

Erbslöh *Bio*-Vinificación



certificada

sostenible

segura



Certificada,
sostenible, segura

- Oenoferm® *Bio*
- HydroGum *Bio*
- ErbiGel® *Bio*

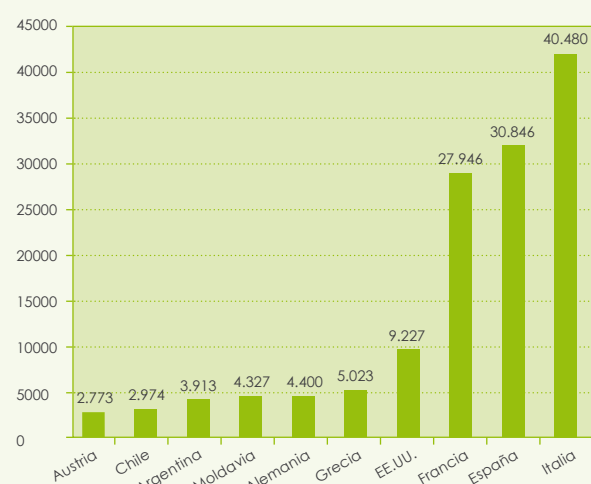
ERBSLÖH

Bio-Vinificación

Bio-Vinificación: certificada, sostenible, segura

Los vinos ecológicos se han desarrollado en los últimos años con una dinámica fascinante. Desde el año 2000 la superficie de viñedo ecológico se ha más que duplicado a nivel mundial. La demanda creciente de los consumidores tiene hoy en día como consecuencia un aumento de las superficies de viñedos con cultivo ecológico en todos los países vitivinícolas. Para Erbslöh es justamente esta dinámica la motivación para acercarse más a la "biovinificación". Queremos apoyar al máximo a los enólogos que se dedican al mercado bio. Con Oenoferm® Bio ofrecemos como producto clave para vinos ecológicos una levadura que en todos los sentidos cumple con el pensamiento ecológico. En los borradores de las directrices enológicas se recomiendan para vinos ecológicos el uso de levaduras ecológicas certificadas y otros productos enológicos con calidad bio. Ya hoy en día, el Eco-reglamento (CE) No. 834/2007 figura como marco legal fiable para todos los productos de la Erbslöh Bio-Vinificación.

Superficie de viñedo en cultivo biológico* (ha)



* Fuente: FiBL 2009, incluido superficie en fase de adaptación

Oenoferm® Bio: Primera levadura ecológica vínica certificada

Erbslöh Geisenheim comenzó la producción de Oenoferm® Bio como primera levadura vínica ecológica. La cepa de levadura fue seleccionada en los viñedos del conde de Staufenberg y multiplicada únicamente sobre medios "bio" certificados. El secado cuidadoso y el empaquetado se realiza según el Eco-reglamento (CE) No. 834/2007. La cepa de Oenoferm® Bio - Selektion Klingenberg respeta los atributos típicos de la variedad y fomenta el carácter de "terroir" natural. Con esta selección de la primera levadura vínica ecológica los enólogos tienen a su disposición el pilar fundamental para una vinificación ecológica consecuente.

Oenoferm® Bio dispone de la seguridad de fermentación habitual de una levadura seca activa, unida 100% a la filosofía ecológica. La pureza y las características fueron controladas y confirmadas por laboratorios especializados e institutos enológicos.

Características de Oenoferm® Bio:

- Seleccionada de uvas
- Producida bajo condiciones ecológicas certificadas
- Fermentación óptima con final seguro
- *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*)
- Resistencia al alcohol: hasta aprox. 15% vol.
- Formación mínima de sulfitos durante la fermentación
- Necesidad de nitrógeno mínima
- Respeto la tipicidad de la variedad y el "terroir"

También para los enólogos orientados a la exportación Oenoferm® Bio ofrece nuevas posibilidades a nivel mundial: La cepa fue admitido por el instituto francés EcoCert "para la elaboración de vinos ecológicos certificados de NOP* (*National Organic Program / USA)". Además Oenoferm® Bio está incluido en la FiBL-Lista Eco-Elaboración 2010 para alimentos ecológicos en Alemania. Durante las últimas dos vendimias Oenoferm® Bio fue usada con gran éxito en las zonas vitivinícolas mas tradicionales en Alemania, Francia, Italia, Austria y Suiza. En comparación con la fermentación espontánea Oenoferm® Bio asegura la fermentación y reduce la formación de sustancias indeseadas como sulfuro de hidrógeno (H₂S), acidez volátil o acetaldehído. La formación de sulfitos durante la fermentación es mínima. En fermentaciones con elevada concentración de azúcares muestra un período de adaptación de hasta dos días, fermentando con buena cinética y alcanzando una tolerancia al alcohol de hasta 15% vol. Enólogos de diferentes regiones vitivinícolas han producido vinos excelentes con Oenoferm® Bio, tanto vinos blancos frescos como vinos tintos estructurados que además expresan la tipicidad del viñedo.



Análisis de vinos comerciales fermentados con Oenoferm® Bio

Origen	Alcohol [%vol.]	Azúcares reductores [g/L]	pH	Acidez total [g/L]	Ácido málico [g/L]	Ácido láctico [g/L]
2009 Klingelberger Riesling Baden, Alemania	13,3	6	3,1	8,4	2,9	n.d.
2009 Coulloure Blanc, Francia	15,0	0,8	3,4	4,6	1,3	n.d.
2009 Puilly Fuissé Cuvée classique, Francia	13,2	0,4	3,3	5,6	0,05	1,8
2009 Riesling Rheingau, Alemania	13,0	0,9	3,2	7,5	3,0	n.d.
2008 Grüner Veltliner, Austria	13,9	2,1	3,3	7,3	3	0,5
2008 Rheinriesling, Austria	12,3	1,9	3,2	8	4,1	n.d.
2009 Gamay Beaujolais, Francia	13,7	0,5	3,6	5,3	0,15	1,6
2008 Bordeaux Cuvée, Francia	13,2	0,3	3,6	5,14	0,2	1,6
2008 Bordeaux Supérieur, Francia	13,7	0,3	3,6	5,2	0,24	1,7
2009 Chianti clásico, Toscana, Italia	15,3	0,5	3,3	5,7	0,3	1,5

n.d. = no detectable

HydroGum® Bio: Goma arábiga certificada procedente de cultivo biológico

HydroGum Bio procede de una agricultura biológica controlada y se obtiene de la secreción natural de la acacia, posteriormente purificada. Como producto líquido destaca por su fácil uso y se puede dosificar directamente al vino. HydroGum Bio aporta al vino más sensación en boca (mouthfeeling) y estructura. Producido según el Eco-reglamento (CE) No. 834/2007.

ErbiGel® Bio: Gelatina alimentaria certificada procedente agricultura biológica

ErbiGel® Bio es una gelatina alimentaria soluble procedente 100% de corteza de cerdo. Se obtiene un buen efecto de clarificación con la adecuada reducción de polifenoles y así, una estabilización óptima contra enturbiamientos coloidales. Producido según el Eco-reglamento (CE) No. 834/2007.