

ROAD TO BUBBLES



PREPARARE IL VINO BASE PER:

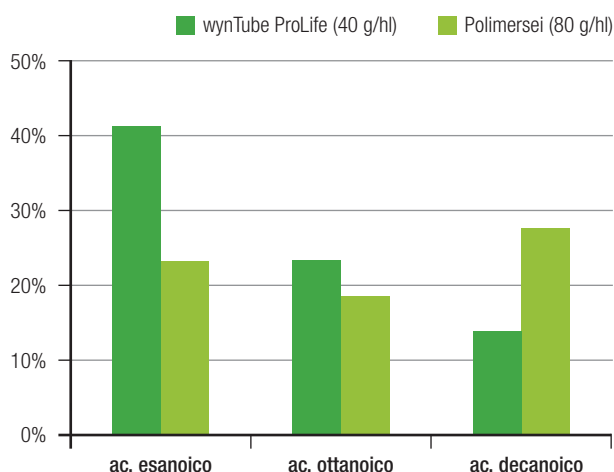
- facilitare la presa di spuma
- evitare inquinamenti microbiologici
- prevenire il gusto di luce



DETOSSIFICARE IL VINO BASE

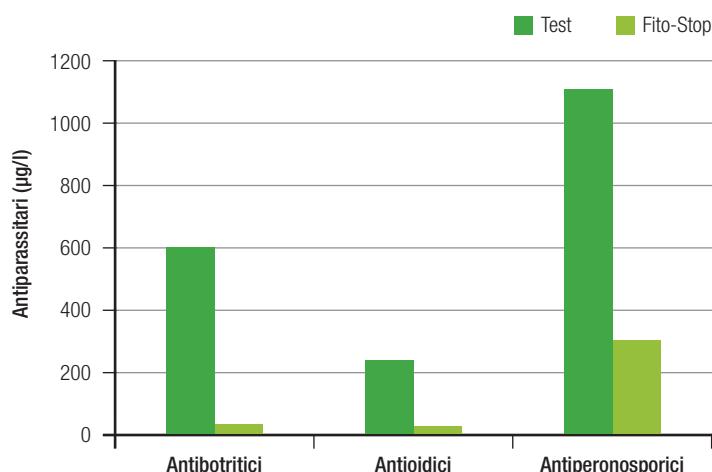
Creare l'ambiente migliore per la presa di spuma eliminando gli acidi grassi provenienti dalla fermentazione primaria e i residui dei trattamenti fitosanitari.

wynTube ProLife e Polimersei:
ridurre gli inibitori endogeni



Riduzione % 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 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.



EVITARE INQUINAMENTI MICROBIOLOGI

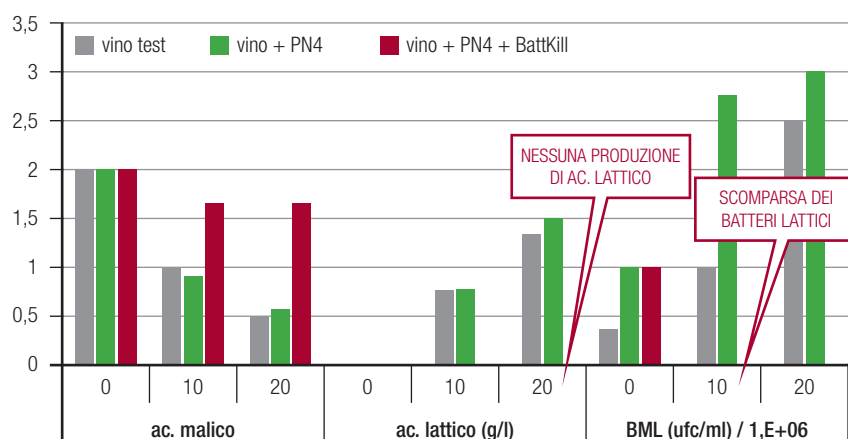


Degradazione dell'acido malico, produzione di acido lattico e sviluppo di batteri lattici in vino inoculato con PN4 (1 g/hl) e seguito per 20 giorni.

Battkill **AF**

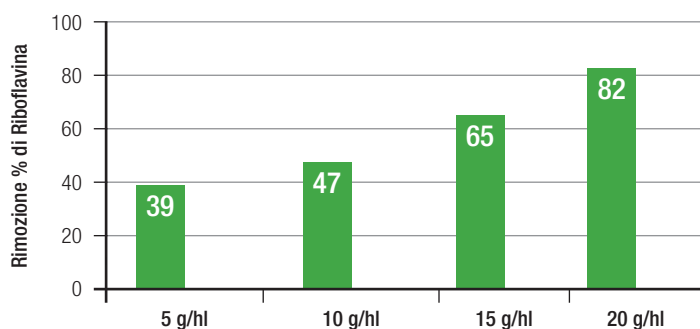


basi spumante	10-20 g/hl
stabilizzazione post FML	20-30 g/hl



PREVENIRE IL GUSTO DI LUCE

Kolirex Go Fresh: abbate il contenuto di Riboflavina per prevenire la comparsa del "gusto di luce" nei vini spumanti e frizzanti in vetro bianco.



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 o più

Kolirex Go Fresh è: **AF**

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



senza prodotti di origine animale



in accordo con il Reg. UE 203/2012



ROAD TO BUBBLES

2

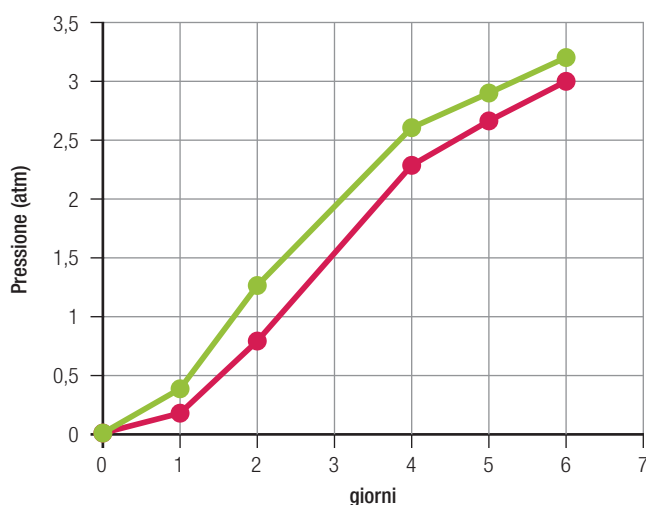
PREPARARE IL PIED DE CUVE PER:

- ottimizzare l'acclimatazione dei lieviti
- garantire i tempi della rifermentazione
- migliorare il risultato aromatico
- proteggere dal "gusto di luce"

A

WYNTUBE PREPARA

Reidratare il lievito in modo ottimale per facilitare la resistenza ad alcol, bassa temperatura e pressione.



wynTube Prepara

La reidratazione con wynTube Prepara (20 g/hl) permette una cinetica più veloce della presa di spuma.

- wynTube Prepara + Fervens Brio
- Fervens Brio

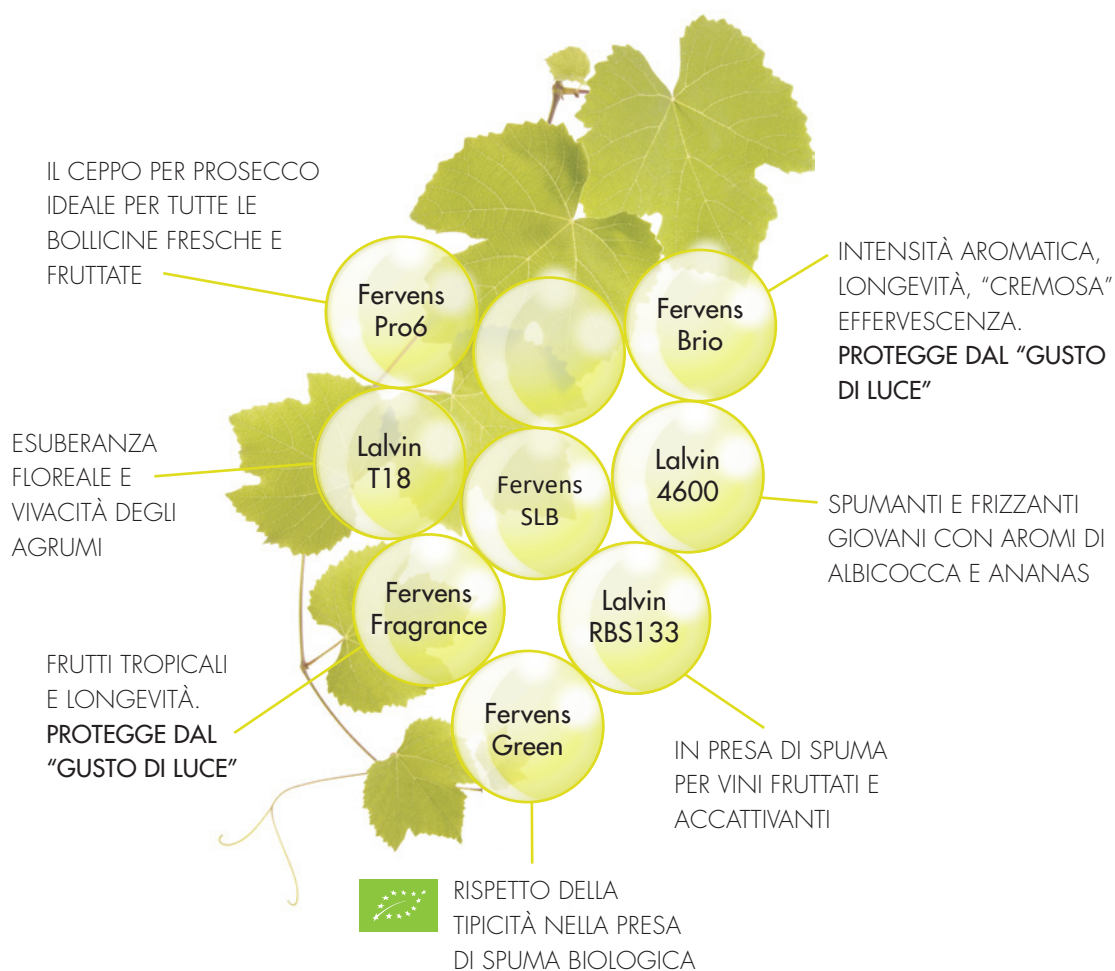


SCELTA DEL LIEVITO: GARANTIRE LA VELOCITÀ DELLA RIFERMENTAZIONE

CEPPO	CINETICA	TOLLERANZA ALL'ALCOL	T °C MINIMA
Fervens Pro6	rapida	15% v/v	10 °C
Lalvin R7	rapida	19% v/v	14 °C
Fervens SLB	medio-rapida	14% v/v	14 °C



SCELTA DEL LIEVITO: MIGLIORARE IL RISULTATO ORGANOLETTICO



ROAD TO BUBBLES

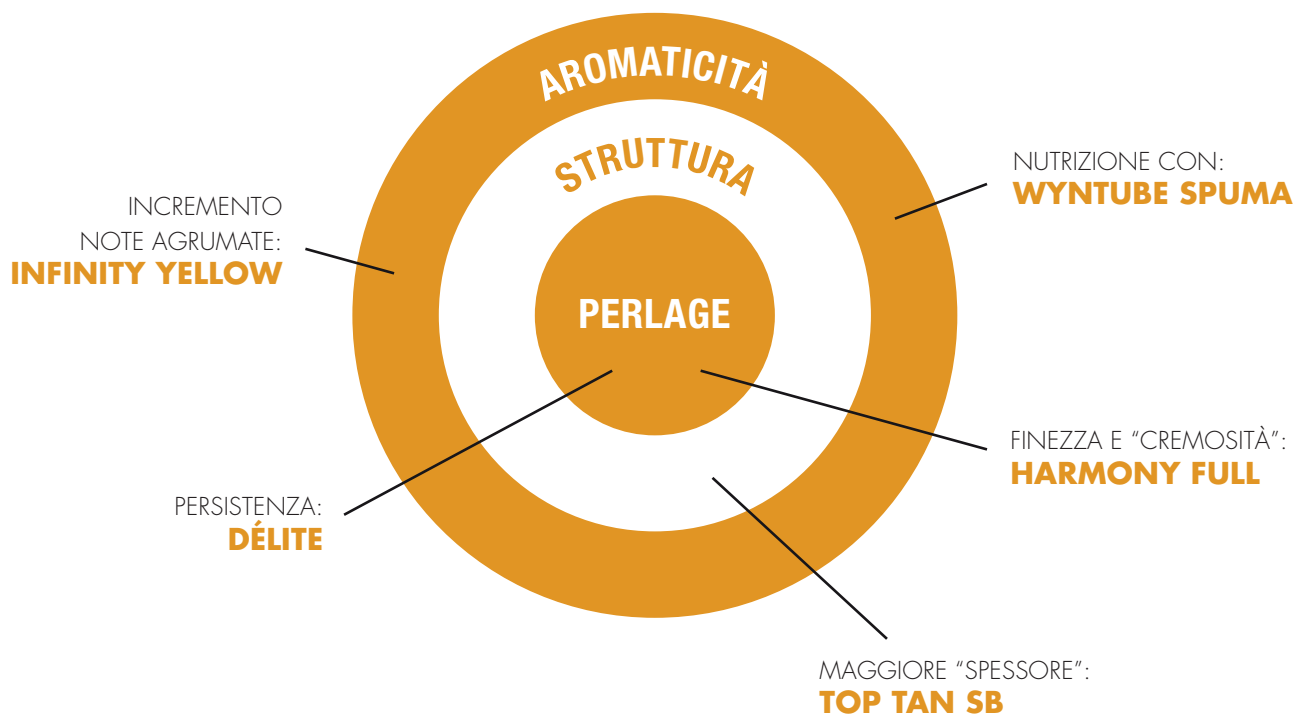


GESTIRE LA RIFERMENTAZIONE PER:

- migliorare gli aromi, la struttura, il perlage
- garantire la freschezza e la longevità
- proteggere dal "gusto di luce"



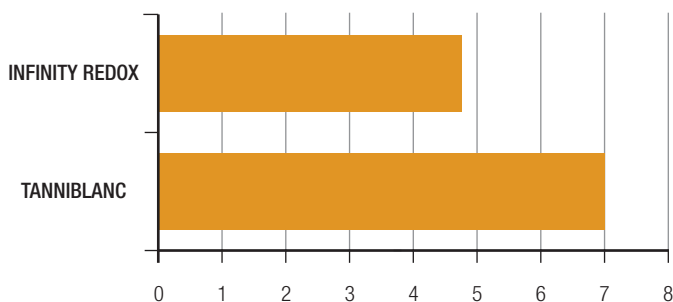
AROMI, STRUTTURA E PERLAGE





FRESCHEZZA E LONGEVITÀ

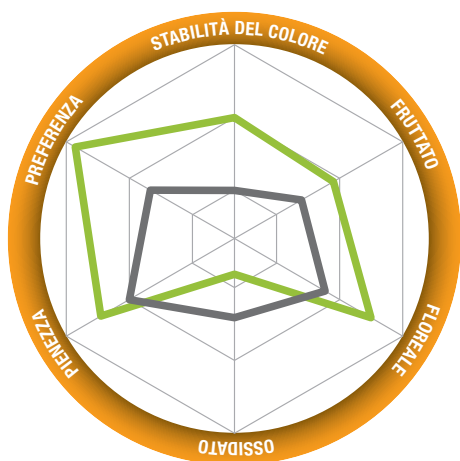
Il miglior tannino gallico per proteggere il vino dalle ossidazioni durante i travasi e la conservazione diminuendo l'impiego di SO₂



Potere antiossidante di Infinity Redox e Tanniblanco (metodo TEAC)

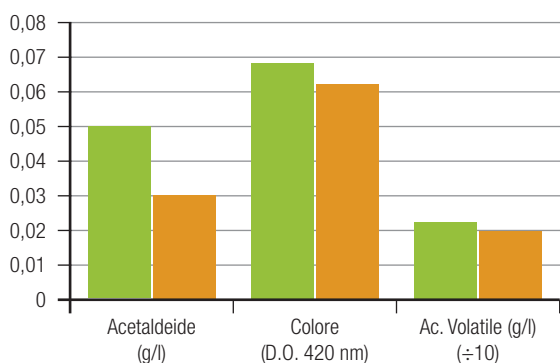
Infinity Redox e Tanniblanco si distinguono per il ridotto impatto organolettico, la pulizia al naso e la leggera struttura in bocca. Tanniblanco si può utilizzare anche all'imbottigliamento.

Prolungare la freschezza degli aromi e del colore



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

— Vino test
— Lisem GLU



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

■ wynTube Full ■ wynTube Spuma

ROAD TO BUBBLES



PREPARARE ALLA BOTTIGLIA PER:

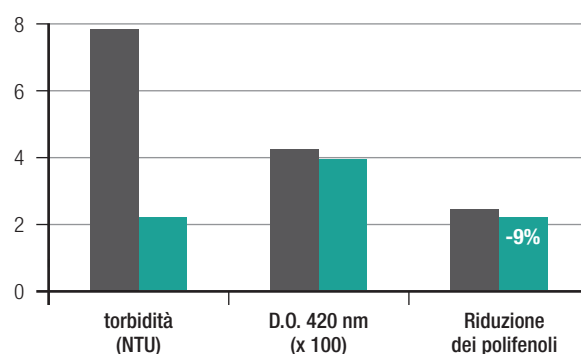
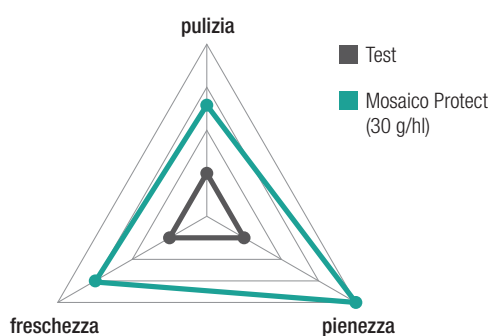
- eliminare e prevenire eventuali difettosità
- ottenere la stabilità tartarica
- rifinire organoletticamente
- proteggere dal "gusto di luce"



LA "CHIARIFICA RIEMPITIVA" E LA PREVENZIONE DEL RIDOTTO

MOSAICO PROTECT

La sinergia dei derivati della chitina e del derivato di lievito per illimpidire, ridurre i polifenoli in eccesso, eliminare le note amare e ottenere un vino fresco e pieno.



La rimozione di H_2S e mercaptani:



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

MER-CAPTA e COPPER: rame (citrato e solfato rispettivamente) per eliminare i difetti da composti solforati leggeri.

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



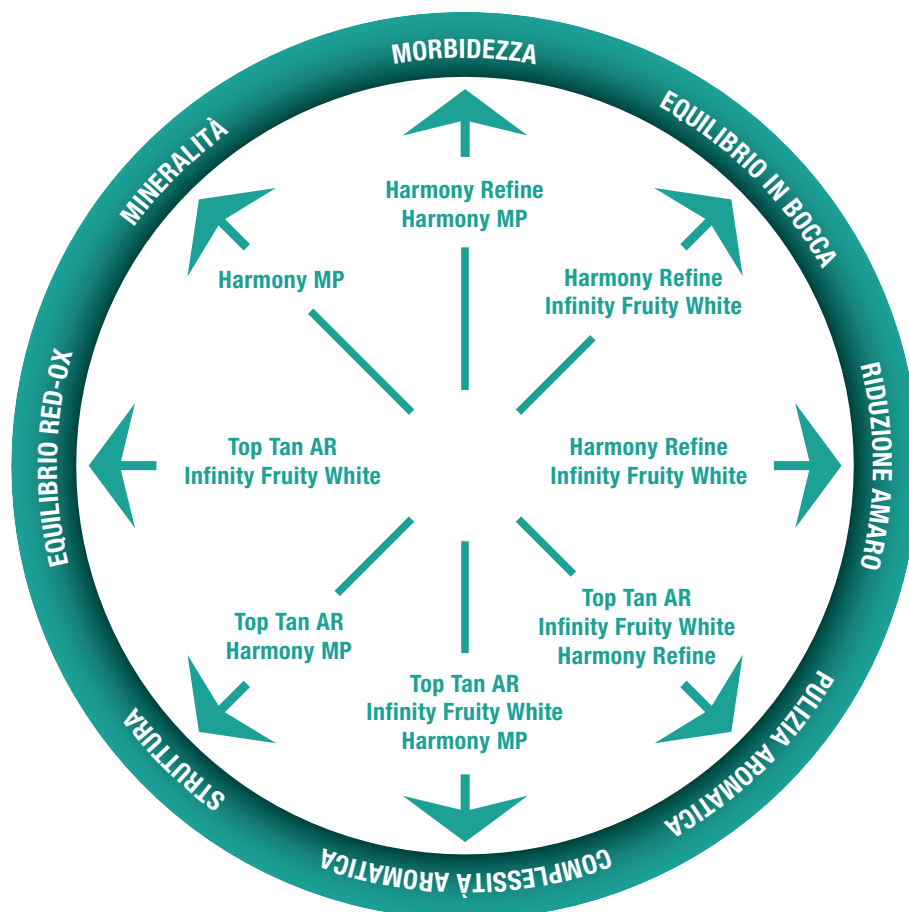
LA STABILITÀ TARTARICA

	GRADO DI INSTABILITÀ ($\Delta \mu s$)	EFFETTO ORGANOLETTICO
S/40 S/40 Special	Tutti	
FENDER 200B	Tutti (anche > 200)	😊
FENDER Feel	Medio-bassi (< 150)	😊
KARMELOSA L	Tutti	



LA RIFINITURA ORGANOLETTICA

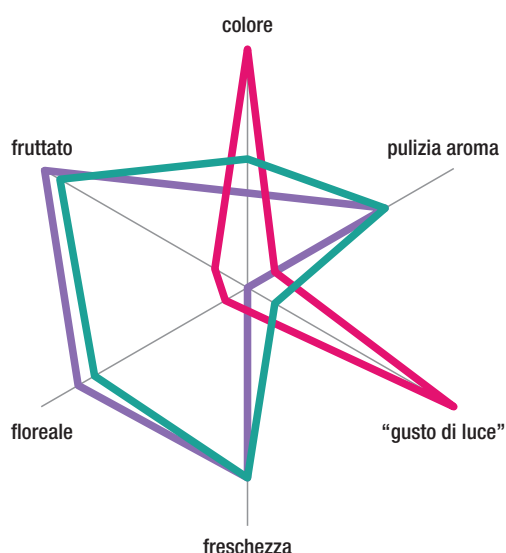
In preimbottigliamento le mannoproteine (Harmony) e i tannini (Infinity e Top Tan) per correggere lievi difetti, ripristinare l'equilibrio ossidoriduttivo ed esaltare l'aromaticità originale del vino.





PROTEGGERE DAL “GUSTO DI LUCE”

Redox Longevity agisce ad ampio spettro sfruttando meccanismi sia preventivi che curativi, per evitare i danni causati dall'esposizione alla luce nelle bottiglie in vetro chiaro.



Risultati della degustazione di vino Chardonnay sottoposto a irraggiamento

- Vino teste non irradiato
- Vino dopo irraggiamento
- Vino + Redox Longevity (10 g/hl) dopo irraggiamento