



DOPO LA  
**VENDEMMIA**



**IL VINO PREPARA I CUORI E LI  
RENDE PIÙ PRONTI ALLA PASSIONE**  
*(Ovidio)*

1949...

...la passione per la scienza portò il dott. Gildo Dal Cin a fondare, a Milano, il suo Laboratorio.

La passione per il vino lo accompagnò sempre nelle cantine e nel confronto con gli enologi.

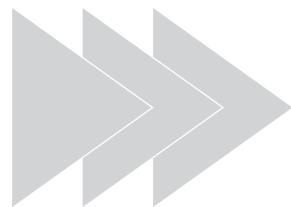
Oggi continuiamo il suo lavoro, ascoltando e rispondendo a un mondo in continua evoluzione: l'enologia.



# INDICE

---

<i>Focus</i>	p.4
1. L'igiene in cantina	p.6
2. I Chiarificanti	p.8
3. Le bentoniti	p.17
4. Gli enzimi	p.18
5. I derivati di lievito	p.20
6. I tannini	p.23
7. Gli alternativi	p.28
8. Gli stabilizzanti	p.30
9. La presa di spuma	p.38
10. Linea Green	p.44
11. I filtranti	p.46





# FOCUS

## LONGEVITÀ

I migliori risultati per i vini bianchi e rosati

### PREVENIRE L'OSSIDAZIONE DEL COLORE

**PHYTOKOLL VIP.** Nei vini bianchi previene e cura precoci fenomeni ossidativi, elimina le frazioni polifenoliche più ossidate e ossidabili e mantiene la freschezza di aroma e gusto anche a distanza di tempo.

**CLARAPOL DC.** A base di PVPP e caseinato, adsorbe le sostanze polifenoliche ossidabili (polifenoli flavanici, catechine, tannini astringenti e leucoantociani), migliora la limpidezza e riduce la presenza di metalli indesiderati e il contenuto proteico dei vini.

**METALESS.** Nei vini bianchi e rosati, specifico per la rimozione dei metalli e dei composti fenolici, p.e. catechine e derivati cinnamici. Previene l'imbrunimento del colore, la comparsa del pinking e protegge gli aromi dai fenomeni ossidativi. Tecnologia miniTubes™.



## PROTEGGERE I PROFUMI

**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. Tecnologia miniTubes™.

**INFINITY FRUITY WHITE E RED.** Rivitalizzare prima dell’imbottigliamento, eliminare lievi difetti e sentori sgradevoli, svelare i profumi del vino, raggiungere l’equilibrio in bocca.

**REDOX LONGEVITY.** Aggiunto al vino pronto per l’imbottigliamento, agisce contro il “gusto di luce” mediante meccanismi sia preventivi sia curativi. Anche nei vini non a rischio di sviluppare il “gusto di luce”, Redox Longevity stabilizza il colore nel tempo, prolungando la freschezza e la longevità del vino.

## RIDURRE L'SO<sub>2</sub>

protezione, freschezza e profumi

## LA PROTEZIONE ANTIOSSIDANTE

**INFINITY DÉCUVAGE.** Impiegato alla svinatura permette un’iniziale polimerizzazione degli antociani favorendo la stabilizzazione del colore. Grazie all’ottimo potere antiossidante, può essere impiegato durante i travasi per proteggere il colore e le sostanze aromatiche da fenomeni ossidativi.

**INFINITY VERT.** Tannino condensato ottenuto da the verde. Nei vini bianchi e rosati, protegge dai fenomeni ossidativi migliorando la longevità del colore e del corredo aromatico. Nei vini rossi, partecipa alla condensazione degli antociani e alla stabilizzazione del colore. In tutti i vini, anche spumanti, allontana le molecole responsabili dei sentori di ridotto.

**INFINITY REDOX.** Si impiega dalla fine della fermentazione alcolica per proteggere i vini bianchi e rosati dai fenomeni ossidativi, sia durante lo stoccaggio in vasca sia durante i travasi.

**TANNIBLANC.** Preserva i vini dalle ossidazioni e li arricchisce in struttura. Non conferisce astringenza ma migliora le caratteristiche organolettiche dei vini trattati.

## LA PROTEZIONE MICROBIOLOGICA

**BATTKILL.** A base di derivati della chitina, inibisce lo sviluppo di batteri lattici riducendo o eliminando il ricorso a SO<sub>2</sub>. Si impiega sia per evitare la FML (p.e. nelle basi spumante) sia per stabilizzare i vini a FML completata.

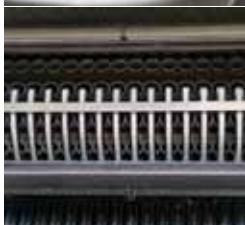
**BRETTKILL.** A base di derivati della chitina. Protegge i vini da *Brettanomyces sp.* dalla conclusione della FML fino al termine dell’affinamento, riducendo o eliminando il ricorso a SO<sub>2</sub>. Efficace anche contro i batteri lattici.

# L'IGIENE IN CANTINA

## SE LA CANTINA È “PULITA”:

riduciamo l’impiego di SO<sub>2</sub> ed evitiamo le ricontaminazioni, rispettiamo i profumi del vino, limitiamo i trattamenti sottrattivi e miglioriamo la sostenibilità della produzione.

	RIMOZIONE DELLO SPORCO GROSSOLANO	RIMOZIONE DELLO SPORCO, DEL COLORE DELLA MICROFLORA	RIMOZIONE DELLA MICROFLORA
	<b>POMPE E TUBI</b> Residui vegetali, mosto, vino, feccia, microflora, colore	Giornalmente: flusso di H <sub>2</sub> O calda a perdere	<i>Ogni 2 giorni:</i> <b>DICISAN SPECIAL</b> Settimanalmente: <b>VKS</b>
	<b>SERBATOI IN ACCIAIO</b> Tartrati, colore, lieviti, batteri	Ad ogni travaso e per detartarizzare: <b>SGROMMATORE</b> o <b>SGROMMATORE Liquido</b>	Al riempimento: (dopo lungo periodo) <b>DICISAN SPECIAL</b> Quando necessario: <b>VKS</b>
	<b>SERBATOI IN CEMENTO E VETRORESINA</b> Tartrati, colore, lieviti, batteri	Ad ogni travaso e per detartarizzare: <b>SGROMMATORE</b> o <b>SGROMMATORE Liquido</b>	<b>DICISAN SPECIAL</b> <b>SPUMASAN</b> Quando necessario: <b>VKS</b>
	<b>SERBATOI IN LEGNO</b> Tartrati, colore, lieviti, batteri	<b>SGROMMATORE</b> <b>SGROMMATORE Liquido</b>	<b>DC/QUATTRO</b> <b>VKS</b>

		RIMOZIONE DELLO SPORCO GROSSOLANO	RIMOZIONE DELLO SPORCO, DEL COLORE DELLA MICROFLORA	RIMOZIONE DELLA MICROFLORA
	<b>FILTRI A CARTONE</b> Sporco, colore, odore		<i>A ricircolo</i> <b>DICISAN SPECIAL</b> <i>Pulizia esterna</i> <b>SPUMASAN</b>	<b>BIOXAN</b>
	<b>SCAMBIATORE</b> Depositi calcarei, depositi organici, colore	<b>SGROMMATORE SGROMMATORE Liquido</b>	<b>FOSFACID</b>	<b>VKS</b>
	<b>KEGS</b> Sporco organico, colore	<i>Ad ogni utilizzo:</i> <b>DETERKEG</b>	<b>DICISAN SPECIAL</b>	
	<b>LAVAGGIO BOTTIGLIE</b> Sporco, distacco etichette	<i>Detersione</i> <b>DETERGLASS</b> <i>Neutralizzazione</i> <b>FOSFACID</b>		
	<b>NASTRI TRASPORTATORI</b> Lubrificare, rimuovere residui di vino e di «morchia»	<i>Durante il lavoro:</i> <b>SCIOLIN</b> <i>Pulizia impianto:</i> <b>SPUMASAN</b>	<b>VELOSAN</b>	
	<b>RIEMPITRICE</b> Residui di vino e di microflora da lavorazioni precedenti	<i>Quotidianamente e a ogni cambio prodotto:</i> <b>SGROMMATORE Liquido</b>	<b>DICISAN SPECIAL</b>	<i>Quotidianamente e a ogni cambio prodotto:</i> <b>BIOXAN o VKS</b>
	<b>LINEA DI FILTRAZIONE</b> Sporco organico colmatante e microflora	<b>SGROMMATORE</b> <i>Per le cartucce filtranti fare riferimento alle indicazioni del fornitore</i>		<b>BIOXAN o VKS</b> <i>Per le cartucce filtranti fare riferimento alle indicazioni del fornitore</i>

# 2

## I CHIARIFICANTI

### TRATTAMENTI SPECIFICI

#### Kolirex Go Fresh



Chiarificante specifico in grado di ridurre drasticamente il contenuto di riboflavina del vino. Utile anche per la correzione del corredo polifenolico e la stabilizzazione del colore nel tempo. Tecnologia miniTubes™

##### Dosi

Per prevenire il gusto di luce: 2-30 g/hl in funzione del contenuto di riboflavina.

Per la correzione e la stabilizzazione del colore prima dell'imbottigliamento: 5-10 g/hl.

##### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

#### Metaless



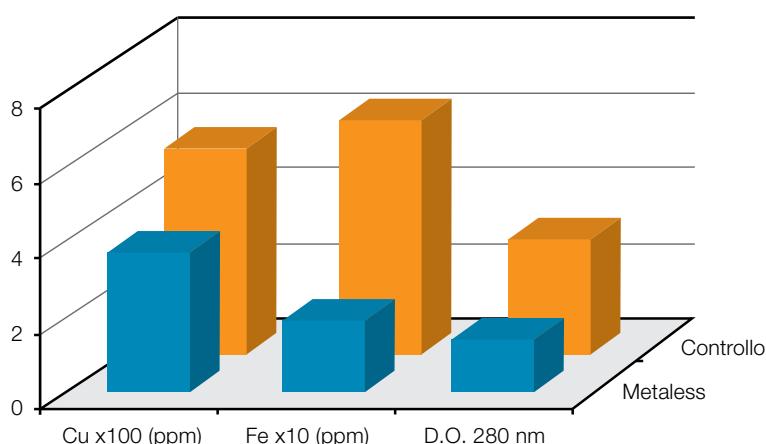
Per aumentare la longevità dei vini. Rimuove i metalli e le catechine proteggendo gli aromi, varietali e fermentativi, e preservando il colore dall'imbrunimento e dal pinking. Tecnologia miniTubes™

##### Dosi

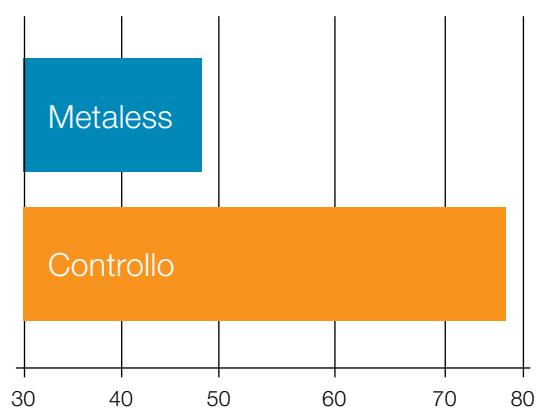
30-80 g/hl (dose massima).

##### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Riduzione di rame, ferro e polifenoli (D.O. 280 nm) dopo trattamento con Metaless (30 g/hl).



Tendenza al pinking (incremento % della D.O. 540 nm dopo ossidazione) dopo trattamento con Metaless (30 g/hl).



I CHIARIFICANTI

PER SAPERNE DI PIÙ

## CATECHINE, METALLI E OSSIDABILITÀ DEI VINI BIANCHI

Le **catechine**, o **flavanoli**, sono un gruppo di composti appartenenti alla famiglia dei fenoli. L'ossidazione delle catechine è responsabile delle alterazioni del colore, ossia dell'imbrunitimento. La tendenza all'imbrunitimento si può arginare riducendo i fattori che predispongono all'insorgenza del problema, in particolare:

- **Catechine**, accettori di ossigeno;
- **Rame e Ferro**, catalizzatori delle reazioni.

### RIDUZIONE DELLE CATECHINE.

**Clarapol DC** e **DC POL G** (graf. 1) sono i prodotti più specifici in termini di riduzione del contenuto di catechine.

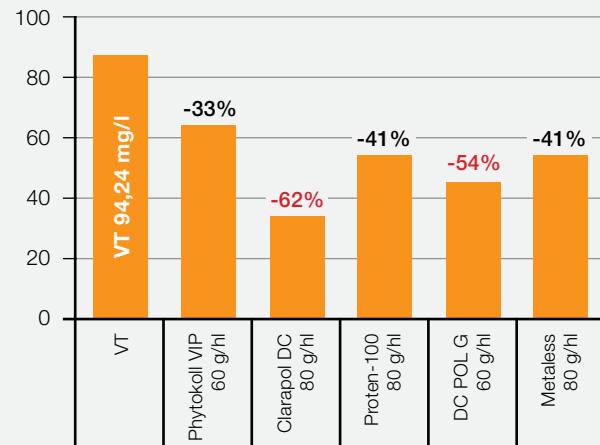
### RIDUZIONE DEI METALLI.

**Metaless** e **Proten-100** (graf. 2), oltre a una buona riduzione delle catechine, hanno un'ottima capacità demetallizzante.

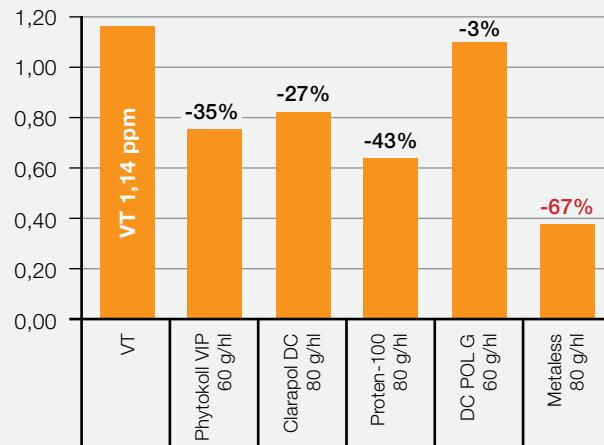
### RESISTENZA ALL' OSSIDAZIONE.

Riducendo le catechine e i metalli (graf. 3), **Metaless** e **Proten-100** garantiscono i migliori risultati in termini di **resistenza all'imbrunitimento**. Per i vini biologici è possibile trattare con **Phytokoll VIP**, specie ad alti dosaggi.

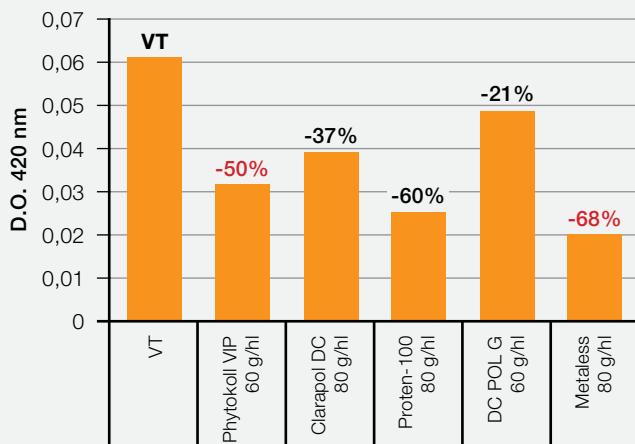
RIDUZIONE % DELLE CATECHINE



RIDUZIONE % DEL FERRO



RIDUZIONE % DELL'OSSIDABILITÀ DEL VINO  
(test con  $H_2O_2$ )



Imbrunitamento del colore in vino test e in vino chiarificato. Test di ossidabilità con  $H_2O_2$

## TECNOLOGIA MINITUBES™

### Mosaico Protect

Nei vini bianchi e rosati, per la chiarifica, la stabilizzazione e l'affinamento organolettico. I derivati del lievito sono responsabili dell'attenuazione delle note acide e del maggiore equilibrio in bocca. La reattività del chitosano con i composti ossidativi, oltre che con Fe e Cu, contrasta i fenomeni ossidativi, restituendo freschezza gustativa, riducendo le note amare e ripristinando la giusta tonalità del vino.



#### Dosi

10-30 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

### Mosaico Round

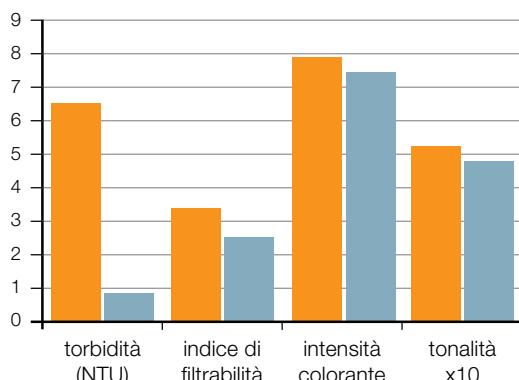
Rendere il vino rosso brillante, aumentarne la filtrabilità, correggere i difetti ossidativi del colore, smussare l'asprezza tannica e dare volume in bocca. I derivati di lievito rendono il vino più morbido ed equilibrato. I derivati della chitina garantiscono l'eliminazione delle frazioni soggette a degrado ossidativo, infine, l'azione del chitosano riduce i rischi di contaminazione da parte di *Brettanomyces*.

#### Dosi

10-30 g/hl.

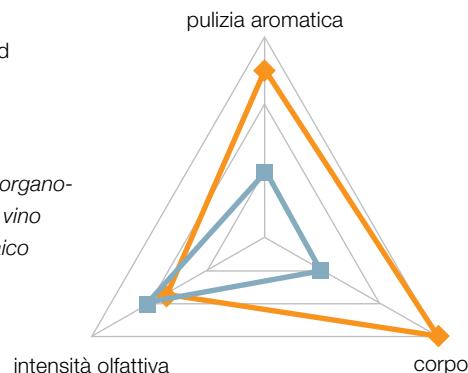
#### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Mosaico Round  
vino test

Profilo analitico e organolettico ottenuto in vino trattato con Mosaico Round (30 g/hl)



### DC-POL G

PVPP con tecnologia miniTubes™, per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili. 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.



#### Dosi

5-20 g/hl. Fino a 80 g/hl (dose massima).

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 10 kg.

### Grandecó

Carbone decolorante dotato di elevato potere adsorbente nei confronti delle sostanze coloranti presenti nei vini. La tecnologia miniTubes™ ha permesso di ottenere un carbone che non sviluppa polvere e possiede una eccezionale bagnabilità, consentendo risparmio di tempo nella fase di preparazione.



#### Dosi

Fino a 100 g/hl (dose massima).

#### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

**Carb-Off**

Carbone deodorante per correggere i difetti organolettici derivanti da *Botrytis* o da altri microrganismi inquinanti. Particolarmente efficace nei confronti di fenoli volatili, geosmina e sentori agliacei.

**Dosi**

Fino a 100 g/hl (dose massima).

**Confezioni**

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

**Kolirex C**

A base di bentonite e carbone, per vini bianchi che necessitino di azione stabilizzante sui colloidii tipo proteico e polifenolico.

**Dosi**

Per correzioni preimbottigliamento: 15-30 g/hl.  
Vini bianchi ossidati o velati: 60-70 g/hl.

**Confezioni**

Sacchi da 15 kg.

**Kolirex P**

A base di bentonite e PVPP. Adatto a tutti i vini, per prevenire instabilità proteiche o polifenoliche.

**Dosi**

10-60 g/hl.

**Confezioni**

Sacchi da 10 kg.

**Poliferm P**

Charificante pensato appositamente per le rifermentazioni in autoclave. Per ottenere una maggiore freschezza e pulizia aromatica e regolare la cinetica fermentativa, ottimizzando le prestazioni del lievito selezionato.

**Dosi**

20-50 g/hl.

**Confezioni**

Sacchi da 10 kg.



# miniTubes

*Semplificati il lavoro con Dal Cin!*

## CHIARIFICANTI ORGANICI *Vegetali*

### Phytokoll® APP

Proteina di patata e proteina di pisello, per la chiarifica dei vini bianchi e rosati. In abbinamento con Topgran+ permette di ottenere elevato potere illimpidente, facilita le operazioni di filtrazione, migliora la pulizia aromatica e la stabilizzazione del colore, con eliminazione delle frazioni polifenoliche più ossidate e ossidabili.

#### Dosi

10-30 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg.



### Phytokoll® VIP

Proteine vegetali allergen-free. Nei vini bianchi previene e cura precoci fenomeni ossidativi e mantiene la freschezza di aroma e gusto anche a distanza di tempo.

#### Dosi

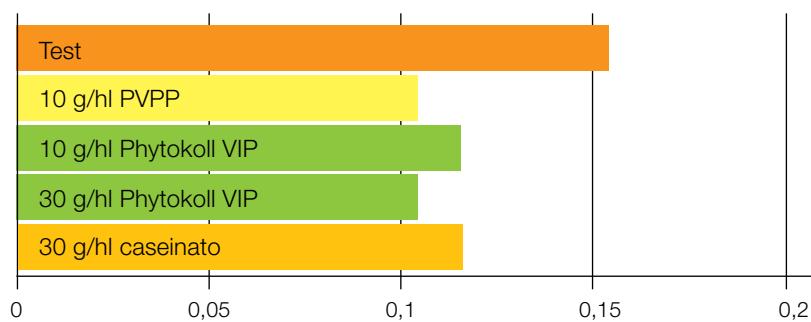
5-30 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 20 kg.



#### D.O. 420 nm



*Effetto di Phytokoll VIP  
sul colore del vino bianco.*

## Albumina

### Albumina d'uovo



Per illimpidire i vini rossi ed eliminare le frazioni tanniche astringenti dei vini da pressature spinte. Smussa le asperità gustative dei vini giovani, lega i polifenoli instabili migliorando la tonalità e la stabilità del colore dei vini.

#### Dosi

2-10 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

## Caseinato

### Proten-100



Caseinato di potassio con azione sia curativa sia preventiva dei fenomeni di ossidazione e invecchiamento dei vini.

#### Dosi

20-50 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 20 kg.

## Gelatine

### Sologel

Gelatina a elevato grado idrolisi in soluzione stabilizzata ad alta concentrazione (> 50%); estremamente reattiva verso i composti tannici dei vini.



#### Dosi

5-40 ml/hl o più, in funzione del contenuto tannico del vino.

#### Confezioni

Taniche da 25 kg e big da 1200 kg.

### Gelatina 25 e Gelatina 40

Soluzioni stabilizzate, al 25% e al 40%, di gelatina a elevato grado di idrolisi.



#### Dosi

2,5-20 g/hl di sostanza secca o più, in funzione del contenuto tannico del vino.

#### Confezioni

Bottiglie da 1 kg, taniche da 25 kg e big da 1100 kg.

### Gelatina nebulizzata

Polvere a granulometria molto fine, solubile in acqua fredda.



#### Dosi

1-20 g/hl, in funzione del contenuto tannico del vino.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 25 kg.

### Gelatina oro fogli/macinata

Gelatine a basso grado di idrolisi, solubili in acqua tiepida. Disponibili in fogli o macinata.



#### Dosi

1-20 g/hl, in funzione del contenuto tannico del vino.

#### Confezioni

Fogli: scatole da 500 g.

Macinata: sacchetti da 1kg e sacchi da 25 kg.

## Ittiocolla

### Ittiocolla S

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



#### Dosi

0,5-3 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 5 kg.

## CHIARIFICANTI COMPLESSI

### Clarapol DC

A base di PVPP e caseinato, adsorbe le sostanze polifenoliche ossidabili (polifenoli flavanici, catechine, tannini astringenti e leucoantociani), migliora la limpidezza e riduce la presenza di metalli indesiderati e il contenuto proteico dei vini.

#### Dosi

10-50 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

### Clarapol VIP

Chiarificante e stabilizzante con PVPP e proteina vegetale. Nel trattamento dei vini bianchi e rosati è efficace per prevenire i fenomeni ossidativi a carico del colore e dei profumi.

**Dosi**

10-50 g/hl.

**Confezioni**

Sacchi da 15 kg.

### Clarasi DC

A base di caseinato (> 65%), è raccomandato sia nei prodotti con evidente casse ossidasica, sia nei vini sani per evitare o ridurre i fenomeni ossidativi nel tempo. Contrasta efficacemente le casse metalliche, in particolare quella fosfato-ferrica.

**Dosi**

20-100 g/hl.

**Confezioni**

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

### Clarasi VIP

Chiarificante e stabilizzante per vini bianchi a base di proteine vegetali; rimuove polifenoli, catechine, leucoantociani, e le sostanze coinvolte nell'invecchiamento ossidativo dei vini bianchi. Ripristina i prodotti affetti da invecchiamento precoce, grazie alla rimozione delle sostanze ossidate.

**Dosi**

20-100 g/hl.

**Confezioni**

Sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg.

### Albakoll® B

Chiarificante e stabilizzante per vini bianchi e rosati commerciali, dove serve una chiarifica accompagnata da stabilità contro casses e ossidazioni.

**Dosi**

40-80 g/hl.

**Confezioni**

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

### Albakoll® R

Chiarificante e stabilizzante per vini rossi; permette di raggiungere rapidamente una notevole brillantatura, favorendo le lavorazioni successive, aumentando la filtrabilità e garantendo il mantenimento della struttura del vino nel tempo.

**Dosi**

40-80 g/hl.

**Confezioni**

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

### Albakoll® T

Chiarificante e stabilizzante specifico per aceti e vini bianchi "difficili". Adatto nella stabilizzazione di colloidii di origine polifenolica o proteica.

**Dosi**

50-150 g/hl.

**Confezioni**

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

## CHIARIFICANTI INORGANICI

### DC-POL P



PVPP in polvere, rimuove i polifenoli ossidati e ossidabili. Previene il decadimento ossidativo e ringiovanisce i prodotti ossidati.

#### Dosi

Fino a 80 g/hl (dose massima).

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 20 kg.

### DC-POL T



Per il trattamento di vini che necessitano di un miglioramento delle caratteristiche aromatiche ed in particolare cromatiche.

#### Dosi

Fino a 80 g/hl (dose massima).

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 20 kg.

### Enoanticromos



Carbone decolorante tra i più performanti del mercato enologico; granulometria extra fine per ottenere la massima efficacia.

#### Dosi

Fino a 100 g/hl (dose massima).

#### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 15 kg.

### Carbodec Plus



Carbone decolorante molto fine, con azione sul controllo della tonalità nel vino finito.

#### Dosi

Fino a 100 g/hl (dose massima).

#### Confezioni

Sacchi da 15 kg.

### Carbodec DC



Carbone decolorante di elevata efficacia.

#### Dosi

Fino a 100 g/hl (dose massima).

#### Confezioni

Sacchi da 10 kg.

### Clean-UP



Carbone deodorante per correggere i difetti organolettici provocati da microorganismi inquinanti. Efficace contro fenoli volatili, geosmina e sentori agliacei.

#### Dosi

Fino a 100 g/hl (dose massima).

#### Confezioni

Sacchi da 20 kg.

### Sil-30



Soluzione alcalina stabilizzata di sol di silice al 30%. Per la chiarifica dei vini, in abbinamento a gelatina.

#### Dosi

50-100 g/hl.

#### Confezioni

Taniche da 25, 30, 40 kg e big da 1000 kg.

## I CHIARIFICANTI

	COSA VOGLIAMO OTTENERE	QUALE PRODOTTO IMPIEGARE	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
DEPROTEINIZZAZIONE E CHIARIFICA	praticità di impiego, fondi compattissimi, buona deproteinizzazione	BENTO.ZERO	bentonite granulare di istantanea preparazione e zero fondi
	deproteinizzazione e brillantezza	TOPGRAN+	+ facile + efficace + potente
	rimozione delle frazioni ossidate e ossidabili	CLARASI VIP	senza allergeni
	rimozione delle frazioni ossidate e ossidabili, deproteinizzazione	PHYTOKOLL APP	il mix perfetto di proteina di patata e proteina di pisello
		CLARAPOL VIP	senza allergeni
		MOSAICO PROTECT	tecnologia miniTubes™
ILLIMPIDIMENTO	limpidezza dei vini a bassi dosaggi, deproteinizzazione finale, stabilità colloidale	GELBENTONITE	le bentoniti più attive!
	BENTOWHITE GEL		
	illimpidimento e riduzione delle note amare ed erbacee	ITTIOGREEN	colla di pesce biologica
	ITTIOCOLLA S	colla di pesce	
STABILITÀ FENOLICA	rimozione dei fenoli ossidati e ossidabili	DC-POL G	PVPP miniTubes™
	per la rifinitura dei vini bianchi e rossi a basso dosaggio	KOLIREX P	bentonite + PVPP, miniTubes™
	correzione fenolica e rimozione della riboflavina	KOLIREX GO FRESH	tecnologia miniTubes™
	rimozione dei metalli e delle catechine	METALESS	PVI/PVP miniTubes™
CHIARIFICA ROSSI	chiarifica dei vini rossi giovani	ALBAKOLL R	senza allergeni
	correzione dei difetti ossidativi del colore, riduzione dell'asperità tannica, inibizione dei <i>Brettanomyces</i>	MOSAICO ROUND	tecnologia miniTubes™
CORREZIONE DEI TANNINI	per vini giovani e torchiati	SOLOGEL	gelatina liquida
	per vini rossi strutturati, elimina la tannicità in eccesso	GELAGREEN	gelatina solubile a caldo biologica
		GELATINA ORO	gelatina solubile a caldo
RIMOZIONE COLORE	rifinitura a basso dosaggio dei vini bianchi	KOLIREX C	bentonite + carbone, in miniTubes™
	correzione del colore dei vini bianchi	GRANDECO'	carbone miniTubes™
RIMOZIONE OFF-FLAVOUR	riduzione o eliminazione dei fenoli volatili e di altri difetti dell'aroma	CARB-OFF	carbone deodorante miniTubes™

# 3

## LE BENTONITI

### Bentowhite Gel

Bentonite in filamenti ad alta attività, per la stabilità proteica a basso dosaggio. Rimuove tossine e allergeni.



#### Dosi e modalità d'impiego

10-30 g/hl. Far riconfiare in acqua 1:20 per almeno 30'-60'.

#### Confezioni

Sacchi da 10 kg.

### 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.



#### Dosi e modalità d'impiego

30-150 g/hl. Versare lentamente e sotto agitazione, in acqua 1:10, lasciare riposare per 30', mescolare tutto fino a formare una sospensione omogenea. Aggiungere al mosto agitando bene.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

### Bento.Zero

Si utilizza nella finitura dei vini, quando serve un rapido intervento per migliorare la stabilità proteica. Il fondo di chiarifica estremamente ridotto evita perdite di prodotto con le fecce.



#### Dosi e modalità d'impiego

In finitura dei vini sia bianchi che rossi: da 5 a 30 g/hl.  
Vini da deproteinizzare: fino a 150 g/hl.  
Mantenere la massa in rimontaggio per minimo 2 ore.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 15 kg.

### Gelbentonite

Bentonite in filamenti ad alta attività, per la stabilità proteica a basso dosaggio. Per la rifinitura dei vini bianchi e rossi.



#### Dosi e modalità d'impiego

10-30 g/hl. Far riconfiare in acqua 1:20 per almeno 30'-60'.

#### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

### Superbenton

Bentonite in polvere polivalente con ottimo potere deproteinizzante.



#### Dosi e modalità d'impiego

40-100 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

# GLI ENZIMI

## Aromazina



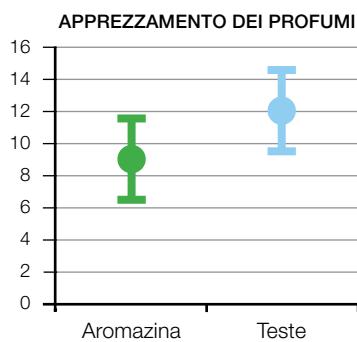
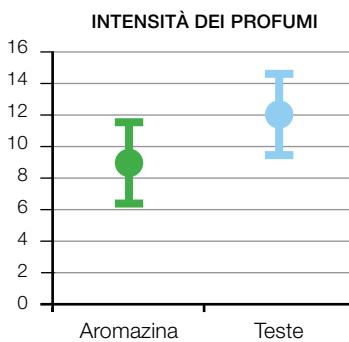
Complesso enzimatico con azione aromatico-varietale per intensificare e valorizzare le note aromatiche in vini provenienti da uve ricche in composti terpenici, come Moscati, Malvasia, Traminer, Riesling. Trova applicazione anche nelle varietà a bacca rossa ricche in norisoprenoidi.

### Dosi

4-6 g/hl. Garantire una temperatura minima di 15 °C.

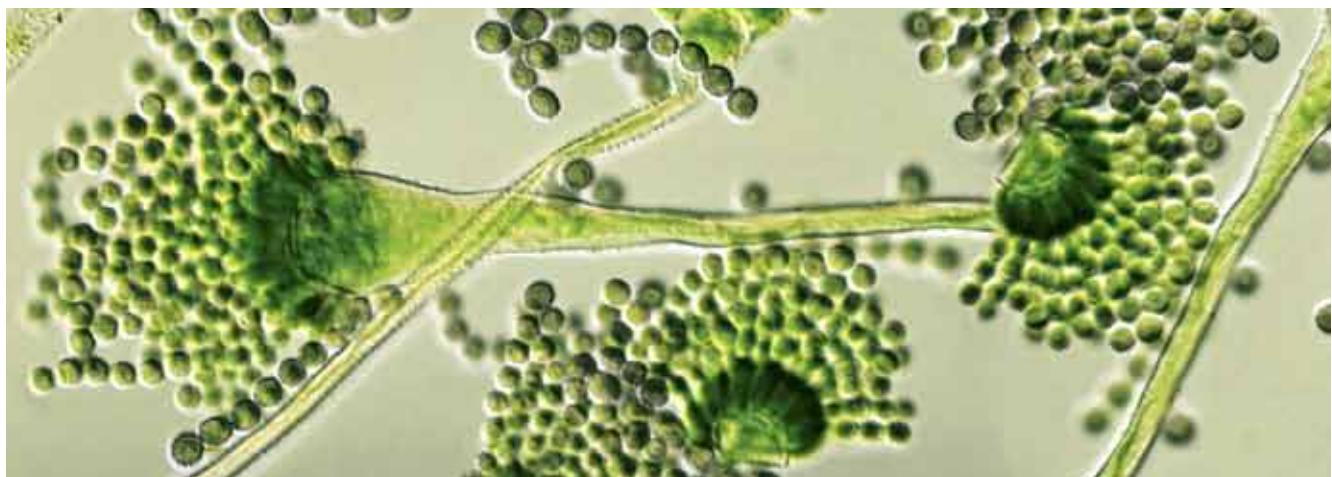
### Confezioni

Barattoli da 100 g.



### Test di classamento

Il test definisce una scala di preferenza: il vino con il punteggio più basso è quello preferito. Sia per intensità sia per "qualità" dei profumi vi è stata una preferenza per il vino trattato con Aromazina.





## Betazina

Enzima con attività  $\beta$ -glucanasica per l'affinamento su feccia e la filtrabilità dei vini.

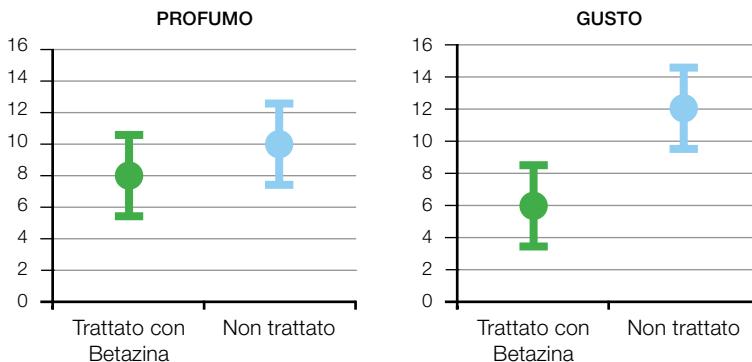
Favorisce la lisi dei lieviti aumentando la grassezza, il volume e il corpo del vino; le sensazioni olfattive risultano più persistenti e complesse. La degradazione dei glucani facilita la chiarifica e la filtrazione dei vini provenienti da uve botritizzate.

### Dosi

3-5 g/hl. Garantire una temperatura minima di 15 °C.

### Confezioni

Barattoli da 250 g.



### Test di classamento

Questo test definisce una scala di preferenza:

*il vino con il punteggio più basso è preferito.*

*Al profumo vi è una leggera preferenza per il vino trattato con Betazina, mentre al gusto il vino trattato è risultato nettamente preferito.*

## Lisozina DC

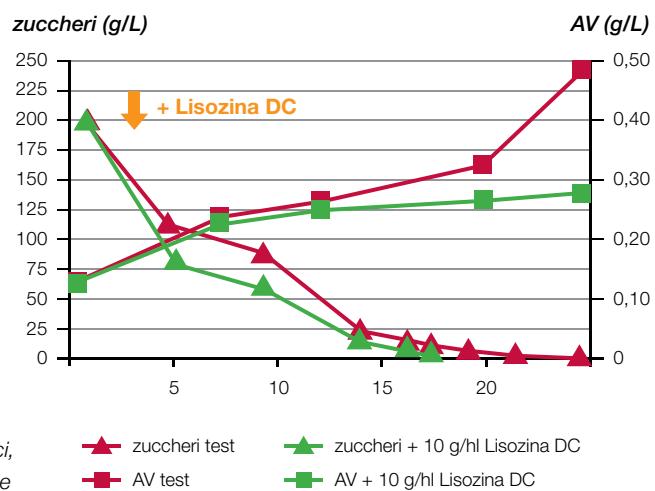
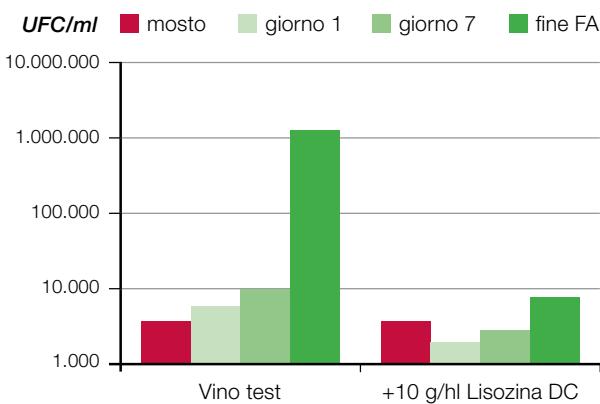
La via biologica per controllare i batteri lattici, affrontare i problemi di arresti di fermentazione e contenere gli incrementi di acidità volatile. Permette di ridurre o ritardare l'impiego di SO<sub>2</sub>.

### Dosi

max. 50 g/hl.

### Confezioni

Barattoli da 500 g.



Influenza di Lisozina DC sull'andamento della popolazione di batteri lattici, sul decorso della fermentazione e sullo sviluppo di acidità volatile durante la fermentazione alcolica.

# 5

# I DERIVATI DEL LIEVITO

## COMPLESSITÀ

### Harmony Full



Un affinamento “sûr lies” che può essere condotto in contenitori in acciaio, cemento o legno. Consente l’evoluzione dei vini ancora spigolosi, conferendo rotondità, maggiore pienezza al palato e contribuendo al miglioramento del profumo verso note complesse e più persistenti. Nei vini rossi è indicato per la correzione delle asperità tanniche e per un affinamento armonico del gusto.

#### Dosi e modalità d’impiego

20-40 g/hl. Garantire alcune settimane di contatto con bâtonnage periodici.

#### Confezioni

Sacchetti da 500g.

### Harmony R



Una specifica azione rivolta ai vini rossi e rosati. Conferisce struttura e complessità valorizzando i vini magri che difettano di corpo e carattere. Nel tempo preserva il colore dai fenomeni degradativi, soprattutto in caso di vini da uve non perfettamente sane.

#### Dosi e modalità d’impiego

10-40 g/hl. Garantire alcune settimane di contatto con bâtonnage periodici.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg.

### Harmony W



Arricchisce la struttura e la complessità dei vini bianchi, con particolare attenzione alla loro armonia ed equilibrio gustativo. La frazione fenolica protegge da fenomeni ossidativi e contribuisce alla pulizia e alla freschezza dei profumi.

#### Dosi e modalità d’impiego

10-40 g/hl. Garantire alcune settimane di contatto con bâtonnage periodici.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg.

### Lisem Enne



Arricchire i vini di sapidità e struttura durante l’affinamento. I risultati sono apprezzabili soprattutto in vini con profilo organolettico semplice, per esempio ottenuti con uve poco mature o da produzioni con elevate rese.

#### Dosi e modalità d’impiego

2-10 g/hl. Garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.

#### Confezioni

Sacchetti da 500g.



I DERIVATI DEL LIEVITO

PER SAPERNE DI PIÙ

## AFFINAMENTO SU FECCIA FINE

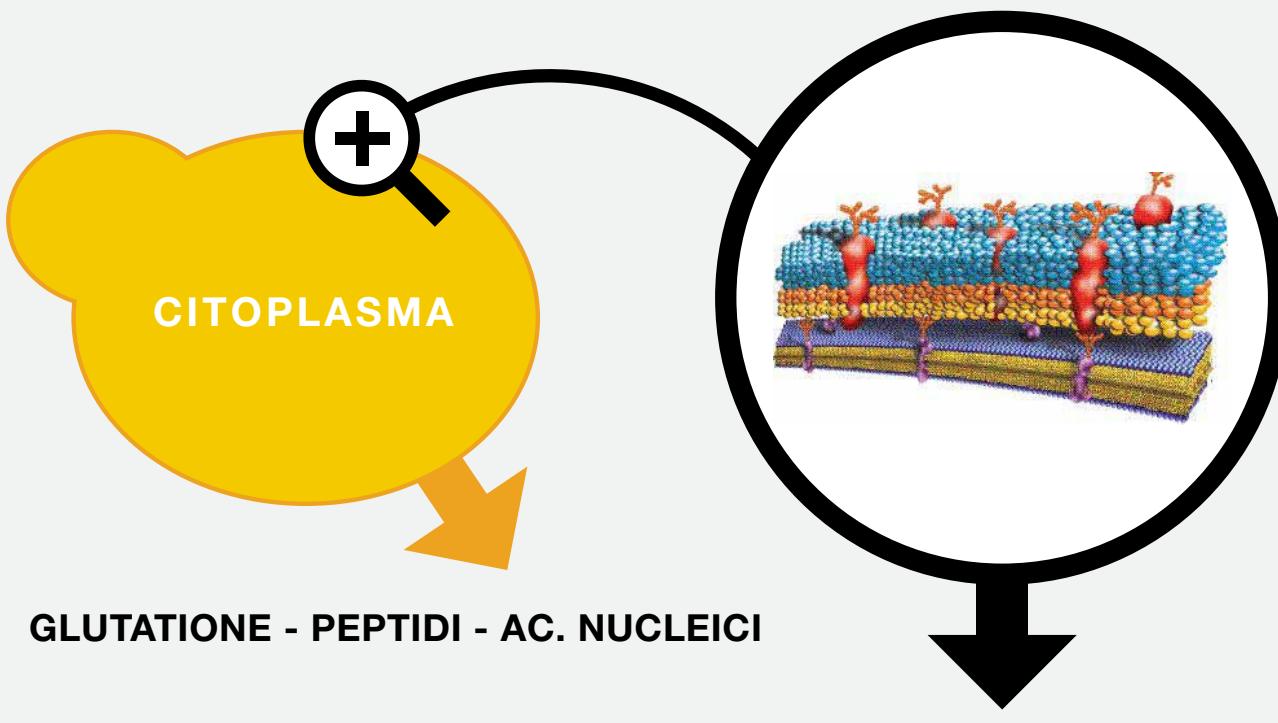
### VANTAGGI

- Complessità
- Morbidezza
- Struttura
- Stabilità

### RISCHI

- Odore di ridotto
- Malolattiche indesiderate
- Fenoli volatili
- Scenti erbacei/vegetali

LA SOLUZIONE:  
**IL LIEVITO INATTIVO  
E I SUOI DERIVATI!**



## LONGEVITÀ

### Lisem Glu

Assicura la longevità dei vini grazie all'elevato contenuto in glutatione ridotto e peptidi con attività antiossidante: impiegato durante l'affinamento ha azione protettiva contro i fenomeni ossidativi. Prolunga la freschezza dei profumi, la tenuta del colore e ritarda l'invecchiamento ossidativo.



#### Dosi e modalità d'impiego

10-30 g/hl. Garantire alcune settimane di contatto con bâtonnage periodici.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

## RIFINITURA

### Harmony MP

Mannoproteine immediatamente disponibili in grado di incrementare stabilità, pienezza e complessità del vino. Permette di colmare in tempi brevi eventuali carenze organolettiche del vino.



#### Dosi e modalità d'impiego

1-8 g/hl.

#### Confezioni

Barattoli da 500 g.



### Harmony Refine

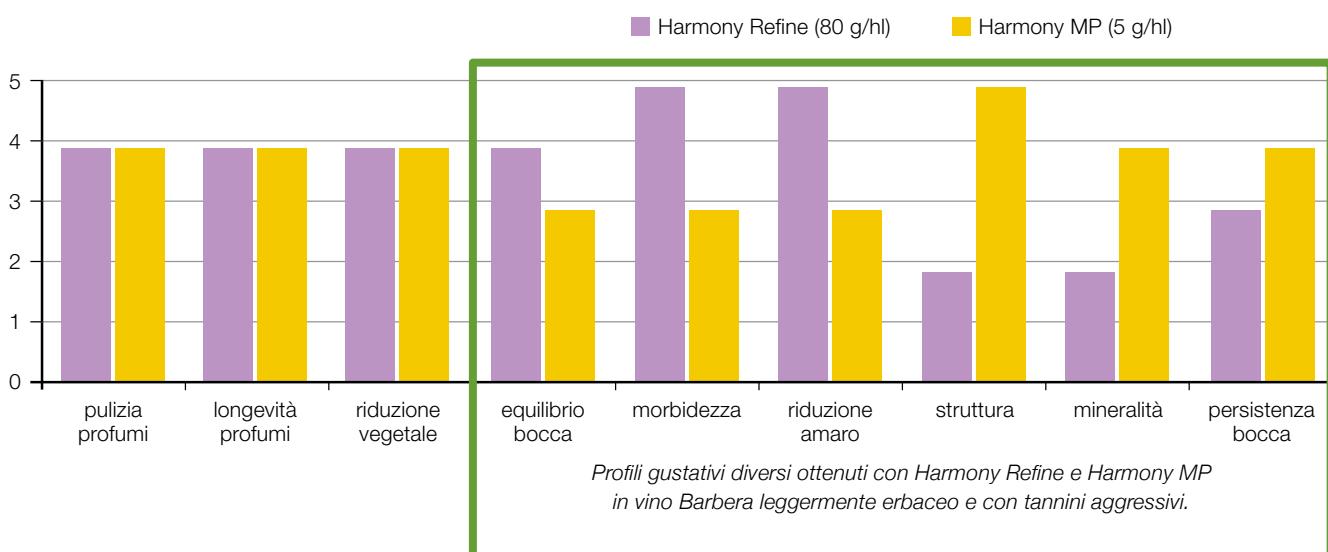
Mannoproteine per la rifinitura dei vini bianchi, rosati, rossi oltre agli spumanti in autoclave e metodo classico. A bassi dosaggi preserva l'aromaticità dei vini e attenua le note vegetali. In bocca, conferisce pienezza, persistenza e "dolcezza". È estremamente efficace per ridurre o eliminare le sensazioni acide e di secchezza.

#### Dosi e modalità d'impiego

25-150 g/hl.

#### Confezioni

Bottiglie da 1 kg.



	AZIONE	VINO	MOMENTO
<b>HARMONY FULL</b>	Morbidezza - Equilibrio - Complessità	● ● ●	Affinamento - Presa di spuma
<b>HARMONY W</b>	Struttura - Morbidezza - Colore	● ●	Affinamento
<b>HARMONY R</b>	Struttura - Morbidezza - Colore	● ● ●	Affinamento
<b>LISEM GLU</b>	Protezione colore - Protezione aromi	● ●	Affinamento
<b>LISEM ENNE</b>	Struttura - Sapidità	● ● ●	Affinamento
<b>HARMONY REFINE</b>	Ridurre secchezza, astringenza, vegetale	● ● ●	Pre-imbottigliamento
<b>HARMONY MP</b>	Struttura - Sapidità - Stabilità	● ● ●	Pre-imbottigliamento

# 6

## I TANNINI

DALLA SVINATURA ALL'IMBOTTIGLIAMENTO PER  
PROTEGGERE, STABILIZZARE, ARRICCHIRE, RIVITALIZZARE

### ***Protezione dall'ossigeno***

#### **Infinity Décuvage**

Impiegato alla svinatura permette un'iniziale polimerizzazione degli antociani favorendo la stabilizzazione del colore, sia per condensazione diretta sia per polimerizzazione mediata. L'ottimo potere antiossidante protegge il colore e le sostanze aromatiche durante i travasi. Infinity Décuvage si inserisce in una vinificazione a ridotto impiego di SO<sub>2</sub>, in particolare abbinato a Infinity Fruity Red in pre-imbottigliamento.

##### **Dosi e modalità d'impiego**

Alla svinatura per la stabilizzazione del colore: 5-10 g/hl.  
Nei travasi per la protezione antiossidante: 3-5 g/hl.

##### **Confezioni**

Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.



#### **Infinity Redox**

Si impiega dalla fine della fermentazione alcolica per proteggere i vini bianchi e rosati dai fenomeni ossidativi, sia durante lo stoccaggio in vasca sia durante i travasi. L'azione antiossidante è svolta dai tannini idrolizzabili principalmente gallici, che legando l'ossigeno evitano reazioni degradative a carico dei polifenoli e delle componenti aromatiche.

Infinity Redox si inserisce in una vinificazione a ridotto impiego di SO<sub>2</sub>, in particolare abbinato a Tanniblanc o Infinity Fruity White in pre-imbottigliamento.

##### **Dosi e modalità d'impiego**

Nei travasi: 1-2 g/hl.  
Durante la conservazione: 2-5 g/hl.

##### **Confezioni**

Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.



#### **Infinity Vert**

Tannino condensato ottenuto da the verde. Nei vini bianchi e rosati, protegge dai fenomeni ossidativi migliorando la longevità del colore e del corredo aromatico. Nei vini rossi, grazie alla struttura proantocianidica partecipa alla condensazione degli antociani e alla stabilizzazione del colore. In tutti i vini, anche spumanti, allontana, complessandole, le molecole responsabili dei sentori di ridotto. Efficace nei protocolli di vinificazione che prevedono la riduzione dell'impiego di SO<sub>2</sub>.

##### **Dosi e modalità d'impiego**

Nell'affinamento dei vini bianchi e spumanti: 0,5-3 g/hl.  
Nell'affinamento dei vini rossi e rosati: 0,5-5 g/hl.  
In finissaggio: 0,5-1 g/hl.

##### **Confezioni**

Barattoli da 500 g.





## Tanniblanc

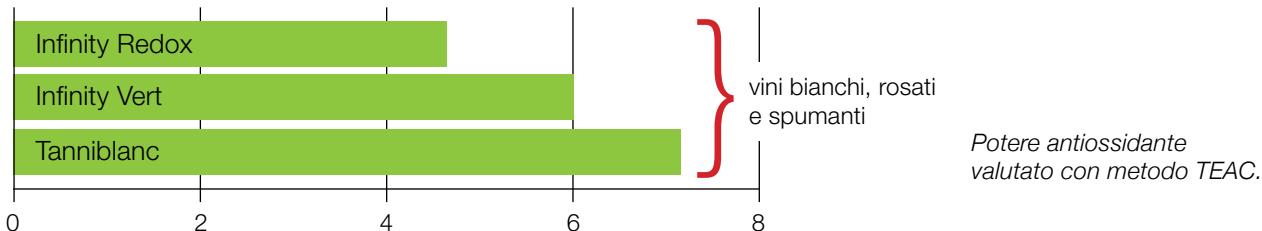
Tannino gallico estratto esclusivamente da galla di quercia. Preserva i vini bianchi e rosati da indesiderati fenomeni ossidativi. Non conferisce astringenza, anche alle dosi più elevate, ma valorizza i vini grazie all'apporto di una maggiore struttura.

### Dosi e modalità d'impiego

Da 1 a 5 g/hl dopo i primi travasi.

### Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.



## Stabilizzazione del colore



## Infinity Blu

Nei vini rossi, dopo svinatura, al termine della fermentazione alcolica e nelle prime fasi di affinamento permette la formazione del ponte etanale e la condensazione tannini-antociani.

### Dosi e modalità d'impiego

Fino a 15 g/hl.

### Confezioni

Taniche da 5 kg, taniche da 25 kg, fusti da 250 kg.



## Tannirouge

Tannino pirocatechinico, in grado di legare gli antociani del vino e di stabilizzarli, riducendo l'impoverimento di colore che si può verificare durante i periodi di affinamento e stoccaggio.

### Dosi e modalità d'impiego

Fino a 15 g/hl.

### Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.



## Top Tan CR

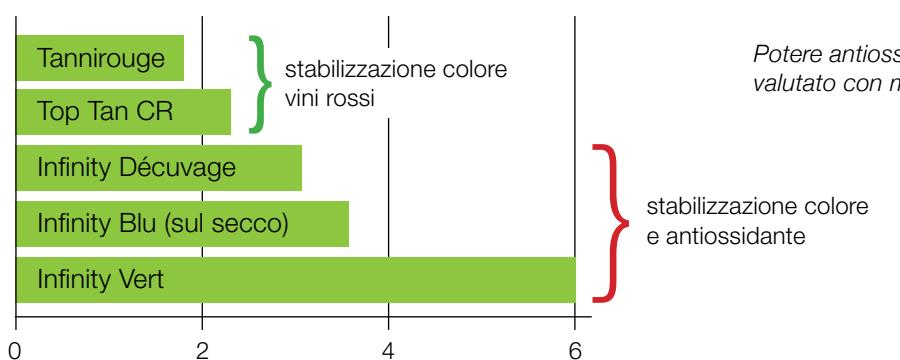
A base di tannino di vinacciolo per stabilizzare il colore, aumentare la struttura e migliorare l'evoluzione del vino. Nel medio periodo contribuisce alle reazioni di polimerizzazione responsabili della morbidezza e della struttura del vino affinato.

### Dosi e modalità d'impiego

2-10 g/hl garantendo un adeguato tempo di affinamento.

### Confezioni

Barattoli da 500 g.



## Aromaticità e pulizia

### Infinity Yellow



Tannino ricco di terpeni e norisoprenoidi legati. In affinamento dei vini bianchi e rosati contribuisce ad arricchire il corredo sensoriale dei vini e a migliorare lunghezza e freschezza in bocca. Ottimale l'impiego in abbinamento con Aromazina.

#### Dosi e modalità d'impiego

2-8 g/hl garantendo un contatto di 1-2 settimane.

#### Confezioni

Bottiglie da 1 kg.

### Infinity Class



Tannino estratto da rovere caratterizzato da grande armonia e finezza. Aumenta la complessità aromatica con note di vaniglia, caramello e moka. In bocca migliora l'equilibrio generale. Si impiega sia sui vini bianchi sia sui vini rossi in fase di affinamento e di finissaggio. È molto indicato in vini che abbiano già fatto un passaggio in legno.

#### Dosi e modalità d'impiego

2-8 g/hl.

#### Confezioni

Barattoli da 250 g.

### Infinity Creamy



Caratterizza i vini con un deciso impatto organolettico. Al naso incrementa la complessità aromatica che ricorda la pasticceria, oltre al cocco e alla vaniglia, tipici del legno tostato. L'impronta percepita al naso si conferma anche in bocca, con un miglioramento della struttura. Al naso i profumi sono percepiti più aperti e, nei vini rossi, si rivelano i sentori di piccoli frutti.

#### Dosi e modalità d'impiego

2-8 g/hl.

#### Confezioni

Barattoli da 250 g.

### Infinity Roble



Tannino estratto da rovere. Apporta note di cocco, vaniglia, sentori speziati e caramello. Nei vini rossi integra l'apporto di barriques di più passaggi. Nei vini bianchi e rosati, in abbinamento a Harmony Full, incrementa la complessità aromatica. Ripristina il corretto potenziale red-ox, restituendo vini di grande pulizia, freschezza e longevità organolettica.

#### Dosi e modalità d'impiego

5-15 g/hl.

#### Confezioni

Bottiglie da 1 kg.

### Tannino Q



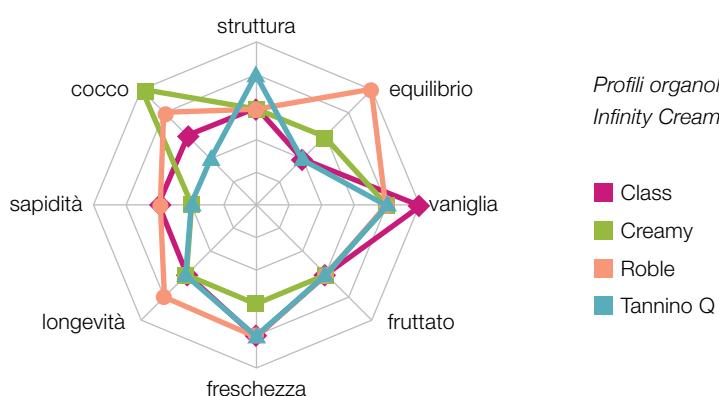
Tannino estratto da rovere. Conferisce complessità aromatica e struttura gustativa rispettando le caratteristiche originali dei vini trattati. Si impiega su vini rossi, bianchi e rosati.

#### Dosi e modalità d'impiego

Vini bianchi: 1-5 g/hl. Vini rossi: 5-20 g/hl.

#### Confezioni

Barattoli da 500 g.



Profili organolettici conferiti da Infinity Class, Infinity Creamy, Infinity Roble e Tannino Q.

- Class
- Creamy
- Roble
- Tannino Q

## Struttura e complessità

### Top-Tan AR

A base di tannino d'uva. All'effetto strutturante si associa anche un importante aumento dell'intensità aromatica, valorizza la complessità in bocca e rende il vino equilibrato e aperto. Nei vini bianchi conferisce quella nota di importanza spesso ricercata nei prodotti originali e ben strutturati. Nei vini rossi esalta le note fruttate "aprendo" l'aroma e arricchendolo di componenti che vanno dallo speziato al tostato.

#### Dosi e modalità d'impiego

Vini bianchi: 2-8 g/hl.

Vini rossi: 2-10 g/hl.

#### Confezioni

Barattoli da 500 g.



### Top-Tan SB

Tannino d'uva con proprietà strutturanti e stabilizzanti. Per vini bianchi in cui sia necessario conferire maggiore pienezza, spessore e armonia gustativa. Protegge l'intero patrimonio polifenolico già esistente garantendo longevità.

#### Dosi e modalità d'impiego

2-10 g/hl.

#### Confezioni

Barattoli da 500 g.



### Top-Tan SR

Tutte le qualità del tannino d'uva per aumentare lo spessore e la pulizia dei vini rossi e rosati, migliorandone la struttura e la complessità. Stabilizza il colore, partecipando alle reazioni di combinazione tannino-antociano.

#### Dosi e modalità d'impiego

2-15 g/hl.

#### Confezioni

Barattoli da 500 g.



## Rivitalizzare i vini

### Infinity Fruity White

Tannino per rivitalizzare i vini bianchi. Impiegato in finissaggio e pre-imbottigliamento dà grande pulizia olfattiva, allontanamento delle sostanze responsabili di odori di ridotto e ripristino, almeno parziale, dell'equilibrio ossido-riduttivo. In bocca la struttura risulta migliorata con maggiore equilibrio e persistenza. In molti vini aumenta la sapidità e la lunghezza retrogustativa.

#### Dosi e modalità d'impiego

2-8 g/hl.

#### Confezioni

Barattoli da 500 g.



### Infinity Fruity Red

Tannino per rivitalizzare i vini rossi. Si impiega in finissaggio e pre-imbottigliamento, allontana le molecole che mascherano i profumi del vino, restituendo pulizia e apertura olfattiva permettendo la migliore espressione dei descrittori quali frutta e confettura. In bocca la struttura risulta migliorata in termini di un maggiore equilibrio, persistenza e lunghezza retrogustativa.

#### Dosi e modalità d'impiego

2-8 g/hl.

#### Confezioni

Barattoli da 500 g.



OBIETTIVO	FASE	PRODOTTO	VINI
<b>Protezione dall'O<sub>2</sub></b> Sostituzione SO <sub>2</sub>	Travasi Stoccaggio	TANNIBLANC	
		INFINITY REDOX	
		INFINITY DÉCUVAGE	
	Affinamento Stoccaggio Finissaggio	INFINITY VERT	
<b>Stabilizzazione colore</b>	Affinamento	INFINITY BLU	
		TANNIROUGE	
		TOP TAN CR	
<b>Complessità aromatica</b> Struttura Pulizia	Affinamento Finissaggio	INFINITY YELLOW	
		TOP TAN AR	
		TOP TAN SB	
		TOP TAN SR	
		TANNINO Q	
		INFINITY CLASS	
		INFINITY CREAMY	
		INFINITY ROBLE	
		INFINITY FRUITY WHITE	
<b>Equilibrio red-ox</b> Rimozione molecole solforate Complessità aromatica	Finissaggio Pre-imbottigliamento	INFINITY FRUITY RED	

# GLI ALTERNATIVI

---

L'ALTRO AFFINAMENTO...

## PRECEDENZA ALLA QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA

- Quercia francese: Bourgogne, Vosges, Franche-Comté...
- Quercia americana: Missouri, Virginia, Pennsylvania...
- Assi tagliate tutte con uno spessore di 27 mm e poi levigate per garantire un dilavamento e una stagionatura omogenei.
- Stoccaggio e maturazione in spazi dedicati.
- Tracciabilità totale dalla foresta alla cantina.

## GLI ALTERNATIVI IN AFFINAMENTO

### *Pulizia e fruttato*

#### Vini rossi

Tablet Velvet A

Chips Mocha F + Top Tan CR

Chips House A + Harmony Full

#### Vini bianchi e rosati

Tablet Velvet F + Harmony W

Tablet Hi Van A + Infinity Vert

Chips Mocha F + Top Tan AR

### *Rimozione delle note vegetali*

#### Vini bianchi, rossi e rosati

Chips House A + Harmony Full

Affinamento di 3-6 settimane con bâtonnage e assaggio settimanale.

### *Struttura e speziato*

#### Vini rossi

Chips Complex

Affinamento di almeno 6 settimane con bâtonnage e assaggio settimanale.

#### Vini bianchi e rosati

Tablet Velvet F, + Harmony W

Affinamento di 2-3 settimane con bâtonnage e assaggio settimanale.

## LE DIVERSE TOSTATURE

Combinando quattro elementi nel processo di tostatura della quercia - *temperatura, durata, umidità e flusso d'aria* - OakWise è in grado di offrire cinque distinti profili aromatici.

**House:** un processo lungo e lento che si traduce in una profonda penetrazione della tostatura nel legno prima che questo sia tagliato nelle dimensioni volute o in chips. Questa tecnica permette il rapido rilascio dei sentori tostati nel vino ed è particolarmente utile in caso di vini da avere pronti per la commercializzazione in tempi brevi.

**Descrittori aromatici:** nocciola tostata, dolce, caramello, noce moscata, cocco lieve, basso affumicato.

**Classico:** garantisce un'estrazione delicata, un impatto in bocca rotondo e vellutato con sensazioni simili alla barrique. Fornisce pienezza e grande persistenza.

**Descrittori aromatici:** crosta di pane, vaniglia, dolcezza, cremosità.

**Hi Van:** tostatura lenta e delicata a bassa temperatura, per ottenere un aumento dei caratteri vaniglia e cocco. Impatto di media tostatura, utile per vini nei quali si ricerca dolcezza.

**Descrittori aromatici:** crema di vaniglia, cocco, miele, basso speziato, basso affumicato.

**Mocha:** sviluppato appositamente per conferire caratteri stile mocha; nei vini rossi conferisce pienezza. Si impiega una più alta temperatura per produrre più composti furfurilici, con esclusione dei fumi per evitare troppo carattere fumé.

**Descrittori aromatici:** caffè latte, moka, cioccolato fondente, liquirizia, basso affumicato.

**Complex:** processo di tostatura specificatamente ideato per fornire grande complessità aromatica e integrazione nel profilo originale dei vini fermi.

**Descrittori aromatici:** speziato, noce moscata, nocciola tostata, caramello, cocco.

**Velvet:** una lunga e lenta tostatura a elevata temperatura per incrementare i composti furfurilici e una sensazione di morbidezza al palato.

**Descrittori aromatici:** noci appena tostate, caramello dolce, pepe nero, cocco lieve.

		CHIPS	TABLETS *	DOMINOS	STAVES	OAK CHAIN
mm sacco		infusione 9 kg	infusione 9 kg	9x65x100 infusione 10 kg	9x65x915 100 pz	20 pz
<b>House</b>	A F	●		● ●	● ●	●
<b>Classico</b>	F			●	●	●
<b>Hi Van</b>	A F	● ●	●	● ●	● ●	●
<b>Mocha</b>	A F		●	● ●	● ●	●
<b>Complex</b>	A F			● ●	● ●	
<b>Velvet</b>	A F		● ●			

\* in genere il dosaggio dei Tablets è metà rispetto quello dei Chips.

A = quercia americana F = quercia francese

# GLI STABILIZZANTI

## LA STABILITÀ MICROBIOLOGICA

### Battkill

A base di chitosano per evitare lo sviluppo dei batteri lattici e lo svolgimento della fermentazione malolattica nei vini bianchi, rosati, rossi e nelle basi spumante. Si inserisce in un protocollo di riduzione della SO<sub>2</sub>.

**Dosi**

10-25 g/hl.

**Confezioni**

Barattoli da 500 g e sacchetti da 2 kg.



### Brettkill

A base di chitosano per evitare lo sviluppo dei *Brettanomyces* e la produzione di fenoli volatili. Si impiega su tutti i vini, in particolare durante l'affinamento dei vini rossi dopo la fermentazione malolattica. Si inserisce in un protocollo di riduzione della SO<sub>2</sub>.

**Dosi**

5-15 g/hl.

**Confezioni**

Barattoli da 100 g e barattoli da 500 g.



### Flor-Stop

Pastiglie galleggianti antifiorella, a base di allile isotiocianato, per il controllo delle alterazioni della superficie del vino in grandi recipienti.

**Dosi**

1 pastiglia galleggiante per contenitore (damigiana, barrique o vasca).

**Confezioni**

Damigiane: sacchetti da 25 bustine da 12 pezzi codauna.  
Fusti: sacchetti da 40 bustine da 2 pezzi codauna.  
Vasche: sacchetti da 40 bustine da 1 pezzo codauna.



### Liquisol 15K

Soluzione acquosa di potassio bisolfito con il titolo del 15% di SO<sub>2</sub>.

**Dosi**

A seconda delle necessità, considerando che: 10 ml/hl apportano 1,5 g/hl di SO<sub>2</sub>.

**Confezioni**

Bottiglie da 1 kg e taniche da 25 kg.



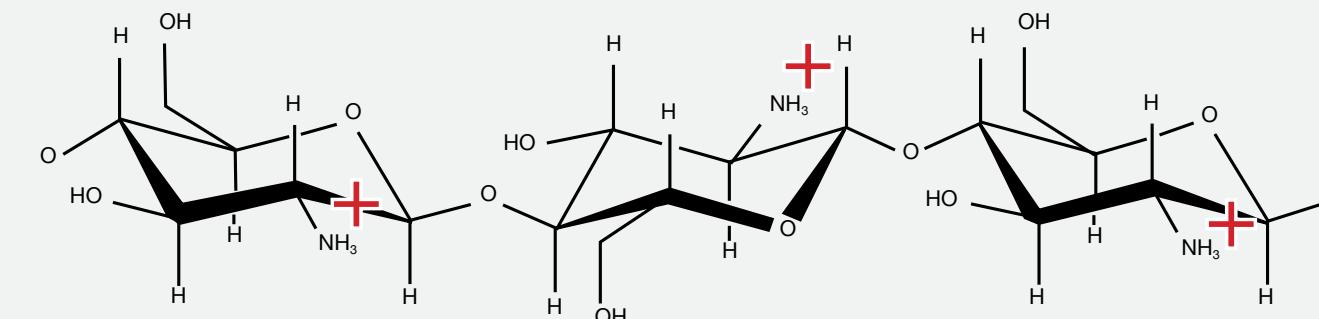
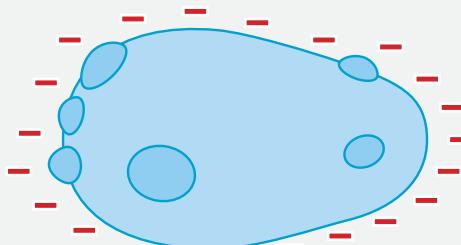


## COME FUNZIONA IL CHITOSANO?

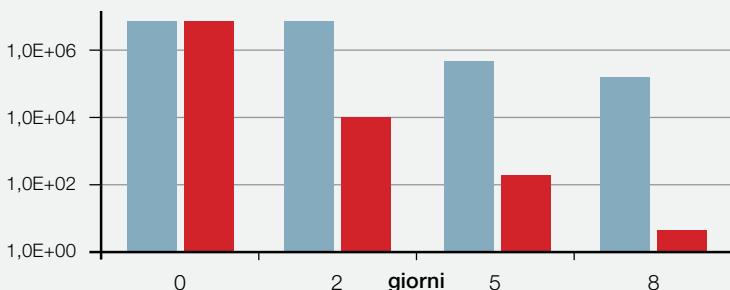
A pH del vino (acido): il chitosano ha carica **positiva** i microrganismi hanno carica **negativa**.

Il chitosano si lega con la parete cellulare dei micro organismi provocando:

- malfunzionamento della cellula
- precipitazione del complesso chitosano-cellule



Brettanomyces (UFC/ml)



■ VT + BrettKill (50 g/hl)

■ vino test

Inibizione dello sviluppo di *Brettanomyces bruxellensis* in vino rosso, con e senza adduzione di BrettKill.

## TRATTAMENTI SPECIFICI

### Fito-Stop

Stabilizzante per la rimozione dei pesticidi dai mosti e dai vini; basato sull'azione adsorbente di pareti cellulari selezionate allo scopo e di uno specifico carbone enologico. Tecnologia miniTubes™.



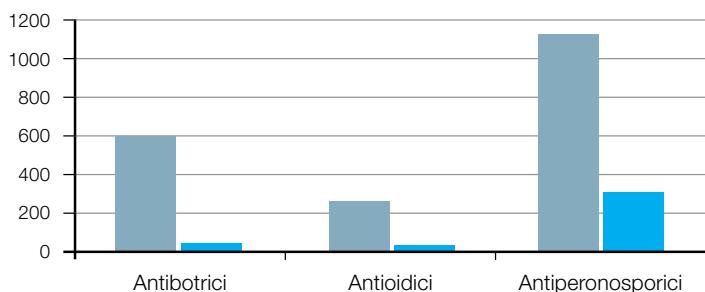
#### Dosi

20-100 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

#### Antiparassitari ( $\mu\text{g/l}$ )



■ Fito-Stop  
■ vino test

Rimozione di antiparassitari in vini trattati con Fito-Stop (50 g/hl). Risultati medi su 5 vini chiarificati e aggiunti di: 6 antibotritici, 12 antiperonosporici e 5 antiodici.

## GLI STABILIZZANTI

### Copper

Solfato di rame per la rimozione degli odori di ridotto.

**Dosi**

10 ml/hl sono in genere sufficienti.

**Confezioni**

Bottiglie da 1l, con dosatore.

### Mer-Capta

Citrato di rame supportato, per la rimozione degli odori di ridotto causati da H<sub>2</sub>S e mercaptani.

**Dosi**

5-20 g/hl (dose massima 50 g/hl).

**Confezioni**

Sacchetti da 2 kg.

### Atoxit DC

Trattamento specifico per la rimozione delle micotossine, in particolare Ocratossina A dai vini.

**Dosi**

50-100 g/hl.

**Confezioni**

Sacchi da 25 kg.

## LA STABILITÀ TARTARICA

### Super-40®

Acido metatartarico puro, con alto indice di esterificazione e perfettamente solubile. Indicato nei vini privi di instabilità proteica o colloidale.

**Dosi**

10 g/hl (dose massima).

**Confezioni**

Sacchetti da 1 kg.

### Super-40® Special

Acido metatartarico puro con alto indice di esterificazione. Per vini che tendono a formare opalescenze a freddo dovute alla combinazione dell'acido metatartarico con i colloidi presenti.

**Dosi**

10 g/hl (dose massima).

**Confezioni**

Sacchetti da 1 kg.

	GRADO DI INSTABILITÀ (Δ μs)	APPLICAZIONE PRINCIPALE	APPLICAZIONE SECONDARIA
Super-40® Super-40® Special	Tutti	colore stabile	
FENDER 200B	Tutti (anche > 200)		
FENDER 200R	Tutti	colore stabile	
FENDER Feel	Medio-bassi (< 150)		
GOMMARABICA LIQUIRAB 100	Bassi (< 100)	colore stabile	
KARMELOSA L	Tutti		



GLI STABILIZZANTI

PER SAPERNE DI PIÙ

## PREVENIRE O RIMUOVERE IL **DIFETTO DI RIDOTTO** PER:

- evitare odori di uovo marcio, cavolo cotto, agliaceo...
- riscoprire il fruttato dei vini
- imbottigliare in sicurezza

### PREVENZIONE

Per evitare formazione di H<sub>2</sub>S e mercaptani durante l'affinamento:

- allontanare la feccia grossolana
- evitare solfitazioni in presenza di feccia attiva

### RIMOZIONE

Per la rimozione di H<sub>2</sub>S e mercaptani:



**MER-CAPTA:** rame citrato per eliminare i difetti da composti solforati leggeri.

**COPPER:** rame solfato per eliminare i difetti da composti solforati leggeri.

**CHIPS e TABLET:** legni alternativi OakWise per conferire struttura e migliorare la pulizia organolettica dei vini.

**HARMONY FULL:** l'affinamento "sur lies" per ottenere tutti i vantaggi del lievito.

**INFINITY FRUITY:** rimuovere mercaptani e composti solforati pesanti senza interferire con gli aromi e la struttura del vino.

**TOP TAN AR:** azione sia preventiva sia curativa contro tutti i composti solforati. Conferisce struttura e complessità al vino.

### Fender 200B

Per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi, spumanti e frizzanti. L'efficacia è garantita dalla presenza di una speciale gomma arabica seyal, con elevato potere di colloide protettore, e di una particolare CMC, estremamente stabilizzante ma non intasante.



#### Dosi

60-200 g/hl (dose massima). In vini stabili (proteine e colore), limpidi e pronti per la filtrazione finale.

#### Confezioni

Taniche da 10 kg e da 25 kg.

### Fender 200R

Per la stabilizzazione tartarica dei vini grazie alla sinergia dell'acido metatartarico e di una particolare gomma arabica seyal. Fender 200R ha azione anticristallizzante, nel breve periodo, nei vini con elevate instabilità tartariche ( $\Delta \mu s > 200$ ) e, nel lungo periodo in vini con basse instabilità ( $\Delta \mu s < 100$ ).



#### Dosi

20-40 g/hl (dose massima).

#### Confezioni

Sacchi da 5 kg.



### Fender Feel

Per la stabilizzazione tartarica dei vini spumanti bianchi con medio-bassa instabilità tartarica. Unisce l'azione anticristallizzante della CMC a quella dei polisaccaridi del lievito. Questi ultimi contribuiscono anche ad aumentare la complessità e la morbidezza in bocca, oltre ad attenuare eventuali sentori vegetali o amari.

#### Dosi

50-150 g/hl. Le dosi più alte per vini molto instabili o per un marcato effetto organolettico.

#### Confezioni

Taniche da 5 kg.

### Karmelosa L

Carbossimetilcellulosa in soluzione acquosa per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi. La forma liquida agevola l'omogeneizzazione del prodotto nel vino.

#### Dosi

75-150 g/hl (dose massima). In vini stabili (proteine), limpidi e pronti per la filtrazione finale.

#### Confezioni

Taniche da 5 kg e da 25 kg, fusti da 220 kg e big da 1000 kg.



### Cristallgen DC

Germi di cristallizzazione purissimi con granulometria omogenea e ottimale per favorire la rapida precipitazione del bitartrato di potassio. Efficace per impianti discontinui e continui.

#### Dosi

20-40 g/hl. Disperdere Cristallgen DC in acqua, sotto agitazione, e aggiungere al vino quando questo ha raggiunto qualche grado sotto lo zero. Mescolare e attendere 3-5 giorni per la completa precipitazione.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg, sacchi da 5 kg e da 25 kg.



### Nuovo Cristallgen

Germi di cristallizzazione con azione combinata per la riduzione dello ione calcio, oltreché del bitartrato di potassio. Azione rapida e sicura senza code di precipitazione in bottiglia.

#### Dosi

20-40 g/hl, in modo da precipitare circa 20-30 mg/l di Ca quando questo nel vino è superiore a 80-100 mg/l. Disperdere Nuovo Cristallgen in acqua, sotto agitazione, e aggiungere al vino quando questo si trova a ca. 5°C. Mescolare e attendere almeno 7 giorni per la precipitazione del calcio.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



## LA GOMMA ARABICA

### Délite

Gomma arabica a catena lineare e poco ramificata ottenuta da boccole di Acacia senegal. Attenua le sensazioni astringenti e acide e conferisce maggiore morbidezza. Al naso riduce le note vegetali dando risalto agli aromi freschi e fruttati. Impiegata in spumanti e frizzanti riduce eventuali asperità gustative e migliora l'aspetto del perlage.

#### Dosi

50-200 ml/hl.

#### Confezioni

Taniche da 10 kg e da 25 kg, fusti da 220 kg e big da 1100 kg.





## Gommarabica® DC

Gomma arabica, ottenuta da boccole di Acacia seyal, caratterizzata da peso molecolare elevato e struttura compatta per un potere colmatante minimo. Riduce le sensazioni amare e conferisce morbidezza, volume e rotondità, con un generale miglioramento dei vini. Potenzia significativamente l'azione dell'acido metatartarico.

### Dosi

50-200 ml/hl o più.

### Confezioni

Bottiglie da 1 l, taniche da 10 kg e da 25 kg, fusti da 220 kg e big da 1100 kg.



## Liquirab 100

Gomma arabica, ottenuta da boccole di Acacia seyal; è la più filtrabile della gamma Dal Cin, quindi utilizzabile anche a dosi elevate, senza ripercussioni sulle membrane di filtrazione e sulla limpidezza del vino. Svolge un importante ruolo ammorbidente e affinante, conferisce una struttura più piena e avvolgente ai prodotti, smussando le asperità tanniche. Coadiuga l'azione dell'acido metatartarico.

### Dosi

50-200 ml/hl o più.

### Confezioni

Taniche da 10 kg e da 25 kg, fusti da 220 kg e big da 1100 kg.

## Polvarabica DC

Gomma arabica in polvere, ottenuta da Acacia, e caratterizzata da solubilità immediata. La struttura ramificata e con alto peso molecolare è ideale sia per conferire struttura e morbidezza sia per migliorare la stabilità tartarica dei vini.

### Dosi

10-100 g/hl o più.

### Confezioni

Sacchi da 5 kg.



## Easydry

Gomma arabica in polvere, ottenuta da Acacia, con buona disperdibilità in acqua e vino. Manifesta un impatto favorevole sulla stabilità tartarica e ai dosaggi più elevati è apprezzabile anche l'effetto ammorbidente e di riduzione delle note erbacee.

### Dosi

10-100 g/hl o più.

### Confezioni

Sacchi da 10 kg.



	MORBIDEZZA DEI VINI GIOVANI	MORBIDEZZA DEI VINI STRUTTURATI	STABILIZZAZIONE COLLOIDALE	AROMI	PERLAGE
<b>GOMMARABICA</b> il top per concentrazione e qualità	● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	●
<b>LIQUIRAB 100</b> la più filtrabile delle gomme arabiche	● ● ●	● ●	● ●	● ●	●
<b>DÉLITE</b> Kordofan per il massimo potenziale organolettico	●	● ● ● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●
<b>DÉLITE GREEN</b> gomma arabica biologica per il massimo potenziale organolettico	●	● ● ● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●
<b>POLVARABICA</b> immediata dispersione e ottima filtrabilità	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
<b>EASYDRY</b> economicità e praticità	●	●	● ●	●	● ●

# ROAD TO GOAL

CONTROLLARE LA  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA  
**BATTKILL**



CONTROLLARE IL  
BRETTANOMYCES  
**BRETTKILL**



RIDURRE L'IMPIEGO DI SO<sub>2</sub>  
**INFINITY VERT**



RIMUOVERE IL DIFETTO DI RIDOTTO  
**MER-CAPTA**

Ø difetti -SO<sub>2</sub> +frutta  
= **Piacevolezza&Bevibilità**

## L'EQUILIBRIO RED-OX

### Redox



Evita le alterazioni del colore e abbassa il potenziale di ossido-riduzione. Può essere aggiunto in qualsiasi momento, meglio se in vini filtrati e pronti per essere imbottigliati. Indispensabile nel caso della pastorizzazione in bottiglia o di riempimento a caldo.

#### Dosi

10-40 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg.

### Redox Longevity



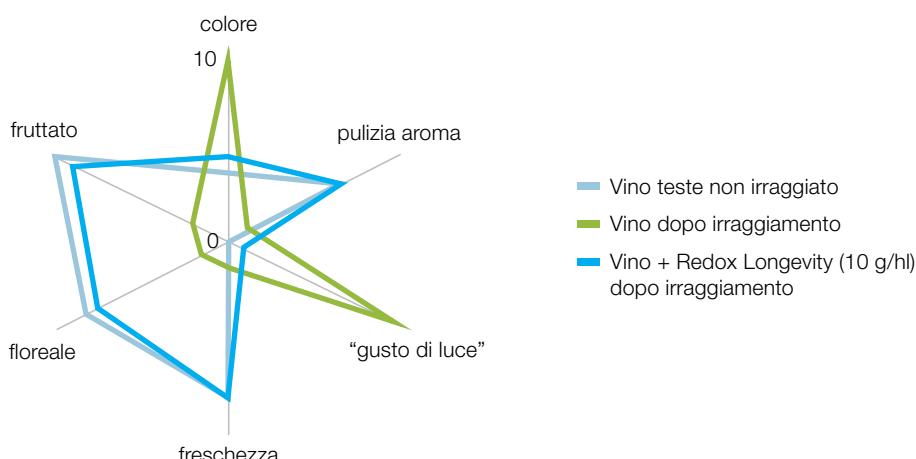
Previene le alterazioni degli aromi e del colore dei vini in bottiglia. Aggiunto al vino pronto per l'imbottigliamento, agisce contro il gusto di luce mediante meccanismi sia preventivi sia curativi.

#### Dosi

5-20 g/hl. Aggiungere prima dell'ultima filtrazione pre-membrana. Si consiglia di verificare l'IF del vino dopo l'aggiunta.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg.



### Super Redox



Particolarmente efficace contro le ossidazioni (imbrunimenti del colore, casse, ecc.) e le alterazioni di natura microbica dei vini. Conferisce freschezza e longevità.

#### Dosi

5-10 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg.

## DISACIDIFICAZIONE

### Superdisacidante



Per ridurre in modo equilibrato l'acidità dei vini anche in dosi elevate e nei vini più delicati.

#### Dosi

100 g/hl di prodotto riducono l'acidità totale del vino di circa 1 g/l.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

# 9

## LA PRESA DI SPUMA

### I NUTRIENTI

#### wynTube Prolife

Per la preparazione del vino base. Grazie all'adsorbimento degli inibitori endogeni, favorisce la cinetica fermentativa e migliora l'espressione aromatica. Libera mannoproteine che accentuano la complessità del vino e ne smorzano i sentori vegetali.

##### Dosi

20-40 g/hl mantenendo la massa in moderata agitazione per 18-24 ore.

##### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



#### Polimersei

Grazie all'elevata superficie specifica, svolge un ruolo fondamentale nella preparazione del vino base. Assorbe gli acidi grassi presenti e predispone al meglio il vino per la presa di spuma.

##### Dosi

80-100 g/hl mantenendo la massa in moderata agitazione per 18-24 ore.

##### Confezioni

Sacchi da 5 kg.



#### wynTube Prepara

Aggiunto all'acqua di reidratazione fornisce al lievito le sostanze indispensabili a condurre un'ottimale presa di spuma.

##### Dosi

10-30 g/hl.

##### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



#### wynTube Spuma

Il nutriente specifico per la presa di spuma; apporta tutti elementi indispensabili per favorire una cinetica rapida e sicura e limitare sensibilmente la produzione di metaboliti da stress: composti solforati, acetaldeide e acido piruvico. Grazie al derivato di lievito, ricco in glutatione ridotto e peptidi riducenti, si proteggono gli aromi e il colore del vino nel tempo.

##### Dosi

10-40 g/hl.

##### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.





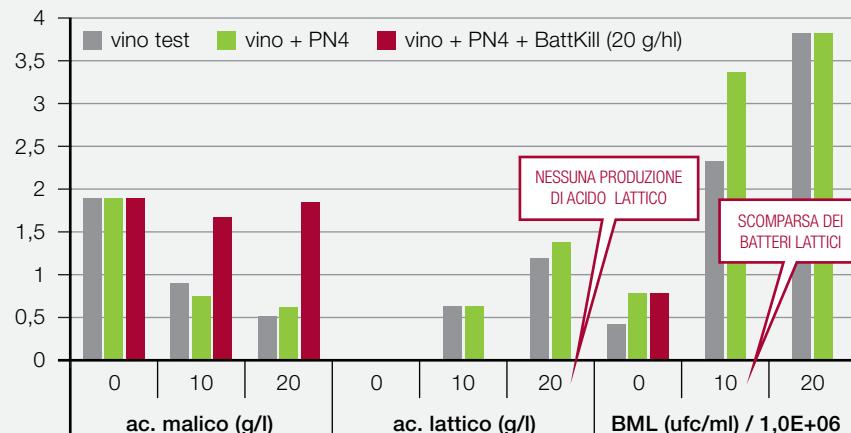
LA PRESA DI SPUMA

*PER SAPERNE DI PIÙ*

## EVITARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

<b>BATTKILL</b>	<b>AF</b>		
BASI SPUMANTE	10-20 g/hl		
STABILIZZAZIONE POST FML	20-30 g/hl		

Degradazione dell'acido malico, produzione di acido lattico e sviluppo di batteri lattici in vino inoculato con PN4 (1 g/hl) e seguito per 20 giorni.

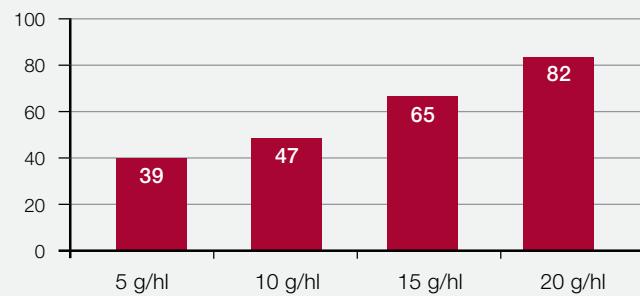


## PREVENIRE IL GUSTO DI LUCE

### Kolirex Go Fresh:

abbatte il contenuto di Riboflavina per prevenire la comparsa del "gusto di luce" nei vini spumanti e frizzanti in vetro bianco.

### Rimozione % di Riboflavina



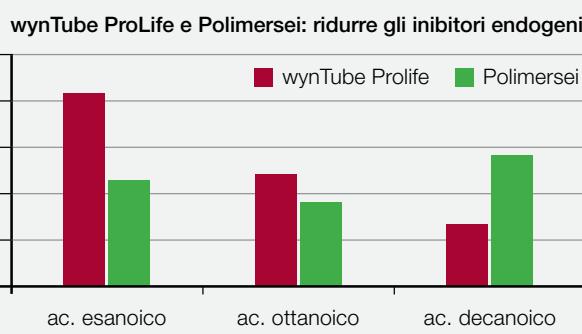
Rimozione % di riboflavin con diverse dosi di Kolirex Go Fresh.  
Media su 70 chiarifiche.

ppb Riboflavina	Dosi indicative per avere riboflavina < 40-50 ppb
0 - 50	0 - 5 g/hl
50 - 100	5 - 15 g/hl
100 - 150	15 - 20 g/hl
150 - 200	20 - 25 g/hl
> 200	25 - 30 g/hl

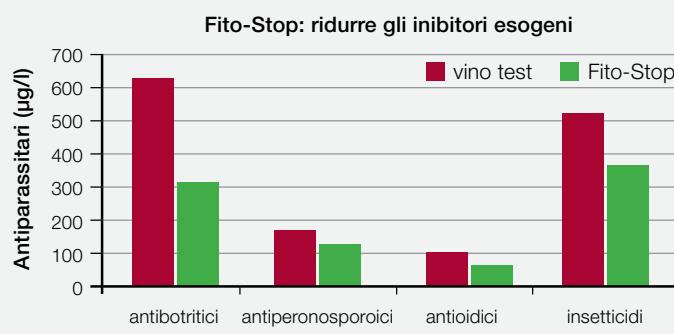
## DETOSSIFICARE IL VINO BASE

### wynTube ProLife, Polimersei e Fito-Stop:

creare l'ambiente migliore per la presa di spuma eliminando gli acidi grassi provenienti dalla fermentazione primaria e i residui dei trattamenti fitosanitari.



Rimozione % di C6, C8 e C10 con wynTube ProLife (40 g/hl) e Polimersei (80 g/hl)



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

### wynTube Alert

Nutriente complesso con attività antimicrobica. Indicato per evitare lo sviluppo di batteri lattici durante la presa di spuma. Permette di ridurre i dosaggi di SO<sub>2</sub> favorendo la dominanza di *S. cerevisiae*.

#### Dosi

20-50 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



### wynTube Fructal

Nutriente esclusivamente organico il cui apporto amminoacidico favorisce la produzione di note fruttate e tropicali. Permette di controllare l'apporto di riboflavina, limitando l'incremento di composti precursori del gusto di luce.

#### Dosi

15-40 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



### SuperDAP

Diammonio fostato e tiamina per la nutrizione dei lieviti e il regolare svolgimento della presa di spuma. Essendo completamente solubile è particolarmente indicato per il metodo classico.

#### Dosi

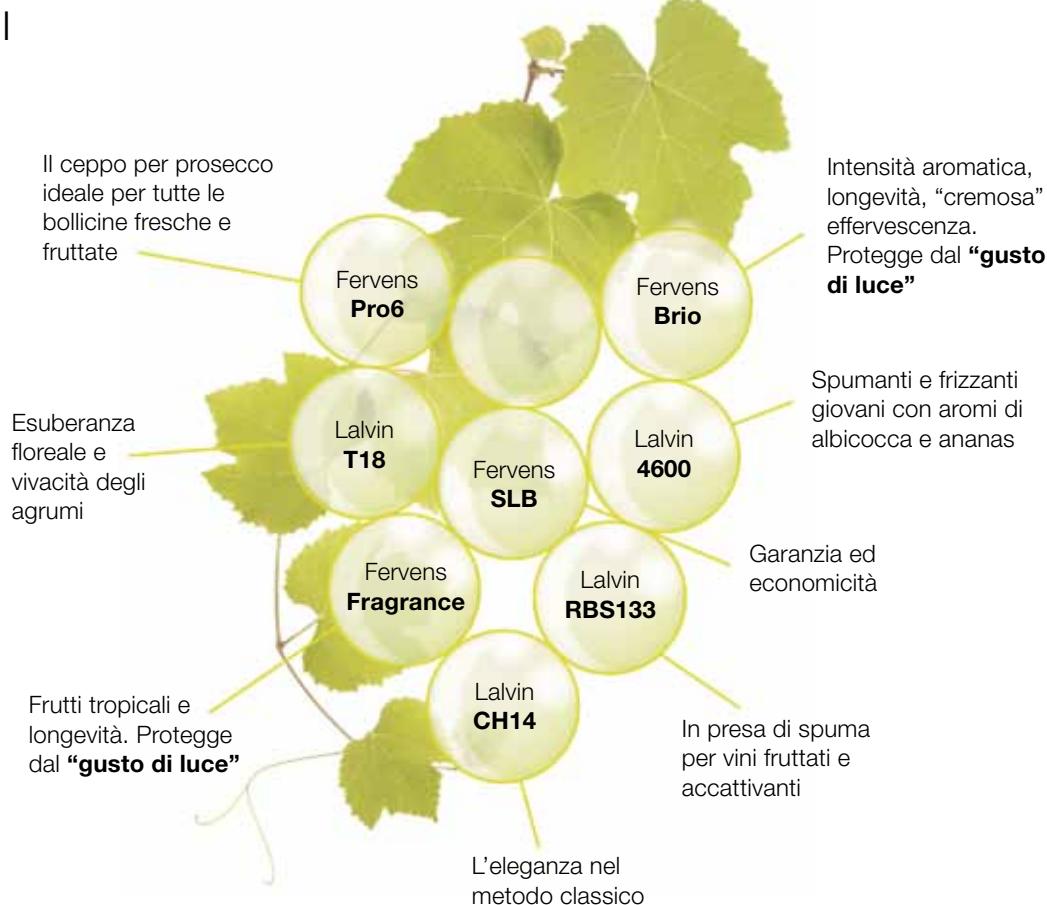
Fino a 60 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



## I LIEVITI





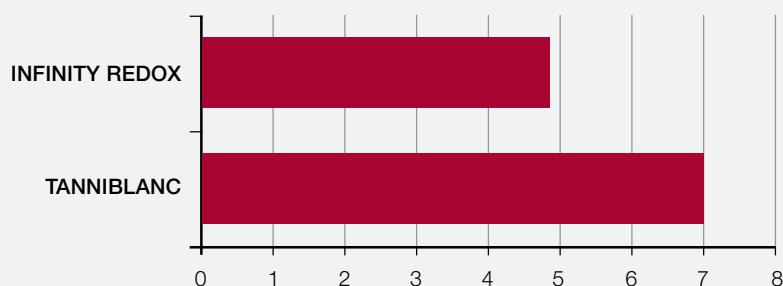
LA PRESA DI SPUMA

PER SAPERNE DI PIÙ

## GESTIRE LA PRESA DI SPUMA AROMI, STRUTTURA E PERLAGE



## PROTEGGERE DALLE OSSIDAZIONI E RIDURRE LA SO<sub>2</sub>



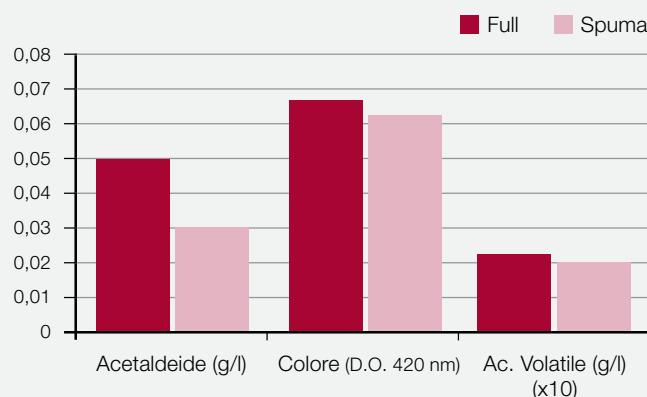
Potere antiossidante di *Infinity Redox* e *Tanniblanc* (metodo TEAC)

**Infinity Redox** e **Tanniblanc** si distinguono per il ridotto impatto organolettico, la pulizia al naso e la leggera struttura in bocca. **Tanniblanc** si può utilizzare anche all'imbottigliamento.

## PROLUNGARE LA FRESCHEZZA DEGLI AROMI E DEL COLORE



Effetto di 15 g/hl di Lisem Glu sul profilo sensoriale di un vino bianco, degustato 6 mesi dopo l'imbottigliamento.



Spumante Pignoletto. Nutrizione in presa di spuma con *wynTube Full* e *wynTube Spuma* (30 g/hl).

# ROAD TO BUBBLES



## FENDER FEEL

PREPARARE ALLA BOTTIGLIA



## WYNTUBE SPUMA

GESTIRE LA RIFERMENTAZIONE



## FERVENTS BRIO

PREPARARE IL PIED DE CUVE



## WYNTUBE PROLIFE

PREPARARE IL VINO BASE



## FRESCHE BOLLICINE

PERLAGE ELEGANTE E AROMI AL TOP!

## ACCLIMATAZIONE DEL LIEVITO PER LA PRESA DI SPUMA 100 HL DI VINO CON ALCOL 9,5-11,5%

### 1 REIDRATAZIONE LIEVITO

reidratare 2,5 kg di lievito + 1,5 kg **wynTube Prepara** in 50 l di H<sub>2</sub>O

**wynTube Prepara**  
protegge il lievito dall'alcol e dalla pressione.

### 2 ACCLIMATAZIONE ALL'ALCOL

50 l (lievito reidratato) + 50 l (vino) + 50 l (H<sub>2</sub>O) + 10,5 kg (zucchero) + 50 g **wynTube Spuma** (30 g/hl)

In alternativa, **wynTube Alert** per evitare lo sviluppo di batteri

T= 25 °C per 6 – 8 ore con saltuaria agitazione e aerazione

150 l (massa acclimatata) + 150 l (vino) + 100 l (H<sub>2</sub>O) + 11,5 kg (zucchero) + 120 g **wynTube Spuma** (30 g/hl)

T= 20–22 °C per ca. 12 – 15 ore, o comunque fino a che l'inizio della fermentazione sia evidente

400 l (massa acclimatata) + 400 l (vino) + 250 g **wynTube Spuma** (30 g/hl)

T= 20 – 22 °C per 24 ore, o comunque fino a che l'inizio della fermentazione sia evidente

### 3 INOCULO E RIFERMENTAZIONE

800 l (massa acclimatata) + **rimanente vino** + **wynTube Spuma** (30 g/hl) + **Lisem Glu** (20 g/hl)

T= 20 – 22 °C.

Per incrementare il fruttato, nutrire con **Fructal** oppure **wynTube Alert** per evitare lo sviluppo di batteri lattici.

Detossificare la massa prima dell'inoculo:  
**Polimersei** (100 g/hl) in rimontaggio per 24 ore al riparo dall'aria.

**Lisem Glu** preserva la freschezza dei profumi e del colore nel tempo



Rispettare i tempi indicati nelle diverse fasi di acclimatazione

# LINEA GREEN

---

## FERMENTAZIONE E PRESA DI SPUMA



### 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.



#### Dosi e modalità d'impiego

In reidratazione: 10-20g/hl. In fermentazione: 15-25 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g.



### Fervens Green

*Saccharomyces cerevisiae* biologico, estremamente versatile e adattabile a diverse condizioni fermentative. Fortemente raccomandato in presa di spuma e in caso di arresti fermentativi.



#### Dosi e modalità d'impiego

20-30 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g.



### Nutrigreen

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



#### Dosi e modalità d'impiego

20-60 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 1 kg.

## CHIARIFICANTI



### Ittiogreen

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



#### Dosi e modalità d'impiego

1-5 g/hl. Preparare una dispersione al 1-2% in acqua calda.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g.



### Gelagreen

Gelatina animale biologica. Nei vini rossi rimuove l'eccesso di tannicità, ed è indicata per rifinire i vini già affinati.



#### Dosi e modalità d'impiego

1-20 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 500 g.

## LA GOMMA ARABICA



### Délite Green



Gomma arabica certificata biologica, ottenuta da boccole di Acacia senegal. Attenua le sensazioni astringenti e acide in bocca e le note vegetali al naso. Nei vini rossi riduce la reattività dei tannini con le proteine della saliva. Nei vini bianchi conferisce pienezza e dolcezza. In generale aumentano morbidezza ed equilibrio al gusto e viene esaltata la freschezza dei profumi. Impiegata in spumanti e frizzanti riduce le asperità gustative e migliora l'aspetto del perlage.

#### Dosi e modalità d'impiego

30-200 ml/hl.

#### Confezioni

Taniche da 5 kg.

# I FILTRANTI

## PREPANNELLI

### **Fitofloc® DC e Fitofloc® Super**

Prepannelli predispersi con cellulosa a fibra lunga per filtrazioni brillanti e di finitura rispettivamente. Indicati per la ritenzione di colloidì instabili, lavorano facilmente fino a 6-7 bar di sovrapressione.


**Dosi**

0,5 kg-2 kg/m<sup>2</sup>.

**Confezioni**

Sacchetti da 5 kg.

Impiegare immediatamente dopo l'apertura.

### **Fitomix Largo, Fitomix DC e Fitomix Super**

Prepannelli predispersi per filtrazioni di sgrossatura, brillanti e di finitura rispettivamente, a base di cellulosa e perlite.


**Dosi**

0,5 kg-2 kg/m<sup>2</sup>.

**Confezioni**

Sacchetti da 5 kg.

Impiegare immediatamente dopo l'apertura.

### **Rhocell® Largo, Rhocell® DC e Rhocell® Super**

Prepannelli predispersi con cellulosa a fibra corta per filtrazioni di sgrossatura, brillanti e di finitura rispettivamente. Possono essere impiegati da soli o abbinati a perliti e/o diatomee.


**Dosi**

1 kg/m<sup>2</sup> è generalmente sufficiente.

**Confezioni**

Sacchetti da 5 kg.

Impiegare immediatamente dopo l'apertura.

### **Alfatex**

Prepannelli secchi con cellulosa a fibra corta, in associazione a perliti.


**Dosi**

Alfatex Super V: 10 g/kg di Enoperlite (1/extra o 3/extra), nella filtrazione sgrossante di mosti.

Alfatex 101: 500-1200 g/m<sup>2</sup>, nella filtrazione sgrossante.

Alfatex 102: 700-1500 g/m<sup>2</sup>, nella filtrazione brillante.

Alfatex 103: 800-1500 g/m<sup>2</sup>, nella filtrazione di finitura.

**Confezioni**

Sacchi da 20 kg.

## ALLUVIONAGGIO

### Filtex 1, Filtex 3, Filtex 7

Coadiuvanti di alluvionaggio per la formazione di pannelli omogenei e di porosità costante da sfruttare in tutto lo spessore per un'ottimale filtrazione di profondità. Dalla sgrossatura alla finitura.

#### Dosi

20-100 g/hl.

#### Confezioni

Sacchi da 20 kg.



### Enorandall

Gamma di farine fossili per la filtrazione da sgrossante alla finitura prima delle cartucce finali.

#### Dosi

50-200 g/hl in alluvionaggio.

#### Confezioni

Sacchi da 18, 20 o 25 kg a seconda del tipo di farina fossile.



### Enoperlite

Per la filtrazione su filtri rotativi sottovuoto e come alternativa alla diatomee nella formazione del prepannello nella filtrazione ad alluvionaggio. Dal trattamento sgrossante dei mosti fino alla filtrazione di finitura dei vini.

#### Dosi

1000-1500 g/m<sup>2</sup> nel pannello del filtro rotativo.

#### Confezioni

Sacchi da 14, 16, 18 o 25 kg a seconda del tipo di perlite.



## STRATI FILTRANTI

### Strati ZP

Gamma di prodotti con diverse porosità per trattamenti che vanno dalla sgrossatura di mosti molto torbidi fino alla filtrazione sterilizzante dei vini. Gli strati ZP hanno porosità controllata, perfetta tenuta durante la filtrazione, nessuna cessione organolettica al mosto o al vino trattato, elevata resa oraria.



#### Confezioni

Scatole da 100 strati in formato 40x40.

## NOTE

---





## NOTE

---



**IL VINO PREPARA I CUORI E LI  
RENDE PIÙ PRONTI ALLA PASSIONE**  
*(Ovidio)*

1949...

...la passione per la scienza portò il dott. Gildo Dal Cin a fondare, a Milano, il suo Laboratorio.

La passione per il vino lo accompagnò sempre nelle cantine e nel confronto con gli enologi.

Oggi continuiamo il suo lavoro, ascoltando e rispondendo a un mondo in continua evoluzione: l'enologia.





**DAL CIN GILDO s.p.a.**

20863 Concorezzo (MB) - Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
[www.dalcin.com](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)