



global



104-mal

- neue Trends
- informiert
- Innovationen

104

VinoStab® **NEU** – flüssige CMC zur Kristallstabilisierung

FloraClair/FloraPlus **NEU** – natürliche Pflanzenproteine

ErbiGel® Bio **NEU** – zertifizierte Bio-Speisegelatine

Säuerung aktuell: biologisch gewonnene  
L(+)-Milchsäure Boerovin **NEU**

# NEU zugelassen

## NEU: VinoStab® – flüssige Carboxymethylcellulose zur Kristallstabilisierung

Aufgrund der immer früheren Abfüllungen und der immer weiteren Strecken, die der Wein bis zum Endverbraucher zurücklegen muss, ist das Thema Kristallstabilisierung jedes Jahr eine neue Herausforderung. Dem Weinproduzenten stehen verschiedene Verfahren zur Verfügung. Seit dem 1. August 2009 ist mit der Anwendung von Carboxymethylcellulose (kurz CMC) ein weiteres Verfahren zur Kristallstabilisierung in der EU (VO 606/2009) zugelassen. Bei der Wahl des richtigen Verfahrens sind die Kosten, die betrieblichen Voraussetzungen und die Anforderungen an die Kristallstabilität des Weines zu berücksichtigen. Abb. 1 zeigt den Vergleich der gängigen Stabilisierungsverfahren mit Vor- und Nachteilen. Die Langzeitwirkung und die Beeinflussung der Filtrationsleistung ist besonders zu beachten.



Verfahren zur Kristallstabilisierung	Geringe Verfahrenskosten	Umweltfreundlich	Einfache Anwendung	Wirkung gegen Ca-Kristalle	Langzeitwirkung	Beeinflussung der Filtration	Erhalt der natürlichen Säure
Kontaktverfahren (Kali-Contact)	-	-	-	+/-	+	-	-
Metavin® Opti	+	+	+	-	-	+/-	+
VinoStab®	+	+	+	-	+	+	+

Abb. 1: Vergleich der Verfahren zur Kristallstabilisierung

Aufgrund der Molekülstruktur wirkt CMC, ähnlich der Metaweinsäure, als Schutzkolloid, welches sich an der Oberfläche von gelöstem Weinstein anlagert und so das Kristallwachstum verhindert. Der Erhalt der natürlichen Säure und des Kaliumgehaltes, analog zum Einsatz von Metaweinsäure, ist neben den geringeren Verfahrenskosten ein Vorteil von CMC gegenüber dem energieaufwendigen Kontaktverfahren.

Das Löslichkeitsverhalten von Carboxymethylcellulose im Wein ist schlecht und das Handling der hochviskosen Lösungen im Betrieb bringt Schwierigkeiten bei der Dosage und Reinigung. Im Rahmen der OIV-Empfehlung wurde daher die Möglichkeit von industriell hergestellten Flüssigprodukten einbezogen. Die Flüssigprodukte bringen für den Anwender eine ganze Reihe Vorteile.

### Vorteile des Einsatzes von VinoStab® als Flüssigprodukt

- Einfachere Anwendung und homogene Verteilung im Wein
- Direkte Zugabe möglich
- Höhere CMC-Konzentration bei der Produktzugabe durch industrielle Fertigung möglich (minimierter Wassereintrag)
- Positiver Einfluss auf die Filtrierbarkeit der Weine
- Geringer Personalaufwand, da keine aufwendige Reinigung der Anrührbehälter
- Verbesserte Hygiene – Produktreste sind schwer entfernbar und neigen zu leichtem mikrobiologischem Verderb
- Keine Rutschgefahr durch Produktstaub

In Abb. 2 ist mit dem Minikontaktverfahren (Erbslöh Easy-KristaTest) eine gute Möglichkeit zur Beurteilung der Kristallstabilität dargestellt. In diesem Praxisbeispiel handelte es sich um einen Wein mit einer Weinsteinsättigungstemperatur von 20 °C, dem Grenzbereich für die Anwendung von Carboxymethylcellulose. Die Ergebnisse der Stabilitätsbeobachtung über eine Lagerzeit von 10 Monaten bei 17 °C verdeutlichen den Grenzbereich. Die Werte der Kontrolle zeigten anhand der hohen Leitfähigkeitsdifferenz, dass der Wein extrem instabil war. Mit der Metaweinsäure konnte zunächst eine gute Stabilisierung erzielt werden, die aber durch ihre Zersetzung nach 10 Monaten Warmlagerung nicht mehr gegeben war. Im Vergleich blieb der mit CMC behandelte Wein stabil. Die Langzeitwirkung der Metaweinsäure ist demnach geringer, als die von CMC, was aber in der Praxis nicht unbedingt als nachteilig eingestuft werden muss. Es kommt immer auf die Anforderungen der jeweiligen Betriebe an. In Großkellereien, bei denen ein hoher Anteil der Weine innerhalb von wenigen Monaten konsumiert wird, ist eine kürzere Stabilitätswirkung durchaus ausreichend. Bei höheren Übersättigungen ist die Stabilisierungswirkung durch CMC nicht ausreichend. Eine Erhöhung der Dosage kann in diesem Fall Abhilfe schaffen, wobei die Filtrationsbeeinflussung entsprechend zu überprüfen ist.

Aufgrund der chemischen Struktur von CMC ist klar, dass eine Zugabe solcher Polymere zum Wein immer eine Beeinflussung der Filtrationseigenschaften zur Folge hat. Durch ein aufwendiges Auswahlverfahren der Carboxymethylcellulose können die Filtrationseigenschaften, bei maximaler Stabilisierungswirkung, optimiert werden. Neben der Auswahl einer optimalen CMC-Type ist die Einwirkzeit des Produktes bis zur Filtration bei der Praxisanwendung ein wichtiger Parameter. Wie die Abb. 3 zeigt, bewirkt eine Filtration direkt nach Zugabe eine deutlich schlechtere Filtrationsleistung, während bereits nach vier Tagen die Filtrationseigenschaften vergleichbar mit dem unbehandelten Wein sind. Bei höheren Dosagen, im Fall von Weinen mit stärkerer Kristallinstabilität, kann eine längere Wartezeit die Beeinträchtigung der Filtration gleichermaßen minimieren.

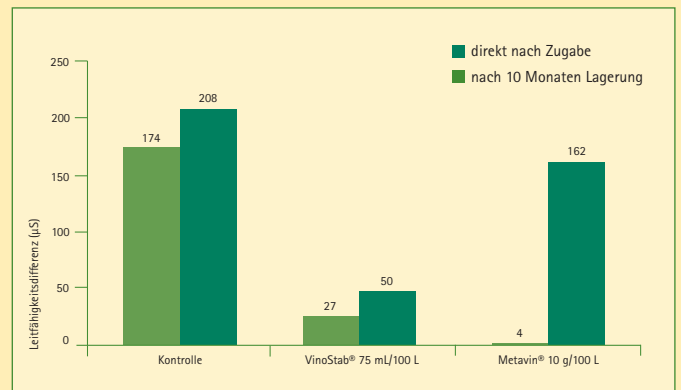


Abb. 2: Stabilitätswirkung von VinoStab® gegenüber Metavin® bei direkter Messung und nach 10 Monaten Lagerung bei 17 °C (Versuchswein mit einer Weinsteinsättigungstemperatur von 20 °C).

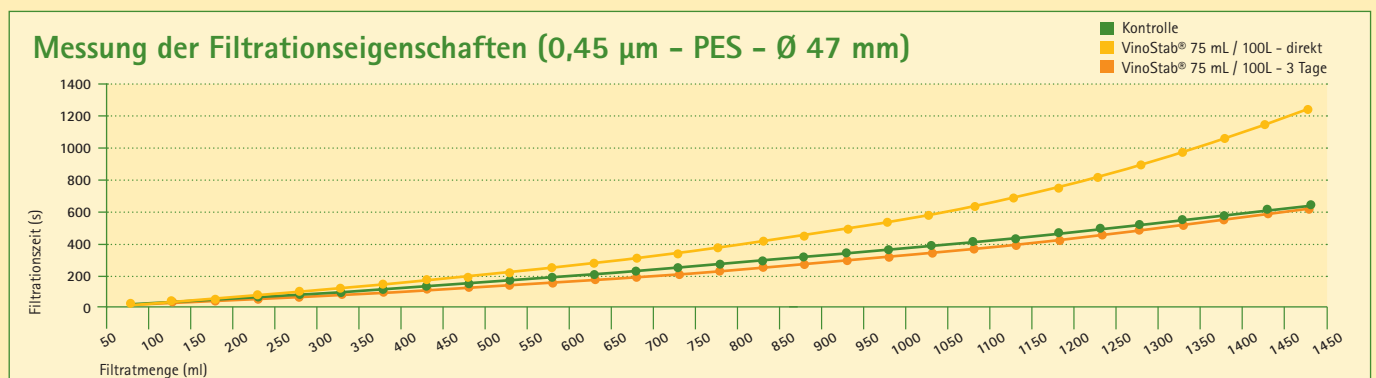


Abb. 3: Filtrationseigenschaften von VinoStab® in Abhängigkeit von der Einwirkzeit bis zur Filtration

## Säuerung aktuell

Für inländischen Traubenmost und Wein aus Trauben, die im Jahrgang 2009 geerntet wurden, ist die Säuerung zugelassen. OIV und EU haben neben der Weinsäure nun auch Milchsäure und Äpfelsäure zur Säuerung zugelassen. Länderspezifische Regelungen sind bei der Anwendung zu beachten. Die stärkste pH-Wert Absenkung erfolgt durch Anwendung von Weinsäure. Die stabilsten Säurewerte werden durch Verwendung von Milchsäure erreicht.

### Zulässige Dosagen:

- In Maische, Most, Jungwein maximal 1,5 g/L
- In Wein maximal 2,5 g/L
- Erlaubter Säuerungsumfang bis zu 4 g/L

### Die Dosagen sind berechnet als Weinsäure!

- 0,9 g Äpfelsäure  $\cong$  1,0 g Weinsäure
- 1,25 ml bzw. 1,5 g Milchsäure Boerovin  $\cong$  1,0 g Weinsäure
- Milchsäure Boerovin ist eine 80%ige Lösung

### Beispiel:

2,5 g/L Weinsäure  $\cong$  2,23 g/L Äpfelsäure oder  
 3,75 g/L Milchsäure Boerovin oder  
 3,13 ml/L Milchsäure Boerovin



# Säuerung

### Boerovin

ist eine erlaubte, biologisch gewonnene L(+)-Milchsäure mit Vorteilen in der Anwendung und der mikrobiologischen Sicherheit:

- Nicht biologisch abbaubar
- Keine Gefahr der Kristallausscheidungen und damit verbundenem Kaliumverlust
- Völlig geruchsneutral
- Sensorisch milder und harmonischer als Äpfel- und Citronensäure
- Flüssig – kein Auflösen – kein Verklumpen – direkt dosierbar
- Für mikrobiologisch stabile Weine

# NEU: FloraClair/FloraPlus – Einsatz von Pflanzenproteinen zur Klärung und Gerbstoffadsorption

Seit 2001 untersucht Erbslöh die Anwendung von Pflanzenproteinen zur Weinbehandlung. Im Fokus stand zunächst das Lupinenprotein. Später wurden auch Proteine aus Erbse, Kartoffel, Soja und Weizen einbezogen. Die getesteten Proteine wiesen Reinheitsgrade (Proteingehalt) zwischen 60 % und 85 % auf. Ab 80 % Proteinanteil spricht man von Proteinisolaten. Nach den vorliegenden Erfahrungen ist nur diese Qualität für den Einsatz zur Weinbehandlung geeignet.

Durch die Deklarationspflicht allergener Bestandteile schränkte sich die Auswahl der Rohstoffe deutlich ein. Ein Projekt mit der LVVO Weinsberg setzte den Fokus der Untersuchungen auf die Gerbstoffadsorption von pflanzlichen Proteinen aus Erbse und Kartoffel. In diesem Projekt wurden durch die Kombination von proteinchemischen Untersuchungen und Anwendungsversuchen Profile der verschiedenen Proteine erstellt. Auf Basis dieser Profile erfolgte eine weitere Optimierung im Hinblick auf die Weinbehandlung. Die gesamten Ergebnisse dieses Projekts werden in der Dissertation von Christopher Tschiersch einzusehen sein. Diese Arbeit verfolgt die anspruchsvolle Zielsetzung, ein proteinhaltiges Schönungsmittel zu entwickeln, das zur Klärung und Gerbstoffadsorption eingesetzt werden kann, ohne dass eine unerwünschte sensorische Beeinflussung des Weines erfolgt.

## Klärversuche

Die Klärwirkung der unterschiedlichen Pflanzenproteine wurde, in Kombination mit Kieselisol, mit der Wirkung von Gelatine verglichen. Analytisch fallen gewisse Unterschiede im Vergleich zwischen Pflanzenproteinen und Gelatine auf. Bedeutsamer für die Flockungs- und Klärwirkung ist der pH-Wert der Produkte. Während das saure Weizenprotein bevorzugt mit alkalischen Kieselisolen (Klar-Sol 30, Klar-Sol Speedfloc) reagiert, wirkt das neutrale Erbsenprotein nur in Verbindung mit saurem Kieselisol (Blankasit®, Klar-Sol Super) (Abb. 1).

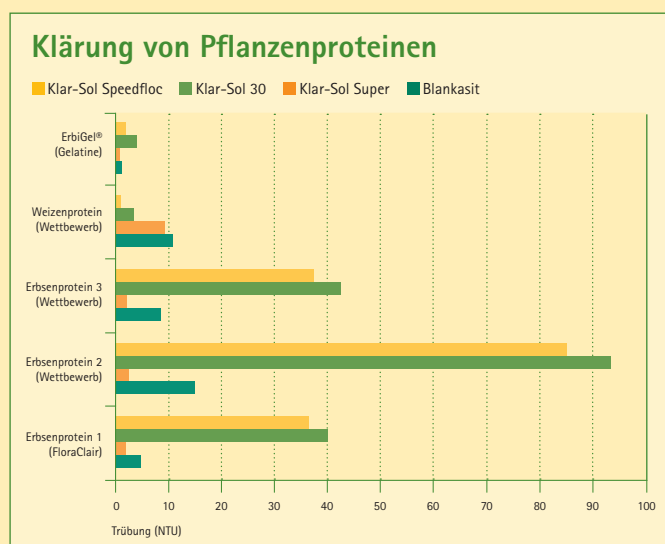


Abb. 1: Klärwirkung der Pflanzenproteine in Kombination mit Kieselisolen im Vergleich zu Gelatine

## Versuche zur Gerbstoffadsorption

Als wesentliche Kenngröße zur Beurteilung der Gerbstoffadsorption dient der Tanningehalt. In Abb. 2 ist die Veränderung des Tanningehalts durch verschiedene Pflanzenproteine dargestellt (Ausgangswein: Schwarzriesling mit einem Tanningehalt von 755 mg/L). Es fällt auf, dass ab einer Dosage von 30 g/100 L die Adsorptionskurve bei allen Produkten deutlich abflacht. Eine Erhöhung der Dosage über 30 g/100 L ist demnach nicht sinnvoll.

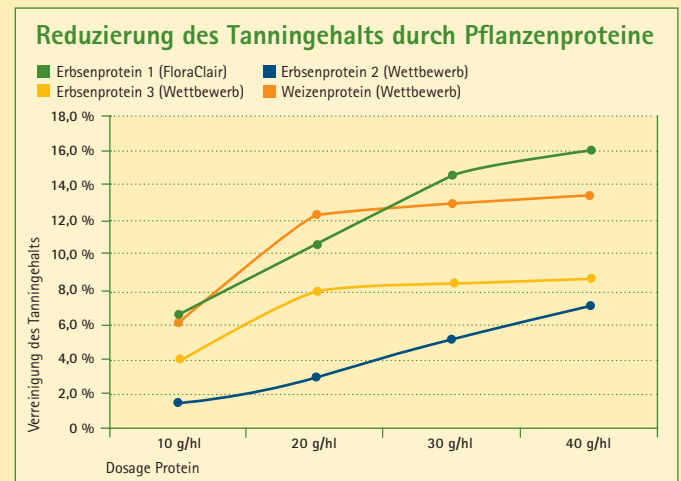


Abb.2: Tanninadsorption verschiedener Pflanzenproteine (Erbse und Weizen)

Wichtiger als die objektiv messbare Tanninadsorption ist der sensorische Eindruck. Hier ist zu berücksichtigen, dass ein möglicher Eigengeschmack der Produkte den Schönungeffekt beeinträchtigt: Durch den Entzug störender Gerbstoffe kann aber auch ein fruchtiger Charakter und die Harmonie betont werden. Für diese Versuche wurden die Proteine in einer sehr hohen Dosage von 50 g/100 L bei verschiedenen behandlungsbedürftigen Weinen eingesetzt und beurteilt (Abb. 3). Die Prozentzahlen geben den Anteil der Verkoster an, die den beschriebenen Effekt bestätigten. Bei 4 bis 6 Verkoster je Serie liegt zwar keine Signifikanz vor, eine Tendenz ist jedoch in jedem Fall zu erkennen.

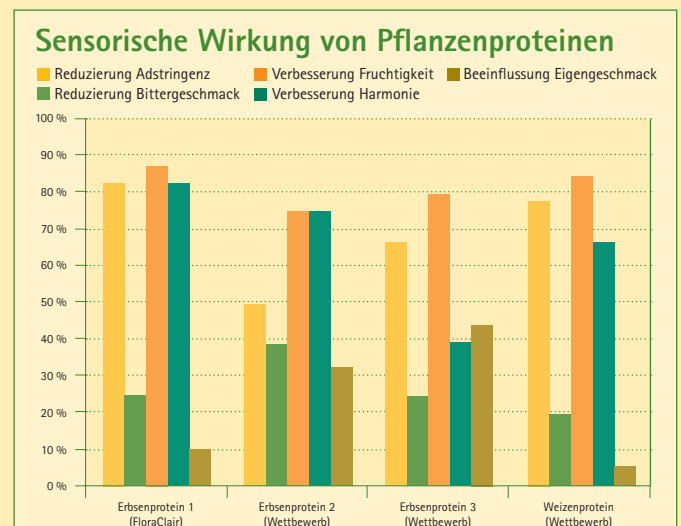


Abb. 3: Sensorische Profile verschiedener Pflanzenproteine

# eine

Während alle Pflanzenproteine eine Wirkung gegen Adstringenz zeigen, können bittere Geschmacksnoten kaum beseitigt werden. Ein noch ausgewogeneres sensorisches Profil mit Reduzierung sowohl adstringenter, als auch bitterer Eindrücke lässt sich durch Kombination von Pflanzenprotein mit PVPP in dem Produkt FloraPlus erzielen. In der Mischung mit PVPP tritt der Eigengeschmack des Erbsenproteins nicht auf.



## Fazit:

Die Wirkung von Pflanzenproteinen zur Weinklärung und sensorischen Harmonisierung konnte seit den ersten Versuchen deutlich optimiert werden. Die Klärwirkung von FloraClair ist bei entsprechender Auswahl des Reaktionspartners (saures Kieselso) mit der Wirkung von Gelatine zu vergleichen. Die untersuchten Pflanzenproteine reduzieren die Adstringenz, fördern einen fruchtigen Charakter und verbessern die Harmonie des Weines.

Durch Anwendung von FloraPlus als abgestimmte Mischung mit PVPP können auch bittere Geschmacksnoten reduziert werden. Das Erbsenprotein FloraClair kann bis zu einer Dosage von 40 g/100 L eingesetzt werden, ohne dass eine sensorische Beeinflussung des Weines erfolgt.

# Fazit

## NEU und zertifiziert

**NEU** : ErbiGel® Bio

Unsere Empfehlung für eine konsequente Bio-Vinifikation:

### Erbigel® Bio

- Zertifizierte Bio-Speisegelatine (100% Bio-Schweinschwarte) für den Einsatz in Most und Wein
- Bloomzahl: 80-120
- Sehr gute Klärwirkung bei gleichzeitiger Polyphenolreduzierung
- Nach (EWG) Nr. 2092/91 und Folgerecht hergestellt

Erbigel® Bio entspricht in Aussehen, Handhabung und Wirkung den bewährten, warmlöslichen Gelatinen.

Erbigel® Bio in Verbindung mit Kieselso, z. B. Blankasit® einsetzen.



DE-003-Öko-Kontrollstelle



# Kaseinfrei

## Effiziente Klärung und Harmonisierung mit Gerbinol® CF, HarmoVin® CF und VinoGel® CF

### • Gerbinol® CF –

Gerbstoffabsorbens auf Basis von Gelatinen, Silikaten und Hausenblase, glättet Unebenheiten und Unreinheiten, kaseinfrei

### • HarmoVin® CF –

Spezifisches Compound mit ausgewogenem PVPP-Anteil zur Weinharmonisierung, farb- und aromaschonend, kaseinfrei

### • VinoGel® CF –

Hervorragende Klärwirkung mit gleichzeitiger hoher Tannin-affinität, flüssig, kaseinfrei



# CelluFluxx®

## Klärfiltration mit CelluFluxx® Filtercellulose im Kieselgurfilter

Wer auf die Verwendung von Kieselgur zukünftig verzichten will, hat die Möglichkeit, mit den speziell entwickelten CelluFluxx®-Filtercellulosen eine schonende und zeitsparende Klärfiltration durchzuführen.

### Anwendung

Die Filtration mit Filtercellulose im Kieselgurfilter mit horizontalen oder vertikalen Siebelementen erfordert eine erste und eine zweite Voranschwemmung.

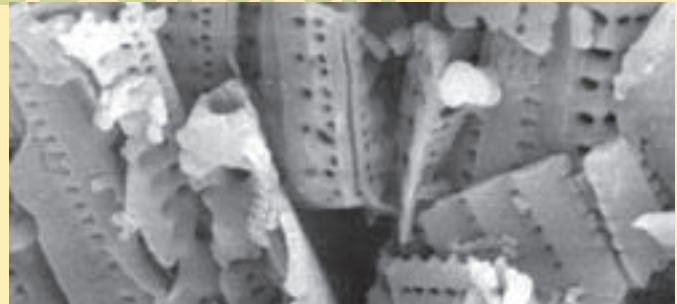
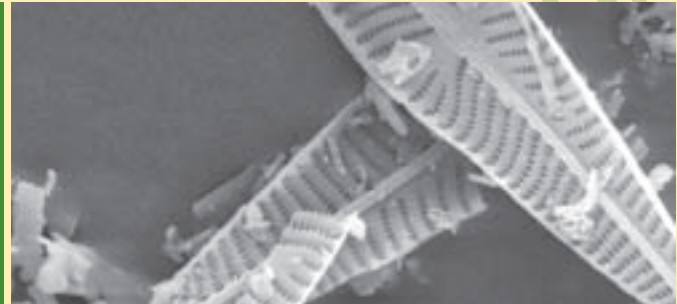
Bei der ersten Voranschwemmung kommt die spezielle Fasertypen CelluFluxx® P30 zum Einsatz. Dies ist eine lange Faser mit glatter Oberfläche, die eine erste dünne Schicht auf den Edelstahlsiebelementen bildet und besonders gute Abspüleigenschaften (beim Austrag des verbrauchten Filterkuchens bei der Abreinigung) hat.

Für die zweite Voranschwemmung und auch für die nachfolgende laufende Dosage kommt eine Mischung aus 2 Fasertypen zum Einsatz. Die zweite Voranschwemmung dient als Schutzschicht, die die Aufgabe hat, Partikel und Trubstoffe zurück zu halten, die durch Druckstöße im wachsenden Filterkuchen durchbrechen. Die empfohlenen Einsatzmengen für die laufende Dosage dienen lediglich zur groben Orientierung und sind abhängig von der Ausgangstrübung des Unfiltrats. Das Mischungsverhältnis von F45 + F25 bei der zweiten Voranschwemmung und der laufenden Dosage wird mit 1:1 angegeben. Durch Verschiebung der Verhältnisse kann die Filtrationsschärfe variiert werden:

$$\frac{1}{3} F45 + \frac{2}{3} F25 = \text{feinere Filtration.}$$

### REM-Aufnahme von Kieselgur

# Kieselgur



Kieselgur enthält kristalline Bestandteile, die lungengängig sind, und wurde bereits 1997 von einem Arbeitskreis (IARC) der Weltgesundheitsbehörde (WHO) als krebserregend eingestuft.

### Verringerte Einsatzmengen – erhöhte Standzeit

Die Einsatzmengen an Filtercellulosen können gegenüber Kieselgur bei Weißwein um etwa 50 % und bei Rotwein um etwa 30 % reduziert werden. Dies bedeutet eine schonende Filtration, bei der die Weininhaltsstoffe – insbesondere die Fruchtaromen – besonders erhalten werden. Dies bedeutet aber auch, dass mit einem Filteransatz bei Weißwein die doppelte Menge und bei Rotwein etwa 30 % mehr filtriert werden kann. Arbeitszeit und Spülwasser werden entsprechend eingespart.

Großkellereien haben die Möglichkeit, den verbrauchten Filterkuchen in einer Biogasanlage weiter zu verwerten. Der Kontakt zu Betreibern von Biogasanlagen kann von Erbslöh hergestellt werden.

Zusätzlich ist CelluFluxx® gut spülbar und setzt sich nicht im Kanalsystem ab.

### 100 % Biomasse – keine Ablagerung im Kanalsystem

Der verbrauchte Filterkuchen kann als organische Masse im Weinberg ausgebracht werden und verrottet rückstandsfrei innerhalb weniger Monate.

### Kombination von Kieselgurfilter und Filterkerzen

Die Einsatzmengen an Filtercellulosen können noch stärker reduziert werden, wenn dem Kieselgurfilter ein Filterkerzengehäuse nachgeschaltet wird.

Die Filterkerzen sind speziell auf diese Anwendung abgestimmt. Sie besitzen sehr gute Rückspüleigenschaften (bei Druckanstieg erfolgt eine Rückspülung der Filterkerzen mit Kaltwasser und nach Möglichkeit mit Warmwasser) und man erzielt eine definierte, keimarme Einlagerung der Weine.

Verfahrensschritt	Empfohlene Einsatzmengen	Verwendete CelluFluxx®-Type
1. Voranschwemmung	400 g/m <sup>2</sup> Filterfläche	CelluFluxx® P30
2. Voranschwemmung	800 g/m <sup>2</sup> Filterfläche	CelluFluxx® F45 und F25 Verhältnis 1:1
Laufende Dosage	Weißwein: 70 g/100 L Rotwein: 90 g/100 L	CelluFluxx® F45 und F25 Verhältnis 1:1

# Lösungen

## Spezialisten für alle wichtigen Anwendungslösungen

Anwendungszweck und Produkt	Anwendung (g (ml) / 100 L)	Anwendung für 5.000 L	Packungseinheit (kg/L)	Packung reicht für (L)
<u>Standard-Klärung</u> <b>NaCalit® PORE-TEC</b> Premium Na-Ca-Bentonit	150 (100-200)	7,5 kg	1 / 5 / 20	20 kg → 13.500
<b>Blankasit®</b> Saures Spezialkieselöl	100 (50-150)	5,0 L	1 / 10 / 25 / 130	10 L → 10.000
<b>Gelita-Klar®</b> Enzymatisch abgebaute Gelatine, flüssig	50 (25-75)	2,5 L	1 / 10 / 25 / 130	10 L → 20.000
<u>Optimierung der Klärung</u> <b>VinoGel® NEU</b> Flüssiges Klär- und Adsorptionsmittel mit hoher Tanninaffinität, kaseinfrei	50 (50-150)	2,5 L	1 / 10 / 25	10 L → 20.000
<b>CombiGel®</b> Gelatine-Kaseinat-Hausenblase-Derivat für gleichzeitige Harmonisierung oder	50 (25-100)	2,5 L	1 / 10 / 25	10 L → 20.000
<b>IsingClair-Hausenpaste</b> Hausenblase-Gel auch <10 °C verwendbar	50 (25-100)	2,5 L	1 / 10	10 L → 20.000
<b>FloraClair/FloraPlus NEU</b> Natürliche Pflanzenproteine zur Klärung und gleichzeitigen Harmonisierung	15 (10-20)	0,75 kg	1	1 kg → 6.500
<u>Feinschliff / letzte Korrekturen</u> <b>HarmoVin® NEU</b> Spezifisches Compound zur Weinharmonisierung, kaseinfrei	20 (10-30)	1,0 kg	1 / 10	1 kg → 5.000
<b>SensoVin®</b> Top-Adsorbens für bessere Sensorik	20 (10-30)	1,0 kg	1 / 10	1 kg → 5.000
<b>Gerbinol® Super/Gerbinol® CF</b> kaseinfrei <b>NEU</b> Schonende Gerbstoffreduzierung	15 (5-30)	0,75 kg	0,05 / 0,5 / 1 / 5	1 kg → 6.500
<u>Böckserbeseitigung</u> <b>Kupzit® NEU</b> Hohe Reaktionsspezifität - nachhaltige Wirkung	20 (5-50)	1,0 kg	1	1 kg → 5.000
<u>Säurekorrektur</u> <b>Kalinat</b> - pro g/L Zur Feinentsäuerung	67	3,35 kg	1 / 10 / 25	10 kg → 15.000
<b>Boerovin</b> Biologisch gewonnene L(+)-Milchsäure	200 (65-310)	10,0 L	25	25 L → 12.500
<u>Kristallstabilisierung</u> <b>Metavin® Opti</b> Höchst veresterte Metaweinsäure	10	0,5 kg	1 / 10	1 kg → 10.000
<b>MetaGum®</b> Für längere Kristallstabilität	10	0,5 kg	1 / 10	1 kg → 10.000
<b>VinoStab® NEU</b> CMC- zur dauerhaften Weinsteinstabilisierung	100 (75-130)	5,0 L	10 / 25	25 L → 25.000
<u>Steigerung der Komplexität, Mouthfeeling und Dichte</u> <b>HydroGum</b> Gummi arabicum, flüssig	80 (40-120)	4 L	1 / 10	10 L → 12.500
<b>Erbslöh-Tannine</b>	RW: 10 (2-20) WW: 1 (0,5-2)	0,5 kg 0,05 kg	0,1 / 0,5 / 1 0,1 / 0,5 / 1	1 kg → 10.000 0,1 kg → 10.000

Die Dosagen sind nach Vorversuchen zu ermitteln. Rechtliche Regelungen beachten.

# Gerd Erbslöh

Die Wahrheit einer Absicht ist die Tat:

## 1. Preisverleihung der Gerd Erbslöh Stiftung

Am 27. Oktober 2009 schritt die Gerd Erbslöh Stiftung – nach der Einweihung des Gerd-Erbslöh-Hörsaals im letzten Jahr – das zweite Mal zur Tat: Dirk Hofmann und Philipp Rüger sind die ersten Absolventen in Geisenheim, die mit dem Gerd Erbslöh Preis für ihre erfolgreichen Master- bzw. Diplomarbeiten ausgezeichnet wurden.

Herr M.Sc. Dirk Hofmann erhielt den Gerd Erbslöh Preis für seine Masterarbeit „High Resolution Continuum Source Atomabsorptionsspektrometrie in der Wein- und Getränkeanalytik“, betreut durch Herrn Prof. Dr. Dietrich und Herrn Dr. Patz (Hochschule Rhein-Main, Fachbereich Geisenheim). Herr Dipl.-Ing. Philipp Rüger erhielt den Preis für seine Diplomarbeit „Einfluss von oxidativen und reduktiven Bedingungen während der Weinbereitung auf die Aromaausprägung in Weinen der Rebsorte Sauvignon blanc“, betreut durch Frau Prof. Dr. Rauhut (Hochschule Rhein-Main, Fachbereich Geisenheim) und Herrn Dr. Weiland (DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Standort Oppenheim).

„Das Ziel der Preisvergabe ist, den Ansporn zu wecken, aus dem Teil des Studiums, mit der größten Eigeninitiative, nämlich der Diplom- bzw. Masterarbeit, etwas Gutes zu machen. Und das verdient Belohnung. Eine materielle, aber allen voran auch eine ideelle Belohnung“, fasste Dr. Peter Schuster, Vorstand der Erbslöh Geisenheim AG, die Intention der Vergabe des Gerd Erbslöh Preises zusammen.

Der Vortrag von Peter Hayes, Vize-Präsident des OIV rundete den Rahmen der 1. Preisverleihung ab. Hayes referierte über das Thema „Mitigating and adapting to climate and environmental challenges – wine industry and societal responses“.



Gastredner Peter Hayes, Vize-Präsident des OIV

# Stiftung



Die ersten Preisträger der Gerd Erbslöh Stiftung (2. von links: Dipl.-Ing. Philipp Rüger, 2. von rechts: M.Sc. Dirk Hofmann) mit Dr. Peter Schuster (links), Vorstand der Erbslöh Geisenheim AG und Gerd Erbslöh (rechts).

