

60 YEARS OF QUALITY AND INNOVATION

Weinpresse 2023



KONTAKTIEREN SIE UNS!

Unser Büro befindet sich im rheinland-pfälzischen Windesheim, im Herzen einer der bekanntesten Weinregionen Deutschlands. Wir haben auch ein Lager in der Nähe von Worms, das günstig gelegen ist, um alle Bedürfnisse unserer Kunden zu erfüllen.

Verlieren Sie keine Zeit, kontaktieren Sie uns jetzt!

FIRMENSITZ:

AEB Deutschland GmbH
Lindenstraße 2
55452 Windesheim

KONTAKTE:

Telefon: 0170 733 80 11

E-Mail: aebdeutschland@aeb-group.com

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO: 9:00 – 18:00

DI: 9:00 – 18:00

MI: 9:00 – 18:00

DO: 9:00 – 18:00

FR: 9:00 – 18:00

SA: GESCHLOSSEN

SO: GESCHLOSSEN

WIE IST DIESER LEITFADEN ZU VERWENDEN?

Lieber Winzerinnen und Winzer,

In diesem Jahr hat AEB beschlossen, sein Angebot für die Weinlese zu erneuern und Ihnen eine neue Art der önologischen Beratung zu präsentieren!

Seit 60 Jahren setzt die AEB-Gruppe auf die Qualität ihrer Produkte, aber vor allem auf innovative Ideen, die den Winzern helfen, ihre beruflichen Ziele zu erreichen. Deshalb will die neue Unternehmensstruktur der AEB Deutschland Sie auf dem schwierigen Weg der Weinlese mit Lösungen und Ideen unterstützen, die auf Sie und das Produkt, das Sie in Ihrem Keller erzielen wollen, zugeschnitten sind.

In dieser Broschüre finden Sie eine wichtige Neuerung. Wir haben Weinbereitungsprotokolle entwickelt, um verschiedene Geschmacksprofile für Ihre Weine zu erzielen, egal ob Weiß-, Rosé- oder Rotwein. Sie können zum Beispiel einen Riesling mit dem Profil von Zitrusfrüchten oder gelben und tropischen Früchten herstellen. Ebenso können Sie einen Pinot Noir mit großer Reife und Struktur oder ein frisches und würziges Profil mit großer Trinkbarkeit erzeugen. Dieser Leitfaden hilft Ihnen, die passenden Produkte zu den notwendigen Lösungen zu finden.

Nach den Weinbereitungsprotokolle finden Sie einen zweiten Abschnitt mit technischen Informationen über unsere Produkte, damit Sie sich ein Bild davon machen können, was Sie am meisten interessiert, ohne ein ganzes Buch durchblättern zu müssen!

Alle in dieser Broschüre angebotenen Protokolle sind Beispiele, die individuell angepasst werden können, da AEB jetzt mit einem innovativen Tool ausgestattet ist: AEB4U. Auf diese Weise können Sie gemeinsam mit unserem Berater und ausgehend von den hier vorgestellten Protokollen Ihren Prozess individuell gestalten und in einem einfachen Layout darstellen, das Sie bei der Ernte verwenden können. Dazu gehören Produktdosierungen, Anwendungshinweise und weitere Informationen.

Unser Büroteam und unsere Berater stehen Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung, zögern Sie nicht, sie zu kontaktieren!

Wir hoffen, Sie bald im Keller besuchen zu können!

Zum Wohl,

Ihr AEB Deutschland Team

INDEX

KAPITEL 1	VOLLSTÄNDIGE LISTE DER AEB PRODUKTE	7
	Weißweine	
	Roséweine	
	Rotweine	
KAPITEL 2	AROMA UND GESCHMACKSPROFILE WEIßWEINE	15
	Riesling	
	Chardonnay	
	Sauvignon Blanc	
KAPITEL 3	AROMA UND GESCHMACKSPROFILE ROSÉWEINE	21
	Ester, Würzig-Thiol oder Frucht?	
KAPITEL 4	AROMA UND GESCHMACKSPROFILE ROTWEINE	25
	Spätburgunder	
	Dornfelder	

INDEX

KAPITEL 5	BOTRYTIS BEFALL	29
	Weißwein, Roséwein und Rotwein	
KAPITEL 6	GÄRPROBLEME	33
	Vorbereitung des “pied de cuve” für gestockte Gärungen	
KAPITEL 7	TECHNISCHE INFORMATIONEN ÜBER AEB PRODUKTE	35
	Stabilisierung	
	Tannine	
	Enzyme	
	Klärmittel	
	Hefen	
	Nährstoffe	
	Malolaktische Gärung, Batonnage und Holz Chips	
KAPITEL 8	ERSTELLEN SIE IHREN EIGENEN WEINBEREITUNGSPROZESS	61



KAPITEL 1

VOLLSTÄNDIGE LISTE DER AEB PRODUKTE

WEIßWEINE



PRODUKTIONSCHRITT	KATEGORIE	PRODUKT
TRAUBENANLIEFERUNG	STABILISIERUNG	AROMAX
		AROMAX GAL
		SO ₂ POTASSIUM 15%
	ANTIOX TANNINE	GALLOVIN
		GALLOVIT C
	SO ₂ FREE STABILISIERUNG	CHITOCCEL MUST
ENZYME GEGEN BOTRYTIS	ENDOZYM ANTIBOTRYTIS	
MAISCHEN/KELTERN	AROMA ENZYME	ENDOZYM AROMATIC
FREIER SAFTABLAUF	PEKTOLYTISCHE ENZYME	ENDOZYME ACTIVE
		ENDOZYME ÉCLAIR
		ENDOZYME ICS 10 ÉCLAIR
		ENDOZYM ICE
		ENDOZYM MUSCAT
MOSTVORKLÄRUNG	DEO-KOHLE	DEODAL
	KLÄRMITTEL	CLARMOST
		E-GEL
		VEGAN KLÄRMITTEL
HEFE-REHYDRIERUNG	REHYDRIERUNG NÄHRSTOFFE	FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0
	HEFEN	FERMOL AROME PLUS
		FERMOL BLANC
		FERMOL ELEGANCE
		FERMOL CRYOFRUIT
		FERMOL SAUVIGNON

PRODUKTIONSCHRITT	KATEGORIE	PRODUKT
HEFE-REHYDRIERUNG	HEFEN	FERMOL CHARDONNAY
		FERMOL LIME
		FERMOL IPER R
		FERMOL FLEUR
		FERMOL TROPICAL
		FERMOL COMPLET KILLER FRU
HEFE-EINSAAT	MINERALISCHE NÄHRSTOFFE	ENOVIT
	ALLERGENE FREIE KLÄRMITTEL	MICROCEL AF
		CATALASI AF PLUS
GÄRUNG	KOMPLEXE NÄHRSTOFFE	FERMOPLUS INTEGRATEUR
	ORGANISCHE NÄHRSTOFFE	FERMOPLUS ALFA
		FERMOPLUS CH FRUIT
		FERMOPLUS FLORAL
		FERMOPLUS TROPICAL
		FERMOPLUS SAUVIGNON
	AROMA ENZYME	ENDOZYM THIOL
		ENDOZYM β-SPLIT
ABSTICH	STABILISIERUNG	AROMAX
		AROMAX GAL
		SO ₂ POTASSIUM 15%
	SO ₂ FREE STABILISIERUNG	CHITOCCEL
		PROTECT-F
WEINAUSBAU	AROMA ENZYME	ENZYLIA OPERA
	BATONNAGE	BÂTONNAGE PLUS ÉLEVAGE
		ELEVAGE GLU
	STRUKTUR TANNINE	PROTAN RAISIN
		ELLAGITAN BARRIQUE BLANC
	HOLZ CHIPS	A2F, A2M, A8M, A8F, F2L, F2F, F4M, FPM

ROSÉWEINE

PRODUKTIONSCHRITT	KATEGORIE	PRODUKT
TRAUBENANLIEFERUNG	STABILISIERUNG	AROMAX
		AROMAX GAL
		SO ₂ POTASSIUM 15%
	ANTIOX TANNINE	GALLOVIN
		GALLOVIT C
	SO ₂ FREE STABILISIERUNG	CHITOCCEL MUST
ENZYME GEGEN BOTRYTIS	ENDOZYM ANTIBOTRYTIS	
MAISCHEN/KELTERN	AROMA ENZYME	ENDOZYM AROMATIC
FREIER SAFTABLAUF	PEKTOLYTISCHE ENZYME	ENDOZYME ACTIVE
		ENDOZYME ÉCLAIR
		ENDOZYME ICS 10 ÉCLAIR
		ENDOZYM ICE
		ENDOZYM MUSCAT
	FARBSTABILISIERUNG TANNINE	TANETHYL
MOSTVORKLÄRUNG	DEO-KOHLE	DEODAL
	KLÄRMITTEL	CLARMOST
		E-GEL
	VEGAN KLÄRMITTEL	VE-GEL LIQUID
HEFE-REHYDRIERUNG	REHYDRIERUNG NÄHRSTOFFE	FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0
	HEFEN	FERMOL PB 2033
		FERMOL RED BOUQUET
		FERMOL CANDY

PRODUKTIONSCHRITT	KATEGORIE	PRODUKT
HEFE-REHYDRIERUNG	HEFEN	FERMOL RED FRUIT
		FERMOL ROUGE
		FERMOL COMPLET KILLER FRU
HEFE-EINSAAT	MINERALISCHE NÄHRSTOFFE	ENOVIT
	ALLERGENE FREIE KLÄRMITTEL	MICROCEL AF
		CATALASI AF PLUS
GÄRUNG	KOMPLEXE NÄHRSTOFFE	FERMOPLUS INTEGRATEUR
	ORGANISCHE NÄHRSTOFFE	FERMOPLUS ALFA
		FERMOPLUS RED BERRY
		FERMOPLUS FLORAL
		FERMOPLUS SPICY FRUIT
	AROMA ENZYME	ENDOZYM THIOL
		ENDOZYM β -SPLIT
ABSTICH	STABILISIERUNG	AROMAX
		AROMAX GAL
		SO ₂ POTASSIUM 15%
	SO ₂ FREE STABILISIERUNG	CHITOCCEL
		PROTECT-F
FARBSTABILISIERUNG TANNINE	TANETHYL	
WEINAUSBAU	AROMA ENZYME	ENZYLIA OPERA
	BATONNAGE	BÂTONNAGE PLUS ÉLEVAGE
		ELEVAGE GLU
	STRUKTUR TANNINE	PROTAN PEPIN

ROTWEINE



PRODUKTIONSCHRITT	KATEGORIE	PRODUKT
TRAUBENANLIEFERUNG	STABILISIERUNG	AROMAX
		SO ₂ POTASSIUM 15%
	SO ₂ FREE STABILISIERUNG	CHITOCCEL RED
	ENZYME GEGEN BOTRYTIS	ENDOZYM ANTIBOTRYTIS
MAISCHEN	FARBSTABILISIERUNG TANNINE	FERMOTAN
	FARBEXTRAKTION ENZYME	ENDOZYM ROUGE
HEFE-REHYDRIERUNG	REHYDRIERUNG NÄHRSTOFFE	FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0
	HEFEN	FERMOL PREMIER CRU
		FERMOL MEDITERRANÉE
		FERMOL RED FRUIT
		FERMOL RED BOUQUET
		FERMOL ROUGE
HEFE-EINSAAT	MINERALISCHE NÄHRSTOFFE	ENOVIT
	FARBSTABILISIERUNG TANNINE	FERMOTAN SG
		FERMOTAN TP
		FERMOTAN NB
		TANETHYL EFFE
GÄRUNG	KOMPLEXE NÄHRSTOFFE	FERMOPLUS INTEGRATEUR
	ORGANISCHE NÄHRSTOFFE	FERMOPLUS ALFA
		FERMOPLUS RED BERRY
		FERMOPLUS SPICY FRUIT

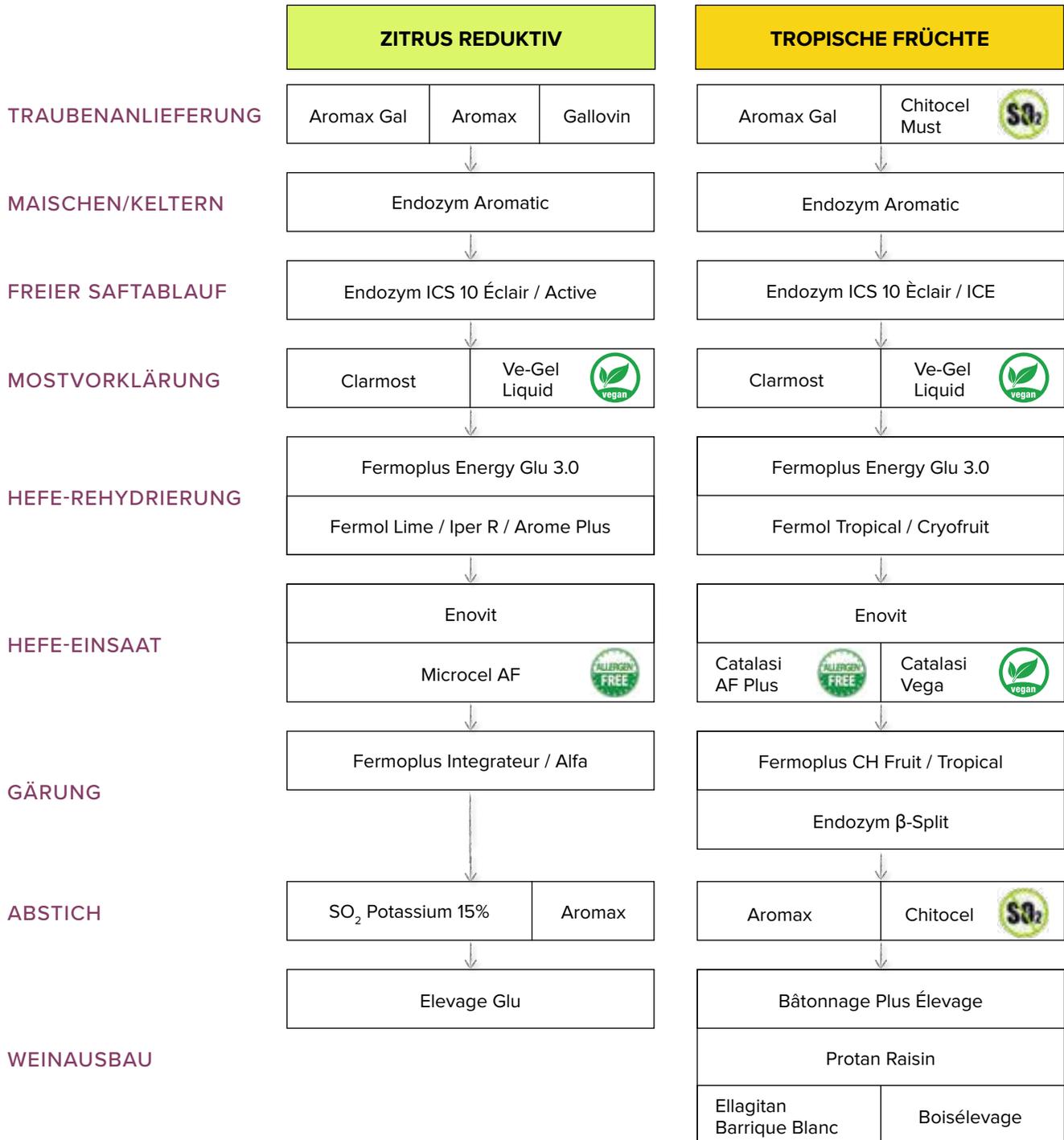
PRODUKTIONSCHRITT	KATEGORIE	PRODUKT
SCHALEN/KELTERN	FARBSTABILISIERUNG TANNINE	ELLAGITAN ROUGE
MALOLAKTISCHE GÄRUNG	MILCHSÄURENBAKTERIEN	MALOLACT RAPID
ABSTICH	FARBSTABILISIERUNG TANNINE	ELLAGITAN CHÊNE
		TANETHYL EFFE
		PROTAN BOIS
	STABILISIERUNG	AROMAX
		AROMAX GAL
		SO ₂ POTASSIUM 15%
WEINAUSBAU	BATONNAGE	BÂTONNAGE PLUS ÉLEVAGE
		ELEVAGE GLU
	STRUKTUR TANNINE	PROTAN PEPIN
		PROTAN RAISIN
		ELLAGITAN BARRIQUE ROUGE
	GESCHMACKSKORREKTUR	CLAROUGE AF
		FERMOPLUS PYROFF
	DEO-KOHLE	DEODAL
	HOLZ CHIPS	A2F, A2M, A8M, A8F, F2L, F2F, F4M, FPM



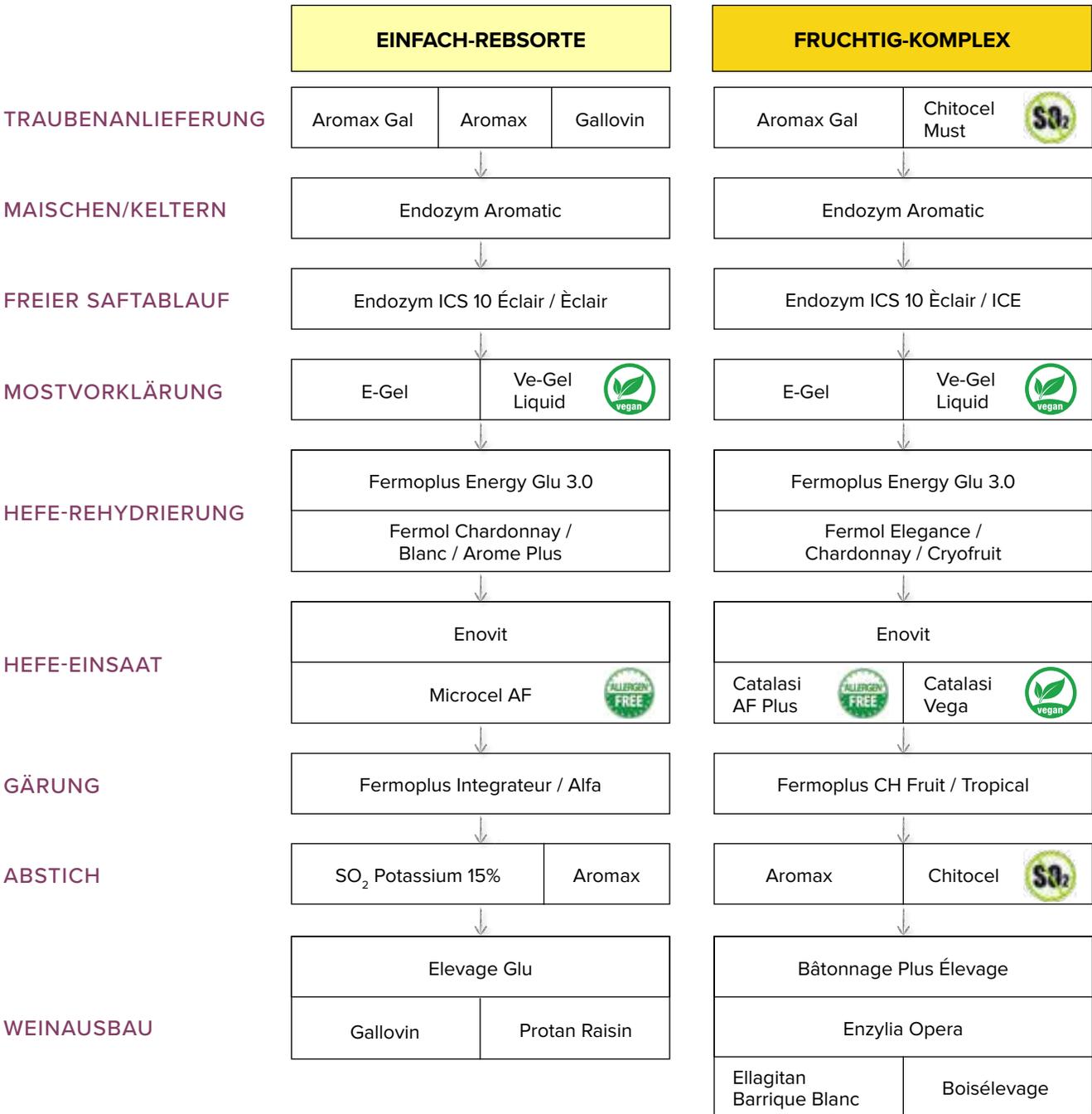
KAPITEL 2

AROMA UND GESCHMACKSPROFILE WEISSWEINE

PROFILE DER SORTE RIESLING



PROFILE DER SORTE CHARDONNAY



ALLERGENE FREE

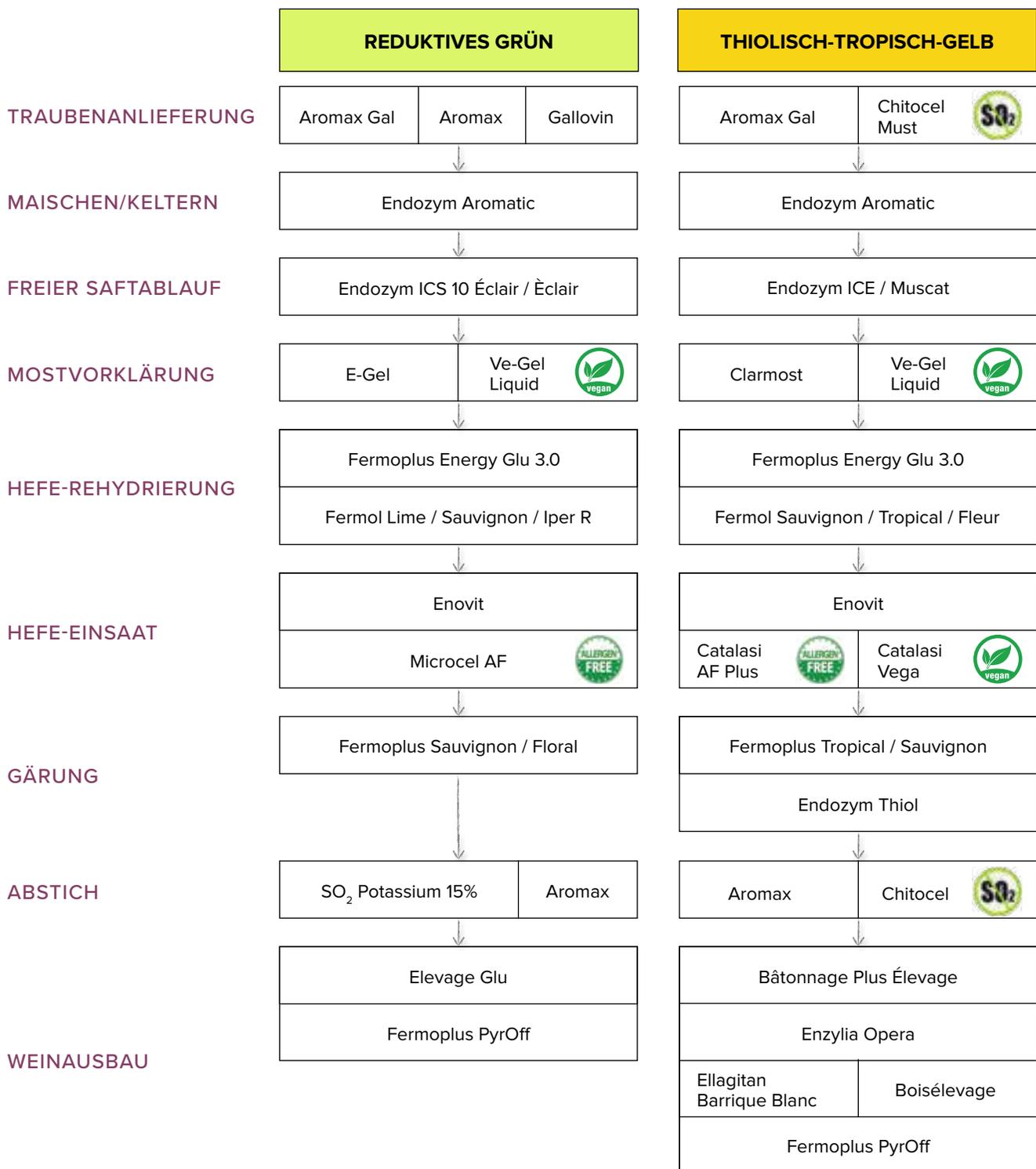


SO₂ FREE



VEGAN

PROFILE DER SORTE SAUVIGNON BLANC



ALLERGENE FREE



SO₂ FREE



VEGAN





VOLLSTÄNDIGE LISTE
DER AEB PRODUKTE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
WEISSWEINE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
ROSEWEINE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
ROTWEINE

BOTRYTIS BEFALL

GÄRPROBLEME

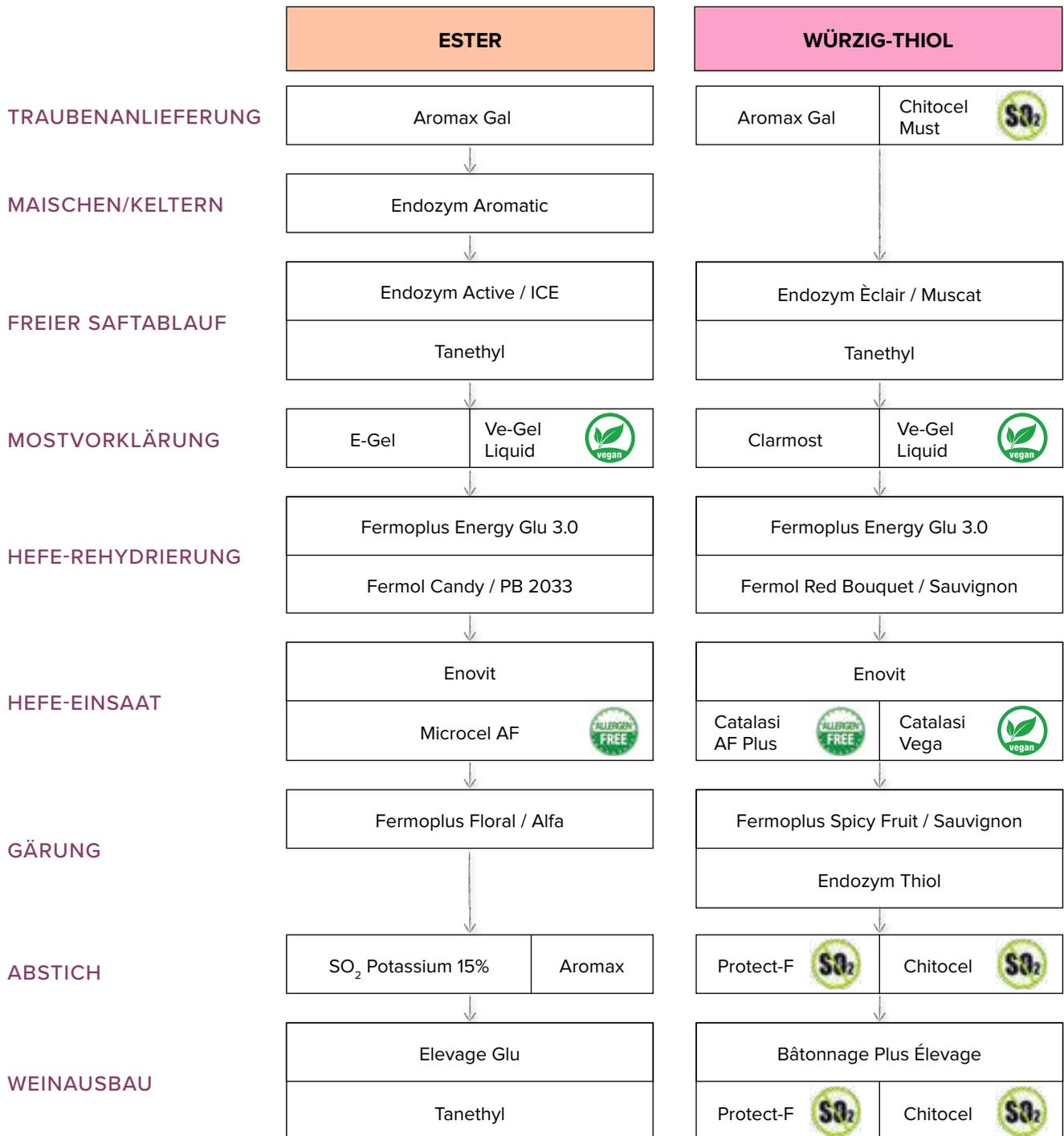
TECHNISCHE
INFORMATIONEN
ÜBER AEB PRODUKTE

ERSTELLEN SIE
IHREN EIGENEN
WEINBEREITUNGSPROZESS

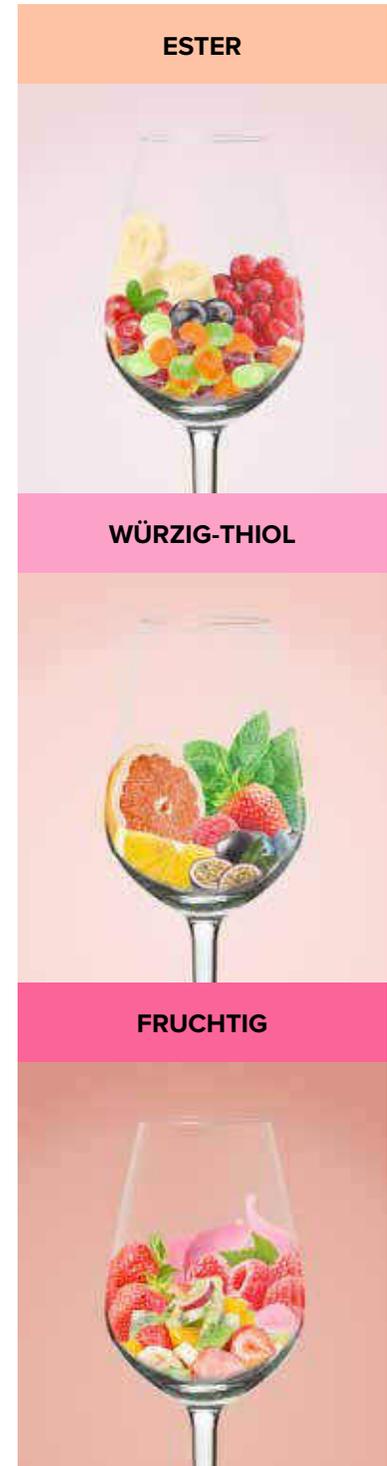
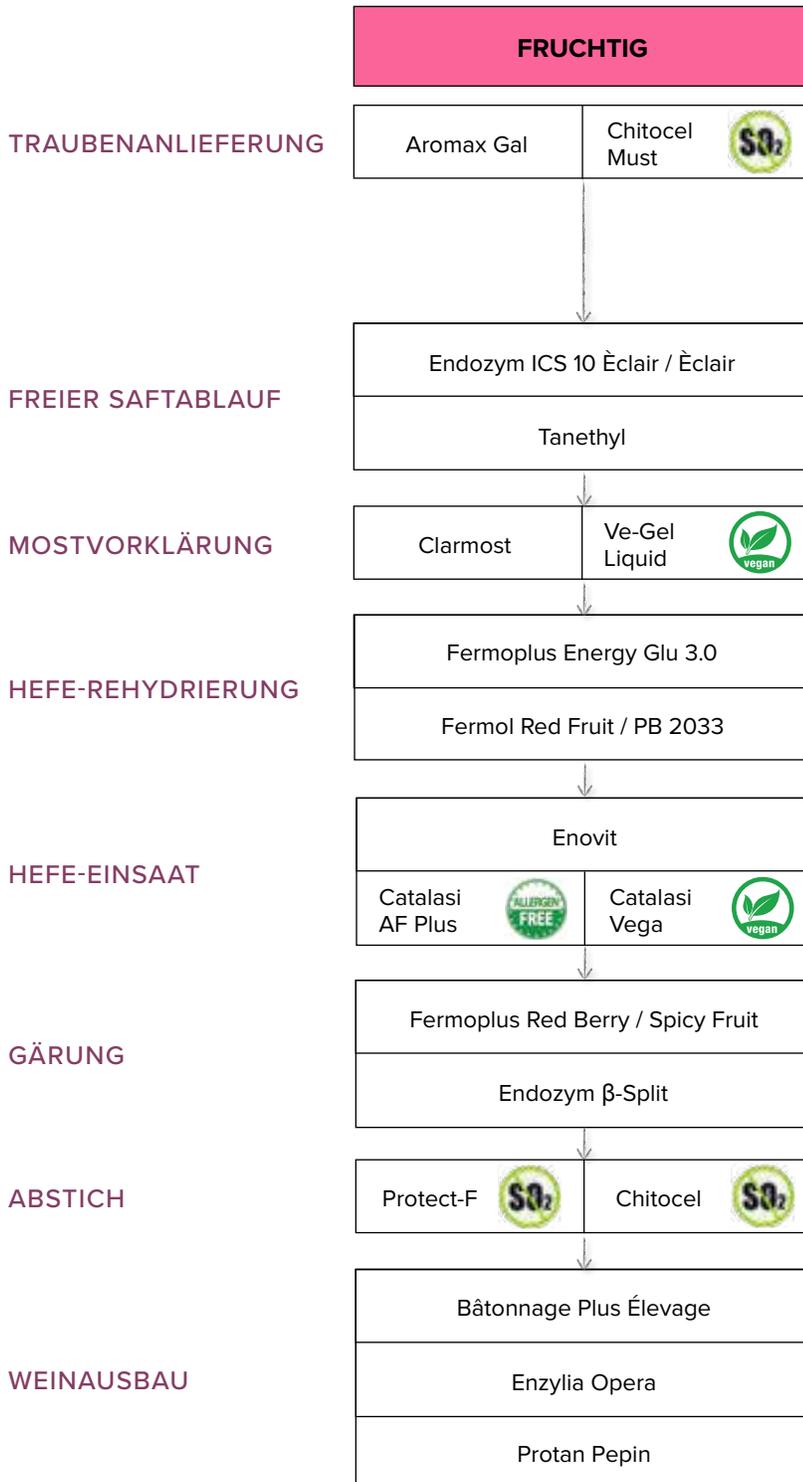
KAPITEL 3

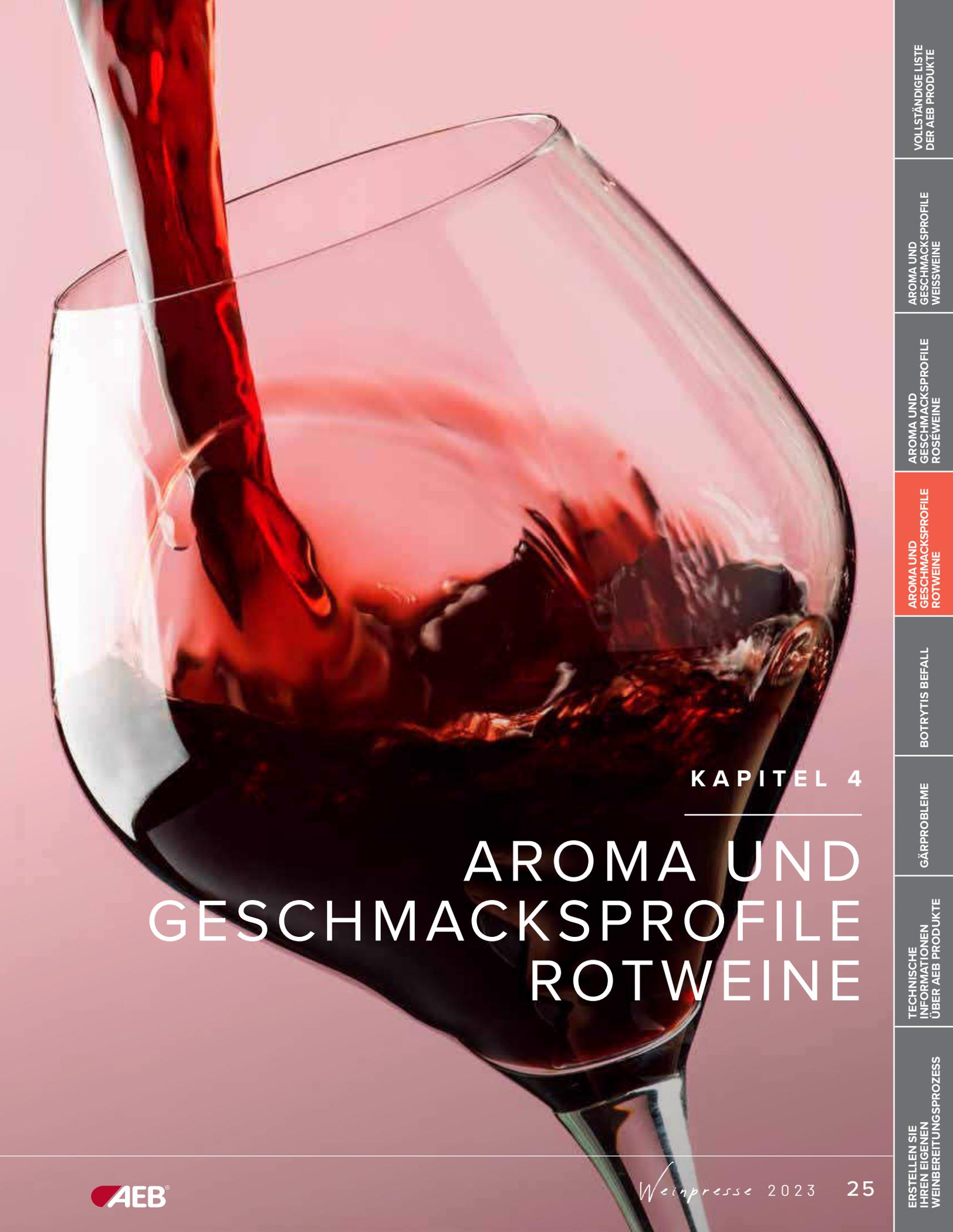
AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
ROSÉWEINE

AROMA UND GESCHMACKSPROFILE ROSÉWEINE



AROMA UND GESCHMACKSPROFILE ROSÉWEINE

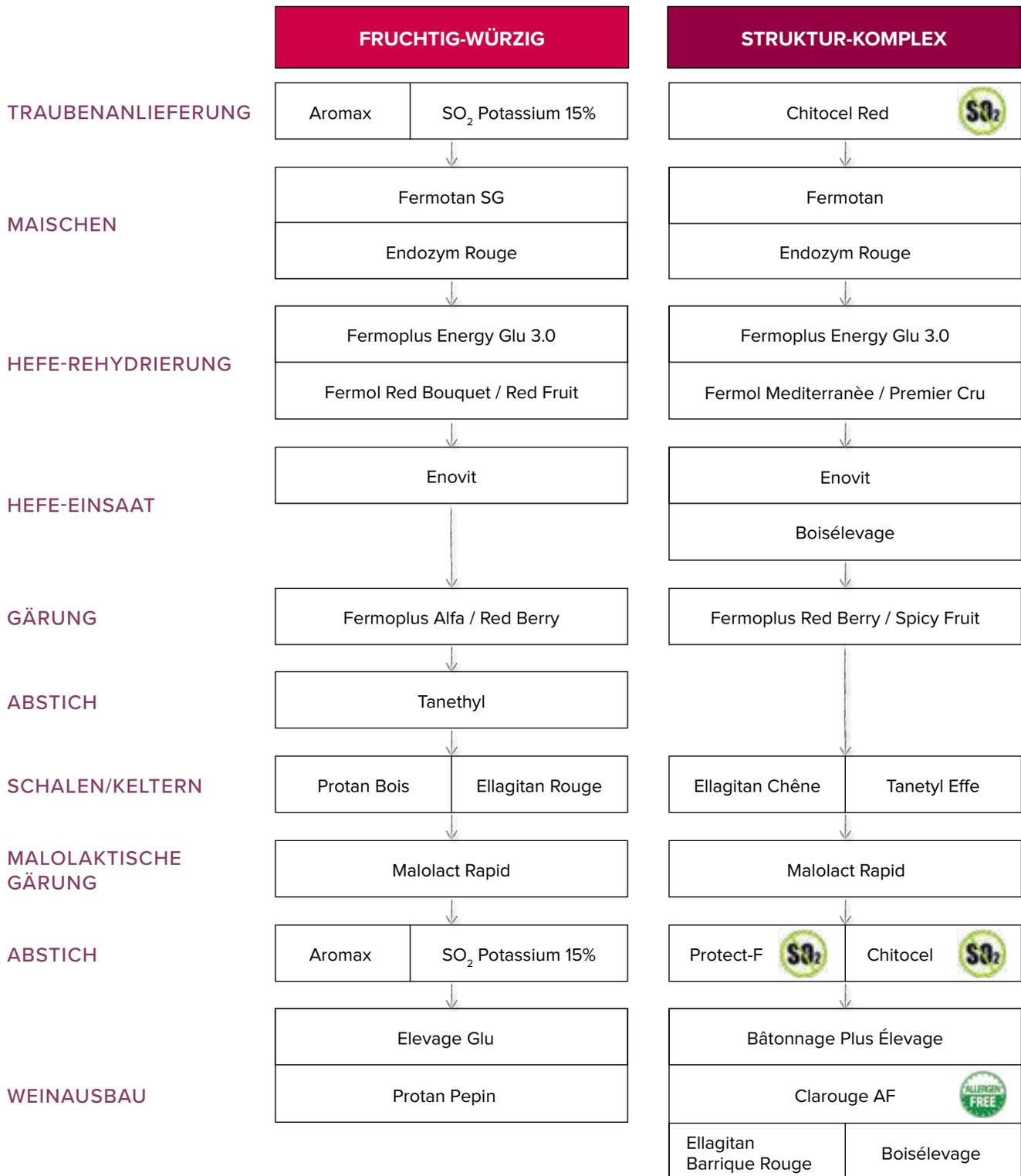




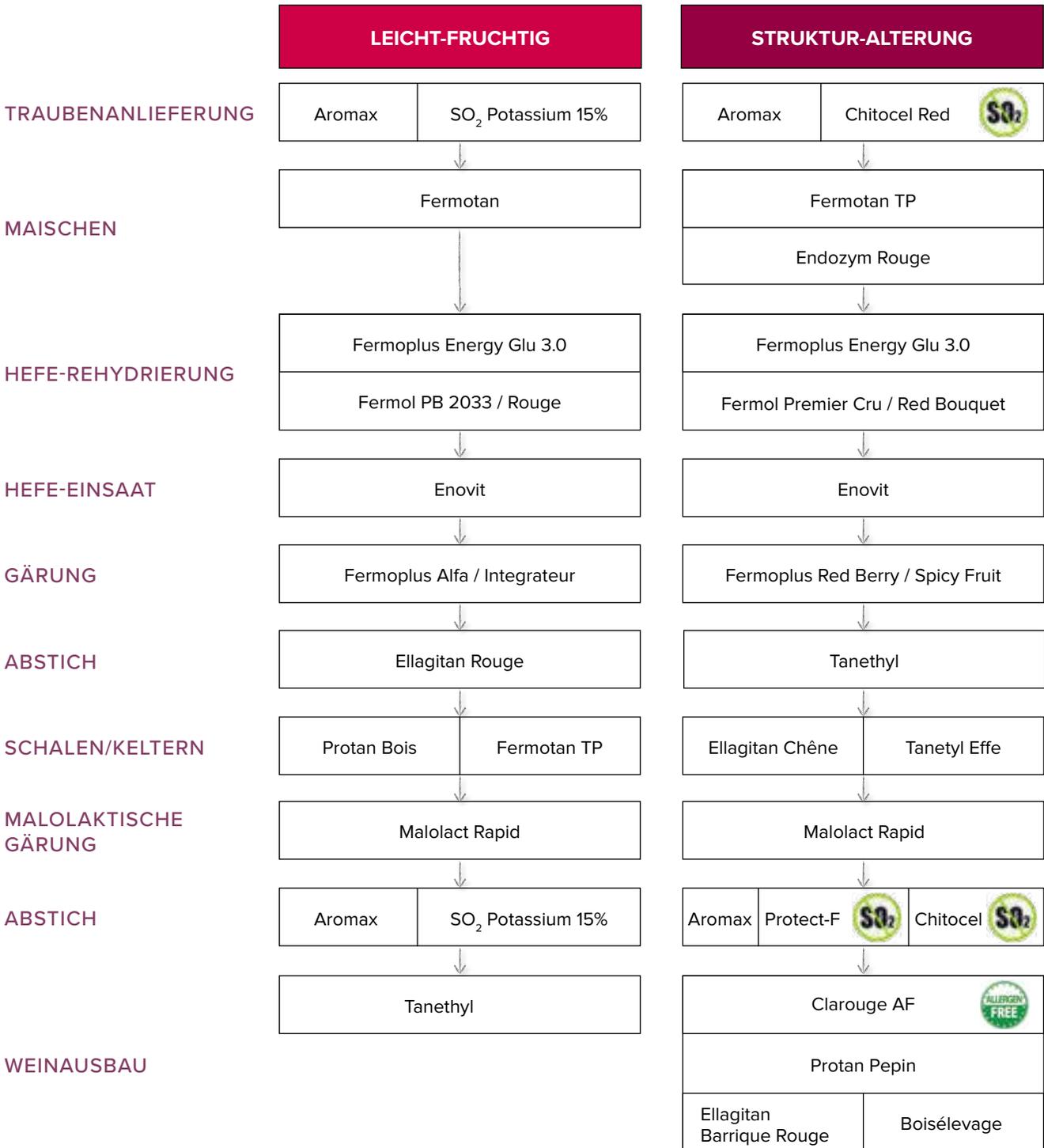
KAPITEL 4

AROMA UND GESCHMACKSPROFILE ROTWEINE

PROFILE DER SORTE SPÄTBURGUNDER



PROFILE DER SORTE DORNFELDER



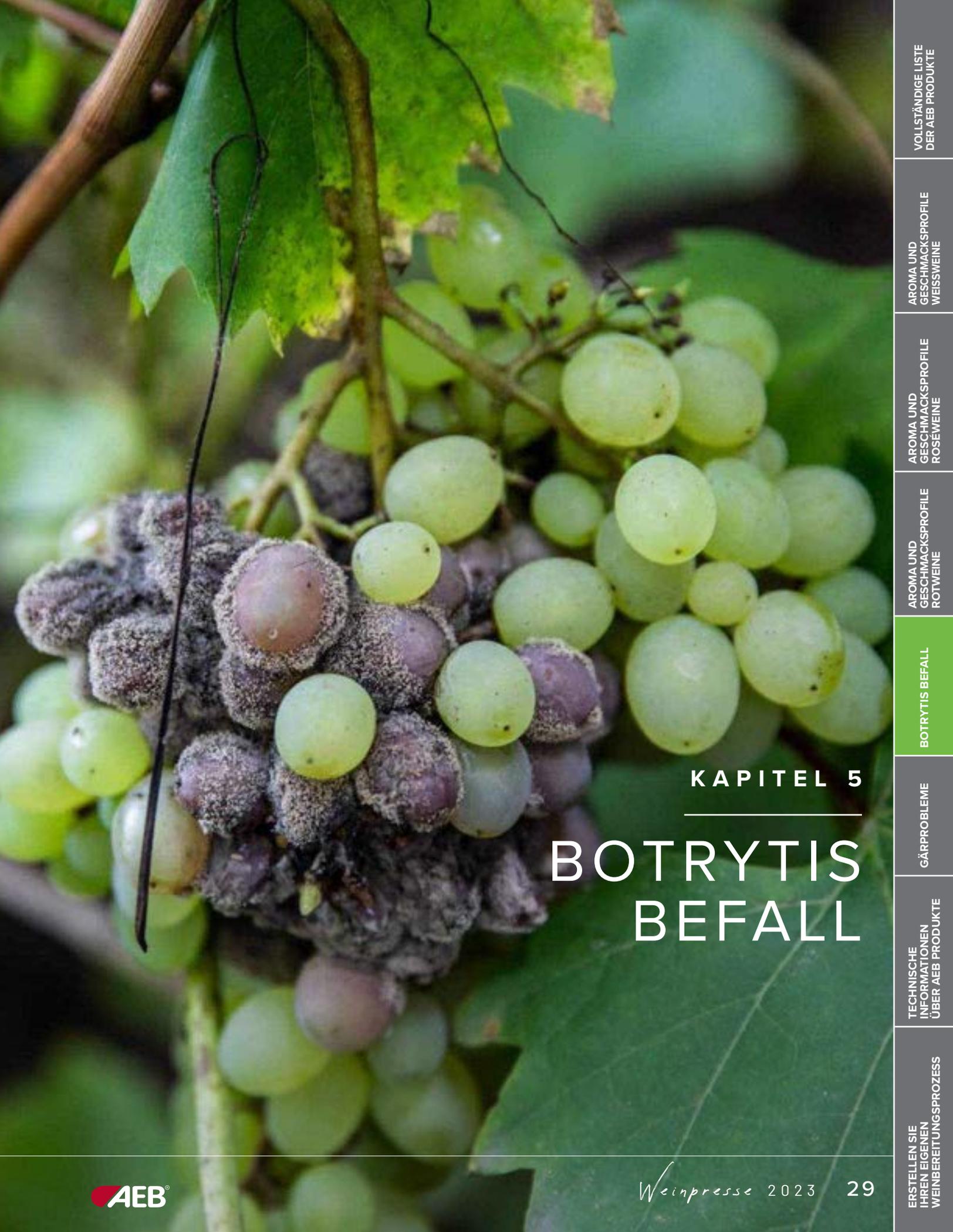
ALLERGENE FREE



SO₂ FREE



VEGAN



VOLLSTÄNDIGE LISTE
DER AEB PRODUKTE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
WEISSWEINE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
ROSEWEINE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
ROTWEINE

BOTRYTIS BEFALL

GÄRPROBLEME

TECHNISCHE
INFORMATIONEN
ÜBER AEB PRODUKTE

ERSTELLEN SIE
IHREN EIGENEN
WEINBEREITUNGSPROZESS

KAPITEL 5

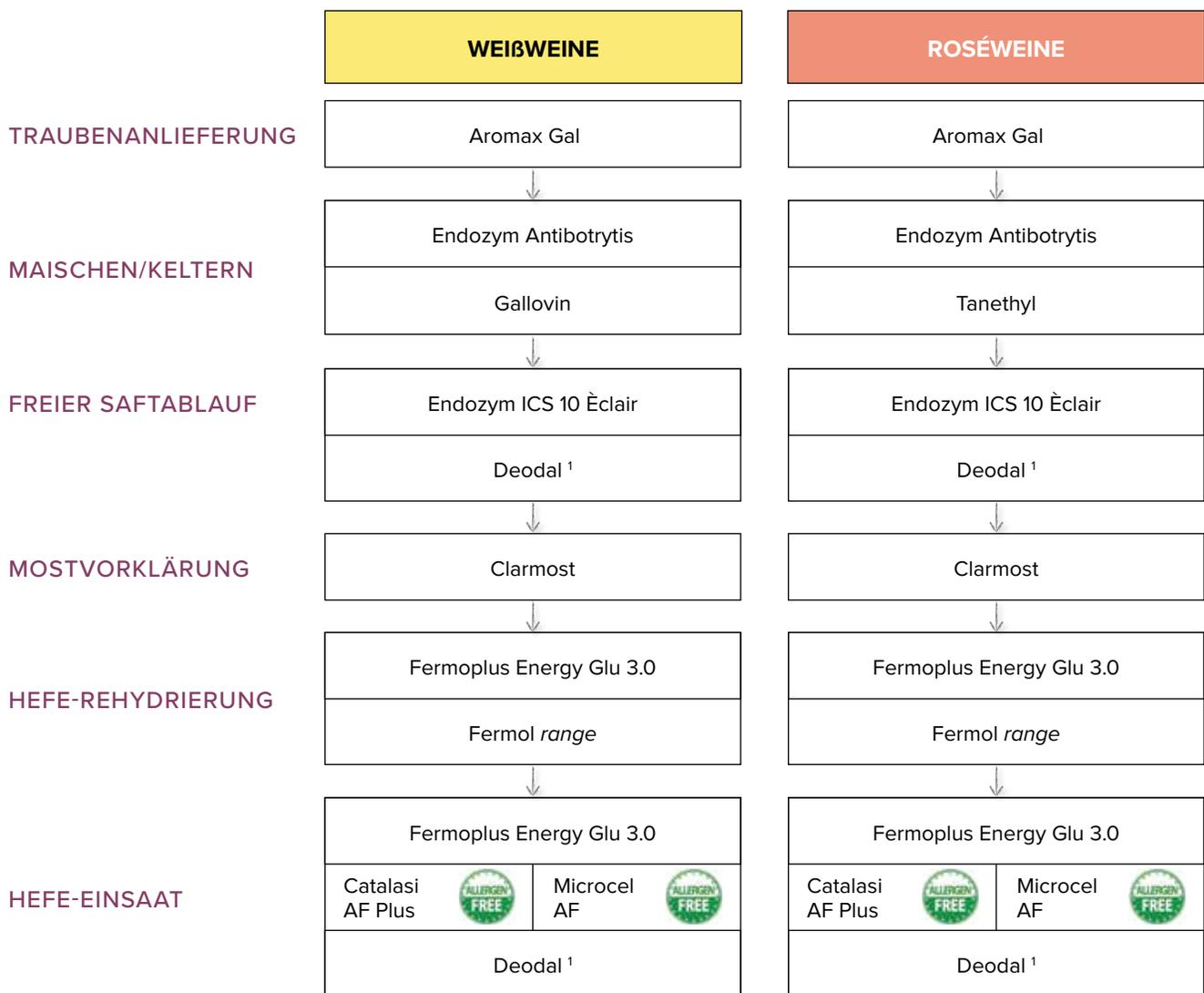
BOTRYTIS BEFALL

BOTRYTIS BEFALL

In Fällen, in denen die in der Kellerei ankommenden Trauben von Botrytis cinerea befallen sind, unabhängig davon, ob es sich um weiße oder rote Trauben handelt, ist es wichtig, in zweierlei Hinsicht sofort zu handeln:

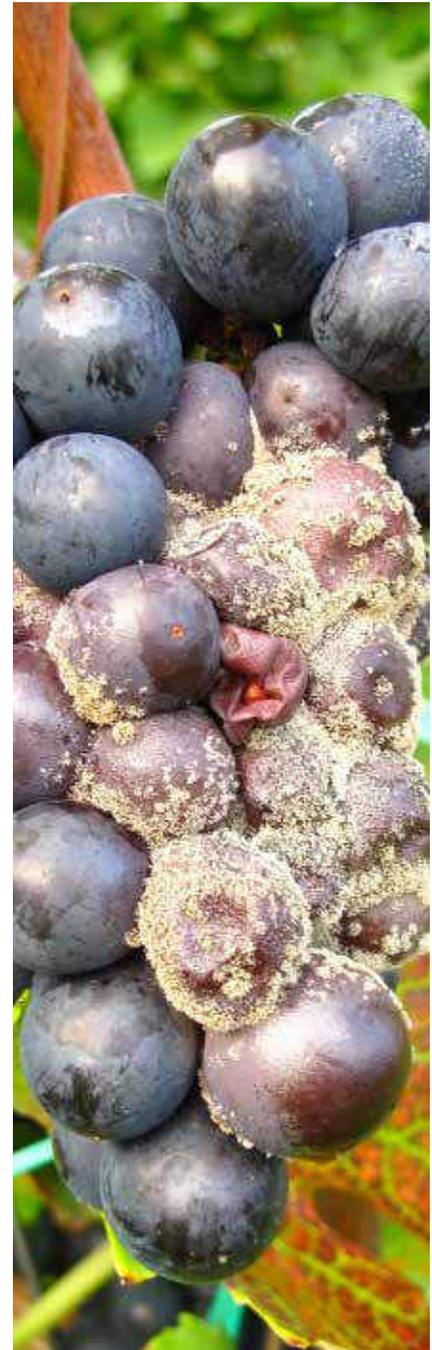
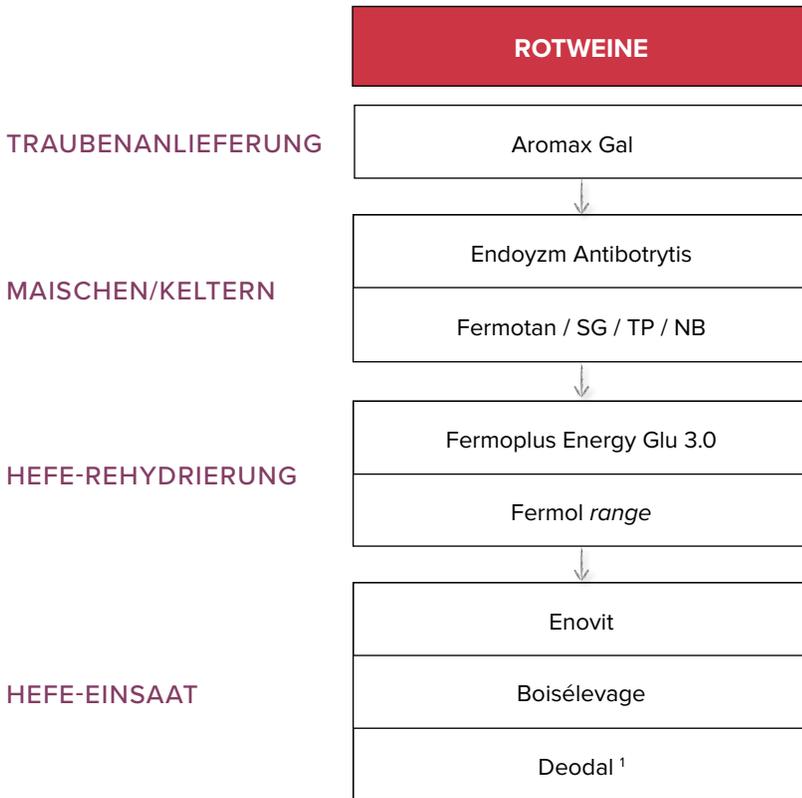
- Inaktivierung der Polyphenoloxidasen, die oxidative Schäden an Aroma und Farbe des Weins verursachen
- Adsorbiert den erdigen und muffigen Geschmack und die Aromen, die von der Infektion herrühren

Zu diesem Zweck haben wir ein einfaches Protokoll für die Verarbeitung der Trauben vor der Gärung entwickelt.



¹Deodal - Sollte in jeder Produktionsphase, vom Most bis zum fertigen Wein, verwendet werden, wenn unangenehme Gerüche beseitigt werden sollen.

BOTRYTIS BEFALL



¹Deodal - Sollte in jeder Produktionsphase, vom Most bis zum fertigen Wein, verwendet werden, wenn unangenehme Gerüche beseitigt werden sollen.



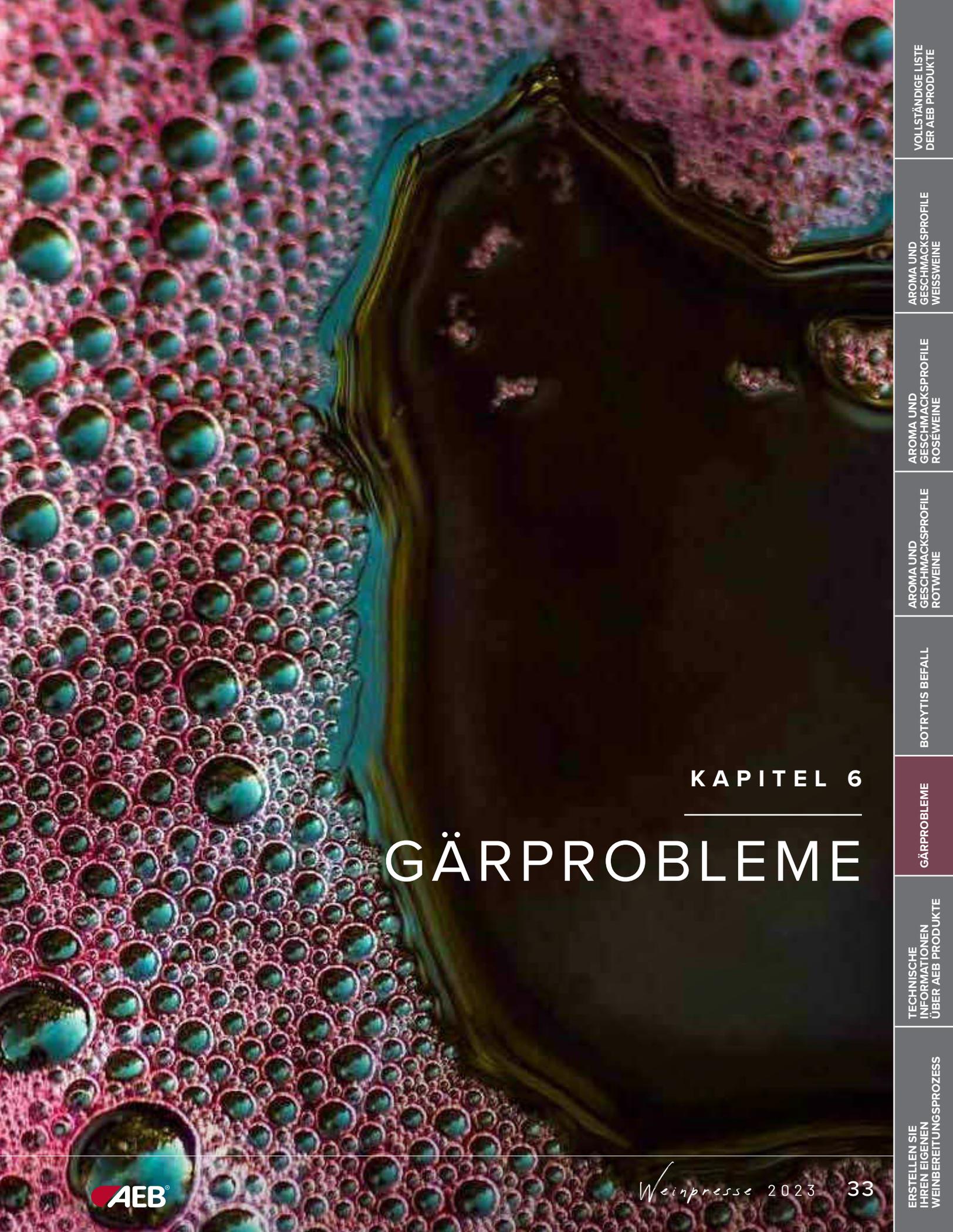
ALLERGENE FREE



SO₂ FREE



VEGAN



VOLLSTÄNDIGE LISTE
DER AEB PRODUKTE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
WEISSWEINE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
ROSEWEINE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
ROTWEINE

BOTRYTIS BEFALL

GÄRPROBLEME

TECHNISCHE
INFORMATIONEN
ÜBER AEB PRODUKTE

ERSTELLEN SIE
IHREN EIGENEN
WEINBEREITUNGSPROZESS

KAPITEL 6

GÄRPROBLEME

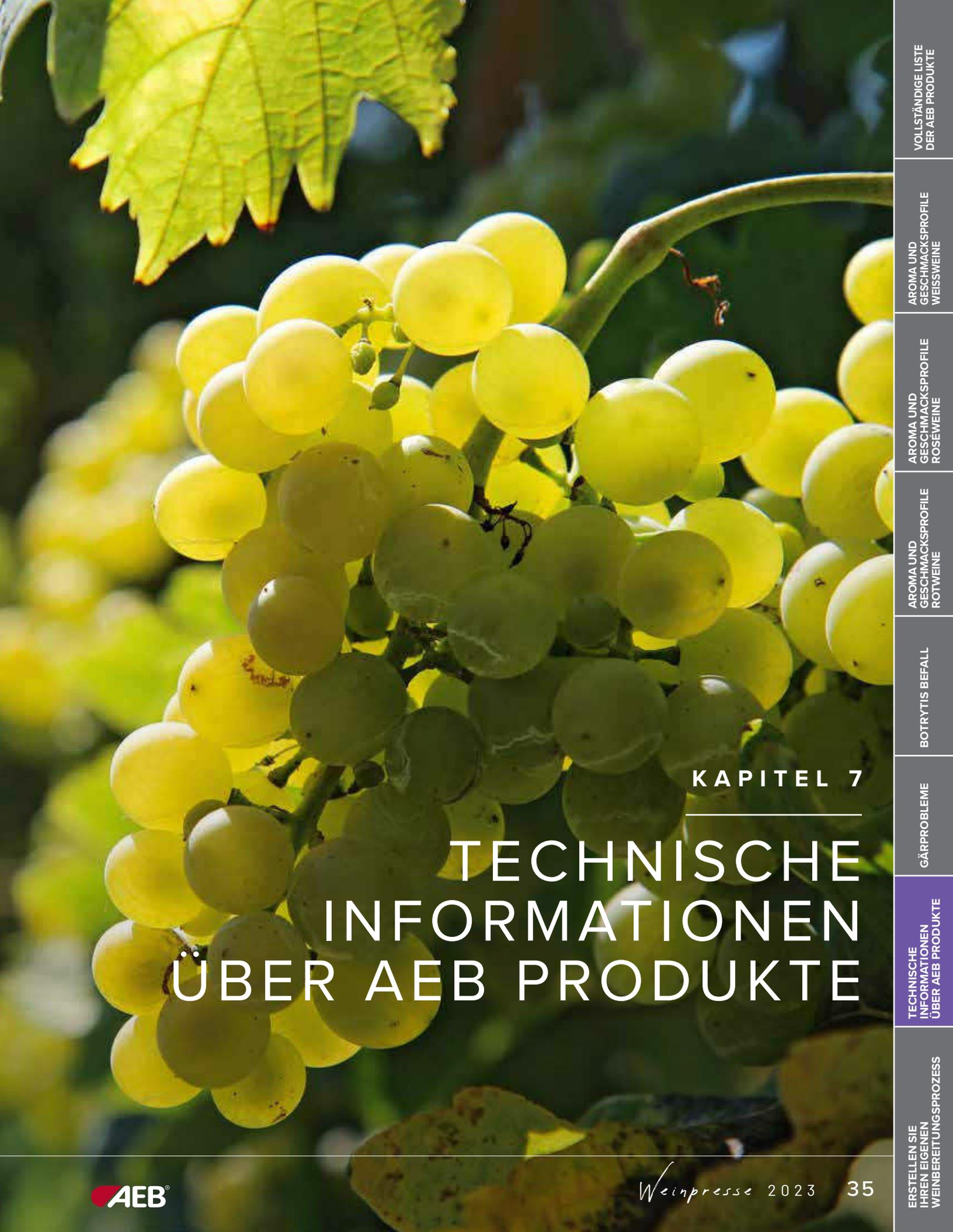
VORBEREITUNG DES “PIED DE CUVE” FÜR GESTECKTE GÄRUNGEN

Obwohl ausgewählte Hefen auf die schwierige Aufgabe der Gärung vorbereitet sind, kann es vorkommen, dass der Prozess aus einem oder mehreren der folgenden Gründe spontan abbricht: Nährstoffmangel, hoher Ethanolgehalt, zu niedrige Temperaturen, kurz- und mittelkettige Fettsäuren, Pestizidrückstände, etc...

Ein frühzeitiges Eingreifen bei der Wiederaufnahme der Gärung ist unerlässlich, um zu verhindern, dass das Produkt dauerhaft beeinträchtigt wird.

AEB hat ein Protokoll entwickelt, das speziell auf diese Situationen zugeschnitten ist.

	WEIß	ROSÉ	ROT	
ENTGIFTUNG	Fermoplus PyrOff / Integrateur			Dieses Verfahren ermöglicht die Adsorption von toxischen Gärungshemmern wie mittel- und kurzkettigen Fettsäuren.
ABSTICH	Belüftung / Sauerstoff			Nach 24-48 Stunden muss der Wein dekantiert werden, um ihn von der Masse der Hefe zu trennen, die leidet und nicht mehr in der Lage ist, die Gärung abzuschließen.
HEFE-REHYDRIERUNG/ AKKLIMATISIERUNG	Fermoplus Energy Glu 3.0			Das Produkt muss in einer Dosis von 15-20 g/hL des zu vergärenden Mostes zugesetzt werden. Die höhere Dosis gewährleistet das Vorhandensein starker Zellen, die gegen Gärungsstress resistent sind.
	Fermol Complet Killer Fru			Fermol Complet Killer Fru hat eine hohe Fermentationsaffinität für Fruktose, ein Monosaccharid, das am häufigsten in festsitzenden Gärungen vorkommt. Anwendung in einer Dosis von 30-40 g/hL. Dieser Prozess muss sorgfältig kontrolliert werden. Nach der Rehydrierung muss der Most/Wein nach und nach der Hefe zugeführt werden, um sie an die Anwesenheit des Zuckers und des Alkohols des Mediums zu gewöhnen, dem sie später zugesetzt werden soll. Dieser Vorgang muss 3-6 Stunden dauern, und die Endkonzentration von Zucker und Alkohol muss der des zu vergärenden Weins entsprechen.
	Protect-F			Protect-F hat eine bakteriozide und bakteriostatische, stabilisierende und antioxidative Wirkung. Es basiert auf einer Formel, die Fumarsäure, Gallussäure und Proanthocyanidin-Tannine enthält. Es wirkt gegen Milchsäurebakterien und wird in dieser Phase eingesetzt, um den Most von unerwünschten Verunreinigungen zu befreien.
HEFE-EINSAAT	Enovit			Fügen Sie das Produkt hinzu, bis die richtige Menge an assimilierbarem Stickstoff erreicht ist.
GÄRUNG	Fermoplus range			Fügen Sie organische Nährstoffe hinzu, um einen vollständigen Gärungsprozess ohne das Risiko weiterer Verstopfungen zu gewährleisten.



VOLLSTÄNDIGE LISTE
DER AEB PRODUKTE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
WEISSWEINE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
ROSEWEINE

AROMA UND
GESCHMACKSPROFILE
ROTWEINE

BOTRYTIS BEFALL

GÄRPROBLEME

TECHNISCHE
INFORMATIONEN
ÜBER AEB PRODUKTE

ERSTELLEN SIE
IHREN EIGENEN
WEINBEREITUNGSPROZESS

KAPITEL 7

TECHNISCHE INFORMATIONEN ÜBER AEB PRODUKTE

STABILISIERUNG

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
SO ₂	SO ₂ POTASSIUM 15% 	Flüssige Lösung von Kaliummetabisulfit mit einer Konzentration von 150 g/L. Die Verdünnung führt zu einer sehr einfachen Verwendung. Das Produkt schützt den Most traditionell vor Oxidation und stabilisiert die mikrobielle Belastung.	Das Produkt wird direkt auf die Trauben oder in die zerquetschten Trauben dosiert, bevor sie in die Presse gegeben werden.	Dosis: 10 mL/hL liefern 15 mg/L SO ₂ . Verp.: 20-Liter-Kanister.
KOMPLEX FÜR TRAUBEN	AROMAX 	Mischung zum Schutz des Mostes vor Oxidation, einheimischen Hefen und Bakterien. Durch die Kombination von Ascorbinsäure und Kaliumpyrosulfit kann bereits in den ersten Phasen der Weinbereitung ein reduktives Milieu geschaffen werden. Die Anwesenheit von Ascorbinsäure verstärkt die antioxidative Wirkung von Schwefeldioxid.	Pur oder 1:10 verdünnt auf Trauben oder zerquetschte Trauben vor der Weitergabe an die Presse.	Dosis: 20 g/hL. Die Dosis liefert 54 mg/L SO ₂ . Verp.: 1 Kg Paket.
	AROMAX GAL 	Mischung zum Schutz des Mostes vor Oxidation, einheimischen Hefen und Bakterien. Die Kombination aus Ascorbinsäure, Gallnusstannin und Kaliummetabisulfit ermöglicht es, die Frische der Trauben zu bewahren, indem sie eine unerwünschte Oxidation verhindert und so das aromatische Potenzial des Weins erhöht.	Pur oder 1:10 verdünnt auf die Trauben oder die zerquetschten Trauben vor der Weitergabe an die Presse dosieren.	Dosis: 20 g/hL. Die Dosis liefert 54 mg/L SO ₂ . Verp.: 1 Kg Paket.
SO ₂ FREE FÜR TRAUBEN	CHITOCCEL MUST 	Mischung aus Chitosan aus Aspergillus niger, Gallnusstannin, kondensiertem Tannin, Hefeschalen und Autolysaten, die reich an natürlichem Glutathion sind. Das Produkt stellt die letzte Grenze für den Schutz des Weißmosts vor Oxidation und Mikroorganismen dar und vermeidet den Einsatz von SO ₂ .	Verdünnen Sie das Produkt und geben Sie es auf die Trauben oder zerquetschten Trauben, bevor Sie sie in die Presse geben.	Dosis: 15-30 g/hL. Verp.: 1 Kg Paket.

STABILISIERUNG

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
SO ₂ FREE FÜR TRAUBEN	CHITOCCEL RED 	Mischung aus Chitosan aus Aspergillus niger, kondensierten Gerbstoffen aus Acacia und Quebracho, Hefeschalen und Autolysaten. Das Produkt stellt die letzte Grenze des Schutzes von Rotweinstein vor Oxidation und Mikroorganismen dar und vermeidet den Einsatz von SO ₂ .	Verdünnen Sie das Produkt und geben Sie es auf die Trauben oder zerquetschten Trauben, bevor Sie sie in die Presse geben.	Dosis: 15-40 g/hL. Verp.: 1 Kg Paket.
	CHITOCCEL 	Produkt auf Basis von Chitosan aus Aspergillus niger zur Beseitigung der mikrobiellen Belastung im Wein. Es ist eine Alternative zu SO ₂ und wirkt gegen Essig- und Milchsäurebakterien, Hefen und Brettanomyces. Er eignet sich besonders nach der Gärung für Weine, die in Stahl oder Holz ausgebaut werden sollen. Die Verwendung von Chitocel ermöglicht auch die Reduzierung möglicher Kontaminanten wie Ochratoxin A dank seiner Synergie mit Hefeschalen.	Dosierung nach der alkoholischen oder malolaktischen Gärung.	Dosis: 5-30 g/hL. Verp.: 250 g Paket.
SO ₂ FREE FÜR WEIN	PROTECT-F 	Produkt auf Basis von Fumarsäure, Galltanninen und kondensierten Tanninen. Wirkt bakteriozid und bakteriostatisch, stabilisierend und antioxidativ. Das Produkt ermöglicht die Neutralisierung der mikrobiellen Belastung des Weins (Milchsäurebakterien und andere Gram+ Bakterien). Das Produkt ermöglicht es, den Wein vor mikrobiellen Veränderungen, unerwünschter malolaktischer Gärung und Oxidation zu schützen und somit den Einsatz von Schwefeldioxid zu begrenzen. Die Weine sind nach dem Zusatz von Protect-F frisch, sauber und korrekt. Die Wirkung hält über einen Zeitraum von mehr als 60 Tagen nach der Anwendung an.	Dosierung nach der alkoholischen oder malolaktischen Gärung.	Dosis: 10-60 g/hL Verp.: 1 Kg Paket, 5 Kg Säcke.



WEIßWEINE



ROSÉWEINE



ROTWEINE

TANNINE

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
ANTIOX	GALLOVIN 	Sehr reines Gallnusstannin mit hoher antioxidativer Wirkung. Verleiht keine bitteren Noten und verändert nicht die Farbe des Weins. Auch in schwierigen Situationen zu empfehlen, wenn die Trauben von Botrytis cinerea befallen sind. Wird in Verbindung mit SO ₂ verwendet, um mikrobielle Veränderungen im Most zu verhindern.	1:10 verdünnen und auf die Trauben oder zerquetschten Trauben geben, bevor sie in die Presse kommen. Auch beim Abstich nach der Gärung empfohlen.	Dosis: 10-20 g/hL. 30 g/hL auf von Botrytis befallenen Trauben geben. 3-4 g/hL beim Abstich nach der Gärung. Verp.: 500 g Paket, 5 Kg Säcke.
	GALLOVIT C 	Mischung aus Gallnusstannin und Ascorbinsäure zum Schutz der aromatischen Frische und zur Verhinderung der Oxidation der Farbe. Sie führt nicht zu einer Nachdunkelung des Weißmosts. Durch das Vorhandensein dieser beiden Verbindungen kann der Gehalt an gelöstem O ₂ sehr schnell stabilisiert werden, wodurch unerwünschte Veränderungen des Produkts verhindert werden.	1:10 verdünnen und auf die Trauben oder zerquetschten Trauben geben, bevor sie in die Presse kommen.	Dosis: 10-20 g/hL. Verp.: 500 g Paket.
FARBSTABILISIERUNG	TANETHYL 	Aktiviertes Tannin aus Traubenkernen zur Farbstabilisierung von Rosé- und Rotweinen. Tanethyl ist ein durch ein patentiertes industrielles Verfahren aktiviertes Tannin, das die Bildung und Stabilisierung von Anthocyan-Tannin-Kombinationen ermöglicht. Dadurch wird der für die Bildung von Acetaldehyd notwendige oxidative Zustand vermieden. Seine Verwendung führt zu einer sofortigen Farbstabilisierung, wodurch Orangestiche vermieden werden. Außerdem mildert es adstringierende Gerbstoffe und verbessert die Struktur. Das Produkt ist auch in Abwesenheit von Ethanol wirksam, so dass es bereits im Most verwendet werden kann.	Dosierung in der Presse oder im Mosttank.	Dosis: Roséweine 2-3 g/hL, Rotweine 5-7 g/hL. Verp.: 500 g Dosen.

TANNINE

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
FARBSTABILISIERUNG	FERMOTAN ●	Mischung zur Stabilisierung roter Moste auf der Basis von ellagischen Tanninen (Eiche und Kastanie), Gallnusstanninen und kondensierten Tanninen. Das Vorhandensein dieser drei Elemente übt eine kombinierte Wirkung aus, die die aromatische Oxidation verhindert, mehr Anthocyane extrahiert. Anthocyane extrahiert. Schützt diese vor der farblichen Oxidation und stabilisiert diese.	1:10 verdünnen und auf die Trauben oder zerquetschten Trauben geben, bevor sie in den Einmischbehälter gegeben werden.	Dosis: 10-20 g/hL. 30 g/hL auf von Botrytis befallenen Trauben. Verp.: 1 Kg Paket, 5 Kg Säcke
	FERMOTAN NB ●	Mischung aus kondensierten Gerbstoffen aus Holz und Traubenschalen zur selektiven Farbstabilisierung. Rote Traubensorten enthalten unterschiedliche Anteile an den verschiedenen Anthocyanen. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit einer Differenzierung des Farbstabilisierungsverfahrens. Fermotan NB eignet sich für Sorten, die reich an Peonidin und arm an acylierten Formen sind, wie z. B. Trollinger.	1:10 verdünnen und während der Gärung dosieren, über 2% Alkohol.	Dosis: 10-30 g/hL. Verp.: 1 Kg Paket, 5 Kg Säcke.
	FERMOTAN SG ●	Mischung aus ellagischen und kondensierten Tanninen zur selektiven Farbstabilisierung. Rote Traubensorten enthalten unterschiedliche Anteile an den verschiedenen Anthocyanen. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit einer Differenzierung des Farbstabilisierungsverfahrens. Fermotan SG eignet sich für malvidinreiche Sorten mit geringer Farbintensität, wie z.B. Pinot Noir.	1:10 verdünnen und während der Gärung dosieren, über 2% Alkohol.	Dosis: 10-30 g/hL. Verp.: 1 Kg Paket, 5 Kg Säcke.



WEIßWEINE



ROSÉWEINE



ROTWEINE

TANNINE

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
FARBSTABILISIERUNG	FERMOTAN TP 	Mischung aus ellagischen und kondensierten Tanninen zur selektiven Farbstabilisierung. Rote Traubensorten enthalten unterschiedliche Anteile an den verschiedenen Anthocyanen. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit einer Differenzierung des Farbstabilisierungsverfahrens. Fermotan TP eignet sich für farbintensive Sorten mit einem homogenen Anthocyangehalt, wie Dornfelder und Lemberger.	1:10 verdünnen und bei der Gärung dosieren, über 2% Alkohol.	Dosis: 10-30 g/hL. Verp.: 1 Kg Paket, 5 Kg Säcke.
	TANETHYL EFFE 	Spezielles aktiviertes Gemisch aus ellagischen Tanninen und kondensierten Tanninen aus Traubenkernen, das die Farbe roter Moste in einem frühen Stadium aktiv stabilisiert. Vor der alkoholischen Gärung verhindert das Fehlen von Ethanol die Verbindung von Anthocyanen und Gerbstoffen. Tanethyl Effe hingegen liefert die entsprechende Menge Acetaldehyd und stabilisiert sofort die Anthocyane mit ausgeprägteren violetten Farbtönen.	Dosierung in den Mosttank während der Mazeration oder zu Beginn der Gärung. Auch zum Abfüllen nach der Gärung geeignet.	Dosis: 5-20 g/hL. Verp.: 1 Kg Paket.
	ELLAGITAN CHÊNE 	Ellagisches Tannin aus Eichenholz zur Farbstabilisierung nach der Gärung. Das Produkt wirkt als Sauerstoffakzeptor im Mechanismus der Acetaldehydbildung und ermöglicht die Verbindung von Anthocyanen und Tanninen. Seine Verwendung ist bei tanninhaltigen und strukturierten Rebsorten angezeigt, da er dazu beiträgt, die Adstringenz zu mildern.	Dosierung nach der Gärung.	Dosis: 5-30 g/hL. Verp.: 500 g Paket, 5 Kg Säcke.

TANNINE

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATE	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
ANTIOX	ELLAGITAN ROUGE 	Mischung aus ellagischem Tannin und kondensiertem Tannin zur Veredelung der Pressfraktionen. Für Pressungen mit adstringierenden Produkten, die reich an Tanninen und Farbstoffen sind. Ellagitan Rouge gleicht den Geschmack dieser Fraktionen aus, stabilisiert die phenolische Komponente und schützt die Farbe vor unerwünschter Oxidation.	Dosierung beim Pressen der Rotweinmaische.	Dosis: 5-30 g/hL. Verp.: 5 Kg Säcke.
	PROTAN BOIS 	Kondensiertes Quebracho-Tannin zur Farbstabilisierung und zum Schutz vor Oxidation. Das Produkt eignet sich für rote Beerensorten mit einem hohen Anteil an Farbstoffen bzw. für alle Sorten, wenn die Mazeration kurz war. In diesen Fällen reicht die Tanninkomponente zur Farbstabilisierung möglicherweise nicht aus. Die Verwendung von Protan Bois führt zu einem stabilen, ausgewogenen und langlebigen Produkt.	Dosierung nach der Gärung.	Dosis: 5-30 g/hL. Verp.: 500 g Paket, 5 Kg Säcke.
STRUKTUR	ELLAGITAN BARRIQUE BLANC 	Reifungshilfsmittel auf der Basis von hochwertigem Eichtannin und Gummiarabikum. Der Name des Produktes sagt genau was es tut.	Dosierung während der Reifungsphase oder vor der Flaschenabfüllung.	Dosis: 2-3 g/hL. Verp.: 500 g Paket.



TANNINE

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
STRUKTUR	ELLAGITAN BARRIQUE ROUGE 	Reifungshilfsmittel auf der Basis von hochwertigem Eichentannin und Gummiarabikum. Der Name des Produktes sagt genau was es tut.	Dosierung während der Reifungsphase oder vor der Flaschenabfüllung.	Dosis: 2-5 g/hL. Verp.: 500 g Paket.
	PROTAN PEPIN 	Produkt auf Basis von kondensiertem Traubenkern-tannin. Das Produkt eignet sich hervorragend für hochwertige Rosé- und Rotweine. Die kondensierten Tannine in Protan Pepin binden sich an die Anthocyane und wirken als Sauerstoffakzeptoren. Dadurch wird der Wein stabiler gegen Oxidation, und die Farbe wird fixiert. Der Zusatz des Produkts verbessert auch die geschmackliche Struktur.	Dosierung während der Reifungsphase oder vor der Abfüllung.	Dosis: 2-3 g/hL in Roséweinen, 5 g/hL in Rotweinen. Verp.: 500 g Paket.
	PROTAN RAISIN 	Produkt auf der Basis von kondensiertem Tannin aus weißen Traubenschalen. Das Produkt sollte dem Wein zugesetzt werden, wenn er zu wenig Struktur oder eine gewisse Gerbstoffbelastung aufweist. Die edlen Tannine der Traubenschalen fügen sich perfekt in den Geschmack des Weins ein, machen ihn weicher und geben ihm Struktur.	Dosierung während der Reifungsphase oder vor der Abfüllung.	Dosis: 2-3 g/hL in Weißweinen, 3-5 g/hL in Rotweinen. Verp.: 500 g Paket.



WEIßWEINE



ROSÉWEINE



ROTWEINE

ENZYME

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
GEGEN BOTRYTIS	ENDOZYM ANTIBOTRYTIS 	Enzympräparat zur indirekten Inaktivierung von Polyphenoloxidasen von Botrytis cinerea. Die Wirkung des Produkts ist unabdingbar, um die Farb- und Aromavorstufen von Grauschimmel befallenen Trauben so weit wie möglich vor Oxidation zu bewahren. Die Zugabe in den frühen Phasen der Weinbereitung trägt ebenfalls zum Abbau der β -Glucane bei.	Verdünnen Sie das Produkt in Wasser oder ungeschwefeltem Most. Auf die Trauben oder in die zerdrückten Trauben dosieren, bevor sie in die Presse kommen.	Dosis: 2-4 g/hL. Verp.: 500 g Dose.
AROMAEXTRAKTION	ENDOZYM AROMATIC 	Flüssiges Enzym für die Aromaextraktion bei allen Weißbeerensorten. Es wirkt aufgrund seiner starken β -Glucosidasewirkung auf die Pektinolyse und die Freisetzung von aromatischen Vorstufen. Hohe Dosen sind für die Kaltmazeration gut geeignet.	Das Produkt wird in Wasser oder ungeschwefeltem Most verdünnt. Dosieren Sie in die Quetsche oder direkt in die Presse.	Dosis: 1-5 g/hL. Verp.: 1 L Flasche.
	ENDOZYM THIOL 	Flüssiges Enzympräparat mit sekundären Aktivitäten zur Extraktion von Thiolen. Besonders empfehlenswert bei der Verarbeitung von Sauvignon Blanc und verwandten Sorten, um den Ausdruck typischer Aromen wie Passionsfrucht und Grapefruit zu verstärken. Seine Wirksamkeit ist auch bei der Herstellung von Weinen nach reduktiven Stilen nützlich.	Das Produkt am zweiten Tag der Gärung direkt in den Tank geben.	Dosis: 2-4 g/hL. Verp.: 1 L Flasche.
	ENDOZYM β -SPLIT 	Enzympräparat mit spezifischer Aktivität für die Extraktion von glykosidischen Terpenaromen. Besonders geeignet, wenn die Typizität der Rebsorte hervorgehoben werden soll, indem die Wahrnehmung von fruchtigen und blumigen Aromen verstärkt wird. Am besten am Ende der alkoholischen Gärung verwenden.	Am Ende der alkoholischen Gärung direkt in den Tank geben, wenn der Restzuckergehalt <50 g/L ist.	Dosis: 2-5 g/hL. Verp.: 500 g Dose.

ENZYME

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
AROMAEXTRAKTION	ENZYLIA OPERA 	Flüssiges Enzympräparat zur Verfeinerung und Aromatisierung von Weißweinen. Die starke β -Glucanase-Aktivität beschleunigt die Lyse der Hefe und die Freisetzung von Polysacchariden. Die β -glucosidische Aktivität hingegen garantiert die Freisetzung von Aromen im Endprodukt. Die so gewonnenen Weine weisen eine große geschmackliche Fülle und eine starke olfaktorische Komplexität auf.	Dosierung nach der Gärung, im Jungweinstadium.	Dosis: 2-5 g/hL. Verp.: 1 L Flasche.
PEKTOLYTISCHES	ENDOZYM ACTIVE 	Enzympräparat in Pulverform für die statische Klärung. Verbessert die Ausbeute an klarem Most und erleichtert die Sedimentation von festen Partikeln. Besonders geeignet für schwer zu klärende Moste. Bei niedrigen Temperaturen kann die Dosierung erhöht werden.	Verdünnen Sie das Produkt in Wasser oder ungeschwefeltem Most. Dosierung in den Most beim Verlassen der Presse oder in den Absetzbehälter.	Dosis: 1-4 g/hL. Verp.: 500 g Dose.
	ENDOZYM ÉCLAIR 	Enzympräparat in Pulverform zur Mostklärung. Es verbessert die Ausbeute an klarem Most und erleichtert die Abtrennung von festen Partikeln. Durch den hohen Pektingehalt ist es hervorragend geeignet, die Klärung auch bei niedrigen Temperaturen zu beschleunigen.	Verdünnen Sie das Produkt in Wasser oder ungeschwefeltem Most. Dosierung in den Most beim Verlassen der Presse oder in den Absetzbehälter.	Dosis: 0,5-2 g/hL. Verp.: 500 g Dose.
	ENDOZYM ICE 	Flüssiges Enzympräparat für die Klärung von Most aus der Pellikularmazeration. Das Produkt ist in der Lage, eine perfekte Pektolyse auch bei Temperaturen unter 12 °C zu gewährleisten. Wird es auch während der pellikulären Mazerationsphase verwendet, ermöglicht es eine höhere Aromenextraktion.	Direkt in den Most beim Verlassen der Presse oder in den Dekantierbehälter geben. Für eine bessere Aromaextraktion auch während der Pellikularmazeration verwenden.	Dosis: 2-5 g/hL. Verp.: 1 L Flasche.

ENZYME

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
PEKTOLYTISCHES	ENDOZYM ICS 10 ÉCLAIR 	Hochkonzentriertes flüssiges Enzympräparat. Verbessert die Ausbeute an klarem Most und erleichtert die Abtrennung von festen Partikeln. Besonders geeignet für schwer zu klärende Moste. Bei niedrigen Temperaturen kann die Dosierung erhöht werden.	Je nach Bedarf in Wasser oder ungeschwefeltem Most verdünnen. Dosierung in den Most beim Verlassen der Presse oder in den Absetzbehälter.	Dosis: 0,2-0,8 g/hL. Verp.: 0,25 L Flasche, 1 L Flasche.
	ENDOZYM MUSCAT 	Enzympräparat speziell für die Pektolyse von schwer zu klärenden Mosten. Das Produkt ermöglicht es, die Sedimentationszeiten zu verkürzen, die Klarmostausbeute zu erhöhen und einen kompakten Trub zu erhalten. Er eignet sich besonders für notorisch schwierige Aromasorten wie Muskateller, Gewürztraminer und Müller Thurgau, die einen hohen Gehalt an verzweigten Pektinen aufweisen.	Das Produkt wird in Wasser oder ungeschwefeltem Most verdünnt. Dosierung in den Most beim Verlassen der Presse oder in den Absetzbehälter.	Dosis: 1-4 g/hL. Verp.: 500 g Dose.
FARBEXTRAKTION	ENDOZYM ROUGE 	Komplexes Enzympräparat für die Mazeration roter Trauben, das pektolytische, zellulase und hemizellulase Aktivitäten kombiniert. Das Produkt ermöglicht es, die Weinausbeute zu erhöhen, eine größere Farbintensität zu extrahieren und die Aromen der Rebsorten von den Schalen in den Most zu übertragen. Dies erhöht die Effizienz der Absaugung und verringert die Anzahl der Um- und Abpumpvorgänge.	Verdünnen Sie das Produkt in Wasser oder ungeschwefeltem Most. Dosierung auf die eingemischten Trauben im Einmischbehälter.	Dosis: 1-5 g/hL je nach der Menge der zu extrahierenden Anthocyane und Aromen. Verp.: 500 g Dose.



WEIßWEINE



ROSÉWEINE



ROTWEINE

KLÄRMITTEL

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
MOST	CLARMOST 	Komplexes Eiweißklärmittel für Moste. Gemisch aus Gelatine mit unterschiedlichem Irdolysierungsgrad, Isinglas, Kaliummetabisulfit, Zitronensäure und PVPP. Es wird bei der Mostklärung eingesetzt und erleichtert die Abtrennung von festen Partikeln und entfernt bittere und adstringierende Geschmacksstoffe.	Bei der Flotation mit einem Venturirohr das Produkt zugeben. Bei statischer Klärung zusammen mit Kieselsol in den Tank geben.	Dosis: 50-200 mL/hL. 10 mL/hL ergeben 0,4 mg/L SO ₂ . Verp.: 10 L Kanister.
	E-GEL 	Schnell wirkende Flüssiggelatine mit hoher Klärkraft, speziell für die Flotation. Es muss nicht mit Wasser verdünnt werden, so dass Oxidationserscheinungen vermieden werden können.	Dosierung während der Flotation mit der E-Flot-Dosierpumpe oder einem Venturirohr.	Dosis: 20-80 mL/hL. 10 mL/hL ergeben 0,4 mg/L SO ₂ . Verp.: 25 Kg Kanister.
MOST/ VEGAN	VE-GEL LIQUID 	Flüssiger Pflanzenproteinkomplex (Erbse) für die statische und dynamische Mostklärung. Erbsenprotein wirkt in Kombination mit Zitronensäure und aktiviertem Bentonit bei der Beseitigung unerwünschter Polyphenole, die für Bitterstoffe verantwortlich sind. Enthält keine Produkte tierischen Ursprungs.	Dosierung während der Flotation oder Klärung mit der E-Flot-Dosierpumpe oder einem Venturi-Rohr.	Dosis: 50-100 mL/hL. Falls erforderlich, 1:2 verdünnen. Verp.: 8 Kg Kanister, 20 Kg Kanister.
GÄRUNG/ ALLERGENE FREE	CATALASI AF PLUS 	Allergenfreier Komplexklärer für die Fermentation. Es besteht aus aktiviertem Bentonit, Gelatine, PVPP und Kieselgel. Dabei werden adstringierende Polyphenole, oxidierbare Catechine und instabile Proteine entfernt, so dass unerwünschte Ausfällungen oder Farboxidationen vermieden werden. Das Vorhandensein von Gelatine ermöglicht es, den Geschmack der adstringierenden Polyphenole abzuschwächen, die durch die Mazeration der Schalen, die unvollständige Reife der Trauben oder die intensive Pressung entstehen. Sie ermöglicht eine hervorragende Hefesedimentation.	1:10 in kaltem Wasser auflösen und zu Beginn der Gärung hinzufügen.	Dosis: 15-100 g/hL. Verp.: 1 Kg Paket, 20 Kg Säcke.

KLÄRMITTEL

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
GÄRUNG/ ALLERGENE FREE	MICROCEL AF 	Allergenfreier Komplettlärer für die Fermentation. Es besteht aus aktiviertem Bentonit (55%), PVPP (20%) und Zellulose (25%). Die Wirkung der 3 Komponenten ermöglicht es, adstringierende Polyphenole, oxidierbare Catechine und instabile Proteine zu eliminieren und so unerwünschte Ausfällungen oder Farbveränderungen zu verhindern. Die Zellulose absorbiert auch die von der Hefe produzierten Fettsäuren und verhindert, dass diese den Gärungsprozess stören.	1:10 in kaltem Wasser auflösen und zu Beginn der Gärung hinzufügen.	Dosis: 25-100 g/hL. Verp.: 10 Kg Säcke.
WEIN/ ALLERGENE FREE	CLAROUGE AF 	Allergenfreier Komplettlärer zur Beseitigung von übermäßiger Adstringenz und instabilen Anthocyan-Polyphenol-Komplexen in Rotweinen. Es besteht aus aktiviertem Bentonit, Erbsenprotein, PVPP, Kieselgel, Gelatine und Hefeschalen. Er eignet sich besonders für die Herstellung von Weinen aus Trauben, die noch nicht die volle phenolische Reife erreicht haben oder bei denen die Mazeration zu lange gedauert hat. Das Produkt mildert und rundet den Geschmack ab, stabilisiert den Wein und verarmt nicht seine Struktur.	1:15 in kaltem Wasser auflösen und dabei sehr gut schütteln. Beim Umpumpen mit einem Venturi-Schlauch der Weinmasse zugeben.	Dosis: 10-80 g/hL. Verp.: 500 g Paket.

 WEIßWEINE

 ROSÉWEINE

 ROTWEINE

KLÄRMITTEL

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
WEIN/ FÜR METHOXYPIRAZIN	FERMOPLUS PYROFF 	<p>Komplex aus Schalen- und Hefeautolysaten zur selektiven Adsorption von grünen und krautigen Noten. Das Produkt dient der Kontrolle des Gehalts an Methoxy-pyrazinen, Molekülen, die für den krautigen und grünen Paprikageschmack verantwortlich sind. Dieses Produkt, das bei bestimmten Sorten wie Cabernets besonders beliebt ist, wird einer speziellen industriellen Behandlung unterzogen, die es sehr selektiv gegenüber Pyrazinen macht. Es kann auch während der Gärung verwendet werden, sollte aber nicht als Hefefutter betrachtet werden.</p>	<p>In Wasser oder Wein auflösen und in den Tank geben.</p>	<p>Dosis: 20-50 g/hL.</p> <p>Verp.: 5 Kg Säcke.</p>
DEO-KOHLLE	DEODAL 	<p>Hochwertige Spezial-Aktivkohle, die durch Produktionsverfahren gewonnen wird, die eine hohe Adsorptionskraft gegen unangenehme Gerüche bewirken. Seine Verwendung verändert weder die Farbe noch den aromatischen Charakter des Weins, und es findet keine Übertragung von Metallen statt. Besonders geeignet in Fällen, in denen der Wein oder der Most Geruchsabweichungen aufweist, die auf Schimmelpilzbefall (<i>Botrytis cinerea</i>) zurückzuführen sind.</p>	<p>In Wein oder Most auflösen und während des Umpumpens zugeben, dabei mindestens 30-60 Minuten lang mischen.</p>	<p>Dosis: 5-100 g/hL je nach Fall.</p> <p>Verp.: 20 Kg Säcke.</p>

HEFEN

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
REBSORTE AROMA	FERMOL BLANC ●	Hefe, die für die Herstellung von blumigen und zitrusartigen Weißweinen ausgewählt wurde. Er produziert kein H ₂ S, wenn er richtig genährt wird, und ist daher für Weine geeignet, die eine Reifung benötigen. Er ist ein guter Verarbeiter von Apfelsäure, so dass seine Verwendung in besonders kühlen Jahrgängen empfohlen ist.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.
KOMPLEXITÄT	FERMOL CRYOFRUIT ●	Hefe, ausgewählt aus der Hybridisierung von <i>S. cerevisiae</i> x <i>S. Uvarum</i> zur Steigerung der Glycerinproduktion. Er ist besonders bei niedrigen Temperaturen sehr körperreich, weshalb er sich für Sorten eignet, bei denen ein hoher Säuregehalt ausgeglichen werden soll. Sie verträgt gut Alkohol und produziert fruchtige und blumige Aromen.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.
ELEGANZ	FERMOL ELEGANCE ●	Ausgewählte Hefe aus der Hybridisierung, die sich durch große Eleganz, hervorragende Gärkinetik und ein breites aromatisches Bouquet auszeichnet. Die Komplexität der Aromen umfasst aromatische Kräuter, Zitrusfrüchte, Blumen und tropische Früchte. Er braucht nicht viele Nährstoffe, gärt auch bei 12 °C gut und verträgt einen Alkoholgehalt von über 14 %.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.



WEISSWEINE



ROSÉWEINE



ROTWEINE

HEFEN

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
GELBE FRÜCHTE	FERMOL CHARDONNAY 	Hefe, die ausgewählt wurde, um die Rebsorteneigenschaften des Chardonnay hervorzuheben. Der Wein ist sehr körperreich und hat intensive Aromen von reifen gelben Früchten. Besonders geeignet für strukturierte Weißweine, die zur Reifung in Stahl oder Holz bestimmt sind. Auch sehr gut geeignet für Weißburgunder, Grauburgunder und Riesling.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach dem Kellerprotokoll, dann dem zu vergärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.
ZITRUSFRÜCHTE	FERMOL LIME 	Ausgewählte Hybridisierungshefe zur Verstärkung von Zitrusaromen. Bei einer Temperatur von 13-16 °C und einer angemessenen Nährstoffzufuhr werden Weine von großer Frische und Eleganz erzeugt. Eignet sich für Sorten wie Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Müller Thurgau. Es hat eine sehr geringe Entschärfungsleistung.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach dem Kellerprotokoll, dann dem zu vergärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.
THIOL-AROMEN	FERMOL SAUVIGNON 	Hefe, die aufgrund ihrer starken Neigung zur Bildung von Thiol-Aromen ausgewählt wurde, die an Kräuter, Maracuja, weiße Blumen und Grapefruit erinnern. Eignet sich besonders für die Gärung von Sauvignon Blanc, kann aber auch verwendet werden, um neutralen Sorten mehr Komplexität zu verleihen. Gärt gut bei 15-16 °C.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.
	FERMOL IPER R 	Die Hefe wurde entwickelt, um den Anforderungen der modernen Produktionstechnologie von Weiß- und Roséweinen gerecht zu werden, die häufig einen extrem reduktiven Stil erfordern. Ist ein Stamm, der in der Lage ist, die in den Trauben vorhandenen Schwefelvorstufen freizusetzen und umzuwandeln. Das Aromen Bild der mit Fermol Iper R hergestellten Weine ist komplex und faszinierend, mit grünen und typischen Thiol-Noten. Er gärt auch bei niedrigen Temperaturen gut.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket

HEFEN

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
TROPISCHE FRÜCHTE	<p>FERMOL TROPICAL</p> 	<p>Ausgewählte Hybridisierungshefe zur Verstärkung von Aromen tropischer Früchte wie Papaya, Mango, Ananas, Passionsfrucht. Bei einer Temperatur von 13-16 °C und einer angemessenen Nährstoffzufuhr werden Weine von großer Frische und Eleganz erzeugt. Eignet sich für Sorten wie Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Müller Thurgau, Kerner. Es hat eine sehr geringe Entschärfungsleistung.</p>	<p>Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach dem Kellerprotokoll, dann dem zu vergärenden Most hinzufügen.</p>	<p>Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung.</p> <p>Verp.: 500 g Paket.</p>
BLUMENSTRAUSS	<p>FERMOL FLEUR</p> 	<p>Ausgewählte Hybridisierungshefe zur Verstärkung blumiger und balsamischer Aromen. Bei einer Temperatur von 13-16 °C und einer angemessenen Nährstoffzufuhr werden Weine von großer Frische und Eleganz erzeugt. Eignet sich für Sorten wie Weißburgunder, Grauburgunder, Müller Thurgau, Kerner, Sylvaner. Es hat eine sehr geringe Entschärfungsleistung.</p>	<p>Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.</p>	<p>Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung.</p> <p>Verp.: 500 g Pakete.</p>
REBSORTE AROMA	<p>FERMOL AROME PLUS</p> 	<p>Hefe, die ausgewählt wurde, um die Sorteneigenschaften weißer Trauben (z. B. aromatische Sorten) zu verbessern. Unterstreicht Noten von weißen Blumen und tropischen Früchten. Gärt auch bei niedrigen Temperaturen gut, produziert Aromen und Körper. Benötigt eine angemessene anorganische und organische Ernährung. Negativer POF-Faktor.</p>	<p>Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach dem Kellerprotokoll, dann dem zu vergärenden Most hinzufügen.</p>	<p>Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung.</p> <p>Verp.: 500 g Paket.</p>



WEIßWEINE



ROSÉWEINE



ROTWEINE

HEFEN

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
ELEGANZ	FERMOL PB 2033 	Hefe, die sich besonders für die Herstellung von eleganten und sehr trinkbaren jungen Rosé- und Rotweinen eignet. Sein fruchtiges Bouquet verändert die Eigenschaften der Rebsorte nicht. Diese Hefe trägt auch zur Erhaltung der Farbe des Produkts bei. Gärt gut bei Temperaturen zwischen 12 und 25 °C und entwickelt Aromen von kleinen roten Früchten.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach dem Kellerprotokoll, dann dem zu vergärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.
THIOL-AROMEN	FERMOL RED BOUQUET 	Hefe, die sich besonders für die Herstellung von Rosé- und jungen Rotweinen eignet, bei denen der Thiol-Charakter der Sorte betont werden soll. Diese Hefe ist, wenn sie richtig ernährt wird, auch in der Lage, große Mengen an Estern und Acetaten zu produzieren. Das aromatische Profil umfasst Noten von Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen und Blumen. Fermol Red Bouquet hat einen Temperaturbereich von 15 bis 27 °C. Es bewahrt die Frische der Produkte aufgrund seiner geringen Entkalkungskraft.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.
ROTE FRÜCHTE	FERMOL RED FRUIT 	Hybridhefe, die aus der Kreuzung von Fermol PB 2033 mit Fermol Iper R hervorgegangen ist. Diese Kreuzung wurde aufgrund ihrer aromatischen Eignung und technischen Eigenschaften ausgewählt. Ist der ideale Stamm für die Vergärung nährstoffarmer Moste und eignet sich auch für die Nachgärung und Gärung von Mosten mit hohem Zuckergehalt oder entschwefelten Mosten. Wenn sie gut genährt wird, entwickelt sie eine große aromatische Intensität. Die Noten erinnern an Beeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.

HEFEN

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
KANDIERTE FRÜCHTE	FERMOL CANDY 	Hybridhefe, die aufgrund ihrer aromatischen Eigenschaften ausgewählt wurde. In Rosé- und jungen Rotweinen verleiht sie eine große Intensität der Aromen, mit Amylnoten und Aromen, die an Bonbons und kandierte Früchte erinnern. Die Gärkinetik ist oberhalb von 12 °C hervorragend.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.
REBSORTE AROMA	FERMOL ROUGE 	Hefe für die Herstellung von Rosé- und jungen Rotweinen. Sie wird besonders wegen ihrer Gärungskinetik geschätzt und erzeugt Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Fermol Rouge wird auch wegen seiner Eignung zur Stabilisierung der Farbsubstanz verwendet und verleiht dem Wein eine diskrete Struktur und ein gutes Volumen.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.
STRUKTUR/ KOMPLEXITÄT	FERMOL MEDITERRANÉE 	Hefe, die für die Herstellung von warmen und komplexen Rotweinen für die Reifung ausgewählt wurde. Die entstehenden Polysaccharide und Mannoproteine geben dem Wein Struktur und stabilisieren den Farbstoff. Sie hat eine gute Gärkinetik und wird besonders für ihr aromatisches Bouquet geschätzt, das typischerweise rote Früchte, Pflaumen und Kirschen, aber auch Kräuter und Blumen enthält, daher auch der Name.	Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.	Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung. Verp.: 500 g Paket.



WEIßWEINE



ROSÉWEINE



ROTWEINE

HEFEN

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
STRUKTUR/ KOMPLEXITÄT	FERMOL PREMIER CRU 	<p>Hefe, die für die Herstellung von strukturierten und komplexen Rotweinen ausgewählt wurde. Ihre große Fähigkeit, Glycerin und Polysaccharide zu produzieren, macht sie zum Referenzstamm für die Herstellung von hochwertigen Rotweinen. Die sehr niedrige Produktion von Schwefelverbindungen schafft außerdem ein ideales Umfeld für die malolaktische Gärung. Das Bouquet ist reich an Aromen, die an rote Früchte, Gewürze, Marmelade und Gelee erinnern.</p>	<p>Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.</p>	<p>Dosis: 20 g/hL Most zur Gärung.</p> <p>Verp.: 500 g Paket.</p>
SCHWIERIGE GÄRUNGEN	FERMOL COMPLET KILLER FRU 	<p>Hefe, die aufgrund ihrer großen Fähigkeit zur Vergärung von Fruchtzucker ausgewählt wurde, die sich zu einem großen Teil in festsitzenden Gärungen befindet. Es handelt sich um eine sehr alkoholbeständige Hefe mit geringem Gehalt an flüchtigen Säuren, die sich daher für die Vorbereitung der Inokulation zur Wiederaufnahme einer gestörten Gärung eignet. Ergibt ein neutrales, nicht charakterisierendes Aromenbouquet.</p>	<p>Rehydrieren und akklimatisieren mit Reactivateur oder nach Kellerprotokoll, dann dem zu gärenden Most hinzufügen.</p>	<p>Dosis: 20-40 g/hL Most zur Gärung.</p> <p>Verp.: 500 g Paket.</p>

NÄHRSTOFFE

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
REHYDRIERUNG	FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0 	<p>Neue Grenzen für die Hefeernährung in der Rehydratationsphase. Das Präparat auf der Basis von Hefeschalen, Hefeautolysaten und Thiamin enthält spezifische Mengen an assimilierbaren Aminosäuren und Vitaminen, die der Hefe bereits in den ersten Phasen der Rehydratation eine starke Vitalität verleihen. Die Hefe muss die essenziellen Aminosäuren nicht synthetisieren, sondern hat sie bereits zur Verfügung, so dass sie die gesamte Energie für die Vermehrung nutzen kann. Die Rehydrierung mit Fermoplus Energy Glu 3.0 führt zu einer Erhöhung der Hefemasse um 30 %. Das natürlich vorhandene Glutathion verhindert auch die Oxidation der Zelle und macht sie widerstandsfähiger gegen Gärungsstress.</p>	<p>In Heferehydrationswasser auflösen.</p>	<p>Dosis: 5 g/hL Most zur Gärung. 15-20 g/hL im Falle einer steckengebliebenen Gärung.</p> <p>Verp.: 500 g Paket, 5 Kg Säcke.</p>
MINERALISCH	ENOVIT 	<p>Komplexer anorganischer Nährstoff auf der Basis von Ammoniumsulfat, Thiamin und zweibasigem Ammoniumphosphat. Enovit stellt die richtige Versorgung der Hefe mit leicht assimilierbarem Stickstoff wieder her und sorgt für eine verbesserte Zellvermehrung. Durch seine Verwendung werden Nährstoffmängel und damit die Bildung von Schwefelverbindungen vermieden.</p>	<p>In Wasser oder Most auflösen und dem zu fermentierenden Most zugeben.</p>	<p>Dosis: 20-30 g/hL des zu vergärenden Mostes. 10 g/hL ergeben 28,3 mg/L Stickstoff.</p> <p>Verp.: 1 kg Paket, 25 Kg Säcke.</p>

 WEIßWEINE

 ROSÉWEINE

 ROTWEINE

NÄHRSTOFFE

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
KOMPLEX	FERMOPLUS INTEGRATEUR 	Komplexer Hefenährstoff auf Basis von DAP, Hefeschalen, Hefeautolysaten und Thiamin. Durch ihre Verwendung erhält die Hefe alle Nährstoffe, die sie benötigt, um die Gärung effizient abzuschließen und eine gute aromatische Intensität zu erzeugen, wobei die Bildung von Schwefelverbindungen vermieden wird.	Im Most auflösen und zu Beginn der Gärung zugeben.	Dosis: 30-40 g/hL. 10 g/hL ergeben 14 mg/L Stickstoff. Verp.: 1 Kg-Pakete, 5 Kg-Säcke, 20 Kg-Säcke.
ORGANISCH	FERMOPLUS ALFA 	100% organischer Gärungsnährstoff auf Basis von Hefeschalen und Hefeautolysaten. Der hohe Gehalt an Vitaminen und α -Aminosäuren garantiert eine gute Aromaintensität auch bei Mosten mit Stickstoff < 150 mg/L. Um die Bildung von Schwefelverbindungen zu vermeiden, empfehlen wir jedoch eine Ergänzung mit ENOVIT.	Eine halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden zugeben.	Dosis: 20-40 g/hL. 10 g/hL ergeben 8 mg/L Stickstoff. Verp.: 5 Kg Säcke.
ORGANISCH/ AROMATISCH	FERMOPLUS CH-FRUIT 	Organischer Nährstoff, der speziell entwickelt wurde, um die Aromen von reifen gelben Früchten, Pfirsich, Banane und Aprikose zu verstärken. Es enthält Autolysate und Hefeschalen sowie Ascorbinsäure. Die Aminosäurezusammensetzung dieses Nährstoffs, die das Ergebnis einer Molekularstudie ist, ist von der des Chardonnay abgeleitet. Auf diese Weise kann die Hefe bestimmte Aminosäuren aufnehmen, die sie zur Bildung bestimmter aromatischer Moleküle veranlassen. Verwenden Sie diesen Nährstoff für Chardonnay oder andere Sorten, bei denen Sie den fruchtigen Charakter betonen wollen. Aminosäurezusammensetzung dieses Nährstoffs, die das Ergebnis einer Molekularstudie ist, ist von der des Chardonnay abgeleitet. Auf diese Weise kann die Hefe bestimmte Aminosäuren aufnehmen, die sie zur Bildung bestimmter aromatischer Moleküle veranlassen. Verwenden Sie diesen Nährstoff für Chardonnay oder andere Sorten, bei denen Sie den fruchtigen Charakter betonen wollen.	Eine halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden zugeben.	Dosis: 20-40 g/hL. 10 g/hL ergeben 6,8 mg/L Stickstoff. Verp.: 500 g Paket, 5 Kg Säcke.

NÄHRSTOFFE

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
ORGANISCH/ AROMATISCH	FERMOPLUS TROPICAL 	Organischer Nährstoff, der speziell entwickelt wurde, um den Geschmack von tropischen Früchten zu verbessern. Es enthält Autolysate und Hefeschalen sowie Ascorbinsäure. Die Aminosäurezusammensetzung dieses Nährstoffs ist das Ergebnis einer molekularen Studie und ist von der portugiesischen Sorte Antão Vaz abgeleitet. Auf diese Weise kann die Hefe bestimmte Aminosäuren aufnehmen, die sie zur Bildung bestimmter aromatischer Moleküle veranlassen. Verwenden Sie diesen Nährstoff bei Sorten, die einen Hauch von tropischen Früchten aufweisen sollen.	Eine halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden zugeben.	Dosis: 20-40 g/hL. 10 g/hL ergeben 8,5 mg/L Stickstoff. Verp.: 1 Kg Paket, 5 Kg Säcke.
	FERMOPLUS SAUVIGNON 	Organischer Nährstoff, der speziell für die Verstärkung von Thiol-Aromen entwickelt wurde. Es enthält Autolysate und Hefezellwände, Traubenschalentannine und Ascorbinsäure. Die Aminosäurezusammensetzung dieses Nährstoffs ist das Ergebnis einer Molekularstudie, die von der Rebsorte Sauvignon Blanc abgeleitet ist. Auf diese Weise kann die Hefe bestimmte Aminosäuren aufnehmen, die sie zur Bildung bestimmter aromatischer Moleküle veranlassen. Verwenden Sie diesen Nährstoff für Sauvignon Blanc oder andere Sorten, bei denen Sie den reduktiven und thiolischen Charakter betonen wollen. Das Vorhandensein von Traubenschalentanninen trägt dazu bei, die empfindlichen aromatischen Vorstufen vor Oxidation zu schützen.	Eine halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden zugeben.	Dosis: 20-40 g/hL. 10 g/hL ergeben 7 mg/L Stickstoff. Verp.: 500 g Paket, 5 Kg Säcke.



WEIßWEINE



ROSÉWEINE



ROTWEINE

NÄHRSTOFFE

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
ORGANISCH/ AROMATISCH	FERMOPLUS FLORAL 	Organischer Nährstoff, der speziell zur Verstärkung von Blumenaromen entwickelt wurde. Es enthält Autolysate und Hefeschalen sowie Ascorbinsäure. Die Aminosäurezusammensetzung dieses Nährstoffs, die das Ergebnis einer Molekularstudie ist, ist von der Rebsorte des Grünen Veltliners abgeleitet. Auf diese Weise kann die Hefe bestimmte Aminosäuren aufnehmen, die sie zur Bildung bestimmter aromatischer Moleküle veranlassen. Verwenden Sie diesen Nährstoff bei Grünem Veltliner oder anderen Sorten, bei denen Sie blumige und aromatische Noten hervorheben möchten.	Eine halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden zugeben.	Dosis: 20-40 g/hL. 10 g/hL ergeben 7 mg/L Stickstoff. Verp.: 1 Kg Paket, 5 Kg Säcke.
	FERMOPLUS RED BERRY 	Organischer Nährstoff, der speziell entwickelt wurde, um die Aromen von roten Blumen und kleinen Beeren zu verstärken. Es enthält Autolysate und Hefeschalen sowie Ascorbinsäure. Die Aminosäurezusammensetzung dieses Nährstoffs, die das Ergebnis einer Molekularstudie ist, ist von der italienischen Rebsorte Lambrusco abgeleitet. Auf diese Weise kann die Hefe bestimmte Aminosäuren aufnehmen, die sie zur Bildung bestimmter aromatischer Moleküle veranlassen. Verwenden Sie diesen Nährstoff bei Sorten, bei denen Sie einen Hauch von Veilchen, Rose und Walderdbeeren hervorheben möchten.	Eine halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden zugeben.	Dosis: 20-40 g/hL. 10 g/hL ergeben 8,2 mg/L Stickstoff. Verp.: 1 Kg Paket, 5 Kg Säcke.
	FERMOPLUS SPICY FRUIT 	Organischer Nährstoff, der speziell zur Verstärkung des Geschmacks von roten Früchten und Gewürzen entwickelt wurde. Es enthält Autolysate und Hefeschalen sowie Ascorbinsäure. Die Aminosäurezusammensetzung dieses Nährstoffs ist das Ergebnis einer Molekularstudie, die von der Rebsorte Syrah abgeleitet ist. Auf diese Weise kann die Hefe bestimmte Aminosäuren aufnehmen, die sie zur Bildung bestimmter aromatischer Moleküle veranlassen. Verwenden Sie diesen Nährstoff für Sorten, bei denen Sie Noten von roten Früchten (Kirsche, Heidelbeere, Himbeere) und Gewürzen (schwarzer Pfeffer, Kakao) hervorheben möchten.	Eine halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden zugeben.	Dosis: 20-40 g/hL. 10 g/hL ergeben 8 mg/L Stickstoff. Verp.: 1 Kg Paket, 5 Kg Säcke.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG, BATONNAGE UND HOLZ CHIPS

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
MILCHSÄURE- BAKTERIEN	MALOLACT RAPID 	Kultur ausgewählter Bakterien in gefriergetrockneter Form (O. oeni) für die malolaktische Gärung (BSA). Seine Wirksamkeit wurde in zahlreichen Tests nachgewiesen, sowohl bei der Koinokulation (48 Stunden nach Beginn der alkoholischen Gärung) als auch bei der Inokulation nach der Gärung. Es zeichnet sich durch seine hohe Geschwindigkeit und seine leistungsstarke Stoffwechselkinetik aus.	Akklimatisierung der Bakterien gemäß dem Kellerprotokoll oder den Anweisungen des Lieferanten. Gefrieren Sie aufgetaute Bakterien nicht wieder ein. Lagern Sie das Produkt im normalen Kühlschrank (4-6 °C).	Dosis/Verp.: Beutel für 25 hL, Beutel für 250 hL, Beutel für 1.000 hL.
BATONNAGE/ ANTIOX	ELEVAGE GLU 	Produkt auf der Grundlage ausgewählter Hefeschalen und Autolysate. Das Produkt eignet sich besonders für die Regulierung des oxidativen Zustands von Weinen ab dem Ende der Gärung. Der hohe Gehalt an natürlichem Glutathion (das Antioxidans schlechthin) ermöglicht die Aufrechterhaltung guter Gärungsergebnisse, insbesondere bei Weinen, die mit reduktiven Verfahren hergestellt werden. Es schützt die aromatischen und phenolischen Bestandteile vor Sauerstoff und trägt zur Abrundung des Geschmacks bei.	Dosierung zu Beginn des Jungweinstadium.	Dosis: 10-30 g/hL. Verp.: 500 g Paket, 5 Kg Säcke.
BATONNAGE/ STRUKTUR	BÂTONNAGE PLUS ÉLEVAGE 	Produkt auf der Basis ausgewählter Hefezellwände für die Reifung (Batonnage) von Weinen nach Abschluss der alkoholischen Gärung. Das Produkt ist besonders für die Alterung geeignet, bei der eine gewisse Fülle gewünscht wird. Die Verwendung bereits am Ende der Gärung vermeidet Oxidations-Reduktionsprobleme, da das Produkt als Puffer wirkt. Das Produkt trägt auch zur Stabilisierung von Proteinen bei.	Dosierung zu Beginn des Jungweinstadium.	Dosis: 10-30 g/hL. Verp.: 5 Kg Säcke.



WEIßWEINE



ROSÉWEINE



ROTWEINE

MALOLAKTISCHE GÄRUNG, BATONNAGE UND HOLZ CHIPS

KATEGORIE	PRODUKT	TECHNISCHE DATEN	VERWENDUNG	DOSIS & VERPACKUNG
HOLZ CHIPS	BOISÉLEVAGE 	Holzspäne, unterschieden nach Holzart, Größe und Röstung. Diese Produkte ermöglichen es, die sensorischen Eigenschaften eines in Stahl gereiften Weins so zu verbessern, als wäre er in Fässern gereift, wobei die Probleme, die diese für den Wein verursachen könnten, vermieden werden. Das Sortiment umfasst amerikanische (A) und französische (F) Eichenspäne. Die Größen sind 2, 4 oder 8 mm. Die Röstung kann leicht (L), mittel (M) oder stark (F) sein.	In die Gärung oder in den Wein zugeben.	Dosis: 100-500 g/hL. Verp.: 10 Kg Säcke.
	A2M = Amerikanisch, 2 mm, mittlere Röstung			
	A2F = Amerikanisch, 2 mm, starke Röstung			
	A8M = Amerikanisch, 8 mm, mittlere Röstung			
	A8F = Amerikanisch, 8 mm, starke Röstung			
	F2L = Französisch, 2 mm, leichte Röstung			
	FPM (F2M) = Französisch, 2 mm, mittlere Röstung			
	F2F = Französisch, 2 mm, starke Röstung			
	F4M = French, 4 mm, mittlere Röstung			



WEIßWEINE



ROSÉWEINE



ROTWEINE

KAPITEL 8

ERSTELLEN SIE IHREN EIGENEN WEINBEREITUNGSPROZESS

ERSTELLEN SIE IHREN EIGENEN WEINBEREITUNGSPROZESS

Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten. Wir haben ein Backoffice, das Ihre Anfragen so schnell wie möglich an unseren Berater vor Ort weiterleiten wird. Wir sind zuversichtlich, dass wir gemeinsam Ihre professionellen Projekte am besten entwickeln können. Nachstehend finden Sie ein Beispiel für ein AEB4U-Protokoll, das von unserem Team für Sie nach Ihren Bedürfnissen erstellt wird.



ZITRUS REDUKTIV RIESLING

1 TRAUBENLESE	2 TRANSPORT	3 ANLIEFERUNG	4 KELTERN
HANDLESE	KISTEN	ABBEERMASCHINE	TRAUBENPRESSE
			

AROMAX GAL
20 g/hL
Lösen Sie das Produkt auf und dosieren Sie es proportional zu den Weintrauben

5 MOST VORKLÄRUNG	6 GÄRUNG		7 ABSTICH UND WEINAUSBAU
MOST-TRANSFERPUMPE	HEFE EINSAAT (REACTIVATEUR 60)	MOST-GÄRTANK	STAHLTANK
			
ENDOZYM AROMATIC 3 g/hL Dosieren Sie das Produkt beim Umpumpen in den Most	FERMOPLUS ENERGY GLU 3,0 5 g/hL In Hefe-Rehydrationswasser auflösen FERMOL LIME 20 g/hL Rehydratisierung und Akklimatisierung der Hefe mit dem automatischen Zyklus des Reactivateur 60	ENOVIT 20-30 g/hL Auflösen und in den Most geben MICROCEL AF 40-60 g/hL In Wasser auflösen und 24 Stunden nach Beginn der Gärung in den Most geben FERMOPLUS ALFA 40 g/hL g/hL Spätestens 72 Stunden nach Beginn der Gärung auflösen und hinzufügen	AROMAX 10 g/hL Vor dem Abstich des Weins hinzufügen ELEVAGE GLU 30 g/hL Zugabe während des Abstich oder im letzten Tank PROTIA RAISIN 2 g/hL Zugabe während des Abstich oder im letzten Tank ENZYLIA OPERA® 3 g/hL Zugabe während des Abstich oder im letzten Tank
FLOTATION (E-FLOT)			
			
CLARMOST 120 g/hL Dosierung über die automatische Pumpe E-Flot			



AEB DEUTSCHLAND GMBH
Lindenstraße 2 55452, Windesheim
Tel. +49 170 7338011
aebdeutschland@aeb-group.com
aeb-group.com



Entdecken
Sie alle
unsere
Produkte!

