

ERBSLÖH  
Geisenheim

Biovinifikation Oenoferm® Bio



Bio



## Oenoferm® Bio

Unter zertifizierten Bio-Bedingungen  
erzeugte Trockenreinzuchtheife für  
Weine aus integriertem, biologischem  
und biodynamischem Anbau



DE-003-Öko-Kontrollstelle

## Bio – auch bei Wein mehr als nur ein Trend

Es sind mittlerweile 94% der deutschen Haushalte, die regelmäßig oder zumindest gelegentlich zu Bioprodukten greifen. Im Vergleich zum Vorjahr sind die Haushaltsangaben für Bioprodukte um satte 21% gestiegen.\* Fragt man die Konsumenten nach ihren Motiven für diese Entscheidung, so stehen vor allem der bestmögliche Genuss und der Wohlfühl-effekt im Vordergrund: Man will sich etwas Gutes tun. Seit einiger Zeit hat dieses Motiv die altruistischen Beweggründe der früheren Öko-Bewegung überflügelt.

Was passt besser zu einer Kaufentscheidung bei Wein als das uneingeschränkte Genussversprechen? Längst erweist sich, dass das Label Bio mehr ist als „nur“ Öko-Anbau – es ist ein Stück Faszination. Folgerichtig werden die Anbauflächen weltweit größer. Bio-Weine finden zunehmend ihren attraktiven und profitablen Platz im Markt. Dieser Trend hält an und ist noch lange nicht gebrochen. Es gibt Regionen – wie z.B. das Elsaß – dort erzeugt und vertreibt bereits jeder dritte Betrieb Bio-Wein und auch für Österreich ist dies das erklärte Ziel.

Für uns bei Erbslöh war 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 Bio-Weine eine Hefe an, die sich ganz und gar dem biologischen Gedanken verpflichtet. In Kooperation mit Dr. Seibicke aus Freiburg wurde die Oenoferm® Bio als „Saccharomyces cerevisiae isolat Klingelberg“ aus den Weinbergen des Markgrafen von Baden um das Schloss Staufenberg selektioniert.

Oenoferm® Bio ist die erste unter zertifizierten Bio-Bedingungen erzeugte Reinzuchtheife.

In Kombination mit weiteren, bei der Bio-Weinherstellung bevorzugt angewendeten Produkten von Erbslöh, bietet sich die Möglichkeit für den Winzer, der eine Bio-Linie gezielt ausbaut, auf die langjährige Erfahrung und Innovationskraft der Erbslöh Geisenheim AG zu setzen.

### Unsere Philosophie:

Sechs Sinne für Ihren Erfolg.

\*Quelle: Branchenbericht – Ernährungstrends 2008 / Axelspringer AG Marktanalyse

### Bio-Weinbetriebe (2005)

Länder	Anzahl Betriebe	Rebfläche ha
Frankreich	1.100	18.135
Deutschland	350	2.850
Italien	400	33.885
Schweiz	137	300
Österreich	467	1.700
Spanien	k. A.	15.990
Portugal	12	1.308

Quelle: Orwine Umfrage

### Behandlungen bei Bio-Wein

Behandlungsmittel	Deutschland	Österreich	Europa
Bentonit	77%	79%	70%
Trockenhefe	86%	61%	67%
Hefenährstoff	75%	18%	44%
Pektol. Enzyme	57%	27%	40%
BSA-Bakterien	68%	39%	32%
Gelatine	61%	36%	29%
Aktivkohle	38%	15%	20%
Hausenblase	42%	18%	15%

Quelle: Orwine Umfrage



Schloss Staufenberg



# Oenoferm<sup>®</sup> Bio

## Charakteristik

Oenoferm<sup>®</sup> Bio ist eine unter zertifizierten biologischen Herstellungsbedingungen vermehrte und getrocknete Reinzuchtheefe. Die verwendeten Vermehrungsmedien stammen aus zertifiziertem biologischem Anbau. Vermehrung, Trocknung und Abpackung der Hefe unterliegen einer Kontrolle gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und Folgerecht. Der eingesetzte Hefestamm unterstreicht die typischen Merkmale der Traubensorte, der Weinberglage und der Bodenbeschaffenheit, ohne selbst den Weintyp zu prägen.

## Behandlungsziel

Gezielte Vergärung von rebsorten- und lagebetonten Weinen nach den Regelungen des integrierten, biologischen und biodynamischen Weinbaus.



## Produkt und Wirkung

Die Bereitung von Weinen aus biologisch angebauten Trauben erfordert besondere Sorgfalt, nicht nur im Weinberg, sondern auch in der gesamten Kellerwirtschaft. Die Gärung nimmt dabei eine besondere Schlüsselstellung ein. An die Sicherheit in der Gärführung, die minimierte Bildung von Gärungsnebenprodukten sowie die Geruchs- und Geschmacksneutralität der eingimpften Hefe werden besondere Anforderungen gestellt. Unter Berücksichtigung dieser Anforderungen erfolgte die Selektion und Auswahl der Hefekultur von Oenoferm<sup>®</sup> Bio. Die für den Gärverlauf günstigste Temperatur liegt zwischen 16 und 22 °C bei Weiß- und Roséweinen, bei Rotweinen zwischen 20 und 26 °C.



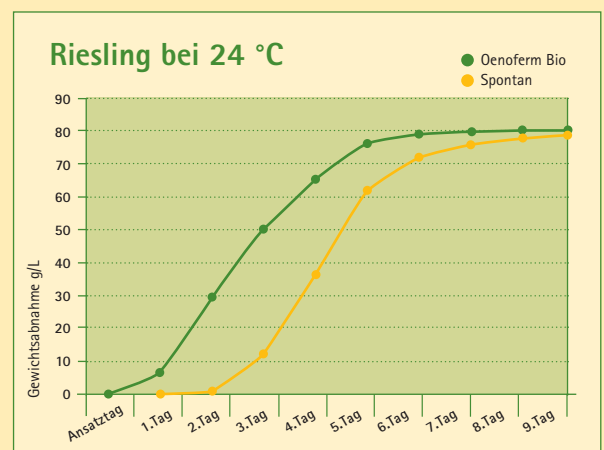
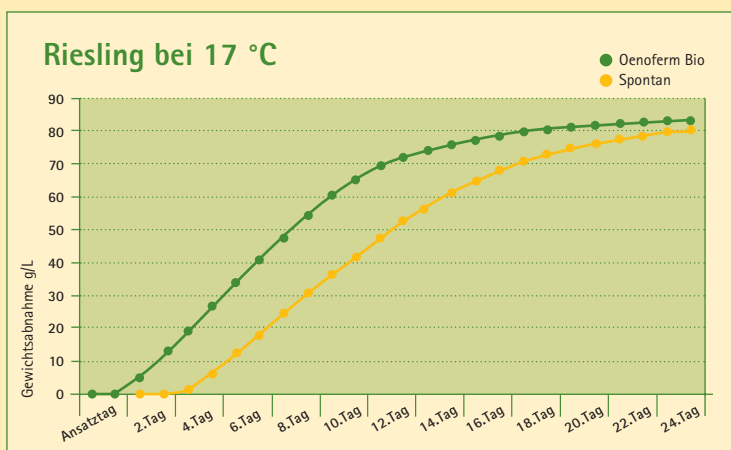
DE-003-Öko-Kontrollstelle

## Analysedaten im Vergleich

	Spontangärung	Oenoferm <sup>®</sup> Bio
Alkohol	88 g/L	91 g/L
Zucker	14 g/L	4 g/L
Acetaldehyd	39 mg/L	21 mg/L
Ketoglutarat	35 mg/L	28 mg/L
Pyruvat	31 mg/L	29 mg/L
Tit. Säure	8,0 g/L	8,2 g/L
Milchsäure	0,4 g/L	0,2 g/L
Flüchtige Säure	0,5 g/L	0,2 g/L



## Oenoferm<sup>®</sup> Bio – Gärverläufe bei verschiedenen Temperaturen



# Bevorzugt angewendete Produkte zur BioVinifikation

## Natürliche Hefeernährung

<b>VitaDrive®</b>	Zur natürlichen Hefemobilisierung bereits bei der Rehydrierung. Schaffung eines Reservepools an Nährstoffen für eine schnelle Angärung, sichere Endvergärung, Förderung der Reintönigkeit.
<b>VitaFerm®</b>	Vollkommener Nährstoffkomplex für einwandfreie Gärkinetik, auch bei problematischem Lesegut.

## Depsidasefreie Enzymierung

<b>Trenolin® Mash DF</b>	Speziell entwickelt für die MashZeration, das enzymatisch beschleunigte „Ziehen auf der Maische“.
<b>Trenolin® Super DF</b>	Für schnelle Verarbeitung, beschleunigten Saftablauf, geringere Presszeiten, erhöhte Presskapazitäten, verbesserte Klärung.
<b>Trenolin® Rouge DF</b>	Für intensiv rote, gehaltvolle, frankophil-romanische Rotweine.
<b>Trenolin® Thermo DF</b>	Speziell entwickelt für die optimierte ThermoVinifikation.
<b>Trenolin® T-Stab DF</b>	Zum strukturbildenden Maischeaufschluss während der Maischeerwärmung. Temperaturstabil bis 75 °C.
<b>Trenolin® Bukett DF</b>	Zur verstärkten Aromausprägung durch Freisetzung des sortentypischen Buketts.
<b>Trenolin® Filtro DF</b>	Spezielles Klär- und Filtrationsenzym, insbesondere für schleimstoff- und kolloidbelastete Maischen, Moste und Jungweine aus faulem Lesegut.

Die Depsidasefreiheit der Trenolin® Enzyme schont den Aromaspeicher und fördert die sortentypische Frische.

## Biologischer Säureabbau

<b>BioStart® Vitale SK11®</b>	Natürliche BSA-Starterkultur für Rot- und Weißwein. Sorgfältig aus Oenococcus oeni-Spontangärungen selektioniert. Sicherer und schneller Äpfelsäureabbau durch hohe Wachstumsgeschwindigkeit und gesteigerte Vitalität.
-------------------------------	---

## Nicht allergen-kennzeichnungspflichtige Mostbehandlung

<b>Seporit PORE-TEC</b>	Natürliches Tonmineral zur effektiven Mostvorklärung und Eiweißstabilisierung. Granuliert nach PORE-TEChnologie.
<b>MostoGel</b>	Flüssige Mostgelatine mit PVPP zur einfachen Anwendung. Harmonisierend, klärend, kaseinfrei.
<b>OenoPur</b>	Pulverprodukt zur vorbeugenden Mostbehandlung. Vermeidet Bitterstoffe und Adstringens, kaseinfrei. Bestandteile: hochreine Cellulose, PVPP, Gelatine, mineralischer Adsorber
<b>LiquiGel Flot</b>	Flüssige Spezialgelatine für die Flotation. Sofortige Flockenbildung, schnelle Klärung, kaseinfrei.

## Natürliche Filtration

<b>CelluFluxx®</b>	Das wirtschaftliche Filterhilfsmittel auf der Basis des nachwachsenden Rohstoffs Cellulose. Umweltverträglich: Besteht zu 100 % aus Biomasse, deshalb biologisch vollständig abbaubar. Produktschonend: Die Fruchtaromen werden deutlich besser erhalten.
--------------------	---

