

No. 13
7. September 2009

Erbslöh Geisenheim AG
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim

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

E-Mail: info@erbsloeh.com
www.erbsloeh.com

Pressekontakt: Nadine Sander, Tel.: +49 6722 708-354, nadine.sander@erbsloeh.com

Erbslöh Oeno-Seminar 2009

- neue Verfahren und neu zugelassene Behandlungsmittel

Der Schwerpunkt des diesjährigen Oeno-Seminars im Gerd-Erbslöh-Hörsaal, lag auf den neu zugelassenen Behandlungsmitteln und den innovativen Entwicklungen im Bereich der Trubverarbeitung.

Siegmar Görtges und Robert Könitz stellten die seit dem 1. August 2009 zugelassenen Produkte Kupzit® und VinoStab vor. Bei Kupzit® handelt es sich um ein von Erbslöh patentiertes, auf Bentonit aufgebracht Kupfercitrat zur schonenden und effektiven Bockserbehandlung. Bei der Anwendung entsteht keine metallische Note und bei richtigem Einsatz ist keine Blauschönung notwendig. VinoStab ist eine neue Möglichkeit der Kristallstabilisierung, insbesondere gegen Weinsteinausscheidungen (KHT). VinoStab besteht aus Carboxymethylcellulose (CMC) und ermöglicht eine längere Stabilitätswirkung. Je nach Dosage und Kolloidgehalt im Wein wirkt sich die Anwendung von VinoStab nur gering auf die Filtrationsfähigkeit aus.

Bereits im Frühjahr 2009 wurde in Zusammenarbeit mit Bernhard Degünther (DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück) das neue VarioSan-Verfahren entwickelt. Das Zusammenspiel des neuen Filterhilfsmittel VarioFluxx® P und dem eSan-Filtertuch®

kann die Verarbeitungszeit von Trub auf zwei Stunden reduzieren. Bei einer Verkostung während des Oeno-Seminars bestätigten die anwesenden Oenologen, dass der aus dem Trub gewonnene Wein, sensorisch einwandfrei ist.

Auch die Vor- und Nachteile des reduktiven Ausbaus wurden diskutiert. Maik Werner, Anwendungstechniker, stellte das Produkt VinProtect vor. Das neue antioxidative Stabilisierungsmittel setzt sich aus Kaliumdisulfit, Ascorbinsäure und neutralem Gallustannin zusammen. VinProtect schützt umfassend Maische und Most vor unnötiger Sauerstoffbelastung, mikrobiologischen Einflüssen, Aromaverlusten und senkt den Gesamtbedarf an SO₂.

Ein weiteres Thema waren die EU-Regelungen zu Bio-Weinen und das EU-Projekt Orwine. Die Empfehlungen und Richtlinien aus diesem Projekt könnten schon im Herbst 2010 als neue Basis für die Herstellung von Bio-Wein gelten. Erbslöh stellt seinen Kunden bereits jetzt zwei Bio-Produkte zur Verfügung:

Oenoferm[®] Bio: Unter zertifizierten Bedingungen erzeugte Reinzuchthefer für Weine aus integriertem, biologischem Weinbau. Zur gezielten Vergärung von rebsorten- und lagebetonten Weinen.

ErbiGel[®] Bio: Zu 100 % aus Bio-Schweineschwarte gewonnene reine Speisegelatine. Die Klärwirkung, Polyphenolverminderung und Filtrationsverbesserung sind vergleichbar mit herkömmlichen Gelatinen.

Fachlich unterstützt wurden die Experten von Erbslöh durch die Fachreferate des Campus Geisenheim: Dr. Rainer Jung stellte alternative Flaschenverschlüsse und Weinverpackungen vor. Professor Otmar Löhnertz zeigte die Bedeutung und die Möglichkeiten des Terroirs für den Weinausbau auf.

351 Wörter – 2814 Zeichen mit Leerzeichen



Bildunterschrift Bild 01:

Die Verkostung von Weinen, die mit dem neuen VarioSan-Verfahren filtriert wurden, überzeugte auch die Oenologen. Im Vordergrund, Armin Kunzweiler, neuer Fachberater bei Erbslöh.

Presse



information

♦♦♦

„Die Erbslöh Geisenheim AG – entstanden aus einem über hundertjährigen Familienunternehmen – ist ein weltweit tätiger Spezialist für die Getränkebehandlung und führend in den Bereichen Forschung und Entwicklung, Beratung und Service. Unsere, in intensiver Zusammenarbeit mit Forschungsanstalten und Instituten für Getränketechnologie erwachsene Kompetenz, kommt direkt unseren Kunden zugute. Neben innovativen Lösungen für Produktoptimierung und -veredelung bietet die Erbslöh Geisenheim AG ein breites Spektrum prozessrelevanter Leistungen. Wir sehen uns daher als Full-Service-Partner für die Getränkeindustrie.“

6 Sinne für Ihren Erfolg