



# HERBSTKATALOG

**Technologie, Qualität und Stabilität für Ihre Weine.**

Vegan. Nachhaltig. Stabil.





# HERBSTKATALOG

**Technologie, Qualität und Stabilität für Ihre Weine.**

Vegan. Nachhaltig. Stabil.



# 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! Durch unsere langjährige Erfahrung, umfassende Tests mit Winzern weltweit und unser Engagement in Forschung und Entwicklung haben wir die besten Methoden identifiziert, um nicht nur veganen, sondern herausragenden Wein zu produzieren.



Unser Produktsortiment ist weit mehr als nur eine Liste von Zusatzstoffen – es ist ein umfassender Leitfaden, der Sie 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 Ihren Wein auf ein neues Qualitätsniveau zu heben.

Entdecken Sie, wie **AEB** Ihren veganen Wein zum Erfolg macht!



**AEB. Achtsam. Ehrlich. Bewusst.**



# Inhalt

## 01 **Veganer Wein: Allgemeine Einführung**

S. 6

## 02 **Technische Optimierung**

S. 10

## 03 **AEB-Lösungen für vegane Weine**

S. 14

- 03.1** **Schutz der Trauben**  
S. 18
- 03.2** **Maischen/Pressen**  
S. 20
- 03.3** **Mostklärung**  
S. 21
- 03.4** **Alkoholische Gärung**  
S. 24
- 03.5** **Reifung und Ausbau**  
S. 36
- 03.6** **Fine Tuning und Stabilisierung**  
S. 39



01



# Veganer Wein: Allgemeine Einführung



# 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.
- **ENZYME, HEFEN ODER BAKTERIEN**, bei deren Herstellung tierische Bestandteile, tierische Trägerstoffe oder tierische Nährmedien verwendet wurden.

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.



A person in a dark suit and tie is holding a snifter glass filled with cognac. The background is dark and moody, with some blurred mechanical or industrial elements on the left. Large, white, sans-serif numbers '02' are overlaid on the image, with the person's hand and the glass partially visible through the cutouts of the numbers.

02



# Technische Optimierung



# Technische Optimierung

Die Herstellung veganer Weine ist anspruchsvoller als die herkömmliche Weinherstellung. Nachhaltigkeit erfordert Präzision! 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.





# AEB-Lösungen für vegane Weine



# 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 nach aktuellem Kenntnisstand und auf Basis der verfügbaren Produktinformationen für die Herstellung veganer Weine geeignet 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.

Für die finale Auslobung als veganer Wein sind stets die Anforderungen der jeweiligen Zertifizierungsstelle sowie die vollständige Dokumentation aller eingesetzten Verarbeitungshilfsstoffe zu prüfen.



## ENZYME

Stabilisierung | Aromaextraktion | 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



# 03.1 Schutz der Trauben

## AROMAX Gal **BEST SELLER**

STABILISATOREN | Oxidationsschutz



### BESCHREIBUNG

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 begrenzen und das aromatische Potenzial des späteren Weins zu schützen.

### ANWENDUNG

| 1:10 verdünnt auf die Trauben oder in die Maische geben.

### DOSIERUNG

| 10 g/hl liefern 27 mg/l SO<sub>2</sub>.

### VERPACKUNG

| 1-kg-Beutel.

## GALLOVIN **BEST SELLER**

TANNINE UND HOLZDERIVATE | Oxidationsschutz



### BESCHREIBUNG

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<sub>2</sub> zur Verhinderung mikrobieller Veränderungen im Most.

### ANWENDUNG

| 1:10 verdünnt auf die Trauben oder in die Maische geben. Auch beim Abstich nach der Gärung empfohlen.

### DOSIERUNG

| 5-15 g/hl.

### VERPACKUNG

| 500-g-Beutel, 5 kg Sack.

## CHITOCCEL Must

STABILISATOREN | Mikrobiologische Stabilität - Oxidationsschutz



### BESCHREIBUNG

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 kann dazu beitragen, den Einsatz von SO<sub>2</sub> zu reduzieren oder in bestimmten Anwendungen zu vermeiden.

### ANWENDUNG

| 1:10 verdünnt auf die Trauben oder in die Maische geben.

### DOSIERUNG

| 10-30 g/hl.

### VERPACKUNG

| 1-kg-Beutel.

# FERMOTAN

TANNINE UND HOLZDERIVATE | Oxidationsschutz - Farbstabilität



- BESCHREIBUNG** | Mischung zur Stabilisierung roter Moste auf Basis von ellagischen Tanninen, Gallusstanninen 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

ENZYME | Stabilisierung



- BESCHREIBUNG** | 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  $\beta$ -Glucanen.
- ANWENDUNG** | Pur oder in 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



# 03.2 Maischen/Pressen

## Aromaextraktion

### ENDOZYM® Cat-0

ENZYME | Aromaextraktion



#### BESCHREIBUNG

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 in Wasser verdünnt auf die Maische oder beim Pressen geben.

#### DOSIERUNG

1-4 ml/hl.

#### VERPACKUNG

250-ml-Flasche.

### ENDOZYM® Aromatic

BEST SELLER

ENZYME | Aromaextraktion



#### BESCHREIBUNG

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

#### ANWENDUNG

Pur oder in Wasser verdünnt auf die Maische oder beim Pressen geben.

#### DOSIERUNG

1-4 ml/hl.

#### VERPACKUNG

1-Liter-Flasche.

### ENDOZYM® Thiol

ENZYME | Aromaextraktion



#### BESCHREIBUNG

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 in Wasser verdünnt auf die Maische oder beim Pressen geben.

#### DOSIERUNG

1-4 ml/hl.

#### VERPACKUNG

1-Liter-Flasche.

# 03.3 Mostklärung

## Pektolyse

### ENDOZYM® E-Flot **BEST SELLER**

ENZYME | Pektolyse



#### BESCHREIBUNG

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**

ENZYME | Pektolyse



#### BESCHREIBUNG

Hochkonzentriertes flüssiges Enzympräparat, das die Ausbeute an klarem Most verbessert und die Abtrennung fester Partikel erleichtert. Es zählt zu den reinsten und leistungstärksten Enzymen 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



# 03.3 Mostklärung Flotation

## CARBOSIL **BEST SELLER**

KLÄRMITTEL | Aktivkohle



### BESCHREIBUNG

Flüssiges Präparat auf Basis von Kieselsol und Aktivkohle mit einem Anteil an aktiviertem Bentonit. Das Produkt verbessert deutlich 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 Adsorption 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.

## VE-GEL Liquid **BEST SELLER**

KLÄRMITTEL | Pflanzliche Proteine



### BESCHREIBUNG

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, unter anderem durch den enthaltenen aktivierten 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



# 03.4 Alkoholische Gärung

## Vorbereitung und Biomasse

### ENOVIT

GÄRHILFSMITTEL | Hefeernährung - Biomasse



#### BESCHREIBUNG

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

In Wasser auflösen und in den Most geben.

#### DOSIERUNG

10 g/hl liefern 28,3 mg/l Stickstoff.

#### VERPACKUNG

1-kg-Beutel, 25-kg-Sack.

### FERMOPLUS® Energy Glu 3.0 **BEST SELLER**

HEFEDERIVATE | Hefeernährung - Biomasse - Gärsicherheit



#### BESCHREIBUNG

Formuliert auf Basis von Hefeschalen, Hefeautolysaten und Thiamin, liefert es dem Hefestamm bereits in der Rehydrationsphase 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 kann die Hefemasse deutlich erhöhen, in internen Tests um bis zu 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 in Wasser zur Rehydratation der Hefe auflösen.

#### DOSIERUNG

1/4 der Hefedosierung entsprechend (2,5 – 5 g/hl).

#### VERPACKUNG

500-g-Beutel, 5-kg-Sack.

# 03.4 Alkoholische Gärung

## Auswahl der Trockenhefe

### FERMOL®-Linie

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



#### BESCHREIBUNG

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!

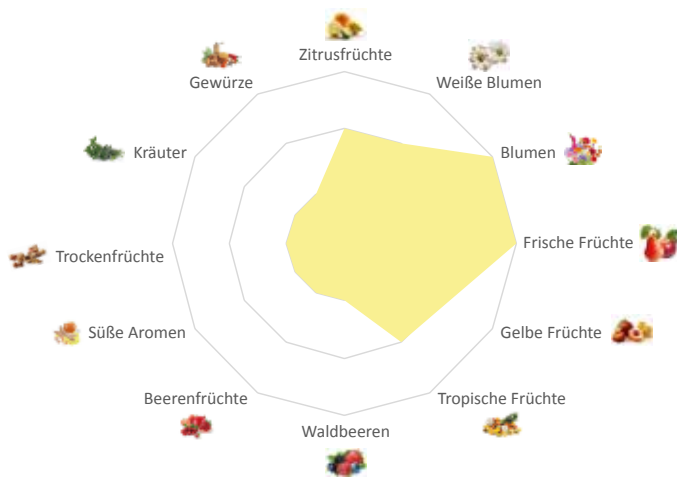


REACTIVATEUR 60



# FERMOL® Arôme Plus

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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.

## ALKOHLTOLERANZ

14,5%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

Hoch.

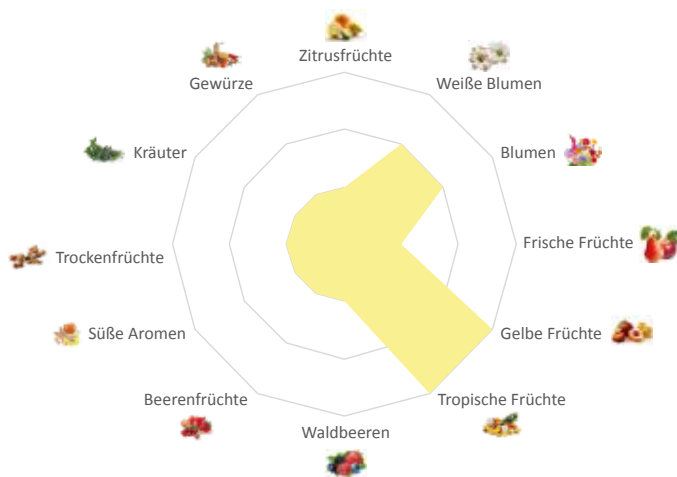
## GLYCERINBILDUNG

Mittel.

# FERMOL® Chardonnay

BEST SELLER

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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.

## ALKOHLTOLERANZ

15,5%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

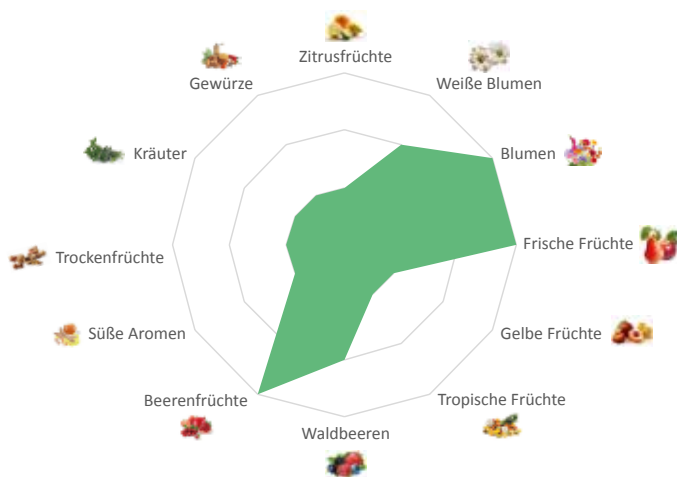
Mittel.

## GLYCERINBILDUNG

Hoch.

# FERMOL® Cryofruit

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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.

## ALKOHLTOLERANZ

14,5%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

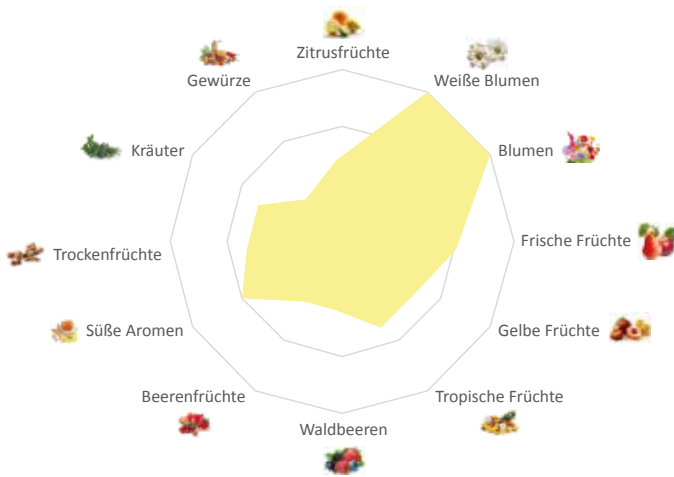
Niedrig.

## GLYCERINBILDUNG

Hoch.

# FERMOL® Fleur

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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 Silvaner.

## ALKOHOLTOLERANZ

15,0%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

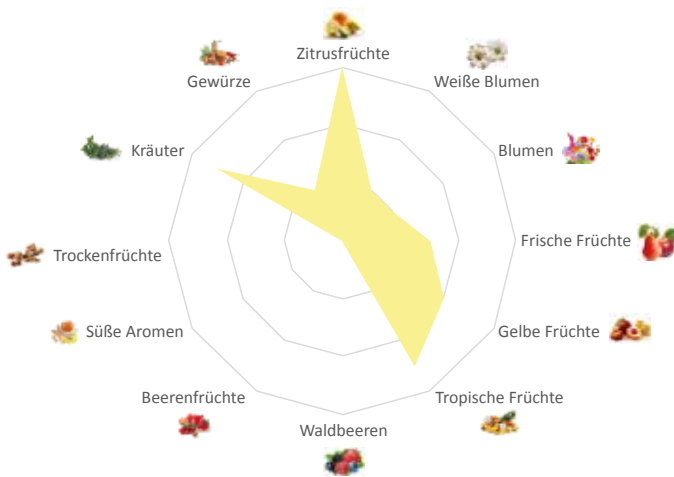
Mittel.

## GLYCERINBILDUNG

Mittel.

# FERMOL® Lime **BEST SELLER**

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

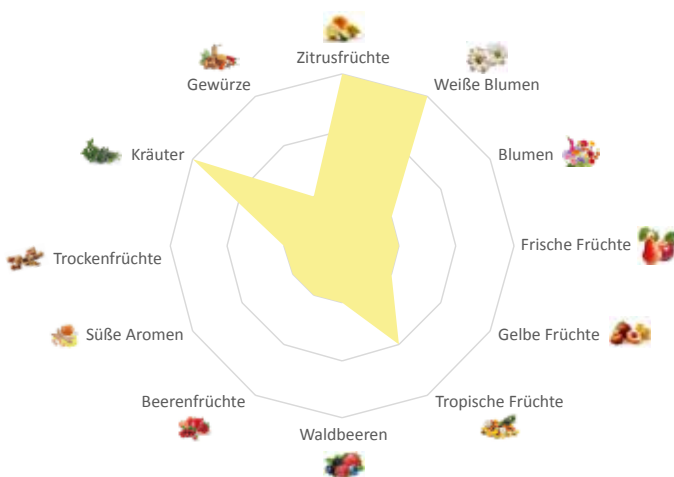
Hoch.

## GLYCERINBILDUNG

Niedrig.

# FERMOL® Sauvignon **BEST SELLER**

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

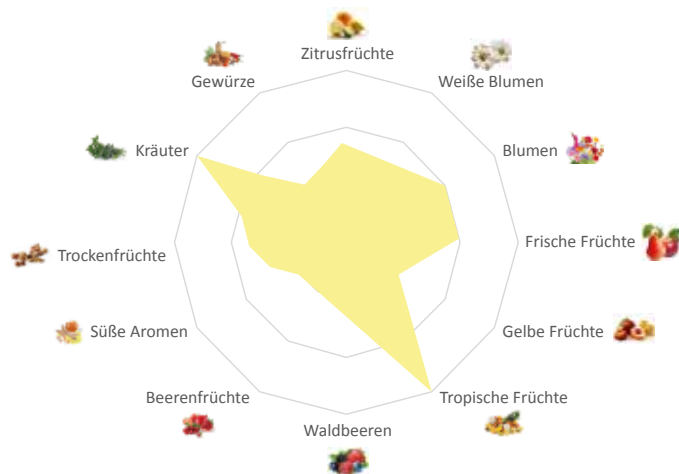
Niedrig.

## GLYCERINBILDUNG

Hoch.

# FERMOL® Tropical **BEST SELLER**

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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.

## ALKOHLTOLERANZ

14,0%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

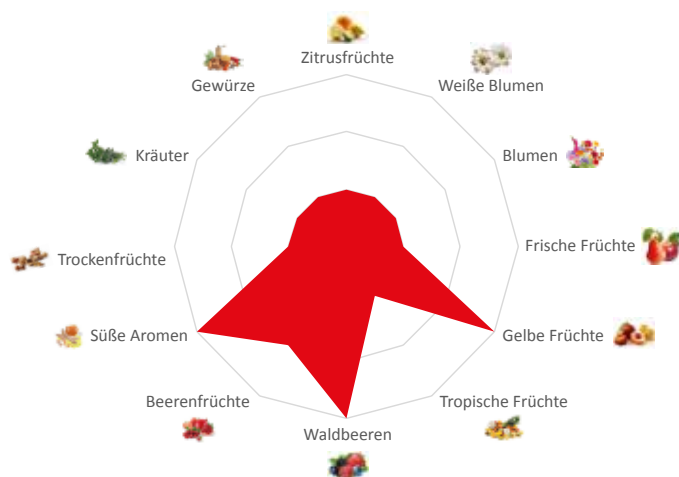
Mittel.

## GLYCERINBILDUNG

Mittel.

# FERMOL® Mediterranée

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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.

## ALKOHLTOLERANZ

14,5%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

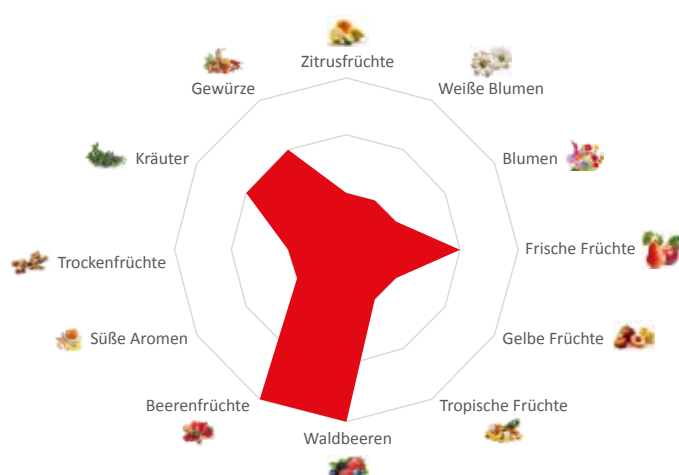
Mittel.

## GLYCERINBILDUNG

Hoch.

# FERMOL® Premier Cru

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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.

## ALKOHLTOLERANZ

14,5%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

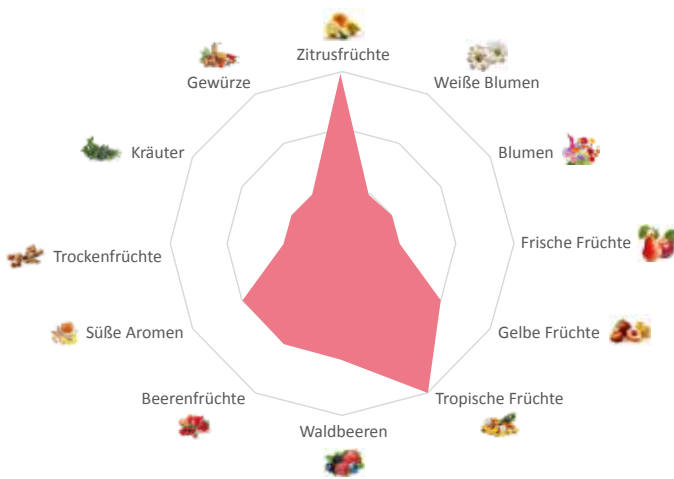
Mittel.

## GLYCERINBILDUNG

Hoch.

# FERMOL® Red Bouquet

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

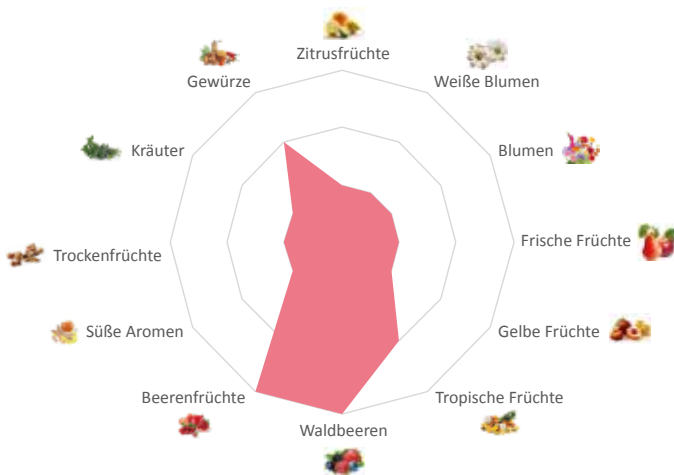
Mittel.

## GLYCERINBILDUNG

Hoch.

# FERMOL® Red Fruit **BEST SELLER**

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

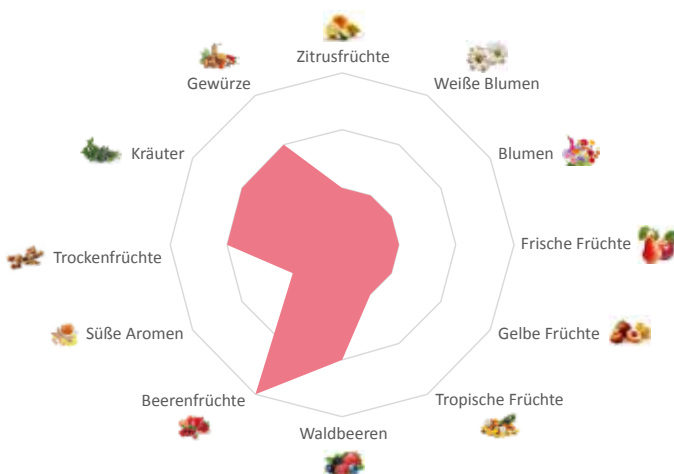
Niedrig.

## GLYCERINBILDUNG

Mittel.

# FERMOL® Rouge

HEFEN UND BAKTERIEN | Trockene Hefen



## BESCHREIBUNG

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%.

## ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS

Mittel.

## GLYCERINBILDUNG

Mittel.

# 03.4 Alkoholische Gärung

## Hefeernährung: Gärsicherheit

**FERMOPLUS®** ist die Linie von Nährstoffen, die AEB seit Jahren erfolgreich auf dem Markt anbietet. Nicht alle Nährstoffe sind gleich. Finden Sie je nach Zielsetzung den passenden Nährstoff!

### **FERMOPLUS® Integrateur 20KD 2.0** **BEST SELLER**

**HEFEDERIVATE** | Hefeernährung - Gärsicherheit



#### BESCHREIBUNG

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 in Wasser auflösen und zu Beginn der Gärung 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**

**HEFEDERIVATE** | Hefeernährung - Gärsicherheit



#### BESCHREIBUNG

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 in Wasser auflösen und zu Beginn der Gärung geben.

#### DOSIERUNG

15-40 g/hl. 10 g/hl liefern 2,8 mg/l Stickstoff.

#### VERPACKUNG

20-kg-Sack.

# 03.4 Alkoholische Gärung

## 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**

HEFEDERIVATE | Hefeernährung - Aromabildung



#### BESCHREIBUNG

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 in 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**

HEFEDERIVATE | Hefeernährung - Aromabildung



#### BESCHREIBUNG

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 in 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**

HEFEDERIVATE | Hefeernährung - Aromabildung



## BESCHREIBUNG

Dieser Nährstoff wurde speziell entwickelt, um die thiolischen und reduktiven Noten zu verstärken und moderne, elegante Weine zu erzeugen. Das Aminosäurenprofil ist von der Sorte Sauvignon Blanc abgeleitet. Die Anwesenheit von Traubenschalen-Tanninen im Nährstoff schützt die thiolischen Aromen während und nach der Gärung vor Sauerstoff.

## ANWENDUNG

Im Most oder in 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

HEFEDERIVATE | Hefeernährung - Aromabildung



## BESCHREIBUNG

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 Silvaner.

## ANWENDUNG

Im Most oder in 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® Spicy Fruit

HEFEDERIVATE | Hefeernährung - Aromabildung



## BESCHREIBUNG

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 in 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

HEFEDERIVATE | Hefeernährung - Aromabildung



## BESCHREIBUNG

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 in 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. Wussten Sie, dass AEB ein System entwickelt hat, um die automatische Nährstoffversorgung mehrerer Tanks gleichzeitig zu planen? Entdecken Sie jetzt **CTRL-TANK!**



CTRL-TANK



# 03.4 Alkoholische Gärung

## Klärung, Verfeinerung und BSA

### MICROCEL® AF **BEST SELLER**

GÄRHILFSMITTEL | Geschmacksprofil - Stabilität



#### BESCHREIBUNG

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

In Wasser auflösen und zu Beginn der Gärung geben.

#### DOSIERUNG

20-80 g/hl.

#### VERPACKUNG

10-kg-Sack.

### BENTOGRAN **BEST SELLER**

GÄRHILFSMITTEL | Stabilität



#### BESCHREIBUNG

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.

#### ANWENDUNG

1:10 in Wasser auflösen. Nach 30 Min in den Wein geben.

#### DOSIERUNG

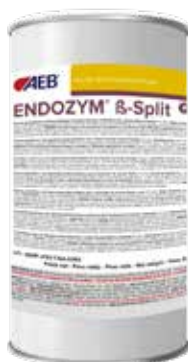
30-80 g/hl.

#### VERPACKUNG

25-kg-Sack.

### ENDOZYM® β-Split

ENZYME | Reifung



#### BESCHREIBUNG

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

In Wasser auflösen und in den gärenden Most bei <50 g/l Restzucker geben.

#### DOSIERUNG

1-5 g/hl.

#### VERPACKUNG

500-g-Dose.

# ENDOZYM® Glucalyse 2.0

ENZYME | Reifung und Filtrierbarkeit



## BESCHREIBUNG

Präparat mit hoher  $\beta$ -Glucanase-Aktivität, das die  $\beta$ -1-3- und  $\beta$ -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

HEFEN UND BAKTERIEN | BSA-Kulturen



## BESCHREIBUNG

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

25-1l-Beutel (auf Anfrage), 250-1l-Beutel, 1.000-1l-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 **WRS** für Sie, mit maximalem Komfort und Sicherheit. Entdecken Sie sie jetzt!



TANK  
DOSIEREINHEIT



WRS



# 03.5 Reifung und Ausbau

## BÂTONNAGE Plus Élevage

**BEST SELLER**

HEFEDERIVATE | Geschmacksprofil



### BESCHREIBUNG

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

### ANWENDUNG

Im Wein oder in Wasser auflösen und im Jungweinstadium zugeben.

### DOSIERUNG

10-40 g/hl.

### VERPACKUNG

5-kg-Sack.

## ELEVAGE Glu

**BEST SELLER**

HEFEDERIVATE | Geschmacksprofil - Oxidationsschutz



### BESCHREIBUNG

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 eine ausgeprägte antioxidative Wirkung besitzt. 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 in Wasser auflösen und im Jungweinstadium oder vor Abfüllung zugeben.

### DOSIERUNG

10-40 g/hl.

### VERPACKUNG

5-kg-Sack.

## BOISÉLEVAGE-Linie

TANNINE UND HOLZDERIVATE | Geschmacksprofil - Struktur



### BESCHREIBUNG

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 Gärung oder in den Wein geben.

### 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**

TANNINE UND HOLZDERIVATE | Geschmacksprofil - Struktur



### BESCHREIBUNG

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 in Wasser auflösen und in den Wein geben.

### DOSIERUNG

| 2-10 g/hl.

### VERPACKUNG

| 500-g-Beutel.

## ELLAGITAN Barrique Rouge

TANNINE UND HOLZDERIVATE | Geschmacksprofil - Struktur



### BESCHREIBUNG

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 in Wasser auflösen und in den Wein geben.

### DOSIERUNG

| 2-10 g/hl.

### VERPACKUNG

| 500-g-Beutel.



# PROTAN Pépin

TANNINE UND HOLZDERIVATE | Geschmacksprofil - Struktur - Farbstabilität



## BESCHREIBUNG

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 in Wasser auflösen und in den Wein geben.

## DOSIERUNG

2-10 g/hl.

## VERPACKUNG

500-g-Beutel.

# PROTAN Raisin

**BEST SELLER**

TANNINE UND HOLZDERIVATE | Geschmacksprofil - Struktur - Farbstabilität



## BESCHREIBUNG

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 in 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 **WRS** für Sie, mit maximalem Komfort und Sicherheit. Entdecken Sie sie jetzt!



TANK  
DOSIEREINHEIT



WRS



# 03.6 Fine Tuning und Stabilisierung



## EB-Linie **BEST SELLER**

TANNINE UND HOLZDERIVATE | Geschmacksprofil - Struktur



### BESCHREIBUNG

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.

### SORTIMENT

Die 4 Varianten bieten unterschiedliche aromatische Eigenschaften:

**EB Berry Mix:** französische Eiche, Gewürze, Beerenfrüchte, aromatische Kräuter.

**EB Fruit Reserve:** französische Eiche, rote Früchte, balsamische Noten.

**EB Goud-Ron:** Gewürze, Kaffee, Leder, Waldboden.

**EB XO:** Vanille, Kokosnuss, Kakao, Pflaumenmarmelade.

### ANWENDUNG

Im Wein oder in Wasser auflösen und in den Wein geben.

### DOSIERUNG

2-10 ml/hl.

### VERPACKUNG

1-Liter-Flasche.

## BÂTONNAGE Body

HEFEDERIVATE | Geschmacksprofil



### BESCHREIBUNG

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 in 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**

STABILISATOREN | Geschmacksprofil - Weinstabilität



## BESCHREIBUNG

„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 Weinstabilisierung 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.

# SOUPPLANE

STABILISATOREN | Geschmacksprofil - Farbstabilität



## BESCHREIBUNG

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.

# NEW-CEL +17

STABILISATOREN | Weinstabilität



## BESCHREIBUNG

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. Obwohl das Produkt bis zu einer maximalen Dosierung von 116 ml/hl zugelassen ist, zeigt es je nach Ausgangsstabilität des Weins häufig bereits bei Dosierungen unter 50 ml/hl eine hohe Wirksamkeit. 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



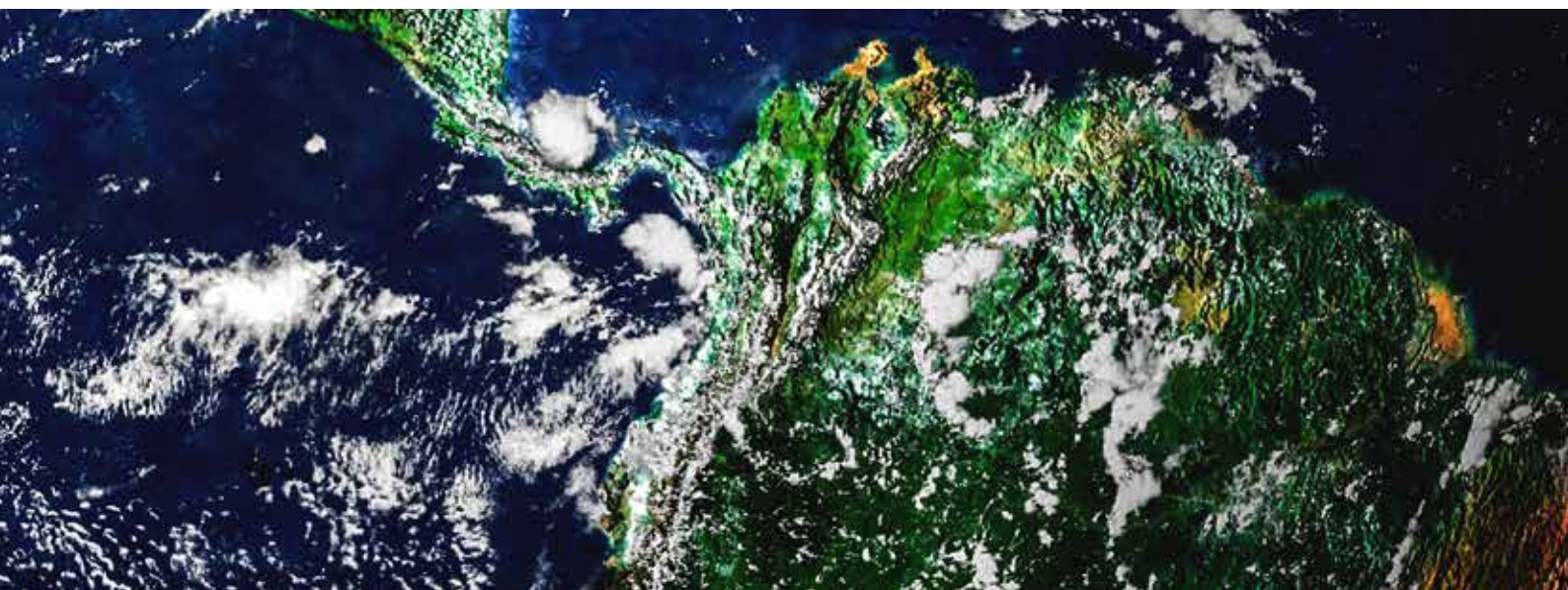
WRS







# Kontakt



# Kontaktieren Sie uns!

## Firmensitz

AEB Deutschland GmbH  
Tanusstraße 5  
65183 Wiesbaden

## Vertriebsbüro / Verwaltung

AEB Deutschland GmbH  
Lindenstraße 2  
55452 Windesheim

✉ [aebdeutschland@aeb-group.com](mailto:aebdeutschland@aeb-group.com)  
☎ 0170 733 80 11

## Beratung und Vertrieb

**Maik Ilgen**  
*Dipl. Ing. Önologie FH*

✉ [milgen@aeb-group.com](mailto:milgen@aeb-group.com)  
☎ 0173 680 10 18

## Geschäftsführung

**Alessandro Cosio**  
*Dipl. Ing. Önologie FH*

✉ [acosio@aeb-group.com](mailto:acosio@aeb-group.com)  
☎ 0173 626 87 27





**AEB DEUTSCHLAND GMBH**

Lindenstraße 2 55452, Windesheim

Tel. +49 170 7338011

[aebdeutschland@aeb-group.com](mailto:aebdeutschland@aeb-group.com)

[aeb-group.com](http://aeb-group.com)



**ENTDECKEN  
SIE ALLE  
UNSERE  
PRODUKTE!**