



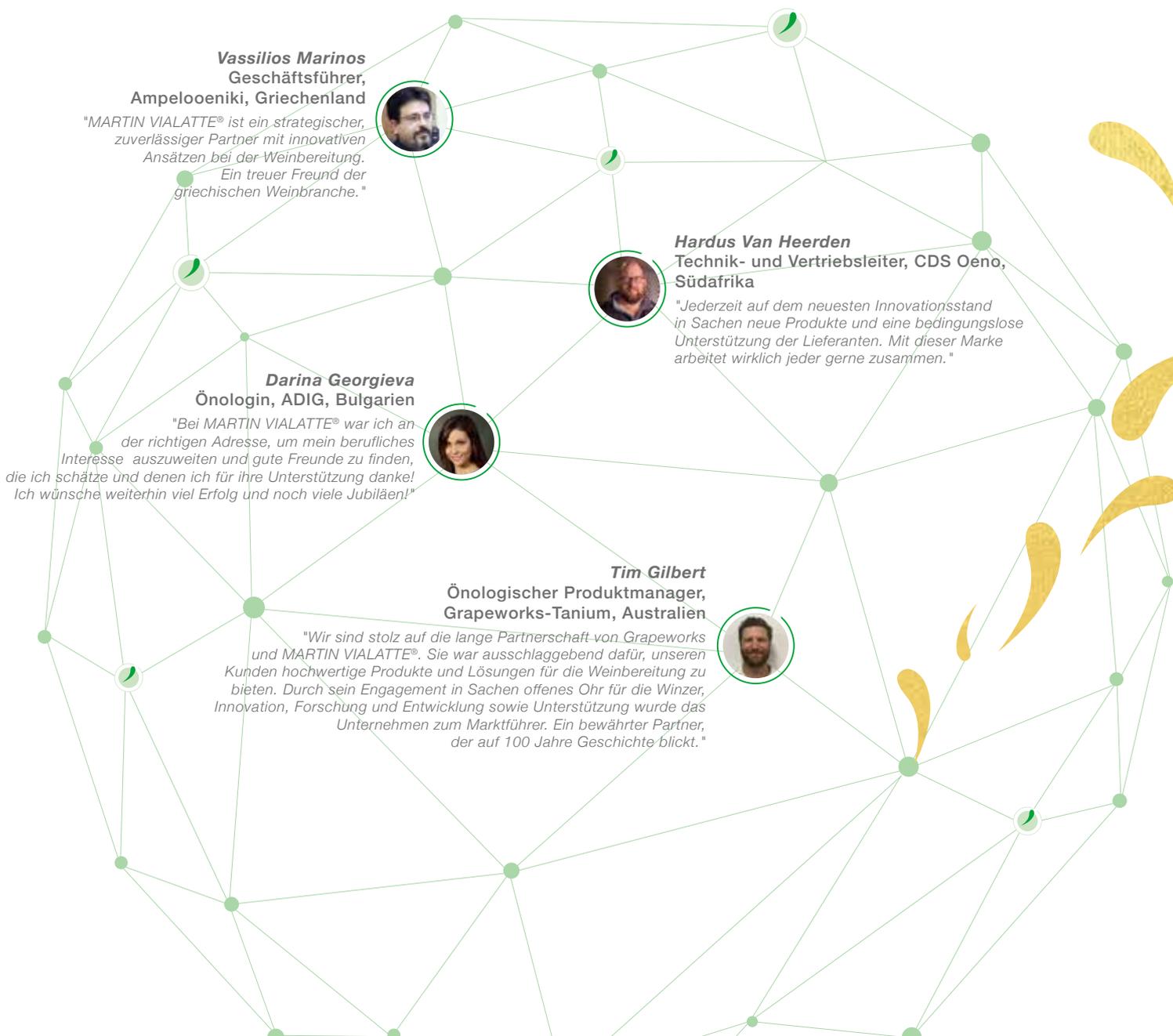
THE  
INNOVATION  
YOU  
NEED

# EINE LANGE GESCHICHTE VOLLER INNOVATIONEN



## EIN JAHRHUNDERT VOLLER FORTSCHRITTE BEI DER ENTWICKLUNG EINFACHER, SICHERER UND FÜR ALLE KELLEREIEN ERSCHWINGLICHER LÖSUNGEN.

Starke Vernetzung, um einfache und personalisierte Lösungen für die Weinbereitung zu bieten.  
Ständiger Kontakt zu Önologen, Forschungsinstituten und internationalen Märkten.  
Zuverlässige Weinbehandlungsmittel, um weltweit auf einfache Art Weine zu produzieren.



**Vassilios Marinos**  
Geschäftsführer,  
Ampeloeniki, Griechenland

"MARTIN VIALATTE® ist ein strategischer, zuverlässiger Partner mit innovativen Ansätzen bei der Weinbereitung. Ein treuer Freund der griechischen Weinbranche."



**Hardus Van Heerden**  
Technik- und Vertriebsleiter, CDS Oeno,  
Südafrika

"Jederzeit auf dem neuesten Innovationsstand in Sachen neue Produkte und eine bedingungslose Unterstützung der Lieferanten. Mit dieser Marke arbeitet wirklich jeder gerne zusammen."



**Darina Georgieva**  
Önologin, ADIG, Bulgarien

"Bei MARTIN VIALATTE® war ich an der richtigen Adresse, um mein berufliches Interesse auszuweiten und gute Freunde zu finden, die ich schätze und denen ich für ihre Unterstützung danke! Ich wünsche weiterhin viel Erfolg und noch viele Jubiläen!"



**Tim Gilbert**  
Önologischer Produktmanager,  
Grapeworks-Tanium, Australien

"Wir sind stolz auf die lange Partnerschaft von Grapeworks und MARTIN VIALATTE®. Sie war ausschlaggebend dafür, unseren Kunden hochwertige Produkte und Lösungen für die Weinbereitung zu bieten. Durch sein Engagement in Sachen offenes Ohr für die Winzer, Innovation, Forschung und Entwicklung sowie Unterstützung wurde das Unternehmen zum Marktführer. Ein bewährter Partner, der auf 100 Jahre Geschichte blickt."



- **1922** Gründung der Gesellschaft SOFRALAB®-MARTIN VIALATTE® durch die beiden späteren Geschäftsführern Martin und Vialatte.
- **1925** Einrichtung eines Analyse- und Forschungslabors.  
Einführung der Membranfiltration.
- **1964** Untersuchungen zur Weinsteinstabilisierung: Entwicklung und Herstellung der Metaweinsäure Index V40® in den Pariser Werken.
- **1978** LACTA B – erstes Bentonit-Kasein-Kombinationspräparat zur Weißweinbereitung.
- **1982** Weinsteinstabilisierung im Kontaktverfahren durch Entwicklung des VINIPAL. Gerät zur Kaltstabilisierung der Weine, um die Weinsteinstabilisierung von Weißweinen zu gewährleisten.
- **1983** Lancierung des ersten Gummi arabicum aus der Seyal- und der Verek-Akazie.
- **1985** GÉLISOL®: Bahnbrechend in der Entwicklung einer Produktreihe spezieller Schönungsmittel (Gelatine).
- **1989** Arbeit an Tanninen für die Weinbereitung, Entwicklung der Kastanienholz-Tannine TANIXEL® sowie der Produktreihe VITANIL®.
- **Von 1990 bis 2000** Entwicklung der Hefeproduktreihen in Zusammenarbeit mit französischen Forschungsinstituten (IFV, SICAREX) in allen Weinbaugebieten Frankreichs zur Gewährleistung des Fortbestands der Biodiversität der französischen Rebsorten.
- **1995** Inbetriebnahme des Enzymlabors.
- **1996** Beginn der Arbeit an Pflanzenproteinen. MARTIN VIALATTE® setzt auf Erbsenproteine, die in der Weinbereitung die erste pflanzliche Alternative zu Schönungsmitteln tierischen Ursprungs sein werden.
- **2004** Beginn der Arbeit an Carboxymethylcellulose (CMC), aus Holz gewonnene Cellulose zur Weinsteinstabilisierung von Weißweinen.
- **2005** Anerkennung der Pflanzenproteine durch die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) sowie durch die EU. Lancierung der Produktreihe PROVGREEN®, erste Produktreihe auf der Grundlage von Erbsenprotein.
- **Von 2008 bis 2012** Selektionsprogramm und Lancierung der Produktreihe VIALATTE FERM®, einer neuen Hefegeneration in der 90-jährigen Unternehmensgeschichte von MARTIN VIALATTE®.
- **2009** Lancierung der Produktreihe CRISTAB GC (CMC).
- **2010** Auszeichnung der allergenfreien Produkte von MARTIN VIALATTE® mit dem Innovationspreis der INTERVITIS.
- **2015** Lancierung der Produktreihe KTS®.
- **2017** KTS® FLOT - Lancierung der ersten 100 % pflanzlichen Alternative zu Gelatine.
- **Von 2017 bis 2020** Produktreihe ANTARTIKA® – Revolutionäres Produkt zur Weinsteinstabilisierung auf der Basis eines neuen, von der OIV genehmigten Biopolymers.
- **2019** KTS® FA, ein neues Produkt aus der KTS®-Reihe, ist ein Mittel zur biologischen Kontrolle pflanzlichen Ursprungs zur Regulierung der mikrobiellen Diversität der Moste.
- **2021** Lancierung von OENOTERRIS® und der nachhaltigen agrar-ökologischen Programme.
- **2022** **100 JAHRE**  
INNOVATIONEN UND ÖNOLOGIE AN IHRER SEITE  
Die Produktreihe Vialatte Ferm® wird durch 3 neue Stämme ergänzt: W58 zur Förderung des aromatischen, terpenischen Ausdrucks, R26 zur modernen Verarbeitung von Syrah-Trauben und HD18, ein Allzweck-Stamm für schwierige Vergärungen und hohe Alkoholgehalte.  
Erneuerung der ISO-22000-Zertifizierung, Version 2018.

WELTWEIT IN ÜBER  
45 LÄNDERN VERTRETEN

**MARTIN VIALATTE®**,  
ist heute mit  
**5500 KELLERN**  
**IN ALLER WELT**

vernetzt und teilt mit seinen Kunden  
önologisches und technisches  
Know-how, personalisierte Analysen  
und personalisierte Beratung.



Seit über 100 Jahren nutzt MARTIN VIALATTE® seine Kenntnisse und sein Know-how, um passende Lösungen für die Erwartungen und Entwicklungen der Weinbereitung anzubieten. Hierbei stützt sich das Unternehmen auf ein Team erfahrener Önologen.

MARTIN VIALATTE® unterstützt die Weinbereiter und versteht dabei unter Önologie die Weitergabe technischer Abläufe und Verfahren, die das Ergebnis unserer Erfahrung und unserer praxisnahen Unternehmenskultur sind. Unser größter Erfolg ist die Veredlung Ihrer Weine!

Als treibende Kraft unserer Beratungstätigkeit und unserer Entwicklung von Weinbehandlungsmitteln stützt sich MARTIN VIALATTE® auf Qualität und Lebensmittelsicherheit (ISO 22000), sein Know-how, seine Teams sowie auf die Innovationen seiner Forschungs- und Entwicklungsabteilung.

In Zusammenarbeit mit französischen und ausländischen Forschungseinrichtungen ersinnen wir die Innovationen von morgen.

Seit 1922 steht Ihnen MARTIN VIALATTE® zur Seite, damit Sie Ihre Ziele erreichen, und darauf sind wir besonders stolz.

THE  
INNOVATION  
YOU NEED

# ZUR GEWÄHRLEISTUNG VON FRISCHE UND TRINKBARKEIT



## **DROP&GO**

Einige unserer Produkte können ohne vorherige Rehydrierung direkt auf Moste und Weine gegeben werden. Das sind unsere DROP&GO-Produkte!



## **ANTARTIKA® WEINSTEINSTABILISIERUNG**

Neueste Generation von Produkten zur Weinsteinstabilisierung, die eine langfristige Stabilisierung mit der Wahrung der Sensorik kombinieren.

Entdecken Sie die auf Seite 66



## **SIMILIOAK® HOLZALTERNATIVE**

Die Produktreihe SIMILIOAK® sorgt für den Schutz der Aromen und beugt dank ihrer stark oxidationshemmenden Wirkung langfristigen Farbveränderungen vor.

Entdecken Sie die auf Seite 52



## **HEFEN**

Die Produktreihe Vialatte Ferm® wird durch 3 neue Stämme ergänzt: W58 zur Förderung des aromatischen, terpenischen Ausdrucks, R26 zur modernen Verarbeitung von Syrah-Trauben und HD18, ein Allzweck-Stamm für schwierige Vergärungen und hohe Alkoholgehalte.

Entdecken Sie sie auf den Seiten 8, 9 und 10



## **KTS® FLOT SCHÖNUNG**

Produkt zur ultraschnellen Schönung von Mosten und Weinen, Nr. 1 in statischen und Flotationsverfahren.

Entdecken Sie die auf Seite 29



## **KTS FA® BIOLOGISCHE KONTROLLE**

KTS® FA wird zum biologischen Schutz eingesetzt, trägt zur Reduzierung des Schwefeleinsatzes bei und verringert Kontaminationen mit negativen Mikroorganismen.

Entdecken Sie die auf Seite 17



## **AUSRÜSTUNG**

Der Kontaktzeitoptimierer ermöglicht eine rasche und präzise Steuerung des Holzeinsatzes. Er wird durch OENO<sub>2</sub>, eine integrierte Mikro-Sauerstoffzufuhr-Einheit ergänzt. Entdecken Sie auch unsere Mikrodosierpumpe.

Entdecken Sie die auf Seite 74

# UNSERE STAR- PRODUKTE

Entdecken Sie alle Informationen  
zu diesen Produkten  
in den speziellen Abschnitten  
unseres Katalogs

# INHALTS- VERZEICHNIS & LEGENDE

-  08 DIE SELEKTIONEN HEFEN
-  18 NÄHRSTOFFZUSÄTZE
-  25 HEFEPRODUKTE
-  28 MOSTSCHÖNUNGSMITTEL
-  34 ENZYME
-  38 BAKTERIEN
-  41 TANNINE
-  46 VIAOAK®
-  52 SIMILIOAK®
-  54 KTS®
-  56 WEINSCHÖNUNGSMITTEL
-  60 STABILISATOREN
-  66 ANTARTIKA®
-  68 SPEZIELLE BEHANDLUNGEN
-  70 SÄUREKORREKTUR
-  72 KONSERVIERUNGSMITTEL
-  74 AUSRÜSTUNG
-  77 IM BIOANBAU ZUGELASSENE PRODUKTE
-  79 KOSCHERE PRODUKTE



ZUR ERZEUGUNG VON:



Gemäß der geltenden europäischen (EU) und amerikanischen (NOP) Verordnung zur Erzeugung von ökologischen/biologischen Weinen zugelassene Produkte.



Allergen Free Vegan Für den gärneustart



Einige unserer Produkte können ohne vorherige Rehydrierung direkt auf Moste und Weine gegeben werden. Das sind unsere DROP&GO-Produkte! Diese Produkte wurden zunächst in unserem Versuchszentrum in Montagnac getestet und anschließend wurden Anwendungsversuche im Keller durchgeführt. Einige werden auf spezielle Weise gewonnen, um als DROP&GO-Produkte verwendet werden zu können, während andere sich schlicht aufgrund ihrer Zusammensetzung für diese einfache Art der Anwendung eignen.

FÖRDERUNG  
DES BLUMIGEN  
PROFILS

VIALATTE  
FERM® W58

*S. cerevisiae*- und *S. uvarum*-Kombination, die zur Erzeugung aromatischer Weiß- und Roséweine selektiert wurde. **VIALATTE FERM® W58** hebt die vorhandenen sortentypischen Terpene zur Erzeugung blumiger und frischer Aromenprofile hervor. **VIALATTE FERM® W58** empfiehlt sich für Muskateller, Riesling und Chardonnay, aber auch für neutralere Rebsorten zur Ergänzung eines Verschnitts mit einem floralen Profil.

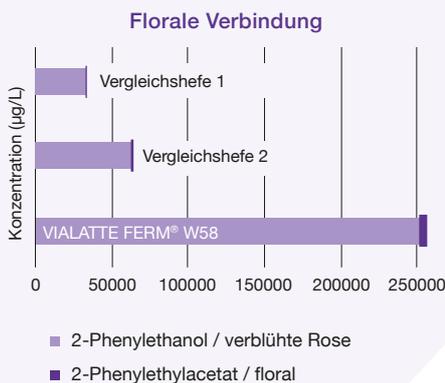
Verpackung: 500 g

Dosage: 20 g/hL



**VIALATTE® FERM W58** fügt sich in Kombination mit **VIAZYM® MP** oder **VIAZYM® AROMA** perfekt in eine Weinbereitung ein, die auf die Hervorhebung von Terpenen abzielt.

Erfahren Sie mehr auf Seite 13



VIALATTE FERM® W12

*S. cerevisiae galactose* - zur Erzeugung von Weiß-, Rot- und Roséweinen selektiert: **VIALATTE FERM® W12** optimiert die Aromenfeinesse und die Ausgewogenheit im Mund. Mit **VIALATTE FERM® W12** erfolgt eine schnelle Autolyse, weshalb sie sich hervorragend für einen Ausbau im Tank oder im Barriquefass mit Aufrühren des Hefesatzes eignet. Sie bewahrt das qualitative Potenzial und den sortentypischen Charakter der unter besten Bedingungen angebauten und gelesenen Beeren. **VIALATTE FERM® W12** wird für die Rebsorten Chardonnay, Muscadet, Viognier, etc. empfohlen. Als widerstandsfähige Hefe wird **VIALATTE FERM® W12** ebenfalls bei Gärstockungen empfohlen.

Verpackung: 500 g und 10 kg

Dosage: 20 g/hL



VIALATTE FERM® R71

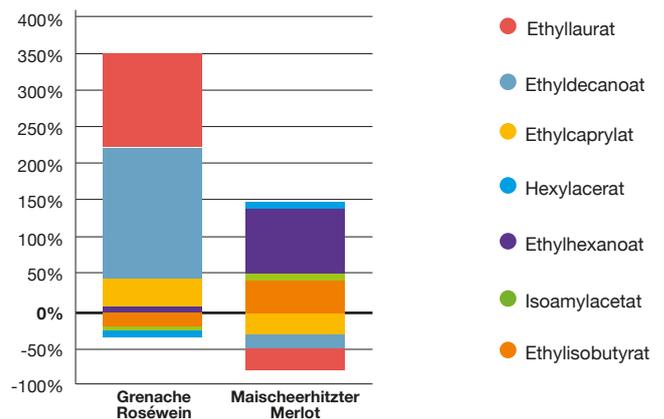
**VIALATTE FERM® R71** ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, intensive Rot- und Roséweine mit einem frischen Profil voller Gäraromen (kleine rote Früchte, Erdbeere, rote Johannisbeere, etc.) hervorzubringen. **VIALATTE FERM® R71** ist sehr widerstandsfähig und ermöglicht eine gute Steuerung der alkoholischen Gärung selbst unter erschwerten Bedingungen (Alkohol, niedrige Temperatur, geringe Trübung, etc.). Sie ist für die traditionelle Vinifikation ebenso geeignet wie für die Thermovinifikation. **VIALATTE FERM® R71** wird zur Erzeugung weicher, fruchtiger Rot- und Roséweine in internationalem Stil empfohlen.

Verpackung: 500 g und 10 kg

Dosage: 20 g/hL



Variierende Konzentration an Aromen  
(GC-MS SPME) mit **VIALATTE FERM® R71** und Hefe A



Versuch mit Grenache Roséwein und maischeerhitztem Merlot aus dem Languedoc Roussillon:

**VIALATTE FERM® R71** wurde mit einer Kontrollhefe verglichen, die bei der Bereitung sowohl des Rosé- als auch des Rotweins verwendet wurde.

Bei dem Grenache Roséwein bildet **VIALATTE FERM® R71** 315% mehr Aromen als die Hefe A, davon insbesondere Ethyllaurat, Ethyldecanoat und Ethylcaprylat, welche fruchtig und blumig sind.

Bei dem maischeerhitzten Merlot bildet **VIALATTE FERM® R71** 66% mehr Aromen als die Hefe A, davon insbesondere Ethylhexanoat mit fruchtigen und an Anis erinnernden Noten und Ethylisobutytrat, das nach Erdbeeren riecht.

# DIE SELEKTIONEN HEFEN

## VIALATTE FERM® W28

**VIALATTE FERM® W28** ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, die selektiert wurde, da sie bei der Vinifizierung von Rebsorten mit einem hohen Gehalt an Aromavorstufen die Thiole zum Ausdruck bringt. Bei optimaler phenolischer Reife können mit ihr Zitrus- und Passionsfruchtnoten hervorgekehrt werden, was dem Wein einen sehr aktuellen Stil verleiht. Sie besitzt hervorragende Gärfähigkeiten, selbst unter schwierigen Bedingungen (niedrige Temperatur, hoher Alkoholgehalt, Stickstoffmangel...). **VIALATTE FERM® W28** wird zur Vinifizierung von Rebsorten wie Sauvignon, Colombard, Verdejo und Petit Manseing empfohlen, bzw. zur Herstellung aromatischer Roséweine aus roten Rebsorten.

**Verpackung:** 500 g und 10 kg

**Dosage:** 20 g/hL



## VIALATTE FERM® R82

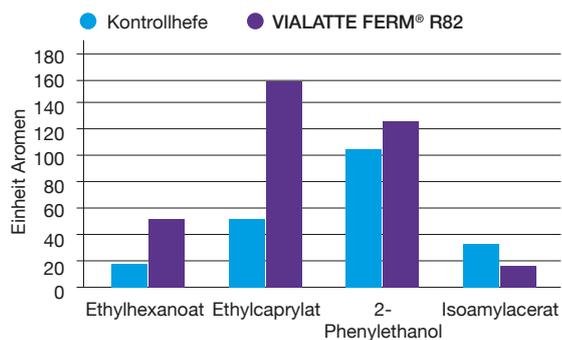
**VIALATTE FERM® R82** ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, die zur Vinifikation von Trauben mit schöner Reife sowie zur Erzeugung von Rotweinen mit mittlerer bis hoher Lagerfähigkeit und einem Profil reifer Früchte (rote und schwarze Früchte) selektiert wurde. **VIALATTE FERM® R82** hat bei empfindlichen Rebsorten wie Carignan oder Syrah zudem eine reduktionshemmende Wirkung.

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** 20 g/hL



Aromenanalyse anhand von GC-MS SPME bezogen auf die Wahrnehmungsschwelle



Merlot Languedoc Rousillon - traditionelles Weinbereitungsverfahren:

**VIALATTE FERM® R82** im Vergleich mit einer klassischen Hefe für die Bereitung roter Mittelmeerweine. **VIALATTE FERM® R82** zeigt bei 15 der 17 untersuchten Aromamoleküle eine zahlenmässig stärkere Bildung als die Kontrollhefe.

Besonders signifikante Unterschiede werden bei Ethylhexanoat, Ethylcaprylat und 2-Phenylethanol beobachtet, **VIALATTE FERM® R82** bildet viel mehr dieser Moleküle. Das für Primeurweine charakteristische Isoamylacetat wird in von der Kontrollhefe in einer größeren Menge gebildet.

Bei der Probe weist der mit **VIALATTE FERM® R82** vergorene Wein am Gaumen eine schöne Konzentration auf, sein Aromaprofil ist komplex und geht in Richtung recht reifer roter Früchte.



**MODERNE  
ROTWEINE**

## VIALATTE FERM® R26

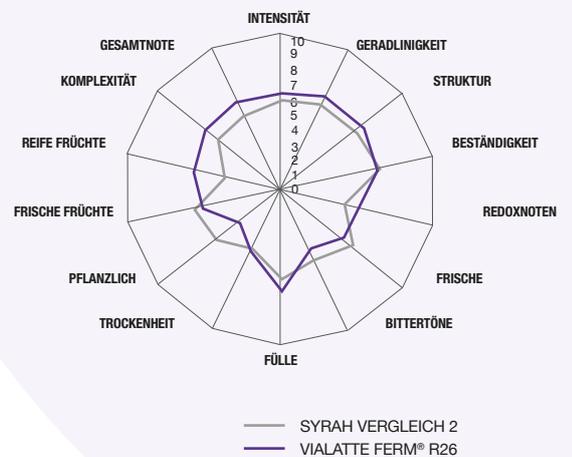
**VIALATTE FERM® R26** ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, die zur Erzeugung moderner, fruchtiger und würziger Rotweine wie Syrah selektiert wurde, da sie vermehrt Ester und höhere Alkohole bildet.

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** 20 g/hL



Aromenprofil von **VIALATTE FERM® R26**  
Versuch mit einem Syrah (Italien, 2021)



# DIE SELEKTIONEN HEFEN

## EIN ALLZWECK-HEFESTAMM

## FÜR DEN GÄRNEUSTART

### VIALATTE FERM® HD18



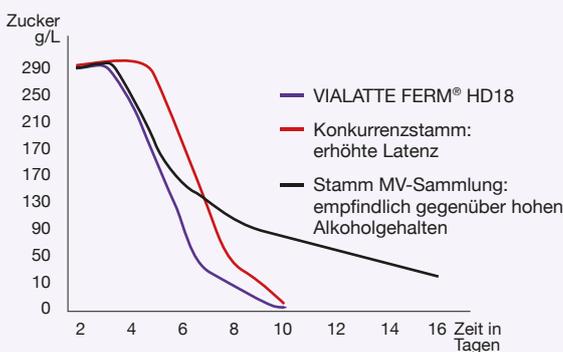
**VIALATTE FERM® HD18** ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, die alkoholische Gärung bei sehr hohem Zuckergehalt zu starten. Gleichzeitig zeigt sie eine sehr große Resistenz gegenüber hohen Alkoholgehalten. **VIALATTE FERM® HD18** empfiehlt sich zur Erzeugung kräftiger Rotweine.

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** 20 g/hL



Gärkinetik von VIALATTE FERM® HD18



### VIALATTE FERM® R96

**VIALATTE FERM® R96** ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, die besonders dafür geschätzt wird, das Potenzial der Trauben hervorzuheben. Zudem ist sie sehr vielseitig. **VIALATTE FERM® R96** passt sich hervorragend an die unterschiedlichen Rebsorten und Reifegrade an; zur Erzeugung junger Weine oder lagerfähiger Weine. Das Aromenprofil ist auf rote und schwarze Früchte sowie auf würzige und balsamische Noten (Pfeffer, Eukalyptus, Lakritze, etc.) ausgerichtet. Die erzeugten Weine sind komplex und zeigen eine große aromatische Frische. **VIALATTE FERM® R96** wird zur Vinifikation der Rebsorten Syrah, Merlot, Cabernet, Mourvèdre, etc. empfohlen.

**Verpackung:** 500 g und 10 kg

**Dosage:** 20 g/hL



### VIALATTE FERM® R100

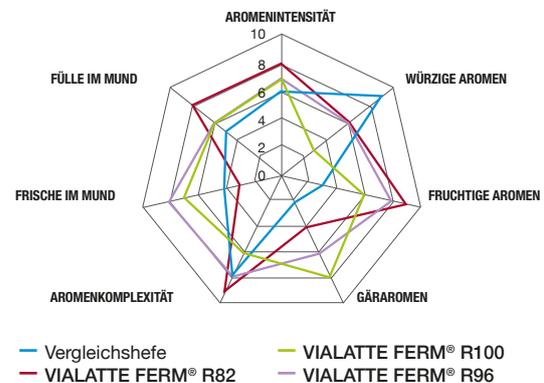
**VIALATTE FERM® R100** ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, die für die Bereitung von lieblichen und fruchtigen Weinen mit kurzem bis mittellangem Ausbau selektiert wurde. Mit **VIALATTE FERM® R100** können intensive, fruchtige und dank der hohen Glycerinbildung am Gaumen sehr fette Weine hergestellt werden. Sie ist für alle Rebsorten geeignet.

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** 20 g/hL



### Auswirkung des Hefestamms auf das Aromenprofil eines Rotweins der Rebsorte Syrah



Bei der Vinifikation von Weiß- oder Roséweinen beeinflussen die Hefestämme nachweislich die Aromen. Bei dem Ausbau von Rotweinen sieht es allerdings etwas anders aus. Denn das sensorische Profil eines Rotweins hängt sowohl vom Ausgangsprodukt als auch vom gewählten Verfahren ab: Wärmebehandlung oder traditionelle Maischung, Dauer der Maischung sowie Gärtemperatur. All diese Faktoren lassen wenig Platz für den Einsatz der Hefe, und doch... die Wahl der Hefe kann auch bei der Rotweinbereitung eine Auswirkung auf das endgültige Profil des Rotweins haben. Die Produktreihe **VIALATTE FERM®** bietet heute folgende Auswahlmöglichkeiten:

- Bei konzentrierten roten Rebsorten ermöglicht **VIALATTE FERM® R82** eine sehr gute Extraktion der Tannine und steigert die Fülle, wobei das Potenzial des Leseguts über die gesamte Dauer des Ausbaus hinweg gewahrt bleibt.
- Wird bei rotem Lesegut von jungen Rebstößen oder bei geschädigtem Lesegut die Erzeugung eines Weins mit dem Profil „frischer roter Frucht“ angestrebt, fördert **VIALATTE FERM® R100** die Gäraromen und verleiht Frische im Abgang.
- Soll aus gesunden Beeren mit hohem Alkoholpotenzial eine rebsortentypische Cuvée erzeugt werden, bringt **VIALATTE FERM® R96** einen Wein mit hoher Aromenkomplexität auf einer fruchtigen Basis vom Typ Sauerkirsche mit einer schönen Reichhaltigkeit im Mund hervor und wahrt zugleich die Frische im Abgang.
- Bei Lesegut von internationalen Rebsorten wie Syrah lassen sich mit **VIALATTE FERM® R26** speziell in heißen Terroirs fruchtige, würzige, moderne und ausgewogene Rotweine erzielen.

# DIE SELEKTIONEN HEFEN

-  Sehr gute Gäreigenschaften
-  Aromen- und Geschmacksreinheit
-  Wahrung des Ausdrucks der einzelnen Rebsorten

## SO.CLASSIC BY

Für sehr reife Beeren oder für Gärneustarts.

## SO.CLASSIC CE

Für einen raschen Gärstart.

**Verpackung:** 500 g und 10 kg

**Dosage:** 20 g/hL



## SYNERGIE-TOOL

# KTS

FA

KTS® FA ist eine wirksame Alternative zu SO<sub>2</sub> und ermöglicht die biologische Kontrolle der Hefediversität Ihres Weins.  
Dieses Produkt finden Sie auf Seite 17



## SO.DELIGHT®

SO.DELIGHT® ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, aromatische Weiß- und Roséweine mit frischem, fruchtigem Stil hervorzubringen. Es wird ein komplexes Aromenprofil erzielt, das sortentypische Noten und Gäraromen zeigt. SO.DELIGHT® empfiehlt sich zur Erzeugung von Weinen aus neutralen oder aromatischen Rebsorten.

**Verpackung:** 500 g und 10 kg

**Dosage:** 20 g/hL



## SO.FRUITY

SO.FRUITY ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, Stamm L1414, die vom IFV im Beaujolais selektiert wurde. Diese Hefe zeigt ein ausgezeichnetes Gärverhalten und eignet sich für Weinbereitungen mit kurzer oder durchschnittlicher Dauer. Der Ausdruck wird durch Noten kleinerer Früchte gekennzeichnet. SO.FRUITY ermöglicht eine sehr gute Extraktion der Anthocyane und Tannine, wodurch Rotweine mit kräftiger Farbe und leichter Süße gewonnen werden. SO.FRUITY empfiehlt sich besonders für die Gamay-Trauben im Beaujolais-Villages und im Beaujolais-Crus sowie zur Erzeugung weicher, fruchtiger Weine aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamay, Pinot Noir, etc.

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** 20 g/hL



## SO.FLAVOUR®

SO.FLAVOUR® ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, die in Zusammenarbeit mit dem Weingut Domaine Saint-Apollinaire (biologisch-dynamischer Weinbau) im Weinbaugebiet Côtes-du-Rhône selektiert wurde. Diese Hefe zeigt ein sehr gutes Gärverhalten mit einer Toleranz gegenüber sehr hohen Alkoholgehalten. Komplexer aromatischer Ausdruck mit einer Dominanz reifer Früchte (rote Früchte, schwarze Früchte), der Mund ist üppig und harmonisch und wird von einem schönen Gleichgewicht zwischen Tanninstruktur und Ausgewogenheit gekennzeichnet. SO.FLAVOUR® wird zur Erzeugung moderner, konzentrierter, komplexer und fruchtiger Rotweine aus den großen internationalen roten Rebsorten empfohlen: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Tempranillo, Zinfandel, etc.

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** 20 g/hL



# DIE SELEKTIONEN HEFEN

## PRODUKTREIHE MARTIN VIALATTE®

NAME	AUSRICHTUNG	GATTUNG ART	EMPFOHLEN FÜR	AROMATISCHER AUSDRUCK	KINETIK DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG	OPTIMALE T°	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOL-RESISTENZ	BILDUNG VON SO <sub>2</sub> *	BILDUNG FLÜCHTIGER SÄURE	EMPFINDLICHKEIT GEGENÜBER KUPFER	H <sub>2</sub> -BILDUNG
 VIALATTE FERM® W12		<i>S. cerevisiae galactose -</i>	Erzeugung feiner, eleganter Weine mit dem Ziel die Hefesatzlagerung zu optimieren und das qualitative Potenzial der Trauben hervorzuheben	Aromenfeinesse - Wahrung der Rebsortentypizität	Mittel t° < 16°C	10 bis 30°C	Gering	15%	Gering	Gering	Durchschnittlich empfindlich	Gering
 VIALATTE FERM® W28		<i>S. cerevisiae</i>	Erzeugung aromatischer Weiß- und Roséweine, optimiert den Ausdruck von Thiolen	Ausdruck der Thiole	Schnell	10 bis 16°C	Gering	16,50%	Gering	Gering	Sehr empfindlich	Gering
 VIALATTE FERM® W58		<i>S. cerevisiae</i> und <i>S. uvarum</i>	Erzeugung aromatischer Weißweine zur Hervorhebung der terpenischen Rebsorten	Blumig, Bildung höherer Alkohole und blumiger Ester	Mäßig	Sequenzielle Vergärung empfohlen: Start bei 12°C, endend bei 18°C	Mäßig bis gering	14,5-15%	Mäßig	Gering	O.A.	Gering
 VIALATTE FERM® R71		<i>S. cerevisiae</i>	Erzeugung weicher, fruchtiger Rot- und Roséweine mit einem Profil von Gäraromen	Bildung von Gäraromen	Schnell	14 bis 32°C	Hoch	16%	Mäßig bis gering	Gering bis mäßig	Sehr empfindlich	Gering
 VIALATTE FERM® HD18		<i>S. cerevisiae</i>	Gegenüber hohen Alkoholgehalten resistenter Stamm zur Erzeugung kräftiger Rotweine	Bildung von Gärungsestern	Rasch und gleichmäßig	10 bis 30°C	Gering	18%	Mäßig	Mäßig bis gering	Mäßig	Mäßig bis gering
 VIALATTE FERM® R26		<i>S. cerevisiae</i>	Erzeugung moderner, fruchtiger und würziger Rotweine vom Typ Syrah	Bildung von Estern und höheren Alkoholen	Mäßig	22 bis 30°C	Mäßig	16,5%	Gering	Mäßig bis gering	O.A.	Gering
 VIALATTE FERM® R82		<i>S. cerevisiae</i>	Erzeugung komplexer Rotweine mit Aromen reifer roter und schwarzer Früchte, hemmt die Reduktion bei empfindlichen Rebsorten	Bildung von Gäraromen - Förderung sortentypischer Aromen	Langsam	18 bis 30°C	Mittel	16%	Mäßig bis gering	Mäßig	Durchschnittlich empfindlich	Sehr gering
 VIALATTE FERM® R96		<i>S. cerevisiae</i>	Erzeugung komplexer Rotweine mit fruchtigem, würzigem Profil mit großer aromatischer Frische	Förderung sortentypischer Aromen	Mittel	15 bis 28°C	Hoch	16%	Mäßig bis gering	Gering	Durchschnittlich empfindlich	O.A.
 VIALATTE FERM® R100		<i>S. cerevisiae</i>	Erzeugung internationaler, klarer, ausgewogener, intensiver und fruchtiger Rotweine mit einer perfekten Kontrolle der Vinifikation	Bildung von Gäraromen - Förderung sortentypischer Aromen	Schnell	18 bis 32°C	Hoch	14%	Mäßig bis gering	Mäßig	Kaum empfindlich	O.A.
 SO.DELIGHT®		<i>S. cerevisiae</i>	Erzeugung frischer und fruchtiger aromatischer Weiß- und Roséweine, Entwicklung von Gäraromen und Aromen vom Typ Thiole und Terpene	Bildung von Gäraromen - Förderung sortentypischer Aromen	Sehr schnell	10 bis 16°C	Hoch	15%	Mäßig bis gering	Mäßig	Empfindlich	Gering
 SO.FRUITY		<i>S. cerevisiae</i>	Erzeugung weicher Rotweine mit frischem, fruchtigem Profil	Bildung von Gäraromen - Förderung sortentypischer	Schnell	18 bis 32°C	Gering	14%	Gering	Gering	Durchschnittlich empfindlich	Gering
 SO.FLAVOUR®		<i>S. cerevisiae</i>	Erzeugung konzentrierter Rotweine mit komplexem, fruchtigem Profil	Bildung von Gäraromen - Förderung sortentypischer Aromen	Mittel	18 bis 32°C	Mittel	15%	Mäßig bis gering	Mäßig	Kaum empfindlich	Gering
 SO.CLASSIC CE		<i>S. cerevisiae</i>	Sichere Steuerung der alkoholischen Gärung	Neutral	Mittel	12 bis 32°C	Hoch	14%	Gering	Gering	O.A.	Gering
 SO.CLASSIC BY		<i>S. cerevisiae galactose -</i>	Sichere Steuerung der alkoholischen Gärung	Neutral	Schnell	13 bis 32°C	Gering	16%	Gering	Gering	O.A.	Gering

\* : IFV-Angaben

O.A. : Ohne Angebot

# ERZEUGUNG EINES WEISSWEINS MIT TERPEN-PROFIL

Terpene sind sortentypische Aromen, die sich gemeinhin bei Rebsorten wie Muskateller, Gewürztraminer oder Riesling finden.

Mehrere Arten von Verbindungen, die zur Familie der Terpene gehören, sind für das **Aroma eines Weins von Interesse**.

So tragen Monoterpene beispielsweise zu einem floralen Aroma bei, während bicyclische Terpene für mentholartige Noten sorgen.

Ihr Gehalt in den Beeren hängt zwar von Natur aus von der Rebsorte ab, ändert sich aber auch je nach Anbau- und Witterungsbedingungen, wie etwa sonnigem Wetter.

Es gibt verschiedene Instrumente für die Weinbereitung, um dieses Aromenpotenzial zu optimieren und zu wahren.

Mit den nachfolgenden Lösungen von MARTIN VIALATTE® lassen sich diese Zielsetzungen erreichen.

## VIAZYM® MP

Zubereitung, die Glycosidase-Aktivitäten enthält, die eine **sequenzielle enzymatische Hydrolyse** ermöglichen: Extraktion der Aromavorstufen der Terpene während der Hülsenmischung, dann Freisetzung der Terpenaromen am Ende der Vergärung.



*Je länger die Kaltmazeration und/oder Kaltstabilisierung dauert, desto mehr Aromavorstufen werden extrahiert.*

1

ZIELSETZUNG  
LEICHTES UND  
BLUMIGES  
PROFIL

2

## VIALATTE FERM® W58

Die *S. cerevisiae*- und *S. uvarum*-Kombination hebt dank der Bildung eines blumigen und frischen Aromenprofils die **Förderung der sortentypischen Terpene hervor**.



*S. uvarum hat die Besonderheit, bei niedriger Temperatur eine optimale Vergärung zu bewirken. Die Vergärung sollte bei 12 °C starten und dann stufenweise bis auf 18 °C, die bevorzugte Temperatur von S. cerevisiae, erhöht werden.*

3

## NUTRICELL® AA

Nährstoffzusatz auf der Basis spezieller Hefederivate mit einem hohen Aminosäuregehalt zur Förderung der Aromenbildung.

2

3

4

ZIELSETZUNG  
INTENSIVES UND  
KOMPLEXES  
PROFIL

## VIAZYM® AROMA

Zubereitung mit einem hohen Gehalt an Glycosidase-Aktivitäten; trägt zur Klärung der Weine bei und ermöglicht eine Freisetzung der Terpene sowie der Terpenvorstufen während des Ausbaus.

## ELECTRA®

Aktivierter Kalziumbentonit zur Entfernung der Enzyme und zum Stoppen der Enzymreaktion.

# DIE SELEKTIONEN HEFEN

## DURCHFÜHRUNG EINES GÄRNEUSTARTS

für 90 hL Wein mit Restzucker

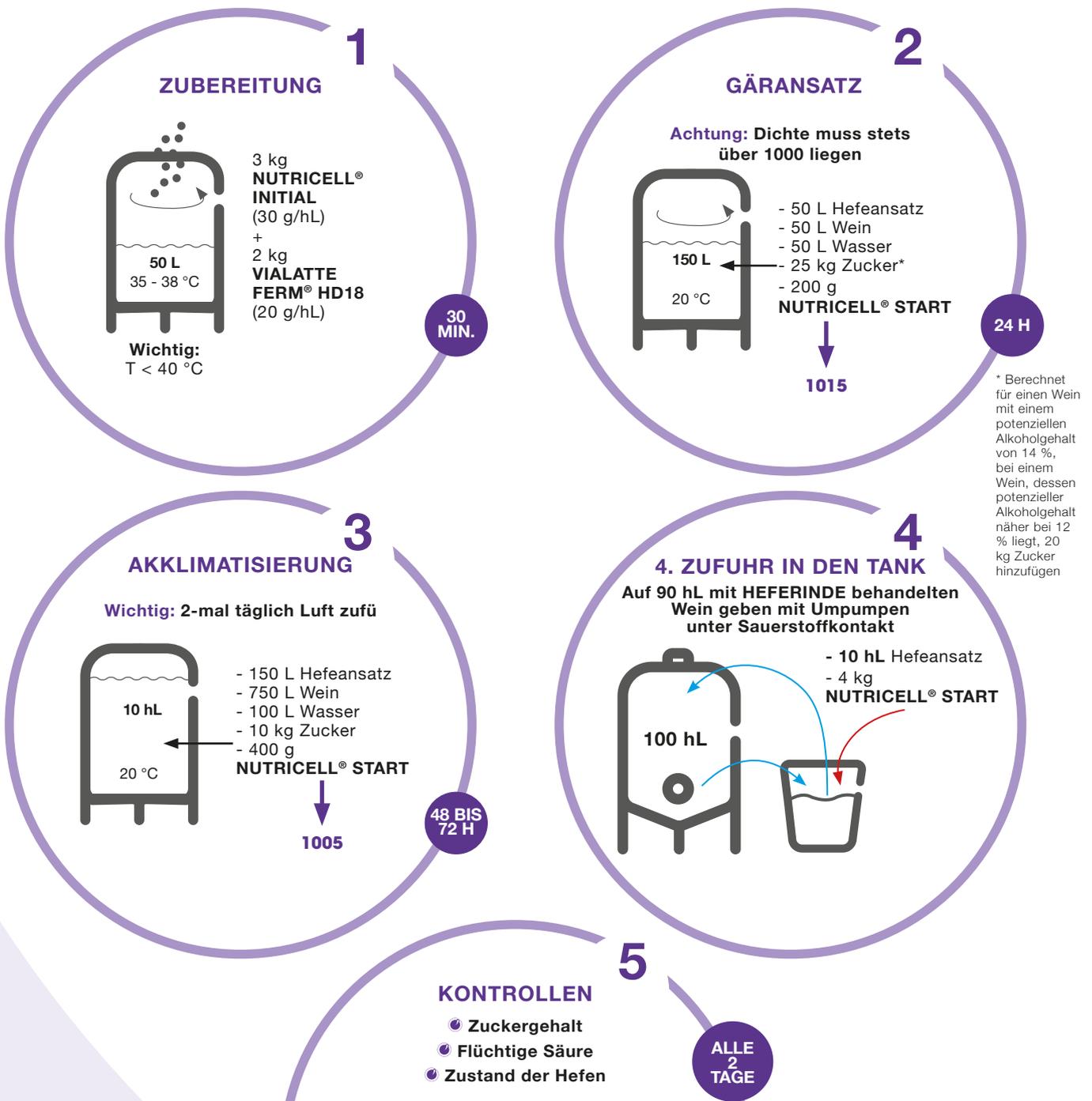
Bei Gärstockungen ist ein Gärneustart ausschließlich mit einem an Alkohol akklimatisierten Hefeansatz möglich. Der Hefeansatz muss so schnell wie möglich nach Eintritt der Gärstockung zugesetzt werden, um die Gärwärme zu nutzen und das spontane Einsetzen des BSA zu verhindern. Bei hoher Gefahr können 1 g/hL SO<sub>2</sub> oder auch 25 g/hL **BACTOLYSE LYSÖZYME** auf den Tank mit der Gärstockung geben werden, um das Wachstum der indigenen Milchsäurebakterien zu hemmen.

Hierzu sollte eine widerstandsfähige Hefe gewählt werden, die eine sehr gute Vermehrung und eine sehr hohe Alkoholresistenz zeigt. **VIALATTE FERM® HD18** - *Saccharomyces cerevisiae* - ist DIE ideale Hefe für Gärneustarts.

In diesem Stadium weist das Milieu in der Regel einen Nährstoffmangel auf und kann Stoffe enthalten, die die Gärung hemmen. Diese Hemmstoffe werden von Hefen unter Stress gebildet (insbesondere kurzkettige Fettsäuren).

Daher empfiehlt sich 24 Stunden vor Zugabe des Hefeansatzes eine Behandlung des in Gärstockung befindlichen Tanks, um das Milieu zu entgiften. Hierzu werden 40 g/hL **HEFERINDE** zugegeben und vor der Zugabe des Hefeansatzes erfolgt ein Abstich.

Ebenso empfiehlt sich zur optimalen Entwicklung des Hefeansatzes eine Zugabe von **NUTRICELL® INITIAL** à 30 g/hL, um die Hefen vorzubereiten. Anschließend empfiehlt sich eine Zugabe von **NUTRICELL® START** à 20 bis 40 g/hL während folgender Phasen: Gäransatz, Akklimationisierung und Zufuhr in den Tank.



# DIE SELEKTIONEN HEFEN

## PRODUKTREIHE VITILEVURE™

Ausdrucksstarke Hefen im Dienst einer kontrollierten Weinbereitung

NAME	AUSRICHTUNG	EMPFOHLEN FÜR	AROMATISCHER AUSDRUCK	KINETIK DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG	OPTIMALE T°	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOL-RESISTENZ	BILDUNG VON SO <sub>2</sub>	BILDUNG FLÜCHTIGER SÄURE	ACETALDEHYD-ERZEUGUNG	H <sub>2</sub> -ERZEUGUNG
VITILEVURE CHARDONNAY YSEO™		Entwickelt Komplexität und Aromenfinesse bei lagerfähigen Chardonnay-Weinen	Sortentypische Aromen Ester (Rose, Zitrusfrüchte)	Normal	15-25°C	Mittel	13,5 %	Gering	Gering	Nichts	O.A.
VITILEVURE SAUVIGNON™		Fördert die sortentypischen Aromen vom Typ Thiol beim Sauvignon Blanc	Thiole (4MMP, 3MH, A3MH), Terpene	Normal	15-32°C	Mittel	14 %	Gering	Mäßig	Nichts	Mittel
VITILEVURE 58W3 YSEO™		Zur Erzeugung aromatischer Weißweine vom Typ elsässischer Wein	Terpenes	Normal	15-25°C	Mittel	13 %	Sehr gering	Mäßig	Gering	Stark
VITILEVURE ALBAFLOR YSEO™		Zur Aufwertung neutraler weißer Rebsorten durch Förderung ihres Aromenpotenzials	Gäraromen (Blumen, Zitrusfrüchte, exotische Früchte) Aromatische Terpene	Normal	15-25°C	Mittel	13 %	Sehr gering	Gering	Gering	O.A.
VITILEVURE ELIXIR YSEO™		Sorgt für Aromenintensität, Komplexität und Finesse bei der Weißwein- und Roséweinbereitung	Thiol (hauptsächlich 3MH und A3MH) Terpene, Norisoprenoide und Ester von Fettsäuren	Normal	14-25°C	Mittel	15 %	Sehr gering	Gering	O.A.	Gering
VITILEVURE TONIC YSEO™		Sorgt für Aromenintensität, Komplexität und Finesse bei der Weiß- und Roséweinbereitung	Thiole (vor allem 4MMP) Terpene	Schnell	15-18°C	Gering	15 %	Mäßig	Gering	Sehr gering	Stark
VITILEVURE LB ROSE™		Zur Erzeugung fruchtiger, ausgewogener	Gäraromen (rote Früchte - nicht amylic)	Schnell	15-32°C	Gering	14 %	Gering	Gering	Sehr gering	O.A.
VITILEVURE 3001 YSEO™		Zur Erzeugung hochwertiger, komplexer, intensiver und harmonischer Rotweine; besonders gut für die kalte Mazeration geeignet	Sortentypische Aromen	Normal	10-32°C	Hoch	15 %	O.A.	Gering	O.A.	O.A.
VITILEVURE CSM YSEO™		Eigens selektiert zur Erzeugung eleganter und fruchtiger lagerfähiger Rotweine, insbesondere aus den Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot	Sortentypische Aromen vom Typ Homofuraneol/ Furaneol (rote Früchte)	Normal	15-32°C	Gering bis mittel	14 %	Gering	Mittel	Mittel	Gering
VITILEVURE GY YSEO™		Besonders geeignet zur Erzeugung fruchtiger, intensiver Primeurweine aus Gamay und Pinot Noir (Selektion Sicarex Beaujolais)	Sortentypische Aromen Ester (rote Früchte)	Normal	15-32°C	Gering	15 %	Gering	Gering	O.A.	O.A.
VITILEVURE SENSATION™		Optimierung der Zugabe von Sulfiten und Herstellung von Rosé- und Rotweinen mit ausgeprägten und komplexen Sortenaromen	Sortenaromen (rote Früchte und Norisoprenoide)	Fast	15-32°C	Gering	16 %	Fast nichts	Gering	Fast nichts	Fast nichts

## NEVEA™

Reinzucht von *Lachancea thermotolerans*, die aufgrund ihrer einzigartigen Fähigkeit selektiert wurde, **von der Beimpfung an ein hohes Maß an Milchsäure zu bilden**.

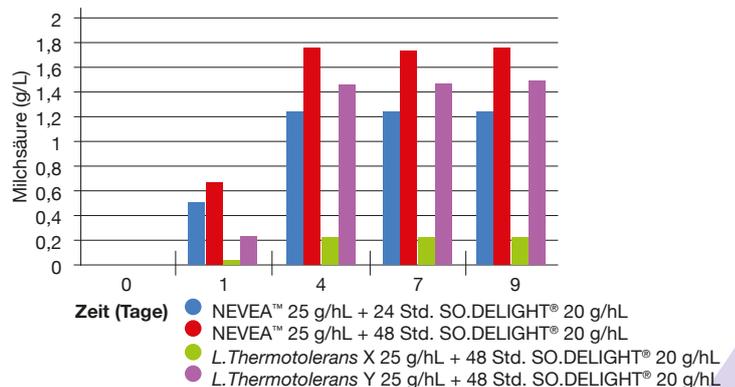
- Rasche Beimpfung und Auswirkungen auf das Aromenprofil **von den ersten 24 Stunden an**.
- Besonders geeignet für die Vinifikation von Weiß- und Roséweinen mit **großer Frische**.
- Natürliches Instrument **für den Verschnitt und/oder zur erneuten Verleihung einer ausgewogenen Säure**.
- Induziert eine Verringerung des pH-Werts, was eine **optimale Wirksamkeit des eingesetzten SO<sub>2</sub>** und eine Steigerung der **Farbstabilität sowie der mikrobiologischen Stabilität ermöglicht**.
- Für niedrige Temperaturen und geringe Mosttrübungen geeignet.

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** Sequenzielle Beimpfung – siehe Empfehlungen auf dem Produktdatenblatt



O.A.: Ohne Angebot



Milchsäurebildung während der Vergärung bei einer sequenziellen Beimpfung mit *Saccharomyces cerevisiae*. Im Vergleich zu zwei anderen *L. thermotolerans*-Stämmen am Markt führt NEVEA™ bereits 24 Stunden nach der Beimpfung zu einem höheren Milchsäuregehalt. Es ist eine Korrelation mit der Erhöhung der Gesamtsäure im gleichen Zeitraum zu verzeichnen (nicht abgebildet).

# DIE SELEKTIONEN HEFEN

## PRODUKTREIHE VITILEVURE™

Ausdrucksstarke Hefen im Dienst einer kontrollierten Weinbereitung

NAME	AUSRICHTUNG	EMPFOHLEN FÜR	AROMATISCHER AUSDRUCK	KINETIK DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG	OPTIMALE T°	STICKSTOFFBEDARF	ALKOHOL-RESISTENZ	BILDUNG VON SO <sub>2</sub>	BILDUNG FLÜCHTIGER SÄURE	ACETALDEHYD-ERZEUGUNG	H <sub>2</sub> S-ERZEUGUNG
 VITILEVURE SYRAH YSEO™		Bringt das gesamte Potenzial der Syrah aus unterschiedlichen Terrours zum Ausdruck, zur Rotund Roséweinbereitung	C13 Norisoprenoide Ester (rote Früchte)	Normal	15-32°C	Gering, aber Vorsicht bei geklärtem, bei niedriger T vinifiziertem Rosé	16 %	Mittel	Gering	Gering	Gering
 VITILEVURE GRENACHE™		Fördert die Aromenkomplexität von Grenache unter Wahrung der Typizität	Sortentypische Aromen, fruchtig und würzig	Normal	15-32°C	Mittel	16 %	Sehr gering	Gering	O.A.	O.A.
 VITILEVURE AZUR YSEO™		Hohe Alkoholresistenz zur Erzeugung ausgewogener, kräftiger, harmonischer Weine	Sortentypische Aromen	Schnell	18-30°C	Gering	17 %	Gering	Gering	Gering	O.A.
 VITILEVURE MT YSEO™		Perfekt zur Erzeugung lagerfähiger Spitzeweine aus den Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon	Sortentypische Aromen (Furaneol, Norisoprenoide)	Normal	15-32°C	Mittel	15 %	Nichts	Gering	Gering to mittel	Gering
 VITILEVURE LB ROUGE™		Zur Vergärung von Mosten aus Thermovinifikation; LB Rouge betont das Aromenpotenzial zur Erzeugung fruchtiger, ausgewogener Weine	Gäraromen (rote Früchte)	Normal	15-32°C	Mittel	14 %	Gering	Gering	Sehr schwach	O.A.
 VITILEVURE B+C™		Hefe-Kombination für eine schnelle Angärung und eine sichere Endvergärung	Neutral	Schnell	15-32°C	Mittel	15 %	Sehr gering	Gering	O.A.	Gering
 VITILEVURE KD™		Widerstandsfähig gegenüber niedrigen Temperaturen, für Weine mit hoher Aromentypizität	Esters Thiols (4MMP)	Normal	5-37°C	Mittel	15 %	Sehr gering	Mittel	Sehr gering	Mittel
 VITILEVURE QUARTZ™		Fructophile Hefe mit hoher Alkoholresistenz zur Erzeugung weißer Stillweine vom Typ Chardonnay sowie von Schaumweinen (Grundweine und zweite alkoholische Gärung)	Neutral	Normal	10-32°C	Gering	17 %	Gering	Gering	Gering	Mittel

**Kinetik der Gärung:** Langsam - Normal - Schnell / **Stickstoffbedarf:** Gering - Mäßig - Hoch / **SO<sub>2</sub>-Bildung:** Keine - Sehr gering - Gering - Mäßig / **Bildung flüchtiger Säure:** Gering - Mäßig - Hoch / **O.A.:** Ohne Angabet / **N.B.:** Die verschiedenen Parameter wurden ausgehend von einem identischen synthetischen Most gemessen. Es handelt sich um eine künstliche Nährlösung auf Agar-Agar-Basis, die einen gut gärfähigen Traubenmost simuliert (notwendige Nährstoffe, entsprechender pH-Wert, etc.).

### YEASTIE®



YEASTIE® ist die erste aktive Trockenhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) für die Weinbereitung, die speziell zur direkten Beimpfung von Mosten ausgewählt wurde, ohne dass sich ihre Charakteristika und Leistungen verringern.

**Verpackung:** 500 g und 10 kg

**Dosage:** 20 g/hL bei der Direktbeimpfung



**SICHERT  
DIE  
GÄRKINETIK**

Trägt zum Ausbau reinerer  
und intensiverer  
**AROMENPROFILE**  
bei



**KTS**  
**FA**

**EIN 100 % NATÜRLICHES  
MITTEL ZUR  
BIOLOGISCHEN  
KONTROLLE.**

**BREITES  
WIRKUNGS-  
SPEKTRUM**  
auf unerwünschte  
Mikroorganismen

Ermöglicht die  
**REDUZIERUNG  
DER  
SO<sub>2</sub>-DOSAGEN**

**BEGRENZT  
KONTAMINATIONEN**  
mit *Brettanomyces bruxellensis*

Bei  
**KALTMAZERATION  
VOR DER GÄRUNG,  
KALTSTANDZEIT und  
SIMULTANBEIMPUNG**  
einsetzbar

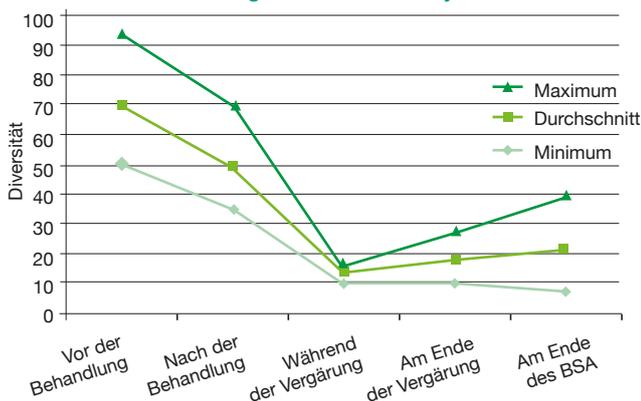
## NEUE METHODE ZUR ANALYSE DER MIKROBIELLEN DIVERSITÄT

Die **GEZIELTE METAGENOMIK** ist ein Verfahren zur **Sequenzierung und Analyse der DNA** mehrerer Individuen unterschiedlicher in einem Milieu vorhandener Arten. Sie gibt Auskunft über die Zusammensetzung der vorhandenen Arten, ihre Häufigkeit und ihre Diversität. Bei diesem Verfahren wird ein einziges Gen des Genoms anvisiert und nur dieses wird sequenziert. Alle Arten der Gruppe, die identifiziert werden soll, müssen es folglich aufweisen, doch um die einzelnen

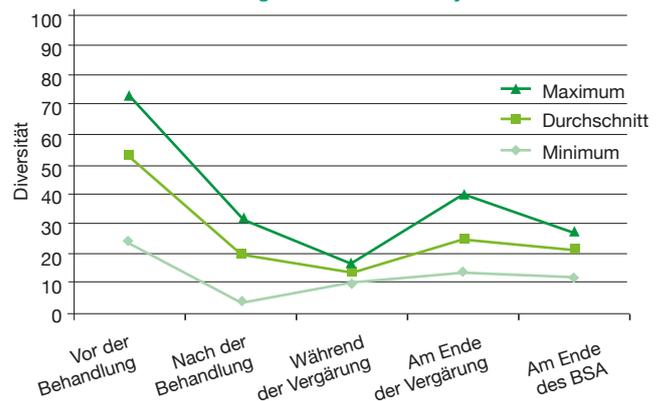
Arten unterscheiden zu können, muss es bei jeder von ihnen hinreichend unterschiedliche Regionen aufweisen. Mithilfe dieses Verfahrens konnten wir die **Biodiversität des mikrobiellen Ökosystems des Mosts** ermitteln. Dank der Entwicklung **der Anwendung dieses Verfahrens in der Önologie** konnten wir die Wirksamkeit von **KTS® FA** als Mittel zur **biologischen Kontrolle der mikrobiellen Flora** und als echte **SO<sub>2</sub>-Alternative** bestätigen.

### MIT KTS® FA LÄSST SICH DIE DIVERSITÄT UNGÜNSTIGER HEFEN EBENSO WIRKUNGSVOLL REDUZIEREN WIE MIT SO<sub>2</sub>.

Entwicklung der Hefediversität im Lauf der Vinifikation nach SO<sub>2</sub>-Behandlung. Ergebnisse der metagenomischen Analyse.



Entwicklung der Hefediversität im Lauf der Vinifikation nach Behandlung mit KTS® FA. Ergebnisse der metagenomischen Analyse.



**MOST**

# NÄHRSTOFF- MANAGEMENT WÄHREND DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG

HEFEPRÄPARAT

**SCHÜTZENDER NÄHRSTOFF**

NUTRICELL® AA

NUTRICELL® FULLAROM

**NÄHRSTOFF FÜR  
AROMENAUSDRUCK**

NUTRICELL® INITIAL

GÄRBEGINN –  
1/3 DER G.

**STARTER-NÄHRSTOFF**

NUTRICELL® FLOT

NUTRICELL®

AB DER HÄLFTE  
DER ALK. G. BEI  
VERLANGSAMTER  
GÄRUNG

**NÄHRSTOFF FÜR  
DIE ENDVERGÄRUNG**

NUTRICELL® MIDFERM

NUTRICELL® FINISH

**WEIN**

# NÄHRSTOFFZUSÄTZE

## DER RICHTIGE NÄHRSTOFF\* JE NACH HEFE UND NACH STICKSTOFFBEDARF IM MOST

### WEISS- UND ROSÉWEINE

SO.® DELIGHT

VIALATTE FERM® W12

VIALATTE FERM® W28

VIALATTE FERM® RT1

	Aromen	Gäraromen / Sortenaromen	Finesse / Eleganz	Thiolet	Ester / Roséweine
MOSTEIGENSCHAFTEN/ VORHANDENER STICKSTOFF	Zugabezeitpunkt	Hoch	Gering	Gering	Hoch
	Stickstoffbedarf				
SCHWACHER BEDARF AN ASSIM. N 140 - 180 mg/L	Hefeansatz	NUTRICELL® AA NUTRICELL® FULLAROM		NUTRICELL® AA	NUTRICELL® FULLAROM
	Gärbeginn - nach 1/3 der Gärung	NUTRICELL® START			NUTRICELL® START
	nach der 1. Hälfte der Gärung				
CMITTLERER BEDARF AN ASSIM. N 80 - 140 mg/L	Hefeansatz	NUTRICELL® AA NUTRICELL® FULLAROM	NUTRICELL® INITIAL	NUTRICELL® AA	NUTRICELL® FULLAROM
	Gärbeginn - Nach 1/3 der Gärung	NUTRICELL® START			NUTRICELL® START
	Nach der 1. Hälfte der Gärung	NUTRICELL® FINISH			NUTRICELL® FINISH
HOHER BEDARF AN ASSIM. N < 80 mg/L	Hefeansatz	NUTRICELL® AA NUTRICELL® FULLAROM	NUTRICELL® INITIAL	NUTRICELL® AA	NUTRICELL® INITIAL
	Gärbeginn - Nach 1/3 der Gärung	NUTRICELL® START	NUTRICELL® START	NUTRICELL® START	NUTRICELL® START
	Nach der 1. Hälfte der Gärung	NUTRICELL® MIDFERM			NUTRICELL® MIDFERM

\*empfohlene Dosage: 20 g/hL

- Soll ein thiolisches Aromaprofil erzielt werden, muss **NUTRICELL® AA** im Falle eines Nährstoffmangels systematisch beim Hefezusatz verwendet werden, um den Ausdruck der Aromavorstufen nicht zu hemmen.
- Will man Gäraromen erhalten, ist es sehr empfehlenswert, **NUTRICELL® FULLAROM** beim Hefezusatz beizugeben, um die Aromenbildung zu verstärken, vorausgesetzt, dass die Bedingungen nicht schlecht sind.
- Für eine sicherere alk. Gärung und einen sichereren BSA unter schwierigen Bedingungen kann man statt **NUTRICELL® AA** und **NUTRICELL® FULLAROM** **NUTRICELL® INITIAL** verwenden, um den Hefen durch die Zugabe von Überlebensfaktoren mehr Schutz zu bieten.
- Bei starkem Stickstoffbedarf wird empfohlen, die durchschnittliche empfohlene Dosagemenge von **NUTRICELL® START** zu erhöhen, um den Hefen genügend assimilierbaren Stickstoff zuzuführen.

## NÄHRSTOFF FÜR AROMENAUSDRUCK NUTRICELL® INITIAL



Der Nährstoffzusatz **NUTRICELL® INITIAL** bietet einen hohen Gehalt an Aminosäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und insbesondere an Überlebensfaktoren. Er empfiehlt sich zur Leistungssteigerung von Hefen unter schwierigen Bedingungen. **NUTRICELL® INITIAL** verbessert die Gärung und die sensorischen Eigenschaften des Weins, da das Präparat die Bildung negativer Verbindungen wie flüchtiger Säuren und H<sub>2</sub>S hemmt.

**Verpackung:** 1 kg und 10 kg

**Dosage:** 20 bis 40 g/hL



# NÄHRSTOFFZUSÄTZE

## SCHÜTZENDER NÄHRSTOFF NUTRICELL® AA

Der Nährstoffzusatz **NUTRICELL® AA** besteht ausschließlich aus speziellen Hefederivaten mit einem hohen Aminosäuregehalt. **NUTRICELL® AA** ermöglicht eine gute Kontrolle der alkoholischen Gärung und optimiert das Aromenprofil der Weine, da das Präparat die Bildung höherer Ester und höherer Alkoholacetate (die durch den Aminosäureabbau entstehen) sowie die Förderung von Thiolen während der alkoholischen Gärung unterstützt.

**Verpackung:** 1 kg und 10 kg

**Dosage:** 20 a 40 g/hL



## NUTRICELL® FULLAROM

**NUTRICELL® FULLAROM** ist ein Nährstoff mit einer Formulierung auf Basis von Thiamin und speziellen Hefederivaten, welche aufgrund ihrer Wirkung auf die Aromen des Weins selektiert wurden. Mit **NUTRICELL® FULLAROM** hat man die alkoholische Gärung gut im Griff und kann bei der Vinifizierung von Rebsorten, die arm an Aromavorstufen sind, und bei verdünnten Mosten, deren Trauben aus ertragreichen Parzellen stammen, die Bildung von Gärungsestern verbessern.

**Verpackung:** 1 kg und 10 kg

**Dosage:** 20 bis 40 g/hL



## STARTER-NÄHRSTOFF NUTRICELL® START

**NUTRICELL® START** ist ein komplexer, sulfatfreier Nährstoffzusatz, der zur Aktivierung der alkoholischen Gärung empfohlen wird. Er wird beim Hefezusatz zugegeben und liefert alle notwendigen Stoffe für eine perfekte Ernährung der Hefe: Vitamine (darunter Thiamin), Mineralstoffe, mineralischer und organischer Stickstoff, Überlebensfaktoren.

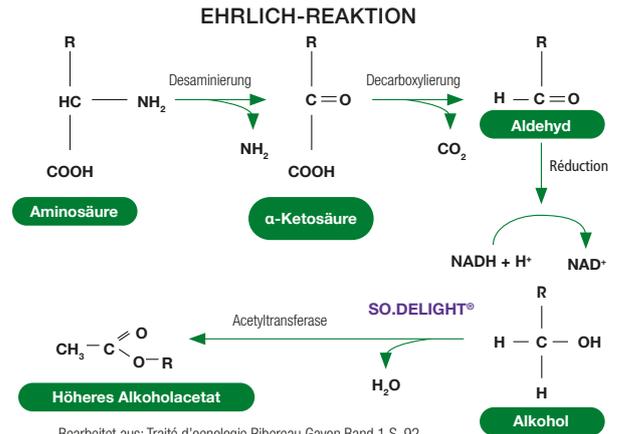
**Verpackung:** 1 kg und 10 kg

**Dosage:** 20 bis 60 g/hL



### NUTRICELL® AA : AUSWIRKUNG AUF DIE ESTER

- Während der alkoholischen Gärung bildet die Hefe Ester, die nach Obst und Blüten duften.
- Diese Ester werden aus höheren Alkoholen gebildet, die wiederum aus Aminosäuren gebildet werden (Ehrlich-Reaktion).



- **NUTRICELL® AA** und **NUTRICELL® FULLAROM** versorgen den Most mit den Aminosäuren, die Vorstufen der höheren Alkohole sind. Durch den Einsatz einer Hefe mit Acetyltransferase-Aktivität können die höheren Alkohole anschließend in höhere Alkoholacetate mit angenehmem Obst- und Blütenduft umgewandelt werden.
- Das ideale Duo zur Optimierung der Bildung von Gärungsestern:

**Für Weiß- und Roséweine:**

SO.DELIGHT® + NUTRICELL® FULLAROM

**Für Rot- und Roséweine:**

VIALATTE FERM® R71 + NUTRICELL® AA

## NUTRICELL® FLOT

**NUTRICELL® FLOT** ist ein komplexer Nährstoffzusatz ohne mineralische Stickstoffquelle, der speziell für die Flotation von Weiß- und Rosémosten entwickelt wurde, für einen optimierten Gärstart. **NUTRICELL® FLOT** wird beim Abziehen vom Tank vor der Beimpfung mit Hefe zugegeben, gewährleistet eine gute Vermehrung der Hefe beim Gärstart und gleicht einen geringen Feststoffanteil bei Mosten aus, die durch die Flotation zu stark geklärt wurden (Trübung < 50 NTU).

**Verpackung:** 10 kg

**Dosage:** 20 bis 60 g/hL



## NUTRICELL®

Der komplexe Nährstoffzusatz **NUTRICELL®** enthält alle für die alkoholische Gärung notwendigen Nährstoffe, insbesondere Thiamin, mineralischen Stickstoff und inaktivierte Hefen. Er wird beim Hefezusatz oder während der alkoholischen Gärung zugegeben, aktiviert wirksam den Beginn der alkoholischen Gärung und verhindert schleppende Gärungen aufgrund schwieriger Bedingungen.

**Verpackung:** 1 kg und 10 kg

**Dosage:** 20 bis 60 g/hL



## NÄHRSTOFF FÜR DIE ENDVERGÄRUNG NUTRICELL® FINISH

**NUTRICELL® FINISH** ist ein Nährstoff, dessen Formulierung auf Hefeautolysaten und Heferinden basiert. Dieser Nährstoff wird für eine Anwendung während der alk. Gärung empfohlen, um Gärstopps entgegenzuwirken. Er befreit seine Umgebung von Toxinen und setzt organischen Stickstoff in Form von Aminosäuren frei, um die alkoholische Gärung wieder in Gang zu bringen.

**Verpackung:** 1 kg und 10 kg

**Dosage:** 20 bis 40 g/hL



## NUTRICELL® MIDFERM

**NUTRICELL® MIDFERM** ist ein Nährstoffkomplex ohne Sulfate, dessen Einsatz während der alk. Gärung empfohlen wird, um schleppenden Gärungen vorzubeugen oder sie neu zu starten. Es gibt mineralischen und organischen Stickstoff an seine Umgebung ab und kurbelt so den Stoffwechsel der Hefen und der Hefezellwände wieder an und beseitigt eventuelle Hemmstoffe.

**Verpackung:** 1 kg und 10 kg

**Dosage:** 20 bis 60 g/hL



## BSA-NÄHRSTOFF NUTRICELL® FML

**NUTRICELL® FML** ist ein organischer Nährstoffzusatz auf Basis von Hefederivaten mit einem hohen Gehalt an Aminosäuren sowie an Überlebensfaktoren. **NUTRICELL® FML** ist ein hochwertiger Nährstoffzusatz für Milchsäurebakterien, reduziert die Latenzzeit nach der Beimpfung mit den Bakterien und beschleunigt den BSA.

**Verpackung:** 1 kg und 5 kg

**Dosage:** 20 bis 30 g/hL



# NÄHRSTOFFZUSÄTZE

## PRODUKTREIHE NUTRICELL®

ASSIMILIERBARER STICKSTOFF bei einem Zusatz von 20 g/hL

PRODUKTNAME	ANWENDUNGSZWECK	ORGANISCHER	MINERALISCHER	GESAMTSTICKSTOFF	ASSIMILIERBARER STICKSTOFF	THIAMIN	ÜBERLEBENSFAKTOREN	TRÄGER FÜR DIE VERMEHRUNG
<b>SCHÜTZENDER NÄHRSTOFF</b>								
 <b>NUTRICELL® INITIAL</b>	Organischer Nährstoff für eine gute und kontrollierte Gärührung	7 mg/L		7 mg/L	✓	✓	✓✓	
<b>NÄHRSTOFF FÜR DEN AROMATISCHEN AUSDRUCK</b>								
  <b>NUTRICELL® AA</b>	Organischer Nährstoffzusatz zur Optimierung der Aromenbildung während der Vergärung	8 mg/L		8 mg/L	✓		✓	
 <b>NUTRICELL® FULLAROM</b>	Organischer Nährstoffzusatz für eine starke Aromenbildung während der Vergärung bei neutralen Rebsorten oder wässrigem Lesegut	8 mg/L		8 mg/L	✓	✓	✓	
<b>STARTER-NÄHRSTOFFE</b>								
 <b>NUTRICELL® START</b>	Nährstoffkomplex zur Aktivierung der alk. Gärung	2,5 mg/L	23 mg/L (ohne Sulfate)	25,5 mg/L	✓✓	✓	✓	
<b>NUTRICELL® FLOT</b>	Nährstoffzusatz speziell für die Flotation	3,3 mg/L		3,3 mg/L	✓✓	✓	✓✓✓	✓✓✓
<b>NÄHRSTOFF FÜR DIE ENDVERGÄRUNG</b>								
<b>NUTRICELL®</b>	Nährstoffkomplex zur Aktivierung der alk. Gärung	1,5 mg/L	26 mg/L	27,5 mg/L	✓✓	✓	✓	✓✓
 <b>NUTRICELL® MIDFERM</b>	Nährstoffkomplex, um die Endvergärung gut im Griff zu haben	2 mg/L	21 mg/L (ohne Sulfate)	23 mg/L	✓✓		✓	
  <b>NUTRICELL® FINISH</b>	Nährstoffkomplex, um die Endvergärung vollkommen unter Kontrolle zu haben	6 mg/L		6 mg/L	✓		✓✓	
<b>BSA-NÄHRSTOFF</b>								
<b>NUTRICELL® FML</b>	Organischer Nährstoff zur Aktivierung des BSA	O.A.		O.A.	✓		✓	✓

O.A.: Ohne Angabe

# NÄHRSTOFFZUSÄTZE

## WEITERE NÄHRSTOFFE

ASSIMILIERBARER STICKSTOFF bei einem Zusatz von 20 g/hL

PRODUKTNAME	ANWENDUNGSZWECK	ORGANISCHER	MINERALISCHER	GESAMTSTICKSTOFF	ASSIMILIERBARER STICKSTOFF	THIAMIN	ÜBERLEBENSFAKTOREN	TRÄGER FÜR DIE VERMEHRUNG
 <b>THIAMINE</b>	Vermehrungsfaktor für Hefen					'''		
<b>SULFATE D'AMMONIUM</b>	mineralischer Stickstoff - Wachstumsfaktor für Hefen		42 mg/L	42 mg/L	'''			
 <b>PHOSPHATE DIAMMONIQUE</b>	Mineralischer Stickstoff - Wachstumsfaktor für Hefen		42 mg/L	42 mg/L	'''			
 <b>VITAMINE</b>	Nährstoff zur Aktivierung der alk. Gärung		42 mg/L (ohne Sulfate)	42 mg/L	'''	'		
<b>VITAMINE 2</b>	Nährstoff zur Aktivierung der alk. Gärung		42 mg/L	42 mg/L	'''	'		
  <b>ECORCES DE LEVURES</b>	Hilfsmittel zur Entfernung von Toxinen, um die Gärung zu optimieren						'''	
<b>PREFERM</b>	Bio-Reaktivator für Weinhefen	O.A.		O.A.	'		''	'
  <b>ACTIFERM OR</b>	Organischer Nährstoff für eine umfassende und gleichmässige Nährstoffversorgung der Hefen	8 mg/L		8 mg/L	'		'	
<b>ACTIFERM</b>	Umfassender Nährstoff für die alk. Gärung	1,5 mg/L	26 mg/L	27,5 mg/L	''	'	'	''
<b>ACTIFERM 1</b>	Begünstigt den Gärstart und die sichere Endvergärung	1 mg/L	28 mg/L	29 mg/L	''	'	'	''
<b>ACTIFERM 2</b>		2 mg/L	28 mg/L	30 mg/L	''		'	'
<b>ACTIFERM MVR</b>	Nährstoff zur Regulierung der alk. Gärung	3 mg/L	21 mg/L	24 mg/L	''		'	

# ERFOLGREICHE VERGÄRUNG BEI HOHEN ALKOHOLGEHALTEN

In besonders **warmen Jahrgängen** oder bei **überreifen Beeren** sind bisweilen **hohe Zuckerkonzentrationen** anzutreffen.

Dies kann unter anderem zu **Gärproblemen** führen, die von längeren Latenzzeiten bis hin zu schleppenden Gärungen oder gar Gärstockungen reichen.

Dies liegt daran, dass diese hohen Zuckerkonzentrationen den osmotischen Druck auf die Membran der Hefezellen steigern. Die Hefen verbrauchen dann **mehr Energie, um gegen diesen osmotischen Druck anzukämpfen**, was zu den genannten Verzögerungen führt.

Zudem ist **Alkohol für Hefen erwiesenermaßen toxisch**, da er die Durchlässigkeit der Membran beeinträchtigt: je höher der Alkoholgehalt, desto höher die Sterblichkeit der Hefezellen.

Die Charakteristika des eingesetzten Hefestamms sowie die gewählte Nährstoffversorgung sind **zwei entscheidende Faktoren** für eine erfolgreiche Gärsteuerung und dies gilt umso mehr, je **extremer die Bedingungen sind**.

1

## AUSWAHL DES PASSENDEN HEFESTAMMS

### VIALATTE FERM® HD18

- Kann die Vergärung bis zu einem Zuckergehalt von 300-310 g/L in Gang setzen
- Osmotolerant.
- Starke Resistenz gegenüber hohen Alkoholgehalten (18 %).
- Nährstoffbedarf: Gering.

2

## AUSWAHL DER PASSENDEN NÄHRSTOFFVERSORGUNG

### NUTRICELL® INITIAL

BEGINN  
der  
Vergärung

- Hoher Anteil an Sterinen, wichtigen Stoffen der Hefemembran, die deren Durchlässigkeit gewährleisten und ihr von Gärbeginn an eine Alkoholresistenz verleihen.

### NUTRICELL® FINISH

MITTE  
der  
Vergärung

- Mit einem hohen Anteil an Heferinden und Aminosäuren für eine ausgewogene Zufuhr von Stickstoff und Lipiden während der Vergärung.

### HEFERINDE

ENDE  
der  
Vergärung

- Mit ihrem hohen Anteil an Sterinen gewährleistet sie die Zufuhr der Lipide, die für eine gute Stickstoffassimilation während der Endvergärung erforderlich sind, und ermöglicht die Verringerung der Hemmung durch die hohen Alkoholgehalte.

## LIPIDE, STICKSTOFF UND ÜBERLEBEN DER HEFEN

Sterine sind **Lipide, die Bestandteile der Zellmembran** von Hefen sind. Ihr Vorhandensein ist überaus wichtig für die **Resistenz der Membran**, denn letztere wird insbesondere **vom Alkohol beeinträchtigt**, der deren Fette auflöst, was zum Absterben der Zelle führt.

Die Sterine sind für die gute Entwicklung der Hefe während der Vergärung erforderlich. Sie können aus **verschiedenen von außen kommenden Quellen** stammen und sind beispielsweise von Natur aus in Form von **Phytosterinen im Traubenmost vorhanden**. Durch den Zusatz von Heferinden während der Vergärung lassen sich ebenfalls Sterine zuführen, hauptsächlich in Form von **Ergosterinen**. Dies verleiht der Hefe eine **bessere Lebensfähigkeit**, da sie die Zellmembran stärken und eine **bessere Stickstoff-Assimilation** ermöglichen. Diese Wiederherstellung des Gleichgewichts im gärenden Most ist notwendig, denn **der Stoffwechsel der Hefen und ihre Lebensfähigkeit hängen erwiesenermaßen sowohl vom verfügbaren Stickstoff als auch vom Vorhandensein von Lipiden** bei bestimmten Wegen der Regulierung der Assimilation des organischen Stickstoffs **ab**.

## DIE BEDEUTUNG DES SAUERSTOFFS

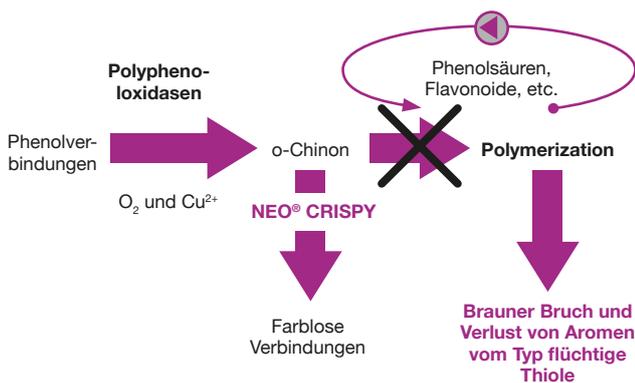
Insbesondere zu Beginn der Vergärung bildet die Hefe in **Gegenwart von Sauerstoff ebenfalls Ergosterine**. Folglich empfiehlt sich die Zufuhr, wenn Konzentrationen erreicht werden, die zu Einschränkungen führen, was **bei Vergärungen generell der Fall ist**.

## NEO® UND OPEN

Hefen sind zur Herstellung von Weinen unerlässlich. Sie gewährleisten in erster Linie die alkoholische Gärung und lösen sich anschließend während des Ausbaus durch Autolyse selbst auf. Dabei reichern sie die Weine mit wichtigen Stoffen an und schützen sie vor Oxidation.

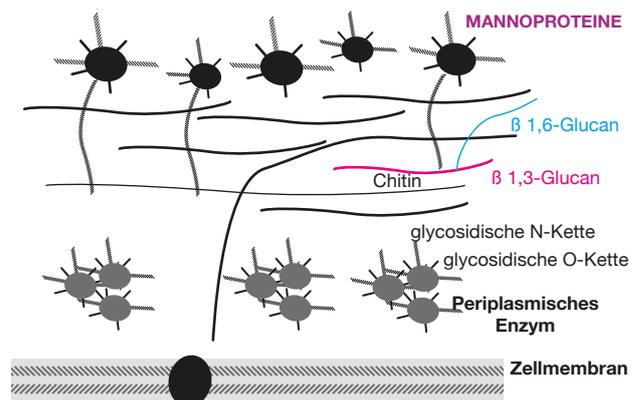
MARTIN VIALATTE® hat sich von der Natur inspirieren lassen und eine speziell formulierte Hefeproduktreihe entwickelt, um dem Weinbereiter zu helfen, Weine mit konstanter Qualität herzustellen und das ungeachtet der Tatsache, dass die Jahrgänge aufgrund von fehlender Reife und/oder schlechtem gesundheitlichem Zustand der Trauben sehr unterschiedlich ausfallen können. Um ein Beispiel zu nennen, bei beschädigtem Lesegut ist der daraus gewonnene Most besonders oxidationsempfindlich und bindet leicht  $\text{SO}_2$ .

Ohne vorsorgliches Einschreiten oder Korrekturmaßnahmen werden die phenolischen Stoffe zu ortho-Chinon oxidiert. Die Moleküle reagieren mit den Phenolsäuren und den Flavonoiden im Wein und bilden immer größere Komplexe, welche schließlich ausfallen; dabei werden die Aromastoffe mitausgefällt.



MARTIN VIALATTE® hat **NEO® CRISPY**, reductiven Stoffen, welches den Wein gegen die Oxidation resistent macht und seine Aromen schützt. Wird **NEO® CRISPY** dem Most kurz vor dem Hefezusatz zugegeben, können spätere oxidative Veränderungen im Wein verhindert werden. Es ermöglicht v. a. Reaktionen mit den ortho-Chinonen auf dauerhafte Weise zu blockieren, indem es unlösliche und farblose Stoffe bildet. Die phenolischen und Aromastoffe des Weins bleiben intakt, wodurch die allgemeine Qualität des Weins aufrechterhalten bleibt. Bei Jahrgängen mit mangelnder Reife muss der Weinbereiter während der alkoholischen Gärung die Kontaktzeit mit den Trauben reduzieren, um die Extraktion bitterer Polyphenole in Grenzen zu halten. Die so entstandenen Weine wirken oft verdünnt und es fehlt ihnen an Volumen. In diesem Fall kann **NEO® SWEET** eingesetzt werden, um die Wirkung einer Hefesatzlagerung nachzuahmen. **NEO® SWEET** setzt sich nämlich aus inaktivierten Hefen mit einem sehr

hohen Polysaccharidgehalt zusammen. Die Polysaccharide interagieren mit den reaktionsfreudigsten Tanninen im Wein, vermindern die Adstringenz und sorgen gleichzeitig für mehr Volumen und ein fettes Mundgefühl. **NEO® SWEET** wirkt sehr schnell, 10 Tage nach seiner Zugabe können eine signifikante Verminderung der Adstringenz und mehr Volumen festgestellt werden. **NEO® SWEET** korrigiert nicht nur auf die Reife zurückgehende Fehler, mit ihm kann auch sehr schnell ein Wein mit dem Profil eines auf der Hefe ausgebauten Weins (mehr Aromenvielfalt, Volumen und fetter Charakter) erzeugt werden. Zu guter Letzt und vor der Flaschenabfüllung muss der Weinbereiter die Kolloidstabilität seines Weins überprüfen (Risiko einer Ausfällung von Weinstein, Eiweiß oder Farbstoffen, usw.). Es ist schon seit langem bekannt, dass auf der Hefe ausgebaute Weine eine wesentlich höhere Kolloidstabilität aufweisen, als Weine, die abgestochen und im Tank ausgebaut werden. Wissenschaftliche Studien haben inzwischen bereits belegt, dass diese Eigenschaft auf die Mannoproteine, ein Bestandteil der Hefezellwände, zurückgeht. MARTIN VIALATTE® hat **OPEN PURE** und **OPEN PURE FRAÎCHEUR** entwickelt, beides Produkte, die sich aus Mannoproteinen gereinigter Hefen zusammensetzen und zur Verbesserung der Kolloidstabilität von Weinen dient. Mit **OPEN PURE** können abschließende Korrekturen des Weins vor der Flaschenfüllung vorgenommen werden, es verringert die Bittertöne erheblich und sorgt für Süße. **OPEN PURE FRAÎCHEUR** sorgt für Rundheit und trägt zur Verbesserung der aromatischen Frische des Weins bei. Die Mannoproteine, aus denen sich **OPEN PURE** und **OPEN PURE FRAÎCHEUR** zusammensetzen, werden aus Heferindefen extrahiert. Die Besonderheit der beiden Produkte liegt im Verfahren zur Reinigung und zur Konzentration, durch das native, unveränderte Mannoproteine erhalten werden. **OPEN PURE** und **OPEN PURE FRAÎCHEUR** sind vollständig löslich und können so kurz vor der Flaschenfüllung angewendet werden.



Querschnitt einer Hefezellwand, man sieht die Zellmembran, die das Innere der Hefe von ihrer Rinde außen trennt.

# HEFEPRODUKTE

## NEO® CRISPY

**NEO® CRISPY** verfügt über einen hohen Anteil an Aminosäuren und reduktiven Peptiden und wurde zur Erzeugung aromatischer Weiß- und Roséweine entwickelt. **NEO® CRISPY** kommt zu einem frühen Zeitpunkt zu Beginn der Weinbereitung zum Einsatz und bewahrt die Aromastoffe sowie die Farbe des Weins auf bemerkenswert effiziente Weise. **NEO® CRISPY** verbessert die von Natur aus vorhandene Oxidationsstabilität des Mosts.

**Verpackung:** 1 kg und 5 kg

**Dosage:** 15 bis 30 g/hL



## NEO®<sub>2</sub> XC

**NEO®<sub>2</sub> XC** ist eine Kombination von aus Hefen und Pflanzen gewonnenen Polysacchariden zur Erzielung eines Gleichgewichtszustands von Oxidation und Reduktion im Verlauf des Weinausbaus. **NEO®<sub>2</sub> XC** empfiehlt sich insbesondere zur Erzeugung von Rotweinen, die mit Holzalternativen mittels Kontaktzeitoptimierer ausgebaut werden und deren Fülle und Geschmeidigkeit hervorgehoben und deren Farbe geschützt werden sollen.

**Verpackung:** 1 kg und 5 kg

**Dosage:** 20 bis 40 g/hL



## OPEN PURE

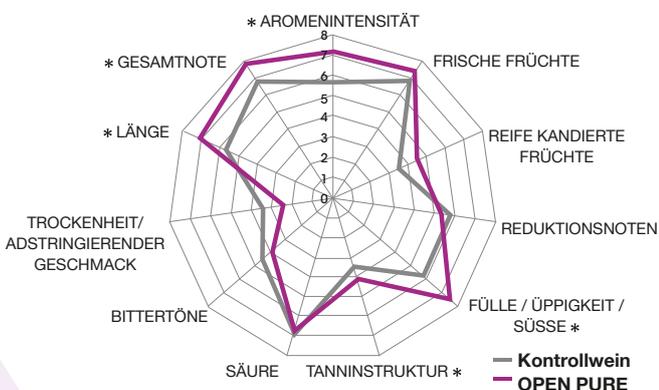
**OPEN PURE** ist ein Präparat, das sich aus gereinigten Mannoproteinen aus der *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe zusammensetzt. **OPEN PURE** wirkt auf die Sensorik, indem es die Adstringenz der Tannine vermindert und die Persistenz der Aromen sowie das Volumen am Gaumen verstärkt. **OPEN PURE** ist gänzlich löslich und kann somit kurz vor der Flaschenabfüllung angewendet werden. Vorversuche sind jedoch notwendig, um die optimale Dosagemenge zu bestimmen.

**Verpackung:** 250 g

**Dosage:** 0,5 bis 5 g/hL



Sensorik - Chardonnay weisswein



\* deutlicher Unterschied bei der Varianzanalyse

**OPEN PURE** steigert die Üppigkeit und die Länge im Mund sowie die Aromenintensität ohne das Profil zu verändern.

## NEO® SWEET

**NEO® SWEET** ist ein Hefeprodukt mit einem hohen Anteil an Polysacchariden aus der Hefezellwand, das zur Erzeugung leichter oder konzentrierter Rotweine entwickelt wurde. Durch seine Reaktionsfreudigkeit mit Polyphenolen senkt **NEO® SWEET** spürbar den adstringierenden Geschmack und fördert Ausgewogenheit und Fülle im Mund, was bei den Verbrauchern gefragt ist. **NEO® SWEET** wird zu Beginn der Weinbereitung eingesetzt oder auch später, am Ende des Weinausbaus.

**Verpackung:** 1 kg und 5 kg

**Dosage:** 15 bis 30 g/hL



## OPEN PURE FRAÎCHEUR®

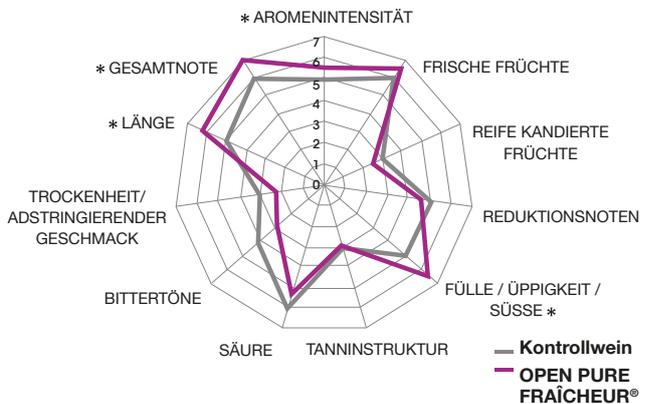
**OPEN PURE FRAÎCHEUR®** ist ein Komplex aus speziellen Zellwandpolysacchariden der *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe und aus pflanzlichen Polysacchariden (E414). **OPEN PURE FRAÎCHEUR®** macht Weine runder und sorgt für mehr aromatische Frische. In jungen Weinen wird **OPEN PURE FRAÎCHEUR®** eingesetzt, um für mehr Volumen am Gaumen zu sorgen und gleichzeitig das Aromapotenzial und den Sortencharakter des Weins zu verstärken. Weinen, die für eine Alterung weniger geeignet sind, führt **OPEN PURE FRAÎCHEUR®** Rundheit und aromatische Frische zu. **OPEN PURE FRAÎCHEUR®** kann kurz vor der Flaschenfüllung angewendet werden, da es vollkommen löslich ist.

**Verpackung:** 250 g

**Dosage:** 0,5 bis 20 g/hL



Sensorik - Chardonnay weisswein



\* deutlicher Unterschied bei der Varianzanalyse

**OPEN PURE FRAÎCHEUR®** steigert die Aromenintensität und richtet das Profil zu frischeren Aromen hin aus. Das Produkt steigert ebenfalls die Ausgewogenheit und die Länge im Mund und mindert negative Eindrücke wie Bittertöne und adstringierenden Geschmack.

## NEO® NATURA

**NEO® NATURA** ist ein Präparat aus nativen Proteinen aus Hefe zur Klärung und sanften Schönung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen. Es eliminiert Polyphenole, reduziert die Bitterkeit und verbessert die Finesse der Weine. **NEO® NATURA** ist die perfekte Alternative zur Schönung mit Produkten, deren Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs sind.

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** Weiß- und Roséwein 0,5 g/hL bis 5 g/hL  
Rotwein 5 g/hL bis 30 g/hL



## OPTIMIERUNG DER EINBINDUNG VON HOLZALTERNATIVEN

Der von Holzalternativen ausgehende technische Weinausbau lässt sich mithilfe der Synergieeigenschaften der Hefederivate optimieren.

### NEO<sub>2</sub>XC

Kombination aus Polysacchariden zum technischen Ausbau mit Holzalternativen.

- 🌀 Schützt den Wein vor ungewollter Sauerstoffzufuhr,
- 🌀 Unterstützt den Schutz und die Förderung fruchtiger Aromenprofile,
- 🌀 Verbessert die Einbindung von Holztönen,
- 🌀 Steigert die Fülle der Weine.



### KONTAKTZEIT-OPTIMIERER

Zur Verbesserung der Extraktion alternativer Produkte beim Weinausbau entwickelt.

- 🌀 Optimierung von Holzalternativen.
- 🌀 Schnellere Extraktion der im Holz enthaltenen Verbindungen.
- 🌀 Steuerung der Sauerstoffzufuhr.
- 🌀 Vollautomatische Zyklen.
- 🌀 Automatisiertes Aufrühren und Umpumpen.

## VERSUCHSERGEBNISSE

### ZIELSETZUNG DER KELLEREI

Gesteuerter Ausbau eines Rotweins (Merlot 2015, g.g.A. D'OC, Languedoc-Roussillon, Frankreich) mit Holzalternativen und unter Einsatz der Mikro-Sauerstoffzufuhr.

**Ausrüstung:** Kontaktzeitoptimierer.

**Für den Versuch verwendete Toastung:** VIAOAK® WHITE CHOCOLATE (starke Toastung).

**Dosage :** 5 g/L VIAOAK® WHITE CHOCOLATE + Zusatz von 20 g/hL NEO<sub>2</sub>XC

Nach 14 Tagen ließ sich anhand der mit den täglichen Verkostungen korrelierten Ergebnisse der Aromenanalysen Folgendes feststellen:

- 🌀 Stetiger Verlauf der Extraktion der aromatischen Verbindungen (Abbildung 1).
- 🌀 Korrelation der Ergebnisse mit der kontrollierten Verkostung während der 14-tägigen Behandlung (Abbildung 2). Anmerkung: Die Kellerei spart praktisch 20 bis 30 Tage Kontaktzeit.

Die Zugabe von NEO<sub>2</sub>XC während des Ausbaus mit dem Kontaktzeitoptimierer steigert die Fülle sowie die Wahrnehmung fruchtiger Noten und mindert den Eindruck von Trockenheit.

Abbildung 1

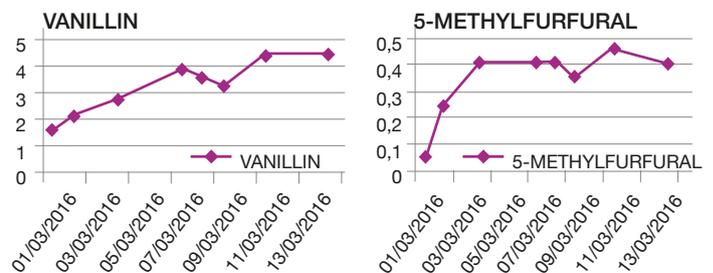
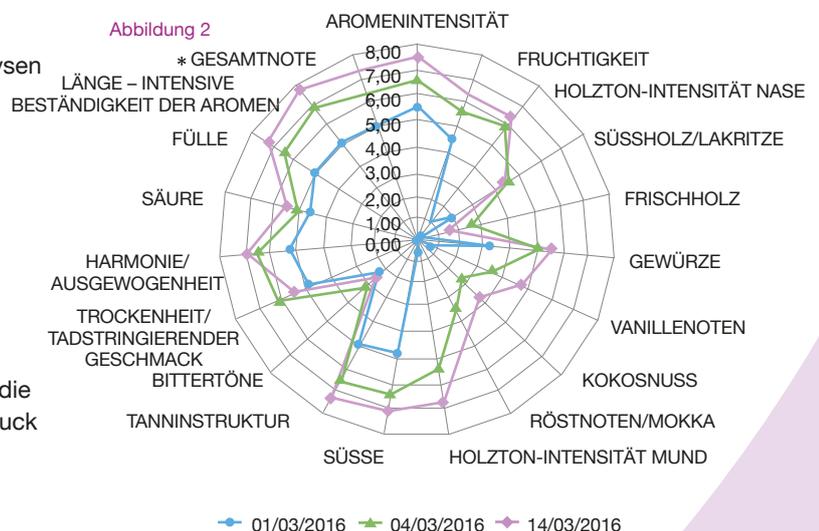


Abbildung 2



# DIE SCHÖNUNG, EINE TRADITIONELLE EXPERTISE VON MARTIN VIALATTE®

LACTA B

1978

Das Unternehmen MARTIN VIALATTE® ist für sein Know-how in Sachen Weinstabilisierung bekannt. Ende der 1970er-Jahre entwickelt es ein Interesse für die Vinifikation, um die sich entwickelnde Branche zu begleiten, die damals danach strebt, den kompletten Weinbereitungsprozess zu steuern. Bei **MARTIN VIALATTE®** ist man sich der Notwendigkeit der Mostbehandlung sehr früh bewusst und hat die Idee, **LACTA B** zu entwickeln, ein erstes innovatives Schönungsmittel, das auf der Synergie zweier Wirkstoffe – Bentonit und Kasein – beruht.

GÉLISOL

1985

Bereits 1985 entsteht die Produktreihe **GÉLISOL®** auf Gelatinebasis. In diesem Zeitraum, der bis Mitte der 1990er-Jahre reicht, werden zahlreiche Schönungsmittel auf der Grundlage unterschiedlicher Rohstoffe wie Eialbumin (**OVOCOL®**), Schweinegelatine (**SOLUGEL®** ...) oder Fischgelatine (**AQUACOL, QALISOL**) entwickelt.

ProVgreen

2004

Durch die BSE-Krise wächst jedoch Ende der 1990er-Jahre die Nachfrage nach Weinen ohne Produkte tierischen Ursprungs und ohne Allergene. Das Unternehmen MARTIN VIALATTE® tritt damals als Pionier auf und lanciert ein Projekt, um Alternativen zu Schönungsmitteln tierischen Ursprungs zu ermitteln und zu entwickeln. Es wird eine Auswahl neuer Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs getroffen und getestet, wodurch MARTIN VIALATTE® 1999 Projektträger bei der OIV wird. So werden von 2001 bis 2003 Versuche im industriellen Maßstab gestartet, um den Nutzen der ausgewählten neuen Rohstoffe – Pflanzenproteine aus Erbsen und Weizen – zu bestätigen. Der Einsatz dieser Schönungsmittel wird im Oktober 2004 von der OIV bestätigt und die bekannte Produktreihe **PROVGREEN®** auf der Grundlage von Erbsenprotein ist geboren. In diesem Zeitraum werden weitere Produkte entwickelt, die Pflanzenproteine aus Erbsen und andere interessante Rohstoffe (PVPP, Bentonite, Cellulose, Kohle) miteinander kombinieren und unter der Produktreihe **POLYGREEN®** vermarktet werden.

Polygreen

2008

KTS  
FLOT

2015

Die 2010 erfolgte Zulassung von Chitosan zur Weinbereitung durch die Europäische Union eröffnet neue Perspektiven. MARTIN VIALATTE® nutzt seine Synergie mit den Erbsenproteinen und entwickelt 2015 die Produktreihe **KTS®**. Der Bestseller **KTS® FLOT** ist die erste 100 % pflanzliche Alternative zu Gelatine am Markt.

Origin  
FRESH

2022

**EIN NEUES 3-IN-1-SCHÖNUNGSMITTEL. ORIGIN FRESH** ist ein Schönungsmittel der neuesten Generation. Seine Zusammensetzung auf PVI/PVP-Basis ermöglicht die gezielte Ansteuerung und Entfernung der im Most enthaltenen Störfaktoren (Schwermetalle, oxidierte/oxidationsfähige Polyphenole und Chinone) sowie die Wahrung seines Potenzials. Die enthaltenen speziellen inaktivierten Trockenhefen mit ihrem hohen Anteil an reduktiven Stoffen haben eine zusätzliche Schutzwirkung, da sie bei den Redoxreaktionen eine Pufferrolle übernehmen. Der Synergieeffekt dieses Copolymers und des speziellen Hefederivats gewährleistet eine bessere Beständigkeit der Weine.

## 100% PFLANZLICHEN URSPRUNGS

ein veganes Produkt, besser als Gelatine

## PLUG & PLAY

Flüssigpräparat  
5 L, 20 L, 1000 L



# KTS<sup>®</sup>

## FLOT

SCHÖNUNGSMITTEL  
NR. 1 BEI DER  
SEDIMENTATION  
UND DER  
FLOTATION

REVOLUTION  
FÜR FLOTATION  
und statische Klärung

**KTS<sup>®</sup> FLOT** ist eine Neuentwicklung für die Flotation von Weiß- und Rosémosten sowie von Rotmosten aus Thermovinifikation. Es besteht aus Pflanzenproteinen und pflanzlichen Polysacchariden.

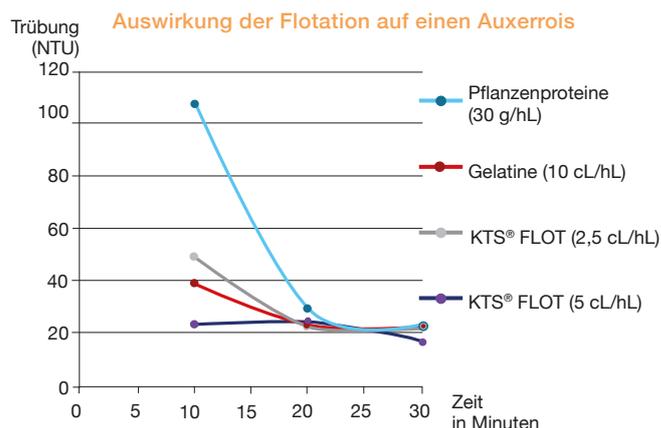
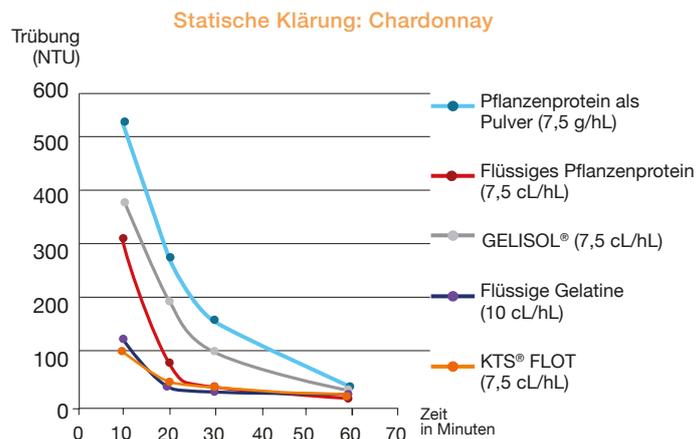
**KTS<sup>®</sup> FLOT** ermöglicht eine rasche und starke Mostklärung mit kompakterem Trubkuchen. Es unterstützt ebenfalls den Schutz vor Oxidation und verfeinert den Most vor der Gärung.

- 🍷 **Schnellere** Schöpfung mit **kompakterem Trubdepot**
- 🍷 Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs
- 🍷 Schutz vor Oxidation
- 🍷 Korrektur der Bittertöne und der Härte
- 🍷 Schöpfung der Polyphenole
- 🍷 Verwendung bei der statischen Klärung und bei der Flotation

**Verpackung:** 5 L, 20 L und 1000 L

**Dosage:** 5 bis 15 cL/hL

**Auf alle Arten von Mosten und Weinen:**



# MOSTSCHÖNUNGSMITTEL

## ENTSCHEIDUNGSHILFE FÜR MOSTSCHÖNUNGSMITTEL

Bei der Schönung von Mosten oder Weinen werden diesen Proteine – **positiv geladene Elektrolyte** – zugesetzt, um die an der Oberfläche bestimmter Moleküle vorhandenen überschüssigen negativen Ladungen, die eine negative Auswirkung (Tannine etc.) haben können, zu neutralisieren und **deren Ausfällung zu bewirken**. Traditionell erfolgt die Schönung mithilfe von Produkten tierischen Ursprungs (Blut, Eialbumin, Schweine- und Fischgelatine). Die Revolution bei der Schönung beinhaltet Produkte auf der Basis von **Proteinen pflanzlichen Ursprungs**.

Die Mostschönung kann verschiedene Zielsetzungen haben, darunter **die Klärgeschwindigkeit, die Sedimentationsqualität, der sensorische Aspekt** (z. B.: Verminderung der Bittertöne), **die Farbe** oder **das Management der Oxidation**. Die Auswahl des passenden Schönungsmittels ist stets ein Kompromiss. Sie hängt von den Charakteristika und Bedürfnissen des jeweiligen Mosts ab. Den Weinbereitern stehen mehrere Hilfsmittel zur Verfügung, die sie bei der Entscheidung unterstützen, wie etwa **die Messung der Trübung** für die Klärgeschwindigkeit, **die Beurteilung des Depots** für die Qualität der Sedimentation oder die optische Dichte für die Farbe. Mithilfe der Untersuchung des Redoxpotenzials und der Überwachung der Indikatoren der Oxidationsfähigkeit lässt sich Oxidation vorbeugen. Schließlich ist und bleibt die Verkostung ein wesentliches Hilfsmittel für die sensorische Zielsetzung.

### PROVGREEN® PURE MUST

**PROVGREEN® PURE MUST** besteht zu 100 % aus Pflanzenproteinen. Das Produkt wird zur raschen Ausflockung, zur Klärung und zur Behandlung von oxidierten Polyphenolen eingesetzt. **PROVGREEN® PURE MUST** bewirkt ein kompaktes Trubdepot und ist zur nachhaltigen Weinbereitung geeignet.

**Verpackung:** 1 kg, 5 kg und 10 kg

**Dosage:** 15 bis 50 g/hL



### PROVGREEN® COLOR

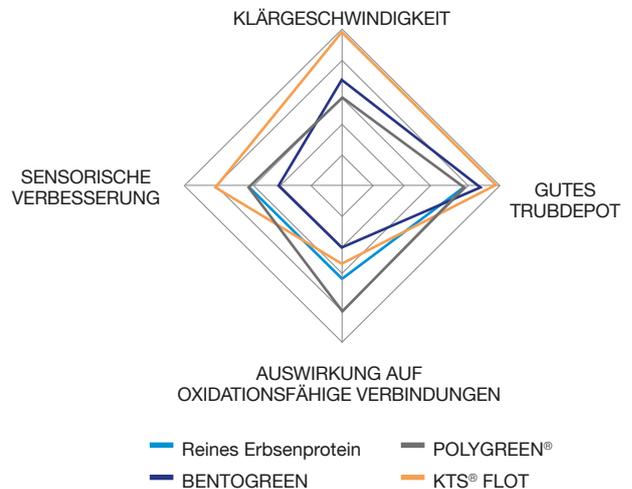
**PROVGREEN® COLOR** ist eine Kombination aus Pflanzenproteinen und Aktivkohle zur Klärung und Farbkorrektur weißer Moste. **PROVGREEN® COLOR** verbindet durch das Zusammenspiel seiner Inhaltsstoffe die Vorteile einer Schönung mit denen einer Behandlung zur Beseitigung von Farbfehlern.

**Verpackung:** 5 kg

**Dosage:** 20 bis 50 g/hL



### Entscheidungshilfe bei Mosten (Sedimentation)



### PROVGREEN® L100

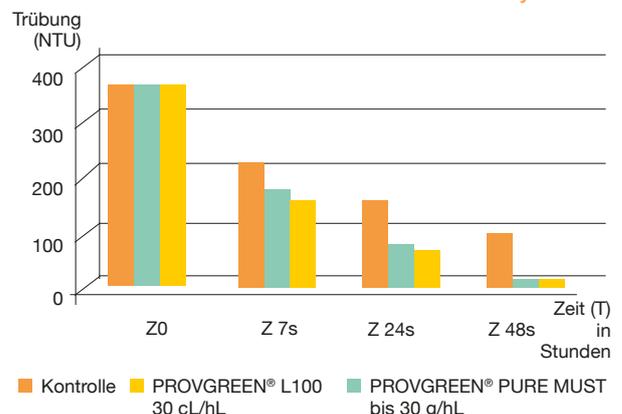
**PROVGREEN® L100** ist eine Lösung aus Erbsenproteinen. Diese Formulierung ist das Ergebnis eines speziellen Herstellungsprozesses, der entwickelt wurde, um die hohe Konzentration von 100 g/L pflanzlicher Proteine zu erzielen. Dieses Schönungsmittel gewährleistet eine schnelle Klärung von Most und Wein und verringert im Vergleich mit tierischen Schönungsmitteln das Trubvolumen erheblich. **PROVGREEN® L100** trägt außerdem zur Beseitigung von oxidierten Polyphenolen in den behandelten Mosten und Weinen bei.

**Verpackung:** 20 L

**Dosage:** Auf Most: 15 bis 40 cL/hL  
Auf Wein: 30 cL/hL



### Wirkung von PROVGREEN® PURE MUST und PROVGREEN® L100 bei einem Chardonnay-Most



Bei gleicher Dosis zeigen **PROVGREEN® PURE MUST** und **PROVGREEN® L100** dieselben Ergebnisse. So hat der Weinbereiter bei der Klärung mit pflanzlichem Eiweiß die Wahl zwischen einem pulverförmigen und einem flüssigen Produkt.

# MOSTSCHÖNUNGSMITTEL

## POLYPRESSE AF

**POLYPRESSEAF** ist ein Komplex aus Eiweißschönungsmitteln, mineralischen Schönungsmitteln und Aktivkohlen. Es kommt in weißen Mosten oder Rosémosten, welche vor der Gärung starken mechanischen Belastungen oder zu viel Luft ausgesetzt waren, zum Einsatz. **POLYPRESSE AF** bekämpft frühe Oxidationserscheinungen im Most und mindert den adstringierenden Charakter im Abgang. Mit **POLYPRESSE AF** behandelte Moste erscheinen frischer. Die Ausgewogenheit des Weins schmeichelt dem Gaumen mehr und der fruchtige Ausdruck wird besser wahrgenommen. Der schwere und oxidierte Eindruck am Gaumen verschwindet und die Adstringenz wird kaschiert. Dank der Wirkung von **POLYPRESSE AF** weist der behandelte Most einen schwächeren, mehr ins Gelbe gehenden Farbindex auf. **POLYPRESSE AF** sorgt für ein kompakteres Trubdepot und reduziert so eventuelle Mostverluste.

**Verpackung:** 5 kg

**Dosage:** 30 bis 160 g/hL



Vergleichsversuch mit Most, Dosage 100 g/hL

### VERKOSTUNG:

Mit **POLYPRESSE AF** behandelte Pressmoste werden als schmeichelnder und frischer beschrieben als der Kontrollmost, da sie den fruchtigen Charakter zur Geltung bringen. Adstringierender und bitterer Geschmack werden beseitigt.



### EIN NEUES 3-IN-1-SCHÖNUNGSMITTEL

- ENTGIFTUNG
- VOLLSTÄNDIGE KLÄRUNG
- SCHUTZ

## ORIGIN FRESH

**ORIGIN FRESH** ist ein Schönungsmittel der neuesten Generation. Seine Zusammensetzung auf PVI/PVP-Basis ermöglicht die gezielte Ansteuerung und Entfernung der im Most enthaltenen Störfaktoren (Schwermetalle, oxidierte/oxidationsfähige Polyphenole und Chinone) sowie die Wahrung seines Potenzials. Die enthaltenen speziellen inaktivierten Trockenhefen mit ihrem hohen Anteil an reduktiven Stoffen haben eine zusätzliche Schutzwirkung, da sie bei den Redoxreaktionen eine Pufferrolle übernehmen. Der Synergieeffekt dieses Copolymers und des speziellen Hefederivats gewährleistet eine bessere Beständigkeit der Weine.

**Verpackung:** 5 kg

**Dosage:** 10 bis 50 g/hL



## BENTOGREEN

**BENTOGREEN** ist eine Kombination aus Erbsenproteinen und Bentonit. Es entfernt oxidierte oder oxidationsfähige Polyphenole sowie instabile Proteine aus dem Most. **BENTOGREEN** reguliert die alkoholische Gärung und die gewonnenen Weine zeigen eine größere aromatische Frische und eine jüngere Farbe.

**Verpackung:** 5 kg

**Dosage:** 20 bis 60 g/hL



## POLYGREEN

**POLYGREEN** ist eine Kombination aus Pflanzenproteinen, PVPP, Bentoniten und Cellulose. Das Produkt entfernt oxidierte oder oxidationsfähige Polyphenole sowie Braunfärbungen und mit der Oxidation verbundene unerwünschte Geschmacksnoten. **POLYGREEN** mindert einen übermäßig adstringierenden Geschmack und trägt zur Beseitigung von Bittertönen bei. **POLYGREEN** stellt die Aromen und die Fruchtigkeit wieder her. **POLYGREEN** ist ebenso wirksam wie klassische Produkte auf Kaseinbasis, wie etwa **POLYCASE**.

**Verpackung:** 1 kg, 5 kg, 10 kg

**Dosage:** 20 bis 120 g/hL



## DELTA GREEN

**DELTA GREEN** entfernt oxidierte und oxidationsfähige Polyphenole. Das Produkt frischt die Farben und den aromatischen Ausdruck auf. **DELTA GREEN** mindert den adstringierenden Geschmack und beseitigt Bittertöne. Es bewirkt ein geringeres Hefevolumen und mindert somit den Verlust an Wein. Das Produkt lässt sich sehr einfach und ohne vorherige Rehydrierung anwenden.

**Verpackung:** 1 kg und 10 kg

**Dosage:** Auf Most: 30 bis 120 g/hL  
Auf Wein: 30 bis 200 g/hL



# MOSTSCHÖNUNGSMITTEL

## ORIGIN SH

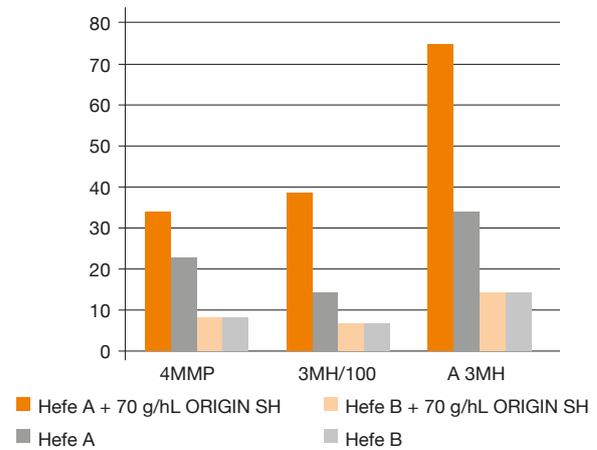
**ORIGIN SH** gehört zu einer neuen Generation Schönungsmitteln, das die Gefahr eines Abbaus der Thiole begrenzt. Es besteht aus verschiedenen Wirkstoffen, die zusammenwirken, sodass das Aromenpotenzial der Beeren insbesondere bei Sorten mit einem hohen Gehalt an Thiol-Vorstufen bewahrt wird. **ORIGIN SH** bindet Schwermetalle. Deren negativer Einfluss auf die Aromen des Weins wird dadurch stark begrenzt und das Aromenpotenzial der Traube kann optimal zum Ausdruck kommen. Zudem schützt **ORIGIN SH** die Aromen des Weins vor Oxidation, indem es Verbindungen mit Reduktionswirkung freisetzt. Es führt ebenfalls zu selektiven Reaktionen mit Polyphenolen und bewirkt deren Ausfällung, bevor diese oxidieren und zu braunem Bruch führen.

**Verpackung:** 1 kg und 5 kg

**Dosage:** 30 bis 70 g/hL



Auswirkung von ORIGIN SH auf den Thiolgehalt eines Sauvignon Blanc (Bordeaux) mit einer Hefe, die Thiole fördert (Hefe A), und einer neutralen Hefe (Hefe B)



Die Kombination aus **VIALATTE FERM® W28** und **ORIGIN SH** ist ideal, um den Thiolgehalt in Weinen zu optimieren. Zudem empfiehlt sich der Einsatz eines organischen Nährstoffzusatzes wie **NUTRICELL® AA**.

## PRODUKTREIHE MOSTSCHÖNUNGSMITTEL

PRODUKTE

EIGENSCHAFTEN

WEINART

DOSAGE

### ALLERGENFREIE SCH G

PRODUKT	EIGENSCHAFTEN	WEINART	DOSAGE
<b>PROVGREEN® PURE MUST</b>	Allergenfrei, Klärung, Entfernung oxidationsfähiger und oxidierter Polyphenole	WEISSWEIN, ROSÉWEIN	15 bis 50 g/hL
<b>PROVGREEN® COLOR</b>	Klärung und Management weißer Moste	WEISSWEIN	20 bis 50 g/hL
<b>POLYGREEN</b>	Allergenfreies, komplexes Präparat zur Entfernung von oxidierten und oxidationsfähigen Polyphenolen sowie von Bittertönen; Trubdepot-Bildung	WEISSWEIN, ROSÉWEIN	20 bis 120 g/hL
<b>POLYPRESSE AF</b>	Allergenfreie Behandlung von Pressmosten, mindert den adstringierenden Geschmack und die Farbe von Roséweinen	WEISSWEIN, ROSÉWEIN	30 bis 160 g/hL
<b>BENTOGREEN</b>	PVPP-freie Behandlung von Mosten für Bioweine, Entfernung von Prote	WEISSWEIN, ROSÉWEIN	20 bis 60 g/hL
<b>DELTAGREEN</b>	Einsatz ohne vorherige Rehydrierung, Behandlung von Oxidation	WEISSWEIN, ROSÉWEIN	Auf Most: 30 bis 120 g/hL Auf Wein: 30 bis 200 g/hL
<b>ORIGIN SH</b>	Schützt die Primäraromen vom Typ Thiole vor oxidativem Abbau	ALLE WEINE!	30 bis 70 g/hL
<b>ORIGIN FRESH</b>	Gezielte Ansteuerung und Entfernung der im Most enthaltenen Störfaktoren (Schwermetalle, oxidierte/oxidationsfähige Polyphenole und Chinone)	WEISSWEIN, ROSÉWEIN	10 bis 50 g/hL

### SCHÖNUNG PFLANZLICHEN URSPRUNGS

PRODUKT	EIGENSCHAFTEN	WEINART	DOSAGE
<b>PROVGREEN® L100</b>	Allergenfrei, Klärung, Entfernung oxidationsfähiger und oxidierter Polyphenole	WEISSWEIN, ROSÉWEIN	30 cL/hL
<b>KTS® FLOT</b>	Klärung durch Flotation, kompakter Trubkuchen	ALLE WEINE!	5 bis 15 cL/hL

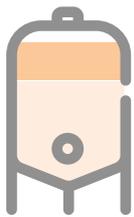
### SCHÖNUNG AUF KASEINBASIS

PRODUKT	EIGENSCHAFTEN	WEINART	DOSAGE
<b>CASEINE SOLUBLE</b>	Behandlung von Oxidation	ALLE WEINE!	20 bis 50 g/hL
<b>POLYCASE</b>	Allergenfreies, komplexes Präparat zur Entfernung von oxidierten und oxidationsfähigen Polyphenolen sowie von Bittertönen	WEISSWEIN, ROSÉWEIN	20 bis 120 g/hL
<b>POLYPRESSE</b>	Behandlung von Pressmosten, mindert den adstringierenden Geschmack und die Farbe von Roséweinen	WEISSWEIN, ROSÉWEIN	60 bis 120 g/hL



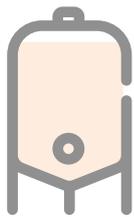
## WEG DER WEINBEREITUNG

Im Verlauf der letzten 20 Jahre hat sich die Vinifikation von Roséweinen stetig weiterentwickelt. Es werden **die trendigste Farbe und die ausdrucksstärksten Aromen** angestrebt, um einen Wein à la „**Rosé aus der Provence**“ anbieten zu können, der sich leicht trinkt und sich durch eine blasse Farbe und ein intensives Aromenprofil auszeichnet. Winzern, die diesen Weinstil erzeugen möchten, muss klar sein, dass die Vinifikation von Roséweinen stark von **den Oxidationsvorgängen abhängt, die in der Phase vor der Gärung ablaufen**, denn diese haben einen direkten Einfluss auf die Verbindungen, die für die Farbe und die Aromen verantwortlich sind. Oxidationsmanagement bedeutet, **den Most zu schützen**, indem er in allen Etappen des Prozesses kontrolliert wird. Nach **30 Jahren Erfahrung in der Provence** mit 15 Önologen und über 500 Winzern, darunter einige der angesehensten Marken, hat **MARTIN VIALATTE® eine solide Expertise bei der Vinifikation von Roséweinen** erworben und bietet ein Provence-Kit an, das eine einfache Lösung zur **Maximierung des Potenzials Ihrer Trauben** bietet und die Steuerung des Erzeugungsprozesses ermöglicht.



### FLOTATION VON MOSTEN

**KTS® FLOT** ist eine synergetische Kombination aus Pflanzenproteinen und Chitinderivaten und gewährleistet eine rasche und vollständige Mostvorklärung mit einem kompakteren Trubkuchen bei der Flotation. Es trägt ebenfalls zum Schutz vor Oxidation bei, indem es auf die Phenolsäuren wirkt, und es verringert die Gelbfärbung der Moste vor der Vergärung.



### SCHUTZ DER MOSTE UND DER PRIMÄRAROMEN

**ORIGIN FRESH** ist ein Schönungsmittel zur Entgiftung des Milieus durch Entfernung der Schwermetalle und komplette Schönung des Mosts, indem die Phenolsäuren und Chinone gebunden werden und deren Ausfällung bewirkt wird. Es schützt die Aromen vor Oxidation.



### NÄHRSTOFFVERSORGUNG

**NUTRICELL® AA** ist ein Nährstoffzusatz, der ausschließlich aus speziellen Hefederivaten mit einem hohen Anteil an Aminosäuren besteht. Er ermöglicht eine erfolgreiche Gärsteuerung und optimiert das Aromenprofil der Weine, da er die Bildung von höheren Estern und Acetaten höherer Alkohole (Derivate des Aminosäure-Abbaus) sowie die Offenbarung von Thiolen fördert, indem er die Assimilation der Thiol-Vorstufen und die Aktivierung der Bildung von b-Lyase durch die Hefe fördert.



### ALKOHOLISCHE GÄRUNG

**SO.DELIGHT®** ist eine *S. cerevisiae*-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, aromatische Weiß- und Roséweine mit frischem, fruchtigem Stil hervorzubringen. Es wird ein komplexes Aromenprofil mit sortentypischen Thiolnoten und Gäraromen erzielt.

# ENZYME

## AROMENINTENSITÄT

### VIAZYM® MP

**VIAZYM® MP** ist ein spezielles Präparat zur Optimierung der Traubenmaischnung und zur besseren Steuerung von Pressung und Entschleimung, wodurch eine Qualitätssteigerung der durch Traubenmaischnung gewonnenen Moste erzielt wird. Dieses Enzym optimiert zudem die Pressung und führt zu einer höheren Mostausbeute. **VIAZYM® MP** bewirkt eine bessere Klärung der Moste und eine rasche Entschleimung. Es fördert die Extraktion der Aromavorstufen während der Traubenmaischnung und setzt frühzeitig glykosylierte Aromastoffe frei.

**Verpackung:** 100 g

**Dosage:** 1 bis 4 g/100 kg



### VIAZYM® AROMA

Dank seiner speziellen Rezeptur verbessert **VIAZYM® AROMA** die Weinqualität, fördert die Mostklärung, erleichtert die spätere Filtrierbarkeit des Weins und steigert das sortentypische Aroma durch die Freisetzung aromatischer Terpenderivate aus den von Natur aus im Most vorkommenden Vorstufen (Terpenglykoside).

**Verpackung:** 100 g

**Dosage:** 2 bis 5 g/hL



## KLÄRUNG

### VIAZYM® CLARIF ONE



**VIAZYM® CLARIF ONE** ist ein flüssiges pektolytisches Enzympräparat zur raschen Klärung von Weiß- und Rosémosten. Dieses Enzym bewirkt die Bildung von Trubdepots.

**Verpackung:** 1L, 10 L und 20 L / 1 kg

**Dosage:** 2 bis 5 mL/hL und 2 bis 5 g/hL



### VIAZYM® CLARIF PLUS

**VIAZYM® CLARIF PLUS** ist ein spezielles Präparat zur schnellen, effizienten Klärung von Mosten mit hohem Pektingehalt.

**Verpackung:** 100 mL, 1 L und 10 L / 100 g

**Dosage:** 1 bis 2 mL/hL und 1 bis 2 g/hL



## VIAZYM® CLARIF EXTREM

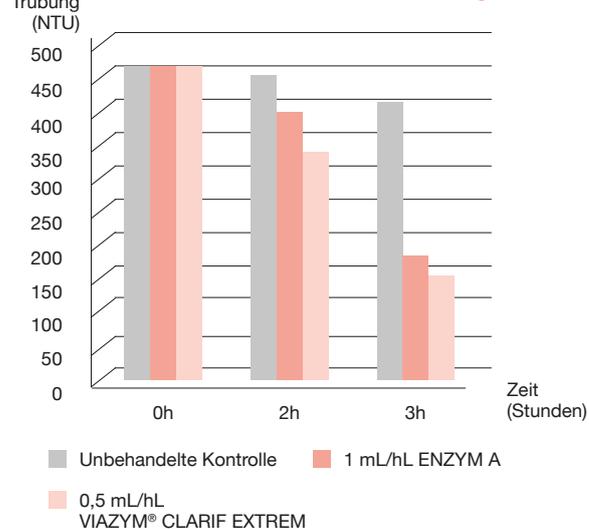
**VIAZYM® CLARIF EXTREM** ist ein hochkonzentriertes flüssiges Enzym. Es fördert die Gewinnung von Mosten mit geringer Trübung und erzielt ausgezeichnete Ergebnisse bei fauligem Lesegut. **VIAZYM® CLARIF EXTREM** ist für «amylische» Prozesse geeignet und bringt sehr klare Moste hervor. Dieses Enzym eignet sich ebenfalls zur Kaltstabilisierung mit der Ausbildung sortentypischer Aromenmerkmale.

**Verpackung:** 1 L

**Dosage:** 0,3 bis 1 mL/hL



Trübung **Bessere Wirksamkeit bei halber Dosage** (NTU)



Mit der halben Dosis von **VIAZYM® CLARIF EXTREM** erzielt **man einen niedrigeren** Trübungsgrad als mit dem Klärungsenzym A.

## EXTRAKTION

### VIAZYM® EXTRACT ONE

**VIAZYM® EXTRACT ONE** ist ein Enzympräparat aus Pektinasen für die Extraktion der Phenolverbindungen der Beere bei der Rotweibereitung. Dieses Enzym wird zur Verbesserung der Maischnung von rotem Lesegut empfohlen (vor und nach der Gärung), um die Pressung und Klärung der Rotmoste zu erleichtern.

**Verpackung:** 1 kg

**Dosage:** 2 bis 5 g/100 kg



## VIAZYM® EXTRACT PREMIUM

**VIAZYM® EXTRACT PREMIUM** ist ein Präparat aus Pektinasen mit einem sehr breiten Spektrum einander ergänzender Aktivitäten. Erleichtert die Extraktion der Tannine zusammen mit den Anthocyanen und ermöglicht so eine bessere Farbstabilisierung. Die so entstandenen Weine sind komplexer, sehr farbstark und ihre Tanninstruktur sorgt für eine gute Lagerungsfähigkeit. Dieses Präparat wurde für Rebsorten mit einem hohem Polyphenolpotenzial oder Trauben, deren Tannine schnell extrahiert werden müssen, um die Farbe schneller zu stabilisieren, konzipiert: entweder für Lesegut mit hohem Potenzial, bei langer Mazeration, zur Herstellung von lagerfähigen Weinen, oder für teilweise beeinträchtigte Trauben, um Tannine und Farbe schnell zu extrahieren.

**Verpackung:** 100 g

**Dosage:** 2 bis 3 g/100 kg



## VIAZYM® EXTRACT

**VIAZYM® EXTRACT** ist besonders für die Traubenmischung von weißem Lesegut geeignet, um Aromen, Reichhaltigkeit und Fülle zu fördern. Es wird auch bei der Rotweinbereitung bei der Mischung eingesetzt, um die Extraktion und Stabilisierung der Farbe, der Struktur und der Aromen des Weins zu fördern.

**Verpackung:** 100 mL, 1 L, 10 L / 100 g und 1 kg

**Dosage:**

Rotes Lesegut: 1 bis 3 mL/100 kg and 1 bis 3 g/100 kg

Weißes Lesegut: 2 bis 4 mL/100 kg and 2 bis 4 g/100 kg



## SPEZIALBEHANDLUNGEN

### VIAZYM® FLUX

**VIAZYM® FLUX** ist ein konzentriertes flüssiges Enzympräparat aus Pektinasen und  $\beta$ -Glucanasen. Es baut Pektine und Glucane ab. **VIAZYM® FLUX** unterstützt die statische Klärung unfertiger Weine und verbessert die Filtrierbarkeit füllfertiger Weine deutlich. **VIAZYM® FLUX** ermöglicht eine deutliche Einsparung von Filtermedien.

**Verpackung:** 1 L

**Dosage:** 3 bis 5 mL/hL



Höhere Filtrationsgeschwindigkeit  
durch den Einsatz von  
**VIAZYM® FLUX**

250%

Mehr Wein bei einer Kieselgur-Filtration  
durch den Einsatz von  
**VIAZYM® FLUX**

30%

Das ist der minimale mit **VIAZYM® FLUX**  
erzielte finanzielle Gewinn bei einer Filtration  
von 1000 hL Wein.

500€

## VIAZYM® THERMO

**VIAZYM® THERMO** ist ein spezielles, konzentriertes flüssiges Enzym, das nach der Wärmebehandlung eingesetzt wird: auf Most ab 65 °C. Es baut die Pektine und Kolloide ab, die bei der Wärmebehandlung freigesetzt werden und verbessert die Filtrierbarkeit wärmebehandelter Moste und der entsprechenden Weine. Mit **VIAZYM® THERMO** lässt sich Kieselgur einsparen.

**Verpackung:** 1 L und 10 L

**Dosage:** 2 bis 5 mL/hL



## VIAZYM® FLOT

**VIAZYM® FLOT** ist ein flüssiges pektolytisches Enzympräparat zur Mostflotation. Es fördert das Aufsteigen eines kompakten Trubhuts.

**Verpackung:** 1 L

**Dosage:** 2 bis 4 mL/hL



## VIAZYM® ROUGE

**VIAZYM® ROUGE** ist ein mikrogranuliertes Enzym zum Pektinabbau und zur schnelleren Klärung. Dieses Enzym fördert die Farbe und Fruchtigkeit von Rotweinen. **VIAZYM® ROUGE** mindert pflanzliche Noten.

**Verpackung:** 100 g

**Dosage:** 2 bis 5 g/hL



## VIAZYM® ELEVAGE

**VIAZYM® ELEVAGE** ist ein spezielles Präparat mit einem hohen Anteil an  $\beta$ -Glucanasen. Es perfektioniert die Hefesatzlagerung und bringt komplexere, üppigere Weine hervor. **VIAZYM® ELEVAGE** verbessert die Klärung und Filtrierbarkeit von Mosten oder Weinen mit hohem Glucan-Gehalt.

**Verpackung:** 100 g

**Dosage:** 3 bis 5 g/hL



## PRODUKTREIHE VIAZYM®

NAME

ANWENDUNG

WEIN-/MOSTART

DOSE

FORM

### AROMENINTENSITÄT

 <b>VIAZYM® MP</b>	Extraktion und Entfaltung von Aromen bei der Schalenmazeration	Weißmost	1 bis 4 g/100kg	PULVER
 <b>VIAZYM® AROMA</b>	Entfaltung und Verstärkung der Aromen eines Weins während des Ausbaus	Weißwein	2 bis 5 g/hL	PULVER

### KLÄRUNG

 <b>VIAZYM® CLARIF ONE</b>	Standardklärung	Weiß- und Rosémost	2 bis 5 mL/hL 2 bis 5 g/hL	FLÜSSIG UND PULVER
 <b>VIAZYM® CLARIF PLUS</b>	Klärung von Mosten mit hohem Pektidgehalt - Vorklärung bei kalten Temperaturen - Flotation	Weiß- und Rosémost	1 bis 2 mL/hL 1 bis 2 g/hL	FLÜSSIG UND PULVER
 <b>VIAZYM® CLARIF EXTREM</b>	Klärung von schwer klärbaren Mosten dank eines höchstkonzentrierten Enzyms - Kältebehandlung	Weiß- und Rosémost	0,3 bis 1 mL/hL	FLÜSSIG

### EXTRAKTION

 <b>VIAZYM® EXTRACT ONE</b>	Standardextraktion	Rotmost	2 bis 5 g/100 kg	PULVER
 <b>VIAZYM® EXTRACT</b>	Extraktion mit breitem Spektrum bei roten Sorten - Schalenmazeration bei weißen Sorten	Rot- und Weißmost	Rote Trauben: 1 bis 3 mL/100 kg bzw. 1 bis 3 g/100 kg Weiße Trauben: 2 bis 4 mL/100 kg bzw. 2 bis 4 g/100 kg	FLÜSSIG UND PULVER
 <b>VIAZYM® EXTRACT PREMIUM</b>	Extraktion bei Lesegut mit hohem Phenolpotenzial bzw. Lesegut, das lange mazeriert werden soll	Rotmost	2 bis 3 g/100 kg	PULVER

### SPEZIALBEHANDLUNGEN

 <b>VIAZYM® FLOT</b>	Klärung durch Flotation	Weiß-, Rosé- und Rotmost	2 bis 4 mL/hL	FLÜSSIG
 <b>VIAZYM® THERMO</b>	Klärung maischeerhitzter Moste (Thermovinifizierung - Flash detente - Warmmazeration)	Rotmost	2 bis 5 mL/hL	FLÜSSIG
 <b>VIAZYM® FLUX</b>	Verbesserte Filterbarkeit von Most und Wein - Klärung von Most und Wein aus botrytisbefallenen Trauben	Rot-, Rosé- und Weißmost und Rot-, Rosé- und Weißwein	3 bis 5 mL/hL	FLÜSSIG
 <b>VIAZYM® ROUGE</b>	Klärung von roten Bioweinen und -mosten	Rotmost und Rotwein	2 bis 5 g/hL	FLÜSSIG
 <b>VIAZYM® ELEVAGE</b>	Optimierung der Hefesatzlagerung	Weiß-, Rot- und Roséwein	3 bis 5 g/hL	FLÜSSIG

# DAS BOTRYTIS-MANAGEMENT

Die Witterungsbedingungen des Jahrgangs können katastrophale Folgen für **den Gesundheitszustand und die Qualität des Leseguts** haben. **Niederschläge haben eine Verdünnungswirkung** auf die Phenolverbindungen der Beeren, sodass die Trauben bisweilen früher gelesen werden müssen und es **ihnen folglich an Reife fehlt**. Der durch Krankheiten wie **Botrytis** ausgeübte Druck vervielfacht sich und zur Unausgewogenheit des Mosts gesellen sich **Fehltöne**. Es gibt mehrere Lösungen für die Weinbereitung, um **diese Probleme zu lösen**.

## DIE TOOLBOX VON MARTIN VIALATTE® ZUR LÖSUNG DER BOTRYTIS-PROBLEME.

### ENTFERNUNG VON IM MOST VORHANDENEN NEGATIVEN AROMASTOFFEN

Die Kontamination mit *Botrytis* führt zu einem charakteristischen erdig-muffigen Geschmack.

- **NOIR CAPTIVA**, stark adsorbierendes Aktivkohlepulver, das zur Beseitigung von Geruchsfehlern und zur Entgiftung von Mosten eingesetzt werden kann.
- **KTS® CLEAR**, Schönungsmittel auf der Basis von Chitin-Glucan, das eine klärende Wirkung mit der Entfernung von Fehltönen kombiniert.

### SCHUTZ DES MOSTS VOR OXIDATION

Durch die Freisetzung von Laccasen führt *Botrytis* zu einer zusätzlichen Oxidationsanfälligkeit des Mosts.

- **TANIGAL** ist ein Tannin aus Gallapfel mit sehr starker oxidationshemmender Wirkung. Es bindet die im Most vorhandenen Laccasen und erleichtert deren Entfernung.
- **ORIGIN FRESH**, Schönungsmittel auf der Basis von PVP/PVI, dessen Eigenschaften zur Chelatbildung der Schwermetalle und Adsorption von Säuren den Most vor Oxidation schützt und die Intensität und Beständigkeit der frischen Aromen wahr.



### ERFOLG BEI DER SCHLÜSSELETAPPE DER EXTRAKTION

Eine kurze Maischung ist möglich, aber bei der Durchführung sind Vorsichtsmaßnahmen zu treffen.

- Bei Rotmosten ist eine kurze Maischung eine Option, kann aber zu Farbinstabilität führen. Dann ist der Einsatz von Tanninen wie **SUBLITAN® VINIF** von entscheidender Bedeutung. Durch seine Zusammensetzung aus Ellagttanninen, Proanthocyanidin-Tanninen und Gallotanninen schützt es die Farbstoffe durch Copigmentierung.

### DIE BEHANDLUNG VON WEINEN

Es kann vorkommen, dass die erzielten Weine immer noch verschiedene Unausgewogenheiten zeigen und noch unerwünschte Verbindungen enthalten.

- **SUBLIPROTECT®** ist ein Komplex aus Traubentanninen und inaktivierten Trockenhefen. Durch seine Zufuhr am Ende der Vergärung lassen sich die Aromen der Rotweine vor Oxidation schützen und der Eindruck von Ausgewogenheit und Struktur steigern.
- **VIAZYM® FLUX**, ist ein flüssiges Enzympräparat mit einem hohen Gehalt an Pektinasen und  $\beta$ -Glucanasen, das sich als sehr nützlich erweist, um die Glucane von Trauben mit Botrytis-Befall abzubauen und so die Filtrierbarkeit der Weine zu verbessern.



#### Die Bedeutung der Glucanasen

*Es ist wichtig, nicht bis zur Filtration abzuwarten, sondern die Glucanasen bei Gär- bzw. BSA-Ende einzusetzen, da die Temperatur des Milieus dann für deren Aktivität noch optimal ist.*

## REFLEX MALO® 360

**REFLEX MALO® 360** sind *Oenococcus oeni*-Bakterien, die zur Durchführung der malolaktischen Gärung von Rot- und Weißweinen mit schwierigen Bedingungen (niedrigem pH-Wert, hohem Alkoholgehalt, schwierigen Rebsorten...) selektiert wurden. **REFLEX MALO® 360** ist ein gebrauchsfertiges Bakterienpräparat, das sich sowohl für die Simultanbeimpfung wie für eine Beimpfung nach der Gärung eignet.

**Verpackung:** Dosage für 25 hL und 250 hL



## REFLEX MALO® HD

**REFLEX MALO® HD** ist ein Milchsäurebakterienstamm zur Beimpfung von Weinen mit hohem Alkoholgehalt. Es handelt sich um eine gefriergetrocknete Starterkultur von *Oenococcus oeni*. Dieser Milchsäurebakterienstamm für den BSA wurde aufgrund seiner Fähigkeit selektiert, den BSA bei hohem Alkoholgehalt sowie bei Rotweinen mit Tanningehalt auszulösen. Er hat einen positiven Einfluss auf das Aromenprofil der Weine, da er die fruchtigen, intensiven Noten betont.

**Verpackung:** Dosage für 25 hL und 250 hL



## REFLEX MALO® pH

**REFLEX MALO® pH** ist ein Milchsäurebakterienstamm zur Beimpfung von Weinen mit niedrigem pH-Wert. Es handelt sich um eine gefriergetrocknete Starterkultur von *Oenococcus oeni*. Dieser Milchsäurebakterienstamm wurde aufgrund seiner Fähigkeit selektiert, den BSA bei niedrigem pH-Wert ( $\geq 3,0$ ) oder hohem Säuregehalt auszulösen. Er hat einen positiven Einfluss auf das Aromenprofil der Weine, da er die fruchtigen, blumigen Noten betont.

**Verpackung:** Dosage für 25 hL und 250 hL



## VITILACTIC® PRIMEUR



Die Bakterien **VITILACTIC® PRIMEUR** aus der IFV-Kollektion wurden aufgrund ihrer hervorragenden Vermehrungseigenschaften und dem schnellen Säureabbau selektiert. Sie eignen sich zur Herstellung von Beaujolais Primeur-Weinen und ihre Anwendung erfolgt als Simultanbeimpfung. Dank ihres besonderen Herstellungsprozesses kann ein Wein, in dem unkomplizierte Bedingungen herrschen, direkt mit ihnen beimpft werden, ohne vorherige Rehydrierung und ohne Nährstoffzusatz. Das macht die Anwendung sehr einfach.

**Verpackung:** Dosage für 250 hL



## VITILACTIC® STARTER BL01

**VITILACTIC® STARTER BL01** ist ein Milchsäurebakterienstamm, der im Weinbaugebiet Champagne Ardenne zur Durchführung des BSA bei Weißweinen mit sehr hohem Säuregehalt selektiert wurde. **VITILACTIC® STARTER BL01** trägt ebenfalls zur Erzeugung von Weißweinen mit großer Finesse bei, unter Wahrung der Rebsortentypizität. Vor dem Einsatz ist eine Akklimatisierung notwendig (Gäransatz).

**Verpackung:** Dosage für 25 g, 100 g und 500 g



## VITILACTIC® H+



**VITILACTIC® H+** wurde vom IFV in Beaune selektiert und aus einem Chardonnay aus dem Burgund isoliert. Es kann sich sehr gut an schwierige Bedingungen anpassen. Es empfiehlt sich für eine gute Kontrolle des BSA bei Weiß- und Roséweinen mit niedrigem pH-Wert oder von Rotweinen mit hohem Alkoholgehalt. **VITILACTIC® H+** nutzt das One Step-Verfahren, das eine bessere Akklimatisierung der Bakterien an den Wein ermöglicht. Seine optimale Gärtemperatur liegt zwischen 16°C und 18°C.

**Verpackung:** Dosage für 50 hL



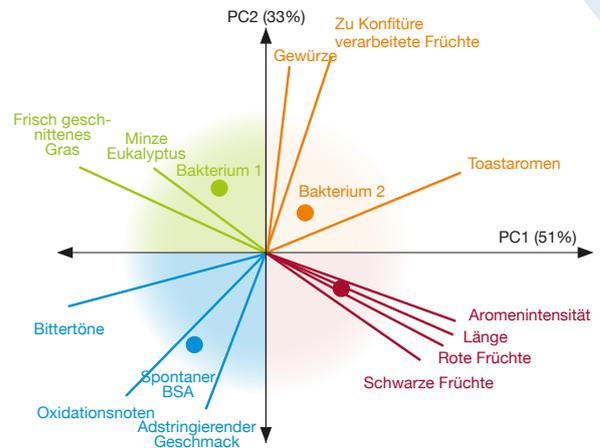
## VITILACTIC® EXPRESSION

**VITILACTIC® EXPRESSION** ist ein Milchsäurebakterium zur Direktbeimpfung, das sich zum Ausbau von Rotweinen empfiehlt. Es eignet sich perfekt bei guten bis hohen Reifegraden. **VITILACTIC® EXPRESSION** entwickelt aufgrund der Ester-Bildung blumige und fruchtige Noten von hoher Beständigkeit, die die Intensität und Frische der Weine steigern.

Verpackung: 100 hL



Cabernet Sauvignon  
Sequenzielle Beimpfung – pH-Wert 3,7



NAME	VERPACKUNG (DOSAGE FÜR)	ART	ALKOHOL	pH	SO <sub>2</sub> GESAMT SO <sub>2</sub> FREI	OPTIMALER TEMPERATURBEREICH*	ENDE	SIMULTANBEIMPFUNG	DIACETYL-BILDUNG	SENSORISCHES PROFIL
REFLEX MALO® 360	25 hL / 250 hL	Direktbeimpfung	< 16 %	> 3,2	< 50 mg/L / < 10 mg/L	17° bis 25°C	☺☺☺	☺☺☺	Gering bis mäßig	Wahrung der Sortentypizität
REFLEX MALO® HD	25 hL / 250 hL	<i>Oenococcus oeni</i>	≤ 17%	≥ 3,2	< 60 mg/L / < 10 mg/L	17° bis 25°C	☺☺☺	☺☺☺	Gering bis mäßig	Fruchtige, intensive Noten
REFLEX MALO® PH	25 hL / 250 hL	<i>Oenococcus oeni</i>	≤ 14%	≥ 3	< 60 mg/L / < 10 mg/L	18° bis 22°C	☺☺☺	☺☺☺	Gering bis mäßig	Fruchtige, blumige Noten
VITILACTIC® STARTER BL01	25 g / 100 g / 500 g	Gäransatz	< 14 %	> 2,9	< 70 mg/L / < 10 mg/L	> 18°C und < 25°C	☺☺☺	☺☺☺	Sehr gering	Neutral, Wahrung der Aromenfinesse
VITILACTIC® F	2,5 hL / 25 hL / 100 hL / 250 hL	Direktbeimpfung	< 15 %	> 3,2	< 50 mg/L / < 10 mg/L	≥ 16°C	☺☺☺	☺☺☺	Gering bis mäßig	Fruchtige und ausgewogene Weine
VITILACTIC® EXPRESSION	25 hL / 100 hL	Direkte Beimpfung	< 15 %	≥ 3,3	< 50 mg/L / < 10 mg/L	≥ 15°C	☺☺☺	☺☺☺	Gering bis mäßig	Fördert blumige und fruchtige Noten
VITILACTIC® CO-FA	250 hL	1-STEP®	< 15 %	> 3,3	< 50 mg/L / < 10 mg/L	> 17°C		☺☺☺	Gering	Frische und fruchtige Weine
VITILACTIC® H+	50 hL	1-STEP®	< 16 %	> 3	< 45 mg/L / < 10 mg/L	> 13°C	☺☺☺	☺☺☺	Sehr gering	Wahrung sortentypischer Aromen
VITILACTIC® PRIMEUR	250 hL	Direktbeimpfung	< 13,5 %	> 3,15	< 50 mg/L / < 10 mg/L	> 17°C		☺☺☺	Gering	Fördert Primeur-Aromen

# BAKTERIEN

## VORTEILE DER SIMULTANBEIMPFUNG

### Die unterschiedlichen Beimpfungsmethoden:

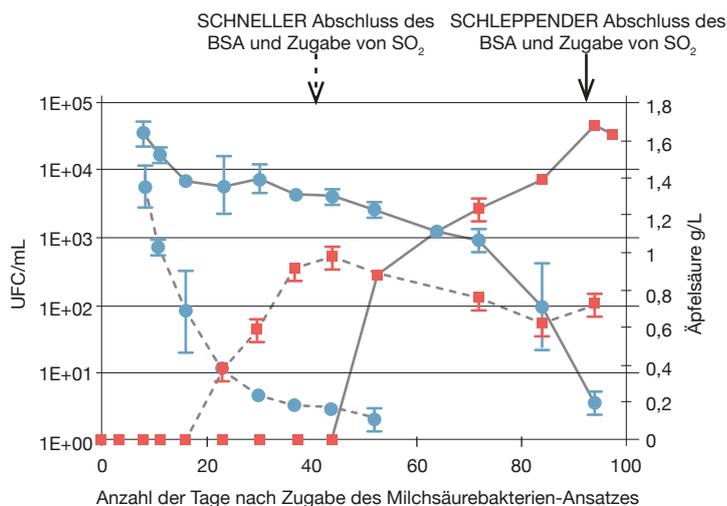
• Ebenso wie die Wahl des geeigneten Bakteriums ist die Wahl des Zeitpunkts der Beimpfung ausschlaggebend für den Verlauf der Weinbereitung. Die Bakterien können während der alkoholischen Gärung, nach Beendigung der alkoholischen Gärung oder sogar mehrere Monate nach Beendigung der alkoholischen Gärung zugesetzt werden. Erfolgt die Beimpfung 24 bis 48 h nach dem Hefezusatz, spricht man von Simultanbeimpfung. Erfolgt die Beimpfung zwischen der Hälfte und 2/3 der alkoholischen Gärung, spricht man von fermentativer Beimpfung. Das gängigste Verfahren ist die Beimpfung nach Beendigung der alkoholischen Gärung, das als sequenzielle Beimpfung bezeichnet wird. Erfolgt die Beimpfung zu einem späteren Zeitpunkt, spricht man von einer „verschobenen“ Beimpfung.

• Seit etwa zehn Jahren kommen die simultane sowie die fermentative Beimpfung immer häufiger zum Einsatz. Dies hat mehrere Gründe:

- Zeitersparnis bei der Vinifikation (bei Simultanbeimpfung)
  - Höhere Sicherheit der Bakterienansiedlung
  - Begrenzung der Gefahr einer Kontamination durch unerwünschte Mikroorganismen (*Lactobacillus*, *Brettanomyces*, etc.)
  - Wahrung der aromatischen Frische des Weins durch eine frühe Stabilisierung und durch Hemmung der Diacetyl-Bildung
  - Diese Beimpfungsverfahren sind besonders in folgender Hinsicht von Vorteil:
    - Optimierung der Kellerarbeit (Zeitersparnis / Energie-Einsparung bei der Beheizung / schnellerer Durchlauf im Gärkeller / Stressverminderung beim BSA)
    - Optimierung der sensorischen Eigenschaften des Weins (weniger Kontaminationen und Oxidation, mehr aromatische Frische)
    - Durchführung des BSA unter schwierigen Bedingungen
- Die Bakterien von **MARTIN VIALATTE®** eignen sich zur simultanen, fermentativen, sequenziellen oder „verschobenen“ Beimpfung.

## EINFLUSS DES ABLAUFES DES BSA AUF DAS WACHSTUM VON BRETTANOMYCES

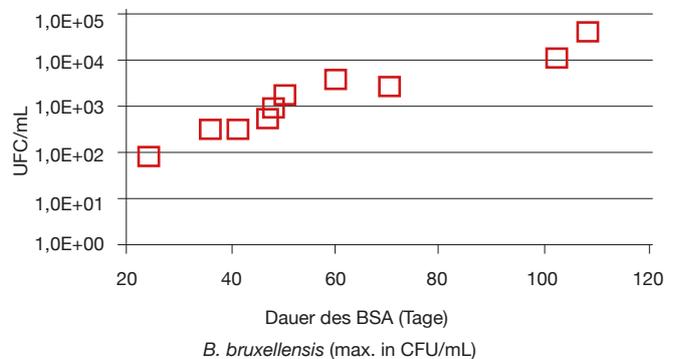
Quelle: Renouf V., 2006, Doktorarbeit, INP Toulouse



Vergleich der Entwicklung der *B. bruxellensis*-Population ■ und der Milchsäure ● bei einem schnellen (...) und langsamem (-) BSA einer im Jahr 2004 auf dem Weingut VI vinifizierten Partie Merlot.

Bei einem Rotwein mit Kontaminationsgefahr kann bei schnellem BSA früh geschwefelt werden, was die *Brettanomyces*-Entwicklung stark hemmt. Bei einem unkontrollierten BSA entwickeln sich die *Brettanomyces* zu einer großen Population, wodurch es zu irreversiblen Beeinträchtigungen kommen kann.

Die Analyse zeigt, dass sich der *Brettanomyces*-Gehalt direkt proportional zur BSA-Dauer verhält. Daher ist es von Vorteil, selektierte Milchsäurebakterien, gegebenenfalls als Simultanbeimpfung, einzusetzen, um den BSA zu beschleunigen.



## TANNINE FÜR DIE WEINBEREITUNG

### SUBLIFRESH®

**SUBLIFRESH®**, ist ein spezielles Präparat aus Proanthocyanidinen und Gallotanninen und wurde formuliert, um die Aromatik von Weiß- und Roséweinen aufzufrischen und zu verstärken.

**Verpackung:** 1 kg

**Dosage:** 2 bis 15 g/hL



### SUBLITAN® VINIF

**SUBLITAN® VINIF** fördert die Klärung und Stabilisierung von Rotweinen. Es trägt zur Erzeugung von Rotweinen mit leuchtenderer Farbe, geringerem Oxidationsgrad und größerer Ausgewogenheit bei. **SUBLITAN® VINIF** hemmt die Oxidation, schützt die Farbstoffe durch Copigmentierung und wirkt reduktiven Geschmacksnoten entgegen.

**Verpackung:** 1 kg und 5 kg

**Dosage:** 10 bis 40 g/hL



### SUBLISTAB®

**SUBLISTAB®** ist ein Gemisch aus Ellagtanninen und Proanthocyanidin-Tanninen mit geringem Polymerisationsgrad, das speziell zum Schutz und zur endgültigen Stabilisierung der Farbe der Weine.

**Verpackung:** 1 kg und 15 kg

**Dosage:** 10 bis 40 g/hL



### SUBLIWHITE®

**SUBLIWHITE®** ist eine Kombination aus Traubentanninen, die aufgrund ihrer oxidationshemmenden Eigenschaften ausgewählt wurden. Nach jahrelangen Versuchen konnte mit **SUBLIWHITE®** ein Produkt für die Weißweinbereitung entwickelt werden. **SUBLIWHITE®** bewahrt den gelbgrünen Farbanteil und optimiert die Weißweinklärung nach der alkoholischen Gärung. Es entwickelt den fruchtigen, blumigen, frischen Charakter der Nase. **SUBLIWHITE®** verleiht dem Mund Ausgewogenheit, Struktur sowie ein unvergleichliches Gleichgewicht und beseitigt pflanzliche Noten.

**Verpackung:** 1 kg und 5 kg

**Dosage:** 5 bis 15 g/hL



## PRODUKTREIHE TANNINE

Der botanische Ursprung der Tannine (Tannine aus Gallapfel, Kastanie, Eiche, Trauben, etc.) sowie die physikalischen und chemischen Eigenschaften dieser Tannine (Schutz vor freien Radikalen, Reaktion mit den Proteinen, Effekt der Copigmentierung, Oxidationsschutz, etc.) haben uns die Entwicklung einer kompletten Produktreihe von Tanninen ermöglicht, die einerseits nach Qualität des Leseguts und andererseits nach der von Ihnen festgelegten Produkt-Zielsetzung eingesetzt werden können.

Diese Produktreihe lässt sich in zwei Gruppen untergliedern:

- **Tannine für die Weinbereitung:** Mit diesen Tanninen kann das Lesegut frühzeitig korrigiert werden, um eine über die Jahre gleichbleibende Qualität der Weine zu erzielen.
- **Tannine für den Ausbau:** Mit diesen Tanninen können die Weine verfeinert werden, um die von Ihnen festgelegten Produkt-Zielsetzungen zu erreichen.

Diese beiden Gruppen lassen sich in zwei Untergruppen untergliedern:

- **Rotweine:** Sie werden durch einen hohen Gehalt an Polyphenolen (Tanninen und Anthocyanen) gekennzeichnet, die je nach Jahrgang eine unterschiedliche Reife aufweisen. Zudem müssen die farbgebenden Anthocyane geschützt und stabilisiert werden.
- **Weiß- und Roséweine:** Sie werden durch einen geringen Polyphenolgehalt gekennzeichnet, was die Weine anfällig für Oxidation und Alterung macht.

# TANNINE

## SUBLIRED®

**SUBLIRED®**, ein Präparat aus Proanthocyanidinen, wurde speziell zum Schutz und zur Verstärkung von Fruchtaromen entwickelt. **SUBLIRED®** wird als Tannin erster Wahl zur Bereitung moderner, fruchtiger und geschmeidiger Weine eingesetzt.

**Verpackung:** 1 kg

**Dosage:** 2 bis 15 g/hL



## VITANIL® VR

**VITANIL® VR** besteht hauptsächlich aus kondensierten Tanninen vom Typ Proanthocyanidin: **VITANIL® VR** wirkt zusammen mit den Tanninen des Weins und ermöglicht eine optimale Farbstabilisierung. Es schützt die Anthocyane vor Oxidation.

**Verpackung:** 1 kg und 10 kg

**Dosage:** Auf Lesegut: 15 bis 25 g/100 kg  
Auf Most: 10 bis 20 g/hL  
Auf Wein: 5 bis 10 g/hL



## TANIXEL®

**TANIXEL®** ist ein reines Kastanienholz-Tannin. Es kann während der Vinifikation aber auch beim Ausbau von Rotweinen zugesetzt werden. **TANIXEL®** schützt die Farbe, trägt zur harmonischen Sensorik der Rotweine bei, indem es ihnen Struktur verleiht, und zeigt eine hohe Reaktionsfreudigkeit mit den Proteinen in Most und Wein.

**Verpackung:** Granulat: 1 kg und 12,5 kg

**Dosage:** 5 bis 50 g/hL



## VITANIL® B

**VITANIL® B** enthält Tannine aus den Taraschoten (aus Lateinamerika stammende Bohne). Es handelt sich um mit Alkohol extrahierte Gallotannine, die sich perfekt zur Schöpfung von Weißweinen eignen. Im Most trägt **VITANIL® B** zur Vorklärung und zur Klärung bei, indem es mit den überflüssigen Proteinen reagiert. Es beseitigt außerdem die natürlichen Oxydasen der Trauben (die von *Botrytis* gebildeten Tyrosinase und Laccase).

**Verpackung:** 1 kg

**Dosage:** Auf Most: 10 bis 20 g/hL  
Auf Wein: 2 bis 10 g/hL



## TANIGAL

**TANIGAL** ist ein Gallotannin, das für die Klärung und Schöpfung von Weißweinen entwickelt wurde. **TANIGAL** trägt zur Vorklärung und Klärung bei, indem es die Proteine von Most und Wein bindet. Es schützt die sensorischen Eigenschaften und das Gerüst des Weins. **TANIGAL** ist bei der Schöpfung von Weißweinen mit schwach hydrolysiertes Gelatine (**GELISOL®**) unerlässlich. **TANIGAL** wird außerdem bei der Schöpfung in der Flasche von Schaumweinen, die mit dem traditionellen Verfahren hergestellt werden, eingesetzt.

**Verpackung:** 1 und 25 kg

**Dosage:** 2 bis 8 g/hL



NAME		OXIDATIONSSTABILITÄT	FARBSTABILISIERUNG	AROMATISCHE UND GESCHMACKLICHE AUSGEWOGENHEIT
TANIGAL		'''		
VITANIL® B		''		
TANIXEL®		'	'	'
VITANIL® VR		'	''	'
SUBLITAN® VINIF		''	''	'
SUBLIWHITE®		''	'	''
SUBLIFRESH®		''	'	'''
SUBLISTAB®		'	'''	'
SUBLIRED®		'	'	'''

## TANNINE FÜR DEN AUSBAU SUBLIPROTECT®

**SUBLIPROTECT®** ist ein Komplex aus Traubentanninen und inaktivierten Trockenhefen. Dieses Tannin trägt zur Ausgeglichenheit am Gaumen und zum Eindruck von Frische bei. Es bereitet den Wein auf den Barrique-Ausbau vor. **SUBLIPROTECT®** verstärkt die Widerstandsfähigkeit gegen die Oxidation und schützt das Redoxpotenzial.

**Verpackung:** 1 kg

**Dosage:** 5 bis 20 g/hL



## VITANIL® OAK

**VITANIL® OAK** ist ein gereinigtes Eichentannin, das die Farbstoffe vor Oxidation schützt und die Weinstruktur verstärkt. **VITANIL® OAK** entfaltet die Ausgewogenheit und Harmonie des Weins. **VITANIL® OAK** hemmt die während des Ausbaus auftretende Reduktion.

**Verpackung:** 15 kg

**Dosage:** Auf Lesegut: 5 bis 10 g/100kg  
Auf Wein: 5 bis 20 g/hL



## SUBLI'OAK®

**SUBLI'OAK®** fördert das Potenzial Ihrer Rot-, Weiß- und Likörweine. **SUBLI'OAK®** entwickelt Aromenkomplexität sowie fruchtige Noten, verleiht Ausgewogenheit, Fülle und Struktur. **SUBLI'OAK®** offenbart Vanillenoten sowie zarte Röstnoten und beseitigt pflanzliche Noten und Bittertöne. Weißweinen verleiht **SUBLI'OAK®** Frische.

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** 1 bis 30 g/hL



## TANIRAISIN

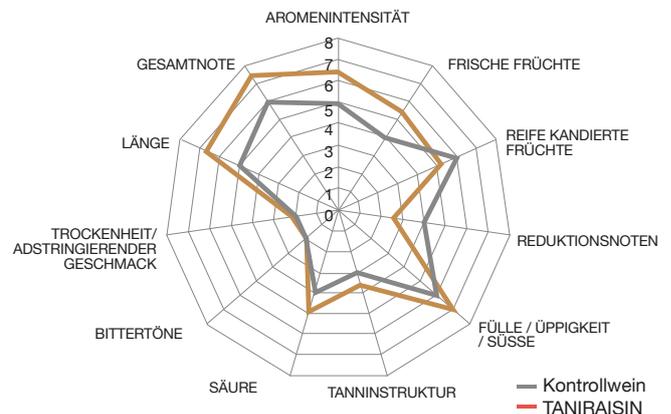
Dank des speziellen Herstellungsverfahrens besitzt **TANIRAISIN** die natürlichen Eigenschaften der Tannine aus den Beerenhälsen, die aufgrund ihrer Qualität ausgewählt wurden. Diese außerordentlich reaktionsfreudigen Tannine treten mit den anderen im Wein vorhandenen Makromolekülen in Wechselwirkung. Und diese vielfachen Wechselwirkungen haben einen positiven Einfluss auf die Weine. **TANIRAISIN** wirkt klärend (ideale Ergänzung zu den Schönungsmitteln). Es fördert die Farbstabilität (durch Bildung stabiler Tannin-Anthocyan-Komplexverbindungen) und verbessert die sensorische Ausgewogenheit. **TANIRAISIN** bietet zudem einen guten Schutz vor Oxidation (oxidationshemmende Wirkung der Polyphenole).

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** Auf Lesegut: 10 bis 30 g/100 kg  
Auf Most: 5 bis 15 g/hL  
Auf Wein: 3 bis 20 g/hL



### Sensorik - Rosé-Wein Cinsaut



**TANIRAISIN** steigert die Klarheit und Intensität der Aromen, frischt die Aromen auf und verbessert die Ausgewogenheit im Mund.

# TANNINE

## TANIPEPIN

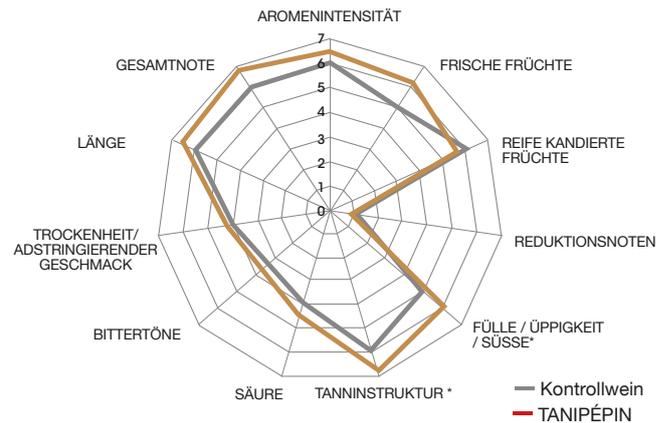
**TANIPEPIN** ist ein einzelnes Traubenkern-Tannin zur Rotweinbereitung. Aufgrund seiner Beschaffenheit fördert es auf effiziente Weise die Mechanismen zur Bildung von „Tannin-Anthocyan“-Komplexverbindungen und sorgt damit für eine gute Farbstabilität der Rotweine. **TANIPEPIN** lässt sich dank der Granulatform einfach und gut im Keller einsetzen und verbessert die Oxidationsstabilität sowie die gute Entwicklung der Weine. Es macht die Weine ausgewogener, da es ihnen eine zusätzliche Tanninstruktur verleiht. Zudem hemmt es die Aktivität der Oxidasen. **TANIPEPIN** fördert die Eiweißstabilität von Weiß- und Roséweinen.

**Verpackung:** 500 g

**Dosage:** Auf Lesegut: 5 bis 15 g/100 kg  
Auf Most: 5 bis 10 g/hL  
Auf Wein: 1 bis 15 g/hL



### Sensorische Analyse – Rotwein



\* : deutlicher Unterschied bei der Varianzanalyse

Bei diesem Rotwein steigert **TANIPEPIN** die Aromenintensität insbesondere bei den frischen Früchten und verbessert ebenfalls die Wahrnehmung im Mund durch eine gesteigerte Ausgewogenheit im Mund, eine deutlichere Tanninstruktur sowie eine gesteigerte Länge im Mund. Der mit **TANIPEPIN** behandelte Wein hat eine bessere Note erzielt als der Kontrollwein.

NAME		OXIDATIONSSTABILITÄT	FARBSTABILISIERUNG	AROMATISCHE UND GESCHMACKLICHE AUSGEWOGENHEIT
VITANIL® OAK		'''	'	'''
SUBLI'OAK®		'	'	'''
SUBLIPROTECT®		'''	''	'''
TANIRASIN		'	'''	'''
TANIPEPIN		'	'''	''

# DIE FARBSTABILISIERUNG VON ROTWEINEN

Die sensorische Qualität eines Rotweins beschränkt sich nicht allein auf seine Aromen oder seine Tanninstruktur. Auch **die Farbe ist ein wichtiger Faktor für den Verbraucher**. Die Qualität der Farbstoffe schwankt, da sie **vom Polyphenolpotenzial der zu vinifizierenden Rebsorte, von Umweltfaktoren** (Witterungsbedingungen und Gesundheitszustand des Jahrgangs, Reife des Leseguts) **und der jeweiligen Extraktion abhängt**. Schutz und Stabilisierung der erhaltenen Farbe zur **Gewährleistung ihrer Beständigkeit** ist bei der Weinbereitung von zentraler Bedeutung. Diese Zielsetzungen lassen sich mithilfe mehrerer Mittel erreichen, je nach dem, in welcher Etappe der Weinbereitung man eingreifen will.

## DIE TANNINE

Die Tannine haben je nach ihrer chemischen Struktur und ihrer Herkunft unterschiedliche önologische Eigenschaften. Die **Proanthocyanidin-Tannine aus Tropenholz**, beispielsweise Quebracho, haben die Fähigkeit, die Farbe zu **schützen**, indem sie den oxidativen Abbau der Farbe begrenzen. Dies ist **die Copigmentierung**. Wohingegen die **Proanthocyanidin-Tannine** aus der **Traube** kovalente Bindungen mit den Anthocyanen eingehen. Dies ist die **Farbstabilisierung**.

## DER SAUERSTOFF

Die **kontrollierte Sauerstoffzufuhr** ergänzt den Einsatz von Traubentanninen bei der Farbstabilisierung. Sie führt zur Oxidation der Polyphenole (Tannine) zu Chinonen, wobei Wasserstoffperoxid-Moleküle ( $H_2O_2$ ) entstehen. Diese oxidieren Alkohol-Moleküle zu Acetaldehyd-Molekülen, die dann von den Tanninen gebunden werden und **Acetaldehydbrücken** bilden. Diese Brücken fördern die kovalenten Bindungen mit den Anthocyanen, was zu einer **Farbstabilisierung** führt.

## DIE HEFEDERIVATE

Die Hefeprodukte haben von Natur aus einen hohen Gehalt an Peptiden mit Reduktionswirkung. Sie blockieren die Oxidation von Phenolverbindungen zu ortho-Chinonen und **bilden stabile unlösliche und farblose Verbindungen**.

## TANIXEL®

- Ellagtannine von der Kastanie.
- **Außerordentlich reaktionsfreudig mit den Proteinen des Mosts und den Polyphenoloxidasen**, ermöglicht somit den Schutz der Farbe.
- Starke Fähigkeit zum Verbrauch des gelösten Sauerstoffs und zur **Aufrechterhaltung eines hohen Redoxpotenzials**.

## VITANIL® VR

- Proanthocyanidin-Tannine,
- Schutz vor Ausfällung der Anthocyane/Farbstoffe durch Copigmentierung.

1

**VOR**  
DER GÄRUNG

## TANIPEPIN

- Proanthocyanidin-Tannine aus Traubenkernen.
- Optimal bei Mosten mit unausgewogenem Tannin/Anthocyan-Verhältnis.
- **Endgültige Stabilisierung** der Farbe.

## SUBLISTAB®

- Kombination aus Ellagtanninen und Proanthocyanidin-Tanninen.
- Schutz und **endgültige Stabilisierung durch Bindung mit den Anthocyanen**.
- Wahrung eines optimalen Redoxpotenzials.

2

**ALKOHOLISCHE**  
GÄRUNG

## NEO® CRISPY

- Hefeprodukt mit einem hohen Gehalt an Peptiden mit Reduktionswirkung,
- Schutz der Aromastoffe und der Farbe vor Oxidation.

## OENO<sub>2</sub>

- Personalisierte  $O_2$ -Dosis (mg/L).
- Durch den Einsatz der Mikro-Sauerstoffzufuhr am Ende der Vergärung lässt sich durch Steuerung der Acetaldehyd-Bildung die Farbstabilisierung begünstigen.

3

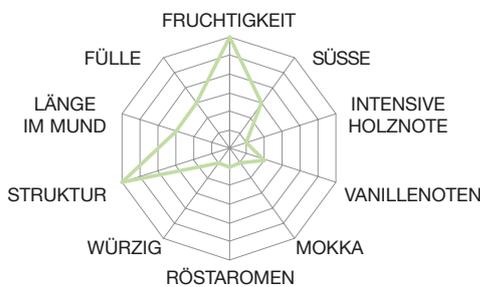
**NACH**  
DER  
VERGÄRUNG  
- VOR DEM  
BSA

## TOASTUNGSREIHE

Diese Reihe ist die von uns ausgewählte „Toastungspalette“, mit der sich die Fruchtnoten der Weine intensivieren und aromatische Verbindungen zuführen lassen, ganz nach den jeweiligen Zielsetzungen unserer Kunden. Dank der präzisen Toastung und der Reife der ausgewählten Hölzer steht dem Weinbereiter ein ausgezeichnetes, präzises und reproduzierbares Instrument zur Verfügung, um die gewünschten Weinprofile zu erzielen.

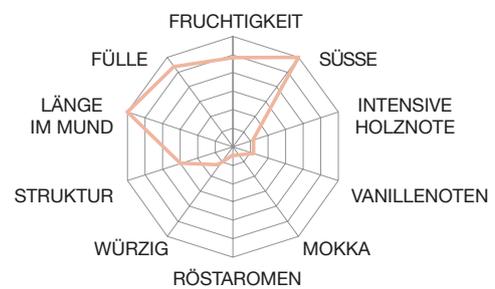
### VIAOAK® NATUR

**VIAOAK® NATUR** fördert Fruchtigkeit und Aromenfeinesse. **VIAOAK® NATUR** verstärkt die Struktur im Mund. Das ausgewählte Holz ruht 18 Monate lang in einem Lager, wo es ein spezielles Trocknungsverfahren ohne Toastung durchläuft.



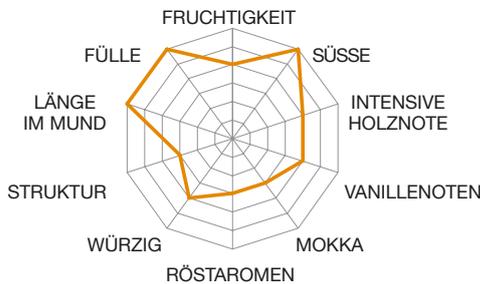
### VIAOAK® CHAUFFE LÈGERE

**VIAOAK® CHAUFFE LÈGERE** ist eine spezielle schwache Toastung ausschließlich aus französischem Holz. **VIAOAK® CHAUFFE LÈGERE** verleiht Länge und Süße und trägt zu einem ausgewogenen Mundgefühl bei.



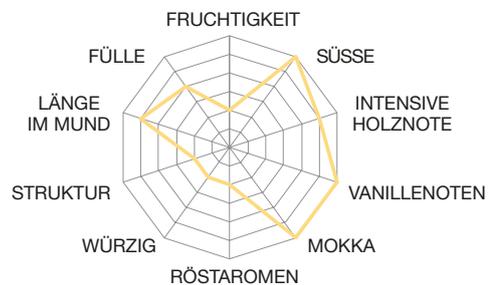
### VIAOAK® FINESSE

**VIAOAK® FINESSE** bringt Weine mit zarten, schmelzenden und sehr süßen Holznoten hervor. **VIAOAK® FINESSE** verleiht dem Mund mehr Süße und Ausgewogenheit. Diese sehr langsame, sehr lange Toastung ist das Ergebnis eines innovativen Verfahrens, das die Makromoleküle des Holzes fördert und freisetzt.



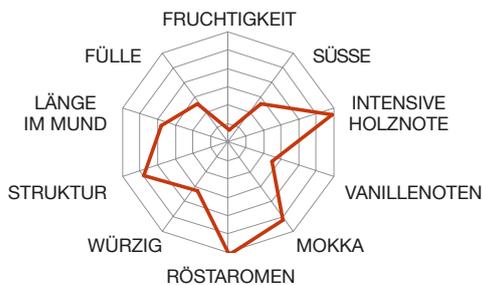
### VIAOAK® HIGH SWEET

**VIAOAK® HIGH SWEET** ermöglicht die Erzielung einer ausdrucksstarken und sehr süßen Holznote (Vanillenoten, Mokka, Kokos). **VIAOAK® HIGH SWEET** zeichnet sich durch eine mittlere Toastung aus, die das Ergebnis eines innovativen Verfahrens ist, das die Makromoleküle des Holzes und ganz besonders den Vanille- und Mokka-Charakter fördert und freisetzt.



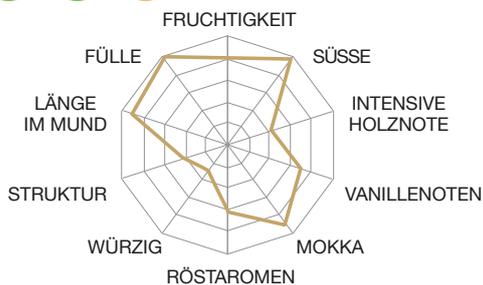
## VIAOAK® HIGH MOKA

**VIAOAK® HIGH MOKA** verleiht eine sehr intensive Holznote mit Brioche-, Schokolade- und Röstaromen. **VIAOAK® HIGH MOKA** entspricht einer „mittel-plus“-Toastung und ist das Ergebnis eines Toastungsverfahrens mit Umluft, das die aromatischen Verbindungen des Holzes und ganz besonders den Röst- und Brioche-Charakter fördert und freisetzt.



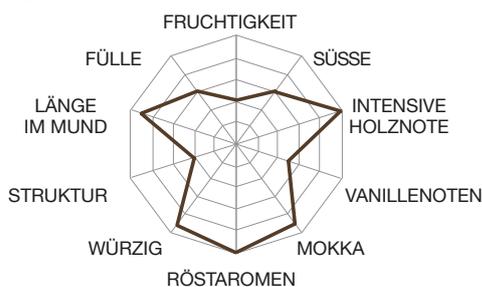
## VIAOAK® WHITE CHOCOLATE

**VIAOAK® WHITE CHOCOLATE** ist eine mittelstarke Toastung. Der spezielle Prozess und die Auswahl der Hölzer tragen dazu bei, dem Wein sehr zarte Karamelltöne und weiche Noten weißer Schokolade zu verleihen.



## VIAOAK® F 500

**VIAOAK® F 500** ist eine moderne, starke, extra lange Toastung. **VIAOAK® F 500** wird durch Kaffee- und Toastaromen, Karamell- und Feingebäcknoten charakterisiert, die zu Ausgewogenheit und Süße im Mund führen. Würzige Noten tragen zur Aromenkomplexität dieser Toastung bei.



**Anwendungen:** Weinausbau oder auch bei der Vergärung zur Kaschierung der Pflanzsäure bei roten Trauben mit unzureichender Reife bei traditioneller Vinifikation oder auch bei einer Kombination von Mosten aus Thermovinifikation und aus traditioneller Vinifikation.

**Dosage:** 0,5 bis 1,5 g/L, eventuell in Kombination mit ungetoastetem Holz oder auch mit Vinifikationsblends.

**MACHEN SIE ZUERST VERSUCHE!**

# Elevage<sup>KIT</sup>

Machen Sie Versuche mit dem Ausbau-Kit, um die **VIAOAK®-Hölzer** und **verschiedene** alternative Kombinationen in **Eigenregie zu testen**.

### JEDES AUSBAU-KIT UMFASST:

**1 Box**

**1 Produktdatenblatt** - Ausbau-Kit

**1 Pipette** (1 mL)

**7 3-Liter-Bags in box** mit Hahn  
+ **7 Etiketten** zum Aufkleben auf die BiB

**6 Tanninlösung-Proben**  
*nach Wahl*

**6 Holz-Proben**  
(9 g, bzw. 3 g/L im 3-Liter-BiB)  
*nach Wahl*

## PRODUKTTREIHE INTENSO & DÉLICE FÜR SPITZENCUVÉES

Auswahl erstklassiger französischer Eichenhölzer, über 24 Monate getrocknet und gelagert. Die Toastungen **INTENSO** und **DÉLICE** entsprechen speziellen Kombinationen von Hölzern und Toastungen zur Erzielung komplexer Aromenprofile zur Erzeugung großer Weine.

**VIAOAK® INTENSO** verleiht Länge und Fülle im Mund, eine feine, harmonische Holznote, während **VIAOAK® DÉLICE** Lieblichkeit, Fülle und Süße verleiht.



**VIAOAK®  
CHIPS INTENSO**  
Spezielle Kombination  
in Form von Chips.



**VIAOAK®  
CUBE INTENSO**  
Spezielle Kombination  
in Form von Würfeln.



**VIAOAK® STAVE  
27 INTENSO**  
Kombination speziell  
ausgewählter  
Dauben (27 mm).

**VIAOAK® KIT  
NEWLIFE INTENSO**  
Spezielle Kombination  
in Form von Ketten  
aus 24 Mini-Staves.

### VIAOAK® CHIPS INTENSO

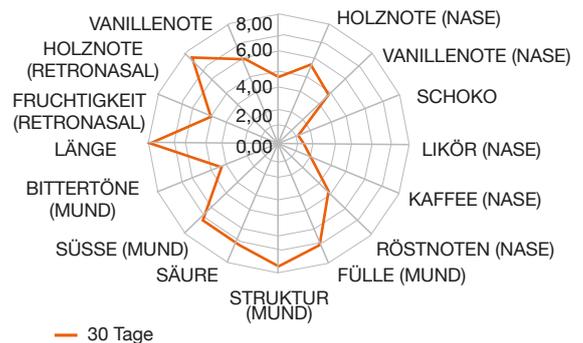
Ausgewählte Kombination aus französischem Eichenholz in Form von Chips.

**Charakteristika:** Aromenkomplexität. Feine, harmonische Holznote. Barrique-Profil in Rekordzeit (2 Monate). Auf Weiß- und Rotwein 2 bis 4 g/L.

**Kontaktzeit:** 2 Monate.



Entwicklung der Kinetik der Einbindung der Toastung  
**Intenso (chips)** in den Wein



### VIAOAK® STAVE 27 INTENSO

Kombination speziell ausgewählter Dauben (27 mm) aus französischer Eiche.

**Charakteristika:** sehr große Finesse und Aromenkomplexität. Seidige, feine Tannine. Profil eines im Fass ausgebauten Weins, wie es Spitzenweinen alle Ehre macht! Auf Weißwein 0,5 bis 1 Daube/hL. Auf Rotwein 1 bis 2 Daube/hL.

**Kontaktzeit:** 8 Monate.



### VIAOAK® DÉLICE

Kombination speziell ausgewählter Dauben (27 mm) aus französischer Eiche.

**Charakteristika:** Lieblichkeit, Fülle und Süße für komplexe Spitzenweine.

**Auf Weißwein:** 0,5 bis 1 Daube/hL.

**Auf Rotwein:** 1 bis 2 Dauben/hL.

**Kontaktzeit:** 8 Monate.



### VIAOAK® CUBE INTENSO

Ausgewählte Kombination aus französischem Eichenholz in Würfelform.

**Charakteristika:** Aromenkomplexität, Struktur und ausgezeichnete Einbindung von Holznoten.

**Auf Weiß- und Rotwein:** 4 bis 6 g/L.

**Kontaktzeit:** 4 Monate.



### VIAOAK® KIT NEWLIFE INTENSO

Kombination aus französischem Eichenholz in Form einer Kette aus 24 Mini-Staves.

**Vorteil:** Verlängerung der Nutzungsdauer der Barriquefässer oder Beschleunigung des Barrique-Ausbaus durch Erhöhung der Kontaktfläche

**Ausbau**

- mindestens 3 Monate
- optimalerweise 4 Monate

Verleihung von Struktur, Finesse und Aromenkomplexität

PRODUKT	ZIELSETZUNG	CHARAKTERISTIKA	 Chips	 Würfel	 Staves 7	 Staves 14	 Staves 27	Kit New Life
<b>VIAOAK® NATUR</b>	Fördert Fruchtigkeit und Aromenfinesse. Verstärkt die Struktur im Mund.	Das ausgewählte Holz ruht 18 Monate lang in einem Lager, wo es ein spezielles Trocknungsverfahren ohne Toastung durchläuft.	1 bis 4 g/L*					
<b>VIAOAK® HIGH SWEET</b>	Zur Erzielung einer ausdrucksstarken und sehr süßen Holznote (Vanillenoten, Mokka, Kokos).	Spezielle mittlere Toastung, die einen Vanille- und Mokka-Charakter entwickelt.	2 bis 6 g/L*	2 bis 6 g/L*	0,5 bis 3 staves/hL*	0,5 bis 2 staves/hL		
<b>VIAOAK® FINESSE</b>	Zur Erzielung einer feinen, schmelzenden und sehr süßen Holznote.	Sehr langsame, sehr lange Toastung, die das Ergebnis eines innovativen Toastungsverfahrens ist.	2 bis 6 g/L*	2 bis 6 g/L*	0,5 bis 3 staves/hL	0,5 bis 2 staves/hL		
<b>VIAOAK® HIGH MOKA</b>	Zur Erzielung einer sehr intensiven Holznote mit Brioche-, Schokolade- und Röstaromen.	Mittlere Toastung plus aus einem Konvektionsverfahren, entwickelt Röst- und Brioche-Charakter.	2 bis 6 g/L*		0,5 bis 3 staves/hL			
<b>VIAOAK® CHAUFFE LEGERE</b>	Zur Verleihung von Länge, Süße und Fülle im Mund. Leichte Wahrnehmung von Holznoten.	Leichte Toastung, die speziell zum Eindruck von Süße und Fülle im Mund beiträgt.	1 bis 3 g/L	1 bis 3 g/L				
<b>VIAOAK® F 500</b>	Zur Verleihung sehr intensiver Toastaromen vom Typ Mokka, von Kaffee- und Röstaromen.	Starke, extra lange Toastung, Erzielung von Toastaromen, Förderung der Aromenbeständigkeit.	0,5 bis 1,5 g/L					
<b>VIAOAK® WHITE CHOCOLATE</b>	Zur Verleihung von sehr weichen Karamelltönen und Noten weißer Schokolade.	Mittelstarke Toastung zur Verleihung von Lieblichkeit.	2 bis 5 g/L					
<b>VIAOAK® INTENSO</b>	Premium Cuvée, diese Kombinationen verleihen Länge und Fülle im Mund; eine feine, harmonische Holznote.	Die Toastung INTENSO entspricht einer speziellen Kombination von Hölzern und Toastungen zur Erzielung eines komplexen Aromenprofils.	2 bis 4 g/L	4 bis 6 g/L			0,5 bis 2 staves/hL	1 kit/ Barrique
<b>VIAOAK® DELICE</b>	Cuvée Premium - diese Kombination verleiht Lieblichkeit, Fülle und Süße.	Die Toastung DELICE ist eine spezielle Kombination von Toastungen zur Erzielung eines komplexen Aromenprofils.					0,5 bis 2 staves/hL	

\*Erhältlich aus französischem (FR) und amerikanischem (US) Eichenholz

## Charakteristika und eigenschaften der reihe

### CHIPS

2 Netze à 5 kg  
pro 10-kg-Sack

#### Große Kontaktfläche

- kurze Kontaktzeit
- rasche Aufnahme der Aromen

#### Verwendung

- bei der Vinifikation
- beim Ausbau

### WÜRFEL

2 Netze à 5 kg  
pro 10-kg-Sack

#### Durchschnittsmaße:

50 x 30 x 10 mm

#### Mit der Maserung geschnitten:

verleiht mehr Finesse

#### Rascher Ausbau

- mindestens 1 Monat
- idealerweise 2 Monate

#### Verwendung

- beim Ausbau, verleiht mehr Aromenfinesse und Schmelz als Chips
- beim BSA

### STAVES

STAVES 7 mm

Maße: 950 x 50 x 7 mm

Oberfläche: 0,10 m<sup>2</sup>

Nutzen: Komplexität und Wahrung des fruchtigen Profils

STAVES 14 mm

Maße: 950 x 50 x 14 mm

Oberfläche: 0,12 m<sup>2</sup>

Nutzen: Komplexität und reiferes Aromenprofil

STAVES 27 mm

Maße: 950 x 50 x 27 mm

Oberfläche: 0,15 m<sup>2</sup>

Nutzen: Nachempfindung des Barrique-Ausbaus mit mehr Flexibilität und Vielseitigkeit / Verleihung von harmonischen, eingebundenen Tanninen, von Finesse und Aromenkomplexität

#### Produkt für den Ausbau

- mindestens 16 Wochen
- einmal pro Woche Umpumpen

### NEW LIFE

Kette aus 24 Mini-Staves

Oberfläche: 0,2 m<sup>2</sup>/hL

#### Vorteil

Verlängerung der Nutzungsdauer der Barriquefässer oder Beschleunigung des Barrique-Ausbaus durch Erhöhung der Kontaktfläche

#### Ausbau

- mindestens 3 Monate
- optimalerweise 4 Monate

Verleihung von Struktur, Finesse und Aromenkomplexität Ergänzung zum Barrique-Ausbau

## SELEKTION - VINIFIKATION AUSGEWÄHLTE KOMBINATIONEN FÜR DIE WEINBEREITUNG – ZUR ENTWICKLUNG IHRER PRODUKTZIELSETZUNG

Bei der Entwicklung dieser Reihe haben wir uns an unserer Beratungstätigkeit orientiert sowie an den speziellen Entwicklungen für unsere Kunden, die das Ziel verfolgen, ihr Weinprofil zu Beginn der Vinifikation zu gestalten. Die Produkte dieser Reihe kommen bei der Gärung zum Einsatz, um die Vorteile des Holzes optimal zu nutzen: Kaschierung vegetabiler Noten, Steigerung der Fülle, der Fruchtnoten und der Aromenkomplexität im Mund.

### VIAOAK® BLANC COMPLEX

**Zielsetzung:** Mehr Aromenkomplexität, Fülle und Süße. Dieses Produkt entwickelt das Aromenprofil hin zu reiferen Noten: exotische Früchte, gekochte Früchte.

**Anwendungen:** Chardonnay, lieblicher Muskateller, Melon, Grenache Blanc, etc.

**Dosage:** 1 bis 3 g/L je nach Alkoholpotenzial des Weins und Aromenstärke der Rebsorte



### VIAOAK® BLANC VARIETAL

**Zielsetzung:** Hervorhebung des sortentypischen Profils. Dieses Produkt unterstützt den sortentypischen aromatischen Ausdruck, verleiht Fülle und Beständigkeit im Mund.

**Anwendungen:** Sauvignon, Chenin, Melon, Viognier, Macabeu etc.

**Dosage:** 1 bis 3 g/L



### VIAOAK® ROSÉ FRESH

**Zielsetzung:** Kombination aus Eichenchips unterschiedlicher Herkunft und Toastung, speziell für Moste von Roséweinen in Abhängigkeit von der Rebsorte entwickelt. Zum Verdecken vegetabiler Noten ohne Holznoten und für mehr Fülle im Mund.

**Anwendungen:** Grenache, Syrah, Cinsault

**Dosage:** 1 g/L



### VIAOAK® BOUQUET

**Zielsetzung:** Lesegut mit mangelnder Reife. Dieses Produkt hebt die Frucht hervor, verleiht mehr Fülle im Mund und korrigiert den vegetabilen Charakter der grünen Tannine.

**Anwendungen:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot sowie alle Arten von Lesegut mit mangelnder Reife.

**Dosage:** 1 bis 2 g/L



### VIAOAK® ROUGE FRUITÉ

**Zielsetzung:** Intensivierung der Aromen, Förderung der Frucht des Weins und Verleihung von mehr Ausgewogenheit und Fülle im Mund.

**Anwendungen:** Dieses Produkt ist für Lesegut mit schöner Reife, für Moste mit Thermovinifikation oder „Flashdétente“-Verfahren geeignet. Ebenfalls interessant bei Trauben, die unmittelbar vor der Lese geschädigt wurden (Hervorhebung der Frucht, Verleihung von Struktur).

**Dosage:** 2 bis 4 g/L



# UNSERE REIHE AUS EICHENHOLZ-PRODUKTEN FÜR DIE WEINBEREITUNG WIRD IN FRANKREICH HERGESTELLT

Weichheit, Süße, Üppigkeit und Ausgewogenheit im Mund dank der Freisetzung bestimmter Verbindungen während der Toastung.

Fülle und Struktur im Mund dank der Eichentannine und der Makromoleküle des Holzes, sowie Ausgewogenheit im Mund dank der Freisetzung bestimmter Verbindungen während der Toastung.

Aromenkomplexität mit Erweiterung der Aromenpalette (sortentypische Fruchtigkeit, Vanille, Gewürze, Kokosnuss, Mandel, Trockenobst, Mokka, Röstnoten und rauchige Noten) dank extrahierbarer Verbindungen, die sich während der verschiedenen Toastungen offenbaren.

Die Produktreihe besteht aus **verschiedenen, sorgfältig ausgewählten Eichenholz-Chips**, die getrocknet und getoastet werden, **um den unterschiedlichen Weinen verschiedenartige qualitative Noten zu verleihen**. Unser Holz stammt aus französischen und amerikanischen Wäldern.

Dank **einer kontrollierten Erzeugung**, die strengen Anforderungen genügt, bieten unsere Holz-Chips für die Weinbereitung zahlreiche Vorteile, um die Harmonie und die Komplexität der Weine zu intensivieren.



## KONTAKTZEIT- OPTIMIERER

Die Lösung zum Management hochmoderner Vinifikationen und Ausbauverfahren.

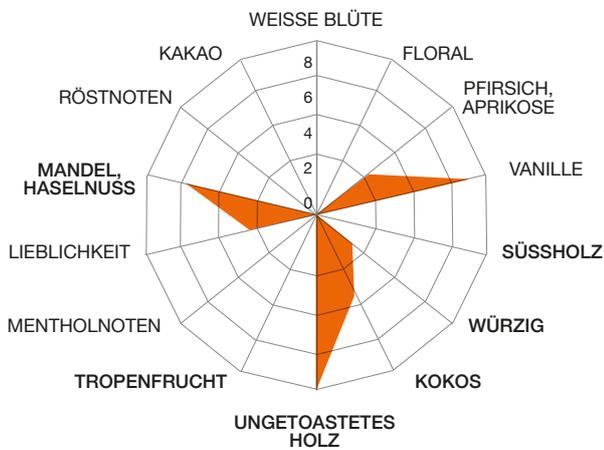
Sehen Sie hierzu Seite 74.

## SIMILIOAK®

Diese Kombination wurde speziell für die Vergärung entwickelt, um die Farbstoffe zu stabilisieren und die pflanzlichen Noten zu verdecken. **SIMILIOAK®** ist ein praktisches „Tool“, das direkt auf das Lesegut gegeben wird.

**Verpackung:** 500 g und 5 kg

**Dosage:** 0,2 bis 0,6 g/L



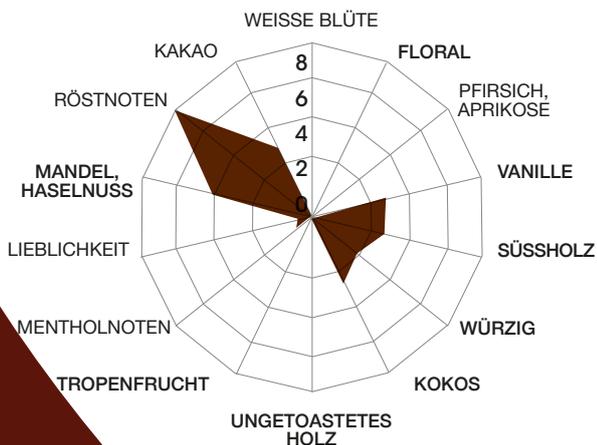
## SIMILIOAK® TOASTED

**SIMILIOAK® TOASTED** ist eine Kombination, die zum Verdecken pflanzlicher Noten, zur Steigerung der Üppigkeit im Mund und zur Entwicklung von Toast- und Röstaromen entwickelt wurde.

- Verleiht Aromenkomplexität und Struktur im Mund.
- Kaschiert pflanzliche Noten.

**Verpackung:** 500 g und 5 kg

**Dosage:** Auf Rotwein: 0,15 bis 0,50 g/L  
Auf Weißwein: 0,05 bis 0,20 g/L



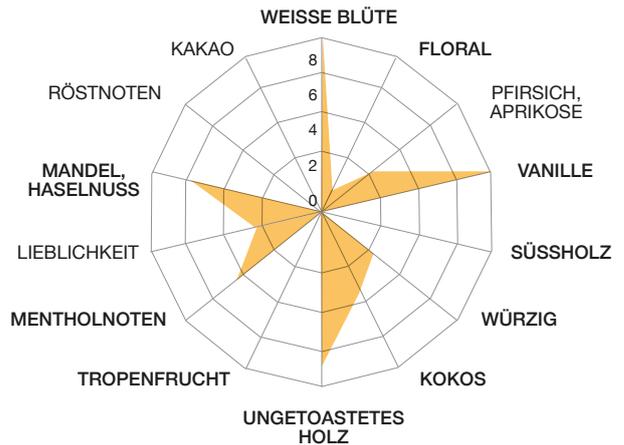
## SIMILIOAK® WHITE

**SIMILIOAK® WHITE** schützt die Aromen während der Vergärung. Diese leicht vanillige Kombination entwickelt blumige Noten und steigert zugleich die Fülle im Mund.

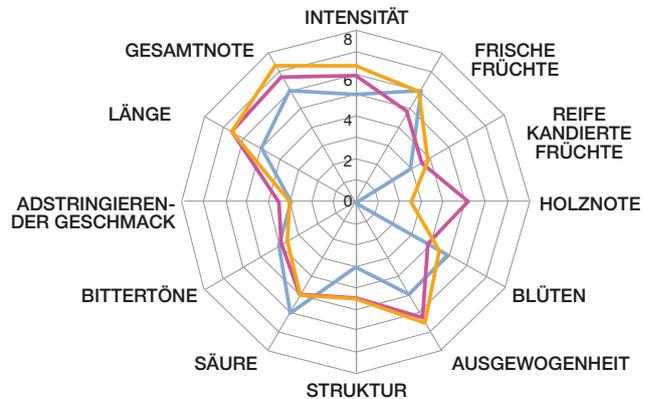
- Verleiht Süße und Fülle im Mund.
- Keine Auswirkung auf die Struktur.

**Verpackung:** 500 g und 5 kg

**Dosage:** 0,05 bis 0,2 g/L



Verkostung eines Chardonnay Weißweins mit Zugabe von ungetoastetem Holz à 1 g/L oder mit Zugabe von **SIMILIOAK® WHITE** à 0,075 g/L



— Kontrollwein — Holz — Similioak® White

**SIMILIOAK® WHITE** verleiht ein sensorisches Profil, das der von ungetoastetem Holz sehr nahe kommt: höhere Aromenintensität, mehr Ausgewogenheit und Struktur, weniger Säure und mehr Länge im Mund. Zudem wahrt **SIMILIOAK® WHITE** die Aromen des Weins besser, indem es die Frische der Frucht wahrt und zugleich leichte Holznoten entwickelt.

Der mit **SIMILIOAK® WHITE** behandelte Wein wird von den Verkostern bevorzugt.

KEIN ABFALL  
KEIN MENGENVERLUST

SOFORTIGE  
EINBINDUNG  
der aktiven Verbindungen

PREISGÜNSTIGE  
LÖSUNG

**SIMILIOAK®**

EINE  
ALTERNATIVE  
ZU  
EICHENCHIPS

ZEHNMAL  
GERINGERE  
DOSAGE  
als bei Chips

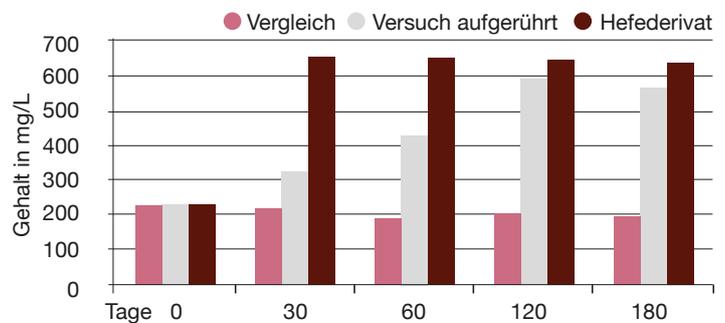
EINFACH  
ZU LAGERN  
UND ZU  
VERWENDEN

**SIMILIOAK® SCHÜTZT DIE WEINE VOR VORZEITIGEN ALTERUNGSNOTEN**

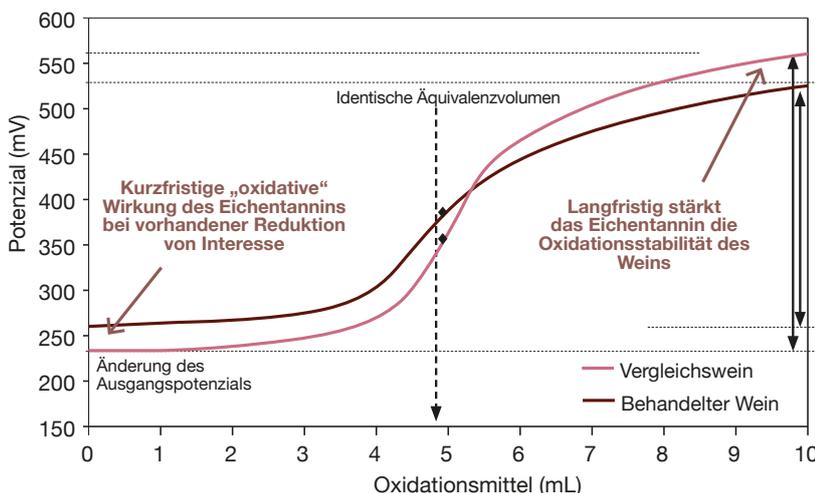
Vergleichsversuch mit einem Rotwein aus dem Burgund nach Zusatz von 30 g/hL eines Hefederivatprodukts im Vergleich zu einem klassischen Aufrühren. Beobachtung der Freisetzung von Polysacchariden während des Ausbaus.

Die Produktreihe **SIMILIOAK®** enthält Hefederivate mit einem hohen Anteil an Polysacchariden, die für die Stabilisierung der Kolloide und für die Umhüllung der Tannine wichtig sind.

Entwicklung der Gesamtpolysaccharide



Versuch mit einem Weißwein nach Zusatz von 20 g/hL Eichentannin. Bestimmung der Redoxkurve.



In Kombination mit den Ellag-tanninen gewährleisten die zugesetzten reduktiven Stoffe ihrerseits den Schutz der Aromen und beugen dank ihrer stark oxidationshemmenden Wirkung langfristigen Farbentwicklungen vor.

## PRODUKTREIHE KTS® SCHÖNUNG UND MIKROBIOLOGISCHE STABILISIERUNG

Chitin und seine Derivate: **Chitin und Chitin-Glucane** sind Polysaccharide aus der Gruppe der Glykosaminoglykane. Ihre 2010 erfolgte Zulassung zur Weinbereitung durch die Europäische Union eröffnet neue Perspektiven.

Durch den Einsatz von Chitosan auf Moste und Weine lässt sich **das Vorhandensein unerwünschter Mikroorganismen** wie *Brettanomyces* oder Essig- und Milchsäurebakterien reduzieren und kontrollieren, die für Fehltonen und Fehlgeschmäcker verantwortlich sind. Es ist auch **ein wirkungsvolles Mittel zur Klärung**.

**Die Molekülmasse des Chitosans sowie sein Deacetylierungsgrad** machen seine Eigenschaften aus. In saurem Milieu laden sich seine Aminogruppen positiv auf und stören die Membranen der Mikroorganismen

durch **elektrostatische Interaktionen**, sodass deren Entwicklung blockiert wird. *S. cerevisiae* hingegen wird durch ihren besonderen Stoffwechsel geschützt, sodass sie sich weiter entwickeln kann. Dank dieser positiven Ladungen ist es auch **ein ausgezeichnetes Mittel zur Ausflockung**, da diese rasch mit den negativen Ladungen des Milieus wie der an **der Oberfläche der Polyphenole** reagieren.

Bei der Entwicklung der Produktreihe KTS® im Jahr 2015 kamen die Eigenschaften der Chitin-Glucane und des Chitosans zum Tragen, sowie **die Synergie mit anderen Wirkstoffen**, sodass eine Reihe spezifischer Produkte für jede Etappe der Weinerzeugung entstand.

### KTS® FA

**KTS® FA** ist ein Präparat auf Chitosan-Basis, um die im Most vorhandenen mikrobiellen Populationen zu kontrollieren. **KTS® FA** wird zum biologischen Schutz eingesetzt, trägt zur Reduzierung des Schwefeleinsatzes bei und verringert Kontaminationen mit negativen Mikroorganismen. **KTS® FA** wird beim Einfüllen in den Tank auf den Most oder auf das Lesegut gegeben.

**Verpackung:** 1 kg und 10 kg

**Dosage:** 15 bis 20 g/hL



### KTS® FLOT

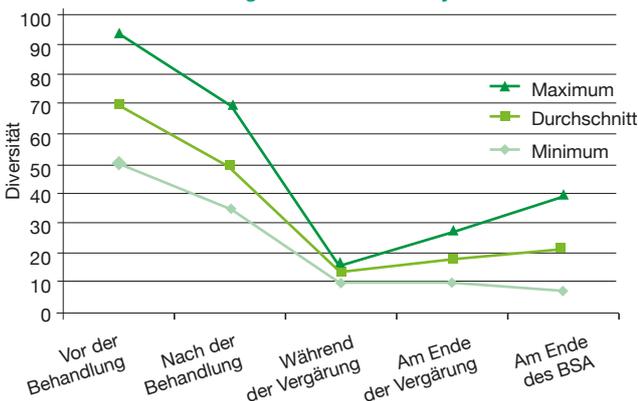
**KTS® FLOT** ist eine Neuentwicklung für die Flotation von Weiß- und Rosémosten sowie von Rotmosten aus Thermovinifikation. Es besteht aus Pflanzenproteinen und pflanzlichen Polysacchariden. **KTS® FLOT** ermöglicht eine rasche und starke Mostklärung mit kompakterem Trubkuchen. Es unterstützt ebenfalls den Schutz vor Oxidation und verfeinert den Most vor der Gärung.

**Verpackung:** 5 L, 20 L und 1000 L

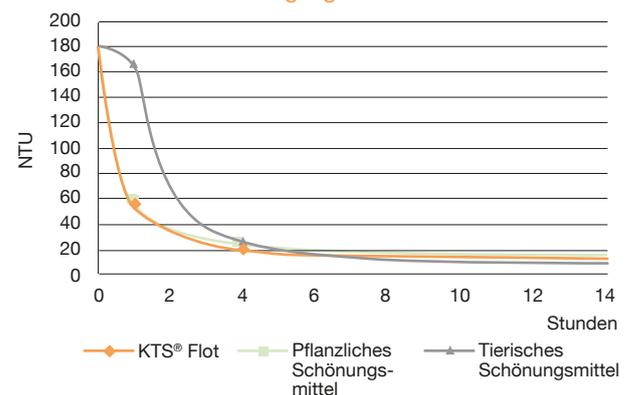
**Dosage:** 5 bis 15 cL/hL



Entwicklung der Hefediversität im Lauf der Vinifikation nach SO<sub>2</sub>-Behandlung. Ergebnisse der metagenomischen Analyse.



Entwicklung der Trübung der Weine aus Grenache Rouge. Vergleichender Schönungsversuch – Jahrgang 2019



### KUNDENSTIMMEN

„Bislang ist KTS® FLOT bei der Schönung von veganen Weinen und Bioweinen die beste Alternative zu tierischen Schönungsmitteln. KTS® FLOT korrigiert bei Rot- oder Weißweinen bittere und pflanzliche Noten, ohne die Struktur zu beeinträchtigen, und erzielt eine gute klärende Wirkung.“

Pierre Cros – beratender Önologe –  
Okzitanien, Frankreich

## KTS® CLEAR

**KTS® CLEAR** ist ein Präparat auf Basis von Chitin-Glucan, das zur Klärung von Weinen und zur Beseitigung von Fehlnoten wie z. B. starken Reduktionsnoten, animalischen Noten und Medizinalnoten entwickelt wurde. Nach der Ablagerung des Depots muss der Wein abgestochen werden, um jeglicher Gefahr einer erneuten Freisetzung der absorbierten Moleküle vorzubeugen.

**Verpackung:** 1 kg

**Dosage:** 5 bis 40 g/hL



### Bemerkungen zur Verkostung nach einer Behandlung mit KTS® CLEAR

WEINART	VERGLEICH	WEIN, BEHANDELT MIT EINER DOSAGE VON 10 g/hL KTS® CLEAR
Pinot Noir aus dem Burgund	Ausgeprägte Reduktionsnoten	Verschwinden der Reduktionsnoten und Wahrnehmung fruchtiger Noten
Pinot Noir aus dem Elsass	Starke Reduktionsnoten (H <sub>2</sub> S, Kohl) in der Nase und im Mund	Beseitigung der Reduktionsnoten und Kaschierung der trockenen Struktur im Mund
Chardonnay aus dem Languedoc	Mäuseln	Verschwinden des Fehltons und Verbesserung der Frische und Fruchtigkeit
Muskateller aus dem Elsass	Fehlende Reinheit in der Nase und Verlust der Aromaintensität	Deutliche Verbesserung der Aromen und Wiedererlangung der Rebsortentypizität

## KTS® CONTROL

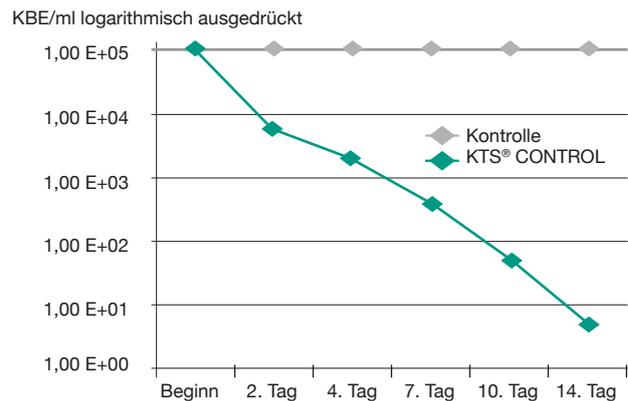
**KTS® CONTROL** ist ein Präparat auf Basis von Chitosan, mit dem die Entwicklung von Mikroorganismen, die in Weinen zu sensorischen Abweichungen führen, unter Kontrolle gebracht wird. Da es vollkommen wasserlöslich ist, kann es im Wein nach der alkoholischen Gärung oder nach dem BSA angewendet werden.

**Verpackung:** 100 g und 500 g

**Dosage:** 2 bis 10 g/hL



### Nachweis der *Brettanomyces*-Populationen durch quantitative PCR in einem Merlot-Wein Jahrgang 2013 nach der Zugabe von 10 g/hL KTS® CONTROL



NEU

## KTS® MB

**KTS® MB** ist ein aktiviertes Produkt auf Chitosan- und Fumarsäure-Basis für eine bessere Steuerung der Mikroorganismen beim Ausbau. Durch seine Zweifachwirkung lässt sich die Entwicklung unerwünschter Mikroorganismen (*Brettanomyces*, andere indigene Hefen, Bakterien), aber auch der BSA kontrollieren. Beugt einem spontanen BSA-Start vor oder verzögert diesen.

**Verpackung:** 1 kg, 10 kg

**Dosage:** 15 g/hL



**WIRKUNGSVOLLE  
BEHANDLUNG**  
von Mosten und Weinen,  
die durch den Rauch von  
**WALDBRÄNDEN KONTAMINIERT  
WURDEN**



**ProVgreen**

**SMOKE TAINTS**

**PRODUKT AUF  
PFLANZENPROTEINBASIS  
ZUR VERRINGERUNG VON  
RAUCHGESCHMACK**



**VERLEIHT DEN  
WEINEN WIEDER  
FRUCHTIGKEIT UND  
FRISCHE**

Entwickelt, um die für den  
**RAUCHGESCHMACK  
VERANTWORTLICHEN  
VERBINDUNGEN ZU  
REDUZIEREN**

## **INNOVATION VON MARTIN VIALATTE®**

Das Schönungsmittel **PROVGREEN® SMOKE TAINTS** ist frei von tierischen Inhaltsstoffen und eignet sich zur wirkungsvollen Behandlung von Mosten oder in Gärung befindlichen Weinen, die durch den Rauch von Bränden in Weinbergsnähe kontaminiert wurden.

**PROVGREEN® SMOKE TAINTS** wurde entwickelt, um die für den Rauchgeschmack verantwortlichen Verbindungen zu entfernen. Es ermöglicht die Minderung des vom Rauchgeschmack erzeugten Schleiers und verleiht den Weinen wieder Fruchtigkeit und Frische.

**Es kann zur Klärung und Schönung auf Moste oder auf in Gärung befindliche Weine gegeben werden und eignet sich zur Erzeugung veganer Weine.**

**Verpackung:** 5 kg

**Dosage:** 40 bis 100 g/hL, je nach Grad der negativen Beeinträchtigung

**Gesetzlich zulässige Höchstdosis (EU):** 100 g/hL

Zur Bestimmung der optimalen Dosage sind vorherige Tests erforderlich.

**PROVGREEN®  
SMOKE TAINTS  
PROBEN UND  
BEHANDLUNGS-  
VORSCHRIFTEN  
JETZT  
VERFÜGBAR**

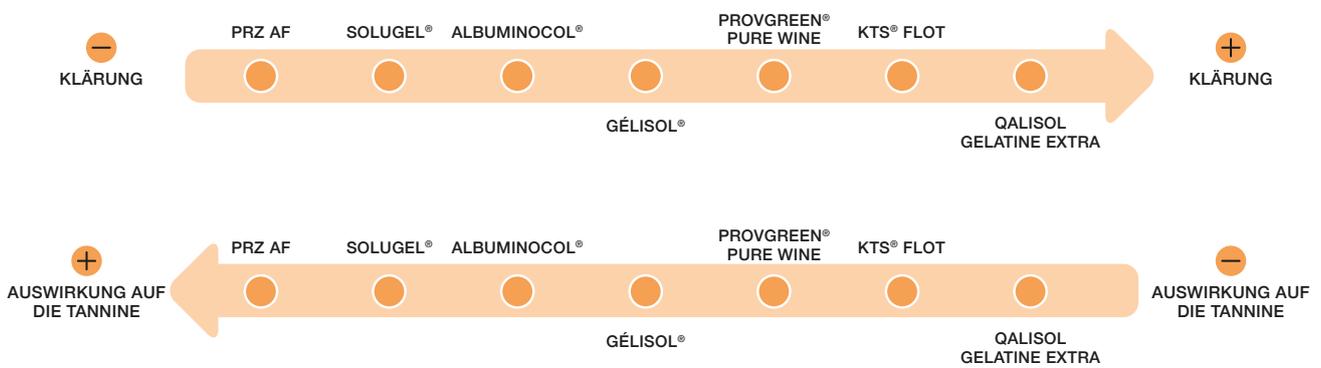


## DIE WAHL DER RICHTIGEN SCHÖNUNGSMITTEL IN ABHÄNGIGKEIT VON DER ZIELSETZUNG

Die Wirkung der Gelatinen hängt von ihrer Molekülmasse ab. Jede Gelatine hat einen ganz bestimmten Aktionsradius. Je stärker die Gelatine hydrolysiert ist (geringe Molekülmasse), desto reaktionsfreudiger ist sie gegenüber den Tanninen. Zudem sind die Tannine, die auf Gelatine ansprechen, Tannine mit hoher Molekülmasse und besonders adstringierendem Geschmack. Dagegen sind leicht hydrolysierte Gelatinen (hohe Molekülmasse) wirkungsvoller bei der Klärung und haben eine geringere Wirkung auf die Tannine.

Die Eigenschaften der Pflanzenproteine hängen dagegen nicht von ihrer Molekülmasse ab, sondern vielmehr vom pflanzlichen Ursprung des Proteins sowie vom Herstellungsverfahren. Aufgrund dieser Funktionsweise konnten wir eine komplette Produktreihe von Schönungsmitteln für die verschiedenen Weintypen und Zielsetzungen entwickeln.

### 2 ZIELSETZUNGEN: KLÄRUNG UND VERBESSERUNG DER SENSORIK



### QALISOL

QALISOL zeichnet sich durch eine große Zurückhaltung aus: Die Weinstruktur wird weicher und bleibt dennoch harmonisch. Der Charakter der Aromen und die Typizität der Weine bleiben vollständig erhalten. Insbesondere bewirkt QALISOL keine trockenen Noten, wie sie manchmal nach einer Schönung mit Eialbumin auftreten. Dieses Produkt ist die allergenfreie Alternative zur Durchführung traditioneller Schönungsverfahren bei Spitzenrotweinen. QALISOL wird zur Vorbereitung und Erleichterung von Filtrationsvorgängen eingesetzt. Es verhindert das Ausfällen kolloidaler Farbstoffe in der Flasche.

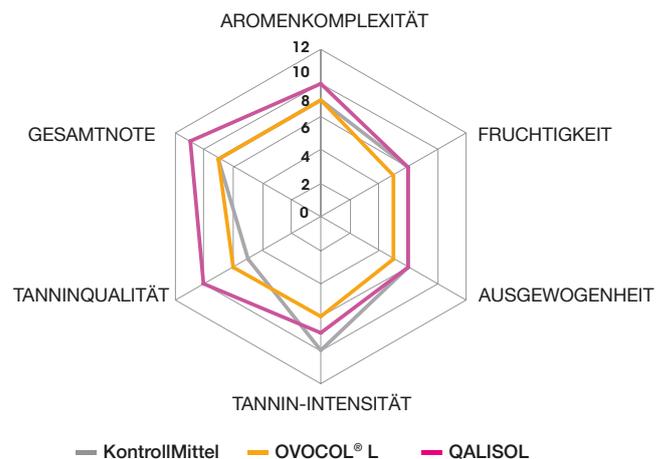
Verpackung: 1 L und 20 L

Dosage: 3 bis 5 cL/hL



### Allergenfreier Eialbumin-Ersatz

Roter Bordeaux Supérieur 2007,  
12 Monate im Eichenfass ausgebaut  
Dosage: 4 cL/hL



QALISOL verleiht Spitzenrotweinen eine weichere Struktur und wahrt dabei ihre Harmonie. QALISOL bewirkt keine trockenen Noten, wie sie manchmal nach einer Schönung mit Eialbumin auftreten.

# WEINSCHÖNUNGSMITTEL

## PROVGREEN® PURE WINE

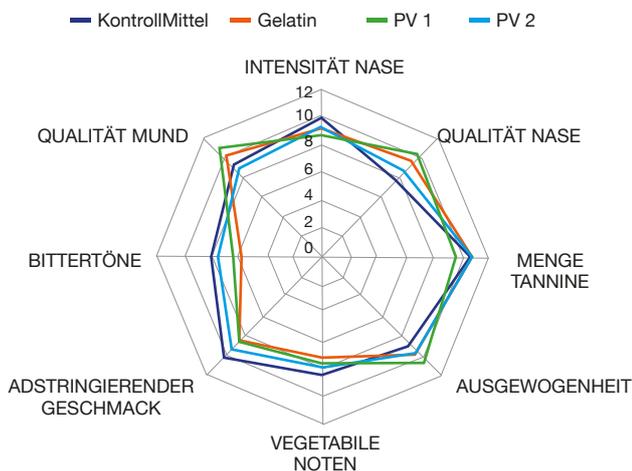
**PROVGREEN® PURE WINE** flockt die im Wein befindlichen Schwebstoffe rasch aus und ermöglicht eine optimale Klärung. **PROVGREEN® PURE WINE** verbessert die Sensorik der Weine, beseitigt aggressive Tannine und Bittertöne und verleiht mehr Weichheit und Ausgewogenheit im Mund. Das Ergebnis ist ein besserer aromatischer Ausdruck der Weine und die Fruchtnoten kommen besser zur Geltung. **PROVGREEN® PURE WINE** sorgt für ein kompaktes Trubdepot und erzielt ein besseres Ergebnis als Schönungsmittel auf tierischer Basis. Es bereitet die Weine auf die Filtration vor der Abfüllung vor.

**Verpackung:** 1 kg und 5 kg

**Dosage:** 5 bis 15 g/hL

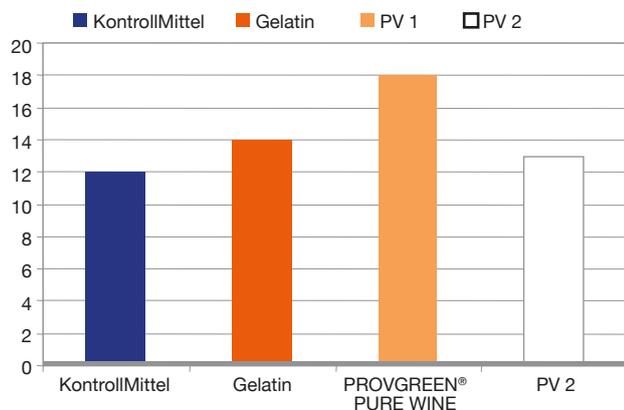


**Verbesserung der Sensorik**  
Verkostungsergebnisse eines mit **PROVGREEN® PURE WINE** geschönten Cabernet



PV 1 = PROVGREEN® PURE WINE

**Präferenzen der Verkoster**



## GÉLISOL®

**GÉLISOL®** ist ein ausgezeichnetes Schönungsmittel für Rotweine mit einer mittleren bis starken Struktur. Es beseitigt harte Tannine und bringt Finesse, Aromen, Fruchtigkeit und Ausgewogenheit zur Geltung. **GÉLISOL®** ist besonders gut zur Klärung und Schönung von Rosé- und Weißweinen geeignet.

**Verpackung:** 1 L, 5 L, 10 L, 20 L, 1000 L

**Dosage:** 5 bis 30 cL/hL



## PRZ AF

**PRZ AF** verleiht den Weinen Weichheit und mindert den adstringierenden Geschmack. Bei Weinen mit ausgeprägtem adstringierendem Geschmack im Auftakt wie im Abgang beseitigt PRZ AF den vegetabilen Charakter und entfernt harte Tannine. PRZ AF schenkt also unausgewogenen Weinen neue Harmonie und ermöglicht die Erzielung einer sehr geringen Hefemenge.

**Verpackung:** 5 kg

**Dosage:** 30 bis 150 g/hL



## ORIGIN CAPTUR

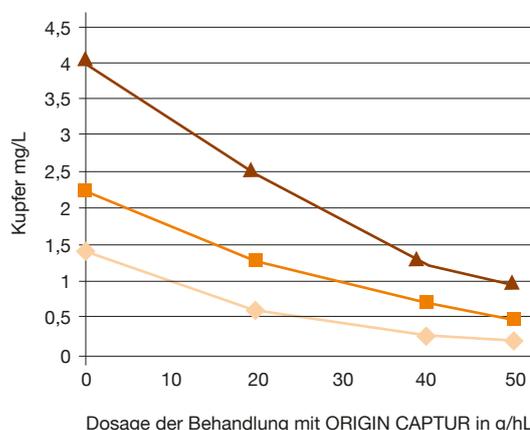
**ORIGIN CAPTUR** gehört zu einer neuen Generation Schönungsmitteln, das entwickelt wurde, um mit Schwermetallen Chelate zu bilden. Dadurch sinkt deren Gehalt in Mosten und Weinen erheblich. **ORIGIN CAPTUR** bindet insbesondere Eisen und Kupfer, die für Trübungen abgefüllter Weine verantwortlich sein können. **ORIGIN CAPTUR** ersetzt somit wirkungsvoll die herkömmlichen Methoden zur Entfernung von Eisen und Kupfer durch Kaliumferrocyanid oder Kalziumphytat.

**Verpackung:** 1 kg

**Dosage:** 5 bis 50 g/hL



**Auswirkung von ORIGIN CAPTUR in verschiedenen Dosagen auf 3 Weine mit einer Ausgangskonzentration von 1,4 mg/L, 2,2 mg/L und 4 mg/L**



Mit einer Dosage von 50 g/hL (gesetzlich zulässige Höchstdosis) lässt sich selbst bei dem Wein mit der höchsten Ausgangskonzentration ein Kupfergehalt von unter 1 mg/L erzielen.

# WEINSCHÖNUNGSMITTEL

## CRISTALINE®

**CRISTALINE®** verbessert die Filtrierbarkeit verblockender Weine, insbesondere aus Trauben mit Botrytis-Befall, beseitigt Bitterstoffe und verfeinert die Weine vor physikalischen Stabilisierungsverfahren. Das Produkt ermöglicht eine komplette Beseitigung kleinster Schwebstoffe. **CRISTALINE®** eignet sich zur Klärung schwieriger Weine. Es verbessert die Reinheit, die Filtrierbarkeit und die Sensorik.

**Verpackung:** 200 g, 1 kg

**Dosage:** 1 bis 2 g/hL



## SILISOL®

**SILISOL®** ist eine 30%-ige Kieselsollösung. Sie wird zusammen mit der Anwendung von Eiweißschönungsmitteln eingesetzt, um die Schöpfung von Weiß- und Roséweinen zu verbessern: schnellere Klärung, kompakteres Trubdepot, keine Überschöpfung, verbesserte Filtrierbarkeit und Beseitigung von Bittertönen.

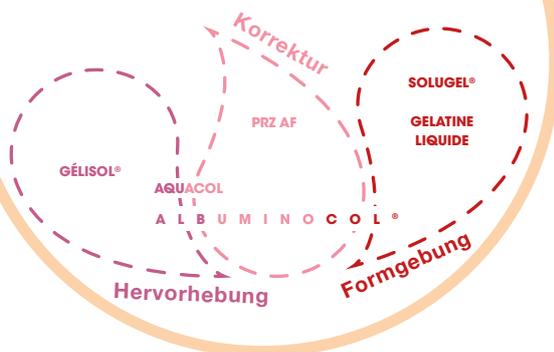
**Verpackung:** 1 L, 5 L, 20 L

**Dosage:** 1 bis 5 cL/hL



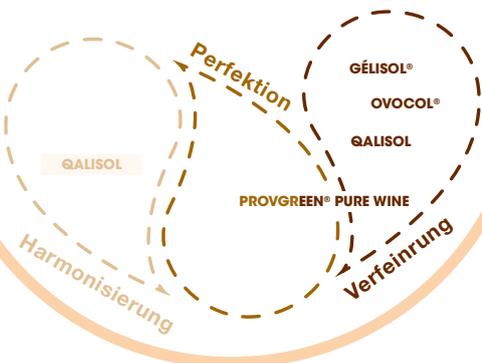
### ERSTE SCHÖNUNG

Erste Schöpfung arbeitet die Persönlichkeit des künftigen Weines heraus. Sie macht die Tannine weicher und beseitigt pflanzliche Noten. Sie hebt den Aromencharakter des Weines hervor.



### ENDSCHÖNUNG

Endschöpfung verleiht der Weinbereitung den letzten Schliff. Sie intensiviert die Finesse und unterstreicht die Sensorik.



#### PRODUKTE

#### HERKUNFT

#### EIGENSCHAFTEN

#### SCHÖNUNGSART

#### ROTWEINTYP

PRODUKTE	HERKUNFT	EIGENSCHAFTEN	SCHÖNUNGSART	ROTWEINTYP
<b>ALBUMINOCOL®</b>	Gelatine in flüssiger Form	<b>KORREKTUR, FORMGEBUNG und HERVORHEBUNG</b> • Beseitigt Tannine und Bittertöne • Verbessert die Geschmacksqualität	<b>ERSTE SCHÖNUNG</b>	Junger Rotwein oder Presswein
<b>GELATINE LIQUIDE</b>	Gelatine in flüssiger Form	<b>FORMGEBUNG</b> • Beseitigt die adstringierenden Tannine • Verleiht dem Wein einen weichen Charakter • Wahrt die Ausgewogenheit und die Struktur des Weines • Kann bei Flotationstechnik eingesetzt werden	<b>ERSTE SCHÖNUNG</b>	Rotwein mit Struktur
<b>SOLUGEL®</b>	Gelatine in Pulverform	<b>FORMGEBUNG</b> • Beseitigt die adstringierenden Tannine	<b>ERSTE SCHÖNUNG</b>	Tanninbetonter Rotwein
<b>PRZ AF</b>	Eiweißhaltige + mineralische Schönungsmittel	<b>KORREKTUR</b> • Beseitigt die Bittertöne und die vegetabilen Geschmacksnoten • Die Adstringenz Reduziert	<b>ERSTE SCHÖNUNG</b>	Presswein rot
<b>AQUACOL</b>	Hausenblase	<b>KORREKTUR und HERVORHEBUNG</b> • Lässt die Rundheit des Weines zum Ausdruck kommen • Lässt die Finesse und die Aromen zur Geltung kommen • Beseitigt die Adstringenz	<b>ERSTE SCHÖNUNG</b>	Rotwein gehobener Qualität
<b>OVOCOL®</b>	Eialbumin	<b>VERFEINERUNG</b> • Letzte Schöpfung am Ende des Ausbaus • Verleiht den Weinen Weichheit und verfeinert die Struktur	<b>ENDSCHÖNUNG</b>	Lagerfähiger Rotwein
<b>QALISOL</b>	Verbindung von drei Fischgelatinen	<b>VERFEINERUNG und HARMONISIERUNG</b> • Letzte Schöpfung • Wahrt die aromatischen Charakteristika und die Typizität des Weines • Lässt die Weichheit des Weines zum Ausdruck kommen • Allergen freie Alternative zu OVOCOL®	<b>ENDSCHÖNUNG</b>	Lagerfähiger Rotwein
<b>PROVGREEN® PURE WINE</b>	Glutenfreie, pflanzliche Proteine	<b>PERFEKTION und VERFEINERUNG</b> "• Klärt die Weine • Kaschiert adstringierende Tannine • Verleiht den Weinen Weichheit und verfeinert die Struktur • Erzeugt eine geringe Trubmenge"	<b>ENDSCHÖNUNG</b>	Qualitätsrotweine, Weiß- und Roséweine
<b>PROVGREEN® SMOKE TAINTS</b>	Pflanzenproteine und Kohle	Schöpfung <b>KORREKTUR &amp; OFFENBARUNG</b> • Verringerung des Gehalts an für den Rauchgeschmack verantwortlichen flüchtigen Phenolen • Förderung der fruchtigen Aromen	<b>ERSTE SCHÖNUNG</b>	Rot-, Weiß- und Roséweine, die Rauch ausgesetzt waren
<b>GÉLISOL®</b>	Gelatine in flüssiger Form	<b>VERFEINERUNG und HERVORHEBUNG</b> • Verfeinert die Struktur • Kann bei Flotationstechnik eingesetzt werden	<b>ENDSCHÖNUNG</b>	Qualitätsrotweine, Weiß- und Roséweine
<b>CRISTALINE®</b>	Hausenblase	Schöpfung zur <b>PERFEKTION</b> • Sorgt für Brillanz • Beseitigt Bittertöne	<b>ENDSCHÖNUNG</b>	Weiß- und Roséwein
<b>SILISOL®</b>	Kieselsol	Schönungshilfsmittel	<b>ENDSCHÖNUNG</b> <b>ERSTE SCHÖNUNG</b>	Weiß- und Roséwein

# GESCHICHTE EINER INNOVATION

## DIE WEINSTEINSTABILISIERUNG UND DIE KOLLOIDSTABILISIERUNG

ACIDE METATARTRIQUE V40

1964

Die Stabilisierung von Weinen, sei es die Kolloidstabilisierung, die Eiweißstabilisierung oder die Weinsteinstabilisierung, ist ein traditionelles Know-how von MARTIN VIALATTE®. Die Untersuchung dieses Verfahrens beginnt 1964 mit der Einführung der Membranfiltration und dann mit der Entwicklung und Herstellung der Metaweinsäure **V40®** in den Pariser Werken. Dabei wird Weinsäure zunächst stark erhitzt und dann rasch abgekühlt, ein damals einzigartiges Know-how, das als Lösung für die Herausforderungen der Pariser Abfüller entwickelt wird.

FILTROSTABIL

1983

In den 1970er- und 1980er-Jahren wächst das Interesse an der Herstellung stabiler Weine und die Suche nach neuen Lösungen nimmt 1983 mit der Entwicklung des ersten Gummi arabicum für die Kolloid- und Weinsteinstabilität konkrete Formen an. Mit Gummi arabicum, ein aus (Seyal- und Verek-)Akazien gewonnenes natürliches Gummi, lassen sich Kupfer- und Eisentrübungen sowie die Ausfällung von Farbstoffen vermeiden und die Ausfällung von Tartrat-Mikrokristallen begrenzen.

CRISTAB® BV  
CRISTAB® GC

2009

Innovationen zur Optimierung der Weinsteinstabilität folgen, als 2004 Arbeiten an der Carboxymethylcellulose (CMC), aus Holz gewonnene Cellulose, beginnen, die in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz kommt. Dank ihrer doppelten Wirkweise – der Vorbeugung der Keimbildung von Tartrat-Kristallen und der Störung des Wachstums der Mikrokristalle – bietet sie eine Weinsteinstabilisierung, die nicht nur wirtschaftlich, sondern auch effizient und von Dauer ist. Die auf diesem Polymer beruhende Produktreihe **CRISTAB®** wird 2009 entwickelt und ist seither ein Riesenerfolg.

 Antartika®

2017

2017 wird dann eine neue Generation von Produkten zur Weinsteinstabilisierung entwickelt. Basierend auf der Verwendung eines von der OIV genehmigten neuen Biopolymers, Kaliumpolyaspartat (KPA), bietet sie eine nachhaltige Alternative zu den derzeitigen additiven und subtraktiven Verfahren für instabile bis sehr instabile Weine. Die Produktreihe **ANTARTIKA®** hemmt langfristig die Bildung und das Wachstum von Kaliumbitartrat-Kristallen und trägt dadurch auch zur sensorischen Ausgewogenheit der Weine (Farbe, Aroma, Struktur) bei.

## KOLLOIDSTABILISIERUNG: GUMMI ARABICUM

- Gummi Arabicum ist ein komplexes, verzweigtes Polysaccharid. Es kommt hauptsächlich zum Einsatz, um die Farbe von Rot- und Roséweinen zu stabilisieren und um den Weinen Ausgewogenheit zu verleihen.
- MARTIN VIALATTE® verwendet besondere Sorgfalt auf die Herstellung seiner Gummi Arabicum. Zur Erzeugung hochwertiger flüssiger Gummi Arabicum ist die sorgfältige Rohstoffauswahl von entscheidender Bedeutung. Wir legen Wert auf homogene, fast farblose und möglichst reine Rohstoffe.
- Die Lösung erfolgt gemäß einem präzisen Verfahren, damit der Gummi Arabicum vollständig in Lösung geht und die Molekülstruktur der Polysaccharide, die dem Produkt seine Wirksamkeit verleihen, intakt bleibt.
- Nach der Lösung wird der Gummi Arabicum mehrfach filtriert, um eine reine, klare Lösung zu erhalten.

### GOMIXEL

**GOMIXEL** ist ein ausgewähltes, bearbeitetes Gummi Arabicum aus der Seyal-Akazie. Es wird zur Kolloidstabilisierung von Weiß- und Roséweinen verwendet, verleiht den Weinen insbesondere Ausgewogenheit und Süße und verbessert die Wahrnehmung der Aromen. Aufgrund seiner besonderen Zusammensetzung bewirkt **GOMIXEL** keine Beeinträchtigung der Filtration und kann je nach den Prozessen der Kellerei vor oder nach der Filtration verwendet werden.

**Verpackung:** 1 L, 5 L, 20 L und 909 L

**Dosage:** 10 bis 20 cL/hL



### FILTROSTABIL

**FILTROSTABIL** ist ein ausgesprochen hochwertiges Gummi Arabicum aus der Verek-Akazie. Es wird zur Farbstabilisierung bei Rotweinen eingesetzt, um die Bildung von Trübungen sowie Farbstoffausfällungen in der Flasche zu vermeiden. Aufgrund seiner Zusammensetzung ist **FILTROSTABIL** hochwirksam und kann bei allen Fällen der Weinstabilisierung zum Einsatz kommen, selbst wenn der Wein eine hohe Farbinstabilität aufweist.

**Verpackung:** 1 L, 5 L, 20 L und 1000 L/25 kg

**Dosage:** 3 bis 20 cL/hL et 10 bis 50 g/hL



### SUPERFILTROSTABIL

**SUPERFILTROSTABIL** ist ein flüssiges Gummi arabicum, das die Farbstabilität von Rotweinen und die Kolloidstabilität von Weißweinen garantiert. Dank der Kombination aus zwei Qualitäten aus der Verek- und der Seyal-Akazie ist **SUPERFILTROSTABIL** ein vielseitiges Gummi arabicum, das die Kolloidstabilität von Weinen mit einer mittleren Instabilität ermöglicht.

**Verpackung:** 20 L und 1000 L

**Dosage:** 3 bis 20 cL/hL



- Die Produktreihe der Gummi Arabicum von MARTIN VIALATTE® deckt den gesamten Bedarf des Önologen ab: verschiedene Qualitäten zur Farbstabilisierung mit **SUPERNEOSTABIL**, **SUPERFILTROSTABIL** und **FILTROSTABIL**, mehr Ausgewogenheit mit **GOMIXEL** und Zweifachwirkung (Farbstabilisierung und Ausgewogenheit) mit **DUOGOM MAX**.

- Das Produkt auf der Basis von Gummi arabicum und SO<sub>2</sub> ist keine simple wässrige Lösung von Gummi arabicum. Das rohe Gummi arabicum und das SO<sub>2</sub> werden in Lösung gebracht, reagieren unter festgelegten Bedingungen und durchlaufen einen chemischen Prozess, der entwickelt wurde, um die Rohstoffe zu reinigen und zu stabilisieren und ihre Leistung zu optimieren. Das erhaltene Endprodukt ist keine simple wässrige Lösung der zugegebenen Rohstoffe, sondern ein Produkt mit einzigartigen speziellen Eigenschaften.

### SUPERNEOSTABIL

**SUPERNEOSTABIL** ist ein flüssiges Gummi Arabicum aus der Seyal-Akazie. Es wird zur Farbstabilisierung bei Rotweinen eingesetzt, um die Bildung von Trübungen sowie Farbstoffausfällungen in der Flasche zu vermeiden. **SUPERNEOSTABIL** bietet einen Standardschutz für Weine, die kein erkennbares Risiko für eine Kälteempfindlichkeit zeigen.

**Verpackung:** 20 L und 1000 L

**Dosage:** 5 bis 20 cL/hL



### DUOGOM MAX

**DUOGOM MAX** ist eine Lösung von Gummi Arabicum aus der Verek- und der Seyal-Akazie zur Kolloidstabilisierung und für eine bessere Ausgewogenheit von Rot- und Roséweinen. **DUOGOM MAX** wurde speziell dazu entwickelt, die Arbeit der Weinbereiter zu vereinfachen, die ihren Weinen in einem Arbeitsgang Kolloidstabilität sowie mehr Ausgewogenheit und Süße verleihen wollen. Seine stabilisierende Wirkung macht sich ebenfalls bei der Sensorik durch eine Verstärkung der Aromenintensität bemerkbar. Dank seiner hohen Reinheit kann **DUOGOM MAX** nach der letzten Filtration während der Abfüllung verwendet werden.

**Verpackung:** 5 L, 20 L und 1000 L

**Dosage:** 10 bis 40 cL/hL



### GOMME VEREK BIO

**GOMME VEREK BIO** ist ein Produkt auf der Basis von Gummi arabicum aus der Verek-Akazie in Pulverform. Dank seiner Gewinnungs- und Herstellungsbedingungen ist **GOMME VEREK BIO** ein extrem reines Gummi arabicum, das sich ausgezeichnet für die Kolloidstabilisierung von Bio-Rotweinen eignet.

**Verpackung:** 1 kg

**Dosage:** 10 bis 50 g/hL

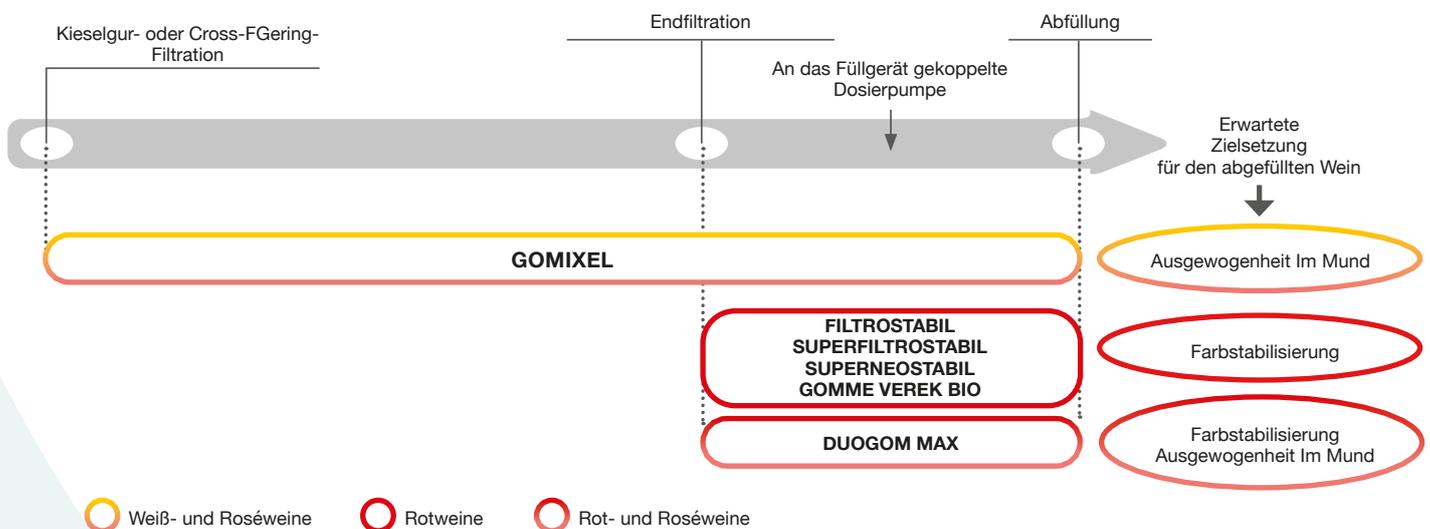


# STABILISATOREN

NAME	WEINART	AUSRICHTUNG	KONZENTRATION g/L	DICHTE +/- 4 kg/m <sup>3</sup>	URSPRUNG
<b>SUPERNEOSTABIL</b>		Standardstabilisierung bei Weinen mit schnellem Durchlauf	290	1100	Seyal
<b>SUPERFILTROSTABIL</b>		Gute Stabilisierung aller Weine	290	1100	Seyal und Verek
<b>FILTROSTABIL</b>		Dauerhafte Stabilisierung bei sehr hochwertigen Weinen	290	1100	Verek
<b>FILTROSTABIL Poudre</b>		Dauerhafte Stabilisierung bei sehr hochwertigen Weinen			Verek
<b>DUOGOM MAX</b>		Stabilisierung und mehr Ausgewogenheit	200	1100	Seyal und Verek
<b>GOMME VEREK BIO</b>		Dauerhafte Stabilisierung bei sehr hochwertigen Weinen			Verek
<b>GOMIXEL</b>		Mehr Ausgewogenheit	200	1100	Seyal

NAME	FARBSTABILITÄT	MEHR AUSGEWOGENHEIT	WEINSTEINSTABILITÄT UND VERHINDERUNG VON EISENTRÜBUNGEN
<b>SUPERNEOSTABIL</b>	✓	✓	✓
<b>SUPERFILTROSTABIL</b>	✓✓	✓	✓
<b>FILTROSTABIL</b>	✓✓✓	✓	✓
<b>FILTROSTABIL Poudre</b>	✓✓✓	✓	✓
<b>DUOGOM MAX</b>	✓✓	✓✓	✓
<b>GOMME VEREK BIO</b>	✓✓✓	✓	✓
<b>GOMIXEL</b>		✓✓✓	✓

## Optimierung der Zusetzung von Gummi Arabicum vor der Abfüllung

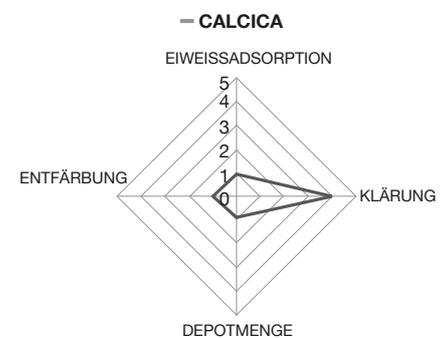
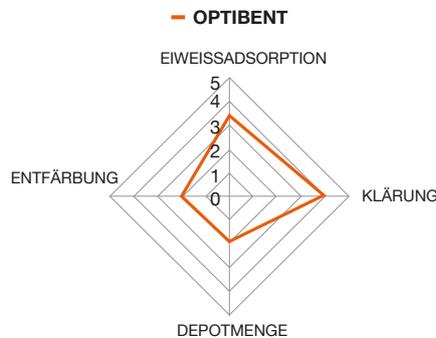
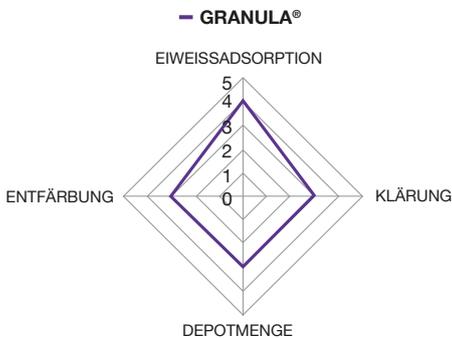
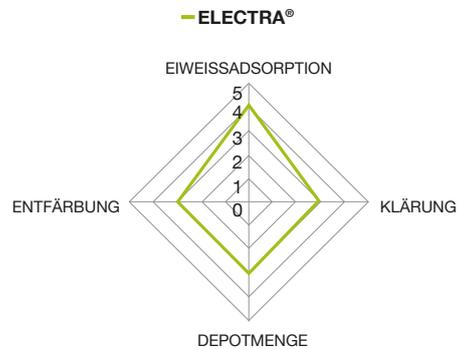
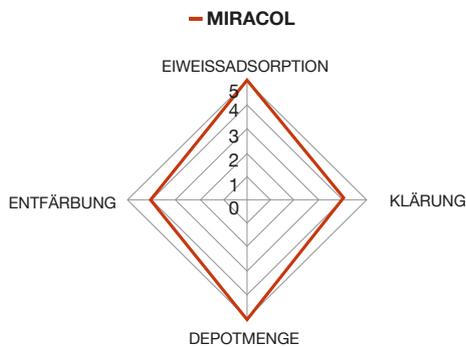


## EIWEISSSTABILISIERUNG: BENTONIT

Die Flaschenabfüllung ist der letzte Schritt der Weinbereitung. Daher ist die Vorbereitung des Weins von entscheidender Bedeutung, damit dieser eine perfekte Reinheit und eine absolute Stabilität aufweist, sowohl in mikrobiologischer Hinsicht (Verhinderung von Gärungen) als auch in kolloidaler Hinsicht (Verhinderung der Ausfällung von Weinstein, Farbstoffen, Eiweiß, etc.). Für diesen besonderen Schritt hat MARTIN VIALATTE® eine spezielle Bentonit-Produktreihe entwickelt, um 2 Ziele zu erreichen:

- die Eiweißstabilisierung
- die Klärung der Weine, die mit eiweißhaltigen Mitteln geschönt wurden

Einige Weinbereiter versuchen, mit einer ausschließlichen Beschränkung auf die Eiweißstabilisierung die sensorischen Auswirkungen der Bentonit-Schönung auf ihre Weine zu minimieren. Andere Weinbereiter setzen auf einen Kompromiss zwischen Eiweißstabilisierung und Verminderung der Behandlungshefen. Und wieder andere benötigen ein Bentonit, das einzig eine gute Depotbildung während ihrer Schönungsverfahren garantiert. Um all diese Erwartungen zu erfüllen, hat MARTIN VIALATTE® eine Bentonit-Produktreihe entwickelt, die den Anforderungen der Abfüller entspricht. Die Abbildungen geben einen Überblick über die Eigenschaften unserer Bentonite, die auf einer Skala von 0 bis 5 eingestuft wurden, wobei die 0 keiner Auswirkung und die 5 einer sehr großen Auswirkung entspricht.



BENTONIT-NAME	FORM	CHARAKTERISTIKA	DOSE	VERPACKUNG
<b>MIRACOL</b>	Pulver	Aktiviertes Kalziumbentonit. Dank der sehr guten Quelleigenschaften ist das Bentonit hochwirksam gegen instabile Proteine. Große Depotmenge, die durch geringe Dosagen kompensiert wird.	5 bis 25 g/hL	
<b>ELECTRA®</b>	Pulver	Aktiviertes Kalziumbentonit. Dank der guten Quelleigenschaften ist das Bentonit wirksam gegen instabile Proteine. Mittlere Depotmenge.	20 bis 100 g/hL	
<b>GRANULA®</b>	Granulat	Aktiviertes Kalziumbentonit. Dank der guten Quelleigenschaften ist das Bentonit wirksam gegen instabile Proteine. Mittlere Depotmenge. Das Granulat ist einfach in der Anwendung.	20 bis 100 g/hL	
<b>OPTIBENT</b>	Pulver	Kombination aus aktiviertem und natürlichem Ca-Bentonit; guter Kompromiss zwischen Entfernung instabiler Proteine und Depotmenge.	20 bis 100 g/hL	
<b>CALCICA</b>	Pulver	Natürliches Ca-Bentonit mit spezieller Rezeptur für sehr geringe Depotmengen.	20 bis 150 g/hL	

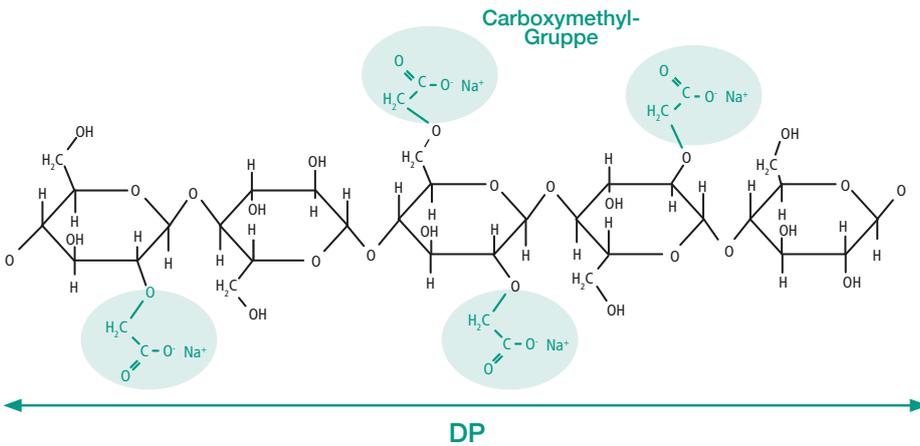
# STABILISATOREN

## DIE WEINSTEINSTABILISIERUNG: CELLULOSEGUMMI

Cellulosegummi bietet zahlreiche Vorteile für die Weinsteinstabilisierung. Es führt zu einer dauerhaften, wirkungsvollen Stabilisierung. Es ist günstig und zudem umweltfreundlicher als andere Verfahren. Kurzinfo zu Cellulosegummi:

- Kurzbezeichnung CMC: Carboxymethylcellulose
- Kommt seit 20 Jahren in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz
- Erwiesenermaßen unbedenklich

- Natürlicher Ursprung für die Weinbereitung: Holzcellulose
- Zur Weinsteinstabilisierung zugelassen Höchstdosis 10 g/hL (EU-Verordnung)
- Japan zählt seit kurzem zu den Ländern, die mit CMC behandelte Weine zulassen
- Stabilisierung von Kaliumbitartrat (ohne Wirkung auf das Kalziumtartrat)



### 2 Wirkungsweisen

- Verhindert die Keimbildung von Tartrat-Kristallen
- Behindert das Wachstum von Tartrat-Mikrokristallen

Gekennzeichnet durch:

- den Polymerisationsgrad (DP)
- den Substitutionsgrad (DS) (Anzahl der Carboxylgruppen / Anzahl der Glukosen)

### CRISTAB® BV

Geringe Viskosität [20 %]

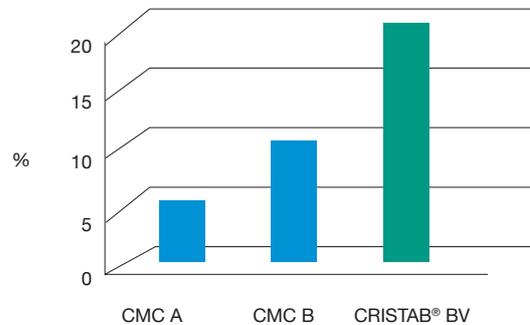
CRISTAB® BV ist eine 20%-ige Cellulosegummi-Lösung natürlichen Ursprungs. Sie verbindet geringe Viskosität mit hoher Konzentration, gewährleistet dadurch eine wirkungsvolle Stabilisierung der Weine gegenüber Kaliumbitartrat und ist einfach in der Anwendung.

Verpackung: 20 L und 909 L

Dosage: 10 cL/hL

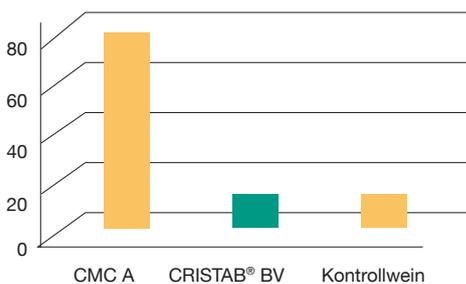


### Konzentration der Lösung



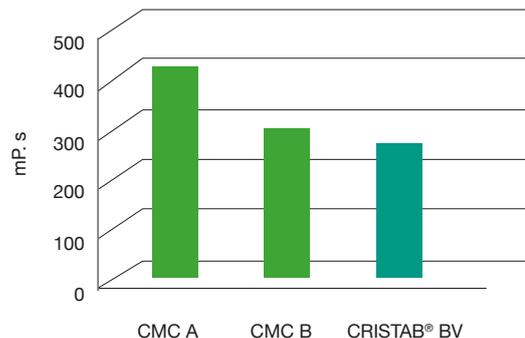
CRISTAB® BV ist 2- bis 4-mal höher konzentriert als andere CMC

### Verblockungsindex nach Zugabe zum Weißwein



Keine Auswirkung auf den Verblockungsindex mit CRISTAB® BV

### Viskosität der Lösung



CRISTAB® BV ist weniger viskos als andere CMC

# STABILISATOREN

## CRISTAB® GC

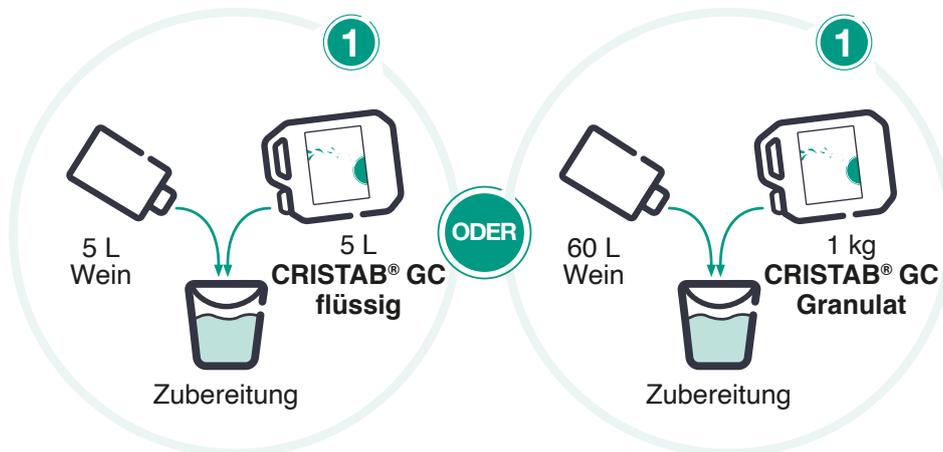
**CRISTAB® GC** ist ein Cellulosegummi (Carboxymethylcellulose) natürlichen Ursprungs und entspricht dem Kodex der Önologie. **CRISTAB® GC** wird zur Kaliumbitartrat-Stabilisierung von Weißweinen, bestimmten Roséweinen und von Grundweinen für die Schaumweinerzeugung eingesetzt. **CRISTAB® GC** wirkt rasch und dauerhaft, unabhängig von Temperaturschwankungen bei der Lagerung, als Schutzkolloid gegen die Bildung von Kristallen und gegen das Wachstum möglicherweise im Wein vorhandener Kaliumbitartrat-Mikrokristalle. **CRISTAB® GC** beeinträchtigt nicht die Sensorik.

**Verpackung:** 5 L, 20 L und 1000 L / 1kg

**Dosage:** Granuliert: 20 g/hL  
Flüssigkeit: 40 cL/hL



### ZUVOR AUFLÖSEN UND DURCHMISCHEN



### ZUFUHR



#### DURCHMISCHUNG DURCH UMGEKEHRTES UMPUMPEN

Die Lösung mithilfe einer Venturi-Düse zugeben.  
Gut durchmischen!

#### DURCHMISCHUNG DURCH UMPUMPEN VON TANK ZU TANK

Zugabe der Lösung durch Umpumpen von Tank zu Tank  
Gut durchmischen!

## Der Mythos wird Wirklichkeit

# Antartika®

### INNOVATION

**ANTARTIKA®** ist ein Präparat auf der Basis eines neuen Biopolymers (Polyaminosäure), das von der OIV genehmigt wurde (Önologie- Resolution 543/201), sowie eines pflanzlichen Polysaccharids. Es ist ein Schutzkolloid, das die Bildung von Kristallen sowie das Wachstum von Mikrokrystallen aus im Wein vorhandenem Kaliumbitartrat beeinflusst. Es hemmt die Bildung von Kaliumtartratkristallen und blockiert deren Wachstum, trägt aber auch zur Farbstabilität der Rotweine bei und verleiht ihnen eine geschmeidigere Struktur im Mund.

### ZIELSETZUNGEN

**ANTARTIKA®** soll vor allem bei instabilen bis sehr instabilen Weinen eine dauerhafte Alternative zu den additiven und subtraktiven Verfahren bieten. **ANTARTIKA®** verhindert Weinsteinausfällungen und besitzt eine zuverlässige Langzeitwirkung. Es wahrt die sensorischen Eigenschaften und ist widerstandsfähig gegenüber höheren Temperaturen.

🕒 **LANGFRISTIGE WEINSTEINSTABILISIERUNG**

🕒 **STABILISIERUNG BEIM ABFÜLLEN**

🕒 **WAHRUNG DER SENSORIK**

🕒 **GERINGERE UMWELTBELASTUNG**

## Die Stabilisierung eines Weins berücksichtigt verschiedene Faktoren ...

### ROTWEIN

- 🕒 Farbstabilität
- 🕒 Kontrolle der Härte der Polyphenole
- 🕒 Nachfrage am Markt
- 🕒 Weinsteinstabilität
- 🕒 Sensorische Ausgewogenheit



### WEISS- UND ROSÉWEINE

- 🕒 Frische
- 🕒 Weinsteinstabilität
- 🕒 Management der Polyphenole (Bittertöne)
- 🕒 Nachfrage am Markt
- 🕒 Sensorische Ausgewogenheit



## ENTDECKEN SIE DIE NEUE PRODUKTGENERATION ZUR WEINSTEINSTABILISIERUNG

### ANTARTIKA® VR



**ANTARTIKA® VR** ist ein Präparat auf der Basis eines neuen Polymers (Polyaminosäure), das von der OIV genehmigt wurde (Önologie-Resolution 543/201), sowie eines pflanzlichen Polysaccharids. Es stabilisiert die Weine wirkungsvoll, indem es die Ausfällung von Kaliumbitartrat verhindert, und fördert zudem die Farbstabilität von Rotweinen.

**Verpackung:** 1 L, 10 L, 20 L und 1000 L

**Dosage:** 5 bis 20 cL/hL



### ANTARTIKA® V40



**KONZENTRIERTE FORMULIERUNG**

**ANTARTIKA® V40** ist ein Präparat auf der Basis eines neuen Polymers (Polyaminosäure), das von der OIV genehmigt wurde (Önologie-Resolution 543/201). Es gewährleistet die Stabilisierung der Weine durch Verhinderung der Ausfällung von Kaliumbitartrat.

**Verpackung:** 1 L, 10 L, 20 L und 1000 L

**Dosage:** 2,5 bis 5 cL/hL



### ANTARTIKA® DUO



**ANTARTIKA® DUO** ist ein Präparat auf der Basis von Kaliumpolyaspartat und Gummi arabicum. Die spezielle Kombination aus Gummi aus der Seyal- und der Vereke-Akazie wurde eigens für eine bessere sensorische Ausgewogenheit von Rotweinen entwickelt. Wirkungsvolle Stabilisierung der Weine, indem die Ausfällung von Kaliumbitartrat verhindert wird; gleichzeitig werden die Ausgewogenheit und Weichheit der Struktur gesteigert. **ANTARTIKA® DUO** wird auf füllfertige Rotweine gegeben.

**Verpackung:** 1 L, 20 L und 1000 L

**Dosage:** 10 bis 20 cL/hL



### ANTARTIKA® FRESH



**ANTARTIKA® FRESH** ist eine neue Lösung auf der Grundlage der Verbindung von Kaliumpolyaspartat und pflanzlichen Polysacchariden, die aufgrund ihrer Wirkung auf das Profil des Weines ausgewählt wurden.

**ANTARTIKA® FRESH** sorgt für die Stabilisierung des Weines bei Weinsteinausscheidung von Kaliumbitartrat und stärkt den frischen und fruchtigen Charakter ohne Verhärtung.

**ANTARTIKA® FRESH** wirkt sich in drei Bereichen positiv auf den Wein aus:

- Frische
- Fruchtigkeit
- Länge

**Verpackung:** 10 L, 20 L

**Dosage:** 10 bis 20 cL/hL



## MIKRODOSIERPUMPE: Präzisionsinjektionssystem

Die Mikrodosierpumpe wurde zur präzisen und gleichzeitigen Dosage flüssiger Zusätze zum Wein während der Abfüllung entwickelt.

Die Zufuhr kann vor oder nach der Mikrofiltration erfolgen.

Mit der Pumpe können bei der Abfüllung bis zu 3 Produkte gleichzeitig zugegeben werden, wobei zudem die Daten dieser Komponenten angezeigt werden.

**Erfahren Sie mehr auf Seite 76**

## NOIR CAPTIVA

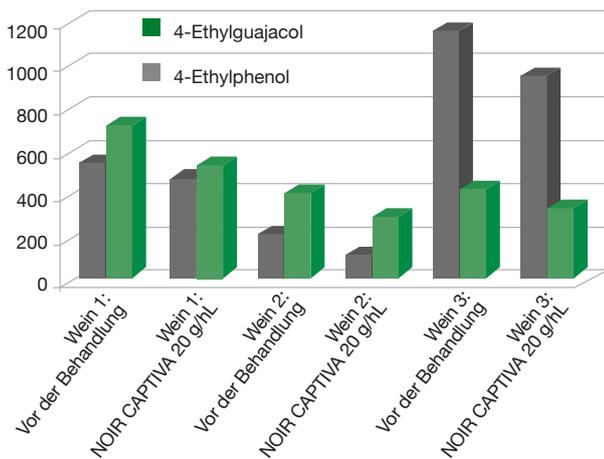
**NOIR CAPTIVA** ist ein Aktivkohlepulver pflanzlichen Ursprungs, das Gerüche aus Mosten und Weinen beseitigt. Aufgrund seiner hohen Adsorptionsfähigkeit eignet sich **NOIR CAPTIVA** zur wirkungsvollen Beseitigung bestimmter Weinfehler (Ochratoxin A, muffiger Geruch, etc.).

**Verpackung:** 5 kg

**Dosage:** 10 bis 50 g/hL



**Auswirkung Von Noir Captiva Auf Phenolgeschmack Infolge Einer Kontamination Mit Brettanomyces Auf Beaujolais-Rotweine**



## NOIR ACTIVA MAX

### Hochwirksames Entfärbendes Aktivkohlegranulat

Aktivkohle wird durch Karbonisierung pflanzlicher Stoffe hergestellt, wodurch diese eine poröse Struktur erhalten. Als Ausgangsmaterial dienen Holz, Steinkohle, Torf, Lignin und Kokosnuss-Schalen. Das Ausgangsmaterial von **NOIR ACTIVA MAX** ist Kiefernholz. Anschließend wird die Kohle (bei entfärbender Aktivkohle mithilfe von Phosphorsäure) aktiviert, wodurch die spezifische Oberfläche beträchtlich erhöht wird. Meist besitzt entfärbende Aktivkohle eine spezifische Oberfläche von 1000 m<sup>2</sup>/g, was bereits sehr viel ist, doch **NOIR ACTIVA MAX** hat eine spezifische Oberfläche von 1800 m<sup>2</sup>/g, was sie hochwirksam macht.

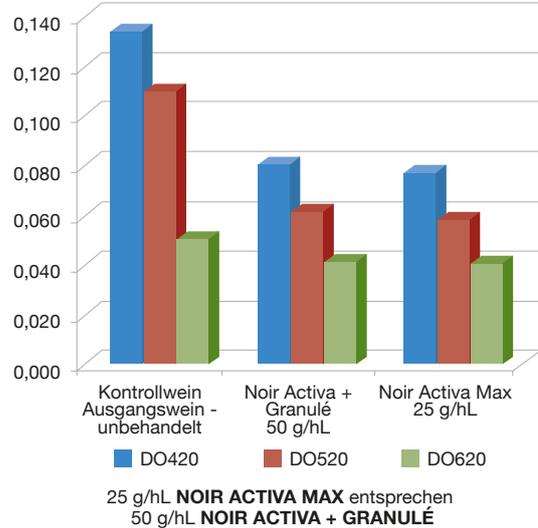
**Verpackung:** 1 kg, 5 kg und 15 kg

**Dosage:** Festlegung je nach Schwere der zu entfernenden Färbung. Ziehen Sie Ihren Önologen zurate.

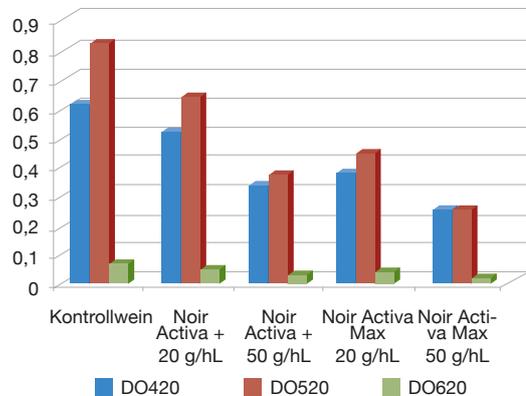


### Einige Ergebnisse

Behandlung eines Rosémosts der Rebsorte Syrah



Behandlung eines gärenden Pressmosts



Auch in diesem Fall sind 20 g/hL **NOIR ACTIVA MAX** nahezu ebenso wirksam wie 50 g/hL **NOIR ACTIVA + GRANULÉ**

### STÄRKEN NOIR ACTIVA MAX :

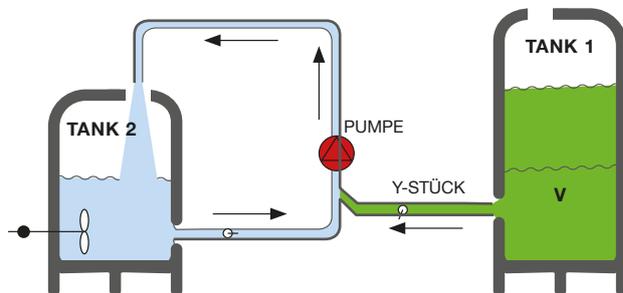
- Geringere Dosage
- Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Einfache Anwendung dank Granulatform

# SPEZIELLE BEHANDLUNGEN

AKTIVKOHLE FÜR DIE WEINBEREITUNG	ANWENDUNG	VERPACKUNG
  <b>NOIR ACTIVA MAX</b>	Hochwirksames entfärbendes Aktivkohlegranulat	  
  <b>NOIR ACTIVA + GRANULÉ</b>	Entfärbende Aktivkohle für die Weinbereitung Behandlung von Oxidation bei Most Beseitigung von Farbfehlern bei weißen Mosten und Weißweinen	 
  <b>NOIR ACTIVA + POUDRE</b>		
  <b>NOIR ACTIVA + LIQUIDE</b>		 
  <b>NOIR CAPTIVA</b>		Beseitigung von Geruchsfehlern und Entgiftung von weißen Mosten und Weißweinen
PVPP	ANWENDUNG	VERPACKUNG
<b>PVPP</b>	Für weiche Rotweine, präventive oder kurative Behandlung der Oxidation von Weißweinen	  
<b>PVPP GRANULÉE</b>	Für weiche Rotweine, präventive oder kurative Behandlung der Oxidation von Weißweinen	
ZITRONENSÄURE	ANWENDUNG	VERPACKUNG
  <b>ACIDE CITRIQUE</b>	Zitronensäure Monohydrat Weinstabilisierung	  
 <b>ACIDE METATARTRIQUE V40</b>	Verhinderung der Kristallisation von Kaliumbitartrat	 
  <b>BITARTRATE DE K</b>	Kaliumbitartrat erleichtert die Ausfällung von Weinstein bei der Kaltstabilisierung.	 
 <b>CITRATE DE CUIVRE 2%</b>	Vorbeugung und Behandlung von Reduktionsnoten	
<b>ACIDE FUMARIQUE (FUMARSÄURE)</b>	Organische Säure zur Kontrolle des BSA	 

NAME	ANWENDUNG	DOSAGE	DOSIERUNG
 <b>ACIDE LACTIQUE</b>	L-Milchsäure Säuerung gesetzlich geregelt Flüssigpräparat	Abhängig von der gewünschten Säuerung	5 kg 25 kg
<b>ACIDE MALIQUE</b>	DL-Äpfelsäure Säuerung gesetzlich geregelt		1 kg 5 kg 25 kg
  <b>ACIDE TARTRIQUE</b>	L-(+)-Weinsäure Säuerung gesetzlich geregelt		1 kg 5 kg 25 kg
 <b>BICARBONATE DE K</b>	Entsäuerung von Weinen (siehe Vorschriften).	Gemäß der gewünschten Entsäuerung	1 kg 25 kg
  <b>CARBONATE DE CALCIUM</b>	Entsäuerung von Mosten und Weinen	Je nach gewünschtem Entsäuerungsgrad	1 kg 25 kg
  <b>DESACID</b>	Mit diesem Entsäuerungsmittel lässt sich die so genannte Doppelsalz-Entsäuerung umsetzen	Spezielle Behandlung	10 kg
  <b>DICALCIC</b>	Ausgewogene Entsäuerung der Weine durch Doppelsalz-Bildung		15 kg

## ENTSÄUERUNGSVERFAHREN



SCHEMA DES AUFBAUS

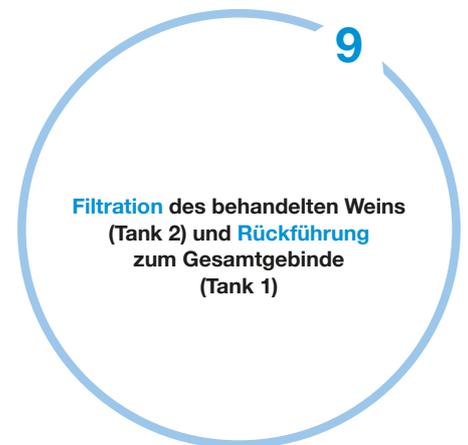
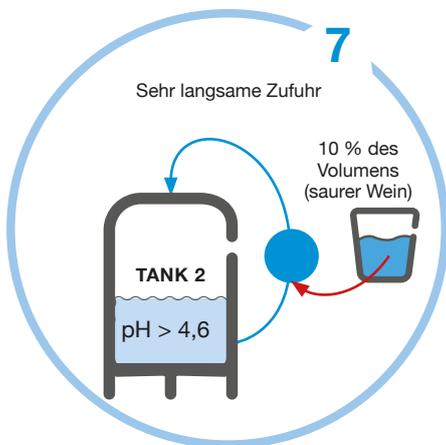
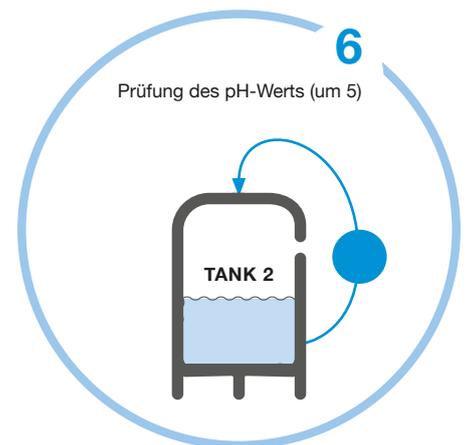
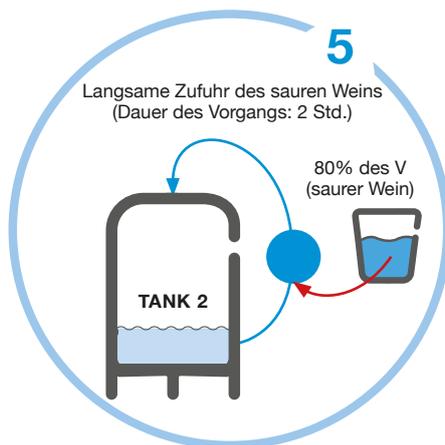
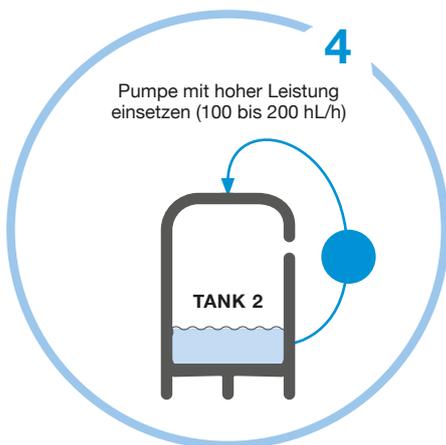
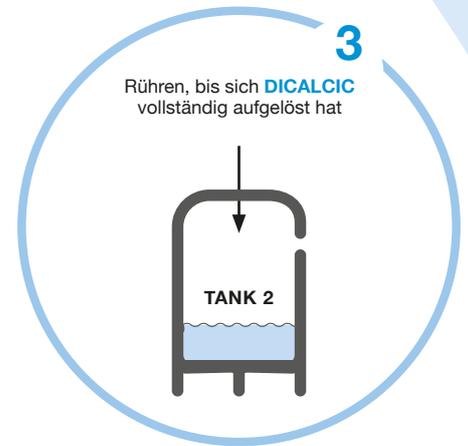
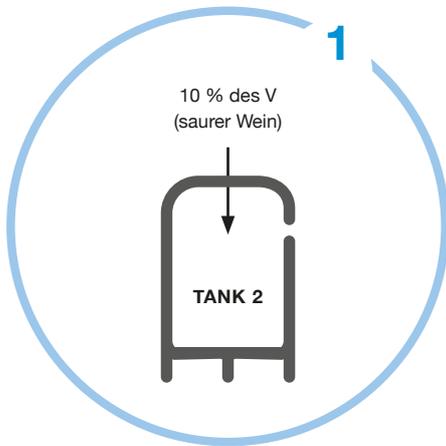
## DICALCIC

Diese Entsäuerung erfolgt an einem Teil des „zu sauren“ Weins. Zur Bestimmung dieses Volumens (V) und der passenden Dosage von DICALCIC wenden Sie sich an unser Labor. Auf Anfrage ist eine Anleitung erhältlich, die die Anwendung Schritt für Schritt erklärt.

 SAURER WEIN  ENTSÄUERTER WEIN

# SÄUREKORREKTUR

## ANWENDUNG, SCHRITT FÜR SCHRITT



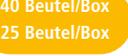
# KONSERVIERUNGSTOFFE

HANDELSNAME	ANWENDUNG	DOSAGE	VERPACKUNG
 <b>BAKTOL® P</b>	Reines Kaliummetabisulfit Keimtötend - Oxidationshemmend - Oxidasehemmend	Je nach gewünschter Schwefelung	

 <b>BAKTOL®</b>						
Kaliumbisulfit-Lösung Keimtötend - Oxidationshemmend - Oxidasehemmend						
KONZENTRATION g/L	Dosage	1 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter	1 000 litres
50	Je nach gewünschter Schwefelung		☞	☞		
80					☞	☞
100		☞	☞	☞	☞	☞
150		☞	☞	☞	☞	☞
180				☞	☞	☞
200				☞		☞

 <b>SULFOSSOL®</b>								
Ammoniumbisulfit-Lösung Mostschwefelung und Gärungsaktivierung								
KONZENTRATION g/L	Dosage	1 Liter	5 Liter	10 Liter	20 Liter	120 Liter	1 000 Liter	
50	Je nach gewünschter Schwefelung		☞	☞				
100				☞	☞	☞	☞	
150		☞	☞	☞			☞	
200		☞	☞	☞	☞		☞	
400				☞		☞		☞
600						☞		☞

# KONSERVIERUNGSMITTEL

HANDELSNAME	ANWENDUNG	DOSAGE	VERPACKUNG
  <b>ACIDE ASCORBIQUE</b>	Acide L (+) ascorbique Antioxydant	In Lesegut; 2 bis 5 g/100 kg In Wein: 10 g/hL Beim Degorgieren: 6 bis 8 g auf 100 Flaschen	   
<b>BACTOLYSE LYSOZYME</b>	Reines Lysozym-Präparat	10 bis 50 g/hL	
<b>BAKTOSSOL 225</b>	Kalium- und Ammoniumbisulfit Keimtötend - Fassreinigung		
 <b>EFFERBAKTOL 2 UND 5 GRANULES</b>	Kaliummetabisulfit-Brausegranulat dosiert à 2 g reines SO <sub>2</sub> dosiert à 5 g reines SO <sub>2</sub>		
 <b>EFFERBAKTOL 50 GRANULES</b>	Kaliummetabisulfit-Brausegranulat dosiert à 50 g reines SO <sub>2</sub> / Beutel		
 <b>EFFERBAKTOL 100 GRANULES</b>	Kaliummetabisulfit-Brausegranulat Dosis mit 100 g reinem SO <sub>2</sub> /Beutel	Je nach gewünschter Schwefelung	
 <b>EFFERBAKTOL 125 GRANULES</b>	Kaliummetabisulfit-Brausegranulat Dosis mit 125 g reinem SO <sub>2</sub> /Beutel		
 <b>EFFERBAKTOL 400 GRANULES</b>	Kaliummetabisulfit-Brausegranulat Dosis mit 400 g reinem SO <sub>2</sub> /Beutel		
  <b>SOLUTION SULFUREUSE 6%</b>	Verhindert Nachgärungen von Weinen, die Zucker enthalten, verhindert die Bildung von „Schimmelüberzug“	20 bis 26 g/hL	
<b>KALIUMSORBAT</b>	6%ige Schwefeldioxidlösung zur Schwefelung von Mosten und Weinen	Je nach gewünschter Schwefelung. 1 cL SOLUTION SULFUREUSE 6 % führt 0,6 g reines SO <sub>2</sub> zu	 
 <b>SULFISORBATE POUDRE</b>	Kaliummetabisulfit/Ascorbinsäure	In Lesegut; 2 bis 5 g/100 kg In Wein: 10 g/hL Beim Degorgieren: 6 bis 8 g auf 100 Flaschen	

# KONTAKTZEITOPTIMIERER

Ein schnelleres, präziseres und wirtschaftlicheres Management des Holzausbaus Ihrer Weine!

Vinifikation und Ausbau



## Die Vorteile des Systems

### Einfachere Anwendung

- Der Steuertank lässt sich von außen befüllen und leeren. Es müssen keine Infusionbags im Innern des Tanks des zu behandelnden Weins platziert werden.
- Das Entleerungssystem fördert dank des Homogenisierungsrührwerks den Auslass der bereits extrahierten alternativen Produkte

### Besserer Einsatz der Alternativen

- Steuerung der Extraktionskinetik des Holzes, chargenweise oder kontinuierlich
- Das Homogenisierungssystem erlaubt eine effizientere und wirksamere Extraktion der Alternativen

### Die Extraktionskinetik lässt sich steuern

- Durch die Steuerung der Umwälzungsgeschwindigkeit des Weins lässt sich die Extraktionskinetik beschleunigen oder verlangsamen
- Durch das Einrichten von Pausen- und Arbeitszyklen der Pumpe und des Homogenisierungssystems lassen sich die Prozesse kontrollieren
- Zubereitung sehr konzentrierter, so genannter „medizinischer“ Weine

### Verringerung der Oxidationsvorgänge

- Mit der Inertisierung durch ein Gas ( $N_2/CO_2$ ) lässt sich die Luft besser entfernen
- Durch das Inertisierungssystem lässt sich während der automatischen Befüllung des Tanks der Luftkontakt mit dem Wein ebenfalls begrenzen

### Vollautomatische Zyklen

Durch die Programmierung aller Kontrollparameter auf Wochen- oder Monatsbasis lassen sich vollautomatische Extraktionsprozesse einrichten, wodurch die Behandlung reproduzierbar wird und durch den Benutzer kontrolliert werden kann

### Steuerung der Sauerstoffzufuhr

- Die integrierte Sauerstoffzufuhr-Einheit begünstigt die Kontrolle der Polymerisations- und Integrationsverfahren der aus dem Holz extrahierten Mischungen
- Durch die Zufuhr in der langsamen Umwälzungsphase lässt sich während der Behandlung eine bessere Homogenisierung und ein optimaler Sauerstofftransfer ins Tankinnere erzielen

Der **Kontaktzeitoptimierer** wurde zur Verbesserung der Extraktion alternativer Produkte beim Weinausbau entwickelt.

Denn bei einer klassischen Verwendung ist die Diffusion der im Holz enthaltenen Verbindungen nicht optimal.

Dank des von diesem System ausgeführten automatisierten Aufrührens und Umpumpens werden die Kontaktzeiten präzise und dynamisch gesteuert, um das gewünschte sensorische Profil zu erzielen.



## Eine Antwort auf den Sauerstoffbedarf jedes Weins

### Die Ausstattung mit einem OEN<sub>2</sub>-System ermöglicht Folgendes

-  **Aktivierung** der Biomasse und Gewährleistung einer konstanten Vergärung,
-  **Schutz** vor Reduktion,
-  **Farbstabilisierung** und geschmeidigere Tannine durch Kaschierung vegetativer Noten,
-  **Optimierung** des Aromenausdrucks und der Steuerung der Hefesatzlagerung.

#### Besonderheiten

Das OEN<sub>2</sub>-System unterscheidet sich von den anderen Systemen am Markt, da es anstelle einer Dosierkammer (mechanisches System) einen Durchflusszähler und Drucksensoren verwendet, die den Gasdurchsatz in Echtzeit messen. Das Dosage-Gerät arbeitet elektronisch statt mechanisch. Diese Arbeitsweise wird durch den Einsatz eines Mikroprozessors und einer speziellen Software gewährleistet, wodurch sich fortlaufend Berechnungen durchführen lassen. Daher erfolgen die Druckänderungen, die zur Aufrechterhaltung des ursprünglich erforderlichen Sauerstoff-Volumens notwendig sind, präzise mit einer konstanten Sauerstoffdiffusion.

#### Modalitäten und Stufen der Dosage

**Personalisierte Dosage:** Einsatz der Dosage hauptsächlich während der Vergärung von Weiß- und Rotweinen oder bei speziellen Reduktionsbehandlungen (mg/L während eines programmierbaren Zeitraums zugeführt).

#### Welcher OEN<sub>2</sub> am besten geeignet?

Um all Ihren Anforderungen zu entsprechen, haben Sie die Wahl zwischen den folgenden Modellen:

##### MODELL 1 ODER 2 AUSGÄNGE



*Diese Modelle lassen sich mit zusätzlichen Komponenten ausstatten.*



##### MODELL MIT TOUCHSCREEN MIT 5, 10, 20 ODER 30 AUSGÄNGEN

Das Verhältnis von Wein und Sauerstoff ist vielleicht eine der meistdiskutierten Fragen der modernen Vinifikation. Im Lauf der verschiedenen Erzeugungsphasen ändert sich der Sauerstoffbedarf des Weins.

OEN<sub>2</sub> ermöglicht eine präzise Anpassung an die Bedürfnisse des Weins, und zwar durch Diffusion der von ihm benötigten Sauerstoffmenge zu jedem Zeitpunkt seiner Erzeugung. Die Makro- und Mikro-Sauerstoffzufuhr von OEN<sub>2</sub> fördert die sensorische Ausgewogenheit und langfristige Stabilität des Weins.



Niedrig dosiert mit Mikro-Sauerstoffzufuhr



Hoch dosiert mit Makro-Sauerstoffzufuhr

#### OPTIONALES ZUBEHÖR

##### DRUCKMINDERER

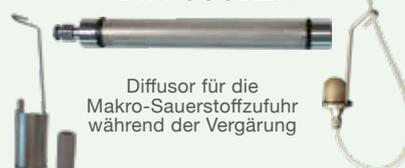


##### INJEKTOR-STAB



Länge 110-130-150 cm

##### DIFFUSOREN



Standard-Diffusor

Barrique-Diffusor

Diese Ausrüstungen können durch EU-Investitionshilfen gefördert werden.

## MIKRODOSIERPUMPE

### Das Präzisionsinjektionssystem!

Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat, Enzyme

Die speziell für die Weinindustrie entwickelte Mikrodosierpumpe ermöglicht die gleichzeitige Dosage von Gummi arabicum oder anderen Verarbeitungshilfsstoffen während der Abfüllung vor oder nach der Mikrofiltration.



## IM BIOANBAU ZUGELASSENE PRODUKTE

	UE	NOP	SEITE
<b>HEFEN VIALATTE FERM®</b>			
VIALATTE FERM® W12	✓	✓	8
VIALATTE FERM® W28	✓	✓	9
VIALATTE FERM® W58	✓	✓	8
VIALATTE FERM® HD18	✓	✓	10
VIALATTE FERM® R26	✓	✓	9
VIALATTE FERM® R71	✓	✓	8
VIALATTE FERM® R82	✓	✓	9
VIALATTE FERM® R96	✓	✓	10
VIALATTE FERM® R100	✓	✓	10
SO.DELIGHT®	✓	✓	11
SO.FLAVOUR®	✓	✓	11
SO.FRUITY	✓	✓	11
SO.CLASSIC BY	✓	✓	11
SO.CLASSIC CE	✓	✓	11
<b>PRODUKTTREIHE VITILEVURE™</b>			
NEVEA™	✓	✓	15
VITILEVURE CHARDONNAY YSEO™	✓	✓	15
VITILEVURE SAUVIGNON™	✓	✓	15
VITILEVURE 58W3 YSEO™	✓	✓	15
VITILEVURE ALBAFLOR YSEO™	✓	✓	15
VITILEVURE ELIXIR YSEO™	✓	✓	15
VITILEVURE TONIC YSEO™	✓	✓	15
VITILEVURE LB ROSE™	✓	✓	15
VITILEVURE 3001 YSEO™	✓	✓	15
VITILEVURE CSM SEO™	✓	✓	15
VITILEVURE GY YSEO™	✓	✓	15
VITILEVURE SENSATION™	✓	✓	15
VITILEVURE SYRAH YSEO™	✓	✓	16
VITILEVURE GRENACHE™	✓	✓	16
VITILEVURE AZUR YSEO™	✓	✓	16
VITILEVURE MT YSEO™	✓	✓	16
VITILEVURE LB ROUGE™	✓	✓	16
VITILEVURE B+C™	✓	✓	16
VITILEVURE KD™	✓	✓	16
VITILEVURE QUARTZ™	✓	✓	16
YEASTIE®	✓	✓	16

	UE	NOP	SEITE
<b>NÄHRSTOFFZUSÄTZE</b>			
NUTRICELL® INITIAL	✓		19
NUTRICELL® AA	✓	✓	20
NUTRICELL® FULLAROM	✓		20
NUTRICELL® START	✓		20
NUTRICELL® MIDFERM	✓		21
NUTRICELL® FINISH	✓	✓	21
ACTIFERM OR	✓	✓	23
THIAMINE	✓		23
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	✓		23
VITIAMINE	✓		23
ECORCES DE LEVURES	✓	✓	23
<b>HEFEPRODUKTE</b>			
NEO® CRISPY	✓	✓	26
NEO® SWEET	✓	✓	26
NEO <sub>2</sub> XC®	✓	✓	26
OPEN PURE FRAÎCHEUR®	✓	✓	26
OPEN PURE	✓	✓	26
NEO® NATURA	✓	✓	26
<b>MOSTSCHÖNUNGSMITTEL</b>			
KTS® FLOT	✓		29
PROVGREEN® PURE MUST	✓	✓	30
PROVGREEN® L100	✓		30
PROVGREEN® COLOR	✓	✓	30
BENTOGREEN	✓		31
CASEINE SOLUBLE	✓	✓	32
<b>ENZYME</b>			
VIAZYM® MP		✓	34
VIAZYM® AROMA		✓	34
VIAZYM® CLARIF ONE	✓	✓	34
VIAZYM® CLARIF EXTREM	✓	✓	34
VIAZYM® CLARIF PLUS	✓	✓	34
VIAZYM® EXTRACT ONE		✓	34
VIAZYM® EXTRACT PREMIUM		✓	37
VIAZYM® EXTRACT		✓	37
VIAZYM® FLUX		✓	37
VIAZYM® FLOT	✓	✓	37
VIAZYM® THERMO	✓	✓	37

	UE	NOP	SEITE
VIAZYM® ROUGE	✓	✓	37
VIAZYM® ELEVAGE		✓	37
<b>BAKTERIEN</b>			
REFLEX MALO® 360	✓	✓	38
REFLEX MALO® HD	✓	✓	38
REFLEX MALO® pH	✓	✓	38
VITILACTIC® STARTER BL01	✓	✓	38
VITILACTIC® H+	✓	✓	38
VITILACTIC® PRIMEUR	✓	✓	38
VITILACTIC® EXPRESSION	✓	✓	39
VITILACTIC® CO-FA	✓	✓	39
VITILACTIC® F	✓	✓	39
<b>TANNINE</b>			
SUBLIFRESH®	✓	✓	41
SUBLISTAB®	✓	✓	41
SUBLITAN® VINIF	✓	✓	41
SUBLIWHITE®	✓	✓	41
SUBLIRED®	✓	✓	42
VITANIL® B	✓	✓	42
VITANIL® VR	✓	✓	42
TANIGAL	✓	✓	42
TANIXEL®	✓	✓	42
SUBLIPROTECT®	✓	✓	43
SUBLI'OAK®	✓	✓	43
VITANIL® OAK	✓	✓	43
TANIRAISIN	✓	✓	43
TANIPÉPIN	✓	✓	44
<b>VIAOAK®</b>			
VIAOAK® NATUR	✓	✓	46
VIAOAK® FINESSE	✓	✓	46
VIAOAK® CHAUFFE LÈGERE	✓	✓	46
VIAOAK® HIGH SWEET	✓	✓	46
VIAOAK® HIGH MOKA	✓	✓	47
VIAOAK® F 500	✓	✓	47
VIAOAK® WHITE CHOCOLATE	✓	✓	47
VIAOAK® CUBE INTENSO	✓	✓	48
VIAOAK® CHIPS INTENSO	✓	✓	48
VIAOAK® STAVE 27 INTENSO	✓	✓	48

**UE** Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften

**NOP** Konform gemäß der amerikanischen Verordnung NOP (National Organic Program)

# IM BIOANBAU ZUGELASSENE PRODUKTE

	UE	NOP	SEITE
VIAOAK® KIT NEWLIFE INTENSO	☑	☑	48
VIAOAK® DELICE	☑	☑	48
VIAOAK® BLANC COMPLEX	☑	☑	50
VIAOAK® BLANC VARIETAL	☑	☑	50
VIAOAK® ROSE FRESH	☑	☑	50
VIAOAK® BOUQUET	☑	☑	50
VIAOAK® ROUGE FRUITÉ	☑	☑	50
<b>SIMILIOAK®</b>			
SIMILOAK®	☑	☑	52
SIMILOAK® WHITE	☑	☑	52
SIMILOAK® TOASTED	☑	☑	52
<b>KTS®</b>			
KTS® FA	☑		54
KTS® CONTROL	☑		55
KTS® FLOT	☑		54
<b>WEINSCHÖNUNGS- MITTELDES</b>			
QALISOL	☑		57
PROVGREEN® PURE WINE	☑	☑	58
GÉLISOL® LIQUIDE	☑		58
CRISTALINE®	☑		59
SILISOL®		☑	59
ALBUMINOCOL®	☑		59
GELATINE LIQUIDE	☑		59
AQUACOL	☑		59
OVOCOL®	☑	☑	59
<b>STABILISATOREN</b>			

	UE	NOP	SEITE
GOMIXEL	☑	☑	61
SUPERFILTROSTABIL	☑	☑	61
SUPERNEOSTABIL	☑	☑	61
FILTROSTABIL	☑	☑	61
DUOGOM MAX	☑		61
GOMME VEREK BIO	☑	☑	61
MIRACOL	☑		63
ELECTRA®	☑		63
GRANULA®	☑		63
OPTIBENT	☑		63
CALCICA	☑	☑	63
<b>SPEZIELLE BEHANDLUNGEN</b>			
ACIDE METATARTRIQUE V40	☑		69
BITARTRATE DE K	☑	☑	69
NOIR CAPTIVA	☑	☑	68
NOIR ACTIVA MAX	☑	☑	68
NOIR ACTIVA +	☑	☑	69
NOIR ACTIVA + POUDRE	☑	☑	69
NOIR ACTIVA + GRANULÉ	☑	☑	69
NOIR ACTIVA + LIQUIDE	☑		69
ACIDE CITRIQUE	☑	☑	69
CITRATE DE CUIVRE 2%	☑		69
<b>SÄUREKORREKTUR</b>			
ACIDE LACTIQUE	☑		70
ACIDE TARTRIQUE	☑	☑	70
CARBONATE DE CALCIUM	☑	☑	70
BICARBONATE DE K	☑		70

	UE	NOP	SEITE
DESACID	☑	☑	70
DICALCIC	☑	☑	70
<b>KONSERVIERUNGSMITTEL</b>			
BAKTOL® P	☑		72
BAKTOL®	☑		72
ACIDE ASCORBIQUE	☑	☑	73
SULFISORBATE POUDRE	☑		73
EFFERBAKTOL 2 UND 5 GRANULES	☑		73
EFFERBAKTOL 50 GRANULES	☑		73
EFFERBAKTOL 100 GRANULES	☑		73
EFFERBAKTOL 125 GRANULES	☑		73
EFFERBAKTOL 400 GRANULES	☑		73
SOLUTION SULFUREUSE 6%	☑	☑	73
<b>KOSCHERE PRODUKTE</b>			
BAKTOL® POUDRE	☑		79
ACIDE METATARTRIQUE V40	☑		79
BENTONITES : CALCICA	☑	☑	79
BENTONITES : ELECTRA®	☑		79
BENTONITES : GRANULA®	☑		79
FILTROSTABIL POUDRE	☑	☑	79
TANIGAL	☑	☑	79
TANIXEL® GRANULÉ	☑	☑	79
VIAZYM® CLARIF PLUS	☑	☑	79
PRODUKTREIHE VITILEVURES	☑	☑	79
NOIR ACTIVA + POUDRE	☑	☑	79

**UE** Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften

**NOP** Konform gemäß der amerikanischen Verordnung NOP (National Organic Program)



Die Liste der von den Erlassen für den Bioausbau zugelassenen Produkte (EU-Verordnung Bioweine, NOP (USA), DEMETER) können Sie auf der Seite [www.marinvialatte.com](http://www.marinvialatte.com) einsehen.

Die Zulassung dieser Produkte in Bioweinen unterliegt den in den für den Ausbau von Weinen geltenden Verordnungen N 606/2009 und 889/2009 und deren Änderungen vorgeschriebenen Anwendungen und Mengen. Wenn Sie mehr erfahren möchten, fragen Sie Ihren Önologen. Die oben genannten.

Informationen basieren auf unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Verpflichtung oder Garantie abgegeben, soweit die Nutzungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Nutzer nicht von der Einhaltung der geltenden Rechtsprechung sowie der Datensicherheit.

## LISTE DER KOSCHEREN PRODUKTE

Einige Produkte aus der Produktreihe von MARTIN® VIALATTE können je nach Herstellungsladung als koscher zertifiziert werden. Unsere Qualitätsabteilung informiert Sie über die Verfügbarkeit der entsprechenden Produkte.

PRODUKT	DOSAGE
 <b>ACIDE METATARTRIQUE V40</b>	500 g 1 kg 25 kg
  <b>NOIR ACTIVA + PONDRE</b>	15 kg
 <b>BAKTOL® PONDRE</b>	1 kg 25 kg
  <b>BENTONITES : CALCICA</b>	25 kg
 <b>BENTONITES : ELECTRA®, GRANULA®</b>	25 kg
  <b>FILTROSTABIL PONDRE</b>	25 kg
  <b>TANIGAL</b>	25 kg
  <b>TANIXEL® GRANULÉ</b>	12,5 kg
  <b>VIAZYM® CLARIF PLUS</b>	100 mL
  <b>PRODUKTREIHE VITILEVURE™</b>	500 g

Die Verfügbarkeit KOSCHERER Produkte hängt von unserer Beschaffung ab.

# ZERTIFIZIERUNG ISO 22000

**SOFRALAB® - MARTIN VIALATTE®** bemüht sich seit vielen Jahren um Qualitätsstandards, die sich auf anerkannte Normen stützen. Nachdem **SOFRALAB® - MARTIN VIALATTE®** 1999 ISO 9001-zertifiziert wurde (Qualitätsmanagementsystem), hat sich die Firma 2009 die Norm ISO 22000, Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelkette, als neues Ziel gesetzt. Die Firma **SOFRALAB® - MARTIN VIALATTE®** wollte nämlich erreichen, in puncto Lebensmittelsicherheit auf die Erwartungen ihrer Kunden besser zu antworten, indem sie zeigt, dass sie potenzielle Gefahren im Griff hat und laufend sichere und zufriedenstellende Erzeugnisse bietet.

So wurden die Produktion, die Verpackung und die Lagerung der Weinbehandlungsmittel **MARTIN VIALATTE® 22000**-zertifiziert.

## QUALITÄT - SICHERHEIT - UMWELTSCHUTZ STEHEN IM MITTELPUNKT UNSERES ENGAGEMENTS

Dieses starke Engagement wird von einer gezielten Politik geleitet, die sich in folgenden Maßnahmen äußert:

- Erneuerung unseres **ISO 22000 Zertifikats** seit seiner Erlangung 2009
- Erwerb des **BIO-Zertifikats** durch **ECOCERT** für unsere Bio-Produkte
- Moderne Investitionen in den Bereichen Produktion, Logistik und Informatik zur Optimierung der Hygiene- und Lagerbedingungen und der Nachverfolgbarkeit

## WEITERBILDUNG - INFORMATION FÜR UNSERE TEAMS

Die Gesamtheit aller Männer und Frauen, aus denen sich unsere Teams zusammensetzen, und vor allem die, die in der Produktion arbeiten, werden auf strengste Hygieneregeln geschult.

In Zusammenhang mit den Anforderungen der **ISO 22000** stellen wir sicher, dass sie alle Informationen zu sämtlichen Sicherheitsfragen erhalten. Unser System wird außerdem regelmäßig geprüft und mithilfe der Beteiligung und des persönlichen Einsatzes eines jeden von uns aktualisiert.

## KOMPLETTE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Weinbehandlungsmittel **MARTIN VIALATTE®** sind komplett rückverfolgbar, ermöglicht wird dies durch die Chargennummern an den fertigen Produkten, die Numerierung der Rohstoffe und durch die Kompetenz der Software ERP in Sachen Rückverfolgbarkeit. Anhand der Chargennummer, die auf jedem Produkt steht, kann der gesamte Prozess genauestens nachverfolgt werden: von den bei der Produktion verwendeten Rohstoffen, über die Zulieferer, die Produktionsbedingungen, bis zu den Transitlagern, usw. Außerdem ermöglichen die Chargennummern auf den Rohstoffen eine Rückverfolgbarkeit der aus ihnen hergestellten Produkte, und das bis zum Endverbraucher.



## Die selektionen Hefen

VIALATTE FERM® W12		8
VIALATTE FERM® R71		8
VIALATTE FERM® W28		9
VIALATTE FERM® W58		8
VIALATTE FERM® R26		9
VIALATTE FERM® HD18		10
VIALATTE FERM® R82		9
VIALATTE FERM® R96		10
VIALATTE FERM® R100		10
SO.DELIGHT®		11
SO.FLAVOUR®		11
SO.FRUITY		11
SO.CLASSIC BY		11
SO.CLASSIC CE		11
PRODUKTREIHE VITILEVURE™		12
NEVEA™		15
YEASTIE®		16

## Nährstoffzusätze

NUTRICELL® INITIAL		19
NUTRICELL® AA		20
NUTRICELL® FULLAROM		20
NUTRICELL® START		20
NUTRICELL® FLOT		20
NUTRICELL®		21
NUTRICELL® MIDFERM		21
NUTRICELL® FINISH		21
NUTRICELL® FML		21
THIAMINE		23
SULFATE D'AMMONIUM		23
PHOSPHATE DIAMMONIQUE		23
VITAMINE		23
VITAMINE 2		23
ÉCORCES DE LEVURES		23
PREFERM		23
ACTIFERM OR		23
ACTIFERM		23
ACTIFERM 1		23
ACTIFERM 2		23
ACTIFERM MVR		23

## Hefeprodukte

NEO® CRISPY		26
NEO® SWEET		26
NEO® <sub>2</sub> XC		26
OPEN PURE FRAÎCHEUR®		26
OPEN PURE		26
NEO® NATURA		26

## Mostschönungsmittel

KTS® FLOT		29
PROVGREEN® PURE MUST		30
PROVGREEN® L100		30
PROVGREEN® COLOR		30
POLYPRESSE AF		31
BENTOGREEN		31
POLYGREEN		31
ORIGIN FRESH		31
DELTA GREEN		31
ORIGIN SH		32
CASÉINE SOLUBLE		32
POLYCASE		32
POLYPRESSE		32

## Enzyme

VIAZYM® MP		34
VIAZYM® AROMA		34
VIAZYM® CLARIF ONE		34
VIAZYM® CLARIF EXTREM		34
VIAZYM® CLARIF PLUS		34
VIAZYM® EXTRACT ONE		34
VIAZYM® EXTRACT PREMIUM		35
VIAZYM® EXTRACT		35
VIAZYM® FLUX		35
VIAZYM® FLOT		35
VIAZYM® THERMO		35
VIAZYM® ROUGE		35
VIAZYM® ELEVAGE		35

## Bakterien

REFLEX MALO® 360		38
REFLEX MALO® HD		38
REFLEX MALO® pH		38
VITILACTIC® STARTER BL01		38

# VERZEICHNIS

VITILACTIC® H+		38
VITILACTIC® PRIMEUR		38
VITILACTIC® EXPRESSION		39
VITILACTIC® CO-FA		39
VITILACTIC® F		39

## Tannine

SUBLIFRESH®		41
SUBLISTAB®		41
SUBLITAN® VINIF		41
SUBLIWHITE®		41
SUBLIRED®		42
VITANIL® B		42
VITANIL® VR		42
TANIGAL		42
TANIXEL®		42
SUBLIPROTECT®		43
SUBLI'OAK®		43
VITANIL® OAK		43
TANIRAISIN		43
TANIPÉPIN		44

## VIAOAK®

VIAOAK® NATUR		46
VIAOAK® FINESSE		46
VIAOAK® CHAUFFE LÈGERE		46
VIAOAK® HIGH SWEET		46
VIAOAK® HIGH MOKA		47
VIAOAK® F 500		47
VIAOAK® WHITE CHOCOLATE		47
VIAOAK® CHIPS INTENSO		48
VIAOAK® CUBE INTENSO		48
VIAOAK® STAVE 27 INTENSO		48
VIAOAK® KIT NEWLIFE INTENSO		48
VIAOAK® DELICE		48
VIAOAK® BLANC COMPLEX		50
VIAOAK® BLANC VARIETAL		50
VIAOAK® ROSE FRESH		50
VIAOAK® BOUQUET		50
VIAOAK® ROUGE FRUITÉ		50

## Similioak®

SIMILIOAK®		52
SIMILIOAK® WHITE		52

SIMILIOAK® TOASTED		52
--------------------	--	----

## KTS®

KTS® FA		54
KTS® CLEAR		55
KTS® CONTROL		55
KTS® FLOT		54
KTS® MB		55

## Weinschönungsmittel

PROVGREEN® SMOKE TAINTS		56
QALISOL		57
PROVGREEN® PURE WINE		58
GÉLISOL® LIQUIDE		58
PRZ AF		58
ORIGIN CAPTUR		58
CRISTALINE®		59
SILISOL®		59
ALBUMINOCOL®		59
GELATINE LIQUIDE		59
SOLUGEL®		59
AQUACOL		59
OVOCOL®		59

## Stabilisatoren

GOMIXEL		61
SUPERFILTROSTABIL		61
SUPERNEOSTABIL		61
FILTROSTABIL		61
DUOGOM MAX		61
GOMME VEREK BIO		61
MIRACOL		63
ELECTRA®		63
GRANULA®		63
OPTIBENT		63
CALCICA		63
CRISTAB® BV		64
CRISTAB® GC		65
ANTARTIKA® VR		67
ANTARTIKA® V40		67
ANTARTIKA® FRESH		67
ANTARTIKA® DUO		67

## Spezielle Behandlungen

ACIDE METATARTRIQUE V40		69
-------------------------	--	----

BITARTRATE DE K		69
NOIR CAPTIVA		68
NOIR ACTIVA MAX		68
NOIR ACTIVA + GRANULE		69
NOIR ACTIVA + POUDRE		69
NOIR ACTIVA + LIQUIDE		69
PVPP		69
PVPP GRANULÉE		69
ACIDE CITRIQUE		69
CITRATE DE CUIVRE 2%		69
ACIDE FUMARIQUE (FUMARSÄURE)		69
<b>Säurekorrektur</b>		
ACIDE TARTRIQUE		70
ACIDE MALIQUE		70
ACIDE LACTIQUE		70
CARBONATE DE CALCIUM		70
BICARBONATE DE K		70
DESACID		70
DICALCIC		70
<b>Konservierungsstoffe</b>		
BAKTOL® P		72
BAKTOL®		72
SULFOSSOL®		72
BAKTOSSOL 225		73
EFFERBAKTOL 2 UND 5 GRANULES		73
EFFERBAKTOL 50 GRANULES		73

EFFERBAKTOL 100 GRANULES		73
EFFERBAKTOL 125 GRANULES		73
EFFERBAKTOL 400 GRANULES		73
BACTOLYSE LYSOZYME		73
KALIUMSORBAT		73
ACIDE ASCORBIQUE		73
SULFISCORBATE POUDRE		73
SOLUTION SULFUREUSE 6%		73
<b>Ausrüstung</b>		
KONTAKTZEITOPTIMIERER		74
OENO <sub>2</sub>		75
MIKRODOSIERPUMPE		76
<b>Im Bioanbau zugelassene Produkte</b>		
IM BIOANBAU ZUGELASSENE PRODUKTE		77
<b>Produits Kasher</b>		
ACIDE METATARTRIQUE V40		79
NOIR ACTIVA + POUDRE		79
BAKTOL® POUDRE		79
BENTONITES : CALCICA		79
BENTONITES : ELECTRA®, GRANULA®		79
FILTROSTABIL POUDRE		79
TANIGAL		79
TANIXEL® GRANULÉ		79
VIAZYM® CLARIF PLUS		79
PRODUKTREIHE VITILEVURE™		79

# NOTIZEN



# NOTIZEN





### UNTERNEHMENSSTZ

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031  
51530 MAGENTA - FRANCE

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

*Campus Montagnac*

### FORSCHUNGS- UND FACHZENTRUM WEIN

PAE Le Pavillon, 5 rue Michel Dessalles

34530 Montagnac - France

Tél. : 04 67 89 89 00

[martinvialatte.com](http://martinvialatte.com)