

KATALOG - AUSGABE 2024 - 2025

# LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking



# CELSIUS

🍷 LESS ALCOHOL

**Der Klimawandel hat einen erheblichen Einfluss auf das Geschmacksprofil von Weinen, weshalb eine innovative Herangehensweise notwendig ist, um die erwünschte Frische und Ausgewogenheit zu bewahren.**

In diesem Zusammenhang freuen wir uns, Ihnen als Ergebnis mehrjähriger Forschungsarbeiten unsere neue Hefe **Excellence® Celsius** vorstellen zu dürfen. Sie erweist sich als Alternative angesichts der Herausforderungen des Klimawandels. **Excellence® Celsius** ist ein *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm, der aufgrund seiner Fähigkeiten selektiert wurde, den Alkoholgehalt zu verringern und die Säure im Wein zu bewahren.

Bei Lamothe-Abiet garantieren Innovation, Kundennähe und das Fachwissen unserer F&E-

Abteilung leistungsstarke, auf aktuelle Trends abgestimmte technische Mittel.

In diesem Katalog finden Sie unsere gesamten önologischen Lösungen sowie Entscheidungshilfen, die auf eine Schonung des Weins abzielen.

Guillaume MARTINEAU  
Generaldirektor



*Im Jahre 2023,*

beschreitet Lamothe-Abiet den Weg in Richtung ECOTREE und beteiligt sich an der Wiederherstellung von 10 ha Wald, die in der Gemeinde Landiras abgebrannt sind, und zwar mit der Finanzierung von:



**355**  
SEE-KIEFERN

## INHALT

- ◆ HEFEN ..... 4
- ◆ BAKTERIEN ..... 10
- ◆ NÄHRSTOFFE ..... 12
- ◆ ENZYME ..... 16
- ◆ TANNINE ..... 22
- ◆ SCHÖNUNGSMITTEL ..... 26
- ◆ STABILISIERUNG ..... 30
- ◆ SCHAUMWEINE ..... 34
- ◆ CENOBOIS® ..... 38
- ◆ VEGAN-ZERTIFIKAT ..... 40
- ◆ AROMAOPTIMIERUNG ..... 42
- ◆ SO<sub>2</sub>LUTIONS - SULFIT-REDUZIERUNG ..... 44
- ◆ EXTRAKTION & FARBSTABILISIERUNG ..... 46
- ◆ PROTOKOLLE // SCHAUMWEINE ..... 47
- ◆ ENTSCHEIDUNGSHILFEN // SCHÖNUNGSMITTEL ..... 52
- ◆ ENTSCHEIDUNGSHILFEN // TANNINE FÜR DEN AUSBAU ..... 53
- ◆ ENTSCHEIDUNGSHILFEN // WEINSTEINSTABILISIERUNG ..... 54



## Die Kernkompetenz von Lamothe-Abiet liegt in den Weinhefen.

Alle unsere Hefen unterliegen einer strengen Selektion und werden am Institut d’OEnologie de Bordeaux von den F&E-Teams entwickelt, die sich über die Jahre hinweg als die Begabtesten erwiesen haben. Die Hefen des **Excellence®**-Sortiments sind heute weltweit für ihre Qualität bekannt.



Die Hefen **Excellence® FTH, TXL, STR, CHD** und **Rosé** sind die Stämme schlechthin für die Erzeugung aromatischer Weiß- und Roséweine.

Ihrespezifischen Eigenschaften und ihre Widerstandsfähigkeit gegenüber schwierigen Gärbedingungen sorgen für reine Weine mit einem intensiven Aromaprofil.

**EXCELLENCE®**  
**FTH**  
**Fresh Thiols**

- ◆ Intensiver Ausdruck flüchtiger Thiole
- ◆ Zitrusnoten, frisches Aromaprofil
- ◆ Lebhaft am Gaumen

Aromaprofil

**EXCELLENCE®**  
**TXL**  
**Intense Thiols**

- ◆ Ausgewogener Ausdruck flüchtiger Thiole
- ◆ Noten von Buchsbaum, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten
- ◆ Perfekte Ausgewogenheit: Volumen, Komplexität und aromatische Finesse

Aromaprofil

**EXCELLENCE®**  
**STR**  
**Esters**

- ◆ Starker Ausdruck von Gärungsestern
- ◆ Noten von Früchten mit gelbem Fruchtfleisch und exotischen Früchten
- ◆ Aromatische Komplexität

Aromaprofil

**EXCELLENCE®**  
**CHD**  
**Sélection Bourgogne**

- ◆ Entfaltung von Chardonnay-Sortenaromen
- ◆ Intensität und Aromenkomplexität
- ◆ Balance zwischen Volumen und Feinnervigkeit im Wein

Aromaprofil

**EXCELLENCE®**  
*Rosé*  
**Reine Frucht**

- ◆ Reintöniges und präzises Profil (keine maskierten Aromen)
- ◆ Aromenintensität und -frische (weiße Blüten, gelbe Früchte)
- ◆ Am Gaumen: Lebhaftigkeit, Wahrung der L-Apfelsäure

Aromaprofil

- ◆ Frische Früchte
- ◆ Exotische Früchte
- ◆ Zitrusfrüchte
- ◆ Blumig



Die Hefestämme **Excellence® XR, DS, SP und FR** sind speziell für die Rotweinbereitung geeignet. Diese Hefen liefern die Antwort auf diverse Zielsetzungen bei der

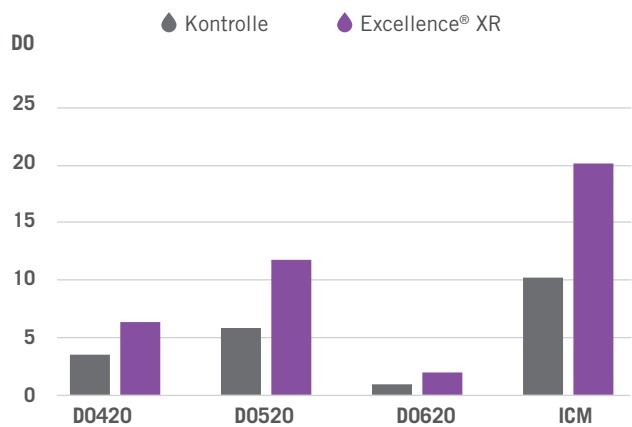
Weinbereitung hinsichtlich präziser Profile, sie schonen die Sortentypizität und sichern zugleich eine qualitativ hervorragende Vergärung.

### EXCELLENCE® **XR** Grand rouge

- ◆ Kräftige, strukturierte Weine
- ◆ Ideal zur Durchführung eines BSA durch Simultanbeimpfung
- ◆ Starke Freisetzung von Polysacchariden Farbstabilisierung und mehr Volumen
- ◆ Für hohe Alkoholgehalte geeignet, geringe Bildung flüchtiger Säure

Aromenprofil

**Versuch Farbstabilität - Analysen nach der FML**  
Traubens 2019 • Cabernet Sauvignon • Adélaïde Hills, Australien



### EXCELLENCE® **DS** Prestige

- ◆ Fleischiges Profil, Aromen von frischen Früchten
- ◆ Traditionelle Weinbereitung/ Maischeerhitzung
- ◆ Für hohe Alkoholgehalte geeignet geringe Bildung flüchtiger Säure

Aromenprofil

### EXCELLENCE® **SP** Spicy

- ◆ Strukturiertes Profil, würzige Aromen
- ◆ Sehr gute Gärfähigkeiten
- ◆ Ideal für schnell trinkreife Wein und mittelfristig lagerfähige Weine

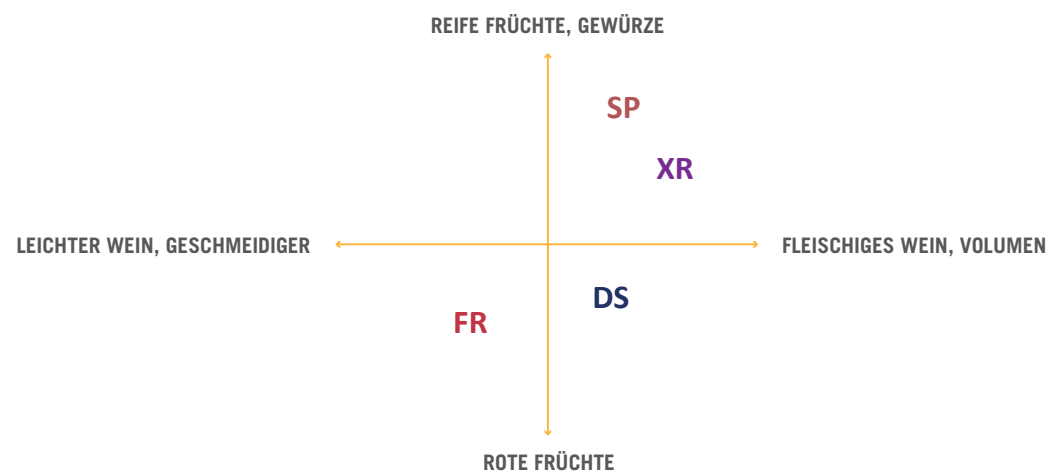
Aromenprofil

### EXCELLENCE® **FR** Red fruits

- ◆ Süffig-fruchtiges Profil, Aromen von roten Früchten
- ◆ Frische und ausgewogene Weine
- ◆ Zur Vergärung von maischeerhitzten Trauben empfohlen

Aromenprofil

◆ Struktur, volumen      ◆ Frische Früchte      ◆ Reife Früchte, gewürze



# EXCELLENCE® ROSÉ

Seine Reinheit bringt ihn zum Strahlen NEW



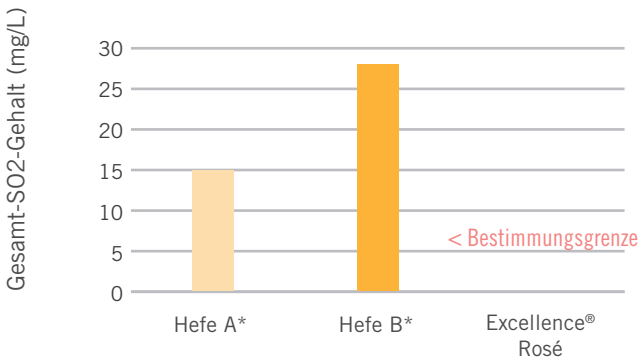
*Saccharomyces cerevisiae*-Hefestamm, der anhand der Breeding-Technologie selektiert wurde, zur Erzeugung von Roséweinen mit frischen und intensiven Aromaprofilen.

**Excellence® Rosé** profitiert von den neuesten Erkenntnissen unserer F&E-Teams in der Mikrobiologie und zeichnet sich durch einen hohen SO<sub>2</sub>-Verbrauch und eine geringe Bildung SO<sub>2</sub>-bindender Stoffe (Ethanal und andere) aus. Diese

besondere Eigenschaft ermöglicht es dem Weinmacher, Sulfitzugaben zu reduzieren und zugleich deren Effizienz zu erhöhen, sie verstärkt außerdem die Entfaltung einer breiten und intensiven Aromenpalette. Die Weine weisen ein Aromaprofil auf, das von frischen Fruchtnoten und blumigen Noten geprägt ist, verstärkt durch eine intensive Frische am Gaumen. Die aromatische Reinheit, die dank fehlender Aromenmaskierender Verbindungen erreicht wird, bringt den Weinen zum Strahlen.

## Gesamt-SO<sub>2</sub>-Gehalte nach der alkoholischen Gärung

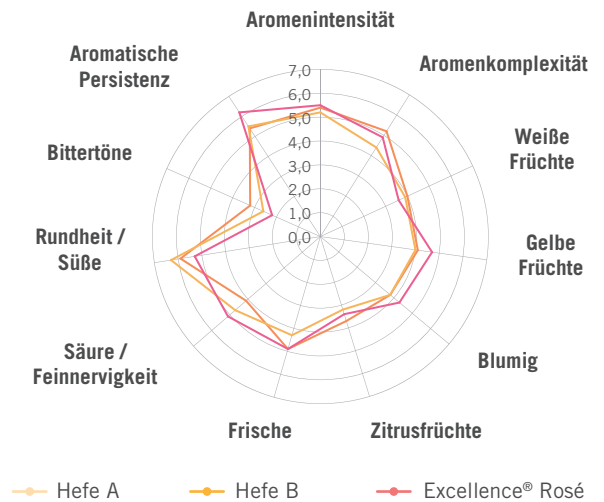
Grenache-Rosé • 2022 mit 5 g/hL geschwefelter Most



\*Zur Erzeugung aromatischer Roséweine übliche Hefen

## Ergebnis einer Blindverkostung (19 erfahrene Verkoster) von Roséweinen, die mit 3 verschiedenen Hefen vergoren wurden

Grenache-Rosé • 2022



# EXCELLENCE® CHD

## Sélection Bourgogne

*Saccharomyces cerevisiae*-Hefestamm, der in Zusammenarbeit mit dem IFV (französischen Institut für Weinbau und Wein) im Burgund selektiert wurde.

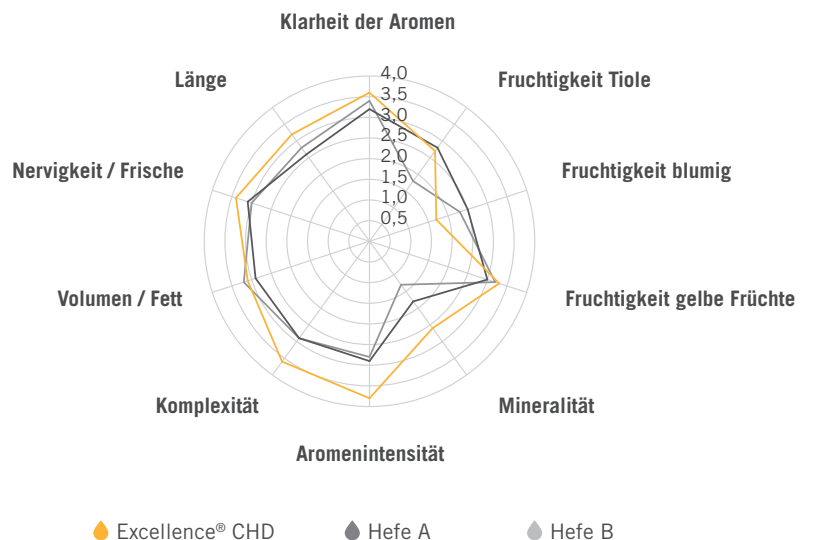
Speziell für die Ansprüche einer Chardonnay-Vinifizierung geeignet, können mit dieser Hefe Weine erzeugt werden, welche die Sortentypizität dieser ikonischen und auf der ganzen Welt verbreiteten Rebsorte voll zum Ausdruck bringen.

**Excellence® CHD** ermöglicht die Entfaltung einer intensiven Aromenkomplexität, in der sich frische Fruchtaromen gelber Früchte mit einer schönen Mineralität verbinden.

Die so erhaltenen Weine zeichnen sich durch eine ausgeprägte Feinnervigkeit und wesentlich mehr Volumen am Gaumen aus, was ihre sensorische Ausgewogenheit sicherstellt.

## Ergebnisse einer Blindverkostung von Chardonnay-Weinen, die mit 3 verschiedenen Hefen vergoren wurden

Chardonnay 2020 • Beaune, Bourgogne • TAV : 13,70 % vol. • pH : 3,36



Seit einigen Jahren stoßen *Nicht-Saccharomyces*-Hefen in der Önologie auf wachsendes Interesse. Die lange Zeit weitgehend unbekannteren Hefen offenbaren nun die Geheimnisse ihres spezifischen und überzeugenden Stoffwechsels. Die Einbeziehung dieser Mikroorganismen in Weinbereitungsschemen ermöglicht die Bereitung von Weinen nach einem moderneren Ansatz.



## EXCELLENCE® B-NATURE

Bioprotection

Infolge von Forschungsarbeiten hat Lamothe-Abiet Excellence® B-Nature selektiert, einen Stamm der Art *Metschnikowia pulcherrima* (Nicht-Saccharomyces-Hefe).

VORTEILE

- ◆ Steuerung der mikrobiellen Flora ab der Lese
- ◆ Verringerter SO<sub>2</sub>-Einsatz in den Trauben
- ◆ Verringerung SO<sub>2</sub>-bindender Stoffe
- ◆ Wein mit mehr aromatischer Komplexität
- ◆ Rascher Verbrauch des gelösten Sauerstoffs im Most

### WISSENSWERT

**Bioprotection ist die frühe Steuerung der indigenen Flora auf den Trauben.**

Das Gleichgewicht der Flora ist zwischen der Traubenlese und der Beimpfung des Mostes mit Hefen extrem empfindlich. Die Gefahr mikrobiologischer Abweichungen ist groß (Entwicklung von Nicht-Saccharomyces-Hefen, die oft für Weinfehler verantwortlich sind, wie z. B. *Brettanomyces*,

Bakterien, usw.). Im Gegenteil zur Schwefelung, bei der diese Mikroorganismen abgetötet werden, besteht die biologische Bekämpfung darin, mit minder gärfähigen Hefen zu beimpfen, um das Milieu zu besiedeln und so das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen zu unterbinden.

ANLEITUNG :  
SO<sub>2</sub>-Reduktion



## EXCELLENCE® X-FRESH

Ausgewogenheit und Frische

*Lachancea thermotolerans*-Stamm (Nichtsaccharomyceten).

Diese Hefe besitzt einen einzigartigen Stoffwechsel, der es ihr ermöglicht, Leerzeichen der Gärung aus vergärbaren Zuckern Milchsäure zu bilden.

VORTEILE

Diese Milchsäurebildung hängt direkt mit folgenden Veränderungen zusammen:

- ◆ Erhöhung der Gesamtsäure
- ◆ Senkung des pH-Werts
- ◆ Leichte Reduzierung des Alkoholgehalts

In Synergie mit einer *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe verleiht sie dem Wein so wieder Ausgewogenheit und Frische.

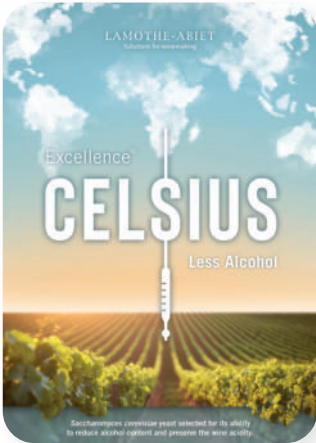
### ✓ VORTEILE EINER BIO-SÄUERUNG :

- Bildung von Milchsäure, einem stabilen Molekül im Wein
- Erhöhung der Gesamtsäure durch Bildung einer milden und gut eingebundenen Säure.
- Natürliche Alternative zur Vermeidung chemischer Mittel
- Wenig kostspielige Methode (Kosten pro Hektoliter geringer als die Zugabe organischer Säuren)



DIE TECHNISCHEN INFORMATIONEN FINDEN SIE IN UNSEREM LEITFADEN, DER AUF UNSERER WEBSITE VERFÜGBAR IST.





Dank der neuesten Fortschritte der auf die Önologie angewandten Genetik konnte Lamothe-Abiet eine neue Hefe selektieren, **Excellence® Celsius** (*Saccharomyces cerevisiae*), deren Haupteigenschaft die Reduzierung des Alkoholgehalts bei der Erzeugung von Weinen ist.

Dank der Selektion durch die Breeding-Technik besitzt **Excellence® Celsius** die spezifisch mit der Verringerung der Gärleistung verbundenen QTL. Sie richtet ihren Zuckerstoffwechsel auf andere Produkte als Ethanol aus (wie zum Beispiel Glycerol).

Außerdem findet der Wein durch den Einsatz von **Excellence® Celsius** seine Frische wieder, da sie die Fähigkeit besitzt, während der alkoholischen Gärung L-Apfelsäure zu bilden.

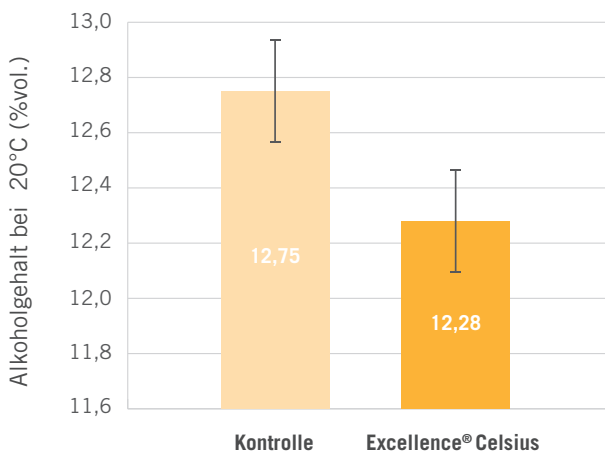
Dies zeigt eine direkte Auswirkung auf die Erhöhung der Gesamtsäure und die Verringerung des pH-Gehalts.

Die so erhaltenen Weine entfalten dank der Bildung von Gärungsestern ein Aromenprofil, das auf frische Früchte ausgerichtet ist, und am Gaumen verleiht diese Hefe dem Wein eine elegante Feinnervigkeit kombiniert mit Volumen. Die erzeugten Rot-, Weiß- und Roséweine sind daher ausgewogen und harmonisch.

Diese einzigartigen Eigenschaften machen **Excellence® Celsius** zu einem unerlässlichen Werkzeug, wenn es um die Ausgewogenheit des Weins geht, vor allem vor dem Hintergrund des Klimawandels.

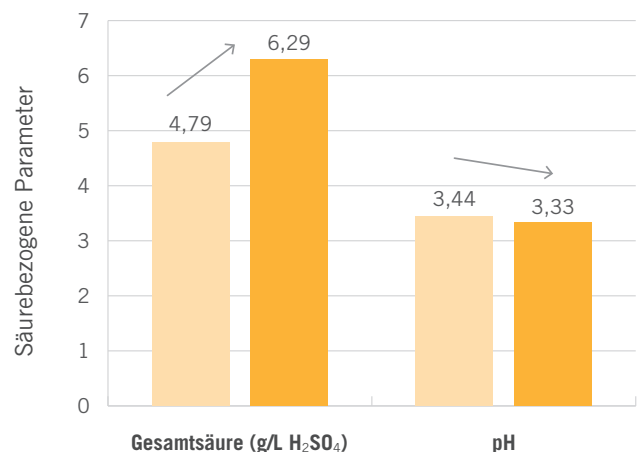
## Am Ende der alkoholischen Gärung gemessener Alkoholgehalt bei 20 °C

Bordeaux • Merlot • 2023



## Säuremanagement

● Kontrolle ● Excellence® Celsius



# EXCELLENCE® FINISHER



Schwierige Jahrgänge werden immer häufiger, was zu immer mehr Gärstopps führt.

Um diese Herausforderung zu meistern, hat Lamothe-Abiet **Excellence® Finisher** entwickelt, als Ergebnis zehnjähriger Forschungsarbeiten und in dem Bestreben, ein verlässliches und effizientes Werkzeug für einen garantierten Gärneustart zu bieten.

**Excellence® Finisher** ist ein *Saccharomyces*

*cerevisiae*-Stamm, der anhand der Breeding-Methode entwickelt wurde und mit dem Ziel, ein hohes fructophiles Potential und eine Widerstandskraft, die einen Neustart der alkoholischen Gärung ermöglicht, zu erreichen.

Dank ihrer Widerstandskraft und ihrer Gärsicherheit, verringert **Excellence® Finisher** also das Risiko sensorischer Abweichungen.

	STAMM	THIOLE	ESTERS	SORTE	KÖRPER	SÜSSE	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOLTOLERANZ	REBSORTEN	
									●	●
PRODUKTTREIHE EXCELLENCE®	CHD Burgundy Selection	●	●	●	●		Mittel	15 %	chardonnay	
	<b>NEW</b> ROSÉ	●	●		●		Mittel	14,5 %	sémillon, viognier	grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon
	FTH® Fresh thiols	●	●	●		●	Mittel	15 %	sauvignon, colombard, riesling, gewurztraminer, manseng, vermentino	merlot, grenache, cinsault, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah
	TXL® Intense thiols	●	●	●	●	●	Mittel	15 %	chardonnay, sauvignon, colombard, gewurztraminer, grenache blanc, chenin blanc, manseng, riesling, vermentino, viognier, pinot gris	mourvèdre, grenache, cinsault, cabernet franc, cabernet sauvignon
	STR Esters	●	●				Mittel	15 %	chenin, chardonnay, ugni blanc, manseng, muscadet, rousette, viognier, muscadelle	grenache, cinsault, cabernet franc, syrah, merlot
	B2 Elegant white	●		●	●	●	Mittel	14 %	chardonnay, sauvignon, colombard, sémillon, chenin, muscat, mauzac	
	FW Floral	●	●				Hoch	14,5 %	chardonnay, sauvignon, colombard, vermentino, viognier, muscadelle	
	E2F Sparkling	Bereitung von Weinen mit großer aromatischer Finesse dank der guten Alkoholtoleranz und des fructophilen Potentials. Für die zweite Gärung empfohlen.						Gering	17 %	chardonnay, chenin, muscat, mauzac, ugni blanc, pinot gris
PRODUKTTREIHE L.A.	<b>NEW</b> SPUMANTE	Entfaltet blumige (Terpene) und fruchtige Noten (Ester) im Wein. Für die zweite Gärung im Drucktank empfohlen (Charmat-Methode).					Hoch	14,5 %	ugni blanc, mauzac, muscat, airén, viura, palomino, parellada, prosecco, glera	
	AROM	●	●	●	●		Gering	14 %	chardonnay, sauvignon, colombard, chenin, sémillon, manseng, viognier, muscadelle	merlot, grenache, cinsault, cabernet franc, syrah, cabernet sauvignon

	STAMM	FRUCHTIG ELEGANT	FRUCHTIG INTENSIV	STRUKTUR	GÄRNEUSTART	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOLTOLERANZ	REBSORTEN
PRODUKTTREIHE EXCELLENCE®	XR® Grand rouge	●	●	●		Mittel	> 16 %	cabernet sauvignon, merlot, grenache, syrah, carignan, mourvèdre, pinot noir, tannat, malbec
	DS Prestige	●	●	●		Hoch	16 %	merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, grenache, malbec
	SP Spicy	●	●	●		Mittel	15 %	cabernet franc, syrah, grenache, merlot, malbec, mourvèdre, carignan, duras
	FR Red fruits	●	●	●		Mittel	15 %	gamay, grenache, duras, carignan, macération carbonique
PRODUKTTREIHE L.A.	HIGH DEGREE	●	●	●		Gering	18 %	alle
	BJL	●	●	●		Gering	14 %	gamay, macération carbonique
	L13	●	●	●		Mittel	16 %	alle
	RB2	●	●	●		Mittel	15 %	pinot noir, merlot
	CEREVISIAE	●	●	●		Gering	14 %	alle
	BAYANUS				●	Gering	> 16 %	alle

	STAMM	ACTION	REBSORTEN
SPEZIFISCHE PRODUKTTREIHE EXCELLENCE®	<b>NEW</b> CELSIUS	Selektierter Saccharomyces cerevisiae-Stamm zur Reduzierung des Alkoholgehalts und zur Erreichung von Ausgewogenheit im Wein. Diese Hefe verleiht frische Fruchtaromen kombiniert mit Frische und Lebhaftigkeit.	alle
	X-FRESH	Nicht-Saccharomyces-Hefe zur natürlichen Mostsäuerung und zur Reduzierung des Alkoholgehalts	alle
	B-NATURE	Nicht-Saccharomyces-Hefe zur Bioprotection der Trauben	alle
	<b>NEW</b> FINISHER	Ein höchst fructophiler Saccharomyces cerevisiae-Stamm, speziell für Gärneustarts selektiert	alle





Es wird viel über die Co-Inokulation geredet, aber Lamothe-Abiet war vor 15 Jahren ein echter Vorreiter auf diesem Gebiet. Die Stämme, die wir anbieten, entsprechen den aktuellen Anforderungen für einen kontrollierten biologischen Säureabbau.

## ŒNO 1®

Aufgrund seiner Widerstandskraft unter schwierigen Bedingungen selektierter *Œnococcus Œni*-Stamm, der direktbeimpft werden kann, er ist aber auch gut für eine Co-Inokulation geeignet.

VORTEILE

- ◆ Widerstandsfähiger Stamm
- ◆ Eine schnelle Ansiedelung
- ◆ Kontrollierter BSA und Schutz vor schädlichen
- ◆ Keine Bildung biogener Amine



*"Es ist liegt auf der Hand, dass Excellence® XR und OEno 1® ein perfektes Paar sind, selbst unter schwierigen Bedingungen. Wir empfehlen eine frühe Simultanbeimpfung, was sich in kalten Regionen mit höheren technischen Ansprüchen als sehr effizient erweist. So werden reintonigere und aromatischere Weine erzeugt."*

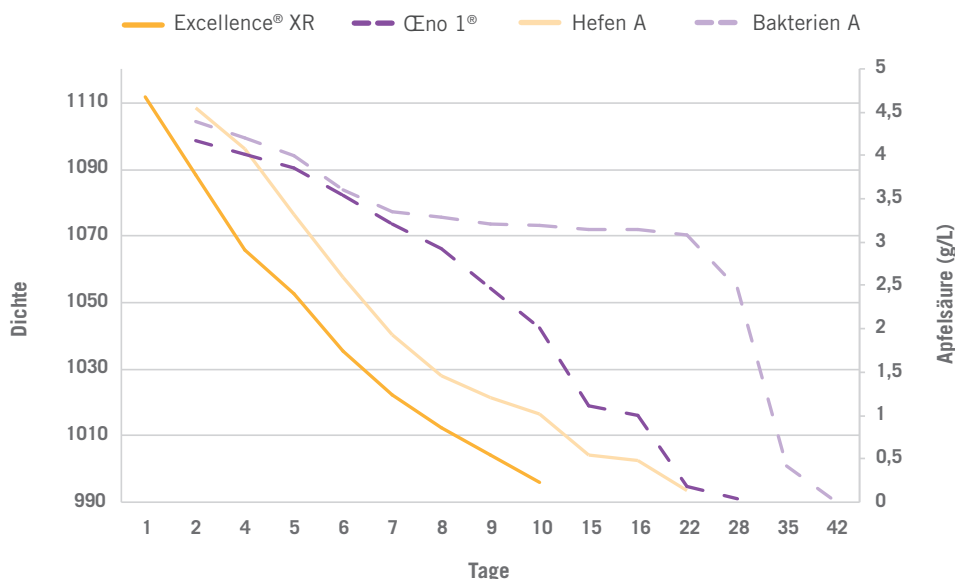
*Die Hefen und die Bakterien spielen zusammen. Die Wahl von einander ergänzenden Stämmen ist also von wesentlicher Bedeutung. Diese Herangehensweise verbessert die Qualität des Weins, sorgt für eine effizientere Produktion und erleichtert dem Winzer die Arbeit – alle Beteiligten profitieren davon!"*



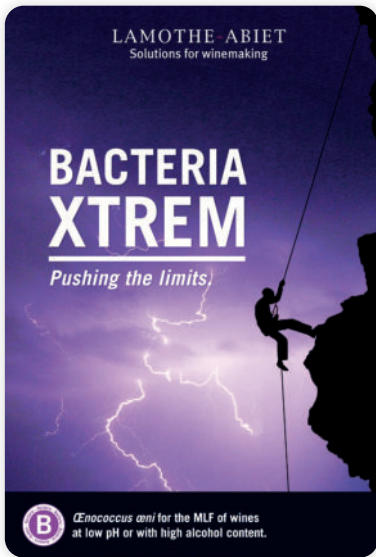
PAUL BOWYER, PHD & ÖNOLOGE, RESSORTLEITER  
BHF TECHNOLOGIES, VICTORIA, AUSTRALIE

### Simultanbeimpfung jeweils mit Excellence® XR / Œno 1® und mit Hefe A / Bakterien A

Coonwara, Australien • Cabernet Sauvignon 2020 • TAVP 15,5% Vol.



Mit dem Paar Excellence® XR / OEno 1® verliefen die Gärung und der BSA zeitgleich. Mit dem zweiten Hefe-Bakterien-Paar setzte der BSA erst nach abgeschlossener Gärung richtig ein.



# BAKTERIEN XTREM

Sprengen Sie Grenzen

## Ænococcus oeni-Stamm zur Durchführung des BSA unter schwierigen Bedingungen.

Mit dem biologischen Säureabbau, einem wesentlichen Schritt der Weinbereitung, kann das **sensorische Profil verbessert** werden, indem die **Geschmeidigkeit** und **Rundheit** am Gaumen verstärkt werden. Er ist eine echte Lösung, um säurelastigen

Weinen wieder Ausgeglichenheit zu verleihen.

Die Bakterien XTREM sichern das Einsetzen des biologischen Säureabbaus und **verhindern so die Entwicklung indigener Stämme**, die zu **sensorischen Abweichungen** führen könnten.

### VORTEILE

Zur **Direktbeimpfung geeignet**, XTREM-Bakterien :

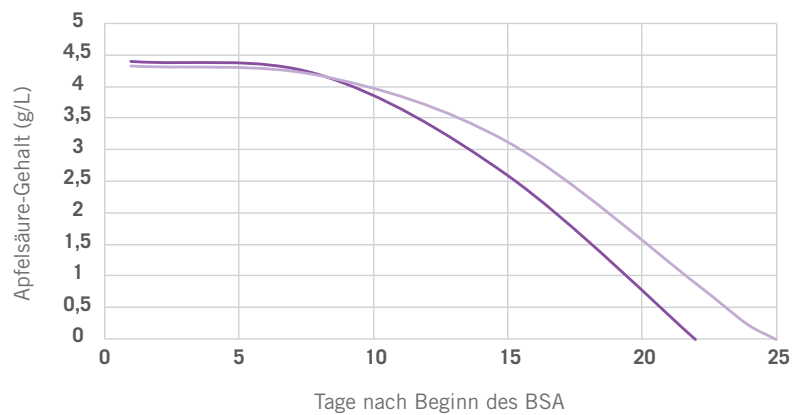
- ◆ Sind widerstandsfähig gegenüber hohen Alkoholgehalten (bis zu 16% vol.)
- ◆ Agieren unter sehr niedrigen pH-Werten (bis zu pH=3)
- ◆ Weisen eine rasche Kinetik beim Apfelsäureabbau auf

### Kinetik des Apfelsäureabbaus durch die Bakterien (g/L)

Spanien, Albarino 2020 • Alkoholgehalt 12,88% vol. pH 3,15 • Gesamtsäure 5,87 g/L

◆ Kontrolle ◆ Bactérie XTREM

Bei einer Direktbeimpfung ermöglichen die Bakterien XTREM einen raschen und vollständigen biologischen Säureabbau. Sie sind genauso effizient wie die Bakterien der Kontrolle, die allerdings rehydriert und akklimatisiert werden mussten.



## VERZEICHNIS DER BAKTERIEN VON LAMOTHE-ABIET

L.A SOLUTIONS

BAKTERIE	FRÜHE CO-INOKULATION	SPÄTE CO-INOKULATION	SEQUENTIELLE INOKULATION	KURATIVE INOKULATION	ANWENDUNG
ÆNO 1®	●	●	●	●	Bei Co-Inokulation, direkt zufügen ohne Rehydration. Direkte Inokulation 15 Minuten (Rehydration).
ÆNO 2	●	●	●	●	12 Stunden (Rehydration + Akklimatisierung) mit malolaktischem Aktivator geliefert
BAKTERIE XTREM		●	●	●	Direkt ohne Rehydrierung zugeben. Unter schwierigen Bedingungen (pH < 3,2 und/oder Alkoholgehalt > 15%), 30 g/hL OptiML® zugeben

<b>ZEITPUNKT DER INOKULATION</b>	24 - 48 Stunden nach Gärungsbeginn	1010 Dichte	Ende der Gärung oder beim Abpressen (Rotwein)	Bitte kontaktieren Sie uns
<b>TECHNISCHE ZIELE</b>	Zeit sparen, Abweichungen vermeiden	Zeit sparen - traditionellen Vorgang folgen alkoholische Gärung	MLF nach Gärung-MLF im Fass	Schleppende MLF - MLF neu starten

### OPTIMALE BEDINGUNGEN FÜR MALOLAKTISCHE AKTIVITÄT

BAKTERIEN	PH*	GESAMT SO <sub>2</sub>	TEMPERATUR	ALKOHOLTOLERANZ* (% VOL.)
ÆNO 1®	≥ 3,3	< 50 mg/L	18 - 24 °C	< 15
ÆNO 2		< 60 mg/L		
BAKTERIEN XTREM	≥ 3	< 50 mg/L		< 16

\*diese Faktoren sind voneinander co-abhängig

Entdecken Sie unsere Entscheidungshilfe, die der „Steuerung des BSA“ gewidmet ist, auf unserer Website. Sie dient als Unterstützung und ist individuell auf Ihre Bedürfnisse und Ihre Gärvorgänge angepasst:



Unsere Entscheidungshilfe « **MALOLAKTISCHE VERGÄRBARKEIT VON WEIN** » ist auch auf unserer App **ÆnoSolutions** verfügbar

Ernährung und Schutz der Hefen sind die Hauptfaktoren für eine erfolgreiche Gärung.

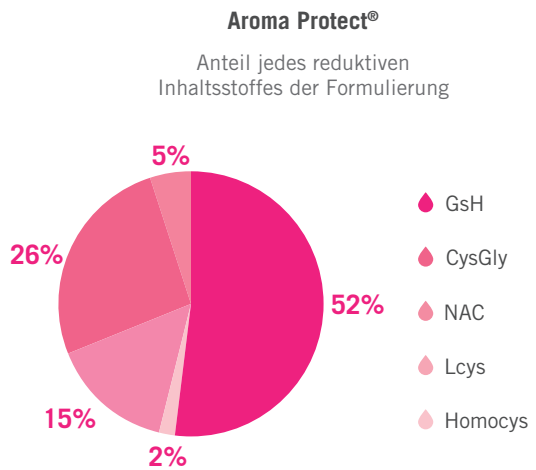
Natürlich zur Sicherung der Gärkinetik, aber auch zur Optimierung der Aromenbildung und zur Vermeidung sensorischer Abweichungen.

## AROMA PROTECT®

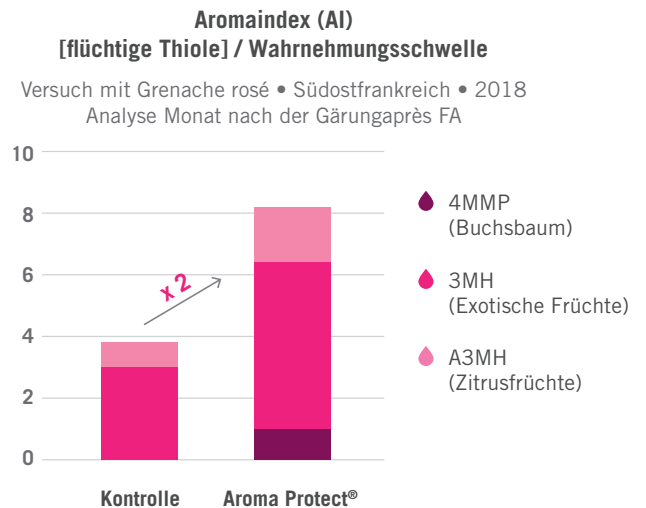
Aroma Protect® besteht aus inaktivierten Hefen mit einem natürlich hohen Gehalt an Glutathion.

VORTEILE

- ◆ Spezifische Formulierung, die einen optimalen Schutz für die Aromen und die Frische von Weiß- und Roséweinen bietet
- ◆ Sofortige Wirkung gegen Oxidationsvorgänge dank des hohen Gehalts an Glutathion (GSH). Dieses schwefelhaltige Tripeptid wird von den Hefen auf natürliche Weise freigesetzt und besitzt ein sehr hohes Reduktionsvermögen



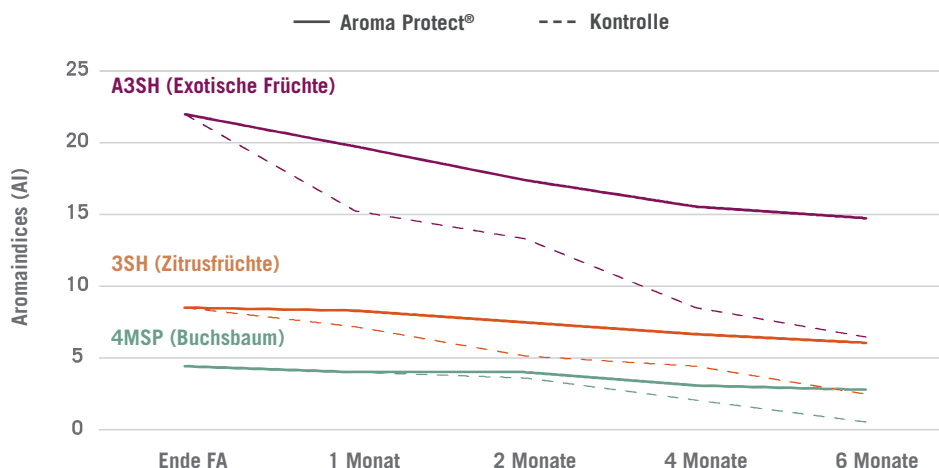
Aufgrund seines hohen Glutathiongehalts (über 50%) ist **Aroma Protect®** die perfekte Wahl, wenn es darum geht, das Aromapotentail während des Ausbaus zu erhalten.



1 Monat nach Abschluss der Gärung ist die Aromenintensität bei der mit **Aroma Protect®** behandelten Variante doppelt so hoch.

### Wirkung eines Aroma Protect®-Einsatzes auf das Thiolaromen-Profil im Laufe des Ausbaus

Sauvignon • Verwendung mit 30 g/hL am Ende der FA (d ≈ 1.010)



Aufbauend auf sein Know-how über die Vorgänge bei der Entfaltung von Aromen durch die Hefen hat Lamothe-Abiet **spezifische Lösungen** entwickelt, um die **Entfaltung von Thiolen und Estern** während der alkoholischen Gärung zu verstärken. Mit diesen Lösungen lässt sich das Aromenprofil von Weinen verbessern und ihre Intensität verlängern.

## OPTITHIOLS®

**Inaktivierte Hefen mit einem natürlich hohen Gehalt an reduktiven Stoffen.**

VORTEILE

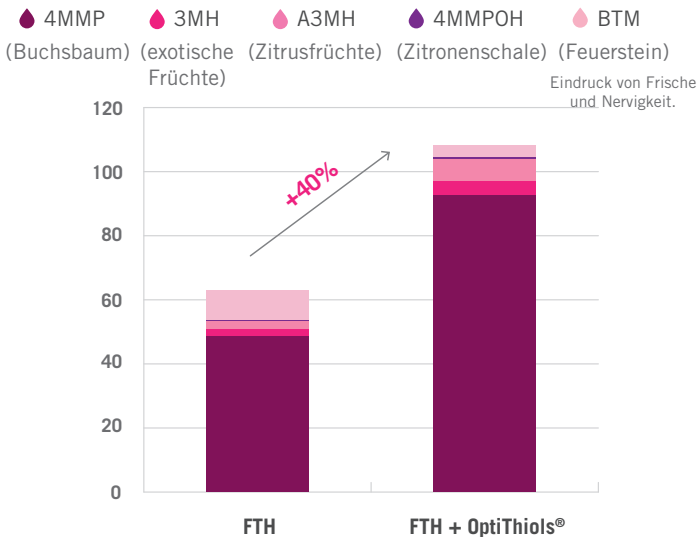
- ◆ Outil incontournable pour optimiser le potentiel thiols des vins blancs et rosés
- ◆ Doppelte Wirkung: oxidationshemmend und signifikante Steigerung von Thiolaromen (4MSP, 3SH, A3SH), von 30 auf 120 %
- ◆ Gleichmäßige und reproduzierbare Ergebnisse bei verschiedenartigen Trauben (Rebsorten, Terroirs)

**Vermerk :** Für eine noch stärkere Entfaltung flüchtiger Thiole wählen Sie eher die Stämme Excellence® FTH und Excellence® TXL!

Durch eine geeignete Mostschönung vor der Zugabe wird eine höhere Wirksamkeit gewährleistet.

**Aromaindex (AI)**  
[flüchtige Thiole] / Wahrnehmungsschwelle

Versuch Graves • Sauvignon blanc • 2022



## OPTIESTERS®

**Inaktivierte Hefen mit einem natürlich hohen Gehalt an Aminosäuren und Ergosterolen, was die Bildung von Gärungsestern durch die Hefe fördert.**

VORTEILE

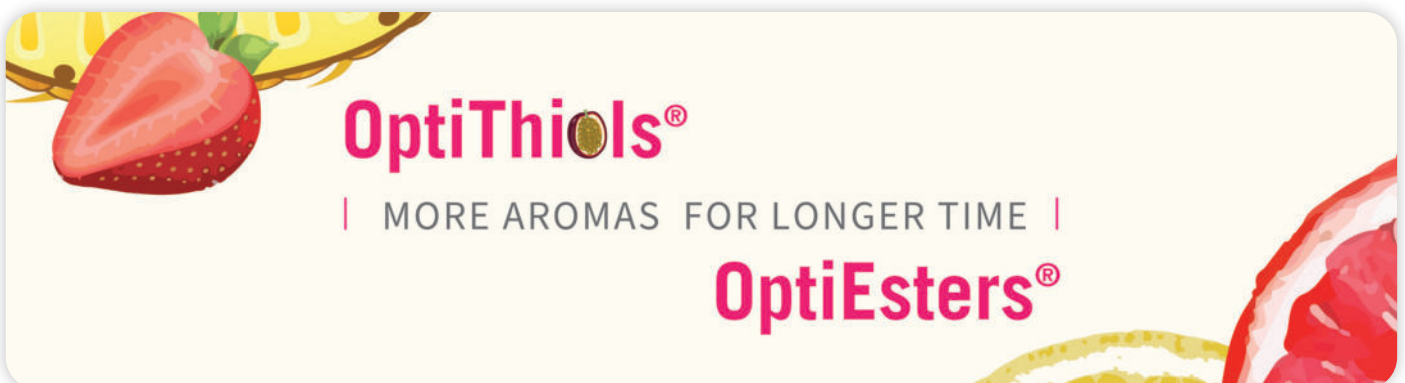
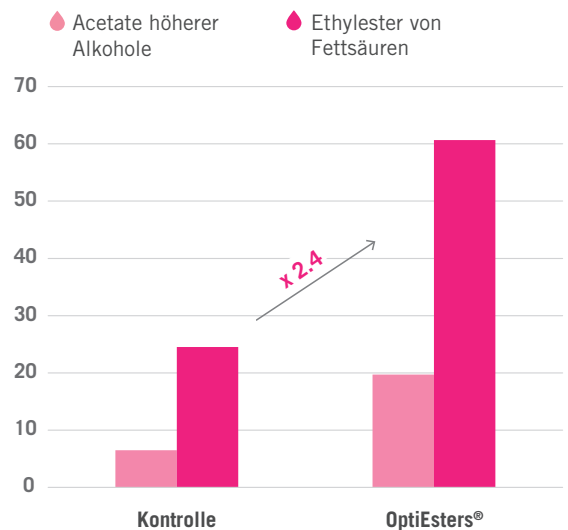
- ◆ Ein unumgängliches Mittel zur Optimierung des Esterpotentials von Weiß-, Rosé- und Rotweinen
- ◆ Entfaltung fruchtiger und blumiger Aromen, insbesondere bei Weinen ohne sortentypische Aromavorstufen
- ◆ Entscheidend für die Qualität wie auch die Menge dieser Esteraromen

**Vermerk :** Ziehen Sie einen Stamm mit einer hohen Esterbildung vor : Excellence® STR / Excellence® Rosé / LA Arom.

Die Esterbildung hängt eng mit dem Stickstoff- und Fettstoffwechsel der Hefe zusammen; sie kann also durch die Zugabe von Hefederivaten verbessert werden.

**Aromaindex (AI)**  
[Gärungsester] / Wahrnehmungsschwelle

Versuch Cognac • 2016





## OPTIFLORE® O

**Gewährleistet eine qualitativ hochwertige und nach und nach verfügbare Hefeernährung**

- ◆ Gewährleistet eine qualitativ hochwertige Hefeernährung
- ◆ Vermindert die Gefahren, die eine ausschließlich minerale Ernährung mit sich bringt (Stickstoff-Katabolitrepression, Folgemängel, usw.)
- ◆ Wahrt die Lebensfähigkeit der Populationen über die gesamte Gärung hinweg
- ◆ Verleiht Aromenkomplexität

VORTEILE

### MINERALISCHE STICKSTOFFERNÄHRUNG

- Von Hefen bevorzugt verstoffwechselt
- Schnell verbraucht
- Schnelles Wachstum der Hefepopulation

#### Im Falle eines Überschusses:

- ◆ Führt zu Mangelerscheinungen
- ◆ Bildung d'H<sub>2</sub>S
- ◆ Schleppende Gärung und/oder Gärstopp
- ◆ Übermäßige Wärmeproduktion
- ◆ Stimulierende Wirkung auf die Stickstoff Katabolitrepression (NCR)

### ORGANISCHE STICKSTOFFERNÄHRUNG

- Wird nach und nach verbraucht
- Hemmt die Bildung von H<sub>2</sub>S
- Ernährung für Hefen und Milchsäurebakterien
- Ohne Wirkung auf die Stickstoff-Katabolitrepression
- Steigert die Aromenkomplexität

Entdecken Sie unsere Entscheidungshilfe auf unserer Website, sie steht Ihnen bei der Wahl der Stickstoffzugabe und dem richtigen Zeitpunkt beiseite, individuell auf Ihre Bedürfnisse und Ihre Gärungen angepasst :



**" Die IGP Côtes de Gascogne zeichnet sich durch eine große Vielfalt an Rebsorten und bodenklimatischen Bedingungen aus.**



*Optiflore® O hat sich für uns rasch als geeignetes, polyvalentes Mittel durchgesetzt. Bei eventuellen Stickstoffmängeln, hohen Alkoholgehalten und niedrigen pH-Werten optimiert Optiflore® O das Ergebnis der Hefen der Produktreihe Excellence. Dank Optiflore® O lassen sich zahlreiche Herausforderungen hinsichtlich der Aromatik unserer trockenen und lieblichen Weißweine und hinsichtlich der Struktur unserer Rot- und Roséweine bewältigen, da es für einen sicheren Ablauf herkömmlicher und biologischer Weinbereitungen sorgt."*



**BENOIT GISSON, BERATENDER ÖNOLOGE**  
CENOPOLE DE GASCOGNE, GERS, FRANKREICH

## OPTIML®

**Spezifischer Nährstoff für den biologischen Säureabbau, zur Entwicklung und Lebensfähigkeit von Milchsäurebakterien.**

OptiML® fördert einen raschen Start und einen guten Verlauf des biologischen Säureabbaus, indem es Heferinden zuführt, die an der Entfernung von Toxinen aus dem Milieu beteiligt sind, da sie Hemmstoffe für die Milchsäurebakterien adsorbieren (mittelkettige Fettsäuren, Pestizidrückstände). OptiML® führt außerdem inaktivierte Hefen mit einem hohen Gehalt an Nährstoffen zu, die für das Wachstum

von Milchsäurebakterien notwendig sind (Aminosäuren, Vitamine und Mineralstoffe). Durch den Einsatz von OptiML® kann der biologische Säureabbau gesichert und können die Milchsäurebakterien unter schwierigen Bedingungen unterstützt werden (Bsp.: niedriger pH-Wert, hoher Alkoholgehalt, später BSA). Es handelt sich um eine sensorisch neutrale Lösung für jede Art von Wein.

AROMA BOOSTER & SCHUTZ		AROMATISCHER AUSDRUCK	REBSORTENPROFIL	KOMPLEX FRUCHTIG PROFIL	AROMENSCHUTZ	FARBSTABILISIERUNG	KÖRPER	DOSIERUNG (g/hL)
AROMA PROTECT®	S	.			●			10 - 40
AROMA T'N'T	S / AA	●		●	●			10 - 40
OPTIESTERS®	AA	●	.	●			.	30 Zu Gärbeginn
OPTITHIOLS®	S / AA	●	●	.	.		.	30 Zu Gärbeginn
NATUR'SOFT®	S			.		●	●	20 - 100

NÄHRSTOFF KOMPLEXE		THIAMIN	AMMONIUM STICKSTOFF	ORGANISCHER STICKSTOFF	VITAMINE / MINERALSTOFFE	ENTGIFTUNG	STEROLE / UNGESÄTTIGTE-FETTSÄUREN	FAN-STEIGERUNG (MG/L PRO 20 G/HL) ZUGEFÜGT	DOSIERUNG (G/HL)
OPTIFLORE® O	N / S			●	●	●	.	10	20 - 40 Vor Abschluss der lkoholischen Gärung
OPTIFERM®	N / S	●	DAP ●	●	●	.		30	20 - 40
OPTIML® (BACTÉRIES)	N / S			.	●	●	.	0	20 - 40

GRUNDNÄHRSTOFFE	AMMONIUM STICKSTOFF	THIAMIN	FAN-STEIGERUNG MG/L PRO 20 G/HL ZUGEFÜGT	DOSIERUNG
SULFATE D'AMMONIUM (SA)	●		40	10 - 50 g/hL
PHOSPHATE D'AMMONIUM (DAP)	●		40	10 - 50 g/hL
VITAFERMENT®	SA ●	●	40	10 - 50 g/hL
VITAFERMENT® PH	DAP ●	●	40	10 - 50 g/hL
THIAMINE		●	0	30 - 60 mg/hL Gesetzliche Höchstmenge in der EU: 60 mg/hL

HEFESCHUTZ		ZELLULOSE PULVER	ENTGIFTUNG	VITAMINE / MINERALSTOFFE	STEROLE / UNGESÄTTIGTE-FETTSÄUREN	ORGANISCHER STICKSTOFF	DOSIERUNG (G/HL)
CENOSTIM®	N / U		●	●	●		30
ACTIBIOL	N / S / U	●	.	●	.	.	30 - 60
GRANUCEL®	S / U	●					30 - 60
FLOR'PROTECT®	S / U		●				20 - 40 Gesetzliche Höchstmenge in der EU: 40

N Nahrung   
 S Schutz   
 U Unterstützungs-/Hilfselement   
 AA Aromatischer Ausdruck



## Lamothe-Abiet und Novozymes®, eine Erfolgsstory, die nun schon über 20 Jahre andauert.

Die Zusammenführung des önologischen Fachwissens von Lamothe-Abiet mit dem führenden skandinavischen Biotechnologie-Unternehmen führte dazu, dass wir Ihnen die besten und sichersten Enzympräparate auf dem Markt anbieten können. Lamothe-Abiet und Novozymes® bieten Ihnen die Sicherheit, dass die Enzyme gemäß dem neusten Qualitätsstandard FSSC 22000 zertifiziert sind.

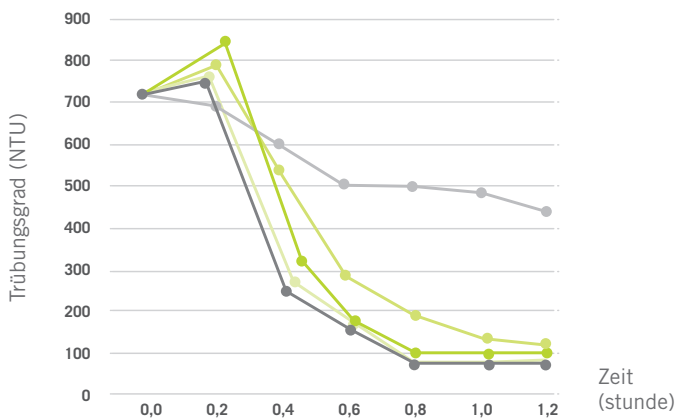
## VINOCLEAR® CLASSIC

### Flüssige Enzymformulierung zur Beschleunigung der Mostklärung vor der alkoholischen Gärung.

Durch den Einsatz dieses Produktes wird außerdem das Trübervolumen verringert, was Ihnen hilft Kosten zu sparen. Die Formulierung ist bei niedrigen (< 10 °C) und bei hohen Temperaturen (< 68 °C) wirksam, weshalb sie bei der Flotation on weißem Most genauso gut eingesetzt werden kann wie bei der Maischeerhitzung von Rotwein-Trauben.

Klärungskinetik bei einem Weißwein

Australien, Victoria • pH : 3,6 • T : 10°C



● Kontrolle ● Vinoclear® Classic (1 mL/hL) ● Enzyme 1 (1,2 mL/hL) ● Enzyme 2 (2,3 mL/hL) ● Enzyme 3 (7 mL/hL)

### VORTEILE

- ◆ Depektinisierung und sehr rasches Ausflocken, was einen Rückgang des Trübungsgrades bewirkt.
- ◆ Erhöhter Ertrag an klarem Saft, auch nach mehrstündiger Kontaktzeit
- ◆ Früher Start der Flotation und erhöhte Erträge durch eine bessere Depektinisierung und einen kompakteren Trub
- ◆ Rasche Verringerung der Viskosität maischeerhitzter Moste für frische und klare Aromenprofile und eine frühe Weinklärung

Es sind 1,2 bis 7,3 Mal mehr Enzyme aus den getesteten Konkurrenzprodukten notwendig, um zum selben Ergebnis zu führen wie Vinoclear® Classic.

## NOVOCLAIR® SPEED

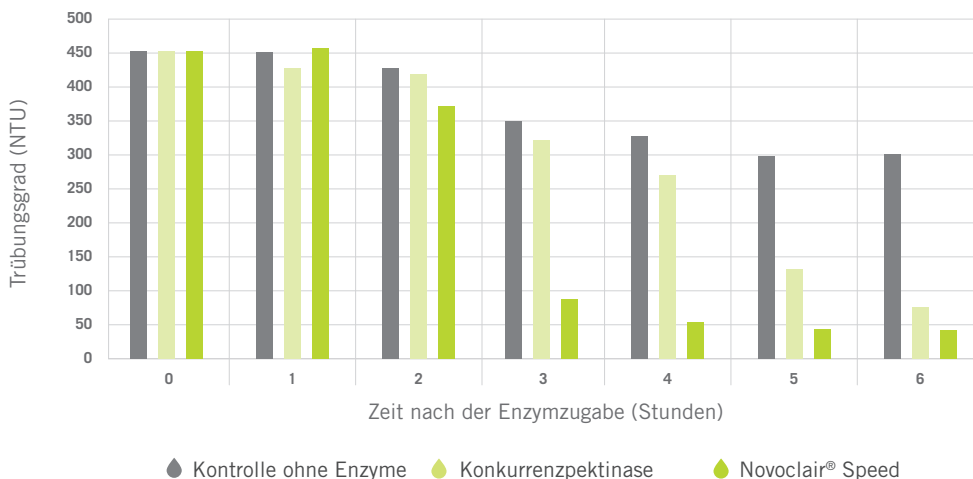
### Novoclair® Speed ist eine konzentrierte Pektinase, frei von Cinnamoylsterase.

Dank der spezifischen Aktivitäten Polygalacturonase und Pektinmethylesterase spaltet Novoclair® Speed chirurgisch und schnell die Pektinkette. Als direkte Folge ist die Klärgeschwindigkeit verbessert und der Trub in Weiß- und

Rosémosten kompakter abgesetzt. Aufgrund seiner spezifischen Eigenschaften ist Novoclair® Speed in der Lage, seine Wirkungskraft unter niedrigen pH-Werten und niedrigen Temperaturen (bis zu 5 °C) zu entfalten.

### Entwicklung des Trübungsgrades nach der Zugabe verschiedener Enzyme, darunter Novoclair® Speed

Klärungsversuch mit Sémillon-Weißmost • pH : 3,0 • Temperatur : 5°C



4 Stunden nach der Zugabe von Novoclair® Speed verändert sich der NTU nicht mehr, ein Zeichen für eine maximale Klärung mit einem gemessenen NTU von 53.

Im Gegensatz dazu beträgt der NTU der Kontrollvarianten und des Konkurrenzzyms nach 6 Stunden jeweils 301 und 76 NTU, und er verändert sich weiter.

# VINOZYM® VINTAGE FCE

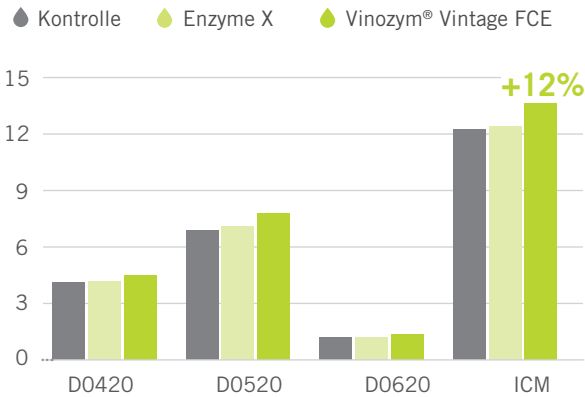
Spezifisches Enzympräparat, dessen Formulierung so konzipiert wurde, dass es frühzeitig und gezielt die Zellwände der Beerenhaut roter Trauben aufschließt.

VORTEILE

- ◆ Für Mazeration und Extraktion von rotem Lesegut bei der traditionellen Weinbereitungsmethode
- ◆ Frei von Cinnamoyl-Esterase-Aktivität (< 0,5 CINU / 1000 PGNU)
- ◆ **Wichtige Phenolverbindungen:**
  - tannine aus der Beerenhaut
  - anthocyane: Konzentrationserhöhung (ICM) und eine bessere Stabilität im Laufe der Zeit
- ◆ **Zur Veränderung der Polysaccharid-Profile:**
  - steigerung der Polysaccharide von kleiner Größe (RGII) → verringerte Adstringenz
  - verringerung der Polysaccharide mittlerer Größe (PRAG) → verbesserte Filtrationsfähigkeit
- ◆ **Für eine höhere Ausbeute an Vorlaufmost und beim Pressen des Tresters**

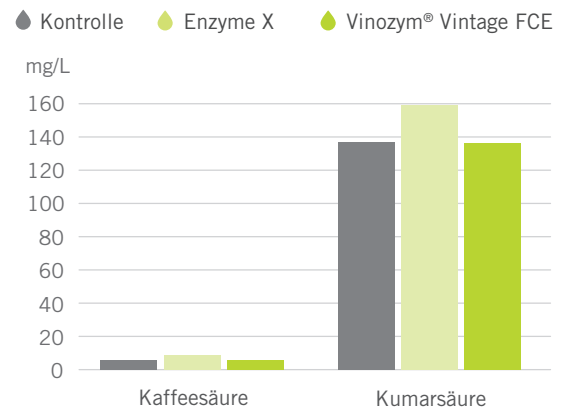
## Kolorimetrische Analysen

Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019



## Gehalt an Phenolsäuren

Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019



Durch den Einsatz von Vinozym® Vintage FCE konnte die Farbe des Weins verstärkt werden (insbesondere die Farbe Rot, was eine bessere Extraktion der Anthocyane belegt) ohne Phenolsäuren zu bilden, welche im Falle flüchtiger Vinyl- und Ethylphenole als direktes Substrat für Brettanomyces fungieren.

# VINOCRUSH® CLASSIC

Extraktionsenzym für eine bessere Mazeration und Extraktion aus roten und weißen Trauben.

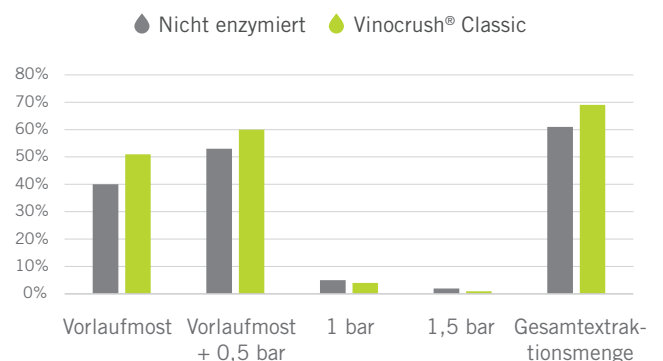
Bei einer Anwendung direkt in der Presse von weißen Trauben und einer Anwendung während der Mazeration von roten Trauben **erhöht es die Mostausbeute/Weinausbeute und leistet einen großen Beitrag zur Klärung.**

VORTEILE

- ◆ Erleichterte Saftextraktion
- ◆ Höhere Menge von qualitativ hochwertigen Fraktionen
- ◆ Verringerte Presszeiten (bis zu 30%)

## Qualitätsdimension

Sémillon • pH : 3,3 • T° : 15°C  
Vinocrush® Classic - 3 g/100 kg





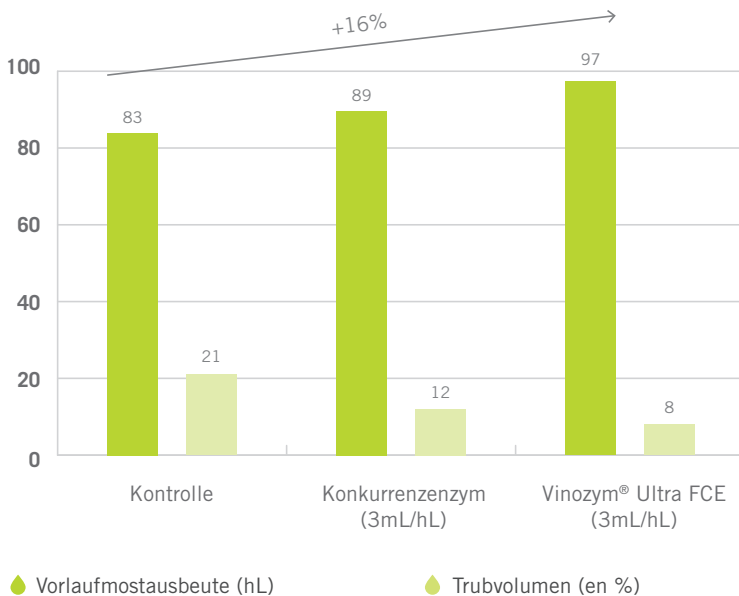
# VINOZYM® ULTRA FCE

Vinozym® Ultra FCE profitiert vom Know-how der Reihe Novozymes und ist eine vollkommen gereinigte, flüssige Enzymformulierung. Ziel ihrer kombinierten Aktivitäten ist es, die Klärung und die Extraktion interessanter Verbindungen aus den Trauben zu verbessern. Durch ihre Wirkungskraft können Weiß- und Roséweine mit intensiven und komplexen Aromaprofilen erzeugt werden, gleichzeitig werden vegetabile Noten vermieden.

In technischer Hinsicht stellt **Vinozym® Ultra FCE** ein entscheidendes Werkzeug zur Erhöhung der Vorlaufmostfraktion und der allgemeinen Pressausbeute dar. So können Weinmacher bei den Pressvorgängen Zeit sparen, bis zu 20 % pro Zyklus, und den Klärvorgang erheblich beschleunigen.

## Qualität der Pressung und Einfluss auf die Mostklärung

Versuch mit Vinozym® Ultra FCE • Chile • Sauvignon Blanc • 2017



- Durch die Zugabe von Vinozym® Ultra FCE in die Trauben vor der Pressung kann das Pressmostvolumen im Vergleich zu nicht behandelten Trauben um 16 % gesteigert werden.

- Nach der Klärung macht das Trubvolumen in dem mit Vinozym® Ultra FCE enzymierten Tank nur 8 % des Gesamtvolumens aus, im Vergleich zu 12 % beim Konkurrenzenzym und 21 % bei der Kontrollvariante.

Die Versuche zeigen, dass durch den Einsatz von Vinozym® Ultra FCE **erheblich mehr Volumen der Vorlaufmostfraktion, also der Fraktion mit der besten Qualität, gewonnen werden kann**. Außerdem wird ein feinerer und besser abgesetzter Trub beobachtet, was zu einer um 16 % höheren allgemeinen Pressausbeute führt.

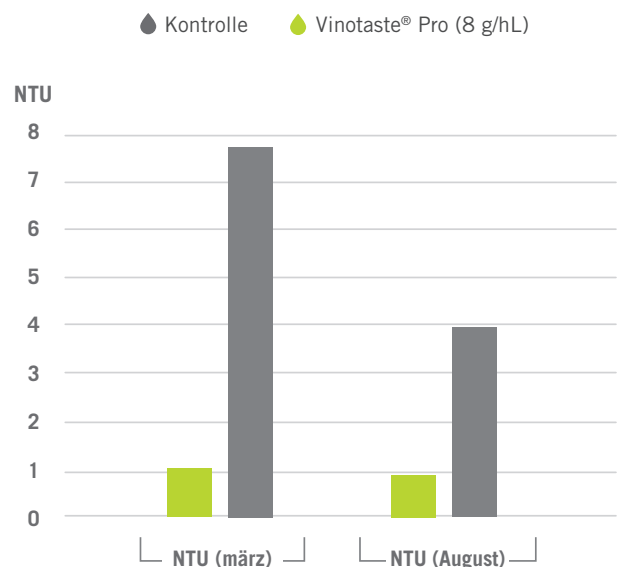
# VINOTASTE® PRO

**Enzymformulierung, Kombination aus Pektinaseaktivität und Beta-Glucanaseaktivität (1-3 ; 1-6), zur Hydrolyse der Polysaccharide aus den Hefen und/oder aus Botrytis (bei einer kurativen Anwendung und Botrytis-belastetem Traubenmaterial).**

Das Produkt kann für zahlreiche Anwendungen eingesetzt werden: am Ende der Mazeration, beim Abziehen von der Maische und während des Ausbaus. Die richtige Menge wird je nach abzubauenem Nährboden und nach gewünschter Einwirkzeit bestimmt.

## Trübungsgrad (NTU)

Zugabe von Vinotaste® Pro am Ende der Gärung unter den Tresterhut



- Weine mit mehr aromatischer Frische und Rundheit, dank der Freisetzung von Peptiden
- Selbstklärung des Weins und erhöhter Ertrag an fertigem Wein, weniger Hefesatz
- Rasche Klärung von Pressweinen
- Beachtliche Verbesserung der Filtrationsfähigkeit von Weinen während eines klassischen Ausbaus
- Beseitigung des Botrytis-Glucans bei Botrytis-befallenem Lesegut

VORTEILE

# ENOZYM® THIOLS

## Le secret des arômes variétaux

Pektolytisches Enzympräparat aus *Aspergillus niger* mit einem hohen Gehalt an Nebenaktivitäten zur Optimierung der Aromen von Weiß- und Roséweinen.

Je nach Zeitpunkt der Anwendung ermöglicht sie es, das **aromatische Profil** der Weine zu modulieren:

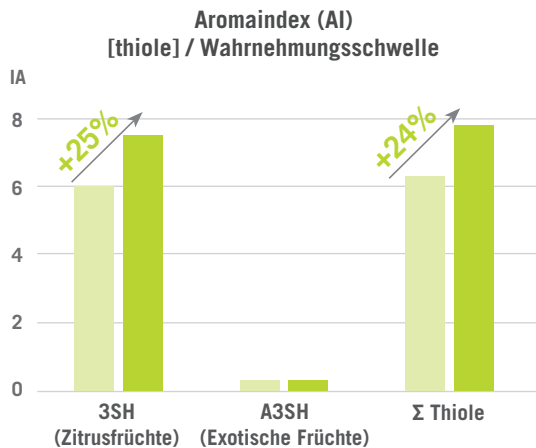
VORTEILE

- Bei einem Einsatz während der Gärung fördert **Enozym® Thiols** die Freisetzung von Vorläuferstufen von Thiolaromen wie 4MSP (Buchsbau) und 3SH (Zitrusfrüchte) und somit indirekt deren Umwandlung durch die Hefe in A-3SH (tropische Früchte).
- Bei einer Zugabe während des Ausbaus oder einige Wochen vor der Flaschenabfüllung ermöglicht **Enozym® Thiols** die Freisetzung von noch im Wein vorhandenen Thiolvorstufen (4MSP und 3SH, die solange sie an Cystein oder an Glutathion gebunden und nicht oxidierbar sind). Ihre Umwandlung in A3SH durch die Hefe ist in diesem Fall unmöglich.

### Zugabe von **Enozym® Thiols** während der Gärung

Zu einem Pecorino-Weißwein • 2016 • Italien  
Alkoholgehalt : 12,65% vol. • pH Wert: 3,3 • Gesamtsäure : 4,4 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

● Témoïn ● **Enozym® Thiols**



# ENOZYM® RED EXPRESSION

## Verbinden Sie Süße mit Frische

Neues pektolytisches Enzympräparat aus *Aspergillus niger* mit einem hohen Gehalt an Nebenaktivitäten, speziell zur Entfaltung der Aromen roter Trauben.

Auf sein Fachwissen über die Aromatik von Thiolsorten aufbauend hat Lamothe-Abiet **Enozym® Red Expression** entwickelt. Wird es während der Gärung eingesetzt, gewährleistet dieses Enzym folgendes:

VORTEILE

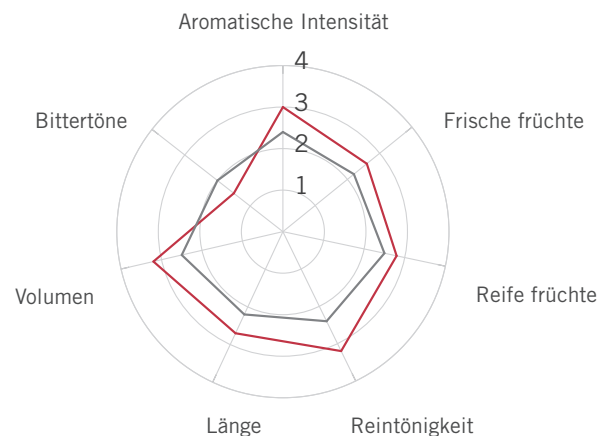
- Die Extraktion von Polysacchariden und Aromavorstufen und somit die Entfaltung eines intensiv „frisch-fruchtigen“ Charakters
- Mehr Geschmeidigkeit und Süße bei Rotweinen

### Blindverkostung durch 12 Fachleute

Pinot noir, 2020 • Beaujolais • Zugabe von 5 mL während der Gärung

● Kontrolle ● **Enozym® Red Expression**

### BEURTEILUNG AM GAUMEN



*"Wir haben während der Gärung und während des Ausbaus in mehreren Kellern und mit verschiedenen Rebsorten Versuche mit **Enozym® Thiols** durchgeführt, mit dem Ziel, in diesen Weinen den Ausdruck der Thiol-Aromen zu optimieren."*

*Die Ergebnisse zeigen, dass **Enozym® Thiols** in der Lage ist, das Thiopotenzial der Trauben zur Geltung zu bringen. Die behandelten Varianten wurden aufgrund ihrer intensiveren und feineren Aromen bevorzugt. Die behandelten Weine wurden als komplexer und ausgewogener beschrieben als die jeweiligen Kontrollweine."*



DINO MELCHIORRE, DR. IN NATURWISSENSCHAFTEN  
ROSETO DEGLI ABRUZZI, ITALIE

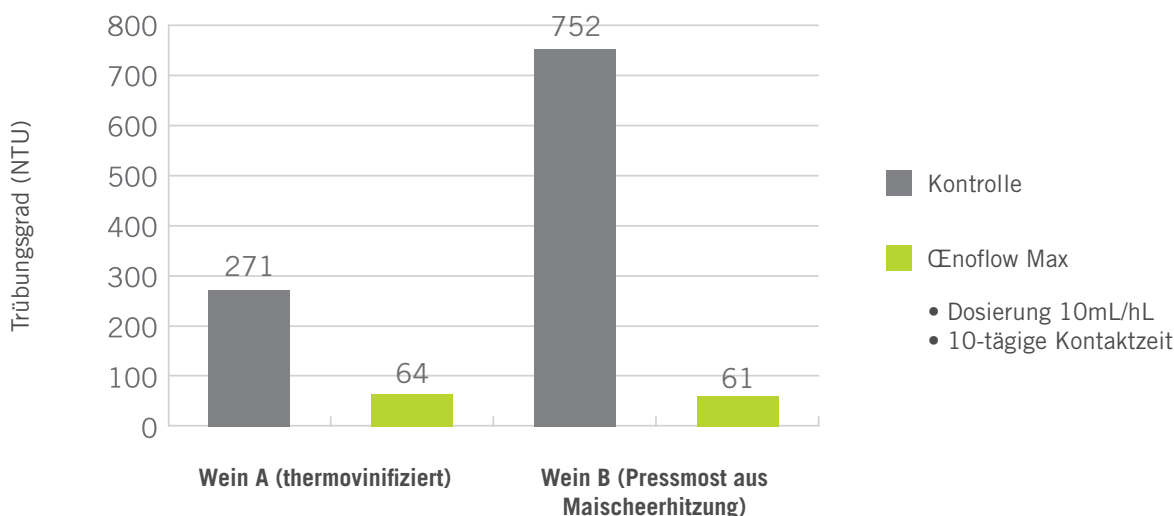
Mischformulierung aus pektolytischen Enzymen, die von *Aspergillus niger* abstammen, und  $\beta$ -Glucanase aus *Trichoderma harzanium*, zur Verbesserung der Filtrationsfähigkeit von Most und Wein.

Die Rebsortentypizität und der Jahrgang haben einen großen Einfluss auf die Filtrationsfähigkeit von Weinen. Der Jahrgang 2022 hat es uns wieder vor Augen geführt, mit konzentrierten Weinen, die einen hohen Polysaccharid-Gehalt aufwiesen und manchmal schwer zu klären waren. Solche Filtrationsprobleme sind oft auf eine nicht vollständig hydrolysierte Pektinmatrix zurückzuführen. Da klassische Pektinasen nicht ausreichen, müssen andere Enzymaktivitäten hinzugezogen werden, mit breiteren Wirkungsspektren.

Durch seine Formulierung mit einem hohen Gehalt an spezifischen Enzymaktivitäten (Pektinase, AG-II-Hydrolase, Cellulase, Hemicellulase und  $\beta$ -Glucanase) wirkt **Ænoflow<sup>®</sup> Max** auf die verzweigtesten Zonen des Pektins und optimiert seine Hydrolyse. So werden die Weine von schwebenden Polysacchariden (Pektinen und Glucanen) befreit, was die Filtrationsfähigkeit und die Leistung der Filtration erheblich verbessert.

### Versuch 1 - Nach der Behandlung gemessener Trübungsgrad

Cabernet-sauvignon • Bordeaux • 2021



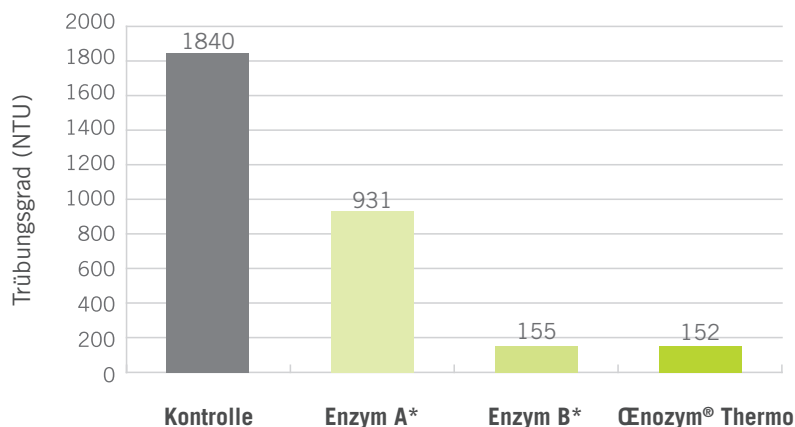
Pektolytisches Enzympräparat aus *Aspergillus niger*, speziell für die Klärung maischeerhitzter Moste konzipiert.

Die Thermovinifikation ist eine Methode, die viele Vorteile bringt und im Vormarsch ist. Die Erhitzung der Trauben ermöglicht eine starke und rasche Extraktion interessanter Verbindungen aus den Trauben (Anthocyane und Tannine). Bei Temperaturen von über 70 °C werden jedoch die Enzyme in den Trauben denaturiert. Somit ist bei dieser Art von Most keine natürliche Klärung mehr möglich.

Dank seiner Zusammensetzung mit einem hohen Gehalt an Pektinlyase und an Nebenaktivitäten (AG-II-Hydrolase, Hemicellulasen), gewährleistet **Ænozym<sup>®</sup> Thermo** die Klärung maischeerhitzter Moste. Aufgrund seiner Widerstandskraft gegenüber hohen Temperaturen kann **Ænozym<sup>®</sup> Thermo** zugegeben werden, sobald die Temperatur im Most auf unter 65 °C sinkt. Durch den frühen Einsatz werden eine maximale Enzymaktivität und ein rascher Kläreffekt erzielt.

### Nach der alkoholischen Gärung gemessener NTU

Pinot noir • Burgund • 2022



\*Auf dem Markt übliche Enzyme, in maischeerhittem Most angewendet.

KLÄRUNG ENZYME		WEINTYP	DOSIERUNG	EMPFEHLUNGEN
VINOCLEAR® CLASSIC	F	●●	1 - 3 mL/hL	Besonders für die Flotation geeignet. Nach der Verwendung von Vinocrush®, eine halbe Dosis zur Pressweinfraction > 1Bar.
NOVOCLAIR® SPEED*	G	●●	0,5 - 2 g/hL	Nach Enzymanwendung auf den Trauben, halbe Dosierung auf die Pressweinfraction > 1 bar.
<b>NEW</b> CENOZYM® THERMO	F	●	2 - 4 mL/hL	Empfohlen zur Klärung von wärmebehandelten Mosten. Stabil bei hohen Temperaturen.

MAZARATION ENZYME		WEINTYP	DOSIERUNG	EMPFEHLUNGEN
VINOZYM® FCE G*	G	●●	2 - 4 g/100 kg	Dosis auf 5 g/100 kg bei kleinen oder unreifen Beeren erhöhen.
VINOCRUSH® CLASSIC	F	●●●	2 - 4 mL/100 kg	Dosis auf 5 g/100 kg bei kleinen oder unreifen Beeren erhöhen.

GEMISCHTE ENZYME		MAZARATION	KLÄRUNG	WEINTYP	DOSIERUNG	EMPFEHLUNGEN
VINOZYM® ULTRA FCE*	F	●	●	●●	Mazeration : 2 - 4 mL/100 kg  Klärung : 1 - 2 mL/hL	Mazeration: Dosis auf 5 g/100 kg bei kleinen oder unreifen Beeren erhöhen.  Klärung: Nach Enzymanwendung auf den Trauben, halbe Dosierung auf die Pressweinfraction > 1 bar
VINOZYM® PROCESS*	G	●	●	●●●	3 - 4 g/100 kg	Dosis auf 5 g/100 kg bei kleinen oder unreifen Beeren erhöhen.
VINOZYM® VINTAGE FCE*	G	●	●	●	3 - 4 g/100 kg	Dosis auf 5 g/100 kg bei kleinen oder unreifen Beeren erhöhen.

SPEZIFISCHE ENZYME		KLÄRUNG	GLÄRUNG	REIFUNG	FILTRATION	WEINTYP	DOSIERUNG	EMPFEHLUNGEN
<b>NEW</b> CENOFLOW MAX	F	●		●	●	●●●	5 - 10 mL/hL	Je nach zeitlichem Abstand zur Filtration zu dosieren.
CENOZYM® RED EXPRESSION			● Révélation du fruité frais + sucrosité	● Révélation du fruité frais + sucrosité		●	4 - 6 mL/hL	Nach Beginn der alkoholischen Gärung zugeben, um die natürliche Intertisierung auszunutzen. Bei einem Einsatz in Kombination mit einem Extraktionsenzym wird empfohlen, die Menge des letzteren ein wenig zu reduzieren.
CENOZYM® THIOLS			● Révélation d'arômes thiols	● Révélation d'arômes thiols		●●	4 - 6 mL/hL	Nach Beginn der alkoholischen Gärung zugeben, um die natürliche Intertisierung auszunutzen. Zugabe während der alk. Gärung: Entfaltung von 3MH, 4MMP und 3MH durch die Synergie mit den Hefen.  Zugabe während des Ausbaus: Entfaltung von 3MH und 4MMP.
CENOZYM® FRUITY WINE (FW)				● Révélation d'arômes terpènes		●●	Vins secs : 3 - 6 g/hL  Vins doux : 6 g/hL	SO <sub>2</sub> -Gehalt kontrollieren, enzymatische Wirkung mit 20 g/hL Bentonit stoppen
VINOTASTE® PRO*	P	●		● Apport de gras	●	●●●	4 - 10 g/hL	Aktiv bei allen pH-Werten. Dosis um 30% erhöhen, wenn die Temperatur < 12°C

**F** Flüssig    **G** Granuliert    **P** Pulver

KLEINERE VERPACKUNGEN		
CENOZYM® ULTRA FCE	250 g	für die Mazeration und die Klärung von Weiß- und Rosémosten
CENOZYM® CRUSH	1 kg	für die Mazeration von Weiß-, Rosé-und Rotmosten
CENOZYM® CLEAR	1 kg	für die Klärung von Weiß-, Rosé-und Rotmosten

\*Reinheitsgrad FCE für Pulverformen < 0,5 CINU/1000 PGNU (< 0,9 CINU/1000 PGNU für Flüssigformulierungen), zertifiziert nach der neuesten FSSC 22000-Norm.



# TANNINE

Als Ergebnis unserer blühenden Forschung werden die Tannine unseres Sortiments von einer eigenen Tannin-Produktionseinheit ausgearbeitet.

Die Selektion von Ausgangsstoffen, unser Know-How und die gute Beherrschung unserer Herstellungsprozesse garantieren Produktqualität und leistungsstarke Ergebnisse. Durch ihre spezielle Formulierung als Mikrogranulat (MG) und Granulat (G) können unsere sofort löslichen Tannine dem Most oder dem Wein direkt zugegeben werden. Eine homogene Verteilung durch Rühren oder Überpumpen sorgt für eine sofortige und effiziente Wirkung der Tannine.

## PRO TANIN R®

### Sofort lösliches Proanthocyanidin-Präparat

VORTEILE

- ◆ Fixierung der Proteine im Most, die für einen frühzeitigen Verlust an qualitativ hochwertigen Phenolverbindungen verantwortlich sind
- ◆ Hemmung der Laccase, die für drastische und irreversible Oxidationen von Most und Wein aus Botrytis-befallenen Trauben verantwortlich ist

#### SCHUTZ DES TANNINPOTENTIALS

1

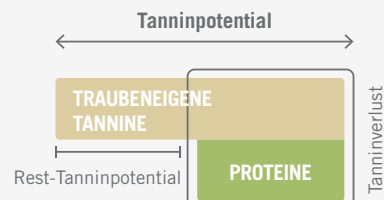
Das Tanninpotential des Mosts wird durch die Opferwirkung von Pro Tanin R® bewahrt.

#### HEMMUNG DER LACCASE-AKTIVITÄT

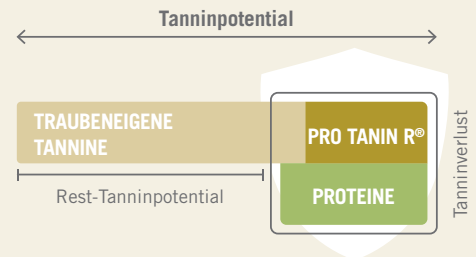
2

Bereits eine schwache Laccase-Aktivität im Most verschlechtert die optischen Eigenschaften des späteren Weins erheblich. Durch den Einsatz von Pro Tanin R® kann die Laccase-Aktivität beseitigt und das Farbpotential des späteren Weins bewahrt werden.

OHNE PRO TANIN R®



MIT PRO TANIN R®



#### Farbe der fertigen Weine

Cabernet-sauvignon • Graves • 2016  
Alkoholgehalt : 11,5% vol • pH : 3,52

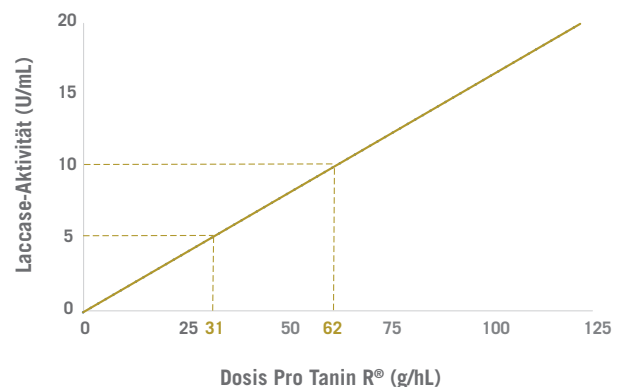
	Laccase-Aktivität im Most (U/mL)
Kontrolle	4
½ dosis Pro Tanin R®	1
1 dosis Pro Tanin R®	0



\*gemäß Botrytest empfohlene Menge

10 g/hL 20 g/hL

#### Pro Tanin R® -Menge zur Hemmung der Laccase-Aktivität

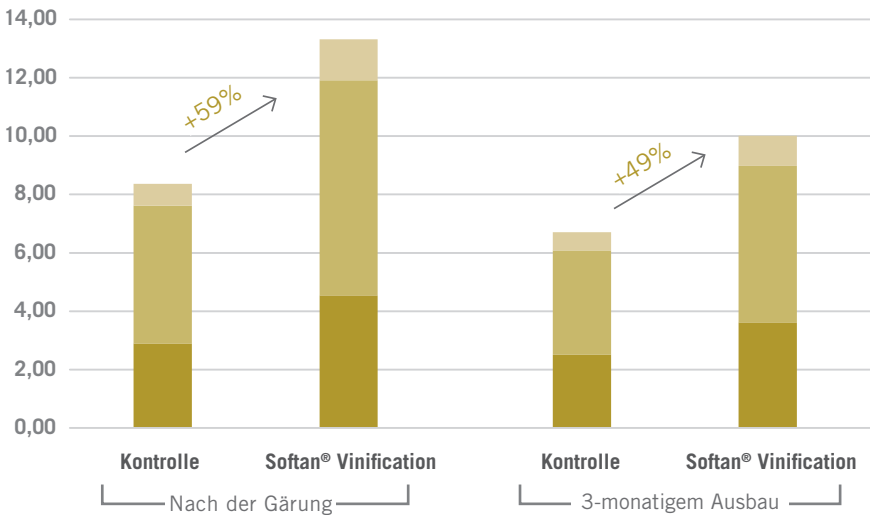


# SOFTAN® VINIFICATION

Kombination aus Catechinen und Polysacchariden pflanzlichen Ursprungs, die zu Beginn der alkoholischen Gärung zur frühzeitigen Stabilisierung der Farbe des Weins zugeführt werden.

Versuch Softan® Vinification : Zugabe von 30 g/hL während der Gärung an Tag+1.  
Veränderung der mittleren Farbintensität nach der Gärung und nach 3-monatigem Ausbau

Thermovinifizierter Merlot • Bordeaux • Alkoholgehalt : 14,1% vol • pH-Wert : 3,45



- ◆ D0420
- ◆ D0520
- ◆ D0620

VORTEILE

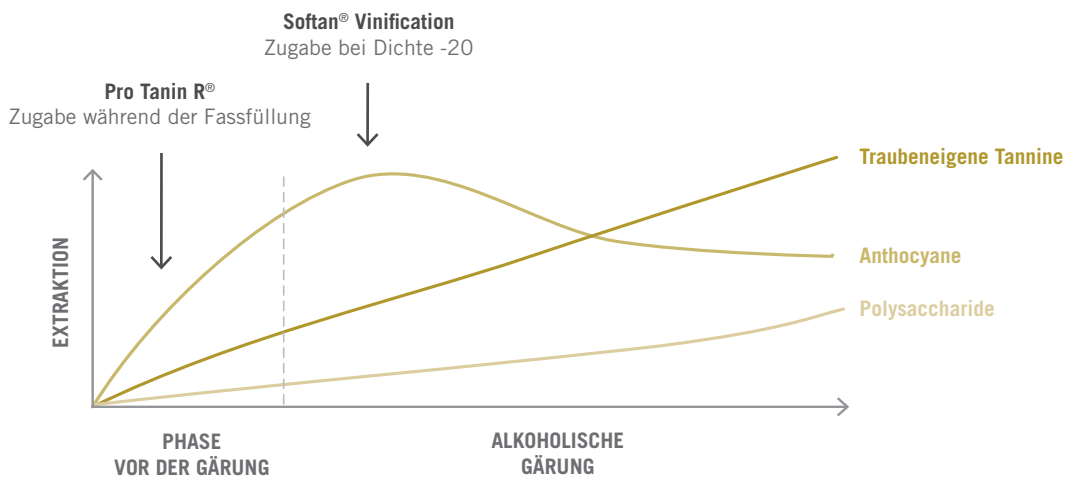
- ◆ Stabilisiert die Farbe von Weinen
- ◆ Bildet stabile Verbindungen mit den Anthocyanen
- ◆ Sorgt für eine ausgeglichene Struktur des Weins
- ◆ Gute Reaktionsfreudigkeit mit den Eiweißen im Most

## WISSENSWERT

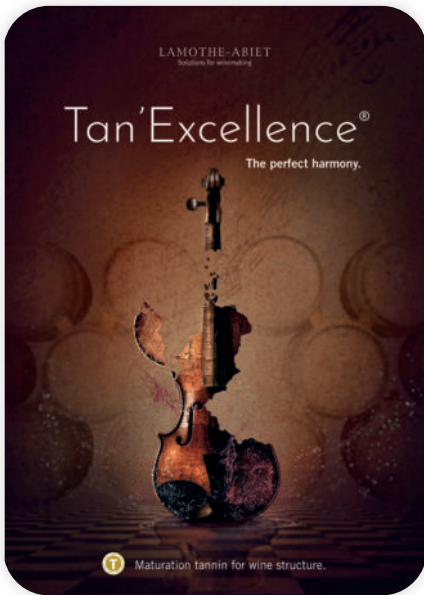
Die Produktreihe Softan® geht auf eine einzigartige Technologie von Lamothe-Abiet zurück und bietet dank spezifischer Tanninformulierungen kombiniert mit natürlichen Polysacchariden pflanzlichen Ursprungs Lösungen über den gesamten Weinausbau hinweg. Diese

Technik beruht auf einem Vorgang, der im Wein natürlich abläuft: das Umhüllen der Tannine mit Polysacchariden. Die Produkte der Reihe Softan® steigern das Volumen und die Länge am Gaumen auf signifikante Weise, ohne den Wein trockener oder adstringierend zu machen.

## Optimieren Sie die Farbe Ihres Weins dank der Synergie von Pro Tanin R® / Softan® Vinification



Synergieeffekt von **Pro Tanin R®** und **Softan® Vinification**, trägt bei einer Zugabe zum richtigen Zeitpunkt auf effiziente Weise zum Schutz des Tanninpotentials und zur Farbstabilität bei.



## TAN'EXCELLENCE®

Der perfekte Einklang

Strenge Auswahl an Eichenholztanninen, Traubentanninen und Proanthocyanidinen mit einem hohen Gehalt an Catechinen, kann während der Vinifizierung wie während des Ausbaus angewendet werden.

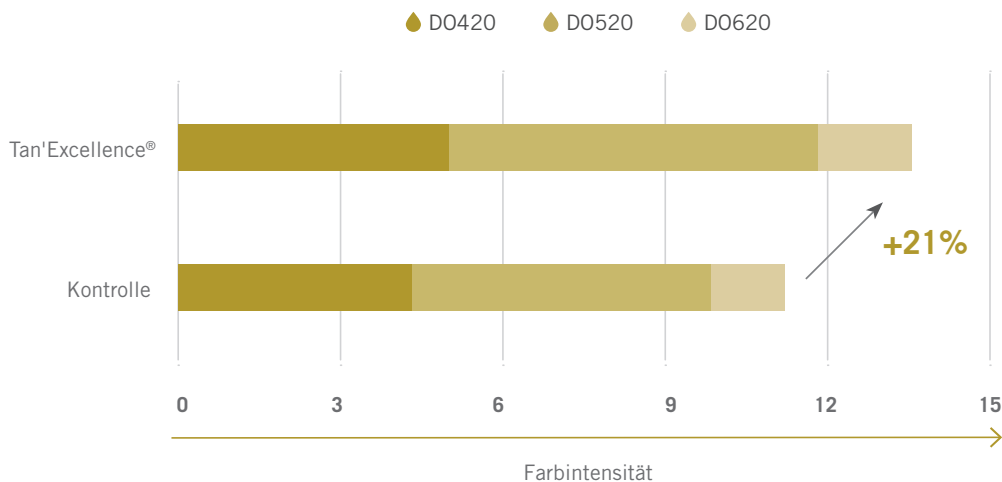
Da es im Wein direkt löslich ist, ist dieses Tannin gebrauchsfertig und einfach in der Anwendung.

VORTEILE

- ◆ Trägt zur Weinklärung bei
- ◆ Dauerhafte Farbstabilität
- ◆ Schützt den Wein vor einer Oxidation
- ◆ Verbessert die Struktur und verleiht großen Rotweinen eine harmonische Ausgewogenheit

### Kolorimetrische Bestimmung (ICM)

Cabernet-sauvignon • 2019 • Versuchszentrum Lamothe-Abiet  
Tan'Excellence® zu 10 g/hL während der Gärung • Analyse 1 Monat nach der Flaschenfüllung



## TAN&SENSE®

Der letzte Schliff

Eichenholz- und Traubentannine von hoher Qualität für den Weinausbau.

Bei einer Zugabe während des Ausbaus oder vor der Flaschenabfüllung tragen die Tannine Tan&Sense® zum Schutz des Weins gegen die Oxidation bei, zugleich respektieren sie die Ausgewogenheit und Fruchtigkeit des Weins. Dank

der einzigartigen Extraktionsmethode und einer abgestuften Toastung entfalten die Tannine der Produktreihe Tan&Sense® ihr ganzes Potential, durch das die Weine harmonisiert werden können und den Zielen der Weinbereiter entsprechen.

UNGERÖSTETE  
TANNINE



STARK  
GETOASTETE  
TANNINE

	TANNINE FÜR DIE VINIFIZIERUNG	ZUSAMMENSETZUNG	HEMMUNG LACCASE AKTIVITÄT	ROLLE ANTIOXYDANT	REAKTIVITÄT MI PROTEINEN, VEREINFACHUNG DER SCHÖNUNG	FARBSTABILISIERUNG	KÖRPER	ZEITPUNKT DES HINZUFÜGENS	WEINTYP	DOSIERUNG (g/hL)
MOST UND WEIN	PRO TANIN R®	Proanthocyanidische Tannine	●	●	●	●		Fassfüllung und/oder beim Hefezusatz	●	Gesunde Trauben: 10 - 30 Befallene Trauben: 30 - 80
	SOFTAN® VINIFICATION	Catechinischen Tannine ebendennan egetativen Polysacchariden	●	●	●	●	●	Zugabe 1 Tag nach Fassfüllung	●	10 - 40
	TANIN GALLIQUE À L'ALCOOL	Gallotannin	●	●	●			Mechanische Ernte, Vorfermentative Mazeration, Pressen, Schönung	● ●	3 - 15

	TANNINE FÜR DEN AUSBAU	ZUSAMMENSETZUNG	MAINTIEN DE LA COULEUR	FARBSTABILISIERUNG	STRUKTUR	KÖRPER	PROFIL HARMONISIERUNG	WEINTYP	DOSIERUNG (g/hL)
BEGINN DER AUFZUCHT	TAN' EXCELLENCE®	Traubentannine und Ellagitannine von der Eiche	●	●	●	●	●	●	3 - 30
	SOFTAN® POWER	Proanthocyanidische und ellagische Tannine an vegetativen Poysacchariden gebunden	●	●	●	●	●	●	10 - 40

	TANNINE FÜR DEN AUSBAU	ZUSAMMENSETZUNG	MAINTIEN DE LA COULEUR	FARBSTABILISIERUNG	STRUKTUR	KÖRPER	PROFIL HARMONISIERUNG	WEINTYP	DOSIERUNG (g/hL)
WÄHREND DER AUFZUCHT	VINITAN® ADVANCE	Tannine von Trauben	●	●	●	●	●	●	1 - 10
	TAN&SENSE® VOLUME	Frische Eichentannine	●	●	●	●	●	●	1 - 10
								● ●	0,5 - 3
SOFTAN® SWEETNESS	Eichentannine, die an pflanzliche Polysaccharide gebunden sind	●	●	●	●	●	●	●	10 - 40
								● ●	1 - 3

	TANNINE FÜR DEN AUSBAU	ZUSAMMENSETZUNG	MAINTIEN DE LA COULEUR	FARBSTABILISIERUNG	STRUKTUR	KÖRPER	PROFIL HARMONISIERUNG	WEINTYP	DOSIERUNG (g/hL)	
ENDE DER AUFZUCHT	TAN&SENSE® ORIGIN	Leicht geröstete Eichentannine	●	●	●	●	●	●	1 - 10	
								● ●	0,5 - 3	
	TAN&SENSE® EXPRESSION	Eichenholztannine mittlerer Toastung und Traubentannine	●	●	●	●	●	●	●	1 - 10
									● ●	0,5 - 3
	TAN&SENSE® FORTE	Tannine von Eichenholz stark getoastet	●	●	●	●	●	●	●	1 - 10
									● ●	0,5 - 3
SOFTAN® FINITION	An pflanzliche Polysaccharide gebundene Tannine aus getoasteter Eiche	●	●	●	●	●	●	●	10 - 40	
								● ●	1 - 3	

\*gelten nur als Richtlinien: bitte Vorproben durchführen, um die optimale Dosis für jeden Type von Most oder Wein zu bestimmen.



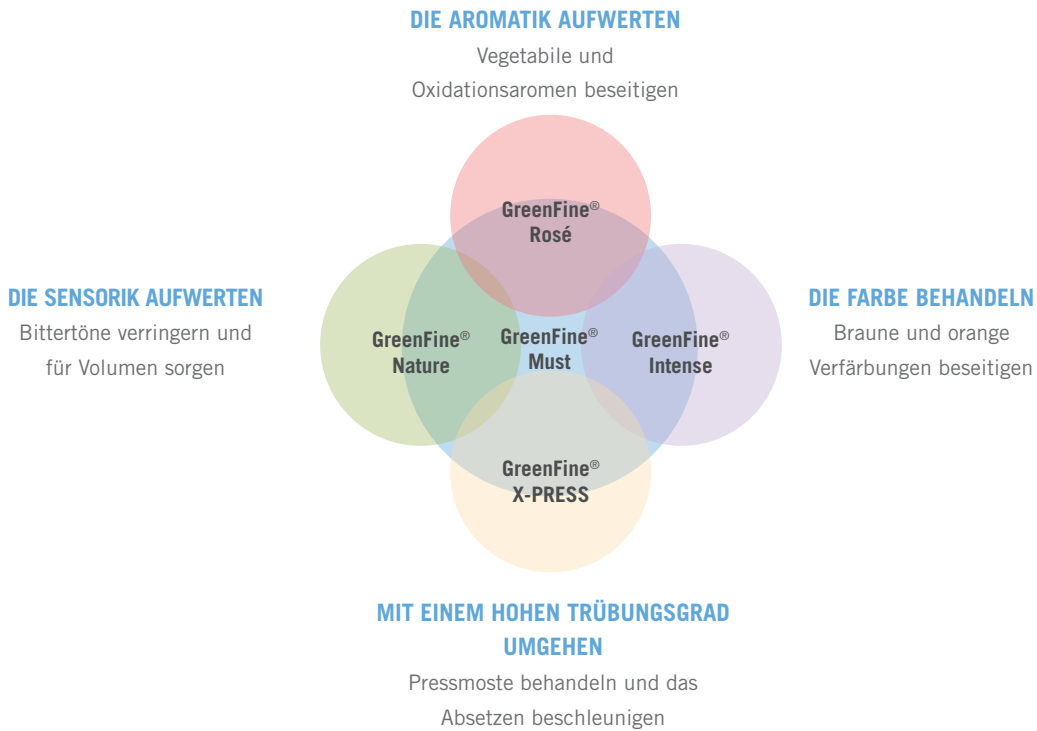
Die Mostschönung, ob vor oder während der alkoholischen Gärung, ist ein wesentlicher Schritt bei der Herstellung von Weiß- und Roséweinen. Lamothe-Abiet bietet je nach Zielvorstellungen des Weinguts passende kellertechnische Lösungen.

## GREENFINE®

### Die Schönung mit hochwertigem Erbsenprotein

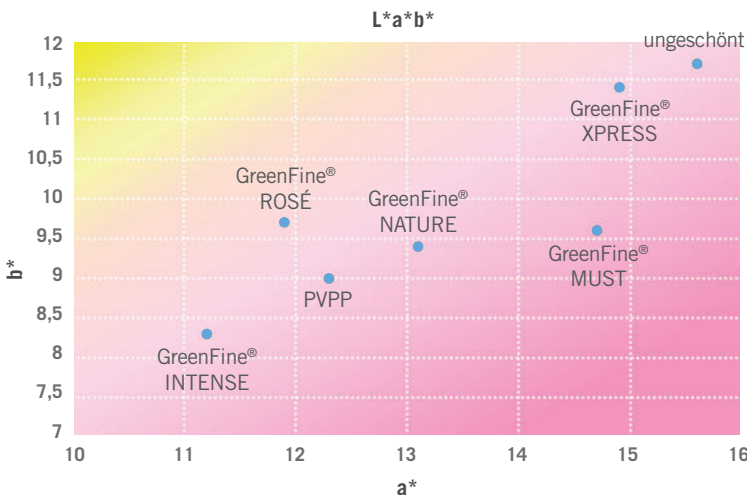
Auf Basis von pflanzlichem Eiweiß aus Erbsen und allergenfrei\*, Die Produkte der Reihe Greenfine® sind komplexe Formulierungen die entwickelt wurden, um genaue Ziele zu verwirklichen:

\* außer GreenFine® Must L, das mit Schwefeldioxyd (E220) stabilisiert wurde.



### Einfluss der Mostschönung auf die Farbe von Roséweinen

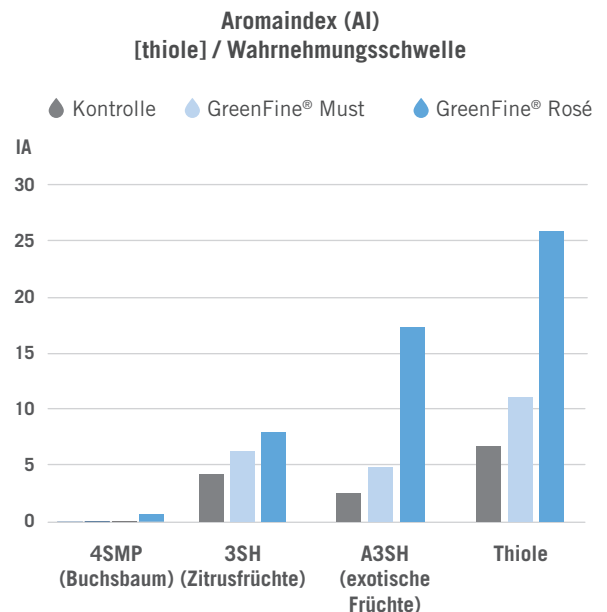
Merlot Rosé • Bordeaux • 2023  
Dosierung : 50 g/hL • Zugabe von Schönungsmitteln beim Entschleimen

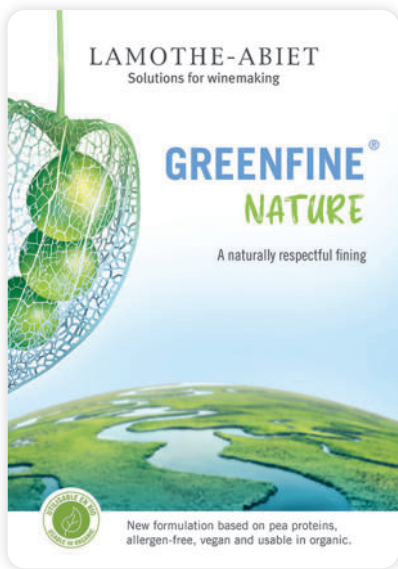


\*Die chromametrische Bestimmung (Lab) ermöglicht die einfache, schnelle und objektive Messung der Farbe eines Mosts oder Weins, wie sie vom menschlichen Auge wahrgenommen wird.

### Wirkung einer Mostschönung auf das Thiolprofil des Weins

Sauvignon blanc • Graves • 2016 • Dosierung : 50 g/hL





# GREENFINE® NATURE

## Eine von Natur aus schonende Schöpfung

Speziell formuliert, um eine 100%ig natürliche Alternative für einen PVPP-Einsatz zu bieten, kombiniert Greenfine® Nature die physikalisch-chemischen Eigenschaften pflanzlichen Eiweißes (Erbsen), inaktivierter Hefen und Calcium-Bentonit, um oxidierte und oxidierbare Polyphenole effizient zu beseitigen.

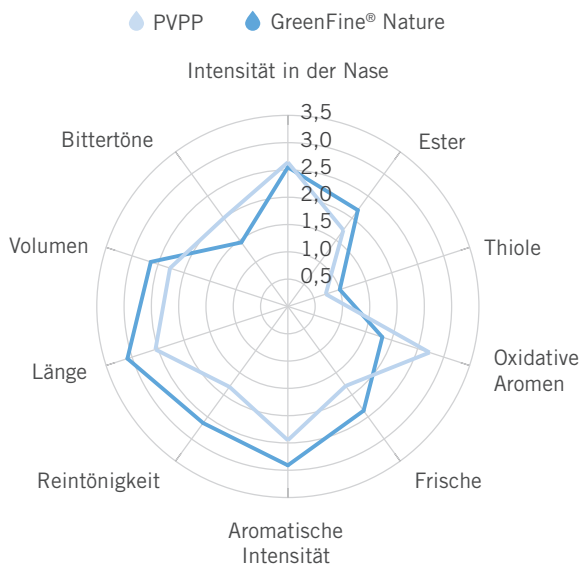
Sein Einsatz während der Most- und Weinschönung steigert das Aromenpotential, schützt vor einer Oxidation und verringert die

Empfindung von Bittertönen, indem es mehr Volumen am Gaumen verleiht.

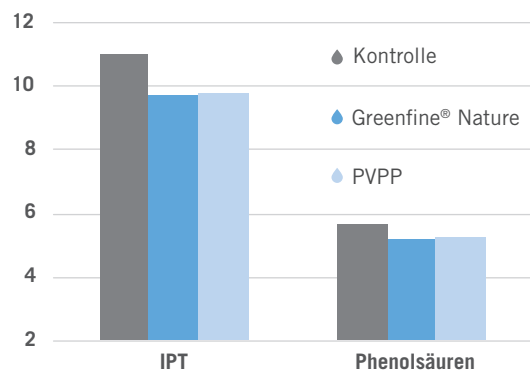
Greenfine® Nature entspricht der neuen Dynamik, umweltfreundliche Schönungsmittel zu verwenden und ist eine Lösung, die perfekt auf das Farbmanagement und die Steigerung des Aromenprofils von Weinen abgestimmt ist.

*Lösung für eine vegane Schönung, allergenfrei und zur Bereitung von BIO-Weinen einsetzbar.*

### Vergleichsverkostung

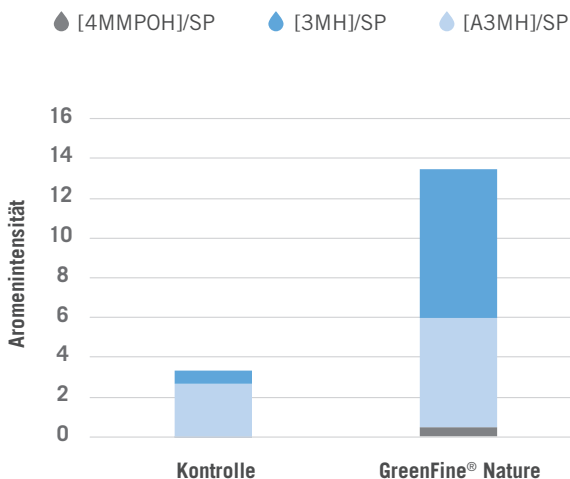


### Gesamtpolyphenolindex (OD280) und Phenolsäuren (OD320)



### Wirkung der Mostschönung auf das Thiolprofil der Weine

Rosé Merlot • Entre Deux Mers • Dosierung : 30 g/hL



" Wir verwenden **GreenFine® Nature** in jeder Art von Weiß- und Rosémost, in verschiedenen Dosierungen je nach notwendiger Korrektur. Es kann auch während der Gärung verwendet werden, falls die vorangehende Schönung nicht hinreichend war.

Da wir aktiv an der Entwicklung dieser Formulierung beteiligt waren, ist **GreenFine® Nature** aus der Reihe GreenFine heute nicht mehr wegzudenken. Es ermöglicht, die **Farbe des Mostes früh zu verbessern**, sie mehr in Richtung Rosa gehen zu lassen, aber auch mehr Finesse zu verleihen und wenn nötig **Bittertöne zu korrigieren**. Außerdem ist **GreenFine® Nature** eine ausgezeichnete Alternative für Kasein in Oidium-belasteten Mosten."



GILLES BAUDE, BERATENDER ÖNOLOGE  
PROVENCE CŒNOLOGIE, FRANKREICH

Allergenfreie Formulierung zur präventiven und kurativen Behandlung von Weiß- und Rosémosten.

VORTEILE

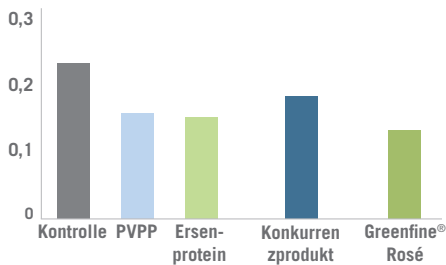
- Die Kombination der Erbsenproteine mit dem PVPP ermöglicht eine umfassende Wirkung zur Verringerung oxidierbarer (OD 320) und oxidierter Phenolverbindungen (OD 420). Sie verringert Bittertöne und Fehltöne (schimmelig vegetabil).
- Die Beseitigung unerwünschter Stoffe aus dem Most maximiert das Aromenpotential und gewährleistet einen besseren Schutz der Aromen im Wein.
- Ermöglicht außerdem eine effiziente Verringerung des gelben Farbtons und somit oranger Färbungen.



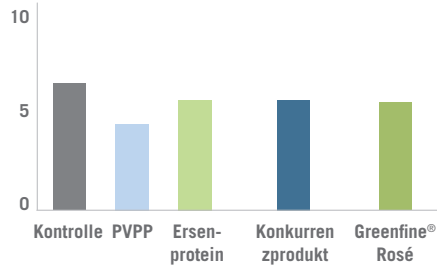
### Schönungsversuch mit Weißwein

Sauvignon Blanc Most

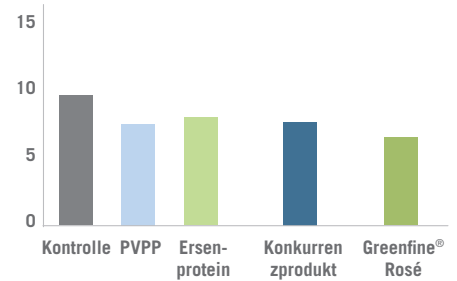
Ergebnisse OD 420 (Gelbe Farbe)



Ergebnisse OD 320 (oxidierbare und oxidierte Polyphenole)



Ergebnisse IPT (Gesamtpolyphenolindex)



## ROTWEINSCHÖNUNG : VEGANE ALTERNATIVEN !

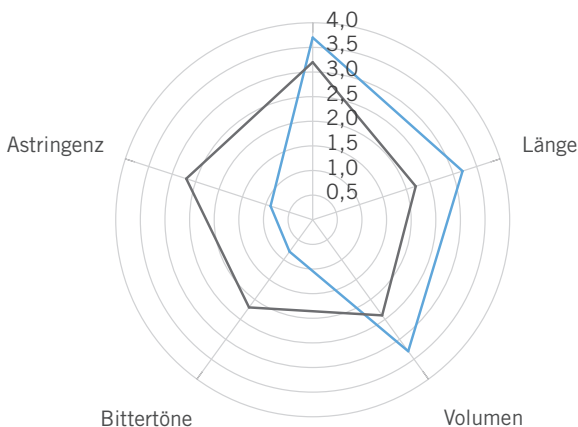
Ergebnisse von Rotweinverkostungen (15 erfahrene Verkoster) nach dem Einsatz von Schönungsmitteln der Reihe GreenFine®

### Schönungsmittel : GreenFine® Nature

Pinot noir • Bourgogne • 2021 • 20 g/hL

● Kontrolle ● GreenFine® Nature

Aromatische Intensität

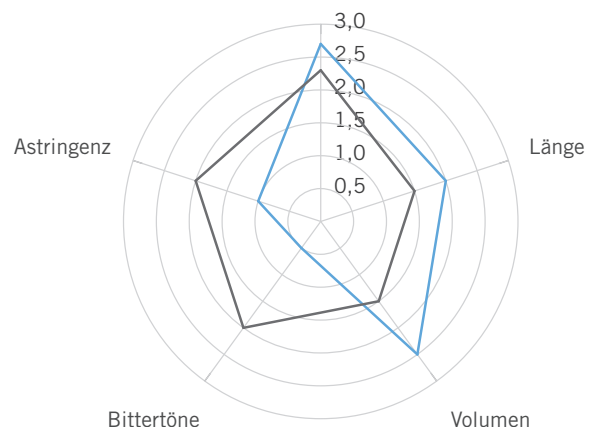


### Schönungsmittel : GreenFine® X-PRESS

Gamay • Beaujolais • 2021 • 30 g/hL

● Kontrolle ● GreenFine® X-PRESS

Aromatische Intensität



Unsere Versuche zeigten eine hohe Wirksamkeit der Produkte aus dem GreenFine®-Sortiment zur Rotweinschönung bei der Verringerung von Adstringenz und der Steigerung von Volumen. Da jeder Wein anders ist, empfehlen wir, Vorversuche durchzuführen, um die Alternative zu finden, die Ihren Zielsetzungen am besten entspricht.

			BITTERTÖNE VERRINGERN	ARBSTABI- LITÄT	VERMINDERUNG VEGETALER NOTEN	GEGEN OXIDATION	WEINTYP / ANWENDUNG	DOSIERUNG*
ERBSEN PROTEINE	V	<b>GREENFINE® MUST</b> (Erbseprotein) Greenfine® Must L : flüssig	•	•	●	•	●●●	10 - 50 g/hL L : 10 - 50 cL/hL
		<b>GREENFINE® NATURE</b> (Erbseprotein, inaktive Hefen, Ca-Bentonit)	●	•	●	•		●●●
		<b>GREENFINE® ROSÉ</b> (Erbseprotein, PVPP)	•	●	•	•	●●●	10 - 80 g/hL
		<b>GREENFINE® INTENSE</b> (Erbseprotein, Aktivkohle, PVPP, Ca-Bentonit)	•	●	•	●		●●●
		<b>GREENFINE® X-PRESS</b> (Erbseprotein, PVPP, Ca-Bentonit, Chitin-Glucan)	•	•	●	•	●●●	10 - 100 g/hL

PROTEIN SCHÖNUNGSPRODUKTE	V	<b>GELFINE®</b> (Gelatine)	P	•	•	•	•	●	Gereifte Weine	3 - 10 g/hL
		<b>GÉLATINE SPÉCIALE VINS FINS</b>	F	•	•	•		●●●	Gereifte Weine	2 - 10 cL/hL
		<b>GELFLOT®</b> (Gelatine)		•	•	•	•	●●●	Flotation	1 - 6 cL/hL
		<b>GELDOR®</b> (Gelatine)	F	•	•	•		●●●	Junger Weine / Thermovinifikation	1,5 - 6 cL/hL
		<b>GÉLATINE SUPÉRIEURE</b>		●	•	•		●	Presswein	1 - 5 cL/hL
		<b>OVALINE®</b> (Eiklar)	F	●	●	•			●	1 - 9 cL/hL
		<b>ALBUMINE D'ŒUF</b>		●	●	•		5 - 10 g/hL		
		<b>COLLE DE POISSON LA</b>	P	•		•		●●●	Gereifter Wein	1 - 3 g/hL
		<b>CASÉIMIX</b> (Kaliumcaseinat)		•	•	•	●	●●●	Most / Presswein	15 - 80 g/hL
		<b>NATUR'FINE® PRESTIGE</b> (inaktive Hefen, pektolytische Enzyme)		●	•	•		●●●	Gereifter Wein	5 - 40 g/hL

KOMPLEXE SCHÖNUNGSPRODUKTE & PVPP	V	<b>POLYMIX® NATUR'</b> (PVPP, Ca-Bentonit, inaktive Hefen)	P	•	•	•	•	●●●	Most in alk. Gärung	15 - 100 g/hL
		<b>POLYMIX®</b> (PVPP, Kasein)		•	●	•	●	●●●	Most	15 - 100 g/hL
		<b>CLARFINE</b> (PVPP, Zelluloseunterstützung)	G MG	•	•	•	•	●●●	●●●	10 - 100 g/hL
		<b>PVPP</b>		●	•	●	•	20 - 80 g/hL		

			PROTEINSTABILISIERUNG				WEINTYP / ANWENDUNG	DOSIERUNG*	
BENTONITE	V	<b>BENTOSOL PROTECT</b> (Sodio)	G	●				●●●	10 - 120 g/hL
		<b>BENTOSOL POUDRE</b> (Sodio)	P	●					10 - 120 g/hL
		<b>BENTOSOL FT</b> (Compatible con el filtro tangencial)		•	•				10 - 120 g/hL

			ERHÖHUNG DER WIRKSAMKEIT DER PROTEINSCHÖNUNG				WEINTYP	DOSIERUNG*	
SCHÖNUNG HILFSSTOFFE	V	<b>BLANKASIT SUPER</b> (Saures Kieselsol)	F	●				●●●	2 - 5 cL/hL
		<b>GEL DE SILICE</b> (Alkalisches Kieselsol)		•				●●●	3 cL/hL

**F** Flüssig    **G** Granuliert    **P** Pulver    **MG** Mikrogranuliert

\* gelten nur als Richtlinien: bitte Vorproben durchführen, um die optimale Dosis für jeden Typ von Most oder Wein zu bestimmen. Bitte die Maximaldosis nach den aktuellen Bestimmungen beachten.



# STABILISIERUNG

Durch die präventive Durchführung einer Stabilisierung kann einerseits die Wirksamkeit der Behandlung optimiert sowie die Anzahl an Eingriffen reduziert werden, aber auch eventuellen sensorischen Verlusten (Farbe, Aromen) vorgebeugt werden.



## KILLBRETT®

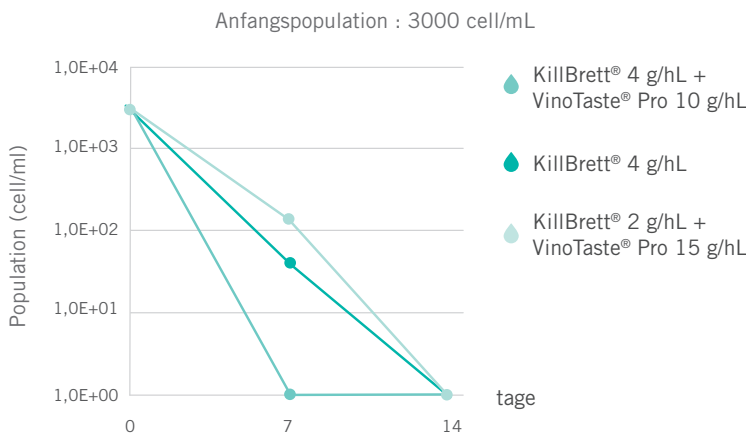
Setzt sich zu 100 % aus Chitosan mit einem hohen Reinheitsgrad und ausschließlich pilzlichen Ursprungs zusammen.

Zur Beseitigung von Brettanomyces, ist KillBrett® im Vergleich mit DMDC und physikalischen Behandlungen die einfachste und die schonendste Lösung für Weine. Das in KillBrett® enthaltene Chitosan lysiert die Brettanomyces-Zellwände, welche sich dann am Fass- oder Tankboden

## Übernehmen Sie die Kontrolle

absetzen. KillBrett® ist ein Mittel natürlichen, nicht-tierischen Ursprungs, allergenfrei, das zu 100% aus Chitosan pilzlichem Ursprungs stammt (aus Aspergillus niger) und dessen reduzierende Wirkung auf die mikrobielle Belastung hinreichend belegt ist.

Effekt von KillBrett® auf die Population von Brettanomyces



Empfohlene Behandlungsraten :

Ausgangskontamination	Wirksamstelösung
Mäßig ± 10 <sup>2</sup> cell/mL	KillBrett® 4 g/hL
Stark ± 10 <sup>3</sup> cell/mL	KillBrett® 4 g/hL + VinoTaste® Pro 10 g/hL
Sehr stark ≥ 10 <sup>4</sup> cell/mL	KillBrett® 6 g/hL + VinoTaste® Pro 10 g/hL
Präventivbehandlung (nach dem BSA)	KillBrett® 4 g/hL

## WISSENSWERT

Durch seine zelllyisierende und schönende Wirkung gegen *Brettanomyces* rettet KillBrett® Ihre Weine vor einer Infektion. Wir empfehlen, die Behandlungsmenge je nach vorhandener Brettanomyces-Population zu bemessen.

Mit KillBrett® lässt sich das mikrobielle Milieu während des Rotweinausbaus gut steuern. In Kombination mit einem Hefederivat mit einem hohen Gehalt an reduktiven Verbindungen (wie Glutathion) erweist es sich als eine ausgezeichnete Lösung, um während des Ausbaus **weniger oder gar keine Sulfite mehr zuzusetzen**. Durch eine frühzeitige Zugabe wird eine intensive Farbe bewahrt und das sensorische Profil des Weins geschont.

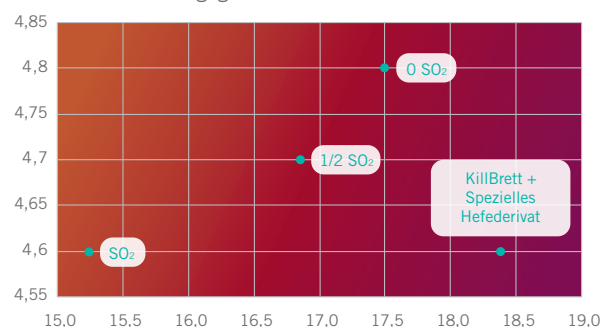
Verlust der Farbintensität nach 9-monatigem Ausbau im Vergleich zum Beginn

Bourgogne • tEST 2019 • Pinot Noir



Verlust der Farbintensität nach 9-monatigem Ausbau im Vergleich zum Beginn

Bourgogne • Test 2019 • Pinot Noir



## MANNO'GOM®

Erhöhen Sie den Reichtum der Weine

Kombination aus pflanzlichen Polysacchariden und Heferinde-nextrakt mit einem hohem Gehalt an Mannoproteinen und Geschmackspeptiden.

Mit Manno'gom® können Weine durch eine feine und präzise Steuerung der Balance am Gaumen sensorisch aufgewertet werden.

### VORTEILE

- ◆ Erhöht die Empfindung von Süße
- ◆ Verringert Bittertöne
- ◆ Verstärkt den Fruchtcharakter
- ◆ Verstärkt die Kolloidstabilität

## MANNO'SENSE®

Sublimieren Sie die Ausgewogenheit

Formulierung aus Manno-proteinen mit einem hohen Gehalt am Geschmackspeptid Hsp12.

Dieses Peptid, das bei der Hefeautolyse freigesetzt wird, spielt eine wesentliche Rolle für die Wahrnehmung von Süße in trockenen Weinen. Manno'Sense® ist eine natürliche Lösung, die sensorischen Eigenschaften von Weiß-, Rosé- und Rotweinen zu verbessern.

### VORTEILE

- ◆ Sorgt für Ausgewogenheit und Frische am Gaumen
- ◆ Verbessert die aromatische Persistenz
- ◆ Hat keinen Einfluss auf den Verblockungsindex oder die Filtrationskriterien nach Lamothe-Abiet (FKLA)
- ◆ Trägt zur Weinsteinstabilität bei

## SUBLI'SENSE®

Sublimieren Sie den Geschmack

Lösung aus Gummi arabicum und Mannoproteinen aus *S. Cerevisiae*-Hefen zur sensorischen Verfeinerung Ihrer Weine.

Subli'Sense® trägt zur Kolloidstabilität von Weiß-, Rosé- und Rotweinen bei.

### VORTEILE

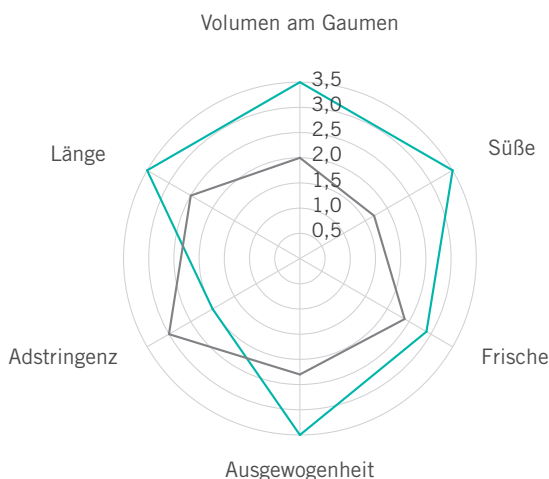
- ◆ Verstärkt die Sämigkeit und den Geschmack
- ◆ Rundet die Tannine ab
- ◆ Verbessert die Geschmeidigkeit und die Länge am Gaumen
- ◆ Hat keinen Einfluss auf den Verblockungsindex oder die Filtrationskriterien nach Lamothe-Abiet (FKLA)

### ERGEBNISSE EINER VERKOSTUNG VON WEINEN (DURCH 15 JUROREN VOM FACH)

#### Nach der Behandlung mit Manno'Sense®

Vor der Flaschenfüllung mit 10 cl/hL  
Médoc (cabernet sauvignon, merlot) • 2019

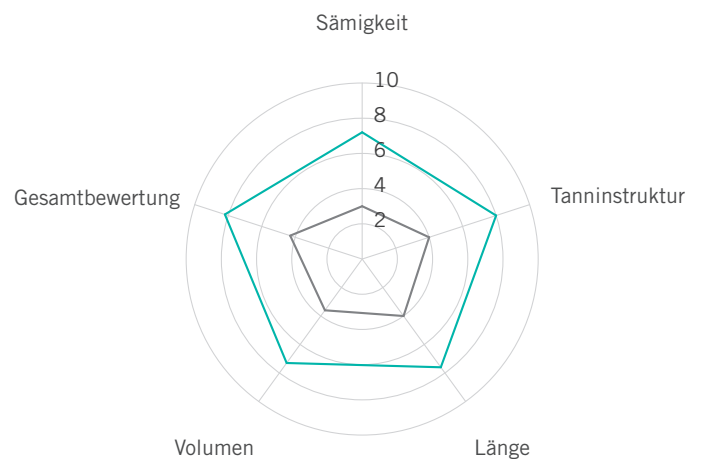
◆ Kontrolle ◆ Manno'Sense®



#### Nach der Behandlung mit Subli'Sense®

vor der Flaschenfüllung mit 20 cl/hL  
Côtes-du-Rhône (syrah) • 2019

◆ Kontrolle ◆ Subli'Sense®



**SUBLI'SENSE®**, verbessert die **Geschmackswahrnehmung** und allgemein den **Geschmack** von Weinen.

# VINOPROTECT®

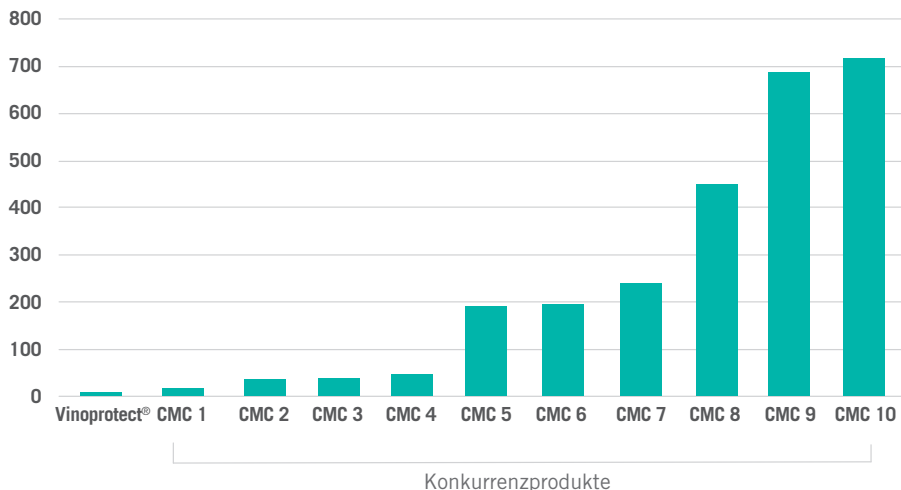
**Cellulosegummi zur Stabilisierung von Weißweinen gegen die Gefahr eines Auskristallisierens von Kaliumbitartrat.**

Über seine berühmte Effizienz hinaus bedeutet Vinoprotect einen Zeitgewinn bei der Weinherstellung, verringert die Gefahr, dass die Filter verstopfen, sowie jegliches Risiko einer Über- oder Unterdosierung im fertigen Produkt.

## WISSENSWERT

Dank seiner äußerst geringen Viskosität ist **Vinoprotect®** ein Flüssigprodukt, das zugleich einfach in der Anwendung ist, sich im Tank auf einfache Weise gleichmäßig verteilen lässt und sich sehr gut zu einer Inline-Zugabe mittels Dosierpumpe eignet.

Viskosität von CMC bei 5%-iger Konzentration



# DOSAPOMPE

**Dosapompe ist ein Inline-Dosagesystem für flüssige Weinbehandlungsmittel und eignet sich besonders für eine automatisierte, kontinuierliche Inline-Zugabe.**

Mit diesem System kann dem Wein auf komplett sichere Weise jede Art von Flüssigprodukt zugegeben werden, selbst die zähflüssigsten, wie zum Beispiel Gummi arabicum, Zellulosegummi, flüssiger SO<sub>2</sub>, RTK und Enzyme...

VORTEILE

- ◆ Vermeidet Produktverluste und ein frühzeitiges Verblocken von Filterpatronen
- ◆ Garantiert durch direktes Einspritzen aus dem Behälter vollständige Hygiene und Produktintegrität – sowohl was die Weinbehandlungsmittel betrifft, als auch den Wein
- ◆ Erleichterte Reinigung und Desinfektion der Linie mit einem vollständig automatisierten Programm
- ◆ Stellt durch ein System zur Chargen- und Mengenverwaltung eine makellose Nachverfolgbarkeit sicher



PRODUKT	GESCHWINDIGKEIT DER LINIE	DOSIERLEISTUNGSBEREICH	DOSIERPRÄZISION	MAX. DRUCK AUF DIE LINIE	ARBEITSTEMPERATUR
Dosapompe 100-20	bis zu 10 000 Flaschen/h	bis zu 20 Liter/h	+/- 3% mit Kalibrierung	4 bars	5 bis 60°C (dampfbeständig)
Dosapompe 200-50	bis zu 20 000 Flaschen/h	Jusqu'à 50 Liter/h		7 bars *	

\* Mit Gegendruckabfüllanlagen kompatibel



**" Die Gummi arabica von Lamothe-Abiet entsprechen unseren Qualitätsansprüchen für die Stabilisierung und Abrundung von Weinen.**

*Aufgrund der guten Ergebnisse haben wir beschlossen, Dosapompe einzubauen, was die Inline-Zugabe der Gummis erleichtert."*



THOMAS TROULAY, LEITER WEIN  
VIGNERONS DE PUISSEGUIN, LUSSAC SAINT-EMILION, FRANKREICH

GUMMI ARABIKUM & MANNOPROTEINE			STABILISIERUNG				WEINTYP	DOSIERUNG*
			KOLLOIDE	FARBE	KÖRPER	FILTRATIONSFÄHIGKEIT		
GUMMI ARABIKUM	GOMME L.A.	F	●	●	●	●	●●●	10 cL/hL
	GOMME ARABIQUE ST		●	●	●	●		10 cL/hL
	POLYGOM		●	●	●	●		5 - 30 cL/hL
	VINOGOM®		●	●	●	●		5 - 30 cL/hL
	EXCELGOM®	MG	●	●	●	●		15 - 120 g/hL
BIO-ZERTIFIZIERTE GUMMI ARABICA	<b>NEW</b> GOMME L.A. BIO	P	●	●	●	●	●●●	20 - 30 g/hL
	<b>NEW</b> VINOGOM® BIO		●	●	●	●		15 - 120 g/hL
GUMMI ARABIKUM UND MANNOPROTEINE	<b>NEW</b> MANNO'GOM®	P	● + weinstein	●	● + Süße	●	●●●	5 - 30 g/hL
	SUBLI'SENSE®	F	● + weinstein	●	●	●		10 - 30 cL/hL
MANNOPROTEIN	MANNO'SENSE®		F	● + weinstein	●	● + Süße	●	2,5 - 15 cL/hL

STABILISATION TARTRIQUE			STABILISIERUNG			WEINTYP	DOSIERUNG*
			WEINSTEIN	WIRKSAMKEIT ÜBER DIE ZEIT	WECHSELWIRKUNGEN MIT DEN EIWESSEN		
CMC	VINOPROTECT®	F	●	●	●	●●●	10 - 40 cL/hL
MANNOPROTEIN	STAB K®		●	●	●		≤ 40 cL/hL
METAWEINSÄURE	ANTITARTRE 40	P	●	●	●	●●●	10 g/hL
WEINSTEIN	BITARTRATE DE POTASSIUM	K	●	●	●		4 g/L

MIKROBIOLOGISCHE STABILISIERUNG			STABILISIERUNG				WEINTYP	DOSIERUNG*
			BRETTANOMYCES	ESSIGSÄUREBAKTERIEN	MILCHSÄUREBAKTERIEN	HEFEN		
CHITOSANE	KILLBRETT®	P	●		●		●●●	2 - 10 g/hL
LYSOZYME	LACTICIDE	P			●			10 - 50 g/hL
FUMARIC ACID	ACIDE FUMARIQUE	K			●			25 - 50 g/hL
SORBATE	SORBASOL	P				●		10 - 20 g/hL
SO <sub>2</sub>	COEFF 2 ET 5 G	ST					●●●	Zielabhängig
	SULFISOL 6%, 10%, 15% ET 18%	F	●	●	●	●		
	PYROSULFITE DE POTASSIUM	P						

KOHLE			STABILISIERUNG		WEINTYP	DOSIERUNG*
			COLLOIDALE / FARBE	AROMATISCH		
KOHLE	GÉOSPRIV	P G		● + dekontaminierend	●●●	20 - 100 g/hL avant fin de FA
	SUPER ULTOSE	P G	● + entfärbend			≤ 100 g/hL

F Flüssig   
 G Granuliert   
 P Pulver   
 MG Mikrogranuliert   
 K Kristallin   
 ST Sprudelnde Tabletten

\*gelten nur als Richtlinien: bitte Vorproben durchführen, um die optimale Dosis für jeden Type von Most oder Wein zu bestimmen. Bitte die Maximaldosis nach den aktuellen Bestimmungen beachten.





# VINS EFFERVESCENTS

Lamothé-Abiet hat ein spezielles Sortiment an Produkten für die Schaumweinherstellung ausgearbeitet, das für das traditionelle Verfahren genauso geeignet ist wie für die Charmat-Methode (Tankgärverfahren).

Für die alkoholische Gärung von Grundweinen und für die zweite Gärung haben wir 5 Hefestämme ausgewählt, die den verschiedenen Weinprofilen, die angestrebt werden können, entsprechen:

GRUNDWEIN

EXCELLENCE®

*Rosé*

- ◆ Reintönigkeit und präzises Profil (keine aromenmaskierende Noten)
- ◆ Aromenintensität und aromatische Frische (weiße Blüten, gelbe Früchte)
- ◆ Am Gaumen: Lebhaftigkeit, Wahrung der L-Apfelsäure

EXCELLENCE®

TXL

- ◆ Ausgewogener Ausdruck flüchtiger thiole
- ◆ Noten von Buchsbaum, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten
- ◆ Perfekte Ausgewogenheit: Volumen, Komplexität und aromatische Finesse

EXCELLENCE®

STR

- ◆ Starker Ausdruck von Gärungsestern
- ◆ Noten von Früchten mit gelbem Fruchtfleisch und exotischen Früchten
- ◆ Aromatische Komplexität

GRUNDWEIN & ZWEITE GÄRUNG

EXCELLENCE®

E2F

- ◆ Die widerstandsfähigste Hefe
- ◆ Aromatische Reinheit
- ◆ Widerstandsfähig gegen Druck und in schwierigen Milieus
- ◆ Sorgt für eine gute Perfähigkeit

L.A.

SPUMANTE

- ◆ Die Hefe, die sich am besten für die zweite Gärung bei einem Tankgärverfahren (Charmat-Methode) eignet.
- ◆ Erzeugt aromatische, süßige Weine
- ◆ Blumige und fruchtige Noten

## L.A. SPUMANTE

*Eine neue Hefe!*

Die für die zweite Gärung im Drucktank (Charmat-Methode) am besten geeignete Hefe.

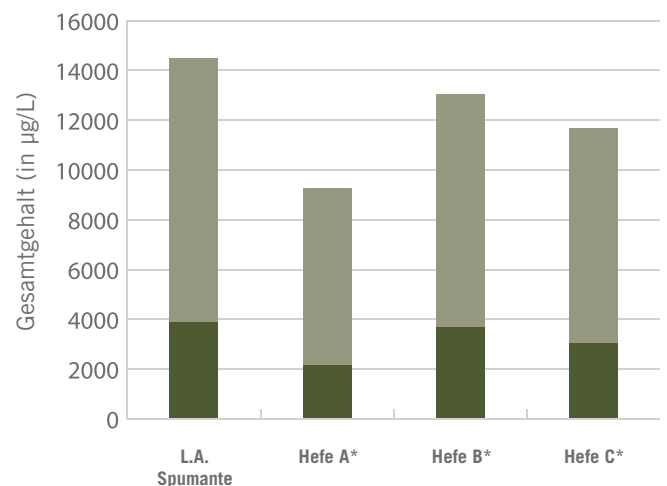
**L.A Spumante** ist eine besonders widerstandsfähige Hefe zur Sicherung und Optimierung der Schaumweinerzeugung. Sie kann zur Durchführung der alkoholischen Gärung von Grundweinen und der zweiten Gärung von Schaumweinen eingesetzt werden, ohne unerwünschte Verbindungen zu bilden, selbst unter den schwierigen Bedingungen hohen Drucks (6 bar). Sie ermöglicht außerdem die Entfaltung intensiv fruchtiger und blumiger Aromen. **L.A Spumante** stellt die Erzeugung aromatischer und süßiger Schaumweine sicher.

■ Gehalt an Ester und Acetaten (fruchtig) (µg/L)

■ Phenylethanol (blumig) (µg/L)

\*auf dem Markt erhältliche Hefen, die üblicherweise zur Erzeugung von Schaumweinen verwendet werden.

Aromaprofil von L.A Spumante



## ENTSCHLEIMUNG

			ANWENDUNG	DOSIERUNG
ENZYME	VINOCLEAR CLASSIC	F	Rasche Depektinisierung von Most, besonders für die Flotation geeignet	1 - 3 mL/hL
	NOVOCLAIR SPEED	G	Für die statische Klärung geeignete Pektinase, sorgt für ein kompakteres Absetzen des Trubs und ein optimiertes Volumen	0,5 - 2 g/hL

## SCHÖNUG

			VERRINGERUNG VON BITTERTÖNEN	BEHANDLUNG DER FARBE	VERRINGERUNG VEGETABILER NOTEN	BEHANDLUNG EINER OXIDATION	DOSIERUNG
Erbsenproteine ( GREENFINE MUST L : flüssig)	GREENFINE MUST	P	•	•	●	●	10 - 50 g/hL L : 10 - 50 cL/hL
	GREENFINE NATURE	P	●	•	●	•	10 - 80 g/hL
Erbsenproteine, inaktivierte Hefen, Calcium-Bentonit	GREENFINE NATURE	P	●	•	●	•	10 - 80 g/hL
Erbsenproteine, entfärbende Aktivkohle, PVPP, Calcium-Bentonit	GREENFINE INTENSE	P	•	●	•	●	10 - 120 g/hL
Gelatine	GELFLOT®	F	•	•	•	•	1,5 - 6 cL/hL
PVPP	PVPP	G MG	●	•	●	•	20 - 80 g/hL
PVPP, caséinate de potassium	POLYMIX	P	•	●	•	●	15 - 100 g/hL

## GÄRUNG

		STAMM	GRUNDWEIN	ZWEITE GÄRUNG	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOLTOLERANZ (%VOL)
EXCELLENCE HEFEN	<b>NEW</b> ROSÉ		●		Mittel	16
	TXL®		●		Mittel	16
	STR		●		Mittel	15
	E2F®		●	●	Gering	> 17
L.A. HEFEN	<b>NEW</b> SPUMANTE		●	●	Hoch ( > 240 mgN/L )	14,5

## TIRAGEFÜLLUNG

			ANWENDUNG	DOSIERUNG
TANIN	TANIN E2F®		Oxidationshemmend, führt zur Ausfällung instabiler Eiweiße, verleiht Eleganz und Struktur	4 bis 6 cL/hL Wein, der abgefüllt werden soll
NATRIUM-BENTONIT	BENTOSOL PROTECT		Rüttelhilfe für die traditionelle Methode, optimale Klärung von den Hefen, bildet ein kompaktes Depot.	5 g/hL

## DEGORGIEREN & VERSANDDOSAGE

			ZUSAMMENSETZUNG	DOSIERUNG
GUMMI ARABICA & MANNOPROTEINE	VINOGOM	F	Flüssiges Gummi arabicum aus der Verek-Akazie (umhüllend) für mehr Volumen am Gaumen	5 - 30 cL/hL
	SUBLI'SENSE		Akazien-Gummi und Mannoproteine in Lösung gebracht, um die Mitte des Gaumens gehaltvoller zu gestalten und Bittertöne auszugleichen.	10 - 30 cL/hL
	MANNO'SENSE		Reine Mannoproteine mit hohem Gehalt am Geschmackspeptid HSP12	2,5 - 15 cL/hL
	MANNO'GOM	P	Mannoproteine und Gummi arabicum in Pulverform, für mehr Süße und zur Entfaltung der Frucht	5 - 30 g/hL
TANNINE	SOFTAN SWEETNESS	P	Eichenholztannine mit leichter Toastung kombiniert mit Gummi arabicum	1 - 3 g/hL
	SOFTAN FINITION		Eichenholztannine mit mittlerer Toastung kombiniert mit Gummi arabicum	
	TAN&SENSE VOLUME		Ungetoastete Eichenholztannine	0,5 - 3 g/hL
	TAN&SENSE ORIGIN		Eichenholztannine mit leichter Toastung	
	TAN&SENSE EXPRESSION		Eichenholztannine mit mittlerer Toastung und Traubentannine	
	TAN&SENSE FORTE		Eichenholztannine mit starker Toastung	

F Flüssig    G Granuliert    P Pulver    MG Mikrogranuliert

Bei CEnobois®, seit über 20 Jahren in Bordeaux ansässig, erzeugen wir Holz für die Önologie. Die Synergie mit der Firma Lamothe-Abiet, die Weinmacher seit 1878 begleitet, verschafft uns ein grundlegendes Verständnis sowohl der Weinbereitung als auch der Profile, die unsere Kunden anstreben.

CEnobois® bietet Ihnen eine breite Palette an sorgfältig selektiertem Holz, um Ihr gewünschtes Endprodukt zu erreichen.



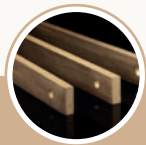
## STAVES & BLOCKS

• CEnobois® bietet eine Reihe von 18 mm dicken Dauben aus französischer Eiche an, die für den langen Ausbau von Lagerweinen ( 6 bis 10 Monate ) bestimmt sind.

Unser spezielles Verfahren, das sogenannte „Doppelte Erhitzung“, ermöglicht es uns, sehr komplexe, vielfältige und wiederholbare Daubenprofile zu erstellen.

• Die Blocks, die aus unseren Staves-Qualitäten stammen, sind einer kürzeren Aufzucht ( 2 bis 4 Monate ) gewidmet.

• Die Staves und Blocks von CEnobois gewährleisten eine sehr progressive und stabile Extraktion der Holzbestandteile und respektieren dabei die Typizität des Terroirs der hergestellten Weine.



### ORIGIN

#### ART DER TOASTUNG



- ◆ Französische Eiche mit leichter Toastung.
- ◆ Sublimiert die Typizität von Terroirweinen, ohne Röstnoten zu verleihen.
- ◆ Verleiht Süße und Volumen am Gaumen.
- ◆ Für frische und ausgewogene Weiß-, Rosé- und Rotweine.



Rote Früchte



Gelbe Früchte



Kokosnuss



### EXPRESSION

#### ART DER TOASTUNG



- ◆ Französische Eiche mit mittlerer Toastung.
- ◆ Verleiht Süffigkeit und Aromenkomplexität, mit zarten Noten nach Vanille, Karamell und Crème Brulée.
- ◆ Sorgt für Süße und einen langen Abgang.
- ◆ Für frische Weiß-, Rosé- und Rotweine.



Vanille



Crème brûlée



Karamell



### ABSOLUTE

#### ART DER TOASTUNG



- ◆ Französische Eiche mit starker Toastung.
- ◆ Sorgt für Finesse und aromatische Frische mit mineralischen Noten und frischen Gewürzen.
- ◆ Sorgt für Feinnervigkeit und Länge am Gaumen.
- ◆ Für reife Weiß-, Rosé- und Rotweine, denen es an Frische mangelt.



Mineralisch



Geröstet



Pfeffrig

# STICKS INSIDE

CEnobois® bietet ein Sortiment an Sticks Inside aus französischer Eiche, mit dem Ziel, die Lebensdauer Ihrer alten Barrique-Fässer zu verlängern.

Unsere Sticks Inside sind Ketten, die sich aus 12 Segmenten zusammensetzen, und die in Ihr Barrique-Fass gehängt werden können. Eine 12-teilige Kette führt schätzungsweise ± 30% der Holznoten eines neuen 225-L-Barrique-Fasses zu. Je nach gewünschtem Ziel stehen verschiedene Profile zur Wahl, von leichter, für die Frucht sehr schonende Toastung, bis hin zu mittlerer bis starker Toastung mit stärkerem Einfluss auf die Aromatik.

## STICKS & 3D

• CEnobois® bietet ein Sortiment an 22 mm dicken Sticks aus französischer Eiche für lange Ausbauezeiten (6 bis 10 Monate). Das einzigartige Format der CEnobois® Sticks fördert eine gründliche Extraktion der Holzinhaltsstoffe, um in Richtung Intensität, aromatischer Länge und Tanningehalt

am Gaumen noch einen Schritt weiter zu gehen.

• Die 3D-Würfel, die aus unseren gleichwertigen Sticks stammen, sind für etwas kürzere Ausbauezeiten gedacht (2 bis 4 Monate).



### HIGHLIGHT

ART DER TOASTUNG



- ◆ Französische Eiche mit leichter Toastung.
- ◆ Verstärkt die Intensität sortentypischer Fruchtnoten, ohne Röstnoten zuzuführen.
- ◆ Verleiht Struktur und konzentrierte Tannine.
- ◆ Für frische Weiß-, Rosé- und Rotweine, denen es am Gaumen an Körper mangelt.



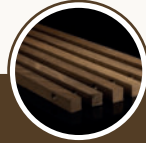
Rote Früchte



Gelbe Früchte



Kokosnuss



### MEDIUM

ART DER TOASTUNG



- ◆ Französische Eiche mit mittlerer Toastung.
- ◆ Verleiht sehr intensive Feingebäck-Noten.
- ◆ Sorgt für Süße und konzentrierte Tannine.
- ◆ Für „unreife“ Weiß-, Rosé- und Rotweine, denen es am Gaumen an Körper mangelt.



Vanille



Feingebäck



Karamell



### MEDIUM PLUS

ART DER TOASTUNG



- ◆ Französische Eiche mit starker Toastung.
- ◆ Verleiht intensiv rauchige, Kaffee- und Mokka-Noten.
- ◆ Sorgt für konzentrierte Tannine und aromatische Persistenz am Gaumen.
- ◆ Für reife oder „überreife“ Weiß-, Rosé- und Rotweine, denen es an Länge am Gaumen mangelt.



Kaffee



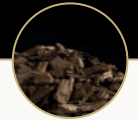
Mokka



Tiramisu

# EIN NEUANKÖMMLING IM SORTIMENT DER CHIPS!

Œnobois® bietet ein komplettes Sortiment an französischen & amerikanischen Eichenholzchips mit spezifischen sensorischen Eigenschaften, anhand der sowohl auf den aromatischen Ausdruck der Weine als auch auf die Balance am Gaumen Einfluss genommen werden kann.



Entdecken Sie 2024 TOFFEE, die neuen Chips der Produktreihe Œnobois®: Holzchips, zu 100 % französische Eiche mittlerer Toastung.

## TOFFEE

### ART DER TOASTUNG



Kokonuss



Vanille



Süße

- ◆ Ziel einer Anwendung von 2 g/L während der Vinifizierung: mehr Süße beim ersten Eindruck und verstärkte Fruchtintensität.
- ◆ Ziel einer Anwendung von 3 – 5 g/L während des Ausbaus: mehr intensive Whisky-Noten, Lactone & Vanille-Noten, zugleich starke Süße am Gaumen.
- ◆ Für Weiß-, Rosé- und Rotweine, denen es an Süße mangelt.
- ◆ Zur Abrundung „harter“ Tannine konzentrierter Rotweine aber auch „austrocknender“ Tannine, die von sehr heißen und trockenen Jahrgängen kommen.



TREFFEN SIE DIE OPTIMALE WAHL BEI IHREM HOLZ FÜR DIE ÖNOLOGIE MIT UNSERER ENTSCHEIDUNGSHILFE :



Zugänglich auf unserer App ŒnoSolutions, die über den AppStore & Google Play Store heruntergeladen werden kann.



Auch auf unserer Website zugänglich :

[WWW.OENOBOIS.COM](http://WWW.OENOBOIS.COM)





STAVES & BLOCKS, STICKS & 3D		AROMATISCHE AUSGEWOGENHEIT					AUSGEWOGENHEIT AM GAUMEN				EMPFEHLUNGEN
		SCHONUNG & VERSTÄRKUNG DER FRUCHT	KOKOSNUSS, WHISKY-NOTEN & LACTONE	KOMPLEXITÄT & SÜFFIGKEIT Vanille, crème brûlée, karamell	INTENSITÄT & AROMATISCHE PERSISTENZ Mokka, kaffe	FINESSE & FRISCHE Mineralität	TANNINS-TRUKTUR	SÜSSE (Erster Eindruck)	ALLGEMEINES VOLUMEN (in der Mitte)	LÄNGE & FRISCHE (Abgang)	
STAVES 900x50x18mm BLOCKS 150x50x18 mm	Origin	●	●			●	●	●	●	<p>Eine Anwendung während der alkoholischen Gärung stellt eine bessere Einbindung in den Wein sicher.</p> <p>Eine Anwendung während des Ausbaus, nach dem BSA, bringt die aromatische Komplexität des ausgewählten Holzes am besten zur Entfaltung.</p> <p><b>Kontaktzeit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stave : 6 bis 10 Monate</li> <li>• Blocks : 2 bis 4 Monate</li> <li>• Sticks : 6 bis 10 Monate</li> <li>• 3D : 2 bis 4 Monate</li> </ul>	
	Expression	●	●	●			●	●	●		
	Absolute	●				●	●	●	●		
STICKS 900x22x22 mm 3D 22x22x22 mm	Highlight	●	●			●	●	●	●	<p><b>Kontaktzeit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stave : 6 bis 10 Monate</li> <li>• Blocks : 2 bis 4 Monate</li> <li>• Sticks : 6 bis 10 Monate</li> <li>• 3D : 2 bis 4 Monate</li> </ul>	
	Medium	●	●	●			●	●	●		
	Medium +	●	●	●	●		●	●	●		

### STICKS INSIDE (für Barrique-Fässer)

INSERT 12 Segmente von 300x22x22 mm		AROMATISCHE AUSGEWOGENHEIT					AUSGEWOGENHEIT AM GAUMEN				EMPFEHLUNGEN
		SCHONUNG & VERSTÄRKUNG DER FRUCHT	KOKOSNUSS, WHISKY-NOTEN & LACTONE	VANILLIGE & SÜFFIGE NOTEN	RÖST- & GEWÜRZNOTEN	TANNINS-TRUKTUR	SÜSSE (Erster Eindruck)	VOLUMEN & FETT (in der Mitte)	LÄNGE (Abgang)		
Highlight	●	●	●			●	●	●	●	<p>Eine 12-teilige Kette führt schätzungsweise ± 30% der Holznoten eines neuen 225-L-Barrique-Fasses zu.</p> <p><b>Dosierung:</b> 1 bis 3 Ketten pro 225-L-Barrique-Fass</p> <p><b>Kontaktzeit:</b> 4 bis 10 Monate</p>	
Medium	●	●	●			●	●	●	●		
Medium +	●	●	●	●		●	●	●	●		

### CHIPS & GRANULATE

CHIPS & GRANULATE		AROMATISCHE AUSGEWOGENHEIT					AUSGEWOGENHEIT AM GAUMEN				EMPFEHLUNGEN
		SCHONUNG & VERSTÄRKUNG DER FRUCHT	KOKOSNUSS, WHISKY-NOTEN & LACTONE	VANILLIGE & SÜFFIGE NOTEN	RÖST- & GEWÜRZNOTEN	TANNINS-TRUKTUR	SÜSSE (Erster Eindruck)	VOLUMEN & FETT (in der Mitte)	LÄNGE (Abgang)		
CHIPS	FR	Fresh	●	●			●	●	●	<p>Eine Anwendung während der alkoholischen Gärung stellt eine bessere Einbindung in den Wein sicher.</p> <p>Eine Anwendung während des Ausbaus, nach dem BSA, bringt die aromatische Komplexität des ausgewählten Holzes am besten zur Entfaltung.</p> <p><b>Dosierung:</b> 1 bis 5 g/L je nach gewünschtem Ziel.</p> <p><b>Kontaktzeit:</b> 1 bis 3 Monate</p>	
		Light	●	●			●	●	●		
		Toffee	●	●	●			●	●		●
		Medium	●	●	●			●	●		●
		Medium +	●	●	●	●		●	●		●
	US	Medium	●	●	●			●	●		●
		Medium +	●	●	●	●		●	●		●
	BLEND	Pure Fruité frais	●	●			●	●	●		●
		Fun Gourmand	●	●	●			●	●		●
Chic Toasté épice	●	●	●	●		●	●	●			

GRANULATE		AROMATISCHE AUSGEWOGENHEIT					AUSGEWOGENHEIT AM GAUMEN				EMPFEHLUNGEN
		SCHONUNG & VERSTÄRKUNG DER FRUCHT	KOKOSNUSS, WHISKY-NOTEN & LACTONE	VANILLIGE & SÜFFIGE NOTEN	RÖST- & GEWÜRZNOTEN	TANNINS-TRUKTUR	SÜSSE (Erster Eindruck)	VOLUMEN & FETT (in der Mitte)	LÄNGE (Abgang)		
GRANULATE	FR	œnofresh®	●	●			●	●	●	<p>Die Granulatform ermöglicht eine rasche Extraktion des Holzpotentials in den Wein.</p> <p>Es handelt sich hier um ein interessantes Format für die alkoholische Gärung.</p> <p><b>Anwendung:</b> ab der Tankfüllung.</p> <p><b>Dosierung:</b> 1 bis 5 g/L je nach gewünschtem Ziel.</p> <p><b>Kontaktzeit während der alkoholischen Gärung:</b> 3 bis 5 Tage.</p>	
		Fresh	●	●			●	●	●		
		Light	●	●			●	●	●		
		Medium	●	●	●			●	●		●
	US	Medium	●	●	●			●	●		
	BLEND	Ferm'Oak	●	●	●	●		●	●		



## EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir, dass die Gesamtheit unserer nachstehenden Produkte und Hilfsstoffe keine Substanzen tierischen Ursprungs enthalten.

Während deren Herstellungsprozess wird und wurde kein Produkt tierischen Ursprungs verwendet, auch nicht als im Endprodukt nicht enthaltener Hilfsstoff.

Für die besagten Substanzen werden und wurden keine Tierversuche durchgeführt (weder von uns durchgeführt noch von unserer Firma direkt beauftragt).

Dies gilt für jede einzelne Substanz (Inhaltsstoff sowie Hilfsstoff) und für die Endprodukte.

## BETROFFENE PRODUKTE UND HILFSSTOFFE

Dies bezieht sich auf die Gesamtheit unserer auf dem Markt erhältlichen Produkte mit Ausnahme der hier aufgelisteten\*.

Die hier bereitgestellten Informationen sind für den internen Gebrauch oder zum Zwecke einer Vegan-Zertifizierung bestimmt, sie können keinesfalls in einem anderen Zusammenhang als diesem weitergegeben werden.

\* Produkte, die im Rahmen dieser Bescheinigung nicht verwendet werden dürfen:

- Albumine d'œuf poudre
- Caséimix
- Caséine soluble
- Colle de poisson L.A.
- Gélatine spéciale vins fins
- Gélatine Supérieure
- Geldor®
- Gelfine®
- Gelflot®
- Ovaline®
- Lacticide
- Polymix®

## REGELN ZUR ETIKETTIERUNG

Die neuen Regeln zur Weinetikettierung sind am 8. Dezember 2023 in Kraft getreten.

Wir stellen Ihnen auf unserer Website eine Tabelle zur Verfügung, die Ihnen helfen soll, die Regeln zur Kennzeichnung angewandeter Produkte von Lamothe-Abiet zu ermitteln.

SEHEN SIE IN DER TABELLE NACH  
*Leiter Qualität*



Myriam POIRIER,  
*Leiter Qualität*  
den 19/03/2024

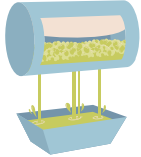
# *Protokolle*





## GÄRUNGSESTER

Optimaler Trübungsgrad = 50 – 100 NTU  
Optimale Gärtemperatur = 14-16°C



Pressung

### Novoclair® Speed

Anwendung : Gleich nach der Pressung.

Zweck :

- ◆ schnelle Depektinisierung von Most während der statischen Klärung oder der Flotation



Vorklär tank

### Gamme GreenFine®

Anwendung : Während des Absetzens.

Zweck :

- ◆ Mostklärung
- ◆ Beseitigung von Polyphenolen
- ◆ Farbmanagement



Gärtank

### EnoStim®

Anwendung : Im Wasser zur Rehydrierung der Hefen.

Zweck :

- ◆ Optimierte Gärkinetik
- ◆ Bessere Anpassungs- und Entwicklungsfähigkeit der selektierten Hefe
- ◆ Bessere Entfaltung der Aromen durch die Hefe

### Excellence® STR

Anwendung : Beim Hefezusatz.

Zweck :

- ◆ Synthese von Gärungsestern
- ◆ Reibungslose Gärkinetik

### OptiEsters®

Anwendung : Gegen Ende des 1. Drittels der Gärung..

Zweck :

- ◆ Förderung der Synthese von Gärungsestern während der Gärung

## WISSENSWERT

Die Bildung von Gärungsestern ist direkt abhängig vom eingesetzten Hefestamm. Manche Hefen weisen Enzymaktivitäten auf, die für eine bessere Entfaltung Acetatestern und Ethylestern aus Fettsäuren sorgt. Diese Eigenschaft trifft auch auf die Excellence STR zu, eine hierfür selektierte Hefe.



## FLÜCHTIGE THIOLE

Optimaler Trübungsgrad = 150 – 200 NTU

Optimale Gärtemperatur = 18°C

*Trauben*



### Vinozym® FCE G

Anwendung : **So früh wie möglich in die Trauben.**

- Zweck :
- ◆ Depektinisierung von Most
  - ◆ Extraktion von Aromavorstufen



*Vorklär tank*

### Gamme GreenFine®

Anwendung : **Während des Absetzens..**

- Zweck :
- ◆ Mostklärung
  - ◆ Beseitigung von Polyphenolen
  - ◆ Farbmanagement



### OptiThiols®

Anwendung : **Bei der Tankfüllung nach dem Entschleimen.**

- Zweck :
- ◆ Förderung der Synthese von Thiolen während der Gärung
  - ◆ Besser haltbare Thiole nach der Gärung

### EnoStim®

Anwendung : **Im Wasser zur Rehydrierung der Hefen.**

- Zweck :
- ◆ Optimierte Gärkinetik
  - ◆ Bessere Anpassungs- und Entwicklungsfähigkeit der selektierten Hefe
  - ◆ Bessere Entfaltung der Aromen durch die Hefe



*Gärtank*

### Excellence® FTH / TXL

Anwendung : **Beim Hefezusatz.**

- Zweck :
- ◆ Entfaltung von Aromavorstufen (4MSP, 3SH et A3SH)
  - ◆ Reibungslose Gärkinetik

### Enozym® Thiols

Anwendung : **Zu Gärbeginn.**

- Zweck :
- ◆ Entfaltung der Flüchtige Thiole 4MSP, 3SH et A3SH

### Optiflore® O

Anwendung : **Gegen Ende des 1. Drittels der Gärung..**

- Zweck :
- ◆ ohne Wirkung auf die Stickstoff-Katabolitrepession
  - ◆ verstärkte Aromenkomplexität

## WISSENSWERT

Dank der Enzymaktivität B-Lyase der Hefe werden während der Gärung 10 bis 15 % der flüchtigen Thiole aus cysteinylierten und glutathionylierten Vorstufen freigesetzt. Es bleibt also ein verstecktes Aromenpotential übrig, das während des Ausbaus ausgeschöpft werden kann. Mit einem pektolytischen Enzym wie z. B. Enozym® Thiols können noch im Wein verfügbare Thiole freigesetzt und das Aromenpotential von Weiß- und Roséweinen optimiert werden.



### Aroma Protect®

Anwendung : **Gegen Ende der alkoholischen Gärung (Dichte 1,010) oder während des Ausbaus..**

- Zweck :
- ◆ Schutz von Thiolaromen dank seines hohen Glutathiongehalts

### Enozym® Thiols

Anwendung : **Während des Ausbaus.**

- Zweck :
- ◆ Freisetzung der Flüchtige Thiole (4MSP, 3SH)



*Alternde*



## WEISSWEIN UND ROSÉWEIN

*Trauben*



### Excellence<sup>®</sup> B-Nature

Anwendung : **So früh wie möglich in die Trauben.**

Zweck :  
◆ Kontrolle über die Mikroflora, Verringerung von  
◆ SO<sub>2</sub>-Bindungspartnern  
◆ Verbrauch von gelöstem Sauerstoff

### Aroma Protect<sup>®</sup>

Anwendung : **So früh wie möglich in die Trauben.**

Zweck :  
◆ Verbrauch von gelöstem Sauerstoff  
◆ Reaktion mit Chinonen

### Tanin gallique à l'alcool

Anwendung : **So früh wie möglich in die Trauben.**

Zweck :  
◆ Oxidase-Hemmung (Tyrosinase, Laccase)



*Vorklär tank*

### Gamme GreenFine<sup>®</sup>

Anwendung : **Während des Absetzens.**

Zweck :  
◆ Verringerung oxidiertes und oxidierbarer Verbindungen



*Gärtank*

### Excellence<sup>®</sup> ROSÉ / FTH / TXL

Anwendung : **Beim Hefezusatz.**

Zweck :  
◆ Geringe Bildung von SO<sub>2</sub> und SO<sub>2</sub>-Bindungspartnern

### Vitaferment<sup>®</sup> PH / Optiflore<sup>®</sup> O

Anwendung : **Während der alkoholischen Gärung.**

Zweck :  
◆ Antwort auf den Stickstoffbedarf der Hefe  
◆ Optimierung des Hefestoffwechsels der selektierten Hefe

### Aroma Protect<sup>®</sup>

Anwendung : **Am Ende des Gärung (falls BSA unerwünscht) oder nach dem BSA.**

Zweck :  
◆ Verbrauch von gelöstem Sauerstoff  
◆ Reaktion mit Chinonen





## ROTWEIN

Trauben



### Excellence® B-Nature

Anwendung : So früh wie möglich in die Trauben.

- Zweck :
- ◆ Kontrolle über die Mikroflora
  - ◆ Verringerung von SO<sub>2</sub>-Bindungspartnern
  - ◆ Verbrauch von gelöstem Sauerstoff

### Tan&Sense® Volume

Anwendung : So früh wie möglich in die Trauben.

- Zweck :
- ◆ Verbrauch von gelöstem Sauerstoff
  - ◆ Schutz der traubeneigenen Tannine und der Anthocyane

### Pro Tanin R®

Anwendung : So früh wie möglich in die Trauben.

- Zweck :
- ◆ Hemmung von Oxidasen (Tyrosinase, Laccase)
  - ◆ Wahrung des Tanninpotentials der Trauben
  - ◆ Wahrung der Farbe



Gärtank

### Excellence® XR / SP / DS / FR

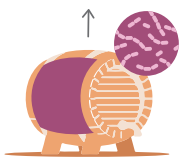
Anwendung : Beim Hefezusatz.

- Zweck :
- ◆ Geringe Bildung von SO<sub>2</sub> und SO<sub>2</sub>-Bindungspartnern

### Vitaferment® PH / Optiflore® O

Anwendung : Während der alkoholischen Gärung.

- Zweck :
- ◆ Antwort auf den Stickstoffbedarf der Hefe
  - ◆ Optimierung des Hefestoffwechsels der selektierten Hefe



Biologischer  
Säureabbau

### Œno 1® / Œno 2

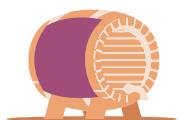
Anwendung : Œno 1 : 24 bis 48 Stunden nach Beginn der alkoholischen Gärung.  
Œno 2 : gegen Ende der alkoholischen Gärung (Dichte 1010).

- Zweck :
- ◆ Kürzerer Zeitraum zwischen Gärung und BSA durch kontrollierte Impfung: Einschränkung von Kontaminationen durch Mikroorganismen und von Oxidationen

### Killbrett® / Lacticide

Anwendung : Nach dem BSA.

- Zweck :
- ◆ Beseitigung von *Brettanomyces* (Killbrett®) und *Milchsäurebakterien* (Lacticide)
  - ◆ Populationsreduzierung von Milchsäurebakterien und Nicht-*Saccharomyceten* (Killbrett®)



Alternde

### Tan&Sense® Volume / Tan'Excellence® / Softan® Power

Anwendung : nach dem BSA.

- Zweck :
- ◆ Verbrauch von gelöstem Sauerstoff
  - ◆ Schutz der traubeneigenen Tannine und der Anthocyane
  - ◆ Farbstabilisierung



## ROTWEIN

*Trauben*



### Vinozym® Vintage FCE

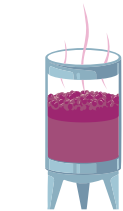
**Anwendung :** In die Trauben.

- Zweck :**
- ◆ Extraktion interessanter Phenolverbindungen
  - ◆ Stärkere Farbe und höhere Stabilität
  - ◆ Verbesserung der Filtrationsfähigkeit

### Pro Tanin R®

**Anwendung :** In die Trauben.

- Zweck :**
- ◆ Rasche Reaktion mit den Proteinen im Most
  - ◆ Erhalt interessanter Phenolverbindungen
  - ◆ Laccasehemmung bei Botrytis cinerea-Befall der Trauben (die richtige Menge per Botrytest bestimmen)



*Gärtank*

### Excellence® XR / DS

**Anwendung :** Beim Hefezusatz.

- Zweck :**
- ◆ Starke Polysaccharidbildung während der Gärung, wodurch die Farbe des Weins stabilisiert wird
  - ◆ Regelmäßige Gärkinetik, was eine optimale Extraktion der Phenolstoffe ermöglicht

### Softan® Vinification

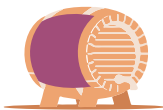
**Anwendung :** Zu Beginn der Gärung.

- Zweck :**
- ◆ Mit Ethanal höchst reaktionsfreudige Catechine, womit bestimmte Anthocyane stabilisiert werden können
  - ◆ Bessere Farbstabilität
  - ◆ Mehr Struktur und harmonischeres Weinprofil

### Natur'Soft®

**Anwendung :** Zu Beginn der Gärung.

- Zweck :**
- ◆ Hefeautolysate mit einem hohen Anteil an Polysacchariden, welche während der Gärung die Farbe fixieren
  - ◆ Mehr Volumen am Gaumen und mehr Rundheit



*Alternde  
(am Ende des BSA)*

### Tan'Excellence®

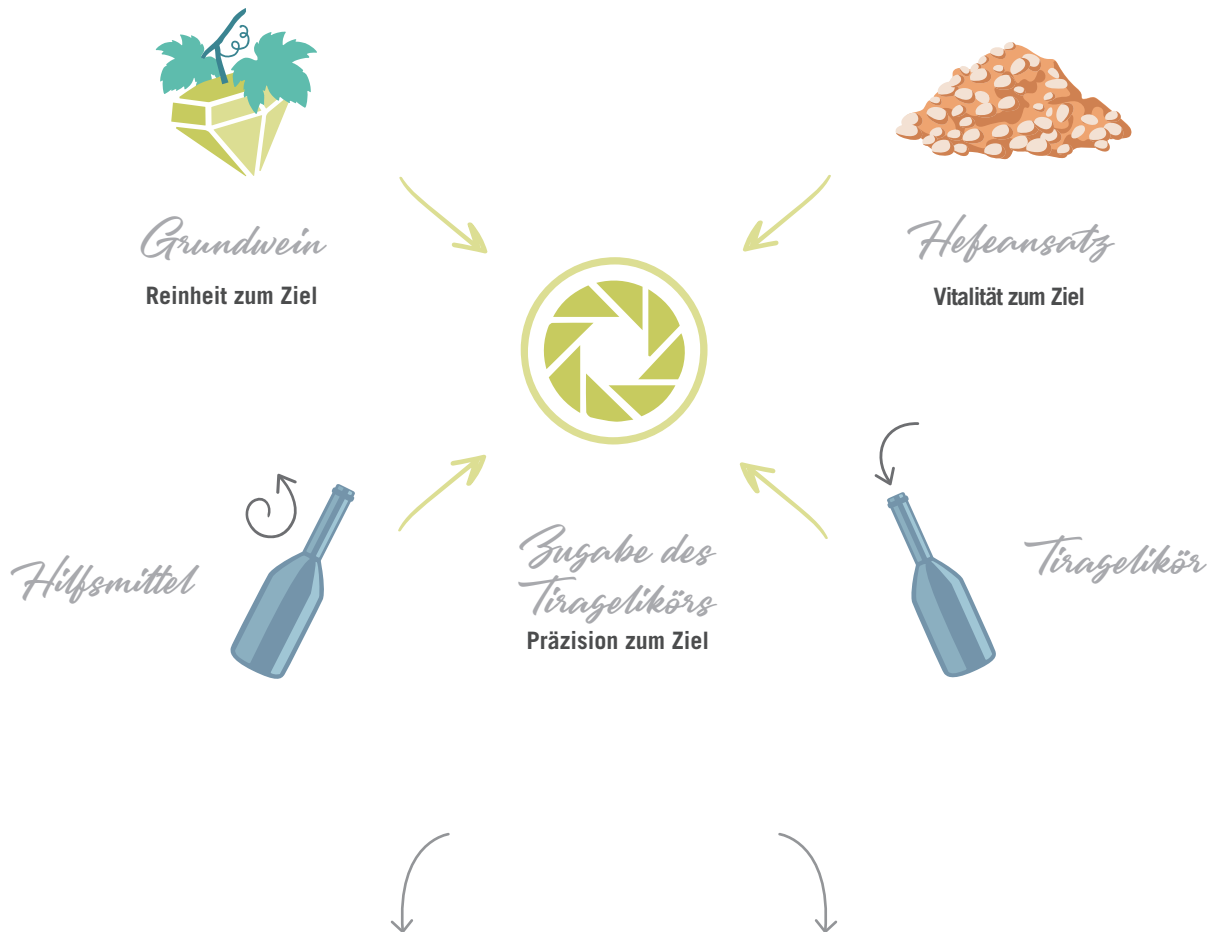
**Anwendung :** Am Ende des BSA.

- Zweck :**
- ◆ Farbstabilisierung dank des hohen Catechingehalts der Formulierung
  - ◆ Steuerung der Oxidation anhand von Ellagantanninen





## DIE GRUNDLAGEN DER SCHAUMWEINHERSTELLUNG



### MÉTHODE TRADITIONNELLE

#### Zweite Gärung / Ausbau

- ◆ Präzision zum Ziel

#### Rütteln

- ◆ Sammeln zum Ziel

#### Degorgieren

- ◆ Klarheit zum Ziel

#### Versanddosage

- ◆ Fertigstellung zum Ziel

### CHARMAT-METHODE

#### Zweite Gärung / Ausbau

- ◆ Präzision zum Ziel

#### Stabilisierung / Filtration

- ◆ Klärung zum Ziel

#### Versanddosage

- ◆ Fertigstellung zum Ziel

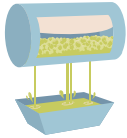
#### Gegendruckfüllung

- ◆ Flaschenabfüllung



## GRUNDWEINBEREITUNG

Optimaler Trübungsgrad = 100 - 150 NTU  
Optimale Gärtemperatur = 15 - 17°C



Pressung

### Novoclair® Speed

Anwendung : Bei der Tankfüllung.

Zweck : 

- ◆ Rasche Depektinisierung des Mosts während der statischen Klärung oder der Flotation



Vorklär tank

### Gamme GreenFine®

Anwendung : Während des Absetzens.

Zweck : 

- ◆ Mostklärung
- ◆ Beseitigung von Polyphenolen
- ◆ Farbmanagement



Gärtank

### EnoStim®

Anwendung : Im Wasser zur Rehydrierung der Hefe.

Zweck : 

- ◆ Optimierte Gärkinetik
- ◆ Bessere Anpassung und Entwicklung der selektierten

### Excellence E2F® / ROSÉ / STR / TXL / L.A. SPUMANTE

Anwendung : Beim Hefezusatz.

Zweck : 

- ◆ Stärkste Hefe, für ein Ziel der aromatischen Reinheit

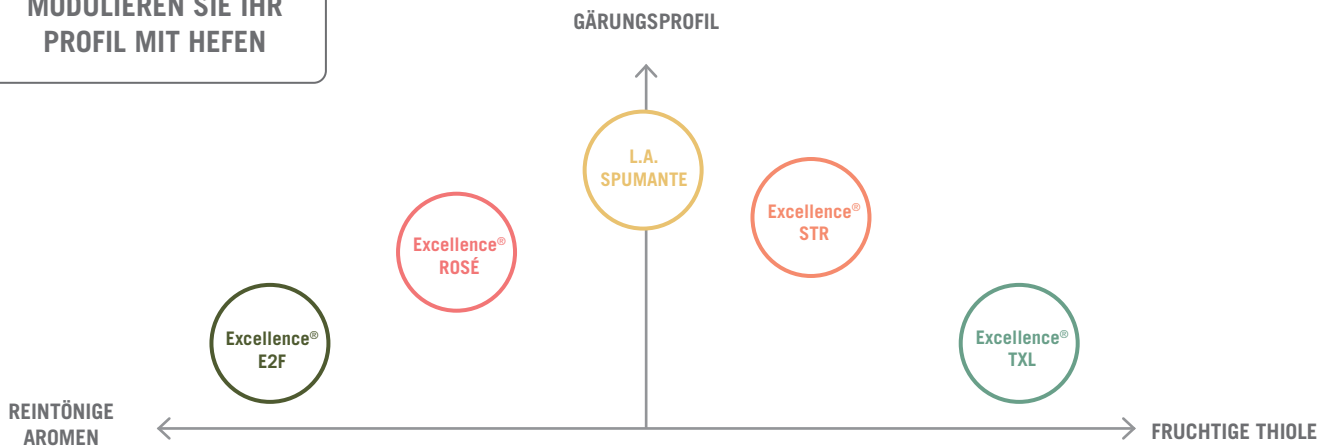
### OptiFlore® 0

Anwendung : Gegen Ende des 1. Drittels der Gärung.

Zweck : 

- ◆ Qualitativ hochwertige Hefeernährung, hält das Auftreten von Reduktionsnoten in Grenzen

MODULIEREN SIE IHR  
PROFIL MIT HEFEN

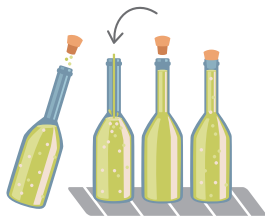




## ZWEITE GÄRUNG UND VERSANDDOSAGE



*Tirage*



*Degorgieren  
& Dosage*

### WISSENSWERT

SO<sub>2</sub> kann die zweite Gärung sehr stark beeinträchtigen. Der Gehalt an aktivem SO<sub>2</sub> muss unter 1,5 mg/L liegen. Es ist wichtig, jegliche Schwefelung weniger als 15 Tage vor der Tiragefüllung zu unterlassen.

### Excellence E2F® / L.A. SPUMANTE

Anwendung : Tiragelikör.

Zweck : 

- ◆ Widerstandsfähig gegenüber Alkohol, Druck und schwierigen Bedingungen im Milieu, gute Moussiereigenschaften

### Tanin E2F®

Anwendung : Tiragelikör.

Zweck : 

- ◆ Oxidationshemmend
- ◆ Führt zur Ausfällung instabiler Eiweiße
- ◆ Sorgt für Eleganz und Struktur

### Bentosol Protect

Anwendung : Rüttelhilfe für die traditionelle Methode.

Zweck : 

- ◆ Optimale Klärung von Hefen, bildet ein kompaktes Depot

### Vinogom® / Subli'Sense® / Manno'Sense® / Manno'Gom®

Anwendung : Beim Degorgieren / dosage.

Zweck : 

- ◆ Sorgt für Rundheit, Süße, aromatische Länge

### Softan® Finition / Gamme Tan&Sense®

Anwendung : Beim Degorgieren / dosage.

Zweck : 

- ◆ Bereitung einer Versanddosage mit einem für die Marktanforderungen geeigneten Profil, verringert Bittertöne

Berechnen Sie jederzeit Ihren aktiven SO<sub>2</sub> und optimieren Sie Ihre zweite Gärung dank unserer mobilen App: **EnoSolutions**





## Der schlüssel zum erfolg

Entdecken Sie EnoSolutions, die mobile App von Lamothe-Abiet für Android und IOS.

Diese intuitive App ist einfach aufrufbar und setzt sich aus önologischen Berechnungshilfen zusammen, wie z.B. für die Schwefelung, für das Säuremanagement und den Einsatz von Weinbehandlungsmitteln.

ENOSOLUTIONS IST MIT EINEM VIRTUELLEN ASSISTENTEN AUSGESTATTET UND HILFT IHNEN, FOLGENDE HÜRDEN ZU MEISTERN:

- DIE HEFEERNÄHRUNG 
- DIE STEUERUNG DES BIOLOGISCHEN SÄUREABBAUS 
- ZWEITE GÄRUNG 
- GÄRNEUSTARTS 
- DIE WAHL DES HOLZES FÜR ÖNOLOGISCHE ZWECKE 



ENOSOLUTIONS IST AUF:





# *Entscheidungs- hilfen*

## UNAUSGEWOGENHEIT DURCH ADSTRINGENZ

### MITTLERER BIS HOHER TANNINGEHALT

Gélatine Supérieure :	..... 3-5 cL/hL
Polymix® Natur' :	..... 30-80 g/hL
Clarfine :	..... 30-60 g/hL
GreenFine® X-PRESS :	30-80 g/hL

### GERINGER TANNINGEHALT

Gélatine Supérieure :	..... 1-2 cL/hL
Geldor® :	..... 1,5-4 g/hL
GreenFine® Nature :	... 10-20 g/hL
Natur'Fine® Prestige :	20-40 g/hL

## ANDERE GRÜNDE FÜR DIE UNAUSGEWOGENHEIT

Grund der Unausgewogenheit behandeln  
z.B : fehlende Süße

- > .... Subli'Sense®, Manno'Sense®,
- > ..... Softan® Sweetness  
z.B : fehlende Rundheit/Körper
- > . Vinotaste®Pro + Arbeit auf der Hefe

## ZU VIELE POLYPHENOLE

### SEKUNDÄRE OXIDATION

Polymix® Natur' :	..... 40-80 g/hL
Polymix® :	..... 40-80 g/hL
Clarfine :	..... 40-80 g/hL
PVPP :	..... 30-60 g/hL
Casémix :	..... 40-80 g/hL
GreenFine® Must :	..... 10-50 g/hL
GreenFine® Nature :	... 30-50 g/hL

### BITTERKEIT, ADSTRINGENZ

Polymix® Natur' :	..... 15-30 g/hL
Polymix® :	..... 15-30 g/hL
Clarfine :	..... 10-30 g/hL
GreenFine® Rosé :	..... 10-50 g/hL

### FARBE

GreenFine® Intense :	40-120 g/hL
GreenFine® Rosé :	..... 30-80 g/hL
Polymix® :	..... 40-100 g/hL
GreenFine® Nature :	... 30-50 g/hL



## VERFEINERUNG

### HOHER TANNINGEHALT

Gélatine spéciale vins fins :	5-10 cL/hL
Gelfine® :	..... 5-10 g/hL
Ovaline® :	..... 5-9 cL/hL
GreenFine® X-PRESS :	..... 30-80 g/hL

### MITTLERER TANNINGEHALT

Geldor® :	..... 3-8 cL/hL
Gélatine spéciale vins fins :	.. 4-8 cL/hL
Gelfine® :	..... 2-4 g/hL
Ovaline® :	..... 3-6 cL/hL
GreenFine® Nature :	..... 20-30 g/hL

### GERINGER TANNINGEHALT

Geldor® :	..... 1,5-4 cL/hL
Gélatine spéciale vins fins :	.. 2-4 cL/hL
Natur'Fine® Prestige :	..... 10-30 g/hL



## VERFEINERUNG

Colle de poisson LA :	..... 0,5-1,5 g/hL
Gélatine spéciale vins fins :	.. 1-3 cL/hL
Geldor® :	..... 1,5-3 cL/hL
Natur'Fine® Prestige :	..... 10-30 g/hL
GreenFine® Nature :	..... 10-30 g/hL

## GLANZ

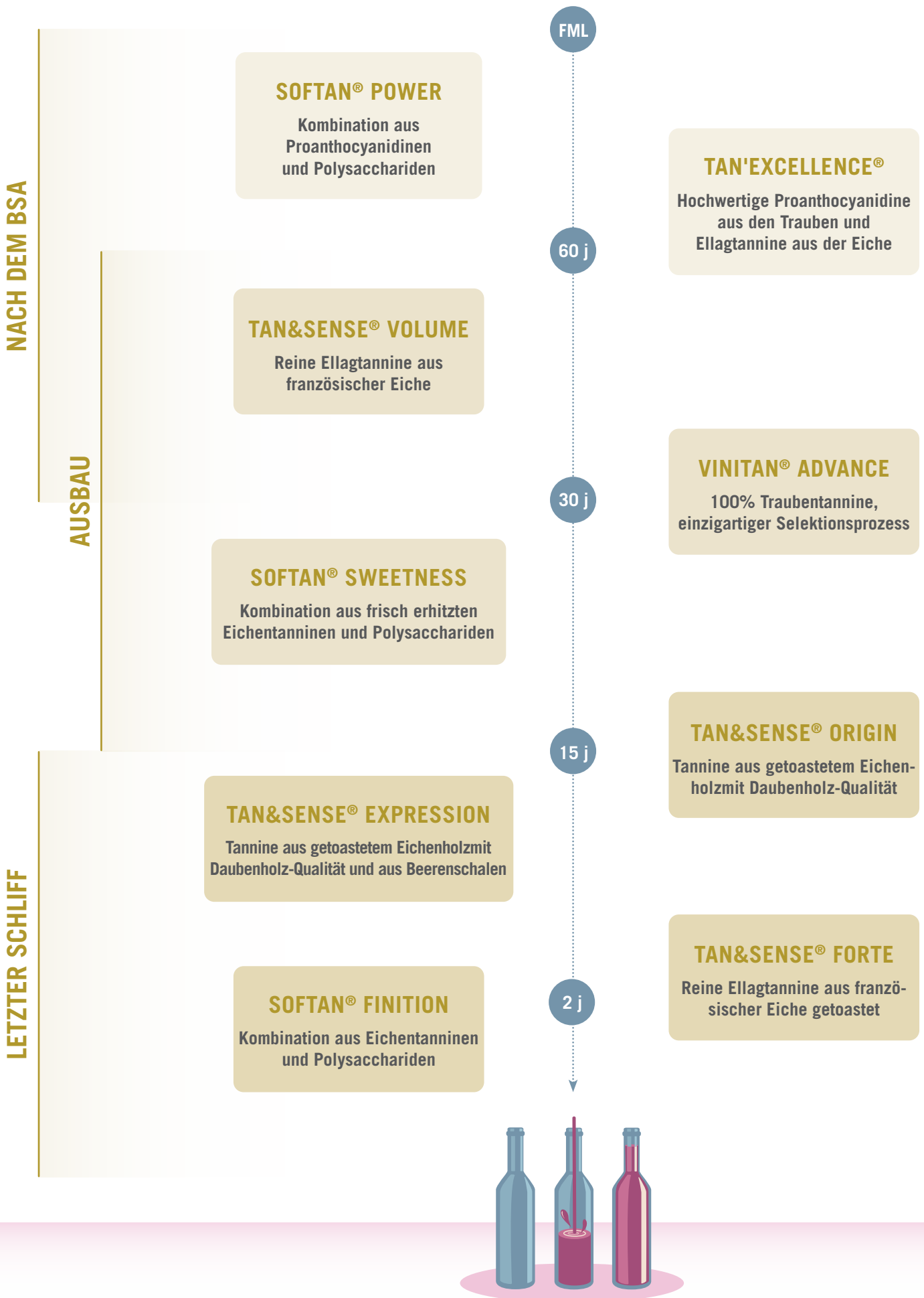
Colle de poisson LA :	..... 1-3 g/hL
Blankasit :	..... 2 cL/hL +
Gélatine spéciale vins fins :	.. 3-5 cL/hL
Polymix® :	..... 15-30 g/hL

## EIWEISSSTABILITÄT

- Bentosol Protect (granulat)
- Bentosol poudre
- Bentosol FT (Cross-Flow)
- Dosagemenge mittels Wärmetest bestimmen.



# TANNINE FÜR DEN AUSBAU : FINDEN SIE IHRE INDIVIDUELLE LÖSUNG





# WEINSTEINSTABILISIERUNG : FINDEN SIE IHRE INDIVIDUELLE LÖSUNG

Weiß-, Rosé- und Rotweine müssen heute unbedingt klar und frei von Depot sein. Ihre Stabilisierung ist also eine wesentliche Etappe.

Die spezifischen Lösungen von Lamothe-Abiet machen diese Weine weinsteinstabil, eiweißstabil und aromatisch stabil, ohne ihre sensorischen Eigenschaften zu beeinträchtigen.

## Was ist weinsteinausfall?

Die Weinsäure nimmt den größten Anteil an der Gesamtsäure in den Trauben ein. In zu hoher Konzentration (Sättigung) im Most oder Wein fällt sie während der Weinbereitung oder während der Lagerung des Weins aus. Dann bilden sich Kristalle (Weinsteinkristalle, Kaliumhydrogentartrat oder KHT) am Flaschenboden. Obwohl dieses Depot keine Auswirkungen auf die sensorischen Eigenschaften des Weins hat, **bemängeln viele Konsumenten einen Wein**



mit derartigen Eigenschaften, die sie als Qualitätsmangel einstufen. Die Weinsäure kommt in der Natur in Form zweier Salze in ausgewogenem Verhältnis zueinander vor: Kaliumhydrogentartrat (KHT) und neutrales Calciumtartrat (CaT) Jedes Salz hat seine eigene Löslichkeit, welche wiederum von **Temperatur, pH-Wert** und **Alkoholgehalt** abhängig ist. Ist der Gehalt an KHT oder an CaT höher als seine Löslichkeitsgrenze bei einer bestimmten Temperatur, dann besteht die Gefahr einer „Ausfällung“.

## Weinstein-Kristallausfällung in zwei Schritten

### KEIMBILDUNG ( KHT / CaT )

Komplexbildung von Weinsäure mit Kaliumbitartrat oder Calciumtartrat

### WACHSTUM DER KEIME

Kristallbildung.

### AUSFÄLLUNG

Auftreten von Kristallen, die mit bloßem Auge sichtbar sind

### HEMMUNG DER KEIMBILDUNG

KHT



**STAB K®**

Mannoproteine

• Dosierung : 5 - 20 cL/hL



**VINOPROTECT®**

CMC

• Dosierung : ≤ 40 cL/hL

### VERHINDERUNG DES KEIMWACHSTUMS



**ANTITARTRE 40**

Metaweinsäure

• Dosierung : 10 g/hL

### FÖRDERT DIE AUSKRISTALLISIERUNG

Rasche und vollständige Auskristallisierung für eine nachfolgende Beseitigung.




**WEINSTEIN + KÄLTE**


• Dosierung : 4 g/L


# LAMOTHE-ABIET


Solutions for winemaking



 Z.A. Actipolis,  
23-25 avenue Ferdinand de Lesseps  
33610 BORDEAUX-CANEJAN, FRANCE

 +33 (0)5 57 77 92 92

 [contact@lamothe-abiet.com](mailto:contact@lamothe-abiet.com)

 [www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)

