



Vegán bor- új termékek

Stefan Siegl

ERBSLÖH Austria GmbH

stefan.siegl@erbsloeh.com

www.erbsloeh.com

Miért vegán?

- ~30 millió vegetáriánus / vegán Európában – növekvő tendencia
- „Vegan” – megbízható kifejezés
 - A termék nem tartalmaz állati eredetű összetevőt
- A vásárlót védő szervezetek (pl. foodwatch) a „Clean Label” igénye: ne tartalmazzon állati eredetű anyagot
- Élelmiszerláncok igénye a vegán borok iránt

LittoFresh® Chito-Flot jellemzője

- SO₂-vel stabilizált folyékony fitoprotein és kitin-glükán termék kombináció derítésre és flotálásra
- Gyors és hatékony tisztítóhatás flotálás és ülepités esetén is
- A flotációs üledék gyorsan felúszik és könnyen leválasztható a tiszta musttól
- A gyors flokkulálásnak köszönhetően a szedimentációs idő lecsökkenthető illetve a tisztítás hatékonysága növelhető
- Nem állati eredetű és allergénmentes derítőszer

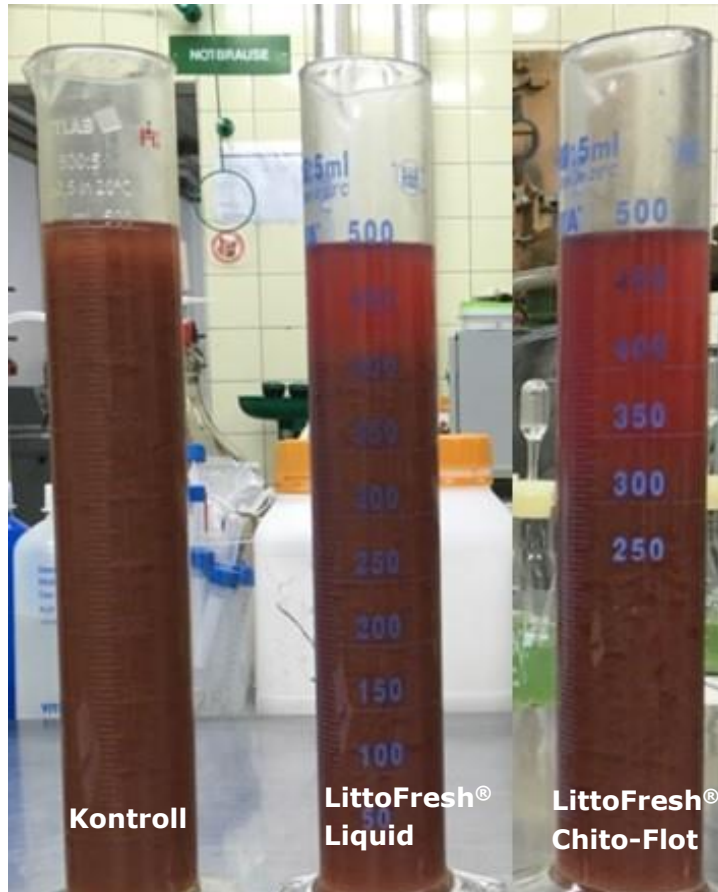
Mi az a kitin-glükán?

- ✓ A kitin-glükán két különböző poliszacharidot tartalmaz.
- ✓ Ez a két polimer összekapcsolódik egymással
- ✓ Kiváló a musttisztítási hatása és a derítőképessége
- ✓ A kiváló tisztító kapacitást tovább növeli a zöldborsó fehérjével való kombinációja

Másodlagos pozitív hatása:

- Megköti a vasat
- Támogatja a nehézfémek és mikotoxinok eltávolítását
- Szín javítás az oxidált fenolok megkötése által

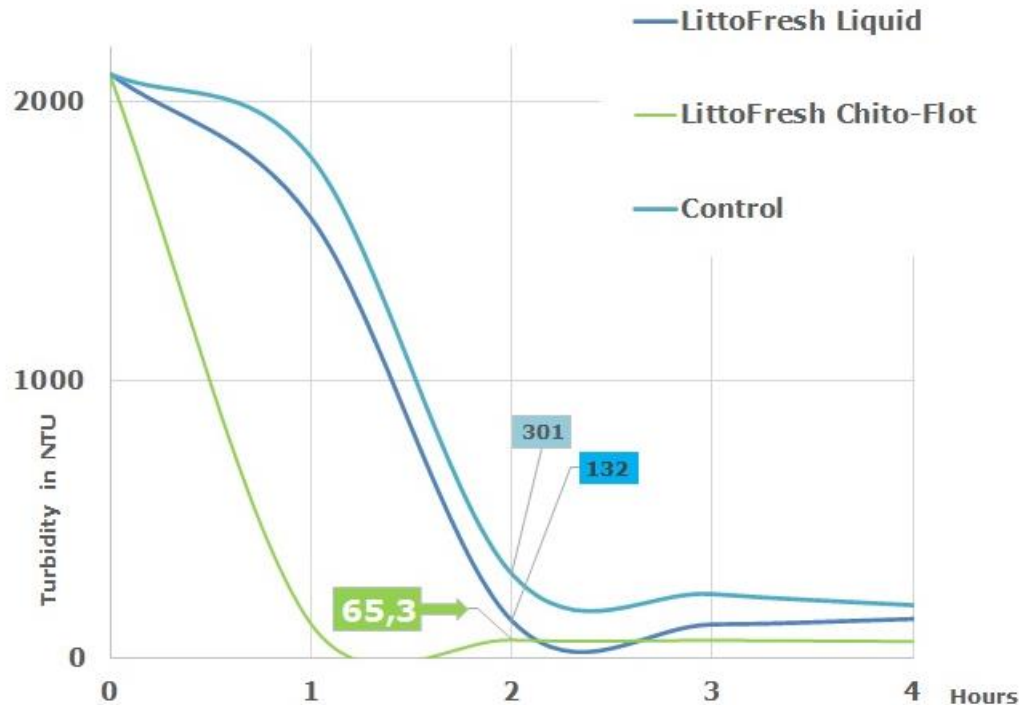
Ülepítési kísérletek - Geisenheim



Ülepítési próba rozé mustban 2019

Nagyon gyors flokkulálás a kontrollal és egy tiszta növényi fehérjével összehasonlítva **30 perc után**

Ülepítési kísérletek - Geisenheim



Rozé must tisztítás 2019

- Hőmérséklet: 15° C
- Enzim: Trenolin Frio 5 ml/hl

Előnyök a LittoFresh® Chito-Flot használatával

Hatások	Előnyök
Könnyű felhasználás	Nincs szükség előkészítésre
	Könnyen kimérhető
	Közvetlenül beadagolható
Használata	Gyorsan kifejti hatását
	Eltávolítja az eloxidált fenolokat
	Gyorsan felúszó flotációs üledék
Rugalmas felhasználás	Mustban és borban is használható
	Szedimentációra és flotációra egyaránt

Következtetés

- A növényi eredetű fehérjék a zselatinok kiváltására szolgálnak a derítésben
- Nagy tisztaságú termék (Fehérjetartalom >80%)
- A különbség még nagyobb ha a burgonya alapú fehérjét hasonlítjuk össze a zöldborsó fehérjével.
- A zöldborsófehérje a kazeinhez hasonló polifenol-megkötő képességgel rendelkezik
- Vegán mustkezelő anyagok használatával ugyanolyan, ha nem jobb hatékonyságú tisztítás érhető el mint az állati eredetű derítőszerekkel

A LittoFresh® család I

- **LittoFresh® Chito-Flot**

- Zöldborsó fehérje és kitin-glükán folyékony keveréke
- gyors flokkulálás
- Lerövidíthető reakcióidőnek köszönhetően, azonos idő alatt nagyobb fokú tisztítás érhető el

- **LittoFresh® Most**

- Oxidáció megelőzése a fehér és rozé mustokban
- Eloxidálódó fenolok eltávolítása
- Fitoprotein alapú
- Használatával az éretlen szőlőből származó kesernyés és zöld jegyek eltávolíthatók

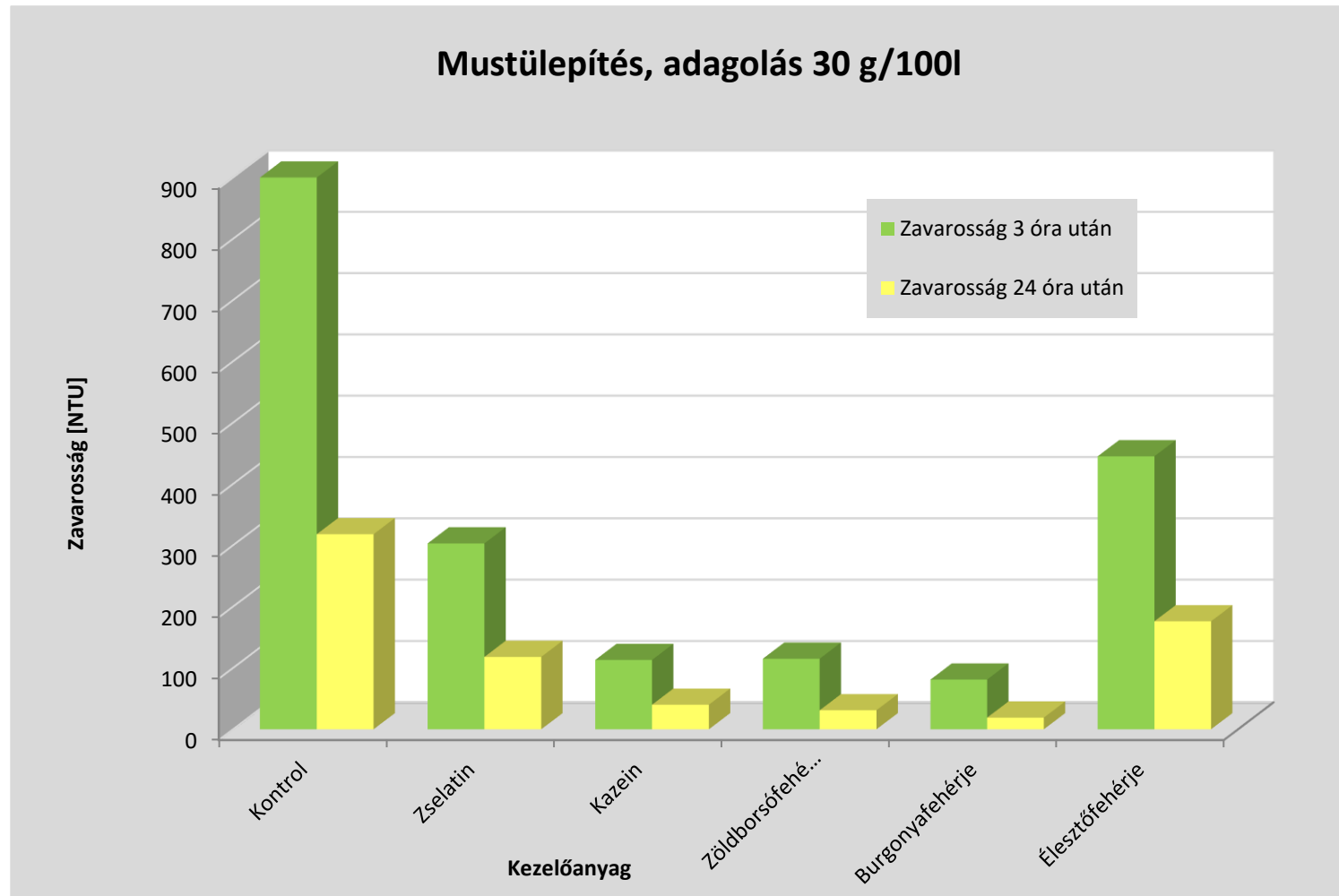
- **LittoFresh® Liquid**

- SO₂-vel stabilizált fitoprotein alapú folyadék
- fokozott reakcióképesség a fenolokkal szemben
- elnyeli az oxidáló fenolokat (barna színű) és megakadályozza az aroma elvesztését
- finomítja az aromákat és csökkenti az éretlen, zöld jegyeket

A LittoFresh® Család II

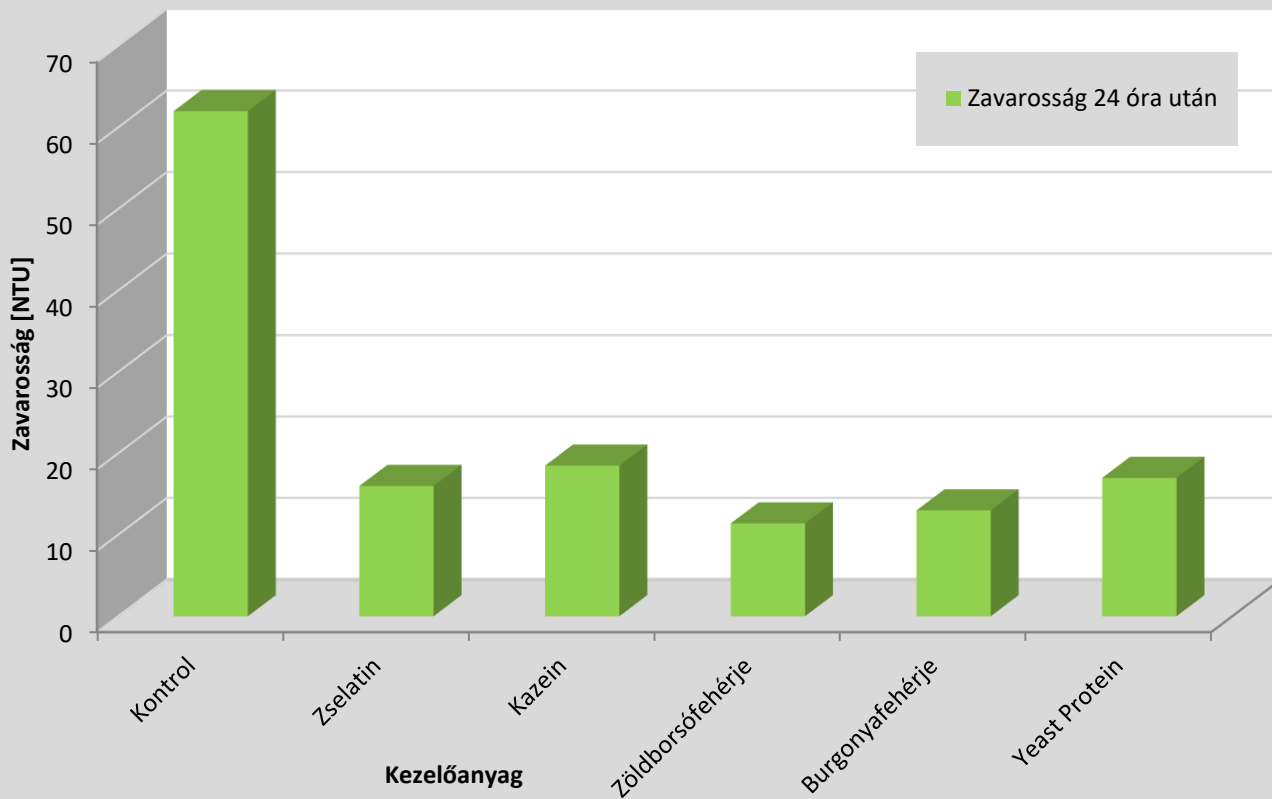
- **LittoFresh® Origin**
 - specifikus flokkulációs tulajdonságú fitoprotein
 - fokozott reakcióképesség a fenolokkal szemben
 - elnyeli az oxidáló fenolokat (barna szín)
 - megakadályozza az aromavesztést
 - Kíméletesen finomítja és kiegyensúlyozza a vörösborok szerkezetét
 - fehérborban finomítja az aromákat és csökkenti az éretlen, zöld jegyeket
- **LittoFresh® Sense**
 - szelektíven eltávolítja a fenolokat (összehúzó és keserű jegyzeteket)
 - az enyhe nemkívánatos jegyek és ízek szelektíven eltávolíthatók
 - a bor aromájának fokozása
 - fitoproteinekből, bentonitból és szilikátokból áll
- **LittoFresh® Rosé**
 - kifejezetten fitoproteineken és PVPP-n alapuló termék
 - A fenolok könnyen oxidálódhatnak a rozé borokban és elfedhetik a finom aromákat
 - rendkívül reaktív borsófehérjét tartalmaz, amely eltávolítja a mustban található fenolokat, amelyek könnyen oxidálódnak

Különböző fehérjék musttisztító hatása



Borok derítése különböző fehérjékkel

Borderítés, adagolás 20 g/hl + 100 ml/100l kovasavszol



A borban lévő fehérjék pH-pozitívak, ezért a pH-negatív partnerrel (kovasavszol, tannin) történő reakció felgyorsítja a folyamatot

Flokkuláció: zselatin vs. zöldborsó



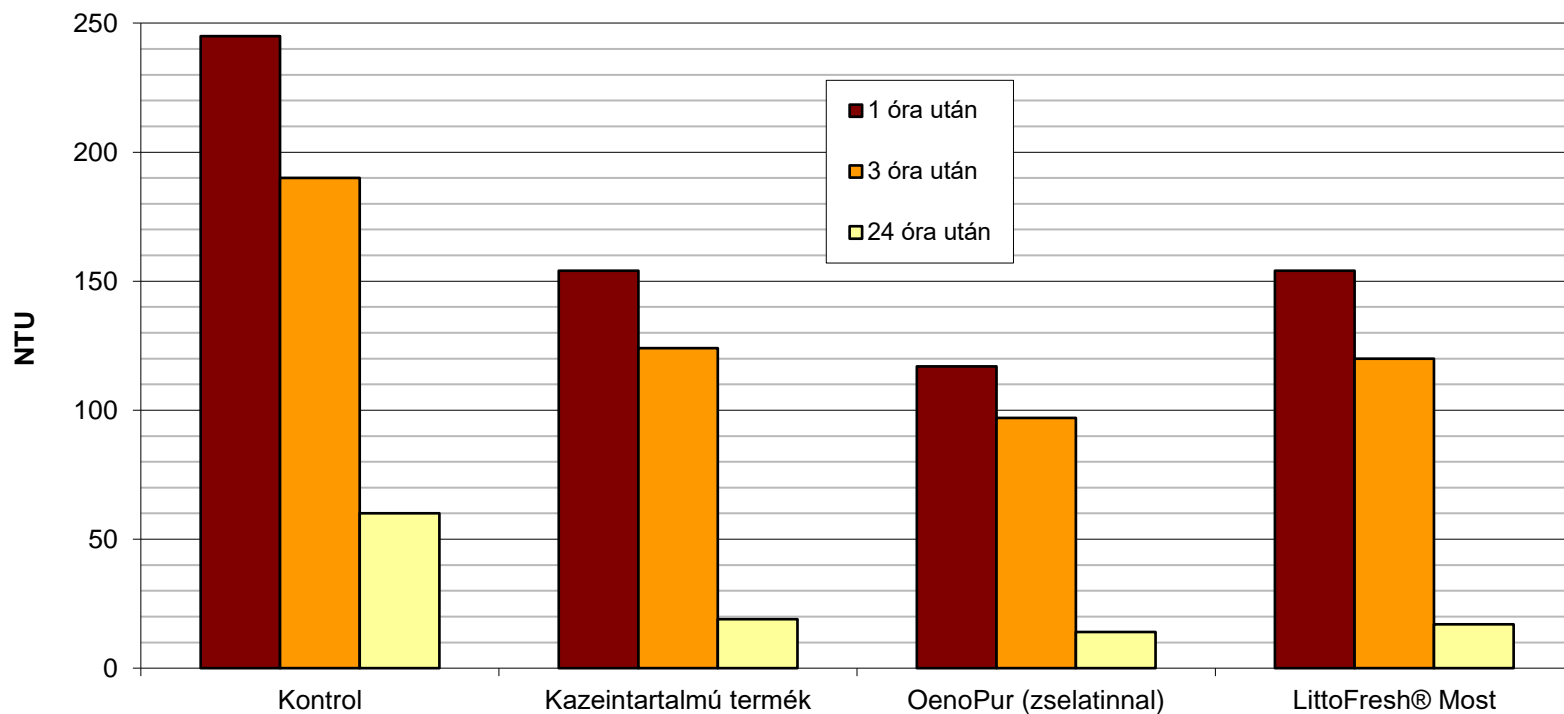
Erbigel® + KlarSol 30



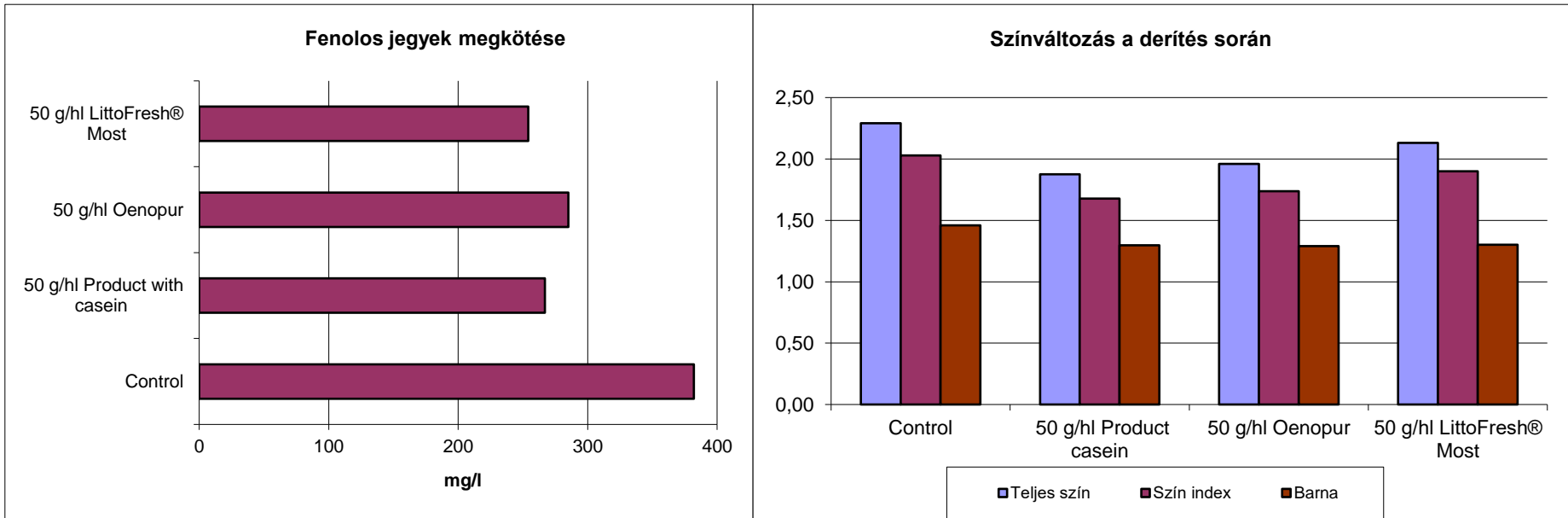
LittoFresh® + KlarSol 30

LittoFresh® Most használata mustkezelésre

Musttisztítás növényi eredetű vs állati eredetű fehérjével, 40 g/hl



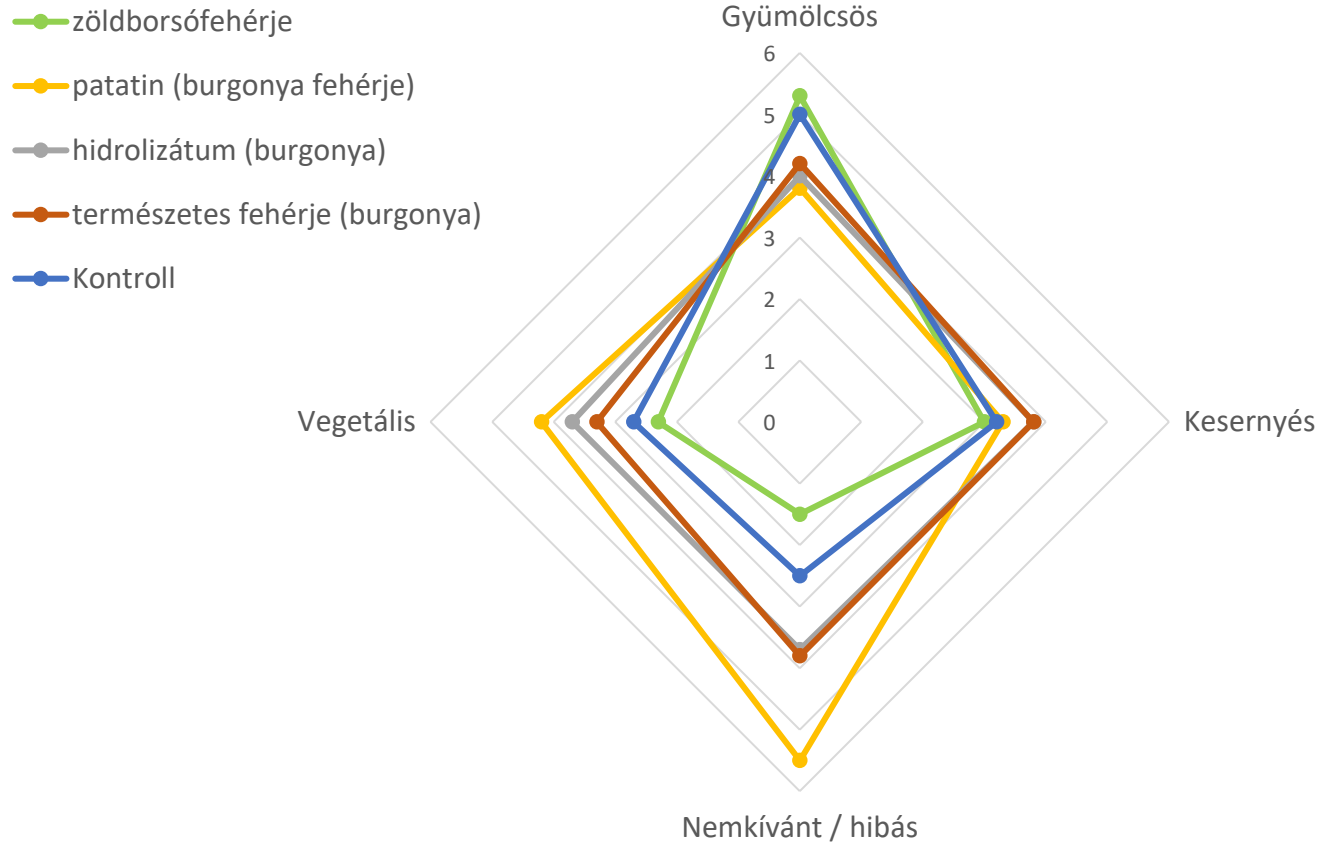
LittoFresh® Most használata musttisztításra



- LittoFresh® Most használatával a kékszőlő mustjában szignifikánsan csökkenthető a tannintartalom
- A barna pigmentek száma csökkenthető
- Nem rosszabb a hatása az állati eredetű zselatinokkal szemben

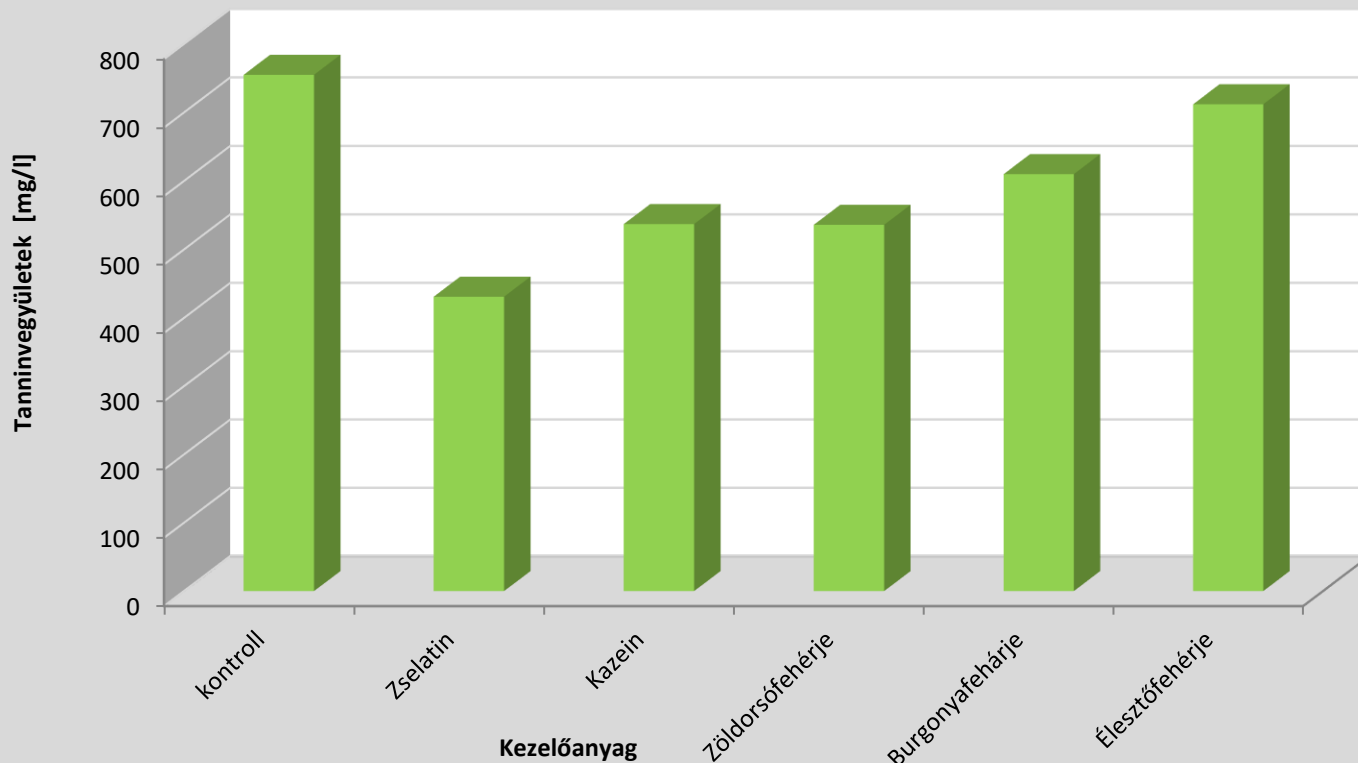
Érzékszervi értékelés – zöldborsó fehérje

növényi eredetű fehérje , 20 g/100L, borban



Zöldborsó fehérje tanninvegyületekre gyakorolt megkötő képessége

Tanninvegyületek megkötőképessége, adagolás 30 g/hl



LittoFresh® Liquid használata a flotálásnál

Polifenolok mennyisége flotálás után

