



## PREPARAZIONE *del vino base*

FASI	PRODOTTI	DESCRIZIONE
PRESSATURA, CHIARIFICA DEL MOSTO E DEL VINO	GAMMA AROMAX	Antiossidanti per mosto.
	GALLOVIN	Tannino ad azione antiossidante diretta.
	CRISTACOL	Preparato di chiarifica che agisce sui polifenoli ossidabili e sugli enzimi responsabili delle ossidazioni.
	GELSSON	Preparato per l'affinamento di vini che elimina i polifenoli ossidati e la sensazione di amaro dovuta ai tannini.
	CLARMOST	Chiarificante proteico complesso per la chiarifica in flottazione e in sedimentazione.
	CLARIFIA B	Preparato che trova impiego sui mosti nelle ultime fasi di pressatura. Agisce sui polifenoli ossidabili e sui tannini amari.
	E-GEL	Gelatina limpida idrosolubilizzata di pronto impiego in flottazione.
	ENDOZYM E-FLOT	Preparato enzimatico liquido per il trattamento di mosti destinati alla flottazione: degrada le pectine, riduce la viscosità, favorisce una migliore ascesa del flocculo.
	ENDOZYM ICS 10 AROME	Formulato ideale per l'estrazione aromatica e la chiarifica dei mosti.
	ENDOZYM ACTIVE, ENDOZYM ACTIVE SUPER, ENDOZYM ACTIVE LIQUID	Formulati pectolitici per la chiarifica di mosti e vini: permettono di abbreviare i tempi di decantazione, di aumentare le rese in mosto e di ottenere fecce più compatte.
ENDOZYM ÉCLAIR, ENDOZYM ÉCLAIR LIQUID, ENDOZYM ICS 10 ÉCLAIR	Formulati pectolitici concentrati per la chiarifica di mosti difficili.	
FERMENTAZIONE PRIMARIA	GAMMA FERMOL	Ampia gamma di lieviti (LSA) selezionati per la produzione di vini base dal profilo estremamente pulito e definito; dal bouquet più neutro o più intenso a seconda del ceppo scelto.
	GAMMA FERMOPLUS	Gamma di nutrienti organici o complessi studiati per promuovere la reidratazione del lievito, un corretto andamento fermentativo e la valorizzazione del profilo aromatico del vino.
GESTIONE DELL'ACIDITÀ E DEL pH, FERMENTAZIONE MALOLATTICA	GAMMA MIX ACID	Preparati a base di acidi organici per il miglioramento dell'equilibrio acido di mosti e vini.
	GAMMA MALOLACT & ARMONIA	Gamma di batteri dedicati alla fermentazione malolattica.
PREPARAZIONE DEL VINO ALLA PRESA DI SPUMA	FORTIFIA CRISTAL	Coadiuvante completo per vini spumanti: migliora la chiarifica in remuage, previene le note di ridotto, migliora l'equilibrio ossidoriduttivo.
	ENOVIT PERLAGE	Nutriente ricco in APA, vitamine e microelementi, ideale per la presa di spuma.
	ENERGY	Attivatore di fermentazione per mosti difficili e vini base.
FERMENTAZIONE SECONDARIA (INOCULO LIEVITO PER FERMENTAZIONE SECONDARIA)	LEVULIA CRISTAL	LSA specifico per la produzione di spumanti fini ed eleganti.
	LEVULIA AGGLO	Lievito flocculante.
	PROELIF	Lievito incapsulato per la presa di spuma.
REMUAGE	ADJUVANT CRISTAL A	Coadiuvante di remuage per sistemi manuali o automatici; può essere utilizzato sia con lieviti tradizionali che agglomeranti.
	ADJUVANT CRISTAL T	Coadiuvante di remuage per sistemi manuali o automatici da utilizzare con lieviti tradizionali.
DEGORGEMENT E PREPARAZIONE DELLA LIQUEUR D'EXPEDITION	SOUPPLANE	Preparato stabilizzante, capace di diminuire la percezione dell'amaro e di conferire rotondità al vino.
	OAKIA	Selezione di tannini che porta al miglioramento della capacità redox dei vini, stabilizza il colore, migliora la struttura polifenolica.



## *fasi di* SPUMANTIZZAZIONE