

VENDEMMIA



Gusto di luce?

Longevità e vetro chiaro finalmente d'accordo!



1

FERVENT[®] FRAGRANCE

Più aromi, meno riboflavina. Per vini bianchi e rosati complessi e longevi.

FERVENT[®] BRIO

Longevità in presa di spuma. Vini spumanti intensi, eleganti, piacevoli.

2

WYNTUBE FRUCTAL

Nutrire senza difetti. Aromi al top nei vini bianchi e rosati.

3

KOLIREX[®] GO FRESH

Chiarifica protettiva. Rimuove i precursori del "gusto di luce", corregge e stabilizza il colore nel tempo.

4

REDOX LONGEVITY

Protezione del vino in bottiglia.

Previene le alterazioni degli aromi e del colore dei vini in bottiglia.

INDICE

In Primo Piano	4
Vinificazione in bianco – Prima della fermentazione	6
Vinificazione in bianco – Fermentazione alcolica	8
La nutrizione dei lieviti	10
Vinificazione in rosso – Pre fermentazione e macerazione	11
Vinificazione in rosso – Fermentazione alcolica e FML	12
Ridurre l'SO ₂ in vinificazione	14

IN PRIMO PIANO

wynTube

wine yeast nutrient in **miniTubes**™



NIENTE POLVERE...NESSUNA FATICA...SOLO VITALITÀ...

Abbiamo applicato l'ormai conosciutissima tecnologia miniTubes agli integratori per lieviti. Con la gamma wynTube l'obiettivo NIENTE POLVERE...NESSUNA FATICA...SOLO VITALITÀ... è stato raggiunto anche per gli attivanti di fermentazione.



wynTUBE PREPARA.

Nutriente per la reidratazione dei lieviti. Aggiunto all'acqua di preparazione, fornisce al lievito le sostanze indispensabili a condurre la fermentazione alcolica in modo ottimale anche in condizioni di elevata gradazione alcolica potenziale, ambiente fortemente riducente, mosto eccessivamente chiarificato, preparazione del pied de cuve.



wynTUBE ALERT.

Nutriente complesso con attività antimicrobica. Indicato per evitare lo sviluppo di batteri lattici durante la fermentazione alcolica. Permette di ridurre i dosaggi di SO₂ favorendo la dominanza di *S. cerevisiae*.

wynTUBE FULL.

Integratore completo da impiegare in ogni fase della fermentazione a partire dall'inoculo. Apporta azoto complesso, vitamine del gruppo B, tra cui la biotina che favorisce la formazione degli esteri e acido pantotenico che previene la formazione di idrogeno solforato. Fra gli oligoelementi è presente il magnesio, cofattore essenziale per il metabolismo del lievito, importante per aumentare la resistenza alla gradazione alcolica.

wynTUBE PROLIFE.

Impiegato durante la fermentazione alcolica aiuta il funzionamento del lievito grazie al rilascio di acidi grassi insaturi e steroli, oltre ad adsorbire gli inibitori endogeni. Il rilascio di mannoproteine aumenta la complessità del vino e contribuisce a ridurre le note vegetali. Negli arresti di fermentazione e nelle rifermentazioni wynTube ProLife detossifica la massa per prepararla al nuovo inoculo.

PROFUMI E LONGEVITÀ

I migliori risultati per i vini bianchi e rosati



FERVENS FRAGRANCE.

Un lievito dedicato alla vinificazione di bianchi e rosati per ottenere la piena espressione aromatica fermentativa con profumi che spaziano dai frutti tropicali alle note agrumate.

Fervens Fragrance è indispensabile per aumentare la longevità dei vini in bottiglia, infatti è un bassissimo produttore di riboflavina, precursore del difetto di "gusto di luce". In abbinamento con wynTube Fructal si ottiene la massima produzione aromatica e si tiene sotto controllo il contenuto di riboflavina.



wynTUBE FRUCTAL.

Nutriente esclusivamente organico. L'apporto amminoacidico è particolarmente favorevole alla produzione di note fruttate e tropicali. L'abbinamento con Fervens Fragrance, oltre a dare risultati aromaticamente complessi e interessanti, permette di controllare l'apporto di riboflavina e quindi limita l'incremento di composti precursori del gusto di luce. Tecnologia miniTubes™.

KOLIREX GO FRESH.

Chiarificante specifico in grado di abbattere il contenuto di riboflavina del vino, riducendo drasticamente la possibilità di comparsa del "gusto di luce". Efficace anche quando sia necessaria una correzione del corredo polifenolico e la stabilizzazione del colore nel tempo.

IN PRIMO PIANO

RIMOZIONE DEI FITOSANITARI



FITO-STOP.

Rimuove efficacemente un ampio range di anti-oidici, anti-peronosporici, anti-botritici e insetticidi. Facilita la cinetica fermentativa di *S. cerevisiae*, evitando incrementi di acidità volatile.

INFINITY

protezione, freschezza e profumi



INFINITY BLU.

La protezione antiossidante per mosti bianchi, rosati e rossi. Può essere impiegato sin dallo scarico delle uve nella tramoggia e successivamente dall'ammottamento in avanti, per prevenire le reazioni ossidative e ossidasiche a carico di antociani, catechine, polifenoli e sostanze aromatiche.

INFINITY YELLOW.

Tannino ricco di terpeni e norisoprenoidi legati. Utilizzato durante la fermentazione alcolica con lieviti spiccatamente varietali, arricchisce il corredo sensoriale dei vini con note fruttate e floreali, in alcuni casi anche agrumate. In bocca aumenta la freschezza, lasciando una sensazione di "vivacità" al gusto attribuibile alla buona protezione antiossidante esercitata dal tannino stesso.

CHIARIFICA DEI MOSTI E DEI VINI

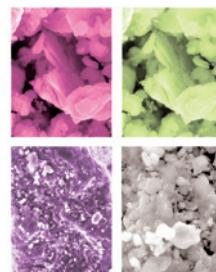
Topgran
più

+facile +efficace +potente

Topgran+ è la bentonite che risponde all'esigenza dell'enologia di qualità di raggiungere la stabilità proteica e l'illimpidimento senza sprechi e senza sacrificare gli obiettivi organolettici.

Dal trattamento dei mosti, anche in flottazione, fino alla chiarifica dei vini

Topgran+ permette di raggiungere non solo la stabilizzazione proteica e la brillantezza, ma anche la rimozione di molecole responsabili di difetti organolettici o di problemi di salubrità (p.e. ammine biogene).



Phytokoll App

Il mix perfetto di proteina di patata e proteina di pisello. Permette di raggiungere, nella chiarifica dei mosti e dei vini bianchi, sia l'illimpidimento sia la rimozione delle frazioni ossidate del colore. Phytokoll App si impiega sia in chiarifica statica sia in flottazione, dove si è dimostrato efficace anche con mosti difficili quando le singole materie prime non riescono a formare un cappello sufficientemente compatto.



Easyflot

Gelatina specifica per la flottazione dei mosti. L'elevata carica superficiale permette la veloce formazione dei fiocculi e la salita del cappello feccioso. La solubilità anche in acqua fredda ne rende pratico l'impiego.

PRIMA DELLA FERMENTAZIONE

Dosi e modalità d'impiego:

Per salvaguardare, fin dalla raccolta delle uve, l'aromaticità e la freschezza del prodotto finito

REDOX AROM

Aggiunto direttamente sull'uva, in pigiatura o nel mosto, Redox Arom instaura un ambiente ossidoriduttivo che preserva gli aromi varietali presenti e le componenti fenoliche, favorendo la successiva corretta evoluzione del bouquet e del colore. Redox Arom limita l'azione degli enzimi ossidasici, e questo è utile in caso di vendemmie anomale o con elevata incidenza di malattie nel vigneto.



da 10 a 20 g/hl

Sciogliere in poca acqua o mosto, e aggiungere direttamente alla massa da trattare omogeneizzando bene il tutto. Per l'aggiunta sull'uva o sul pigiato, il prodotto può essere sciolto preventivamente in poca acqua e cosparsa sulla massa.

TANNIFERM BLANC

Miscela di tannini ideata per la vinificazione in bianco. Può essere impiegato sin dallo scarico delle uve nella tramoggia e successivamente dall'ammontaggio in avanti, per prevenire le reazioni ossidative a carico di catechine, polifenoli e composti aromatici.



da 3 a 10 g/hl

Nel caso di uve botritizzate o poco sane occorre lavorare a dosi di 20-30 g/hl. Il prodotto si scioglie perfettamente in acqua, aggiungere alla massa operando l'opportuna omogeneizzazione.

ULTRASI 4SKIN

Per ottenere vini bianchi varietali ben caratterizzati. ULTRASI 4Skin nella macerazione pellicolare delle uve, potenzia l'estrazione dei precursori aromatici varietali e degli aromi liberi, conferendo ai vini finiti intensità e complessità organolettica.



da 1 a 4 ml/q

Da aggiungere nella pigiatrice, o nella pressa, o nella vasca di macerazione. Tempo di contatto: variabile tra 4 e 12 ore a seconda della temperatura di lavoro.

Dosi e modalità d'impiego:

Per la flottazione dei mosti

ULTRASI Flot



da 1 a 4 ml/hl

Specifico nella preparazione del mosto al processo di flottazione: provoca una rapidissima diminuzione della viscosità del mosto agevolando il processo di agglomerazione delle particelle. Ideale sia con flottatori continui, che discontinui (flottazione in vasca).

Anticipando l'aggiunta in pressatura si riducono i tempi di lavorazione.

PHYTOKOLL App



da 10 a 30 g/hl

Il mix perfetto di proteina di patata e proteina di pisello. Permette di raggiungere sia l'illimpidimento sia la rimozione delle frazioni ossidate del colore. E' efficace nella flottazione di mosti difficili, laddove le singole materie prime non riescono a formare un cappello sufficientemente compatto.

Disperdere accuratamente il prodotto in acqua al 5-10%. Quando la dispersione è completa, aggiungerla lentamente e sotto agitazione alla massa da trattare.

novità EASYFLOT



da 10 a 40 g/hl

Gelatina a elevato bloom ed elevata densità di carica, solubile a freddo. Per la chiaffica dei mosti in flottazione.

Disperdere in acqua all'1% e aggiungere al mosto.

BENTOFLOT DC



da 40 a 100 g/hl

Bentonite polvere, specifica per la flottazione dei mosti in particolare quando sia richiesto, accanto alla deproteinizzazione, il massimo contenimento del volume della feccia.

Far rigonfiare in acqua (5-10%) per almeno 30'-60', quindi agitare energicamente in modo da formare una sospensione omogenea.



in accordo con il Reg. UE 203/2012



senza allergeni (Annesso II, Reg. UE 1169/2011)



senza prodotti di origine animale



prodotto certificato biologico (Reg. UE 203/2012)

1 hl = 100 literi

VINIFICAZIONE IN BIANCO

Dosi e modalità d'impiego:

Per la chiarifica statica dei mosti e l'iniziale stabilizzazione fenolica e proteica

ULTRasi G - ULTRasi L

Enzimi pectolitici specifici per la chiarificazione e l'illimpidimento di mosti provenienti da uve bianche, con tempi di azione rapidi (poche ore). Attivi in un ampio range di pH e di temperature, sono disponibili in due versioni: ULTRasi G in forma microgranulare e ULTRasi L in forma liquida.



da 1 a 4 g/hl (ml/hl)

Disperdere il prodotto in poca acqua o mosto (rapporto 1:10) e aggiungere alle uve in ricezione, o in pigiatura o al riempimento della vasca.

ULTRasi Select

Enzima specifico per condizioni difficili: uve poco mature, pH basso, varietà come Moscato, Malvasia, Traminer, ecc. Le elevate concentrazioni di attività pectolitiche ed emicellulasiche, permettono la rapida chiarificazione di mosti provenienti da uve con corredo pectico di difficile idrolisi con le normali pectinasi.



da 0.5 a 2 g/hl

Disperdere il prodotto in poca acqua o mosto (rapporto 1:10) e aggiungere alle uve in ricezione, o in pigiatura o al riempimento della vasca.

KOLIREX CP



da 30 a 50 g/hl

Durante la fermentazione alcolica elimina i polifenoli ossidati e incrementa la stabilità proteica. Il PVPP aiuta ad ottenere pulizia e freschezza aromatiche. Le fibre di cellulosa lavorata regolano la cinetica fermentativa.



dose massima: 100 g/hl.

Disperdere in poca acqua, lasciare a contatto per ca. 1 ora, mescolare accuratamente e aggiungere alla massa da trattare.

GRANDECÓ

La praticità d'uso è tale da far dimenticare il "problema carbone": i sacchi possono essere svuotati senza dispersione di "nuvole" di prodotto. La bagnabilità di Grandecó è decisamente maggiore rispetto a quella di un normale carbone: i granuli si bagnano e disperdoni rapidamente, con risparmio di tempo sulle normali operazioni di preparazione.



mosti: da 10 a 20 g/hl

Dosi più elevate per mosti che presentano marcate instabilità. Disperdere il prodotto in poca acqua e aggiungere alla massa, garantendo un contatto di almeno 1-2 ore, sotto lenta e costante agitazione.

DC-POL G

PVPP in grani per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidativi. Previene il decadimento ossidativo e ringiovanisce i prodotti ossidati, che risultano più freschi e puliti. L'assenza di polvere e l'immediata bagnabilità dei grani sono i punti di forza del prodotto.



da 30 a 150 g/hl

Versare lentamente e sotto agitazione, in acqua in rapporto 1:6, lasciare riposare per 30', mescolare tutto fino a formare una sospensione omogenea. Aggiungere al mosto/vino agitando bene. La sedimentazione ha luogo entro 48 ore.

TOPGRAN+

La bentonite che risponde all'esigenza dell'enologia di qualità di raggiungere la stabilità proteica e l'illimpidimento senza sprechi e senza sacrificare gli obiettivi organolettici. L'utilizzo di Topgran permette di raggiungere la stabilizzazione proteica e la brillantezza, oltre alla rimozione di molecole responsabili di difetti organolettici o di problemi di salubrità.



da 10 a 30 g/hl

Disperdere accuratamente il prodotto in acqua al 5-10%. Quando la dispersione è completa, aggiungerla lentamente e sotto agitazione alla massa da trattare.

PHYTOKOLL App

Il mix perfetto di proteina di patata e proteina di pisello. Permette di raggiungere sia l'illimpidimento sia la rimozione delle frazioni ossidate del colore.



da 40 a 100 g/hl di mosto

Stemperare in acqua, lasciando riattivare per poco tempo, aggiungere quindi alla massa sotto agitazione, subito prima o durante la fermentazione.

CLARACEL VIP

Chiarificante con attività regolatrice della fermentazione. Abbatte rapidamente i colloidici e la carica polifenolica con produzione di sedimenti compatti. Le fibre polisaccaridiche favoriscono un buon decorso fermentativo.

miniTubes

Bentonite

Senza allergeni

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Dosi e modalità d'impiego:

Per vini giovani, in cui privilegiare l'impronta aromatica fermentativa

FERVENTE FRAGRANCE



Per ottenere la piena espressione aromatica fermentativa in vini bianchi e rosati. L'attitudine a fermentare a basse temperature permette di ottenere aromi che spaziano dai frutti tropicali alle note agrumate. Indispensabile per aumentare la longevità dei vini in bottiglia, infatti si distingue per una bassissima produzione di riboflavina, precursore del difetto di "gusto di luce". Apprezzato per il veloce avvio di fermentazione, la rapidità della cinetica e l'elevato potere alcoligeno.

TREBBY



Saccharomyces cerevisiae per la fermentazione primaria di uve bianche con esile patrimonio aromatico. Trebbi si distingue per l'elevata produzione di esteri ed acetati di fermentazione, tanto maggiore quanto più è curata la nutrizione azotata. Trebbi si impiega con successo in mosti che, a causa dell'imperfetta maturazione delle uve, abbiano un contenuto aromatico inferiore alle attese.

FERVENTE GREEN



Lievito biologico versatile e adatto alle diverse condizioni fermentative. Si impiega in prima fermentazione di rossi, rosati e bianchi. Ha un'ottima dominanza sulla microflora indigena, si adatta alle elevate gradazioni zuccherine, non interferisce con la tipicità aromatica del vitigno.

Per vini complessi ad alto impatto olfattivo

4600



Lievito particolarmente performante per l'elaborazione dei vini bianchi ma anche dei vini rosati. Rhône 4600 conferisce ai vini note di frutta fresca ricche e piacevoli, particolarmente ben percepite e apprezzate in degustazione. I vini prodotti con questo ceppo si caratterizzano anche per la sensazione di volume in bocca, grazie all'elevata produzione di polisaccaridi. Si distingue, infine, per le eccellenti capacità fermentative che gli permettono di fermentare facilmente mosti carenti in azoto assimilabile e/o fortemente chiarificati.

BIODIVA



Ceppo selezionato di *Torulaspora delbruekii*, lievito che fa parte della flora indigena sempre presente sulle uve. Caratterizza i vini bianchi per intensità e complessità olfattiva, oltre a conferire grande morbidezza e persistenza in bocca. La complessità organolettica e il buon decorso fermentativo sono supportati e garantiti dal successivo inoculo di *Saccharomyces*. Particolarmente consigliati Lalvin 4600 e Lalvin 2056.

Lieviti per la vinificazione di uve in cui esaltare gli aromi varietali

GN



Ceppo interessante per la sua capacità di "liberare" aromi primari ancora legati; consente di ottenere un incremento dei sentori caratterizzanti di alcuni vitigni. Tale esaltazione delle caratteristiche varietali si esprime anche attraverso una spiccata persistenza delle sensazioni retro-gustative, ottenendo vini con un buon equilibrio tra olfatto e gusto. È adatto quindi per vini bianchi, rosati, novelli e rossi, ove è richiesta una forte esaltazione aromatica varietale.

L2056 YSEO



Ceppo che abbina, alla produzione aromatica fermentativa, un'efficace liberazione di aromi varietali della famiglia dei norisoprenoidi e aromi di frutta tropicale che contribuiscono alla complessità finale. Ceppo poliedrico dal vasto campo di applicazioni, ha una particolare affinità per il Sauvignon Blanc, dove esalta i caratteri tipici della varietà.

CY3079 YSEO



Esalta gli aromi terpenici, conferendo sensazioni persistenti e di grande complessità. Durante l'autolisi libera aromi complessi che si integrano perfettamente con le note floreali e fruttate tipiche della fermentazione. Indicato per varietà quali Chardonnay, Pinot, Greco, Fiano, ed altre che si vogliono valorizzare dal punto di vista qualitativo. CY3079 porta ad un miglioramento del corpo e all'incremento delle sensazioni di pienezza al gusto, grazie alla liberazione precoce di polisaccaridi.

FLAVIA



M. pulcherrima ceppo MP346. Utilizzata in combinazione con specifici ceppi di *S. cerevisiae*, Flavia favorisce l'espressione varietale dei vini bianchi e rosati incrementando la liberazione degli aromi tiolici e terpenici durante la fermentazione alcolica. Ottimi risultati sono stati ottenuti in combinazione con CY3079 e Rhone 2056 nella produzione di bianchi e rosati marcatamente varietali e morbidi.

VINIFICAZIONE IN BIANCO

Dosi e modalità d'impiego:

Regolazione e nutrizione per ottenere il massimo dal lievito selezionato

wynTUBE PREPARA

Nutriente per la reidratazione dei lieviti con tecnologia miniTubes. Aggiunto all'acqua di preparazione, fornisce al lievito le sostanze indispensabili a condurre la fermentazione alcolica in modo ottimale anche in condizioni di elevata gradazione alcolica potenziale, ambiente fortemente riducente, mosto eccessivamente chiarificato, preparazione del pied de cuve.



da 10 a 30 g/hl

In reidratazione del lievito.



wynTUBE ALERT

Nutriente complesso con attività antimicrobica. Indicato per evitare lo sviluppo di batteri lattici durante la fermentazione alcolica e la presa di spuma. Permette di ridurre i dosaggi di SO₂ favorendo la dominanza di *S. cerevisiae*.



da 20 a 50 g/hl

Disperdere in una piccola quantità di acqua e aggiungere al mosto.

NUTRIGREEN

Integratore completo, con scorze di lievito biologiche. Si impiega tanto a inizio quanto a 1/3 della fermentazione, soprattutto quando sia necessario usare un unico prodotto per soddisfare tutte le esigenze del lievito.



da 20 a 60 g/hl

Disperdere in poca acqua o mosto e aggiungere al mosto in fermentazione.



wynTUBE FRUCTAL

Nutriente esclusivamente organico. L'apporto amminoacidico favorisce la produzione di note fruttate e tropicali. L'abbinamento con Fervens Fragrance garantisce risultati aromaticamente complessi e interessanti e permette di controllare l'apporto di riboflavina, limitando l'incremento di composti precursori del gusto di luce.



da 15 a 40 g/hl.

Disperdere in poca acqua o mosto e aggiungere al mosto in fermentazione.

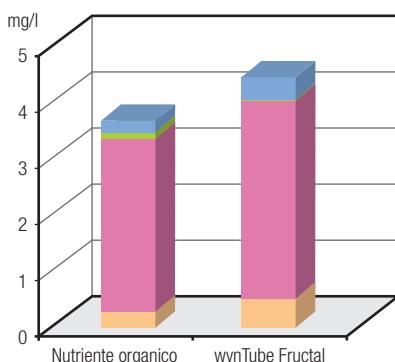
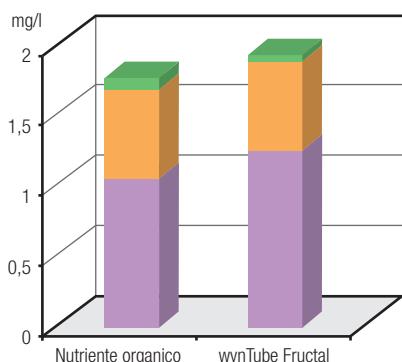
wynTUBE PROLIFE

Fornisce al lievito acidi grassi insaturi e steroli, inoltre adsorbe gli inibitori endogeni, come gli ac. grassi a media catena per un'ottima cinetica fermentativa e una migliore espressione aromatica. Libera mannoproteine che accentuano la complessità del vino e ne smorzano i sentori vegetali. Negli arresti di fermentazione e nelle rifermentazioni, detossifica la massa prima del nuovo inoculo.



In fermentazione: 15-25 g/hl

Nella cura di rallentamenti e arresti di fermentazione: 40 g/hl prima dell'inoculo.



Produzione di esteri etilici e acetati (fruttato semplice e frutta tropicale). wynTube Fructal (30 g/hl) stimola la sintesi di entrambe le famiglie aromatiche. Trebbiano, 2013.

■ Ottanoato di etile (ananas)
■ Decanoato di etile (albicocca)
■ Esanoato di etile (mela)

■ Acetato di β -feniletilene
■ Acetato di n-esile
■ Acetato di isoamile
■ Acetato di n-butile

Dosi e modalità d'impiego:

Incrementare gli aromi terpenici e preservare nel tempo profumi, colore e freschezza dei vini bianchi



FITO-STOP

Rimuove efficacemente un ampio range di anti-oidici, anti-peronosporici, anti-botritici e insetticidi. Facilita la cinetica fermentativa di *S. cerevisiae*, evitando incrementi di acidità volatile. Tecnologia miniTubes™



da 2 a 5 g/hl

Disperdere in poca acqua o mosto e aggiungere al mosto in fermentazione.

INFINITY YELLOW

Tannino ricco di terpeni e norisoprenoidi legati. Utilizzato durante la fermentazione alcolica con lieviti spiccatamente varietali, arricchisce il corredo sensoriale dei vini con note fruttate e floreali, in alcuni casi anche agrumate. In bocca aumenta la freschezza, lasciando una sensazione di "vivacità" al gusto attribuibile alla buona protezione antiossidante esercitata dal tannino stesso.



da 2 a 10 g/hl

Disperdere in poca acqua o mosto e aggiungere al mosto in fermentazione.

		CONDIZIONI ENOLOGICHE	PRODOTTO*	VANTAGGI
MOMENTO DELL'AGGIUNTA	Inoculo	elevata gradazione potenziale; vinificazione in riduzione; in ogni situazione in cui si voglia potenziare l'impatto organolettico.	wynTube PREPARA (APA = 3 mg/l)	Elevata resistenza all'alcol e all'anaerobiosi grazie agli steroli e agli acidi grassi insaturi. Intensità e pulizia aromatica favorita da vitamine e azoto organico.
		mosto con APA medio-basso e gradazione potenziale nella norma.	SUPERATTIVANTE (APA = 20 mg/l)	Buon avvio di fermentazione grazie all'apporto di APA e tiamina.
		mosto con APA medio-basso e gradazione nella norma; mosto molto limpido; necessità di pulire il mosto da inibitori del lievito.	POLIATTIVANTE F (APA = 14 mg/l)	Migliore l'espressione del lievito grazie all'azoto e all'azione regolatrice della fibra. Senza solfati.
		mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito; rischio di "fiammate" iniziali.	POLIMERSEI (APA = 0)	Maggiore pulizia aromatica grazie alla regolare cinetica fermentativa e all'adsorbimento di odori anomali (p.e. muffa) e inibitori.
		vinificazioni con bassa SO ₂ evitare la MLF e i lieviti contaminanti	wynTube ALERT (APA = 6 mg/l)	Nutrizione completa e azione antimicrobica verso batteri lattici e lieviti contaminanti. Senza solfati.
		garantire una nutrizione bilanciata e completa con un solo intervento.	wynTube FULL (APA = 10 mg/l)	Garantire azoto per la produzione aromatica e fattori di crescita per la resistenza all'alcol. Senza solfati.
			BIO S-Free / NUTRIGREEN / BIOATTIVANTE (APA = 11 mg/l)	Garantire azoto per la produzione aromatica e fattori di crescita per la resistenza all'alcol.
	1/3 fermentazione	elevata gradazione alcolica; ambiente fortemente anaerobico.	wynTube PROLIFE / LISEM GREEN (APA = 2,5 mg/l)	Chiusura sicura della fermentazione grazie all'apporto lipidico e alla rimozione degli inibenti. Lisem Green certificato biologico.
		condizioni normali di APA e gradazione alcolica; vinificazione in riduzione.	wynTube FULL NUTRIGREEN BIO S-Free	La nutrizione completa e l'assenza di solfati garantisce ottimi risultati organolettici anche in situazioni "stressanti", p.e. in riduzione.
		condizioni normali di APA e gradazione alcolica.	BIOATTIVANTE	Migliorare sia la cinetica fermentativa sia gli aspetti organolettici grazie ad una nutrizione completa.
		elevata gradazione alcolica; condizioni che potrebbero favorire la comparsa di prodotti secondari sgraditi.	VITALYEAST (APA = 4 mg/l)	Limitare i rischi di acidità volatile e di composti solforati grazie all'azoto amminoacidico e ai fattori crescita. Stimola la sintesi di profumi.
		massimizzare l'espressione fruttata dei lieviti.	wynTube FRUCTAL (APA = 4 mg/l)	Ottenere la massima produzione aromatica dai lieviti impiegati. Limitare i rischi di acidità volatile e di composti solforati.
	Arresti di fermentazione	mosto-vino ricco di cataboliti inibitori.	POLIMERSEI	Preparare il vino base per garantire il successo del secondo inoculo grazie alla rimozione degli ac. grassi saturi.
			wynTube PROLIFE / LISEM GREEN	Preparare il vino base per garantire il successo del secondo inoculo grazie alla rimozione degli ac. grassi saturi. Arricchire in fattori nutrizionali.
Presa di spuma	acclimatazione del lievito.	wynTube FULL / NUTRIGREEN / BIO S-Free	Fornire nutrizione complessa, senza solfati.	
		wynTube ALERT	Nutrizione completa e contrasto dei batteri lattici. Senza solfati.	
	rifermentazione.	wynTube FULL / NUTRIGREEN BIO S-Free	Garantire una buona cinetica e sviluppo aromatico.	

* APA con dose 10 g/hl

VINIFICAZIONE IN ROSSO

PRE FERMENTAZIONE E MACERAZIONE

Dosi e modalità d'impiego:

INFINITY BLU

Nei mosti previene le reazioni ossidative. Può essere impiegato sin dallo scarico delle uve nella tramoggia e successivamente dall'ammontaggio in avanti, per prevenire le reazioni ossidative e ossidasiche a carico di antociani, catechine, polifenoli e sostanze aromatiche.



Uve sane: 8-30 g/hl - Uve con marciume: fino 50 g/100 kg

Infinity Blu è in forma liquida ma con elevata densità. Per garantire un'ottimale omogeneizzazione nella massa (uva, mosto o vino) disperdere preventivamente in un'adeguata quantità di acqua o mosto o vino.

TANNIFERM FLASH

Miscela di tannini gallici, ellagici e procianidinici. Si impiega sin dall'inizio vinificazione, subito dopo la pigiadiraspatrice, per prevenire le reazioni ossidative a carico degli antociani. Le componenti di Tanniferm Flash legano l'ossigeno presente rendendolo indisponibile per le reazioni con gli antociani e inibiscono gli enzimi ossidativi, come la laccasi e la polifenolossidasi, che sono responsabili della rapida degradazione del colore.



da 20 a 60 g/100 kg

Sull'uva disperdere direttamente Tanniferm Flash. Nel mosto: sciogliere Tanniferm Flash in poca acqua e aggiungere alla massa.

ULTRASI Redberry

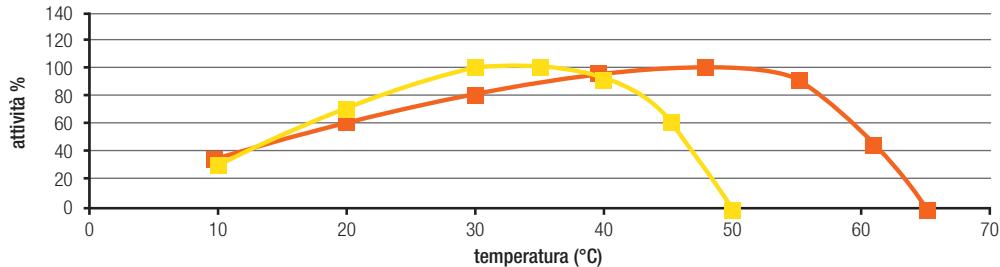
Preparato enzimatico specifico per ottenere vini rossi giovani e rosati. La sua attività macerativa estrae prevalentemente i tannini morbidi della buccia e incrementa la concentrazione di composti aromatici primari e dei loro precursori. Impiegabile anche in termovinificazione, grazie alla resistenza all'alta temperatura.



da 1 a 4 ml/q

In macerazione da 1 a 4 ml/q sulle uve in ricezione, o in pigiatura o al riempimento del vinificatore. Termovinificazione: 1-4 ml/hl direttamente nella massa da trattare. Diluire in acqua o mosto (1:10) e aggiungere alla massa.

Attività enzimatica



Mosto Pinot Nero 2010
dose 2 ml/q - T=20°C

Enzima generico
ULTRASI Redberry

ULTRASI Darkberry

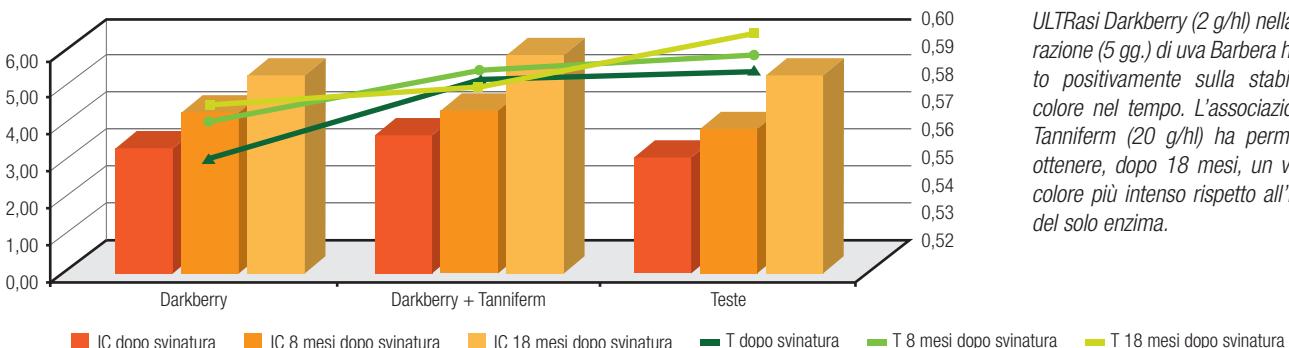
Le attività pectolitiche e secondarie estraggono rapidamente gli antociani e i tannini non astringenti dalle bucce in macerazione. La specificità di azione permette di estrarre tannini parzialmente condensati con polisaccaridi e quindi adatti a dare stabilità del colore e struttura equilibrata in bocca. Ottimi risultati in termini di colore e aromi anche nella macerazione prefermentativa a freddo.



da 2 a 4 g/q di uva

Sciogliere ULTRASI Darkberry in acqua e aggiungere sulle uve alla ricezione, in pigiatura o al riempimento del vinificatore.

Evoluzione di intensità colorante (IC) e tonalità (T) in Barbera (2012)



ULTRASI Darkberry (2 g/hl) nella macerazione (5 gg.) di uva Barbera ha influito positivamente sulla stabilità del colore nel tempo. L'associazione con Tanniferm (20 g/hl) ha permesso di ottenere, dopo 18 mesi, un vino con colore più intenso rispetto all'impiego del solo enzima.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Dosi e modalità d'impiego:

Per vini giovani, in cui privilegiare la freschezza aromatica e del colore

BERRY



S. cerevisiae particolarmente adatto per ottenere vini rosati, vini rossi giovani e a medio invecchiamento. L'espressione aromatica di questo lievito è prevalentemente fermentativa ed è favorita da una cinetica non tumultuosa, per questo i migliori risultati si ottengono con il controllo della temperatura soprattutto nelle fasi iniziali della fermentazione. Il parziale rilascio di polisaccaridi durante la fermentazione alcolica e il trascurabile effetto assorbente della parete cellulare, concorrono alla buona qualità del colore nei vini ottenuti con Berry.

RBS 133 YSEO



Da un progetto che ha coinvolto il Consorzio di Tutela dei Vini del Piave D.O.C., Lallemand e l'Università degli Studi Padova, è stato selezionato un ceppo autotono di *Saccharomyces cerevisiae* capace di valorizzare la qualità e tipicità dei vini Raboso Piave. Aromaticamente RBS133 esalta i caratteri fruttati e i descrittori sensoriali tipici dei vini Raboso Piave quali la marasca, la mora selvatica, la prugna, fino ai delicati sentori floreali (violetta) e di balsamico. Nelle altre varietà (Sangiovese, Montepulciano), si distingue per i gli aromi di frutta rossa che conferisce ai vini. Elevata pulizia fermentativa e riduzione dei caratteri erbacei completano il profilo sensoriale dei vini fermentati con questo ceppo.

R2



Ceppo ampiamente utilizzato perché consente agli enologi di non dover scegliere fra qualità del risultato e sicurezza della fermentazione. L'equilibrata produzione di esteri e l'intensa attività enzimatica, che favorisce la liberazione dei precursori aromatici del vitigno, sono le caratteristiche che principalmente distinguono questo lievito. Grazie alla produzione di polisaccaridi, i vini ottenuti con R2 risultano alla degustazione morbidi e freschi. R2 fermenta regolarmente in un ampio range di temperature.

BIODIVA



Ceppo selezionato di *Torulaspora delbruekii*. Caratterizza i vini rossi per intensità e complessità olfattiva, e conferisce grande morbidezza e persistenza in bocca. La complessità organolettica e il buon decorso fermentativo sono supportati e garantiti dal successivo inoculo di *Saccharomyces*. Particolarmente consigliati Lalvin RBS133 e Lalvin 2056.

Lieviti per la vinificazione di uve in cui privilegiare gli aromi varietali, il corpo e la struttura

MS-08



Lievito selezionato per ottenere vini rossi di buona struttura, MS-08 possiede una elevata resistenza alla gradazione alcolica (15,5% v/v), si adatta alle diverse condizioni di fermentazione, per esempio alle alte temperature, e ha una buona espressione varietale. In dipendenza delle condizioni di fermentazione mostra una leggera degradazione dell'ac. malico, questa caratteristica potrebbe favorire un più rapido avvio della fermentazione malolattica. In bocca i vini ottenuti con MS-08 presentano una buona morbidezza che si accompagna alla generale complessità organolettica.

RC212



Lievito caratterizzato da scarsissimo adsorbimento nei confronti degli antociani, evita quindi perdite di colore a fine fermentazione alcolica e salvaguarda il potenziale estratto in macerazione, permettendo di ottenere vini con intensità colorante più elevata. RC212 caratterizza i vini conferendo loro struttura e intensità gustativa, dimostrandosi particolarmente adatto nella vinificazione di grandi vini rossi affinati in legno. In questi prodotti è importante anche l'apporto aromatico di RC212 che tende a sviluppare note di frutti rossi e, durante l'affinamento, componenti volatili speziati. Le esperienze maturate hanno dimostrato che questo ceppo è valido per tutti i vini che si vogliano destinare all'invecchiamento.

QD145



I vini rossi importanti fermentati con QD145 sono caratterizzati da una decisa personalità che deriva da un impatto aromatico intenso e complesso ed una struttura tannica potente, ma contraddistinta da notevole morbidezza e volume, con indice di etanolo più alto e indice di gelatina più basso rispetto a vini ottenuti con altri ceppi. La compatibilità di questo lievito con uve di qualità è evidente nell'esaltazione della tipicità aromatica del vitigno in perfetta armonia con le note di frutta rossa, prugna e confettura tipiche del ceppo. QD145 offre anche garanzie di sicurezza fermentativa quali regolare cinetica ed elevata resistenza all'alcol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO

Dosi e modalità d'impiego:

Regolazione e nutrizione per ottenere il massimo dal lievito selezionato

wynTUBE PREPARA

Nutriente per la reidratazione dei lieviti con tecnologia miniTubes. Aggiunto all'acqua di preparazione, fornisce al lievito le sostanze indispensabili a condurre la fermentazione alcolica in modo ottimale anche in condizioni di elevata gradazione alcolica potenziale, ambiente fortemente riducente, mosto eccessivamente chiarificato, preparazione del pied de cuve.



da 10 a 30 g/hl

In reidratazione del lievito

wynTUBE PROLIFE

Scorze di lievito con azione detossificante, grazie all'assorbimento di acidi grassi a media catena. A questa importante azione si aggiunge l'apporto di fattori di sopravvivenza quali steroli e acidi grassi insaturi, fondamentali per ottenere rapide chiusure fermentative soprattutto alle elevate gradazioni alcoliche.



da 15 a 25 g/hl

A metà fermentazione. Disperdere in poca acqua o mosto e aggiungere alla massa.

LISEM GREEN

Scorze di lievito biologiche per la nutrizione del lievito e la regolazione della fermentazione alcolica. Si può impiegare fin dalla reidratazione per fornire al lievito una riserva nutrizionale completa.



da 10 a 25 g/hl

In reidratazione da 10 a 20 g/hl.
In fermentazione da 15 a 25 g/hl.

wynTube FULL

Integratore completo, con tecnologia miniTubes, da impiegare in ogni fase della fermentazione a partire dall'inoculo. Apporta azoto complesso, vitamine del gruppo B, tra cui la biotina che favorisce la formazione degli esteri e acido pantotenico che previene la formazione di idrogeno solforato. Fra gli oligoelementi è presente il magnesio, cofattore essenziale per il metabolismo del lievito, importante per aumentare la resistenza alla gradazione alcolica.



da 20 a 60 g/h

Disperdere in poca acqua o mosto e aggiungere alla massa da trattare.

VITALYEAST

Da 1/3 della fermentazione alcolica o in presa di spuma quando si voglia fornire al lievito azoto esclusivamente amminonoacidico. È una nutrizione molto vantaggiosa per limitare lo sviluppo di acidità volatili e di odori di ridotto. La frazione lipidica e le vitamine garantiscono i migliori risultati organolettici, soprattutto nel caso di elevate gradazioni potenziali.



da 10 a 30 g/hl

Disperdere in poca acqua o mosto e aggiungere alla massa da trattare.



wynTUBE ALERT

Nutriente complesso con attività antimicrobica. Indicato per evitare lo sviluppo di batteri lattici durante la fermentazione alcolica. Permette di ridurre i dosaggi di SO₂ favorendo la dominanza di *S. cerevisiae*.



da 20 a 50 g/hl

Disperdere in acqua e aggiungere al mosto.



FITO-STOP

Rimuove efficacemente un ampio range di anti-oidici, anti-peronosporici, anti-botritici e insetticidi. Facilita la cinetica fermentativa di *S. cerevisiae*, evitando incrementi di acidità volatili.



da 2 a 5 g/hl

Disperdere in poca acqua o mosto e aggiungere al mosto.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Dosi e modalità d'impiego:

Per il co-inoculo o l'inoculo a fine fermentazione alcolica.

PN4 MBR e PN4 1-Step

Ceppo di *Oenococcus oeni* selezionati dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Nelle fermentazioni malolattiche condotte su scala industriale, PN4 ha mostrato una non comune adattabilità alle condizioni del vino, arrivando a lavorare con successo su vini ad elevata alcolicità (> 15% alcol) o con SO₂ relativamente alte (50-60 ppm). La versione 1-Step unisce convenienza ed efficacia.

V22

Ceppo di *Lactobacillus plantarum* selezionato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza in collaborazione con Lallemand. Si tratta di un ceppo omofermentante, quindi è particolarmente indicato per condurre la fermentazione malolattica in vini con pH elevato (>3,5), senza che ci sia aumento di acidità volatile dalla degradazione degli zuccheri. V22 si distingue anche per alcune attività enzimatiche interessanti per influire positivamente sul profilo aromatico dei vini.

Lalvin 31

Ceppo di *Oenococcus oeni* con marcata capacità fermentativa anche in condizioni di bassa temperatura (fino a 13 °C). Lalvin 31 si adatta molto bene all'utilizzo in vini rossi di buona struttura, speziati e fruttati esaltandone la complessità.



RIDURRE L'SO₂

VINIFICAZIONE IN BIANCO

1 RACCOLTA UVA

Si raccomanda:



PULIZIA CASSETTE E/O RIMORCHI
Skiunò San o VKS



controllo O₂ e microflora indigena

UVA SANA

GHIACCIO SECCO

TRASPORTO RAPIDO ALLA CANTINA

SE UVA NON PERFETTA

Infinity Blu 15 g/hl + **Redox Arom** 10 g/hl

2 AMMOSTAMENTO

Si raccomanda:



PULIZIA ATTREZZATURA
Skiunò San o Sgrommatore+VKS



controllo O₂ e microflora indigena

RAPIDITA' OPERAZIONI

Infinity Blu 8 g/hl

SO₂ 20 mg/l

3 CHIARIFICA

Si raccomanda:



PULIZIA ATTREZZATURA
Skiunò San o Sgrommatore+VKS



controllo O₂ e microflora indigena, stabilizzazione preventiva

CONTROLLO TEMPERATURA

RIPARO DALL'O₂

RAPIDITA'

Tannex 5-8 g/hl

CHIARIFICA STATICA

Ultrasi Select 2 g/hl, **Phytokoll Vip** + **Topgran+** *

FLOTTAZIONE

Ultrasi Flot 4 ml/hl, **Eeasyflot** o **Phytokoll App** + **Topgran+** *

4 INOCULO

Si raccomanda:



PULIZIA ATTREZZATURA
Skiunò San o Sgrommatore+VKS



dominanza ceppo inoculato, bassa produzione acetaldeide e composti chetonici

PIEDE DI AVVIAMENTO

CONTROLLO CONDIZIONI INOCULO

BASSA PRODUZIONE DI ACETALDEIDE

Lalvin CY3079 o **4600**, **Fervens Fragrance** o **Pro6** 30 g/hl

NUTRIZIONE AZOTATA

wynTube Prepara 15 g/hl, **wynTube Alert** 40 g/hl, **Poliattivante F**

IN CASO DI CARENZA

PROTEZIONE ANTIOSSIDANTE

Lisem Glu 30 g/hl

STABILIZZAZIONE

Kolirex CP 50 g/hl

CONTROLLO BATTERI

BattKill 10 g/hl o co-inoculo con **Lalvin 31** o **PN4**

5 FERMENTAZIONE ALCOLICA

Si raccomanda:



decorso regolare

CONTROLLO TEMPERATURA

CONTROLLO CINETICA

NUTRIZIONE AZOTATA

wynTube Fructal 20 g/hl, **wynTube Prolife** 30 g/hl

6 FINE FERMENTAZIONE ALCOLICA

Si raccomanda:



controllo microbiologico, protezione antiox



PULIZIA ATTREZZATURA
Skiunò San o Sgrommatore+VKS

RAFFREDDAMENTO (T<12°C)

STAZIONAMENTO PER 1 SETTIMANA

Tanniblanc 2 g/hl + **SO₂** 30 mg/l

Travaso

RIDURRE L'SO₂

VINIFICAZIONE IN ROSSO

1 RACCOLTA UVA

Si raccomanda:



controllo O₂ e microflora indigena

UVA SANA

TRASPORTO RAPIDO ALLA CANTINA

SE UVA NON PERFETTA
Infinity Blu 20-30 g/hl + **Redox Arom** 15 g/hl



controllo O₂ e microflora indigena

Si raccomanda:



Tannex 15 g/hl + **SO₂** 20 mg/l



RAPIDITA' OPERAZIONI

2 AMMOSTAMENTO

3 INOCULO

Si raccomanda:



SINERGIA CON FML

Lalvin QD145 o Lalvin R2 o Fervens MS-08 30 g/hl



dominanza ceppo inoculato

TEMPESTIVITA'

CO-INOCULO CON

PN4 o V22

PROTEZIONE ANTISSIDANTE

Lisem Glu 40 g/hl

IN CASO DI CARENZA

wynTube Prepara 15 g/hl, **wynTube Full** 30 g/hl, **Poliaattivante F**

4 FERMENTAZIONE ALCOLICA

Si raccomanda:



decorso regolare

CONTROLLO TEMPERATURA

CONTROLLO CINETICA

NUTRIZIONE AZOTATA

Vitalyeast 20 g/hl, **wynTube Prolife** 30 g/hl

STABILIZZAZIONE COLORE

Tannirouge 8 g/hl o **Top Tan CR** 5 g/hl

SVINATURA

Infinity Blu 10 g/hl

5 FINE FERMENTAZIONE ALCOLICA

Si raccomanda:



controllo microbiologico, protezione antiox

VERIFICA FML

Travaso per controllo microbiologico



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - info@dalcin.com

