

# Ein Trend mit Potenzial: **veganer Wein**

vegan



**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

# Neue Trends

## Neue Trends, neue Lösungen, neue Chancen!

In Deutschland gibt es ca. 8 Millionen Vegetarier und ca. 1 Mio. Veganer (2016) – eine neue Konsumenten-gruppe, die sensibel auf die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen tierischen Ursprungs reagiert. Das bedeutet, für Wein, Essig und Fruchtsäfte müssen alternative Schönungsmittel entwickelt werden.

Die neue vegane Produktlinie bietet vielfältige Möglichkeiten eine Behandlung garantiert ohne tierische Komponenten durchzuführen. Hierbei können alle Anwendungsgebiete und Wirkungsweisen abgedeckt werden. Die Neuprodukte FloraClair® Adsorb und FloraClair® Sense, sowie die etablierten Proteinprodukte FloraClair® und FloraClair® Liquid bieten dabei hohe Effizienz und Reinheit für Ihre Weine.



## FloraClair® Adsorb

### Verbessert die Mostqualität: FloraClair® Adsorb

FloraClair® Adsorb ist ein Pulverprodukt zur vorbeugenden Mostbehandlung und besteht aus einer langjährig erprobten Zusammensetzung aus Pflanzenprotein, Cellulose, PVPP und Silikaten. Es ist leicht zu suspendieren und kann einfach im Most verteilt werden. FloraClair® Adsorb wirkt präventiv gegen Oxidation und Bitterkeit, es entfernt ebenfalls oxidierbare phenolische Komponenten und adstringente Phenole. Durch diese Maßnahme bleiben Frische, Frucht und eine brillante Farbe im Wein erhalten. Durch die Adsorption von Störstoffen erhöht FloraClair® Adsorb die Reinheit von Gärungsaromen und verbessert

### PRÄVENTION GEGEN OXIDATION UND BITTERKEIT

die Sensorik der Weine. Der Einsatz im Rotmost zeigt eine Reduzierung des braunen Farbanteils (Abb. 1), sowie eine deutliche Adsorption von Tanninen (Abb. 2). Der Effekt ist vergleichbar zu einer Behandlung mit klassischen tierischen Behandlungsmitteln.

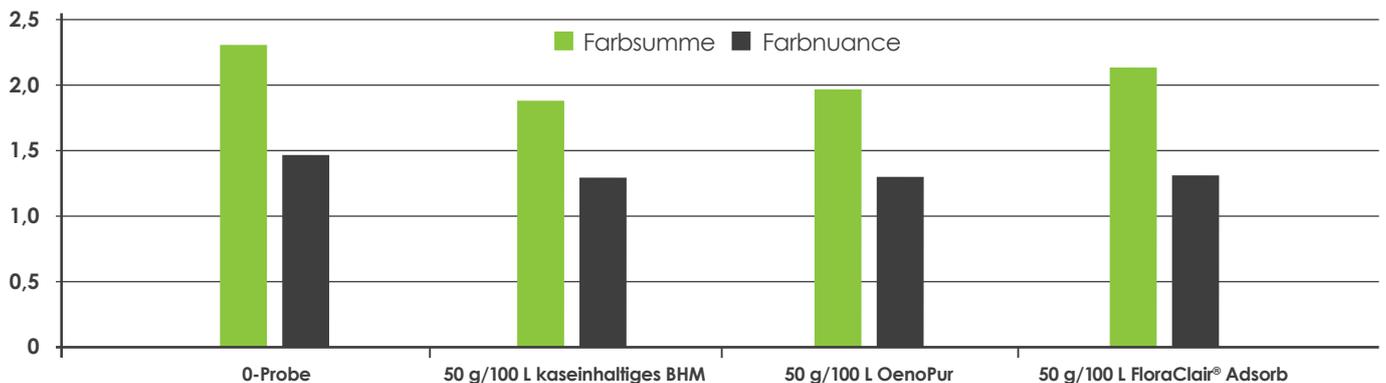


Abb. 1: Vergleich der Farbwerte bei verschiedenen Mostschönungen im Schwarzriesling  
Je niedriger die Farbnuance, desto weniger Braunanteil hat die Farbe eines Rosé- oder Rotweines.

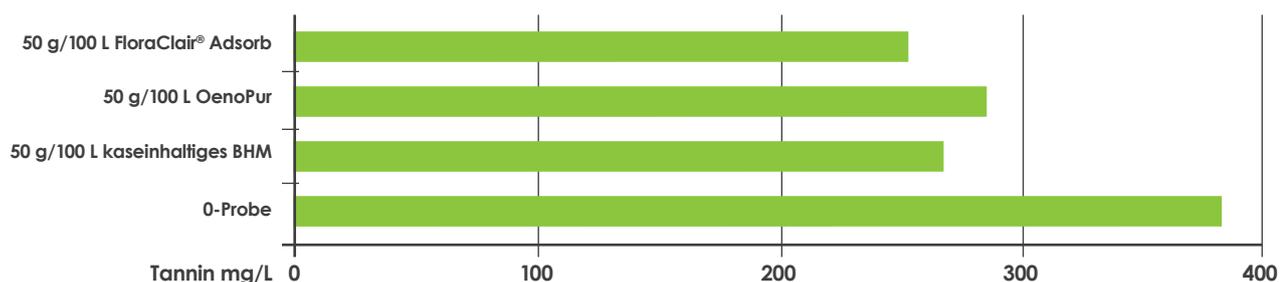


Abb. 2: Vergleich der Gerbstoffadsorption verschiedener Mostschönungen im Schwarzriesling

# FloraClair® Sense

## Befreit das Aroma: FloraClair® Sense

FloraClair® Sense entfernt selektiv phenolische Inhaltsstoffe, die für adstringente und bittere Noten verantwortlich sind. Durch die Adsorption der maskierenden Komponenten gewinnt die Sensorik der Weine an Ausdruckskraft. Mit FloraClair® Sense können selektiv leichte Geruchs- und Geschmacksfehler entfernt werden, wobei die Fruchtaromen natürlich erhalten bleiben. Weine mit grünen Noten und einer verhaltenen Frucht können sensorisch verbessert werden. Durch die Behand-

lung mit FloraClair® Sense (Abb. 3) konnten die frischen und tropischen Fruchtnoten freigelegt und die maskierende Aromatik entfernt werden. Außerdem präsentiert sich der Wein am Gaumen wesentlich harmonischer. FloraClair® Sense besteht aus Pflanzenprotein und Silikaten. Es ist leicht suspendierbar.

### Dosage FloraClair® Sense

Feinschliff und Aromafreilegung: 5 – 10 g/100 L  
 Harmonisierung und Entfernung leichter Geruchsfehler: 10 – 20 g/100 L  
 Adsorption phenolischer Komponenten: 20 – 30 g/100 L

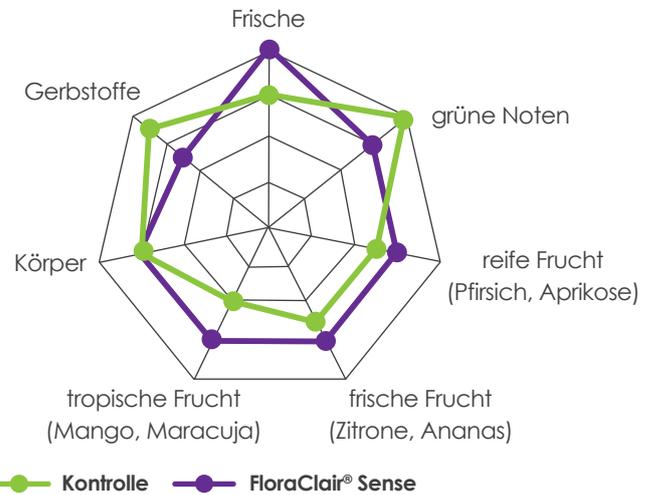


Abb. 3: Sensorische Beurteilung eines 2014 Scheurebe Weines

# FloraClair® Liquid

## Klärt und harmonisiert: FloraClair® / FloraClair® Liquid

FloraClair® Liquid ist ein flüssiges Pflanzenprotein zur Klärung und Harmonisierung von Most und Wein. Es wird durch einen natürlichen Extraktionsprozess aus Erbsen gewonnen. FloraClair® Liquid ist kaseinfrei, nicht allergen, geschmacks- und geruchsneutral. FloraClair® Liquid wird im Most zur Unterstützung der Flotation oder Sedimentation eingesetzt.

### Dosage FloraClair® Liquid

Klärung: 100 – 200 mL/100 L  
 Flotation: 100 – 200 mL/100 L  
 Leichte Gerbstoffkorrektur: 50 – 150 mL/100 L  
 Reduzierung der Braunfärbung: 100 – 150 mL/100 L

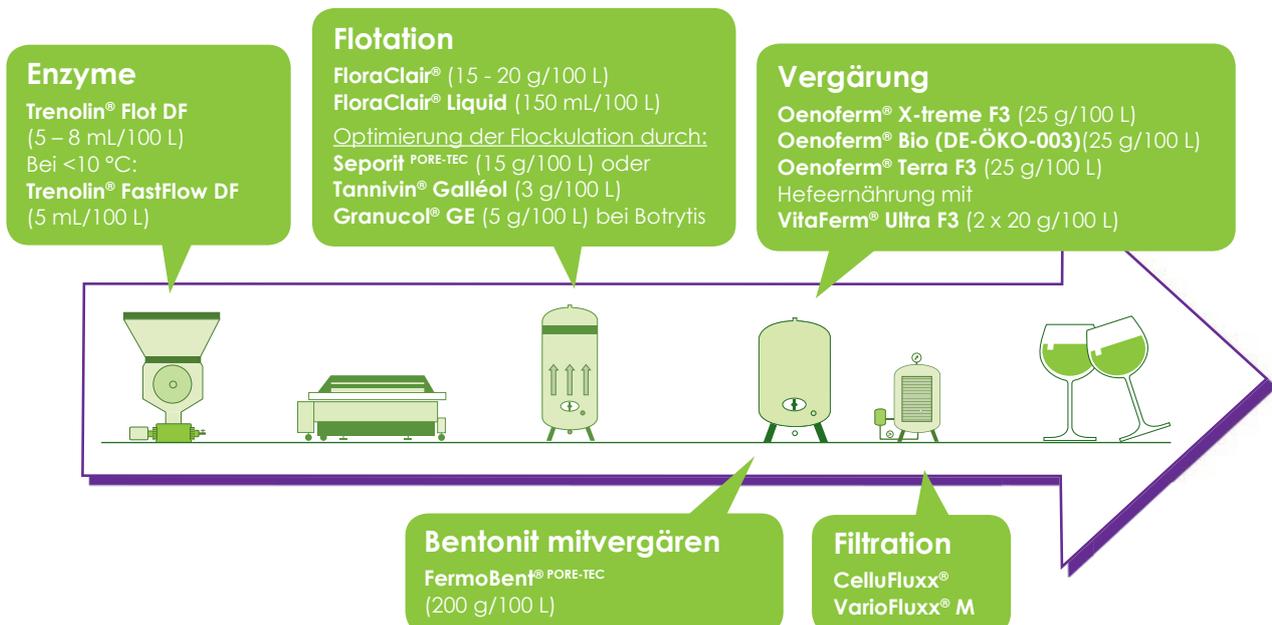


Abb. 4: Leitfaden für einen Vinifikationsprozess mit FloraClair® / FloraClair® Liquid.

Für eine optimale Flotationswirkung empfehlen wir die Zugabe von Seporit Pore-Tec und Tannivin® Galleol, besonders bei hohen pH-Werten von Vorteil.

# Dosagen

## FloraClair® Adsorb

- 30 – 80 g/100 L in der 10-fachen Wassermenge suspendieren und gut rühren
- Zugabe in das Gesamtgebinde unter ständigem Rühren

## FloraClair® (Pulver)

- 15 – 20 g/100 L in der 10-fachen Wassermenge klumpenfrei einrühren
- Vorquellen für 6 – 12 h
- Zugabe in das Gesamtgebinde unter ständigem Rühren

## FloraClair® Sense

- 5 – 30 g/100 L in der 10-fachen Wassermenge einrühren
- 3 – 6 h quellen lassen
- In den Wein einbringen und intensiv rühren

## FloraClair® Liquid

- 100 – 200 g/100 L
- Direktzugabe / Dosiergerät
- Zugabe in das Gesamtgebinde unter ständigem Rühren

