



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, ascoltan-  
do e rispondendo a un mondo in continua  
evoluzione: l'enologia.

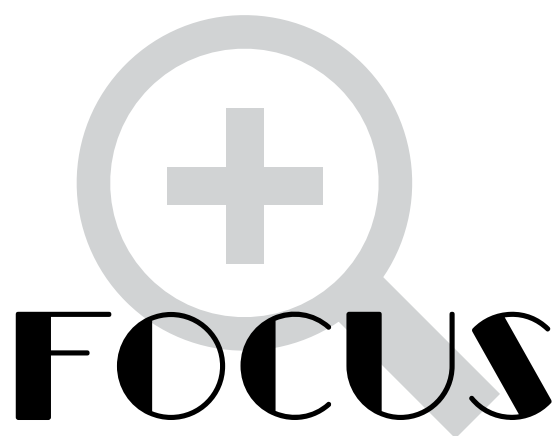


# INDICE

---

<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





## 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	<i>Giornalmente:</i> flusso di H <sub>2</sub> O calda a perdere	<i>Ogni 2 giorni:</i> <b>DICISAN SPECIAL</b>	<i>Settimanalmente:</i> <b>VKS</b>
	<b>SERBATOI IN ACCIAIO</b> Tartrati, colore, lieviti, batteri	<i>Ad ogni travaso e per detartarizzare:</i> <b>SGROMMATORE</b> ○ <b>SGROMMATORE</b> Liquido	<i>Al riempimento:</i> (dopo lungo periodo) <b>DICISAN SPECIAL</b>	<i>Quando necessario:</i> <b>VKS</b>
	<b>SERBATOI IN CEMENTO E VETRORESINA</b> Tartrati, colore, lieviti, batteri	<i>Ad ogni travaso e per detartarizzare:</i> <b>SGROMMATORE</b> ○ <b>SGROMMATORE</b> Liquido	<b>DICISAN SPECIAL SPUMASAN</b>	<i>Quando necessario:</i> <b>VKS</b>
	<b>SERBATOI IN LEGNO</b> Tartrati, colore, lieviti, batteri	<b>SGROMMATORE</b> <b>SGROMMATORE</b> Liquido		<b>DC/QUATTRO 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</b> o <b>VKS</b>
	<b>LINEA DI FILTRAZIONE</b> Sporco organico colmatante e microflora	<b>SGROMMATORE</b> <i>Per le cartucce fil- tranti fare riferimento alle indicazioni del fornitore</i>		<b>BIOXAN</b> o <b>VKS</b> <i>Per le cartucce filtranti fare riferi- mento alle indica- zioni del fornitore</i>

# 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



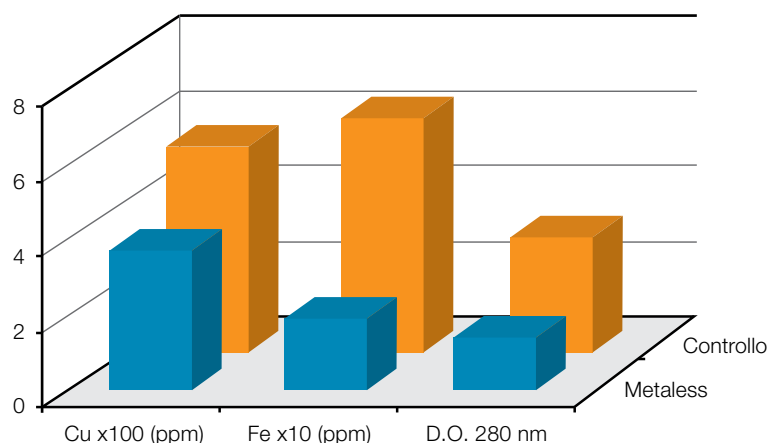
Per aumentare la longevità dei vini. Rimuove i metalli e le catechine proteggendo gli aromi, varietali e fermentativi, e preservando il colore dall'imbrunimento e dal pinking. Tecnologia miniTubes™

#### Dosi

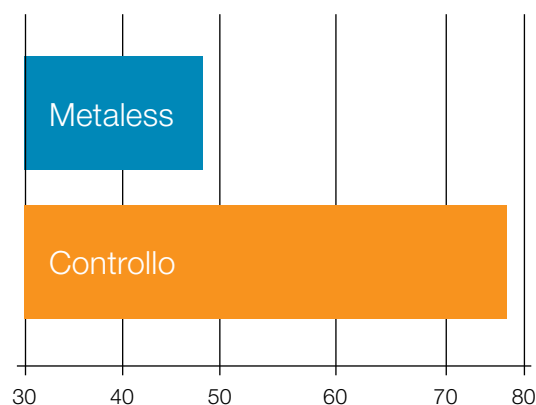
30-80 g/hl (dose massima).

#### 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).





## 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'imbrunimento. La tendenza all'imbrunimento 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.

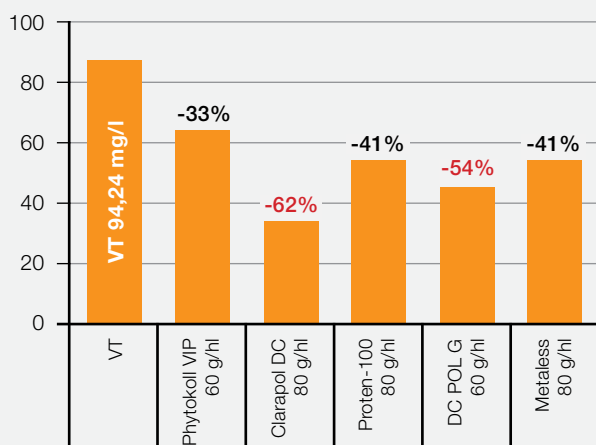
### RIDUZIONE DEI METALLI.

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

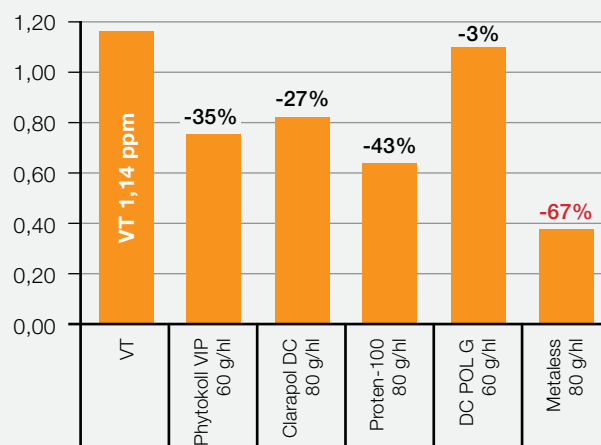
### RESISTENZA ALL'OSSIDAZIONE.

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

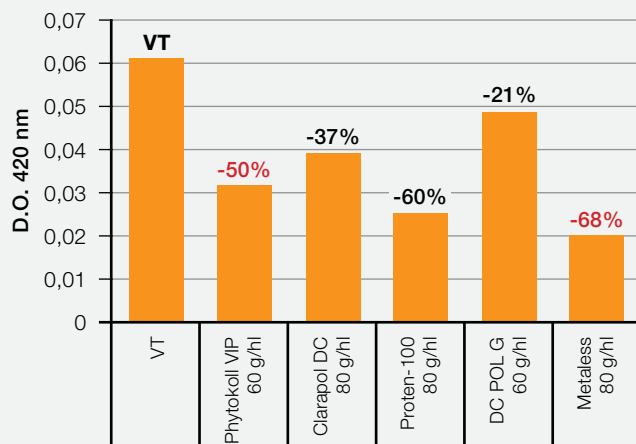
RIDUZIONE % DELLE CATECHINE



RIDUZIONE % DEL FERRO



RIDUZIONE % DELL'OSSIDABILITÀ DEL VINO  
(test con H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>)



Imbrunimento del colore in vino test e in vino chiarificato. Test di ossidabilità con H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>

## 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 ossidati, 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.

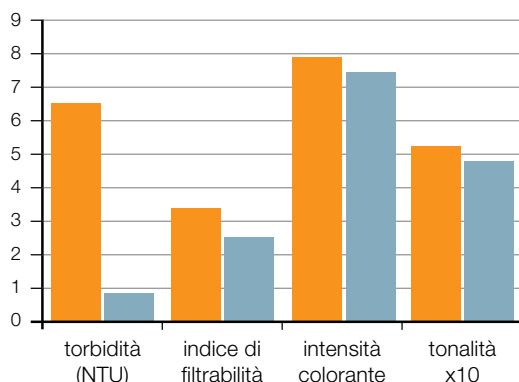
## Mosaico Round



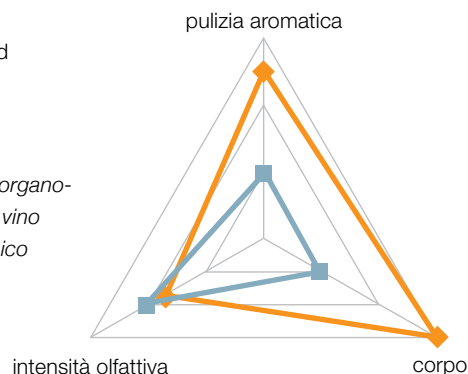
Rendere il vino rosso brillante, aumentarne la filtrabilità, correggere i difetti ossidativi del colore, smussare l'asperità tannica e dare volume in bocca. I derivati di lievito rendono il vino più morbido ed equilibrato. I derivati della chitina garantiscono l'eliminazione delle frazioni soggette a 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.



*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 necessitano di azione stabilizzante sui colloidi di 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.



## 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.

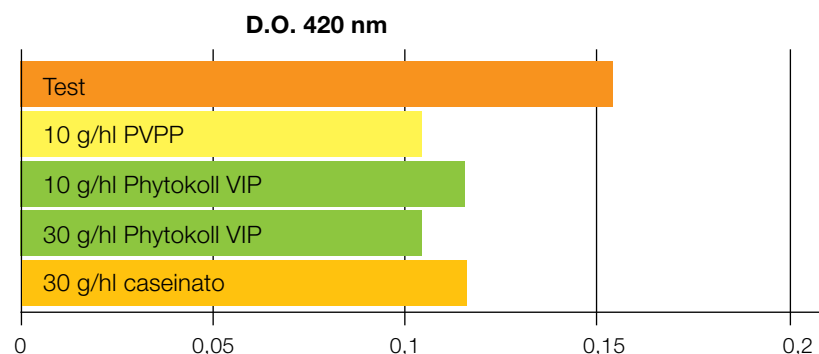
#### Phytokoll® VIP



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.



*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.

## Ittiocolle

### Ittiocolle S

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



# 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 rigonfiare 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 rigonfiare 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



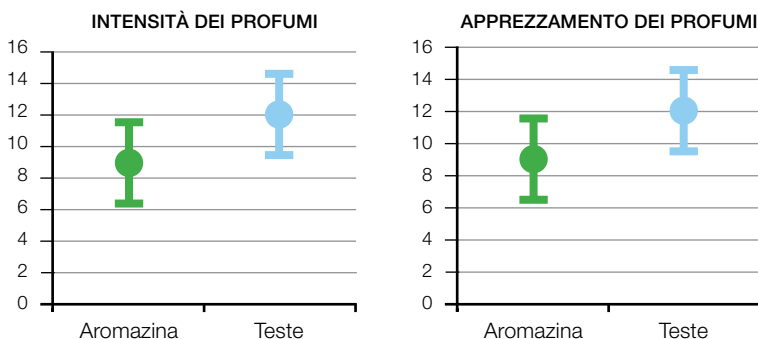
Complesso enzimatico con azione aromatico-varietale per intensificare e valorizzare le note aromatiche in vini provenienti da uve ricche in composti terpenici, come Moscati, Malvasia, Traminer, Riesling. Trova applicazione anche nelle varietà a bacca rossa ricche in norisoprenoidi.

### 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.

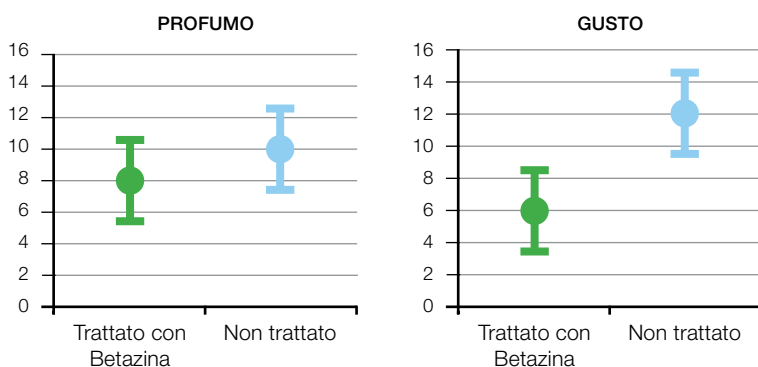
Favorisce la lisi dei lieviti aumentando la grassezza, il volume e il corpo del vino; le sensazioni olfattive risultano più persistenti e complesse. La degradazione dei glucani facilita la chiarifica e la filtrazione dei vini provenienti da uve bottrizzate.

### 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

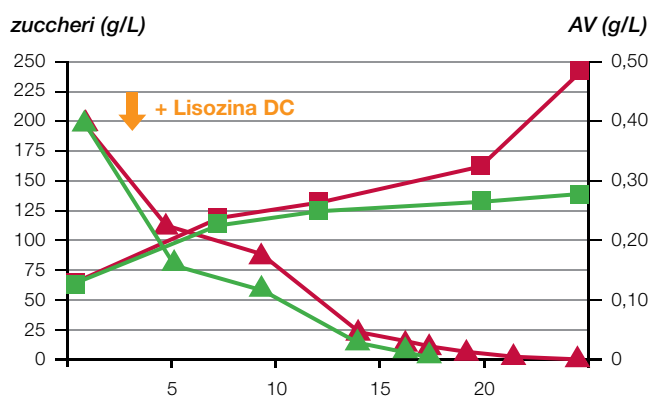
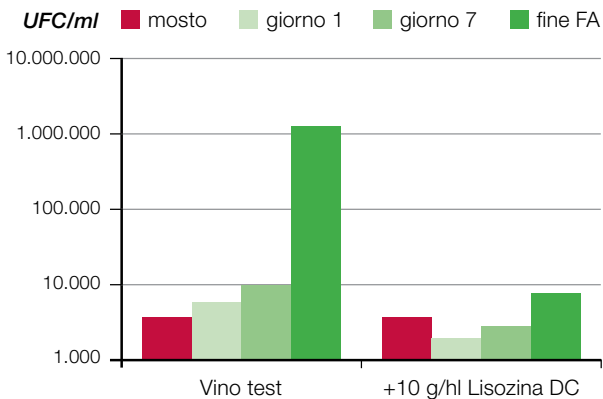
La via biologica per controllare i batteri lattici, affrontare i problemi di arresti di fermentazione e contenere gli incrementi di acidità volatile. Permette di ridurre o ritardare l'impiego di  $\text{SO}_2$ .

### 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.

▲ zuccheri test      ▲ zuccheri + 10 g/hl Lisozina DC  
■ AV test      ■ AV + 10 g/hl Lisozina DC

# 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.



## AFFINAMENTO SU FECCIA FINE

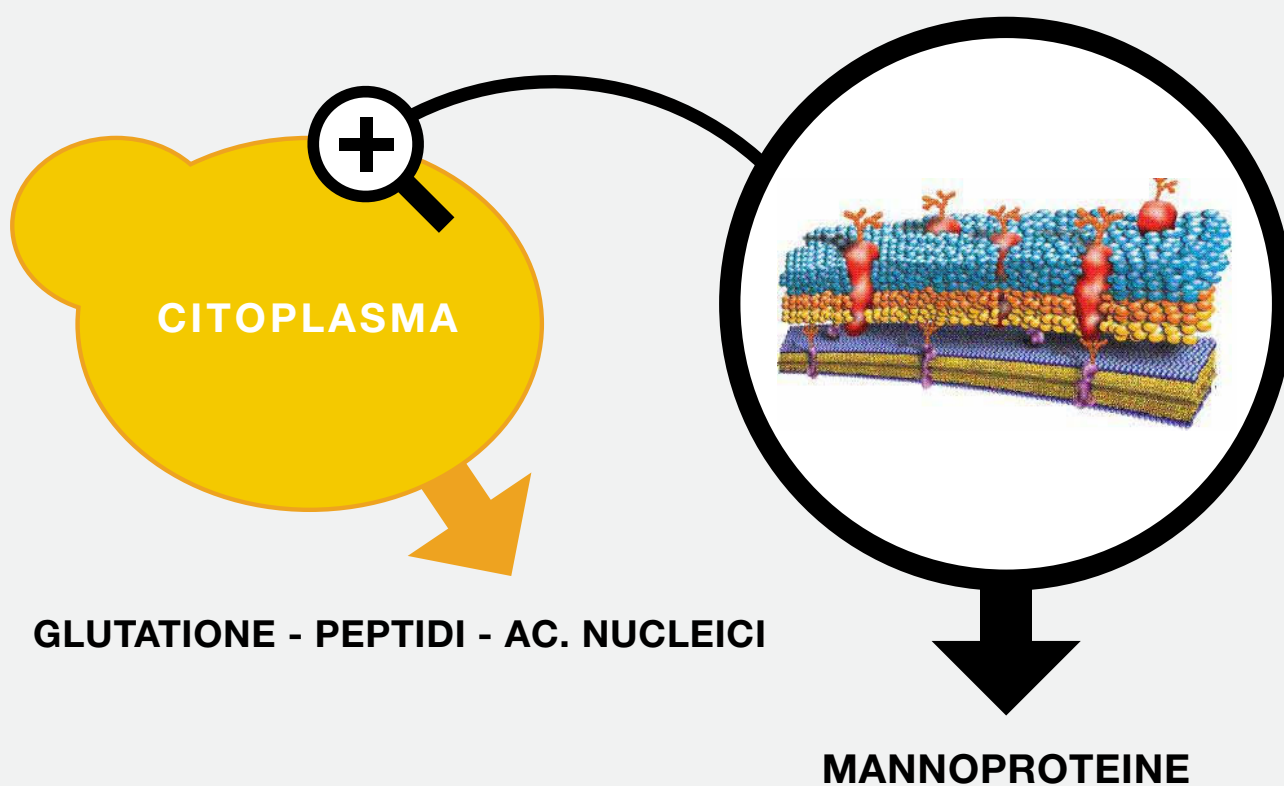
### VANTAGGI

- Complessità
- Morbidezza
- Struttura
- Stabilità

### RISCHI

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

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



## LONGEVITÀ

### Lisem Glu



Assicura la longevità dei vini grazie all'elevato contenuto in glutathione 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 bâ-tonnage 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



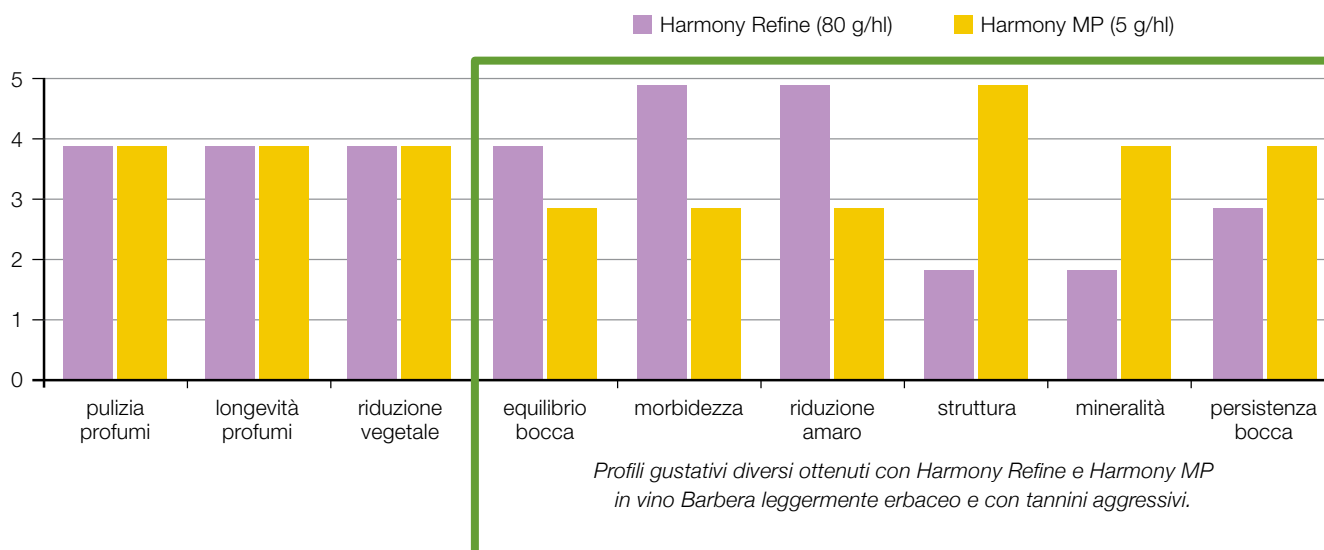
Mannoproteine per la rifinitura dei vini bianchi, rosati, rossi oltre agli spumanti in autoclave e metodo classico. A bassi dosaggi preserva l'aromaticità dei vini e attenua le note vegetali. In bocca, conferisce pienezza, persistenza e "dolcezza". È estremamente efficace per ridurre o eliminare le sensazioni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

# 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 Tannibianc 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

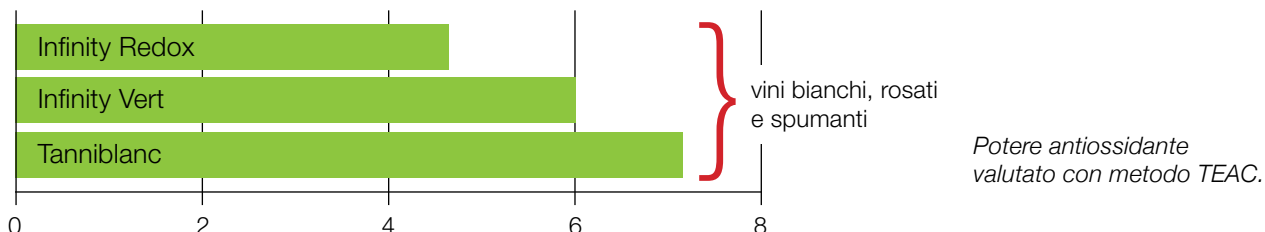
Tannino gallico estratto esclusivamente da galla di quercia. Preserva i vini bianchi e rosati da indesiderati fenomeni ossidativi. Non conferisce astringenza, anche alle dosi più elevate, ma valorizza i vini grazie all'apporto di una maggiore struttura.

### 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



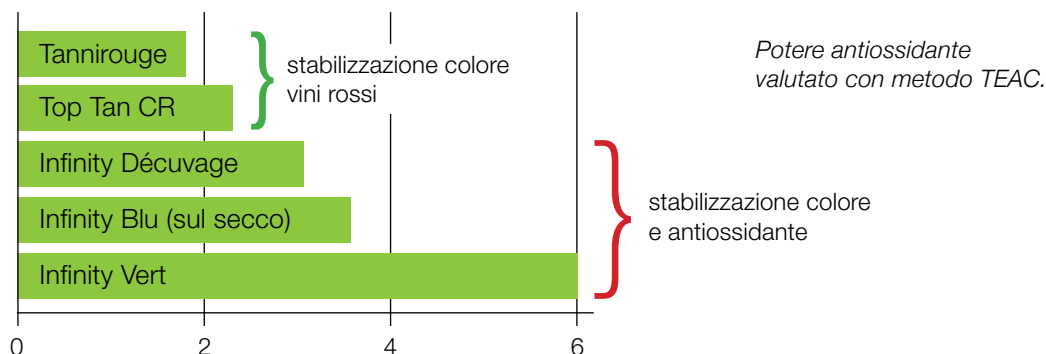
A base di tannino di vinacciolo per stabilizzare il colore, aumentare la struttura e migliorare l'evoluzione del vino. Nel medio periodo contribuisce alle reazioni di polimerizzazione responsabili della morbidezza e della struttura del vino affinato.

### 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



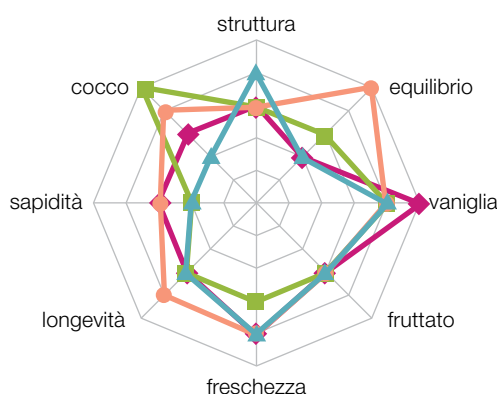
Tannino estratto da rovere. Conferisce complessità aromatica e struttura gustativa rispettando le caratteristiche originali dei vini trattati. Si impiega su vini rossi, bianchi e rosati.

#### 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	<b>TANNIBLANC</b>	
		<b>INFINITY REDOX</b>	
		<b>INFINITY DÉCUVAGE</b>	
	Affinamento Stoccaggio Finissaggio	<b>INFINITY VERT</b>	
<b>Stabilizzazione colore</b>	Affinamento	<b>INFINITY BLU</b>	
		<b>TANNIROUGE</b>	
		<b>TOP TAN CR</b>	
<b>Complessità aromatica</b> Struttura Pulizia	Affinamento Finissaggio	<b>INFINITY YELLOW</b>	
		<b>TOP TAN AR</b>	
		<b>TOP TAN SB</b>	
		<b>TOP TAN SR</b>	
		<b>TANNINO Q</b>	
		<b>INFINITY CLASS</b>	
		<b>INFINITY CREAMY</b>	
		<b>INFINITY ROBLE</b>	
<b>Equilibrio red-ox</b> Rimozione molecole solforate Complessità aromatica	Finissaggio Pre-imbottigliamento	<b>INFINITY FRUITY WHITE</b>	
		<b>INFINITY FRUITY RED</b>	

# 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				9x65x100	9x65x915	
sacco		infusione 9 kg	infusione 9 kg	infusione 10 kg	100 pz	20 pz
House	A	●		●	●	
	F			●	●	●
Classico	F			●	●	●
Hi Van	A	●	●	●	●	
	F	●		●	●	●
Mocha	A			●	●	●
	F	●	●	●	●	
Complex	A			●	●	
	F	●		●	●	
Velvet	A		●			
	F		●			

\* in genere il dosaggio dei Tablet 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 antifioretta, 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 cadauna.  
Fusti: sacchetti da 40 bustine da 2 pezzi cadauna.  
Vasche: sacchetti da 40 bustine da 1 pezzo cadauna.

### 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.

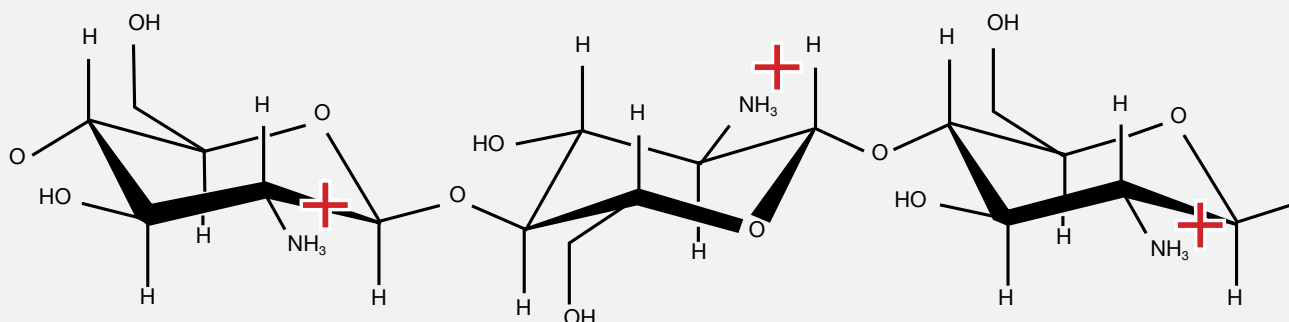
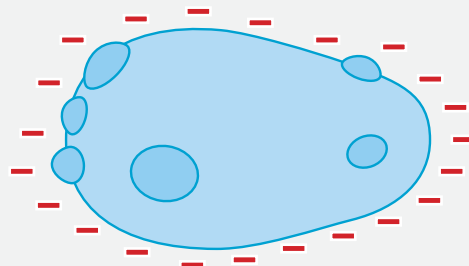


## COME FUNZIONA IL CHITOSANO?

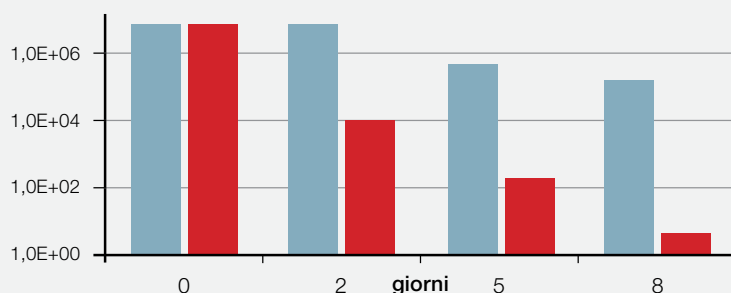
A pH del vino (acido): il chitosano ha carica **positiva** i microrganismi hanno carica **negativa**.

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

- malfunzionamento della cellula
- precipitazione del complesso chitosano-cellula



Brettanomyces (UFC/ml)



■ VT + BrettKill (50 g/hl)

■ vino test

*Inibizione dello sviluppo di Brettanomyces bruxellensis in vino rosso, con e senza addizione 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™.

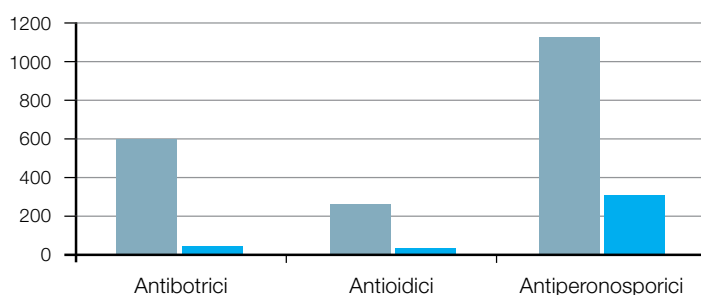
#### Dosi

20-100 g/hl.

#### Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Antiparassitari (µg/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 antibiotritici, 12 antiperonosporici e 5 antiodici.*

**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.

**Atoxil 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 colloidali presenti.

**Dosi**

10 g/hl (dose massima).

**Confezioni**

Sacchetti da 1 kg.

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





## 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  $H_2S$  e mercaptani durante l'affinamento:

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

### RIMOZIONE

Per la rimozione di  $H_2S$  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 metatartrico.

### 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. Coadiuvata l'azione dell'acido metatartrico.

### 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



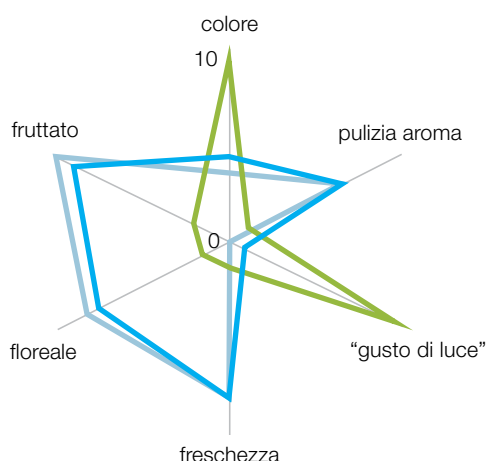
Previene le alterazioni degli aromi e del colore dei vini in bottiglia. Aggiunto al vino pronto per l'imbottigliamento, agisce contro il gusto di luce mediante meccanismi sia preventivi sia curativi.

**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.



— Vino teste non irraggiato  
 — Vino dopo irraggiamento  
 — Vino + Redox Longevity (10 g/hl) dopo irraggiamento

### 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.

# 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.

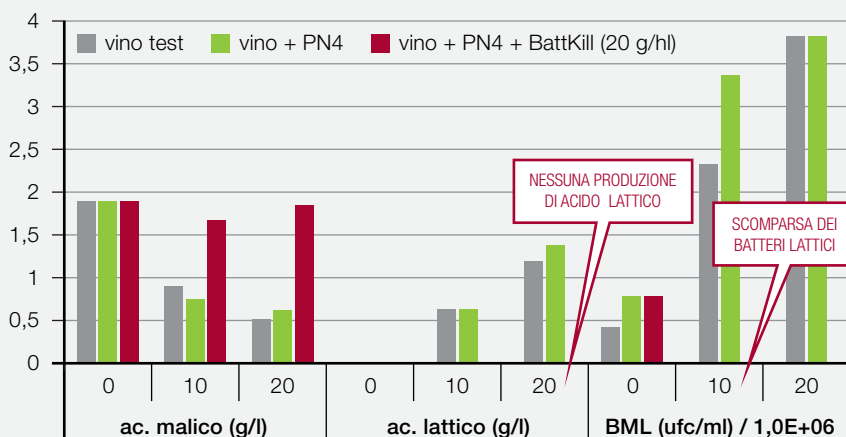


## EVITARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA



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.

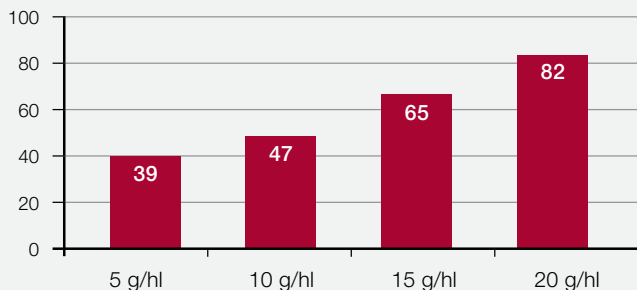


## PREVENIRE IL GUSTO DI LUCE

### 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 riboflavina con diverse dosi di Kolirex Go Fresh.  
Media su 70 chiarifiche.

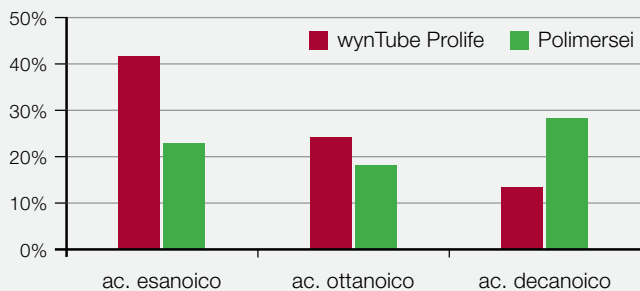
ppb Riboflavina	Dosi indicative per avere riboflavina < 40-50 ppb
0 - 50	0 - 5 g/hl
50 - 100	5 - 15 g/hl
100 - 150	15 - 20 g/hl
150 - 200	20 - 25 g/hl
> 200	25 - 30 g/hl

## DETOSSIFICARE IL VINO BASE

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

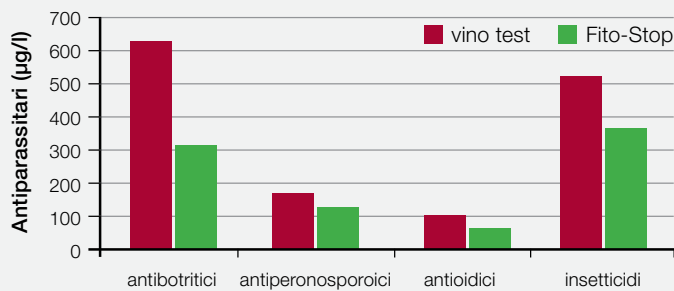
creare l'ambiente migliore per la presa di spuma eliminando gli acidi grassi provenienti dalla fermentazione primaria e i residui dei trattamenti fitosanitari.

#### wynTube ProLife e Polimersei: ridurre gli inibitori endogeni



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

#### Fito-Stop: ridurre gli inibitori esogeni



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.

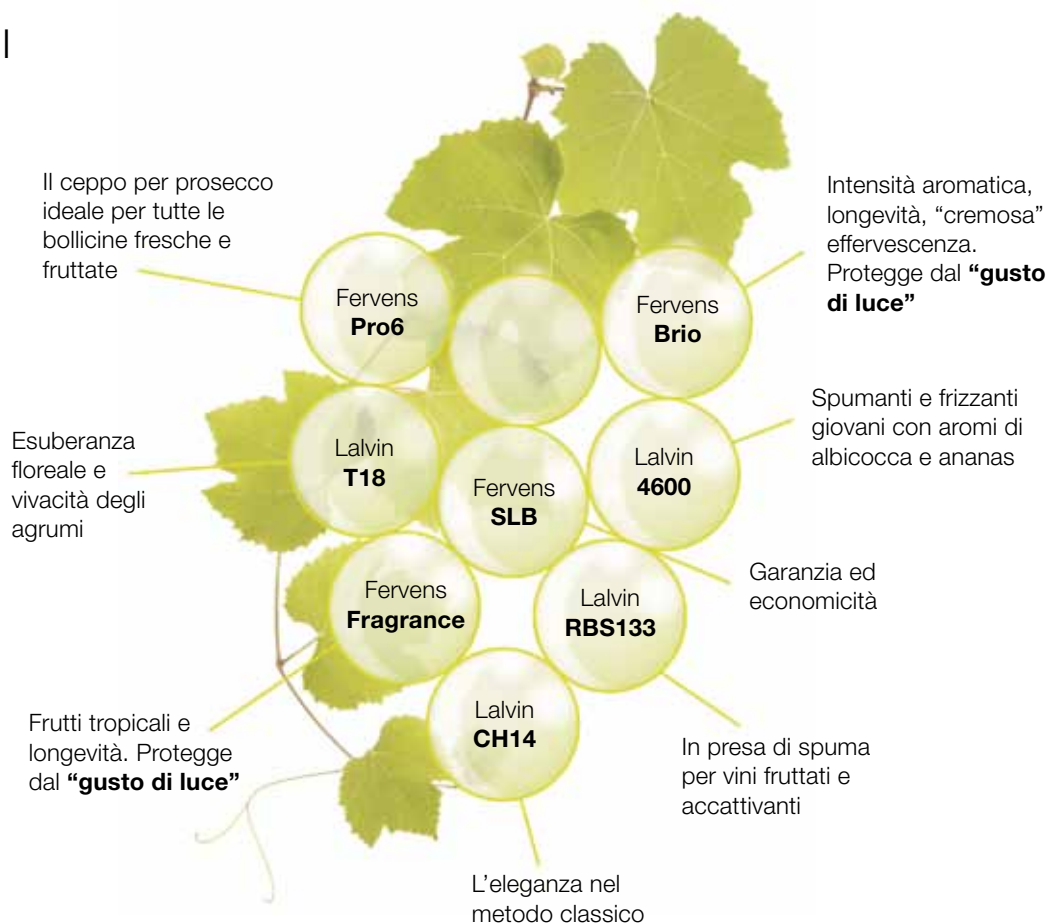
### Dosi

Fino a 60 g/hl.

### Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

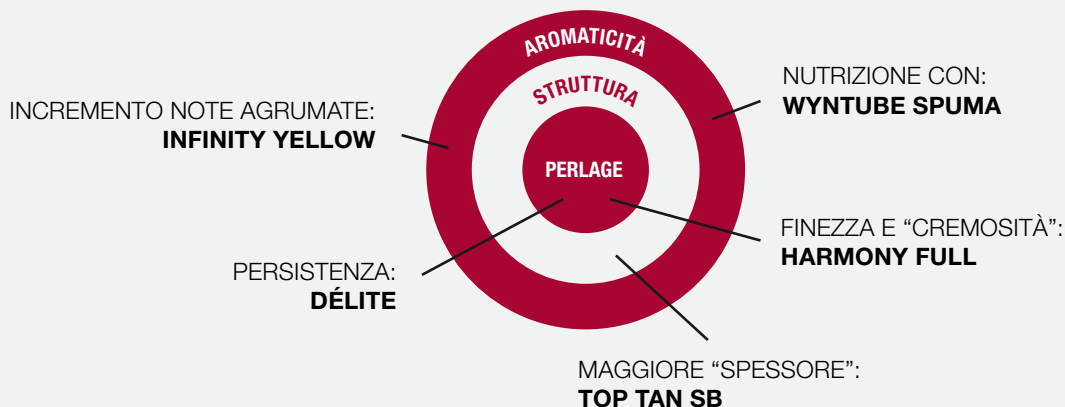
## I LIEVITI



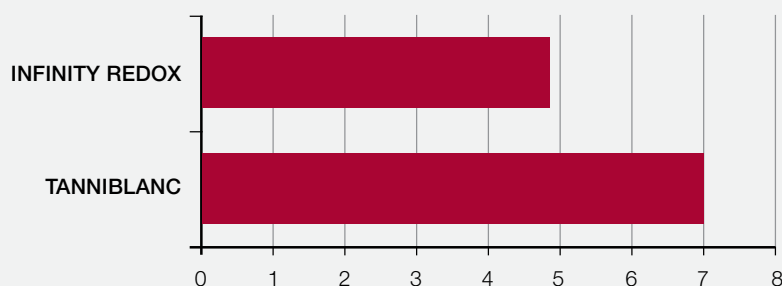




## GESTIRE LA PRESA DI SPUMA AROMI, STRUTTURA E PERLAGE



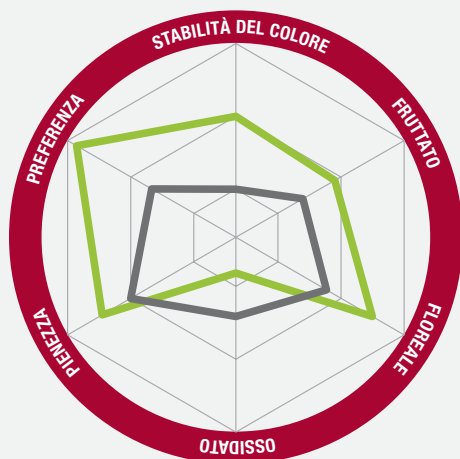
## PROTEGGERE DALLE OSSIDAZIONI E RIDURRE LA SO<sub>2</sub>



Potere antiossidante di Infinity Redox e Tanniblan (metodo TEAC)

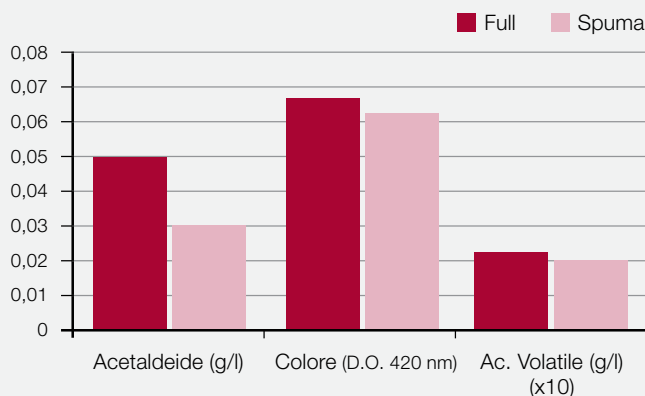
Infinity Redox e Tanniblan si distinguono per il ridotto impatto organolettico, la pulizia al naso e la leggera struttura in bocca. Tanniblan si può utilizzare anche all'imbottigliamento.

## PROLUNGARE LA FRESCHEZZA DEGLI AROMI E DEL COLORE



— Lisem Glu — Vino test

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



## FERVENS BRIO

PREPARARE IL PIED DE CUVE



## WYNTUBE SPUMA

GESTIRE LA RIFERMENTAZIONE



## WYNTUBE PROLIFE

PREPARARE IL VINO BASE



## FRESCHÉ 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 brillantanti e di finitura rispettivamente. Indicati per la ritenzione di colloidali instabili, lavorano facilmente fino a 6-7 bar di sovrappressione.

**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, brillantanti 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, brillantanti 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 brillantante.  
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 prepanello 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.









**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)