

Wir freuen uns, **Sie** auf der **Intervitis** auf dem Stand der **Max F. Keller GmbH** Halle 3 / C 31 zu begrüßen und Ihnen bei dieser Gelegenheit umfassendes **Pressematerial** zu Oenobrandts zu überreichen.

## Oenobrandts und Silverson präsentieren IN-LINE READY®. Das revolutionäre Verfahren zur Direktbeimpfung von Hefe.

Oenobrandts stellt auf der diesjährigen Intervitis (24.-27. April, Stuttgart) die IN-LINE READY®-Technologie vor, mit der eine Direktbeimpfung des Mostes ohne vorheriges Rehydrieren der Hefe möglich ist. Die Hefe wird mittels der hierfür speziell entwickelten Maschine der Firma Silverson dem Most direkt zugegeben.

### Die Hauptvorteile sind:

- ✓ Ersparnis an Zeit und Arbeitskraft: Ein Tank mit 1 000 hl kann mit In-Line Ready® in etwa 2 Minuten beimpft werden. Verglichen mit einer herkömmlichen Rehydrierung, die mehrere Stunden in Anspruch nehmen kann, bedeutet dies eine beträchtliche Zeit- und Kapazitätsersparnis;
- ✓ Zuverlässigkeit des Verfahrens und Reproduzierbarkeit der Ergebnisse: Fehler durch menschliches Versagen, unangemessene Temperaturen und Thermoschocks gehören der Vergangenheit an;
- ✓ Anwenderfreundliches, einfaches Verfahren: Das Anschließen von In-Line Ready® kann mit dem Anschließen einer Pumpe verglichen werden und ist damit für alle Mitarbeiter leicht zu handhaben.



### IN-LINE READY®: Wie funktioniert das?

Bislang mussten alle Trockenreinzuchthefen rehydriert werden, bevor sie dem Most zugegeben werden konnten. Die richtige Rehydrierung war bislang Grundvoraussetzung für einen reibungslosen Ablauf der alkoholischen Gärung. Das Rehydrieren konnte zum Teil mehrere Stunden dauern und der Zugang zu heißem Wasser musste gewährleistet sein. Die Rehydrierung musste durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Die IN-LINE READY®-Hefen werden mit einem einzigartigen Verfahren hergestellt. Die Hefe wird dem Most über die Maschine direkt zugegeben, ohne dass die Hefe vorher rehydriert werden muss. Der Silverson-Mischer wurde speziell entwickelt, um eine Hefedirektbeimpfung zu ermöglichen. Seine Ergonomie wurde an die Gegebenheiten im Weinkeller angepasst. Silverson ist nicht ohne Grund auf die Herstellung qualitativ hochwertiger Mischgeräte spezialisiert, die hohe Scherkräfte entwickeln können.

Die Maschine lässt sich leicht an das Gärgebilde anschließen. Das Rotor-Stator-System der IN-LINE READY® Maschine wurde dahingehend optimiert, dass die Scherkräfte die IN-LINE READY®-Hefen unter physiologischen Bedingungen dispergieren, die eine sichere und erfolgreiche Beimpfung garantieren, unabhängig von der Temperatur des Mostes oder dessen Zuckergehalt.

Diese revolutionäre Technologie, die eine Direktbeimpfung der Hefe ermöglicht, wurde international patentiert.

Die wichtigsten Hefestämme der Sortimente FERMICRU® und ANCHOR® werden in IN-LINE READY®-Qualität hergestellt und in 10-kg-Gebinden verkauft (Dosage: 30 g/hl). Die sensorischen Profile der mit IN-LINE READY®-Hefen beimpften Weine sind vergleichbar mit den sensorischen Profilen, die durch die Beimpfung mit konventionellen, rehydrierten Hefestämmen erreicht werden. Alle Önologen und Kellermeister, die das Konzept getestet haben, möchten nicht mehr darauf verzichten.

Die IN-LINE READY-Doppeltechnologie wird zur Lese 2013 verfügbar sein.



\*\*\*\*\*

### Verjüngtes Marken-Image für Rapidase®-Enzyme

Rapidase-Enzyme wurden erstmals 1922 in Seclin, Nordfrankreich, entwickelt und haben seither ihre Wirksamkeit bei der Beschleunigung verschiedenster Prozesse in unterschiedlichen Industriezweigen eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Rapidase war das erste Enzym, das für Anwendungen in der



Weinherstellung entwickelt wurde und ist bis heute die anerkannteste und leistungsstärkste Marke in diesem Bereich.

Um die führende Position seiner Weinenzyme auch in Zukunft zu sichern, hat Oenobrand das Image der Marke Rapidase verjüngt. Es wurden weltweit Interviews mit Kunden durchgeführt, um die Vorteile der Produkte hervorzuheben sowie die Kundenerwartungen zu identifizieren. Gemeinsam mit den Kunden überprüfte das Oenobrand-Team das angebotene Produktportfolio. *„Die Meinungen unserer Kunden sind uns sehr wichtig. Die Umgestaltung der Marke mit Hilfe unserer Kunden vermittelt ihnen das Gefühl, mitverantwortlich zu sein.“* erklärt Céline Fauveau, Markenmanagerin für Rapidase. Sie fügt hinzu: *„Aufgrund der Kundenmeinungen haben wir beschlossen, die Marke auf vier Standbeine zu stellen, so wie sie von unseren Anwendern beschrieben wurden.“*

Rapidase steht für:

- ✓ eine sichere, anerkannte Marke vom weltweit bekannten Enzymhersteller DSM
- ✓ schnelle Wirkung
- ✓ ein Produkt - eine Anwendung
- ✓ in der Industrie getestete und bewährte Produkte

In Zeiten, in denen die Lebensmittelindustrie einer großen Vertrauenskrise gegenüber steht, vermittelt Oenobrand seinen Kunden Sicherheit durch die Zuverlässigkeit seiner Produkte. Hierfür garantiert der Name des Rapidase-Herstellers DSM. DSM ist globaler Marktführer im Bereich Nahrungsmittelenzyme und blickt auf die längste Produkthistorie bei der Herstellung von Weinenzymen zurück. DSM arbeitet sehr engagiert an seinem ‚Quality for life™‘-Programm. Dieses Programm garantiert den Kunden, dass jedes von Ihnen gekaufte DSM-Produkt in Bezug auf Qualität, Zuverlässigkeit, Reproduzierbarkeit und Rückverfolgbarkeit höchsten Ansprüchen genügt und auf sichere und nachhaltige Weise hergestellt wurde.

Das neue Markenimage von Rapidase spiegelt sich in den neuen Produktbezeichnungen und Verpackungen wieder. Die Marke wird mit dem Slogan **‘High-Speed-Enzyme seit 1922’** vermarktet und jedes Produkt trägt einen neuen, leicht zu merkenden und anwendungsorientierten Namen. So heißt z.B. das bekannte Enzym für Farbextraktion Rapidase Ex Color jetzt Rapidase Extra Color, und das weltberühmte Klärenzym Rapidase Vino Super heißt jetzt Rapidase Clear. Für die Kunden wichtig zu wissen: Die Produkte selbst sind unverändert geblieben.

Bei der Produktprüfung wurde schnell klar, dass Weinhersteller der Funktionalität der Rapidase-Enzyme voll vertrauen, insbesondere der Fähigkeit, Prozesse bei der Weinherstellung zu beschleunigen. Um auch in Zukunft die wirkungsvollsten Produkte anbieten zu können, entwickelt und prüft Oenobrand weiterhin jede Rapidase-Rezeptur mit weltbekannten Forschungsinstituten und validiert sie praxisnah bei der Anwendung in Kellereien.

*„Wir denken, dass dadurch das Vertrauen unserer Kunden in Rapidase wächst. Mit unserem neuen Produktimage hoffen wir, die Anwendung der Enzyme für die Kunden selbsterklärender zu machen.“* erklärt Alan MacDonald, Präsident von Oenobrand.

Eine neue ADVANCED WINEMAKING SOLUTION von OENOBRANDS.

**- Ende der Mitteilung -**

**An die Redaktion:** Oenobrand entwickelt und vermarktet innovative önologische Produkte, die den heutigen und insbesondere auch zukünftigen Ansprüchen der Anwender gerecht werden. Eine innovationsorientierte Firmenpolitik erlaubt die Erarbeitung integrierter Lösungen, die sowohl die Anforderungen der Kellermeister, als auch die der Weinhändler und Weinkonsumenten umfassend erfüllen. In einem von allen Marktteilnehmern hart umkämpften, sich ständig weiter entwickelnden Branchenumfeld konnte Oenobrand bisher - dank der Unterstützung durch seine international renommierten Mutterhäuser (DSM Food Specialties und Anchor Bio Technologies) - eine Reihe zukunftsweisender, önologischer Produkte auf den Markt bringen. Dies sind insbesondere Enzyme, Hefen, Hefederivate und BSA-Kulturen, die von einem multidisziplinären, hochqualifizierten Team in enger Zusammenarbeit entwickelt werden. Neuartige Lösungsansätze erlauben außerdem, die positiven Synergieeffekte zwischen den einzelnen Produkten zu nutzen. International - auf allen 5 Kontinenten - vertreibt Oenobrand die Produkte seiner Marken Anchor, Fermivin, Femricru, Fermichamp, Extraferm, Maxaferm, Claristar und Rapidase ausschließlich über besonders sachkundige und in der Weinbranche seit vielen Jahren anerkannte Vertriebspartner.

Mehr über die Lösungen, Innovationen und Marken von Oenobrand finden Sie über [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com) oder auf der Facebook-Seite [www.facebook.com/Oenobrand](http://www.facebook.com/Oenobrand).

**Pressekontakt:** Frau Ira Imig – PR für Oenobrand – Tel. + 33 (0)4 67 63 96 61 – [i.imig@trilobe.com](mailto:i.imig@trilobe.com)