

LINEA GREEN: VENDEMMIA 2013 NEL SEGNO DEL VINO BIOLOGICO

Grazie al Reg. 203/2012, dalla scorsa vendemmia è finalmente possibile produrre vino biologico e utilizzare questa dicitura in etichetta.

Cosa si può impiegare nel vino biologico?

Per la produzione di vino biologico, la normativa prevede l'impiego di molti dei coadiuvanti ammessi nella vinificazione tradizionale. Tuttavia per alcuni di questi si richiede che siano di origine biologica.

Per mettere in grado la cantina di vinificare in completa sicurezza, **dalla vendemmia 2013** è disponibile la **Linea Green**, ossia un'offerta completa di coadiuvanti che uniscono, all'elevato standard qualitativo, la **certificazione dell'origine biologica**.

LINEA GREEN

Prodotti biologici certificati per la produzione di vino biologico

L'impiego di uve in buono stato sanitario e la perfetta igiene dei locali e delle attrezzature di cantina, permettono di ridurre drasticamente l'impiego di anidride solforosa già dalle prime fasi di lavorazione.

Fervens Green. *Saccharomyces cerevisiae*, estremamente versatile e adatto a diverse condizioni di fermentazione. Poco esigente nutrizionalmente, dominante sulla microflora indigena, indicato in prima fermentazioni ma anche in presa di spuma e nella cura degli arresti.

Lisem Green. Scorze di lievito per la reidratazione e la nutrizione del lievito durante tutto il processo fermentativo. Integrano la nutrizione azotata tradizionale, apportano i fattori lipidici e agiscono nella detossificazione del mosto-vino.

Nutrigreen. Attivante complesso della fermentazione alcolica. Apporta azoto ammoniacale e aminoacidico, vitamina B1, cellulosa e scorze di lievito. Si impiega dall'inoculo fino alla metà della fermentazione alcolica.

Gelagreen. Gelatina tipo Oro per la rifinitura dei vini rossi d'annata. Indicato anche in flottazione dei mosti bianchi, nel trattamento dei vini rossi giovani e dei vini torchiati.

Albugreen. Albumina d'uovo per la rimozione dell'eccesso di tannicità nei vini rossi affinati. In caso di utilizzo verificare l'assenza di residui o dichiararne l'uso in etichetta.

Ittiogreen. Colla di pesce per la chiarifica e la brillantatura dei vini bianchi e rosati e per la rifinitura dei vini rossi di alta gamma.

Délite Green. Soluzione di gomma arabica per il miglioramento della stabilità colloidale dei vini e per il loro potenziamento organolettico.

Per tutte le informazioni sui coadiuvanti ammessi, contattateci: info@dalcin.com