

Erbslöh *Bio*-Vinifikation



Zertifiziert,
konsequent, sicher

- Oenoferm® *Bio*
- ErbiGel® *Bio*
- HydroGum *Bio*

Bio-Vinifikation



ERBSLÖH
Der Getränke-Experte

Bio-Vinifikation

Bio-Vinifikation: Zertifiziert, konsequent, sicher

Der Bereich Biowein hat in den letzten Jahren eine spannende Dynamik entwickelt. Seit dem Jahr 2000 hat sich die weltweite Biorebfläche mehr als verdoppelt. Die wachsende Nachfrage der Konsumenten führt mittlerweile zu einer starken Zunahme der Rebflächen im biologischen Anbau in allen Weinbauländern Europas. Für Erbslöh ist genau diese Dynamik die Motivation die Biovinifikation auf den Weg zu bringen. Wir wollen damit die Winzer, die sich dem Biomarkt widmen, gezielt unterstützen. Mit Oenoferm® Bio bieten wir ab sofort als zentrales Produkt für Bioweine eine Hefe an, die sich ganz und gar dem biologischen Gedanken verpflichtet. Die aktuelle Definition von eigenen kellerwirtschaftlichen Richtlinien für Biowein wird die Marktposition von Biowein weltweit stärken.

In Europa, aber auch weltweit, wird der Einsatz von zertifizierter Biohefe und anderen oenologischen Produkten in Bioqualität für den Ausbau von Biowein empfohlen. Die EU-Öko-Verordnung 834/2007 für Bioprodukte liefert den verlässlichen gesetzlichen Rahmen für alle Produkte aus der Erbslöh Biovinifikation, die bereits jetzt verfügbar sind:

- Oenoferm® Bio
- ErbiGel® Bio
- HydroGum Bio



Oenoferm® Bio

Oenoferm® Bio: Erste zertifizierte Bio-Weinhefe

Der Erbslöh Geisenheim AG ist es gelungen, Oenoferm® Bio als die erste bio-zertifizierte Weinhefe herzustellen. Die Reinzuchtheife wurde von natürlichen Trauben selektioniert, unter zertifiziert biologischen Bedingungen vermehrt, getrocknet und verpackt. Während der Vermehrung wurden nur Bio-Nährmedien eingesetzt und anschließend eine schonende Trocknung gemäß Verordnung (EU) Nr. 834/2007 durchgeführt.

Der Hefestamm Oenoferm® Bio – Selektion Klingelberg – betont die typischen Attribute der Rebsorte und unterstützt das natürliche Terroir. Er wurde von Dr. Seibicke aus den Weinbergen des Markgrafen von Baden auf Schloss Stauffenberg selektioniert. Die Reinheit und die Gärungseigenschaften wurden durch spezialisierte Labore und oenologische Institute kontrolliert und bestätigt.

Den Biowinzern steht mit der Selektion der ersten Bio-Weinhefe ein zentraler Bestandteil für eine konsequente Biovinifikation zur Verfügung. Oenoferm® Bio hat die gewohnte Gärungssicherheit einer Reinzuchtheife und entspricht 100 % der biologischen Philosophie.

Charakteristik Oenoferm® Bio:

- Von natürlichen Trauben selektioniert
- Unter zertifiziert biologischen Bedingungen hergestellt
- Reintönige und vollständige Vergärung
- Alkoholtoleranz bis zu 15% vol.
- Sehr geringe SO₂ Bildung während der Gärung
- Mittlerer Stickstoffbedarf
- Betonung der Rebsortencharakteristik und des Terroirs



Auch für exportorientierte Winzer bietet Oenoform® Bio weltweit neue Möglichkeiten: Sie wurde von dem französischen Institut EcoCert als „zugelassen für die Herstellung von NOP (National Organic Program /USA) zertifizierten Bioweinen“ eingestuft.

Während den letzten zwei Weinlesen wurde Oenoform® Bio mit großem Erfolg in den traditionellen Weinbauregionen von Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich und der Schweiz eingesetzt. Im Vergleich zur Spontangärung sichert sie den Gärverlauf zuverlässig und reduziert die Bildung von unerwünschten Nebenprodukten, wie Schwefelwasserstoff (H₂S), flüchtige Säure oder Acetaldehyd. Die Bildung von Sulfid (SO₂) während der Gärung ist sehr gering. Typische Stammeigenschaften von Oenoform® Bio sind eine Angärphase von zwei Tagen und eine anschließende starke Gärung mit einer Alkoholtoleranz bis zu 15 % vol.

Oenologen aus verschiedenen Weinbauregionen berichten, dass Oenoform® Bio hervorragende Weine produziert hat, sowohl frische Weissweine, als auch körperreiche Rotweine, die von der Typizität des Weinberges geprägt sind.



DE-003-Öko-Kontrollstelle

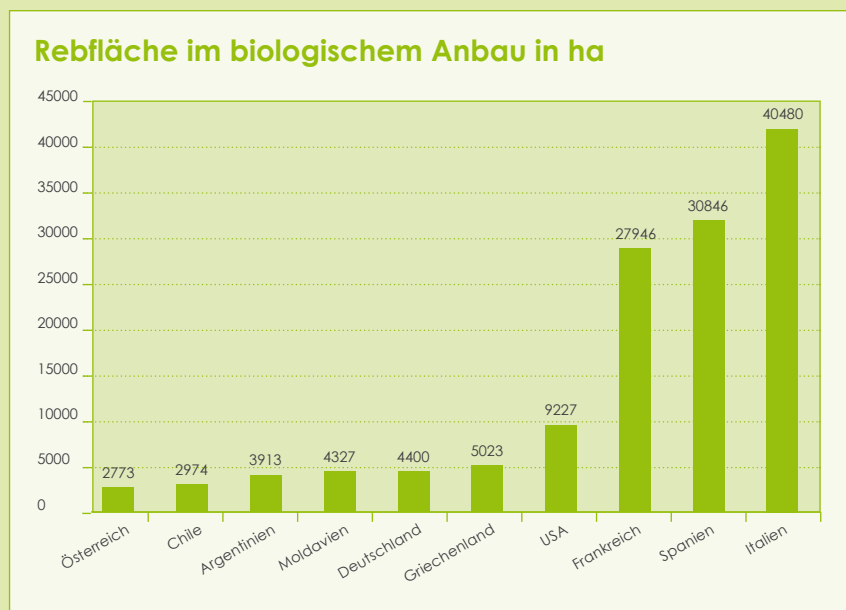


Erbigel® Bio: Zertifizierte Speisegelatine aus biologischer Landwirtschaft

Erbigel® Bio ist eine gut lösliche, gemahlene Speisegelatine aus 100% Schweineschwarte. Sie ermöglicht im Wein eine gute Klärwirkung und gleichzeitige Polyphenolreduzierung und somit eine optimale Stabilisierung gegenüber Kolloidaltrübungen. Erzeugt gemäß EU-Öko-Verordnung 834/2007.

HydroGum Bio: Zertifiziertes Gummi arabicum aus biologischem Anbau

HydroGum Bio stammt aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, wird aus dem natur belassenen Pflanzensaft der Akazie gewonnen und schonend aufgereinigt. Als Flüssigprodukt zeichnet es sich durch seine einfache Anwendung aus und ist direkt in den Wein dosierbar. HydroGum Bio verleiht dem Wein Mundgefühl und Struktur. Erzeugt gemäß EU-Öko-Verordnung 834/2007.



Quelle: FiBL 2009, einschließlich Umstellungsfläche



Erbslöh *Bio*-Vinifikation



Zertifiziert

Konsequent

Sicher