nečistých tónov vo víne

Odporúčaná teplota aplikácie:

5–15 °C

Tolerancia na alkohol:

6 %

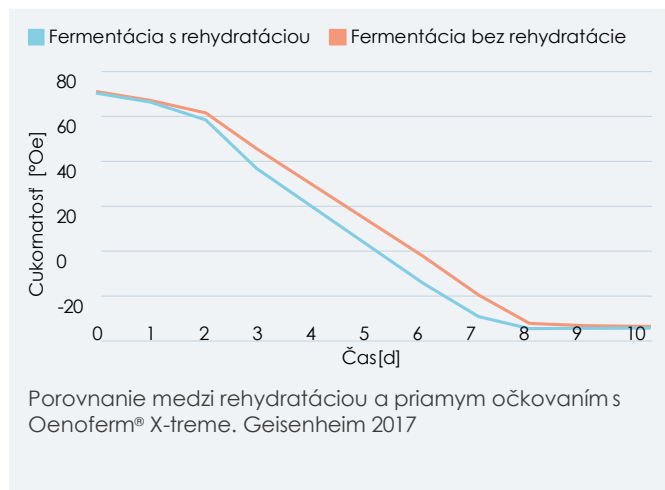
Dávkovanie

2–7 g/100



Priame očkovanie

Nové výsledky výskumu a praktické testy ukazujú, že niektoré kmene kvasiniek majú vynikajúce fermentačné vlastnosti aj bez rehydratácie. Preto by sme radi upriamili vašu pozornosť nášmu novému logu DI-Ready!



Podmienky používania

- Len odporúčané kmene s mierne vyšším dávkovaním
- Dobrý prísun výživy
- Rovnomerné rozloženie
- Kontrola teploty

Poznámka k výžive

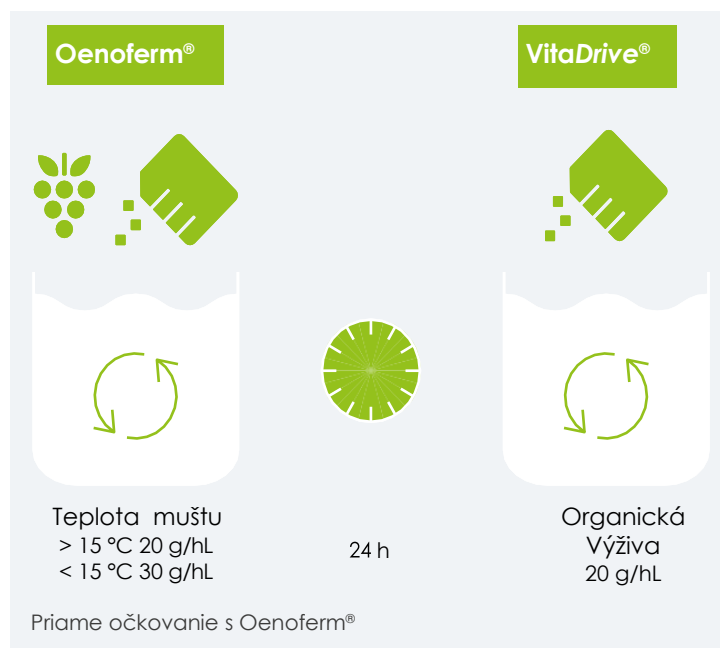
Pre optimálne zásobenie kvasiniek by mal byť pridaný VitaDrive® aj na priame očkovanie. Použitím VitaDrive® ProArom možno účinne chrániť arómy, najmä v stresovaných muštach.

Počas oberačky je rehydratácia kvasiniek časovo náročná práca, ktorá si vyžaduje veľa pozornosti. Správna rehydratácia kvasiniek sa považuje za kľúčovú prácu, aby sa zabránilo ťažkostiam s fermentáciou. Pri bližšom skúmaní si však človek uvedomí, že existuje veľa ovplyvňujúcich faktorov. V niektorých prípadoch je možné priame očkovanie.

Technika priameho očkovania má však svoje obmedzenia. Mali by sa používať iba kvasinky, ktoré sa pre túto úlohu osobitne odporúčajú. Zvyčajne ide o kmene *Bayanus* so silnými fermentačnými schopnosťami, nízkymi požiadavkami na výživu a nízkou tendenciou vytvárať nečisté aromatické tóny.

Oenoferm® X-treme

- Výnimočná fermentačná sila kmeňa *Bayanus* s toleranciou na nízke teploty
- Podpora odrodovosti, minerálna dochuť s ovocnými a korenistými zložkami



Niektoré naše kvasinky pre biele a ružové vína

	Priame očkovanie	Tolerancia alkoholu %	Spotreba dusíka	Teplota fermentácie °C	Priebeh fermentácie	Killer faktor	Vplyv na JMF	Senzorický profil
Biele a ružové vína								
Oenoferm® Bio		16,5	Stredná	16–22	Normál	•	Neutrálny	Estery, terpény
Oenoferm® Bouquet		15	Vysoká	16–20	Normál	•	Neutrálny	Estery, terpény
Oenoferm® Champ		16	Stredná	14–26	Normál	•	Inhibujú	Estery, terpény, dochuť
Oenoferm® Finesse		16	Stredná	10–20	Rýchly	•	Podpora	Estery, tioly, dochuť
Oenoferm® Freddo		15	Nízka	13–17	Rýchly	•	Inhibujú	Estery, terpény
Oenoferm® Klosterneuburg		14	Vysoká	17–22	Normál	•	Podpora	Estery, terpény, dochuť
Oenoferm® MProtect		6	Stredná	5–15	Normál		Neutrálny	Ochrana arómy
Oenoferm® Pink		15	Nízka	13–20	Rýchly	•	Inhibujú	Estery, dochuť
Oenoferm® PinoType		15	Vysoká	18–22	Pomalý	•	Podpora	Estery, terpény, dochuť
Oenoferm® Riesling		13,5	Stredná	17–22	Normál	•	Neutrálny	Estery, terpény
Oenoferm® Terra		14	Vysoká	17–22	Normál	•	Neutrálny	Estery, terpény
Oenoferm® Tipico		14	Stredná	18–22	Normál		Neutrálny	Estery, terpény
Oenoferm® Veltliner		15	Stredná	14–17	Rýchly	•	Inhibujú	Estery, terpény
Oenoferm® wild & pure		14	Nízka	16–20	Normál		Podpora	Estery, terpény, dochuť
Oenoferm® X-thiol		16	Stredná	15–22	Normál	•	Neutrálny	Tioly, terpény
Oenoferm® X-treme		17	Nízka	10–17	Rýchla	•	Neutrálny	Estery, terpény

Naše kvasinky pre červené vína

	Priame očkovanie	Tolerancia alkoholu %	Spotreba dusíka	Teplota fermentácie °C	Priebeh fermentácie	Killer faktor	Vplyv na JMF	Senzorický profil
Červené vína								
Oenoferm® BeRed		15,5	Stredná	22–32	Normál	•	Podpora	Farba, Neutrál
Oenoferm® Bio		16,5	Stredná	22–28	Normál	•	Normál	Štruktúra, Typickosť
Oenoferm® Cabernet		16	Stredná	22–32	Normál		Normál	Štruktúra, Typickosť
Oenoferm® Color		16	Stredná	18–28	Normál	•	Normál	Farba, Neutrál
Oenoferm® Icone		16,5	Stredná	18–33	Normál	•	Podpora	Estery, štruktúra, Dochuť
Oenoferm® Merlot		16	Nízka	22–32	Normál		Normál	Estery, Typickosť
Oenoferm® MProtect		6	Stredná	5–15	Normál		Normál	Ochrana arómy
Oenoferm® PinoType		16	Vysoká	18–28	Pomalý	•	Podpora	Estery, Dochuť
Oenoferm® Rouge		14,5	Stredná	18–28	Normál	•	Podpora	Estery, Dochuť
Oenoferm® Structure		15	Stredná	18–28	Normál	•	Podpora	Štruktúra, Dochuť
Oenoferm® Terra		14	Vysoká	22–28	Rýchly	•	Inhibuje	Neutrál
Oenoferm® wild & pure		14	Stredná	25–33	Normál		Podpora	Estery, terpény, Dochuť
Oenoferm® X-treme		17	Nízka	10–17	Rýchly	•	Normál	Ovocný, univerzálny
Oenoferm® Zweigelt		15	Stredná	25–32	Normál		Podpora	Estery štruktúra

NEW NAME – PROVEN QUALITY



HELLO CHAMP

Oenoferm® Champ

Oenoferm® Cha má nový názov, ale kvasinky zostávajú rovnaké!

Z CHA na Champ: Náš šampión šumivého vína je lepší ako kedykoľvek predtým!
Pôvodná selekcia zo Champagne, je ideálna pre výrobu prémiových šumivých vín.
Podporuje jemnú ovocnú vôňu s jemným orieškovým nádychom.

Ich pôvod z rodu *Saccharomyces*

Bayanus zaisťuje dokončenie

fermentácie bez zvyškového cukru. Vďaka rýchlej a bez-

problémovej fermentácii je

jasné číslo 1 na výrobu šumivých

vín. Oenoferm® CHAMP je možné

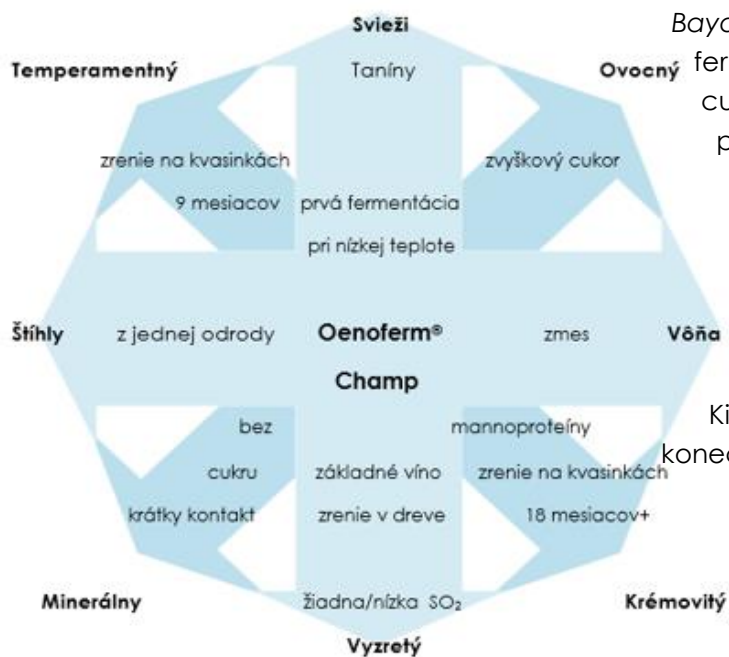
použiť aj ako záchrannú

kvasinku, keď sa zastaví fermentácia

a na fermentáciu ťažko fermentovateľných

médií. Oenoferm® CHAMP majú silný

Killer faktor, ktorý zaručuje dokonalosť konečného vína.



Koncept šumivých vín

Aby sa splnili osobitné požiadavky pri výrobe šumivého vína, tento koncept zahŕňa enologické prípravky osobitne navrhnuté na sekundárne kvasenie pomocou tradičnej metódy vo fľašiach. Oenoferm® Champ, VitaDrive® F3 a Erbslöh CompactLees sú kľúčom k úspechu pri tvorbe moderného šumivého vína.

VitaDrive® F3

je nevyhnutnou výživou. Chráni a stimuluje kvasinky počas rehydratácie a zlepšuje vlastnosti kvasiniek pre sekundárnu fermentáciu.

Erbslöh CompactLees

Kvasinky po fermentácii rýchlo a úplne sedimentujú s Erbslöh CompactLees. Vyhnite sa ich hrudkovateniu kalov a striasanie sedimentu je oveľa jednoduchšie.

Rehydratácia

VitaDrive® ProArom

Organická výživa pre vitalitu kvasiniek a stabilitu arómy

Produkt a účinok

- Prípravok z inaktivovaných kvasiniek a bunkových stien kvasiniek s prirodzeným obsahom peptidov a glutatiónu
- Základný zdroj výživy ako sú minerálne látky a aminokyseliny
- Redoxný tlmičový roztok v prípade oxidačného stresu
- Udržiava a stabilizuje bunkovú štruktúru v prípade stresu spôsobeného teplotou a etanolom
- Podporuje typické odrodové vône a ich stabilitu pri zrení vín
- Prevencia proti UTA tónom

Dávkovanie

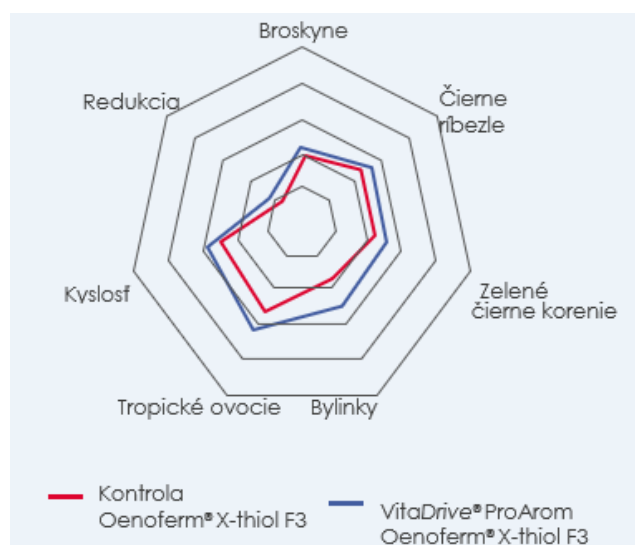
1:1 ku kvasinkám (Pridať počas rehydratácie)

Víťazné duo pre tiolové profily vín

Oenoferm® X-thiol & VitaDrive® ProArom

Oenoferm® X-thiol sú hybridné kvasinky bez GMO, ktoré kombinujú prospešné vlastnosti dvoch kmeňov *Saccharomyces cerevisiae*. Tieto silne fermentujúce kvasinky s vysokou toleranciou na alkohol zvýrazňujú ovocné tioly a exotické arómy. Vyžaduje málo dusíka, tvoria malé množstvá SO₂ a nie sú náchylné na tvorbu H₂S.

Oenoferm® X-thiol majú najvyššiu tvorbu ovocných tiolových arómov pri teplotách kvasenia 18 – 22 °C.



Inovatívna výživová hodnota **VitaDrive® ProArom** je odvodená z kvasiniek bohatých na glutatión, vysokú prirodzenú koncentráciu redukujúcich peptidov, manoproteínov, základných živín, minerálov, vitamínov a aminokyselín.

VitaDrive® ProArom má vysoký obsah glutatiónu v aktívnej forme, GSH, ktorý je zodpovedný za ochranu kvasiniek pred stresom a prevenciu predčasnej oxidácie odrodových arómov počas výroby vín.

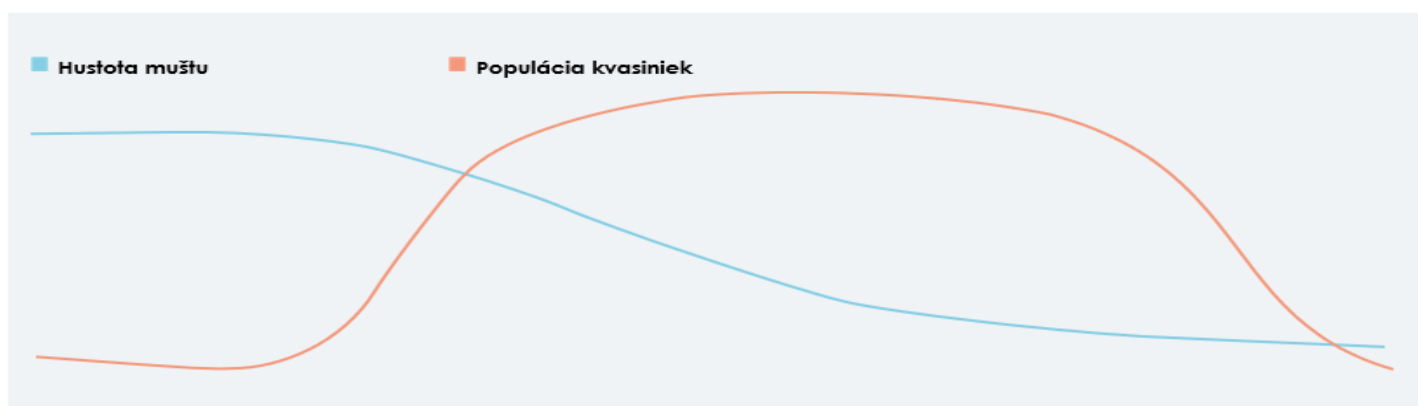
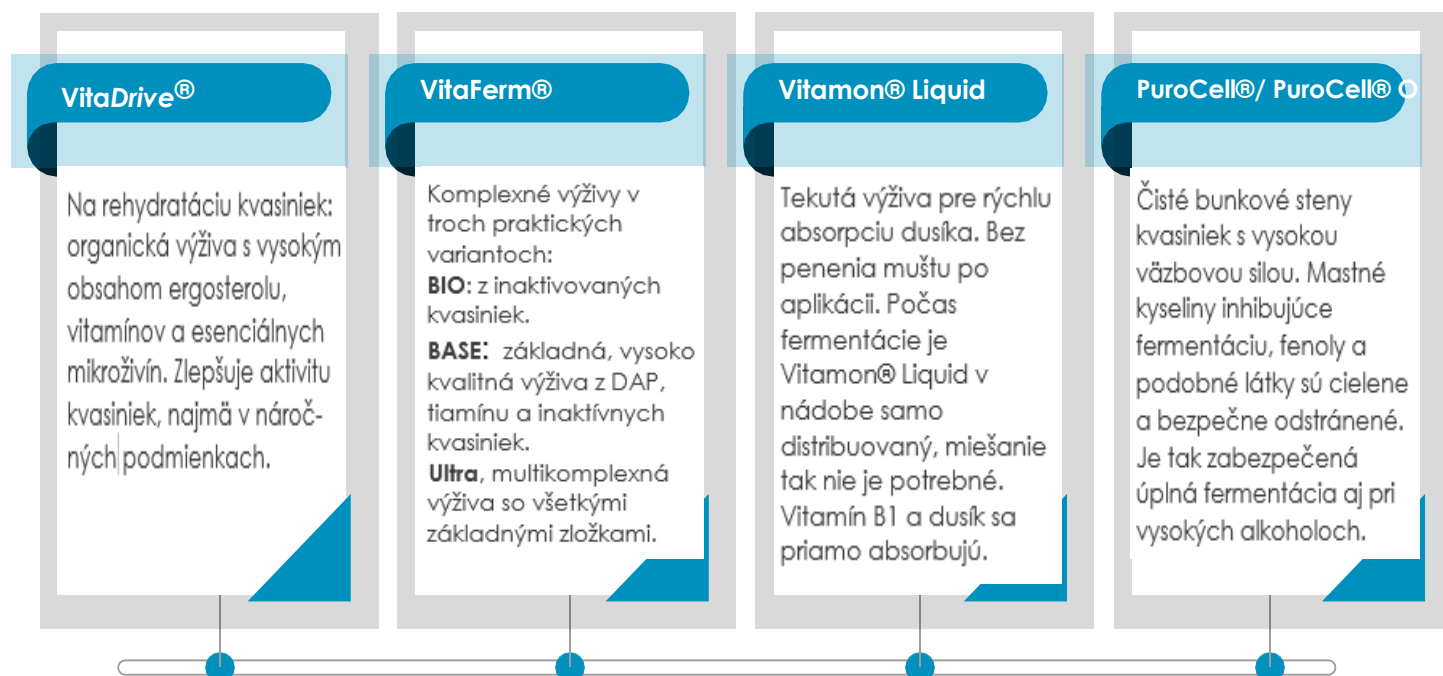
Nový spôsob práce s výživami

Výživy pre kvasinky hrajú kľúčovú úlohu pri úplnej fermentácii a rozvoji plného aromatického potenciálu vín. Rozhodujúcimi faktormi sú čas aplikácie a typ výživy.

Počas rehydratácie aktivátor dodáva kvasinkám organický aminodusík. Na začiatku fermentácie poskytuje komplexná výživa zo série VitaFerm® vyvážené všestranné zásobovanie kvasiniek. V priebehu alkoholového kvasenia je absorpcia aminokyselín inhibovaná zvyšujúcim sa obsahom alkoholu, preto pre kvasinky hrá zásadnú úlohu anorganický dusík. V poslednej tretine fermentácie je nutné

vyhnúť sa ďalšej výžive. V prípade stagnácie kvasenia pomáha aplikácia prípravkov na báze bunkových stien kvasiniek k reaktivácii kvasenia.

Nový koncept poskytuje orientáciu pre optimálne zásobovanie kvasiniek v každej fáze alkoholového kvasenia. Samozrejme je možné individuálne prispôbenie kedykoľvek počas kvasenia.



Lag-Fáza	Exponenciálna fáza	Stacionárna fáza	Doznievajúca fermentácia
Rehydratácia Oenoferm®-kvasiniek	Štart kvasenia	Búrlivé kvasenie	Koniec fermentácie
VitaDrive® alebo VitaDrive® ProArom 1:1 k dávke kvasiniek	VitaFerm® Bio 30 – 40 g/hL VitaFerm® Base 30 g/hL VitaFerm® Ultra 30 g/hL	Vitamon® Liquid 200 mL/hL Odporúča sa kontinuálne dávkovanie	PuroCell® / PuroCell® O 10–20 g/hL

Naše výživy

	Inaktivované kvasinky	Bunkové steny kvasiniek	Kvasinkový autolyzát	Celulóza	DAP	Tiamín	Aplikácia
VitaDrive®	•	•					Rehydratácia kvasiniek
VitaDrive® ProArom	•	•					Rehydratácia kvasiniek, ochrana arómy vďaka zvýšenému obsahu GSH
e.DAP					•		Čisté DAP
Vitamon® B-tablety						•	Čistý Tiamín
Vitamon® Combi					•	•	Anorganická výživa DAP+Tiamín
Vitamon® CE	•			•	•	•	Výživa s celulózou pre silne odkalené a flotované mušty
VitaFerm® Base	•				•	•	Základná výživa kvasiniek
VitaFerm® Ultra	•	•			•	•	Komplexná výživa pre optimálnu fermentáciu
VitaFerm® BIO	•	•					Čistá organická výživa pre optimálnu fermentáciu
PuroCell®		•					Čisté bunkové steny kvasiniek na adsorpciu látok inhibujúcich fermentáciu
PuroCell® O		•					Čisté bunkové steny kvasiniek na adsorpciu látok inhibujúcich fermentáciu. BIO certifikované
OenoRed®			•				Čistý autolyzát kvasiniek na podporu fermentácie, zaobalenie a stabilizáciu farby v červených vínach
Vitamon® Liquid					•	•	Kvapalná anorganická výživa na kontinuálne dávkovanie počas fermentácie
MaloStar® Nutri	•	•					Výživa pre baktérie JMF

PIWI v Nemecku – správa z praxe

Odrody PIWI ponúkajú množstvo výhod, ale mnohé vinárstva ich stále vnímajú opatrne. Erbslöh sa tejto téme venuje už roky prostredníctvom výskumných projektov. Niektoré aspekty toho, čo sme sa naučili, vám tu stručne popíšeme.



V Nemecku sa požívajú v pestovaní čoraz častejšie nové odrody viniča.

Vlastnosti ako: odolnosť viniča proti suchu, teplu, mrazu a chorobám sú mimoriadne dôležité. Zároveň sa znižuje množstvo práce potrebnej na starostlivosť o vinohrad.

Úroda je však rovnako vysoká, často aj na vyššej úrovni.

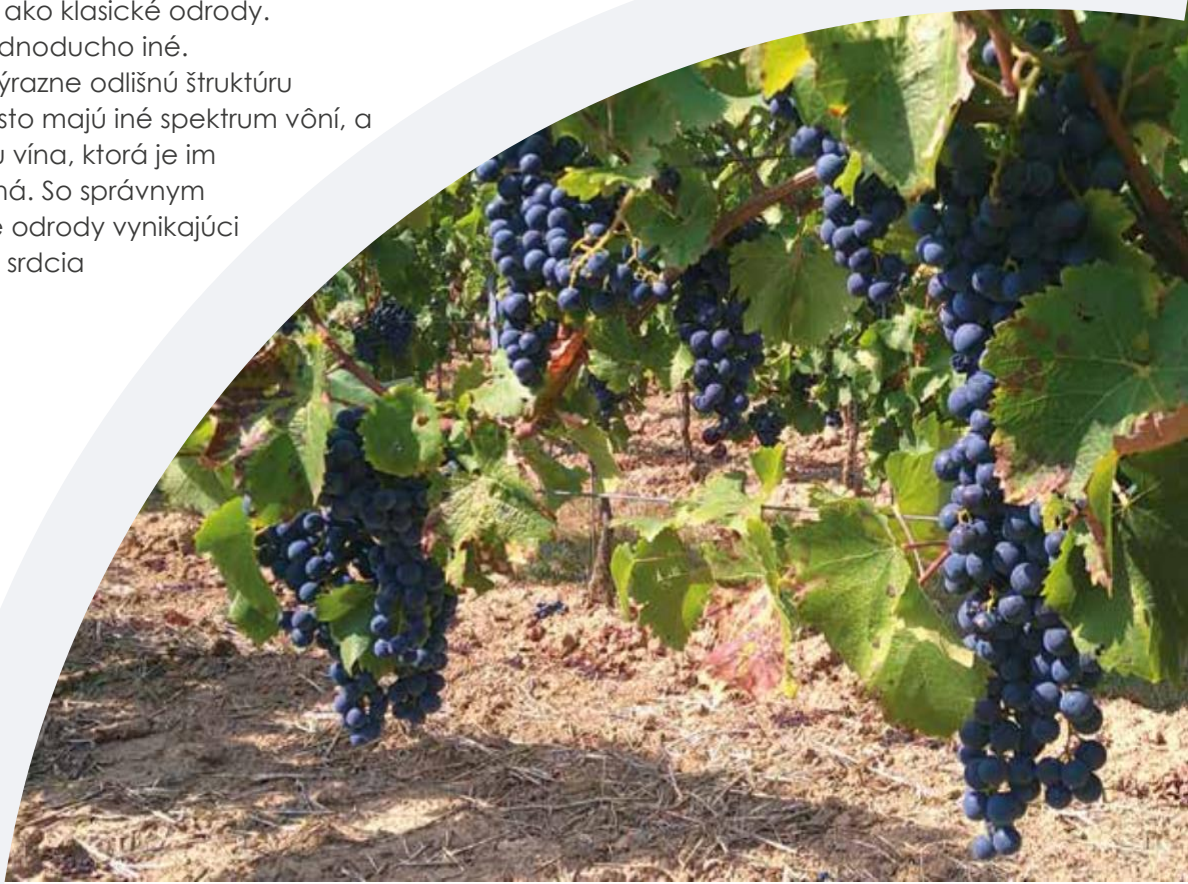
Nové názvy a odrody obohacujú sortiment a robia zákazníkov zvedavými.

Existujú však dôležité rozdiely medzi PIWI a tradičnými odrodami. PIWI sú hybridné odrody, vytvorené krížením *Vitis vinifera* a divokým viničom.

To je to, čo ich zásadne odlišuje od tradičných odrôd hrozna. Už len táto skutočnosť naznačuje, že nové odrody sa budú inak obhospodarovať ako klasické odrody. Základné faktory sú jednoducho iné. Napríklad PIWI majú výrazne odlišnú štruktúru pektínu a fenolov. Často majú iné spektrum vôní, a preto vyžadujú výrobu vína, ktorá je im špecificky prispôbená. So správnym know-how majú nové odrody vynikajúci potenciál podmaniť si srdcia zákazníkov.

Jedným z najväčších rozdielov je tanínová štruktúra a tým aj fenolový potenciál, ktorý ovplyvňuje farbu a stabilitu farieb. Biele vína môžu mať pomerne vysokú farbu (tmavožltú až zlatistú alebo dokonca hnedastú), červené PIWI takmer vždy poskytujú uspokojivé tmavočervené vína – čo však samozrejme vedie k problémom pri výrobe ružového vína.

Veľmi žiadané sú najmä ľahké, príťažlivé ružové vína. V našich experimentoch sa nám podarilo dokázať, že náš špeciálny enzým Trenolin® Rosé je vhodný najmä na výrobu atraktívnych ružových vín z odrôd PIWI. Klasické lisovacie enzýmy pre odrody s hrubou šupkou, extrahujú veľké množstvá farbív a trieslovín a tak sa vyrábajú tmavé vína so stabilnou farbou. Trenolin® Rosé na druhej strane výrazne znižuje prechod trieslovín z hrozna do muštu. Zvýši sa tak množstvo voľne stekajúceho svetlého muštu. Zlepšuje sa tak výťažnosť a lisovateľnosť. Farba neskorších vín je oveľa svetlejšia a sviežejšia.

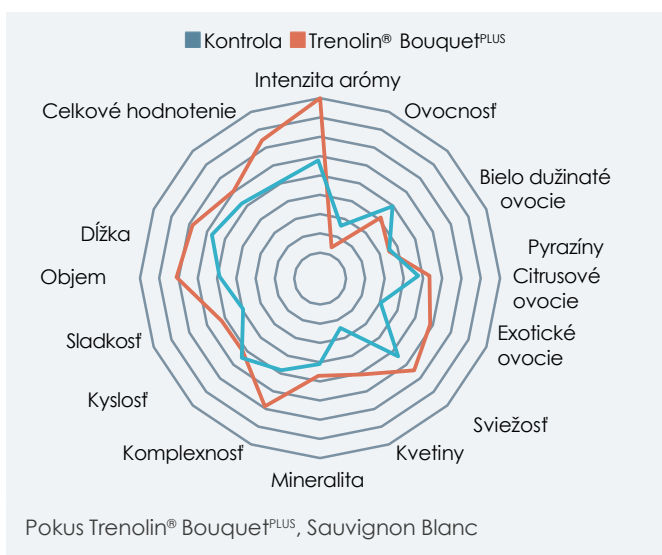


Intenzita arómy a jej komplexnosť

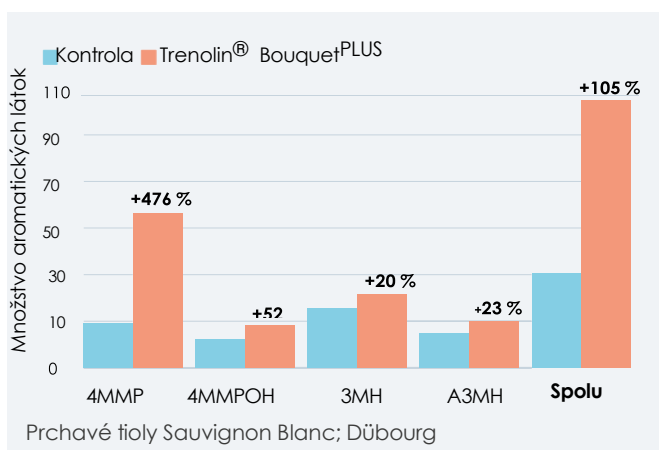
V modernej enológii sa enzýmy stali nepostrádateľnými nástrojmi na výrobu vín s čoraz intenzívnejšími a komplexnejšími arómami. Vzhľadom na rozmanitosť a špecifickosť rôznych zložení enzýmov, ponúka rad Trenolin® rôzne prístupy k optimalizácii aromatických profilov od hrozna až po hotové víno.

Trenolin® Bouquet^{PLUS} je komplex enzýmov, ktorý kombinuje vysokú maceračnú silu s jedinečnou β -**diglukozidázou**, ktorá mu dáva pozoruhodný potenciál aromatického prejavu pre biele, ružové a červené vína.

Nie je inhibovaná glukózou prítomnou v mušte. Trenolin® Bouquet^{PLUS} sa preto môže používať už v skorých fázach: rmute, mušte a na začiatku fermentácie.



Na rozdiel od štandardnej β -glukozidázy, aktivita β -**diglukozidázy** umožňuje produkovať aromatické prekurzory viazané na cukor (terpény, C13-Norisoprenoid) v jednom kroku.



Hoci Trenolin® Bouquet^{PLUS} nemá β -lyázovú aktivitu, vysoký maceračný účinok optimalizuje extrakciu cysteínových prekurzorov v odrodách viniča typických tiolmi a tým výrazne zvyšuje obsah tiolových aróm vo vínach.



Glykozidicky viazané aromatické prekursor sú uvoľnené, a terpenové arómy tak obohacujú aromatickú pestrosť.

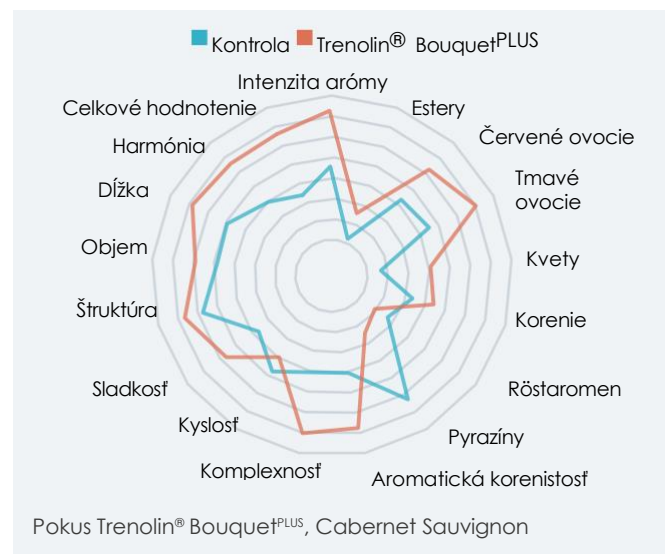
Výsledky skúšok na Sauvignon Blanc ukázali, že použitie Trenolin® Bouquet^{PLUS} počas macerácie významne zvyšuje výťažok tiolov vďaka jeho maceračnému účinku.

Počas degustácie boli vína ošetrované Trenolin® Bouquet^{PLUS} vnímané ako intenzívnejšie a aromatickejšie, s väčšou komplexnosťou vďaka vyššiemu obsahu terpenov.

Trenolin® Bouquet^{PLUS} tiež dosahuje výrazne lepšie využitie aromatických potenciálov hrozna pri výrobe červeného vína. Tu sa podporuje extrakcia aromatických látok viazaných na cukor (β -damascenón, β -ionón), ktoré zvýrazňujú ovocné a kvetinové arómy vín.

Cabernet Sauvignon	Kontrola	Trenolin® Bouquet ^{PLUS}
β -Damascenon	2900	3200
β -Ionon	0	61
TPI	77	77

Hrozno, ktoré bolo vystavené dymu z požiarov počas vegetácie, často vytvára vo víne aj dymové arómy, ktoré maskujú odrodovú arómu a robia vína nepitnými. To sa deje v dôsledku prchavých fenolov z dymu, ktoré sú prítomné prostredníctvom glykozidickej väzby na cukor v hrozne, mušte a víne.



Použitím Trenolin® Bouquet^{PLUS} sa tieto zlúčeniny môžu počas fermentácie rozložiť. Štúdiu Austrálskeho inštitútu pre výskum vína nájdete tu:



Trenolin® Bouquet^{PLUS}

β -diglukozidáza na uvoľňovanie arómy v rmute, mušte a mladom víne

Produkt a účinok

- Výraznejší obraz odrodového buketu
- Uvoľňovanie aromatických látok viazaných na glykozidy počas a po kvasení
- Žiadna glukózou inhibovaná β -glukozidázová aktivita, takže sa už môže použiť v rmute, mušte a víne so zvyškovým cukrom

Dávkovanie

5–15 mL/100 L alebo kg

0,1 kg | 1 kg



Trenolin® FastFlow

Vysokovýkonný enzým na lisovanie, čírenie a filtráciu

Produkt a účinok

- Silný a rýchly rozklad pektínov
- Lepšia lisovateľnosť a výťažnosť, rýchlejšie čírenie
- Zlepšuje filtráciu muštu a vína
- Zvýšená rýchlosť filtrácie v štádiu vína
- Odstraňuje tiež pretrvávajúce postranné reťazce a zvyšky pektínov

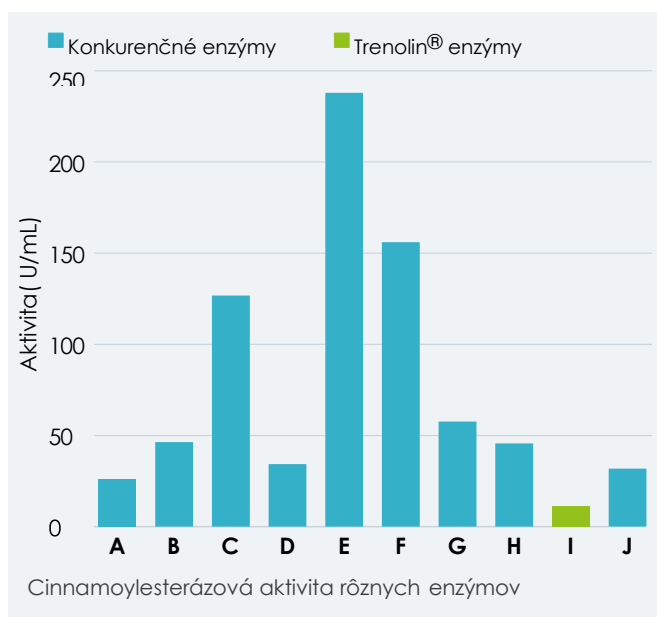
Dávkovanie

3–10 mL/100 L alebo kg

Cinnamoylsteráza

Cinnamoylsteráza je štiepací ester, ktorý sa môže prirodzene vyskytnúť v enzýmových prípravkoch ako vedľajšia aktivita. Prítomnosť Cinnamoylsterázy podporuje tvorbu prchavých fenolových látok zodpovedných za aromatickú odchýlku vo vínach. Tvorba prchavých fenolových látok závisí od koncentrácie voľných fenolových kyselín, ako je kyselina kávová, alebo kyselina fumarová.

V procese fermentácie môžu byť tieto kyseliny premenené na prchavé fenolové deriváty v dôsledku dekarboxylazovej aktivity kvasiniek. V závislosti od koncentrácie prchavých fenolových látok, ako je 4-vinyl guajakol a 4-vinyl fenol, sú vnímané ako korenisté a pozitívne prispievajú k vôni, alebo môžu spôsobiť zápach, ktorý je často opísaný ako "lekárň". Na rozdiel od všetkých testovaných komerčných enzýmov, enzýmy Trenolin® neobsahujú cinnamoylsterázovú aktivitu.

**Trenolin® Filtro**

Tekutá beta-glukanáza na zlepšenie filtrácie

Produkt a účinok

- Zlepšenie filtrovateľnosti problematických vín
- Enzymatický rozklad všetkých slizovitých látok v mušte a mladom víne
- Degradácia β -1,3-1,6-Glucan z *Botrytis Cinerea*

Dávkovanie: 10–20 mL/100 L

Trenolin® Frio

Tekutá pektináza pôsobiaca za nízkych teplôt

Produkt a účinok

- Rýchla a účinná hydrolýza pektínu v bielom a červenom mušte počas procesov macerácie za studena od 5 °C.
- Zlepšený odtok muštu pri nízkych tlakoch

Dávkovanie: 2–10 mL/100 L

Parlez-vous Rosé?

Trenolin® Rosé

Ružové vína sú veľmi populárne. Celosvetový trend smeruje k bledším ružovým vínam. Najmä pri výrobe Blanc de Noir je problémom silnejšia extrakcia farieb počas lisovania.

Trenolin Rosé umožňuje znížiť intenzitu farby pri lisovaní ružových muštov, kde je potrebné dosiahnuť dva antagonistické ciele:

- Optimálna výlisnosť a extrakcia šťavy a aromatických prekursorov
- Obmedzenie uvoľňovania polyfenolov a najmä antokyánov

Spoločnosť Erbslöh vyvinula nástroj kde vďaka jeho jedinečnému enzýmovému zloženiu s cieľným účinkom na dužinu bobúľ dochádza k podpore uvoľňovania muštu a aromatických prekursorov a k ochrane bobuľovej šupky a jej polyfenolovej štruktúry.

Niet pochýb o tom, že Trenolin® Rosé sa stal nepostrádateľným nástrojom pri výrobe žiarivých a expresívnych ružových vín.

Zloženie, patentované vo Francúzsku, zaisťuje uvoľňovanie muštov bez maceračného účinku na hroznovú šupku. Umožňuje tak obmedziť extrakciu farby a zároveň optimalizovať kvalitu lisovania a tým aj výťažok muštu. Vďaka tomu je Trenolin® Rosé vhodný aj na výrobu vín Blanc de Noir a Blanc de Gris.

Aplikácia a použitie

- Dávkovanie: 2–3 mL/100 kg hrozna
- Dávkovanie priamo na príjme hrozna, alebo do lisu

Funkcie a výhody

Zníženie
extrakcie farieb

Rýchly odtok
muštu
a zvýšená
výlisnosť

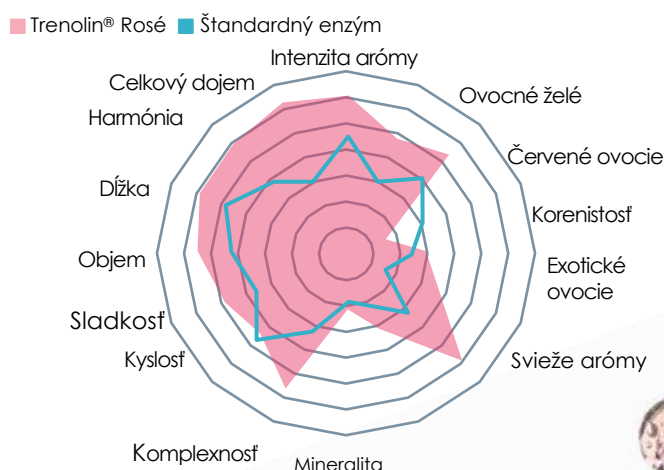
Pokles
extrakcie
polyfenolov

Menšia
potreba
čistiacich
prípravkov a
umývania

Ochrana
arómy

Porovnávací test Trenolin® Rosé

Syrah Rosé 2019 – Languedoc



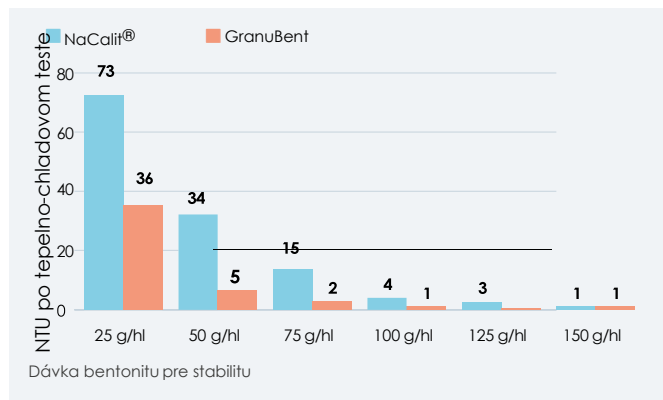
Prehľad našich enzýmov

	Extrakcia rmutu	Výlisnosť	Čírenie/sedimentácia	Flotácia	Dôraz na arómu	Klasická výroba červeného vína	Termovinifikácia	Filtrácia	Sur-Lies-Batonáž
Trenolin® Bouquet ^{PLUS}					●●●				
Trenolin® FastFlow	●●●	●●●	●●●	●●		●		●●●	
Trenolin® Filtro								●●●	
Trenolin® Flo ^{PLUS}				●●					
Trenolin® Frio	●	●●●	●●●	●●		●			
Trenolin® Mash	●	●	●		●			●	
Trenolin® Opti		●●	●●					●●	
Trenolin® Pexx		●●●	●●●			●		●●●	
Trenolin® Rosé		●●	●●	●●					
Trenolin® Rouge	●	●	●			●	●		
Trenolin® Super ^{PLUS}		●●●	●●●			●		●●●	
Trenolin® SurLies									●●●
Trenolin® ThermoStab	●	●	●				●	●	
Trenolin® Xtract	●	●●	●●		●●	●			

Miesto pre rozmanitosť!

Bentonity: čisto sodné, vápenaté, alebo zmiešané produkty?
Každé zloženie má svoje špecifické výhody.

Hlavný rozdiel medzi bentonitmi vápenatými a sodnými je v ich účinnosti a sedimentačných schopnostiach. Vápenaté bentonity sa usadzujú obzvlášť kompaktne, vyžadujú však vysokú aplikačnú dávku.



Zatiaľ čo sodné bentonity na druhej strane sedimentujú vďaka svojmu výrazne silnejšiemu napučiavaciemu správaniu s väčším objemom kalu a často majú mierne závojovitú prechodovú zónu do číreho supernatantu. Na druhej strane sú zvyčajne dvakrát účinnéjšie, t.j. môžu byť použité s výrazne nižšou dávkou.

Práve táto výhoda sa často používa na stabilizáciu vín len s malým množstvom bentonitu od 20 g do 100 g na hektoliter. Oddelenie kalu je možné rýchlo pomocou filtrácie, alebo môže byť vykonané s dlhšou sedimentáciou bentonitu.

V praxi sa väčšinou používajú zmiešané sodno-vápenaté, alebo vápenato-sodné bentonity, ktoré spájajú výhody oboch zložiek, napríklad v našom špičkovom bentonite NaCalit® PORE-TEC.

V porovnaní s inými bentonitmi, dosahujú čisto sodné bentonity úplnú stabilitu vín aj pri menších dávkach. Sedimentačné správanie a objem zákalu sa však výrazne líšia.



Preto sa náš vysokovýkonný bentonit NaCalit® PORE-TEC v praxi výrazne etabloval: to najlepšie z oboch svetov – vynikajúca stabilizácia a kompaktný kal bez zákalu v jednom.

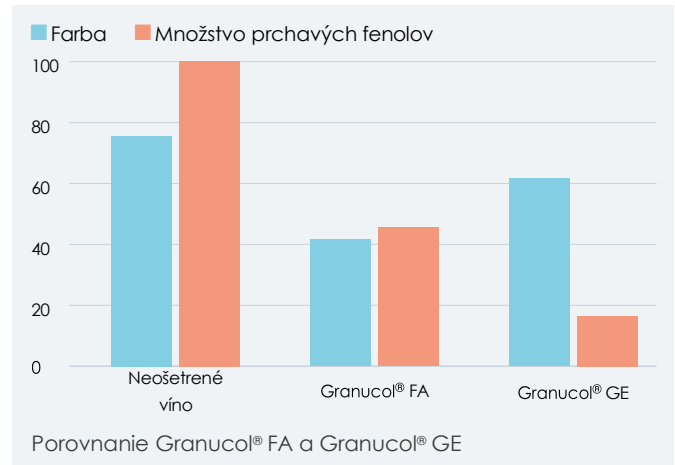
Čistá ochrana. Aktívne uhlie.

S naším aktívnym uhlím je možné ošetrovať mušt a víno jedinečne šetrným spôsobom. V závislosti od aplikácie a technológie výroby, ktorú hľadáte, sú k dispozícii vysoko selektívne granuláty a práškové uhlie.

V intenzívnom výskume sme rozhodujúcim spôsobom zlepšili účinnosť produktov Granucol®. Tieto granulované uhlie sa buď špecializujú na odstraňovanie hnedastých farebných pigmentov, alebo sú obzvlášť účinné proti negatívnym sensorickým zmenám vín. Aktívne uhlie či na farbu, pach, alebo pachy sa výrazne líšia svojimi účinkami. Vôňa a farba môžu byť cielene ochránené správnym výberom produktu. Nízka a primeraná dávka prispieva k zachovaniu cenných zložiek vo víne.

Naše práškové uhlie Akticol sú dokonca dostupné v kvalite UF, takže ich možno bez problémov použiť vo filtračných procesoch.

Ercarbon SH je špeciálne aktívne uhlie. Je vyrobené z kokosových škrupín a aktivuje sa čisto parou. To mu dáva len minimálnu väzbovú kapacitu na farebné pigmenty vín. Zároveň ponúka vynikajúci účinok na nežiaduce pachy a chute. Nežiaduce látky sa tak cielene odstraňujú a farba a chuť je zachovaná.



Aktívne uhlie sú zaujímavou a prirodzenou alternatívou pri výrobe vína. Vďaka svojej špecializovanej schopnosti viazať triesloviny a farby majú jemný a presný účinok. Čisto rastlinný pôvod dokonale zapadá do konceptu udržateľnej výroby vína.

NEU Akticol FA / Akticol FA-UF

Rastlinné aktívne uhlie na adsorpciu nežiadúcej farby

Produkt a účinok

- Účinná adsorpcia zoxidovaných polyfenolov
- Odstránenie úpalových farebných tónov
- Odstránenie tmavých starinových farieb
- Optimalizácia farebnej stálosti počas zrenia vín

Dávkovanie

20–100 g/100 L

 10 kg



CarboTec GE

Granulát na odstránenie nečistých tónov v mušte

Produkt a účinok

- Ochrana prirodzených aróm
- Odstránenie kontaminantov ako sú rezíduá postrekov, alebo pachute súvisiace s hnilobou hrozna
- Zrýchlenie čírenia muštu
- Bezpečné a čisté kvasenie

Dávkovanie

50–200 g/100 L

 20 kg



NEW Ercarbon SH

Aktívne uhlie v práškovom stave

 20 kg



Produkt a účinok

- Extrahované z kokosovej škrupiny
- Aktivovaný vodnou parou
- Minimálna adsorpcia farebných pigmentov
- Silná adsorpcia nežiadúcich chutí a pachov

Dávkovanie

10–100 g/100 L

Granucol® FA

Granulované aktívne uhlie na úpravu farby vín

 1 kg | 10 kg



Produkt a účinok

- Redukcia tanínov a polyfenolov
- Redukcia hnedých farieb z úpalu hrozna
- Ľahká rozpustnosť vďaka špeciálnemu výrobnému procesu
- Rýchla a dobrá sedimentácia v tanku

Dávkovanie

10–40 g/100 L

Granucol® GE

Granulované aktívne uhlie na odstránenie senzorických porúch

 1 kg | 5 kg | 10 kg



Produkt a účinok

- Selektívne odstránenie nežiadúcich chutí a pachov
- Vynikajúca rozpustnosť a distribúcia v ošetrovanom víne
- Rýchla a dobrá sedimentácia v tanku

Referenčná dávka Granucol GE pri aplikácii do muštu z poškodeného hrozna: na každé 1 % poškodeného hrozna aplikujte 1 g/100 L Granucol GE

Dávkovanie

10–40 g/100 L



JMF



MaloStar®

Nový názov pre baktérie z Erbslöh-u

S novou produktovou radou MaloStar® ponúkame komplexný výber silných bakteriálnych kmeňov, ako aj zodpovedajúcu výživu. Moderné riadenie kyselín, ktoré rešpektuje charakter vín – to je to, za čím si stojíme.

Biologická degradácia kyselín

Oveľa viac než len premena kyseliny jablčnej na kyselinu mliečnu: baktérie MaloStar® sú ideálnym nástrojom na modelovanie štruktúry, ovocnosti a komplexnosti vín.

Jablčno-mliečna fermentácia ponúka elegantný a bezpečný spôsob, ako vyzdvihnúť výraz vína. Každá kultúra **MaloStar®** prináša jedinečné vlastnosti. Týmto spôsobom možno cielene uspokojiť potreby jednotlivých vín.

Aj z technologického hľadiska sú možnosti výberu baktérií. Pri výbere bakteriálneho kmeňa pre JMF by mali byť zohľadnené všetky podmienky aplikácie: hodnota pH, obsah alkoholu, či je požadovaná JMF po alkoholovej fermentácii, alebo paralelne s ňou.

Biele vína, ktoré sa majú plniť skoro do fliaš, získajú potrebnú sviežosť a plné vína sa optimálne pripravujú na nasledujúce vyzrievanie. Výsledné vína sú mikrobiologicky stabilné, vyžadujú menej SO₂ a majú nižšie hladiny nežiaducich vedľajších produktov, ako je *histamín*.

Podporuje sa harmónia, rovnováha a výraz vín. A predtým, ako na to z číreho nadšenia zabudneme: obsah kyselín je tiež nižší.

Naše bakteriálne portfólio

MaloStar® Vitale SK11™
Štruktúra a dochuť vo výrazných bielych a červených vínach

MaloStar® Fresh SK55™
Podporuje svieže ovocné tóny v bielych a ružových vínach

MaloStar® Fruit
Čisté vône, Odrodové ovocie bez maslových tónov

MaloStar® Terra
Podporuje ovocné a prirodzené arómy v červených vínach

V skratke

	Optimálne pH	Tolerancia na alkohol: do %	Tvorba Diacetylu	Očkovanie spolu s kvasinkami
MaloStar® Fresh SK55™	> 3,1	< 15,5	Veľmi nízka	Áno
MaloStar® Vitale SK11™	> 3,1	< 15,5	Vysoká	Áno
MaloStar® Fruit	> 3,2	< 16,0	Veľmi nízka,	Áno
MaloStar® Terra	> 3,3	< 15,0	Nízka	Áno



e.Bois®

Dub pre enológiu

Naše dubové chipsy e.Bois® boli doplnené o nový toast! Vyrobený z prirodzene sušeného francúzskeho duba a potom jemne toastovaný, **e.Bois® Macaron** bol špeciálne vyvinutý tak, aby pracoval na guľatosti, sladkosti a dĺžke vín bez toho, aby do nich prinášal drevité, alebo pražené tóny.

Chipsy e.Bois® Macaron sú vhodné pre všetky druhy vín a sú ideálne na maceráciu počas alkoholového kvasenia.

Ich použitie podporuje intenzitu ovocnosti a dodáva jemné, svieže tóny na podnebí, zlepšuje objem a perzistenciu v ústach.

Nový toast e.Bois® Macaron je možné použiť aj pri vyzrievaní vín, aby sa zlepšil pocit vyváženosti a harmónie v ústach hotových vín a zároveň sa zachoval ich aromatický profil.

Tak na čo čakáte, aby ste to vyskúšali?

e.Bois® Dubové chipsy sú k dispozícii v nasledujúcich toastoch:

e.Bois® Reglissa – SLADKÉ DRIEVKO A DYM

e.Bois® Opéra – KARMEL A PRAŽENÉ TÓNY

e.Bois® Muffins – DREVO A VANILKA

e.Bois® Vanilla – VANILKOVÉ A OPEKANÉ TÓNY

e.Bois® Fondant – SLADKÉ A PIKANTNÉ

e.Bois® Macaron – SLADKOŠŤ A PLNOŠŤ

e.Bois® Sorbet – ČERSTVOŠŤ A OBJEM

e.Bois® Fraîcheur – ČERSTVOŠŤ A OBJEM, GRANULOVANÉ



e.Staves

Chêne pour l'œnologie

Používanie duba pri výrobe vína sa v posledných rokoch stáva čoraz rozmanitejším a variabilnejším. e.Staves sú ideálnym novým prírastkom do portfólia Erbslöh



e.Staves sú vyrobené z francúzskeho duba a spĺňajú rovnaké požiadavky na kvalitu, ako drevo pre klasické sudy. Na rozdiel od produkcie sudov, e.Staves nemá výrobné kroky, ako je tvarovanie a ohýbanie, čo zníži náklady a tým aj cenu.

Drevo je veľmi heterogénna surovina. Napríklad dub v oblasti Vosges obsahuje viac vanilínu, zatiaľ čo drevo z Limusin je bohatšie na taníny. Zloženie prírodných zlúčenín sa veľmi líši v závislosti od druhu a pôvodu dreva.

Sušenie

Sušenie dreva prebieha vonku po dobu 24 mesiacov. Tento proces zaisťuje stabilizáciu a umožňuje pomalé fyzikálno-chemické reakcie a plný rozvoj arómy. Umelé sušenie nemôže dosiahnuť porovnateľný výsledok.

Opálenie/Toasting

Opálenie prebieha klasickým procesom, ktorý je šetrný najmä k aróme a umožňuje veľmi rovnomerné stupne toustovania. Úplná vysledovateľnosť od lesa až po hotové e.Staves zaručuje homogénnosť balenia a konzistentný profil výrobku.

Účinok vo víne

e.Staves majú účinok na stabilizáciu farieb a významne prispievajú k harmonizácii tanínov. Ponúkajú širokú škálu prchavých a neprchavých zlúčenín, ktoré majú veľký vplyv na štruktúru, farbu a zložitosť vín.

- Počas fázy fermentácie: dôraz na ovocnosť a rovnováhu, lepšia integrácia dreva
- Počas zrenia: silnejší aromatický vplyv, dobrá integrácia dreva

Rôzne stupne toustovania je možné kombinovať - dokonca aj v jednej nádobe. Úplne individuálny prístup vyzrievania je možné podľa štýlu a ročníka vína.

Použitie e.Staves je oveľa udržateľnejšie v porovnaní so sudom. Ich použitie vyžaduje menej dreva ako suroviny a len zlomok vody a energie na čistenie a konzerváciu.

e.Staves sú vhodné pre biele, ružové a červené vína. S ich pomocou je ľahké dosiahnuť jasnú diferenciáciu portfólia s celkovou zvýšenou hodnotou. V porovnaní s čipsami je aplikácia oveľa pomalšia, čo vedie k zložitejším vínam.

V skratke

- Antioxidačný účinok, ochrana arómy
- Zosilnenie štruktúry vín s tanínmi
- Bilancia fenolových zlúčenín: intenzita a úprava
- Vývoj aromatického profilu
- Podpora ovocnosti



Prehľad našich dubových alternatív

Popis	Dávkovanie	Balenie
-------	------------	---------

e.Staves

e.Staves	Ľahké opálenie, Čerstvosť, ovocie, štruktúra a objem	0,5 – 3 Dosiiek/100 L	10 Dosiiek
e.Staves 70 %	Opálenie medium, Karamel, vanilka a opálené tóny	0,5 – 3 Dosiiek/100 L	10 Dosiiek
e.Staves 80 %	Silné opálenie, Káva, silné tóny dreva a praženie	0,5 – 3 Dosiiek/100 L	10 Dosiiek

e.Bois®

e.Bois® Reglissa	Francúzsky dub mediumPLUS, Veľmi drevnaté, dymové	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infúzny vak
e.Bois® Opéra	Francúzsky dub medium, Intenzívne, silné dubové a opálené tóny, silné karamelové tóny	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infúzny vak
e.Bois® Muffins	Americký dub medium, Harmonická rovnováha duba a vanilka	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infúzny vak
e.Bois® Vanilla	Francúzsky dub medium Výrazný dub, veľa vanilky	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infúzny vak
e.Bois® Fondant	Francúzsky dub light, Pikantná, výrazná sladkosť, silnejšia ako "vanilka", stredný dubový vnem	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infúzny vak
e.Bois® Macaron NEW	Francúzsky dub light, Sladkosť a objem	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infúzny vak
e.Bois® Sorbet	Francúzsky dub neopálený, Čerstvosť, dodáva objem, ovocnosť a stabilizáciu farieb	0,5 – 5 g/L	2 x 5 kg infúzny vak
e.Bois® Fraîcheur	Francúzsky dub neopálený, Čerstvosť, dodáva objem, ovocnosť, stabilizácia farieb. Použitie v rmutě (rovnaká surovina ako e.Bois® Sorbet)	0,5 – 5 g/L	10 kg vreće Pre priame pridanie do rmutu

Tannivin® Taníny

Perfektní partneri pre vinárstvo

Naše dubové taníny z rodiny Tannivin® sú ideálnymi spoločníkmi pri výrobe vína. Drevené sudy pri opakovanom používaní rýchlo strácajú svoj pôvodný, vysoký obsah tanínov, najmä elagických tanínov.

Tannivin® sa môže použiť na obnovenie ochrannej funkcie drevených sudov a na dosiahnutie mimoriadne vyváženého zrenia vín.

Použitie tanínov

- Ochrana vín pred oxidáciou
- Možnosť kontroly redoxneho prostredia počas vyzrievania vín
- Optimálny partner pre mikrooxidáciu
- Redukcia adstringencie
- Ulahčenie čírenia

Suroviny sa jemne extrahujú z najlepšieho jadrového dreva dubov. V závislosti od produktu sa používa európsky, väčšinou však francúzsky dub, alebo americký dub. Kvalita dreva je priebežne prísne monitorovaná a spĺňa vysoké štandardy pre sudové dážky. Niektoré produkty Tannivin® sú vyrobené z dubových hálok (Galleol), alebo dreva quebracho. Všetky sú vhodné na zrenie bielych, ružových a červených vín v závislosti od zamýšľaného cieľa aplikácie. Surové drevo je optimálne pripravené starostlivým sušením,

a opalovaním. Extrakcia tanínov sa robí bez chemikálií, výlučne vodou.

Ideálne dávkovanie závisí od charakteru konkrétnych vín a malo by sa individuálne nastaviť predbežnými skúškami. Dodatočná kontrola prívodu kyslíka, napríklad výberom nádoby, umožňuje vínam optimálne sa vyvíjať podľa požadovaného profilu.

Tannivin® Premium

Čistý dubový tanín s obzvlášť vysokým obsahom elagických tanínov je Tannivin® Premium ideálnym partnerom pre veľké vína. Spôsob, akým je toastovaný, zanecháva mimoriadne jemné a komplexné taníny. Vo vínach sú jemne podporované pražené tóny kávy, karamelu a kakaa, drevené arómy sú však držané na uzde.

Tannivin® Superb

Špeciálny výrobný proces zabezpečuje tomuto tanínu absenciu adstringentných a toastovaných zložiek. Tannivin® Superb podporuje odrodovosť a tvorí vína, ktoré sú oveľa rafinovanejšie, štruktúrované bez dominantných trieslovín. Ovocie a drevo sú pritom zdôraznené v rovnakej miere, bez toho, aby boli prítomné tóny opálenia.



Naše Taníny

	Popis	Dávkovanie (g/100 L)	Balenie (kg)
Tannivin® EH	Tanín z francúzskeho duba, Podpora komplexnosti v bielom a červenom víne	1 – 20	1
Tannivin® Elevage	Tanín z dubového dreva, quebracho a hroznových šupiek. Zvýšenie redukčného potenciálu počas zrenia sur-lie	2 – 20	1
Tannivin® Finesse	Zmes ellagotanínu a kondenzovaného tanínu. Zvýšte potenciál dozrievania elegantných bielych a červených vín	1 – 30	0,25
Tannivin® Galléol	Čistý tanín z hálky. Zníženie oxidácie a zlepšenie štruktúry rmutu, muštu, bieleho a červeného vína	1 – 20	0,5 12,5
Tannivin® Grape	Čistý hroznový tanín. Štruktúrované a harmonizácia plných bielych, ružových a červených vín	1 – 15	0,25
Tannivin® Multi	Zmes galického a quebracho tanínu. Stabilizácia farieb a štruktúrovanie v mušte, rmute, bielom a červenom víne	1 – 20	0,5 25
Tannivin® Premium	Toastovaný dubový tanín s obzvlášť vysokým obsahom ellagotanínov. Zvýšiť redukčný potenciál a zlepšiť aromatický profil počas vyzrievania bielych, ružových a červených vín	2 – 10	0,25
Tannivin® SR	Quebracho tanín bohatý na kondenzovaný tanín. Stabilizácia farieb a fenolov v červených vínach	2 – 30	0,5 5
Tannivin® Superb	špeciálne vybraný dubový tanín so zníženou adstringenciou. Harmonizácia v bielom a červenom víne, zvýšenie plnosti vín	1 – 20	0,1

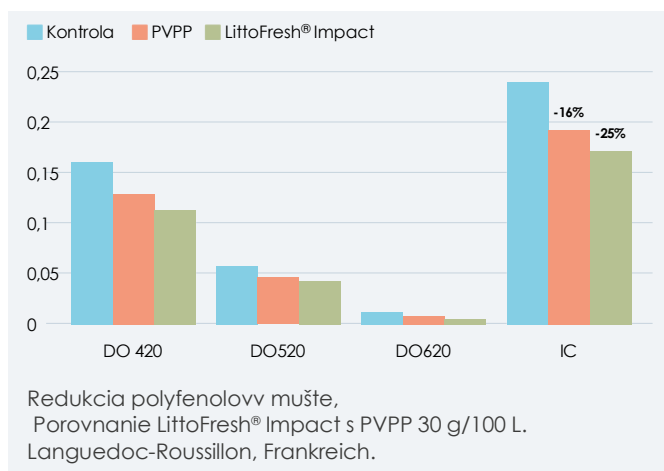


VEGAN

Očakávania spotrebiteľov neustále smerujú k trvalo udržateľným a prírodným postupom na všetkých úrovniach. Maloobchodníci zároveň hľadajú výrobky, ktoré tieto požiadavky spĺňajú. To vedie k rastúcemu dopytu pre alternatívne prípravky na čírenie vína, octu a ovocných štiav.

LittoFresh® Impact

je vegánsky kombinovaný prípravok - udržateľná alternatíva k odstráneniu polyfenolov. Jeho vysoká reaktivita na zoxidované polyfenoly umožňuje cielené senzorické zlepšenie a zníženie farby bielych a ružových muštov. Skladá sa zo zmesi vysoko kvalitných rastlinných bielkovín, selektívne pôsobiaceho aktívneho uhlia a silikátov. Tieto zložky spolu umožňujú ďalekosiahly, dobre kontrolovaný účinok v muštach.



Výhody LittoFresh® Impact

Vysoká afinita k oxidovateľným a zoxidovaným zlúčeninám

Redukcia nečistých chutí a aróm

Zníženie intenzity farieb

Zachováva sviežosť bielych a ružových vín

Vhodné pre BIO a vegánske vína

LittoFresh® ChitoFlot

je tekutá zmes hrachového proteínu s chitín-glukánom. To umožňuje rýchle a silné čírenie počas flotácie, alebo sedimentácie. Flotačný koláč sa tvorí veľmi rýchlo a dá sa ľahko oddeliť od číreho muštu. Rýchla flokulácia môže skrátiť dobu sedimentácie a zvýšiť stupeň vyčistenia.

Nové riešenia, nové možnosti

Nová vegánska produktová línia ponúka rôzne možnosti zlepšenia ošetrovania muštov a vín, zaručené bez živočíšnych zložiek. Pokrývajú všetky aplikácie vinárstva a procesné kroky s rovnakými, alebo dokonca lepšími výsledkami v porovnaní s konvenčnými prípravkami.

Prehľad našich číriacich prípravkov

	Základné čírenie	Flotácia	Čírenie vína	Odstránenie nežiadúcich tónov	Eliminácia horčín	Vhodné pre vegánske vína
Degustin					● ● ●	● ● ●
ErbiGel®	● ● ●		● ● ●		● ● ●	
ErbiGel® Bio	● ● ●	● ● ●	● ● ●		● ● ●	
ErbiGel® Flot	● ● ●	● ● ●	● ● ●		● ● ●	
ErbiGel® Liquid	● ● ●	● ● ●	● ● ●		● ● ●	
CompactLees						● ● ●
e.PVPP				● ● ●	● ● ●	● ● ●
Gerbinol® CF				● ● ●	● ● ●	
e.IsingClair			● ● ●		● ● ●	
KalCasin				● ● ●	● ● ●	
KlarSol 30	● ● ●		● ● ●			● ● ●
KlarSol Super	● ● ●		● ● ●			● ● ●
LiquiGel Flot	● ● ●	● ● ●			● ● ●	
LittoFresh® ChitoFlot	● ● ●	● ● ●	● ● ●		● ● ●	● ● ●
LittoFresh® Liquid	● ● ●	● ● ●	● ● ●		● ● ●	● ● ●
LittoFresh® Most	● ● ●	● ● ●		● ● ●	● ● ●	● ● ●
LittoFresh® Origin	● ● ●	● ● ●	● ● ●		● ● ●	● ● ●
LittoFresh® Rosé	●	●	●		●	●
LittoFresh® Sense					● ● ●	● ● ●
OenoPur®	● ● ●	● ● ●		● ● ●	● ● ●	

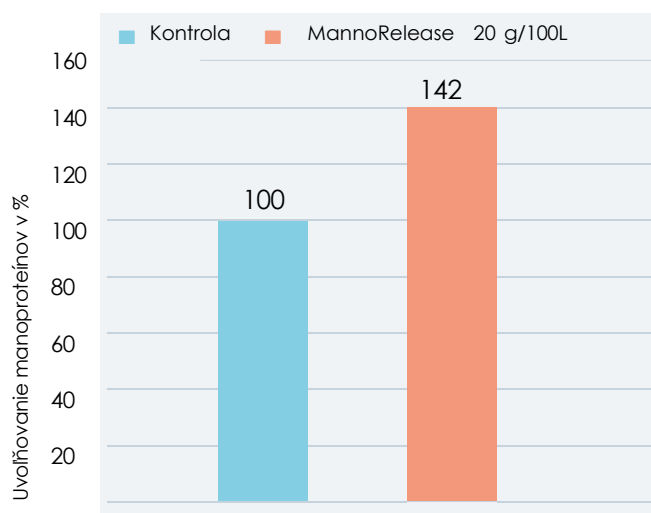
Pomoc objemu

MannoRelease

Glukanáza účinne uvoľňuje do muštov počas alkoholovej fermentácie manoproteíny z bunkovej steny kvasiniek. Týmto spôsobom možno dosiahnuť sur-lies efekt pred ukončením fermentácie v oveľa kratšom čase ako pri konvenčných metódach.

MannoRelease umožňuje uvoľňovanie manno-roteínov počas fermentácie bez časovo náročného vyzrievania a miešania vína na kaloch. Požadovaný senzorický efekt je tak možné dosiahnuť za výrazne kratší čas. Počas fermentácie β -glukanáza uvoľňuje manoproteín z kvasinkového substrátu bez poškodenia živých kvasinkových buniek.

Lýza bunkových stien je jasne viditeľná zo zvýšenia zakaleného supernatantu. Je to spôsobené rozpustením manoproteínov a iných látok.



Vyššie uvedený diagram ukazuje výsledok aplikácie MannoRelease na víno Pinot Noir. Produkt bol pridaný do muštu na začiatku fermentácie. Obsah manoproteínov v hotovom víne bol stanovený kvantifikáciou výsledného manóзовého cukru metódou HPLC. V porovnaní s neošetrenou referenčnou vzorkou sa pomocou MannoRelease obsah manoproteínov zvýšil o 42 %.

Skúmavky na fotografii ukazujú enzymatické uvoľňovanie MannoRelease po 48 hodinách.



MannoRelease je vhodný pre všetky biele, ružové a červené vína. V prípade červených a ružových vín neexistuje žiadny negatívny vplyv na farbu, pretože nedochádza k sekundárnej aktivite antokyanázy (β – 1,4-glukozidáza).

V skratke

- Zlepšenie plnosti, dochuti, štruktúry a komplexnosti vín
- Znížená adstringencia
- Zlepšenie stabilizácie vínneho kameňa a bielkovín

Mannoproteíny

Manoproteíny sú prírodné zložky bunkovej steny kvasiniek, ktoré sa počas fermentácie uvoľňujú do vína aktívnymi kvasinkami. Vyzrievanie vína na kvasniciach umožňuje ďalšie uvoľňovanie mannoproteínov prostredníctvom autolýzy teraz neaktívnych kvasinkových buniek. Tieto prírodné procesy môžu byť ďalej zosilnené použitím špeciálne vybraných proteínových frakcií s veľmi špecifickými vlastnosťami.

Prírodné zložky

Erbslöh využíva výrobný proces založený na enzymatickej extrakcii prospešných zložiek zo stien kvasinkových buniek. Následný proces jemnej filtrácie môže oddeliť požadovanú špecifickú frakciu mannoproteínov. Mannoproteíny, ktoré sú pre víno prirodzené, môžu účinne podporovať stabilitu kryštálov a zlepšovať plnší pocit vína v ústach. Prispievajú tiež k lepšej harmonizácii alkoholu.



MannoFine

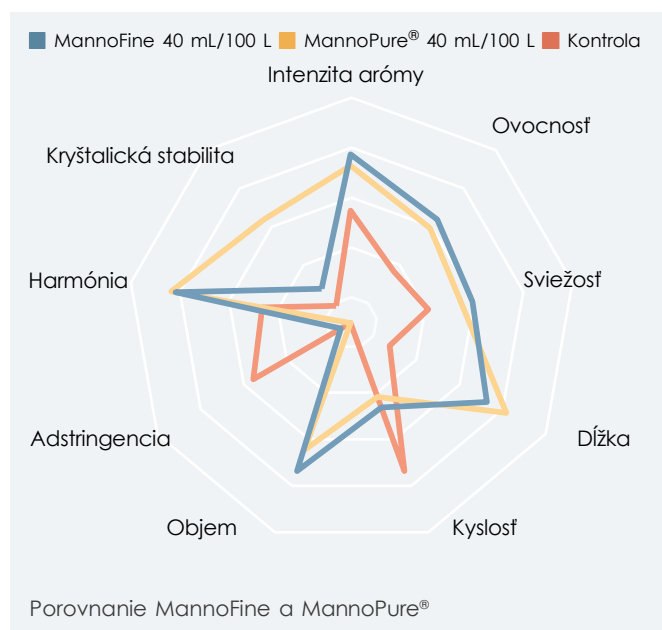
MannoFine je tekutý prípravok z mannoproteínu, ktorý pomáha koloidnej stabilizácii, zlepšuje pocit plnosti vín v ústach a zvyšuje aromatický profil vína

MannoPure®

MannoPure je čistý mannoproteínový tekutý prípravok, ktorý uľahčuje stabilizáciu vínného kameňa a zlepšuje koloidnú maticu ošetrovaného vína.

Špecifická aplikácia

Špeciálne zložky mannoproteínov podporujú koloidnú stabilitu, zlepšujú pocit v ústach a zachovávajú aromatický profil vín. Na rozdiel od technických aplikačných metód, ako je elektrodialýza, alebo stabilizácia za studena, nenarušujú celistvosť vína a ešte poskytujú dostatočnú ochranu pred vyzrážaním vínného kameňa.



V skratke

- Plnšie vína
- Zníženie adstringencie
- Zvýraznenie buketu a zníženie oxidačných tónov v chuti
- Podpora kryštalickej stability
- Mikrofiltrateľné s malým vplyvom na rýchlosť filtrácie
- Vhodné pre výrobu BIO vín

MannoPure®

 1 kg



Kvapalný manoproteín na stabilizáciu vínného kameňa

Produkt a účinok

- Extrahované enzymatickým spracovaním bunkových stien kvasiniek
- Senzorická optimalizácia vína a prevencia vzniku vínného kameňa
- Ľahká aplikácia v dôsledku kvapalného zloženia
- Vhodné pre všetky druhy vín schválených pre BIO vína

Dávkovanie

50–150 mL/100 L

MannoSoft

 0,5 kg



Kvapalný manoproteín na stabilizáciu vínného kameňa a plnosť vín

Produkt a účinok

- Prípravok z mannoproteínov a polysacharidov
- Zlepšenie bielkovinovej a kryštalickej stability
- Zlepšenie plnosti vín vďaka veľkému množstvu voľných mannoproteínov

Dávkovanie

5–30 g/100 L

Arabská guma

NEW MixGum

 20 kg | 1000 kg



Prírodná arabská guma, tekutá

Produkt a účinok

- Stabilizácia farby a koloidov
- Integrácia adstringentných tanínov
- Veľmi dobrá filtrovateľnosť
- Možnosť priameho dávkovania čerpadlom

Dávkovanie

200 – 400 mL/100 L



Arabská guma

Arabská guma sa extrahuje ako živica zo stromov akácií Seyal a Senegal. Pozostáva hlavne z hydrofilného arabinogalaktánu a hydrofóbných proteínov.

Ako prírodný produkt sa arabská guma používa v mnohých potravinách a nápojoch. Vo víne sa používa na stabilizáciu, poskytuje koloidnú ochranu. Arabská guma má schopnosť zabrániť tvorbe zlúčenín z farbív, trieslovín alebo kovových iónov.

MixGum

Prírodná arabská guma, tekutá

Hrubé, zelené a nezrelé triesloviny sú tak senzoricky eliminované. To zabraňuje zakaleniu a umožňuje maximálnu čistotu vo fľaši a v pohári.

MetaGum®

Kombinácia k.metavinnej a arabskej gummy

Taniny strácajú adstringentný charakter a sú vnímané ako vyváženejšie a jemnejšie. Farebné pigmenty vín zostávajú stabilné. Pociť v ústach, telo vína a hustota vína sa môžu prezentovať v celej svojej prirodzenosti.

Adstringencia vína je vnímateľný stimul, ktorý silne ovplyvňuje chuť v ústach a hrdle. Tento stimul je založený na fyzikálno-chemickej reakcii určitých trieslovín so sliznicou úst. Tu dochádza ku kontrakcii, ktorá vedie k pocitu adstringencie. Reakcia v ústnej dutine medzi trieslovinami a proteínmi môže viesť k suchému, zvieravému dojmu na jazyku.

Stabiverek

Tekutá arabská guma z Acacia verek

Pri arabskej gume táto reakcia tanínov s bielkovinami v slinách neprebehne a adstringentná chuť sa neprejaví. V dôsledku toho sa víno javí oveľa jemnejšie, mäkšie a vyváženejšie.

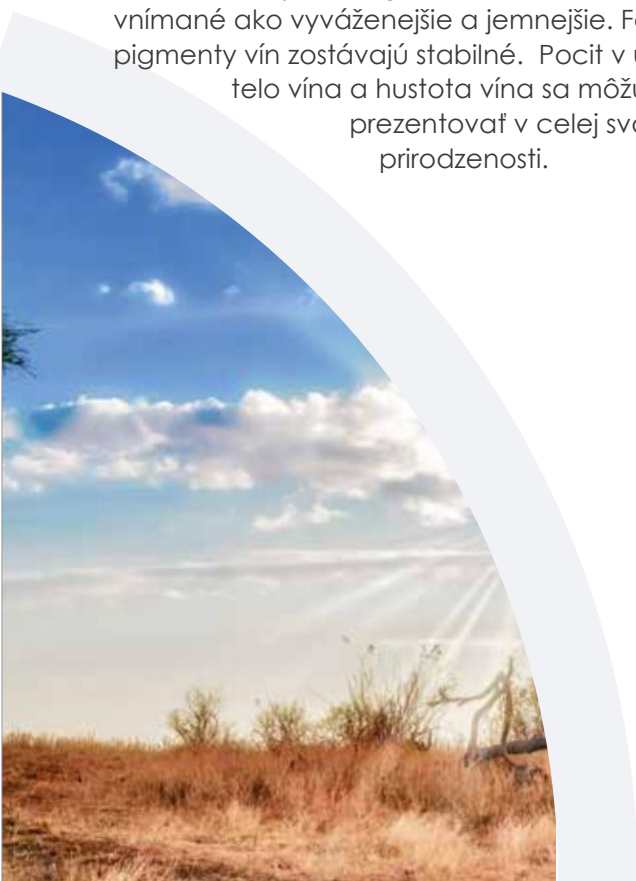
SweetGum®

Prírodná arabská guma, ľahko filtrovateľná

Arabská guma účinne zabraňuje najmä nežiaducemu vyzrážaniu farebných zložiek v červených vínach. Okrem toho arabská guma má podporný účinok na stabilizáciu kryštálov.

V skratke

- Prírodný pôvod
- Zabraňuje vyzrážaniu farby
- Stabilizácia kovov
- Zosilnenie účinku k.metavinnej a CMC
- Mäkšie taniny
- Dobrá filtrovateľnosť



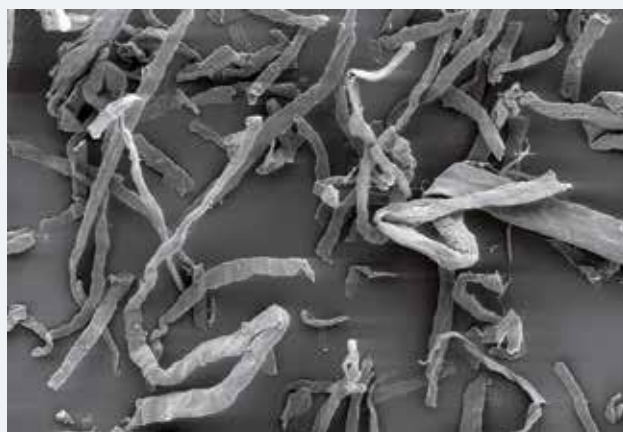
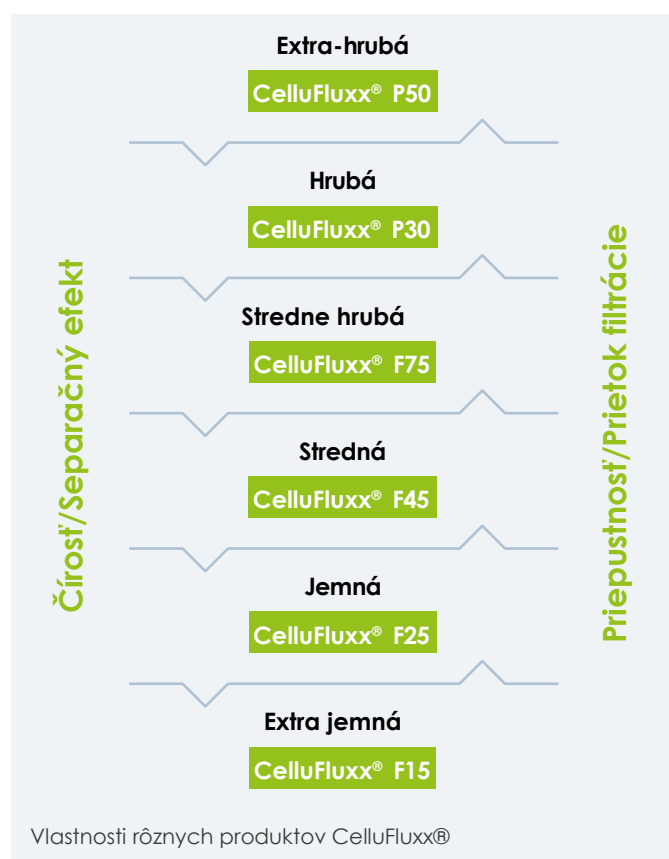
CelluFluxx®

Nahrad'te kremelinu filtračnou celulózou

CelluFluxx® je ideálnou náhradou kremeliny, alebo perlitu pri filtrácii vín. Zmiešaním rôznych typov CelluFluxx-u je možné dosiahnuť ideálne filtračné výsledky.

Filtračná celulóza CelluFluxx® pozostáva zo špeciálne spracovaných celulózových vlákien a má vysokú chemickú a senzorickú čistotu. Špecifickými technikami mletia vznikajú vlákna rôznej jemnosti s individuálne nastaveným stupňom fibrilácie. Zmiešaním rôznych druhov vlákien je možné zostaviť požadovaný filtračný koláč. Vďaka tomu je možné ostrosť filtrácie v praxi nastaviť podľa požiadaviek, od hrubej filtrácie až po sterilizačnú jemnú filtráciu.

Filtračná celulóza nie je dobrá len pre životné prostredie. Tiež chráni čerpadlá, potrubia a filtre, pretože náš CelluFluxx® nie je abrazívny. Ochránený je tiež kanálový systém počas prevádzky, pretože celulózové vlákna sa dajú ľahko spláchnuť a neusadzujú sa v kanálovom systéme.



Celulózové vlákna

Filtrácia s kremelinou

- Nebezpečné pre zdravie človeka
- Rýchle zvýšenie tlaku vďaka nízkej priepustnosti filtračného koláča
- Náročná likvidácia
- Väčšie straty vína pri filtrácii

Filtrácia s celulózou CelluFluxx®

- Zachovanie arómy vďaka jemnej filtrácii
- Menšie straty vína pri filtrácii
- Šetrné k životnému prostrediu, kompostovateľné
- Väčší výkon filtrácie vďaka vyššej priepustnosti

Filtračná celulóza je vyrobená z dreva listnatých a ihličnatých stromov a pozostáva zo 100% biomasy. Vo vinárskych prevádzkach je možné použiť filtračný koláč aplikovať na poľnohospodársku pôdu ako biomasu po celý rok a nemusí sa zapracovávať do pôdy ako kremelina.

Prehľad našich filtračných produktov

Vlastnosti	Aplikácia
------------	-----------

e.San

e.San Filtračná plachta	Monofilná tkanina, silná, jednoduché čistenie	Kaly a hrubá filtrácia vína
e.San Filtračný vak	Monofilná tkanina, silná, jednoduché čistenie	Spracovanie kalu (malé množstvá)

Filtračné zmesi

VarioFluxx® P	Hrubá zmes vybraného perlitu s celulóзовými vláknami	Filtrácia kalov, vysoký drenážny účinok
VarioFluxx® F	Jemná zmes	Redukcia filtračného koláča, pri naplavovaní filtra

Čistá filtračná celulóza

CelluFluxx® P50	Extra dlhé vlákna	Ideálne pre použitie vo vakuových a kalo filtroch
CelluFluxx® P30	Dlhé vlákna špeciálne na hrubú filtráciu	Celulóza na naplavovanie
CelluFluxx® F75	Stredne dlhé až dlhé vlákna na hrubú filtráciu	Ideálne pre druhé naplavenie, Hrubá filtrácia
CelluFluxx® F45	Stredne dlhé vlákna na stredne ostrú filtráciu	Zabezpečenie filtračného koláča s dobrou textúrou
CelluFluxx® F25	Krátke vlákna na ostrú filtráciu	Zmes na pravidelné dávkovanie a na nastavenie stupňa filtrácie
CelluFluxx® F15	Extra krátke vlákna na veľmi ostrú filtráciu	Zvýšenie ostrosti filtrácie v kombinácii s CelluFluxx® F25

www.vinarskepotreby.sk



Výhradné zastúpenie ERBSLÖH Geisenheim pre SR:

Unimpex Bratislava s.r.o.

Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur

Ľ.č.: 02/4497 1481, 4497 1280

www.unimpex-bratislava.com; info@unimpex-bratislava.com