



DOPO LA
**VEN
DEM
MIA**

LE CHIARIFICHE



MOSAICO

Le tessere che perfezionano il tuo vino

Chiarificare e aumentare la stabilità dei vini, preservarne i profumi e migliorarne la struttura è possibile: con la linea **MOSAICO**.



LIGHT-NO-STRUCK

Prevenire il difetto di luce nei vini bianchi e rosati

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".

LA STABILIZZAZIONE

BATTKILL

La stabilizzazione microbica contro batteri lattici e Brettanomyces

Nei vini bianchi e rosati e nelle basi spumanti, evita lo sviluppo dei batteri lattici. Nei vini rossi evita lo sviluppo di Brettanomyces e stabilizza dopo la fermentazione malolattica. Riduce drasticamente l'impiego di SO₂.

Mr. SILVER

Rimozione di H₂S e composti solforati pesanti

Cloruro di argento su supporto inerte, elimina gli odori di ridotto nei vini senza residui di argento.

MER-CAPTA

Rimozione di H₂S e composti solforati leggeri

Citrato di rame su supporto inerte, elimina dai vini gli odori di ridotto dovuti a H₂S e molecole leggere.

L'AFFINAMENTO

HARMONY

Le risorse del lievito al servizio del vino

Tutti i vantaggi dell'affinamento sur lies: aumentare morbidezza e pienezza; smussare le note vegetali e dare risalto al fruttato; incrementare complessità e struttura. Tante risposte, un'unica gamma... Harmony.

INFINITY e TOP TAN

I tannini d'eccellenza per l'affinamento

Lo spessore, la pienezza, la complessità del tostato e le note di vaniglia, spezie, cioccolato, moka... con **Infinity Class e Creamy**. La struttura, la pulizia e la stabilizzazione del colore con **Top Tan AR, Top Tan CR, Top Tan SR e Top Tan SB**.

IL FINISSAGGIO



INFINITY Fruity Red e Fruity White

La soluzione per il finissaggio pre-imbottigliamento

Rivitalizzare prima dell'imbottigliamento, eliminare lievi difetti e sentori sgradevoli, svelare i profumi del vino... raggiungere l'equilibrio in bocca.



REDOX LONGEVITY

La protezione del vino in bottiglia

Previene le alterazioni degli aromi e del colore dei vini in bottiglia. Specifico contro il "gusto di luce".

GESTIRE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Dosi e modalità d'impiego:

LALVIN 31



Nei vini bianchi e rossi garantisce cinetiche regolari anche in condizioni estreme di pH (3,0) e temperatura (13 °C), con ottimi risultati organolettici soprattutto nei confronti della struttura e della componente aromatica fruttata.

PN4



Ceppo selezionato dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, conduce la fermentazione malolattica in un ampio range di condizioni, in particolare elevati tenori alcolici (15,5 % v/v) e di SO₂ (50-60 ppm). Indicato per vini sia bianchi sia rossi.

PN4 1-Step



Versione 1-Step per le grandi masse e le condizioni particolarmente difficili. Ottimo connubio tra qualità ed economicità.

V22



Lactobacillus plantarum. Ceppo omofermentante (produce solo ac. lattico dagli zuccheri), particolarmente indicato per condurre la fermentazione malolattica in vini con pH alti (> 3,5).

LATTivante



Una nutrizione specifica per accelerare e migliorare la fermentazione malolattica, riducendo al minimo lo sviluppo di acidità volatile e diacetile.

da 20 a 40 g/hl

Aggiungere al vino al momento dell'inoculo dei batteri selezionati.

Dosi e modalità d'impiego:

Evitare la fermentazione malolattica

novità BATTIKILL



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.

da 10 a 25 g/hl

Disperdere in acqua e aggiungere, omogeneizzando, alla massa.

LISOZINA DC

Lisozina DC è una 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 SO₂.

max. 500 ppm

Disperdere in acqua e aggiungere, omogeneizzando, alla massa.

ENZIMI PER L'AFFINAMENTO

Dosi e modalità d'impiego:

BETAZINA DC



Accelera la lisi delle cellule di lievito e la liberazione dei polisaccaridi, in particolare mannoproteine. Impiegato in affinamento su feccia fine facilita l'aumento della grassezza, del volume e del corpo del vino.

da 3 a 5 g/hl

Disperdere in acqua o vino e aggiungere, omogeneizzando, alla massa.

AROMAZINA DC



Libera le molecole odorose, in particolare terpeni e norisoprenoidi, presenti nelle uve in forma di precursori glicosilati non odorosi.

da 4 a 6 g/hl

Disperdere in acqua o vino e aggiungere, omogeneizzando, alla massa. Lasciare a contatto con il vino ad una temperatura di almeno 15 °C, fino ad ottenere il risultato desiderato.



in accordo con il Reg. UE 203/2012



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



senza prodotti di origine animale



prodotto certificato biologico (Reg. UE 203/2012)

1 hl = 100 litri

AFFINAMENTO DEI VINI BIANCHI E ROSSI

Dosi e modalità d'impiego:

Equilibrio tra struttura, profumi, colore e longevità

HARMONY FULL



Un affinamento "sur 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.

da 20 a 40 g/hl

Per i migliori risultati, mantenere il prodotto in contatto con il vino per almeno tre settimane, effettuando un rimescolamento (o bâtonnage) almeno ogni settimana.

TOP-TAN AR



A base di tannino d'uva, associa all'effetto strutturante 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.

nei vini bianchi da 2 a 8 g/hl

nei vini rossi da 2 a 10 g/hl

INFINITY CLASS



Tannino estratto da rovere caratterizzato da grande armonia e finezza. Aumenta la complessità aromatica con note che ricordano vaniglia, caramello e moka. In bocca risulta migliorato 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.

da 2 a 8 g/hl

In affinamento e finissaggio.

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.

da 2 a 8 g/hl

In affinamento e finissaggio.

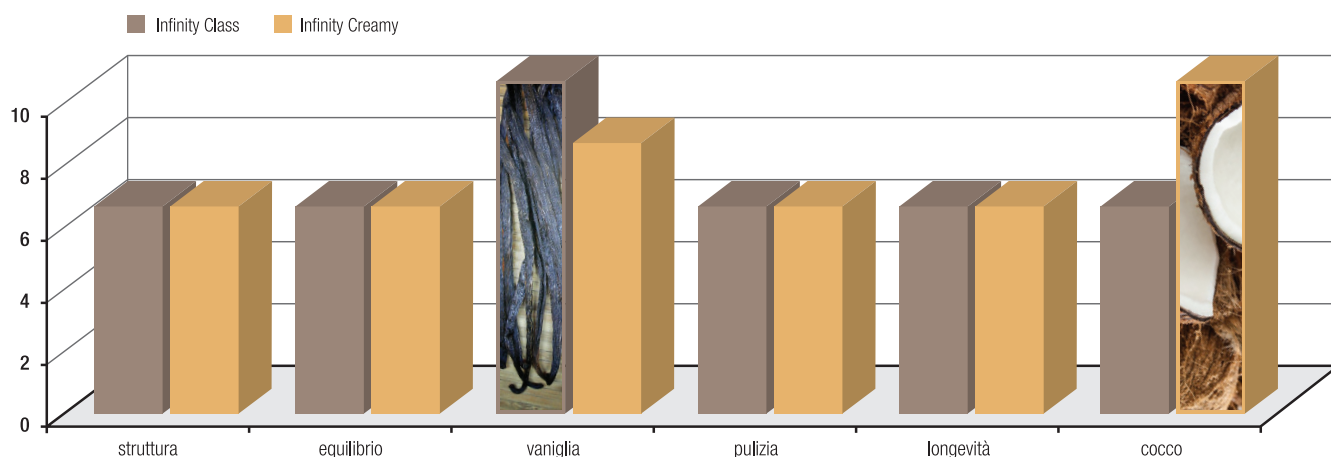
LISEM ENNE



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 elevatissime rese.

da 2 a 10 g/hl

Per i migliori risultati, mantenere il prodotto in contatto con il vino per almeno due settimane, effettuando un rimescolamento (o bâtonnage) settimanale.



AFFINAMENTO DEDICATO AI VINI BIANCHI

Dosi e modalità d'impiego:

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.

da 10 a 40 g/hl

Per i migliori risultati, mantenere il prodotto in contatto con il vino per almeno tre settimane, effettuando un rimescolamento (o bâtonnage) almeno ogni settimana.

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.

da 2 a 8 g/hl

Mantenere il prodotto in contatto con il vino per 1-2 settimane; in caso di impiego con Aromazina, prolungare il contatto ad almeno 3 settimane.

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.

da 2 a 10 g/hl

Su vini bianchi già travasati o in fase avanzata di conservazione, anche poco prima dell'imbottigliamento

TANNIBLANC FLASH



Tannino di galla ideale per arricchire i vini in struttura, preservandoli da ossidazioni indesiderate. Non conferisce astringenza ma migliora le caratteristiche organolettiche dei vini trattati.

da 1 a 5 g/hl

AFFINAMENTO DEDICATO AI VINI ROSSI

Dosi e modalità d'impiego:

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.

da 10 a 40 g/hl

Per i migliori risultati, mantenere il prodotto in contatto con il vino per almeno tre settimane, effettuando un rimescolamento (o bâtonnage) almeno ogni settimana.

TOP-TAN SR



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

da 2 a 15 g/hl

Su vini rossi già travasati o in avanzata fase di affinamento. Le dosi più alte quando si vogliono compensare disequilibri originati in macerazione.

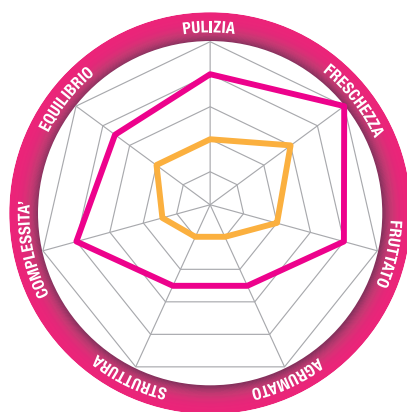
TOP-TAN CR



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.

da 2 a 10 g/hl

Su vini rossi già travasati o anche in fase avanzata di conservazione, ma per i quali siano previsti almeno ancora 3-4 mesi di affinamento.



— Infinity Yellow — Test

	PERCHÉ	DOVE	QUANDO
HARMONY® FULL	morbidezza equilibrio complessità	bianchi rosati rossi	in affinamento in presa di spuma
HARMONY® W	struttura morbidezza colore	bianchi	in affinamento
HARMONY® R	struttura morbidezza colore	rosati rossi	in affinamento
HARMONY® MP	struttura e stabilità	bianchi rosati rossi	prima dell'imbottigliamento

OBIETTIVI MODERNI PER LA CHIARIFICA DEI VINI

Dosi e modalità d'impiego:

PHYTOKOLL APP



Chiarificante esclusivamente vegetale per vini bianchi. 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.

da 10 a 30 g/hl

Disperdere il prodotto in acqua al 5-10% e aggiungere lentamente e sotto agitazione alla massa da trattare.

MOSAICO PROTECT



Nei vini bianchi e rosati, quando la chiarifica deve coincidere anche con 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 dei derivati della chitina 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.

da 10 a 30 g/hl

Versare il prodotto in acqua (1:10) e attendere 30 minuti: il prodotto si disgrega rigonfiando. Agitare e aggiungere alla massa da trattare. Dopo circa 48 ore procedere con la filtrazione.

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 sono attivi sul profilo tannico e 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* scongiurando la comparsa di fenoli off-flavour.

TOPGRAN+



+facile +efficace +potente

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

da 30 a 150 g/hl

Secondo le diverse necessità.

BENTO.ZERO



Un moderno concetto di chiarificazione: operare con rapidità valorizzando le caratteristiche organolettiche del prodotto da trattare.

La preparazione è istantanea e richiede una minima quantità di acqua e pochi minuti per il rigonfiamento.

da 5 a 30 g/hl

In finitura dei vini bianchi e rossi: da 5 a 30 g/hl. Vini da deproteinizzare: fino a 150 g/hl.

LINEA GREEN, PER LA CHIARIFICA DEI VINI BIOLOGICI



Dosi e modalità d'impiego:

GELAGREEN



Gelatina animale biologica. Nei vini rossi rimuove l'eccesso di tannicità, ed è indicata per rifinire i vini già affinati. Nella vinificazione in bianco si impiega sia per la chiarifica statica sia in flottazione.

da 1 a 20 g/hl

In funzione della tannicità del vino da trattare. 5-20 g/hl per la chiarifica statica di mosti bianchi.

ALBUGREEN



Albumina d'uovo biologica per la rimozione dell'eccesso di tannicità nei vini rossi affinati.

da 1 a 10 g/hl

A seconda delle necessità.

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.

da 1 a 5 g/hl

Preparare una dispersione al 1-2% in acqua calda, quindi aggiungere a poco a poco la soluzione così ottenuta al vino da chiarificare e mescolare bene e rapidamente il tutto.

CHIARIFICA DEI VINI

	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™
			
ILLUMPIDIMENTO	limpidezza dei vini a bassi dosaggi, deproteinizzazione finale, stabilità colloidale	GELBENTONITE BENTOWHITE GEL	le bentoniti più attive!
	illimpidimento e riduzione delle note amare ed erbacee	ITTIIOGREEN	colla di pesce biologica
		ITTIOCOLLA S	colla di pesce
STABILITÀ FENOLICA	rimozione dei fenoli ossidati e ossidabili	DC-POL G	PVPP, in miniTubes™
	per la rifinitura dei vini bianchi e rossi a basso dosaggio	KOLIREX P	bentonite + PVPP, in miniTubes™
	correzione fenolica e rimozione della riboflavina	KOLIREX GO FRESH	tecnologia 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™
	per vini rossi strutturati, elimina la tannicità in eccesso	ALBUGREEN	albumina d'uovo biologica
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, in miniTubes™

STABILITÀ IN CANTINA

Dosage and use:



BATTKILL



Nei vini bianchi e rosati e nelle basi spumanti, evita lo sviluppo dei batteri lattici. Nei vini rossi evita lo sviluppo di *Brettanomyces* e stabilizza dopo la fermentazione malolattica. Riduce drasticamente l'impiego di SO₂.

da 10 a 25 g/hl

Disperdere il prodotto in acqua e aggiungere alla massa.
Dopo la FA per evitare la FML: 10 -20 g/hl.
Nelle basi spumante per evitare la FML: 10 -20 g/hl.
Per evitare lo sviluppo di *Brettanomyces*: > 20 g/hl.
In caso di arresto di FA: 25 g/hl o più.



Mr. SILVER



Cloruro di argento su supporto inerte, elimina gli odori di ridotto nei vini senza residui di argento. Efficace contro H₂S e composti solforati pesanti.

da 15 a 50 g/hl

Disperdere in acqua 1:10, attendere 15 minuti, agitare e aggiungere alla massa omogeneizzando accuratamente.



MER-CAPTA



Citrato di rame su supporto inerte, elimina dai vini gli odori di ridotto dovuti a H₂S e molecole leggere.

da 5 a 20 g/hl

Disperdere in acqua 1:10, attendere 15 minuti, agitare e aggiungere alla massa omogeneizzando accuratamente.

GOMME ARABICHE



Morbidezza e stabilità

	Morbidezza dei vini giovani	Morbidezza dei vini strutturati	Stabilizzazione colloidale	Aromi	Perlage
GOMMARABICA il top per concentrazione e qualità	XX	XXX	XXX	XXX	X
LIQUIRAB 100 la più filtrabile delle gomme arabiche	XXX	XX	XX	XX	X
DÉLITE Kordofan per il massimo potenziale organolettico	X	XXXX	XX	XXX	XXX
DÉLITE GREEN gomma arabica biologica per il massimo potenziale organolettico	X	XXXX	XX	XXX	XXX
AF POLVARABICA immediata dispersione e ottima filtrabilità	XX	XXX	XXX	XX	XX
EASYDRY economicità e praticità	X	X	XX	X	XX

STABILITÀ TARTARICA

Dosi e modalità d'impiego:

Raggiungere e mantenere la stabilità tartarica

SUPER 40 SPECIAL



È un prodotto particolarmente indicato per vini che tendono a formare opalescenze a freddo dovute alla combinazione dell'acido metatartarico con i colloidi presenti. Super 40 Special evita questi fenomeni, pur garantendo l'azione stabilizzante, grazie all'alto indice di esterificazione.

dose max. 10 g/hl

KARMELOSA L



Carbossimetilcellulosa liquida per la stabilizzazione tartarica dei vini, impedisce la formazione e l'accrescimento dei tartrati di potassio. Nelle condizioni del vino e indipendentemente dalla temperatura, non si idrolizza o modifica nel tempo, mantenendo inalterata l'efficacia durante la shelf-life del vino.

da 75 a 150 ml/hl

A seconda del grado di instabilità. Impiegare su vino chiarificato, limpido e pronto per la filtrazione finale.

PRIMA DELLA BOTTIGLIA

Rivitalizzare. Spessore, complessità, lunghezza

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 in termini di un maggiore equilibrio e persistenza. In molti vini si percepisce nettamente una aumentata sapidità e lunghezza retrogustativa.

da 2 a 8 g/hl

Anche poco prima dell'imbottigliamento.

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.

da 2 a 8 g/hl

Anche poco prima dell'imbottigliamento.

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.

da 1 a 8 g/hl

Proteggere i vini in bottiglia

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.

da 5 a 20 g/hl

L'aggiunta va effettuata prima dell'ultima filtrazione pre-membrana. Si consiglia di verificare l'IF del vino dopo l'aggiunta.

SUPER REDOX



Particolarmente efficace contro le ossidazioni (imbrunimenti del colore, casse, ecc.) e le alterazioni di natura microbica (fioretta, spunto) dei vini. Ha azione preventiva evitando le alterazioni del colore ed abbassando il potenziale di ossido-riduzione, conferisce quindi una maggior freschezza e longevità.

da 5 a 10 g/hl

Le dosi più elevate sono indicate per i vini maggiormente sensibili all'ossidazione.

PRESA DI SPUMA

I profumi e la sicurezza fermentativa

FERVENS GREEN

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



BRIO

Si usa durante la seconda fermentazione, in bottiglia o in autoclave. Incrementa gli aromi varietali e dà sensazione di cremosità al palato. La produzione di riboflavina è molto bassa e questo permette l'impiego delle bottiglie in vetro bianco.



SLB

Sviluppa note fruttate di gradevole finezza, i profumi sono puliti e non si ha produzione di H_2S . SLB è il punto di incontro tra qualità del risultato finale ed economicità del trattamento.



PRO 6

Ampliamente utilizzato su Prosecco. Cinetica rapida e regolare in un range di temperatura piuttosto ampio; i vini finiti presentano note di frutta e fiori ed una complessiva pulizia aromatica e gustativa. Pro6 si impiega con successo in presa di spuma di Prosecco e di vini frizzanti e spumanti di qualità.



R7

Ceppo di elevatissima sicurezza fermentativa, con potere alcoligeno tra i più alti (fino a 19% v/v) e cinetica regolare. Specifico per la preparazione di vini frizzanti e spumanti; risulta efficace nelle fermentazioni difficili o nelle riprese fermentative dopo eventuali arresti.



T18

Una soluzione di qualità per la presa di spuma, si distingue per la finezza del prodotto ottenuto. Specifico per la produzione di vini spumanti metodo classico e Charmat, soprattutto quando sia necessario un buon vigore fermentativo, senza rinunciare all'apporto aromatico.



CH14

L'eleganza di sempre e la garanzia del processo YSEO. Il lievito di riferimento per l'autoclave lunga e per il metodo classico.



4600

Per la presa di spuma di vini bianchi e rosati dove si ricerca la massima espressione aromatica. Si adatta bene alle basse temperature.



RBS 133

Sviluppa aromi fermentativi e potenzia gli aromi varietali. Ideale per la rifermentazione in vini di elevata acidità fissa.



Dosi e modalità d'impiego:

Ottenere il massimo risultato dalla presa di spuma

POLIMERSEI



Grazie all'elevata superficie specifica, svolge un ruolo fondamentale nella preparazione del vino base. Mantenendo Polimersei in contatto con la massa per 24-48 ore, è possibile assorbire gli acidi grassi presenti e predisporre al meglio il vino per la presa di spuma.

da 20 a 40 g/hl

wynTUBE ALERT



Nutriente complesso con chitosano ad attività antimicrobica. Indicato per evitare lo sviluppo di batteri lattici durante la presa di spuma. Permette di ridurre i dosaggi di SO_2 favorendo la dominanza di *S. cerevisiae*.

da 30 a 50 g/hl

POLIFERM P



miniTubes™ 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.

da 20 a 50 g/hl

INFINITY YELLOW



Potenzia il corredo aromatico conferendo freschezza e longevità.

da 2 a 8 g/hl all'inizio della presa di spuma

HARMONY FULL



Aggiunto in rifermentazione aiuta ad ottenere la spuma perfetta tanto desiderata.

da 20 a 40 g/hl

Acclimatazione del lievito per la presa di spuma 100 l di vino con alcol 9,5-11,5%

1 REIDRATAZIONE LIEVITO

reidratare 25 g di lievito + 15 g **wynTube Prepara** in 0,5 l di H₂O

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

2 ACCLIMATAZIONE ALL'ALCOL

0,5 l (lievito reidratato) + 0,5 l (vino) + 0,5 l (H₂O) + 105 g (zucchero) + 0,5 g **wynTube Full** (30 g/hl)

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

Zuccheri = 70 g/l; alcol = 3,2-3,8%

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

1,5 l (massa acclimatata) + 1,5 l (vino) + 1 l (H₂O) + 115 g (zucchero) + 1,2 g **wynTube Full** (30 g/hl)

Zuccheri = 55 g/l; alcol = 4,8-5,7%

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

4 l (massa acclimatata) + 4 l (vino) + 2,5 g **wynTube Full** (30 g/hl)

Zuccheri = 27 g/l; alcol = 7,2-8,6%

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

3 INOCULO E RIFERMENTAZIONE

8 l (massa acclimatata) + **vino base** + 30 g **wynTube Full** (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 il vino base 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



DOPO LA **VENDEMMIA**



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 - info@dalcin.com