



**MANUALE
PRODOTTI
ENOLOGICI**
Vendemmia 2026

MANUALE PRODOTTI ENOLOGICI

Vendemmia 2026

INDICE PER AZIENDE

	Pagine
AEB	2 - 17
BIOENOLOGIA 2.0	18 - 34
CONSULENTE ENOLOGICA	36 - 51
ENARTIS	52 - 73
LAFFORT ITALIA	74 - 90
LAFOOD GROUP	92 - 109
LALLEMAND	110 - 125
VINEXT	126 - 137



UNIONE ITALIANA VINI

Supplemento del Corriere Vinicolo n.18 del 1° giugno 2026
Editrice Unione Italiana Vini
20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3,
tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26

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.

www.corrierevinicolo.com

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



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

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO						
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	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	NS FERM Alcomeno	Lieviti secchi						
7	SNS FERM Thiol	Lieviti secchi						
8	PRIMAFLOA VB & VR	Lieviti secchi Stabiliz.						
8	FERMOPLUS® CH Fruit	Attivatori/ Nutrienti						
8	FERMOPLUS® Energy Glu 4.0	Attivatori/ Nutrienti						
9	FERMOPLUS® Mentol	Attivatori/ Nutrienti						
9	FERMOPLUS® Red Berry	Attivatori/ Nutrienti						
9	FERMOPLUS® DAP Free Arôme	Attivatori/ Nutrienti						
10	FERMOPLUS® Tropical	Attivatori/ Nutrienti						
10	CHITOCEL		Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito
			Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano
			Chiarificanti	Chiarificanti	Chiarificanti	Chiarificanti	Chiarificanti	Chiarificanti
			Stabilizzanti	Stabilizzanti	Stabilizzanti	Stabilizzanti	Stabilizzanti	Stabilizzanti



Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO									
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbotigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
10	CHITOCEL Must	Chitosano e chitina glucano Chiarif.		Chitosano e chitina glucano Chiarif.							
11	CHITOCEL Red	Chitosano e chitina glucano Chiarif.			Chitosano e chitina glucano Chiarif.					Chitosano e chitina glucano Chiarif.	Chitosano e chitina glucano Chiarif.
11	MALOLACT Rapid		Batteri lattici								
11	ENDOZYM® Éclair			Enzimi							
12	ENDOZYM® Ice			Enzimi							
12	ENDOZYM® Rapid			Enzimi							
12	ENDOZYM® Rouge Deep & Light Skin							Enzimi			
13	ENDOZYM® Rouge Hr							Enzimi			
13	ENDOZYM® Velluto							Enzimi			
13	AROMAX B4 Liquid	Tannini Stabiliz.		Tannini Stabiliz.				Tannini Stabiliz.			
14	FERMOTAN AG	Tannini						Tannini			
14	GALLOVIN	Tannini Stabiliz.						Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.		
14	PROTAN AC	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini			Tannini		Tannini	Tannini
15	PROTAN Fresh							Tannini		Tannini	Tannini
15	TANQUERC Boiseè							Tannini		Tannini	Tannini
15	GELASIL Extra Fine				Chiarif.			Chiarif.		Chiarif.	Chiarif.
16	ARABINOL®					Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.		
16	ARABINOL® Super Rouge					Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.		
16	ARABINOL® Dolce					Stabiliz.		Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.
17	GALLOVIT C							Stabiliz.	Stabiliz.		
17	NEW-CEL							Stabiliz.			
17	SOUPPLANE®							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.

DONA *dolcezza* AL TUO VINO CON LA NUOVA GOMMA ARABICA AEB



ARABINOL® Dolce

L'ALTERNATIVA ALL'AGGIUNTA DI ZUCCHERI NEI TUOI VINI.

Grazie ad una nuova tecnologia abbiamo creato la **prima gomma arabica al mondo in grado di apportare dolcezza al vino senza aggiungere zuccheri**. ARABINOL® Dolce permette di attenuare le note acide e/o tanniche spesso difficili da integrare nel gusto del vino, ha un apporto di calorie estremamente ridotto e consente di raggiungere i parametri di dolcezza desiderati anche laddove essi siano regolamentati.

SCOPRI DI PIÙ



AEB SPA
Via Vittorio Arici, 104
S. Polo 25134 Brescia
Tel: +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 e 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 impiegare 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

NS FERM Alcomeno

NS FERM Alcomeno è un ceppo di lievito *non-Sacch* risultato di un programma di ricerca sull'ecologia microbica. La selezione, svolta su diversi terroir della Borgogna, è stata effettuata con l'Université de la Vigne et du Vin (UVV) di Digione. NS FERM Alcomeno riduce la conversione da zucchero in alcool e permette di ottenere vini dal grado alcolico inferiore. Riesce inoltre a competere rapidamente con i lieviti autoctoni inibendo la flora indigena indesiderata, dando origine a vini dalla bassissima acidità volatile. NS FERM Alcomeno è anche responsabile di deacidificazione del mezzo (riduzione dell'acido acetico), caratteristica che lo rende ideale per la produzione di vini con bassa SO₂ o addirittura vini senza solforosa. È ideale per rosati e bianchi molto freschi e profumati, rosati provenienti da mosto di salasso di uve rosse.

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

SNS FERM Thiol

SNS FERM Thiol è un blend di lieviti *non-Saccharomyces* e *Saccharomyces Cerevisiae*; associazione tra la specie *Torulaspora delbrueckii* e *Saccharomyces Cerevisiae*. Il ceppo *non-Saccharomyces* è il risultato di un programma di ricerca condotto a partire dalle biodiversità dei mosti che ha permesso di selezionare differenti specie di *non-Saccharomyces*. Questa selezione è stata effettuata a partire da differenti zone della Borgogna, dal gruppo di ricerca dell'Università di Dijon IUVVB (Francia). Il ceppo *S. Cerevisiae* è il ceppo selezionato su mosto d'uva Sauvignon. SNS FERM Thiol è adatto per differenti vitigni sia terpenici che tiolici (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon, etc.). Migliora notevolmente le espressioni aromatiche incrementandone l'equilibrio e la complessità.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	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



PRIMAFLORA VB & VR

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 e 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'impianto 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	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

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 e indispensabile poter contare su composti quali: isoleucina, leucina e valina. Basandosi su queste considerazioni, AEB ha messo a punto FERMOPLUS CH Fruit, 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

ammesso
in enologia

FERMOPLUS® Energy Glu 4.0

FERMOPLUS Energy Glu 4.0 è la nuova frontiera del nutriente di reidratazione che permette di reidratare il lievito con acqua alla temperatura di circa 20°C. Si tratta di una formula che, grazie agli aminoacidi specifici disponibili, agli steroli, al glutatione naturale e ai minerali, permette una reidratazione in linea con il crescente orientamento delle aziende volto ad un risparmio energetico, senza interferire negativamente sulla crescita cellulare. FERMOPLUS Energy Glu 4.0, grazie agli steroli naturali ed agli oligoelementi minerali, permette di mantenere una fluidità di membrana superiore alle versioni precedenti di prodotti similari; garantisce un perfetto inizio della fermentazione e il suo regolare proseguo. Questo grazie alla elevata elasticità della membrana cellulare reidratata in presenza di questi composti.

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® Mentol

FERMOPLUS Mentol è il nuovo nutriente per lieviti ad alto contenuto di aminoacidi, ideale per ottenere vini con grande espressione aromatica. Tra le varietà internazionali proposte dal mercato AEB ha scelto il vitigno Cabernet Sauvignon, per il suo bouquet fruttato riconducibile al ribes nero, alle note speziate e balsamiche. FERMOPLUS Mentol condivide con il vitigno, nella varietà cilena, le note fruttate e speziate: il suo utilizzo le incrementa nei vini rossi esaltando le potenzialità aromatiche. Si tratta di un attivante a base di scorze e autolisati di lieviti e tannini proantocianidinici di buccia particolarmente dotato di aminoacidi specifici e precursori aromatici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico fruttato, balsamico e tiolico.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

FERMOPLUS® Red Berry

Per il nutriente FERMOPLUS Red Berry, il gruppo di ricerca AEB ha scelto il vitigno Lambrusco, declinato nelle sue differenze nelle varietà Salamino, Sorbara, Grasperossa, per il loro bouquet fruttato che spazia dalla ciliegia al lampone e si esalta nelle note floreali della viola, fino alle particolarità del Grasperossa con note di mandorla di pesco. FERMOPLUS Red Berry condivide con il vitigno le note fruttate e floreali, esaltandole sia nei vini rossi frizzanti che nei vini rosati incrementandone le potenzialità aromatiche. Si tratta di un attivante a base di scorze e autolisati di lieviti particolarmente dotato di aminoacidi specifici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "fruttato e floreale".

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

FERMOPLUS® DAP Free Arôme

FERMOPLUS Dap Free Arôme è un nutriente derivato al 100% dal lievito, ideale per una completa fermentazione e per il miglioramento del profilo organolettico del vino. La sua specifica composizione amminoacidica rende FERMOPLUS Dap Free Arôme ideale per la produzione di aromi tropicali floreali e fruttati, in sinergia con il lievito scelto, grazie alla reazione di Ehrlich. FERMOPLUS Dap Free Arôme è il nutriente adatto per la fermentazione di varietà neutre dove si desidera ottenere un bouquet importante, facilmente percepibile al termine della fermentazione alcolica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

CHITOCCEL

CHITOCCEL è il coadiuvante adsorbente, 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 CHITOCCEL possiedono una bassa acidità volatile e non hanno quindi deviazioni olfattive originate da questi microrganismi. Per questo CHITOCCEL 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, CHITOCCEL 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

CHITOCCEL Must

CHITOCCEL Must è un trattamento specifico stabilizzante e correttore di difetti per la vinificazione in bianco. Si tratta di un prodotto a base di chitosano, tannini gallici e proantocianidinici, scorze e autolisati di lievito con glutazione naturalmente presente. Il chitosano e il tannino di galla lavorano di concerto ed esplicano in maniera congiunta la stessa azione della SO₂. CHITOCCEL Must, per la sua efficacia antimicrobica, risulta essere un'ottima alternativa alla SO₂ e permette di ottenere vini stabili da un punto di vista microbiologico. Può inoltre contribuire alla riduzione del tenore di metalli pesanti come ferro, piombo, cadmio, rame prevenendo quindi la casse ferrica e la casse rameica e di ridurre eventuali contaminanti come l'ocratossina.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Chitosano e chitina glucono
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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucono
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



CHITOCCEL Red

CHITOCCEL Red è un trattamento specifico stabilizzante e correttore di difetti per la vinificazione in rosso. Si tratta di un prodotto a base di chitosano, tannini proantocianidinici, scorze e autolisati di lievito con glutazione naturalmente presente. Il chitosano e i tannini lavorano di concerto ed esplicano in maniera congiunta la stessa azione della SO₂. CHITOCCEL Red, per la sua efficacia antimicrobica, risulta essere un'ottima alternativa alla SO₂ e permette di ottenere vini stabili da un punto di vista microbiologico. Può inoltre contribuire alla riduzione del tenore di metalli pesanti come ferro, piombo, cadmio, rame prevenendo quindi la casse ferrica e la casse rameica e di ridurre eventuali contaminanti come l'ocratossina.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

MALOLACT Rapid

MALOLACT Rapid è una nuova coltura di *Oenococcus oeni* in forma liofilizzata molto performante. È il frutto di decennali studi sulle migliori tecniche di produzione di biomassa, grazie a cui sono state puntualmente selezionate le sostanze nutritive e protettive da utilizzare nei bioreattori per ottenere una coltura vigorosa e resistente agli stress fermentativi. MALOLACT Rapid è ideale sia nel coinoculo che nell'inoculo post fermentazione primaria, nei quali aumenta la finezza, la complessità e l'armonia del gusto. I vini ottenuti hanno un bouquet aperto, fresco e fruttato; al gusto la dolcezza dell'acido lattico attenua l'astringenza tannica dei tannini nei vini rossi. MALOLACT Rapid, se utilizzato in co-inoculo, può essere aggiunto dopo 2 giorni dall'inizio della fermentazione alcolica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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 pectinasi 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 pectinasi 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
Chitosano e chitina glucono
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

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 emicellulasica, 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

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 ottimo 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

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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi



ENDOZYM® Rouge HR

ENDOZYM Rouge HR è un enzima specifico per uve sovrarmature 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

ENDOZYM® Velluto

ENDOZYM Velluto è un preparato enzimatico liquido per l'uso in macerazione. La specifica formulazione di questo prodotto, ricco in attività arabanasica, nasce da ricerche condotte in collaborazione con l'Università di Torino per aumentare l'estrazione di polisaccaridici dall'uva e composti polifenolici meno ossidabili e amari.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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 colloidi 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

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi



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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

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	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	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 Fresh

PROTAN Fresh è una miscela di proantocianidine, dal gusto dolce e fresco, che permette di ottenere vini gradevoli ed in linea con le richieste del mercato, anche quando si hanno note ossidate e stanche. Le peculiarità polifenoliche di PROTAN Fresh ringiovaniscono i vini bianchi, rosati e rossi. PROTAN Fresh è un ottimo coadiuvante per tutte le fasi di vinificazione. Possiede caratteristiche ideali per l'utilizzo in fermentazione e affinamento; può essere aggiunto in abbinamento ai tannini ellagici ELLAGITAN e ai derivati di legno BOISÉLEVAGE. Nelle annate calde, è ideale in fermentazione, creando un sapido contrasto agli aromi fruttati, orientati al maturo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	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

TANQUERC Boiseè

TANQUERC Boiseè consente di accentuare i toni violacei dei vini rossi, impedendo la loro evoluzione verso sfumature arancio e consente di ristabilire il corretto bilanciamento tra antociani e tannini. La struttura polifenolica di TANQUERC Boiseè gli conferisce un'elevata affinità con gli antociani presenti. I tannini condensati rilasciati dal prodotto si combinano direttamente con questi composti, per dare vini con un colore più stabile. Grazie alla sua elevata capacità di fissare l'ossigeno, TANQUERC Boiseè, permette di evitare i fenomeni di ossidazione. TANQUERC Boiseè è il coadiuvante ideale per i vini in affinamento, conferisce note "boisées", che sviluppano la complessità del bouquet, evidenziando note di vaniglia, liquirizia e legno tostato.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	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

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 BENTOGAN 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 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	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	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 e il vellutato dei vini bianchi e rossi, aiuta a stabilizzare la sostanza colorante dei vini rossi, rossissimi, dei filtrati 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® 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 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

ARABINOL® Dolce

ARABINOL Dolce è la nuova gomma arabica di AEB, prodotta tramite processi di concentrazione a caldo e complessazione dei polisaccaridi. Si tratta di un polisaccaride ottenuto da *Acacia seyal* con catene di peso molecolare medio che aiuta la stabilizzazione colloidale. ARABINOL Dolce contribuisce ad aumentare le sensazioni di ricchezza, dolcezza e corpo, riducendo la necessità di aver zuccheri residui. Nei vini rossi armonizza le note astringenti e spigolose delle grandi strutture tanniche. Nei bianchi incrementa le sensazioni retroolfattive. Sui vini liquorosi giovani riduce l'impatto dell'alcool e allevia la sensazione di solvente che si percepisce nelle prime fasi di degustazione. In questa applicazione ARABINOL Dolce anticipa il risultato che normalmente si ottiene dopo anni di affinamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

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

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 protettori e garantirne la massima efficacia, NEW-CEL viene disperso in soluzioni di acqua deionizzata sterile con appositi emulsionatori a bassa velocità di rotazione. Questo prodotto 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	1
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

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



BIOENOLOGIA 2.0 SRL - Via G. Verdi, 32 - 31046 Oderzo (TV)
tel. +39 0422 815518 - info@bioenologia.com - www.bioenologia.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO	
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica
21	TRILLYEAST	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
21	ATECREM IRIS	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
21	ATECREM RAPSODIA	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
22	ATECREM SPAZIALE	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
22	ATECREM S14A	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
22	ATECREM BUM BUM	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
23	ATECREM BUM BUM PLUS	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
23	ATECREM 1H	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
23	ATECREM 2H	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
24	ATECREM 4H	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
24	ATECREM 8H	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
24	ATECREM 9H	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
25	ATECREM 10H	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
25	ATECREM 12H	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
25	ATECREM 15H	Lieviti liquidi / lieviti in crema	
26	LYSOPOL	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito
26	ReBIOs	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito
26	BioCream	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito
27	PROBIOS STRONG	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito
27	PROBIOS LIQUID	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito

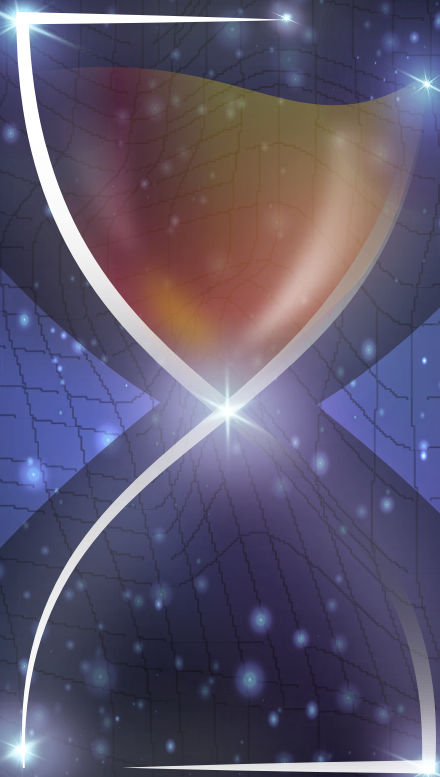


Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO										
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Filtrazione	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigli.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio	
27	ATECREM ZERO			Lieviti inatt./ Derivati di lievito							Lieviti inatt./ Derivati di lievito	Lieviti inatt./ Derivati di lievito
28	GREEN YEAST			Lieviti inatt./ Derivati di lievito							Lieviti inatt./ Derivati di lievito	Lieviti inatt./ Derivati di lievito
28	EXIMIA							Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.
28	AGER								Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.
29	Green rH								Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.
29	EBRIANT								Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.
29	TELIM								Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.
30	Querka							Tannini Stabiliz.		Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.
30	ESALTAN							Tannini		Tannini	Tannini	Tannini
30	GLICOTAN							Tannini Stabiliz.		Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.
31	UVAGEN	Tannini Stabiliz.						Tannini Stabiliz.				
31	PROXY	Tannini Stabiliz.						Tannini Stabiliz.				
31	ECLATAN							Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.
32	RETINEX						Stabiliz.					
32	RETINEX 5						Stabiliz.					
32	RETINEX GEL						Stabiliz.					
33	FLIX							Stabiliz.	Stabiliz.			
33	FLIX LIQUID PLUS							Stabiliz.	Stabiliz.			
33	KING JELL		Chiarif.	Chiarif.				Chiarif.				
34	YUZIL				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.

EXIMIA



Per vini senza tempo

Tannino antiossidante, unico al mondo, sostitutivo dell'anidride solforosa.

Il sistema naturale per mantenere giovani tutti i vini.

Grafica di Andrea Principalli



www.bioenologia.com Via Verdi, 32 31046 Oderzo (TV) Tel 0422 815518



TRILLYEAST

Sinergica associazione di *Pichia kluyveri* e *Kazachastania servazzii*, lieviti unici ed esclusivi nel panorama enologico, isolati nella zona di Valdobbiadene. Da utilizzare in fermentazioni sequenziali. La massima espressione aromatica si ottiene da subito, fino allo svolgimento di max 1-2 gradi alcool. Trascorse 48-76 ore e raggiunti i 4 gradi alcool, inoculare Atecrem Iris (o altro ceppo) per completare la fermentazione. Consigliato in tutte le varietà dove si vogliono ottenere profumi elevati. Ideale per la produzione di vini ESSEODUEFREE. Caratteristiche principali: profilo aromatico elevato: rispetto ad altri lieviti produce da 15 a 28 volte la quantità dei composti aromatici di rosa, pesca, pera e mela; note spiccate di oleafragrans e liquirizia; produce elevate quantità di glicerina; adatto anche all'uso birraio. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia  certificazione 

ATECREM IRIS

S. bayanus var. *uvarum* (Brevetto n°102017000051113), in crema, selezione Atecnos. Eccellente per la sua elevata capacità di conferire un'intensa fragranza di frutti di bosco e una significativa produzione di acetati ed esteri, ottenendo vini di elevata complessità, che spiccano a livello sensoriale per le note aromatiche. Atecrem Iris è particolarmente adatto per la produzione di vini rossi sia giovani che destinati all'invecchiamento e vini bianchi esaltando la nota floreale e fruttata. Caratteristiche principali: produce acido malico fino a 2,5g/l; NON produce H₂S; bassa produzione di SO₂; i mosti fermentati con Atecrem Iris non vanno incontro a riduzioni; fortemente aromatico, con aromi stabili nel tempo; produzione di note di frutti di bosco. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia  certificazione 

ATECREM RAPSODIA

S. bayanus var. *uvarum*, brevettato, in crema, selezione Atecnos, ottenuto nei nostri laboratori mediante selezione e miglioramento genetico del ceppo SERIUS. Porta all'ottenimento di vini dall'elevata complessità aromatica nel rispetto della tipicità, esaltandone le caratteristiche varietali. Nei bianchi produce aromi di melone bianco, iris, biancospino, oleafragrans, pesca, mango; nei rossi produce aromi di lampone, ribes, fragola di bosco, ecc. Indicato anche per la produzione dei vini rosati. Ideale nella presa di spuma metodo charmat. Caratteristiche principali: produce acido malico fino a 2,5g/l; NON produce H₂S; bassa produzione di SO₂; potere acidificante nei mosti scarsi di acidità totale e ricchi di potassio; buon produttore di glicerina; buona flocculazione con formazione di deposito compatto di facile separazione. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia  certificazione 



ATECREM SPAZIALE

Cyberlindnera saturnus isolato sulle colline del Montello (TV). Lievito non *Saccharomyces* unico nel panorama enologico con una complessità aromatica senza pari rispetto ad altri lieviti conosciuti fino ad ora. Spaziale produce quantità elevate di esteri, geraniolo e alcol feniletico (aroma di rosa) conferendo ai vini un profilo aromatico floreale semplicemente stupendo. Si usa in fermentazioni sequenziali. La massima espressione aromatica si raggiunge entro i 6-10 gradi alcool. Si raccomanda l'utilizzo di Rapsodia, Atecrem S14A o Atecrem 15H per completare la fermentazione e ottenere risultati strabilianti dal punto di vista organolettico. Consigliato su tutte le varietà dove si vogliono ottenere profumi straordinariamente elevati. Caratteristiche principali: tolleranza all'alcool fino a 10% vol.; produttore di polisaccaridi. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione

ATECREM S14A

S. cerevisiae x S. paradoxus in crema, ottenuto nei nostri laboratori dall'ibridazione dei ceppi Atecrem. Si caratterizza per la sua elevata capacità di conferire intense note di frutta esotica (passion fruit, ananas), di agrumi e floreali, assieme ad una significativa produzione di acetati ed esteri. Si ottengono vini di elevata complessità e rotondità, con bouquet molto esplicito. S 14A è particolarmente adatto per uve aromatiche come Prosecco, Sauvignon, Traminer, Moscato, Müller, indicato anche per Chardonnay, Pinot, Garganega. Specifico per il Dolcetto d'Alba. Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat. Caratteristiche principali: fortemente aromatico; aromi stabili nel tempo; bassa produzione di solfiti; NON PRODUCE H₂S, consentendo ai mosti di non andare incontro a riduzioni. Disponibile anche BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione

ATECREM BUM BUM

Blend di *S. cerevisiae* e non *cerevisiae* in crema. Trasmette una fragranza di frutta esotica molto intensa, associata ad un'elevata produzione di acetati ed esteri che concorrono a dare una maggiore complessità e rotondità, conferendo finezza ed equilibrio. Bum Bum è particolarmente adatto per la vinificazione dei bianchi aromatici e tutti i bianchi in genere. Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat. Caratteristiche principali: fortemente aromatico; produzione di note agrumate, frutti esotici (passion fruit, ananas) ed intense note floreali; bassa produzione di solfiti; range ottimale di fermentazione 14-18°C.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione



ATECREM BUM BUM PLUS

Blend di *S. cerevisiae* e non *cerevisiae* in crema. Bum Bum Plus consente di ottenere un'elevata produzione di polisaccaridi apportando al vino una maggiore morbidezza, finezza ed equilibrio, è particolarmente adatto per vini bianchi aromatici come Prosecco, Sauvignon, Traminer, Moscato, Müller. Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat. Caratteristiche principali: produzione di note aromatiche terpeniche con particolare esaltazione degli aromi floreali e di rosa; elevata produzione di polisaccaridi; range ottimale di fermentazione 14-18°C.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione

ATECREM 1H

S. bayanus in crema. Ceppo versatile, senza particolari esigenze nutritive. La sua spiccata vigoria garantisce sicurezza nel decorso fermentativo anche in situazioni di criticità. In particolari condizioni ha la capacità di metabolizzare l'acetaldeide facendo regredire l'acidità volatile. Particolarmente adatto per mosti ad elevato tenore zuccherino come passiti, Amarone, vini rossi di alto pregio come Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera. Indicato per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat, permette lisi atte a ottenere vini di straordinaria finezza. Caratteristiche principali: ottima produzione di glicerina; rendimento in alcool: 16% vol., tolleranza fino a 18% vol.; capacità fermentativa a basse temperature; basso consumo di sali ammoniacali; bassa produzione di acidità volatile; bassa produzione di solfiti. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione

ATECREM 2H

S. cerevisiae in crema. Specifico per la vinificazione e la spumantizzazione di vini bianchi, conferisce intense note agrumate e di frutta esotica. Atecrem 2H è consigliato anche in associazione ad Atecrem 1H per ottenere una sinergia di profumi unica, con spiccata finezza ed equilibrio aromatico. I migliori risultati si ottengono associandolo all'uso degli alimenti Lysopol, Probios Strong o Proteofast. Caratteristiche principali: ceppo con forte attività tiolica, produzione di note agrumate e frutti esotici; ottima attività fermentativa; temperatura di fermentazione ottimale: 13-16°C; bassa produzione di solfiti; fabbisogno di nutrizione azotata medio. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione



ATECREM 4H

S. cerevisiae ibrido in crema. Esalta gli aromi varietali del tipo tioli volatili, conferendo anche spiccate note floreali ed agrumate. Particolarmente adatto per vini bianchi aromatici: Sauvignon, Müller, Traminer, Moscato, Malvasia ecc. Caratteristiche principali: fermentazione regolare e completa di zuccheri molto lunga, in particolare per i vini rossi; bassa produzione di acidità volatile; temperatura di fermentazione: 13-20°C; molto aromatico con note di rosa e maracuja. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lievitii liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione

ATECREM 8H

S. cerevisiae ibrido in crema. Ceppo che rispetta le caratteristiche varietali dell'uva di provenienza. Conferisce al vino aromi puliti, freschi, intensi. Particolarmente adatto per i vini bianchi freschi: Prosecco, Greco, Fiano, Pinot Bianco, Trebbiano, Ribolla, Friulano, Sauvignon. Adatto anche per Merlot, Cabernet, Sangiovese, Barbera per esaltare le note di frutta rossa. Indicato nelle rifermentazioni a bassa temperatura, adatto a stimolare il sentore floreale negli aromatici. Caratteristiche principali: capacità fermentativa a basse temperature (11°C) con range ottimale tra 12-16°C; rendimento in alcool: 16 % vol.; ottima produzione di glicerina; produzione di esteri floreali e fruttati; contribuisce ad esaltare le note tioliche. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lievitii liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione

ATECREM 9H

S. cerevisiae ibrido in crema. Consigliato per la rivelazione di aromi varietali, terpenici e tiolici e per la conduzione di fermentazioni a bassa temperatura. Particolarmente adatto per vini bianchi, aromatici come Prosecco, Chardonnay, Trebbiano, Sauvignon, Müller Thurgau, Viognier, Malvasia, Moscato, etc. Caratteristiche principali: rendimento in alcool: 16 % vol.; capacità fermentativa a basse temperature (10°C) con range ottimale tra 10-16°C; produzione elevata di esteri floreali e fruttati; spiccata attività tiolica. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lievitii liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione



ATECREM 10H

S. cerevisiae/paradoxus ibrido in crema. Adatto per una grande varietà di uve sia rosse che bianche. 10H consente di ottenere vini strutturati e armonici, esaltandone le note fruttate e speziate. Particolarmente indicato per vini rossi come: Merlot, Refosco, Lambrusco, Barbera, Teroldego, Lagrein, Cabernet, Sangiovese ma anche per vini bianchi di grande struttura da affinare in legno come Sauvignon, Traminer, Chardonnay, etc. Caratteristiche principali: riduzione parziale dell'acido malico del 15/20%; ottima produzione di glicerina; spiccata attività pectolitica; rendimento in alcool: 15,8% vol.,. Indice di una minore resa alcolica; moderata capacità fermentativa a temperature medio-alte con range ottimale 18-28°C; produzione elevata di esteri etilici; bassa produzione di acido acetico. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lievitii liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione

ATECREM 12H

Schizosaccharomyces pombe in crema. Ceppo che degrada l'acido malico attraverso la fermentazione maloalcolica in 48/72 ore dall'inoculo. 12H è indicato nella vinificazione di vini rossi importanti e destinati all'invecchiamento, in quanto conferisce morbidezza ed elevata struttura esaltando l'intensità olfattiva. Nei vini con alcool complessivo superiore a 14% vol., procedere ad inoculo sequenziale verso il raggiungimento dei 10 gradi alcool svolti. Caratteristiche principali: produzione di glicerina fino a 15 g/l; buona vigoria; bassa produzione di solfiti e acido acetico; riduzione del 91% di acido gluconico; riduzione del 70% dell'ocratossina (OTA); non produce istamina. Produttore di vitisina A: maggiore estrazione del colore e stabilizzazione degli antociani; Forte produzione di polisaccaridi (maggiore morbidezza). Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lievitii liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione

ATECREM 15H

S. cerevisiae e non *cerevisiae* in crema. Ceppo particolarmente adatto per vini bianchi aromatici come: Sauvignon, Traminer, Moscato, Müller, Chardonnay, Pinot, Prosecco, Garganega. 15H trasmette una fragranza di frutta esotica molto intensa, associata ad un'elevata produzione di acetati ed esteri; proprietà che concorrono a dare una maggiore complessità e rotondità, conferendo finezza ed equilibrio. Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat. Caratteristiche principali: temperatura di fermentazione: range ottimale 15-20°C; spiccata attività aromatica; produzione di note agrumate, frutti esotici ed intense note floreali; bassa produzione di solfiti; tolleranza all'alcool: fino a 15,5% vol. Disponibile BIO

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lievitii liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia certificazione



LYSOPOL

Autolisato ottenuto da un'esclusiva miscela di 5 lieviti selezionati *S. cerevisiae*, *bayanus* e *pastorianus* di nostra produzione. Contenuto molto elevato di vitamine del gruppo B ed ergosterolo, utili ed essenziali per il metabolismo del lievito. La formulazione in crema assicura la massima solubilizzazione e biodisponibilità delle componenti derivate sia dalla membrana che dal citoplasma. Lysopol è uno stimolatore e regolatore naturale del metabolismo fermentativo dei lieviti, consigliato per ottimizzare la fase di riproduzione e fermentazione. Sostituisce le aggiunte di sali ammoniacali e tiamina di origine sintetica. Caratteristiche principali: ottimizza la fase riproduttiva e fermentativa del lievito; contiene la produzione di acidità volatile ed altri prodotti di deviazione; stimola una maggior produzione di esteri da parte del lievito.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

ReBIOs

Autolisato certificato bio ottenuto da un'esclusiva miscela di lieviti selezionati *S. cerevisiae* e *bayanus*, biologici, di nostra produzione. Prodotto di alta qualità caratterizzato da un elevato contenuto di vitamine del gruppo B ed ergosterolo, utili ed essenziali per il metabolismo del lievito durante tutta la fermentazione. Assicura la massima solubilizzazione e biodisponibilità delle componenti derivate sia dalla membrana che dal citoplasma. Caratteristiche principali: ottimizza la fase riproduttiva e fermentativa del lievito; contiene la produzione di acidità volatile ed altri prodotti di deviazione; stimola una maggiore produzione di esteri da parte del lievito.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia certificazione

BioCream

Autolisato certificato bio ottenuto da un'esclusiva miscela di lieviti selezionati *S. cerevisiae* e *bayanus*, biologici, di nostra produzione. Prodotto di alta qualità caratterizzato da un elevato contenuto di vitamine del gruppo B ed ergosterolo, fornendo al lievito un'alimentazione perfettamente equilibrata durante tutto il processo fermentativo. Caratteristiche principali: ottimizza la fase riproduttiva e fermentativa del lievito; contiene la produzione di acidità volatile ed altri prodotti di deviazione; stimola una maggiore produzione di esteri da parte del lievito; assicura la massima solubilizzazione e biodisponibilità delle componenti derivate sia dalla membrana che dal citoplasma.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia certificazione



PROBIOS STRONG

Miscela concentrata di autolisato e citoplasma di lievito. Composto interamente naturale, eccellente come starter nella prima fase fermentativa, non schiumogeno. Sostituisce completamente gli attivanti chimici classici come il solfato ammonico, DAP e tiamina cloridrato di sintesi. L'utilizzo è consigliato durante la fase di acclimatazione del lievito e nell'inizio della fase replicativa. Caratteristiche principali: ha azione detergente della membrana cellulare del lievito, consente una rapida assimilazione di aminoacidi e vitamine del gruppo B; ha un effetto energetico disintossicante; stimola il lievito a produrre una maggiore quantità di esteri, con conseguente aumento dell'aroma di fruttato e floreale; migliorando l'attività enzimatica favorisce l'estrazione del colore nei vini in macerazione; aggiunto in fermentazione non produce schiuma.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

PROBIOS LIQUID

Nutriente per lieviti a base di autolisato, lievito parzialmente lisato. Un solo prodotto, da usare per la fase di starter e inizio fermentazione, per dare azoto prontamente e gradualmente assimilabile. Fornisce al lievito un'alimentazione perfettamente equilibrata durante tutto il processo fermentativo. Stimola il lievito a produrre maggiori quantità di esteri, con conseguente aumento dell'aroma di floreale e fruttato. Sostituisce tutti i derivati di lievito in polvere e i sali ammoniacali; stimola la pompa protonica del lievito aumentando sia il potere acidificante che l'attività enzimatica; azione detossificante della membrana cellulare; apporta aminoacidi e vitamine del gruppo B; 10 g/hl di prodotto aggiunto aumenta l'APA di 5,45 mg/l APA: 54.500 mg N/kg tq). Migliora l'estrazione nella fase di macerazione dei vini rossi.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

ATECREM ZERO

Lieviti *Saccharomyces* spp vivi in crema ricchi in mannoproteine e glutazione. Adatto per tutti i vini. Sono sufficienti 30-60 giorni di permanenza sulle fecce per aumentarne struttura e corpo. In fase di affinamento previene la formazione degli "off-flavor" (note di riduzione), conferisce rotondità, pienezza ed armonia gustativa. Ottimo sostitutivo delle mannoproteine. Atecrem Zero nei vini rossi molto strutturati riduce la tannicità tanto da sostituire il collaggio con gelatine e albumine. I polisaccaridi che si formano dalla lisi del lievito contribuiscono a mantenere nel tempo la stabilità generale del vino. Nei vini bianchi ha un effetto disossidante simile al caseinato di potassio. Ottimo come chiarificante proteico.

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

Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



GREEN YEAST

Lieviti attenuati *Saccharomyces* spp in crema, ricco in mannoproteine e glutazione, prodotto facendo assimilare al lievito, nella fase respiratoria, durante il processo produttivo, microdosi di sali di rame. In fase di affinamento previene la formazione dei solfuri e mercaptani (odore di "feccino") e conferisce rotondità, pienezza e armonia gustativa. Il rilascio del rame è graduale ed è in funzione dello stato di lisi del lievito. Ottimo sostitutivo delle mannoproteine, del solfato e citrato di rame. Green Yeast, utilizzato in vini rossi molto strutturati, riduce la tannicità tanto da sostituire il collaggio con gelatine e albumine. I polisaccaridi che si formano dalla lisi del lievito contribuiscono a mantenere nel tempo la stabilità generale del vino. Nei vini bianchi ha un effetto disossidante simile al caseinato di potassio.

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

Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

EXIMIA

Tannini non idrolizzabili, catechine, epicatechine, non contiene né acido ascorbico né glutazione. Eximia è un tannino polivalente, ad azione antiossidante che può sostituire l'anidride solforosa. da utilizzare sia a fine fermentazione, lisi, affinamento che in fase di imbottigliamento. Le sue caratteristiche permettono di avere un effetto duraturo nel tempo aumentando la longevità dei vini. Caratteristiche principali: effetto antiossidante con la caratteristica di retrocedere l'ossidazione dei vini; la sua azione antiossidante permette di ridurre dal 50 al 100% l'utilizzo della solforosa; esalta gli aromi dei vini evitando le riduzioni; previene sia l'invecchiamento precoce che il colpo di luce; nei vini sia bianchi che rossi dona grande resistenza all'ossidazione, specialmente nei vini senza solfiti; ideale da usare in pre-imbottigliamento.

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 "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

AGER

Miscela di tannini liquidi ottenuta dall'estrazione di tannini epicatechinici di origine vegetale. Prodotto antiossidante, può essere un ottimo sostitutivo dell'anidride solforosa. È una soluzione naturale al problema dell'ossidazione e del precoce invecchiamento dei vini. Ager aggiunto dopo il travaso di fine fermentazione ha effetto riducente per migliorare la lisi senza l'uso dell'anidride solforosa: da 2 a 10 cc/hl diluito in vino al momento dell'uso. Durante il periodo di conservazione e maturazione: 5 cc/hl sciolto direttamente nel vino, in rapporto 1:10, al momento dell'uso; oppure da 3 a 5 cc/hl come sostitutivo della solforosa in combinazione con Ebriant e Green rH. Caratteristiche principali: effetto antiossidante; aumenta l'espressione aromatica dei vini; pH 2,5.

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

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia



Green rH

Tannino vegetale di The verde con forte azione riducente e antiossidante. Indicato soprattutto come antiossidante durante le fasi di vinificazione e di affinamento sulle fecce fini; sostitutivo dell'anidride solforosa. Può essere usato come sostitutivo della solforosa in combinazione con Ebriant e Ager. Esalta i profumi floreali durante la conservazione dei vini sulle fecce fini e dona freschezza ai vini.

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

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

EBRIANT

Miscela di tannini esotici idrolizzabili, di origine vegetale, a basso peso molecolare. Le proprietà antiossidanti di Ebriant permettono di prevenire i difetti legati al cosiddetto "gusto di luce" e la degradazione ossidativa provocata da alcuni metalli. Raccomandato anche come sostitutivo dell'anidride solforosa durante le fasi di vinificazione ed affinamento, sia da solo che in combinazione con Green rH e Ager. Ha effetto antiossidante; dona struttura ai vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

TELM

Miscela di tannini idrolizzabili e condensati di origine vegetale. Prodotto antiossidante sostitutivo dell'anidride solforosa. Da utilizzare per risolvere problemi ossidativi e di precoce invecchiamento dei vini. Da utilizzare nei vini bianchi, rossi e rosati in post fermentazione ed in affinamento. Indicato anche per togliere note ossidative da vini invecchiati in legno e rafforzare l'aroma varietale. Caratteristiche principali: efficace nella riduzione degli odori di ridotto e delle note solforate con conseguente pulizia olfattiva; esaltatore degli aromi tiolici; azione riducente, sostitutivo dell'anidride solforosa; protegge gli aromi primari e secondari dalle ossidazioni.

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

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia



Querka

Tannini non idrolizzabili, catechine, epicatechine, epigallocatechine, epigallocatechine gallato di acacia orientale. Particolarmente indicato nella fase di affinamento dei vini bianchi. Contribuisce ad aumentare la struttura senza interferire con note amare. Nei rossi, invece, contrasta la precipitazione degli antociani e fissa il colore. Caratteristiche principali: previene il gusto di luce; aumenta notevolmente il corpo specialmente nei passiti, negli amaroni ecc.; nei vini rossi fissa il colore contrastando la precipitazione degli antociani; nei vini bianchi dona grande struttura senza alcuna nota amara; spiccata azione antiossidante interagendo con il glutatone; si antepone alla ossidazione degli antociani nel lungo periodo.

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 "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

ESALTAN

Tannino pirogallico estratto in corrente di vapore, con potere antisettico contro muffe e batteri. Particolarmente indicato nella vinificazione in rosso per aumentare la struttura e l'intensità colorante del vino; 10 g/hl permettono di aumentare di 98 mg/l i polifenoli totali. Adatto anche per vini bianchi destinati ad un affinamento in legno. Caratteristiche principali: favorisce l'estrazione del colore; nelle macerazioni delle uve rosse fissa gli antociani aumentando l'indice di Folin; contribuisce alla stabilizzazione del colore attraverso la copigmentazione.

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"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

GLICOTAN

Tannino proantocianidinico di origine vegetale a medio peso molecolare. Da impiegare nella vinificazione in rosso per le sue proprietà antiossidanti e di stabilizzazione del colore. Tannino dolce, consigliato quindi per l'affinamento post fermentativo, preservando le caratteristiche varietali del vino. Caratteristiche principali: ha proprietà antiossidanti ed aiuta a stabilizzare il colore; tannino "dolce" che esalta la morbidezza e la pienezza dei vini.

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 "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia



UVAGEN

Preparazione a base di tannini di galla e di origine vegetale. Protettore riducente delle uve e dei mosti, nelle uve colpite da *Botrytis cinerea* ha un'azione disinfettante e inibisce l'attivazione della laccasi. UVagen va usato tal quale, aspergendolo a spaglio e in modo omogeneo, nelle prime fasi di lavorazione delle uve. In caso di uva bottrizzata aggiungere direttamente sull'uva e lasciare reagire 20 minuti prima di pigiare o pressare. Consigliato anche nella vendemmia meccanica e dove passa molto tempo dalla raccolta alla pigiatura e pressatura delle uve. Caratteristiche principali: azione protettiva dei precursori aromatici nelle uve a bacca bianca; rapida azione disinfettante nei confronti delle uve bottrizzate; inattivazione degli enzimi ossidativi (laccasi); azione antiossidante.

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"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale
Vegetale

ammesso
in enologia

PROXY

Selezione di sostanze polifenoliche di origine vegetale. Protettore riducente delle uve e dei mosti, sostitutivo dell'anidride solforosa nelle prime fasi di lavorazione delle uve, anche in presenza di marciume. Consigliato nella vendemmia meccanica e dove passa molto tempo dalla fase di raccolta a quella di pigiatura e pressatura. Caratteristiche principali: protegge i precursori aromatici; stimola il lievito a produrre minori quantità di acidità volatile; forte azione disinfettante nei confronti delle uve bottrizzate, con azione disidratante del micelio ed inattivazione degli enzimi ossidativi (laccasi). Prodotto adatto alle vinificazioni SO₂ FREE.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

ECLATAN

Tannino proantocianidinico da impiegare nella vinificazione in rosso, particolarmente indicato per le sue proprietà antiossidanti, di stabilizzazione del colore, e la struttura nei vini rossi. Caratteristiche principali: azione antiossidante; stabilizzazione del colore. Da colorazione gialla nei vini bianchi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		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



RETINEX

Miscela di polisaccaridi, mannoproteine ed etere carbossimetilico della cellulosa. Stabilizzante delle precipitazioni tartariche nei vini. Retinex va usato su vino stabile dal punto di vista proteico. I vini bianchi sono facilmente filtrabili dopo quattro giorni dall'aggiunta. Con un'analisi chimica e/o conduttimetrica della stabilità tartarica del vino è possibile determinare con esattezza la dose corretta da impiegare. Indicato sia per vini bianchi che vini rossi e i rosati; garantisce la stabilità dei vini per oltre vent'anni.

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
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

RETINEX 5

Miscela di polisaccaridi, mannoproteine ed etere carbossimetilico della cellulosa. Stabilizzante delle precipitazioni tartariche nei vini (K e Ca), da impiegare su vino stabile dal punto di vista proteico. I vini bianchi sono facilmente filtrabili dopo tre giorni dall'aggiunta. Per un dosaggio corretto è indicato effettuare un'analisi chimica e/o conduttimetrica della stabilità tartarica del vino prima dell'aggiunta. Caratteristiche principali: indicato sia per vini bianchi che vini rossi e i rosati; garantisce la stabilità dei vini per 5-10 anni; studiato per stabilizzare i vini di media durata; conferisce morbidezza e rotondità; costo/litro molto competitivo.

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
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

RETINEX GEL

Miscela di polisaccaridi, mannoproteine ed etere carbossimetilico della cellulosa. Stabilizzante liquido delle precipitazioni tartariche nei vini. Da impiegare su vino proteicamente stabile. I vini bianchi sono facilmente filtrabili dopo tre giorni dall'aggiunta. Per un dosaggio corretto è indicato effettuare un'analisi chimica e/o conduttimetrica della stabilità tartarica del vino prima dell'aggiunta. Caratteristiche principali: garantisce la stabilità dei vini per 5-10 anni; studiato per stabilizzare i vini di media durata; conferisce morbidezza e rotondità; costo/litro molto competitivo; di facile utilizzo.

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
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale



FLIX

Stabilizzante colloidale, naturale, composto da polisaccaridi di ramnosio ed acido glucuronico. Indicato per stabilizzare il colore dei vini rossi e conferire rotondità e morbidezza nei vini con bassi tenori di glicerina e/o basso estratto secco e dove non si desidera avere un residuo zuccherino. Da utilizzare in linea oppure immediatamente prima dell'imbottigliamento. Disponibile anche in forma liquida sterile: Flix Liquid Plus. Caratteristiche principali: altissimo peso molecolare; esclusivamente di derivazione vegetale; blocca la leggera instabilità proteica; migliora la struttura di vini con basso estratto. Disponibile BIO

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

ammesso
in enologia  certificazione 

FLIX LIQUID PLUS

Stabilizzante colloidale liquido al 25% composto da polisaccaridi di ramnosio ed acido glucuronico. Indicato per stabilizzare il colore dei vini rossi e conferire rotondità e morbidezza nei vini con bassi tenori di glicerina e/o basso estratto secco e dove non si desidera avere un residuo zuccherino. Si utilizza in fase di imbottigliamento con dosatore in linea. Caratteristiche principali: altissimo peso molecolare; esclusivamente di derivazione vegetale; blocca la leggera instabilità proteica; migliora la struttura di vini con basso estratto; di facile utilizzo. Disponibile BIO

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

ammesso
in enologia  certificazione 

KING JELL

Montmorillonite pura 95% attivata con una nuova procedura brevettata. Bentonite attivata granulare esente da polvere caratterizzata da un elevato potere disperdente e da proprietà colloidali che ne aumentano il rendimento in chiarifica. Caratteristiche principali: potere deproteinizzante elevatissimo; riduzione dei dosaggi del 55% rispetto alle normali bentoniti; tempo di reidratazione di 1 ora invece delle 12-24 ore solite; deposito compatto con una riduzione fino a tre volte il suo volume; dopo 2 ore dalla chiarifica si ottiene un valore di illimpidimento circa 10 volte superiore rispetto ad una classica bentonite; pieno rispetto delle caratteristiche organolettiche dei vini; forte adsorbimento degli enzimi ossidasi su mosti/vini colpiti da *Botrytis Cinerea*.

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 



YUZIL

Coadiuvante di filtrazione a base di fibre di cellulosa ad azione adsorbente dei fenoli volatili (sudore di cavallo). Particolarmente indicato per i vini rossi. Yuzil si usa come pre-panello nei filtri ad alluvionaggio, mentre va aggiunto in rimontaggio qualora si utilizzino filtri tangenziali o a membrana. L'efficacia del trattamento viene potenziata con un'aggiunta di Eximia prima della filtrazione. Caratteristiche principali: toglie i fenoli volatili (etilfenolo ed etilguaiacolo).

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Filtrazione

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

IL CORRIERE VINICOLO

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

...dal 1928

*“Oltre”
il giornale*

**UN SISTEMA
SPECIALIZZATO
DI INFORMAZIONE
SUL VINO
ITALIANO**



LE PAGINE
GIALLE DELLA
VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA



Ufficio abbonamenti: tel. 02 7222 2848
corrierevinicoloabbonamenti@uiv.it
www.corrierevinicolo.com



CONSULENTE ENOLOGICA SRL - Le Caselle, 1/C - 52044 Pietraia di Cortona (AR)
tel. +39 0575 678523 - info@istitutochimicoenologico.it - www.istitutochimicoenologico.it

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO			
		Ferment. alcolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
38	LIOZIMAS 4dry	Lieviti Secchi			
38	LIOZIMAS B	Lieviti Secchi			
38	LIOZIMAS Dynamic White	Lieviti Secchi			
39	LIOZIMAS White Flavours	Lieviti Secchi			
39	LIOZIMAS ST113	Lieviti Secchi			
39	LIOZIMAS TH4	Lieviti Secchi			
40	LIOZIMAS Primavera	Lieviti Secchi			
40	LIOZIMAS Harmony Red	Lieviti Secchi			
40	LIOZIMAS Red Flavours	Lieviti Secchi			
41	LIOZIMAS CRU	Lieviti Secchi			
41	ICEferm Start	Attivatori/Nutrienti			
41	ICEferm Indy	Attivatori/Nutrienti			
42	ICEferm XB	Attivatori/Nutrienti			
42	ICEferm XR	Attivatori/Nutrienti			
42	ICEferm XR Velvet	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Tannini			
43	ICEferm SOLO Uno e SOLO Due	Attivatori/Nutrienti Chitosano e chitina glucano			
43	ICEferm XP	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Tannini			
43	ICEvin Ready		Lieviti inattivati/ Derivati di lievito		Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
44	ICEvin Readylees		Lieviti inattivati/ Derivati di lievito		Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
44	ICEvin Dulcis in Ore		Lieviti inattivati/ Derivati di lievito		Lieviti inattivati/ Derivati di lievito



Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO						
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
44	ICEstab SOS Brett				Chitosano e chitina glucano Stabilizzanti			
45	ICEtan Supreme	Tannini						
45	ICEtan BIO-C	Tannini						
45	ICEtan BIO-Stab	Tannini						
46	ICEtan Colour	Tannini						
46	ICEtan PRO	Tannini						
46	ICEtan FIX	Tannini				Tannini	Tannini	Tannini
47	ICEtan Castanea	Tannini					Tannini	Tannini
47	ICEtan BIO-V					Tannini	Tannini	Tannini
47	ICEtan Fruit					Tannini	Tannini	Tannini
48	ICEtan HB					Tannini	Tannini	Tannini
48	ICEtan Espresso					Tannini	Tannini	Tannini
48	ICEvin Sucrosité Uva					Tannini	Tannini	Tannini
49	ICEvin Equilibrio						Tannini	Tannini
49	ICEvin Levante					Tannini	Tannini	Tannini
49	ICEvin Fresh Up					Tannini	Tannini	Tannini
50	ICEclar Offflavours			Chiarificanti	Chiarificanti			
50	ARMONIA Cleartan Fruit		Chiarificanti	Chiarificanti				
50	ARMONIA ClearGel		Chiarificanti	Chiarificanti				
51	ARMONIA TannOff 3 e TannOff 4			Chiarificanti				

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.



LIOZIMAS 4dry

LIOZIMAS 4dry è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* (ex rif *Bayanus*) selezionato per l'elaborazione di vini spumante con metodo classico o in autoclave. LIOZIMAS 4dry è particolarmente indicato nelle rifermentazioni o nelle prese di spuma, grazie alla sua attitudine fruttosofila, garantendo la produzione di vini con aromi puliti ed eleganti che esprimono appieno le caratteristiche varietali e del territorio. Il ceppo di lievito contenuto in LIOZIMAS 4dry è indicato per garantire il sopravvento sui lieviti indigeni, per la rifermentazione e le riprese fermentative portandole a termine anche nei casi più ostici.

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

LIOZIMAS B

LIOZIMAS B è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini bianchi e rossi con ottima capacità di prevalere sui lieviti indigeni grazie al fenotipo killer K2. Ha ottime proprietà fermentative vigorose e regolari che lo rendono utile in caso di condizioni di fermentazioni difficili, da oggi disponibile nella nuova formulazione a inoculo diretto. Applicazioni consigliate: Fermentazione e rifermentazione con scarso controllo termico e microbiologico.

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

LIOZIMAS Dynamic White

LIOZIMAS Dynamic White è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* raccomandato per la produzione di vini bianchi dallo stile dinamico e moderno, conferendo una freschezza ben bilanciata e un'eleganza olfattiva persistente. LIOZIMAS Dynamic White è particolarmente consigliato per l'elaborazione di vini dinamici e freschi, con un'aroma fine e netto all'olfatto, esaltando la mineralità e l'eleganza. Queste sue caratteristiche lo rendono un ceppo idoneo all'elaborazione di vini bianchi varietali caratterizzati da un profondo legame con il territorio di origine.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1 Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2 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



LIOZIMAS White Flavours

LIOZIMAS White Flavours è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la produzione di vini bianchi e rosati eleganti con sentori floreali delicati e persistenti. L'utilizzo di LIOZIMAS White Flavours permette di produrre vini con grande espressione aromatica, incrementando al contempo la produzione di polisaccaridi per una miglior complessità gustativa e maggiore armonia del vino. Per le sue caratteristiche si presta in maniera eccellente alla produzione di vini rosati dall'elevatissima finezza aromatica, contribuendo ad aumentare le note floreali e fruttate del bouquet, nel rispetto del varietale e del territorio.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1 Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2 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

LIOZIMAS ST113

LIOZIMAS ST113 è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* raccomandato per la produzione di grandi vini bianchi complessi, corposi e idonei a lunghi affinamenti. LIOZIMAS ST 113 produce un'elevata quantità di esteri riconducibili a frutta tropicale, esaltando gli aromi varietali di tipo tiolico come pompelmo, frutto della passione e ribes, soprattutto con un nutrimento organico specifico come ICEferm XB. Queste sue caratteristiche lo rendono un ceppo idoneo all'elaborazione di vini bianchi varietali caratterizzati da una profonda eleganza olfattiva e gustativa. LIOZIMAS ST 113 è adatto alla fermentazione di bianchi e rosati, soprattutto a basse temperature (inferiori ai 16°C) e in mosti ben chiarificati, garantendo un completo consumo degli zuccheri e bassa produzione di acidità volatile.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1 Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1 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

LIOZIMAS TH4

LIOZIMAS TH4 è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la fermentazione di vini dall'elevata intensità aromatica, esprimendo al meglio le caratteristiche del Sauvignon Blanc e di tutti i vitigni tiolici in generale. LIOZIMAS TH4 possiede un'elevata capacità di rilevazione di 4MMP, 3MH e A3MH riconducibili a frutto della passione, ananas, pompelmo e ginestra, che risultano intensi e stabili nel tempo. Per queste caratteristiche è un ceppo idoneo alla produzione di vini bianchi caratterizzati da eleganza olfattiva ed elevata persistenza gustativa. LIOZIMAS TH4 è adatto alla fermentazione di bianchi, anche a basse temperature, garantendo la massima espressività dai vitigni varietali.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1 Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2 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



LIOZYMAS Primavera

LIOZYMAS Primavera è un ceppo di lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato appositamente per la vinificazione di rosati freschi, con intrigante espressività aromatica ed uno stile moderno. Grazie all'eccellente capacità di produrre aromi fermentativi riconducibili a frutta fresca a bacca rossa, pompelmo rosa, melograno e fiori primaverili, LIOZYMAS Primavera è un lievito particolarmente adatto alla vinificazione dei rosati, sia con brevi macerazioni che con la tecnica del salasso, consentendo lo sviluppo aromatico di vini giovani, anche derivanti da uve neutre. Le sue caratteristiche di freschezza lo rendono idoneo nella fermentazione di uve surmature o scottate da eccessivo irraggiamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	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

LIOZYMAS Harmony Red

LIOZYMAS Harmony Red è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la vinificazione di vini rossi armoniosi ed eleganti, che esaltino appieno il potenziale del vitigno e del terroir. I vini fermentati con LIOZYMAS Harmony Red si presentano ben bilanciati, scorrevoli ed equilibrati, anche grazie alla cinetica di fermentazione moderata, che gli permette di esaltare la freschezza e la persistenza aromatica, rendendolo ideale per la fermentazione di vini come Pinot Nero, Sangiovese, Merlot e Syrah e per tutti i vini provenienti da zone calde e mosti a pH elevati. Harmony Red si presta a fermentazioni al di sotto dei 25°C esaltando così al meglio l'espressione varietale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1 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

LIOZYMAS Red Flavours

LIOZYMAS Red Flavours è un ceppo di lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la produzione di vini rossi di pregio, esaltando le note fruttate, la morbidezza e l'eleganza. Grazie all'elevato potere alcoligeno e la cinetica di fermentazione moderata LIOZYMAS Red Flavours è perfetto per l'elaborazione di vini dalla grande franchezza organolettica. Grazie alle sue caratteristiche, inoltre, contribuisce al mascheramento delle note vegetali, attenua le sensazioni di calore, secchezza e amaro dovute all'elevato contenuto di alcool e tannini, esaltando le note aromatiche fresche con palato decisamente ampio e vellutato.

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



LIOZYMAS CRU

LIOZYMAS CRU è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la vinificazione di grandi rossi di pregio e struttura, ricchi in tannini e antociani, rispettando appieno il terroir. LIOZYMAS CRU, grazie all'elevata produzione di glicerolo e alla minima capacità di assorbimento della materia colorante, è ideale per tutte le tipologie di vini destinati ad un lungo affinamento e per le vinificazioni di uve provenienti da zone molto calde e con tenori di zuccheri elevati o da uve non perfettamente sane. Queste sue caratteristiche lo rendono un ceppo ideale per le fermentazioni in condizioni difficili, per la produzione di vini ottenuti da uve ben mature e destinati a lungo affinamento. La cinetica di fermentazione moderata e regolare lo rende adatto alle lunghe macerazioni, in modo da ottimizzare la capacità estrattiva.

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

ICEferm Start

ICEferm Start è un nutrimento complesso di natura organica formato da lievito inattivato parzialmente lisato, che consente di sviluppare al meglio tutte le caratteristiche del lievito scelto grazie all'apporto di azoto assimilabile in forme complesse, come amminoacidi e oligopeptidi, vitamine e steroli. L'apporto di azoto amminico, vitamine e micronutrienti è determinante nelle prime fasi di moltiplicazione del lievito, quando il grado alcolico è ancora basso e la cellula è in grado di assimilare tali composti, aumentando la velocità di crescita e iniziando prima la fase fermentativa. ICEferm Start grazie alla formulazione ricca in steroli, permette di migliorare la resistenza dei lieviti ai gradi alcolici elevati e alle alte temperature mantenendo l'efficienza della membrana cellulare.

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

ICEferm Indy

ICEferm Indy è un preparato a base di autolisato di lievito certificato biologico con contenuto bilanciato di amminoacidi e peptidi a corta catena particolarmente appetibile per i lieviti indigeni che dominano la prima fase delle fermentazioni spontanee. ICEferm Indy è un attivante progettato per rispettare e accompagnare la fermentazione spontanea, modulando la disponibilità di azoto organico favorendo la biodiversità microbica nelle prime fasi e garantire così una transizione naturale verso i lieviti fermentativi. L'assenza di azoto ammoniacale evita l'acceleramento della vitalità dei lieviti *Saccharomyces*, garantendo tutti i benefici di complessità organolettica delle fermentazioni spontanee, permettendo poi una successione microbica con i lieviti fermentanti più graduale e stabile.

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



ICEferm XB

ICEferm XB è una preparazione costituita da autolisato di lievito perfettamente bilanciata in grado di supportare il lievito durante la fermentazione alcolica, esaltando la produzione di aromi fruttati netti. Nelle prime fasi di fermentazione, quando l'azione tossica dell'etanolo è ancora bassa, ICEferm XB consente di sviluppare al meglio tutte le caratteristiche del ceppo di lievito scelto, grazie all'apporto di azoto in forme complesse ed elementi di supporto alla fluidità di membrana come gli steroli. Nel formulato inoltre è presente un tripeptide naturalmente presente ad azione antiossidante protettiva che, abbinata alla fonte azotata complessa biodisponibile, garantisce una maggior efficienza fermentativa.

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

ICEferm XR

ICEferm XR è una preparazione costituita da autolisato di lievito che apporta al mosto oligopeptidi, vitamine e steroli in grado di supportare il lievito durante la fermentazione alcolica. I vini a fine fermentazione risultano più netti al naso con note dolci di frutta a bacca rossa. Nelle prime fasi di fermentazione, quando l'azione tossica dell'etanolo è ancora bassa, ICEferm XR consente di sviluppare al meglio tutte le caratteristiche del ceppo di lievito scelto, grazie all'apporto di azoto in forme complesse ed elementi di supporto alla fluidità di membrana come gli steroli. La sua particolare formulazione consente al lievito di usare come fonte azotata gli elementi presenti in ICEferm XR, evitando di usare gli aminoacidi solforati del mosto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	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

ICEferm XR Velvet

ICEferm XR Velvet è un integratore costituito da autolisato di lievito, lievito inattivo e tannini ellagici di rovere appositamente studiati per supportare il lievito durante le prime fasi di fermentazione e aumentare la protezione antiossidante del mosto. La particolare formulazione bilanciata permette di integrare il lievito con micro e macronutrienti essenziali per il regolare decoro della fermentazione alcolica, consentendo l'incremento di mannoproteine che aumentano il volume e diminuiscono la sensazione di amaro. La frazione ellagica ottenuta da *Quercus Petraea* e *Quercus Robur* consente di gestire e attenuare le note vegetali indesiderate e facilitare la stabilizzazione cromatica. I vini a fine fermentazione risultano più netti al naso con note intense che esaltano l'espressione e la complessità aromatica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



ICEferm SOLO Uno e SOLO Due

ICEferm SOLO Uno e SOLO Due sono nutrienti 100% organici selettivi, selezionati specificatamente per stimolare le funzionalità metaboliche e di membrana di *Saccharomyces cerevisiae*. ICEferm SOLO Uno è un preparato a base di uno specifico derivato di lievito microgrenulato con Chitosano e chitina glucano, ottimizzato per l'impiego su vini bianchi. ICEferm SOLO Due invece è espressamente selezionato per apportare micro e macro elementi con un pool amminoacidico interessante ai *Saccharomyces*, miscelato con Chitosano per rallentare il proliferare di apiculati e *Brettanomyces*, pensato per l'impiego su vini rossi, derogabile per l'utilizzo in vini biologici.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ICEferm XP

ICEferm XP è una preparazione costituita da uno specifico lievito inattivato ricco di un tripeptide ad azione protettiva, supportato da un delicatissimo, ma allo stesso tempo molto reattivo, tannino esotico che limita i rischi di perdita di composti aromatici sensibili all'ossidazione. Nelle prime fasi di fermentazione e in concomitanza del primo travaso ICEferm XP consente una duplice azione: la protezione dei composti aromatici e l'incremento della longevità sensoriale. I vini trattati risultano più voluminosi e leggermente sapidi grazie al rilascio di polisaccaridi durante la fermentazione e il successivo affinamento con battonage.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

ICEvin Ready

ICEvin Ready è un miglioratore d'affinamento a base di mannoproteine purissime estratte da un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per l'elevata quantità di glicoproteine espresse nella parete esterna. Si presenta come una polvere microgranulare di colore beige chiaro con un tenue sentore di lievito, altamente solubile, utile ad armonizzare i vini, rendendoli più voluminosi e contribuire alla stabilizzazione tartarica. L'impiego di ICEvin Ready rende possibili reazioni tra alcune sostanze polifenoliche responsabili delle note più secche ed amare riuscendo ad attenuarne l'astringenza e conferendo maggiore rotondità e sapidità, senza limitare l'espressione aromatica del vino.

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 acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



ICEvin Readylees

ICEvin Readylees è un preparato a base di membrane cellulari con lento rilascio di mannoproteine. Il suo impiego rende possibili reazioni tra alcune sostanze polifenoliche responsabili delle note più secche ed amare riuscendo ad attenuare l'astringenza e conferendo maggiore rotondità. Il suo utilizzo durante il processo di elevage contribuisce ad aumentare positivamente l'aspetto gustativo incrementando la sensazione di pienezza e prevenire alcuni odori anomali e solforati normalmente presenti durante l'utilizzo delle proprie fecce fini. Il rilascio di macromolecole nel mezzo contribuisce ad una migliore complessazione di questi composti con i tannini attenuando così note verdi ed eccessiva astringenza.

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

ammesso
in enologia

ICEvin Dulcis in Ore

ICEvin Dulcis in Ore è un prodotto a base di polisaccaridi parietali a vario grado di idrolisi ottenuti da pareti cellulari di *Saccharomyces cerevisiae*. Il suo utilizzo durante l'elevage, contribuisce a migliorare sia l'aspetto gustativo, incrementando la sensazione di pienezza dovuto al rilascio graduale di mannoproteine, sia l'aspetto olfattivo adsorbendo e prevenendo alcuni odori anomali e solforati normalmente presenti durante l'utilizzo delle proprie fecce fini. Il rilascio graduale di macromolecole nel mezzo contribuisce ad una migliore complessazione di questi composti con i tannini attenuando così note verdi ed eccessiva astringenza. Queste sue caratteristiche rendono ICEvin Dulcis in Ore idoneo ad un affinamento sur lies con batonnage settimanali, contribuendo ad aumentare la percezione di volume e morbidezza dei vini trattati.

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

ammesso
in enologia

ICEstab SOS Brett

ICEstab SOS Brett è uno stabilizzante naturale a base di tannini ellagici e tannini condensati ad alto potere antiossidante e antimicrobico, miscelati con chitosano purissimo estratto da *Aspergillus niger*. Le frazioni tanniche selezionate ed uniche nel loro genere assicurano un'ottima protezione del vino dalle ossidazioni e limitano lo sviluppo di tutta una serie di microrganismi in particolare il *Brettanomyces*. Il Chitosano utilizzato per SOS Brett è ottenuto per deacetilazione della Chitina-gliucano estratta da *Aspergillus niger*. I tannini utilizzati, inoltre, mostrano una spiccata affinità per le proteine, dimostrandosi efficaci nella stabilizzazione della matrice proteica dei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina gliucano
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



ICEtan Supreme

ICEtan Supreme è un prodotto a base di tannini estratti dalla frazione più pregiata del legno di *Castanea Sativa*, impiegando una tecnica unica che consente di ottenere un tannino particolarmente puro. I tannini ellagici estratti sono a medio peso molecolare e provengono dalla parte del durame. Si presenta di colore bruno-chiaro, solubile in acqua, dal gusto moderatamente astringente senza note amare. ICEtan Supreme ha un elevato potere antiossidante che gli conferisce un'intensa reattività, particolarmente idoneo per la protezione antiossidante in tutti i vini fin dalle prime fasi di fermentazione e macerazione.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

ICEtan BIO-C

ICEtan BIO-C è un tannino ellagico 100% naturale estratto secondo la metodologia biologica. La totale assenza di residui chimici, il particolare processo di produzione, che prevede una prolungata estrazione con una soluzione leggermente alcolica senza l'impiego di alcun tipo di solvente chimico, permette di ottenere un tannino ellagico certificato biologico. ICEtan BIO-C può essere impiegato sin dalle prime fasi di fermentazione fino alla svinatura, permettendo una buona protezione antiossidante al vino trattato e la stabilizzazione della matrice colorante.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia certificazione

ICEtan BIO-Stab

ICEtan BIO-Stab è una miscela di tannini 100% naturale estratti secondo la metodologia biologica. La totale assenza di residui chimici lo rendono il prodotto ideale per integrare la struttura nei vini Biologici e per sfruttare tutte le preziose proprietà naturali dei tannini. I tannini condensati presenti conferiscono una percezione gustativa completa, delicata e perfettamente bilanciata che permette di regolare la struttura tannica dei vini durante l'affinamento. I tannini ellagici svolgono un'azione antiossidante e antiradicalica. È un preparato appositamente studiato per l'impiego fin dalle prime fasi della svinatura e in affinamento perché contribuisce a stabilizzare la frazione cromatica. ICEtan BIO-Stab protegge gli antociani dalle ossidazioni e favorisce la stabilità cromatica nei vini.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia certificazione



ICEtan Colour

ICEtan Colour è un coadiuvante enologico a base di tannini ellagici ad elevato contenuto in acido tannico, tannini di vinacciolo a basso peso molecolare e pareti cellulari purificate. ICEtan Colour, utilizzato alla svinatura, permette di agire sulla stabilità del colore in maniera completa e sinergica tra le sue componenti. La frazione di tannini proantocianidinici da vinacciolo reagisce immediatamente con la frazione colorante, mentre la frazione ellagica ha potere antiossidante, antiradicalico e cofattore di copigmentazione. Il derivato di lievito agisce sulla persistenza aromatica-fruttata e contribuisce all'eliminazione di molecole maleodoranti, aumentando morbidezza e volume.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia

ICEtan PRO

ICEtan PRO è un prodotto che combina l'efficacia di diversi tannini al fine di preservare e stabilizzare il colore del vino. È stato studiato per avere un'efficacia tecnologica performante nei vini rossi, infatti ICEtan PRO è il prodotto ideale per integrare la struttura dei vini sfruttando tutte le preziose proprietà naturali dei polifenoli. I tannini condensati presenti conferiscono una percezione gustativa completa, delicata e perfettamente bilanciata che permette di regolare la struttura tannica dei vini durante l'affinamento. I tannini ellagici, invece, svolgono un'azione antiossidante e antiradicalica proteggendo il vino e il suo colore dalle degradazioni. È un preparato appositamente studiato per l'impiego fin dalle prime fasi della svinatura e in affinamento, perché apporta al vino stabilità e ne regola il potenziale redox.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia

ICEtan FIX

ICEtan FIX è una miscela di tannini proantocianidinici e catechici derivati da vinacciolo e the verde. È un prodotto mirato a dare struttura ai grandi vini che provengono da annate non particolarmente favorevoli. È ideale per contribuire alla stabilizzazione della frazione cromatica dei vini rossi oltre che per conferire freschezza al vino dalla svinatura fino alle fasi di pre-imbottigliamento. ICEtan FIX conferisce struttura e contribuisce positivamente alla shelf life dei vini bianchi e rosati sulle aggiunte pre-imbottigliamento con dosaggi ridotti.

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
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia



ICEtan Castanea

ICEtan Castanea è un estratto naturale dalla frazione più pregiata del legno di Castanea sativa, raccolto e lavorato in Toscana con un sistema di estrazione ecosostenibile e brevettato. Il tannino di castagno presenta delle caratteristiche uniche rispetto a qualunque altro tannino estratto da specie botaniche diverse, evidente soprattutto nella gestione degli affinamenti in termini di attività antiossidanti e antimicrobiche. ICEtan Castanea è composto da tannini ellagici a medio peso molecolare estratti dal legno di castagno, impiegando solo il duramen stagionato all'aria. Il suo utilizzo contribuisce a riequilibrare il potenziale redox di un vino riducendo i quantitativi di solforosa necessaria.

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
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia

ICEtan BIO-V

ICEtan BIO-V è un tannino di vinacciolo 100% naturale estratto secondo la metodologia biologica. La totale assenza di residui chimici sulle uve e il particolare processo di produzione, permettono di ottenere un tannino proantocianidinico certificato biologico e di elevatissima qualità. L'elevato grado di polimerizzazione del tannino lo rendono morbido e rimpitivo, perfetto per colmare le carenze di corposità e per stabilizzare la matrice colorante riducendo i quantitativi di solforosa.

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
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia certificazione

ICEtan Fruit

ICEtan Fruit nasce da un'attenta selezione delle materie prime, concentrandosi sulle diverse zone di estrazione del tronco della pianta. Le diverse tipologie di tannino contenute in questa miscela esaltano la struttura e la percezione tannica di alcuni vitigni come il Sangiovese durante il periodo di affinamento oltre ad incrementare le dolci note fruttate naturalmente presenti nelle uve. ICEtan Fruit aumenta il potere antiossidante, rendendo possibile la diminuzione delle aggiunte di solforosa durante l'affinamento. La sua particolare composizione consente di migliorare l'aspetto gustativo e olfattivo dei vini trattati, riuscendo ad esaltare le note di frutti a bacca rossa, conferendo al contempo una percezione gustativa di pienezza.

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
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia



ICEtan HB

ICEtan HB è un coadiuvante di affinamento studiato per l'elaborazione di grandi vini, altamente purificato, al punto da poter essere utilizzato in fase di pre-imbottigliamento in piccolissime dosi. È un prodotto polverulento di color marrone chiaro e facilmente solubile ottenuto da un'attenta selezione e miscelazione di tannini estratti dal durame stagionato di *Quercus petraea* e *Quercus alba* a diverso grado di tostatura. ICEtan HB è pensato per l'elaborazione dei grandi vini rossi e distillati, dove apporta miglioramenti del bouquet, esaltando note dolci, intervenendo sul volume e la pienezza ed aumentando inoltre la persistenza gustativa.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	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

ICEtan Espresso

ICEtan Espresso è un coadiuvante di affinamento studiato per l'elaborazione di grandi vini, altamente purificato, al punto da poter essere utilizzato in fase di pre-imbottigliamento in piccolissime dosi. È ottenuto da un'attenta selezione e miscelazione di tannini estratti dal durame stagionato di *Quercus petraea* e *Quercus robur* ad elevata tostatura. L'estrazione avviene secondo procedimenti che permettono il rispetto delle componenti aromatiche naturalmente contenute nel legname. ICEtan Espresso è appositamente studiato per l'elaborazione dei grandi vini rossi e distillati, dove apporta miglioramenti del bouquet, esaltando note tostate e moka, dona struttura e interviene sul corpo aumentando la persistenza gustativa.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	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

ICEvin Sucrosité Uva

ICEvin Sucrosité Uva è un coadiuvante da affinamento a base di tannino naturale di buccia d'uva. Il suo utilizzo diminuisce i rischi di ossidazione riducendo al minimo le alterazioni di colore sui vini bianchi e rosati. È il prodotto ideale per riequilibrare e armonizzare la struttura tannica del vino trattato smussando spigolosità e aumentando eleganza e persistenza aromatica. Le sue caratteristiche di limitata astringenza e minima variazione di colore nei vini trattati lo rendono un prodotto idoneo all'aggiunta oltre che nei rossi anche nei vini bianchi e rosati per implementare la complessità gustativa e la lunghezza.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	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



ICEvin Equilibrio

ICEvin Equilibrio è un coadiuvante a base di tannini proantocianidinici estratti da buccia e vinaccioli di uva bianca non aromatica ricchi in polisaccaridi a medio peso molecolare. È un formulato unico nel suo genere con caratteristiche tanniche che ne consentono l'utilizzo anche in vini bianchi e rosati dove offre un'elevata sensazione di pienezza in bocca. ICEvin Equilibrio è un prodotto ideale per riequilibrare la struttura del vino trattato, smussando spigolosità e aumentando eleganza e persistenza. Le sue componenti bilanciate lo rendono uno strumento ideale per compensare la percezione alcolica di vini prodotti, fattore importante in annate particolarmente siccitose, favorendo la ricostruzione dell'equilibrio gustativo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

ICEvin Levante

ICEvin Levante è un prodotto costituito da tannini ellagici da legni esotici e proantocianidinici con caratteristiche tanniche tali da poter essere utilizzato anche su vini bianchi e rosati. La sua peculiare composizione permette di esaltare la freschezza e le note agrumate e floreali, donando al contempo protezione antiossidante e stabilizzazione della materia colorante. La delicatezza al palato e l'elevata solubilità di ICEvin Levante gli permettono di essere utilizzato nel vino anche nella fase di preimbottigliamento, garantendo al vino la capacità di mantenere giovinezza per lunghi periodi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	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

ICEvin Fresh Up

ICEvin Fresh Up è una miscela di tannini ottenuta da legni di varietà esotiche con caratteristiche tanniche che ne consentono l'utilizzo in vini bianchi e rosati. Il suo utilizzo diminuisce i rischi di ossidazione riducendo al minimo le alterazioni sui vini bianchi e rosati. Queste sue specifiche caratteristiche lo rendono un coadiuvante ideale per riequilibrare e armonizzare la struttura tannica del vino trattato smussando spigolosità e aumentando l'eleganza e percezione acida. Le sue caratteristiche di limitata astringenza lo rendono un prodotto idoneo all'aggiunta, oltre che nei vini bianchi e rosati, anche nei rossi conferendo caratteristiche uniche, esaltando i sentori floreali e balsamici.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	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



ICEclar Offlavours

ICEclar Offlavours è un coadiuvante composto da uno specifico derivato di lievito ad azione purificante e deodorante nei confronti di fenoli volatili, microgranulato con bentonite sodica con carica superficiale perfettamente compatibile con quella degli enzimi derivanti dall'attività microbiologica di *Brettanomyces*, pertanto elimina dal mezzo ogni residuo di enzima ancora presente dopo la morte del lievito contaminante. La sua formulazione ben bilanciata inoltre fa sì che le componenti lavorino in sinergia garantendo ottimi risultati nella pulizia olfattiva grazie ai glucidi reticolati come beta-glucani e alfa-mannani presenti nel formulato. Inoltre ICEclar Offlavours se aggiunto dopo l'utilizzo di carbone ne migliora sia i risultati che ne velocizza la decantazione di oltre 20 volte.

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"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

ARMONIA Cleartan Fruit

ARMONIA Cleartan Fruit è un coadiuvante a base di una specifica gelatina proteica di origine suina e chitosano di origine fungina. ARMONIA Cleartan Fruit è un agente chiarificante focalizzato ad azioni altamente specifiche a basso tasso di interazione con la struttura del vino ma ad elevato impatto sensoriale. La sua formulazione specifica rimuove le molecole "mascheratrici d'aroma" che occasionalmente si generano nei vini, soprattutto durante lunghi affinamenti in legno. Il profilo aromatico dei vini trattati si offre nitido e chiaro all'assaggio, rivelando appieno il potenziale aromatico dell'uva e del terroir. Sui vini di struttura rende i tannini più levigati ed eleganti, garantendo al contempo una bellissima "progressione tannica" che ne migliora notevolmente il finale e retrogusto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Animale
Vegetale

ammesso
in enologia

ARMONIA ClearGel

ARMONIA ClearGel è un gel polisaccaridico in soluzione acquosa a base di alginato di potassio di origine vegetale, derivato da acido alginico estratto da alghe marine dell'ordine delle Laminariales. ARMONIA ClearGel è un preparato unico con effetti chiarificanti, stabilizzanti utilizzato in modo da eliminare polifenoli instabili e colloidali che limitano la liberazione di sostanze aromatiche volatili diminuendo l'espressività dei vini. Indicato nei vini che escono da affinamento in legno dove le note terziarie non sono ben armonizzate nel bouquet del vino. In questi casi riesce a modulare le note del legno nuove e vecchie esaltando il frutto. ARMONIA ClearGel si presta anche per tutti quei vini che presentano note erbacee derivanti sia dalla meccanizzazione dei vari processi sia dalla maturazione delle uve.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia



ARMONIA TannOff 3 e TannOff 4

ARMONIA TannOff 3 e TannOff 4 sono chiarificanti dalla formulazione innovativa nati dall'attenta analisi delle diverse tannicità a livello della mucosa orale. Sono formulati a base di specifici estratti proteici di origine animale e fungina. ARMONIA TannOff 3 è costituito dalla miscelazione di 3 diverse proteine in grado di offrire un'azione sinergica limando le asperità indesiderate in modo uniforme e gentile. Particolarmente indicato per vini con tannicità verdi e secche. ARMONIA TannOff 4 invece è costituito dall'unione di 4 diverse proteine animali e fungine, particolarmente indicato per armonizzare vini con tannicità dure e diffuse. Se utilizzati in combinazione con ARMONIA ClearGel, riescono ad esaltare le note fruttate del vino.

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

Animale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

ENARTIS SRL - SOCIETÀ UNIPERSONALE - Via San Cassiano, 99 - 28069 San Martino di Trecate (NO)
tel. +39 0321 790300 - vino@enartis.it - www.enartis.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO				
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
55	EnartisFerm Q GRACE	Lieviti secchi				
55	EnartisFerm Q4	Lieviti secchi				
55	EnartisFerm Q CITRUS	Lieviti secchi				
56	EnartisFerm Q9	Lieviti secchi				
56	EnartisFerm BLOOM	Lieviti secchi				
56	EnartisFerm ES 488	Lieviti secchi				
57	EnartisFerm D20	Lieviti secchi				
57	EnartisFerm AMR-1	Lieviti secchi				
57	EnartisFerm PERLAGE BIO	Lieviti secchi				
58	EnartisFerm Q RHO	Lieviti secchi				
58	EnartisFerm Q MCK	Lieviti secchi				
58	EnartisFerm Q K	Lieviti secchi				
59	EnartisFerm Q TAU	Lieviti secchi				
59	NUTRIFERM AROM PLUS	Attivatori / Nutrienti				
59	NUTRIFERM ULTRA	Attivatori / Nutrienti				
60	NUTRIFERM ULTRA L	Attivatori / Nutrienti				
60	NUTRIFERM ADVANCE	Attivatori / Nutrienti				
60	NUTRIFERM NO STOP	Attivatori / Nutrienti				
61	NUTRIFERM ML		Attivatori / Nutrienti			
61	EnartisPro AROM	Lieviti inattivati / Derivati di lievito				
61	EnartisPro FT	Lieviti inattivati / Derivati di lievito				
62	EnartisPro R	Lieviti inattivati / Derivati di lievito				
62	EnartisPro TINTO	Lieviti inattivati / Derivati di lievito Tannini				
62	EnartisPro Q	Lieviti inattivati / Derivati di lievito Chitosano e chitina glucano				
63	SURLÌ FRESH				Lieviti inattivati / Derivati di lievito Tannini	Lieviti inattivati / Derivati di lievito Tannini
63	SURLÌ ELEVAGE				Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito
63	SURLÌ VELVET			Lieviti inattivati / Derivati di lievito		

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
64	EnartisML SILVER		Batteri lattici							
64	EnartisZym RS			Enzimi						
64	EnartisZym AROM MP			Enzimi						
65	EnartisZym COLOR FRUIT	Enzimi								
65	EnartisZym EZFILTER			Enzimi	Enzimi					
65	EnartisStab MICRO M	Chitosano e chitina glucano							Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano
66	EnartisStab MICRO								Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano
66	EnartisStab MICRO ZERO								Chitosano e chitina glucano Tannini Stabilizz.	Chitosano e chitina glucano Tannini Stabilizz.
66	EnartisTan BLANC			Tannini						
67	EnartisTan ANTIBOTRYTIS			Tannini						
67	EnartisTan ROUGE			Tannini						
67	EnartisTan XC			Tannini						
68	EnartisTan V			Tannini						
68	EnartisTan E				Tannini				Tannini	Tannini
68	EnartisTan ALBA							Tannini	Tannini	Tannini
69	EnartisTan SLI				Tannini			Tannini	Tannini	Tannini
69	HIDEKI				Tannini			Tannini	Tannini	Tannini
69	UNICO Range							Tannini	Tannini	Tannini
70	PLANTIS L			Chiarificanti						
70	PLANTIS AF-Q			Chiarificanti						
70	CLARIL OX			Chiarificanti						
71	CLARIL QY				Chiarificanti					
71	CLARIL RF				Chiarificanti					
71	CLARIL ZW				Chiarificanti					
72	CLARIL ZR				Chiarificanti					
72	CITROGUM PLUS								Stabilizz.	
72	MAXIGUM PLUS							Stabilizz.	Stabilizz.	
73	EnartisStab CLK+O					Stabilizz.				
73	ENOCRISTAL Ca					Stabilizz.				
73	ZENITH RANGE					Stabilizz.				

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.

Innoviamo oggi,
per anticipare
il futuro.

Enartis è partner strategico dei produttori di vino e di altre bevande fermentate, offrendo prodotti su misura e tecnologie avanzate per migliorare qualità, efficienza e sostenibilità. Oggi, continuiamo a innovare: dati raccolti con precisione e informazioni digitalizzate, interpretate in modo avanzato, per un controllo intelligente dei processi.

SEMPRE
UN PASSO AVANTI

enartis

Inspiring innovation.



www.enartis.com

enartis

Inspiring innovation.

EnartisFerm Q GRACE

S. cerevisiae sviluppato e selezionato da CERM (Centre of Excellence for Research in Microbiology) con l'obiettivo di esaltare finezza, complessità aromatica ed eleganza nei vini. Una delle caratteristiche distintive di EnartisFerm Q GRACE è la sua capacità di produrre elevati livelli di 3-etossipropanolo, un alcol superiore stabile che contribuisce a prolungare la persistenza del bouquet aromatico nel tempo. Questo lievito è ideale per fermentazioni in legno e affinamenti prolungati, garantendo la produzione di vini armoniosi, raffinati ed equilibrati. Ceppo Easytech: possibilità di inoculo diretto senza reidratazione.

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	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisFerm Q4

EnartisFerm Q4 è indicato nella produzione di vini bianchi complessi, caratterizzati da aromi tiolici vegetali (4 MMP), come bosso, uva spina, foglia di pomodoro, agrumi e ribes nero. La caratteristica principale di questo ceppo è che è omozigote per la versione completa e lunga del gene IRC7; questo gene codifica la sintesi di un enzima β -liasi, coinvolto in modo unico nella liberazione dei tioli legati alla cisteina. Ceppo Easytech: possibilità di inoculo diretto senza reidratazione.

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 

EnartisFerm Q CITRUS

EnartisFerm Q CITRUS è un lievito *S. cerevisiae* selezionato per la produzione di vini bianchi dotati di grande espressione aromatica e di intensi profumi. A basse temperature (10-13°C), 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). Grazie alla bassissima produzione di solforosa, risulta particolarmente adatto anche per la vinificazione delle basi spumante ottenute con metodo Charmat. Ceppo Easytech: possibilità di inoculo diretto senza reidratazione.

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 

enartis

Inspiring innovation.

EnartisFerm Q9

EnartisFerm Q9 è un lievito selezionato per la produzione di vini bianchi giovani provenienti da varietà neutre e aromatiche. Questo ceppo ha la caratteristica di adattarsi a differenti condizioni e tecniche di vinificazione nella produzione di vini bianchi giovani, esprimendo al massimo il potenziale intrinseco dell'uva. EnartisFerm Q9 possiede un'elevata capacità di produrre esteri e liberare aromi varietali come tioli, terpeni e norisoprenoidi. I vini ottenuti dalla fermentazione con questo lievito sono caratterizzati da un intenso profilo aromatico di frutta a polpa bianca (pesca, albicocca), mela verde, note minerali e tipicamente varietali.


ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	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 BLOOM

EnartisFerm BLOOM è un lievito *S. cerevisiae* messo a punto per la produzione di vini bianchi da varietà neutre e base spumante. Si distingue per la capacità di esaltare la componente aromatica anche nei mosti meno espressivi, contribuendo a ottenere vini dal profilo floreale e fruttato di grande carattere. Abile nel fermentare a basse temperature (12-14°C), è la scelta ideale per l'elaborazione di vini base spumante metodo Charmat e frizzanti, vini bianchi leggeri, e vini a basso contenuto alcolico, dove è richiesto un profilo aromatico intenso ma equilibrato.


ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	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 

EnartisFerm ES 488

Consigliato per uve non a completa maturazione, EnartisFerm ES 488 è ben conosciuto per esaltare le note tioliche nei vini rossi, enfatizzando freschezza al palato con aromi di viola e liquirizia, note minerali e frutti di bosco (ribes e mirtillo). La bassissima produzione di SO₂ garantisce inoltre grande pulizia fermentativa. Ceppo Easytech: possibilità di inoculo diretto senza reidratazione.

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 

enartis

Inspiring innovation.

EnartisFerm D20

Ceppo isolato da uve Cabernet sauvignon presso Daou Vineyards, una delle cantine più prestigiose della Central Coast in California. EnartisFerm D20 è stato selezionato per la sua capacità di fermentare ad alte temperature e per la sua alcol tolleranza. 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.

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 

EnartisFerm AMR-1

Isolato su uve Amarone della Valpolicella è adatto alla produzione di vini passiti e alle vendemmie tardive, dove aumenta la freschezza e contribuisce al profilo aromatico con note floreali (rosa), note fruttate di confettura nera (mirtillo, mora). EnartisFerm AMR-1 è caratterizzato da un'elevata alcol tolleranza (17% v/v) ed è indicato per condurre fermentazioni in condizioni difficili quali alta concentrazione zuccherina, pH basso e basse temperature. Rilascia 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).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	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 

EnartisFerm PERLAGE BIO

Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus, selezionato per la presa di spuma, indicato anche per la fermentazione di vini fermi bianchi, rossi e rosati. Produce vini spumanti di grande finezza e pulizia olfattiva e garantisce fermentazioni regolari e complete anche in condizioni difficili.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 

enartis

Inspiring innovation.

EnartisFerm Q RHO

EnartisFerm Q RHO è un *Saccharomyces uvarum* criofilo che si contraddistingue per l'elevata produzione di glicerolo, alcoli ed esteri acetati e per la capacità di aumentare l'acidità complessiva finale producendo acido succinico e malico. I vini fermentati con questo lievito sono caratterizzati da un'impressionante freschezza gustativa, sensazioni sapido-minerali accompagnate da aromi floreali e stabili nel tempo che permettono di ottenere una maggior complessità aromatica.

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 MCK

EnartisFerm Q MCK è un lievito non-*Saccharomyces* (*Metschnikowia pulcherrima*) non fermentante per la bioprotezione di mosti bianchi, rossi e rosati dalla raccolta delle uve alle fasi di pre-fermentazione. La sua applicazione permette di evitare lo sviluppo di contaminazioni indesiderate e il conseguente avvio di fermentazioni non controllate, preservare il potenziale aromatico e la frazione colorante proteggendola da fenomeni ossidativi. EnartisFerm Q MCK è un'alternativa naturale all'uso dell'anidride solforosa.

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 K

EnartisFerm Q K è un lievito *Lachancea thermotolerans* selezionato per la capacità di produrre acido L-lattico a partire da glucosio e contribuire così ad aumentare naturalmente l'acidità dei mosti. Rappresenta una soluzione alternativa sostenibile all'aggiunta di acido tartarico. A livello aromatico, la produzione di beta-fenil etanolo (aroma di rosa) esalta le note floreali e la produzione acidica contribuisce ad aumentare la sensazione di freschezza al palato. In funzione della quantità prodotta di acido lattico, si può verificare una riduzione significativa di pH e grado alcolico nel vino finale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	1
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 

enartis

Inspiring innovation.

EnartisFerm Q TAU

Ceppo di *Torulaspora delbrueckii* selezionato dall'Università Politecnica delle Marche per l'elevata produzione di esteri che apportano intense note di frutta, aumento delle sensazioni gustative di volume e morbidezza, produzione di acidità volatile molto bassa. EnartisFerm Q TAU può essere usato come unico lievito nella fermentazione di vini con gradazione potenziale fino a 12% oppure in inoculo sequenziale con ceppi *S. cerevisiae*.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	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 

NUTRIFERM AROM PLUS

Attivante di fermentazione organico di formulazione granulata ricco in aminoacidi ramificati che agiscono da precursori nella sintesi di aromi fermentativi. La sua aggiunta ad inizio fermentazione aumenta in modo evidente l'intensità e la complessità olfattiva del vino. La sua composizione innovativa in forma microgranulata facilita la solubilizzazione del prodotto e le conseguenti operazioni di cantina.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	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 

NUTRIFERM ULTRA

Grazie all'elevato contenuto di aminoacidi essenziali e altri fattori di crescita, vitamine e microelementi, NUTRIFERM ULTRA assicura una crescita ottimale del lievito apportando una biodisponibilità immediata. Questo nutriente organico di formulazione granulata stimola la sintesi proteica per la generazione di nuove cellule e permette di mantenere un buon metabolismo fermentativo. La sua composizione innovativa in forma microgranulata facilita la solubilizzazione del prodotto e le conseguenti operazioni di cantina.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	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 

NUTRIFERM ULTRA L

Attivante di origine organica in formato liquido creato appositamente per l'applicazione con sistemi automatici di dosaggio. NUTRIFERM ULTRA L apporta tutti fattori nutrizionali indispensabili per il metabolismo fermentativo del lievito e stimola una fermentazione regolare e completa che porti alla produzione di vini privi di difetti.

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	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia

NUTRIFERM ADVANCE

Attivante complesso a base di lievito inattivato, DAP e cellulosa formulato appositamente per apportare al lievito sostanze nutritive e fattori di sopravvivenza a 1/3 della fermentazione alcolica.

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	1	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante	

NUTRIFERM NO STOP

Nutriente a base di lieviti inattivati ricchi in steroli e acidi grassi insaturi a lunga catena. Utilizzato a partire da metà fermentazione, aiuta a mantenere l'integrità della membrana cellulare del lievito e, di conseguenza, permette di prevenire o curare potenziali arresti fermentativi.

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	1	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante	

ammesso
in enologia

NUTRIFERM ML

Attivante specifico per la fermentazione malolattica. La sua formulazione apporta polisaccaridi, amminoacidi, micronutrienti e vitamine, migliorando la sopravvivenza delle cellule batteriche al momento dell'inoculo e favorendo fermentazioni malolattiche più performanti e regolari.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FML

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

EnartisPro AROM

EnartisPro AROM è un derivato di lievito dall'elevata azione antiossidante. La sua aggiunta durante la fase pre fermentativa e fermentativa di vini bianchi e rosati permette di proteggere la componente aromatica e la frazione colorante, aumentando l'equilibrio e la freschezza finale dei vini. Consigliato nelle varietà aromatiche, ricche in tioli o composti aromatici particolarmente sensibili ai fenomeni ossidativi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

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	1	Vino frizzante	

ammesso
in enologia

EnartisPro FT

EnartisPro FT (Free Thiols) è un coadiuvante per il trattamento dei mosti a base di PVI/PVP e lievito inattivo ricco in mannoproteine prontamente disponibili, amminoacidi e oligopeptidi solforati. Il PVI/PVP è capace di assorbire rame, ferro, acidi idrossicinnamici e catechine a basso peso molecolare. Grazie alla capacità di rimuovere il rame, riduce l'attività degli enzimi ossidasi (tirosinasi e laccasi) e permette di produrre vini più resistenti all'ossidazione e all'invecchiamento, più ricchi in composti aromatici, dal colore più brillante e meno soggetto ad ossidazione. È raccomandato nella vinificazione di vini di cui si vuole aumentare l'espressione degli aromi tiolici.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

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

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

enartis

Inspiring innovation.

EnartisPro R

EnartisPro R è un lievito inattivo sviluppato per stabilizzare il colore nelle varietà a bacca rossa durante la fermentazione e in macerazione. Riduce il carattere erbaceo e l'astringenza, aumentando al contempo volume, morbidezza e rotondità. La sua aggiunta permette di esaltare le note fruttate e l'intensità aromatica nel rispetto della varietà.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	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

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisPro TINTO

EnartisPro TINTO è un coadiuvante di fermentazione derivato da lievito inattivato ad alto contenuto in mannoproteine immediatamente solubili in combinazione con una miscela di tannini ellagici e tannini condensati di vinacciolo. 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.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisPro Q

EnartisPro Q è un preparato a base di scorze di lievito ad alto contenuto in mannoproteine e chitosano attivato. L'interazione tra questi componenti permette di ottenere molteplici benefici: da un lato favorisce una fermentazione alcolica pulita e regolare grazie ad un controllo mirato sullo sviluppo di microrganismi potenzialmente contaminanti (lieviti indigeni, batteri) in uva e mosto, dall'altro migliora il profilo organolettico finale. L'aggiunta di EnartisPro Q permette infatti di incrementare la pulizia olfattiva per effetto dell'azione adsorbente delle scorze di lievito e dell'azione antimicrobica del chitosano ed, al contempo, aumentare le sensazioni di morbidezza e volume grazie all'apporto di elevate quantità di mannoproteine.

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
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

enartis

Inspiring innovation.

SURLÌ FRESH

SURLÌ FRESH è la soluzione pensata per preservare la freschezza e la longevità del vino. A base di polisaccaridi naturali e tannini, protegge dall'ossidazione, mantenendo un profilo aromatico pulito rispettando l'espressione varietale. Contribuisce a un equilibrio sensoriale duraturo, rendendo il vino più stabile, fresco ed equilibrato nel tempo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

SURLÌ ELEVAGE

Lievito inattivo 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 risultano più stabili, complessi e persistenti all'olfatto, più morbidi e voluminosi al palato.

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

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

SURLÌ VELVET

Mannoproteine 100% solubili, SURLÌ VELVET apporta maggiore complessità organolettica, grassezza e volume al palato. Nei vini rossi attenua l'astringenza. Completamente filtrabile, SURLÌ VELVET 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 



Inspiring innovation.

EnartisML SILVER

Ceppo selezionato di *Denococcus 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. EnartisML 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

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia 

EnartisZym RS

Enzima liquido ricco di attività pectolitiche ed emicellulasiche, svolge un'intensa azione illimpidente in tempi molto rapidi. EnartisZym RS è stato creato per risolvere i problemi di chiarifica di mosti notoriamente difficili da pulire quali Moscato, Sauvignon Blanc, Durello, Catarratto, Garganega, Greco, Trebbiano, ecc. Molto efficace per la pulizia di mosti che, conseguentemente a trattamenti meccanici sull'uva e a temperature elevate durante la raccolta, risultano particolarmente ricchi in pectine. Nel caso di vini difficili da pulire, il trattamento con EnartisZym RS aiuta a migliorarne la chiarifica e la conseguente filtrabilità finale.

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 AROM MP

EnartisZym AROM MP è un enzima microgranulato per la macerazione delle uve bianche. Le attività secondarie 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.

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



Inspiring innovation.

EnartisZym COLOR FRUIT

EnartisZym COLOR FRUIT è un enzima pectolitico liquido da utilizzare su uve rosse a maturazione poco omogenea per massimizzare l'estrazione di colore e precursori di aromi fruttati in fase di macerazione breve. È indicato per la produzione di vini di pronta beva dove l'obiettivo è mantenere la freschezza aromatica dal bouquet fruttato e dal colore vivo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

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

EnartisZym EZFILTER

Preparazione enzimatica liquida con attività pectolitica e attività betaglucanasi. EnartisZym EZFILTER migliora la chiarifica e la filtrabilità di mosti e vini grazie alla sua capacità di idrolizzare pectine e polisaccaridi provenienti sia dall'uva sia da patogeni come la botrite. Può essere usato anche per accelerare l'estrazione di mannoproteine.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
**Chiarifica mosto
Chiarifica vino**

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

EnartisStab MICRO M

EnartisStab MICRO M è un preparato a base di chitosano con un'elevata attività antimicrobica dovuta all'attivazione con acidi organici. Questo processo amplifica la carica superficiale positiva del chitosano e ne aumenta la capacità di interazione con le cellule microbiche, causandone la morte. EnartisStab MICRO M riduce lo sviluppo e facilita l'eliminazione di un gran numero di batteri e lieviti contaminanti, come *Brettanomyces*, *Denococcus*, *Lactobacillus*, *Acetobacter*, *Zygosaccharomyces*, ecc. La sua capacità di ridurre la popolazione di microrganismi indesiderati contribuisce a garantire vini organoletticamente più puliti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
**Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia 

Inspiring innovation.

EnartisStab MICRO

Chitosano attivato specifico per il controllo di *Brettanomyces*. Il chitosano attivato presenta una superficie ed una capacità di interagire con i microrganismi superiore al chitosano standard. La sua azione permette di prevenire la formazione di composti di origine microbiologica che possono diminuire la qualità organolettica del vino. Per eliminare e ridurre gli odori legati alla formazione di fenoli volatili, si consiglia di utilizzarlo in sinergia con FENOL FREE.

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

EnartisStab MICRO ZERO

Formulazione a base di chitosano attivato, acido fumarico ed una specifica miscela di tannini. EnartisStab MICRO ZERO controlla efficacemente lo sviluppo di batteri lattici per un controllo mirato della fermentazione malolattica nei vini bianchi, rosati e nelle basi spumante.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano
Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

EnartisTan BLANC

Tannino gallico ad elevata attività antiossidante, rafforza l'azione protettiva dell'anidride solforosa sia nel mosto che nel vino. È molto efficace già a basse dosi e non modifica le caratteristiche aromatiche del vino. Grazie al suo colore chiaro, è particolarmente adatto all'utilizzo nei vini bianchi e rosati dove può essere adoperato come chiarificante, per prevenire casse ferrica e casse rameosa grazie anche alla sua capacità di chelare i metalli. Utilizzato durante tutto il processo di vinificazione EnartisTan BLANC può essere usato per rafforzare l'azione batteriostatica e antiossidante dell'anidride solforosa e per prevenire la comparsa di note di ridotto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia

Inspiring innovation.

EnartisTan ANTIBOTRYTIS

Tannino estremamente efficace nel limitare l'ossidazione e l'attività della laccasi in uve affette da *Botrytis cinerea*. L'elevata azione antiossidante permette di preservare le caratteristiche di mosti affetti da questo fungo, riducendo significativamente la perdita aromatica e della materia colorante.

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
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia

EnartisTan ROUGE

Miscela di tannino condensato, tannino di castagno e tannino di tara. EnartisTan ROUGE è studiato appositamente per favorire la stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati. Utilizzato in combinazione con chiarificanti proteici svolge una buona azione illimpidente, preservando la struttura dei vini. La sua forma in granuli ne facilita la dispersione sia in acqua che vino e previene la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

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.

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
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia

enartis

Inspiring innovation.

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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EnartisTan E

Tannino condensato estratto da vinaccioli di uva bianca non fermentata. Ottenuto attraverso un processo di estrazione e purificazione che consente di ottenere una altissima concentrazione di proantocianidine a basso peso molecolare. L'utilizzo di EnartisTan E è raccomandato nelle prime fasi della vinificazione e durante la microossigenazione dei vini rossi, dove favorisce la formazione di complessi antociani-tannini stabili nel tempo e contribuisce all'eliminazione delle proteine instabili. Per la sua costituzione quindi aiuta ad ottenere pulizia olfattiva esaltando allo stesso tempo le note varietali del vino.

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

Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EnartisTan ALBA

EnartisTan ALBA è un tannino estratto da quercia stagionata all'aria, formulato per offrire una protezione antiossidante efficace e un contributo sensoriale equilibrato. Dopo la stagionatura, il legno utilizzato viene sottoposto ad un processo di estrazione con acqua a 80°C, che impedisce l'estrazione di composti amari e astringenti. EnartisTan ALBA permette di migliorare la stabilità aromatica, la struttura gustativa e la finezza al palato.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	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 

enartis

Inspiring innovation.

EnartisTan SLI

Tannino estratto da legno di quercia americana non tostato, EnartisTan SLI 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

Chiarifica vino
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

HIDEKI

HIDEKI è un tannino composto dalle frazioni molecolari ottenute per selezione e purificazione dei tannini gallici, ellagici e condensati più efficaci per azione antiossidante e batteriostatica. È destinato ad essere utilizzato nella preparazione del vino per l'imbottigliamento come sostituto naturale e privo di allergeni della SO₂, per proteggere il vino dall'ossidazione e per prevenire alterazioni causate da microrganismi indesiderati.

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

Chiarifica vino
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

UNICO Range

La gamma UNICO è composta da tre tannini condensati ottenuti con una specifica tecnica innovativa che utilizza basse temperature e basse pressioni di estrazione. Questo processo permette di mantenere intatte le caratteristiche della materia prima. Nel dettaglio UNICO #1 è estratto da legno di quercia torrefatto, UNICO #2 da specie a bacca rossa e UNICO #3 da specie esotiche. La loro unicità garantisce efficacia anche a bassi dosaggi, rispettando così le caratteristiche del vino di partenza.

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

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

PLANTIS L

PLANTIS L è un chiarificante in forma liquida a base di proteina di pisello messo a punto specificamente per ottimizzare il processo di flottazione. PLANTIS L è ottenuto mediante un processo unico e specifico così da migliorare le performance durante la chiarifica. È indicato per ottenere vini puliti e fecce molto compatte in tempi brevi, valorizzando al contempo il profilo organolettico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

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

PLANTIS AF-Q

PLANTIS AF-Q è un chiarificante di nuova generazione, a base di proteina di pisello e chitosano attivato. Assicura un buon illimpidimento in chiarifica formando fecce compatte e poco voluminose. Molto efficace nel rimuovere i metalli catalizzatori dell'ossidazione e i polifenoli a basso peso molecolare, migliora così la resistenza del vino all'ossidazione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
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

CLARIL OX

Chiarificante selettivo per l'eliminazione dei composti potenzialmente ossidabili alternativo al PVPP. La sua speciale composizione a base di proteine vegetali, chitosano e bentonite gli consente di svolgere un'azione multifunzionale nel prevenire l'invecchiamento del vino grazie all'efficacia nella rimozione selettiva di composti coinvolti nelle reazioni di ossidazioni, rispettando le qualità organolettiche del vino finale.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

CLARIL QY

Chiarificante di origine vegetale a base di lievito inattivato e chitosano. Usato nei vini rossi in affinamento, riduce l'astringenza, l'amaro, la sensazione di secchezza ed elimina il colore instabile. Nei vini bianchi, migliora la limpidezza e l'equilibrio gustativo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

CLARIL RF

Chiarificante selettivo creato per ridurre il contenuto di riboflavina nei vini bianchi e rosati e prevenire la comparsa del gusto luce. Usato nella chiarifica di vini e in presa di spuma, CLARIL RF riduce drasticamente il contenuto di riboflavina, migliora il profilo organolettico e non modifica il potenziale di ossidoriduzione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

CLARIL ZW

CLARIL ZW è un chiarificante di origine vegetale privo di allergeni per la chiarifica dei vini bianchi e rosati prima della stabilizzazione con ZENITH. È una miscela composta da proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite sodica. Elimina le proteine e i colloidali instabili.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia



Inspiring innovation.

CLARIL ZR

CLARIL ZR è un chiarificante di origine vegetale e privo di allergeni per la chiarifica dei vini rossi prima della stabilizzazione con ZENITH. 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.


TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia 

CITROGUM PLUS

Soluzione liquida, a base di Gomma arabica Seyal-idrolizzata e mannoproteine. Molto efficace per la stabilizzazione tartarica e colloidale di ogni tipologia di vino. L'azione sinergica della gomma arabica con le mannoproteine migliora l'equilibrio gustativo del vino, attenuando l'amaro e l'astringenza ed incrementando la sensazione di dolcezza e volume. Nei vini spumanti e frizzante migliora la qualità del perlage.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia 

MAXIGUM PLUS

Stabilizzante prodotto a partire da selezionata Acacia Verek, MAXIGUM PLUS è facilmente filtrabile e quindi utilizzabile prima della filtrazione finale. Le mannoproteine contenute in MAXIGUM PLUS, grazie alla loro capacità di interagire con le sostanze polifenoliche e aromatiche, potenziano l'effetto stabilizzante della gomma arabica migliorando la qualità organolettica generale del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

EnartisStab CLK+O

EnartisStab CLK+O è un coadiuvante enologico specifico per la stabilizzazione tartarica. La formulazione a base di mannoproteine ad alta carica negativa 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
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

ammesso
in enologia 

ENOCRISTAL Ca

ENOCRISTAL Ca è tartrato di calcio micronizzato selezionato per la stabilizzazione del calcio nel vino. Grazie alla sua formulazione micronizzata, innesca la formazione di cristalli di tartrato di calcio e promuove il processo di stabilizzazione del calcio.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ZENITH RANGE

Soluzioni a base di poliaspartato di potassio. I prodotti ZENITH RANGE rappresentano soluzioni efficaci, rapide e semplici da usare nell'inibire la precipitazione di bitartrato di potassio. Assicurano una stabilità duratura anche in vini con alti livelli di instabilità tartarica e rappresentano un'alternativa alla stabilizzazione a freddo o con altri trattamenti fisici. L'uso di colloidali stabilizzanti permette di abbassare drasticamente i consumi energetici e l'impatto ambientale del processo, rendendone più semplice la sua gestione. ZENITH rappresenta l'apice di questa tecnica.

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

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

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO			
		Ferment. alcolica	Stabilizz. tartarica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
76	Zymaflore B0213	Lieviti secchi			
76	Zymaflore Alpha TD	Lieviti secchi			
76	Zymaflore CX9	Lieviti secchi			
77	Zymaflore Égide	Lieviti secchi			
77	Zymaflore FX10	Lieviti secchi			
77	Zymaflore Khio	Lieviti secchi			
78	Zymaflore Klima	Lieviti secchi			
78	Zymaflore RX60	Lieviti secchi			
78	Zymaflore Spark	Lieviti secchi			
79	Zymaflore X5	Lieviti secchi			
79	Zymaflore X16	Lieviti secchi			
79	Zymaflore XArom	Lieviti secchi			
80	Zymaflore XOrigin	Lieviti secchi			
80	Zymaflore Xpure	Lieviti secchi			
80	Zymaflore® CGN24	Lieviti secchi			
81	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			
82	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			
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		

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO									
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Filtrazione	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
83	Oenolees MP								Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
84	Powerlees								Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
84	Lactoenos		Batteri								
84	Extraclear				Enzimi	Enzimi					
85	Extralyse			Enzimi	Enzimi	Enzimi				Enzimi	Enzimi
85	Lafase Fruit	Enzimi									
85	Lafase HE Grand Cru	Enzimi									
86	Lafase XL Clarif			Enzimi							
86	Lafase XL Redy	Enzimi									
86	Lafase XL Flot			Enzimi							
87	Lafazym CL			Enzimi	Enzimi						
87	Lafazym Press			Enzimi	Enzimi						
87	Lafazym Thiols [+]			Enzimi							
88	Gamma Quertanin									Tannini	Tannini
88	Tanin Galalcool	Tannini									
88	Tanin VR Color	Tannini						Tannini		Tannini	Tannini
89	Tanin VR Supra	Tannini									
89	Oenofine			Chiarif.	Chiarif.						
89	Polymust			Chiarif.	Chiarif.		Chiarif.	Chiarif.			
90	Vegefine			Chiarif.	Chiarif.						
90	Mannospark								Stabiliz.		
90	Stabimax								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.



Zymaflore 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 

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.

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	

ammesso
in enologia 

Zymaflore CX9

Ceppo isolato con una prima selezione massale su Chardonnay di Borgogna e successivamente 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	2
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 



Zymaflore Égide

Associazione di *Torulaspora 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 *Torulaspora*, 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^{TOMP} 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.

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 

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 fruttosifilo. 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.

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 

Zymaflore Khio

Ceppo di *Metschnikowia pulcherrima* specificamente selezionato per la bio-protezione del mosto o del pigiato, per la vinificazione in bianco, rosso o rosato, nelle fasi prefermentative condotte a basse temperature. Specifico per la colonizzazione del substrato, attiva in maniera efficace, limitando od escludendo lo sviluppo di microrganismi indesiderati, senza dare inizio ad una vera e propria fermentazione e permettendo in tal modo lo svolgimento di tutte le operazioni prefermentative (stabilizzazione liquida a freddo, criomacerazione, MPF a freddo...) in tutta sicurezza anche a basse dosi di SO₂.

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 



Zymaflore Klima

Frutto di un programma di selezione assistita questo ceppo di lievito permette di sviluppare una più bassa gradazione alcolica, fino a 0,5 % vol in meno, favorendo l'espressione acidica dei vini, fino a 1,5 g/L di acidità totale in più. Adatto alla produzione di vini rossi, bianchi e rosati armonici ed equilibrati, caratterizzati da un profilo fresco ed elegante, nel rispetto dei caratteri tipici del vitigno.

A questo contribuisce la bassissima produzione di acidità volatile e prodotti solforati.


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 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

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



Zymaflore X5

Per bianchi e rosati, elevata rivelazione di aromi primari di tipo tiolico. Sauvignon Blanc, Colombard, 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	2	Vino frizzante

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.

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	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Zymaflore XArom

Lievito caratterizzato da una intensa produzione di aromi fermentativi (frutti gialli, fragola, ananas...). Adatto all'elaborazione di vini bianchi e rosati in cui si vuole esprimere una grande intensità aromatica. Si distingue per preservare l'acido malico durante la fermentazione, aiutando nell'espressione di freschezza. Ottimo fermentatore ha una produzione di acidità volatile estremamente bassa.

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	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Zymaflore XOrigin

Ceppo di lievito selezionato per la produzione di vini bianchi equilibrati e complessi, nel pieno rispetto dei caratteri di tipicità del vitigno e del terroir. Esalta il potenziale aromatico dell'uva, esaltandone finezza e franchezza, apporta pienezza al palato. Particolarmente vocato per la vinificazione del Pinot grigio.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	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 

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, conferendo piena espressione al 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® CGN24

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la produzione dei vini base COGNAC; si è rivelato molto interessante nella produzione del Prosecco e di altri vini ricchi di sentori fruttati freschi. Frutto di particolare incrocio, Zymaflore® CGN24 si contraddistingue per la sua spiccata capacità a produrre vini ricchi di aromi che richiamano la mela verde e la pera fresca, questo grazie all'elevata produzione di esteri etilici degli acidi grassi.

- Elevata produzione di aromi tipo mela verde e pera fresca.
- Produzione di AV e maschere aromatiche come H₂S, SO₂ ed acetaldeide: molto bassa.
- Volume al palato.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
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 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 riavvi 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 

Nutristart 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 inattivati / 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 inattivati, 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 inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi



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 MP40™, 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 MP40™. 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



Powerlees

Si tratta di innovativi prodotti derivati da lieviti, specifici per l'affinamento, atti a garantire al meglio possibile l'evoluzione positiva dei vini. Powerlees è stato concepito per favorire il processo di affinamento dei vini accelerandone nel contempo la stabilizzazione della componente polifenolica e colloidale. Powerlees life, grazie alla ricchezza in composti riduttori naturali, consente il decorrere di un corretto élevage proteggendo i vini dallo stress ossidativo, anche in condizioni di ridotto impiego di anidride solforosa. Powerlees Life è utilizzabile anche in enologia BIO.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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 Berry 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 preacclimatamento, 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	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 

Extraclear

Formulazione a base di enzimi pectolitici ricchi di attività secondarie per la chiarifica e la preparazione dei vini all'imbottigliamento. Formulazione enzimatica liquida messa a punto per il trattamento anche dei vini più difficili. La sua composizione ricca di un ampio ventaglio di attività gli conferisce un ampio spettro d'azione. L'idrolisi dei diversi colloidi colmatanti dispersi nel vino, permette di agevolare sia le chiarifiche che le filtrazioni, facilitando queste operazioni da un punto di vista tecnico, aiutando nel contempo a meglio preservare il potenziale organolettico dei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino
Filtrazione

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Extralyse

Preparato enzimatico dotato di attività pectolitica e beta-(1-3;1-6) glucanasica. 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'illimpimento. 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 Clarif

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.

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

ammesso
in enologia 

Lafase XL Redy

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.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

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 

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.

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	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

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.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
**Chiarifica mosto
Chiarifica vino**

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 

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.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
**Chiarifica mosto
Chiarifica vino**

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 

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
			2
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 



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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

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	Rosso giovane	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	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	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	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 

Oenofine

Gamma di prodotti di chiarifica messa a punto per trovare un'alternativa all'uso del PVPP. La sinergia tra le materie prime che li compongono, sapientemente scelte e combinate, permette di ottenere risultati di estremo interesse. Oenofine Nature svolge un ruolo specifico nell'eliminazione dei composti fenolici ossidati ed ossidabile, particolarmente idoneo al trattamento dei vini bianchi. Oenofine Pink è un ottimo strumento per la gestione del colore dei mosti e dei vini, dunque più adatto alla lavorazione dei vini rosati. Oenofine® RedY è una formulazione unica sviluppata per la chiarifica precoce dei vini rossi, può essere applicata fin dalla fase fermentativa. Favorisce l'illimpimento rapido dei vini. Preserva la freschezza ed il fruttato; stabilizza il colore.

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
Vegetale
Derivati da microrganismi

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 compatamento 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	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
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Di sintesi
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Vegefine

Chiarificanti a base di proteine vegetali, non allergeniche, selezionate, purificate e miscelate per precise applicazioni enologiche. Declinate in una vera e propria gamma permettono di far fronte alle differenti esigenze facendo ricorso unicamente a materiale proteico di origine vegetale. Vegefnot: per la flottazione dei mosti bianchi e rosati. Vegemust: per la chiarifica statica dei mosti bianchi e rosati. Vegefine: per la chiarifica dei vini bianchi, rosati e rossi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

Mannospark

Soluzione di mannoproteine specificamente messa a punto per il miglioramento delle dimensioni delle bollicine, della potenza e della stabilità del collarino, al fine di ottenere in tutti i vini effervescenti una spuma armoniosa e persistente. Contribuisce alla stabilità tartarica e colloidale dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento

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

Stabimax

Soluzione di gomma arabica 100% Verek per la stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi. Grazie all'attenta selezione delle materie prime ed all'applicazione di un particolare processo di lavorazione si è ottenuto un prodotto ad elevato potere stabilizzante nei confronti della materia colorante, dotato nel contempo di un elevato grado di filtrabilità.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

OSSERVATORIO DEL VINO



Dati sempre disponibili, raccolti da fonti attendibili, rielaborati in forma semplice e di immediata lettura. Free trial di 48 ore, tariffe personalizzabili, preventivi direttamente online.

Powered by ZUCCHETTI

In partnership con

Mercato sfuso in partnership con

www.osservatoriodelvino.it

LAFOOD GROUP SRL - Via Della Meccanica, 15 - Z.I - 72015 Fasano (BR)
 tel. +39 080 4391346 - commerciale@lafood.it - www.lafood.it

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO	
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica
95	iYeast®Applepear	Lieviti secchi	
95	iYeast®Bolicine	Lieviti secchi	
95	iYeast®Grand Zin	Lieviti secchi	
96	iYeast® iD-Express	Lieviti secchi	
96	iYeast®Lemore	Lieviti secchi	
96	iYeast®Mirtillo Rosso	Lieviti secchi	
97	iYeast®Passion Fruit	Lieviti secchi	
97	iYeast®Pepenero	Lieviti secchi	
97	iYeast®Ribes	Lieviti secchi	
98	iYeast® Symphony®Apple	Lieviti secchi	
98	iYeast® Symphony®Bolicine	Lieviti secchi	
98	iYeast®Toro Nero	Lieviti secchi	
99	iYeast® Toro Bio	Lieviti secchi	
99	iYeast®Tropical White	Lieviti secchi	
99	iYeast® Activemanno Thiols GSH	Attivatori/Nutrienti	
100	iYeast®Active Boost	Attivatori/Nutrienti	
100	iYeast® Nutri 20°C	Attivatori/Nutrienti	
100	iYeast® Nutripower	Attivatori/Nutrienti	
101	BIO Power Act	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito	
101	Lafood®Active Power	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito	
101	Lafood®ActiveManno White	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito	
102	Lafood®Actilive Extra	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito
102	Lafood®ActiveManno Red	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/Derivati di lievito

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO										
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizzazione tartarica	Stabilizzazione calcica	Stabilizzazione proteica	Stabilizzazione fenolica	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
102	iYeast® Manno Arom	Lieviti inattiv./ Derivati di lievito									Lieviti inattiv./ Derivati di lievito	Lieviti inattiv./ Derivati di lievito
103	iYeast®Manno					Lieviti inattiv./ Derivati di lievito Stabilizz.		Lieviti inattiv./ Derivati di lievito Stabilizz.	Lieviti inattiv./ Derivati di lievito Stabilizz.		Lieviti inattiv./ Derivati di lievito Stabilizz.	Lieviti inattiv./ Derivati di lievito Stabilizz.
103	Stabil Brett		Chito- sano e chitina glucano		Chito- sano e chitina glucano						Chito- sano e chitina glucano	Chito- sano e chitina glucano
103	Stabil Manno Brett		Chito- sano e chitina glucano		Chito- sano e chitina glucano						Chito- sano e chitina glucano	Chito- sano e chitina glucano
104	BIO Gel Oro			Chiarif.	Chiarif.			Chiarif.				
104	Naturclar PP			Chiarif.	Chiarif.							
104	Naturclar PS			Chiarif.	Chiarif.							
105	Naturclar PT			Chiarif.	Chiarif.							
105	Naturclar White			Chiarif.	Chiarif.							
105	Lafood®Agrumes							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
106	Lafood®Bacca Rossa							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
106	Lafood®Coco							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
106	Lafood®Fruit							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
107	Lafood®Jasmine							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
107	Lafood®Marasco							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
107	Lafood®Tann Caramel							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
108	Lafood®Tann Chocolate							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
108	Lafood®Tann Spice							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
108	Lafood® Vanille							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
109	BIO Gum					Stabilizz.			Stabilizz.	Stabilizz.		
109	Calcioferm						Stabilizz.					

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.

iYeast®
original second generation process



Change the Game
Think Lafood



www.lafood.it

LAFOOD®
innovative biotechnologies

iYeast® Applepear

Lievito ibrido particolarmente indicato nell'elaborazione di vini bianchi dallo stile moderno e accattivante. Ceppo di media vigoria, fermenta molto bene in un range di temperatura di 14-18°C. Eccellente espressione aromatica: unico lievito nel panorama mondiale in grado di esaltare evidenti, riconducibili e gradevoli note di mela verde e pera. Consigliato per varietà come Chardonnay e Pinot grigio. La sua capacità di esaltare gli aromi di origine fermentativa, ne consente l'utilizzo anche nelle varietà Sauvignon blanc, Viognier, Gewurztraminer e Riesling. Eccellenti risultati sono stati ottenuti anche nella rifermentazione di Prosecco, Moscato e Vini spumanti in genere. In condizioni estreme di vinificazione si consiglia l'uso in simultanea (re-inoculo a ¼ della FA) con un lievito fruttosifilo (Simphony®Bolicine).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	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

iYeast® Bolicine

Lievito selezionato nella zona dello Champagne. Eccellente per basi spumanti e rifermentazioni di vini elaborati con metodo Champenoise e Charmat. L'eccellente capacità fermentativa ne consente l'utilizzo anche in condizioni difficili di fermentazione. iYeast®BOLLICINE esalta aromi di tipo terpenico, dona freschezza ed una leggera nota agrumata. Ottimi risultati su varietà Chardonnay e Pinot grigio. Fruttosifilo, ideale per gli arresti di fermentazione. •Fermentazione a basse temperature (fino a 8°C) •Fattore Killer con prevalenza sulla microflora autoctona •Elevata resistenza alcolica (fino 21,3°) •Elevata resistenza a fattori inibitori della fermentazione •Bassa produzione di acidità volatile e minima produzione di solfiti (SO₂) •Minima produzione di acetaldeide e acido piruvico •Bassa produzione di alcoli amilici.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	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

iYeast® Grand Zin

Fine blend dry yeasts, selezionato per la vinificazione dei grandi vini rossi destinati all'affinamento in legno dal profilo moderno, elegante e strutturato. Ceppo fruttosifilo, poderoso con imponente vigore fermentativo. Permette di condurre fermentazioni ad alto potenziale alcolico, con forti stress di temperatura e condizioni estreme di vinificazione. La sua espressione aromatica, delinea il carattere speziato dei vini esaltando le piacevoli note di pepenero, liquirizia e cannella. La significativa produzione di glicerolo e l'elevato grado di rilascio di mannoproteine, consente di ottenere vini di maggior volume, vellutati e morbidi al palato. Per l'elaborazione di Zinfandel, Primitivo, Malbec, Barolo, Brunello di Montalcino, Chianti e Valpolicella. Resistenza alcolica fino a 19,5% vol. e a fattori inibitori della FA.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		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

iYeast® iD-Express

Nuovissimo lievito a inoculo diretto a temperatura ambiente. Reidratato con il suo attivatore specifico iYeast®Nutri 20°C semplifica il lavoro in cantina e garantisce risultati affidabili. Aggiunto in linea già durante la ricezione delle uve, senza la necessità dell'acclimatazione, assicura una rapida dominanza sulla flora indigena e fermentazioni regolari anche in condizioni difficili o con elevate esigenze fermentative. Vantaggi principali: Semplicità: elimina le fasi classiche di riattivazione e acclimatazione. Efficienza: riduce tempi, consumi di acqua ed energia e necessità di manodopera. Sicurezza: limita il rischio di contaminazioni microbiche, colonizzando il mezzo come un bioprotettore, producendo vini armonici e bilanciati.

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 

iYeast® Lemore

Selezionato per grandi vini rossi fruttati di media e intensa trama tannica. L'efficace espressione aromatica varietale, contribuisce all'esaltazione di delicate note aromatiche di frutti rossi, in particolare mora, mirtillo rosso e ribes. L'elevata capacità di produrre glicerolo consente di ottenere vini caratterizzati da eccezionale rotondità, morbidezza e struttura. iYeast®LEMORE è specifico per l'elaborazione di vini Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Ottimi risultati ottenuti nelle fermentazioni di Zinfandel e Primitivo. Sperimentazioni condotte nelle più importanti Cantine in Sudamerica, evidenziano eccellenti risultati sui vitigni Malbec e Carménère. Lievito con elevata resistenza alcolica e a fattori inibitori della fermentazione; bassa produzione di acidità volatile, solfiti, acetaldeide. Resistenza alcolica fino a 19,5% vol.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	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 

iYeast® Mirtillo Rosso

Selezionato per grandi vini rossi fruttati e moderni di stile internazionale. La sua efficace espressione aromatica varietale, contribuisce alla esaltazione di delicate note che ricordano i frutti rossi di bosco, in particolare il mirtillo rosso e la mora. L'elevata capacità di produrre glicerolo consente di ottenere vini caratterizzati da eccezionale rotondità, morbidezza e struttura. iYeast®MIRTILLO ROSSO è specifico per l'elaborazione di vini Merlot, Cabernet-sauvignon, Syrah, Lambrusco e Montepulciano. Ottimi risultati ottenuti nelle fermentazioni di Zinfandel e Primitivo. Le sperimentazioni condotte nelle più importanti industrie enologiche in Canada, hanno evidenziato risultati degni di nota sui tutti i vitigni a bacca rossa. Lievito con elevata resistenza alcolica (fino a 19,5% vol.) e a fattori inibitori della fermentazione.

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 

iYeast® Passion Fruit

Lievito selezionato principalmente per l'esaltazione delle molecole responsabili dell'aroma del Sauvignon blanc. Specifico per la rivelazione ed esaltazione di aromi varietali di tipo tiolico (4MMP) con ottima produzione di esteri fermentativi. Esalta aromi tropicali che ricordano il frutto della passione, il pompelmo rosa e il mango. Ottimo per Gewurztraminer, Riesling, Viognier e Muller Turgau. Interessanti risultati ottenuti nella fermentazione di uve Chardonnay dal profilo moderno e tecnologico. Ideale nella produzione e rifermentazione di vini spumanti "new style". L'utilizzo di iYeast®PASSIONFRUIT garantisce una fermentazione sicura e regolare anche a bassa temperatura (12°C).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
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 

iYeast® Pepenero

Selezionato in Spagna per la vinificazione di grandi vini rossi da lungo affinamento. Indicato nell'elaborazione di vini di alta gamma per esaltare le note speziate di pepe nero e liquirizia. I vini fermentati con iYeast®PEPENERO sono caratterizzati da un'accattivante e inconfondibile personalità dal profilo elegante e strutturato. Il suo impiego apporta piacevoli note speziate, caramellate e di torrefazione, in particolare cioccolato, vaniglia e caffè. iYeast®PEPENERO garantisce un'alta produzione di glicerolo che conferisce rotondità e morbidezza ai vini. Lievito caratterizzato da una buona resistenza alcolica, bassa produzione di acidità volatile, solfiti e composti solforati. Raccomandato per l'elaborazione di vini Zinfandel, Primitivo, Chianti classico, Barolo, Brunello di Montalcino, Valpolicella classico e superiore.

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 

iYeast® Ribes

Lievito selezionato per la elaborazione dei vini rossi di alta qualità, caratterizzati da un aroma fresco e fruttato. Grazie al suo metabolismo combinato all'espressione aromatica varietale, contribuisce alla esaltazione di delicate note che ricordano i frutti rossi di bosco, in particolare sfumature di ribes e mora. La sua eccellente capacità di produrre glicerolo e rilasciare mannoproteine, permette all'enologo di ottenere vini di alta qualità, caratterizzati da eccezionale rotondità, morbidezza e struttura. Lievito poderoso con imponente vigore fermentativo, permette di condurre fermentazioni ad alto potenziale alcolico in condizioni estreme di vinificazione. Specifico per l'elaborazione di vini Cabernet-sauvignon, Syrah e Merlot. Ottimi risultati ottenuti nelle fermentazioni di Zinfandel, Primitivo, Carménère e Malbec.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	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 

iYeast® Symphony® Apple

Blend di lieviti iYeast® selezionato in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine e gli Enologi della Rewine Consulting. Altamente performante per la fermentazione di specifiche varietà di vini bianchi in particolare Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Gewurztraminer e Riesling, nonché efficace per l'elaborazione dei vini base spumante. La sua eccellente espressione aromatica dal profilo internazionale e accattivante esalta note aromatiche che ricordano la mela verde e la pera. Lievito che fermenta in un range ampio di temperatura (12-20 °C). Eccellenti risultati sono stati ottenuti in rifermentazione di Prosecco, Moscato e vini spumanti. SIMPHONY®APPLE presenta elevato vigore fermentativo e resistenza alcolica; inoltre garantisce bassa produzione di acidità volatile e minima produzione di solfiti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	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 

iYeast® Symphony® Bollicine

Blend di lieviti iYeast® selezionato dall'Università degli Studi di Udine e dagli Enologi della Rewine Consulting per l'eccellente capacità fermentativa. Consigliato per vini spumanti. Ottimi risultati sono stati ottenuti in rifermentazioni di Moscato, Viognier, Chardonnay e Pinot grigio. Lievito con bassa produzione di esteri volatili, esalta aromi di tipo terpenico varietale, pertanto può essere adoperato nella elaborazione di tutte le tipologie di vini. Evidenza leggera ed eleganti note agrumate e di frutta fresca. Fermenta in condizioni difficili, anche a basse temperature (fino a 8°C). Fortemente consigliato per gli arresti di fermentazione. SIMPHONY®BOLLICINE garantisce bassa produzione di acidità volatile e solfiti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Toro Nero

Blend di lieviti iYeast® selezionato in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine e gli Enologi della Rewine Consulting. Per il suo elevato vigore fermentativo, la alta resistenza al grado alcol >20°, la eccezionale resistenza alle basse e alte temperature (range tra 8°C e 38°C), il suo spiccato carattere aromatico varietale, se ne consiglia l'utilizzo su vini rossi giovani e fruttati, nonché vini rossi importanti, anche destinati all'invecchiamento. Fondamentale caratteristica è la capacità di fermentare anche il fruttosio, che ne consente l'utilizzo nei vini rossi ad altissimo grado alcolico. Eccellente per riavviare gli arresti di fermentazione in condizioni particolarmente difficili. Minima produzione di solfiti, acidità volatile e acetaldeide. Ridotta fase di latenza e massima adattabilità alle condizioni fermentative.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		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 

iYeast® Toro Bio

Lievito selezionato da *Saccharomyces cerevisiae* per essere utilizzato nella produzione di vini biologici. Si caratterizza per l'eccellente capacità fermentativa che consente al lievito di prevalere sulla microflora indigena. Specifico per la rivelazione ed esaltazione di aromi varietali. È in grado di condurre fermentazioni pulite e regolari anche ad alte temperature. Presenta un'eccellente resistenza all'alcol, produce quantità limitate di acidità volatile e quantità limitate di schiuma. Eccellente attività anche in arresti fermentativi. Ha una ridotta fase di latenza, bassa produzione di acetaldeide, conduce fermentazioni e rifermentazioni rapide con differenti range di pH e ha un'elevata resistenza a fattori inibitori della 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  certificazione 

iYeast® Tropical White

Lievito ibrido particolarmente indicato nella elaborazione di vini bianchi e rosati di stile moderno e accattivante. Il settore R&S Lafood ha selezionato questo lievito a seguito di particolari studi condotti sulla ibridazione dei lieviti, in collaborazione con diversi Istituti di Ricerca Europei. La sua forte e moderna espressione aromatica "new style", lo rende un lievito insostituibile nella produzione di vini bianchi di stile internazionale, caratterizzati da una importante struttura, molto corposi e equilibrati. Eccellente produzione aromatica, si caratterizza per l'elevato sviluppo di esteri acetati tendenti al tropicale, come aromi di ananas, papaya, lychee e lime. Risultati eccellenti su Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Moscato e Fiano e in rifermentazione di Prosecco e Moscato. Range ottimale 10-15°C.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
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 

iYeast® Activemanno Thiols GSH

Derivato da lievito naturalmente concentrato in composti altamente riduttori che permettono di ostacolare fenomeni di ossidazione e amplificare la rivelazione tiolica dei vini. Attivante di fermentazione formulato con nutrienti organici naturali essenziali per lo sviluppo ottimale del metabolismo dei lieviti volto a produrre e fissare le componenti aromatiche tioliche, ricco in glutazione e altre sostanze antiossidanti che permettono di preservare ed amplificare l'intensità aromatica e gustativa dei vini bianchi e rosati. Contiene aminoacidi essenziali e complementari e polisaccaridi ramificati facilmente assimilabili. L'ambiente ridotto naturalmente creatosi grazie all'effetto del glutazione dei suoi peptidi porta ad un aumento della shelf life del vino.

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 



iYeast® Active Boost

Integratore biologico sviluppato per prevenire e contrastare i fenomeni di fermentazione lenta o stentata, garantendo un processo regolare e completo. La sua formulazione a base di scorze di lievito, lieviti inattivati ed elementi di supporto fornisce un apporto mirato di nutrienti essenziali per l'attività metabolica dei lieviti. Vantaggi d'impiego: Chiusura veloce della fermentazione alcolica anche in condizioni critiche; Limita la formazione di prodotti secondari non desiderati; Agevola la ripresa dopo un arresto fermentativo; Assorbe ed elimina tossine dal mezzo; Rinforza la membrana cellulare del lievito garantendo la sua fluidità e funzionalità.

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

iYeast® Nutri 20°C

Nutriente di reidratazione a temperatura ambiente di pronto impiego pensato per semplificare il lavoro in cantina e garantire risultati veloci ed efficaci. Accoppiato al suo lievito iYeast® iD-Express può essere aggiunto già durante la ricezione delle uve dosato in linea. Vantaggi principali: Semplicità: elimina le fasi di riattivazione classiche che richiedono acqua più calda, accelerando la moltiplicazione dei lieviti e la loro attivazione, colonizzando rapidamente il mosto. Efficienza: riduce i tempi, l'energia, ottimizza la difficile fase di acclimatazione e offre un avvio sicuro, regolare e costante di fermentazione. Qualità: amplifica il potere e la velocità fermentativa del lievito fornendo direttamente amminoacidi, vitamine, steroli naturali, oligoelementi e glutazione.

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

iYeast® Nutripower

Nutripower è un nutriente complesso che combina azoto organico, azoto minerale e tiamina. La sua formulazione specifica è basata sull'unione sinergica di fosfato di ammonio, lievito inattivato e autolisati di lievito; apporta al lievito differenti fonti azotate, organica a lento rilascio e minerale prontamente assimilabile. Impiegato come attivatore e regolatore naturale delle fermentazioni. Nutripower: garantisce un ottimale sviluppo della popolazione di lieviti; consente una fermentazione alcolica regolare e completa; impedisce la formazione di composti indesiderati (H₂S, acidità volatile, ecc.).

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

ammesso
in enologia



BIO Power Act

Eccellente attivante e bioregolatore della fermentazione, certificato organico, studiato per la preparazione del pied de cuve, indicato nelle prese di spuma e in tutti quei casi in cui si verificano arresti fermentativi. Composto al 100% da pareti cellulari ricche in polisaccaridi da cellule di *Saccharomyces cerevisiae*. Presenta azione adsorbente degli acidi grassi decanoico e dodecanoico e di tutti gli altri composti derivati dallo "stress" di fermentazione dei lieviti, che spesso portano alla formazione di acetaledeide. La sua composizione priva di fonti azotate ammoniacali e prevalentemente aminoacidica favorisce la formazione di complessi enzimatici necessari al lievito a metabolizzare e produrre molecole aromatiche.

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
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia certificazione

Lafod® Active Power

Nutriente complesso che fornisce al lievito in fase di moltiplicazione tutti i nutrienti specifici per il suo sviluppo: aminoacidi, steroli ed ergosteroli, oligopeptidi e vitamine essenziali. L'assimilazione di azoto in forma organica (aminoacidi) è utile nella prima fase di fermentazione, quando il tenore alcolico non ha ancora raggiunto un livello inibitorio sulla membrana citoplasmatica dei lieviti. Lafod® Active Power fornisce alle cellule del lievito una scorta di aminoacidi da utilizzare durante la fermentazione, ottimizzando il loro metabolismo, rinforzando la membrana, accrescendo la resistenza all'alcol e la vitalità del lievito stesso fino a fine FA. Inoltre, la presenza di un completo complesso aminoacidico agisce come un essenziale precursore di aroma, permettendo la piena e completa espressione della potenzialità del lievito.

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
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

Lafod® ActiveManno White

Lafod® Activemanno White è un nutriente complesso composto da estratti, autolisati e mannoproteine del lievito. L'impiego in fermentazione alcolica permette di incrementare la disponibilità del glutatione ridotto (GSH) e dei polisaccaridi nei mosti. Le numerose sperimentazioni condotte in collaborazione con gli Enologi di Rewine Consulting in Italia, Europa, Canada e Sud America, consentono oggi di affermare con certezza che, l'impiego di Lafod® Activemanno White, garantisce il miglioramento della qualità aromatica e la longevità di vini bianchi e rosati, preservando gli aromi varietali e fermentativi dall'ossidazione dovuta all'invecchiamento. Fondamentale il contributo in mannoproteine che, accresce la morbidezza, la rotondità e la sensazione di volume in bocca dei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



Lafood® Actilive Extra

Il settore R&S Lafood® ha sviluppato questo eccellente bioattivatore e regolatore di fermentazione naturale per offrire un nutriente specifico per fermentazioni di vini di alta qualità. L'impiego di Lafood®ACTILIVE EXTRA per il lievito, rappresenta anche una fonte supplementare di amminoacidi che garantisce una maggior produzione di molecole aromaticamente attive per una migliore complessità aromatica. Attivante consigliato per l'ottenimento di vini rossi e rosati con spiccata aromaticità e vini bianchi di media ed alta struttura. Inoltre, previene la formazione di composti solforati in condizioni di carenza di azoto.

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
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

Lafood® ActiveManno Red

Lafood®Activemanno Red è un blend di estratti e autolisati di lieviti iYeast®, particolarmente ricchi in polisaccaridi parietali. L'impiego in FA, permette la piena e completa espressione della potenzialità del lievito, ottenendo vini rossi dal colore più stabile, maggior morbidezza, rotondità e imponente sensazione di volume in bocca. Le sperimentazioni condotte con gli Enologi di Rewine Consulting in Italia, Europa, Canada e Sud America, consentono oggi di affermare con certezza che, l'impiego di Lafood®Activemanno Red, garantisce il miglioramento della qualità organolettica dei vini rossi di alto pregio. Difatti, la presenza di polisaccaridi di lievito facilita la reazione tra tannini condensati e antociani, migliorando la percezione di fruttuosità, riducendo l'astringenza percepibile e garantendo la stabilizzazione del colore.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

iYeast® Manno Arom

Preparato a base di derivati di lievito con alta concentrazione naturale di glutazione, polisaccaridi e mannoproteine, integrato con tannini di mimosa e foglie di tè. iYeast® Manno Arom usato durante l'affinamento di vini bianchi e rosati con profilo aromatico tiolico e terpenico, aiuta a preservarne la freschezza, proteggendo questi aromi dalla loro elevata sensibilità all'ossidazione. Migliora inoltre la struttura e la sensazione di dolcezza del vino grazie al rilascio di polisaccaridi e mannoproteine. L'utilizzo può inoltre avere effetti positivi sulla stabilità e sulla brillantezza del colore, nonché sulla componente colloidale del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico 1
		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

Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia



iYeast® Manno

iYeast®MANNO è una mannoproteina altamente purificata estratta dalle pareti cellulari di lievito iYeast® (original second generation process). L'impiego in affinamento: Migliora le caratteristiche organolettiche del vino grazie alla stabilizzazione e persistenza dei composti aromatici; Aiuta la riduzione delle sensazioni di amaro, acidità e astringenza, aumentando la percezione di morbidezza e volume dei vini; Migliora la stabilità del colore grazie alla combinazione con polifenoli; Aiuta ad inibire le precipitazioni proteiche e tartariche. Ottima azione sinergica con i tannini affinamento Lafood®.

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 proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

Stabil Brett

Prodotto a base di chitosani ottenuto da *Aspergillus niger* ed acidi organici quali: acido citrico, acido lattico ed acido ascorbico; chiarificante selettivo per il controllo microbiologico. Lo speciale complesso, in granuli beige-nocciola con leggero odore di lievito, presenta attività antimicrobica, agendo sulla tenuta cellulare facilitando la precipitazione degli stessi; riduce la formazione di composti maleodoranti da parte di microrganismi indesiderati che possono alterare le caratteristiche organolettiche del vino durante l'affinamento e/o imbottigliamento. Migliora pulizia, chiarifica e filtrabilità dei vini.

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

Fermentazione malolattica
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Stabil Manno Brett

Speciale formulato selettivo per il controllo antimicrobico a base di chitosano ottenuto da *Aspergillus niger* e scorze di lievito purificate. Esercita attività antimicrobica per un elevato numero di batteri indesiderati e lieviti non-*Saccharomyces* nel mosto e nel vino, facilita la flocculazione e la rimozione agendo in sinergia con l'SO₂ (riducendone notevolmente l'uso). Specifico per il trattamento di liquidi torbidi. Le scorze di lievito purificate ricche di β-glucani, formano una rete protettiva, migliorano l'effetto antimicrobico del chitosano e la disponibilità a reagire con i microrganismi indesiderati precursori di composti sgraditi, inoltre la presenza di polisaccaridi conferisce al vino trattato un buon volume e una trama vellutata. Ottimo per trattare i vini prima della messa in legno.

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

Fermentazione malolattica
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

BIO Gel Oro

Gelatina alimentare purissima specifica per le chiarifiche di mosti e vini biologici. Caratterizzata da un'elevata carica elettrica superficiale che grazie al suo basso potere detannizzante rispetta la struttura e il colore del vino, illimpidisce i vini e i mosti migliorandone la filtrabilità e riducendo il rischio di surcollaggio. Grazie al suo elevato valore di carica superficiale consente di ridurre le quantità nelle chiarifiche. Usata in associazione con bentonite consente illimpidimenti più rapidi ed efficaci.

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
Animale

ammesso
in enologia  certificazione 

Naturclar PP

Miscela di proteine vegetali derivate da patata e pisello, con elevato potere chiarificante, consente una rapida sedimentazione e compattazione delle fecce. Stabilizza il colore eliminando tutti i composti fenolici ossidabili e ossidati, esaltando l'eleganza aromatica e attenuando le sensazioni di amaro e astringente, rispettando la struttura dei vini trattati. Particolarmente indicato e consigliato per: chiarifica dei mosti (flottazione e chiarifica statica); chiarifica dei vini bianchi e rosati; chiarifica di vini rossi; trattamento vini ossidati

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 

Naturclar PS

Pura proteina vegetale di pisello non modificato geneticamente, per la chiarifica e l'armonizzazione dei vini. L'impiego mostra i seguenti vantaggi: nei mosti sia bianchi che rosati, nelle operazioni di flottazione, aumenta la pulizia dei mosti riducendo enormemente la loro carica colloidale; miglioramento del colore dei vini rossi giovani; miglioramento dell'aroma di vini rossi; sostituzione dell'uso di caseinato per i vini bianchi e rosati; sostituzione dell'uso di albumina d'uovo nei vini rossi; ridotto rischio di surcollaggio.

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 

Naturclar PT

Pura proteina vegetale prodotta da patata, per la chiarifica e l'armonizzazione dei vini. Privo di allergeni, risponde alle esigenze dei clienti per la chiarifica dei mosti senza l'utilizzo di proteine di derivazione animale. L'impiego mostra i seguenti vantaggi:
 • Sui mosti durante la flottazione elimina i composti fenolici ossidati e ossidabili;
 • In vinificazione di rossi, rosati e bianchi presenta velocità di sedimentazione, consente la stabilizzazione del colore e l'eliminazione dei tannini astringenti.

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 

Naturclar White

Specifica formulazione a base di scorze di lievito, PVPP e bentonite. Indicato per il trattamento preventivo e curativo dell'ossidazione dei mosti e dei vini. Trova grande applicazione nella chiarifica dei vini base da spumantizzare. Garantisce una ridotta produzione, nonché una migliore sedimentazione di feccia.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Di sintesi
Derivati da microrganismi

Lafod® Agrumes

Lafod® Agrumes è un tannino innovativo in campo enologico, selezionato per ovviare ai problemi derivanti dall'accumulo di radicali liberi nei vini bianchi e rosati. Blend opportunamente dosato di tannini, studiato per generare una catena redox in grado di disattivare ogni tipo di radicale libero presente nel vino. La componente polifenolica è costituita da tannini gallici, gallo-ellagici e proantocianidinici a diverso grado di galloilazione e di peso molecolare, tale che, dosi opportune, garantiscono un effetto sinergico e duraturo nel tempo, anche a bassi dosaggi. Indicato per i vini bianchi complessi e strutturati, esalta le gradevoli note citriche e agrumate che ricordano il limone, l'arancia e il pompelmo, derivanti da esteri complessi. Dosi 0,5-2 gr/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 



Lafood® Bacca Rossa

Lafood® Bacca Rossa, unico nel suo genere, è un tannino naturale estratto da legno proveniente da specie a bacca rossa, originario della Vandea (Cognac, Bordeaux). L'impiego viene consigliato su tutti i vini rossi giovani, rosati e fruttati. Eccezionali risultati sono stati ottenuti sui vini rosati di media ed ampia struttura, esaltando sensazioni aromatiche di freschezza e fruttuosità che rimandano a frutti a bacca rossa, in particolare la ciliegia. La speciale tecnica di tostatura del legno a infrarossi, permette l'estrazione di composti aromatici come i norisoprenoidi (Beta-ionone e Beta-damascenone) che rappresentano precursori sensoriali di vario interesse e che svolgono un ruolo fondamentale nell'aroma varietale dei vini.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

Lafood® Coco

Lafood® Coco è un blend di tannini estratti da pregiato rovere americano (*Quercus alba*). È un tannino di alta gamma estratto ed essiccato mediante l'utilizzo di speciali procedure che preservano la materia prima. Il suo profilo polifenolico "soft", permette di salvaguardare il bouquet originario dei vini. Trova impiego nei vini rossi e nei distillati. La presenza di whisky-lattone è responsabile dei ricercati aromi di cocco, legno tostato e speziato. Indicato nell'affinamento dei vini, soprattutto laddove si impiegano botti di legno esauste e non più in grado di cedere tannini. Contribuisce al raggiungimento della stabilizzazione proteica e prolunga la shelf-life del vino preservandolo dalle ossidazioni.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

Lafood® Fruit

Lafood® Fruit è un eccellente tannino sviluppato dal settore R&S Lafood®, derivato da legni di specie a bacca rossa. Estratto a freddo e a bassa pressione per evitare l'ossidazione dei pregiati componenti, permette di ampliare le sensazioni di morbidezza, struttura e dolcezza nei vini trattati. Lafood® Fruit esprime eccellenti risultati nell'affinamento di vini rossi e rosati, consentendo infatti di esaltare l'espressione dei tipici aromi fruttati e varietali. Può essere anche impiegato durante l'affinamento di vini bianchi. Lafood® Fruit presenta eccezionali caratteristiche antiossidanti, inibendo la produzione di acetaldeide, previene l'imbrunimento del colore, la perdita aromatica e consente la stabilizzazione proteica.

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

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia



Lafood® Jasmine

Blend di tannini opportunamente dosato, studiato per generare una catena redox in grado di disattivare ogni tipo di radicale libero presente nel vino. Frutto delle più recenti ricerche sui polifenoli e sugli antiossidanti naturali dei vini di R&S Lafood® in collaborazione con la Università di Udine. Assoluta novità in campo enologico per ovviare ai problemi derivanti dall'accumulo di radicali liberi nei vini bianchi, rossi e rosati. Nei bianchi giovani, migliora la freschezza ed esalta e protegge gli aromi primari terpenici e floreali. Le numerose sperimentazioni condotte a livello mondiale, hanno evidenziato la capacità di questo tannino di "risvegliare" il profilo aromatico di tutti i vini "vecchi e stanchi". Ineguagliabile nella cura di tutti i vini tendenti alla riduzione o completamente ridotti.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

Lafood® Marasco

Lafood® Marasco è una assoluta novità per ovviare ai problemi derivanti dall'accumulo di radicali liberi nei vini rosati e rossi giovani: potenzia le note fruttate, soprattutto a bacca rossa, derivanti da esteri e alcoli superiori. L'impiego viene consigliato su tutti i vini rossi giovani, rosati e fruttati. Eccezionali risultati sono stati ottenuti sui vini rosati di media ed ampia struttura, esaltando sensazioni aromatiche di freschezza e fruttuosità che rimandano a frutti a bacca rossa, in particolare ciliegia e fragola. L'aggiunta di Lafood® Marasco esalta importanti composti aromatici primari come i norisoprenoidi (Beta-ionone e Beta-damascenone) dalle proprietà sensoriali di vario interesse e che svolgono un ruolo fondamentale nell'aroma varietale dei vini. Favorisce la stabilizzazione del colore e previene l'ossidazione.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

Lafood® Tann Caramel

Nel 2018 il settore R&S Lafood® ha ulteriormente ampliato la sua vasta gamma di tannini realizzati per l'affinamento dei vini rossi di alto pregio. Lafood® Tann Caramel è una formulazione granulare di estratti da pregiate varietà di rovere francese, mediante un processo di estrazione naturale in mezzo acquoso e successiva tostatura ad infrarossi che ne preserva gli aromi naturali originali. L'impiego di Lafood® Tann Caramel armonizza il bouquet tostato tipico dei vini affinati in legno, reagisce con le molecole odorose del vino generando aromi più complessi, più intensi e durevoli nel tempo. Il profilo polifenolico consente di esaltare piacevoli sentori speziati dolci e complessi, tipici dei grandi vini rossi di alto pregio e dallo stile moderno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

Lafood®Tann Chocolate

R&S Lafood® ha ulteriormente ampliato la sua vasta gamma di tannini realizzati per l'affinamento dei vini rossi di alto pregio. "Fine blend" di tannini estratti dalle migliori qualità di rovere americano e francese, stagionato per almeno due anni e successivamente tostato. Lafood®Tann Chocolate conferisce note intense di cacao, caramello e vaniglia, migliorando rapidamente la complessità aromatica e l'equilibrio gustativo del vino. Il suo impiego aiuta ad attenuare le sensazioni di astringenza e amaro, conferendo ai vini trattati morbidezza e dolcezza. Sui vini bianchi strutturati, permette di ottenere un boisé fine, rispettoso di aromi varietali, e un aumento del volume e della lunghezza in bocca. Consigliata una dose di 0,5-2 g/hl per i vini bianchi e 1-5 g/hl per i vini rossi.

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

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood®Tann Spice

Nel 2018 il settore R&S Lafood® in collaborazione con importante azienda americana specializzata nella produzione di rovere, ha realizzato Lafood®Tann Spice per l'affinamento dei vini rossi di alto pregio: un blend di tannini estratti da legno tostato delle migliori qualità di rovere americano, prodotto nella vocata zona del Minnesota USA. Esalta note di speziato, cannella, cacao e legno tostato, migliorando rapidamente la complessità aromatica e le sensazioni organolettiche di morbidezza del vino. Riequilibra il potenziale ossido-riduttivo, agendo come protezione in quei vini tendenti all'ossidazione e curando i vini tendenti alla riduzione e/o ridotti. Ottimi risultati, in fase di affinamento anche con l'utilizzo di botti esauste e sui vini bianchi strutturati dal profilo moderno.

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

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood®Vanille

Lafood®Vanille è un blend di tannini estratti dalle migliori qualità di rovere francese (Allier, Limousine e Tronçais). È il frutto delle più recenti ricerche sui polifenoli e sugli antiossidanti naturali dei vini del settore R&S Lafood® in collaborazione con l'Università di Udine. L'impiego sui vini bianchi e rossi strutturati in affinamento, potenzia i toni aromatici, apportando eleganza, morbidezza e un evidente sentore olfattivo di vaniglia. L'estrazione avviene mediante un processo naturale in assenza di prodotti chimici e biologici, garantendo l'ottenimento di un prodotto naturale. Consente l'esaltazione di note aromatiche tipiche dei vini affinati in barriques. Ottima azione di prevenzione dei fenomeni di ossido-riduzione. Dosi 0,5-3 g/hl.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

BIO Gum

Gomma arabica biologica levogira (E414) ottenuta da materia prima selezionata proveniente da acacia verek, priva di impurezze e pesticidi. La sua preparazione non prevede trattamenti chimici ed enzimatici. L'essiccazione attraverso la tecnica spray dry produce una molecola con una elevata reidratibilità che permette di preservare la frazione eteropolisaccaridica, legata alle proteine vere responsabili dell'effetto stabilizzante e coloidale - protettore, formando uno strato intorno ai colloidi idrofobi non rendendoli disponibili alla nucleazione e al conseguente intorbidimento del vino. Previene le precipitazioni colloidali, svolge azione protettiva nei confronti delle precipitazioni di sostanze coloranti, migliora inoltre la rotondità e la morbidezza.

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 "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia  certificazione 

Calcioferm

Specialità enologica a base di tartrati micronizzati. La forma racemica è caratterizzata da un perfetto rapporto tra i due isomeri del sale e ne garantisce l'efficacia. Consente la rimozione del calcio in eccesso che può causare cristallizzazione in bottiglia. Agisce formando un tartrato di calcio racemico estremamente insolubile in mezzo idroalcolico. Non altera il pH o l'acidità totale del vino trattato perché l'intero prodotto è utile per la precipitazione del calcio. La velocità del trattamento viene favorita da rimontaggi e uso di agitatori. Efficace a qualsivoglia temperatura di cantina. Il rapporto di combinazione Calcio: Calcioferm è di 1:2 (es: per asportare 50 mg/l di calcio sono necessari 25 g/hL di Calcioferm).

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 Calcica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale

ammesso
in enologia 

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	
		Fermentazione alcolica	
113	LEVEL ² BIODIVA™ & FLAVIA™	Lieviti secchi	
113	LEVEL ² SALVA™	Lieviti secchi	
113	BLIZZ™	Lieviti secchi	
114	LALVIN CY3079™	Lieviti secchi	
114	LALVIN EC1118™	Lieviti secchi	
114	LALVIN ICV OKAY™	Lieviti secchi	
115	LALVIN NBC™	Lieviti secchi	
115	LALVIN ICV SUNROSE™	Lieviti secchi	
115	LALVIN MSB™	Lieviti secchi	
116	LALVIN ICV MILADY™	Lieviti secchi	
116	LALVIN RC212™	Lieviti secchi	
116	LEVEL ² GUARDIA™	Lieviti secchi	
117	LEVEL ² INITIA™	Lieviti secchi	
117	LEVULINE C19™	Lieviti secchi	
117	SAUVY™	Lieviti secchi	
118	UVAFERM 43 RESTART™	Lieviti secchi	
118	RUBY™	Lieviti secchi	

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO						
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
118	FERMAID O™	Attiv./Nutr.						
119	O'TROPIC™	Attiv./Nutr.						
119	GO-FERM STEROL FLASH™	Attiv./Nutr.						
119	NUTRIENT VIT END™	Attiv./Nutr.						
120	STIMULA™	Attiv./Nutr.						
120	FINELY™			Lieviti inattiv. / Derivati di lievito	Lieviti inattiv. / Derivati di lievito			
120	GLUTASTAR™	Lieviti inattiv. / Derivati di lievito						
121	OPTI-MUM RED™	Lieviti inattiv. / Derivati di lievito						
121	MANNOLEES™					Lieviti inattiv. / Derivati di lievito		
121	NOBLESSE™						Lieviti inattiv. / Derivati di lievito	Lieviti inattiv. / Derivati di lievito
122	PURE-LEES™ ELEGANCY/DELICACY						Lieviti inattiv. / Derivati di lievito	Lieviti inattiv. / Derivati di lievito
122	PURE-LEES™ LONGEVITY						Lieviti inattiv. / Derivati di lievito	Lieviti inattiv. / Derivati di lievito
122	REDULESS™						Lieviti inattiv. / Derivati di lievito	Lieviti inattiv. / Derivati di lievito
123	CAUDALYS™	Lieviti inattiv. / Derivati di lievito					Lieviti inattiv. / Derivati di lievito	Lieviti inattiv. / Derivati di lievito
123	LALVIN SILKA™		Batteri lattici					
123	LALVIN VP41™		Batteri lattici					
124	ML PRIME™		Batteri lattici					
124	O-MEGA™		Batteri lattici					
124	PN4™		Batteri lattici					
125	UVAFERM ALPHA™		Batteri lattici					
125	ALLIANCE™ & BACTILESS™	Chitosano e chitina glucano					Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano
125	NOBRETT INSIDE™						Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano

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.

LEVEL²™ SALVA™

Bioprotezione mirata
contro *Brettanomyces*



LEVEL² SALVA™ è uno specifico ceppo non-*Saccharomyces* sp. *Suhamyces pyralidae* in grado di produrre il fattore di inibizione contro *Brettanomyces* "Brett Inhibition Factor" e prevenire le contaminazioni nelle fasi prefermentative della vinificazione

Lallemand Italia • www.lallemandwine.com
Via Rossini 14/B • 37060 Castel D'Azzano • VR • Tel: +39 045 512 555 • lallemanditalia@lallemand.com



LEVEL² BIODIVA™ & FLAVIA™

Due non-*Saccharomyces* per complessità ed espressione aromatica. BIODIVA™ (*T. delbrueckii*) incrementa la complessità aromatica e gustativa grazie alla produzione di esteri volatili, mantenendo la tipicità varietale. Utilizzata in inoculo sequenziale con *S. cerevisiae*, per produrre bianchi, rossi e rosati di grande complessità olfattiva e dal carattere fruttato. Ideale per uve passite e vendemmie tardive grazie all'ottima tolleranza agli stress osmotici e bassa produzione di acidità volatile. FLAVIA™ (*M. pulcherrima*) presenta peculiari attività enzimatiche che permettono la liberazione dei terpeni da precursori inodori e delle molecole tioliche 4MMP e 3MH. In inoculo sequenziale con *S. cerevisiae*, amplifica l'espressione varietale dei bianchi e rosati, incrementando la complessità aromatica e l'intensità del profilo fruttato e floreale.

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

LEVEL² SALVA™

Bioprotezione specifica contro *Brettanomyces bruxellensis*. LEVEL² SALVA™ è un lievito non-*Saccharomyces* della specie *Suhamyces pyralidae*, selezionato in collaborazione con il South African Grape and Wine Research Institute (Stellenbosch University) per le sue specifiche proprietà di bioprotezione mirata contro *Brettanomyces bruxellensis*. Questo ceppo produce un "Brett Inhibition Factor" ad attività β glucanasi, in grado di degradare selettivamente la parete cellulare di *Brettanomyces*, provocandone la morte. Non fermentativo e caratterizzato da esigenze nutrizionali molto basse, SALVA™ può essere applicato direttamente su uva e mosto nelle fasi pre-fermentative. Numerose prove di cantina ne hanno dimostrato l'efficacia nella prevenzione delle contaminazioni precoci e della conseguente formazione di fenoli volatili, salvaguardando così la qualità aromatica del vino.

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

BLIZZ™

Freschezza naturale per i tuoi vini. BLIZZ™ è stato selezionato dalla "Universidad Politécnica de Madrid" (UPM) per le sue eccezionali proprietà di bioacidificazione. Questo specifico ceppo di *Lachancea thermotolerans* selezionato, è in grado di produrre livelli significativi di acido lattico dagli zuccheri fermentescibili apportando un'acidità complessa ed equilibrata ai vini. Validato dal Gruppo ICV, BLIZZ™ è particolarmente interessante nella produzione di vini bianchi, rossi e rosati. Strumento ideale per ottenere vini da taglio, partecipa molto positivamente al profilo sensoriale, esaltando la componente gustativa ed aromatica fresca contribuendo ad una maggiore longevità.

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



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	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	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 EC1118™

Sicurezza di fermentazione e presa di spuma.

Un lievito storico, isolato in Francia 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 privilegia 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	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



LALVIN NBC™

Mineralità ed eleganza nei vini bianchi.

Selezionato dal COEB (Centre Oenologique de Bourgogne) su Chardonnay, in Borgogna, per le sue capacità fermentative e per l'abilità di enfatizzare le caratteristiche varietali delle uve a bacca bianca, dove ne esalta mineralità ed eleganza. È un lievito particolarmente adatto per la produzione di vini bianchi raffinati, freschi e fini nell'aroma, caratterizzati da un finale lungo e da un'acidità bilanciata. L'armonica mineralità apportata da questo lievito si accompagna ad un profilo vivace con sentori di fiori bianchi, agrumi e pietra focaia. Particolarmente interessante anche nelle fermentazioni in legno dove la freschezza si integra in maniera ottimale con le note boisé.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	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

LALVIN ICV SUNROSE™

Vini rosati intensi dal profilo fresco e fruttato.

Lalvin ICV SunRose è un *Saccharomyces cerevisiae* selezionato in collaborazione con l'Institut Coopératif du Vin (ICV) per l'elaborazione di vini rosati dallo stile intenso e fruttato. Questo lievito è adatto alla produzione di vini rosati freschi ed equilibrati, dal profilo organolettico elegante e complesso che rispecchia le tendenze del mercato. Lalvin ICV SunRose favorisce lo sviluppo di aromi freschi e fruttati sia nell'applicazione di macerazioni brevi che nel salasso, dove contribuisce positivamente anche su volume e rotondità. Grazie alle ottime performance fermentative e alla bassa produzione di acidità volatile è un lievito adatto anche alla vinificazione di uve surmature dall'elevato tenore zuccherino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	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

LALVIN MSB™

Esprime il carattere fruttato delle varietà tioliche.

Lalvin MSB è un ceppo di lievito isolato nella Marlborough Valley, in Nuova Zelanda, selezionato per le interessanti performance fermentative, l'abilità nel rispettare il carattere varietale del Sauvignon blanc e la capacità di elaborare vini bianchi fruttati ed equilibrati. Lalvin MSB è in grado di produrre eleganti Sauvignon blanc caratterizzati da note tropicali, agrumate (prevalentemente pompelmo) e speziate, con aromi freschi e piacevoli sfumature di frutta bianca. In Italia è un lievito che ha trovato largo impiego nella vinificazione di varietà tioliche come ad es. Sauvignon blanc, Vermentino, Pecorino, Passerina, Pignoletto, Grechetto, Verdicchio, Erbaluce, Grillo e Catarratto, dove è in grado di caratterizzare vini dal profilo sensoriale complesso, fresco e ben bilanciato.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	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



LALVIN ICV MILADY™

Eleganza sensoriale e robustezza fermentativa.

Lalvin ICV MILADY™ è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* isolato dall'ICV nella regione di Saint Chinian (Languedoc), selezionato per la sua notevole robustezza fermentativa e per la capacità di garantire una cinetica regolare anche in mosti ad alto potenziale alcolico, mantenendo al contempo una bassa produzione di acidità volatile. Grazie alla sua particolare attitudine metabolica, MILADY™ ottimizza l'espressione del potenziale aromatico fruttato varietale attenuando le note vegetali ed erbacee e, in caso di uve surmature, riduce le sensazioni di frutta cotta e confettura, contribuendo ad un profilo equilibrato, elegante e armonioso.

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

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.

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

LEVEL² GUARDIA™

M. pulcherrima per la bioprotezione dei mosti rossi da microrganismi indesiderati.

LEVEL² Guardia è una nuova *M. pulcherrima* che, aggiunta nelle primissime fasi del processo produttivo della vinificazione in rosso, colonizza e cresce rapidamente nel mezzo assicurando una precoce ed efficiente protezione dai microrganismi contaminanti. Grazie al suo metabolismo esclusivo è in grado di rilasciare un'elevata quantità di acido pulcherriminico capace di rendere l'ambiente inadatto alla proliferazione di microrganismi indesiderati. Queste caratteristiche uniche rendono LEVEL² Guardia uno strumento naturale altamente efficace verso numerose specie microbiche come lieviti ossidativi, *Brettanomyces* spp. e batteri acetici, permettendo di preservare il profilo aromatico da deviazioni organolettiche capaci di compromettere la qualità finale.

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



LEVEL² INITIA™

M. pulcherrima per la bioprotezione dall'ossidazione e dalla microflora contaminante nelle fasi prefermentative.

LEVEL² Initia è stata selezionata fra più di 100 ceppi di *Metschnikowia pulcherrima* per la sua peculiare ed elevata capacità di consumo dell'ossigeno disciolto nel mezzo e come strumento per ridurre parzialmente il contenuto di rame, forte catalizzatore di reazioni ossidative. Inoltre, questo lievito è abile nella protezione dei mosti dalla microflora contaminante, il che permette di evitare la comparsa di deviazioni organolettiche. Grazie alla sua capacità di crescere a basse temperature senza fermentare, LEVEL² Initia è un valido strumento per preservare le proprietà organolettiche e la qualità finale dei vini bianchi e rosati durante la delicata gestione delle fasi prefermentative, oltre a limitare l'uso di solfiti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
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

LEVULINE C19™

Bianchi e rosati di grande intensità aromatica.

Selezionato dall'INRA-Colmar e Montpellier, Levuline C19 è il risultato dell'incrocio di diversi lieviti identificati per le loro qualità enologiche specifiche. Indicato principalmente per il suo contributo sensoriale e per l'abilità di produrre vini bianchi e rosati caratterizzati da una spiccata intensità aromatica, Levuline C19 è capace inoltre di rilasciare terpeni da uve aromatiche grazie alla sua attività beta-glicosidasi. In varietà bianche come Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot bianco, Pinot grigio, Pecorino, Trebbiano, Grechetto, Albana, Verdicchio, Cortese, Erbaluce etc. è capace di enfatizzare la componente aromatica caratterizzando vini bianchi dal profilo sensoriale fruttato, dallo stile agrumato e dalle note floreali.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	2	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

SAUVY™

Per un'espressione ottimale dei tioli varietali nelle cultivar a bacca bianca.

Ceppo indicato per la produzione di vini ad elevata intensità aromatica nei quali si desidera esprimere al meglio il potenziale tiolico varietale. Selezionato attraverso un approccio microbiologico innovativo in grado di unificare un metabolismo esclusivo ed attività enzimatiche uniche, questo ceppo è caratterizzato da un'eccezionale capacità di assorbimento e rilascio dei tioli volatili, in particolare di 4MMP. Le caratteristiche tecnologiche e la peculiare espressione aromatica fanno di Sauvy il lievito ideale per la produzione di vini bianchi freschi ed espressivi, caratterizzati da un profilo organolettico con sentori di bosso, foglia di pomodoro, frutto della passione, agrumi e ribes nero, esaltando inoltre le sensazioni di freschezza e vivacità in bocca.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	1	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



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 processo di produzione messo a punto da Lallemand 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

RUBY™

Espressione del potenziale tiolico varietale dei vini rossi.

RUBY è un lievito *S. cerevisiae* selezionato attraverso un approccio microbiologico innovativo in grado di conferire caratteristiche uniche nell'espressione dell'attività β-lasica del lievito. Grazie a questa sua caratteristica specifica, RUBY è dotato di un'eccezionale capacità di rilascio di tioli volatili nella vinificazione di numerosi vitigni a bacca nera. Combinando al rilascio di tioli una performance fermentativa sicura ed affidabile, RUBY è adatto alla produzione di vini rossi intensi, freschi e complessi. I vini, oltre ad avere un profilo fine ed elegante con un buon contributo in termini di volume e persistenza, risultano caratterizzati da sentori di ribes nero, uva spina, prugna, spezie ed alcune interessanti note di erbe aromatiche.

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 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 ottimale, evitando 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 STEROL FLASH™

GO-FERM STEROL FLASH™ è un nuovo protettore naturale per la fase di reidratazione, a base di autolisato di lievito unico ad alta concentrazione e biodisponibilità di ergosterolo. Messo a punto grazie ad un innovativo processo di produzione specifico, il prodotto si presenta in forma micro-agglomerata. Le sue proprietà consentono una più rapida ed efficiente integrazione degli steroli nella membrana del lievito secco attivo durante la fase di reidratazione. Procedura di reidratazione: 15 minuti - temperatura dell'acqua superiore a 15°C. Aumenta la resistenza della membrana per una migliore vitalità e attività cellulare, migliorando la sicurezza fermentativa anche in condizioni di vinificazione difficili e consentendo un maggior rilascio di composti aromatici grazie ad una miglior capacità di assimilazione dei precursori varietali.

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 reinoculo 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 ottimizza l'assimilazione dei precursori del 4MMP e del 3MH e la loro bioconversione in tioli volatili. Stimula Chardonnay promuove la biosintesi di esteri volatili da parte del lievito incrementando l'espressione fruttata dei vini. Stimula Syrah favorisce lo sviluppo del potenziale aromatico varietale delle uve nere (tioli, terpeni e norisoprenoidi), oltre ad evitare la comparsa di note solforate indesiderate. Stimula Cabernet favorisce invece la sintesi di esteri in fermentazione, intensificando le note fruttate e riducendo il carattere vegetale dei vini rossi. Stimula Pinot noir è in grado di esaltare il profilo aromatico del vitigno favorendo sia il rilascio di aromi varietali, che la biosintesi di aromi fermentativi.

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

FINELY™

Estratto proteico di lievito per una chiarifica rispettosa di mosti e vini. FINELY™ è un estratto proteico di lievito ottenuto da un procedimento avanzato che permette di preservare l'integrità funzionale delle proteine naturalmente presenti nello spazio intracellulare di *S. cerevisiae*. La sua composizione altamente proteica lo rende una soluzione naturale, priva di allergeni e vegana, ideale per la chiarifica di mosti e vini bianchi, rosati e rossi. Nei bianchi migliora l'efficacia delle varie chiarifiche contribuendo a ridurre la tendenza ossidativa (valori b* più bassi in CIELab). Nei rossi riduce le note aggressive e migliora la percezione strutturale senza compromettere la filtrabilità né la stabilità del colore. Garantisce un'ottima compattazione delle fecce, limitando le perdite di vino e migliorando la pulizia e l'equilibrio del profilo sensoriale.

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
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

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	1	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 Lallemmand 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

MANNOLEES™

Maggior equilibrio, volume e freschezza aromatica. Mannolees e Mannolees Blanc sono due mannoproteine specifiche, 100% solubili, ideali per migliorare le caratteristiche organolettiche dei vini bianchi, rossi e rosati in vista della preparazione all'imbottigliamento. Mannolees consente di diminuire l'astringenza e la percezione dei tannini aggressivi, migliorando la percezione gustativa, in particolare dolcezza e rotondità, oltre a contribuire positivamente alla cremosità nei vini spumanti di qualità. Mannolees Blanc nei vini bianchi e rosati diminuisce le sensazioni di secchezza e amaro, incrementando freschezza, piacevolezza complessiva e longevità. Il suo utilizzo in pre-imbottigliamento consente di ottenere vini bianchi e rosati eleganti, dalla spiccata vivacità nell'aroma e al palato.

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

NOBLESSE™

Volume, rotondità e morbidezza. 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	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

ammesso
in enologia



PURE-LEES™ ELEGANCY/DELICACY

Lieviti inattivi specifici per definire la texture dei vini rossi.

Il nuovo processo di inattivazione – (HPH™ - High Pressure Homogenization) ha permesso di inattivare uno specifico ceppo di lievito preservando struttura e caratteristiche delle macromolecole. Pure-Lees DELICACY, caratterizzato da tutte le componenti solubili e insolubili della cellula di lievito, possiede proprietà uniche di interazione con i tannini ed i pigmenti ad alto peso molecolare, risultando in maggior delicatezza e rotondità nel vino. Mediante un processo di centrifugazione le sole frazioni insolubili del lievito inattivo sono state invece concentrate per dar vita a Pure-Lees ELEGANCY, abile nel rimuovere per assorbimento i tannini di scarsa qualità e conferire maggiore eleganza ed equilibrio ai vini con un profilo tannico eccessivo, astringente o amaro.

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

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	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

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

REDULESS™

La soluzione ai problemi di riduzione.

Reduless 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. Reduless 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	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	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

ammesso
in enologia



CAUDALYS™

Lunghezza, mineralità e sapidità.

CAUDALYS™ è il primo lievito inattivo specifico ottenuto da un ceppo di *Torulaspora delbrueckii* selezionato da Lallemand Oenology e prodotto tramite SDC PROCESS™. Può essere impiegato in diverse fasi della vinificazione (all'inoculo del lievito, presa di spuma, durante l'affinamento) dimostrando un impatto costante e significativo sulla qualità organolettica dei vini bianchi e rosati. Il suo contributo si manifesta attraverso una maggiore persistenza gustativa, una freschezza aromatica superiore e un profilo sensoriale caratterizzato da sapidità e mineralità anche con tempistiche di contatto brevi.

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
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

LALVIN SILKA™

Rossi complessi con una buona persistenza aromatica.

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	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 *Lactiplantibacillus plantarum* caratterizzato da un'alta attività malolattica senza alcun rischio di produzione di acidità volatile 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 finestra 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		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 dell'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 del carattere erbaceo.

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		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

ALLIANCE™ & BACTILESS™

Due strumenti complementari per il controllo microbiologico. ALLIANCE™ combina chitosano puro da *Aspergillus niger* e pareti cellulari del lievito, unendo attività antimicrobica e capacità assorbente. Agisce sul mosto, dove riduce la microflora indigena e detossifica da pesticidi e acidi grassi a corta e media catena, migliorando la colonizzazione di *Saccharomyces* e la cinetica fermentativa. BACTILESS™, biopolimero 100% naturale a base di chitosano e chitin-glucano, 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 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		Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
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 da mosti e vini. 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 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



AVANGUARDIA ENOLOGICA

VINEXT SRL - Viale dell'Industria, 1/b - 37036 S. Martino B.A. (Verona)
tel. +39 045 8581990 - info@vinext.it - www.vinext.it

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO		
		Fermentazione alcolica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
129	FermiNext Fruity	Lieviti secchi		
129	FermiNext Super Red	Lieviti secchi		
129	FermiNext Super Aromatic	Lieviti secchi		
130	FermiNext TioIic	Lieviti secchi		
130	1-17 SO	Lieviti liquidi / lieviti in crema		
130	BAM 01	Lieviti liquidi / lieviti in crema		
131	SC-S44	Lieviti liquidi / lieviti in crema		
131	APlus EXTRA	Attivatori / Nutrienti di FA Lieviti inattivati / Derivati di lievito		
131	NutriMix Emergency	Attivatori / Nutrienti di FA Lieviti inattivati / Derivati di lievito		
132	NutriNext Thiol	Attivatori / Nutrienti di FA Lieviti inattivati / Derivati di lievito		
132	NutriPure YAL	Attivatori / Nutrienti di FA Lieviti inattivati / Derivati di lievito		
132	Next Libra Uma		Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito
133	Next Libra White		Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO							
		Fermentazione alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Filtrazione	Stabilizzazione fenolica	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
133	Nextzyme Extract Red	Enzimi	Enzimi						
133	Nextzyme Liquid Plus		Enzimi						
134	Nextzyme BETA			Enzimi				Enzimi	Enzimi
134	Nextzyme Filtra			Enzimi	Enzimi				Enzimi
134	NextKitoferm	Chitosano e chitina glucano Stabilizzanti							Chitosano e chitina glucano Stabilizzanti
135	NextKitostab							Chitosano e chitina glucano Stabilizzanti	Chitosano e chitina glucano Stabilizzanti
135	Gamma NextWood	Tannini				Tannini		Tannini	Tannini
135	TanNext EXT	Tannini				Tannini		Tannini	Tannini
136	TanNext ElleFix	Tannini				Tannini		Tannini	Tannini
136	Révélation Citrus						Tannini	Tannini	Tannini
136	TanNext Elle Fruity							Tannini	Tannini
137	TanNext Liquid Grape							Tannini	Tannini
137	TanNext Liquid OAK							Tannini	Tannini

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.



Progettare il vino del futuro, oggi.

Offriamo soluzioni complete per ogni fase della vinificazione, dalla fermentazione all'affinamento. La nostra proposta comprende enzimi, lieviti, tannini, nutrienti, coadiuvanti di fermentazione, sistemi di stabilizzazione e prodotti per chiarifica, filtrazione, ottimizzazione dell'estrazione aromatica e polifenolica, **che contribuiscono all'equilibrio complessivo del vino.**

Le linee Next Libra, Nextzyme, NextKito e la gamma TanNext garantiscono un controllo preciso di equilibrio, estrazione, stabilità e struttura, **permettendo all'enologo di valorizzare ogni stile produttivo.**

Tecnologia avanzata, controllo accurato e consulenza personalizzata: trasformiamo ogni scelta in qualità in bottiglia.



info@vinext.it



+39 045 85 81990



www.vinext.it



AVANGUARDIA ENOLOGICA

FermiNext Fruity

FermiNext Fruity è un ceppo di lievito selezionato nel sud della Francia, caratterizzato da media-alta produzione di polisaccaridi, che garantisce la protezione del colore. Offre una buona produzione di aromi fermentativi di carattere fruttato, ideale per ottenere vini rossi fruttati e longevi. FermiNext Fruity esalta la caratteristica fruttata dell'uva, rispettando al massimo struttura e colore, ed è adatto alla produzione di rossi intensi sia nell'aroma che nel 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	3	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia

FermiNext Super Red

FermiNext Super Red è un ceppo molto robusto, capace di raggiungere gradazioni alcoliche fino a 19-20°. Garantisce una fermentazione veloce e regolare anche ad alta temperatura, con bassissima produzione di acidità volatile. La produzione di aromi secondari è limitata, rispettando al massimo il carattere varietale. Selezionato per la produzione dell'Amarone della Valpolicella, è consigliato anche per la fermentazione di altri vini rossi corposi e strutturati e per tutte le fermentazioni in condizioni estreme, come alta temperatura, alta pressione osmotica o uve passite.

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

FermiNext Super Aromatic

FermiNext Super Aromatic è un ceppo di concezione moderna, sviluppato per fermentare a bassa temperatura e produrre grandi quantità di esteri etilici e altre molecole, i cosiddetti aromi fermentativi. Permette di ottenere vini bianchi e rosati in linea con le esigenze del mercato odierno. Si comporta ottimamente in autoclave, esaltando aromi intensi ed eleganti, nella rifermentazione di vini frizzanti sia di spumanti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Ferminext Tiolic

Ferminext Tiolic è un ceppo ibrido, specifico per la produzione di vini bianchi e rosati con forte identità e intensità di aromi tiolici, che ricordano il frutto della passione, il bosso e la frutta esotica in generale. Grazie al corretto corredo enzimatico, trasforma i precursori d'aroma tiolici in aromi intensi e percepibili. Proveniente dal Nuovo Mondo, Ferminext Tiolic unisce innovazione e caratteristiche distintive. È adatto anche alla produzione di vini rossi moderni.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

1-17 SO

1-17 SO è un preparato di lievito in crema di prima propagazione, specifico per l'inoculo diretto nella fermentazione alcolica. Con ogni lotto forniamo un certificato che attesta la conta microbica e l'assoluta assenza di batteri lattici e acetici. È un ceppo varietale che non produce SO₂ né idrogeno solforato. Garantisce un andamento regolare della fermentazione alcolica, valorizzando le caratteristiche varietali. Consente di ottenere vini puliti e verticali, con leggere note minerali e di frutta bianca. Prodotto in Italia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

BAM 01

BAM 01 è un preparato di lievito in crema di prima propagazione, specifico per l'inoculo diretto nella fermentazione alcolica. Ogni lotto è accompagnato da un certificato che attesta la conta microbica e l'assoluta assenza di batteri lattici e acetici. Il ceppo è caratterizzato da alta produzione di aromi secondari, che conferiscono un bouquet fruttato intenso, buona resistenza all'alcol (15°) e media richiesta azotata. Ideale per rosati e rossi giovani di grande freschezza aromatica, è adatto anche a ottenere "rossi da frigo" moderni e innovativi. Prodotto in Italia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

SC-S44

SC-S44 è un preparato di lievito in crema di prima propagazione, specifico per l'inoculo diretto nella rifermentazione, sia con metodo Martinotti (in autoclave) sia con metodo classico. Il ceppo è pre-adattato alle condizioni dell'inoculo in mezzo alcolico e non necessita di una preparazione di pied-de-cuve. Ogni lotto è accompagnato da un certificato che attesta la conta microbica e l'assoluta assenza di batteri lattici e acetici. Presenta una breve fase di latenza e un andamento regolare della rifermentazione. La profilazione sensoriale consente di ottenere prodotti che rispettano gli aromi varietali e le qualità del vino base, spumanti di buona sapidità con bollicina molto fine e morbida. Prodotto in Italia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

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

APIus EXTRA

APIus EXTRA è il fiore all'occhiello della gamma Vinext: un attivante di fermentazione, autolisato purificato ad alta concentrazione di amminoacidi. Permette di ottenere il massimo dal lievito inoculato, sia nella prima fermentazione sia nella rifermentazione. Il processo produttivo innovativo consente di recuperare e valorizzare uno scarto della produzione: il lievito "spento" del processo fermentativo della birra. L'azienda tedesca produttrice di questo eccellente autolisato ha sviluppato un metodo che garantisce una concentrazione molto elevata di amminoacidi e vitamine del gruppo B, mediamente tre volte superiore a quella di altri autolisati presenti sul mercato.

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

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

NutriMix Emergency

NutriMix Emergency è un integratore specifico, ricco di sostanze detossificanti e fattori di sopravvivenza, come acidi grassi insaturi e steroli. È pensato per la prevenzione e la cura di arresti fermentativi. La sua composizione fornisce tutto il necessario per affrontare fermentazioni stentate o interrotte: detossificante, rigenerante e rinforzante per le cellule di lievito indebolite da condizioni difficili. Oltre alla gestione di arresti fermentativi, NutriMix Emergency è utile anche in modo preventivo: aggiunto dopo la metà della fermentazione alcolica, aiuta a prevenire rallentamenti anche in presenza di potenziali alcolici molto elevati.

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

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

NutriNext Thiol

NutriNext Thiol è un autolisato di lievito con una composizione leggermente diversa dai normali attivanti, pensato per esaltare gli aromi tiolici e incrementare la sensazione di fruttato, floreale e agrumato. Questo nutriente è più ricco di aminoacidi solforati (metionina, cisteina), che il ceppo inoculato utilizza come precursori di aroma. È ideale per mosti da uva aromatica, come Sauvignon, Pecorino e Falanghina, ma dà risultati sorprendenti anche nella fermentazione di mosti neutri provenienti da Trebbiano, Chardonnay, Pinot e altri. Adatto alla produzione di vini bianchi, rosati e basi spumanti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

NutriPure YAL

NutriPure YAL è un purissimo autolisato di lievito enologico. Basato su *Saccharomyces cerevisiae*, la sua composizione in aminoacidi liberi è identica a quella del lievito in fermentazione. In questo modo, la ricchezza di circa il 12% di aminoacidi (120 g per 1 kg di prodotto) viene prontamente utilizzata dal ceppo scelto per condurre la fermentazione. La materia prima, utilizzata dal nostro partner produttivo, si sviluppa a bassa temperatura (circa 16°C) e in anaerobiosi, garantendo un'elevata concentrazione di vitamine del gruppo B, steroli e acidi grassi insaturi. YAL è l'acronimo di Yeast Auto Lysate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

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

Next Libra Uma

Next Libra Uma è un preparato a base di scorze di lievito. Grazie a un processo industriale innovativo, sviluppato dal nostro partner produttivo in Germania, questo prodotto vanta un'eccezionale ricchezza di nucleotidi, sali minerali e peptidi, che aumentano notevolmente la persistenza gustativa e la sapidità del vino. Ha un effetto positivo sia sui vini bianchi che sui rossi ed è utile anche per la finitura di spumanti prodotti con metodo Martinotti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Next Libra White

Next Libra White è composto principalmente da un derivato di lievito naturalmente ricco di nucleotidi, glutazione ridotto e polisaccaridi parietali. Ha una forte azione antiossidante e stabilizzante. È stato sviluppato specificamente per la conservazione dei vini bianchi e contiene una piccola parte di polisaccaride naturale estratto dalla buccia di uva bianca. Next Libra White protegge gli aromi, prolunga la longevità del vino e permette di ridurre notevolmente la quantità di solforosa aggiunta, allungando la persistenza gustativa e aumentando la sapidità. Da usare durante l'affinamento dei vini bianchi o nella presa di spuma.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
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

Nextzyme Extract Red

Nextzyme Extract Red è un pool enzimatico concentrato, ricco di attività secondarie, specifico per l'estrazione dei polifenoli durante la macerazione in rosso. È utile anche per la macerazione pellicolare nella produzione di vini rosati. Il prodotto è purificato dalle attività cinamil esterasica e antocinastica. Catalizza ed accelera l'estrazione sia delle sostanze coloranti sia dei tannini presenti nella buccia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto

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

Nextzyme Liquid Plus

Nextzyme Liquid Plus è un preparato enzimatico liquido per la chiarifica di mosti bianchi e rosati di alta gamma. Presenta un'alta concentrazione di attività pectolitica, accompagnata da una giusta quantità di attività secondarie. Vantaggi: estrazione dei precursori aromatici dalle bucce; chiarifica veloce, sia statica che per flottazione; aumento della resa in pressa, particolarmente efficace su mosti difficili. Mantiene una buona attività a bassa temperatura, risultando adatto alla stabulazione a freddo.

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	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Nextzyme BETA

Nextzyme BETA è un preparato enzimatico ricco di attività beta-glucanasi, che scinde la catena dei glucani della parete cellulare del lievito, accelerando la liberazione di mannoproteine. Questo preparato risulta utile per aumentare rotondità, eleganza e volume in bocca del vino, oltre a migliorarne la stabilità tartarica e proteica. L'applicazione su vini provenienti da uva appassita migliora notevolmente la velocità di illimpimento e la filtrabilità del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

Nextzyme Filtra

Nextzyme Filtra è un enzima con attività β -1,3-glucanasi e β -1,6-glucanasi, specifica per scindere i glucani prodotti dalla muffa grigia e dalla muffa nobile (*Botrytis cinerea* / *Botryotinia fuckeliana*). Il prodotto è stato sviluppato per migliorare la filtrabilità e la decantazione di vini prodotti da uva compromessa o da uva passita.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino
Filtrazione
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

NextKitoferm

NextKitoferm è un prodotto specifico per prevenire la FML durante la fermentazione alcolica e la rifermentazione in autoclave. È composto da chitosano di origine fungina e da un derivato ricco di fattori di sopravvivenza, acidi grassi insaturi e steroli, che stimolano l'attività del lievito. Questa combinazione consente di utilizzare il chitosano durante la rifermentazione, evitando malolattica non desiderata, pur permettendo una rifermentazione perfetta. Durante la vendemmia, è utile anche per prevenire l'inizio di una malolattica indesiderata nella fermentazione alcolica.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

NextKitostab

NextKitostab è un prodotto efficace per il controllo naturale delle contaminazioni microbiche, utile sia per la prevenzione che per la gestione di attacchi di batteri lattici e *Brettanomyces*. Contiene 100% chitosano di origine fungina, che inibisce in modo naturale le fermentazioni batteriche e danneggia le cellule di *Brettanomyces*, se presenti. Grazie alla purezza del prodotto, Next Kitostab permette di ridurre a zero i rischi microbiologici, senza l'uso di coadiuvanti allergenici.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

Gamma NextWood

Gamma NextWood è la nostra gamma di legni alternativi, specifica per l'uso enologico. Vinext garantisce trasparenza sull'origine del legno, un tempo di stagionatura all'aria aperta delle doghe di almeno 36 mesi e un rigoroso controllo qualità sul prodotto finito. Abbiamo investito tempo, risorse ed energia per sviluppare una gamma adatta alle esigenze del mercato moderno del vino. I prodotti sono delicati, eleganti e intensi, ma non aromatizzanti, con bassa o bassissima cessione di tannini e profili aromatici di grande complessità. I nuovi metodi di tostatura in forni ad alta umidità permettono di proporre prodotti ideali non solo per vini rossi, ma anche per bianchi e rosati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TanNext EXT

TanNext EXT è composto per il 50% da tannino di vinacciolo e per il 50% da rovere francese a bassa tostatura: l'esempio classico di quando 1+1 fa molto più di 2. La sinergia tra i tannini di vinacciolo e quelli di rovere aumenta la reattività, l'eleganza sensoriale e la finezza aromatica. TanNext EXT è ideale per fissare il colore dopo la svinatura, favorire la polimerizzazione dei polifenoli e migliorare l'affinamento dei rossi importanti. Risulta utile anche per ottimizzare l'equilibrio alcol/acidità sia nei vini rossi sia in quelli bianchi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

TanNext ElleFix

TanNext ElleFix è un preparato di tannino in formato liquido, molto concentrato, che evita l'ossidazione degli antociani nelle prime fasi produttive di vini rossi e rosati. Minimizza la precipitazione del colore durante e dopo la fermentazione alcolica e rinforza la struttura del vino alla svinatura. È composto da tannini ellagici e condensati e risulta molto utile durante la pigiatura, la svinatura e anche in affinamento. Il know-how pluriennale permette a Vinext di presentare prodotti unici in questa categoria.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
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	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia

Révélation Citrus

Révélation Citrus è un tannino condensato pensato per la finitura di vini delicati, freschi ed eleganti. Apporta intense note di agrumi, come cedro e bergamotto, ed è caratterizzato da un buon potere antiossidante. Migliora la freschezza e la longevità dei vini. La sensazione in bocca è delicata ed elegante, senza aumentare la ruvidezza o l'amaro. È particolarmente indicato per il trattamento di vini bianchi, basi spumanti e frizzanti, sia in fase di finitura che in pre-imbottigliamento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

TanNext Elle Fruity

TanNext Elle Fruity è un prodotto ideale per vini rossi giovani e rosati, quando si desidera esaltare il fruttato senza apportare sentori di legno. Si tratta di un preparato liquido concentrato che conferisce al vino note di frutta rossa, freschezza e migliora rotondità e armonia in bocca. La formulazione liquida assicura facilità e comodità d'uso, rendendo il prodotto particolarmente "user friendly". Il know-how pluriennale permette a Vinext di proporre prodotti unici in questa categoria.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

TanNext Liquid Grape

TanNext Liquid Grape è un formulato liquido concentrato ottenuto tramite un innovativo metodo di estrazione dalle bucce di uva bianca proveniente dal sud della Francia. Le bucce non fermentate di uva perfettamente matura rilasciano tannini morbidi e polisaccaridi, rinforzando e migliorando vini bianchi e rossi. Grazie all'ottimo rapporto qualità/prezzo, può essere utilizzato già nelle fasi precoci della produzione. Una soluzione semplice, immediata e di altissima qualità. Il know-how pluriennale permette a Vinext di proporre prodotti unici in questa categoria.

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	3
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia

TanNext Liquid OAK

TanNext Liquid Oak è un preparato liquido di tannino di rovere francese a media tostatura. Al naso esprime delicate ma intense note di vaniglia e nocciola tostata, risultando molto elegante e morbido in bocca. È il risultato di un processo delicato di estrazione della parte nobile del legno di rovere francese stagionato, elaborato a regola d'arte. Anche a piccole dosi, il suo contributo al vino sarà sorprendentemente positivo. Il know-how pluriennale permette a Vinext di proporre prodotti unici in questa categoria.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

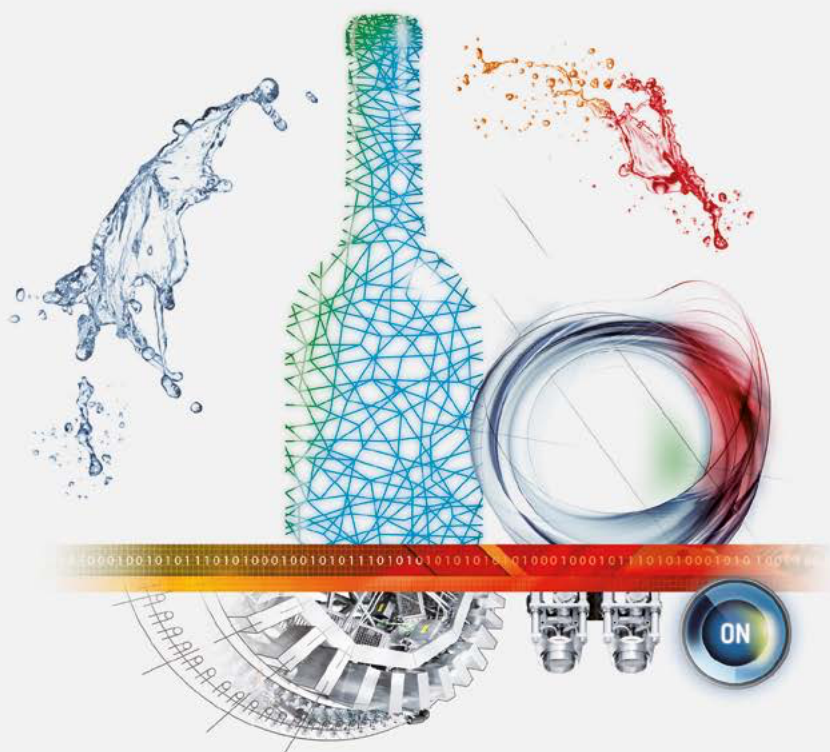
ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO

SIMEI



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

31ª EDIZIONE

17-20 novembre 2026
Fiera Milano (Rho)

info@simei.it / simei.it

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

Con il contributo di



Regione
Lombardia



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITCA 
ITALIAN TRADE AGENCY

