JACOBS 1865

Kellereibedarf über 150 Jahren

Katalog Weinbehandlungsmittel

Grundhefen
Nährstoffe
Enzyme
Bakterien

Herbstinformation

JACOBS 1865

Weinbehandlungsmittel Katalog

Jacobs 1865

Am Weinkastel 10 Gewerbegebiet „Am Berg“
55270 Klein-Winternheim bei Mainz

Telefon: 0 61 36 - 99 39 - 0
Telefax: 0 61 36 - 99 39 - 50
E-Mail: info@jacobs1865.de
www.jacobs1865.de

Gestaltung & Layout: gerzmanndesign

Jacobs 1865

Die Carl Jacobs GmbH ist ein 1865 in Mainz gegründeter Kellereibedarfsgroßhändler und ist bis heute in Familienhand. Seit den 1970er Jahren liegen wir verkehrsgünstig im Klein-Winternheimer Gewerbegebiet am Mainzer Autobahnkreuz. Von dort aus können wir mit unserem Fuhrpark jeder Zeit kurze Lieferzeiten im Raum Rheinhessen, Pfalz, Rheingau, Mosel und Nahe realisieren.

Durch unser junges, erfahrenes Team an Außen- und Innendienstmitarbeitern und ein solides Produktportfolio in den Bereichen Weinbehandlungsmittel, Schwefeldioxid, Filtration, Sterilisation und Temperierung können wir gemischte Bedarfe von Kellereien und Winzern optimal abdecken.

Außerdem verfügen wir über ein stetig wachsendes Angebot im Bereich der Lebensmittelzusatzstoffe und können auch andere Bereiche der Lebensmittelindustrie zuverlässig bedienen.

Durch hervorragende Kontakte zu unseren Lieferanten ist es uns möglich, flexibel zu agieren und kundespezifische Lösungen zu erarbeiten.

Seit 2011 sind wir nach der ISO 9001 zertifiziert und pflegen ein Qualitätsmanagementsystem, um eine dauerhaft hohe Qualität und Kundenzufriedenheit zu gewährleisten.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Jacobs Team

Inhaltsverzeichnis

08 **GUTE WEINE ENTSTEHEN IM WEINBERG**

Herstellung

10 **PRODUKTÜBERSICHT**

Hefesorten Laura

04 12 **HEFEN HABEN BEI DER GÄRUNG EINE WICHTIGE UND TRAGENDE ROLLE IN DER BILDUNG VON SPEZIELLEN ORGANLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN IM SPÄTEREN WEIN.**

Dal Cin Hefen

14 **EIN 100% PFLANZLICHES UND VEGANES PRÄPARAT**

PEACOR - Erbsenprotein

16 **PRODUKTÜBERSICHT**

Dal Cin Tannine

18 **LEBENSMITTEL**

Zusatzstoffe

Wichtiger Hinweis: Alle technischen Angaben in diesem Katalog basieren auf dem Zeitraum vor dem Druck, spätere Änderungen sind möglich. Zur Abrechnung kommen die am Tage des Auftragseingangs gültigen Preise. Lieferung erfolgt nur zu den für unser Haus geltenden >>Allgemeinen Geschäftsbedingungen<<. Durch das Erscheinen dieses Katalogs werden frühere Kataloge ungültig.

Erscheinung: 11/2019

20 NÄHRSTOFFE SIND EIN WICHTIGER FAKTOR IN DER GÄRUNG. DIESE RICHTET SICH NACH DEN FORDERUNGEN UND ANSPRÜCHEN DER EINGESETZTEN HEFEN.

Nährstoffe

22 NATRIUM - CALCIUM BETONIT MIT EXTREM GERINGEN EISENGEHALT

BENTOCOR

23 WEINHEFE OPTIMIERT ZUR HERSTELLUNG VON FRUCHTIGEN WEISSWEINEN

Laura Savor

24 PRODUKTÜBERSICHT

Enzyme

26 LAURA MOST-COR & LAURA MOST-COR OC

Most

06

WhatsApp Support

JACOBS 1865

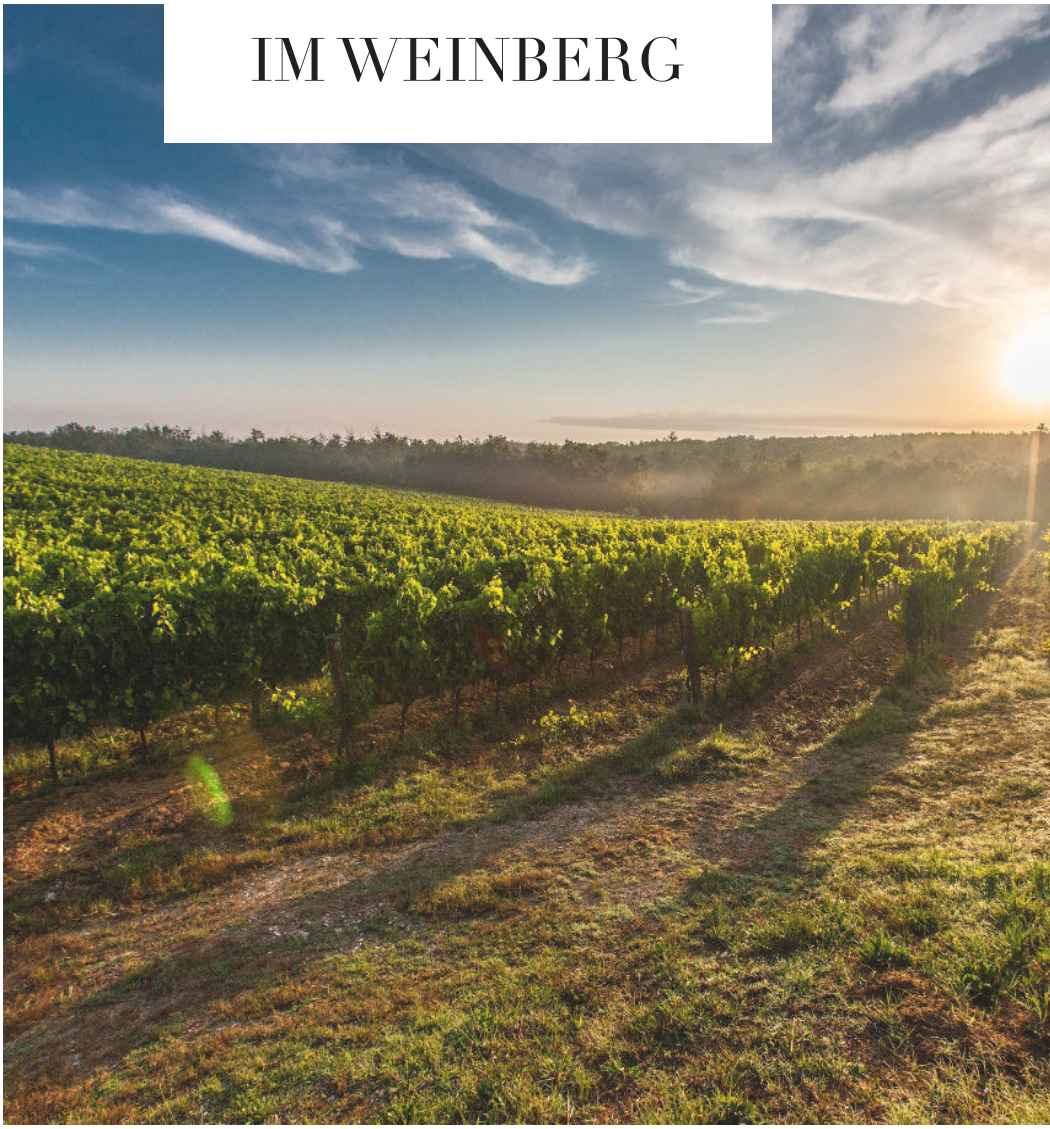
Wir, als ältester Kellereibedarfshändler bieten ab sofort – zusätzlich einen WhatsApp Support. Sie können uns darüber Nachrichten schicken und wir beantworten Ihnen gerne alle Fragen rund um unseren Service und Produkte sowie Preise.

Scannen Sie einfach unseren QR-Code, speichern Sie unsere Kontaktdaten auf Ihrem Mobiltelefon und senden Sie uns direkt aus Ihrem Keller Ihre Fragen zu einem Produkt oder bestellen Standard Produkte auf dem einfachsten Weg.

Thomas Geigner

0170-7876590

GUTE WEINE ENTSTEHEN IM WEINBERG



JACOBS 1865

„Gesunde Trauben erzeugen hochwertigere Qualitäten und sind der Grundbaustein in der Weinherstellung.“

Hochwertige Weinbehandlungsmittel tragen maßgeblich zu perfekten Weinen bei und können den Winzer dabei unterstützen, sein Ziel zu erreichen. Seit Jahren stehen wir in enger Zusammenarbeit mit führenden Unternehmen in Europa. Die daraus gewonnenen Ergebnisse und Erfahrungen nutzen wir, um unseren Kunden die besten Produkte anzubieten. Produkte unserer Linie wie Bentocor, Peacor, Mostcor oder unsere Weinhefe White M sind Produkte von sehr hoher Qualität, die dem Winzer Freude am Ausbau seiner Weine und Qualitäten liefern.

Sprechen sie uns an, unsere Mitarbeiter stehen ihnen zur Verfügung.

HEFESORTEN LAURA

Laura 1403

Hefestamm für eine sichere, saubere und kostengünstige Vergärung. Für alle Rebsorten im Weiß, Rot- und Rosébereich geeignet. Erhält den typischen Charakter und trägt zur Herstellung reintöniger Weine auch unter ungünstigen Bedingungen seinen Anteil bei.

Riesling, Müller-Thurgau, Grauburgunder

Laura White M

Hefestamm mit sehr guten Kaltgäreigenschaften.
Schön fruchtig und somit für viele Bereiche bestens geeignet. Für Weiß, Rot-und Roséweine mit frischer, fruchtiger Note einer hohen Alkoholtoleranz sowie einer sicheren Vergärung. Aromatik nach Zitrusaromen. Auch für die Schaumweinproduktion hervorragend geeignet.

Weiß- und Grauburgunder, Riesling, Chardonnay, Müller- Thurgau.

Laura Dark RED

Hefestamm zur Herstellung von jungen fruchbetonten Rot, Weiß- und Roséweinen. Hohe Freisetzung von vorhandenen Fruchtestern. Gut geeignet für eine gezügelte Vergärung und Erhaltung von Restsüßen Weinen.

Dornfelder, Portugieser, Bacchus, Muskateller, Chardonnay, Weißburgunder

Laura Fruit T

Hefestamm mit der Fähigkeit hohe Thiolausprägung und Esterbildung herzustellen. Fruchtige Ester von tropischen Früchten wie Passionsfrucht, Maracuja, Litschi und Grapefruit geben den Weinen eine besonders fruchtige Note. Wenn hocharomatische Aromen erwünscht sind diese Hefe einzusetzen.

Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Silvaner, Pinot Gris (Grauer Burgunder)

DAL CIN

DAL CIN FERVENS

Fervens ist eine eingetragene Marke von Dal Cin Gildo spa. BERRY, MS-08, Fragrance, und Brio sind exklusiv bei Dal Cin Gildo Spa erhältlich.

Fervens® MS-08

Für strukturierte Rotweine. Zeichnet sich besonders durch eine hohe Alkoholtoleranz aus (15,5 % v/v).

Fervens® Berry

Eine S. cerevisiae Hefe, speziell für die Herstellung von Rosé- und jungen Rotweinen. Verbessert die fruchtigen Noten und erhält die Frische, sowohl in der Nase als auch im Mund.

Fervens® Fragrance

Bestens geignet für Weiß- und Roséweine. Setzt während der Fermentation Aromen von tropischen Früchten und Zitrusnoten frei.

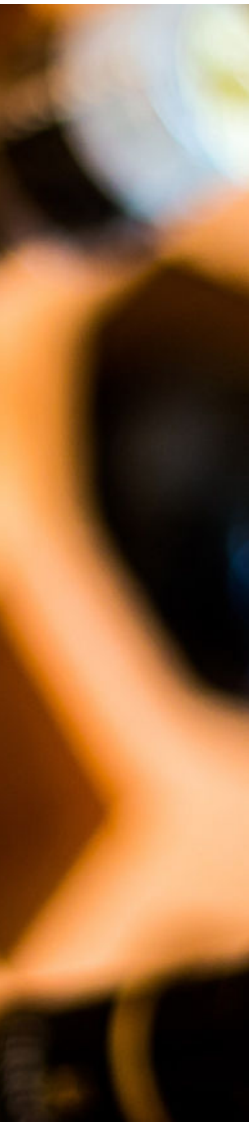
Fervens® Brio

Spezielle Hefe für die Herstellung von Schaumweinen. Erzeugt einen intensiven und eleganten Schaumwein mit floralen und fruchtigen Aromen. Ebenfalls für eine zweite Fermentation, z.B. in der Flasche, geeignet.

ERBSENPROTEIN

PEACOR

PEACOR ist ein 100% pflanzliches und (somit) veganes Präparat (Schönungsmittel, Protein), hergestellt aus gentechnisch nicht veränderten Erbsen. Peacor eignet sich hervorragend für die Schönung und Klärung von Most, Wein und Fruchtsäften und findet vielseitige Anwendungen in der Lebens- und Nahrungsmittelindustrie z.B. als hochwertige vegane Eiweißquelle.



Anwendungsbereiche

- Als Gelatine Ersatz zur Klärung und Stabilisation von Mosten, Jungweinen und Fruchtsäften.
- Unterstützung der Flotation bei Weiß- und Rosémosten.
- Präventivbehandlung gegen Oxydation im Most.
- Klärung und Verfeinerung der Gerbstoffstruktur im Rotwein

Eigenschaften

- Vegan
- Allergenfrei
- GVO frei
- 100% natürliches Pflanzenprotein
- Beste Klär- und Stabilisationswirkung.

Verpackung

1 Kg, 10 Kg, 20 Kg

Anwendung

PEACOR in der 10 fachen Menge Wasser unter stetigem Rühren ansetzen und ca. 4-6 Stunden quellen lassen, bevor es dem zu schönenden Medium zugegeben wird. Danach auf eine homogene Dosierung achten. Die angesetzte Suspension muss noch am gleichen Tag verbraucht werden. Die notwendige Menge PEACOR kann durch eigene Vorversuche oder bei einem Fachlabor ermittelt werden. Als Richtwerte empfehlen wir ca. 10 35 g/ hl. Bei höhere Dosierungen kann es zu sensorischen Beeinflussungen kommen! Um die Wirkung in Bezug auf Klärung und Stabilisation zu verbessern wird eine Kombination mit Bentonit und Kiesesol empfohlen. Diese Behandlungsmittel sollten in der Reihenfolge PEACOR, Bentonit und Kieselsol erfolgen. Während und auch nach der Dosage stetig rühren. Eine Rührzeit von bis zu 60 Minuten erhöht das Ergebnis.

DAL CIN

TANNINE DAL CIN

Tanniferm Blanc

Mischung aus Tanninen für die Weißweinherstellung. Um oxidative Reaktionen von Catechinen, Polyphenolen und aromatischen Substanzen zu verhindern.

20 g/ 100 Kg Traube
3 - 10 g /hl Wein

Tanniferm Flash

Mischung aus Tanninen, kann während der gesamten Vinifikation eingesetzt werden. Erhöht die Phenol- und Farbstabilität. Dadurch wird unter anderem das Mundgefühl verbessert.

3 - 5 g /hl

Tannino Q

Sehr reiches Eichen-Tannin für die beste Wirkung auf das Bouquet von Rot- und Weißweinen. Besonders von älteren Weinen.

Weißwein 1 - 5 g/hl
Rotwein 5 - 20 g/hl

Infinity Yellow

Infinity Yellow ist eine Lösung auf Tanninbasis. Es kann mit dem Start der alkoholischen Gärung zugesetzt werden. Infinity Yellow kann signifikant die Frische im Mundgefühl erhöhen. Dies wird dadurch erreicht, dass die wahrgenommene Säure stärker zum Vorschein tritt.

2 - 10 g/hl

Tanniblanc Flash

Reines Weißcremetannin aus ausgewählten Eichengallen. Verleiht Weißweinen eine größere Struktur und bewahrt sie vor unerwünschten Einflüssen wie oxidative Phänomene.

1 - 5 g/hl

Für viele Weine hat die Behandlung mit Tanninen eine positive Auswirkung. Dabei ist es besonders wichtig, je nach Bedarf die passenden Tannine auszuwählen und diese zum richtigen Zeitpunkt anzuwenden. Der Gehalt und die Struktur an Tanninen sind ein ausschlaggebener Faktor für die Qualität eines Weines. Durch Bildung polymerer Fabpigmente fördern Tannine die Farbintensität und den Geschmack in Weinen.
Ein weiterer Pluspunkt für den Einsatz ist die Erhöhung antimikrobieller Eigenschaft von Schwefeldioxid und hemmt somit das Wachstum von Mikroorganismen.

QUEBRACHO TANNIN

LAURA TANINO ROUGE

Tanino Rouge ist ein Extrakt aus Que-bracho Hölzer gewonnen mit einem hohen Tanningehalt, welcher speziell bei der Mazeration von Rotweinen zur Stabilisierung der Farbe dient.

Vorzüge

- mehr Struktur und Geschmack
- Erhöhung und Verbesserung des Aromas und Farbpotenzials der Weine
- Stabilisierung der Farbe bei Rotweinen
- als Klärmittel erleichtert die Ausscheidung von löslichen Proteinen

Dosierung

- Hohe Löslichkeit im kalten oder warmen Wasser.
- Empfehlung, 3 bis 10 Mal sein Gewicht in Wein zu verdünnen. Vor o. nach der Gärung einsetzen.

Dosage:	*5-10 g/ hl*
Verpackung:	*1 kg*

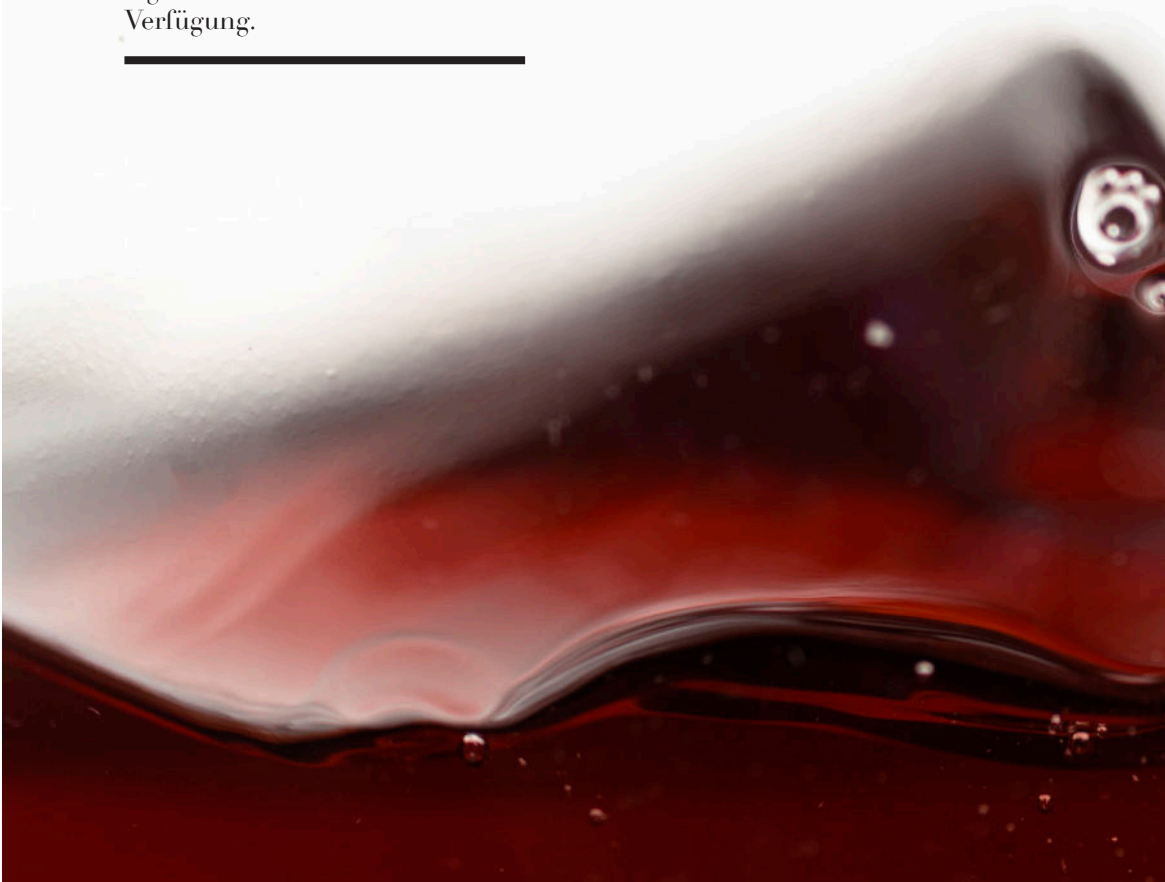
LEBENSMITTEL

ZUSATZSTOFFE

JACOBS 1865

Im Bereich der Zusatzstoffe für Lebensmittel können wir diverse Produkte, von der Ascorbinsäure bis zur Weinsäure liefern. Von kleinen Abpackungen, über einzelne Paletten bis zu kompletten Zügen, liefern wir schnellstmöglich und zuverlässig.

Einen Auszug unseres Produktportfolios im Bereich der Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf dieser Seite. Für Angebote mit tagesaktuellen Preisen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter stets zur Verfügung.



Äpfelsäure E296
Ascorbinsäure E300
Kaliumdisulfit E224
Kaliumferrocyanid E536
Kaliumhydrogencarbonat E501
Kaliumhydrogensulfit E228
Kaliumsorbat E202
Metaweinsäure E353
Milchsäure E270

Natriumdisulfit E223
Natürliche L(+) Weinsäure E334
PVPP E1202
Reinweinstein E336
Schwefeldioxid E220
Zitonensäure (Anhydrat, Monohydrat, EU) E330

LAURA

NÄHRSTOFFE

Nährstoffe sind ein wichtiger Faktor in der Gärung. Diese richtet sich nach den Forderungen und Ansprüchen der eingesetzten Hefen. Man sollte den Nährstoffbedarf der eingesetzten Hefen genau kennen, um diese mit den notwendigen Nährstoffen zu versorgen und somit eine gute alkoholische Gärung durchzuführen. Nährstoffe tragen zu einer Verstärkung der aromatischen Prägung bei und verbessern die organoleptische Qualität der Weine. Um einen optimalen Gärverlauf zu gewährleisten sollte man den Einsatz von Nährstoffen in verschiedenen Variationen nutzen, um einer Gärproblematik keine Chance zu geben. Unsere Nährstoffe sind spezielle Hefepräparate welche ihren Beitrag leisten können, für einen erfolgreichen Gärverlauf.

CORCHES

NUTRIENTS

NÄHRSTOFFE

Nutrients Aaron

Hauptmerkmale

Biologischer Weinhefe-Nährstoff. Reich an Sterolen und Aminosäuren.

Anwendung

Nutrients Aaron in Wasser bei 35-38°C auflösen. Kann zu jedem Zeitpunkt der Fermentation zugegeben werden.

Dosage: *5 - 35g/hl*
1 kg

NUTRIENTS AARON

Nutrients Start

Hauptmerkmale

Nährstoffpräparat auf Basis von Di-Ammoniumphosphat und Thiamin.

Anwendung

1-2 Tage nach Beginn der Gärung Laura Nutrients Start in Wasser oder Most aufgelöst und dem Gärgebinde zugeben.

Dosage: *30 - 60 g/hl*
1 kg, 10 kg

Laura
NUTRIENTS START

Nutrients Plus

Hauptmerkmale

Nährstoffpräparat auf Basis von inaktivierter Hefe, Di-Ammoniumphosphat und Thiamin.

Anwendung

1-2 Tage nach Beginn der Gärung Laura Nutrients Plus in Wasser oder Most aufgelöst und dem Gärgebinde zugeben.

Dosage: *30 - 60 g/hl*
1 kg, 10 kg

Laura
NUTRIENTS START

NATRIUM CALCIUM BENTONIT

BENTOCOR

JACOBS

Hauptmerkmale

- beste Protein-Absorption
- kann im Most während der Gärung mitvergären
- einfache und schnelle Dispersion
- sehr schneller Zerfall der Granulate
- geringe inerte Substanzgehalte
- Depot-Volumen auf ein Min. reduziert
- extrem niedrige Eisen und Arsengehalte
- spezielle feine Granulierung

Anwendung

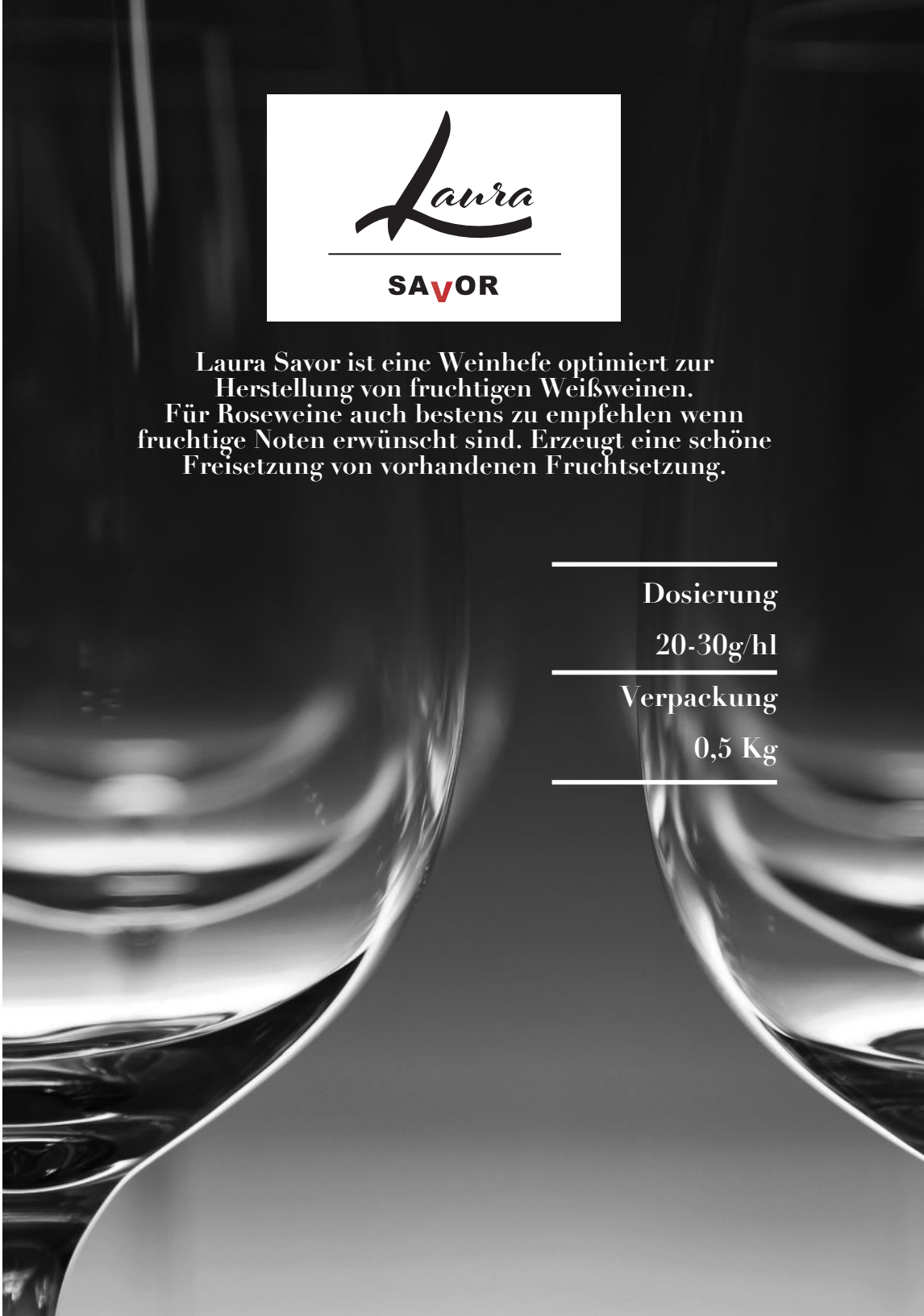
Um die Protein-Absorbtion von BENTOCOR zu verbessern, wird eine Vorquellzeit wie folgt empfohlen.

1. BENTOCOR einstreuen in kaltem Wasser (1:10 oder 1:5 Verhältnis), durch kräftiges rühren und schütteln bis eine homogene Suspension entsteht.
2. Lassen sie die Lösung für ca. 6-12 Std. (am besten über Nacht). Überschüssiges Wasser abziehen das angesetzte BENTOCOR unter ständigem rühren dem zu behandelten Most zugeben.

Zur vorbeugenden Behandlung BENTOCOR 100-300 g/hl dem zu behandelten Gebinde zugeben.

Verpackung **20 kg**

BENTOCOR ist ein Natrium – Calcium Bentonit mit extrem geringem Eisengehalt, welches dadurch insbesondere für die Behandlung von Traubenmost geeignet ist. Es gibt eine frühe und dauerhafte Stabilisierung von Proteinen im Most und kann gleichzeitig als Mostbentonit mit dem Wein vergoren werden.



Laura

SAVOR

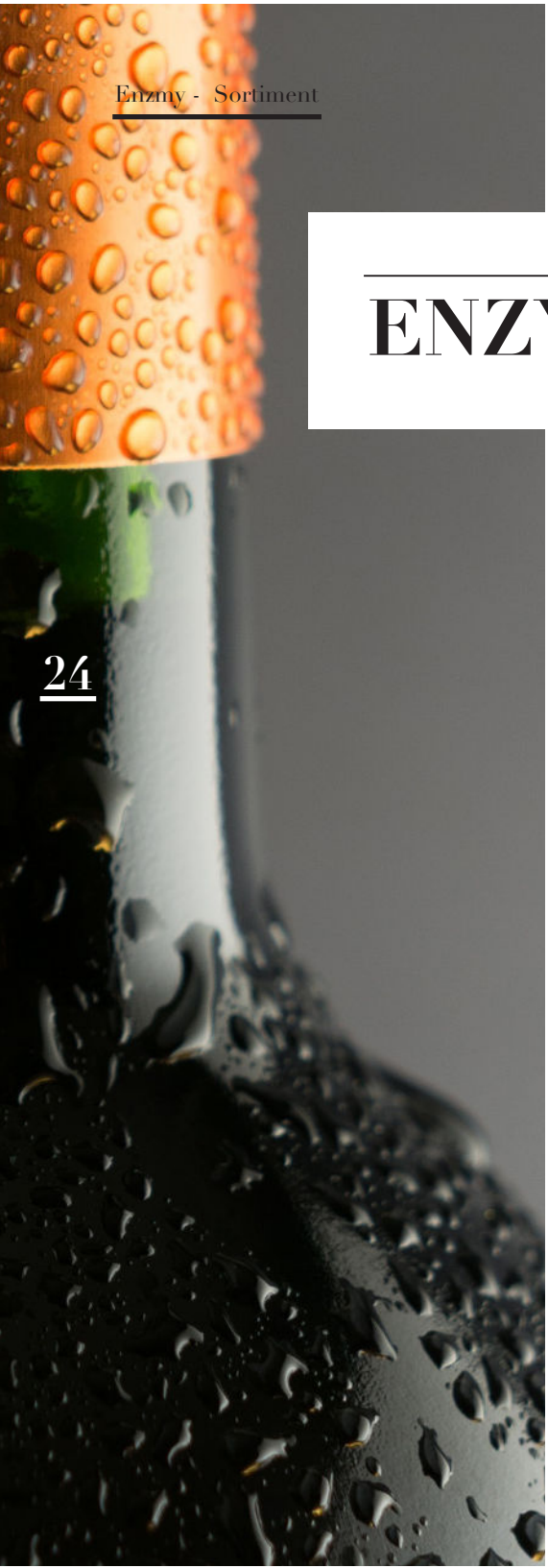
Laura Savor ist eine Weinhefe optimiert zur Herstellung von fruchtigen Weißweinen. Für Roseweine auch bestens zu empfehlen wenn fruchtige Noten erwünscht sind. Erzeugt eine schöne Freisetzung von vorhandenen Fruchtsetzung.

Dosierung

20-30g/hl

Verpackung

0,5 Kg



ENZYME

Aktuell gibt es viele und gute Enzyme auf dem Markt. Daher sollte man auf den Einsatz von Enzymen im Moststadium auch auf keinen Fall verzichten. Eine sorgfältige Mostentschleimung ist der erste Grundstein zur Herstellung von geschmacklich, großen Weißweinen.

Bei schwer zu klärenden Mosten aus Pektinreichen Rebsorten wie Müller- Thurgau, Silvaner, Traminer und anderen, roten Rebsorten ist die Petkinkette ineinander und nicht aneinander in einer Reihe gebunden. Dazu benötigt man gut, zuverlässig arbeitende Enzyme, welche für eine bessere Saftausbeute und Aromafreisetzung sorgen. Bei kalten Temperaturen wirken Enzyme langsamer und die Menge sollte erhöht werden. Bei warmen Temperaturen wirken Enzyme schneller und besser.
Für mehr Aromaausbeute werden Enzyme mit Beta- Glukosidaseaktivität eingesetzt. Diese werden am Ende einer Gärung zugegeben.

Dosage

Lauzym Clear P
Hochkonzentriertes pektolytisches Enzym für Weiß-und Rotweinmaischen. Beschleunigt den Mostentschleimungsprozess. Der Einsatz verbessert das Absetzen, die Saftgewinnung und optimiert den Flotationseinsatz. Die Wirkung des freilaufenden Saftes und das Pressen werden optimiert.

2-5 g/hl

Lauzym Flotation
Spezielles Enzym zur Verbesserung der Flotationsleistung bei Weiß-und Roséweinen. Weine verfügen danach über eine bessere Filtrierbarkeit.

- begünstigt die Bildung von großen Trubteilchen
- schnellere Reduktion der Viskosität des Mostes
- reintönigere Weine
- bessere Filtriebarkeit bei Jungweinen

15-20 °C | mind. 2h/ 3-6 ml/ hl

Lauzym CX
Lauzym CX ist ein Enzympräparat speziell für den Einsatz bei Weiß- und Roséweinen. Erhöhung des Saftablaufes, bessere Saftausbeute und Pressleistung. Gut geeignet bei tieferen Temperaturen.

Kalte Temperatur : 1-3 Std./ 2-5 ml/hl
Warme Temperatur: 30-60 min/ 3 ml/hl

Lauzym Clear F
Die flüssige Variante von Lauzym Clear speziell bei Weißweinmaischen.
Bei dicken Hauttrauben und Trauben mit begrenzter Reife einsetzbar, spaltet sowohl lösliches als auch unlösliches Pektin. Höhere Saftausbeute bei Weißweinen.

10-20 °C | 1-3 h / 1-3 ml/hl

Lauzym Color
Von einer guten Mazeration hängt letztendlich die Qualität der Rotweine ab. Lauzym Color speziell für die Mazeration von roten Trauben, erhöht die Farbgewinnung und Stabilität sowie die Filtrierbarkeit des Rotweins. Man erhält gut strukturierte, farbstabile, aromatische Rotweinen. Ist für dicke Hauttrauben und Trauben mit begrenzter Reife einsetzbar, spaltet sowohl lösliches als auch unlösliches Pektin. Höhere Saftausbeute.

2-4 g/hl

LAURA MOST-COR

Chitinderivate, pflanzliche Proteine, PVPP und Kohle zur Mostschönung und Entfernung von Pilznoten, Peronospera, Oidium sowie zur Phenolreduktion z.B. bei Sonnenbrand. MOST-COR ist ein veganes, allergenfreies Produkt. Eine passende Alternative zu Produkten mit tierischen Inhaltsstoffen und kaseinhaltigen Mitteln. Dieses Produkt wurde speziell auf schwer belastetes Lesegut ausgerichtet entwickelt. Pilznoten, Fehltöne bei Boytritis, Oidium und Peronospera, hohe Phenolreduktion des belasteten Lesegutes.
Auf all diese extrem starken Fehler ist MOST-COR C ausgelegt.

Merkmale:

- hohe Wirkung gegen Pilznoten
- Wirksam gegen Peronospera und Oidium
- hohe Wirkung gegen Sonnenbrand
- perfekte Reduzierung negativer Phenole

Anwendung:
Direkt oder in 10 facher Wassermenge vorlösen. Das Produkt sollte nach einer Kontaktzeit von ca. 1 Std. durch Filtration von der Mostschönung abgetrennt werden. Zur Verbesserung der Klärung ist ein Enzymeinsatz (Lauzym Clear) zu empfehlen.

Dosage: 20-60 g / hl
Verpackung : 1 kg, 2,5 kg

LAURA MOST-COR OC

Chitinderivate, pflanzliche Proteine, PVPP, selektierten Silikaten und Kohle zur Most-Schönung und Entfernung von Bitterstoffen und unerwünschten Gerbstoffen. Durch die Kombination mit pflanzlichen Erbsenprotein ist eine hervorragende Klär- und Stabilisationswirkung gegeben. MOST-COR OC ist ein veganes, allergenfreies Produkt. Eine passende Alternative zu Produkten mit tierischen Inhaltsstoffen und kaseinhaltigen Produkten.

Merkmale:

- hohe Wirkung gegen Phenole
- gute Filtration der Moste
- positive Wirkung auf Farbe
- perfekter Oxidationsschutz
- Verfeinerung der Gerbstoff struktur in Rotweinen

Anwendung:
Direkt oder in 10 facher Wassermenge vorlösen. Das Produkt sollte nach einer Kontaktzeit von ca. 1 Std. durch Filtration von der Mostschönung abgetrennt werden. Zur Verbesserung der Klärung ist ein Enzymeinsatz (Lauzym Clear) zu empfehlen.

Dosage: 30-60 g / hl
Verpackung: 1 kg

MOST

JACOBS 1865

Am Weinkastel 10 · Gewerbegebiet „Am Berg"
55270 Klein-Winternheim bei Mainz
Telefon 0 61 36 - 99 39 - 0 · Telefax 0 61 36 - 99 39 - 50
E-Mail info@jacobs1865.de

www.jacobs1865.de

gerzmanndesign

ISO 9001