

VENDEMMIA



INDICE

In Primo Piano	4
Vinificazione in bianco – Prima della fermentazione	6
Vinificazione in bianco – Fermentazione alcolica	8
I lieviti – Fervens e Lalvin	10
La nutrizione wynTube	11
Tannini e SO ₂	12
Vinificazione in rosso – Macerazione e FML	13
Vinificazione in rosso – Fermentazione alcolica	14
Vinificazione biologica	15
L'igiene in vendemmia	16
Ridurre l'SO ₂ in vinificazione	18

RIDURRE L'SO₂

protezione, freschezza e profumi

LA PROTEZIONE ANTISSIDANTE

INFINITY BLU.

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

★ INFINITY VERT.

Tannino condensato ottenuto da the verde, idoneo all'impiego nei mosti e nei vini, sia bianchi e rosati sia rossi. Nei mosti partecipa alla protezione degli aromi e del colore dalle reazioni di ossidazione, sia reagendo direttamente con l'ossigeno sia inattivando gli enzimi ossidasici.

★ INFINITY DÉCUVAGE.

Nei mosti rossi, impiegato alla svinatura Infinity Décuvage permette un'iniziale polimerizzazione degli antociani e quindi favorisce la stabilizzazione del colore, sia per condensazione diretta (tannino-antociano) sia per polimerizzazione mediata (tannino-etanale-antociano).

LA PROTEZIONE MICROBIOLOGICA

BATTKILL.

A base di derivati della chitina. Per ridurre l'impiego di SO₂ nella macerazione pre-fermentativa, nelle fermentazioni di mosti poco sani e nella "pulizia" del mosto-vino in caso di arresti di fermentazione.

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*.

BIODIVA e FLAVIA.

Nelle macerazioni pre-fermentative inibiscono lo sviluppo di lieviti e batteri indigeni, evitando l'avvio di fermentazioni indesiderate pur riducendo drasticamente l'impiego di SO₂.



vinificazione biologica

Fervens 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.

Nutrigreen.

Integratore completo, con scorze di lievito biologiche. Si impiega tanto a inizio quanto a 1/3 della fermentazione. Con un unico prodotto si soddisfano tutte le esigenze del lievito.

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.

PROFUMI E LONGEVITÀ

i migliori risultati per i vini bianchi e rosati

IL CARATTERE TIOLICO

★ FERVENTS EMOTHION.

Il lievito che esprime il potenziale aromatico delle uve con corredo tiolico.

Fervens EmoTHION libera i tioli aromatici anche nelle fermentazioni a bassa temperatura (14 °C). Garantisce nel vino finito una maggiore presenza di 3MH (pomelo), 3MHA (frutto della passione) e 4MMP (ribes, bosso), conferendo un profilo fruttato e tropicale.

★ wynTUBE REVELATHIOL.

Un integratore completamente organico, contraddistinto dall'elevato apporto di glutathione. Nella fermentazione di mosti con potenziale varietale tiolico, la presenza di solo azoto organico favorisce l'ingresso dei precursori aromatici nella cellula del lievito e la loro trasformazione nelle forme odorose. Tecnologia miniTubes™.

IL CARATTERE FRUTTATO

FERVENTS FRAGRANCE.

Dedicato alla vinificazione di bianchi e rosati per ottenere profumi che spaziano dai frutti tropicali alle note agrumate. 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 stimola la 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™.

LA LONGEVITÀ DEI VINI

FITO-STOP. La rimozione dei fitosanitari.

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™.

★ DROP&GO. La rimozione dei metalli.

Grazie al potere chelante del copolimero PVI/PVP, Drop&Go usato nei mosti, abbattere il contenuto di metalli in particolare ferro e rame. Protegge gli aromi, il colore e stimola la fermentazione alcolica. Tecnologia miniTubes™.

KOLIREX GO FRESH. La rimozione della riboflavina.

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. Tecnologia miniTubes™.

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'ammostamento 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. Sciogliere il prodotto in acqua e 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.

EASYFLOT



da 10 a 40 g/hl

Gelatina a elevato bloom ed elevata densità di carica, solubile a freddo. Per la chiarifica 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 energeticamente in modo da formare una sospensione omogenea.



in accordo con il Reg. UE 203/2012

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



senza prodotti di origine animale



prodotto certificato biologico (Reg. UE 203/2012)

1 hl = 100 litri

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.



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.



KOLIREX CP



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.



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.



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.

miniTubes

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.

Bentonite

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.

Senza allergeni

CLARACEL VIP



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

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.

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.

da 30 a 50 g/hl

Versare il prodotto in acqua (1:10) e attendere 30 minuti, agitare e aggiungere alla massa da trattare.

dose massima: 100 g/hl.

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

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.

da 30 a 150 g/hl

Versare lentamente e sotto agitazione, in acqua in rapporto 1:10, 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.

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.

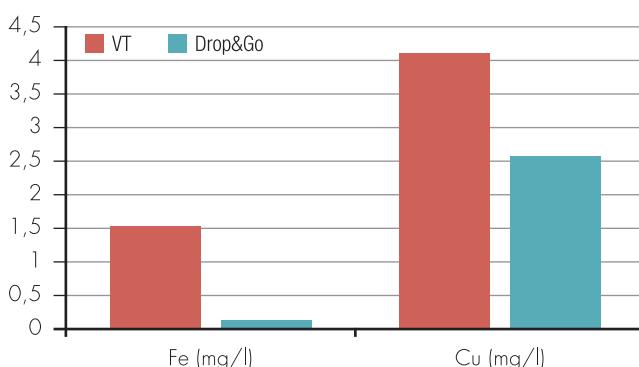
da 40 a 100 g/hl di mosto

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

FERMENTAZIONE ALCOLICA

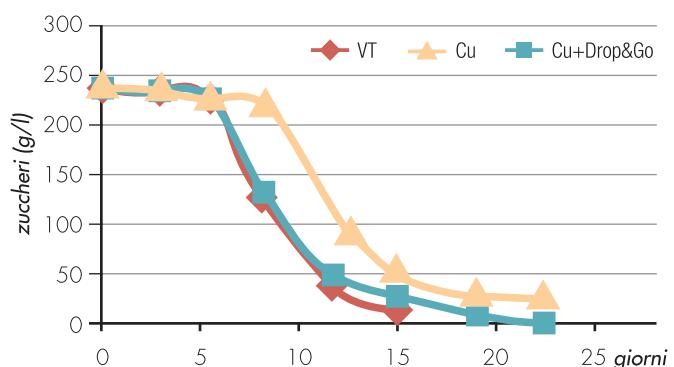
Dosi e modalità d'impiego:

Migliorare la fermentazione, incrementare gli aromi e preservare nel tempo profumi e colore



Rimozione di rame e ferro da mosto trattato con Drop&Go (50 g/hl) dopo 48ore di contatto.

VT= mosto Sauvignon Blanc ($Cu=0,75\text{ mg/l}$); Cu= mosto aggiunto di rame (8 mg/l); Cu+Drop&Go= mosto aggiunto di rame (8 mg/l)+Drop&Go (50 g/hl)



Influenza dell'aggiunta di rame e di Drop&Go sulla cinetica fermentativa.

DROP&GO

Grazie al potere chelante del copolimero PVI/PVP, Drop&Go usato nei mosti, abbatte il contenuto di metalli in particolare ferro e rame. Protegge gli aromi, il colore e stimola la fermentazione alcolica. Tecnologia miniTubes™.



AF
VEGAN
FRIENDLY

da 50 a 80 g/hl

Disperdere in acqua (1:10), attendere 10 minuti e aggiungere al mosto dopo allontanamento della feccia.

INFINITY YELLOW



Tannino ricco di terpeni e norisoprenoidi legati. Utilizzato durante la fermentazione alcolica con lievitii 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.

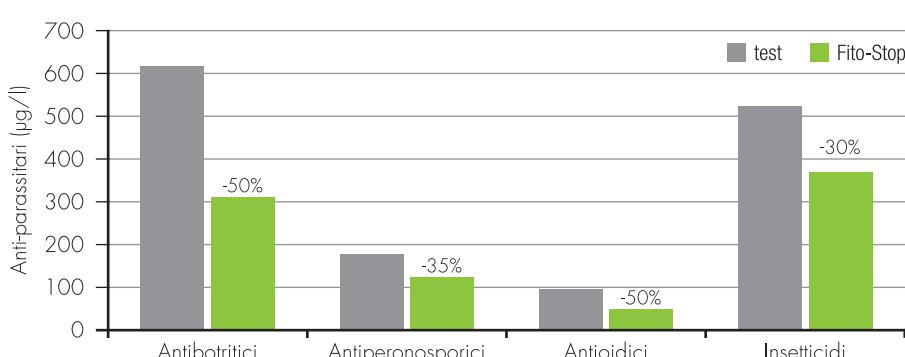
FITO-STOP



da 2 a 5 g/hl

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. Tecnologia miniTubes™.

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



Rimozione di antiparassitari con Fito-Stop (5 g/hl) aggiunto a inizio di fermentazione alcolica. Risultati medi su 5 mosti.

I mosti di partenza sono stati aggiunti di: 5 antibotritici, 2 antiperonosporici, 3 antiodici, 5 insetticidi.

VINIFICAZIONE IN BIANCO

Dosi e modalità d'impiego:

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

Fervens Emothion

Il lievito che esprime il potenziale aromatico delle uve con corredo tiolico. Fervens Emothion libera i tioli aromatici anche nelle fermentazioni a bassa temperatura (14 °C). Garantisce nel vino finito una maggiore presenza di 3MH (pompelmo), 3MHA (frutto della passione) e 4MMP (ribes, bosso), conferendo un profilo fruttato e tropicale.



Fervens 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.



Fervens Trebby

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



Per vini complessi ad alto impatto olfattivo

Lalvin 4600

Lievito performante nell'elaborazione dei vini bianchi e 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*. Particolaramente consigliati Lalvin 4600 e Lalvin 2056.



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

Fervens 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.



Lalvin 2056 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.



Lalvin 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.



	Applicazioni	Carattere killer	Grado alcolico	Cinetica fermentativa	Esigenze nutrizionali	T° di fermentazione	Interazione con FML	PRODUZIONE DI			
								Glicerolo	H ₂ S	SO ₂	Acidità volatile
Trebbby	●	K+	<14% v/v	regolare	moderate	>14°C		media	bassa	media	bassa
Fragrance	● ●	K+	<14% v/v	moderata	elevate	>12°C		media	bassa	bassa	bassa
Emothion	● ●	K+	<14,5% v/v	regolare	basse/mod.	>14°C	-	media	bassa	bassa	bassa
GN	● ● ●	K+	<14% v/v	regolare	basse	>14°C	-	media	bassa	media	bassa
Berry	● ●	K+	<14,5% v/v	moderata	moderate	>14°C	+	media	bassa	bassa	bassa
MS-08	●	K+	<15,5% v/v	regolare	alte	>14°C	+	alta	bassa	bassa	bassa
71B	● ●	K-	<14% v/v	rapida	medie	>15°C	++	alta	molto bassa	bassa	bassa
Rhone 4600	● ●	K+	<15,5% v/v	media	medie	>13°C	+	medio/bassa	bassa	media	bassa
CY3079	●	neutro	<15% v/v	media	elevate	>16°C	+	medio/alta	bassa	media	bassa
S6U	● ●	K-	<17% v/v	media	medio/alte	>5°C	+	altissima	bassa	bassa	bassa
Rhone 2056	● ● ●	K+	<15% v/v	media	medio/alte	>15°C	+	media	media	media	bassa
R2	● ● ●	K+	<15% v/v	rapida	medie	>5-37°C	+	alta	media	media	bassa
RBS	● ● ●	K+	<16% v/v	media	medio/basse	>16°C	++	media	bassa	bassa	bassa
RA17	●	K-	<15% v/v	media	medio/basse	>15°C	-	media	bassa	bassa	bassa
QD145	●	K+	<15% v/v	media	medie	>15°C	++	alta	bassa	bassa	bassa
RC212	●	K-	<15% v/v	media	medie	>15°C	+	alta	molto bassa	bassa	bassa



LA NUTRIZIONE

wynTube

Dosi e modalità d'impiego:

wine yeast nutrient in **miniTubes™**

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

La tecnologia miniTubes™ applicata agli integratori per lieviti.

NIENTE POLVERE...NESSUNA FATICA...SOLO VITALITÀ ... anche per gli attivanti di fermentazione.



wynTUBE PREPARA

Aggiunto all'acqua di reidratazione 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 FULL

Si impiega in ogni fase della fermentazione a partire dall'inoculo. Apporta azoto complesso, vitamina 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, importante per aumentare la resistenza del lievito alla gradazione alcolica.



da 20 a 60 g/hl

Disperdere in poca acqua, attendere 10 minuti e aggiungere al mosto in fermentazione.

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 poca acqua, attendere 10 minuti e aggiungere al mosto in fermentazione.

★ wynTUBE REVELATHIOL

Integratore completamente organico, contraddistinto dall'elevato apporto di glutathione. Nella fermentazione di mosti con potenziale varietale tiolico, la presenza di solo azoto organico favorisce l'ingresso dei precursori aromatici nella cellula del lievito e la loro trasformazione nelle forme odorose.



da 20 a 60 g/hl

Disperdere in poca acqua, attendere 10 minuti 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, attendere 10 minuti e aggiungere al mosto in fermentazione.

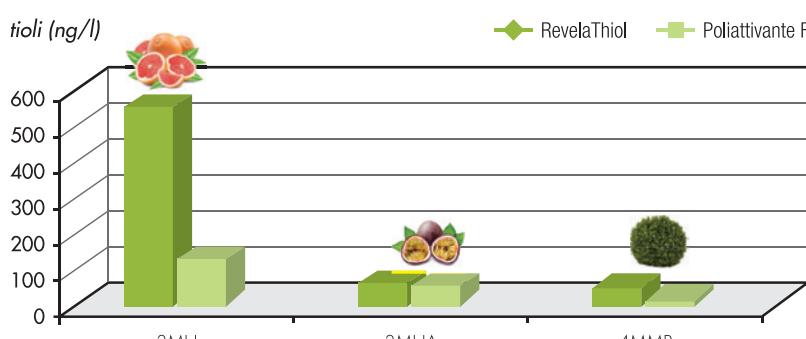
wynTUBE PROLIFE

Fornisce al lievito acidi grassi insaturi e steroli, inoltre adsorbe gli inhibitori endogeni, come gli acidi 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.



Influenza della nutrizione sulla cinetica fermentativa e sulla liberazione di aromi tiolici, a parità di APA apportato (12 mg/l). Mosto Sauvignon Blanc, Trentino Alto Adige, con APA iniziale di 182 mg/l.

DALLA PIGIATURA AL POST FERMENTAZIONE

Dosi e modalità d'impiego:

L'impiego dei tannini per ridurre l'impiego di SO₂

INFINITY BLU



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

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, musto o vino) disperdere preventivamente in un'adeguata quantità di acqua o musto o vino.

INFINITY VERT



Tannino condensato ottenuto da the verde. Indicato nei mosti per proteggere gli aromi e il colore dalle reazioni di ossidazione. Grazie alla capacità antiossidante, può essere impiegato nei protocolli di vinificazione che prevedono la riduzione dell'impiego di SO₂.

**In fermentazione: da 2 a 10 g/hl
Durante la conservazione: da 0,5 a 3 g/hl**

Sciogliere in poca acqua o vino e aggiungere alla massa.

INFINITY DÉCUVAGE



Stabilizza e protegge il colore dei vini rossi. Impiegato alla svinatura promuove l'iniziale polimerizzazione degli antociani favorendo la stabilizzazione del colore, sia tramite reazioni di condensazione diretta (tannino-antociano) sia di polimerizzazione mediata (tannino-etanale-antociano).

**Alla svinatura: da 5 a 10 g/hl
Nei travasi: da 3 a 5 g/hl**

Sciogliere in poca acqua o vino e aggiungere alla massa.

TANNINI E VINIFICAZIONE IN ROSSO

	Infinity Blu	Tanniferm Flash	Infinity Vert	Infinity Décuvage
Uve	***	***		
Mosto	***	***	***	**
Fermentazione	**	**	***	**
Svinatura e travasi	**		**	*****

INFINITY REDOX



Dalla fine della fermentazione alcolica, Infinity Redox protegge i vini bianchi e rosati dai fenomeni ossidativi, grazie alla presenza di tannini principalmente gallici, che evitano reazioni degradative a carico dei polifenoli e delle componenti aromatiche. Sia durante lo stoccaggio in vasca sia durante i travasi, si inserisce perfettamente in una vinificazione a ridotto impiego di SO₂.

Nei travasi: da 3 a 5 g/hl

Durante la conservazione: da 2 a 5 g/hl

Sciogliere in poca acqua o vino e aggiungere alla massa.

TANNINI E VINIFICAZIONE IN BIANCO

	Infinity Blu	Tanniferm Blanc	Tannex Flash	Infinity Vert	Infinity Redox	Tanniblanc Flash
Uve	***		***			
Mosto	***	***	***	***	**	**
Fermentazione	**	***	***	***	**	**
Travasi				****	****	****

VINIFICAZIONE IN ROSSO

ESTRAZIONE DEL COLORE E DEI PROFUMI

Dosi e modalità d'impiego:

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.

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.

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.



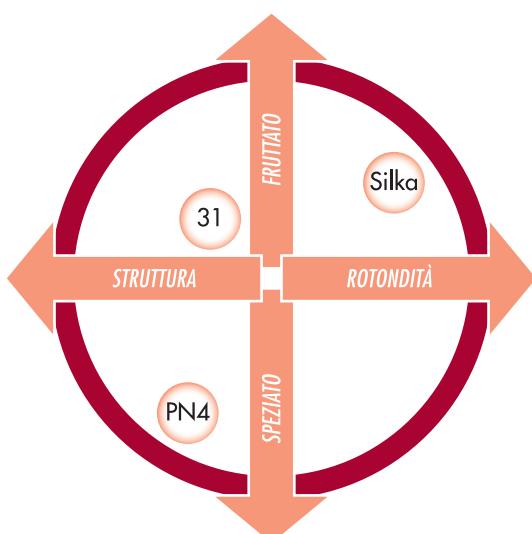
Lalvin Silka

Ceppo di *Oenococcus oeni* isolato nella Rioja, Spagna. Possiede elevata resistenza all'alcol e alla SO₂. Le sue proprietà sensoriali consentono di diminuire le sensazioni di astringenza e amaro dando vini rossi complessi e bilanciati con una buona persistenza aromatica.



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.



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.



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 vogliono 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'alcool.

VINIFICAZIONE BIOLOGICA

LINEA GREEN

Dosi e modalità d'impiego:

Chiarifica dei mosti

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.



AF



GELAGREEN

Gelatina solubile a caldo per la chiarifica dei mosti. Si impiega sia in flottazione (classe o discontinua) sia in chiarifica statica.



AF

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.



AF



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.

da 5 a 20 g/hl

Disciogliere il prodotto in acqua calda (40°-50°C) avendo cura di non superare concentrazioni del 2-3%.

da 30 a 150 g/hl

Versare lentamente e sotto agitazione, in acqua in rapporto 1:10, 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.

LINEA GREEN

Dosi e modalità d'impiego:

Fermentazione alcolica

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.



AF



da 10 a 25 g/hl

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

FERVENT 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.



AF



da 20 a 30 g/hl

Reidratare in 10 parti di acqua ad una temperatura di 37°C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti e incorporare 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.



AF



da 20 a 60 g/hl

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

ARRIVO DELL'UVA E PIGIATURA

Se la cantina è “pulita”:

- SO₂ svolge solo funzione antiossidante → riduzione o eliminazione dei solfiti
- lieviti e batteri selezionati sono dominanti → intensità e franchezza dei profumi
- le ricontamazioni sono trascurabili → vini privi di difetti organolettici
- maggior sicurezza nelle fermentazioni spontanee → vinificazione biologica o biodinamica
- gli interventi correttivi sono meno frequenti e invasivi → maggiore sostenibilità
- l'utilizzo di prodotti e attrezzature è più efficace → risparmio economico e di tempo

	DETERGERE	DETERGERE / SANITIZZARE	SANITIZZARE
	CARRI, CASSONI, TELI, CASSETTE Residui vegetali, succo, microflora	<i>Giornalmente:</i> ACQUA SKIUNÒ SAN	<i>Ogni 2-3 giorni:</i> DICISAN SPECIAL <i>Prima e dopo la vendemmia:</i> VKS
	RICEZIONE UVE Residui vegetali, succo, microflora, colore	<i>Giornalmente:</i> ACQUA SKIUNÒ SAN	<i>Ogni 3 giorni:</i> SPUMASAN o DICISAN SPECIAL <i>Prima e dopo la vendemmia:</i> VKS
	PRESSE, PIGIADIRASPATRICI Residui vegetali, succo, microflora, colore	<i>Giornalmente:</i> ACQUA SKIUNÒ SAN	<i>Ogni 2-3 giorni:</i> DICISAN SPECIAL <i>Settimanalmente:</i> VKS
	POMPE E TUBI Residui vegetali, mosto, vino, feccia, microflora, colore	<i>Giornalmente:</i> flusso di H₂O calda a perdere	<i>Ogni 2 giorni:</i> DICISAN SPECIAL <i>Settimanalmente:</i> VKS

DETERGERE: rimuovere lo sporco organico e inorganico

DETERGERE/SANITIZZARE: rimuovere lo sporco e igienizzare con un unico passaggio

SANITIZZARE: eliminare le contaminazioni microbiche (lieviti, muffe, funghi, batteri)

L'IGIENE IN VENDEMMIA

MOSTO E FERMENTAZIONE

DETERGERE	DETERGERE / SANITIZZARE	SANITIZZARE	
<i>Giornalmente: H₂O calda con idropulitrice a bassa pressione</i>	<i>Ogni 3 giorni: DICISAN SPECIAL SPUMASAN</i>	<i>Quando necessario: BIOXAN</i>	FILTRI ROTATIVI Residui di perlite, farina fossile, residui vegetali, microflora 
<i>Ad ogni travaso e per detartarizzare: SGROMMATORE o SGROMMATORE Liquido</i>	<i>Al riempimento: (dopo lungo periodo) DICISAN SPECIAL</i>	<i>Quando necessario: VKS</i>	SERBATOI IN ACCIAIO Tartrati, colore, lieviti, batteri 
<i>Ad ogni travaso e per detartarizzare: SGROMMATORE o SGROMMATORE Liquido</i>	DICISAN SPECIAL SPUMASAN	<i>Quando necessario: VKS</i>	SERBATOI IN CEMENTO E VETRORESINA Tartrati, colore, lieviti, batteri 

TENSIOATTIVI E SEQUESTRANTI

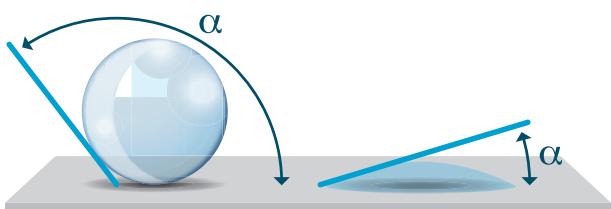
Una semplice soluzione acquosa alcalina non è un buon detergente. Per essere efficace l'azione disgregante della soda deve essere supportata da altri principi attivi.

I tensioattivi sono sostanze che, nei detergenti, svolgono diversi ruoli. Il più importante è **ridurre la tensione superficiale** della soluzione lavante, **migliorarne la bagnabilità** e, quindi, facilitare il contatto superfici/detergente.

Questi stessi tensioattivi permettono l'**emulsione sporco/acqua** impedendo allo sporco di ridepositarsi sulla superficie e favorendone l'allontanamento con il risciacquo.

Altri tensioattivi si utilizzano per evitare la **formazione di schiuma** (p.e. per i prodotti da utilizzare in CIP) o, al contrario per sviluppare schiuma persistente e aggrappante (prodotti schiumogeni).

I sequestranti sono indispensabili per legare gli ioni Ca e Mg ed evitare la formazione di depositi calcarei, soprattutto quando si utilizzano acque dure, temperature elevate e prodotti alcalini. I sequestranti sono indispensabili in prodotti dedicati alla lavaggio di bottiglie e kegs e nelle formulazioni dei lubrificanti per nastri.



PARTE IDROFOBA, SI LEGA ALLO SPORCO ORGANICO MA NON ALL'ACQUA



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:



* I 80% del dosaggio normalmente impiegato va anticipato a mosto e comunque garantire 80<NTU<100

⚠ controllo O₂ e microflora indigena, stabilizzazione preventiva

CONTROLLO TEMPERATURA

RIPARO DALL'O₂

RAPIDITA'

Tannex 5-8 g/hl

CHIARIFICA STATICÀ

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

FLOTTAZIONE

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

4 INOCULO

Si raccomanda:



⚠ 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**

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

RAFFREDDAMENTO (T<12°C)

STAZIONAMENTO PER 1 SETTIMANA



PULIZIA ATTREZZATURA
Skiunò San o Sgrommatore+VKS

Tanniblanc o **Infinity Redox** 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

2 AMMOSTAMENTO

Si raccomanda:



Tannex 15 g/hl + SO₂ 20 mg/l



RAPIDITA' OPERAZIONI

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 Silka

PROTEZIONE ANTISSIDANTE

Lisem Glu 40 g/hl

IN CASO DI CARENZA

wynTube Prepara 15 g/hl, wynTube Full 30 g/hl, Poliattivante 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 o Infinity Décuvage 8 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

