



OENOFINE® NATURE

Präparat auf Basis von inaktivierten Hefen, pflanzlichem Eiweiß (Patatin & Erbsen) und Calciumbentonit zur Schönung von Most und Wein.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellervirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung Nr. (EU) 2019/934.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Dank der einzigartigen Formulierung von OENOFINE® NATURE können Phenolverbindungen aus dem Most oder aus dem Wein beseitigt werden, um eine bessere Farbstabilität zu erlangen und vor einer Oxidation zu schützen, zugleich wird das Aromenpotential geschont.

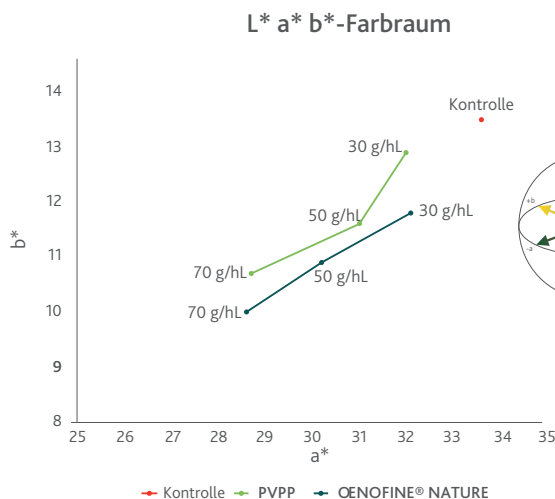
- **Pflanzliche Eiweiße**, die speziell aufgrund ihrer hohen **Reaktivität gegenüber Phenolverbindungen selektiert wurden**.
- **Inaktivierte Hefen** zur Behandlung von Bittertönen und zur Verfeinerung von Weinen.
- Natürliches **Calciumbentonit** mit einem hohen Vermögen, sich kompakt abzusetzen, um den Abstich zu erleichtern.

OENOFINE® NATURE ist eine Alternativlösung für PVPP.

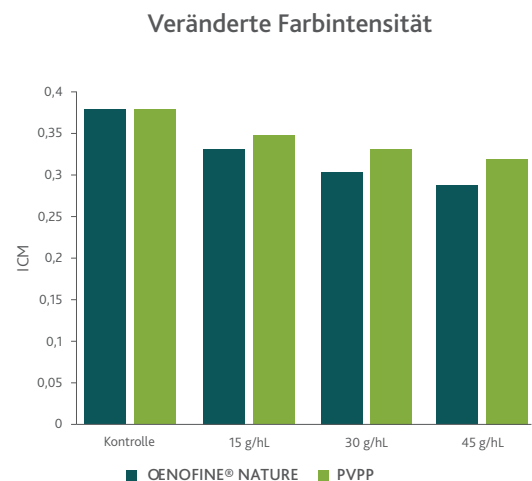
VERSUCHSERGEBNISSE

• OENOFINE® NATURE ermöglicht ähnlich wie PVPP die Schönung von Most oder Wein, indem es gegen die Verbindungen wirkt, die für die Oxidation und für Bittertöne verantwortlich sind.

OENOFINE® NATURE kann die Farbintensität dank seiner hohen Reaktivität gegenüber phenolischen Verbindungen deutlich reduzieren.



Schönungsversuch mit einem Rosémost. Alkoholgehalt 12,9% Vol., pH-Wert 3,47, Gesamtsäure 5,85 g/L Weinsäure.



Schönungsversuch mit einem Weißwein (Chardonnay). Alkoholgehalt 13,5% Vol., pH-Wert 3,57, Gesamtsäure 5,85 g/L Weinsäure.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Pulver Farbe beige

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 15 Blei (ppm) < 5
Arsen (ppm) < 3 Quecksilber (ppm) < 1

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Behandlung kann zu jedem Zeitpunkt der Weinbereitung sowohl im Most als auch im Wein stattfinden.
- Die Behandlung ist umso wirksamer, je besser zuvor geklärt wurde (enzymierter Most, abgestochener Wein).
- **OENOFINE® NATURE** führt zu keiner Überschönung, auch nicht in sehr hohen Dosierungen.

DOSIERUNG

- Weiß- und Rosémoste: 15 bis 50 g/hL.
 - Weiß- und Roséweine: 10 bis 40 g/hL.
- EU-Gesetzgebung: gesetzliche Höchstmenge 80 g/hL.

ANWENDUNG

OENOFINE® NATURE unter ständigem Rühren im 10-fachen seines eigenen Gewichts an Wasser auflösen.

Es wird empfohlen, die Lösung vor der Zugabe 1 Stunde lang vorquellen zu lassen.

Das Präparat kann dem Most vor oder während der Gärung zugegeben werden, unter kräftigem Mischen, damit sich das Mittel schnell und gleichmäßig verteilt.

Bei einer Zugabe in den Wein wird empfohlen, 15 bis 30 Minuten lang langsam weiter zu rühren, um eine optimale Wirkung des Präparats zu erzielen.

Die so zubereitete **OENOFINE® NATURE**-Lösung muss noch am selben Tag verwendet werden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen an einem trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

1-kg und 5-kg-Sack.





OENOFINE® PINK

Präparat auf Basis von inaktivierten Hefen, Patatin, önologischer Kohle und Natriumbentonit zur Schöpfung von Most vor und während der Gärung bzw. Weißwein.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung Nr. (EU) 2019/934.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

OENOFINE® P*INK* ist eine innovative Lösung zur Schöpfung von Most und Weißwein und wurde zur Stabilisierung des Farbtons von Mosten, die sich in Gärung befinden bzw. zur Entfärbung von Weinen entwickelt.

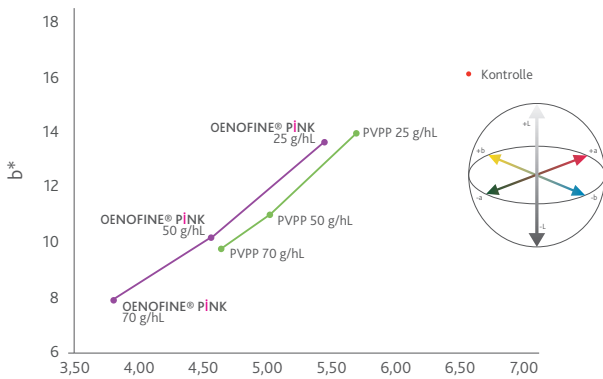
Danks seines sehr guten Sedimentationsvermögens klärt OENOFINE® P*INK* auf wirksame Weise Moste und Weine, wobei sich das Geläger kompakt und schnell absetzt.

OENOFINE® P*INK* stellt eine Alternative für PVPP dar.

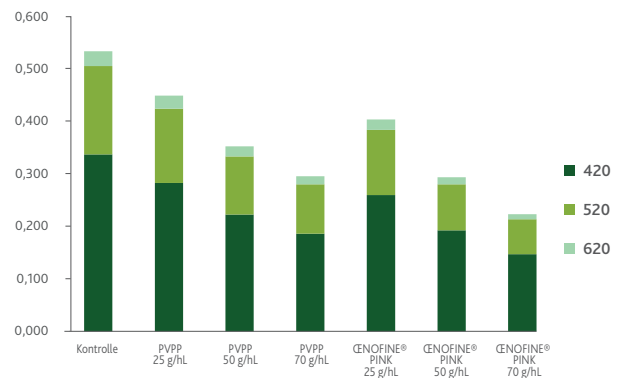
VERSUCHSERGEBNISSE

OENOFINE® P*INK* ermöglicht eine bessere Stabilisierung des Farbtons und einen wirksameren Schutz gegen die Oxidation von Rosémosten als PVPP.

CIELAB- Verteilung von b* in Abhängigkeit von a*



ICM



Schönungsversuch während der Gärung, Syrah-Rosémost 2022, Alkoholgehalt = 12,9 % Vol., Gesamtsäure 3,3 g/L, pH-Wert 3,29.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform pulver Farbe schwarz



CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 13
Arsen (ppm) < 3

Blei (ppm) < 5
Quecksilber (ppm) < 1

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Behandlung kann beim Entschleimen oder während der Gärung stattfinden.
- Bei einer Behandlung von Wein muss dieser nach der Klärung/Sedimentierung vom Geläger abgestochen werden.

DOSIERUNG

- Most oder in Gärung befindlicher Most: 20 - 70 g/hL
 - Wein: 2 - 15 g/hL.
- EU-Gesetzgebung: Gesetzliche Höchstmenge: 160 g/hL.
Enthält 20 % önologische Kohle. Der Einsatz von önologischer Kohle unterliegt Vorschriften, bitte beachten Sie geltende Gesetze sowie die Vorschriften der örtlichen Behörden Ihres Weinbaugebiets.

ANWENDUNG

OENOFINE® PiNK in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an kaltem Wasser auflösen und vor der Zugabe eine Stunde lang vorquellen lassen. Eine gründliche Durchmischung sorgt für eine gute Wirksamkeit der Behandlung. Die so zubereitete OENOFINE® PiNK-Lösung muss noch am selben Tag verwendet werden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen an einem trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

1-kg-Sack, 10-kg-Karton.
10-kg-Sack.





ZYMAFLORE® KLIMA

Saccharomyces cerevisiae-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit, den Alkoholgehalt zu reduzieren und die Säure im Wein zu schonen, selektiert wurde.

Selektierte aktive Trockenhefe (ATH) ohne GVO für den Einsatz in der Kellerwirtschaft. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung Nr. (EU) 2019/934.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Mit ZYMAFLORE® KLIMA, die auf ein von molekularen Markern (QTL) unterstütztes Selektionsprogramm zurückgeht, kann der Alkoholgehalt im Wein reduziert werden, bei gleichzeitiger Schonung seiner Säure. Sie eignet sich zur Herstellung harmonischer, gut ausgewogener Weiß-, Rosé- und Rotweine mit außergewöhnlicher Eleganz und Frische.

GÄREIGENSCHAFTEN

- Verringerung des Alkoholgehalts um bis zu 0,5 % Vol.
- Schonung oder Bildung von Apfelsäure während der alkoholischen Gärung.
- Gleichmäßige Gärkinetik. Alkoholtoleranz: 16% Vol..
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure und SO₂.
- (optimale) Gärtemperatur: 14 - 30°C *

* Eine Beimpfung ist nach dem Entschleimen bei 8 - 13°C möglich. Der Hefeansatz muss unbedingt durch schrittweise Beimischung von Most an die Temperatur akklimatisiert werden.

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN

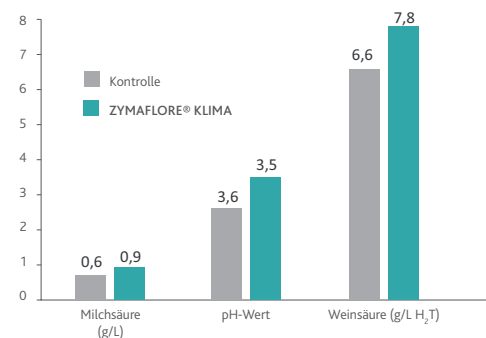
- Elegantes Aromenprofil, schont die Sorten- und die Terroirtypizität.
- Sorgt für lebendige und aromatisch frische Weine.

VERSUCHSERGEBNISSE

Mit ZYMAFLORE® KLIMA können der Alkoholgehalt und der pH-Wert verringert werden, sowie die Gesamtsäure und die Apfelsäure im Wein erhöht werden.

| Parameter | Kontrollstamm | ZYMAFLORE® KLIMA |
|-----------------------------|---------------|------------------|
| Alkoholgehalt (% Vol) | 13,6 | 13,1 |
| pH-Wert | 3,5 | 3,4 |
| Gesamtsäure (g/L Weinsäure) | 7,2 | 8,9 |
| Apfelsäure (g/L) | 1,2 | 1,6 |

Durch die Apfelsäure-Bildung weisen die mit ZYMAFLORE® KLIMA vergorenen Weine am Ende der alkoholischen Gärung einen höheren Milchsäuregehalt auf.



Traube Merlot, Bordeaux, 2022 Alkoholgehalt 14,3 % Vol, pH-Wert 3,5, Gesamtsäure 3.5 g/L H₂T, Apfelsäure 1,2 g/L.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8
Lebende Zellen ATH (KBE/g) $\geq 10^{10}$
Milchsäurebakterien (KBE /g) < 10^5
Essigsäurebakterien (KBE /g) < 10^4
Hefen einer anderen Gattung als *Saccharomyces* (UFC/g) < 10^5
Hefen einer anderen Art, Spezies oder eines anderen Stammes (%) < 5
Coliforme Keime (KBE /g) < 10^2

E. coli (/g) keine
Staphylococcus (/g) keine
Salmonella (/25 g) keine
Schimmelpilze (KBE /g) < 10^3
Blei (ppm) < 2
Arsen (ppm) < 3
Quecksilber (ppm) < 1
Cadmium (ppm) < 1

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmaischen mit der Hefe beimpfen.
- Die empfohlene Dosierung einhalten, um selbst bei einer hohen Population indigener Hefen eine gute Anpassung und Entwicklung der Hefe zu gewährleisten.
- Temperatur, Qualität der Rehydrierung und Hygiene im Keller sind ebenfalls entscheidend für eine gute Anpassung und Entwicklung.

DOSIERUNG

- 20 - 30 g/hL.

ANWENDUNG

- Die Anleitung zur Rehydrierung der Hefe genau befolgen.
- Temperaturunterschiede zwischen dem Most und dem Hefeansatz von über 10°C bei der Beimpfung vermeiden. Die Zubereitung des Hefeansatzes darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Unter besonders schwierigen Gärbedingungen (sehr niedrige Temperatur, sehr klarer Most, sehr hohes Mostgewicht) und/oder zur Optimierung der Aromaleistung der Hefe **SUPERSTART® BLANC** oder **SUPERSTART® ROUGE** im Wasser zur Rehydrierung verwenden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen an einem trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: à vérifier.

VERPACKUNG

500-g-Vakuumbbeutel.

