WEIN
PRESSE
VEGAN
DER ERSTE KATALOG FÜR 100 % VEGANE WEINE!
AEB®

GO VEGAN. DRIVE THE FUTURE

In den letzten Jahren hat sich ein unaufhaltsamer Trend in der Weinwelt durchgesetzt: veganer Wein. Besonders in Deutschland gewinnt dieses Konzept immer mehr an Bedeutung, angetrieben von Nachhaltigkeit und Innovation.

Aber ist es wirklich einfach, hochwertigen veganen Wein herzustellen?

Mit **AEB** – ja! Dank unserer langjährigen Erfahrung, umfassende Tests mit Winzern weltweit und unser Engagement in Forschung und Entwicklung haben wir die besten Methoden identifiziert, um nicht nur veganen, sondern auch qualitativ herausragenden Wein zu produzieren.

Unser Produktsortiment ist weit mehr als nur eine Liste von Zusatzstoffen – es ist ein umfassender Leitfaden, der dich Schritt für Schritt bei der Herstellung von exzellentem veganem Wein unterstützt. Modernste önologische Technologien, individuelle technische Beratung und die Leidenschaft von Winzern und Önologen verbinden sich, um deinen Wein auf ein neues Qualitätsniveau zu heben.

Entdecke, wie **AEB** deinen veganen Wein zum Erfolg macht!

KONTAKTIEREN SIE UNS!

FIRMENSITZ
AEB Deutschland GmbH
Taunusstraße 5
65183 Wiesbaden

VERTRIEBSBÜRO / VERWALTUNG
AEB Deutschland GmbH
Lindenstraße 2
55452 Windesheim

0170 733 80 11
aebdeutschland@aeb-group.com

BERATUNG UND VERTRIEB
Maik Ilgen- Dipl. Ing. Önologie FH
0173 680 10 18
milgen@aeb-group.com

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Alessandro Cosio - Dipl. Ing. Önologie FH
0173 626 87 27
acosio@aeb-group.com

AEB. Achtsam. Ehrlich. Bewusst.

INDEX

KAPITEL 1

VEGANER WEIN - ALLGEMEINE EINFÜHRUNG 5

KAPITEL 2

TECHNISCHE OPTIMIERUNG 7

KAPITEL 3

AEB-LÖSUNGEN FÜR VEGANE WEINE 9

3.1 **SCHUTZ DER TRAUBEN** 11

3.2 **MAISCHEN/PRESSEN** 15
Aroma Extraktion

3.3 **MOSTKLÄRUNG** 17
Pektolyse
Flotation

3.4 **ALKOHOLISCHE GÄRUNG** 21
Vorbereitung und Biomasse
Auswahl der Trockenhefe
Hefeernährung: Gärsicherheit
Hefeernährung: Aromabildung
Klärung, Verfeinerung und BSA

3.5 **REIFUNG UND AUSBAU** 35

3.6 **FINE TUNING UND STABILISIERUNG** 41

KAPITEL 1

VEGANER WEIN: ALLGEMEINE EINFÜHRUNG

Die Herstellung veganer Weine erfordert spezifische önologische Verfahren, um den Einsatz von tierischen Substanzen in allen Phasen der Weinherstellung auszuschließen. Um dies zu gewährleisten und gleichzeitig die Qualität zu bewahren und zu verbessern, sind präzise Strategien erforderlich.

Zur Einhaltung veganer Standards ist es wichtig, auf folgende Stoffe zu verzichten:

- **TIERISCHE KLÄRMITTEL** wie Ei-Albumin, Kasein, Hausenblase und Gelatine tierischen Ursprungs.
- **HEFEN**, die auf Substraten mit tierischen Bestandteilen gezüchtet wurden.
- **NICHT-PFLANZLICHE ENZYME ODER BAKTERIEN** in Gärungs- und Stabilisationsprozessen.

Als Alternativen können mineralische oder pflanzliche Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden, darunter:

- **VEGANE KLÄRMITTEL** wie Bentonit, pflanzliche Proteine, Aktivkohle, Kieselsol und PVPP.
- **NICHT-TIERISCHE STABILISATOREN**, deren Konformität mit veganen Zertifizierungen zuvor durch die Lieferanten geprüft werden sollte.

Der Verzicht auf tierische Verarbeitungshilfsstoffe erfordert eine Optimierung des gesamten Produktionsprozesses, um die Qualität und Stabilität des Weins zu gewährleisten. Durch den Einsatz moderner önologischer Techniken und biotechnologischer Lösungen kann der Verzicht auf herkömmliche Klärmittel ausgeglichen und die Prozesseffizienz verbessert werden.

KAPITEL 2

TECHNISCHE OPTIMIERUNG

Die Herstellung veganer Weine ist anspruchsvoller als die herkömmliche Weinherstellung. Nachhaltigkeit hat ihren Preis! Nachfolgend sind die kritischen Punkte sowie bewährte Verfahren aufgeführt, um zertifizierte vegane Weine von höchster Qualität zu produzieren.

1. ERHALT DER TRAUBENQUALITÄT

Achten Sie auf die hygienischen Bedingungen der Trauben und schützen Sie sie vor Oxidation, mikrobiellen Verunreinigungen und *Botrytis cinerea*. Eine schonende Mazeration der Beerenhäute vor der Gärung maximiert die Extraktion aromatischer Verbindungen, ohne übermäßige Mengen an Tanninen und Polyphenolen freizusetzen.

2. SANFTE PRESSUNG

Begrenzen Sie die Extraktion von Bitterstoffen und oxidierbaren Verbindungen, die die Wein-Stabilität beeinträchtigen könnten. Spezifische Enzyme können diesen Prozess unterstützen.

3. AUSWAHL PEKTOLYTISCHER ENZYME

Setzen Sie hochwertige Formulierungen mit hoher primärer Aktivität und ergänzenden sekundären Aktivitäten ein, um die Mostklärung zu verbessern. Pektine und Traubenpolysaccharide müssen gezielt abgebaut werden, um eine perfekte Mostklärung zu erreichen – ein entscheidender Schritt in der veganen Weinproduktion.

4. MODERNE KLÄRUNGSTECHNIKEN

Kombinieren Sie fortschrittliche Verfahren wie Flotation mit spezifischen Klärmittel-Formulierungen, um die Mostreinheit und die Ausbeute zu optimieren. Dies ist eine der Schlüsselphasen in der Herstellung veganer Weine.

5. GÄRUNG MIT AUSGEWÄHLTEN HEFEN

Verwenden Sie hochwertige Hefestämme mit optimaler Nährstoffversorgung, um saubere und gut ausbalancierte Weine zu entwickeln.

6. REIFUNG

Verfeinern Sie das organoleptische Profil und verlängern Sie die Haltbarkeit des Weins mit Hefederivaten, Gummi Arabicum und Tanninen während der Reifung. Nutzen Sie Bentonit und andere hochwertige Klärmittel zur Stabilisierung des Produkts.

7. STABILISIERUNG UND SENSORISCHE FEINABSTIMMUNG

Sorgen Sie für Protein- und Weinsäurestabilität, indem Sie hochwertige Stabilisatoren einsetzen, um unerwünschte Ausfällungen zu verhindern. Runden Sie das sensorische Profil mit geeigneten Tanninen und Hefederivaten ab.

Durch die Anwendung dieser Techniken lassen sich vegane Weine von höchster Qualität herstellen, die den Prinzipien einer nachhaltigen Weinproduktion entsprechen und den Erwartungen moderner Konsumenten gerecht werden.

KAPITEL 3

AEB-LÖSUNGEN FÜR VEGANE WEINE

Die Hauptkategorien der Produkte werden im Folgenden vorgestellt und auf den nächsten Seiten detailliert behandelt, mit speziellen Einblicken für jedes einzelne Produkt.

Wir haben nur Lösungen ausgewählt, die rechtlich mit der Herstellung veganer Weine kompatibel sind. In den folgenden Kapiteln werden die Produkte in der Reihenfolge ihrer Anwendung aufgelistet und beschrieben, um Sie durch den sensiblen Prozess der Weinbereitung zu begleiten.

ENZYME

Stabilisierung | Aroma Extraktion | Pektolyse und Mostklärung | Reifung | Filtrierbarkeit

HEFEN UND BAKTERIEN

Trockene Hefen | BSA-Kulturen

KLÄRMITTEL

Pflanzliche Proteine | Aktivkohle

STABILISATOREN

Oxidationsschutz | Mikrobiologische Stabilität | Geschmacksprofil
Weinsteinstabilität | Farbstabilität

TANNINE UND HOLZDERIVATE

Oxidationsschutz | Farbstabilität | Geschmacksprofil | Struktur

GÄRHILFSMITTEL

Hefeernährung | Stabilität | Geschmacksprofil

HEFEDERIVATE

Hefeernährung | Aromabildung | Geschmacksprofil | Oxidationsschutz

KAPITEL 3.1

SCHUTZ DER TRAUBEN

STABILISATOREN | Oxidationsschutz

AROMAX Gal

BEST SELLER

Mischung zum Schutz des Mostes vor Oxidation sowie vor einheimischen Hefen und Bakterien. Enthält Ascorbinsäure, Gallnusstannin und Kaliummetabisulfit, um die Frische der Trauben zu bewahren, Oxidation zu verhindern und das aromatische Potenzial des Weins zu steigern.

Anwendung: 1:10 verdünnt auf die Trauben oder in die Maische geben.
Dosierung: 10 g/hl liefern 27 mg/l SO_2.
Verpackung: 1-kg-Beutel.

TANNINE UND HOLZDERIVATE | Oxidationsschutz

GALLOVIN

BEST SELLER

Hochreines Gallnusstannin mit starker antioxidativer Wirkung. Neutral im Geschmack, ohne bittere Noten oder Einfluss auf die Weinfarbe. Ideal auch bei Botrytis-Befall, in Kombination mit SO_2 zur Verhinderung mikrobieller Veränderungen im Most.

Anwendung: 1:10 verdünnt auf die Trauben oder in die Maische geben. Auch beim Abstich nach der Garung empfohlen.
Dosierung: 5-15 g/hl.
Verpackung: 500-g-Beutel, 5 kg Sack.

CHITOCEL Must

Mischung aus Chitosan aus *Aspergillus niger*, Gallnusstannin, kondensiertem Tannin, Hefeschalen und Hefeautolysaten, reich an natürlichem Glutathion. Bietet effektiven Schutz für Most vor Oxidation und Mikroorganismen und ermöglicht den Verzicht auf SO_2.

Anwendung: 1:10 verdünnt auf die Trauben oder in die Maische geben.
Dosierung: 10-30 g/hl.
Verpackung: 1-kg-Beutel.

FERMOTAN

Mischung zur Stabilisierung roter Moste auf Basis von ellagischen Tanninen, Gallnusstanninen und kondensierten Tanninen. Die synergistische Wirkung dieser Komponenten verhindert die aromatische Oxidation, fördert die Extraktion von Anthocyanen, schützt sie vor farblicher Oxidation und stabilisiert sie.

Anwendung: 1:10 verdünnt auf die Trauben oder in die Maische geben.
Dosierung: 5-15 g/hl.
Verpackung: 1-kg-Beutel, 5 kg Sack.

ENDOZYM® Antibotrytis L 2.0

Flüssiges Enzympräparat zur indirekten Inaktivierung von Polyphenoloxidasen aus *Botrytis cinerea*. Essenziell, um Farb- und Aromavorstufen in von Grauschimmel befallenen Trauben bestmöglich vor Oxidation zu schützen. Die frühe Zugabe in der Weinbereitung unterstützt zudem den Abbau von β-Glucanen.

Anwendung: pur oder im Wasser verdünnt auf die Trauben oder in die Maische geben.
Dosierung: 1-5 ml/hl.
Verpackung: 1-Liter-Flasche.

AEB-TIPPS

Wussten Sie, dass Sie unsere Produkte IN-LINE auf die Trauben und im Most dosieren können? Entdecken Sie die **DOSAPROP HI-FLOW** und **DOSAPROP FLUX SET**!

DOSAPROP HI-FLOW

DOSAPROP FLUX SET

KAPITEL 3.2

MAISCHEN/ PRESSEN

AROMA EXTRAKTION

ENZYME | Aroma Extraktion

ENDOZYM® Cat-0

Flüssiges Enzympräparat, das speziell für die Maischemazeration in der Presse entwickelt wurde. Es fördert die Extraktion der aromatischen Substanzen aus der Schale, während die Extraktion von Catechinen auf ein Minimum reduziert wird. Besonders geeignet für Sorten, die reich an oxidierbaren Polyphenolen sind.

Anwendung: pur oder im Wasser verdünnt auf die Maische oder beim Pressen geben.
Dosierung: 1-4 ml/hl.
Verpackung: 250-ml-Flasche.

ENDOZYM® Aromatic BEST SELLER

Flüssiges Enzym zur Aromaextraktion bei allen Weißbeerensorten, ideal für aromatische Sorten. Durch seine starke β-Glucosidasewirkung fördert es die Pektinolyse und die Freisetzung aromatischer Vorstufen. Hohe Dosen sind besonders für die Kaltmazeration geeignet.

Anwendung: pur oder im Wasser verdünnt auf die Maische oder beim Pressen geben.
Dosierung: 1-4 ml/hl.
Verpackung: 1-Liter-Flasche.

ENDOZYM® Thiol

Flüssiges Enzympräparat mit sekundären Aktivitäten zur gezielten Extraktion von Thiolen. Besonders empfehlenswert für die Verarbeitung von Sauvignon Blanc, um die typischen Aromen von Passionsfrucht und Grapefruit zu intensivieren. Seine Wirksamkeit zeigt sich auch bei der Herstellung von Weinen im reduktiven Stil, um deren frische, aromatische Ausdruckskraft zu maximieren.

Anwendung: pur oder im Wasser verdünnt auf die Maische oder beim Pressen geben.
Dosierung: 1-4 ml/hl.
Verpackung: 1-Liter-Flasche.

KAPITEL 3.3

MOSTKLÄRUNG

PEKTOLYSE

ENZYME | Pektolyse

ENDOZYM® E-Flot

BEST SELLER

Flüssige Formulierung, die speziell zur Vorbereitung des Mostes auf die Flotation entwickelt wurde. Die hohe Pektinaseaktivität, zusammen mit den sekundären Aktivitäten, einschließlich Cellulase und Hemicellulase, ermöglicht eine schnelle Zersetzung der Pektine und die anschließende Trennung der groben und schweren Rückstände vom Most.

Anwendung: pur oder im Wasser verdünnt in den Most nach dem Pressen geben.
Dosierung: 1-4 ml/hl.
Verpackung: 1-Liter-Flasche.

ENDOZYM® ICS 10 Éclair

BEST SELLER

Hochkonzentriertes flüssiges Enzympräparat, das die Ausbeute an klarem Most verbessert und die Abtrennung fester Partikel erleichtert. Es ist das reinste und leistungsstärkste Enzym in unserer Produktreihe und besonders geeignet für schwer zu klärende Moste. Dank seiner hohen Wirksamkeit funktioniert es auch bei niedrigen Temperaturen und ermöglicht eine noch effektivere Depektinisierung.

Anwendung: pur oder im Wasser verdünnt in den Most nach dem Pressen geben.
Dosierung: 0,2-0,8 ml/hl.
Verpackung: 250-ml-Flasche, 1-Liter-Flasche.

AEB-TIPPS

Die präzise und gleichmäßige Dosierung von Enzymen und anderen Hilfsmitteln ermöglicht den bestmöglichen Respekt für die Trauben und die Hervorhebung ihrer charakteristischen Merkmale. Entdecken Sie **DOSAPROP HI-FLOW** und **DOSAPROP FLUX SET**!

DOSAPROP HI-FLOW

DOSAPROP FLUX SET

FLOTATION

KLÄRMITTEL | Aktivkohle

CARBOSIL

BEST SELLER

Flüssiges Präparat auf Basis von Kieselsol und Aktivkohle mit einem Anteil an aktivierter Bentonit. Das Produkt deutlich verbessert die Kompaktheit des Sediments und die Effizienz des Flotationsprozesses, insbesondere in Kombination mit **VE-GEL Liquid**. Zudem verbessert es die Farbe des Mostes durch die selektive Absorption oxidierter Substanzen, abhängig von der Dosierung und der Kontaktzeit.

Anwendung: nach dem Pressen oder in die Flotation geben.
Dosierung: 20-80 ml/hl.
Verpackung: 10-Liter-Kanister, 1.200-kg-IBC.

KLÄRMITTEL | Pflanzliche Proteine

VE-GEL Liquid

BEST SELLER

Flüssiger Pflanzenproteinkomplex für die vegane Mostflotation.
Das Produkt wurde entwickelt, um die Ausbeute an klarem Most zu verbessern. Es hilft, Trübungen und unerwünschte Polyphenole zu entfernen, auch dank der Zugabe von aktivierter Bentonit.
In Kombination mit **CARBOSIL** ermöglicht es eine Reduzierung des Trubmostanteils und eine hohe Ausbeute an klarem Most.

Anwendung: pur oder im Wasser verdünnt während der Flotation mit **E-FLOT** dosieren.

Dosierung: 30-100 ml/hl.
Verpackung: 20-kg-Kanister, 750-kg-IBC.

AEB-TIPPS: FLOTATION

Die Flotation ist ein entscheidender Schritt in der veganen Weinbereitung. Eine perfekte Klärung ist unerlässlich und kann nur durch die Synergie aus guten Praktiken, hochwertigen Produkten und moderner Ausrüstung erreicht werden. Worauf warten Sie, um **E-FLOT** zu entdecken? Unsere Flotationsanlage, die bereits ein Bestseller in Deutschland ist!

E-FLOT

AEB-TIPPS: STABILISIERUNG

Haben Sie schon einmal in Erwägung gezogen, den pH-Wert Ihres Mostes durch Kationenaustausch zu regulieren, anstatt Weinsäure hinzuzufügen? Dies bietet zahlreiche Vorteile, einschließlich einer verbesserten Geschmacks- und Produktstabilität. Entdecken Sie **STABYMATIC**, unsere Lösung für diese immer häufigere Anforderung in Deutschland!

STABYMATIC

KAPITEL 3.4

ALKOHOLISCHE GÄRUNG

VORBEREITUNG UND BIOMASSE

GÄRHILFSMITTEL | Hefeernährung - Biomasse

ENOVIT

Komplexer anorganischer Nährstoff auf Basis von Ammoniumsulfat, DAP und Thiamin. Er stellt die Versorgung der Hefe mit assimilierbarem Stickstoff sicher, fördert die Zellvermehrung und verhindert Nährstoffmängel sowie die Bildung von Schwefelverbindungen. Wird er dem klaren Most vor der Hefezugabe hinzugefügt, ermöglicht er im Vergleich zu einfachem DAP einen schnelleren und zuverlässigeren Gärbeginn.

Anwendung: im Wasser auflösen und im Most geben.
Dosierung: 10 g/hl liefern 28,3 mg/l Stickstoff.
Verpackung: 1-kg-Beutel, 25-kg-Sack.

HEFEDERIVATE | Hefeernährung - Biomasse - Gärsicherheit

FERMOPLUS® Energy Glu 3.0

BEST SELLER

Formuliert auf Basis von Hefeschalen, Hefeautolysaten und Thiamin, liefert es dem Hefestamm bereits in der Rehydratationsphase assimilierbare Aminosäuren und Vitamine. Der Hefestamm muss die essenziellen Aminosäuren nicht selbst synthetisieren, sondern hat sie bereits zur Verfügung, sodass er seine gesamte Energie für die Vermehrung nutzen kann, was zu einer sehr hohen Vitalität führt. Die Rehydratation mit Fermoplus Energy Glu 3.0 führt zu einer Erhöhung der Hefemasse um 30 % und das natürlich vorhandene Glutathion verhindert die Oxidation der Zelle, wodurch diese widerstandsfähiger gegenüber dem alkoholbedingten Gärstress wird. Das Produkt ermöglicht eine signifikante Reduzierung der Hefedosierung.

Anwendung: direkt im Wasser zur Rehydratation der Hefe auflösen.
Dosierung: 1/4 der Hefedosierung entsprechend (2,5 - 5 g/hl).
Verpackung: 500-g-Beutel, 5-kg-Sack.

AUSWAHL DER TROCKENHEFE

FERMOL®-Linie

Die **FERMOL®** Hefen von AEB* werden in unserem Werk in Schweden produziert, wo die Herstellungsprozesse und Qualitätskontrollen von höchstem Niveau sind. Wir garantieren hohe Reinheits- und Viabilitätsgrade, mit sehr niedrigen Werten für Kontaminationen und abgestorbene Zellen. Die Verwendung unserer Hefen bedeutet, Qualität und Sicherheit zu wählen und dem Önologen die Entscheidung über das gewünschte Aromaprofil zu überlassen.

Anwendung: reaktivieren gemäß dem Kellerprotokoll mit **REACTIVATEUR 60** oder nach den Anweisungen unserer Berater.
Dosierung: 10-20 g/hl.
Verpackung: 500-g-Paket, 10-kg-Sack (auf Anfrage).

** Alle AEB-Hefen sind für vegane Weine geeignet. Bitte kontaktieren Sie unsere Berater, falls die Hefe, die Sie interessiert, nicht in dieser Broschüre aufgeführt ist.*

AEB-TIPPS

Wussten Sie, dass die Überlegenheit selektierter Hefen gegenüber den Hefen und Bakterien der Traube entscheidend für eine sichere und ungestörte Fermentation ist? Eine korrekte Rehydrierung und Vermehrung sowie eine angemessene Nährstoffversorgung während der Fermentation sind wesentliche Schritte, um dies zu gewährleisten. Menschliche Fehler sind häufig die Ursache für Gärprobleme: Erfahren Sie, wie Sie diese mit unserem **REACTIVATEUR 60** vermeiden können!

REACTIVATEUR 60

FERMOL® Arôme Plus

Hefe, um die Sorteneigenschaften weißer Trauben zu verbessern, insbesondere bei aromatischen Sorten. Sie hebt Noten von Blumen und Früchten hervor, gärt gut bei niedrigen Temperaturen und trägt zur Entwicklung von Aromen und Körper bei.

Alkoholtoleranz: 14,5%
Ernährungsbedürfniss: hoch.
Glycerinbildung: mittel.

FERMOL® Chardonnay

BEST SELLER

Speziell ausgewählte Hefe zur Betonung der Chardonnay-Charakteristik. Ideal für strukturierte Weißweine mit intensiven Aromen reifer gelber Früchte, in Stahl oder Holz zu Reifen. Auch geeignet für Weiß- und Grauburgunder und Riesling.

Alkoholtoleranz: 15,5%
Ernährungsbedürfniss: mittel.
Glycerinbildung: hoch.

FERMOL® Cryofruit

Hybridisierungshefe von *S. cerevisiae* x *S. uvarum*. Besonders bei niedrigen Temperaturen erzeugt sie körperreiche Weine, die den Säuregehalt ausgleichen (z.B. Riesling). Sie ist alkoholresistent und produziert fruchtige Aromen, die an Birne erinnern, sowie blumige Noten.

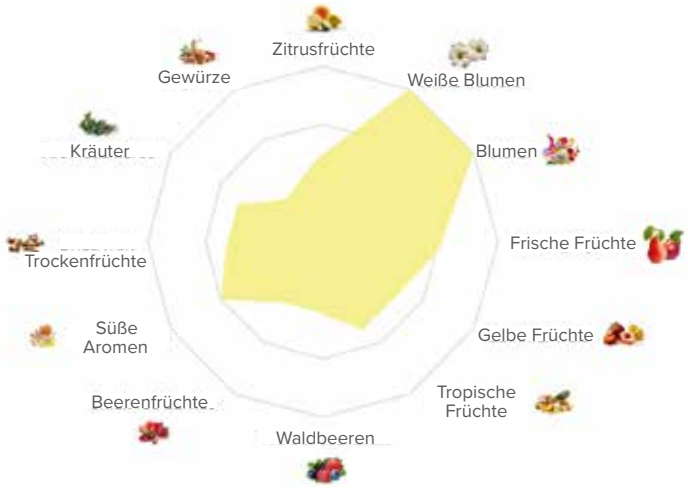
Alkoholtoleranz: 14,5%
Ernährungsbedürfniss: niedrig.
Glycerinbildung: hoch.

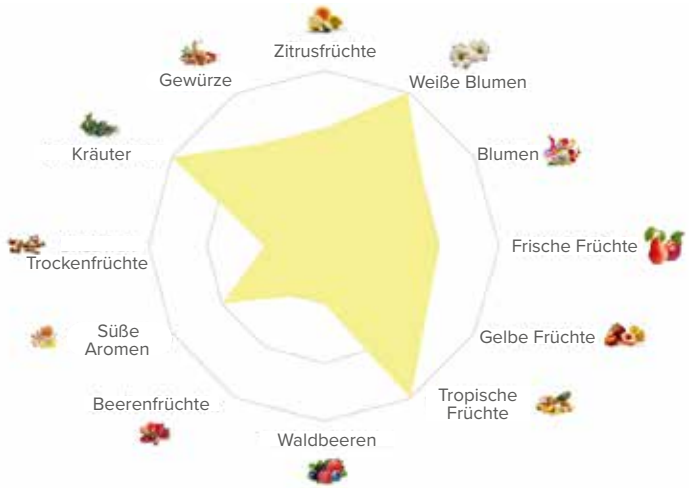
FERMOL® Fleur

BEST SELLER

Hybridisierungshefe zur Verstärkung blumiger Aromen. Bei 13-16 °C und ausreichender Nährstoffzufuhr entstehen frische, elegante Weine. Geeignet für Sorten wie Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau, Kerner und Sylvaner.

Alkoholtoleranz: 15,0%
Ernährungsbedürfniss: mittel.
Glycerinbildung: mittel.





FERMOL® Iper R

Speziell entwickelte Hefe für die moderne Produktion von Weiß- und Roséweinen mit reduktivem Stil. Sie setzt Schwefelvorstufen aus den Trauben frei und wandelt sie um, wodurch komplexe Aromen mit grünen und thiolischen Noten entstehen. Zudem gärt sie auch bei niedrigen Temperaturen zuverlässig.

Alkoholtoleranz: 15,0%
Ernährungsbedürfniss: mittel.
Glycerinbildung: mittel.

FERMOL® Lime

BEST SELLER

Hybridisierungshefe zur Intensivierung von Zitrusaromen, ideal für die Gärung bei 13-16 °C und die Herstellung frischer, eleganter Weine. Besonders geeignet für Riesling, Sauvignon Blanc, Weiß- und Grauburgunder und Müller-Thurgau.

Alkoholtoleranz: 14,0%
Ernährungsbedürfniss: hoch.
Glycerinbildung: hoch.

FERMOL® Sauvignon

BEST SELLER

Hefe mit starker Thiolen-Aromabildung, die an Kräuter, Maracuja, weiße Blumen und Grapefruit erinnert. Besonders geeignet für Sauvignon Blanc, verleiht aber auch neutralen Sorten mehr Komplexität. Gärt optimal bei 15-16 °C.

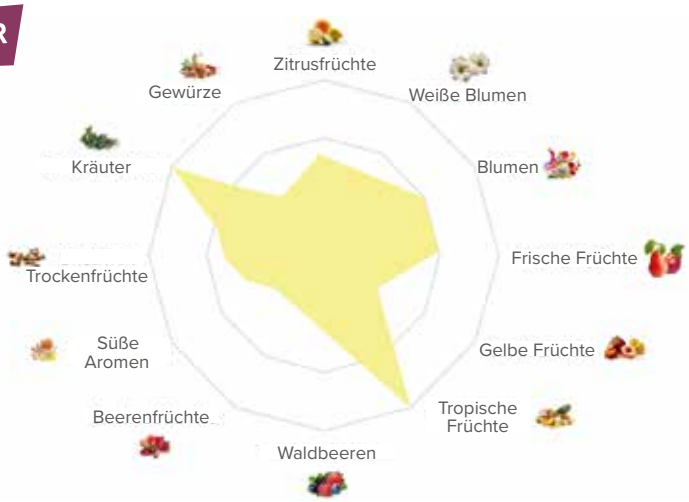
Alkoholtoleranz: 15,0%
Ernährungsbedürfniss: niedrig.
Glycerinbildung: hoch.

FERMOL® Tropical

BEST SELLER

Hybridisierungshefe zur Intensivierung tropischer Aromen wie Mango, Ananas und Passionsfrucht. Ideal für die Gärung bei 13-16 °C, erzeugt frische, elegante Weine. Geeignet für Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Müller-Thurgau und Kerner.

Alkoholtoleranz: 14,0%
Ernährungsbedürfniss: mittel.
Glycerinbildung: mittel.



FERMOL® Mediterranée

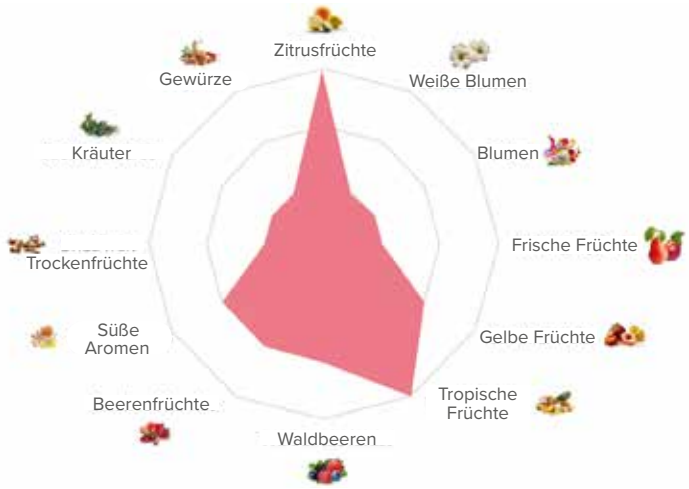
Hefe für die Herstellung komplexer, premium Rotweine. Sie fördert die Bildung von Polysacchariden und Mannoproteinen. Sie hebt Noten von roten Früchten, Pflaumen, Kirschen, Kräutern und Blumen.

Alkoholtoleranz: 14,5%
Ernährungsbedürfniss: mittel.
Glycerinbildung: hoch.

FERMOL® Premier Cru

Hefe für die Herstellung von strukturierten und komplexen Rotweinen. Sie produziert viel Glycerin und Körper. Mit einer niedrigen Produktion von Schwefelverbindungen fördert sie ein Bouquet von roten Früchten, Gewürzen, Marmelade und Gelee.

Alkoholtoleranz: 14,5%
Ernährungsbedürfniss: mittel.
Glycerinbildung: hoch.



FERMOL® Red Bouquet

Ideal für Rosé- und junge Rotweine, verstärkt den Thiol-Charakter der Sorte. Bei richtiger Ernährung produziert er viele Ester und Acetate, mit Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen und Blumen. Arbeitet bei 15–27 °C und erhält die Frische.

Alkoholtoleranz: 15,5%
Ernährungsbedürfniss: mittel.
Glycerinbildung: hoch.

FERMOL® Red Fruit

BEST SELLER

Hefe, ideal für die Gärung nährstoffarmer Moste. Sie eignet sich auch für die zweite Gärung von Schaumweinen. Bei guter Ernährung entfaltet sie intensive Aromen von Beeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren.

Alkoholtoleranz: 15,5%
Ernährungsbedürfniss: niedrig.
Glycerinbildung: mittel.

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen

FERMOL® Rouge

Hefe für die Produktion von Rosé- und Rotweinen, geschätzt für ihre effiziente Gärung. Sie entwickelt Aromen von roten Früchten und Gewürzen und trägt zur Stabilisierung der Farbsubstanz bei. Sie verleiht dem Wein eine ausgewogene Struktur und ein angenehmes Volumen.

Alkoholtoleranz: 15,0%
Ernährungsbedürfniss: mittel.
Glycerinbildung: mittel.

HEFEERNÄHRUNG: GÄRSICHERHEIT

FERMOPLUS® ist die Linie von Nährstoffen, die AEB seit Jahren erfolgreich auf dem Markt anbietet. Achtung: Nicht alle Nährstoffe sind gleich! Finden Sie den richtigen für Sie, je nach Ihrem Ziel!“

HEFEDERIVATE | Hefeernährung - Gärsicherheit

FERMOPLUS® Integrateur 20KD 2.0

BEST SELLER

Komplexer Hefenährstoff, der DAP, Hefeschalen, Hefeautolysate und Thiamin enthält. Er versorgt die Hefe mit allen notwendigen Nährstoffen, um die Gärung effizient abzuschließen. Dabei wird eine gute aromatische Intensität erzeugt und die Bildung von Schwefelverbindungen vermieden.

Anwendung: im Most oder im Wasser auflösen und zu Beginn der Garung geben.
Dosierung: 20-40 g/hl.
10 g/hl liefern 14 mg/l Stickstoff.
Verpackung: 1-kg-Beutel, 5-kg-Sack, 20-kg-Sack.

FERMOPLUS® Bravo PS-Free

100% organischer Nährstoff aus Autolysaten, Hefeschalen und inaktivierten Hefen, reich an Vitaminen und Aminosäuren. Er verbessert die Gärkinetik und reduziert die Schwefelwasserstoffproduktion. Er unterstützt eine gute Stickstoffversorgung und fördert die Bildung einer hohen Hefemasse. Er ermöglicht die Herstellung von Weinen mit kontrolliertem Sulfat- und Phosphatgehalt (PS-Free).

Anwendung: im Most oder im Wasser auflösen und zu Beginn der Garung geben.
Dosierung: 15-40 g/hl. 10 g/hl liefern 2,8 mg/l Stickstoff.
Verpackung: 20-kg-Sack.

HEFEERNÄHRUNG: AROMABILDUNG

Die folgenden Nährstoffe sind 100% organische Formulierungen, die speziell entwickelt wurden, um der Hefe die notwendigen Vorstufen für die Produktion spezifischer Aromen bereitzustellen. Die Forschungs- und Entwicklungsstudien konzentrierten sich auf das Aminosäureprofil verschiedener Rebsorten, das im Nährstoff nachgebildet wurde. Die enthaltenen Aminosäuren stammen direkt aus den Hefelösungen, die im Nährstoff enthalten sind. Der Name jedes Nährstoffs verweist auf die charakteristischen Noten einer Rebsorte oder deren typische Aromen.

FERMOPLUS® CH Fruit

BEST SELLER

Dieser Nährstoff wurde speziell entwickelt, um Aromen von reifen gelben Früchten wie Pfirsich, Banane und Aprikose zu verstärken. Das Aminosäurenprofil ist vom Chardonnay abgeleitet. Dieser Nährstoff eignet sich besonders für Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder und andere Rebsorten, bei denen der fruchtige Charakter betont werden soll.

Anwendung: im Most oder im Wasser auflösen und zugeben. Halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden.
Dosierung: 20-40 g/hl. 10 g/hl liefern 6,8 mg/l Stickstoff.
Verpackung: 500-g-Beutel, 5-kg-Sack.

FERMOPLUS® Tropical

BEST SELLER

Dieser Nährstoff wurde speziell entwickelt, um Aromen von tropischen Früchten wie Ananas, Mango, Papaya und Passionsfrucht zu verstärken. Das Aminosäurenprofil ist von der portugiesischen Sorte Antão Vaz abgeleitet. Dieser Nährstoff eignet sich besonders für Anwendungen, bei denen ein warmes, vollmundiges Profil mit explosiver Intensität erzielt werden soll.

Anwendung: im Most oder im Wasser auflösen und zugeben. Halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden.
Dosierung: 20-40 g/hl. 10 g/hl liefern 8,5 mg/l Stickstoff.
Verpackung: 1-kg-Beutel, 5-kg-Sack.

FERMOPLUS® Sauvignon

BEST SELLER

Dieser Nährstoff wurde speziell entwickelt, um die thiolischen und reduktiven Noten des Mostes zu verstärken, für die Produktion von modernen und eleganten Weinen. Das Aminosäurenprofil ist von der Sorte Sauvignon Blanc abgeleitet. Die Anwesenheit von Traubenschalen-Tanninen im Nährstoff schützt die thiolischen Aromen während un d nach der Gärung vor Sauerstoff.

Anwendung: im Most oder im Wasser auflösen und zugeben. Halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden.
Dosierung: 20-40 g/hl. 10 g/hl liefern 7,0 mg/l Stickstoff.
Verpackung: 5-kg-Sack.

FERMOPLUS® Floral

Dieser Nährstoff wurde speziell entwickelt, um die eleganten Aromen von Blumen und Bouquets zu verstärken. Das Aminosäurenprofil ist von der Sorte Grüner Veltliner abgeleitet. Dieser Nährstoff eignet sich besonders für Anwendungen, bei denen ein komplexes, zartes und feines Profil erzielt werden soll. Empfohlen für Müller-Thurgau, Gewürztraminer und Sylvaner.

Anwendung: im Most oder im Wasser auflösen und zugeben. Halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden.
Dosierung: 20-40 g/hl. 10 g/hl liefern 7,0 mg/l Stickstoff.
Verpackung: 1-kg-Beutel, 5-kg-Sack.

FERMOPLUS® Rosé

Dieser Nährstoff wurde speziell für Roséweine entwickelt, um die Aromen von kleinen Beerenfrüchten und Blumen zu verstärken. Das Aminosäurenprofil ist von der italienischen Sorte Barbera del Sannio abgeleitet. Dieser Nährstoff eignet sich besonders für Spätburgunder und Sorten, bei denen ein komplexes, frisches Profil erzielt werden soll, dass an Johannisbeeren, Himbeeren und Rosen erinnert.

Anwendung: im Most oder im Wasser auflösen und zugeben. Halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden.
Dosierung: 20-40 g/hl. 10 g/hl liefern 7,5 mg/l Stickstoff.
Verpackung: 5-kg-Sack.

FERMOPLUS® Spicy Fruit

Dieser Nährstoff wurde speziell für Rot- und Roséweine entwickelt, um die Aromen von roten Früchten und Gewürzen zu verstärken. Das Aminosäurenprofil ist von der Sorte Syrah abgeleitet. Dieser Nährstoff eignet sich besonders für Spätburgunder und Sorten, bei denen ein komplexes und volles Profil erzielt werden soll, in dem sich die Frucht mit Noten von Pfeffer und Kakao vereint.

Anwendung: im Most oder im Wasser auflösen und zugeben. Halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden.
Dosierung: 20-40 g/hl. 10 g/hl liefern 8,0 mg/l Stickstoff.
Verpackung: 1-kg-Beutel, 5-kg-Sack.

FERMOPLUS® Red Berry

Dieser Nährstoff wurde speziell für rote und Roséweine entwickelt, um die Aromen von Früchten und Blumen mit großer Frische zu verstärken. Das Aminosäurenprofil ist von der Sorte Lambrusco abgeleitet, wodurch tiefe und reife Aromen hervorgerufen werden. Dieser Nährstoff eignet sich besonders für Anwendungen, bei denen eine hohe Intensität des aromatischen Profils gefordert wird.

Anwendung: im Most oder im Wasser auflösen und zugeben. Halbe Dosis zu Beginn der Gärung und die andere Hälfte nach 72 Stunden.
Dosierung: 20-40 g/hl. 10 g/hl liefern 8,2 mg/l Stickstoff.
Verpackung: 5-kg-Sack.

AEB-TIPPS

Die richtige Zeit für die Zugabe von Nährstoffen zu wählen, ist entscheidend. Wusten Sie, dass AEB ein System entwickelt hat, um die automatische Nährstoffversorgung mehrerer Tanks gleichzeitig zu planen? Entdecken Sie jetzt **CTRL-TANK**!

CTRL-TANK

KLÄRUNG, VERFEINERUNG UND BSA

GÄRHILFSMITTEL | Geschmacksprofil - Stabilität

MICROCEL® AF

BEST SELLER

Allergenfreier Klärkomplex für die Gärung aus Bentonit, PVPP und Zellulose. Er entfernt adstringierende Polyphenole, oxidierbare Catechine und instabile Proteine, wodurch Ausfällungen und Farbveränderungen verhindert werden. Zudem absorbiert Zellulose von Hefe produzierte Fettsäuren, um Störungen im Gärungsprozess zu vermeiden.

Anwendung: im Wasser auflösen und zu Beginn der Gärung geben.
Dosierung: 1-4 ml/hl.
Verpackung: 10-kg-Sack.

GÄRHILFSMITTEL | Stabilität

BENTOGRAN

BEST SELLER

Leicht zu verwendendes granuliertes Bentonit, das sich schnell auflöst, ohne Staub zu erzeugen. Die Gellösung ist in 30 Minuten einsatzbereit, im Gegensatz zu herkömmlichen Bentoniten, die bis zu 8 Stunden benötigen. Es kombiniert eine hohe Adsorptionskapazität mit einer guten Sedimentationsleistung. Bentogran kann die Dosierung im Vergleich zu anderen Bentoniten um bis zu 30 % reduzieren kann.

Anwendung: 1:10 im Wasser auflösen. Nach 30 Min in den Wein geben.
Dosierung: 30-80 g/hl.
Verpackung: 25-kg-Sack.

ENZYME | Reifung

ENDOZYM® ß-Split

Spezifisches Enzympräparat zur Freisetzung glykosidischer Terpenaromen. Ideal zur Betonung der Rebsortentypizität und Verstärkung fruchtiger sowie blumiger Noten. Besonders wirksam, um das Aromaprofil zu intensivieren. Empfohlene Anwendung am Ende der alkoholischen Gärung.

Anwendung: im Wasser auflösen und in den gärenden Most bei <50 g/l Restzucker geben.
Dosierung: 1-5 g/hl.
Verpackung: 500-g-Dose.

ENZYME | Reifung und Filtrierbarkeit

ENDOZYM® Glucalyse 2.0

Präparat mit hoher β-Glucanase-Aktivität, dass die ß-1-3- und ß-1-6-Glucanbindungen abbaut und zur partiellen Hydrolyse der Mannoproteinfraktion führt. Das Vorhandensein von Glucanen in Weinen entsteht oft durch ungünstige phytosanitäre Bedingungen der Trauben und führt zu Problemen bei der Klärung und Filtration. Die Verwendung des Produkts hilft, diese Probleme zu lösen und verbessert den Körper des Weins durch den Abbau der natürlichen Polysaccharide.

Anwendung: In den Wein nach dem Ende der Gärung geben. Den Rückstand mit der Zugabe von Bentogran entfernen.
Dosierung: 1-5 ml/hl.
Verpackung: 250-ml-Flasche.

MALOLACT Rapid

Gefriergetrocknete Kultur ausgewählter Bakterien (Oenococcus oeni) für die BSA. Die Wirksamkeit wurde in zahlreichen Tests nachgewiesen, sowohl bei der Koinokulation als auch bei der Inokulation nach der Gärung. Sie zeichnet sich durch eine leistungsstarke Stoffwechselkinetik aus.

Anwendung: gemäß den Anweisungen auf der Verpackung. Gefrieren Sie aufgetaute Bakterien nicht wieder ein. Lagern Sie das Produkt im normalen Kühlschrank (4-6 °C).
Dosierung: gemäß den Anweisungen auf der Verpackung.
Verpackung: 25-hl-Beutel (auf Anfrage), 250-hl-Beutel, 1.000-hl-Beutel.

AEB-TIPPS

Sie müssen sich nicht mehr darum kümmern, die Produkte manuell in den Tank zu geben: Jetzt erledigen das **TANK DOSIEREINHEIT** und das **WINE RECOVERY SYSTEM** für Sie, mit maximalem Komfort und Sicherheit. Entdecken Sie sie jetzt!

TANK DOSIEREINHEIT

WRS

KAPITEL 3.5

REIFUNG UND AUSBAU

BÂTONNAGE Plus Élevage

BEST SELLER

Produkt auf Basis von ausgewählten Hefederivaten für die Reifung *„Sur Lie“* von Weiß-, Rot- und Roseweinen. Es ist besonders geeignet, um eine gewisse Fülle und Salzgehalt während der Reifung zu erzielen. Seine Anwendung am Ende der Fermentation verhindert Reduktionen und wirkt als natürlicher Proteinstabilisator.

Anwendung: im Wein oder im Wasser auflösen und bei dem Jungweinstadium zugeben.
Dosierung: 10-40 g/hl.
Verpackung: 5-kg-Sack.

HEFEDERIVATE | Geschmacksprofil

ELEVAGE Glu

BEST SELLER

Produkt auf der Basis von ausgewählten Hefeschalen und Autolysaten, reich an natürlichem Glutathion. Es schützt die Weine vor Oxidation ab dem Ende der Fermentation, da Glutathion ein sehr starkes Antioxidans ist. Erhält Farbe und Aromen, rundet den Geschmack ab und verlängert die Lebensdauer des Weins im Keller und in der Flasche. Das Produkt ist sehr geeignet für Roséweine.

Anwendung: im Wein oder im Wasser auflösen und bei dem Jungweinstadium oder vor Abfüllung zugeben.
Dosierung: 10-40 g/hl.
Verpackung: 5-kg-Sack.

BOISÉLEVAGE-Linie

Hochwertige Holzchips, die sich nach Holzart, Größe und Röstung unterscheiden. Sie verbessern die sensorischen Eigenschaften von Komplexität und holzigen Noten. Das Sortiment umfasst amerikanische (A) und französische (F) Eiche. Die Größen sind 2, 4 oder 8 mm, mit leichter (L), mittlerer (M) oder starker (F) Röstung.

Sortiment: A2F - A2M - A8F - A8M - F2F - F2L - F4M – FPM (F2M)
Anwendung: in die Garung oder in den Wein zugeben.
Dosierung: 100-500 g/hl.
Verpackung: 10-kg-Sack.

AEB-TIPPS

Es ist nicht mehr nötig, auf die Aromenabgabe der Holzchips im Wein zu warten: beschleunigen Sie die Extraktion mit der **BOISÉLEVAGE EXTRACTOR**-Linie!

BOISÉLEVAGE EXTRACTOR

ELLAGITAN Barrique Blanc

BEST SELLER

Produkt auf Basis von hochwertigem Eichen-Tannin. Die Zugabe zum Wein verleiht dem Produkt aromatische Eigenschaften, indem die sortentypischen Noten hervorgehoben und eine sehr klassische Holz-Note integriert wird. Es ist in den Reifungsphasen des Weins oder in der Vorabfüllphase zu verwenden. Die minimale Menge an Gummi Arabicum dient zur Stabilisierung des Produkts und muss nicht auf dem Weinetikett angegeben werden.

Anwendung: im Wein oder im Wasser auflösen und in den Wein geben.
Dosierung: 2-10 g/hl.
Verpackung: 500-g-Beutel.

ELLAGITAN Barrique Rouge

Produkt auf Basis von hochwertigem Eichen-Tannin. Die Zugabe zum Wein verleiht dem Produkt aromatische Eigenschaften, indem die sortentypischen Noten hervorgehoben und eine sehr klassische Holz-Note integriert wird. Es ist in den Reifungsphasen des Weins oder in der Vorabfüllphase zu verwenden. Die minimale Menge an Gummi Arabicum dient zur Stabilisierung des Produkts und muss nicht auf dem Weinetikett angegeben werden.

Anwendung: im Wein oder im Wasser auflösen und in den Wein geben.
Dosierung: 2-10 g/hl.
Verpackung: 500-g-Beutel.

PROTAN Pépin

Produkt auf Basis von kondensiertem Traubenkerntannin, ideal für hochwertige Rosé- und Rotweine. Die kondensierten Tannine binden sich an die Anthocyane und wirken als Sauerstoffakzeptoren. Dies stabilisiert den Wein gegen Oxidation und fixiert die Farbe. Der Zusatz verbessert auch die geschmackliche Struktur des Weins.

Anwendung: im Wein oder im Wasser auflösen und in den Wein geben.
Dosierung: 2-10 g/hl.
Verpackung: 500-g-Beutel.

PROTAN Raisin

BEST SELLER

Produkt auf Basis von kondensiertem Tannin aus weißen Traubenschalen. Es sollte dem Wein hinzugefügt werden, wenn dieser zu wenig Struktur oder eine zu geringe Tanninbelastung aufweist. Die edlen Tannine der Traubenschalen integrieren sich perfekt in den Geschmack des Weins, machen ihn weicher und verleihen ihm mehr Struktur.

Anwendung: im Wein oder im Wasser auflösen und in den Wein geben.
Dosierung: 2-10 g/hl.
Verpackung: 500-g-Beutel.

AEB-TIPPS

Sie müssen sich nicht mehr darum kümmern, die Produkte manuell in den Tank zu geben: Jetzt erledigen das **TANK DOSIEREINHEIT** und das **WINE RECOVERY SYSTEM** für Sie, mit maximalem Komfort und Sicherheit. Entdecken Sie sie jetzt!

TANK DOSIEREINHEIT

WRS

KAPITEL 3.6

FINE TUNING UND STABILISIERUNG

EB-Linie

BEST SELLER

Die EB-Linie besteht aus ellagischen Tanninen in wässriger Lösung, die ideal für die Charakterisierung von Weinen vor der Abfüllung sind. Die Produkte stabilisieren die Farbe, schützen vor Oxidation und verfeinern die sensorischen Eigenschaften.

Sie helfen auch, eventuelle Unvollkommenheiten zu beheben. Die 4 Varianten bieten unterschiedliche aromatische Eigenschaften:
EB Berry Mix: französische Eiche, Gewürze, Beerenfrüchte, aromatische Kräuter.
EB Fruit Reserve: französische Eiche, Rotefrüchte, balsamische Noten.
EB Goud-Ron: Gewürze, Kaffee, Leder, Waldboden.
EB XO: Vanille, Kokosnuss, Kakao, Pflaumenmarmelade.

Anwendung: im Wein oder im Wasser auflösen und in den Wein geben.
Dosierung: 2-10 ml/hl.
Verpackung: 11-Liter-Flasche.

BÂTONNAGE Body

Präparat auf Basis von Hefezellwänden und ausgewählten Autolysaten, das umgehend die umamiartigen Noten intensiviert und dem Wein mehr Fülle, Struktur und Länge verleiht. Die natürliche Präsenz von Polysacchariden und Mannoproteinen (nicht deklarationspflichtig) trägt zur kolloidalen Stabilität des Weins bei. Die Anwendung erfolgt vor der Flaschenabfüllung. Das Produkt zeichnet sich durch eine exzellente Filtrierbarkeit aus.

Anwendung: im Wein oder im Wasser auflösen und in den Wein geben.
Dosierung: 10-40 g/hl.
Verpackung: 500-g-Beutel, 5-kg-Sack (auf Anfrage).

ARABINOL® Dolce

BEST SELLER

„Dolce“ bedeutet süß auf Italienisch. Es handelt sich um ein neues Acacia *seyal*-Gummi Arabicum, das durch Wärmeverdichtung und Komplexierungsprozesse gewonnen wird, um die wahrgenommene Süße zu verstärken. Mit exzellenter Filtrierbarkeit unterstützt das Produkt die Weinsteinstabilisierung und fördert die Wahrnehmung von Süße, Saftigkeit und Komplexität. Unsere Tests zeigen, dass das Produkt besonders für alkoholfreie Getränke geeignet ist, bei denen der Zuckergehalt gesenkt werden soll.

Anwendung: in den Wein 24 Stunden vor der Abfüllung geben.
Dosierung: 50-150 ml/hl.
Verpackung: 20-kg-Kanister, 1.000-kg-IBC.

STABILISATOREN | Geschmacksprofil - Farbstabilität

SOUPPLANE®

Flüssige Formulierung auf Basis von Gummi arabicum aus Acacia senegal und inaktivierten Hefen. Dank der langen Polysaccharid-Ketten und der enthaltenen Mannoproteine (nicht deklarationspflichtig) wirkt es schützend gegenüber den Kolloiden und sorgt für eine starke Geschmacksabrundung. Es besitzt eine Stabilisierungskraft gegen die Ausfällung von Farbstoffen und ist daher besonders geeignet für Rosé- und Rotweine.

Anwendung: in den Wein 24 Stunden vor der Abfüllung geben.
Dosierung: 50-500 ml/hl.
Verpackung: 25-kg-Kanister.

STABILISATOREN | Weinsteinstabilität

NEW-CEL +17

Carboxymethylcellulose (CMC) von hoher Qualität, gekennzeichnet durch eine hohe Konzentration (17 %), eine langanhaltende stabilisierende Wirkung auf die Tartratkristalle und eine ausgezeichnete Filtrierbarkeit 24 Stunden nach der Zugabe. Das Produkt, obwohl im maximalen Dosierungsbereich von 116 ml/hl zugelassen, ist auch bei Dosen von weniger als 50 ml/hl äußerst effektiv, abhängig von der anfänglichen Stabilität des Weins. Erlaubte Anwendung für Weiß- und Roséweine.

Anwendung: in den Wein 24 Stunden vor der Abfüllung geben.
Dosierung: 25-50 ml/hl.
Verpackung: 20-kg-Kanister, 1.000-kg-IBC.

AEB-TIPPS

Dosieren Sie unsere Produkte im Tank oder direkt In-Line während der Abfüllung! Entdecken Sie die gesamte Familie!

DOSAPROP

TANK DOSIEREINHEIT

WRS

AEB DEUTSCHLAND GMBH
Lindenstraße 2 55452, Windesheim
Tel. +49 170 7338011
aebdeutschland@aeb-group.com
aeb-group.com

AEB. Achtsam. Ehrlich. Bewusst.

Entdecken Sie alle unsere Produkte!

MIX
Paper | Supporting responsible forestry
FSC® C127391