



Von der Rebe bis zum Wein... alles aus einer Hand

[Kellereiartikel](#) [Tanks/Armaturen](#) [Fässer](#) [Flaschen](#) [Verschlüsse](#) [Kartonagen](#) [Sortiment Weinbau](#)

Oeno-News 1

Trockeneis / Filtrationsprobleme / Sonnenbrand / Tannin

Trockeneis

Kohlendioxid (CO₂) in fester Form - 3mm Pellets

**Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen wieder täglich (außer Sa./So.)
Trockeneis zur Abholung an unseren Betriebsstellen an.
Auch eine tägliche Belieferung in Ihr Betrieb ist möglich!**

**Bitte beachten Sie hierbei, dass Trockeneis mind. 1 Werktag* vor
gewünschter Anlieferung bis 9:30 Uhr bestellt werden muss.**

*außer Gebiet Mosel-Saar-Ruwer, 3 Werkstage

Die Boxen sind in den Größen 100kg, 200kg und 400kg erhältlich.

Merkmale:

- für eine schnelle Kühlung Ihrer Trauben oder Ihrer Maische z.B. für Kaltgärung
 - Kaltmazeration der Weiß- oder Rotweinformaische
- Anwendung im Traubenwagen, in der Traubenbox oder während dem Entrappen
 - einfache Dosierung durch 3mm große Pellets
 - einfacher Transport durch isolierte Mehrwegboxen
- Trockeneis sollte innerhalb von 3-4 Tagen aufgebraucht werden (Standzeitverlust 3-5 % / Tag)

Faustformel für die Maischekühlung:

800 Gramm Trockeneis, um 100 kg Maische um 1 Grad Celsius abzukühlen

**0,0080 kg x Liter Maische x Temperaturdifferenz (Erntetemperatur –
Zieltemperatur) = ... kg Bedarf Trockeneis**

Bsp.: Sie möchten 2.000 Liter Maische von 18 Grad C auf 8 Grad C kühlen:
 $0,0080 \text{ kg} \times 2000 \text{ ltr. Maische} \times 10 = 160 \text{ kg Trockeneis}$



Trockenstress der Reben - Filtrationsprobleme

Bei Trauben mit hohem Pektingehalt oder botrytisbelastetem Lesegut treten häufig Filtrationsprobleme auf. Besonders in trockenen Jahren entstehen stabile, langkettige Kolloide, die eine effiziente Traubenverarbeitung erschweren. Der Einsatz spezieller Enzyme ist somit unabdingbar. Zudem sorgt eine effektive Enzymierung für die optimale Mostverarbeitung und hohe Saftausbeute.

Unsere Produktempfehlung:

- **SIHA® Pektinase W Flüssig**
hochkonzentrierte Enzymlösung für eine zügige Mostvorklärung und Extraktion von Traubenmaischen
- **Preziso Klär Plus**
pektolytisches Enzympräparat für die Klärung von schwierigen Mosten mit hohem Pektingehalt; sorgt für eine erhöhte Ausbeute:
hochkonzentriertes Naturprodukt
- **Panzym® Extrakt G**
granuliertes Spezialenzym für eine effektive Extraktion von Traubenmaischen

- **SIHA® Proferm Fit**

Oxidations- und Aromaschutz der Traubenmaische oder Traubenmostes für den reduktiven Ausbau von aromaintensiven Rebsorten. Dient außerdem als Hefenährstoff



Verschnitt von trockengestressten Mosten / Mosten aus Anlagen mit Sonnenbrand

Bitte bedenken Sie:

5% von belasteten Mosten/Weinen sind schmeckbar im Endprodukt 10-15% von belasteten Mosten/Weinen verderben den Wein! Sollten Sie belastete Moste oder Weine haben, verwenden Sie Hausenpaste oder Kartoffelproteine gegen Bittertöne.

Unsere Produktempfehlung:

- **IsingClair Hausenpaste**

2%iges Hausen-Gel basierend auf erstklassiger original Hausenblase-Blattqualität

- **LittoFresh® Most**

LittoFresh® Most ist ein Pulverprodukt ohne Kaseinbestandteile, auf Basis von Pflanzenprotein, Cellulose, PVPP und Silikaten

- **Vason Smart Vin PVPP Granulat, staubarm**

Synthetisches Adsorbens mit hoher Stabilisierungswirkung aufgrund besonderer Adsorptionsfähigkeiten phenolischer Substanzen, besonders tanninischer und stark oxidiertes Substanzen.

Säuerung im Jahr 2019

Die bisherige Vegetationsperiode 2019 war geprägt von erhöhten Durchschnittstemperaturen. Dies führt bei allen Rebsorten zu einer verfrühten physiologischen Traubenreife mit hohen pH-Werten und niedrigen Säurewerten.

Infolgedessen wurde die Säuerung von Trauben, Most, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein des Jahrgangs 2019 vom Weinbauminister Dr. Volker Wissing in allen rheinland-pfälzischen Anbaugebieten zugelassen.

Dosierungstabelle

	Trauben, Most etc.	Wein
Weinsäure	150 g/hl	250 g/hl
Äpfelsäure	134 g/hl	223 g/hl
Milchsäure	225 g/hl	375 g/hl

Formular - Meldung der Säuerung (oenologische Verfahren):

Wird im Laufe der Woche auf der Seite der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz eingestellt.

Meldung des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und

Weinbau: <https://mwvlw.rlp.de/de/presse/detail/news/News/detail/wissing-ermoeoglicht-weinbaubetrieben-saeuerung-1/>

Tannin-Einsatz in Weiß- und Rotwein

Tannine sind Naturprodukte und unterstützen den positiven sensorischen, sowie den gustatorischen Gesamteindruck des Weines. Unser Labor bietet Ihnen eine ausführliche Verkostung Ihrer Weine und gezielte Empfehlung hochwertiger Tannine an.

- **Vason Easy Tan Harvest GS**

Anwendung bei der Mazerationbehandlung in der Rotweinproduktion, bei der Eiweißstabilisierung und der Verhinderung der Oxidation im Falle von Weißweinen. Verleiht eine höhere Widerstandsfähigkeit gegenüber Oxidationen und ermöglicht somit den Erhalt einer gewissen Fülle.

- **Vason V Tan SG**

Farbstabilisierung von Rotweinen, Einsatz in jedem Weinstadium möglich.

Neu in unserem Sortiment befindet sich eine Auswahl an Eichenholzchips. Diese können in unterschiedlichen Weinstadien zur Anwendung kommen.

- **Trust Quercus Oak Wood Chips**

Eichenholzchips, French Medium Toasted oder American Medium Toasted, 7mm.

Tannine und Eichenholzchips können problemlos in Kombination verwendet werden, um die Vorzüge beider Produktarten zu vereinen. Die Aufwandmengen sollten entsprechend angepasst werden.

Bsp.: 10-15 g/hl **Vason V Tan SG** und 1,5-3 g/L **Trust Quercus Oak Wood Chips**

Öffnungszeiten KLUG / Langenlonsheim

Ab dem 14.09.2019 sind wir in der Herbstsaison auch samstags* von

8:00 bis 12:00 Uhr

für Sie da!

*bis zum 19.10.2019

**Wir wünschen Ihnen einen guten Herbst 2019 und stehen Ihnen bei allen
Problemen jederzeit zur Verfügung!**

Mit freundlichen Grüßen

KLUG Fachgroßhandel
für Kellereibedarf GmbH

Raiffeisen Waren-Zentrale
Rhein-Main eG

