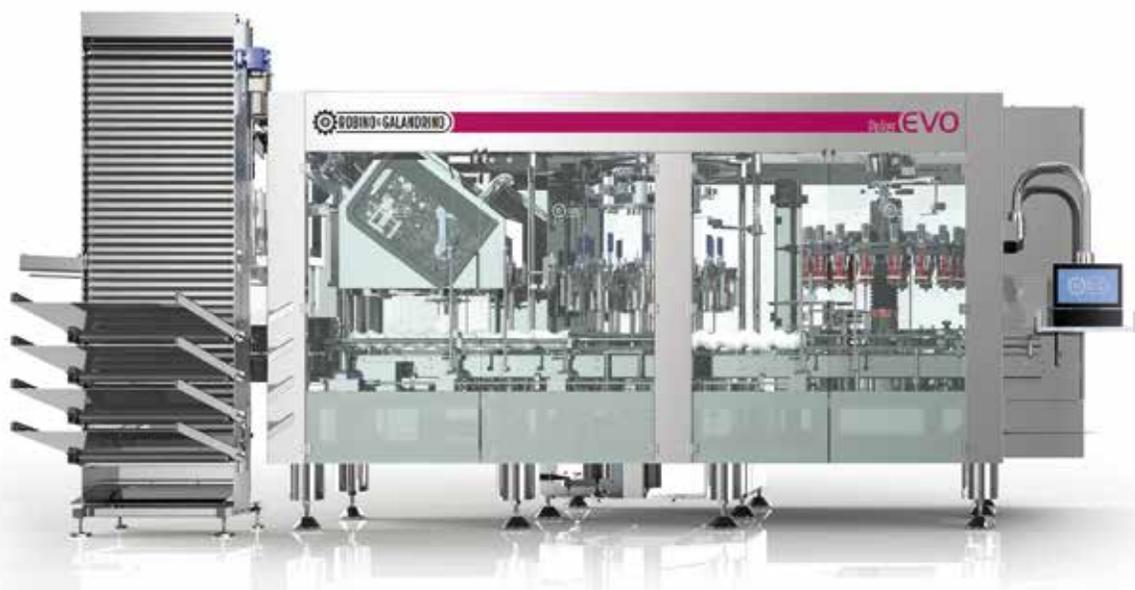


MANUALE PRODOTTI ENOLOGICI

Vendemmia 2020

Poker EVO



THE STATE OF THE ART

- Basamento e piano di lavoro interamente in acciaio inox AISI 304 (AISI 316L in opzione) e drenaggi convogliati
- Assi elettronici - motorizzazione brushless
- Gestione intuitiva delle ricette memorizzabili per le combinazioni dei formati di bottiglia e di capsule, con settaggi automatici
- Tablet wireless dedicato con funzioni di mirroring HMI per la conduzione della macchina e di assistenza tecnica interattiva audio-video in remoto



MANUALE PRODOTTI ENOLOGICI

Vendemmia 2020

INDICE PER AZIENDE

	Pagine
AEB	2 - 18
DAL CIN	20 - 36
ENARTIS	38 - 55
ESSEDELLE	56 - 72
LAFFORT ITALIA	74 - 90
LALLEMAND	92 - 106
PERDOMINI IOC	108 - 124
TEBALDI	126 - 141



UNIONE ITALIANA VINI

Editrice Unione Italiana Vini
20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3,
tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Direttore responsabile: Giulio Somma

Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949
Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa, spedizione in abbonamento
postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma
1, DCB Milano. Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo).
Associato all'Uspi, Unione Stampa Periodica Italiana.

TUTTE LE INFORMAZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE
MANUALE SONO STATE FORNITE DALLE AZIENDE.
QUESTA PUBBLICAZIONE NON È ESAUSTIVA
DI TUTTI I PRODOTTI PRESENTI SUL MERCATO.
È VIETATA LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE

www.corrierevinicolo.com



AEB Spa - Via Vittorio Arici, 104 - San Polo - 25134 Brescia
tel. +39 030 23071 fax +39 030 2307281 - info@aeb-group.com - www.aeb-group.com

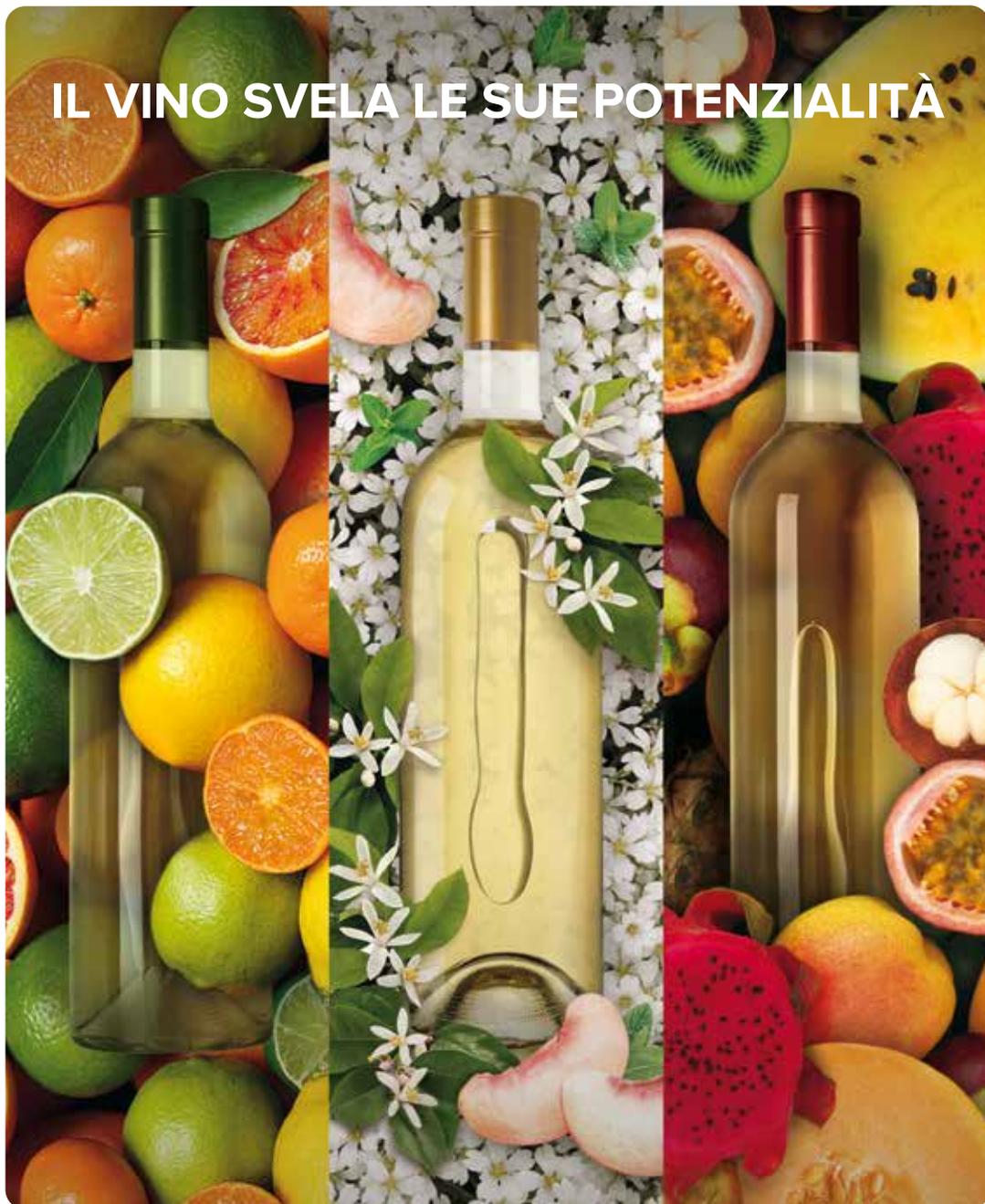
Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
5	Fermol® Charmat	Lieviti secchi								
5	Fermol® Fleur	Lieviti secchi								
5	Fermol® Grand Rouge	Lieviti secchi								
6	Fermol® Lime	Lieviti secchi								
6	Fermol® Sauvignon	Lieviti secchi								
6	Fermol® Tropical	Lieviti secchi								
7	Fermol® Red Fruit	Lieviti secchi								
7	Levulia® Alcomeno	Lieviti secchi								
7	Primaflora® VB BIO & VR BIO	Lieviti secchi Stabiliz.								
8	Fermoplus® Beta	Attivatori/ Nutrienti								
8	Fermoplus® CH Fruit	Attivatori/ Nutrienti								
8	Fermoplus® Energy Glu 3.0	Attivatori/ Nutrienti								
9	Fermoplus® Energy Glu LOW-T° & HI-T°	Attivatori/ Nutrienti								
9	Fermoplus® Tropical	Attivatori/ Nutrienti								
9	Bâtonnage Body							Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.
10	Chitocel	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabiliz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabiliz.			Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabiliz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabiliz.		Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabiliz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabiliz.
10	Super-Mann				Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Stabiliz.		Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Stabiliz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Stabiliz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Stabiliz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Stabiliz.

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO									
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
10	Endozym® Éclair			Enzimi							
11	Endozym® Ice			Enzimi							
11	Endozym® Rapid			Enzimi							
11	Endozym® Rouge Deep & Light Skin							Enzimi			
12	Endozym® Rouge Hr							Enzimi			
12	Endozym® Thermostep 1 & 2			Enzimi				Enzimi			
12	Aromax B4 Liquid	Tannini Stabiliz.		Tannini Stabiliz.				Tannini Stabiliz.			
13	Ellagitan Barrique Rouge							Tannini		Tannini	Tannini
13	Fermotan AG	Tannini						Tannini			
13	Gallovin	Tannini Stabiliz.						Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.		
14	Noxitan Ammonium Gal	Tannini Stabiliz.		Tannini Stabiliz.				Tannini Stabiliz.			
14	Protan AC	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini			Tannini		Tannini	Tannini
14	Protan Biopeel	Tannini						Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
15	Protan Bois							Tannini		Tannini	Tannini
15	Gelasil Extra Fine				Chiarif.			Chiarif.		Chiarif.	Chiarif.
15	Arabinol®					Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.		
16	Arabinol® HC					Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.		
16	Arabinol® HI-Flow					Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.		
16	Arabinol® Super Rouge					Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.		
17	Gallovit C							Stabiliz.	Stabiliz.		
17	New-Cel					Stabiliz.			Stabiliz.		
17	Powercell					Stabiliz.			Stabiliz.		
18	Souplane®					Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.		

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.

IL VINO SVELA LE SUE POTENZIALITÀ



LIME, FLEUR E TROPICAL: SCEGLI IL LIEVITO IDEALE PER DARE RISALTO AL BOUQUET DEL TUO VINO VARIETALE E AROMATICO.

Nati da ibridazione e selezionati dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes), Fermol® Lime, Fleur e Tropical sono adatti in tutte le vinificazioni in cui si cercano profili marcati all'olfatto e al gusto:

Fermol® Lime ricorda gli agrumi con note di erbe aromatiche, Fermol® Fleur richiama i fiori bianchi con note balsamiche e mentolate, Fermol® Tropical evoca la frutta tropicale con sentori di salvia.

AEB®

Via Vittorio Arici, 104
S. Polo 25134 Brescia
+39 030 23071

info@aeb-group.com
aeb-group.com



FERMOL[®] CHARMAT

Fermol Charmat è un lievito per vini spumanti, frizzanti e rifermentazioni. Possiede una velocità di fermentazione eccezionalmente elevata e non copre l'aroma varietale. Le scarse esigenze nutrizionali, l'elevato potere alcoligeno e la spiccata criofilia rendono Fermol Charmat particolarmente adatto per le prese di spuma in autoclave o in bottiglia. Ottimi risultati sono stati ottenuti anche nella cura degli arresti di fermentazione. Nello specifico si tratta di un prodotto in grado di accentuare le note fruttate ed agrumate nei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
	Rosato	Vino frizzante	1

ammesso
in enologia 

FERMOL[®] FLEUR

Fermol Fleur è un ceppo di lievito nato da ibridazione, selezionato dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes), da uno studio che ha dato origine a 3 nuovi ceppi di lievito. L'uso di questo ceppo è ideale in tutte le vinificazioni in cui si cercano note aromatiche ben distinte, profili marcati all'olfatto ed al gusto, vini che incontrano le esigenze di un mercato attento ai bouquet ben definiti.

Ha un basso potere demalicante (<10%), perciò è indicato per le fermentazioni di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un'importante valore discriminante.

Il bouquet che si sviluppa dalla fermentazione con Fermol Fleur ricorda i fiori bianchi, con note balsamiche e mentolate ben percepibili in via retronasale.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FERMOL[®] GRAND ROUGE

Fermol Grand Rouge è un lievito appositamente studiato per essere utilizzato nella fermentazione di vini rossi strutturati e da invecchiamento. Fermol Grand Rouge ha eccellenti caratteristiche tecnologiche: breve fase di latenza, scarse esigenze nutrizionali, ottima resistenza al grado alcolico e alle elevate temperature. È il classico lievito da utilizzare quando è necessario ridurre la microflora indigena, perché prevale naturalmente sui lieviti naturali. Inoltre consente di usare dosi di SO₂ limitate.

Grazie alle sue doti può essere utilizzato in rifermentazioni e durante gli arricchimenti. Fermol Grand Rouge permette di ottenere vini con buona struttura tannica e profumi estremamente puliti nei quali sono ben percepibili le note varietali. Esalta le note di frutti di bosco e speziate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 



FERMOL® LIME

Fermol Lime è un ceppo di lievito nato da ibridazione, selezionato dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes), da uno studio che ha dato origine a 3 nuovi ceppi di lievito. L'uso di questo ceppo è ideale in tutte le vinificazioni in cui si cercano note aromatiche ben distinte, profili marcati all'olfatto ed al gusto, vini che incontrano le esigenze di un mercato attento ai bouquet ben definiti.

Ha un basso potere demalicante (<10%), perciò è indicato per le fermentazioni di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un'importante valore discriminante.

Il bouquet che si sviluppa dalla fermentazione con Fermol Lime ricorda gli aromi di agrumi, con note di erbe aromatiche. Trova grande uso anche nell'elaborazione di vini rosati moderni dove si vuole avere un bouquet molto pronunciato e intenso.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOL® SAUVIGNON

Fermol Sauvignon è un lievito ideale per vini bianchi aromatici e varietali. Mette in evidenza le note dei composti aromatici solforati (4-mercaptopentanone) esaltando i profumi che ricordano le erbe aromatiche, i fiori bianchi e l'ortica. Dato che permette di ottenere vini con una notevole intensità olfattiva è indicato sia per Sauvignon, che per conferire complessità a Tocai, Verdicchio, Garganega e più in generale a vini bianchi ottenuti da uve con buon grado di maturazione, ricche di precursori aromatici. Nei vini fermentati con Fermol Sauvignon viene evidenziata un'ampia gamma di aromi come fiori bianchi, erbe aromatiche e spezie.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOL® TROPICAL

Fermol Tropical è un ceppo di lievito nato da ibridazione, selezionato dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes), da uno studio che ha dato origine a 3 nuovi ceppi di lievito. L'uso di questi ceppi è ideale in tutte le vinificazioni in cui si cercano note aromatiche ben distinte, profili marcati all'olfatto ed al gusto, vini che incontrano le esigenze di un mercato attento ai bouquet ben definiti.

Ha un basso potere demalicante (<10%), perciò è indicato per le fermentazioni di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un'importante valore discriminante.

Il bouquet che si sviluppa dalla fermentazione con Fermol Tropical è riconducibile alla frutta estiva e tropicale dai sentori di salvia.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOL[®] RED FRUIT

Fermol[®] Red Fruit è un lievito selezionato con una strategia di ibridazione che ha permesso di ottenere un *Saccharomyces cerevisiae* particolarmente performante in condizioni del mezzo fortemente stressanti. Grazie alla sua scarsa richiesta di attivanti di fermentazione è ideale sia per mosti poveri di nutrienti che per mosti con contenuti zuccherini elevati, avendo un alto vigore fermentativo. Trova impiego anche nella fermentazione di mosti desolforati, che sono particolarmente difficili da rifermentare. È particolarmente indicato per la fermentazione di vini frizzanti come Lambrusco e rossi vivaci, dove esalta le caratteristiche aromatiche del vitigno, privilegiando la formazione di aromi floreali e fruttati eleganti. I vini ottenuti sono aperti ed esenti da sentori di ridotto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
	Rosato	2	Vino frizzante	1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

LEVULIA[®] ALCOMENO

Levulia Alcomeno è un lievito a bassa resa di alcol appartenente al ceppo *Kluyveromyces thermotolerans*. Le caratteristiche di questo ceppo incidono sull'aspetto organolettico dei vini ottenuti ed hanno un grande impatto sui valori analitici per il bassissimo indice di conversione tra zucchero e alcol e per l'aumento dell'acidità totale dovuto all'alta produzione di acido lattico. Analiticamente i vini fermentati con Levulia Alcomeno hanno un grado alcolico inferiore del 15% rispetto ad un *Saccharomyces cerevisiae*, in funzione di quanto zucchero trasforma in monocultura. Levulia Alcomeno è il lievito ideale per la fermentazione di uve sovrarmature o provenienti da zone molto calde, con bassa acidità totale; il profilo organolettico e le note aromatiche che si avvertono sono legate alla varietà.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane		Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
	Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 

PRIMAFLORA[®] VB BIO & VR BIO

Primaflora rappresenta il nuovo concetto di protezione microbiologica dei mosti. È un mix complesso di microflora di lieviti delle migliori selezioni di questi ultimi anni. In particolare, contiene ceppi di lievito *non-Saccharomyces* presenti naturalmente nelle uve, che contribuiscono alla complessità gustativa ed aromatica dei vini. Il suo utilizzo contribuisce a preservare la purezza di espressione del territorio, partecipando alla complessità del vino. Il prodotto non ostacola l'impiego di un ceppo di lievito scelto fra i lieviti selezionati. Il lievito selezionato prevarrà sui microrganismi impiantati da Primaflora. Primaflora VB è studiato per l'applicazione sui vini bianchi e rosati, mentre Primaflora VR è destinato all'impiego sui vini rossi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane		Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
	Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 



FERMOPLUS® BETA

Fermoplus Beta è un nutriente complesso 100% organico a base di preparati di scorze di lievito e lieviti autolisati, ricco in aminoacidi ed oligoelementi. È costituito da una fonte di azoto organico che garantisce al lievito un'assimilazione costante. Fermoplus Beta migliora inoltre la cinetica di fermentazione grazie ai suoi componenti facilmente assimilabili, permettendo di minimizzare la produzione di idrogeno solforato durante la fase fermentativa. Il profilo aminoacidico specifico permette di ottenere vini dall'interessante quadro aromatico, agrumato, dalle leggere note di fiori ed in certi casi di piante aromatiche. L'assimilazione di Fermoplus Beta è particolarmente rapida grazie ad una idrolisi termoenzimatica delle cellule di lievito nella fase di produzione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

FERMOPLUS® CH FRUIT

Il poter disporre di aminoacidi specifici, consente ai lieviti di condurre una fermentazione regolare e soprattutto esaltare le caratteristiche varietali tipiche del vitigno. In particolare nei mosti provenienti da uve aromatiche è indispensabile poter contare su composti quali: isoleucina, leucina e valina. Basandosi su queste considerazioni, AEB ha messo a punto Fermoplus CH, un nuovo nutriente ricco di preparati a base di scorze di lievito, particolarmente dotato di aminoacidi specifici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vitigni aromatici quali lo Chardonnay. L'uso di questo nutriente in mosto da uve Chardonnay permette di percepire molto più nettamente i profumi tipici di questa varietà, mentre la sua aggiunta in varietà diverse facilita la produzione di sentori riconducibili alle note di questo vitigno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

FERMOPLUS® ENERGY GLU 3.0

Fermoplus Energy Glu 3.0 è la nuova frontiera per la nutrizione dei lieviti nella fase di reidratazione; una formula arricchita di aminoacidi disponibili, di steroli e glutazione naturale. Grazie alla sua formula ricca in aminoacidi e vitamine naturali, permette di ottenere un lievito che sin dalla riattivazione ha una vigoria fortemente superiore alla norma, influenzando positivamente la sua velocità di moltiplicazione. Fermoplus Energy Glu 3.0 ricco di steroli naturali, garantisce un perfetto inizio della fermentazione ed il suo regolare proseguo, questo grazie alla elevata elasticità della membrana cellulare reidratata in presenza di questi composti. Fermoplus Energy Glu 3.0 è l'energetico ideale per le fermentazioni a bassa temperatura, in quanto accelera i tempi di moltiplicazione e favorisce la prevalenza sui ceppi indigeni.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOPLUS[®] ENERGY GLU LOW-T° & HI-T°

Fermoplus[®] Energy Glu LOW-T° & HI-T° rappresentano la nuova frontiera per la nutrizione mirata dei lieviti nella fase di reidratazione: LOW-T° coadiuva sulle fermentazioni a basse temperature, mentre al contrario HI-T° su quelle ad alte temperature. Entrambi sono ricchi in oligoelementi altamente assimilabili e glutazione. Garantiscono un perfetto inizio della fermentazione ed il suo regolare proseguimento per la presenza di steroli naturali che conferiscono elasticità alla membrana cellulare durante la reidratazione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia **BIU**

FERMOPLUS[®] TROPICAL

Parte della gamma di Fermoplus[®] varietali, Fermoplus[®] Tropical è un attivante ricco di preparati a base di scorze di lievito, particolarmente dotato di aminoacidi specifici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "tropicale". Il poter disporre di aminoacidi specifici, consente ai lieviti di condurre una fermentazione regolare e soprattutto esaltare le caratteristiche varietali tipiche del vitigno. Fermoplus[®] Tropical è indicato per uve a bacca bianca nelle quali si vuole accentuare questo profilo aromatico. Il suo uso in mosto permette di percepire molto più nettamente questi profumi tipici nelle varietà che naturalmente possiedono i precursori, mentre la sua aggiunta in varietà diverse favorisce la produzione di sentori riconducibili a queste note.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

BÂTONNAGE BODY

Una lunga permanenza del vino sulle fecce non è esente da pericoli e da possibili deviazioni organolettiche sgradevoli, come lo sviluppo di sentori di ridotto o aumenti di acidità volatile. Grazie a Bâtonnage Body è possibile ovviare a questi inconvenienti. Bâtonnage Body è costituito al 100% da derivati proteici di lievito, esalta le sensazioni sapide, conferisce al vino rotondità, larghezza gustativa e persistenza. Si tratta di un derivato proteico di lievito dalle caratteristiche uniche che, oltre a migliorare il gusto, aumenta il volume dei vini grazie alla presenza di mannoproteine. Bâtonnage Body rende il vino più vellutato, armonioso e corposo; evitando i rischi connessi al contatto prolungato con le fecce.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia **BIU**



CHITOCCEL

Chitocel è il nuovo coadiuvante adsorbente messo a punto da AEB. Si tratta di un chiarificante a base di chitosano che consente di ottenere vini microbiologicamente stabili. Grazie alla sua formula, è attivo contro i batteri acetici, lattici e i lieviti indesiderati, in particolare i *Brettanomyces*. I vini trattati con Chitocel possiedono una bassa acidità volatile e non hanno quindi deviazioni olfattive originate da questi microrganismi. Per questo Chitocel è il coadiuvante ideale per vinificazioni con basso tenore di solforosa. Trova largo impiego nei vini da affinare in legno, materiale la cui porosità rappresenta un luogo ideale per lo sviluppo di microrganismi. Rispetto ad altri prodotti simili, Chitocel non contiene allergeni e permette anche di ridurre il tenore di metalli prevenendo quindi la casse ferrica e la casse rameica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Chitosano e chitina glucano
Chiarificanti
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

SUPER-MANN

Super-Mann è un preparato a base di mannoproteine studiato per migliorare la morbidezza e la stabilità dei vini. Stabilizza gli aromi e rende i vini più profumati. Al contempo migliora la qualità del perlage e aumenta il volume del vino grazie all'azione delle mannoproteine, in grado anche di ridurre le sensazioni astringenti dei tannini rendendoli più gradevoli al gusto.

Infine Super-Mann preserva il colore nei vini rossi e migliora la stabilità tartarica in quanto si oppone alla crescita dei cristalli. Permette di apportare composti uguali a quelli che rilascerebbe un perfetto bâtonnage effettuato in condizioni ideali molto spesso irrealizzabili.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ENDOZYM® ÉCLAIR

Endozym Éclair è indicato per rendere più rapidi i processi di chiarificazione dei mosti. AEB si è dedicata alla produzione di preparati ad elevata attività pectinliasica che sono in grado di attaccare le catene pectiniche dal loro interno, degradandole rapidamente.

La forma microgranulata di Endozym Éclair lo rende perfettamente solubile, esente da polveri fini e pertanto non irritante. Il suo utilizzo nella chiarifica dei mosti, permette di abbreviare notevolmente i tempi di decantazione, aumentare le rese in mosto e mosto fiore e ottenere fecce più compatte. Endozym Éclair ha una attività pectinliasica significativamente superiore a quella dei normali preparati commerciali. È adatto alla chiarifica di mosti raffreddati rapidamente.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



ENDOZYM® ICE

Endozym Ice è un'enzima che incrementa l'estrazione degli aromi varietali e facilita la chiarifica dei mosti ottenuti da macerazione pellicolare. Questa tecnologia si basa su un rapido raffreddamento delle uve per evitare che il mosto inizi a fermentare, in modo da disporre del tempo necessario per estrarre più precursori aromatici. Spesso la buona dotazione di precursori aromatici di questi mosti viene vanificata dallo sviluppo di odori estranei durante la fermentazione. Endozym Ice, grazie al corretto rapporto fra l'attività pectinasi e quella emicellulasi, è il preparato enzimatico ideale per ottenere buone decantazioni anche a temperature inferiori a 12°C. I mosti ottenuti non tendono a generare odori estranei e sono più ricchi in precursori aromatici che vengono liberati anche dall'azione dell'enzima sulle bucce.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ENDOZYM® RAPID

La tecnologia di produzione di Endozym Rapid permette di produrre un enzima che ha l'optimum di rendimento alle condizioni chimico-fisiche del mosto. Endozym Rapid è ricco di attività poligalatturonasi acida che lo rende efficace a partire da pH 3,1, mentre i preparati tradizionali hanno il loro optimum a pH compresi tra 4,5 e 5,5. Risulta quindi particolarmente adatto per depectinizzare i mosti di varietà precoci e le uve destinate alla produzione di vini base spumante o alla produzione di acqueviti. È l'ideale se si lavorano notevoli quantità d'uva al giorno, poiché abbassa i tempi di depectinizzazione e permette di sfruttare al meglio le capacità disponibili. Endozym Rapid è l'ideale per depectinizzare i mosti da cui si ottengono basi spumanti. Trova impiego in flottazione di mosti particolarmente difficili da chiarificare.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ENDOZYM® ROUGE DEEP & LIGHT SKIN

Endozym® Rouge Deep & Light Skin sono due nuovi enzimi da estrazione correlati a specifiche varietà o zone di produzione. Questi preparati enzimatici, frutto della collaborazione con l'Università di Torino (UniTo) si caratterizzano per una formulazione ad hoc, legata allo spessore della buccia dell'uva da vinificare: il Deep Skin è ideale per varietà con buccia spessa; mentre al contrario il Light Skin è adatto a varietà dalla buccia fine.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante



ENDOZYM® ROUGE HR

Endozym Rouge HR è un enzima specifico per uve sovrature e appassite. Studi hanno dimostrato come i normali enzimi non abbiano effetto su queste uve, mentre l'Endozym Rouge HR risulta estremamente efficace, permettendo di ridurre i rimontaggi e il tempo delle macerazioni, con un incremento del colore del 14% rispetto ai normali enzimi in commercio a fine fermentazione. Sviluppato con l'Università di Torino, Endozym Rouge HR migliora l'estrazione anche nei mosti con un alto grado zuccherino, molto più densi rispetto ai normali. La possibilità di gestire al meglio rimontaggio e delestage permette di migliorare il quadro tannico dei vini, che sono più setosi e morbidi pur mantenendo un tenore di antocianidine e polifenoli nettamente maggiore.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ENDOZYM® THERMOSTEP 1 & 2

Endozym Thermostep 1 e 2 sono enzimi pectolitici specifici per la termovinificazione. Thermostep 1 in sinergia con Thermostep 2 permette di migliorare la chiarifica con un impatto positivo sulla qualità fermentativa. I vini sono più profumati, freschi e dall'aroma più netto rispetto a quelli non chiarificati o chiarificati male, caratterizzati invece da odori terrosi e non identificativi della varietà, spesso associati a deviazioni fermentative. Nei vini trattati si osserva un incremento del 10–15% di colore dalla tinta marcatamente più violacea, rispetto ai vini non enzimati. La differenza si avverte già a fine fermentazione, ma si evidenzia molto di più durante l'affinamento, fase in cui i vini ottenuti da termovinificazione vengono spesso considerati di una qualità inferiore rispetto quelli vinificati in maniera classica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

AROMAX B4 LIQUID

Aromax B4 Liquid è un prodotto che può essere miscelato con Noxitan Ammonium Gal, creando un potente antiossidante.

È ideale per essere impiegato in tutte quelle situazioni dove il mosto viene a contatto con l'ossigeno per lunghi periodi. Bisolfito di ammonio e acido ascorbico assicurano un'azione antibatterica e antiossidante, coadiuvati dalla miscela di tannini per inibire i radicali liberi e accentuare l'azione antiossidante della vitamina C. L'apporto di acidi organici quali acido malico e tartarico contribuisce ad abbassare il pH del mezzo, massimizzando quindi l'azione dell'anidride solforosa, dell'acido ascorbico e dei tannini. Aromax B4 Liquid favorisce la chiarifica del mosto neutralizzando i colloidali elettronegativi e bloccando eventuali piccole fermentazioni spontanee.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

ELLAGITAN BARRIQUE ROUGE

L'estrazione dei tannini viene effettuata tramite un particolare sistema delicato che permette di ottenere soltanto tannini dolci, in questo modo si evita la cessione di note verdi che apporterebbero al vino sensazioni sgradevoli e disarmoniche. Ellagitan Barrique Rouge è un coadiuvante tecnologico a base di tannino ellagico da legno di quercia e gomma arabica. Grazie al particolare sistema di preparazione garantisce una perfetta omogeneizzazione nella massa, stabilità della soluzione nel tempo, facilità di utilizzo e di dosaggio.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

FERMOTAN AG

I tannini della famiglia Fermotan sono considerati gli antiossidanti naturali dell'uva, proteggono i composti coloranti ed aromatici dall'azione degli enzimi ossidativi, come le laccasi e dei radicali liberi. Fermotan AG è un tannino nato nell'ambito del progetto "Enologia Mirata" di AEB, finalizzato allo sviluppo di biotecnologie di precisione in collaborazione con enti di prestigio. L'ampliamento della caratterizzazione dei tannini in funzione delle tipologie dell'uva e dei loro antociani, ha permesso di identificare 5 macro-famiglie riconducibili a: Sangiovese, Nebbiolo, Aglianico, Cabernet Sauvignon e Syrah. Dopo un'attenta analisi e numerose prove di vinificazione si sono elaborati differenti profili di tannini specifici per le esigenze antocianiche di queste famiglie di uve: Fermotan SG, NB, AG, CB e SH.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

GALLOVIN

Gallovin è un tannino estratto dalla galla di *Robinia pseudoacacia* che non impartisce ai vini alcuna sensazione amara. Gallovin permette di preservare la freschezza aromatica eliminando eventuali odori di ridotto. Il tannino gallico, grazie alla sua alta reattività nei confronti delle proteine, riduce l'attività della laccasi e della tirosinasi sugli antociani ed i polifenoli, preservando il mosto dall'azione congiunta di questi enzimi con l'ossigeno. Per questo motivo l'impiego di Gallovin in fermentazione salvaguarda il patrimonio polifenolico dei vini, evitandone l'ossidazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 



NOXITAN AMMONIUM GAL

Noxitan Ammonium Gal è una miscela di ammonio bisolfito potenziato con tannini di galla. È appurato che i composti fenolici dei vini rossi sono più ossidabili dell'SO₂ e quindi sono in grado di captare in modo prioritario l'ossigeno disciolto. L'azione dell'SO₂ viene rafforzata tramite la sinergia con i tannini, in particolare quelli di galla. Infatti, essi mantengono la frazione libera della solforosa limitandone la sua combinazione, partecipano ai fenomeni di ossidoriduzione, consumano l'ossigeno disciolto e bloccano la formazione di perossidi catturando i radicali liberi prodotti. Studi evidenziano anche l'effetto batteriostatico di questi tannini che inibiscono la crescita in particolare dei batteri acetici. Noxitan Ammonium Gal ha un ottimo potere antisettico ed è indicato in vinificazioni anche di uve bottrizzate.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

PROTAN AC

Protan AC, tannino derivato dalla famiglia delle Mimosaceae che, seppure estratto da legno, ha la stessa natura chimica di un tannino condensato. Dopo l'estrazione, il tannino è sottoposto a numerose fasi di purificazione che ne preservano le proprietà antiossidanti. La sua caratteristica è quella di legarsi direttamente agli antociani e ai tannini dell'uva con un processo di polimerizzazione. Se aggiunto già in fase di ammostamento preserva i composti polifenolici dall'azione dell'ossigeno. La peculiarità di questo prodotto è la grande morbidezza in bocca, che lo colloca più vicino ai tannini ellagici che alle proantocianidine.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

PROTAN BIOPEEL

Protan Biopeel è un coadiuvante tecnologico a base di tannino biologico estratto dalla buccia di uve non fermentate, pressate ed elaborate secondo un sistema volto ad estrarre le proantocianidine in modo da non danneggiarle e mantenerle reattive.

Grazie all'innovativo sistema di estrazione in acqua, mantiene le note fresche e integra il profilo tannico dei vini con note strutturate morbide. Trova grande affinità con i vini elaborati in legno. L'impiego di Protan Biopeel nelle fasi finali d'affinamento conferisce maggior longevità ai vini ed esalta la persistenza e la dolcezza del retrogusto, coprendo efficacemente eventuali note amare.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia  certificazione 

PROTAN BOIS

Nelle botti e nelle barriques, l'ossigeno interagisce con i tannini dell'uva tramite i tannini ellagici del legno, perciò è possibile raggiungere l'eccellenza qualitativa. L'esperienza maturata da AEB ha permesso di formulare alcuni tannini di facile impiego, adatti a nobilitare la struttura gustativa del vino, ad assicurarne la longevità e a stabilizzare il colore. Protan Bois è ottenuto da *Quebracho* tramite un doppio processo di purificazione che permette di polimerizzare parzialmente le proantocianidine vegetali, rendendole meno aggressive. Il meccanismo d'azione di Protan Bois consiste nel fungere da recettore finale dell'ossigeno. Protan Bois è indicato per prevenire le ossidazioni e le perdite di colore e aumentare la struttura e rendere più armonici e longevi vini ottenuti da uve poco mature o da macerazioni rapide.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Di sintesi

ammesso
in enologia 

GELASIL EXTRA FINE

Gelasil Extra Fine è un chiarificante dei vini a base di speciali gelatine solubili a freddo. È un valido sostituto dell'albumina e ammorbidisce l'eccessiva ruvidezza dei tannini polverosi che spesso derivano da legno o da un affinamento sbagliato, senza impoverirli e rispettando la finezza. Attenua inoltre l'astringenza causata dall'elevata concentrazione tannica, che si amplifica in presenza di un'elevata acidità. Abbinato con Spindasol BK o prodotti della gamma Bentogran o Majorbenton, permette di chiarificare vini difficili, anche bianchi, con rischio di surcollaggio molto limitato. Gelasil Extra Fine è quindi molto efficace nei vini bianchi e rossi che sono stati fermentati o conservati a lungo in legno perché evidenzia le sensazioni morbide, che possono essere ulteriormente accentuate dall'aggiunta di gomma arabica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Animale

ammesso
in enologia 

ARABINOL®

Arabinol è una soluzione di gomma arabica in concentrazione superiore al 20% estratta da *Acacia seyal*, perfettamente limpida e immediatamente addizionabile al vino finito. Permette di ottenere tutti i benefici di una gomma arabica di elevata purezza: migliora la morbidezza ed il vellutato dei vini bianchi e rossi, aiuta a stabilizzare la sostanza colorante dei vini rossi, rossissimi, dei filtri dolci, dei vini liquorosi e da dessert. Coadiuvata l'azione dell'acido metatartarico migliorandone e prolungandone l'efficacia anticremore. Inibisce la casse rameosa, ferrosa e proteica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 



ARABINOL® HC

Arabinol HC è costituito da una miscela di gomme arabiche provenienti da *Acacia seyal*. Consiste in una soluzione di gomma arabica superiore al 33,5% costituita in maggior parte da polisaccaridi ad alto peso molecolare che in seguito ad idrolisi rilasciano arabinosio, ramnosio e acido glucuronico. Da un punto di vista chimico si presenta come una catena di unità di D-galattosio ramificata con unità di acido D-glucuronico con unità finali di L-ramnosio o L-arabinosio. La funzione di "colloide protettore" di Arabinol HC porta ad evitare precipitazioni tartariche ed aiuta a stabilizzare il colore e molti composti presenti nel vino. Il suo particolare effetto sulle papille gustative rende i vini più morbidi e ne allunga il gusto. Inoltre, impedisce l'agglomerazione di particelle instabili evitando così la precipitazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

ARABINOL® HI-FLOW

Arabinol Hi-Flow è un polisaccaride naturale, ottenuto da *Acacia seyal*, facilmente filtrabile. Influisce positivamente sulla qualità organolettica dei vini contribuendo ad aumentare la sensazioni di ricchezza e corpo. Dato l'elevato grado di purezza, è utilizzabile anche a dosi molto elevate. Grazie ai polisaccaridi disposti in catene a struttura parzialmente ramificata e all'elevata limpidezza, non si osservano aumenti del potere colmatante del vino nei confronti dei setti filtranti e delle cartucce sterilizzanti. Ha una limitata concentrazione in sali, perciò contribuisce in modo significativo all'aumento della stabilità tartarica dei vini. Arabinol Hi-Flow rafforza l'azione anticasse rameica e ferrica e svolge un'importante azione protettiva sull'instabilità del colore tipica dei vini rossi con un elevato tenore in tannini-antociani.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

ARABINOL® SUPER ROUGE

Gomma arabica dalla composizione colloidale unica, Arabinol® Super Rouge è frutto di un'attenta selezione delle materie prime, che dà ai vini morbidezza, senza andare a discapito della potenza. Si tratta di miscela di gomme *senegal*, ad alto contenuto in L-Arabinosio e L-Ramnosio. I monosaccaridi conferiscono notevole potere addolcente e ammorbidente e la rendono ideale per i vini rossi, anche con elevato contenuto tannico, ai quali dona una piacevole sensazione di corposità e volume. L'azione di Arabinol Super Rouge si evidenzia non solo a livello gustativo, ma anche nel colore, in quanto la sua aggiunta permette la stabilizzazione di quella componente cromatica che nei vini giovani o in alcune varietà specifiche tenderebbe a precipitare nel tempo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

GALLOVIT C

Gallovit C è uno stabilizzante ossido-riduttivo a base di tannino di galla e acido ascorbico. Gallovit C va utilizzato nell'elaborazione dei vini: trova impiego prima o durante le operazioni di cantina che possono apportare o diffondere ossigeno nel mezzo. La qualità dei costituenti del formulato fa sì che non ci siano aumenti delle tonalità gialle. Anzi, l'elevata reattività di Gallovit C permette di ottenere vini con colorazioni gradevoli. La speciale formulazione garantisce il potere antiossidante della vitamina C grazie alla sinergia con il tannino di galla, aumentando la stabilità della solforosa libera dei vini. Gallovit C non contiene solforosa né metabisolfito di potassio, e quindi non va ad aumentare il livello di SO₂ nei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Di sintesi

ammesso
in enologia 

NEW-CEL

New-Cel è un polimero organico solubile in acqua studiato per garantire la stabilità tartarica dei vini nel tempo. Il suo impiego a bassi dosaggi permette di preservare l'acidità e di ottenere una perfetta stabilità nel tempo. Per facilitare la dissoluzione dei colloidali protettivi e garantirne la massima efficacia, New-Cel viene disperso in soluzioni di acqua deionizzata sterile con appositi emulsionatori a bassa velocità di rotazione. New-Cel è costituito da una carbossimetilcellulosa ad alto grado di purezza appositamente ideata per l'uso enologico. Il suo grado di polimerizzazione (numero medio di unità glucosidiche per molecola) è ideale per rallentare le forze di avvicinamento dei cristalli. I vini, prima di essere trattati, devono essere stabilizzati dal punto di vista proteico e non devono presentare torbidità.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1	
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

POWERCELL

Powercell è una soluzione a base di gomma arabica idrolizzata e di carbossimetilcellulosa ad alto grado di purezza, appositamente studiata per l'applicazione enologica, a norma Codex. Con un unico prodotto si riesce ad ottenere la stabilità tartarica migliorando il profilo gustativo dei vini; inibendo la formazione e l'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio, favorendo la stabilizzazione tartarica, e apportando morbidezza e volume senza però interferire con il profilo aromatico. Powercell dà risultati migliori in termini di stabilità rispetto all'utilizzo dei suoi componenti aggiunti singolarmente e garantisce la ripetitività del risultato grazie alla sua puntuale formulazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1	
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale



IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY

SOUPLANE®

Souplane è ideale per il miglioramento gustativo e la stabilizzazione colloidale dei vini fermi e frizzanti. Possiede attività stabilizzante verso le sostanze coloranti e la casse ferrica e rameica. Migliora la stabilità colloidale e tartarica dei vini così come le caratteristiche gustative attenuando la percezione dell'amaro e dell'astringenza. Esalta la morbidezza dei vini conferendo ai tannini carattere vellutato. Souplane aumenta inoltre la sensazione di volume e concentrazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica

Stabilizzazione proteica

Stabilizzazione "fenolica"

Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Vegetale

54th EDITION

FERRISON



vinitaly
INT'L WINE & SPIRITS EXHIBITION

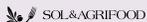


PASSION IN BUSINESS

18 - 21
APRIL 2021
--> VERONA <--

WWW.VINITALY.COM
TRADE ONLY

TOGETHER WITH



ENOLITECH
TECHNOLOGY & INNOVATION

OperaWine

GRAND TASTING
FINEST ITALIAN WINES



5StarWines
THE BOOK
5starwines.it



vinitalydesign
2020

INTERNATIONAL
PACKAGING
COMPETITION
vinitaly.it

VERONAFIERE.IT



Organized by
veronafiere
Trade shows & events since 1898



DAL CIN GILDO Spa - Via I° Maggio, 67 - 20863 Concorezzo (Mb)
tel. +39 0396049477 fax +39 0396886150 - info@dalcin.com - www.dalcin.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO					
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
23	Fervens Brio	Lieviti secchi					
23	Fervens EmoThion	Lieviti secchi					
23	Fervens Fragrance	Lieviti secchi					
24	Fervens Green	Lieviti secchi					
24	Lalvin 4600	Lieviti secchi					
24	Lalvin RBS 133	Lieviti secchi					
25	Lifty Sense	Attivatori/Nutrienti					
25	Lisem Green	Attivatori/Nutrienti					
25	wynTube Fructal	Attivatori/Nutrienti					
26	wynTube Prepara	Attivatori/Nutrienti					
26	wynTube ProLife	Attivatori/Nutrienti					
26	wynTube RevelaThiol	Attivatori/Nutrienti					
27	wynTube Spuma	Attivatori/Nutrienti					
27	LATTivante		Attivatori/ Nutrienti				
27	Harmony Full					Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
28	Harmony MP				Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
28	Harmony Refine				Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
28	Lisem Enne	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito				Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
29	Lisem Glu	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito				Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
29	Lalvin Silka™		Batteri lattici				
29	PN4 1-Step		Batteri lattici				
30	ULTRasi 4Skin			Enzimi			
30	ULTRasi Flot			Enzimi			
30	ULTRasi Redberry	Enzimi					

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
31	BattKill XXL		Chitosano Stabilizzanti	Chitosano Stabilizzanti					Chitosano Stabilizzanti	Chitosano Stabilizzanti
31	BrettKill			Chitosano Stabilizzanti					Chitosano Stabilizzanti	Chitosano Stabilizzanti
31	KitoClear		Chitosano Chiarificanti							
32	Mosaico Protect			Chitosano Chiarif.			Chitosano Chiarif.			
32	Mosaico Round			Chitosano Chiarif.			Chitosano Chiarif.			
32	Infinity Blu	Tannini								Tannini
33	Infinity Fruity Red							Tannini		Tannini
33	Infinity Vert						Tannini	Tannini		Tannini
33	Infinity Fruity White							Tannini		Tannini
34	Infinity Yellow	Tannini								Tannini
34	DC Pol G		Chiarif.	Chiarif.			Chiarif.			
34	Grandecó		Chiarif.	Chiarif.			Chiarif.			
35	Kolirex Go Fresh	Chiarif.		Chiarif.			Chiarif.			
35	Phytokoll App		Chiarif.	Chiarif.			Chiarif.			
35	Phytokoll Vip		Chiarif.	Chiarif.			Chiarif.			
36	Topgran+		Chiarif.	Chiarif.		Chiarif.				
36	Gommarabica DC				Stabilizzanti			Stabilizzanti		
36	Redox Longevity							Stabilizzanti		

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.

ROAD TO...

whites & rosé

RIDURRE L'IMPIEGO DI SO₂

FLAVIA
(M. PULCHERRIMA)



PRIMA DI INIZIARE

VKS



PREPARARE IL MOSTO

DROP&GO



LONGEVITÀ DEL COLORE E DEGLI AROMI

**FERVENS
FRAGRANCE**



ESALTARE I TIOLI

**WYNTUBE
REVELATHIOL**



**L'ESPLOSIONE DELLA
PIACEVOLEZZA**





Fervens Brio

Per vini spumanti intensi e longevi, tra i più richiesti dal mercato perché caratterizzati da piacevole bevibilità. Fervens Brio garantisce longevità, intensità ed eleganza ai vini. L'affinamento, anche breve, su feccia esalta la complessità e la finezza aromatica. In autoclave produce aromi fruttati e floreali (p.e. gelsomino e glicine), anche partendo da vini-base neutri. L'effervescenza sviluppata è persistente nel bicchiere e caratterizzata, in bocca, da una sensazione di cremosità. Longevità e pulizia sono garantiti dalla bassa produzione di riboflavina, precursore del difetto di "gusto di luce", e dalla limitata produzione di acetaldeide e di acidità volatile. L'abbinamento con wynTube Spuma massimizza la produzione aromatica e limita il contenuto di riboflavina. Fervens Brio è adatto anche alla presa di spuma in bottiglia.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
	Rosato	Vino frizzante	3

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Fervens EmoThion

Il lievito che esprime il potenziale aromatico delle uve con corredo tiolico. Fervens EmoThion libera i tioli aromatici anche nelle fermentazioni a bassa temperatura (14 °C). Garantisce nel vino finito una maggiore presenza di 3MH (pompelmo), 3MHA (frutto della passione) e 4MMP (ribes, bosso), conferendo un profilo fruttato e tropicale. Fervens EmoThion non ha esigenze nutrizionali elevate ma la maggiore intensità e complessità aromatica si ottiene con una nutrizione esclusivamente organica (p.e. wynTube RevelaThiol). Per preservare le molecole tioliche liberate, è importante garantire bassi livelli di rame; per questo raccomandiamo il trattamento del mosto con Drop&Go. Il corredo enzimatico di Fervens EmoThion permette anche un'interessante liberazione di aromi terpenici, aumentando la complessità dei vini fermentati con questo ceppo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Fervens Fragrance

Per vini bianchi e rosati "fresh-style", nei quali ottenere la piena espressione aromatica fermentativa. L'attitudine a fermentare a basse temperature permette di ottenere aromi che spaziano dai frutti tropicali (fino a 15 °C) alle note agrumate (fino a 20 °C). Fragrance libera precursori aromatici, è quindi adatto anche alla vinificazione di uve con corredo varietale. Fervens Fragrance aumenta la longevità dei vini in bottiglia, infatti si distingue per una bassissima produzione di riboflavina, precursore del difetto di "gusto di luce". L'abbinamento con wynTube Fructal è ideale per massimizzare la produzione aromatica e prolungare la shelf life. Il rapido avvio di fermentazione, il fattore killer, l'alcol tolleranza e il basso sviluppo di acidità volatile ne completano le caratteristiche.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Fervens Green

Prodotto idoneo alla vinificazione di vini biologici, secondo il Reg. 203/12. Fervens Green è un ceppo estremamente versatile che si adatta a diverse condizioni fermentative. Si impiega in prima fermentazione di rossi, rosati e bianchi. Ha un'ottima dominanza sulla microflora indigena, si adatta alle elevate gradazioni zuccherine, non interferisce con la tipicità aromatica del vitigno. Fortemente raccomandato anche in presa di spuma e in caso di arresti fermentativi. Fermenta bene a temperature tra 15°C e 30°C; sviluppa fino a 16 % v/v di alcol; ha decorso fermentativo regolare; è poco esigente dal punto di vista nutrizionale e ha una bassa produzione di acidità volatile.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 

Lalvin 4600

Espressione aromatica e gustativa per vini bianchi e rosati. Lalvin 4600, isolato nella Côtes du Rhône, si fa apprezzare per le ottime caratteristiche "tecnologiche" e la capacità di intensificare il profilo olfattivo e gustativo dei vini. È un ceppo resistente all'alcol, poco esigente in nutrienti, si adatta efficacemente alle basse temperature e ai mosti fortemente illimpidi. Si caratterizza per una regolare cinetica fermentativa e per l'intensa espressione di aromi: fiori bianchi, albicocca, ananas ed agrumi. Nel corso della fermentazione libera una importante quantità di polisaccaridi, apportando morbidezza e volume. Interagisce positivamente con la struttura dei vini, aumentando l'intensità gustativa delle varietà molto produttive. Ottimi risultati si ottengono nella vinificazione di rosati e di charmat.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin RBS 133

Selezionato sulle uve del Raboso del Piave, RBS 133 è stato scelto tra gli oltre 130 ceppi isolati, per la capacità di esaltare i caratteri fruttati quali la marasca, la mora selvatica, la prugna, e i delicati sentori floreali come la violetta. Si distingue per la tolleranza all'alcol e ai bassi pH e per l'elevata produzione di glicerolo. Pulizia fermentativa e riduzione dei caratteri erbacei completano il profilo sensoriale dei vini fermentati con questo ceppo. Particolarmente favorevole alla fermentazione malolattica, può essere abbinato ai batteri lattici, in particolare a PN4, sia in co-inoculo sia in inoculo sequenziale. Si impiega con successo per rossi come Barbera e Montepulciano; rosati come Cerasuolo e bianchi da varietà neutre.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Lifty Sense

Un innovativo miglioratore da utilizzare dall'inizio della fermentazione alcolica, per ottimizzare l'ambiente fermentativo e rilasciare componenti antiossidanti e caratterizzanti. Il "telaio" insolubile di polisaccaridi vegetali (Polimersei) veicola i polisaccaridi da lievito e i tannini, permettendone il graduale rilascio durante tutto il corso della fermentazione. I vini fermentati in presenza di Lifty Sense sono caratterizzati, al gusto, da pienezza, struttura e sapidità. Al naso le dosi più basse garantiscono pulizia dell'aroma, con netta riduzione dei sentori vegetali. Le dosi medio/alte sono indicate per apportare eleganti note di legno. È garantita la regolarità della fermentazione alcolica, con avvisi rapidi e chiusure nettissime; l'ottimizzato metabolismo dei lieviti aiuta a ridurre la sintesi di sottoprodotti indesiderati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lisem Green

Scorze di lievito idonee alla produzione di vini biologici, secondo il Reg. 203/12. Lisem Green si impiega per la nutrizione del lievito e la regolazione della fermentazione alcolica. Si può impiegare fin dalla reidratazione per fornire al lievito una riserva nutrizionale completa. Durante la fermentazione apporta azoto organico, vitamine e composti lipidici fondamentali per il completamento del processo fermentativo. La grande affinità della parete cellulare con gli inibenti endogeni (ac. grassi a media catena), permette di detossificare il mosto-vino per una migliore chiusura della fermentazione. La stessa applicazione è importante per la preparazione della massa in caso di arresto di fermentazione o di seconda fermentazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 

wynTube Fructal

Integratore, con tecnologia miniTubes, per vinificazioni nelle quali si ricerchi la massima espressione fruttata da parte dei lieviti. wynTube Fructal apporta esclusivamente azoto complesso e la composizione è particolarmente ricca in aminoacidi che favoriscono la produzione di note fruttate e tropicali. È significativamente ridotta la presenza di aminoacidi di difficile assimilazione, o che incrementano la produzione di composti indesiderati (es: prolina, metionina, arginina). Il contenuto aminoacidico equilibrato esalta la qualità organolettica globale del vino ed è responsabile della sensazione "tattile" di pienezza al gusto. wynTube Fructal è caratterizzato da un ricco pool vitaminico, con un ridotto contenuto di riboflavina, per prevenire l'insorgenza del "difetto di luce" nei vini imbottigliati in bottiglia bianca.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



wynTube Prepara

Integratore per la reidratazione del lievito con tecnologia miniTubes. Gli steroli e gli acidi grassi insaturi a lunga catena, apportati da wynTube Prepara, proteggono il lievito durante la fermentazione alcolica. Gli oligoelementi (vitamine, sali minerali, azoto amminoacidico) ne favoriscono la corretta moltiplicazione e vitalità. Aggiunto all'acqua di reidratazione wynTube Prepara fornisce al lievito le sostanze indispensabili per una fermentazione alcolica perfetta anche in condizioni di elevata gradazione alcolica potenziale, ambiente fortemente riducente, mosto eccessivamente chiarificato, presa di spuma e cura degli arresti di fermentazione. In ogni situazione l'impiego di wynTube Prepara si traduce in una migliore espressione aromatica del lievito e netta riduzione nella produzione di acidità volatile e off-flavours.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

wynTube ProLife

Integratore di fermentazione per detossificare e integrare. Durante la fermentazione alcolica aiuta la funzionalità della membrana cellulare, grazie al rilascio di acidi grassi insaturi e steroli, inoltre adsorbe gli inibitori endogeni, come gli ac. grassi a media catena. wynTube ProLife garantisce: maggiore vitalità delle cellule nelle fasi finali di fermentazione; più sicuro esaurimento degli zuccheri; migliore espressione aromatica del lievito. Il rilascio di mannoproteine aumenta la complessità del vino e riduce le note vegetali. Negli arresti di fermentazione e nelle rifermentazioni l'azione adsorbente di wynTube ProLife è fondamentale per detossificare la massa e prepararla al nuovo inoculo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

wynTube RevelaThiol

Un integratore completamente organico, a base di lievito autolisato, specifico per mosti con potenziale varietale tiolico. La presenza di solo azoto organico favorisce l'ingresso dei precursori aromatici nella cellula del lievito e la loro trasformazione nelle forme odorose. L'elevato apporto di glutatione e la presenza di peptidi riducenti preserva i tioli varietali dai fenomeni ossidativi e dalla combinazione con chinoni. Poiché la liberazione dei tioli aromatici avviene nella prima metà della fermentazione, RevelaThiol va usato all'inoculo del lievito, senza aggiunta di sali ammoniacali. Durante la fermentazione alcolica RevelaThiol permette di nutrire adeguatamente il lievito fornendo oltre all'azoto amminoacidico anche vitamine, sali minerali, steroli e acidi grassi a lunga catena.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



wynTube Spuma

Specifico per la presa di spuma, apporta azoto organico, inorganico (fosfato di ammonio) e pareti cellulari. Favorisce una cinetica rapida e sicura e limita la produzione di metaboliti da stress, per esempio i composti solforati. I fattori di sopravvivenza, vitamine e oligoelementi, favoriscono la vitalità delle cellule garantendo risultati organoletticamente impeccabili. La tiamina in particolare limita la produzione di acetaldeide e acido piruvico. La presenza di glutazione ridotto e peptidi riducenti si traduce nella freschezza e longevità delle note aromatiche, gustative e del colore dando origine a vini particolarmente puliti ed eleganti. Il basso contenuto in riboflavina aiuta a prevenire il "gusto di luce" durante la shelf-life del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	3
	Rosato	Vino frizzante	1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

LATTivante

Nutriente per batteri lattici; accelera la cinetica della fermentazione malolattica in condizioni normali e favorisce lo sviluppo dei batteri selezionati in condizioni nutritive e ambientali sfavorevoli, riducendo i tempi di latenza e favorendo la "dominanza" del ceppo inoculato.

La migliorata cinetica dei batteri permette di raggiungere migliori risultati dal punto di vista organolettico: evitare eccessiva produzione di diacetile e acidità volatile; maggiore pulizia aromatica; preservazione del fruttato.

LATTivante, permettendo avvisi di fermentazione più rapidi, riduce la necessità di riscaldamento delle masse e le soste dei vini in assenza di SO₂.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori/Nutrienti di FM

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Harmony Full

L'affinamento sur lies, senza rischi!

Ideale per il trattamento di vini ancora spigolosi, che necessitano di evolvere verso una maggiore morbidezza e pienezza del corpo.

Nei vini rossi è indicato per la correzione delle asperità tanniche e per un affinamento armonico del gusto con conferimento di note aromatiche complesse e caratterizzate.

Nei vini bianchi conferisce rotondità, pienezza al palato e contribuisce in modo specifico all'evoluzione del profumo verso note complesse e persistenti.

Per le sue caratteristiche può essere impiegato su vini bianchi, rossi e rosati, durante l'affinamento, in contenitori in acciaio, cemento o legno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi



Harmony MP

Mannoproteine per conferire struttura e stabilità prima dell'imbottigliamento.

Harmony MP è una fonte immediatamente disponibile di polisaccaridi del lievito in grado di incrementare stabilità, pienezza e complessità del vino, evitando lunghe e alle volte imprevedibili soste sulle fecce al termine della fermentazione alcolica.

Le sue peculiari caratteristiche lo rendono idoneo all'impiego su vini bianchi, rosati e rossi, sia di elevata qualità che di rapido consumo. Grazie alla solubilità e alla rapidità di azione, Harmony MP si impiega poco prima dell'imbottigliamento, a vino finito, permettendo di ottimizzare la stabilizzazione del vino e di colmare in tempi brevi carenze organolettiche e di struttura.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Harmony Refine

Mannoproteine in forma liquida. Harmony Refine è un prezioso strumento per la rifinitura pre-imbottigliamento dei vini bianchi, rosati, rossi oltre agli spumanti in autoclave e metodo classico. Lavora sia sugli aromi sia sull'impatto in bocca; già a bassi dosaggi preserva nel tempo l'aromaticità dei vini e attenua le note vegetali. In bocca, conferisce pienezza, persistenza e "dolcezza", senza spingere eccessivamente la struttura del vino verso sapidità e mineralità. Harmony Refine riduce o elimina le sensazioni acide e di secchezza, è quindi adatto sia ai vini da "valorizzare" sia ai vini da rifinire dal punto di vista tannico (p.e. rossi giovani o da uve torchiate) o poco equilibrati (p.e. con retrogusto amaro). Nei vini spumanti partecipa a prolungare la longevità aromatica e a migliorare la "texture" della spuma.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lisem Enne

Impiegato durante la fermentazione alcolica o durante l'affinamento, arricchisce il vino in sapidità, mineralità e struttura.

Il significativo apporto in aminoacidi e nucleotidi è responsabile della sensazione di sapidità (la "sucrosité" dei francesi), conosciuta anche come gusto UMAMI.

A questa maggiore complessità gustativa si associa, grazie alle scorze di lievito, una maggiore morbidezza in bocca.

I risultati dell'impiego di Lisem Enne sono apprezzabili soprattutto in vini con profilo organolettico semplice, p.e. ottenuti con uve poco mature o da produzioni con rese elevate.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Lisem Glu

Un valido aiuto contro l'invecchiamento ossidativo, grazie ai peptidi con attività protettive contro i fenomeni ossidativi. Lisem Glu si può impiegare sia durante la fermentazione alcolica sia durante l'affinamento. Nei vini bianchi, rosati, spumanti e rossi giovani è possibile prolungare la freschezza dei profumi, la tenuta del colore e ritardare l'invecchiamento ossidativo. In particolare: nei vini bianchi il colore conserva i riflessi citrini; nei vini rosati si scongiurano le note aranciate, nei vini rossi si preservano le tonalità porpora; i profumi mantengono la freschezza tipica dei vini giovani; è ritardata la comparsa di note "evolute", p.e. di miele, dovute a invecchiamento precoce; le mannoproteine rilasciate migliorano la morbidezza dei vini e attenuano le note vegetali.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin Silka™

Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni* isolato nella regione di La Rioja in Spagna dall'Instituto de Ciencias de la Vid y del vino (ICVV). Oltre a una buona tolleranza ad elevati tenori di alcol e una regolare cinetica di fermentazione malolattica (FML), questo batterio risponde alle esigenze dettate dai cambiamenti climatici nelle zone vitivinicole a clima caldo. Le proprietà sensoriali di Silka™ consentono di diminuire le sensazioni di astringenza ed amaro, per vini rossi complessi e bilanciati con una buona persistenza aromatica. Grazie alla sua capacità di ammorbidire il tannino, è un batterio molto adatto per condurre la FML in legno. I prodotti inoculati con Silka™ hanno una struttura più elegante e fruttata con una freschezza aromatica duratura nel tempo, senza sensazioni di surmaturazione poco piacevoli.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

PN4 1-Step

Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni*.

PN4 è stato scelto, tra oltre 350 ceppi isolati, per la capacità di degradare l'acido malico anche in condizioni particolarmente difficili: pH bassi (>3.0), elevate concentrazioni alcoliche (fino a 15.5% vol.) e alti tenori di SO₂ totale (50-60 ppm).

La piacevolezza conferita al profilo organolettico dei vini, permettono di proporre il ceppo PN4 come soluzione di eccellenza nell'elaborazione di vini sia bianchi che rossi.

Il sistema 1-Step garantisce una coltura ad elevata efficacia, capace di avviare la fermentazione malolattica in diverse condizioni enologiche e con un risparmio economico, specie sui grandi volumi. Indicato sia per co-inoculo sia per inoculo sequenziale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



ULTRasi 4Skin

Per la macerazione pellicolare delle uve nella vinificazione in bianco e rosato. Permette di ottenere vini varietali ben caratterizzati, potenzia l'estrazione dei precursori aromatici varietali e degli aromi liberi, conferendo ai vini finiti intensità e complessità organolettica. In funzione della varietà di uva, Ultrasi 4Skin favorisce l'estrazione dei precursori tiolici, terpenici e norisoprenoici ed è quindi indicato per tutte le varietà da valorizzare dal punto di vista aromatico. Il mosto ottenuto da macerazione con Ultrasi 4Skin è particolarmente ricco in sostanze nutritive, che favoriscono la cinetica fermentativa e la produzione aromatica dei lieviti. Le attività macerative, agendo sulle pareti e membrane cellulari dell'uva, permettono l'estrazione degli aromi e dei composti che arricchiscono la struttura del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

ULTRasi Flot

Preparato enzimatico liquido specifico per la preparazione del mosto al processo di flottazione. Grazie all'ottimale combinazione delle diverse attività pectolitiche, ULTRasi Flot provoca una rapidissima diminuzione della viscosità del mosto agevolando il successivo processo di agglomerazione delle particelle. La migrazione dei solidi verso la superficie risulta rapida e dà origine ad un cappello compatto con netto aumento della resa di flottazione. ULTRasi Flot è l'enzima ideale per l'impiego sia con flottatori continui, che discontinui (flottazione in vasca). Tra i vantaggi tecnologici segnaliamo: elevata velocità di depectinizzazione; rapida diminuzione della viscosità; facile agglomerazione dei solidi con aumento della resa di flottazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

ULTRasi Redberry

Preparato enzimatico liquido da impiegare durante la macerazione per ottenere vini rossi giovani e rosati di pronto consumo. Agevola notevolmente la fase di estrazione grazie alla presenza di pectiniasi, cellulasi ed emicellulasi, che permettono la rapida fuoriuscita della materia colorante con ottimi risultati in termini di quantità, qualità e stabilità del colore. Estrae prevalentemente i tannini morbidi della buccia, conferendo maggior equilibrio al palato. L'impiego di ULTRasi Redberry incrementa anche l'estrazione di composti aromatici primari e dei loro precursori. Resistendo ad elevate temperature, fino ad un massimo di 60 °C, ottimizza il processo di estrazione della termovinificazione, migliorando anche il processo di chiarifica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



BattKill XXL

Soluzione a base di chitosano per evitare lo sviluppo dei batteri lattici. Si impiega nei mosti durante la stabulazione a freddo, la macerazione prefermentativa e la fermentazione alcolica. Nei vini durante il periodo di stoccaggio e di affinamento. Uno strumento particolarmente prezioso per prevenire l'insorgenza della fermentazione malolattica, soprattutto nei vini bianchi e rosati, nei quali preservare acidità e freschezza, e nelle basi spumante. La velocità di azione, ne permette l'impiego nelle autoclavi durante la presa di spuma per bloccare la FML nelle fasi iniziali di avvio. BattKill XXL è efficace anche per contrastare lo sviluppo di *Brettanomyces sp.* Si inserisce in un protocollo di riduzione della SO₂.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

BrettKill

A base di chitosano per il controllo microbiologico dei vini. Particolarmente utile durante la conservazione dei vini rossi in legno per inibire lo sviluppo di *Brettanomyces sp.* permettendo di ridurre o eliminare il ricorso a SO₂. Efficace anche per contrastare lo sviluppo dei batteri lattici e acetici. Il processo di pre-attivazione del chitosano presente in BrettKill ne garantisce l'immediata solubilità nel vino. Particolarmente consigliato, in alternativa a SO₂ e lisozima, dopo la fermentazione alcolica e dopo la fermentazione malolattica per: proteggere i vini da *Brettanomyces sp.* dalla conclusione della FML fino al termine dell'affinamento; evitare lo sviluppo di batteri lattici nei vini base spumante, nel pied de cuve e in presa di spuma.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

KitoClear

Chiarificante liquido a base di chitosano pre-attivato. Impiegato nella chiarifica dei mosti consente il rapido illimpidimento e la significativa riduzione della microflora indigena. Particolarmente indicato in flottazione dove si è dimostrato un efficace alleato anche in mosti difficilmente flottabili con altri prodotti. Proprio in flottazione KitoClear ha nella praticità, nella velocità di risalita del cappello e nella limpidezza finale del mosto, i suoi punti di forza. L'azione verso una parte della microflora indigena inquinante completa le caratteristiche di questo chiarificante e aiuta l'enologo a portare alla fermentazione mosti più sani. KitoClear si inserisce in un protocollo di riduzione della SO₂.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Mosaico Protect

Chiarificare e aumentare la stabilità dei vini bianchi, preservarne i profumi e migliorarne la struttura. Mosaico Protect sfrutta le proprietà dei derivati della chitina, dei derivati del lievito e della bentonite co-attivata, per eliminare i fattori di instabilità, proteica e ossidativa, ricomponendo il corretto profilo organolettico del vino. I derivati del lievito sono responsabili dell'attenuazione delle note acide e del maggiore equilibrio in bocca.

La grande reattività dei derivati della chitina con i composti ossidati, oltre che con Fe e Cu, permette di contrastare efficacemente i fenomeni ossidativi, restituendo freschezza gustativa, riducendo le note amare e ripristinando la giusta tonalità del vino.

La tecnologia miniTubes elimina la formazione di polvere e lo spreco di prodotto

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Mosaico Round

Chiarificare e aumentare la stabilità dei vini rossi, preservarne i profumi e migliorarne la struttura.

Mosaico Round corregge i difetti ossidativi del colore e ne aumenta la brillantezza, migliora la filtrabilità, smussa l'asperità tannica e conferisce volume in bocca.

I derivati di lievito sono attivi sul profilo tannico e rendono il vino più morbido ed equilibrato. I derivati della chitina garantiscono l'eliminazione delle frazioni soggette a degrado ossidativo, infine, l'azione del chitosano riduce i rischi di contaminazione da parte di *Brettanomyces* e quindi scongiura la comparsa di fenoli off-flavour.

La tecnologia miniTubes elimina la formazione di polvere e lo spreco di prodotto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale
Derivati da microrganismi

Infinity Blu

Nei mosti bianchi, rosati e rossi previene le reazioni ossidative. Può essere impiegato sin dallo scarico delle uve nella tramoggia e successivamente dall'ammostamento in avanti, per prevenire le reazioni ossidative e ossidasiche a carico di antociani, catechine, polifenoli e sostanze aromatiche. Infinity Blu lega l'ossigeno presente rendendolo indisponibile per le reazioni con i polifenoli; inoltre inibisce gli enzimi ossidativi responsabili della degradazione del colore, e successivo imbrunimento, soprattutto nelle uve affette da marciume. Nei vini rossi, dopo svinatura, al termine della fermentazione alcolica e nelle prime fasi di affinamento, Infinity Blu permette la formazione del ponte etanale e la condensazione tra tannini e antociani. Il colore del vino risulta stabile nel tempo e vivace nella tonalità.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 



Infinity Fruity Red

Un mix per ottenere un entusiasmante risultato in termini di "rivitalizzazione" del vino. Si tratta di tannini estratti da diverse specie botaniche e quindi con diversa struttura chimica. Infinity Fruity Red è dedicato ai vini rossi e rosati e si impiega in finissaggio e pre-imbottigliamento. Allontana le molecole che mascherano i profumi del vino, restituendo pulizia e apertura olfattiva. Questa pulizia permette la migliore espressione dei descrittori quali frutta e confettura, presenti nel vino e rimasti "coperti" da piccoli difetti accumulati nei vari passaggi di vinificazione.

In bocca la struttura risulta migliorata in termini di un maggiore equilibrio, persistenza e lunghezza retrogustativa, senza incidere sulla componente astringente.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Infinity Vert

Tannino condensato ottenuto da the verde, idoneo all'impiego nei mosti e nei vini, sia bianchi e rosati sia rossi. Protegge dai fenomeni ossidativi migliorando la longevità del colore e del corredo aromatico. Nei vini rossi, grazie alla struttura proantocianidinica, partecipa alla condensazione degli antociani e alla stabilizzazione del colore. In tutti i vini, anche spumanti, allontana, complessandole, le molecole responsabili dei sentori di ridotto. L'impiego di Infinity Vert si traduce in una maggiore freschezza e longevità dei vini. In bocca ha un effetto strutturante ma, alle dosi raccomandate, non conferisce astringenza o note amare. Grazie alla capacità antiossidante è efficace nei protocolli di vinificazione che prevedono la riduzione dell'impiego di SO₂.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Infinity Fruity White

Un mix per ottenere un entusiasmante risultato in termini di "rivitalizzazione" del vino. Si tratta di tannini estratti da diverse specie botaniche e quindi con diversa struttura chimica. Infinity Fruity White è dedicato al finissaggio e pre-imbottigliamento dei vini bianchi e rosati. Il risultato più evidente è la grande pulizia olfattiva, con l'allontanamento delle sostanze responsabili di odori di ridotto e il ripristino, dell'equilibrio ossido-riduttivo.

Questa pulizia permette la migliore espressione dei profumi fruttati e floreali presenti nel vino e rimasti "coperti" da piccoli difetti accumulati nei vari passaggi di vinificazione. In bocca la struttura risulta migliorata, con maggiore equilibrio e persistenza. In molti vini si percepisce nettamente una aumentata sapidità e lunghezza retrogustativa.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 



Infinity Yellow

Una soluzione di tannino per valorizzare i precursori aromatici terpenici e norisoprenoici. Può essere impiegato in vinificazione o in presa di spuma o in affinamento. In ogni caso i vini ottenuti risultano nettamente più ricchi di note fruttate. Impiegato con lieviti spiccatamente varietali, oltre alle note fruttate si percepiscono anche note floreali e, in alcuni casi agrumate. Se si lavora con lieviti aromatici, o in affinamento, è consigliabile l'abbinamento con Aromazina DC, per garantire la liberazione dei terpeni. In bocca Infinity Yellow contribuisce con uno spizzante aumento della freschezza, quasi aumentasse l'acidità percepita. Questa "vivacità" al gusto è attribuibile alla buona protezione antiossidante esercitata da questo tannino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

DC POL G

DC Pol G si impiega sia a mosto sia a vino per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili. Nella vinificazione, in bianco, rosato e rosso, DC Pol G si utilizza sia per prevenire il decadimento ossidativo sia per ringiovanire prodotti ossidati. L'eliminazione dei fattori di instabilità migliora le caratteristiche aromatiche dei vini, che risultano più freschi e puliti. Dal punto di vista del colore si ha un impatto molto positivo sulla tonalità dei prodotti trattati e, in generale, risulta migliorata la longevità del vino finale.

Grazie alla tecnologia miniTubes si evita completamente la formazione di polvere e si ottiene l'immediata e completa dispersione, senza inutili sprechi sotto forma di nuvole polverulente.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

Grandecó

Carbone attivo di origine vegetale dotato di elevato potere adsorbente nei confronti delle sostanze coloranti presenti nei vini. Grazie alla sua elevata superficie specifica rimuove i composti polifenolici, consentendo di correggere in modo deciso e rapido eventuali anomalie cromatiche che possono verificarsi nel processo di lavorazione. Grazie alla tecnologia miniTubes, la praticità d'uso di Grandecó fa dimenticare il "problema carbone". Si disperde senza formazione di polvere e i sacchi possono essere svuotati senza fastidi per l'operatore e senza dispersione di "nuvole" di prodotto. La bagnabilità di Grandecó è decisamente maggiore rispetto ai carboni in polvere: in acqua i granuli si bagnano e disperdono rapidamente, consentendo un risparmio di tempo sulle normali operazioni di preparazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia



Kolirex Go Fresh

I vini bianchi e rosati imbottigliati in vetro chiaro ed esposti alla luce, possono sviluppare il "gusto di luce", un decadimento organolettico caratterizzato da sentori quali cavolo, lana bagnata, cipolla e aglio. Questa alterazione è dovuta alla reattività della Riboflavina (vitamina B2) che, esposta alla luce, porta alla formazione di composti solforati volatili, con soglie di percezione bassissime (es: metantiolo e dimetildisolfuro). Già 40 ppb di riboflavina possono essere sufficienti a sviluppare il difetto. Kolirex Go Fresh è specifico per ridurre drasticamente il contenuto di riboflavina del vino. Kolirex Go Fresh può essere impiegato anche per correggere il corredo polifenolico e stabilizzare il colore nel tempo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Di sintesi

Phytokoll App

Mix tra proteina di patata e proteina di pisello per assommare i vantaggi di entrambe. Nella chiarifica dei mosti e dei vini, bianchi e rosati, si ottiene sia l'illimpidimento sia la rimozione delle frazioni ossidate del colore. Si impiega sia in chiarifica statica sia in flottazione, è efficace nella flottazione di mosti difficili dove le singole materie prime, non riescono a formare un cappello sufficientemente compatto. L'abbinamento con Topgran+ o Bentoflot ottimizza le performance e migliora la stabilità proteica già a mosto. Nei vini l'azione di Phytokoll App garantisce: elevata limpidezza e migliore filtrabilità; pulizia aromatica; stabilizzazione del colore nei vini bianchi, eliminazione delle frazioni polifenoliche ossidate e ossidabili.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

Phytokoll Vip

Phytokoll VIP basa la propria azione sulla capacità illimpidente, l'efficace reattività con i polifenoli e il positivo impatto organolettico. Nei mosti e nei vini bianchi e rosati previene e cura precoci fenomeni ossidativi, oltre a mantenere la freschezza di aroma e gusto anche a distanza di tempo. Nei vini rossi smussa le asperità tanniche, migliora la limpidezza e la filtrabilità rispettando le caratteristiche organolettiche originali. Phytokoll Vip garantisce: sedimenti ad un livello molto contenuto; pulizia aromatica; stabilizzazione del colore nei vini bianchi, con eliminazione delle frazioni polifenoliche più ossidate ed ossidabili; migliore stabilizzazione del colore nei vini rossi, con preservazione dell'intensità colorante e della tonalità.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
	Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 



Topgran+

Topgran+ è la bentonite che risponde all'esigenza dell'enologia di qualità di raggiungere la stabilità proteica e l'illimpidimento senza sprechi e senza sacrificare gli obiettivi organolettici. L'utilizzo di Topgran+, dal trattamento dei mosti, anche in flottazione, fino alla chiarifica dei vini permette di raggiungere non solo la stabilizzazione proteica e la brillantezza, ma anche la rimozione di molecole responsabili di difetti organolettici o di problemi di salubrità (p.e. ammine biogene). Topgran+ è quanto si può desiderare per una gestione semplice ma altamente professionale dell'uso della bentonite in enologia: facile da usare; efficace in condizioni difficili; efficace per il miglioramento organolettico; potente nella deproteinizzazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione proteica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale

ammesso
in enologia 

Gommarabica DC

Gomma arabica in soluzione per strutturare e stabilizzare i vini. Si caratterizza per: elevata concentrazione; limpidezza e colore chiaro; potere colmatante minimo; sterilità microbiologica; stabilità chimico-fisica. È una gomma arabica con peso molecolare medio elevato e con struttura compatta, caratteristiche che rendono la soluzione poco viscosa ma dotata di elevato effetto colloide protettore, in particolare nei confronti della instabilità tartarica, potenziando l'azione dell'acido metatartarico. Gommarabica DC è indicata anche per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche dei vini: riduce le sensazioni amare e astringenti, conferisce morbidezza, volume e rotondità, migliora l'equilibrio generale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

Redox Longevity

I vini bianchi e rosati imbottigliati in vetro chiaro ed esposti alla luce, possono sviluppare il "gusto di luce", un decadimento organolettico caratterizzato da sentori quali cavolo, lana bagnata, cipolla e aglio. Questa alterazione è dovuta alla reattività della Riboflavina (vitamina B2) che, esposta alla luce, causa formazione di composti solforati volatili. Redox Longevity aggiunto al vino pronto per l'imbottigliamento, agisce: schermando la radiazione luminosa, rallentando la comparsa del fenomeno; interagendo con la riboflavina al posto dei precursori solforati; eliminando i metaboliti solforati mediante meccanismi di "binding/capturing". Anche nei vini non a rischio di sviluppare il "gusto di luce", Redox Longevity stabilizza il colore nel tempo, prolungando la freschezza e la longevità del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Di sintesi

ammesso
in enologia 

Il tuo vino guarda lontano.



Soluzioni per settore vinicolo con MBE Wine

Con MBE puoi contare su un partner specializzato nella spedizione del vino in Italia e all'estero capace di rispettare il prodotto e di gestire gli aspetti burocratici delle spedizioni e delle esportazioni.



Spedizioni & Imballaggio

Soluzioni su mbe.it



MAIL BOXES ETC.

#PeoplePossible

ESSECO s.r.l. - Divisione Enartis - Via San Cassiano, 99 - 28069 San Martino di Trecate (NO)
tel. +39 0321 790300 fax +39 0321 790347 - vino@enartis.it - www.enartis.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
41	EnartisFerm AMR-1	Lieviti secchi								
41	EnartisFerm D20	Lieviti secchi								
41	EnartisFerm ES 123	Lieviti secchi								
42	EnartisFerm ES Floral	Lieviti secchi								
42	EnartisFerm Q Citrus	Lieviti secchi								
42	EnartisFerm Q7	Lieviti secchi								
43	EnartisFerm Q9	Lieviti secchi								
43	Nutriferom Arom Plus	Attiv./Nutr.								
43	Nutriferom Gradual Release	Attiv./Nutr.								
44	Surli Elevage								Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.
44	Surli Velvet							Liev. inattiv./ Deriv. di liev.		
44	EnartisML Silver		Batteri lattici							
45	EnartisZym Arom MP			Enzimi						
45	EnartisZym Color Plus						Enzimi			
45	EnartisZym EZFilter			Enzimi	Enzimi			Enzimi		
46	EnartisZym RS			Enzimi						
46	EnartisZym RS(P)			Enzimi						
46	EnartisStab Micro				Chitosano					
47	EnartisStab Micro M				Chitosano					
47	EnartisTan Antibotrytis			Tannini						
47	EnartisTan Arom			Tannini						
48	EnartisTan DC								Tannini	

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
48	EnartisTan FF								Tannini	Tannini
48	EnartisTan SLI								Tannini	Tannini
49	EnartisTan V			Tannini						
49	EnartisTan XC			Tannini						
49	EnartisTan Unico #3								Tannini	Tannini
50	Claril ZR				Chiarificanti					
50	Claril ZW				Chiarificanti					
50	EnartisGreen Gelatina			Chiarificanti	Chiarificanti					
51	Plantis AF-L			Chiarificanti	Chiarificanti					
51	Plantis PQ				Chiarificanti					
51	Plantis AF-Q			Chiarificanti Stabilizzanti						
52	Citrogum Plus					Stabilizzanti				
52	EnartisGreen Gomma Verek						Stabilizzanti			
52	EnartisStab LV20					Stabilizzanti				
53	EnartisStab Cellogum Mix					Stabilizzanti		Stabilizzanti		
53	EnartisStab CLK+					Stabilizzanti				
53	EnartisStab CLK+0					Stabilizzanti				
54	EnartisStab SLI									Stabilizzanti
54	Zenith Color					Stabilizzanti	Stabilizzanti			
54	Zenith Perlage					Stabilizzanti				
55	Zenith Uno					Stabilizzanti				

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.



enartis

Inspiring innovation.

EnartisZym

EZFILTER

L'enzima che
fa la differenza.

EnartisZym EZFILTER è un nuovo preparato enzimatico liquido a base di attività betaglucanasiche ed emicellulasiche, creato per migliorare la chiarifica e la filtrabilità di mosti e vini ottenuti da uve che hanno subito attacchi da patogeni o stress colturali.

Questo nuovo e potente enzima aiuta inoltre ad accelerare l'estrazione di mannoproteine in fermentazione e durante la sosta su feccia.



EnartisFerm AMR-1

Ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae* per la fermentazione di vini ottenuti da vendemmie tardive e uve passite, EnartisFerm AMR-1 è alcol tollerante (17%) e produce vini puliti, espressione della varietà e del terroir. In condizioni difficili quali alta concentrazione zuccherina, pH basso e basse temperature, EnartisFerm AMR-1 completa rapidamente la fermentazione e esalta le note di frutta nera e spezie. Durante l'affinamento su fecce, libera una grande quantità di polisaccaridi che migliorano il palato e la stabilità del colore. I risultati migliori si ottengono quando viene fatto fermentare a basse temperature (12-16°C).

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisFerm D20

Ceppo isolato da uve Cabernet Sauvignon presso Daou Vineyards, una delle cantine più prestigiose della Central Coast in California. D20 è stato selezionato per la sua capacità di fermentare ad alte temperature e per la sua alcol tolleranza (fino a 17%). Viene raccomandato per la vinificazione di varietà bordolesi e di rossi di grande struttura, intensamente colorati e di grande potenziale d'invecchiamento. A livello aromatico esprime il carattere varietale ed esalta le note di frutta nera, fiori e spezie, minimizzando le note erbacee. EnartisFerm D20 ha l'abilità di estrarre elevate quantità di polifenoli e favorire la stabilizzazione del colore.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisFerm ES 123

EnartisFerm ES 123 è una miscela di ceppi con caratteristiche fermentative e organolettiche potenziate. La sinergia tra i ceppi che compongono EnartisFerm ES 123, ne migliora la robustezza fermentativa e l'alcol tolleranza (<15%). La varietà delle attività enzimatiche possedute dai diversi ceppi, intensifica e rende più complesso il panel di aromi sintetizzati e rivelati durante la fermentazione: fiori bianchi, mela verde, agrumi, frutta bianca, frutta tropicale e miele.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

EnartisFerm ES Floral

Miscela di due ceppi con caratteristiche fermentative ed enologiche sinergiche, EnartisFerm ES FLORAL produce intensi aromi floreali di rosa bianca, biancospino e frutta bianca dolce come pera e albicocca. È indicato nella fermentazione di vini bianchi, vini rosati e rossi giovani di cui si desidera aumentare la complessità olfattiva.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisFerm Q Citrus

Q Citrus è un lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) selezionato per la produzione di vini bianchi dotati di grande espressione aromatica e di intensi profumi. Fatto fermentare alle più basse temperature (10-13°C), Q Citrus produce un aroma fresco e complesso di agrumi (pompelmo), frutta tropicale (guava, frutto della passione, ananas), fiori (gelsomino, tiglio). A temperature più alte (16-20°C), si intensificano le note di frutta tropicale e frutta bianca (pesca, pera). Da utilizzare su vini bianchi con intense caratteristiche varietali, o per il miglioramento dell'espressione aromatica di vini ottenuti da uve neutre.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisFerm Q7

Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato da uve Primitivo, Q7 è raccomandato per la produzione di vini prodotti in regioni calde. Q7 porta a secco mosti con una gradazione potenziale del 16,5 - 17%. Produce piacevoli aromi di frutta fresca come la mora, il mirtillo e la prugna che aiutano a mascherare e a rinfrescare le note di frutta surmatura e marmellata che spesso si trovano in vini prodotti in regioni o annate calde. Q7 può essere usato per la fermentazione sia di vini giovani come di vini destinati ad un affinamento medio-lungo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisFerm Q9

Ceppo isolato da uve di Sauvignon blanc, Q9 mostra una spiccata capacità di rivelare gli aromi tiolici e di sintetizzare intensi aromi fermentativi. Usato nella fermentazione di varietà tioliche, produce vini molto intensi all'olfatto e dallo spiccato profilo varietale con intense note di pompelmo, agrumi, frutta tropicale. Rivela i precursori tiolici, esaltando anche gli aromi minerali. Nutrito con azoto organico, può essere usato per dare complessità aromatica alle varietà più neutre. Eccellente anche per le varietà terpeniche (Moscato, Gewurztraminer, ecc).

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Nutriferm Arom Plus

Attivante di fermentazione a base di autolisato di lievito e tiamina, Nutriferm Arom Plus è ricco in aminoacidi ramificati che possono servire da precursori nella sintesi di aromi fermentativi. Usato nella nutrizione di lieviti produttori di esteri, aumenta in modo evidente l'intensità e la complessità olfattiva del vino. Nutriferm Arom Plus deve essere utilizzato in assenza di alcol, nelle fasi iniziali della fermentazione, con l'obiettivo di favorire un corretto sviluppo del lievito, aumentare la produzione di aromi secondari e prevenire la comparsa di note di ridotto.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Nutriferm Gradual Release

Nutriferm Gradual Release è un attivante a base di ammonio fosfato bibasico, tannino di galla e tannino di quercia non tostata, contenuto in una speciale busta a rilascio graduale. La busta di Gradual Release ancorata nell'autoclave prima del suo riempimento, garantisce una corretta nutrizione azotata e un'adeguata pulizia olfattiva durante la presa di spuma con metodo Charmat. Usato nella fermentazione di vini fermi, Nutriferm Gradual Release sostituisce la seconda aggiunta d'attivante: il rilascio di ammonio incomincerà proprio in corrispondenza della fine della fase di crescita esponenziale del lievito, quando l'apporto di azoto serve a garantire il completo consumo di zucchero e ad evitare la comparsa di odori di ridotto.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	1

ammesso
in enologia 

Surlì Elevage

A base di scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine libere, Surlì Elevage rilascia nel giro di sole 24-48 ore la totalità delle mannoproteine contenute, riproducendo gli effetti di un affinamento su fecce fini. I vini trattati con Surlì Elevage infatti, risultano più stabili, complessi e persistenti all'olfatto, più morbidi e voluminosi al palato, più longevi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Surlì Velvet

Surlì Velvet è un coadiuvante a base di mannoproteine. Grazie alle note proprietà delle mannoproteine, Surlì Velvet aumenta la stabilità chimico-fisica del vino, la complessità e l'intensità aromatica, la sensazione di volume e la persistenza gustativa. Nei vini rossi attenua l'astringenza. Completamente solubile e filtrabile, può essere utilizzato immediatamente prima della microfiltrazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisML Silver

Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni*, isolato nella regione di Sonoma, capace di avviare e completare la fermentazione malolattica in vini con elevato contenuto alcolico, basso pH ed elevato contenuto polifenolico. ML Silver produce un aroma pulito e fruttato ed è capace di ridurre le note vegetali che si ritrovano in alcuni vini. Raccomandato nella fermentazione malolattica di vini difficili: alcol tolleranza: >15% vol.; tolleranza al pH: 3,1.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

EnartisZym Arom MP

EnartisZym Arom MP è un preparato microgranulato per la chiarifica e la macerazione delle uve bianche. Le attività secondarie di tipo emicellulasico e proteasico degradano profondamente le cellule della buccia provocando un'intensa solubilizzazione non solo dei precursori aromatici contenuti nel vacuolo ma anche di quelli legati alle strutture solide. I vini trattati con EnartisZym Arom MP presentano un profilo olfattivo caratterizzato da intensi aromi primari, grande complessità e persistenza, esprimendo la qualità e le caratteristiche del frutto da cui sono stati prodotti. Usato sia in macerazione che sfecciatura, grazie all'attività proteasica, contribuisce alla stabilizzazione proteica e riduce il dosaggio di bentonite.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

EnartisZym Color Plus

EnartisZym Color Plus è una preparazione enzimatica microgranulata particolarmente efficace nell'estrazione e stabilizzazione della materia colorante. Le attività secondarie di tipo cellulasico ed emicellulasico infatti, degradano le cellule della buccia accelerando ed incrementando la solubilizzazione di antociani e tannini. L'attività proteasica secondaria invece, degrada le proteine e ne diminuisce la capacità di precipitare tannini e materia colorante. EnartisZym Color Plus produce vini strutturati, intensi all'olfatto e con colore molto stabile.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

EnartisZym EZFilter

Preparazione enzimatica liquida con attività betaglucanasiche ed emicellulasiche. EnartisZym EZFilter si usa nella sfecciatura dei mosti ottenuti da uve botrytizzate, o che hanno subito attacchi di patogeni o stress colturali. Nei mosti e nei vini può essere usato per migliorarne la filtrabilità e per arricchirne il contenuto di mannoproteine provenienti dai lieviti inattivi. EnartisZym EZFilter non deriva da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi e cinnamil-esterasi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Affinamento in legno

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante



Inspiring innovation.

EnartisZym RS

EnartisZym RS è un enzima pectolitico liquido specificamente formulato per risolvere i problemi di sfecciatura e chiarifica di mosti notoriamente difficili da pulire quali Moscato, Sauvignon, Durello, Catarratto, Garganega, Greco, Trebbiano, ecc.. Ricco in attività pectolitiche ed emicellulasiche infatti, questo enzima liquido svolge un'intensa azione illimpidente in tempi molto rapidi. Può essere utilizzato con successo anche in flottazione e per la pulizia di mosti che, in conseguenza dei trattamenti meccanici sull'uva e delle elevate temperature durante la raccolta, risultano particolarmente ricchi in pectine. Usato in vino, facilita chiarifica e filtrabilità.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisZym RS(P)

EnartisZym RS(P) è un enzima pectolitico concentrato e purificato, specifico per la sfecciatura di mosti. L'alta concentrazione in attività pectolitiche (poligalatturonasi, pectinesterasi e pectiniasi) e le attività secondarie di tipo emicellulasico consentono di idrolizzare rapidamente pectine di varia composizione, facilitano la chiarifica e favoriscono la compattazione delle fecce anche in condizioni estreme di pH e temperatura. Applicato in mosti non problematici, assicura un illimpidimento estremamente rapido con notevoli benefici in termini di risparmio di tempo e frigorifici.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisStab Micro

Puro chitosano attivato, EnartisStab Micro controlla lo sviluppo dei microrganismi contaminanti nella fase post-malolattica. Il chitosano attivato con acidi organici infatti, presenta una superficie ed una capacità di interagire con i microrganismi superiore al chitosano standard. Per questo motivo EnartisStab Micro è efficace nel ritardare e ridurre lo sviluppo non solo dei Brettanomyces ma anche di batteri lattici ed acetici che possono svilupparsi nei vini durante l'affinamento. Efficace anche nel rimuovere fenoli volatili ed altri aromi sgradevoli prodotti dal metabolismo microbico.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisStab Micro M

EnartisStab Micro M è un preparato a base di chitosano attivato e scorze di lievito ricche in chitina-glucano, creato appositamente per il trattamento di liquidi torbidi, dove la presenza di solidi limita l'effetto antimicrobico del chitosano puro. Per questo motivo EnartisStab Micro M viene suggerito per controllare la crescita di lieviti non-*Saccharomyces* e di batteri contaminanti nelle fasi che precedono la fermentazione malolattica. EnartisStab Micro M può essere usato anche come alternativa priva di allergeni al lisozima.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

EnartisTan Antibotrytis

Tannino estremamente efficace nel limitare l'ossidazione e l'attività degli enzimi ossidasi. Nel caso di uve affette da Botrytis cinerea, EnartisTan Antibotrytis riduce l'azione della laccasi prodotta dal fungo. Nel trattamento di uve sane, svolge un'azione antiossidante sinergica a quella della SO₂.

Usato in macerazione prefermentativa, previene la perdita di aromi e materia colorante.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

EnartisTan Arom

EnartisTan Arom è un preparato a base di tannini e lievito autolisato appositamente formulato per il trattamento di mosti bianchi e rosati. La frazione tannica, costituita da tannini idrolizzabili ad elevato peso molecolare, è particolarmente reattiva con le proteine dell'uva e contribuisce alla stabilizzazione proteica del futuro vino. Gli aminoacidi ad azione antiossidante contenuti nel lievito invece, proteggono aromi e colore e favoriscono la sintesi dei composti tiolici.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante	



Inspiring innovation.

EnartisTan DC

Tannino estratto da legno di quercia francese lungamente stagionato sottoposto a una tostatura medio-forte. EnartisTan DC rafforza le caratteristiche sensoriali derivanti dall'affinamento in barrique. Per queste sue caratteristiche, è raccomandato per integrare la componente tannica ed aromatica di barrique di terzo passaggio ed oltre o per ringiovanire vini sottoposti a lungo affinamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EnartisTan FF

Miscela di tannini estratti da legno di specie esotiche e bucce d'uva bianca non fermentata, EnartisTan FF è dotato di elevata capacità antiossidante. Usato durante l'affinamento o nel pre-imbottigliamento di vini bianchi e rosati, ravviva l'aroma, e lo rinfresca riducendo la nota di frutta surmatura, dà morbidezza e protegge dall'ossidazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EnartisTan SLI

Tannino estratto da legno di quercia americana non tostato, EnartisTan SLI – prodotto parte del programma Shelf-Life Improvement (SLI) di Enartis – si contraddistingue per la sua efficacia antiossidante dovuta alla capacità di chelare i metalli coinvolti nel processo di ossidazione, bloccare i radicali liberi e stabilizzare il potenziale redox del vino. Usato all'imbottigliamento e in tutte le operazioni di cantina che comportano l'assorbimento di ossigeno, funge da antiossidante naturale alternativo all'anidride solforosa. I vini trattati con EnartisTan SLI sono meno sensibili all'imbrunimento, conservano una maggiore freschezza aromatica e risultano più longevi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EnartisTan V

EnartisTan V è un tannino estratto da vinaccioli di uva bianca non fermentata da utilizzare nelle prime fasi della vinificazione delle uve rosse. Ricco di monocatechine e oligomeri a basso peso molecolare efficaci nella condensazione con gli antociani, favorisce la stabilizzazione a lungo termine del colore, aumenta la struttura morbida del vino, diminuisce la nota erbacea, aumenta il potenziale d'invecchiamento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia



EnartisTan XC

EnartisTan XC è un preparato ricco in tannini monocatechinici ed ellagici, studiato per aumentare la stabilità del colore in vini rossi giovani e rosati. Utilizzato nelle prime fasi della fermentazione alcolica, favorisce la stabilizzazione degli antociani per copigmentazione. La sostanza colorante risulta così meno sensibile all'ossidazione, più solubile e disponibile per reazioni di condensazione con i tannini presenti nell'uva.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia



EnartisTan Unico #3

EnartisTan Unico #3 è una miscela di tannini condensati e idrolizzabili studiata per prevenire e curare l'ossidazione del vino. In particolare, EnartisTan Unico #3 ha un notevole effetto rinfrescante sui vini che presentano note aromatiche già evolute o che tendono ad ossidarsi rapidamente e a perdere l'aroma tipico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia





Inspiring innovation.

Claril ZR

Claril ZR è un chiarificante vegano e privo di allergeni per la chiarifica dei vini rossi prima della stabilizzazione con colloidali. È una miscela composta da proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite. Migliora la limpidezza, la filtrabilità del vino ed elimina la materia colorante instabile. Riduce l'astringenza, l'amaro e le note di ridotto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Claril ZW

Claril ZW è un chiarificante vegano e privo di allergeni per la chiarifica dei vini bianchi e rosati prima della stabilizzazione con colloidali (CMC, poliaspartato di potassio, acido tartarico). È una miscela composta da proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite sodica.

Elimina le proteine e i colloidali instabili. Può essere utilizzato per la prevenzione e la cura dell'ossidazione. Migliora la limpidezza, la chiarifica, la filtrabilità, l'equilibrio gustativo e prolunga la shelf-life del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisGreen Gelatina

Gelatina alimentare certificata biologica e prodotta in conformità ai Regolamenti (CE) N. 834/2007 e N. 889/2008. EnartisGreen Gelatina è una gelatina solubile in acqua calda, costituita da catene proteiche ad alto peso molecolare e dotata di un'elevata carica superficiale. Grazie alle sue caratteristiche chimico-fisiche, presenta un'ottima capacità illimpidente e una buona efficacia per la stabilizzazione colloidale dei vini. Nei vini rossi agisce attenuando la secchezza e la sensazione astringente complessiva, senza modificarne l'equilibrio gustativo e rispettandone la struttura. Nei vini e mosti bianchi può essere impiegata, in abbinamento a bentonite o sol di silice per migliorare la pulizia olfattiva, la limpidezza e la filtrabilità.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Animale

ammesso
in enologia  certificazione 

Plantis AF-L

Chiarificante liquido a base di proteina vegetale di pisello stabilizzato con anidride solforosa, Plantis AF-L rimuove le sostanze fenoliche responsabili di ossidazioni e gusto amaro e riduce il contenuto di ferro. In vino, Plantis AF-L rinfresca la tonalità colorante, migliora la pulizia e la freschezza olfattiva, riduce l'astringenza rispettando la struttura gustativa. Usata nella chiarifica statica e nella flottazione dei mosti, riduce la sensibilità all'ossidazione e illimpidisce formando fecce molto compatte.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

Plantis PQ

Plantis PQ è un chiarificante vegano e privo di allergeni composto da proteine di origine vegetale potenziate con chitosano. Rimuove selettivamente le sostanze fenoliche ossidate o facilmente ossidabili responsabili dell'imbrunimento del colore, della perdita aromatica e dell'invecchiamento precoce dei vini, migliora la pulizia olfattiva e la filtrabilità. Nei vini rossi riduce la secchezza e l'astringenza, senza modificarne l'equilibrio e la struttura.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Plantis AF-Q

Plantis AF-Q è un coadiuvante di chiarifica della linea "Allergen Free" di Enartis, per la pulizia e la stabilizzazione di mosti e vini, a base di proteina di pisello e chitosano. Assicura un buon illimpidimento e riduce il contenuto di catechine e di ferro, migliorando così la resistenza all'ossidazione e al pinking. L'uso di Plantis AF-Q dona al vino una tonalità colorante più giovanile, migliora la pulizia e la freschezza olfattiva, riducendo le sensazioni di amaro ed astringenza e aiutando ad ottenere vini più longevi. Ottimo per la flottazione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

Citrogum Plus

Preparato liquido a base di gomma arabica seyal e mannoproteine di lievito. Citrogum Plus sfrutta l'azione sinergica delle sue componenti per assicurare un buon effetto stabilizzante sui tartrati e al contempo migliorare l'equilibrio gustativo del vino grazie all'apporto di note dolci e all'effetto di attenuazione di amaro ed astringenza. Negli spumanti e nei vini frizzanti, migliora la qualità del perlage.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

EnartisGreen Gomma Verek

Gomma arabica Verek certificata biologica e prodotta in conformità ai Regolamenti (CE) N. 834/2007 e N. 889/2008. EnartisGreen Gomma Verek sottostà ad un semplice processo di solubilizzazione e purificazione per filtrazione, finalizzato ad eliminare le impurità grossolane presenti nella materia prima e a mantenere pressoché intatte le dimensioni e la struttura nativa della gomma. Così facendo, si ottiene una gomma estremamente efficace nel prevenire la precipitazione della materia colorante nei vini rossi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia  certificazione 

EnartisStab LV20

Frutto del lavoro del team di ricerca di Enartis, Cellogum LV20 è la soluzione di CMC più concentrata, più filtrabile e più veloce da incorporare nel vino presente sul mercato.

EnartisStab Cellogum LV20 può essere impiegato per la stabilizzazione tartarica di vini bianchi e spumanti e può sostituirsi ai trattamenti di stabilizzazione fisica consentendo una riduzione significativa dei costi energetici e dei tempi di produzione. In conseguenza della sua bassa viscosità, ha scarso effetto colmatante sui filtri e può essere aggiunta al vino immediatamente prima della filtrazione finale.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

EnartisStab Cellogum Mix

Stabilizzante dei tartrati specifico per i vini bianchi composto da carbosimetilcellulosa a bassa viscosità e gomma arabica altamente filtrabile. Le due componenti di EnartisStab Cellogum Mix svolgono un'azione stabilizzante sinergica che consente di trattare con successo vini ad elevato livello di instabilità. EnartisStab Cellogum Mix non ha effetto colmatante e può essere aggiunto al vino poche ore prima dell'imbottigliamento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
**Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento**

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

EnartisStab CLK+

EnartisStab CLK+ è un coadiuvante enologico a base di mannoproteine specifiche per la stabilizzazione tartarica e poliaspartato di potassio. Le mannoproteine presenti nel prodotto, grazie all'elevata carica negativa, coadiuvano l'effetto stabilizzante del poliaspartato di potassio rendendo EnartisStab CLK+ un prodotto in grado di inibire la formazione e crescita dei cristalli di bitartrato di potassio, prevenendone così la precipitazione in bottiglia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
**Di sintesi
Derivati da microrganismi**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

EnartisStab CLK+O

EnartisStab CLK+O è un coadiuvante enologico a base di mannoproteine specifiche per la stabilizzazione tartarica. Grazie all'elevata carica negativa, EnartisStab inibisce la formazione e crescita dei cristalli di tartrato di potassio, prevenendone così la precipitazione in bottiglia. EnartisStab CLK+O è completamente solubile e può essere utilizzato prima dell'imbottigliamento su vino chiarificato e perfettamente limpido.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

EnartisStab SLI

Prodotto pensato per prolungare la vita del vino e parte del programma di Shelf-Life Improvement (SLI) di Enartis, EnartisStab SLI è un blend a base di derivati di lievito, PVPP e tannino di quercia non tostata. Viene utilizzato come "feccia attiva", nella conservazione di vini già stabilizzati e pronti per l'imbottigliamento che non vengono imbottigliati in tempi brevi. EnartisStab SLI svolge la funzione di abbassare il potenziale redox del vino, ridurre il contenuto in catechine, prevenire il pinking. In sostanza, protegge il vino dal rischio di ossidazione e ne conserva la freschezza aromatica e di colore fino all'imbottigliamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Di sintesi
Derivati da microrganismi

Zenith Color

Zenith Color è un coadiuvante per la stabilizzazione dei vini rossi efficace, rapido e facile da usare, a base di poliaspartato di potassio A-5D K/SD, gomma arabica e anidride solforosa. Zenith Color è efficace sia per la stabilizzazione tartarica che del colore del vino. Lo speciale processo produttivo della gomma verek rende il prodotto completamente filtrabile e rispettoso della qualità del vino. Infine Zenith Color è sostenibile a livello ambientale, in quanto il suo utilizzo riduce la quantità di energia e acqua necessaria alla stabilizzazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

Zenith Perlage

Zenith Perlage è un coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini spumanti efficace, rapido e facile da usare, a base di poliaspartato di potassio A-5D K/SD e mannoproteine. Zenith Perlage ha tutte le caratteristiche per soddisfare le necessità espresse dai produttori di vini spumanti: non reagisce con l'adjuvant de remuage o con le proteine del lievito per cui mantiene intatta la sua efficacia durante la presa di spuma e non comporta problemi di chiarifica al remuage. La frazione mannoproteica aiuta a preservare il perlage nel tempo, ed è utilizzabile con diversi metodi di spumantizzazione. Come tutti gli altri prodotti della gamma Zenith Perlage è efficace a basse dosi, semplice da utilizzare ed è perfettamente filtrabile anche a bassa temperatura.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
	Rosato	Vino frizzante	3

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

Zenith Uno

Zenith Uno è un coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini efficace, rapido e facile da usare, a base di poliaspartato di potassio A-5D K/SD e anidride solforosa. Zenith Uno rappresenta un'ottima alternativa a tutti i trattamenti fisici e agli altri stabilizzanti attualmente permessi, in quanto è efficace a basse dosi in modo duraturo, non altera la filtrabilità del vino e non interagisce con la materia colorante nei rossi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ESSEDIELLE Srl - S.P. 538 Km 6,950 - Loc. Caldari - 66026 Ortona (Ch)
 tel. +39 0859031315 r.a. fax +39 0859032001 - info@essedielle.com - www.essedielle.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO							
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Filtrazione	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
59	FruTech B27	Lieviti secchi							
59	GreenFerm	Lieviti secchi							
59	Prim 10	Lieviti secchi							
60	Rewine	Lieviti secchi							
60	Rosè	Lieviti secchi							
60	Vinoferm Crio	Lieviti secchi							
61	WhiTech B15	Lieviti secchi							
61	Ali-Starter Plus	Attiv./Nutr. Alcolica Liev.inattiv./Deriv. di liev.							
61	Complex Vit Bio	Attiv./Nutr. Alcolica e Malolattica Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Attiv./Nutr. Alcolica e Malolattica Liev.inattiv./Deriv. di liev.						
62	Greenmix	Attiv./Nutr. Alcolica e Malolattica Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Attiv./Nutr. Alcolica e Malolattica Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Attiv./Nutr. Alcolica e Malolattica Liev.inattiv./Deriv. di liev.					
62	Mannofresh 3.0	Attiv./Nutr. Alcolica Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Attiv./Nutr. Alcolica Liev.inattiv./Deriv. di liev.						Attiv./Nutr. Alcolica Liev.inattiv./Deriv. di liev.
62	Mannopoly	Attiv./Nutr. Alcolica e Malolattica Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Attiv./Nutr. Alcolica e Malolattica Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Attiv./Nutr. Alcolica e Malolattica Liev.inattiv./Deriv. di liev.					
63	Umami	Attiv./Nutr. Alcolica Liev.inattiv./Deriv. di liev.						Attiv./Nutr. Alcolica Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Attiv./Nutr. Alcolica Liev.inattiv./Deriv. di liev.
63	Essezym Clair			Enzimi					
63	Essezym Color	Enzimi							
64	Essezym Flavor	Enzimi							
64	Essezym Special Flot			Enzimi					
64	Chitosano			Chitosano	Chitosano	Chitosano	Chitosano	Chitosano	Chitosano

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
65	Blooming					Tannini Stabilizzanti				
65	Elevage Bouquet					Tannini Stabilizzanti				
65	Extra The					Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti		Tannini Stabilizzanti
66	Flavour Tan Liquid					Tannini Stabilizzanti		Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti
66	Oak Tan R/W						Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti
66	Orange Citrus					Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti		Tannini Stabilizzanti
67	Tanni White Lime					Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti		Tannini Stabilizzanti
67	Tonneau Liquid					Tannini Stabilizzanti		Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti
67	Vintage					Tannini Stabilizzanti		Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti
68	White Citrus					Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti		Tannini Stabilizzanti
68	Bentgel	Chiarificanti	Chiarificanti	Chiarificanti		Chiarificanti	Chiarificanti			
68	Calciostab			Chiarificanti Stabilizzanti						
69	Enocarb One		Chiarificanti	Chiarificanti						
69	Gela S Flott		Chiarificanti							
69	Kompact 120	Chiarificanti	Chiarificanti	Chiarificanti		Chiarificanti				
70	Metal Free		Chiarificanti	Chiarificanti				Chiarificanti		
70	Complex Gum				Stabilizzanti			Stabilizzanti		
70	Greenfix					Stabilizzanti	Stabilizzanti	Stabilizzanti		
71	Greengum				Stabilizzanti	Stabilizzanti		Stabilizzanti		
71	Stabifix					Stabilizzanti	Stabilizzanti	Stabilizzanti		
71	Stabifix 30						Stabilizzanti			
72	Stabigum				Stabilizzanti					

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.



Scegli il tocco finale

I preparati liquidi essedielle sono blend di tannini selezionati pensati per un apporto organolettico completo. Lavorare con diversi tannini permette di ottenere bouquet di profumi più complessi ed adattabili alle varie tipologie di vino, con un importante impatto anche a livello gustativo, aiutando ad aumentare la sensazione di morbidezza, rotondità e corpo. Le miscele comprendono tannini estratti da buccia d'uva, vinacciolo e differenti tipi di legni: ingredienti che vanno a comporre in ogni prodotto un mosaico completo di differenti sfumature.

La gamma comprende prodotti adatti per diverse tipologie di vino: dai vini bianchi ai rossi di varie tipologie di invecchiamento senza dimenticare dei rosati.

Selezioniamo materie prime di elevato livello di purezza, seguendo tutto il processo di miscela internamente con rigorosi controlli per garantirvi sempre un prodotto di elevata qualità.

 **essedielle**
ENOLOGIALIMENTAZIONE

... nei migliori vini
... in the best wines

FRUITECH B27

Fruitech B27 nasce dall'esigenza di ottenere un lievito che, senza rinunciare a profili aromatici di alto livello, permetta di ottenere vini rossi con una grande versatilità, utilizzabili in tempi brevi ma adatti anche all'invecchiamento.

Fruitech migliora nei vini rossi gli aromi di frutta rossa (fragola, lampone e ciliegia), di bacche nere (mora e ribes nero) e di spezie. È adatto ai vini destinati o meno all'affinamento in legno. È particolarmente idoneo per vinificare Merlot, Teroldego, Valpolicella, Chianti, Gutturnio, Aglianico, Montepulciano d'Abruzzo, Sangiovese e Morellino.

La sua produzione altissima di glicerolo tende a conferire al vino un profilo particolarmente morbido e rotondo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

GREENFERM

GreenFerm è un lievito secco Attivo *Saccharomyces Cerevisiae Sp. Bayanus* prodotto esclusivamente da materia prima Biologica e conforme ai requisiti biologici richiesti dai regolamenti Europei N° 834/2007 e N° 889/2009. GreenFerm è un particolare ceppo di lievito adatto alla produzione di vini bianchi e rossi di alta qualità. Grazie alla sua versatilità e adattamento a substrati difficili, riesce ad essere un buon ceppo per rifermentazioni sia in bottiglia che in vasca. Garantisce cinetiche fermentative regolari fino al completo consumo degli zuccheri residui ed è ottimo anche per i riavvii di fermentazione. • Temperatura di fermentazione 15 -22 °C (Massima espressione tra 16 e 17 °C) • Tolleranza all'alcool: 15.5% alc./vol. • Bassa produzione di acidità volatile • Buona resistenza alla SO₂

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 

PRIM 10

Il Prim 10 nasce da un progetto con la collaborazione del laboratorio di sviluppo e ricerca della essedielle con l'Università degli Studi del Molise. Isolato e caratterizzato nel centro Italia, è un ceppo di lievito proveniente dal vitigno Montepulciano d'Abruzzo. Una selezione partita nel 2003 che culmina nel 2013 con la messa in commercio del Prim 10.

Il Prim 10 ha un eccezionale vigore fermentativo, registrando nei test un'altissima produzione di aromi fruttati e ricercati. Si presta ottimamente per i grandi vini rossi destinati all'invecchiamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

REWINE

Rewine è un lievito *Saccharomyces bayanus* con caratteristiche tecnologiche selezionate per intervenire con efficacia negli arresti di fermentazione. In un arresto fermentativo si creano condizioni ambientali critiche per una eventuale ripresa di fermentazione; queste condizioni sono dovute alle più comuni cause di arresto: carenze nutrizionali e di ossigeno, la formazione di inibitori naturali come l'alcool etilico stesso o l'azione tossica degli acidi grassi e dei loro esteri etilici; i residui dei pesticidi, in quanto la presenza dei loro principi attivi può interferire nel decorso fermentativo. Rewine è stato testato in condizioni limite, dimostrando un elevato vigore fermentativo anche in presenza di alti livelli inibitori naturali e lavorando con un decorso fermentativo stabile in un ampio range di temperature.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
 in enologia 

ROSÈ

Rosè è un lievito POF- adatto alla produzione di vini rosati. Rosè lavora a bassa temperatura con una bassa necessità di nutrienti sviluppando aromi tiolici ed enfatizzando tutta la gamma di aromi di frutta fresca che si accompagna a molti vini rosati ottenendo vini estremamente fini ed eleganti.

La bassa produzione di composti solforati assicura un'estrema pulizia olfattiva.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	3
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
 in enologia 

VINOFERM CRIO

Lievito POF- adatto a valorizzare gli aromi volatili tiolici ed agrumati e produrre esteri fruttati e floreali. Ideale alle basse e bassissime temperature (9-16 °C), per una vasta gamma di vitigni: Muller Thurgau, Lugana, Malvasia Traminer, Chardonnay, Trebbiano, Soave, Verdicchio, Moscato. Una tolleranza all'alcool di 16,5% vol ed una produzione di glicerolo di 6 gr/l circa sono strumenti utili ad elaborare anche vini bianchi strutturati destinati all'invecchiamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
 in enologia 

WHITECH B15

Whitech B15 è un lievito *S. Bayanus* studiato per la spumantizzazione: aromi varietali fini e puliti, può essere utilizzato in presa di spuma ed in autoclave anche a basse temperature. La sua moderata produzione di aromi fermentativi lo rende adatto anche a vitigni che necessitano un'estrema neutralità come la Glera. Degni di nota anche gli ottimi risultati ottenuti nella produzione di basi spumante di altissima qualità.

Un lievito che grazie alle sue performance e alla presenza del fattore Killer, può essere utilizzato per riavvii di fermentazione in caso di blocchi dovuti a condizioni fermentative particolarmente ostiche.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
		Rosato	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

ALI-STARTER PLUS

Ali-Starter Plus è un formulato a composizione bilanciata, la cui aggiunta ai mosti apporta un'adeguata disponibilità di nutrienti e fattori di crescita necessari ai lieviti per la loro attività e per evitare i rischi di arresti di fermentazione o di produzione di idrogeno solforato. L'Autolisato, ricchissimo in vitamine ed aminoacidi, apporta al lievito una ricca quantità di nutrienti essenziali a favorire ed esaltare il profilo aromatico. L'ammonio fosfato bibasico (DAP) fornisce azoto prontamente assimilabile rapidamente, ristabilendo l'APA a livelli ottimali, scongiurando arresti di fermentazione e difetti sensoriali. Ali-Starter plus contiene anche Vitamina B1, costituente essenziale dei coenzimi che intervengono nelle reazioni metaboliche dei lieviti. Scorze e cellulosa adsorbono eventuali inibitori della fermentazione stessa.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Di sintesi
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

COMPLEX VIT BIO

COMPLEX VIT BIO è un complesso nutritivo composto esclusivamente da matrice organica certificata BIO ricca in aminoacidi e vitamine e rappresenta una riserva di azoto alfa-aminico che viene assimilato lentamente e regolarmente dal lievito durante le 4 fasi della fermentazione alcolica. COMPLEX VIT BIO può essere utilizzato: Inizio fermentazione poiché gli aminoacidi ad assimilazione immediata come arginina, isoleucina e leucina, migliorano sin dall'inizio le condizioni azotate del mezzo anche nei mosti favorendo la partenza del lievito fin dalle prime fasi; arresti, rallentamenti della fermentazione Alcolica. Prima della fermentazione Malolattica per lo sviluppo dei batteri lattici che utilizza l'azoto aminoacidico come unica fonte di nutrimento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA
Attivatori / Nutrienti di FML
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia  certificazione 

GREENMIX

GREENMIX è un preparato a base di scorze di lievito biologico ottenuto tramite uno specifico processo di estrazione che facilita il rilascio di particolari polisaccaridi parietali, i quali hanno la capacità di stabilizzare molti composti fenolici evitando le precipitazioni di colore. GREENMIX viene prodotto da una biomassa di lievito biologico raccolti alla fine della fase di crescita, il momento più adatto ad ottenere un contenuto funzionale altissimo. GREENMIX è anche un ottimo nutriente biologico per lieviti, apportando una quantità di vitamine, alfa-amminoacidi e Sali minerali indispensabili per un bilanciato metabolismo cellulare. Il suo elevato potere assorbente nei confronti dei composti tossici per il lievito, previene fermentazioni stentate o arresti

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Attivatori / Nutrienti di FML
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 

MANNOFRESH 3.0

Mannofresh 3.0 è lievito inattivo al 100%, ottenuto da colture pure di *Saccharomyces Cerevisiae* fermentate sotto rigide condizioni di fermentazione. La sua composizione è un equilibrato nutriente da fermentazione, completamente organico, studiato per ottimizzare la produzione di aromi, per supportare una fermentazione priva di difetti con una cinetica regolare. Il suo apporto in vitamine, minerali ed amminoacidi, il suo elevato contenuto in tripeptidi con potere antiossidante, fanno sì che il bouquet, oltre ad essere amplificato in intensità rispetto al solo utilizzo di nutrienti di fermentazione inorganici, sia protetto nel tempo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

MANNOPOLY

MANNOPOLY è un coadiuvante di fermentazione derivato da polisaccaridi parietali a rilascio graduale di mannoproteine capaci di esercitare immediatamente le proprietà stabilizzanti sulle componenti del mosto. MANNOPOLY può essere utilizzato per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi non strutturati dove si vuole esaltare la presenza di fruttato, equilibrio e freschezza. MANNOPOLY, grazie al rilascio di mannoproteine: Incrementa la stabilità tartarica e proteica; Stabilizza il colore nei vini rossi e rosati prima della FML; Migliora il metabolismo fermentativo da parte del lievito con fermentazione regolare e completa. Inoltre MANNOPOLY adsorbe composti tiolici sgradevoli da parte delle pareti cellulari e apporta polisaccaridi che aumentano la sensazione di volume e morbidezza.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Attivatori / Nutrienti di FML
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

UMAMI

Estratto di lievito ad alta solubilità in acqua prodotto con un autolisi di una specifica coltura di *Saccharomyces Cerevisiae*. Questo Lievito è ottenuto utilizzando solo ingredienti naturali e con un accurato controllo dell'autolisi in cui si mantiene elevato i livelli dei Nucleotidi 5'GMP (Guanosina Mono Fosfato) e 5'IMP (Inosina Mono Fosfato) ottenuti naturalmente. UMAMI funge da precursore dei composti aromatici anche in fine fermentazione aumentando il Bouquet del vino. In affinamento viene utilizzato come stabilizzante degli aromi varietali e secondari di fermentazione donando sapidità e mineralità al vino. La percezione di freschezza viene ampliata e mantenuta costante nel tempo. Grazie al contributo dei nucleotidi 5'GMP e 5'IMP la struttura varietale del vino risulta più viva e persistente in bocca.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

ESSEZYM CLAIR

ESSEZYM CLAIR è un enzima pectolitico in forma granulare ad alta concentrazione per la chiarifica di mosti bianchi e rosé nella produzione di vini. Essezym clair è ottenuto dalla fermentazione sommersa di *Aspergillus niger*, non OGM ed ha una composizione di singole attività enzimatiche, come il poligalatturanosi, pectin-esterasi e pectin-liasi. Queste attività prevedono una veloce e completa degradazione delle pectine in modo da migliorare la decantazione o debourbage, la centrifugazione e la flottazione. Grazie alla sua forte attività (Pectilinasì uPL/g - 7000 Pectinesterasi uPE/g - 1440) ESSEZYM CLAIR riesce a chiarificare staticamente in serbatoio a 10 °C in sole 4 ore, ottenendo dei mosti limpidi e pronti per la fermentazione alcolica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

ESSEZYM COLOR

ESSEZYM COLOR è un enzima pectolitico in forma granulare ad alta concentrazione per l'estrazione del colore nei vini rossi. Essezym-color è ottenuto dalla fermentazione sommersa di *Aspergillus niger*, non OGM ed ha una composizione di singole attività enzimatiche, come il poligalatturanasi, pectin-esterasi e pectin-liasi. Essezym color contiene anche betaglucanasi derivato dal *Trichoderma reesei*. Essezym-color può essere aggiunto direttamente sulle uve, in fase di pigiatura oppure direttamente nel serbatoio ad inizio fermentazione effettuando dei rimontaggi programmati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ESSEZYM FLAVOR

ESSEZYM FLAVOR è un enzima specifico per l'estrazione aromatica nella macerazione pellicolare a freddo. Essezym-flavor è una preparazione a base di enzima pectolitico molto attivo caratterizzato da una significativa attività β -glucosidasi per il trattamento dei mosti per vini bianchi e rossi. Essezym-flavor è stato formulato per le seguenti applicazioni: Mosti per vini bianchi: estrazione aromatica nella macerazione a freddo; aumento dei componenti aromatici a fine fermentazione. Mosti per vini rossi: miglioramento dell'estrazione del colore e degli aromi varietali del mosto di uve rosse nella macerazione a freddo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

ESSEZYM SPECIAL FLOT

ESSEZYM SPECIAL FLOT è un complesso enzimatico in forma liquida ad alta concentrazione specifico per la chiarifica di mosti bianchi e rosati destinati al processo di flottazione. Essezym special flot-L è ottenuto dalla fermentazione sommersa di *Aspergillus niger*, non OGM ed ha una composizione di singole attività enzimatiche, come la poligalatturonasi, insieme ad altre attività secondarie (cellulasica, emicellulasica). Queste attività prevedono una istantanea e completa degradazione delle pectine, delle cellulose ed emicellulose in modo da migliorare la flottazione. Essezym special-flot può essere aggiunto direttamente sul mosto da trattare, diluendo la dose di Essezym special-flot in un'aliquota di acqua o del mosto.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
			Vino frizzante

CHITOSANO

Il Chitosano essedielle interagendo in maniera estremamente selettiva con i microrganismi del vino ne ottimizza la precipitazione ed interviene in maniera significativa a bloccarne lo sviluppo. Agisce su lieviti indigeni e batteri ad ampio spettro riducendone la carica. Combatte efficacemente la formazione di off-flavours derivanti da alterazioni microbiologiche in affinamento e/o dopo imbottigliamento con un'azione preventiva e curativa. Migliora inoltre la pulizia e la filtrabilità del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Filtrazione
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

BLOOMING

BLOOMING è una miscela di tannini condensati studiata per la pulizia aromatica dei vini rossi e rosati in post-fermentazione. In particolare riesce ad eliminare odori di ridotto, alterazioni dovute alla permanenza di vini su feccia, attenua i sentori erbacei ed esalta il fruttato giovane. Il moderato apporto di struttura fa del BLOOMING il tannino ideale per il trattamento di vini in cui si vuole conservare la naturale caratteristica di leggerezza e facilità di consumo. In fermentazione aiuta a fissare il colore ed evidenzia le note fruttate e floreali eliminando le molecole responsabili di odori di ridotto e ossidato. In svinatura e affinamento è in grado di mantenere il giusto potenziale redox evitando la formazione di deviazioni olfattive.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

ELEVAGE BOUQUET

Elevage Bouquet è una preparazione liquida a base di tannini estratti da ciliegio selvatico e buccia di uve sangiovese. Il preparato apporta ai vini notevoli sentori di ciliegio e frutta rossa. Risulta adatto per rosati, rossi giovani o nei casi dove si necessita di rinfrescare e ringiovanire vini scarichi o piatti. Elevage Bouquet ammorbidisce il vino, armonizzando eventuali difetti derivanti da tannini eccessivamente aggressivi, è quindi consigliato soprattutto su vini rosati o in vini rossi giovani di pronta beva sia per migliorare il profilo del vino in bocca che per arricchirne il naso.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EXTRA THE

EXTRA THE è un tannino ad elevato tenore di catechine estratte direttamente da una esclusiva pianta orientale di the verde. Previene l'ossidazione e l'imbrunimento dei vini bianchi e rosati poichè interagisce velocemente con gli enzimi ossidasici (Tirosinasi e Polifenolossidasi) bloccandoli. EXTRA THE protegge il bouquet aromatico nel tempo e non interagisce, a livello sensoriale, con altri tannini catechinici provenienti da altri legni. EXTRA THE è fondamentale anche nel trattamento dei vini bianchi per proteggere nel tempo la tonalità cromatica. Nella produzione di spumanti e nei vini rosati è un prezioso alleato nella corretta gestione redox, salvaguardandone l'integrità e permettendo la piena espressione del vino nel tempo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

FLAVOUR TAN LIQUID

Flavour tan è un preparato a base di tannini enologici ellagici estratti da legno di rovere americano a tostatura medium plus. Un blend di tannini di alto pregio, selezionati e composti in preparazione liquida per conferire al vino note di vaniglia Bourbon e di cacao di alto pregio. Flavour Tan liquid ammorbidisce il vino e apporta un aumento nella struttura e nel corpo; è inoltre un ottimo coadiuvante per la stabilità del colore. Flavour Tan Liquid forma l'etanale per legare gli antociani alle proantocianidine e capta efficacemente i radicali liberi che ossidano l'aroma dei vini. Flavour Tan Liquid può essere utilizzato sia al termine della fermentazione che ai travasi e durante l'affinamento quando è importante guidare l'azione dell'ossigeno utilizzando composti che aumentano la resistenza dei vini all'ossidazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

OAK TAN R/W

OAK TAN è un chips enologico di rovere a tostatura medium +, di quercia Francese (W) o Americana(R). Introduce nel vino caratteri di rovere premium, offrendo effetti positivi sul colore del vino e a livello organolettico migliorando la sensazione in bocca ed apportando profondità e corpo. OAK TAN sono una gamma di chips destinati all'uso in tutte le fasi della vinificazione. Essi contribuiscono alla riduzione dei caratteri vegetali, legano il colore, migliorano la struttura del vino quando vengono utilizzati durante la fermentazione. L'utilizzo in post fermentazione tenderà a offrire componenti di rovere tostato eleganti, gradevoli al naso e a migliorare il corpo del vino anche prima dell' imbottigliamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

ORANGE CITRUS

Orange Citrus è un tannino estratto dal legno dell'albero di Arancio, estratto con un procedimento a temperatura controllata per mantenere inalterate le proprietà e la reattività della molecola. Orange Citrus conferisce un agrumato netto, estremamente percepibile all'olfatto, rendendolo uno strumento utile a correggere difetti aromatici (erbaceo, ridotto) o alla caratterizzazione di un prodotto. Orange Citrus, mantenendo nelle fasi di trasformazione tutta la reattività della molecola agisce attivamente nel fissare la SO₂ combinata e proteggendo la libera. Orange Citrus è un efficace Oxygen-Scavengers ed utilizzato in combinazione all'aggiunta di SO₂ nel vino aiuta a prevenire le ossidazioni e a fissare gli aromi nel tempo. Orange Citrus è consigliato soprattutto in vini bianchi, fermi o spumantizzati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

TANNI WHITE LIME

Tanni White Lime è una miscela liquida di tannini condensati e proantocianidine estratti da buccia di uve chardonnay e legno di agrumi in grado di apportare ai vini bianchi sentori di frutta fresca a bacca bianca e di agrumi. Grazie al suo grado di polimerizzazione riesce ad interagire velocemente con le macromolecole del vino e conferisce al vino struttura e morbidezza. Ottimo per prevenire l'ossidazione e l'imbrunimento dei vini bianchi e rosati poichè interagisce velocemente con gli enzimi ossidasici bloccandoli. Tanni White Lime è consigliato soprattutto su vini bianchi nella fase di affinamento o in pre-imbottigliamento per eliminare la sensazione di astringenza ed aumentare la morbidezza percepita. Inoltre conferisce aromi freschi del vino ed elimina completamente le note ossidate.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

TONNEAU LIQUID

Tonneau liquid è un preparato liquido a base di tannino da utilizzare nella fase di pre imbottigliamento su di un vino già chiarificato e stabilizzato. Tannino enologico ellagico estratto da legno di rovere proveniente dalla Slovenia e dal massiccio centrale francese; la tostatura media ed il processo di estrazione a temperatura controllata apportano note di cacao e vaniglia molto dolci, con completa assenza di boisè. Tonneau liquid è adatto per rifiniture di vini invecchiati in legno, per ammorbidire le spigature eccessivamente tanniche e per conferire complessità al bouquet, la completa assenza di boisè lo rende adatto anche a vini bianchi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

VINTAGE

Vintage nasce da un progetto di estrazione che ha coinvolto come principale materia prima i frammenti di legno di rovere americano Oak Tan R. L'estrazione ad acqua a temperature controllate conserva tutte le proprietà sensoriali e tecnologiche del legno tostato. Vintage è un preparato lasciato in forma liquida per non perdere aromi durante la fase di spray drying e per una maggiore praticità di uso; le note di vintage sono di legno ad alta tostatura, speziate ed adatte ai grandi vini rossi; utile per correggere e migliorare dopo il passaggio in barrique o per rifinire e rendere più completo e complesso il bouquet di un vino rosso dopo l'utilizzo di frammenti di legno enologici.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

WHITE CITRUS

White Citrus è un tannino estratto da albedo (o mesocarpo) di limone, la parte bianca e spugnosa appena sotto la buccia : è una fonte preziosa di numerose sostanze tra le quali bioflavonoidi e tannini. Il processo di estrazione a temperatura controllata permette di mantenere inalterate tutte le proprietà di queste preziose sostanze, mantenendo inoltre tutte le caratteristiche sensoriali della materia prima di origine, apportando al vino un sentore netto e pulito di agrumato, utile per rinfrescare, perfezionare o correggere il profilo aromatico di vini fermi e spumantizzati. L'elevato potere protettivo ed antiossidante di White Citrus aiuta anche a mantenere nel tempo le ricercate note fresche che dona ai vini trattati, proteggendo il bouquet da alterazioni e ossidazioni.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	2

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

BENTGEL

Bentgel è una bentonite sodico-attivata ottenuta da una materia prima purissima e particolarmente selezionata, e subisce un ulteriore processo di attivazione che ne esalta le naturali performance, ne aumenta notevolmente il potere disperdente e le proprietà colloidali, aumentandone il rendimento in chiarifica. Bentgel risulta essere caratterizzata da una e levatissima azione deproteinizzante di circa il 95 %; Bassissime dosi d'impiego (5- 40g/hl) correlati ridottissimi volumi di deposito; Facile dispersione; Basso contenuto di inerti; Assenza di rilascio di odori e sapori estranei ai vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale

ammesso
in enologia 

CALCIOSTAB

CALCIOSTAB è costituito da potassio tartrato neutro in forma racemica. Come noto, la velocità di precipitazione del racemato di calcio, nonché il rendimento del processo, vengono negativamente influenzati da un pH basso e, viceversa, favoriti da un pH alto, CALCIOSTAB è in grado di ottenere ottimi risultati anche se usato su vini a pH molto basso o con calcio fortemente complessato. L'utilizzo di CALCIOSTAB previene precipitazioni calciche abbattendone gli eccessi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

ENOCARB ONE

Enocarb One è un carbone vegetale attivo con un altissimo potere decolorante, si presenta come polvere nera amorfa. Riesce ad interagire velocemente con le sostanze coloranti dei vini grazie al forte potere adsorbente nei confronti dei costituenti a peso molecolare elevato come i polifenoli. I tempi di contatto di Enocarb One sono molto ridotti poiché decolora velocemente e sedimenta nel giro di poche ore. Caratteristiche Tecnologiche: Prodotto omogeneo a bassa umidità; Rapida dispersione nei liquidi; Range di Ph Ottimale e Basso Contenuto di Metalli pesanti. Per ottenere una percentuale di decolorazione del 25% ci vogliono 25 g/hl per il 50 <5 50g/hl per il 70% 100 g/hl. Effettuare chiarifica con Gela S dopo il trattamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

GELA S FLOTT

GELA S FLOTT è una gelatina animale di origine suina (PIG SKIN) in microgranuli solubili caratterizzata da una elevata carica superficiale che assicura un istantaneo effetto illimpidente e una forte capacità di combinazione con i polifenoli presenti nel mosto. GELA-S FLOTT è indicata per il processo di chiarifica mediante la flottazione di mosti. Il peso molecolare medio-alto di GELA-S FLOTT garantisce la formazione di un flocculo idrofobo in grado di legarsi facilmente al gas utilizzato nel processo di flottazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Animale

ammesso
in enologia 

KOMPACT 120

KOMPACT 120 è una bentonite sodicoattivata granulata esente da polvere, caratterizzata da un notevole potere disperdente e da proprietà colloidali che ne aumentano il rendimento in chiarifica. KOMPACT 120, grazie ad un processo del tutto innovativo garantisce: Riduzione dei tempi di dispersione e di rigonfiamento della bentonite, Rispetto alle abituali 12-24 ore il tempo si riduce a 2 ore. Ottimo Potere illimpidente ed elevata velocità di chiarifica. KOMPACT 120 dopo 2 ore ha un valore di illimpidimento circa 10 volte superiore rispetto ad una bentonite tradizionale infatti viene utilizzata con dosaggi ridotti. L'alta qualità della bentonite impiegata assicura la completa deproteinizzazione e stabilizzazione proteica. Formazione di deposito compatto con elevate rese di chiarifica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione proteica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale

ammesso
in enologia 

METAL FREE

METAL FREE è un chiarificante studiato appositamente per la demetallizzazione dei mosti e vini. I metalli pesanti che vengono adsorbiti sono il rame, ferro ed alluminio, e in parte anche i composti fenolici, in particolare acidi idrossicinnamici e catechine a basso peso molecolare. La riduzione di metalli quali rame, ferro e alluminio nei mosti e nei vini porta numerosi vantaggi: eliminare l'effetto catalizzatore da parte del rame e ferro nei confronti del contenuto di polifenoli prevenendo il Pinking, la riduzione dell'ossidazione a carico delle sostanze aromatiche, si evitano intorbidamenti e precipitati: la presenza di un tenore elevato di rame, ferro ed alluminio è causa della comparsa di difetti visivi come casse ferrica e casse rameosa.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

COMPLEX GUM

Complex Gum® è la gomma arabica Seyal a catena corta caratterizzata da un alto potere stabilizzante nei confronti del bitartrato di potassio poiché riesce ad abbattere la conducibilità (μS) dei vini rendendoli stabili nel tempo. Consigliato come stabilizzante all'imbottigliamento per tutti i vini che presentano possibili instabilità tartariche, la Complex Gum® conserva perfettamente tutte le proprietà colloidali e stabilizzanti della gomma arabica; infatti si oppone alle alterazioni dovute alla casse ferrica e rameosa. Complex Gum non sostituisce il trattamento termico a freddo, nonostante riesca a stabilizzare perfettamente il vino, nei casi in cui conducibilità supera $\Delta\mu\text{S} > 90$. Con l'utilizzo di Complex Gum® si evita di utilizzare altri colloidali protettori come Acido Metatartrico e CMC.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

GREENFIX

Essedielle, dopo un lungo lavoro di ricerca di materie prime certificate Bio, importa direttamente dal Nord Africa e trasforma e lavora in sede una Gomma Arabica certificata, che rispetta tutte le caratteristiche naturali di questa preziosa risorsa naturale, con tutti i vantaggi tecnologici che questa apporta al vino. Greenfix è una gomma arabica catena lunga, con un elevatissimo peso molecolare, che permette al prodotto di essere uno degli stabilizzanti più efficaci per la materia colorante, evitandone la precipitazione. Greenfix inoltre, conferisce rotondità e spessore al vino, ammorbidendo e limitando gli spigoli dei tannini più aggressivi aumentando la percezione di dolcezza sul palato.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia  certificazione 

GREENGUM

Essedielle, dopo un lungo lavoro di ricerca di materie prime certificate Bio, importa direttamente dal Nord Africa e trasforma e lavora in sede una Gomma Arabica certificata, che rispetta tutte le caratteristiche naturali di questa preziosa risorsa naturale, con tutti i vantaggi tecnologici che questa apporta al vino. Greengum è una soluzione microfiltrata e purificata di gomma arabica derivante dalla lavorazione specifica dell'essudato dell'albero di Acacia. Greengum addizionato ai vini, evita le torbidità ed i depositi di tipo colloidale, facendo conservare tutta la loro limpidezza, opponendosi alle alterazioni dovute alla casse ferrica e rameosa; migliora inoltre la morbidezza ed il vellutato dei vini sia bianchi che rossi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia  certificazione 

STABIFIX

Stabifix® è una gomma arabica di tipo Kordofan derivante dalla lavorazione specifica dell'essudato dell'albero di Acacia Verek. Stabifix® si presenta come una soluzione acquosa al 26% e grazie al suo peso molecolare elevato viene considerata una Gomma a catena Lunga: svolge un ruolo di colloide protettore in quanto è caratterizzata da un eccezionale potere protettivo in particolare nei confronti degli antociani sia combinati che reattivi, infatti, addizionato ai vini, protegge il colore dalle precipitazioni. Migliora in maniera considerevole la morbidezza e il vellutato dei vini attenuando la sensazione di astringente in bocca. Stabifix® va aggiunto ai vini già pronti, prima dell'imbottigliamento o dopo l'ultima microfiltrazione in quanto il suo elevato peso molecolare potrebbe peggiorare la filtrabilità dei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

STABIFIX 30

STABIFIX 30 è una soluzione di gomma arabica Kordofan al 30% derivante dalla lavorazione specifica dell'essudato ottenuta dall'albero di Acacia Verek. Stabifix 30 svolge un ruolo di colloide protettore (polisaccaride ramificato: arabinogalattano tipo II associato ad una glicoproteina) in quanto è caratterizzato da un eccezionale potere protettivo anticoagulante, in particolare nei confronti delle sostanze coloranti instabili (antociani non condensati) evitando torbidità, depositi di tipo colloidale e conservando una limpidezza ottimale. Stabifix 30 si oppone alle alterazioni dovute alle casse ferrica e rameosa e migliora la morbidezza e il vellutato dei vini sia bianchi che rossi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

STABIGUM

Stabigum® è una soluzione microfiltrata e purificata di gomma arabica Seyal a catena corta con una concentrazione del 20%. Si presenta perfettamente limpida, di colore giallo paglierino e con un bassissimo contenuto di calcio. Inoltre nelle varie fasi di produzione, Stabigum viene filtrata fino a 0,1 micron in modo da non modificare successivamente l'indice di filtrabilità dei vini quindi addizionabile anche prima dell'ultima filtrazione. Stabigum® svolge un ruolo di colloide protettore in quanto è caratterizzato da un eccezionale potere protettivo anticoagulante, in particolare nei confronti delle sostanze polifenoliche anche a basso peso molecolare e delle sostanze proteiche sia dei vini bianchi che rossi da invecchiare.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

forniture per l'enologia

PA Paolo Araldo

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA NATURA
GARANZIA AFFIDABILITÀ
RISERCA TAPPO TECNICO
TAPPI IN SUGHERO
FERMI SPUMANTE
NATURALMENTE
ESPERIENZA DISTRIBUTORE ESCLUSIVO

Origine
BY DIAM

OMOGENEITÀ TAPPI SICUREZZA
TAPPI IN SUGHERO IL MEGLIO DELL'ENOLOGIA
NATURALMENTE SUGHERO

BOUCHAGE BELBO SUGHERI
SUGHERO **Belbo Sugheri** NATURALE FERMO
GARANZIA

INNOVAZIONE D'ECCELLENZA TAPPI IN SUGHERO
IL GARANTE DEGLI AROMI BOUCHAGE

DIAM DIAM
IL GARANTE

ECCELLENZA SUGHERO
IL POTENZIALE ENOLOGICO DUGUIT
ROVERE BARRIQUES

Mytik
DIAM

MYTIK
DIAM

FRIZZANTE SPUMANTE

DAL 1828
TINI
ARTIGIANALE
TONNEAU
BUILT FOR THE FUTURE
ESPERIENZA

IL MEGLIO DEL ROVERE
BOTTI
MOVIMENTAZIONE
DUGUIT
DUGUIT TECHNOLOGIES
CHAMPAGEL
CONGELATORI

ALLIANS
ROBOTICS
MOVIMENTAZIONE BOTTIGLIE PIENE

IL MEGLIO DELL'ENOLOGIA

DEPUIS
1952

ECCELLENZA FRANCESE
IL SAVOIR FAIRE
TONNEAU
ROVERE BARRIQUES

CAPSULONI LUXETAIN
CAPGARD CHAMPTOP
CHAMPALUXE

amcor
SOFTGARD
AMCOR
CAPSULE COPRITAPPO
IL MEGLIO DELL'ENOLOGIA
AFFIDABILITÀ

PAOLO ARALDO
FORNITURE PER L'ENOLOGIA

TONNELLERIE
MILLET
ECCELLENZA FRANCESE
IL SAVOIR FAIRE
CAPSULE
STELVIN
CAPSULE A VITE
INNOVAZIONE
DISTRIBUTORE ESCLUSIVO
SICUREZZA

STELVIN
STELVIN LUX
ESPERIENZA
PRESSION
RICERCA

TONNELLERIE MILLET
DEPUIS 1952
ECCELLENZA

Paolo Araldo fornisce e distribuisce, in esclusiva per l'Italia, alcuni fra i più innovativi e prestigiosi prodotti per l'enologia d'eccellenza. Paolo Araldo è garanzia di un prodotto dalle caratteristiche superiori, la certezza di un rapporto solido e collaborativo con i clienti, la puntuale soddisfazione alle richieste più dettagliate ed esigenti.

Paolo Araldo. Calamandran. At. Italia +39 0141 769153 info@paoloaraldo.com www.paoloaraldo.com



LAFFORT ITALIA Srl - S.P. n° 95 per Castelnuovo - 15057 Tortona (AL)
tel. +39 0131 863608 fax +39 0131 821305 - laffortitalia@laffort.com - www.laffort.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO					
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Stabilizz. tartarica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
77	Actiflore B0213	Lieviti secchi					
77	Actiflore F33	Lieviti secchi					
77	Zymaflore Alpha TD	Lieviti secchi					
78	Zymaflore CX9	Lieviti secchi					
78	Zymaflore Égide	Lieviti secchi					
78	Zymaflore FX10	Lieviti secchi					
79	Zymaflore RX60	Lieviti secchi					
79	Zymaflore Spark	Lieviti secchi					
79	Zymaflore X5	Lieviti secchi					
80	Zymaflore X16	Lieviti secchi					
80	Zymaflore Xpure	Lieviti secchi					
80	Zymaflore 011 Bio	Lieviti secchi					
81	Fresh Arom	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito				Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
81	Nutristart	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito					
81	Nutristart Arom	Attivatori/Nutrienti					
82	Nutristart Org	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito					
82	Superstart Blanc/Rouge	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito					
82	Maloboost		Attivatori/ Nutrienti				
83	Mannofeel			Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti		Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti
83	Mannostab			Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti			
83	Oenolees MP				Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
84	Lactoenos		Batteri				

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO									
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Filtrazione	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
84	Extralyse		Enzimi	Enzimi	Enzimi					Enzimi	Enzimi
84	Lafase Fruit	Enzimi									
85	Lafase HE Grand Cru	Enzimi									
85	Lafase XL Clarification		Enzimi								
85	Lafase XL Extraction	Enzimi									
86	Lafase XL Flot		Enzimi								
86	Lafazym CL		Enzimi	Enzimi							
86	Lafazym Press		Enzimi	Enzimi							
87	Lafazym Thiols (+)		Enzimi								
87	OENOBrett		Enzimi Chitosano	Enzimi Chitosano	Enzimi Chitosano					Enzimi Chitosano	Enzimi Chitosano
87	Gamma Quertanin									Tannini	Tannini
88	Tanin Galalcool	Tannini									
88	Tanin VR Color	Tannini						Tannini		Tannini	Tannini
88	Tanin VR Supra	Tannini									
89	Polymust		Chiarif.	Chiarif.			Chiarif.	Chiarif.			
89	Vegecoll		Chiarif.	Chiarif.							
89	Celstab					Stabiliz.					
90	Oenogom Bio							Stabiliz.			
90	Oenogom Instant							Stabiliz.	Stabiliz.		
90	Stabivin								Stabiliz.		

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la Tabella non risulta compilata.

LE PROTEINE VEGETALI AL SERVIZIO DELL'ENOLOGIA DI QUALITÀ.

EVOLVONO E SI SPECIALIZZANO

VEGEFINE®

- 100 % vegetale.
- 100 % proteine di patata.
- Specializzata in decantazione.

VEGEFLOT®

- 100 % vegetale.
- Miscela di proteine di patata e di pisello.
- Specializzata in flottazione.

- Facilita' di messa in sospensione.
- Forte compattamento delle fecce.
- Ottimale rimozione dei composti polifenolici dai mosti e dai vini.



LAFFORT

l'œnologie par nature

Actiflore B0213

Ceppo appartenente al gruppo già definito bayanus, è caratterizzato da elevata resistenza all'alcool, chiude fermentazioni anche al di sopra dei 18% vol, da buona criotolleranza e capacità di consumare fruttosio. Grazie a queste caratteristiche si adatta molto bene alla cura degli arresti di fermentazione, alle prese di spuma ed in generale alla fermentazione di mosti dotati di concentrazioni zuccherine particolarmente elevate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Actiflore F33

Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* caratterizzato da un'attività fermentativa decisa e sicura che garantisce sempre una produzione assai limitata di acidità volatile. La sostanziale rusticità ed il basso fabbisogno di azoto lo fanno il lievito di elezione per la fermentazione in vasche di grandi dimensioni e di masse importanti di mosti. La sua buona produzione e liberazione già in fase di fermentazione di polisaccaridi aiuta a migliorare la morbidezza e rotondità dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato	3	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Zymaflore Alpha TD

Lievito non-*Saccharomyces*. Costituisce profili aromatici di grande complessità; esalta corpo e rotondità. Nella vinificazione in rosso in macerazione pre-fermentativa, e per tutti i mosti bianchi e rosati. Adatto a tutti i vitigni.

Per il controllo ecologico delle popolazioni indigene, nella strategia integrata di riduzione delle dosi di SO₂. Gestione della microflora nella macerazione pre-fermentativa a freddo. Aumento della complessità aromatica (aromi varietali e fermentativi). Incremento della rotondità, del corpo e del volume al palato (elevata produzione e rilascio di polisaccaridi parietali). Ridotta produzione di acidità volatile su mosti ricchi in zuccheri o bottrizzati.

Per l'inoculo seguire le indicazioni della documentazione tecnica.

Dose d'impiego: 30 g/hl per vini secchi; 40 g/hl su vini liquorosi o passiti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Zymaflore CX9

Ceppo isolato con una prima selezione massale su Chardonnay di Borgogna e successivamente poi migliorato con la tecnica naturale del reincrocio.

Accanto alle ottime capacità fermentative, sviluppa note agrumate, di nocciola fresca, mandorla e pane tostato ed aiuta nell'ottenimento di un eccellente equilibrio organolettico bilanciato tra struttura, volume e morbida freschezza.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia

Zymaflore Égide

Associazione di *Torulasporea delbrueckii* e *Metschnikowia pulcherrima*. Selezionate nell'ambito della flora indigena dell'uva per i loro caratteri di neutralità organolettica, si prestano ottimamente alla colonizzazione del substrato, consentendo una naturale gestione controllata della microflora nel corso delle fasi prefermentative.

Criofila e resistente alla SO₂ la *Torulasporea*, particolarmente robusta nelle situazioni d'inoculo diretto sulle uve la *Metschnikowia*, la loro associazione consente una efficace protezione del substrato da parte di microrganismi protettori in grado di valorizzare qualitativamente il prodotto. Operare l'inoculo con ZYMAFLORE ÉGIDE TDMP direttamente sulle uve, bianche o rosse, o anche su mosto (se uve sane), previa reidratazione o per spolvero diretto. Consultare la documentazione tecnica di prodotto.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia

Zymaflore FX10

Per vini rossi strutturati, dalla struttura tannica vellutata, intensa ed espressiva, anche destinati ad un lungo affinamento. Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Aglianico, Nero d'Avola, Barolo.

Carattere fruttosofilo. Ottima termotolleranza: vitalità cellulare assicurata anche in condizioni di elevato stress termico. Rispetto dell'impronta del terroir (minima produzione di aromi fermentativi. Ottime performances in élevage sur lies: liberazione della proteina Hsp12 (dolcezza). Massiccia liberazione di polisaccaridi (tannini vellutati). Contribuisce a bilanciare ed armonizzare l'espressione delle sensazioni verdi.

Dose d'impiego: 15-30 g/hl.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia

Zymaflore RX60

Ceppo selezionato applicando la tecnica del breeding, accanto alle ottime qualità fermentative di base è particolarmente apprezzato per la sua capacità di esaltare i caratteri di morbidezza e di giovinezza dei vini. Grazie anche alla bassa produzione di H₂S risulta essere molto efficace nell'esaltazione di aromi di frutti rossi. Si adatta bene alla produzione di vini rossi piuttosto tecnologici da consumare giovani. Trova applicazione anche nella presa di spuma in autoclave di vini rossi fruttati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante
			2

ammesso
in enologia 

Zymaflore Spark

Ceppo selezionato a Reims nei migliori cru di Champagne, manifesta un'ottima cinetica di fermentazione nelle condizioni più svariate di temperatura e con alcol potenziale elevato. Grazie a queste caratteristiche diventa il ceppo di riferimento per rifermentazioni di vini base spumante sia in autoclave che in bottiglia, oltre che nella gestione di fermentazioni difficili. Può essere impiegato anche per riavvii di fermentazione in caso di arresti accidentali.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante
			1
			2
			3

Zymaflore X5

Per bianchi e rosati, elevata rivelazione di aromi primari di tipo tiolico. Sauvignon Blanc, Colombar, Rolle, Manseng, Riesling...

Attivo nella rivelazione di aromi primari di tipo tiolico e nella produzione di aromi fermentativi (esteri).

Particolarmente idoneo alla vinificazione di Sauvignon di nuova generazione, Pinot grigio, Fiano.

Applicazioni tipiche: produzione di vini bianchi e rosati fragranti ad elevata espressione aromatica (ananas, frutti tropicali, agrumi, ribes nero).

Dose d'impiego: 20-30 g/hl.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante
			2

ammesso
in enologia 



Zymaflore X16

Per vini bianchi e rosati aromatici e moderni. Chardonnay, Trebbiano, Verdicchio, Lugana, Falanghina, Grillo, Garganega...

Fermentatore impareggiabile.

Lievito POF (-), a bassissima produzione di H₂S fornisce profili aromatici netti ed intensi ricchi di note tropicali (ananas, fiori bianchi, pesca...).

Adatto a condizioni fermentative difficili (bassa temperatura, alcool elevato, riduzione spinta...). Applicazioni tipiche: produzione di vini bianchi tecnologici a forte intensità aromatica; utilizzabile nello Charmat in abbinamento (co-levurage) allo Zymaflore Spark

Dose d'impiego: 20-30 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

Zymaflore XPure

Ceppo specifico per la produzione di vini caratterizzati da grande pulizia e franchezza organolettica. Adatto a tutti i vitigni rossi.

Si adatta specificamente alla produzione di vini rossi di grande pulizia e franchezza organolettica, piena espressione del potenziale aromatico del vitigno.

Contribuisce al mascheramento del carattere vegetale.

Favorisce l'espressione di note aromatiche fresche e di frutti neri.

Consente l'elaborazione di vini caratterizzati da un palato ampio, morbido e vellutato.

Eccellenti doti fermentative.

Dose d'impiego: 15-30 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

Zymaflore 011 Bio

Lievito secco attivo certificato BIO coltivato e preparato con metodi di produzione conformi ai disposti dei regolamenti CE 834/07 e 889/08; conforme alle regolamentazioni U.S.A. (NOP) relative alle produzioni biologiche. Ceppo appartenente al gruppo già definito bayanus è caratterizzato da una cinetica fermentativa netta e decisa in ogni situazione, ottima resistenza e capacità di dominanza, tolleranza all'alcool elevata, rispetto dell'identità e tipicità di ogni vitigno. La sua minima produzione di acidi grassi facilita l'eventuale successivo avvio della malolattica. È quindi un lievito polivalente da applicare con sicurezza nella filiera di produzione BIO, eventualmente idoneo anche per riavvii di fermentazione in caso di spontanee bloccate.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia certificazione

Fresh Arom

Derivato da lievito ad elevato potere riducente, fornisce ai lieviti fermentatori un consistente apporto di glutazione e suoi precursori (cisteina, N-acetil cisteina), favorendo quindi un più importante rilascio ai vini di questo tripeptide da parte dei lieviti.

A fermentazione completata viene rilasciato dai lieviti sotto forma di glutazione ridotto, ad elevato potere antiossidante (potenziale redox +920mV), molto più elevato rispetto a quello dell'SO₂ (+170mV) o dell'acido ascorbico (+282mV). Consente una efficace protezione del potenziale aromatico dei vini bianchi e rosati, evitando la comparsa di note ossidate. Utilizzato in autoclave durante la presa di spuma permette di ottenere vini spumanti o frizzanti più freschi e serbevoli.

Momento di applicazione: al primo terzo della FA. Dose consigliata: 30-40 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Nutristart

Associazione equilibrata e completa di fattori di crescita e di fattori di sopravvivenza, favorisce la moltiplicazione dei lieviti. Utilizzabile su mosti bianchi, rossi e rosati.

È costituito da un'associazione di lieviti inattivati, autolisati di lievito, fosfato d'ammonio, tiamina.

10 g/hl di prodotto inducono un aumento medio di 14 mg/l di APA.

Dose consigliata: 20-40 g/hl, su mosti bianchi, rossi e rosati, da modulare in funzione delle necessità nutrizionali.

Momento di applicazione: entro il primo terzo della FA.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale

Derivati da microrganismi

Nutristart Arom

Nutriente complesso, completo ed equilibrato a base di lieviti inattivati ed autolisati, completato con fosfato d'ammonio. Durante la fermentazione alcolica favorisce lo sviluppo della complessità aromatica dei vini.

Apporta una frazione azotata, organica ed inorganica, ideale per la produzione di vini eleganti, fini, equilibrati, esaltanti la tipicità del vitigno. La sua ricchezza in glutazione aiuta la longevità aromatica. L'apporto di 10 g/hl di Nutristart Arom portano un incremento di APA pari a 14 mg/l.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia





Nutrirstart Org

Nutriente complesso, 100% derivato da lievito (autolisati di lievito), apporta azoto sotto forma amminoacidica. Naturalmente ricco in vitamine (tiamina, niacina, acido pantotenico, acido folico), minerali ed oligo-elementi (magnesio, manganese, zinco, ferro...); potente stimolatore della moltiplicazione cellulare. Il suo apporto esclusivo è sufficiente solo in caso di carenza di nutrienti moderata (APA naturale attorno ai 120 mg/l); in caso di forte carenza si consiglia di intervenire comunque con sali ammoniacali, a rafforzare opportunamente il bilancio nutrizionale dei lieviti. Amplifica la produzione aromatica (esteri fermentativi). 30 g/hl apportano mediamente 20 mg/l di APA.

Dose consigliata: 30-60 g/hl, su mosti bianchi, rossi e rosati.

Momento di applicazione: preferibilmente primo terzo di FA.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

Lieviti inattivi / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Superstart Blanc / Rouge

Preparatori specifici di lievito da utilizzare al momento della reidratazione dei LSA per assicurare chiusure di FA nette ed una produzione aromatica ottimale (lieviti inattivi, autolisati di lievito). Brevetto F 2.736.651. Questi prodotti:

- Forniscono ai lieviti durante la reidratazione (solo al ceppo selezionato scelto e non agli altri microrganismi presenti in vasca) elementi strategici per la vitalità (vitamine e sali minerali in forma biodisponibile) e per la sopravvivenza (acidi grassi a lunga catena e steroli).
- Aumentano la fluidità delle membrane e la resistenza della cellula all'alcol.
- Permettono di ridurre significativamente la produzione di AV e di H₂S.

Dose d'impiego: 20 - 30 g/hl (le dosi più elevate nelle situazioni a maggior TAP).

Utilizzare nell'acqua di reidratazione dei lieviti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

Lieviti inattivi / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Maloboost

Nutriente specifico per ceppi di *O. oeni*, utile per un agevole avvio della fermentazione malolattica in qualsiasi tipologia di vino la si desidera.

Non interferisce con il profilo aromatico dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FML

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



Mannofeel

Preparato di mannoproteine purissime, partecipa alla stabilizzazione tartarica dei vini ed aumenta significativamente la percezione delle sensazioni di volume, rotondità e lunghezza in bocca.

Preparato altamente purificato, composto al 100% da mannoproteine. Rispetta la freschezza ed il fruttato del vino. Migliora l'equilibrio. Aumenta le percezioni di volume e dolcezza. Attenua le percezioni di acidità ed astringenza. Partecipa alla stabilizzazione tartarica e del colore del vino. In formulazione liquida per una maggiore facilità di applicazione. Non interferisce con la filtrabilità. Adatto all'impiego anche in fase di preparazione all'imbottigliamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Stabilizzazione tartarica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Mannostab

Mannoproteina, naturalmente presente nei vini, dotata di proprietà stabilizzanti nei confronti dei sali di potassio dell'Acido tartarico. Mannoproteina specifica, denominata MP40TM, viene estratta dalla parete cellulare dei lieviti per via enzimatica secondo un procedimento brevettato (pat. n° 2726284). Questo procedimento esclusivo assicura e preserva le proprietà di stabilizzazione tartarica di MP40TM.

Inibisce la cristallizzazione dei sali di bitartrato di potassio. Rispettoso dei caratteri organolettici di ciascun vino. Costituente naturalmente già presente nei vini. Attivo su rossi, rosati e bianchi, tranquilli e spumanti, filtrati o non filtrati. Minima produzione di rifiuti, nessun consumo di acqua ed energia nell'applicazione. Dosi: 10 - 30 g/hl. Disponibile anche in forma liquida. Dosi di utilizzo: 100 - 300 ml/hl

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Oenolees MP

Estratto parietale di lievito (mannoproteine) ricco in peptidi sapidi (Brevetto n°0452803) e polisaccaridi.

Completamente solubile, da applicare ai vini in fase di preparazione all'imbottigliamento.

Frutto delle ricerche che hanno contribuito alla comprensione dei fenomeni di miglioramento organolettico a cui i vini vanno incontro durante l'affinamento sulle fecce di fermentazione, agisce sulle sensazioni di dolcezza rotondità e lunghezza al palato.

Visto il suo effetto pressoché immediato si consigliano saggi preliminari di dosaggio in piccola scala, con successiva degustazione. Utilizzare, previa dispersione in acqua 1:10, su vini dotati di corretti parametri di filtrabilità.

Può essere impiegato sia sui vini bianchi che rossi a dosi variabili tra i 5 e 20 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi



Lactoenos

La gamma Lactoenos rappresenta uno strumento ormai collaudato e adatto allo svolgimento della FML su ogni tipologia di vino e secondo il protocollo di inoculo ritenuto più confacente dall'enologo.

Lactoenos B7 Direct e Lactoenos SB3 Direct sono due ceppi di facile impiego, grazie all'inoculo diretto, e di ampio spettro di utilizzo.

Lactoenos 450 PreAc, che prevede un breve periodo di preacclimatemento, unisce un'elevata attività malolattica ed efficacia ad un'interessante economicità d'impiego.

Kit Lactoenos B16 Standard, con il suo protocollo di acclimatazione un po' più laborioso è l'unica soluzione attuabile nelle situazioni più difficili.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Extralysé

Preparato enzimatico dotato di attività pectolitica e beta-(1-3;1-6) glucanasi.

Risulta estremamente utile nella lavorazione di uve bottrizzate in quanto ne degrada i glucani permettendo la regolare lavorazione dei mosti.

Accelera e potenzia l'affinamento dei vini sulle fecce nobili, favorendo la lisi dei lieviti.

Dose d'impiego: da 6 a 10 g/hl.

Facilita ovviamente anche la successiva decantazione.

La dose d'impiego può variare da 2 a 5 g/100 Kg d'uva.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

Chiarifica vino

Filtrazione

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Lafase Fruit

Enzima pectolitico purificato granulare.

Specifico per la produzione di vini fruttati, rotondi e ricchi di colore, destinati ad un rapido consumo.

Ideale per abbreviare il tempo di macerazione, con o senza fase prefermentativa a freddo, consente l'estrazione delicata ed efficiente di colore, aromi e componenti polifenoliche non aggressive limitando gli interventi fisici.

Dose d'impiego: da 2 a 5 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafase HE Grand Cru

Enzima pectolitico purificato granulare.

Enzima messo a punto per le macerazioni tradizionali, con o senza MPF, per vini strutturati e morbidi, ricchi di colore stabile e con tannini eleganti e vellutati, adatti al lungo affinamento. Agisce in modo mirato sulle pareti cellulari della buccia: massimo equilibrio tra struttura, colore, polisaccaridi ed aromi. Favorisce l'estrazione di composti fenolici stabili e ad elevato grado di polimerizzazione, accresce la serbevolezza del prodotto. Attiva l'estrazione di polisaccaridi a ridotta taglia molecolare i quali partecipano attivamente ai processi di stabilizzazione, ed esaltano le sensazioni morbide, contribuendo alla riduzione dell'astringenza; viene inoltre facilitato lo sgrondo dei succhi e l'illimpidimento. Purificato da antocianasi.

Dose d'impiego: da 2 a 5 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafase XL Clarification

Formulazione enzimatica liquida ad elevata azione pectolitica, per la chiarifica dei mosti bianchi e rosati. Permette una rapida depectinizzazione, anche a basse temperature, inducendo una efficace diminuzione di viscosità dei succhi facilitandone la pronta chiarifica anche a fronte di sistemi di lavorazione in continuo. Grazie alla sua ricchezza in attività poligalatturonasi e pectiniasi risulta molto attiva anche a basse temperature e può essere impiegata per migliorare le operazioni di pressatura di uve bianche. Naturalmente povera di attività collaterali indesiderate.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafase XL Extraction

Formulazione enzimatica liquida ad elevata azione pectolitica, ricca di attività poligalatturonasi, cellulasi, emicellulalasi, ramnogalatturonasi, bilanciata per essere specificatamente impiegata nella macerazione delle uve rosse e nell'estrazione del colore. Utilizzata in fase di macerazione delle uve rosse favorisce il rilascio di composti fenolici dalle bucce, limitando anche la richiesta di movimentazioni meccaniche delle vinacce o di rimontaggi. Migliora il rilascio di succo dalle strutture della bacca facendo aumentare anche in modo interessante la resa in succo di sgrondo. Inoltre il suo impiego rende più agevoli le operazioni di pressatura delle vinacce permettendo di ottenere torchiati con qualità ancora interessanti. Naturalmente povero di attività secondarie indesiderate.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Lafase XL Flot

Preparato enzimatico liquido ad elevata attività pectolitica particolarmente adatto alla rapida depectinizzazione dei mosti destinati alla flottazione. Grazie alla limitata attività cinnamil esterasi permette di preservare al meglio la qualità dei vini. Formulazione robusta ed ad ampio spettro permette un'azione rapida su un vasto ventaglio di matrici e di situazioni.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafazym CL

Enzima pectolitico purificato granulare - Mix specifico di attività calibrate per l'ottimizzazione delle operazioni di chiarifica di mosti e vini.

Enzima per la rapida chiarifica nella pulizia dei mosti, con buon compattamento del deposito di feccia, mantenimento della finezza e freschezza aromatica del prodotto.

Preparato pectolitico concentrato e purificato.

Dose d'impiego: da 0,5 a 2 g/hL.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafazym Press

Enzima pectolitico purificato granulare - Mix specifico di attività calibrate per l'ottimizzazione delle operazioni di pressatura.

Enzima purificato da applicare al momento del riempimento della pressa, facilita la liberazione del succo ed ottimizza la pressatura valorizzando la qualità dei mosti: aumenta l'estrazione delle componenti aromatiche e dei loro precursori. Migliora le operazioni di pressatura facendo aumentare la frazione di succo di sgrondo ed estratto a bassa pressione, permettendo inoltre di accorciare i cicli di pressa. Limita l'estrazione delle componenti polifenoliche responsabili di deviazioni ossidative ed amare. Facilita ovviamente anche la successiva decantazione. La dose d'impiego può variare da 2 a 5 g/100 Kg d'uva.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafazym Thiols [+]

Preparato enzimatico pectolitico, microgranulato, dotato di specifiche attività secondarie. Applicato in sinergia con ceppi di lievito dotati di caratteri atti alla rivelazione dei precursori varietali tiolici, consente di amplificare ed esaltare il profilo sensoriale dei vini. Va addizionato alla dose di 3-5 g/hL in fase di chiarifica dei mosti, prima dell'avvio della fermentazione alcolica.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante
			2

ammesso
in enologia 

OENOBrett

OENOBrett® è formulato mediante l'associazione specifica di un polisaccaride naturale, il chitosano, e di una preparazione enzimatica a base di pectinasi e glucanasi, in grado di accentuare il processo di lisi e di eliminazione di *Brettanomyces*. Il trattamento determina la destrutturazione dell'edificio parietale di *Brettanomyces* ad opera del chitosano, tale processo è esaltato dall'effetto sinergico della componente enzimatica, che contribuisce ad accelerare la sedimentazione delle cellule lisate. OENOBrett®, grazie alla sua efficacia antimicrobica, è uno strumento essenziale nella strategia integrata di riduzione delle dosi di SO₂. Da impiegarsi al termine delle fermentazioni desiderate (FA e FML). Formulazione di agile impiego. Dosi di utilizzo: 10 g/hL. Dose massima legale: 25 g/hL.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Filtrazione
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

Gamma Quertanin

Preparazioni di tannini ellagici estratti all'acqua da duramen selezionato di rovere francese, a diversi gradi di tostatura, per far fronte alle diverse necessità di affinamento. Sono tutti a dissoluzione istantanea dunque di facile ed immediato utilizzo. Possono contribuire alla regolazione dei fenomeni ossido-riduttivi durante i processi di affinamento in fusti di legno o nel corso di micro-ossigenazioni in vasche di acciaio. Consentono la costituzione di un substrato ricco di ellagitannini, analogo a quello che si ha in fusti nuovi, anche dovendo operare con un parco barrique già abbastanza sfruttato. Impiegati in fase di preparazione dei vini all'imbottigliamento aiutano a preservarne più a lungo il nerbo e la freschezza.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1
		Rosato	Vino frizzante
			2

ammesso
in enologia 



Tanin Galalcool

Tannino Gallico, di colore paglierino molto chiaro, praticamente inodore, microgranulato a dissoluzione istantanea. Grazie alle sue caratteristiche chimiche, alla sua purezza ed al suo aspetto è un tannino utilizzato soprattutto nei vini bianchi e rosati o su uve bottrizzate. Ha un elevato potere di inibizione della laccasi, nel caso di uve ammuffite se ne consiglia l'uso già alla pigiatura. Essendo molto reattivo nei confronti dell'ossigeno permette sia la protezione dei vini dalle ossidazioni che il riequilibrio del loro potenziale redox nelle situazioni di riduzione. A seconda dello scopo per cui viene usato e su che tipologia di vino si dovrà modularne la dose.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Tanin VR Color

Preparato a base di tannini catechici ed ellagici, a dissoluzione istantanea (IDP process), espressamente formulato per la stabilizzazione della materia colorante. Si caratterizza per un elevato contenuto in catechine naturalmente reattive (OxyProtect™ process) in grado di pervenire alla formazione di legami covalenti chimicamente stabili con le antocianine, ad elevato effetto stabilizzante del colore. Particolarmente indicato per la stabilizzazione della sostanza colorante. Trova utile applicazione in tutte le vinificazioni in rosso nelle quali si desidera migliorare la stabilità del colore ed in tutte le situazioni in cui si potrebbe determinare un disequilibrio nel rapporto tannini/antociani. La dose consigliata varia da 10 a 40 g/hL; aggiunte ai délestage, alla svinatura, ai travasi o durante la micro-ossigenazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Tanin VR Supra

Formulazione di tannini ellagici e proantocianidici a dissoluzione istantanea (IDP process), messa a punto specificamente per la vinificazione in rosso.

La matrice tannica del TANIN VR SUPRA® è in grado di reagire rapidamente con le proteine presenti nel mosto, salvaguardando il profilo polifenolico originale del prodotto (effetto sacrificale). TANIN VR SUPRA® contribuisce inoltre all'inibizione della laccasi e alla protezione del vino dalle ossidazioni. Se ne consiglia l'apporto nelle primissime fasi della vinificazione, in concomitanza con il primo rimontaggio di omogeneizzazione.

La dose consigliata varia da 10 a 80 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Polymust

Polymust è una gamma completa di chiarificanti declinata in differenti prodotti destinati alla risoluzione di specifiche problematiche. Tutti allergen free e policomposti, per avere uno spettro più ampio, per la chiarifica dei mosti e dei vini. Polymust Nature, per la chiarifica dei mosti e dei vini, buon compattamento delle fecce, prima stabilizzazione proteica, applicabile nel bio. Polymust Blanc, previene le ossidazioni grazie alla rimozione di ac. fenolici ossidabili in grado di bloccare composti aromatici ed indurre alterazioni del colore. Polymust Rosé, abbate il contenuto di composti fenolici stabilizzando il colore, anche nelle sfumature più delicate. Polymust Press, elimina i composti polifenolici ossidati ed ossidabili contribuendo a preservare il pool aromatico. Toglie le note amare e da invecchiamento precoce.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale
Vegetale
Di sintesi
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Vegecoll

Proteina vegetale di patata, non allergenica, selezionata e purificata per l'uso enologico. Prodotta secondo un processo brevettato che ne preserva lo stato nativo è molto efficace sia nei mosti che nei vini nella rimozione di catechine, polifenoli ossidati ed ossidabili ed ac. fenolici. Per migliorarne gli effetti e l'applicazione ed ottimizzare i costi, è stata declinata in nuove formulazioni. Grazie alla particolare miscelazione e lavorazione sono oggi disponibili dunque tre diversi prodotti:

Vegecoll - il capostipite

Vegeflot - per la flottazione dei mosti

Vegefine - per la chiarifica statica di mosti e vini

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Celstab

È una soluzione di gomma di cellulosa sodica (CMC), conforme al codice enologico (E466), altamente purificata ed estremamente omogenea, a basso grado di polimerizzazione e bassa viscosità. La formulazione liquida, alla concentrazione del 10% ne rende agevole l'applicazione a tutti i tipi di vino. Celstab presenta un elevatissimo potere di inibizione della cristallizzazione, per cui alla dose max legale di 100 ml consente la stabilizzazione di vini anche ad elevato grado di instabilità. Non induce modificazioni di tipo sensoriale sui vini e non ne altera i parametri di filtrabilità. Vista la particolare reattività della CMC si consiglia l'applicazione a vini bianchi perfettamente stabili dal punto di vista proteico e si segnala il rischio di interazione con il materiale colorante nel caso di applicazione a vini rossi e rosati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	3
		Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale



Oenogom Bio

Purissima gomma arabica microgranulata a dissoluzione istantanea ottenuto con metodi di produzione conformi ai disposti dei regolamenti CE 834/07 e 889/08; conforme alle regolamentazioni U.S.A. (NOP) relative alle produzioni biologiche. Questi metodi, che obbligano al rispetto della naturale struttura della gomma arabica, ci permettono di avere un colloide a lunga catena particolarmente efficace nella stabilizzazione del colore, ma non certamente microfiltrabile.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia  certificazione 

Oenogom Instant

Purissima gomma arabica microgranulata a dissoluzione istantanea, grazie al processo di idrolisi e di granulazione risulta di facile applicazione e può essere impiegata anche prima della microfiltrazione. Arrotonda ed esalta la pienezza al palato dei vini, ammorbidendone la matrice polifenolica e coadiuva in parte la stabilità della materia colorante. Non apporta SO₂ e garantisce il massimo rispetto dell'integrità aromatica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

Stabivin

Stabivin e Stabivin SP sono soluzioni di gomme arabiche purificate, pronte all'uso. La selezione delle materie prime, il processo di lavorazione molto rispettoso delle stesse, il sistematico controllo del tutto, garantiscono le caratteristiche del prodotto e la loro ripetibilità. In qualità di colloidali protettori partecipano alla stabilizzazione generale dei vini. Stabivin grazie alla sua natura e struttura molecolare è particolarmente attivo nella stabilizzazione della materia colorante, ma non risulta essere microfiltrabile. Stabivin SP, sottoposto a mirata idrolisi enzimatica, è compatibile con i processi di microfiltrazione. Grazie alla sua composizione polisaccaridica tende a limitare il carattere amaro di certi vini migliorando nel contempo l'equilibrio gustativo e la stabilità fisico-chimica nel suo complesso.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

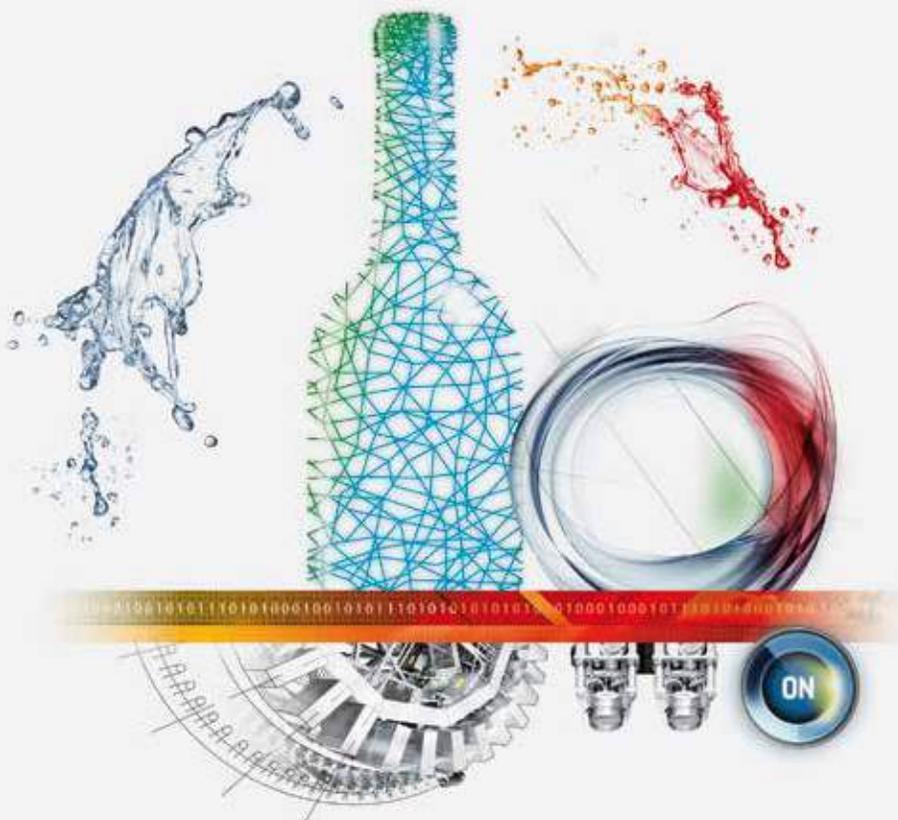
DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO

SIMEI



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

29ª EDIZIONE

16-19 Novembre 2021
Fiera Milano (Rho)

info@simei.it / simei.it



LALLEMAND Inc. Succursale Italiana - Via Rossini, 14/B - 37060 Castel D'Azzano (VR)
tel. +39 045 512555 - lallemantalia@lallemand.com - www.lallemandwine.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO			
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
94	Biodiva™	Lieviti secchi			
94	Charme® Floreal	Lieviti secchi			
94	Charme® Fruity	Lieviti secchi			
95	Flavia®	Lieviti secchi			
95	Laktia™	Lieviti secchi			
95	Lalvin CY3079®	Lieviti secchi			
96	Lalvin EC1118®	Lieviti secchi			
96	Lalvin ICV Okay®	Lieviti secchi			
96	Lalvin ICV Opale 2.0™	Lieviti secchi			
97	Lalvin Persy™	Lieviti secchi			
97	Lalvin QD145®	Lieviti secchi			
97	Lalvin RC212®	Lieviti secchi			
98	Lalvin Sensy™	Lieviti secchi			
98	Lalvin Tango™	Lieviti secchi			
98	Uvaferm 43 Restart™	Lieviti secchi			
99	Uvaferm eXence™	Lieviti secchi			
99	Uvaferm HPS®	Lieviti secchi			
99	Uvaferm VRB™	Lieviti secchi			
100	Fermaid® O	Attiv./Nutr.			
100	O'Tropic®	Attiv./Nutr.			
100	GO-FERM® Protect	Attiv./Nutr.			
101	Nutrient Vit End™	Attiv./Nutr.			
101	STIMULA™	Attiv./Nutr.			
101	ML Red Boost®		Attiv./Nutr.		
102	OptiMALO® PLUS		Attiv./Nutr.		
102	Glutastar™	Liev.inattiv./Deriv. di liev.			
102	Opti-MUM Red™	Liev.inattiv./Deriv. di liev.			
103	Punchy™	Liev.inattiv./Deriv. di liev.			
103	Noblesse™			Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Liev.inattiv./Deriv. di liev.
103	Pure-Lees™ Longevity			Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Liev.inattiv./Deriv. di liev.
104	Reduless®			Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Liev.inattiv./Deriv. di liev.
104	Lalvin Silka™		Batteri lattici		
104	Lalvin VP41®		Batteri lattici		
105	ML Prime™		Batteri lattici		
105	O-Mega®		Batteri lattici		
105	PN4®		Batteri lattici		
106	Uvaferm Alpha®		Batteri lattici		
106	Bactiless™			Chitosano	Chitosano
106	NoBrett Inside®			Chitosano	Chitosano

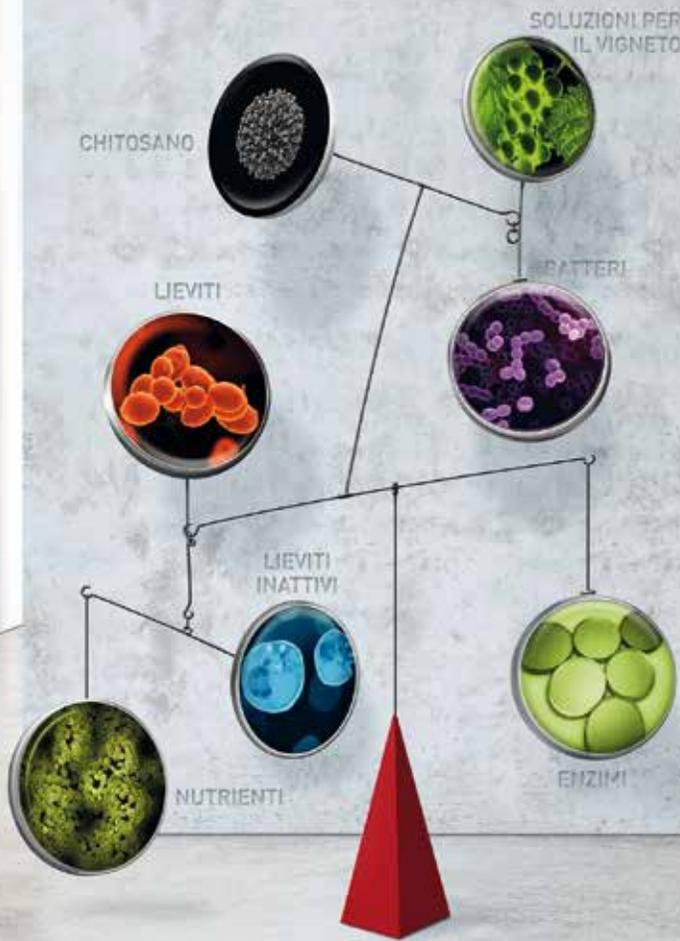
NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

ORIGINAL **BY CULTURE**



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



LIEVITI
INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*



Biodiva™

Torulasporea delbrueckii per la complessità aromatica e gustativa.

Biodiva è una *T. delbrueckii* ceppo TD291 selezionata da INRA in Francia per la capacità di incrementare la complessità aromatica e gustativa. Utilizzata nel mosto in modalità sequenziale con *S. cerevisiae*, Biodiva si rivela uno strumento efficace per sviluppare in modo ripetibile e controllato il profilo aromatico dei vini favorendo la percezione di alcuni esteri volatili e senza mascherarne la tipicità. Nella realtà enologica italiana viene utilizzata per la produzione di bianchi, rossi e rosati di grande complessità olfattiva e dal carattere fruttato. Grazie all'elevata tolleranza allo shock osmotico ed alla bassa produzione di acidità volatile, Biodiva è particolarmente adatta per l'utilizzo nei mosti da uve passite o da vendemmia tardiva.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Charme® Floreal

Spumanti e frizzanti dal profilo floreale e di frutta bianca.

Per le sue caratteristiche microbiologiche ed organolettiche, Charme Floreal è particolarmente indicato per l'elaborazione di spumanti e frizzanti di qualità fermentati in autoclave. Questo lievito presenta una capacità di fermentare a bassa temperatura ed una resistenza all'alcol tali da raccomandarlo per questa specifica applicazione, naturalmente in abbinamento ad una buona nutrizione azotata. Floreal favorisce l'espressione di un quadro aromatico fine ed elegante, con una dominante floreale arricchita da sentori di frutta a bacca bianca e spezie particolarmente ricercata nei vini bianchi spumanti. Di particolare interesse è l'utilizzo nella fermentazione primaria dei vini bianchi giovani, applicazione in cui Floreal esprime tutto il suo potenziale aromatico.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane		Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Charme® Fruity

Spumanti e frizzanti fruttati in autoclave.

Ceppo di sicurezza caratterizzato da una rapida crescita nel mezzo ed eccellenti prestazioni anche in condizioni difficili (pH bassi, basse temperature, carenze azotate), è particolarmente adatto all'elaborazione di tutti i vini rifermentati in autoclave. In Italia è un lievito che trova ampia applicazione nella produzione di Charmat (Proseccchi, Lambruschi etc.) e vini bianchi fermi dal carattere giovane e fruttato. Charme Fruity favorisce lo sviluppo di un quadro aromatico armonioso ed intenso, caratterizzato da una componente fruttata dominante; migliora le proprietà gustative del vino conferendo morbidezza e volume grazie ad una buona produzione di polisaccaridi. Negli spumanti e frizzanti sia rosati che rossi assicura una buona stabilità del colore.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane		Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Flavia®

Metschnikowia pulcherrima per liberare il potenziale varietale nei vini bianchi e rosati. Flavia è una coltura pura di *M. pulcherrima* ceppo MP346 selezionata dall'Università di Santiago del Cile in grado di liberare un'attività enzimatica α -L-arabinofuranosidasi attiva nel mosto. Questa attività è particolarmente importante perché in combinazione con la β -D-glucosidasi permette la liberazione dei terpeni presenti in forma di precursori inodori nel mosto. In prove sperimentali su Sauvignon blanc, è stata rilevata una maggior liberazione di 4MMP e 3MH, molecole tioliche dai descrittori di bosso, ginestra, pompelmo e frutto della passione (Ganga et al., 2013).

Utilizzata in combinazione con specifici ceppi di *S. cerevisiae*, Flavia favorisce l'espressione dei bianchi e rosati per la produzione di vini marcatamente varietali e morbidi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Laktia™

Freschezza naturale per i tuoi vini.

Laktia è una *Lachancea thermotolerans* e rappresenta un'alternativa naturale all'acidificazione chimica; Lallemand ha selezionato questo nuovo *non-Saccharomyces* per le sue proprietà uniche nel produrre acido lattico durante la fermentazione alcolica. Usata in inoculo sequenziale con *Saccharomyces cerevisiae*, è uno strumento naturale per dare freschezza, migliorare la rotondità e l'equilibrio nei vini grazie alla produzione di un significativo livello di acido lattico. La freschezza nell'aroma e nella percezione al palato si completano con una distinta complessità aromatica. Permette di ottenere vini che possono essere usati anche per tagli.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin CY3079®

Vini bianchi importanti.

Ceppo di fama internazionale selezionato dal BIVB (*Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne*) per l'impiego sui grandi Chardonnay di Borgogna. CY3079 si distingue per la capacità di esaltare gli aromi primari del vitigno, conferendo sensazioni persistenti e di grande complessità, soprattutto durante l'affinamento sur lies. Gli aromi liberati da questo lievito durante l'autolisi (burro, pane tostato) si integrano perfettamente con quelli provenienti dalla barrique (rovere, vaniglia, tostato). Ottimi risultati si ottengono anche nella vinificazione in acciaio, dove la complessità del ceppo si accompagna ad aromi floreali e fruttati. L'impiego di CY3079 porta ad un netto incremento delle sensazioni di pienezza al gusto, grazie alla precoce liberazione di interessanti quantità di polisaccaridi parietali.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Lalvin EC1118®

Sicurezza di fermentazione e presa di spuma.

Un lievito storico, isolato in Champagne ed approvato dal *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne* (CIVC). Lalvin EC1118 fermenta in modo regolare anche a basse temperature, floccula formando fecce compatte ed è caratterizzato da una fine aromaticità; queste caratteristiche lo rendono particolarmente idoneo sia per la preparazione di vini base spumante che per la presa di spuma. Grazie alla sua affidabilità, è considerato il lievito universale per eccellenza e viene utilizzato in tutti i casi in cui si privilegi la sicurezza della fermentazione, anche in caso di arresti fermentativi. Grazie alle caratteristiche organolettiche di pregio è utilizzato in prima fermentazione in bianchi e rossi di alta gamma. È disponibile anche da materie prime certificate biologiche (EC1118 Organic).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso in enologia  certificazione 

Lalvin ICV Okay®

Grande freschezza e pulizia sensoriale.

Un lievito innovativo, frutto della collaborazione tra Lallemand, ICV, INRA e Sup'Agro di Montpellier in un progetto di ricerca che ha permesso di identificare e controllare i caratteri genetici correlati con la produzione di SO₂, H₂S ed acetaldeide in *S. cerevisiae*. È adatto alla vinificazione di rossi ed alla produzione di bianchi e rosati di grande freschezza e pulizia aromatica; interessanti risultati sono stati ottenuti anche nelle rifermentazioni metodo Charmat. ICV Okay unisce la sicurezza di una fermentazione rapida e completa con una ridotta produzione di acido acetico; la bassa produzione di acetaldeide permette di stabilizzare i vini con minori quantitativi di SO₂ totale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico	
		Rosato	3	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso in enologia 

Lalvin ICV Opale 2.0™

Per bianchi e rosati con più volume e intensità aromatica.

Lalvin ICV Opale 2.0 è un'interessante soluzione per ottenere vini bianchi e rosati orientati verso uno stile fresco e aromatico dal carattere esotico (frutta tropicale ed agrumi) con volume e dolcezza all'attacco in bocca, senza note aggressive nel finale. Anche questo lievito, come ICV Okay, Sensy e Persy, ha beneficiato di un processo di selezione brevettato dall'INRA e dal Sup'Agro di Montpellier per ridurre H₂S, SO₂ ed acetaldeide prodotti durante la fermentazione alcolica (*Method of control on the production of sulfites, hydrogen sulfur and acetaldehyde by yeast (Variants MET2 / SKP2)*). Questo ceppo è apprezzato per la cinetica di fermentazione completa e regolare dei mosti provenienti da uve ad elevata e media maturità tipici delle zone mediterranee.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso in enologia 



Lalvin Persy™

Maggiore equilibrio e carattere fruttato.

È un *S. cerevisiae* ottimizzato con la tecnica di selezione basata sui QTL che permette di ottenere ceppi con bassa produzione di SO₂, H₂S ed acetaldeide. Questo lievito, indicato per vini rossi, incrementa il carattere fruttato, la freschezza e la persistenza aromatica, esprimendo al meglio il potenziale aromatico delle uve. Lalvin Persy ha dimostrato eccellenti performance fermentative, elevata tolleranza all'etanolo e ottima compatibilità con la fermentazione malolattica. I vini fermentati con Lalvin Persy sono puliti ed equilibrati con sensazioni al palato positive, tannini rotondi e fruttati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Lalvin QD145®

Vini rossi importanti.

Una selezione portoghese per rossi di alta gamma: i vini fermentati con QD145 sono caratterizzati da una decisa personalità che deriva da un impatto aromatico intenso e complesso ed una struttura tannica potente, ma contraddistinta da notevole morbidezza e volume. La compatibilità con uve di qualità si evidenzia nell'esaltazione della tipicità aromatica del vitigno in perfetta armonia con le note di frutta rossa, prugna e confettura caratteristiche del ceppo. Oltre all'aspetto organolettico, QD145 offre delle garanzie di sicurezza quali regolare cinetica fermentativa ed elevata resistenza all'etanolo. È un lievito particolarmente compatibile con la fermentazione malolattica; in Italia ha dato esiti più che positivi su vitigni internazionali ed autoctoni, sia con macerazioni lunghe che brevi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Lalvin RC212®

Salvaguardia del colore e della struttura dei vini rossi.

RC212 è stato selezionato in Borgogna dal BIVB con l'obiettivo di valorizzare il potenziale polifenolico del Pinot Nero, vitigno che può dare origine a vini scarsamente colorati e con poca struttura. Questo lievito ha ridotta capacità adsorbente nei confronti degli antociani, evita quindi perdite di colore a fine fermentazione e protegge il potenziale estratto in macerazione, permettendo di ottenere vini con intensità colorante più elevata. RC212 conferisce ai vini stabilità del colore, struttura, ed intensità gustativa, dimostrandosi particolarmente adatto nella vinificazione dei grandi rossi affinati in legno. In questi prodotti è anche importante l'apporto aromatico del ceppo, che tende a sviluppare note di frutti rossi in fermentazione ed aromi speziati durante l'affinamento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Lalvin Sensy™

Sicurezza sensoriale per varietali moderni.

Questo ceppo è un lievito di nuova generazione che consente di esprimere al meglio il potenziale varietale delle uve bianche. L'innovativa tecnica utilizzata per la sua selezione è basata su incroci tra ceppi enologici selezionati e permette di individuare i caratteri genetici correlati con una bassissima produzione di composti solforati. Sensy permette quindi di ridurre drasticamente il rilascio di H₂S in diverse condizioni enologiche e di tenere sotto controllo anche la produzione di SO₂ e acetaldeide in fermentazione per una gestione ottimale del contenuto di solfiti nei vini, condizione essenziale per valorizzare il potenziale varietale dei vini bianchi di qualità.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin Tango™

Per vini rossi premium fruttati.

Lalvin Tango è stato isolato dall'INTA (National Institute of Agricultural Technology) nella zona di La Consulta nella Valle di Uco in Argentina. Durante il progetto di selezione questo lievito si è dimostrato in grado di incrementare la qualità dei vini e mantenere inalterati i tratti caratteristici dei vini della regione. Lalvin Tango si distingue inoltre per le buone proprietà fermentative e per il suo contributo al profilo organolettico: migliore struttura ed equilibrio in bocca, ottimo incremento delle note fruttate.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Uvaferm 43 RESTART™

Specifico per gli arresti di fermentazione.

Selezionato dal servizio tecnico Inter Rhône in Francia, Uvaferm 43 è da anni il lievito più utilizzato negli arresti fermentativi grazie alla sua eccezionale capacità di riavviare fermentazioni in arresto anche in condizioni di zuccheri residui, grado alcolico e SO₂ libera estreme. Viene utilizzato anche in prima fermentazione come ceppo di sicurezza nei mosti ad elevate gradazioni potenziali. Dalla vendemmia 2016 è disponibile anche in una nuova forma preacclimatata: Uvaferm 43 RESTART. Il nuovo processo di produzione messo a punto da Lallemmand per migliorare la resistenza agli stress tipici dei vini in arresto, associato ad un protocollo di acclimatazione all'alcol più semplice ed applicabile in un solo passaggio, permette un significativo risparmio di tempo e lavoro in cantina.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Uvaferm eXence™

Lievito ibrido per rivelare il potenziale aromatico dei vini bianchi e rosati. eXence è stato selezionato nell'ambito di una collaborazione tra la Stellenbosch University (Sud Africa) e Lallemand con l'obiettivo di ottenere un lievito ibrido adatto a rivelare efficacemente gli aromi varietali, in particolare tioli, durante la fermentazione dei bianchi e rosati. eXence è stato selezionato mediante pressione selettiva applicata ad una popolazione di ceppi provenienti dall'incrocio tra due diversi *S. cerevisiae* caratterizzati da interessanti proprietà tecnologiche (produzione di aromi e buona vigoria a basse T°). In molteplici vinificazioni di vitigni sia italiani che internazionali ha messo in luce un'elevata produzione di acetati ed esteri etilici ed un'interessante capacità di rivelare gli aromi tiolici varietali (3-MH, 3-MHA e 4MMP).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
		Vino frizzante	2

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Uvaferm HPS®

Per vini rossi morbidi e fruttati.

HPS è stato isolato con una nuova tecnica di selezione messa a punto dal Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC, Spagna - brevetto P200102541) in un progetto di ricerca in collaborazione con Lallemand. Obiettivo del progetto era selezionare un ceppo di *S. cerevisiae* iperproduttore di mannoproteine in fermentazione. Moltissime prove e vinificazioni industriali hanno confermato l'impatto positivo di HPS sulla qualità dei vini rossi, con un evidente effetto su rotondità e dolcezza dei tannini. HPS si è affermato come ceppo di riferimento per le uve con maturità incompleta o ad elevata acidità; aromaticamente favorisce uno stile aromatico di tipo fruttato. Cinetica fermentativa sicura, elevata stabilità del colore nel tempo e buona capacità di autolisi sono ulteriori prerogative del ceppo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Uvaferm VRB™

Per vini rossi di alta gamma.

VRB deriva da una selezione del CIDA di Logroño, nella regione a D.O. della Rioja in Spagna. È un ceppo molto versatile, che permette di ottenere differenti tipi di vini rossi in funzione della maturità delle uve e dello stile prescelto. I vini prodotti con questo ceppo sono sempre caratterizzati da una buona intensità e stabilità del colore, associata ad una buona struttura polifenolica. Gli eleganti e persistenti aromi di frutta rossa e di prugna, spesso tendenti alla confettura ed accompagnati da note di nocciola, si armonizzano con il volume importante derivato dall'alta produzione di polisaccaridi in fermentazione. È un ceppo di assoluta sicurezza anche ad elevate gradazioni alcoliche, basso produttore di acidità volatile. Presenta un'ottima compatibilità con la fermentazione malolattica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Fermaid® O

Il nutriente organico di Lallemand.

Fermaid O è un nutriente 100% organico derivato da un lievito autolisato ad alto contenuto in aminoacidi e peptidi selezionato da Lallemand. Aggiunto al mosto da solo o in combinazione con altre fonti d'azoto, Fermaid O può essere utilizzato in tutte le fasi della fermentazione per apportare aminoacidi (fonte d'azoto ad elevata efficienza e di precursori di aromi), vitamine e microelementi (fattori di crescita) utili per una nutrizione completa e bilanciata. L'assimilazione dell'azoto organico di Fermaid O avviene in modo più regolare ed efficiente rispetto all'azoto minerale, evitando picchi fermentativi e bruschi innalzamenti di temperatura. Organoletticamente i vini si caratterizzano per una migliore espressione del carattere fruttato ed un'evidente riduzione delle sensazioni di secchezza ed amaro.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

O'Tropic®

Per bianchi e rosati dal profilo esotico.

O'Tropic fornisce al lievito una fonte d'azoto totalmente organica e di facile assimilazione, testata per favorire un'espressione aromatica di tipo tropicale nei vini bianchi e rosati. Questo specifico autolisato di lievito stimola la conversione dei precursori varietali, specialmente tioli, in molecole odorose.

La conversione dei precursori aromatici in tioli volatili avviene durante la fase di crescita esponenziale del lievito, nei primi giorni della fermentazione alcolica. Pertanto una singola aggiunta di O'Tropic al momento dell'inoculo apporta gli aminoacidi necessari nel momento in cui servono senza l'interferenza negativa dell'azoto minerale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

GO-FERM® Protect

Il nutriente di riferimento per la reidratazione del lievito.

È un prodotto specifico per la protezione del lievito in fase di reidratazione, risultato della collaborazione scientifica tra Lallemand e l'INRA in Francia (brevetto n° 1395649). GO-FERM Protect è formulato a partire da un lievito autolisato ricco in steroli ed acidi grassi polinsaturi (microprotettori) che rinforzano la membrana, accrescono la resistenza all'alcol e la vitalità del lievito fino a fine fermentazione alcolica. Una seconda frazione di lieviti inattivi ricchi in micronutrienti favorisce una pronta riattivazione del metabolismo cellulare al momento dell'inoculo. I benefici di GO-FERM Protect sono evidenti sulla qualità finale e sulla sicurezza fermentativa di tutte le vinificazioni. Ottimi risultati si ottengono nella reidratazione dei lieviti per la presa di spuma.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



Nutrient Vit End™

Per un finale di fermentazione sicuro.

Nutrient Vit End è una combinazione tra uno specifico lievito inattivo e pareti cellulari messa a punto dalla divisione R&D di Lallemand con lo scopo di prevenire e curare gli arresti fermentativi. Oltre all'effetto nutrizionale, questo prodotto possiede un'alta capacità di adsorbimento degli acidi grassi a corta e media catena ed ha pertanto un effetto positivo sulla vitalità del lievito in chiusura di fermentazione, soprattutto in condizioni difficili e ad elevato rischio. Nutrient Vit End è utilizzato con successo per la nutrizione del lievito nella seconda parte di fermentazione, oppure come trattamento curativo in caso di fermentazioni lente o bloccate: in quest'ultima applicazione migliora le probabilità di successo in caso di successivo reinocolo dei lieviti selezionati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

STIMULA™

100% autolisati di lieviti, formulati per stimolare il metabolismo aromatico del lievito.

Stimula Sauvignon blanc è formulato per ottimizzare l'assimilazione dei precursori del 4MMP e del 3MH e la loro bioconversione in tioli volatili. Poiché l'assimilazione dei precursori tiolici avviene nelle fasi precoci della fermentazione, il miglior momento di aggiunta è in concomitanza con l'inoculo del lievito.

È stato dimostrato che dopo il primo terzo della fermentazione, il lievito passa da un metabolismo primario ad un metabolismo secondario in cui sono intensificate alcune vie metaboliche collegate con la sintesi ed esterificazione di alcuni aromi fermentativi: Stimula Chardonnay, aggiunto in questa fase, ottimizza la biosintesi di esteri volatili da parte dei lieviti ed incrementa così l'espressione aromatica fruttata dei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

ML Red Boost®

Specifico per limitare l'effetto inibente dei polifenoli sui batteri lattici.

Alcuni vini rossi, specialmente se elaborati da uve con elevata struttura tannica, presentano spesso problemi di fermentazione malolattica (FML). Dalla collaborazione tra Lallemand ed alcuni centri di ricerca sono stati acquisiti nuovi risultati utili a comprendere queste complesse interazioni e sviluppare nuove soluzioni. ML Red Boost è un nutriente a base di lieviti inattivi specifici ricchi in amminoacidi, polisaccaridi e minerali particolarmente efficace nel mitigare l'effetto inibente dei tannini. In aggiunta, questo prodotto compensa le carenze nutrizionali in azoto organico e cofattori necessari per garantire una buona crescita dei batteri selezionati, accorciando la durata della FML nelle condizioni tipiche dei vini con importante struttura polifenolica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FML

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi



OptiMALO® PLUS

Nutrizione dei batteri ed azione detossificante.

Mentre la concentrazione di zuccheri ed acidi organici nei vini non è mai limitante, il contenuto in azoto (aminoacidi e peptidi), vitamine ed oligoelementi non è sempre sufficiente a soddisfare i complessi fabbisogni nutritivi dei batteri *Oenococcus oeni*. Utilizzato con successo come attivatore polivalente per favorire un corretto svolgimento della FML, OptiMALO PLUS unisce gli effetti positivi di speciali frazioni di lievito ricche in polisaccaridi parietali, aminoacidi, cofattori minerali e vitamine. Le pareti cellulari e la cellulosa inclusa nella formulazione riducono l'effetto inibente di eventuali composti tossici per i batteri. L'effetto sinergico nutriente e detossificante di OptiMALO PLUS permette di ridurre in modo significativo la durata totale della FML.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FML

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

Glutastar™

Maggior protezione del colore e degli aromi.

Glutastar è un nuovo lievito specifico inattivato a tenore garantito di glutatione indicato per proteggere i vini bianchi e rosati dai fenomeni ossidativi durante la vinificazione. Aggiunto su uva o mosto nelle primissime fasi del processo di vinificazione, Glutastar conferisce al mosto un'efficiente protezione dall'imbrunimento della componente fenolica e dalla comparsa di aromi ossidativi, preservando tioli ed esteri. L'aggiunta non solo contribuisce ad incrementare l'intensità e la persistenza aromatica del vino, ma è anche in grado di migliorare la percezione al palato e la struttura dei vini bianchi e rosati grazie al rilascio di polisaccaridi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

Opti-MUM Red™

Stabilità e struttura per i vini rossi.

Opti-MUM Red è un lievito autolisato che combina i vantaggi di un ceppo enologico ricco in mannoproteine con il processo di produzione MEX, messo a punto da Lallemand per massimizzare il rilascio dei polisaccaridi in fermentazione. L'aggiunta all'inizio della vinificazione in rosso rende disponibile una rilevante quantità di polisaccaridi in grado di interagire con i composti fenolici rilasciati durante la macerazione. I meccanismi alla base della formazione di complessi stabili tra polifenoli e mannoproteine sono stati recentemente studiati in modo approfondito nell'ambito del dottorato di ricerca di Mekoue *et al.* nel 2016. Queste interazioni sono fondamentali nella produzione di rossi con colore stabile e sul miglioramento del profilo tannico, con vini di maggiore struttura, corpo e freschezza.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Punchy™

Rinforza lo stile esotico dei vini bianchi e rosati.

Punchy è un prodotto a base di un lievito ICV, prodotto e inattivato da Lallemmand, testato per l'elaborazione di bianchi e rosati dall'intensa espressione aromatica di frutta esotica ed agrumi. Aggiunto ad inizio e a fine fermentazione (specifico protocollo messo a punto dall'ICV), contribuisce in egual modo all'intensità aromatica e alla longevità sensoriale in sinergia con le tecniche normalmente utilizzate in questa tipologia di vinificazioni. Naturalmente ricco in glutazione in forma ridotta e rapidamente disponibile nel mosto, Punchy favorisce la freschezza e limita la perdita dei composti aromatici sensibili all'ossidazione. I polisaccaridi liberati assieme ad altre frazioni solubili del prodotto contribuiscono alla stabilizzazione aromatica e al miglioramento del volume in bocca.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Noblesse™

Per vini morbidi e rotondi.

Noblesse è un lievito inattivo sviluppato dall'ICV e prodotto da Lallemmand indicato per l'affinamento di molteplici tipologie di vino (bianco, rosso, rosato e basi spumante). È utilizzato in tutto il mondo per raggiungere precisi obiettivi sensoriali e di stile. Con tempistiche di contatto prolungate contribuisce a ridurre la tannicità ed enfatizzare le sensazioni di rotondità e dolcezza a fine bocca; un'altra applicazione particolarmente apprezzata consiste in un trattamento rapido in sinergia con Reduless® per migliorare la pulizia aromatica del vino. Autorevoli studi (Gonzalez-Royo et al., 2015) hanno dimostrato come i polisaccaridi di Noblesse abbiano la peculiare capacità di reagire con le proantocianidine ad alto peso molecolare di alcuni vini rossi, riducendo la percezione di astringenza.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Pure-Lees™ Longevity

Alta capacità di consumo dell'ossigeno disciolto.

Un progetto scientifico in collaborazione con l'INRA di Montpellier ha chiarito come alcuni derivati di lievito possiedano una capacità di consumo dell'ossigeno (quantificabile sia in termini di velocità che di capacità massima) variabile secondo l'origine e la natura delle frazioni testate. Basandosi su risultati sperimentali, è stato possibile sviluppare Pure-Lees Longevity, un nuovo strumento biologico con elevata velocità e capacità di assorbimento dell'ossigeno disciolto nei vini bianchi e rosati, notoriamente i più sensibili a fenomeni di evoluzione ossidativa. Numerose prove su scala sperimentale e di cantina hanno dimostrato l'efficacia del prodotto nel consumare l'O₂ disciolto nel vino, proteggendo il colore dall'imbrunimento e la componente aromatica varietale dall'ossidazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Redules[®]

La soluzione ai problemi di riduzione.

Redules è uno specifico lievito inattivo con presenza di rame immobilizzato altamente efficace nella cura dei difetti collegati a livelli eccessivi di acido solfidrico, dietilsolfuro, dimetilsolfuro, mercaptani ed altre molecole correlate ai sentori di ridotto nei vini. Redules è uno strumento efficace per il miglioramento qualitativo dei vini, senza i problemi di invecchiamento precoce, comparsa di tannini duri e gusti metallici tipici dei trattamenti abituali. I dosaggi raccomandati variano in base all'intensità del difetto. Trattamenti con dosi ridotte (eventualmente in sinergia con Noblesse™ o Pure-Lees™ Longevity) sono efficaci per la pulizia dei profumi o per rinfrescare gli aromi dei vini. La sua formulazione è idonea all'utilizzo nei vini bianchi, rossi e rosati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivi / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin Silka™

Rossi dall'elegante setosità e malolattica in legno.

Lalvin Silka è stato isolato nella regione di La Rioja in Spagna dall'Istituto de Ciencias de la Vid y del vino (ICVV) durante un programma di ricerca iniziato nel 2006. Oltre ad una buona tolleranza ad elevati tenori alcolici e una regolare cinetica di fermentazione malolattica, questo batterio risponde alle esigenze dettate dai cambiamenti climatici nelle zone vitivinicole a clima caldo. I vini rossi inoculati con Lalvin Silka hanno una struttura più elegante e fruttata con una freschezza aromatica duratura nel tempo, senza sensazioni di surmaturazione poco piacevoli o sensazioni di astringenza ed amaro. Inoltre, grazie alla sua capacità di ammorbidire il tannino, questo batterio si è dimostrato molto adatto per condurre malolattiche in legno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin VP41[®]

Il punto di riferimento per la sicurezza.

Isolato in Valpolicella nel corso di un progetto Europeo, si è distinto per essere un ceppo molto tollerante ad elevate concentrazioni alcoliche, a bassi pH e alti tenori di SO₂. Questo batterio è impiegato con successo nelle regioni vinicole Mediterranee e del nuovo mondo enologico dove si producono vini ad alto grado alcolico, condizione spesso limitante per lo svolgimento della fermentazione malolattica. L'ottima capacità di dominanza e la regolare cinetica di fermentazione, fanno di VP41 il batterio ideale per portare a termine fermentazioni malolattiche difficili. I vini ottenuti con il suo utilizzo presentano un bouquet aromatico complesso con note fruttate ed un palato importante e rotondo, grazie anche alla lenta degradazione dell'acido citrico e alla bassa produzione di diacetile.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



ML Prime™

Specifico per una malolattica rapida in coinoculo.

ML Prime è un *Lactobacillus plantarum* caratterizzato da un'alta attività malolattica senza alcun rischio di produzione di acidità volatili da glucosio e fruttosio (metabolismo eterofermentante facoltativo). Questa caratteristica fa di ML Prime uno strumento ideale per la gestione della FML in coinoculo lieviti-batteri nei vini a pH $\geq 3,4$. Grazie ad un processo produttivo di nuova concezione che ottimizza l'attività della coltura batterica, è stato possibile accorciare sensibilmente la fase di latenza consentendo di degradare velocemente l'acido malico fino a concentrazioni di 3 g/L. Grazie alla sua attività disacidificante elevata, se aggiunto ad un mosto o ad un vino bianco che presenta un alto livello di acido malico iniziale, ne consente una rapida degradazione parziale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

O-Mega®

Sicuro e altamente efficace.

O-Mega è un batterio particolarmente robusto isolato da vini rosati del sud della Francia dall'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) per la sua capacità di portare a termine la FML in un'ampia gamma di applicazioni. È un ceppo altamente affidabile che tollera condizioni di pH bassi ed alte gradazioni alcoliche (oltre 16% v/v), esalta il carattere fresco e fruttato dei vini bianchi, rossi e rosati ed aiuta a stabilizzare il colore grazie alla lenta degradazione dell'acetaldeide. Questo batterio possiede una bassa affinità per l'acido citrico, pertanto è possibile contenere i valori di diacetile e di acidità volatile su livelli minimi. Grazie alle peculiari caratteristiche organolettiche è particolarmente consigliato nei vini da uve ad elevata maturità.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

PN4®

Ceppo robusto per un ampio range di condizioni.

Il ceppo di batteri malolattici PN4 è stato isolato durante un importante progetto di ricerca che ha coinvolto l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, il gruppo Cavit e Lallemand. La robustezza di PN4 garantisce la degradazione di acido malico anche in condizioni particolarmente difficili quali pH bassi, elevate concentrazioni alcoliche, temperature limitanti ed alti tenori di SO₂ totale. La capacità di condurre con sicurezza la FML e la piacevolezza conferita al profilo organolettico dei vini, permette di proporre il ceppo PN4 come soluzione di eccellenza nell'elaborazione di vini sia bianchi che rossi. PN4 caratterizza vini rossi strutturati dalle note speziate e vini bianchi dalle sensazioni complesse e ben integrate con l'uso di legno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Uvaferm Alpha®

Morbidezza e riduzione dell'erbeo.

Alpha è stato selezionato in Francia dall'IFV per la buona attività cinetica e l'interessante contributo organolettico. È un batterio polivalente applicabile nella maggior parte delle condizioni grazie alla buona resistenza all'alcol, pH bassi e basse T°. Perfeziona il profilo sensoriale dei vini rossi enfatizzando le note fruttate e migliorando rotondità e pulizia aromatica. È il batterio di riferimento per la riduzione dei caratteri erbacei e possiede un'elevata attività permeasica che lo rende consigliabile in presenza di basse concentrazioni di acido malico (< 1 g/L). Come tutti i batteri selezionati Lallemand non è in grado di produrre amine biogene e non possiede attività cinnamil-esterasica (non aumenta i precursori trasformabili in fenoli volatili).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Bactiless™

Derivato della chitina per il controllo dei batteri lattici ed acetici.

Bactiless è un biopolimero a base di chitosano e chitin-glucano di origine fungina che permette di controllare le popolazioni vitali di batteri lattici ed acetici nelle condizioni enologiche in cui non sono desiderabili. Aggiunto a fine fermentazione alcolica, può ritardare o inibire la FML nei bianchi e rosati in sinergia con solforosa e basse temperature. Nei vini rossi, può essere usato per ritardare la fermentazione malolattica (in caso di microossigenazione o malolattica in barrique) o per stabilizzare i vini a FML avvenuta. Nei vini con ridotti contenuti di SO₂ in forma molecolare permette di tenere sotto controllo la crescita dei batteri lattici ed acetici limitando l'innalzamento di acidità volatile in fase di affinamento o negli arresti fermentativi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

NoBrett Inside®

Soluzione semplice ed efficace contro le contaminazioni da *Brettanomyces*.

NoBrett Inside è un chitosano di origine fungina sviluppato da Lallemand in collaborazione con l'ICV in Francia. È un prodotto di facile applicazione che agisce in modo selettivo contro il *Brettanomyces*, eliminandolo dall'ambiente. I risultati sperimentali hanno confermato la rapidità e l'efficacia di NoBrett Inside alla dose di 4 g/hl, anche in presenza di elevati livelli di contaminazione. È stato evidenziato un effetto preventivo efficace nell'arco di 3-6 mesi in caso di contatto prolungato del prodotto con il vino; questa particolare applicazione permette di rallentare l'insorgenza del *Brettanomyces* soprattutto nei vini affinati in legno. NoBrett Inside è disponibile in polvere e nel nuovo formato in pastiglie (NoBrett In-Tabs) per il trattamento delle barrique.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

CHIUDIAMO IL CERCHIO



DELLA TOFFOLA
GROUP

Building Innovation Together

Dal ricevimento dell'uva all'imbottigliamento

55 anni di produzione. **Oltre 200 cantine** progettate e realizzate nel mondo. **8 stabilimenti produttivi** in Italia e all'estero. **7 filiali** commerciali estere. Distribuzione ed assistenza garantite in tutto il mondo. Il Gruppo Della Toffola è oggi **leader mondiale nelle tecnologie dell'intero processo produttivo enologico**, dal ricevimento dell'uva, all'imbottigliamento e confezionamento. Soluzioni tecnologiche innovative, che garantiscono il rispetto della qualità del prodotto lavorato. **Qualità, servizio e flessibilità** sono i valori fondanti di una grande realtà in continuo sviluppo, valori che si riaffermano quotidianamente nel suo operare. www.dellatoffola.it

DELLA TOFFOLA



Zitalia

Primo
FOOD TECHNOLOGIES

omb

SIRIO ALIBERTI

GIMAR

Perdomini IOC Spa - Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR)
 tel. +39 045 8788611 fax +39 045 8780322 - info@perdomini-ioc.com - www.perdomini-ioc.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO							
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizzazione fenolica	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
111	Blastosel FR95	Lieviti secchi							
111	IOC Be Fresh	Lieviti secchi							
111	IOC Be Fruits	Lieviti secchi							
112	IOC Be Thiols	Lieviti secchi							
112	IOC Gaia	Lieviti secchi							
112	IOC 18-2007	Lieviti secchi							
113	La Claire CGC 62	Lieviti secchi							
113	La Claire eXtreme	Lieviti secchi							
113	La Claire SP665	Lieviti secchi							
114	Activit AD	Attivatori/ Nutrienti							
114	Activit O	Attivatori/ Nutrienti							
114	CellClean	Attivatori/ Nutrienti Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Attivatori/ Nutrienti Liev. inattiv./ Deriv. di liev.						
115	Ecobiol Pied de Cuve Arom	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.							
115	Fullcolor	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Tannini		Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Tannini		Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Tannini			
115	Fyneo				Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chiarificanti				
116	Glutarom Extra	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.							
116	Mann Bouquet B19	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Tannini				Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Tannini			
116	Mann Bouquet R16	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Tannini				Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Tannini			
117	Netarom Extra								Liev. inattiv./ Deriv. di liev.
117	ultiMA Fresh						Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizzazione proteica	Stabilizzazione fenolica	Imbottigliamento.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
117	ultiMA Ready Expression							Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.
118	ultiMA Ready Life							Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.
118	ultiMA Soft							Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Stabilizzanti	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Stabilizzanti	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Stabilizzanti
118	Extraflore Pure Fruit		Batteri lattici							
119	IOC Inobacter		Batteri lattici							
119	IOC Inoflore		Batteri lattici							
119	IOC Maxiflore Satine		Batteri lattici							
120	IOC Sentinel	Chitosano	Chitosano							
120	Metalclean			Chitosano Chiarificanti Stabilizzanti	Chitosano Chiarificanti Stabilizzanti					
120	Essential Fresh							Tannini	Tannini	Tannini
121	Essential Oak Barrel							Tannini	Tannini	Tannini
121	Essential Passion							Tannini	Tannini	Tannini
121	Privilege Bleu							Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti
122	Privilege Noir							Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti
122	Solution ST							Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti	Tannini Stabilizzanti
122	Tanin Bouquet B45	Tannini						Tannini		
123	Tanin Bouquet R36	Tannini						Tannini		
123	Absolute MV			Chiarif.	Chiarif.					
123	Absolute SP			Chiarif.	Chiarif.					
124	Clarifiant S				Chiarif.	Chiarif.				
124	Phosphate Mazure				Chiarif.	Chiarif.				
124	Pk Sol M			Chiarif.	Chiarif.		Chiarif.			

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.



**Perdomini
IOC**
Révelons votre différence

Nutri, proteggi e rivela tutto il potenziale aromatico



CELLCLEAN

DETOSSIFICAZIONE
Scorze di lievito pure

Glutarom **extra**

EFFETTO ANTIOSSIDANTE
Lievito inattivo ricco in glutazione ridotto (GSH)

Activit-O

NUTRIZIONE ORGANICA
Autolisato di lievito con tiamina

Ecobiol Pied de Cuve **Arom**

PROTEZIONE
Lievito inattivo ricco in steroli

Blastosel FR95

Blastosel FR 95 è un ceppo che mostra un'ottima cinetica fermentativa anche in condizioni di bassa temperatura ed elevato grado alcolico. Il profilo aromatico si presenta particolarmente ricco e complesso, con le note fruttate in grande evidenza e con significativi sentori di rosa. Blastosel FR 95 si presenta come un ceppo di grande personalità e particolarmente vocato nell'elaborazione di vini bianchi, giovani, fruttati e di pronta beva. La produzione particolarmente elevata di acetati risulta essere interessante nella preparazione di rosati che risulteranno particolarmente freschi e piacevolmente fruttati. Da evidenziare la capacità di questo ceppo di sviluppare intense note fruttate anche in condizioni tecnologiche non ottimali, anche partendo da vitigni tipicamente neutri.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
		Vino frizzante	3

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

IOC Be Fresh

loc Be Fresh è il nuovo ceppo di lievito della gamma IOC Be. Il Lievito non in grado di produrre SO₂ e solo un quantitativo molto ridotto di etanale. loc Be Fresh è un lievito con una forte attitudine alla produzione di molecole aromatiche riconducibili alla frutta fresca rossa e nera. Inoltre è stato evidenziato lo specifico carattere di loc Be Fresh nell'esaltare la freschezza del vino. Si tratta di un lievito che si inserisce nella gamma Low So₂ Solution di Perdomini-IOC.

Caratteristiche enologiche: Tolleranza all'alcool: 15,5% vol – Fattore Killer: K2 attivo – Temperatura: 20 - 28° C – Fabbisogno in azoto: elevato – Produzione di SO₂: quasi nulla – Produzione di H₂S: molto scarsa – Produzione di etanale: molto scarsa – Produzione di schiuma: scarsa

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

IOC Be Fruits

IOC BE FRUITS è il risultato di una tecnologia innovativa nella selezione dei lieviti. Vero strumento per la rivelazione degli esteri fruttati (frutta rossa, ananas e agrumi) nei vini bianchi e rosati, non possiede la capacità di formare SO₂. Inoltre, può ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti.

L'insieme di queste caratteristiche contribuisce a far sì che IOC BE FRUITS rappresenti uno strumento insostituibile per la produzione di vini con netti e intensi aromi di frutta fresca, consentendo al tempo stesso di limitare al massimo il tenore dei solfiti. Associato alla gamma del lievito IOC B 2000, prodotto riconosciuto per la rivelazione degli esteri fruttati, IOC BE FRUITS consente d'ottenere valori elevati in esteri d'acetato senza denaturare il contributo degli aromi varietali del tipo tioli.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
		Vino frizzante	3

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

IOC Be Thiols

IOC BE THIOLS è il risultato di una tecnologia innovativa di selezione dei lieviti ed è un mezzo ideale per la rivelazione dei tioli e di frutti esotici nei vini bianchi o rosati. IOC BE THIOLS evita la formazione di SO₂ e permette di ridurre la formazione di etanale, molecola che favorisce la combinazione dei solfiti. L'insieme di queste caratteristiche fa di IOC BE THIOLS uno strumento eccezionale per la produzione di vini salubri e tiolati, permettendo al tempo stesso di limitare il tenore dei solfiti. Nella stessa linea di IOC Révélation Thiols che è una referenza per la rivelazione selettiva dei tioli fruttati, IOC BE THIOLS permette la valorizzazione del potenziale 3MH (associato in genere al pompelmo e partecipa all'espressione delle note di ananas) senza un intervento eccessivo delle note vegetali.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

IOC Gaia

Dalla raccolta fino alla vasca o alla pressa, i microrganismi responsabili delle deviazioni acetiche (come *Kloeckera apiculata*) possono andare incontro ad una moltiplicazione sfrenata. I rischi aumentano quando si attuano delle macerazioni prefermentative, soprattutto nel caso di temperature troppo elevate (>10°C) o di lunga durata. Gaia (*Metschnikovia fructicola*) privo di potere fermentativo, capace però di combattere i lieviti indesiderati. Occupa una nicchia ecologica che riduce le deviazioni e i rischi di avvio troppo precoce della fermentazione alcolica. È quindi ovvio che Gaia™ si riveli un importante strumento di limitazione del solfitaggio prefermentativo, sia che venga utilizzato nella fermentazione in vasca che negli stadi più precoci. Questo lievito facilita l'inoculo dei lieviti selezionati che svolgeranno la fermentazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

IOC 18-2007

Questo ceppo consente di elaborare dei vini di grande finezza, conservando le qualità del vitigno e le caratteristiche del terroir.

Rinomato nell'universo dei vini spumanti, metodo classico, questo lievito viene inoltre apprezzato per la produzione dei vini tranquilli (Alsazia, Bordoiese, Borgogna, Provenza, Valle della Loira).

La sua eccellente adattabilità ai mezzi più difficili (pH bassi e temperature basse) permette di ottenere il rapido consumo, e completo, degli zuccheri, evitando così la produzione di composti secondari indesiderati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

La Claire CGC 62

Caratteristica particolare: bassissimo produttore di acidità volatile.

CGC62 si caratterizza per uno sviluppo di acidità volatile molto contenuto anche nella vinificazione di mosti limpidi o ad alta gradazione potenziale; grazie ad un avvio vigoroso e all'attività killer, genera fermentazioni decise, regolari e complete anche a basse temperature. Una buona nutrizione azotata, oltre a garantire una fermentazione regolare, stimola CGC62 alla produzione di un importante livello di acetati e ancor più di esteri rendendolo particolarmente indicato per i vini bianchi freschi nei quali si ricerchi una struttura aromatica fruttata e floreale. La resistenza alle basse temperature e all'alto grado alcolico fanno di CGC62 un candidato ideale anche nelle rifermentazioni. L'apporto aromatico di CGC62 rispetta la tipicità del vitigno d'origine.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

La Claire eXtreme

Lievito selezionato per la propria attitudine a svolgere fermentazioni alcoliche di mosti con elevato grado zuccherino, destinati alla realizzazione di vini di pregio ad alta gradazione alcolica (Amarone, Primitivo, Grenache...) con una limitata produzione di acidità volatile. L'attitudine specifica di La Claire eXtreme a metabolizzare il fruttosio in mosti con elevato alcol potenziale, garantisce fermentazioni alcoliche sicure e regolari. La Claire eXtreme si distingue per una spiccata attitudine alla produzione di eleganti e persistenti aromi di frutta rossa matura e confettura, accompagnati da note di frutta secca e note speziate che si armonizzano con il volume che deriva dall'alta produzione di polisaccaridi in fermentazione. Caratteristiche enologiche: Alcol tolleranza: >17,5% vol – Temperatura: 15 - 35° C

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

La Claire SP665

Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*, particolarmente indicato nella presa di spuma.

Questo ceppo è stato selezionato appositamente per l'attitudine fermentativa vigorosa e per le caratteristiche killer che gli consentono di operare in purezza dominando il mezzo, senza temere la bassa temperatura e l'elevato grado alcolico. Acidità volatile molto contenuta, buon livello di glicerina, elevata produzione di acetati, esteri e alcoli superiori completano il profilo di un ceppo di forte personalità. È un ceppo che non necessita di elevate dotazioni di APA. La criofilia e la resistenza all'alcol, rendono il lievito SP665 adatto alla produzione di vini spumanti di alta qualità sia con metodo classico che Charmat.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Activit AD

ACTIVIT AD è un nutriente costituito da azoto organico e inorganico (fosfato biammonico) e da tiamina. A differenza dei nutrienti complessi classici, la sua base organica è un autolisato di lievito, che fornisce più aminoacidi di un lievito inattivato. Inoltre fornisce naturalmente i minerali e le vitamine necessarie ai lieviti. Favorisce una crescita regolare dei lieviti e limita i fenomeni di sovrappopolamento che creano problemi di fermentazione e di sviluppo di odori solforati. Promuove gli aromi fermentativi grazie all'azoto amminico che rilascia, fonte di esteri fruttati e floreali. Infine, limita la produzione di SO₂ che si osserva talvolta con l'uso di solfato di ammonio rinforzando al contempo l'efficacia della solfitazione grazie alla presenza di tiamina che limita i fenomeni di combinazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Derivati da microrganismi

Activit O

ACTIVIT O è un nutriente costituito da azoto esclusivamente organico e ricco di tiamina. A base di lieviti inattivi, fornisce anche i minerali e le altre vitamine indispensabili ai lieviti. Favorisce una crescita regolare dei lieviti, permettendo di raggiungere una biomassa sufficiente per realizzare la fermentazione alcolica ed evitando al contempo i fenomeni di sovrappopolamento all'origine di difficoltà fermentative e dello sviluppo di odori di zolfo. Lo stato fisiologico di ogni cellula di lievito è ottimizzato. Permette anche di favorire l'espressione degli aromi fermentativi grazie all'apporto diretto di aminoacidi, fonte di esteri fruttati e floreali e degli aromi varietali, evitando l'inibizione della rivelazione dei titoli fruttati, provocata dagli eccessi di sali di ammonio.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

CellClean

CELLCLEAN è costituito da scorze di lievito *Saccharomyces cerevisiae*. I rivestimenti cellulari rappresentano la frazione insolubile delle cellule autolizzate.

Le scorze di lievito CELLCLEAN assorbono gli inibitori della fermentazione alcolica quali: acidi grassi a media catena (acido esanoico, ottanoico, decanoico) e residui dei prodotti fitosanitari. Apportano anche fattori di sopravvivenza come steroli e acidi grassi a lunga catena (acidi oleico e palmitico). L'utilizzo di CELLCLEAN favorisce la fermentazione alcolica e permette di limitare i rischi di fermentazione stentate grazie alle sue proprietà detossificanti e all'apporto di fattori di sopravvivenza. In caso di arresto della fermentazione alcolica o malolattica, CELLCLEAN permette di detossificare l'ambiente prima del riavvio della fermentazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivi / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

Ecobiol Pied de Cuve Arom

Ecobiol Pied de Cuve Arom è un lievito inattivo particolarmente ricco in aminoacidi liberi (biodisponibili). Inoltre apporta vitamine, minerali, acidi grassi e steroli. Evita la produzione anomala di acidità volatile, aromi solforati e aumenta la produzione e la rivelazione di aromi da parte dei lieviti in tutte le condizioni, anche in condizione di pressioni elevate (spumanti/frizzanti). Apportando aminoacidi biodisponibili, Ecobiol Pied de Cuve Arom ottimizza il metabolismo del lievito ed in particolare la produzione di aromi e/o la rivelazione di precursori aromatici presenti nel mosto. Ecobiol Pied de Cuve Arom aumenta il contenuto di intermedi delle catene metaboliche deputate alla produzione di aromi, ed in questo modo si ottengono vini più intensi e complessi già alla fine della fermentazione alcolica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

FULLCOLOR

FULLCOLOR è una preparazione a base di tannini proantocianidinici ed ellagici con un alto contenuto di polisaccaridi (da lievito), dedicato ai vini rossi. È un prodotto 100% naturale da usare in fermentazione per aumentare la stabilità dei composti fenolici e ridurre la tannicità aumentando corpo e struttura dei vini rossi. Impiegato durante la macerazione delle uve rosse, protegge la materia colorante dall'ossidazione in quanto è accettore dell'ossigeno, inoltre reagendo immediatamente con gli antociani estratti forma complessi rossi stabili nel tempo. La simultanea presenza di polisaccaridi evita la precipitazione dei complessi, responsabili del colore, neoformatisi. FULLCOLOR inibisce la laccasi e la tirosinasi ed è adatto come coadiuvante nelle operazioni di chiarifica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Derivati da microrganismi

Fyneo

FYNEO è un estratto proteico di lievito. Le proteine estratte dal lievito presentano una forte concentrazione ed un peso molecolare importante (superiore a 15 KDa) che gli conferiscono eccellenti proprietà in termini di chiarifica.

Possiede una forte capacità chiarificante e permette una rapida sedimentazione. Affina i vini eliminando i sentori duri ed amari e preservando al tempo stesso le qualità aromatiche degli stessi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Glutarom Extra

GLUTAROM EXTRA è un nutrimento risultato dalle ultime tecniche di selezione e produzione di lieviti inattivati a elevatissimo contenuto di GSH. Aggiunto all'inizio della fermentazione, permette di ottenere un vino a più elevata concentrazione di GSH, a condizione di alimentare correttamente il lievito in azoto organico.

In caso di un basso tenore in solfiti, l'impatto positivo generato dall'elevata concentrazione di GSH è netto sugli aromi, anche nei vini rossi.

Inoltre, è stato dimostrato che un'aggiunta di lievito inattivato ricco in GSH è più efficace per il contenuto aromatico rispetto a un'aggiunta di glutatione puro, molto probabilmente per le sinergie con l'effetto nutritivo degli altri composti lievitanti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

MANN BOUQUET B19

MANN BOUQUET B19 è un coadiuvante di fermentazione derivato da lieviti inattivi ricchi in glutatione ad alto contenuto in mannoproteine solubili in combinazione con una miscela di tannini gallici e di acacia. La sua formulazione è stata messa a punto allo scopo di conferire note floreali e di frutta bianca, e nel contempo svolgere un'azione antiossidante conferendo pienezza e dolcezza al palato. Esaltazione delle note di frutta bianca, maggiore persistenza nel tempo di aromi freschi e fruttati in seguito all'interazione tra le mannoproteine e le sostanze aromatiche presenti nel vino, incremento di morbidezza e volume per le mannoproteine libere e polisaccaridi, protezione della componente aromatica ed effetto antiossidante dovuto al dovuto alla presenza di glutatione e tannini gallici.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Tannini**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale
Derivati da microrganismi**

MANN BOUQUET R16

MANN BOUQUET R16 è un coadiuvante di fermentazione derivato da scorze di lievito ad alto contenuto in mannoproteine solubili in combinazione con una miscela di tannini condensati di vinacciolo ed ellagici. La sua formulazione è stata messa a punto allo scopo di proteggere il colore e favorire la condensazione antociani/tannini nel corso della macerazione delle uve rosse. Protezione della sostanza colorante dall'ossidazione e dall'azione degli enzimi ossidasi grazie all'azione protettiva svolta dai tannini ellagici contenuti nel preparato. Stabilizzazione della sostanza colorante grazie all'apporto di tannini di vinacciolo e mannoproteine in grado di formare complessi colorati stabili. Esaltazione delle note di frutta nera (es. ribes) e speziate; attenuazione dell'astringenza in seguito alla formazione di complessi tannini-mannoproteine.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Tannini**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale
Derivati da microrganismi**

Netarom Extra

Fomulazione a base di lieviti inattivati selezionati per la loro capacità di trattenere i composti del vino responsabili dei gusti di ridotto e di bentonite. NETAROM EXTRA è complementare a NETAROM, formulato che permette di diminuire sensibilmente i gusti di ridotto senza rischio di ossidazione e perdita del fruttato. NETAROM EXTRA presenta il vantaggio di essere attivo su vini che presentano difetti di riduzione marcati, sui quali Netarom potrebbe essere meno efficace. I polisaccaridi rilasciati dal formulato migliorano il volume e la rotondità in bocca. È un trattamento curativo e va impiegato solo quando il difetto è evidente (a fine fermentazione alcolica o malolattica per esempio). Si consigliano dosi ridotte nei vini bianchi ed è usato più correntemente sui vini rosati o rossi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ultiMA Fresh

UltiMA Fresh è un preparato a base di mannoproteine selezionate che permette di valorizzare la freschezza gustativa dei vini.

UltiMA Fresh partecipa anche all'aumento della lunghezza e della «zuccherosità», riducendo al tempo stesso l'amaro, con il risultato di un equilibrio gustativo ottimale.

UltiMA Fresh inoltre contribuisce al riequilibrio di vini con maturità fenolica sfasata rispetto alla maturità tecnologica.

Con un dosaggio appropriato, ultiMA Fresh riduce l'amaro e il «verde», apportando al tempo stesso freschezza in bocca. Su vini meno ricchi, contribuisce alla loro dolcezza e rotondità. In tutti i casi, la personalità e l'originalità del vino vengono preservate.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ultiMA Ready Expression

UltiMA Ready Expression è una soluzione a base di mannoproteine selezionate le quali contribuiscono a migliorare la persistenza aromatica e la sensazione di freschezza gustativa del vino. Oltre a ciò, questo prodotto aiuta ad attenuare le sensazioni aggressive, come ad esempio l'amaro o l'astringenza. L'azione colloidale di ultiMA Ready Expression conferisce un impatto sensoriale tangibile e rappresenta un potente strumento a disposizione del vinificatore. I nostri esperimenti ci hanno dimostrato l'attitudine di ultiMA Ready Expression a ridonare freschezza ai vini, in termini di equilibrio gustativo. Inoltre, il prodotto contribuisce a donare rotondità, senza però appesantire la bocca. Questa freschezza gustativa va di pari passo con il miglioramento della persistenza aromatica consentita dalle interazioni mannoproteine-aromi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi



ultiMA Ready Life

ultiMA Ready Life è una soluzione a base di mannoproteine selezionate le quali interagiscono con la frazione aromatica del vino.

ultiMA Ready Life contribuisce anche al miglioramento dell'equilibrio colloidale dei vini ed all'aumento della lunghezza in bocca e della «zuccherosità». Grazie alla specifica frazione mannoproteica, ultiMA Ready Life è capace di interagire positivamente con gli aromi consentendo una più lunga shelf life aromatica del vino.

Il contributo alla salinità dei vini e la sua azione colloidale conferiscono ad ultiMA Ready Life un impatto sensoriale molto interessante.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ultiMA Soft

ultiMA Soft è un preparato a base di mannoproteine selezionate che riduce significativamente la percezione acida.

Esso contribuisce anche al miglioramento dell'equilibrio colloidale dei vini ed all'aumento della lunghezza in bocca e della «zuccherosità». La sua tendenza a contribuire alla salinità dei vini e la sua azione colloidale conferiscono ad ultiMA Soft un impatto sensoriale molto interessante. Che si tratti di un vino bianco o di un vino rosso, le prove da noi effettuate hanno dimostrato che ultiMA Soft permette, a dosi molto basse, di spostare l'equilibrio dell'acidità e della secchezza verso la rotondità, la «zuccherosità» e la persistenza aromatica. Ciò nonostante, il bouquet e il carattere del vino restano preservati e rispettati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

Extraflora Pure Fruit

Extraflora Pure Fruit è una nuova selezione batterica per vino rosso particolarmente adatta a situazioni difficili (adatto a vini rossi settentrionali e meridionali) caratterizzato da un profilo fruttato fresco.

Caratteristiche

Modalità di utilizzo: inoculo diretto (adatto sia al co-inoculo che all'inoculo sequenziale) – Cinetica di fermentazione: rapida – Alcool elevato (16,5% vol) – Temperatura bassa (>15°C) – Acido malico scarso (<1,2 g/L) – pH basso (3,1) – Orientamento del profilo sensoriale verso un carattere fruttato puro, senza note burrate – Prevalenza di note di frutta nera – Fenol-negativo: nessuna produzione di etilfenoli o di loro precursori – Nessuna produzione di ammine biogene.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivi / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivi / Derivati di lievito
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



IOC Inobacter

Ceppo di *Denococcus oeni* selezionato dal Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne (CIVC) che permette di innescare la fermentazione malolattica di vini bianchi e rosati con pH molto bassi (pH < 2,9) sin dal completamento della fermentazione alcolica. È richiesto in combinazione l'utilizzo del nutriente specifico Nutriflore PDC.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	3	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	1
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

IOC Inoflore

INOFLORE è un preparato batterico liofilizzato che permette di realizzare la fermentazione malolattica di vini bianchi, rossi e rosati e può essere inoculato direttamente al mosto senza riattivazione. INOFLORE non produce ammine biogene (nel ceppo sono assenti i geni responsabili della decarbossilazione degli amminoacidi).

INOFLORE è particolarmente adatto per il co-inoculo e la sua cinetica risulta essere tra le più efficaci. Inoltre, utilizzato in questo contesto, INOFLORE produce un livello molto basso di diacetile (nota burrosa/di latte) e contribuisce alla rivelazione e alla preservazione degli aromi fruttati, in particolare degli esteri. È indubbiamente il battere più idoneo al co-inoculo e all'espressione dei vini fruttati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

IOC Maxiflore Satine

MAXIFLORE SATINE è il battere consigliato per la fermentazione di vini ottenuti da uve con elevata maturità. Ha la capacità di produrre modeste quantità di diacetile. Consente di preservare la purezza aromatica dei vini riducendo considerevolmente la predominanza delle note burrose. Ha la capacità di consumare l'acido citrico solo in piccole quantità, e solamente dopo il consumo totale dell'acido malico. A partire dall'acido citrico i batteri producono il diacetile, composto responsabile delle note burrose che appesantiscono il bouquet e coprono gli aromi fruttati e floreali. La fermentazione malolattica attuata da MAXIFLORE SATINE tende a ridurre le sensazioni di amaro ed astringenza dovute allo sfasamento tra maturità fenolica e tecnologica. Questo battere malolattico è tra l'altro altamente resistente all'etanolo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 



IOC Sentinel

IOC SENTINEL è una soluzione innovativa totalmente allergen free ed OGM free, per il controllo della flora batterica pre e post fermentazione malolattica. È un nuovo coadiuvante tecnologico naturale e vegetale costituito da un'innovativa miscela di polisaccaridi derivati dalla chitina. Stabilizza i vini rossi a FML avvenuta evitando l'insorgere delle classiche malattie del vino; si tratta di un'importante alternativa per chi vuole lavorare con bassi dosaggi di solforosa; aiuta a ridurre l'insorgere dell'acidità volatile dovuta alla presenza di batteri acetici; consente di evitare la FML dove non desiderata su vini bianchi e rosati; permette la corretta conservazione della basi Charmat dove sono necessari bassi livelli di SO₂ per un'ottimale partenza della presa di spuma; esercita un'azione chiarificante/illimpidente.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

Metalclean

Metalclean è un prodotto chiarificante in grado di svolgere contemporaneamente una forte azione di privazione di metalli (grande affinità con il rame) su mosto e su vino, agendo nel contempo sulle molecole potenzialmente ossidabili, prevenendo così i fenomeni ossidativi e deterioranti del vino sia per azione diretta, sia per azione indiretta evitando l'azione di catalizzatrice dei metalli. Per prevenire fenomeni ossidativi grazie all'azione sinergica del PVI-PVP e del chitosano e per prevenire il fenomeno di Pinking su vini bianchi considerati a rischio. Contiene PVI-PVP, autorizzato dall'UE con il Reg.1576/2015. Può essere utilizzato fino ad un massimo di 50g/hl in PVI/PVP e deve necessariamente essere eliminato dal contatto con la massa vino/mosto dopo 48 h tramite opportuna filtrazione. Si consigliano test preventivi di laboratorio.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

Essential Fresh

Essential Fresh è una miscela di tannini condensati e gallici. Utilizzato durante la fase di affinamento e pre-imbottigliamento, aiuta a rinfrescare vini ossidati e stanchi, a favore dell'apertura delle sensazioni varietali. L'impiego di Essential Fresh equilibra la struttura dei vini accentuando le sensazioni di rotondità che contribuiscono notevolmente al miglioramento gustativo e retrofattivo. I vini trattati con Essential Fresh presentano più complessità e persistenza aromatica.

L'azione della SO₂ è accentuata grazie alla contemporanea presenza di tannini di diversa natura. Ideale per preservare l'intensità aromatica dei vini bianchi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano
Chiarificanti
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Di sintesi

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia



Essential Oak Barrel

Essential Oak Barrel è un tannino di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa la dolcezza, l'intensità olfattiva, la pienezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique, esaltandone le note di affinamento. Essential Oak Barrel è un tannino ellagico di quercia che può essere impiegato per integrare le perdite di tannini dalle barrique usate, consentendo un tempo più lungo di impiego senza perdere la capacità di indurre l'evoluzione del vino. Essential Oak Barrel contrasta l'insorgenza di ridotto nei vini affinati in acciaio o fusti usati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Essential Passion

Essential Passion è un preparato di tannini estratti da legno di specie a bacca rossa. Utilizzato durante l'affinamento valorizza la componente fruttata del vino, la sensazione di dolcezza e l'intensità olfattiva varietale. Durante la fase di affinamento di vini rossi e rosati, è utile per implementare il fruttato, la dolcezza, l'intensità olfattiva, con un buon potere antiossidante.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Privilege Bleu

Privilege Bleu è un preparato di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa l'intensità olfattiva, la struttura, la pienezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique, esaltandone le note varietali del vino e incrementandone la complessità. Privilege Bleu può essere impiegato anche in affinamento per prolungare la vita dei contenitori in legno. Durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi, bianchi e rosati è utile per implementare la struttura, la pienezza e l'intensità olfattiva, con un buon potere antiossidante.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Privilege Noir

Privilege Noir è un preparato di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa le note fruttate derivanti dagli aromi varietali, la sensazione di dolcezza, la pienezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique. Per vini dal profilo sensoriale elegante, raffinato e austero l'impiego di Privilege Noir conferisce quella complementarità qualitativa mancante.

Durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi e rosati Privilege Noir è utile per esaltare le note di frutta rossa, la pienezza e l'intensità olfattiva, con un buon potere antiossidante.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Solution ST

Solution ST è un complesso in soluzione a base di gallotannini e di solfato di rame che permette di preservare le qualità organolettiche dei vini spumanti.

Solution ST migliora la capacità di invecchiamento dei vini e rinforza il potere antiossidante dell'anidride solforosa.

L'agitazione e la chiarifica dei vini in bottiglia ne sono così facilitate. Solution ST permette un trattamento preventivo e curativo dei sapori residui.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
	Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale

TANIN BOUQUET B45

Miscela di tannini enologici per l'incremento dell'aroma fruttato di mosti bianchi e rosati e per la protezione antiossidante.

TANIN BOUQUET B45 è una miscela ottenuta con un particolare processo di estrazione ed essiccamento a bassa temperatura che consente di estrarre dal legno forme glicosidate di composti aromatici come nor-isoprenoidi (*B-damascenone*, ecc...) e terpeni (citronellolo, linalolo, ecc...) responsabili nel vino di sentori di frutta e fiori.

Il vino che ne risulta quindi, presenta intensi aromi di limone, pompelmo, mela, fiori bianchi che integrano gli aromi varietali e quelli prodotti nel corso della fermentazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

TANIN BOUQUET R36

Tannini da fermentazione di mosti rossi e rosati per l'espressione del fruttato a bacca rossa, con forte azione di stabilizzazione del colore.

TANIN BOUQUET R36 è un preparato di tannini condensati estratti da legno di specie a bacca rossa. Il particolare processo di estrazione e l'essiccamento a bassa temperatura adottati durante il processo produttivo di questo tannino, consentono di estrarre dal legno forme glicosidate di composti aromatici come i norisoprenoidi (B-ionone e B-damascenone), responsabili nel vino di sentori di frutta rossa. Il vino che ne risulta quindi, presenta intensi aromi di ciliegia, fragola, marasca, mirtillo ecc. che integrano gli aromi varietali e quelli prodotti nel corso della fermentazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"**

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Absolute MV

Composto per la riduzione dei pesticidi presenti nel mosto e nel vino.

Absolute MV è un composto a base di carbone, pareti cellulari di lievito, bentonite e proteine di lievito in grado di adsorbire residui di pesticidi che potenzialmente possono compromettere la fermentazione alcolica, influenzando negativamente sul metabolismo del lievito stesso. Grazie a questa affinità, Absolute MV è ideale per il trattamento di mosti e vini. In particolare contribuisce a:

- pulizia da residui di pesticidi
- ottimizzazione della cinetica di fermentazione
- riduzione della fase di latenza
- valorizzazione del risultato aromatico dei lieviti

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Chiarifica mosto
Chiarifica vino**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Minerale
Derivati da microrganismi**

ammesso
in enologia 

Absolute SP

Miscela di pareti cellulari di *Saccharomyces cerevisiae*.

Absolute SP è costituito da una miscela di pareti cellulari di *S. cerevisiae* enologici per l'adsorbimento di residui di pesticidi potenziali inibitori della fermentazione alcolica o della presa di spuma.

Le scorze di lievito Absolute SP adsorbono eventuali residui fitosanitari in particolare quelli ad elevata affinità con *S. cerevisiae*. Grazie a questa affinità,

Absolute SP è ideale per la preparazione dei vini base destinati alla presa di spuma.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Chiarifica mosto
Chiarifica vino**

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Clarifiant S

Clarifiant S è una preparazione a base di bentonite che facilita il remuage dei vini spumanti. Si applica sia al remuage tradizionale che al remuage automatico.

Clarifiant S facilita la sedimentazione del deposito nella bottiglia. Questo deposito, reso meno polverulento e più compatto, scende più facilmente verso il collo della bottiglia durante il remuage. Grazie al forte potere chiarificante della bentonite migliora la limpidezza, donando allo spumante una brillantezza in fase di remuage. CLARIFIANT S dà un miglior risultato quando è utilizzato in associazione con Phosphate Mazure. Preparato essenzialmente a partire da bentonite con un debole potere deproteinizzante, Clarifiant S non interviene né sulla finezza né sulla tenuta della spuma.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
	Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino
Stabilizzazione proteica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale

Phosphate Mazure

Phosphate Mazure è un coadiuvante di tiraggio che aumenta la compattezza e la velocità di espulsione del deposito formatosi in fase di presa di spuma, ed agisce in maniera ottimale sia per il remuage manuale che per quello meccanico.

Prodotto ideato per eliminare tutti i fenomeni di adesione dei depositi al vetro: appesantendo le particelle in sospensione permette di trascinare anche quelle più leggere verso il basso e di compattare l'insieme del deposito nel collo della bottiglia, accelerando e migliorando così le operazioni di remuage.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
	Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino
Stabilizzazione proteica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale

ammesso
in enologia 

Pk Sol M

Chiarificante e Stabilizzante a base di derivati di Chitina in sinergica coformulazione con il PVPP e colla di pesce. La purezza dei suoi componenti, miscelati in rapporto ottimale, permette un'azione rapida ed efficace sia sulle frazioni polifenoliche che ossidabili consentendo nel medesimo tempo una rapida chiarifica. Il derivato di Chitina deriva da un ceppo specifico di *Aspergillus niger* ed è stato specificatamente sviluppato per la chiarifica e la stabilizzazione contro le ossidazioni dei mosti e dei vini integrando e ampliando, grazie alla contemporanea presenza del PVPP e Colla di Pesce, l'azione di rimozione nei riguardi dei polifenoli. PK SOL M non contiene allergeni ed il suo impiego permette di raggiungere gli obiettivi enologici prefissati senza dover porre alcuna indicazione in etichetta.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

**Il recupero
dell'efficienza
all'interno delle
imprese vitivinicole e
il miglioramento delle
performance
verso l'esterno.**

È questa la mission che guida il laboratorio di Unione Italiana Vini, la più importante e rappresentativa Associazione di imprese del settore vitivinicolo.

Le più moderne tecnologie disponibili ed i professionisti altamente specializzati nel settore viticolo che vi lavorano, fanno del laboratorio di Verona una struttura all'avanguardia per le analisi chimico-enologiche.

TEBALDI Srl - Via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (VR)
tel. +39 045 7675023 fax +39 045 7675380 - laboratorio@tebaldi.it - www.tebaldi.it

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO							
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Ferment. malolattica	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
129	ExperTi Record	Lieviti secchi							
129	Freewine Yeast TOP 12	Lieviti secchi							
129	Freewine Yeast TOP 16	Lieviti secchi							
130	Maurivin AWRI 796	Lieviti secchi							
130	Maurivin Elegance	Lieviti secchi							
130	Maurivin Platinum	Lieviti secchi							
131	Maurivin POP!	Lieviti secchi							
131	Maurivin UOA Maxithiol	Lieviti secchi							
131	Freewine Nutrient PS	Attiv./Nutr.							
132	Freewine Nutrient Zero	Attiv./Nutr.							
132	Provital Cure	Attiv./Nutr.							
132	Provital Energy	Attiv./Nutr.							
133	Provital Thiol	Attiv./Nutr.							
133	Provital Yeast	Attiv./Nutr.							
133	MP Aroma							Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	Liev.inattiv./ Deriv. di liev.
134	MP Colore							Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	Liev.inattiv./ Deriv. di liev.
134	MP Pure EXP				Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	Liev.inattiv./ Deriv. di liev.			Liev.inattiv./ Deriv. di liev.
134	Expertì Oeni			Batteri lattici					
135	Antiox Must						Tannini		
135	Antiox Uva		Tannini Chiarif.						

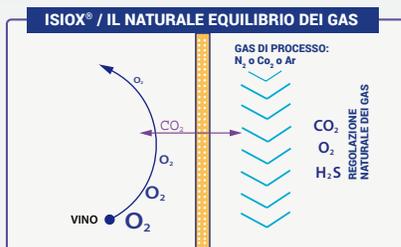
Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigli.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
135	Expertan Fruit								Tannini	Tannini
136	Expertan Perfect								Tannini	Tannini
136	Expertan Puro	Tannini							Tannini	Tannini
136	Fixtan Color						Tannini		Tannini	Tannini
137	Fixtan SV						Tannini		Tannini	Tannini
137	Fixtan White						Tannini		Tannini	Tannini
137	Rovertan								Tannini	Tannini
138	Rovertan Dolce								Tannini	Tannini
138	Rovertan Plus								Tannini	Tannini
138	Rovertan Toast								Tannini	Tannini
139	Supremo								Tannini	Tannini
139	Clarify CT		Chiarificanti	Chiarificanti						
139	Clarify Bisy		Chiarificanti	Chiarificanti						
140	Clarify PDT		Chiarificanti	Chiarificanti						
140	Clarify Fitosint		Chiarificanti	Chiarificanti						
140	Clarify Fitopure			Chiarificanti						
141	Freewine Red Fresh				Stabilizzanti	Stabilizzanti				
141	Freewine White Fresh				Stabilizzanti		Stabilizzanti			

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.



PIÙ VITA AL TUO VINO



Gestire la CO₂: come, quando e perché. L'ossigeno è il principale nemico della serbevolezza dei vini. **ISIOX® la protegge.**

Riduzione in O₂ disciolto
- 95÷97%

Arricchimento in CO₂
+ 12 g/l

Riduzione in CO₂
- 70÷80%

Riduzione H₂S
- 90%

Le performance

IL NATURALE EQUILIBRIO DEI GAS

I gas disciolti nel vino esprimono in via diretta o indiretta una importante valenza organolettica. Le tecniche fin qui utilizzate per regolare in aumento o diminuzione la relativa concentrazione presentano importanti effetti collaterali negativi. La tecnologia a membrana idrofobica sviluppata nel sistema ISIOX, consente la regolazione fino a livello molecolare, senza effetti collaterali e con una automazione anche elevata. Numerose referenze ne testimoniano la grande utilità!

LE PRINCIPALI APPLICAZIONI PRATICHE DI ISIOX®

- ✓ **Togliere ossigeno** durante un travaso, allo scarico di cisterne stradali, dopo la stabilizzazione tartarica o una filtrazione (anche preimbottigliamento) per **migliorare la conservabilità dei vini.**
- ✓ **Togliere, mantenere o aggiungere CO₂** fino a 12 g/l (6 bar) per modificare l'impatto gustativo secondo le preferenze dei clienti o i gusti tipici dei mercati (- CO₂ = + morbidezza; + CO₂ = + vivacità).
- ✓ **Togliere acido solfidrico** (anche se presente al di sotto della soglia olfattiva) per prevenire o eliminare i fenomeni di riduzione ed avere miglior pulizia olfattiva, anche dopo la presa di spuma.
- ✓ **Regolare la pressione di CO₂** di vini frizzanti e spumanti fino a 6 bar sia per avere un dato preciso ed omogeneo dalla prima all'ultima bottiglia, sia per evitare lo scoppio di bottiglie.
- ✓ **Togliere CO₂** prima del confezionamento in contenitori flessibili (BiB e Tetra Pack) per **evitarne la deformazione.**
- ✓ **Diminuire l'aldeide acetica** come dimostrato in recenti studi in collaborazione con l'Università di Napoli.

In partnership con 3M™ Liqui-Cel™ Technology

CONTATTACI PER UN TEST IN AZIENDA

ISIOX® è un'idea di TEBALDI.IT Risorse per l'enologia tel. 045 7675023 www.tebaldi.it

Tebaldi.it

ExperTi RECORD

Lievito indicato per la fermentazione di vini rossi corposi e strutturati, in quanto è un ceppo resistente ad elevate gradazioni alcoliche. Consente di ottenere una fermentazione pulita e regolare anche a temperature elevate. Esalta il carattere intenso e fruttato ed è indicato soprattutto per la fermentazione di mosti su uve appassite e per la ripresa di arresti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Freewine Yeast TOP 12

Ceppo di lievito con una buona cinetica di fermentazione, consigliato per l'elaborazione di vini aromatici complessi. Rivela gli aromi rispettando la tipicità del vitigno e valorizza vitigni neutri esaltando gli aromi fruttati.

Notevole produzione di glicerolo e polisaccaridi che aumentano la sensazione di rotondità in bocca.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Freewine Yeast TOP 16

Lievito consigliato per l'elaborazione di vini con complessità aromatica e gustativa. Valorizza la rotondità e l'eleganza dei vini rossi importanti grazie all'elevata produzione di glicerolo e alla valorizzazione del potenziale polifenolico dell'uva, limitando l'aggressività dei tannini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Maurivin AWRI 796

Privilegia la rotondità e l'eleganza dei vini rossi e bianchi strutturati esaltando il carattere fruttato.

Non contiene l'emulsionante E491, lievito adatto ai vini vegani.

Elevata produzione di glicerolo.

Media richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



Maurivin ELEGANCE

Ottimo fermentatore per vini bianchi di forte carattere varietale. Ricco di attività beta-glucosidasi che consente la rivelazione di aromi varietali, consigliabile su varietà ricche in terpeni. Può fermentare a basse temperature (10°C). Ceppo fruttosifilo, che consente la ripresa di fermentazione a seguito di arresti. Media richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



Maurivin PLATINUM

Unico ceppo di lievito al mondo che non produce Idrogeno Solforato (H₂S).

Impedisce la formazione di H₂S anche nei mosti carenti di APA, valorizzando il patrimonio aromatico varietale. Adatto a vini con particolare attitudine alla riduzione.

Bassa produzione di anidride solforosa.

Bassa richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia



Maurivin POP!

Lievito varietale particolarmente indicato sia per l'elaborazione di basi spumante che per la presa di spuma. Ceppo robusto con breve fase di latenza e bassa richiesta azotata. Può fermentare a basse temperature (9°C).

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
	Rosato	Vino frizzante	3

ammesso
in enologia 

Maurivin UOA MAXITHIOL

Ceppo di lievito per la produzione di vini bianchi particolarmente aromatici ispirati allo stile neozelandese. Media richiesta azotata, produce elevate qualità di tioli volatili ed esteri fruttati esaltando aromi tipici come il frutto della passione, pompelmo, frutta tropicale e ribes nero.

Ceppo POF Negativo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Freewine NUTRIENT PS

Integratore organico per regolare la fermentazione.

Ottimizza le condizioni di lavoro del lievito e garantisce un metabolismo regolare della cellula limitando la produzione di acetaldeide e altri accettori della SO₂. Arricchisce in fattori di sopravvivenza, acidi grassi insaturi, steroli e microelementi. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Freewine NUTRIENT ZERO

Attivante organico per la preparazione del piede di fermentazione, molto concentrato che favorisce la dominanza del lievito sulla flora indigena.

La complessità della sua composizione facilita la vitalità del ceppo per ottenere una fermentazione regolare. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL CURE

Integratore organico, specifico per la cura e la prevenzione degli arresti di fermentazione. Apporta fattori di sopravvivenza: acidi grassi insaturi a lunga catena e steroli.

Da aggiungere durante la fermentazione per l'azione adsorbente verso tossine esogene (residui di fitofarmaci o tossine batteriche) o prodotte dal lievito durante la fermentazione. Previene arresti fermentativi. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL ENERGY

Nutriente e integratore per la preparazione del piede di fermentazione e per le prime fasi della fermentazione alcolica. Stimola la moltiplicazione cellulare, garantisce una notevole ricchezza in azoto organico e amminoacidi precursori di amora. Assorbe tossine esogene o prodotte in fermentazione dal lievito stesso. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL THIOI

Puro autolisato di lievito, molto concentrato in amminoacidi precursori di aromi tiolici. Attivante per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito. Contribuisce ad esaltare i tioli volatili e gli esteri fruttati. Molto efficace nel dare resistenza e vitalità ai lieviti durante la fermentazione. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL YEAST

Puro autolisato di lievito, per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito. Composizione equilibrata ad alta concentrazione in amminoacidi liberi, fattori di sopravvivenza e microelementi. Molto efficace anche nelle condizioni di fermentazione estreme: alta gradazione alcolica, iperriduzione, fermentazioni a basse temperature e presa di spuma. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

MP AROMA

Arricchisce il mosto in polisaccaridi parietali, amminoacidi precursori di aroma, metaboliti riduttori del lievito come il glutatone naturale, capace di bloccare reazioni ossidative in modo stabile. Contribuisce al volume e aumenta il potenziale antiossidativo del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

MP COLORE

Libera velocemente mannoproteine che contribuiscono alla protezione della materia colorante. Migliora le sensazioni di rotondità e di volume alla degustazione, indicato per la MPF.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

MP PURE EXP

Mannoproteine pure estratte dalla parete cellulare del lievito. Migliora l'azione antiossidante e ha un'effetto positivo sulla stabilità tartarica e proteica. Evidenzia inoltre un retrogusto più positivo e persistente, garantendo freschezza e compostità.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

EXPERTI OENI

Selezioni di *Oenococcus Oeni* per lo svolgimento sicuro della fermentazione malo-lattica anche in vini ad elevato grado alcolico o con pH basso.

In gamma anche

- KIT CO-IN per la fermentazione di vini bianchi e rossi con coinoculo di lieviti e batteri
- KIT MALOLATTICA con inoculo di batteri e attivante specifico

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ANTIOX MUST

Antiossidante per uva e mosto. Miscela di potenti composti antiossidanti a basso impatto sensoriale. Forte azione antiossidante anche in assenza di anidride solforosa. Si consiglia l'aggiunta allo scaricamento nella tramoggia o nel mosto all'uscita della pressa.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ANTIOX UVA

Miscela antiossidante e riducente per uva. Abbassa il potenziale redox mantenendo lo stato di riduzione dell'uva. Preserva la freschezza dell'uva durante la raccolta come mezzo di copertura.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EXPERTAN FRUIT

Tannino esaltatore di aromi fruttati, rispetta le caratteristiche varietali, esalta la freschezza aromatica.

Attenua le note erbacee e arricchisce il bouquet in aromi fruttati. Ha un elevato potere antiossidante. Valorizza la rotondità, il volume e la finezza gustativa.

Migliora la stabilità del colore.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EXPERTAN PERFECT

Tannino estratto da legno di quercia tostata a fuoco. Esalta il volume, l'eleganza e la dolcezza, rafforzando la struttura tannica del vino senza indurirla. Riduce notevolmente le note vegetali.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EXPERTAN PURO

Miscela di tannini proutocianidici di qualità. Intensifica il quadro aromatico del vino sia al naso che in bocca, esalta la freschezza apportando piacevoli note balsamiche. Contribuisce alla stabilità del colore, ha un'ottima azione antiossidante e migliora l'equilibrio aromatico. Protegge dalle ossidazioni e contribuisce a controllare i rischi ossidoriduttivi, prolungando la shelf-life dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FIXTAN COLOR

Tannino liquido a base di castagno, ad elevata azione antiossidante e stabilizzante della frazione polifenolica.

In pigiatura e macerazione protegge i colori da fenomeni di ossidazione chimica e enzimatica.

Permette di ottenere vini più strutturati e con una maggiore intensità colorante, stabile nel tempo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FIXTAN SV

L'uso del tannino è indicato in svinatura, abbinato alla microossigenazione favorisce la protezione e la stabilizzazione del colore, il miglioramento della struttura, del volume e la protezione dalle ossidazioni.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FIXTAN WHITE

Grazie al suo elevato potere antiossidante, agisce efficacemente nei mosti sulla protezione all'imbrunimento.

Aggiunto durante la pressatura e in fermentazione, preserva freschezza dagli aromi varietali, fruttati e floreali del mosto. Agisce anche come sequestrante dei metalli responsabili di ossidazioni indesiderate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN

Puro tannino di rovere francese, sottoposto a leggera tostatura. Migliora notevolmente l'armonia, la struttura e il "bouquet" dei vini rossi durante affinamenti prolungati, specie se in legno. Indicato anche per vini bianchi. Regola lo stato ossido-riduttivo dei vini e contrasta le note di riduzione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN DOLCE

Tannino liquido estratto da rovere americano tostato a fuoco. Conferisce al vino struttura tannica dolce e rotonda, stabilizza il vino e ne esalta la struttura aromatica.

Agisce come regolatore del potenziale redox del vino e stabilizza il colore con la formazione di ponti etanale con gli antociani. Previene la riduzione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN PLUS

Tannino estratto da rovere francese di tostatura prolungata con il metodo "gentile".

Il complesso profilo aromatico, nei vini rossi e bianchi, esalta gradevoli note vanigliate, di cacao e liquirizia, aumentando inoltre la struttura grazie all'apporto di polisaccaridi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN TOAST

Tannino di rovere francese, sottoposto a media tostatura. Conferisce complessità gustativa ed aromatica a vini bianchi e rossi. Aggiunto in affinamento e in pre-imbottigliamento esalta note speziate e tostate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

SUPREMO

Tannino estratto dal cuore del legno di quercia americana tostato a fuoco. Particolarmente indicato per far esaltare sia le note dolci (cacao, cioccolato, vaniglia, caramello) che quelle speziate (cannella e liquirizia). Rafforza la struttura tannica del vino migliorandone volume e rotondità, esalta l'equilibrio e l'eleganza in bocca. È indicato inoltre per eliminare o coprire eventuali note vegetali.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

CLARIFY CT

Coadiuvante specifico per chiarifica e stabilizzazione dei vini rossi e rosati. Agisce con effetto assorbente verso numerose molecole responsabili di difetti olfattivi.

Riduce i sentori amari in bocca. Migliora la stabilità proteica e la filtrabilità, creando un sedimento compatto. Non apporta allergeni al vino trattato.

I chiarificanti naturali della gamma CLARIFY sono prodotti innovativi a base di proteine di pisello e di patata, totalmente naturali e privi di allergeni che ampliano inoltre la proposta di prodotti Freewine® per la produzione di vini a basso contenuto di solfiti ed allergeni.

La gamma CLARIFY rappresenta un'ottima alternativa ai chiarificanti allergenici per mosto e vino utilizzati fino ad oggi: la caseina e l'albumina in primis.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

CLARIFY BISY

Pure proteine di pisello con azione chiarificante e illimpidente sia per i vini bianchi che per i rossi.

Elevata solubilità senza formazione di schiuma e ottimo compattamento della feccia. Migliora l'equilibrio in bocca riducendo l'astringenza apportando freschezza e pulizia aromatica.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 



CLARIFY PDT

Pure proteine di patata ad alto peso molecolare che permettono una sedimentazione più veloce e compatta. Chiarificante con elevata azione stabilizzante sul colore. Esalta l'eleganza e attenua le sensazioni amare. Consigliato per la chiarifica di mosti e vini bianchi e rosati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

CLARIFY FITOSINT

Miscela di proteine vegetali e PVPP. Elevata azione chiarificante sui mosti e vini bianchi e su vini rossi con problemi di ossidazione. Attenua il gusto amaro riducendo l'astringenza e migliorando l'effetto sensoriale, senza intaccare il colore.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1 Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

CLARIFY FITOPURE

Chiarificante complesso a base di proteine vegetali. Elevata azione chiarificante su vini bianchi, rossi e rosati. Stabilizza il colore eliminando i composti fenolici ossidati e ossidabili, migliorando la filtrabilità con azione detannizzante. Adatto alle chiarifiche più impegnative dove è richiesto un elevato dosaggio che permetta una sedimentazione rapida e compatta.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1 Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

Freewine RED FRESH

Antiossidante pre-imbottigliamento per vini rossi e rosati. Prodotto antiossidante e antiradicale. Agisce sul potenziale di ossidoriduzione provocandone un immediato abbassamento grazie alla presenza di polifenoli reattivi ad elevato potere ORAC. Garantisce longevità al vino e la persistenza aromatica. Prodotto studiato per la protezione dei vini rossi dall'ossigeno in assenza di anidride solforosa.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Freewine WHITE FRESH

Antiossidante pre-imbottigliamento per vini bianchi. Prodotto antiossidante e antiradicale a basso impatto sensoriale. Studiato per l'aggiunta in pre-imbottigliamento di vini a basso contenuto di solfiti per contribuire alla conservabilità e longevità del prodotto. Preserva la freschezza e l'intensità degli aromi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 



 **metaLUX**

+39 0421 331268

✉ info@metaluxsa.com info@metaluxcapsule.it

web: metaluxsa.com, metaluxcapsule.it