IOC

Révélons votre différence

Weinbehandlung

- Innovation
- Kompetenz
- Beratung

Lallemand GmbH
A-1160 Wien, Ottakringer Straße 89
Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf, Triester Straße 4a
Tel .+43 2236 / 50 62 99, Fax DW 71, **www.weintechnologie.at**

Wichtige Themenbereiche für die Weinbereitung

Entsäuerung

Mindestgehalt an gesamt titrierbarer Säure laut Weingesetz: 4 g/L

Es gibt mehrere Varianten um eine Entsäuerung durchzuführen. Einerseits mit Kaliumbicarbonat und andererseits mit Calciumcarbonat (Kalk). Im Falle, dass sehr hohe Äpfelsäuregehalte im Wein vorliegen, ist eine Doppelsalzentsäuerung ratsam.

Weinsteinstabilisierung

Die Weinsteinstabilisierung ist ein wichtiger Schritt um Kristallausscheidungen in der Flasche zu verhindern. Grundlegend gilt nach einer Entsäuerung vier bis sechs Wochen abzuwarten. Mit Hilfe des Kontaktweinsteins, kann dieser Vorgang beschleunigt werden.

Mit Metacid 40 (hochveresterte Weinsäure) ist es möglich eine temporäre (ca. 6-12 Monate) Kristallausscheidung zu verhindern. Um eine längere Stabilität des Weinsteins zu erzielen, ist der Einsatz von Stabicell (Carboxymethylcellulose, 10%-ig) zu empfehlen. Der Einsatz von CMC ist nur in Weiß- und Roséweinen zulässig.

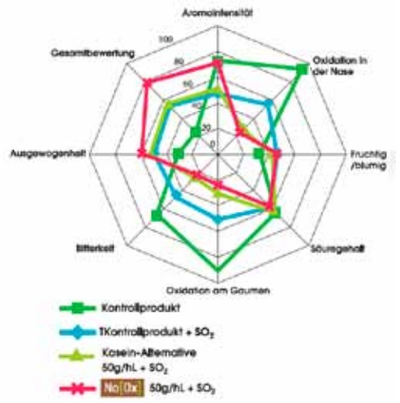
Gerbstoffbehandlung

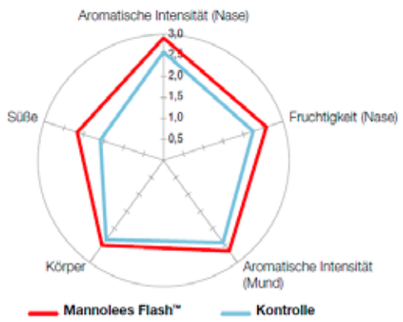
Sensorisch störende Gerbstoffe müssen reduziert werden, um ein klares, prägnantes und sortentypisches Bukett im Wein zu erzielen. Je früher diese Reduktion durchgeführt wird, desto besser ist es für die weitere Entwicklung der Weine.

Hierfür stehen unsere bereits seit vielen Jahren gut etablierten Produkte, wie Casolin und Casein zur Verfügung. Nähere Informationen und weitere Produkte entnehmen sie den folgenden Seiten.

In der veganen Weinbereitung ist der Einsatz von Produkten mit tierischen Ursprung nicht erlaubt. Hierfür eignen sich unsere Produkte No Ox (Chitinderivat pflanzlichen Ursprungs) und Inofine V (Erbsenprotein).

Grundsätzlich gilt es auch hier, die tatsächlich benötigte Aufwandmenge durch **Vorversuche** zu ermitteln, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.





Harmonisierung

Die Harmonisierung der Weine ist der finale Schritt vor der Füllung. Die Harmonie, Balance und Fülle kann mittels IOC Mannolees, IOC Mannolees Flash, Filtragum, Optigum und RTK Sucraisin gefördert werden. Mannolees ist ein volllösliches Mannoprotein, welches die Struktur und Vollmundigkeit steigert. Die Verwendung von Filtragum und Optigum fördert die Fülle und auch die Erhöhung des Restzuckers wirkt sich auf die Harmonie im Wein aus. Dabei ist stets auf das Zucker- Säureverhältnis zu achten.

Tanine (Haltbarkeit, Stabilisierung)

Tanine können im Zuge der Weinbereitung vielseitig eingesetzt werden. Einerseits dienen sie zur Strukturverleihung im Wein, aber auch der Einsatz im frühen Stadium des Weinausbaues bringt Vorteile. Tanine erhöhen im Wein die Reduktivität, welche die Weine vor Oxidation schützen und auch helfen den SO_2-Bedarf zu reduzieren.

Produkt	Beschreibung	Dosage	WW	RW	BIO**	VEGAN
	GERBSTOFFKORREKTUR					
IOC No Ox	Gerbstoffbehandlungsmittel auf Chitosanbasis, zur Entfernung oxidierbarer und oxidierter Phenole, dient zur Auffrischung der Weine. Nicht allergenkennzeichnungspflichtig.	10 - 40 g/hL	●	●	✓	✓
IOC Inofine V	Reines Erbsenprotein. Oxidierte Gerbstoffe sowie Brauntöne können adsorbiert werden. Zur Hamonisierung der Gerbstoffstruktur. Für die vegane Weinbereitung geeignet.	10 - 30 g/hL	●	●	✓	✓
IOC Inofine V MES	Ist ein flüssiges und SO_2 stabilisiertes Erbsenprotein in kolloidaler Lösung. Oxidierte Gerbstoffe und Brauntöne können adsorbiert werden. Harmonisierung der Gerbstoffstruktur. Für die vegane Weinbereitung geeignet.	50 - 200 mL/hL	●	●	✓	✓
IOC Silipur	Siliciumdioxid mit aktiver Oberfläche zur Entfernung von Firntönen, „grünen" Tanninen, und Alterungsnoten. Nicht allergenkennzeichnungspflichtig.	20 - 200 g/hL	●	●	✓	✓
Filtra Casolin	Gut lösliches Milchcasein, besonders zur Entfernung von harten Gerbstoffen und Oxidationsnoten, harmonisiert den Abgang der Weine. Caseinhältig.	20 - 80 g/hL	●	●	✓	
Filtra Casein	Ist ein reines Kaliumkaseinat mit hohem Proteingehalt, leicht löslich, besonders wirksam in vorgeklärten Weinen. Caseinhältig.	3 - 20 g/hL	●	●	✓	
IOC Kasilat	Casein-Silicat Compound zur Entfernung grüner Gerbstoffe im Wein, gute Verteilung auch bei trockener Anwendung. Caseinhältig.	5 - 40 g/hL	●		✓	
IOC Polykasilat	Casein-Silicat Compound mit PVPP, für starke Gerbstoff- und Farbkorrekturen, sowie zur Entfernung von Alterungsnoten im Wein. Caseinhältig.	15 - 50 g/hL	●			
Filtra PVPP	Zur Entfernung von phenolischen Verbindungen und Oxidationsprodukten. Die Weine werden frischer und heller. Nicht allergenkennzeichnungspflichtig.	5 - 30 g/hL	●			✓
IOC Albufine	Flüssiges Schönungsmittel auf Eiklarbasis, zur Abrundung adstringierender Phenole in Rotweinen, Schönung nach 1-3 Wochen abfiltrieren. Enthält Eialbumin.	30 - 120 mL/hL		●	✓	
IOC Kohle GE	Ist eine staubfreie Aktivkohle und dient zur Beseitigung von unerwünschten Geruchs- und Geschmacksstoffen in Most und Wein. Nur mit Vorversuchen, da ansonten im Wein irreversible Schäden hervorgerufen werden können.	Vorversuche!	●		✓	✓
Filtra Blank 1	Hochkonzentriertes Kieselsol, der optimale Flockungspartner für Filtra Blank 2 n.a. (nicht allergen). Es ist sowohl bei niedrigen Temperaturen als auch bei höheren pH-Werten wirksam.	50 - 150 mL/hL	●	●	✓	✓
Filtra Blank 2 n.a.	Flüssiges, eiweißhaltiges Klärmittel auf Gelatine-Hausenblasebasis, nicht allergen und auch gut verwendbar bei niedrigen Temperaturen. Im Verhältnis 1:1 mit Filtra Blank 1 anwenden.	50 - 150 mL/hL	●	●	✓	
Filtragel 100	Im Saft, im Wein und anderen Getränken zur Gerbstoff- und/oder Polyphenolminderung. Kann sowohl als Einzelprodukt oder in Kombination mit Filtra Blank 1 verwendet werden.	5 - 20 g/hL	●	●	✓	

In dieser Broschüre beraten wir nach bestem Wissen;
die Angaben basieren auf dem aktuellen Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Druck- und Satzfehler vorbehalten.
**Die BIO-Informationen in dieser Broschüre basieren auf der Basisverordnung (EU) 2018/848 der Kommission vom 20.Mai.2018
mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 über die ökologische/biologische Produktion.

01-2022

Säuremanagement / Böckserbehandlung

Produkt	Beschreibung	Dosage	WW	RW	BIO**	VEGAN
	SÄUREREDUKTION					
Filtra Bicarbonat	Ist ein Kaliumhydrogencarbonat zur Entsäuerung von Weinen. In der Praxis kann sich die Aufwandsmenge für eine Entsäuerung um 1 g Weinsäure pro Liter - abhängig von pH-Wert und Kaliumgehalt - auf 100 g Bicarbonat pro Hektoliter erhöhen.	67 g/hL für 1 g/L Weinsäure	●	●	👍	√
Filtra Ca-Carbonat	Ist ein gefälltes Calciumcarbonat. Besondere Merkmale sind eine sehr feine, runde Kornstruktur, ein hervorragender Weißgrad und hohe chemische Reinheit. (Lebensmittelqualität, Reinheit nach Weinverordnung)	67 g/hL für 1 g/L Weinsäure	●	●	👍	√
Filtra Doppelsalzkalk	IOC Doppelsalzkalk ist ein speziell für die Doppelsalzentsäuerung ausgesuchtes Calciumcarbonat. Es dient zur Doppelsalzentsäuerung von Most/Wein zur gleichzeitigen Reduzierung von Äpfel- und Weinsäure. Bei der Doppelsalzentsäuerung wird eine berechnete Teilmenge fast vollständig entsäuert. Nach Abtrennung des Kristalltrubes wird die Teilmenge der nicht entsäuerten Teilmenge wieder verschnitten.	67 g/hL für 1 g/L Gesamtsäure	●	●	👍	√
	ANSÄUERUNG*					
Filtra Apfelsäure	Apfelsäure in DL-Form E296, Lebensmittelqualität, zur sensorischen Optimierung der Säure.	0,89 g/L = + 1 g/L Säure	●			√
Filtra Citronensäure	Citronensäure E330 Monohydrat, Lebensmittelqualität, bis zu einem Gesamtsäuregehalt von 1 g/L.	0,85 g/L = + 1 g/L Säure	●		👍	√
Filtra Weinsäure	L+ Weinsäure E334, Lebensmittelqualität, Herkunft aus Trauben.	1 g/L = + 1 g/L Säure	●	●	👍	√
Filtra Milchsäure 80%ig	Milchsäure E270, Lebensmittelqualität, im Wein zur Säureerhöhung vor der Füllung.	1,25 mL/L = + 1 g/L Säure	●	●	👍	√
	BÖCKSERBEHANDLUNG					
IOC Netarom Extra	Hefezellwandprodukt mit Kupfer angereichert, zur Behandlung hartnäckiger Böckser, kein Kupfereintrag , Einwirkzeit 2-5 Tage, danach abziehen oder abfiltrieren.	5 - 30 g/hL	●	●		√
IOC Cupfercitrat	10 %iges Kupfercitrat zur Entfernung von H_2S-Böcksern, Mercaptanen, Disulfiden und anderen Schwefelverbindungen. Durch die effektivere Wirkung von Kupfercitrat wird im Vergleich zu Kupfersulfat weniger Kupfer in den Wein eingebracht. 1 g/hL IOC Cupfercitrat ≙ 0,33 mg/L Reinkupfereintrag	1 - 10 g/hL über 1,5 g/hL: Kupferkontrolle	●	●	👍	√
IOC Kupfersulfat	Ein Kupfersulfat-Produkt, dass den Anforderungen der modernen Weinherstellung entspricht. Durch die ideale Kristallstruktur dieses Produktes ist es sehr gut löslich und entfaltet seine Wirkung rasch und verlässlich. Anwendungsmenge je nach Intensität des Fehlers. 0,1 g/hL IOC Kupfersulfat ≙ 0,25 mg/L Reinkupfereintrag	0,1 - 1,0 g/hL über 0,3 g/hL: Kupferkontrolle	●	●		√

Oenologische Tannine

Produkt	Beschreibung	Dosage	WW	RW	BIO**	VEGAN
IOC Tanin Fresh	Wirkt Oxidationshemmend und SO_2-einsparend bei Weißweinen. Weiters fördert es die Struktur sowie die Langlebigkeit der Weine und wirkt dabei nicht adstringierend.	0,5 - 3 g/hL	●		👍	√
IOC Tanin Essential Fresh	Eine spezielle Mischung aus kondensierten Tanninen und Gallotanninen hilft oxidierten Weißweinen wieder mehr Fruchtigkeit zu erlangen und der Aromeneindruck wird verstärkt. Durch den Einsatz wird die Komplexität erhöht. Die stark reduktive Wirkung schützt die Aromatik des Weines und wirkt sich positiv auf den SO_2-Einsatz aus.	0,5 - 3 g/hL	●		👍	√
IOC Tanin Essential Free Veg/White Fruit	Dieses Tannin fördert das Sortenbukett und hifft maskierende vegetabile Noten zu beseitigen, gleichzeitig wird die Adstringenz abgepuffert. Durch seine antioxidative Wirkung wird SO_2 eingespart und das Reifepotential erhöht.	0,5 - 3 g/hL	●		👍	√
IOC Tanin Essential Free Off	Hilft auf Grund seiner Zusammensetzung das Bukett vor Oxidationseinflüssen zu schützen, die Aromatik wird somit unterstützt. Speziell auf Schwefel basierende Fehltöne werden reduziert (unterstützt die Wirkung von Kupferpräparaten).	0,5 - 3 g/hL	●		👍	√
IOC Tanin Spice	Starke antioxidative (SO_2-einsparende) Wirkung, fördert Struktur und Würzigkeit beim Weißwein, wirkt nicht bitter oder adstringent.	0,5 - 3 g/hL	●		👍	√
IOC Tanin SR Terroir	Kombiniertes Tannin aus verschiedenen Proantocyanidinen und Ellagtanninen, zur Strukturverbesserung, Abrundung und Farbstabilisierung bei jungen Rotweinen.	2 - 10 g/hL		●	👍	√
IOC Tanin Prämiumfruit	SO_2-einsparendes Spezialtannin zur Beseitigung von Oxidationsnoten und zur Förderung der Fruchtigkeit, der Langlebigkeit und Struktur der Rotweine.	2 - 10 g/hL		●	👍	√
IOC Tanin Sweet	Tannin zur Erhöhung des Redoxpotentials des Weines. Ein Holztannin aus schonend getrocknetem Eichenholz, wirkt auf den Abgang der Weine weich, harmonisch und rund.	2 - 10 g/hL		●	👍	√
IOC Tanin Oak Soft	Reines Holztannin aus französischer Eiche. Zum Schutz vor Oxidation und zur Förderung von Volumen und Körper der Weine.	2 - 10 g/hL		●	👍	√
IOC Tanin Oak Struktur	Hochwertiges Holztannin aus dem Kernholz französischer Limousineiche, zur Farbstabilisierung, fördert Struktur und Länge der Weine, ohne die Aromatik zu beeinflussen.	2 - 10 g/hL		●	👍	√
IOC Tanin Essential Oak Barrel	Ein aus selektionierten Eichenhölzern gewonnenes Ellagtannin zur Farbstabilisierung. Es verleiht dem Wein Süße, mehr Körper und steigert das Aromapotential. Vor allem bei körperreichen Rotweinen in gebrauchten Barriques, kann das Tannin die fehlenden organoleptischen Eigenschaften ausgleichen.	2 - 10 g/hL		●	👍	√

In dieser Broschüre beraten wir nach bestem Wissen;
die Angaben basieren auf dem aktuellen Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Druck- und Satzfehler vorbehalten.
* Die Ansäuerung mit Wein-, Äpfel- oder Milchsäure muss für den jeweiligen Jahrgang per Verordnung zugelassen werden.
**Die BIO-Informationen in dieser Broschüre basieren auf der Basisverordnung (EU) 2018/848 der Kommission vom 20.Mai.2018
mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 über die ökologische/biologische Produktion.

01-2022

IOC
Révélons votre différence

Harmonisierung

Produkt	Beschreibung	Dosage	WW	RW	BIO**	VEGAN
GUMMI ARABICUM						
IOC Filtragum	Fein filtriertes, flüssiges Weißwein-Gummiarabikum, zur kolloidalen Stabilisierung und Verbesserung des Mouthfeels der Weine.	30 - 150 mL/hL	●		👍	√
IOC Optigum	Aufbereitetes, flüssiges, feinst filtriertes Gummiarabikumprodukt, zur Farb-, Kolloidstabilisierung und Verbesserung des „Mouthfeels" der Weine.	20 - 300 mL/hL	●	●	👍	√
MANNOPROTEIN						
IOC Sphere	Damit behandelte Weine zeichnen sich durch erhöhte Dichte und Mundfülle aus. Die Adstringenz harter und unreifer Tannine wird abgemildert. Die Weine präsentieren sich runder, wertiger und haben ein erhöhtes Lagerpotential.	10 - 30 g/hL Einwirkzeit 6 - 8 Wochen	●	●	👍	√
IOC Ultima Fresh	Voll lösliche Mannoproteinzubereitung zur Stabilisierung, wirkt positiv auf die Frische, die Mundfülle und Komplexität des Weines, wirkt harmonisierend bei hohen Säuregehalten.	10 - 30 g/hL	●		👍	√
IOC Mannolees	Voll lösliches Mannoproteinprodukt zur Stabilisierung, erhöht die Mundfülle und Komplexität des Weines, wirkt harmonisierend bei hohen Alkoholgehalten.	10 - 30 g/hL	●	●	👍	√
Mannolees Flash	Ist eine flüssige Formulierung aus Mannoproteinen und Polysacchariden. Besonders einfache Anwendung und wirkt sich dabei positiv auf Struktur und Vollmundigkeit im Wein aus.	20-150 mL/hL	●	●	👍	√
RESTZUCKERVERLEIHUNG						
IOC RTK Sucraisin	Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, völlig neutral, verändert daher den Charakter des Weines bei der Restsüßeverleihung nicht.	115 mL/hL ergibt eine RZ-erhöhung von ca. 1 g/L	●	●		√
IOC RTK Sucraisin BIO	Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, völlig neutral, verändert daher den Charakter des Weines bei Restsüßeverleihung nicht.	115 mL/hL ergibt eine RZ-erhöhung von ca. 1 g/L	●	●	👍	√
EIWEISSSTABILISIERUNG						
IOC Eiwex gran.	Mischbentonit zur effektiven und aromaschonenden Eiweißentfernung im Wein. Nach mind. 3h Quellzeit überstehendes Wasser abziehen und intensiv in den Wein einmischen. Nachkontrolle bei Verschnitt/Säurekorrektur durch mögliche pH-Wert-Änderung.	50 - 300 g/hL je nach Eiweißgehalt	●	●	👍	√

Stabilisierung

Produkt	Beschreibung	Dosage	WW	RW	BIO**	VEGAN
STABILISIERUNG						
Filtra KPS	Ist ein reines Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit, Kaliummetabisulfit, K2S2O5) in weißer, kristalliner Form. Zur Schwefelung von Maische, Most und Wein.	10 g/hL = 50 mg/L freies SO_2	●	●	👍	√
IOC KPS Tabs 2	Kaliumpyrosulfit in Tablettenform, eine Tablette setzt 2 g SO_2 frei. Schwefelzugabe pro 225 l Barriquefass: + 8,9 mg/L	freies SO_2/1000 l = + 2 mg/L	●	●	👍	√
IOC KPS Tabs 5	Kaliumpyrosulfit in Tablettenform, eine Tablette setzt 5 g SO_2 frei. Schwefelzugabe pro 225 l Barriquefass: + 22 mg/L	freies SO_2/1000 l = + 5 mg/L	●	●	👍	√
IOC Solfosteril	Kaliumbisulfit-Lösung (15%-ig) für die Schwefelung von Maische, Most oder Wein.	33,3 mL/hL = 50 mg/L freies SO_2	●	●	👍	√
No Brett Inside	Chitosanprodukt zum Schutz vor Brettanomyceswachstum im Wein und zur Reduktion des Geruchs- und Geschmacksfehlers Brettanomyces.	vorbeugend 4 g/hL bei Infektionen 10 g/hL	●	●	👍	√
Bactiless Nature	100% natürlicher Herkunft (Chitoson aus Aspergillus niger und Hefezllwänden) und somit frei von GMO und allergenen Stoffen. Wirkt sowohl präventiv als auch kurativ gegen Milch- und Essigsäurebakterien.	20 - 50 g/hL je nach Kontamination	●	●	👍	√
WEINSTEINSTABILISIERUNG						
Filtra Enokristall	Ist ein Kontaktweinstein mit hoher weinsteinstabilisierender Wirkung auf natürliche Art.	400 g/hL	●	●	👍	√
IOC Metacid 40	Durch die Behandlung des Weines mit Metacid 40, wird die Kristallisation und Ausscheidung von Weinstein verhindert. Der Zeitraum der stabilisierenden Wirkung von Metacid 40 ist begrenzt, und hängt sehr stark von der Beschaffenheit des jeweiligen Weines ab.	max. 10 g/hL	●	●	👍	√
IOC Stabicell	Hochkonzentrierter 10%iger Weinsteinstabilisator auf CMC-Basis, verhindert dauerhaft den Weinsteinausfall durch Unterbindung des Kristallwachstums. Anwendung 12-24 h vor der Füllung, Weine müssen vor der Zugabe Eiweißstabil sein. ***Einsatz in Weißwein, Rosé und Claretwein nach Vorversuch.***	50 - 100 mL/hL	●			√
FARBKORREKTUR						
IOC Kohle Superattivo CP	Aromaschonende Spezialfarbkohle zur Wiederherstellung der typischen grüngelben Weißweinfarbe. Reduziert selektiv störende Gelb- und Brauntöne, ist durch ihre feine Struktur und der großen inneren Oberfläche besonders wirksam.	5 - 40 g/hL	●		👍	√

In dieser Broschüre beraten wir nach bestem Wissen;
die Angaben basieren auf dem aktuellen Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Druck- und Satzfehler vorbehalten.
**Die BIO-Informationen in dieser Broschüre basieren auf der Basisverordnung (EU) 2018/848 der Kommission vom 20.Mai.2018
mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 über die ökologische/biologische Produktion.

01-2022

IOC
Révélons votre différence

Lagerung & Langlebigkeit

Produkt	Beschreibung	Dosage	WW	RW	BIO**	VEGAN
	LAGERUNG					
Filtra L-Ascorbinsäure	Vitamin C in kristalliner Form, starke Reduktionswirkung, maximale Zugabe von 250 mg/L.	50 - 250 mg/L	●		👍	√
IOC Tanin Essential Antioxidant	Es wirkt sich positiv auf das Redoxpotential von Weißweinen aus. Unterstützt die Struktur und Langlebigkeit von Weiß- und Roséweinen. Wirkt dabei weder bitter noch adstringent.	0,5 - 4 g/hL	●	●	👍	√
Glutastar	Ist ein neues inaktiviertes Hefepräparat mit einem hohen Gehalt an reduktiven Glutathion für den Oxidationsschutz von Weiß- und Roséweinen. Es fördert die Langlebigkeit der Weine.	5 - 15 g/hL	●	●		√
Longevity	Spezielles Hefederivat, bindet im Wein den gelösten Sauerstoff. Verhindert Oxidations- und Alterungsprozesse. Einsatz im blanken Wein, für aromatische Weißweine die lange im Gebinde gelagert werden.	20 - 40 g/hL Einwirkzeit bis vor Füllung	●	●	👍	√
	EICHENHOLZPRODUKTE					
Enoquer Chips FM	Eichholzchips französische Eiche, medium getoastet. Die leichte Toastung bringt im Ausbau den Vorteil, dass Volumen und Extraktsüße gesteigert werden.	0,5 - 4,0 g/L	●	●	👍	√
Enoquer Chips FM+	Eichholzchips französische Eiche, medium plus getoastet. Die mittlere und starke Toastung wird beim Ausbau bevorzugt, sie steigert die Aromavielfalt der Weine. Durch eine Kombination dieser Toastungen kommt man dem Ausbau im Fass am nächsten.	0,5 - 4,0 g/L		●	👍	√
Enoquer Chips AM	Eichholzchips amerikanische Eiche, medium getoastet. Die leichte Toastung bringt im Ausbau den Vorteil, dass Volumen und Extraktsüße gesteigert werden.	0,5 - 4,0 g/L		●	👍	√
Enoquer Chips AM+	Eichholzchips amerikanische Eiche, medium plus getoastet. Die mittlere und starke Toastung wird beim Ausbau bevorzugt, sie steigert die Aromavielfalt der Weine. Durch eine Kombination dieser Toastungen kommt man dem Ausbau im Fass am nächsten.	0,5 - 4,0 g/L		●	👍	√
Enoquer Chips FM Fresh Oak	Ungetoastete Eichenchips aus luftgetrocknetem, französischen Holz zur Förderung der Struktur und Frische bei kräftigen Weißweinen und fruchtigen Rotweinen.	0,2 - 2,0 g/L	●	●	👍	√
Enoquer Blocs	100% französische oder amerikanische Eiche. Die mittlere und starke Toastung wird beim Ausbau bevorzugt, sie steigerrt die Aromavielfalt der Weine. Durch eine Kombination dieser Toastungen kommt man dem Ausbau im Fass am nächsten.	0,5 - 4 g/L	●	●	👍	√

Analyse & Geräte

Produkt	Beschreibung
	ANALYSE & GERÄTE
1 **Easy Wine Analyser**	Enzymatische Bestimmung von Apfelsäure, Milchsäure, flüchtiger Säure und Glucose+Fructose. Ein kompaktes Gerät zur Messung der einzelnen Parameter mit einer Genauigkeit von 0,1 g/L.
2 **Titrator Schwefel**	Automatisches Titriergerät zur Bestimmung von freiem Schwefel, Gesamtschwefel und Reduktonen/Ascorbinsäure. Die Messung mittels Endpunktbestimmung wird automatisch durchgeführt und der Schwefelwert wird in mg SO_2/L angezeigt.
3 **Titrator Säure**	Automatisches Titriergerät zur Bestimmung der titrierbaren Gesamtsäure in g/L und des pH-Werts.
4 **Trübungsmessgerät**	Tragbares Trübungsmessgerät mit Infrarot LED-Messung, Messbereich 0 - 1100 NTU. Gut geeignet zur Messung der Trübung im Wein vor der Filtration um die Filtrationsschärfe entsprechend zu wählen.
5 **pH-Meter WTW 3110 Set2**	Einfaches und robustes tragbares pH/mV Messgerät für schnelle und präzise Ergebnisse mit automatischem Temperaturausgleich, pH-Messbereich 0-14
6 **Dichtemessgerät DMA 35V4**	Tragbarer Biegeschwinger zur Bestimmung der Dichte von Flüssigkeiten. Einfache Bedienung, rasche Messung, für die tägliche Kontrolle des Gärverlaufs.
7 **Oxigenius**	Mobiles Sauerstoffdosiergerät für die Mikro- und Makrooxidation der Weine. Makrosauerstoffdosierung während der Gärung zur Förderung des Hefewachstums und Stresstoleranz. Mikrosauerstoffdosierung zur Förderung der Farbstabilität und der Polymerisation der Tanine bei Rotweinen während der Lagerung.

1

2

3

4

5

6

7

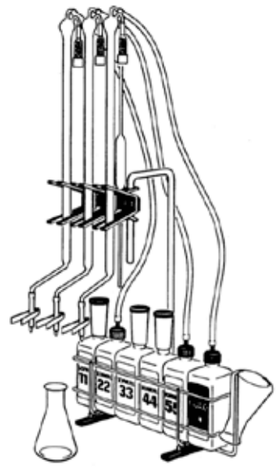
In dieser Broschüre beraten wir nach bestem Wissen;
die Angaben basieren auf dem aktuellen Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Druck- und Satzfehler vorbehalten.
**Die BIO-Informationen in dieser Broschüre basieren auf der Basisverordnung (EU) 2018/848 der Kommission vom 20.Mai.2018
mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 über die ökologische/biologische Produktion.

01-2022

IOC
Révélons votre différence

Laborbedarf Original Rebelein

Produkt	Beschreibung
	LABORBEDARF
Titrofix 1	Bestimmung der Gesamtsäure
Titrofix 1+2	Bestimmung der Gesamtsäure und freies SO_2
Titrofix 1+3	Bestimmung der Gesamtsäure, freies SO_2 und geamtes SO_2
Titrofix 2	Bestimmung des freien SO_2
Titrofix 3	Bestimmung des freien und gesamten SO_2
Zuckerbestimmung	nach Rebelein
Alkoholbestimmung	nach Rebelein
Infrarotbrenner	250 W
Elektro-Labor Brenner	590 W
Taschenwaage	elektronisch, 0,1g, max. 150g
Messpipetten	2, 5, 10 mL
Vollpipetten	1, 2, 5, 10, 25 mL
Kolbenhubpipette	10-100 µL, 100-1000 µL



Original Rebelein Reagenzien

Produkt	
	SCHWEFELBESTIMMUNG
Schwefel-Reagenz 11	im Erlenmeyerkolben vorlegen zur Messung des gesamten SO_2
Schwefel-Reagenz 22	zur Titration der Probe bis zum bestehend bleibenden Farbumschlag „Blauviolett“ (mg/L können direkt an der Bürette abgelesen werden)
Schwefel-Reagenz 33	zum Ansäuern der Probe
Schwefel-Reagenz 44	Durch die Zugabe der Stärke bildet sich der Jod-Stärke Komplex, der für den Farbumschlag verantwortlich ist.
Schwefel-Reagenz 55	zur Titration des gesamten SO_2 - titrieren bis zur typischen Weinfarbe (mg/L können direkt an der Bürette abgelesen werden)
	SÄUREBESTIMMUNG
Blaulauge 1/3n	zur Bestimmung der gesamt titrierbaren Säure bis Farbumschlag „Grün“ (Probenvolumen: 25 mL) (g/L können direkt an der Bürette abgelesen werden)
Blaulauge 2/15n	zur Bestimmung der gesamt titrierbaren Säure bis Farbumschlag „Grün“ (Probenvolumen: 10 mL) (g/L können direkt am Säuremesser oder Bürette abgelesen werden)
	ZUCKERBESTIMMUNG
Zucker-Reagenz 1	10 mL mittels Bürette im Erlenmeyerkolben vorlegen
Zucker-Reagenz 2	5 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben
Zucker-Reagenz 3	nach der Erhitzung 10 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben
Zucker-Reagenz 4	nach der Erhitzung 10 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben
Zucker-Reagenz 5	nach der Erhitzung 10 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben (Lösung wird Dunkelblau)
Zucker-Reagenz 6	zur Titration bis Farbumschlag „Rahmgelb“ (g/L können direkt an der Bürette abgelesen werden)
	ALKOHOLBESTIMMUNG
Alkohol-Reagenz 1	10 mL Vorlage mittels Bürette hinzugeben
Alkohol-Reagenz 2	25 mL mittels Becherglas hinzugeben (Achtung 65 %-ige Salpetersäure)
Alkohol-Reagenz 3	10 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben
Alkohol-Reagenz 4	zur Titration mittels Bürette hinzugeben
Alkohol-Reagenz 5	10 mL mittels Dosierzylinder hinzugeben

In dieser Broschüre beraten wir nach bestem Wissen;
die Angaben basieren auf dem aktuellen Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Druck- und Satzfehler vorbehalten.
**Die BIO-Informationen in dieser Broschüre basieren auf der Basisverordnung (EU) 2018/848 der Kommission vom 20.Mai.2018
mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 über die ökologische/biologische Produktion.

01-2022

IOC
Révélons votre différence

Für individuelle Beratungen vor Ort kontaktieren Sie uns gerne!

Georg Leindl
gleindl@lallemand.com
0664/382 10 50

Beratung Niederösterreich

Johann Hammer
jhammer@lallemand.com
0664/815 69 82

Verkaufsorganisation
Vertrieb

Peter Derkits
pderkits@lallemand.com
0664/125 11 34

Beratung Niederösterreich-Süd
Burgendland und Steiermark

Katharina Dimming
kdimming@lallemand.com
0676/314 35 02

Beratung Niederösterreich
und Oberösterreich

Johann Glanner
jglanner@lallemand.com
0676/328 22 92

Beratung Niederösterreich
Technischer Service

Reinhard Herzog
rherzog@lallemand.com
0676/302 68 05

Beratung Niederösterreich
Burgenland und Steiermark

Lallemand GmbH
A-1160 Wien | Ottakringer Straße 89
Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf | Triesterstraße 4a
Tel. 02236/50 62 99, Fax. DW 71
weintechnologie@lallemand.com
www.weintechnologie.at

In dieser Broschüre beraten wir nach bestem Wissen; die Angaben basieren auf dem aktuellen Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

IOC
Révélons votre différence

LALLEMAND