



LIEVITI

BATTERI ML

Nutrienti

ENZIMI

MIGLIORATORI

TANNINI

Alternativi

Derivati del lievito

PRESA DI SPUMA

CHIARIFICANTI

STABILIZZANTI

FILTRANTI

Igiene in cantina



2024
2025



DC
DAL CIN





75 ANNI DI INNOVAZIONE.

LETTERA DEL PRESIDENTE.

75 anni di storia. 75 anni di innovazione e di passione, quella stessa passione che spinse mio padre Gildo nel 1949 a fondare la Dal Cin, prima azienda di prodotti enologici in Italia. Se entriamo nel mondo enologico di quel tempo, troveremo sfide e problemi che oggi sembrerebbero quasi banali o sicuramente di facile risoluzione.

È proprio da qui che nasce il nostro orgoglio: le nostre innovazioni hanno contribuito a rendere il difficile facile, l'impossibile possibile e l'irrealizzabile realizzabile. Ma noi non ci accontentiamo del passato: ci rende fieri, ma è al futuro che guardiamo ogni giorno. Cambiamento climatico, crisi, nuovi trend e mode, il mondo cambia velocemente, ma noi siamo sempre qui, a collaborare con voi enologi, per supportarvi nella formidabile arte della creazione vinicola.

Marzio Dal Cin

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Marzio Dal Cin".



1949. GILDO DAL CIN DÀ VITA ALL'ATTIVITÀ.

ANNI '50

Introduzione nel mondo enologico dell'**applicazione della bentonite** (*Superbenton®*), della quale venne realizzata per la prima volta una produzione su larga scala. Parallelamente, tramite un'intuizione del fondatore venne introdotto, sempre per la prima volta nel mondo, l'uso dell'**acido metatartarico** (*Plus Anticremor DC*) nella **stabilizzazione dei vini**.

È di quella decade anche la nascita delle famose **pastiglie antifioretta** (*Flor-Stop®*).

Ricerca e avviamento della **produzione di materiali filtranti innovativi** per la separazione solido-liquido.

ANNI '60

Ricerca e avviamento della **produzione di fitofarmaci** a basso impatto ambientale.

ANNI '70

L'azienda, tra le prime al mondo, si impegna nella **ricerca e nella produzione di biotecnologie**, focalizzandosi principalmente sulla selezione di ceppi di **lievito specifici** e sui **nutrienti organici** (linea *Lisem®*).

In parallelo viene messa a punto la rivoluzionaria **tecnologia di pre-dispersione dei materiali filtranti** per la separazione solido-liquido a base di fibre cellulosiche naturali (linea *Predisperso™*).

ANNI '80 e '90

2004

Nascita della prima gamma Dal Cin per l'affinamento a base di **derivato di lievito e tannini** (linea **Harmony**[®]).

2006

A seguito della regolarizzazione normativa delle **proteine vegetali per chiarifica**, Dal Cin introduce sul mercato le sue prime soluzioni (linea **Phytokoll**[®]), a cui già lavorava da tempo.

2009

Nascita dell'**innovativa tecnologia produttiva miniTubes™**, con conseguente messa a punto del primo carbone (Grandecò) e del primo PVPP (DC POL G) **granulare e non polverulento** nel mondo enologico.

2013

Introduzione sul mercato delle prime soluzioni di **"chiarifica riempitiva"** (linea **Mosaico**), con tecnologia *miniTubes*[™].

2014

Messa a punto dei primi **nutrienti per lievito granulari** nel mondo enologico (linea **Wyntube**), con tecnologia *miniTubes*[™].

DAL 2015

Grazie alla collaborazione con Università e Istituti di ricerca, l'azienda intraprende numerosi lavori, ognuno dei quali aggiunge un tassello all'argomento principale, ossia la **Longevità dei vini**: **"Gusto di luce"** (Kolirex[®] Go Fresh e Redox Longevity), **"Rimozione dei fitosanitari"** (Fito-Stop), **"Stabilità colloidale dei vini rossi"** (Absolute Gold e Fender Color), **"Gestione dell'O₂"** (Harmony[®] Vitality), **"Pinking"** (Metaless e Phytokoll[®] Vip).

La storia è lunga ma non finisce qui. Siamo pronti a continuare a riscrivere la storia dell'enologia, anno dopo anno, decade dopo decade, assieme a tutti voi. Grazie a tutti coloro che si sono fidati di noi in questi anni e a quelli che si fideranno nel prossimo futuro.



prodotto certificato biologico
(Reg. UE 203/2012)

AF

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



senza prodotti di origine animale



in accordo con il Reg. UE 203/2012

1 hl = 100 litri

INDICE

| | |
|---|-------|
| 1. I Lieviti - <i>Fervens</i> e <i>Lalvin</i> | p. 11 |
| 2. I Batteri malolattici | p. 20 |
| 3. I Nutrienti | p. 23 |
| 4. Gli Enzimi | p. 29 |
| 5. I Miglioratori in fermentazione | p. 35 |
| 6. I Tannini e gli Alternativi | p. 39 |
| 7. I Derivati del lievito | p. 51 |
| 8. La Presa di spuma | p. 57 |
| 9. I Chiarificanti | p. 65 |
| 10. Gli Stabilizzanti | p. 79 |
| 11. I Filtranti | p. 89 |
| 12. L'Igiene in cantina | p. 93 |

APPROFONDIMENTI E PROTOCOLLI

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| <i>Il colore dei vini rosati</i> | p. 8 | <i>Presa di spuma: gestire aromi, struttura e perlage</i> | p. 56 |
| <i>Non-Saccharomyces e bioprotezione</i> | p. 9 | <i>Evitare la fermentazione malolattica</i> | p. 61 |
| <i>È sempre necessario reidratare i lieviti?</i> | p. 10 | <i>Acclimatazione del lievito per la presa di spuma</i> | p. 63 |
| <i>Esaltazione degli aromi tiolici (protocollo)</i> | p. 18 | <i>Resistenza all'ossidazione. Alternative al PVPP</i> | p. 64 |
| <i>La cura degli arresti di fermentazione (protocollo)</i> | p. 19 | <i>Bentonite e stabilità colloidale dei vini rossi</i> | p. 67 |
| <i>I batteri selezionati antagonisti di Brettanomyces</i> | p. 21 | <i>La flottazione</i> | p. 70 |
| <i>La nutrizione del lievito</i> | p. 22 | <i>Catechine, metalli e ossidabilità dei vini bianchi</i> | p. 73 |
| <i>Enzimi pectolitici e flottazione</i> | p. 28 | <i>Stabilità colore vini rossi: il caso della quercetina</i> | p. 78 |
| <i>Lifty vs. rame</i> | p. 37 | <i>Rimuovere il difetto di ridotto nei vini</i> | p. 81 |
| <i>Tannini, una famiglia molte funzioni</i> | p. 38 | <i>Vini rossi e Brettanomyces</i> | p. 83 |
| <i>Ridurre l'impiego di SO₂ (protocollo)</i> | p. 41 | <i>Gomme arabiche: origine, natura e applicazione</i> | p. 86 |
| <i>Derivati del lievito e riduzione della SO₂</i> | p. 50 | <i>E se la cantina fosse pulita?</i> | p. 92 |
| <i>Pinking: prevenzione e cura</i> | p. 55 | | |



VINI ROSATI: OBIETTIVO COLORE

Il biglietto da visita del vino rosato è senza dubbio il suo colore, un ventaglio di sfumature che va dalla buccia di cipolla alla ciliegia. La tendenza degli ultimi anni è avere colori tenui preservando la nota rossa-violacea su quella gialla. Per garantire la tenuta nel tempo della nuance ricercata, Dal Cin propone soluzioni mirate, partendo dalla chiarifica dei mosti per arrivare al pre-imbottigliamento.

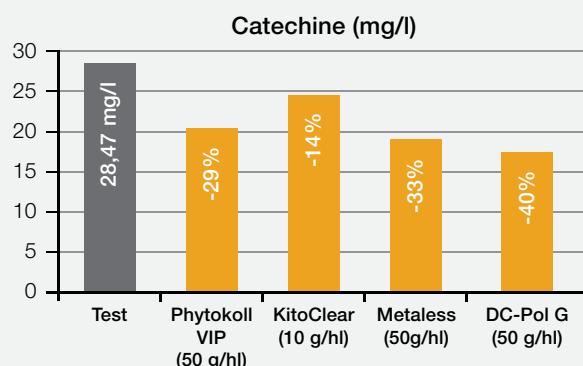
CHIARIFICA DEI MOSTI E DEI VINI

Phitokoll Vip: proteina vegetale per la chiarifica dei mosti, anche in flottazione, e dei vini. Abbatte le catechine e i polifenoli ossidati. (v. graf. 1)

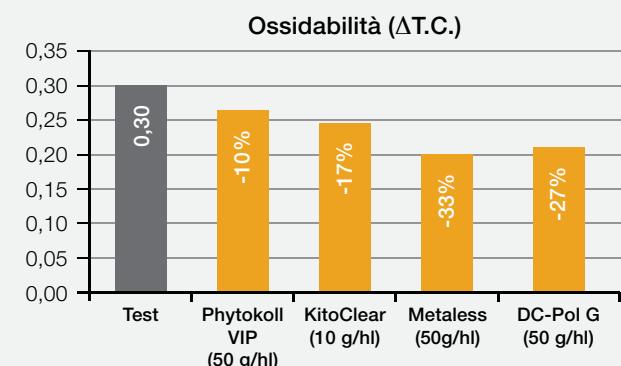
KitoClear: chitosano pre-attivato per illimpidire, rimuovere le frazioni ossidate, flottare anche mosti difficili.

DC-Pol G: PVPP miniTubes™ per garantire la migliore Hue (rapporto rosso/giallo); ideale l'impiego in fermentazione.

Metaless: PVI/PVP miniTubes™ per la rimozione di Fe e Cu, catalizzatori delle ossidazioni a carico del colore e degli aromi. (v. graf. 2)



Graf. 1 - Variazioni del contenuto di catechine (metodo DAC) dopo chiarifiche su Mosto di Chiaretto.



Graf. 2 - Ossidabilità dei mosti (T.C. a 40 °C x 96 h) dopo chiarifiche su Mosto di Chiaretto.

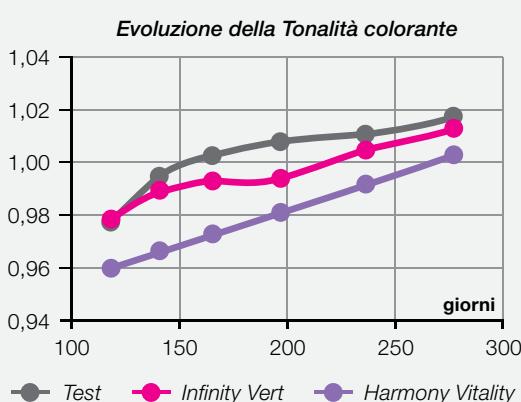
n.b.: Metaless ha rimosso il 65% del ferro presente.

STOCCAGGIO, AFFINAMENTO E PRE-IMBOTTIGLIAMENTO

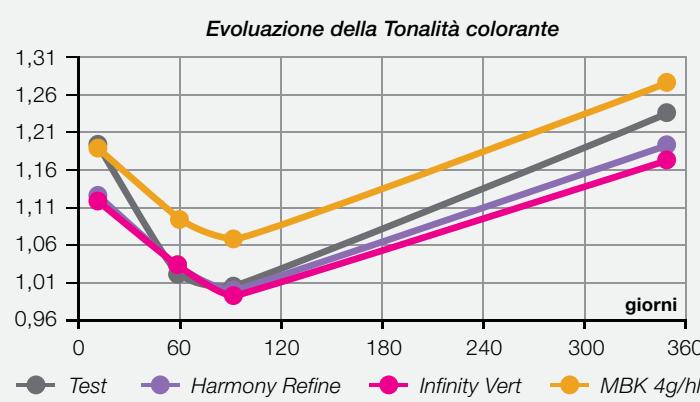
Harmony Vitality: derivato di lievito ricco in glutatione e peptidi riducenti. Preserva colore e aromi dall'ossidazione durante stoccaggio e affinamento permettendo di ridurre l'impiego di SO₂ (v. graf. 3).

Harmony Refine: mannoproteine per la rifinitura organolettica con effetto secondario stabilizzante sulla materia colorante (v. graf. 4)

Infinity Vert: tannino estratto da the verde con azione antiossidante; permette di ridurre l'impiego di SO₂ all'imbottigliamento. (v. graf. 4)



Graf. 3 - Harmony Vitality (20 g/hl), impiegato in **affinamento** di vino Chiaretto, ha permesso di ottenere una migliore tonalità colorante dopo un anno di conservazione.



Graf. 4 - Infinity Vert (2 g/hl) e Harmony Refine (25 g/hl) impiegati in **pre-imbottigliamento** di vino Chiaretto, hanno permesso di ottenere una migliore tonalità colorante dopo un anno di conservazione.



IL BIOCONTROLLO

PER SAPERNE DI PIÙ

NON-SACCHAROMYCES: BIOPROTEZIONE DALLE CONTAMINAZIONI MICROBICHE NEI MOSTI

LEVEL² GUARDIATM è una *Metschnikowia pulcherrima* selezionata da Lallemand in collaborazione con l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) per l'ottima capacità di difendere naturalmente i mosti dai microrganismi indesiderati, preserva quindi la qualità dei mosti riducendo al contempo l'uso di SO₂.

Il meccanismo d'azione esclusivo si basa sulla capacità di secernere elevate concentrazioni di acido pulcherminico, un composto senza impatto sensoriale in grado di chelare il ferro presente nel mezzo e rendere l'ambiente inadatto alla crescita della microflora contaminante.

GUARDIATM è uno strumento ideale per proteggere naturalmente il mosto nei primi step della vinificazione in rosso, soprattutto durante le macerazioni prefermentative a freddo (Figura 1), permettendo di limitare l'uso di SO₂ e preservando la qualità dei vini.

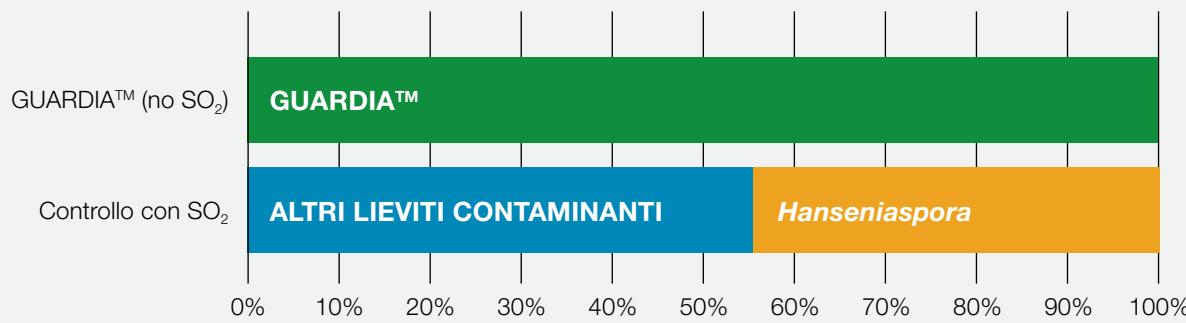
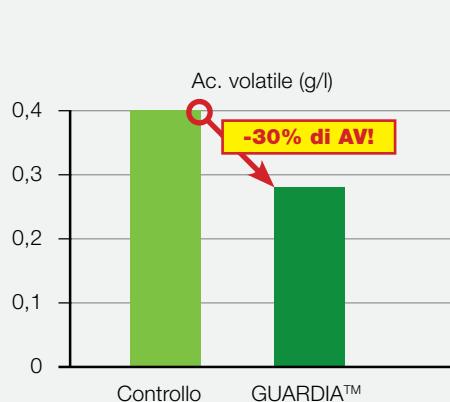


Fig. 1: SO₂ (2,5 g/100 kg) vs GUARDIA (10 g/100 kg).

Conta dei lieviti dopo 5 giorni di macerazione prefermentativa a 10 °C (Pinot noir 2020, Francia).

La sua azione verso la microflora indigena riduce fortemente le competizioni nel mezzo, promuovendo la colonizzazione e la crescita del *S. cerevisiae* inoculato successivamente e agevolando il decorso della fermentazione alcolica. **GUARDIATM** è uno strumento naturale che permette di preservare il profilo aromatico del vino evitando la comparsa di deviazioni organolettiche indesiderate capaci di comprometterne la qualità globale (figg. 2 e 3).



Figg. 2 e 3: sviluppo di ac. volatile e profilo organolettico in Garnacha con macerazione prefermentativa a freddo di 5 giorni a 10 °C. Controllo vs GUARDIA™ (10 g/100 kg), entrambe le tesi senza aggiunta di SO₂.



È SEMPRE NECESSARIO REIDRATARE I LIEVITI?

La corretta reidratazione consente al lievito una buona fermentazione anche in condizioni non ottimali; tuttavia, per rendere più pratico l'impiego dei lieviti in cantina, abbiamo testato, in laboratorio e in cantina, alcuni nostri ceppi **inoculati con e senza reidratazione**.

Ceppi testati e risultati:

Vini bianchi e rosati: Fervens Spring, Fragrance, Twenty, Pro6. Lalvin 4600.

Vini rossi: Fervens Evoke, MS08. Lalvin QD145.



Carica vitale:

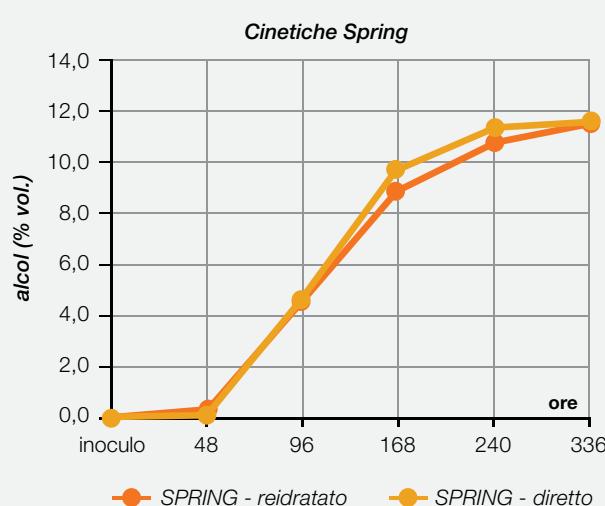
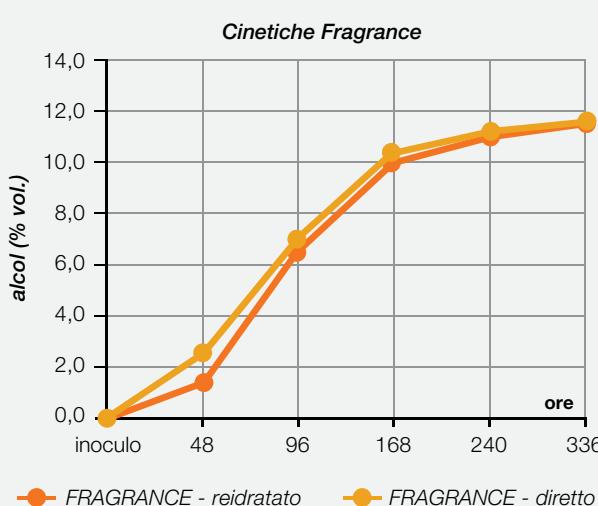
è stata valutata la carica cellulare a 2-24-48 ore dall'inoculo.

• **Fragrance, Pro6, 4600, MS08 e QD145:** le modalità di inoculo non causano differenze significative nel numero di cellule.

• **Spring, Twenty ed Evoke:** le tesi a inoculo diretto mostrano una carica cellulare inferiore nelle prime 24 ore, seguita comunque da un'ottimale moltiplicazione a 2 giorni dall'inoculo.

Cinetica fermentativa:

tutti i ceppi hanno mostrato cinetiche simili con chiusure contemporanee con entrambe le modalità; indipendentemente dalla carica vitale iniziale



Parametri analitici:

i vini ottenuti dalle varie fermentazioni non hanno evidenziato differenze significative tra le tesi, con e senza reidratazione, soprattutto per quanto riguarda resa in alcol e acidità volatile. Spring e Twenty hanno mantenuto, anche nelle tesi non reidratate, la bassissima produzione di acetaldeide e SO₂.

Profilo sensoriale:

non ci sono differenze significative fra le tesi. I ceppi testati in cantina (Spring, Fragrance ed Evoke) sono stati apprezzati dagli enologi con entrambe le modalità.

Condizioni per l'inoculo diretto:

è possibile impiegare i ceppi testati, senza reidratazione, rispettando le condizioni seguenti:

- Mosto sano;
- Inoculo minimo: 20-25 g/hl;
- Alcol potenziale: max. 13% (rossi fino a 14,5%);
- Torbidità >50 NTU; aggiustare con Polimersei;
- Nutrizione adeguata (tiamina all'inoculo!)

1

I LIEVITI

LA NATURA AL SERVIZIO DEL VINO

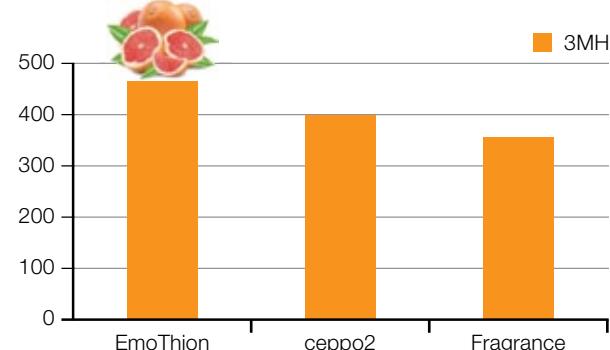
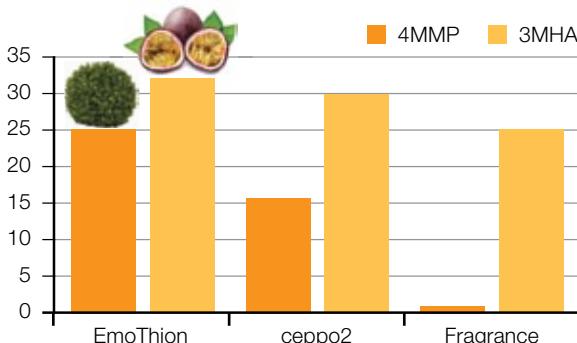
Scegliere e utilizzare il lievito in funzione delle caratteristiche del mosto, della tecnologia disponibile in cantina e dell'obiettivo vino finale permette di sfruttare al meglio tutte le potenzialità di uno strumento naturale e prezioso.

VINI BIANCHI



EmoThion

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



Produzione aromatica (ng/l) in mosto di Sauvignon Blanc (Alto Adige). Temperatura di fermentazione: 17 °C.



Fragrance

Per ottenere la piena espressione aromatico fermentativa in vini bianchi e rosati. L'attitudine a fermentare a basse temperature permette di ottenere aromi che spaziano dai frutti tropicali alle note agrumate. Indispensabile per aumentare la longevità dei vini in bottiglia, infatti si distingue per una bassissima produzione di riboflavina, precursore del difetto di "gusto di luce". Apprezzato per il veloce avvio di fermentazione, la rapidità della cinetica e l'elevato potere alcoligeno.



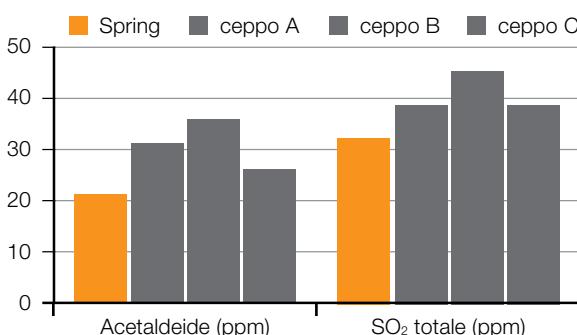
Go-Fruit

S. cerevisiae dedicato all'ottenimento di vini bianchi caratterizzati da un'ottima aromaticità floreale e di frutta bianca. Si adegua bene alle necessità tecnologiche con cinetica di fermentazione rapida, medio-bassa produzione di SO₂ e acetaldeide e resistenza alle elevate gradazioni alcoliche. Non avendo azione demalicante, mantiene l'acidità presente.

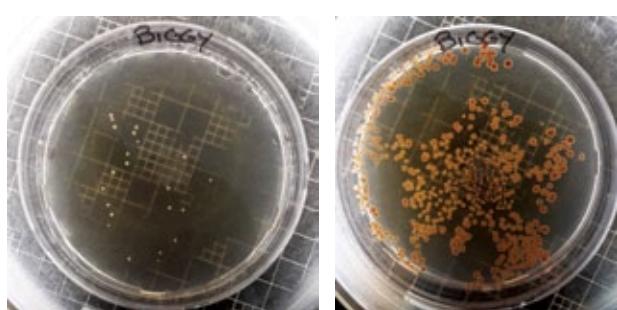


Spring

Il ceppo ideale per vini moderni, freschi e longevi. Tra i lieviti enologici Spring spicca per la trascurabile produzione di acetaldeide e SO₂. Particolarmente adatto nella vinificazione di varietà che tendono ad andare in riduzione, grazie alla ridottissima produzione di H₂S. I vini bianchi, rosati e base spumante ottenuti con Spring mantengono nel tempo la complessità aromatico varietale.



Acetaldeide e SO₂ a fine FA di Pinot grigio.
SO₂ iniziale 35 ppm.

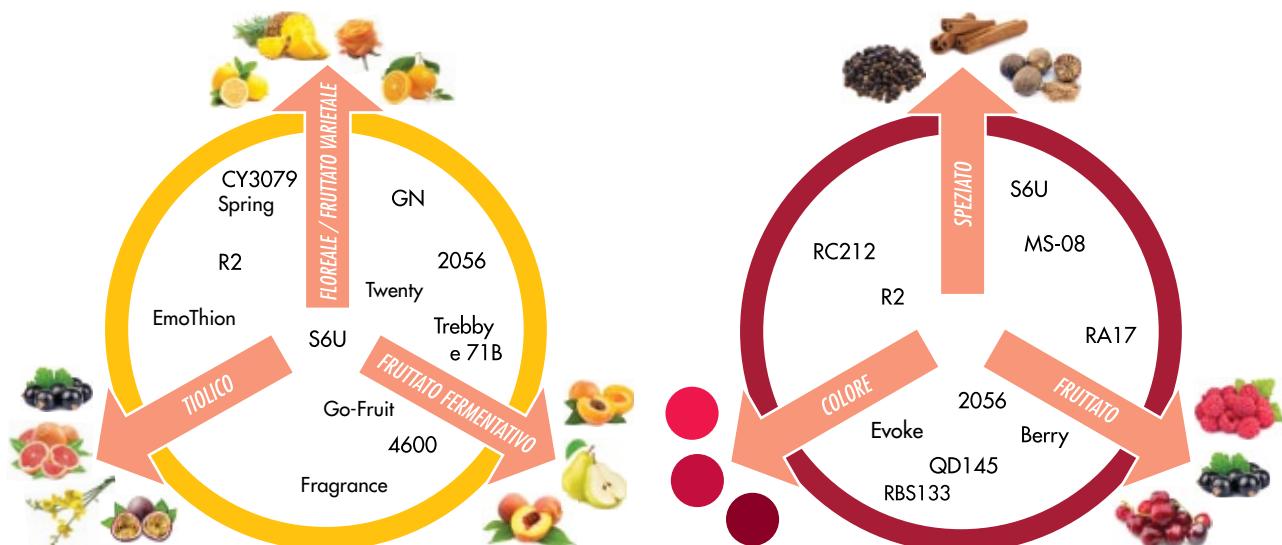


Colonie bianche (Spring) e scure (ceppo 1) su Biggy Agar:
Spring non produce H₂S.



Trebbey

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



Twenty

Saccharomyces cerevisiae contraddistinto dalla cinetica fermentativa regolare e adattabile alle diverse condizioni di temperatura e nutrizione. Dal punto di vista aromatico garantisce il rispetto della tipicità varietale. I vini bianchi e rosati ottenuti sono di piacevole bevibilità grazie alla complessità aromatica e alla pulizia organolettica.



4600

Conferisce ai vini note di frutta fresca ricche e piacevoli, particolarmente ben percepite e apprezzate in degustazione. I vini prodotti con questo ceppo si caratterizzano anche per la sensazione di volume in bocca, grazie all'elevata produzione di polisaccaridi. Si distingue, infine, per le eccellenti capacità fermentative che gli permettono di fermentare facilmente mosti carenti in azoto assimilabile e/o fortemente chiarificati.



71B Yseo

Produce elevatissime quantità di esteri amilici (acetato di isoamile), che conferiscono al vino un marcato e gradevole aroma di frutta fresca. Ceppo consigliato per ottenere vini giovani e di pronta beva e per tutte quelle varietà carenti di sostanze aromatiche proprie, o prive di una loro personalità.



CY3079 Yseo

Esalta gli aromi terpenici, conferendo persistenza e grande complessità. Durante l'autolisi libera aromi complessi che si integrano con le note floreali e fruttate tipiche della fermentazione. Valorizza qualitativamente varietà terpeniche come Chardonnay, Pinot, Greco, Fiano.

CY3079 incrementa le sensazioni di pienezza al gusto, grazie alla liberazione precoce di polisaccaridi.



VINI ROSSI

Berry

S. cerevisiae particolarmente adatto per ottenere vini rosati, vini rossi giovani e a medio invecchiamento. L'espressione aromatica è prevalentemente fermentativa ed è favorita da una cinetica non tumultuosa; i migliori risultati si ottengono con il controllo della temperatura soprattutto nelle fasi iniziali della fermentazione. Il parziale rilascio di polisaccaridi e il trascurabile effetto assorbente della parete cellulare, favoriscono l'intensità e la stabilità del colore.



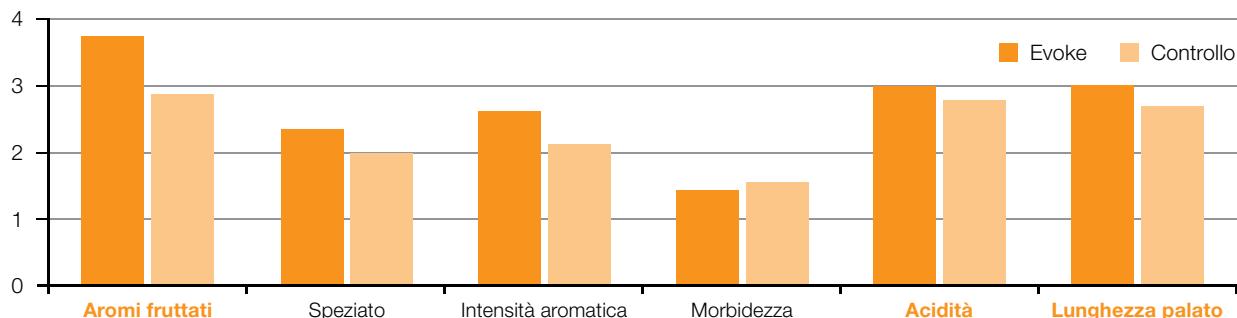
MS-08

Lievito con una elevata resistenza alla gradazione alcolica (15,5% v/v), si adatta alle diverse condizioni di fermentazione, per esempio alle alte temperature, e ha una buona espressione varietale. In dipendenza delle condizioni di fermentazione mostra una leggera degradazione dell'ac. malico, caratteristica che potrebbe favorire un più rapido avvio della fermentazione malolattica. In bocca i vini si presentano morbidi, strutturati e organoletticamente complessi.



Evoke

Un lievito particolarmente adatto alla produzione di vini rossi corposi. Rivela aromi di frutta rossa e nera. Durante la fermentazione alcolica rilascia un'elevata quantità di polisaccaridi e contribuisce ad aumentare la morbidezza e la stabilità del colore. I vini ottenuti sono freschi, intensi e ben bilanciati con un'ottima lunghezza al palato. Adatto a fermentazioni in condizioni difficili e alle alte gradazioni (fino a 17% v/v).



Descrizione organolettica di vino Shiraz (sud della Francia) fermentato con Fervens Evoke.

RA17

Per vini rossi e rosati da breve o medio affinamento. Affina le asperità tanniche ed esalta gli aromi floreali e fruttati nei vini. La discreta produzione e successivo rilascio di polisaccaridi favorisce la stabilizzazione del colore e l'arrotondamento del corpo.

RC212

Lievito caratterizzato da scarsissimo adsorbimento nei confronti degli antociani, evita perdite di colore a fine fermentazione alcolica e salvaguarda il potenziale estratto in macerazione, permettendo di ottenere vini con intensità colorante più elevata. RC212 conferisce struttura e intensità gustativa, dimostrandosi particolarmente adatto nella vinificazione di grandi vini rossi affinati in legno. Sviluppa note di frutti rossi e, durante l'affinamento, componenti volatili speziate.

QD145

Produce vini rossi importanti di spiccata personalità, con un impatto aromatico intenso e complesso e una struttura tannica potente, ma contraddistinta da notevole morbidezza e volume. QD145 esalta la tipicità aromatica del vitigno in perfetta armonia con le note di frutta rossa, prugna e confettura tipiche del ceppo. Offre garanzie di sicurezza fermentativa quali regolare cinetica ed elevata resistenza all'alcool.

CEPPI POLIVALENTI

GN

Interessante per la capacità di "liberare" aromi primari ancora legati; consente di ottenere un incremento dei sentori caratterizzanti di alcuni vitigni. L'esaltazione delle caratteristiche varietali si esprime anche attraverso una spiccata persistenza delle sensazioni retro-gustative, ottenendo vini con un buon equilibrio tra olfatto e gusto. È adatto per vini bianchi, rosati, novelli e rossi, ove è richiesta una forte esaltazione aromatica varietale.

SLC

Ceppo indirizzato alle realtà che vinificano masse imponenti e si scontrano con problemi quali disponibilità di serbatoi, carenza di frigorie, mancanza di personale o di tempo necessari all'applicazione di rigidi e impegnativi protocolli. SLC è rivolto alle fermentazioni "tecnologiche" in cui si ricerchino rapidità di tempi e possibilità di alleggerire i controlli sul mosto e in cantina.

Fervens Green

Lievito biologico versatile e adatto alle diverse condizioni fermentative. Si impiega in prima fermentazione di rossi, rosati e bianchi. Ha un'ottima dominanza sulla microflora indigena, si adatta alle elevate gradazioni zuccherine, non interferisce con la tipicità aromatica del vitigno.



**L2056 YSEO**

Ceppo che abbina, alla produzione aromatica fermentativa, un'efficace liberazione di aromi varietali della famiglia dei norisoprenoidi e aromi di frutta tropicale che contribuiscono alla complessità finale. Ceppo poliedrico dal vasto campo di applicazioni, ha una particolare affinità per il Sauvignon Blanc, dove esalta i caratteri tipici della varietà.

**RBS 133 YSEO**

Saccharomyces cerevisiae che esalta i caratteri fruttati e i descrittori sensoriali quali la marasca, la mora selvatica, la prugna, fino ai delicati sentori floreali (viola) e di balsamico. In varietà come Sangiovese e Montepulciano, si distingue per gli aromi di frutta rossa. Elevata pulizia fermentativa e riduzione dei caratteri erbacei completano il profilo sensoriale dei vini fermentati con questo ceppo.

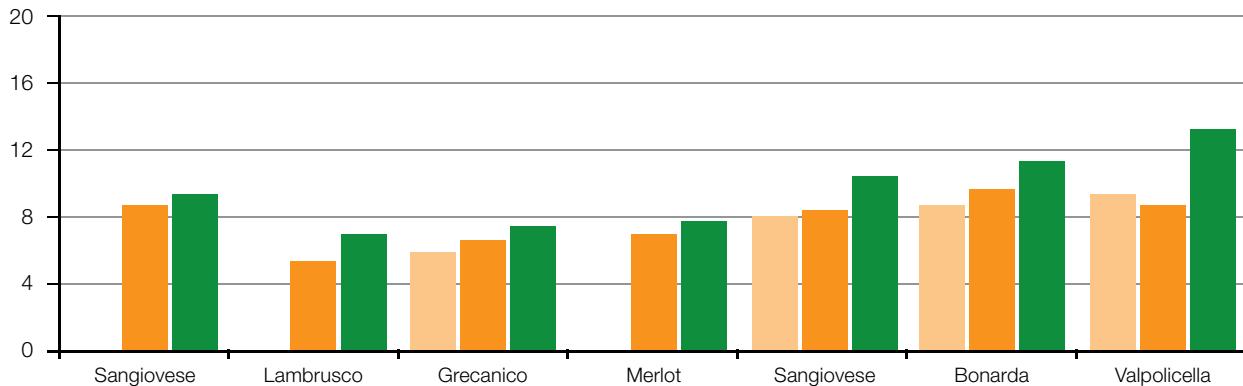
**R2**

Ceppo ampiamente utilizzato perché consente agli enologi di non dover scegliere fra qualità del risultato e sicurezza della fermentazione. L'equilibrata produzione di esteri e l'intensa attività enzimatica, che favorisce la liberazione dei precursori aromatici del vitigno, sono le caratteristiche che principalmente distinguono questo lievito. Grazie alla produzione di polisaccaridi, i vini risultano morbidi e freschi. R2 fermenta regolarmente in un ampio range di temperatura.

**S6U**

Lievito ibrido naturale, caratterizza i vini con note speziate e floreali (β -feniletano). I vini fermentati con S6U si distinguono per pulizia organolettica e, grazie all'elevatissima produzione di glicerolo, anche per rotondità e morbidezza. Particolarmente adatto alla vinificazione stile Amarone grazie alla tolleranza agli elevati tenori zuccherini e alle basse temperature.

■ ceppo 1 ■ ceppo 2 ■ S6U



Produzione di glicerolo (g/l) in diversi vini.

NON SACCHAROMYCES**BIODIVA**

Ceppo selezionato di *Torulaspora delbrueckii*, lievito che fa parte della flora indigena sempre presente sulle uve. Caratterizza i vini bianchi per intensità e complessità olfattiva, oltre a conferire grande morbidezza e persistenza in bocca. La complessità organolettica e il buon decorso fermentativo sono supportati e garantiti dal successivo inoculo di *Saccharomyces*. Particolarmente consigliati Lalvin 4600 e Lalvin 2056.

**FLAVIA**

M. pulcherrima ceppo MP346. Utilizzata in combinazione con specifici ceppi di *S. cerevisiae*, Flavia favorisce l'espressione varietale dei vini bianchi e rosati incrementando la liberazione degli aromi tiolici e terpenici durante la fermentazione alcolica. Ottimi risultati sono stati ottenuti in combinazione con CY3079 e Rhone 2056 nella produzione di bianchi e rosati marcatamente varietali e morbidi.

**GUARDIA**

M. pulcherrima per la bioprotezione dalle contaminazioni microbiche dei mosti. Guardia ha un metabolismo non fermentativo e cresce a basse temperature proteggendo naturalmente i mosti durante le fasi prefermentative, limitando l'impiego di SO₂, preservando la qualità organolettica e favorendo la crescita del *S. cerevisiae* inoculato.

| | Applicazioni | Carattere Killer | Grado alcolico | Cinetica fermentativa | Esigenze nutrizionali |
|-------------------|--------------|------------------|----------------|-----------------------|-----------------------|
| Trebbey | ● | K+ | <14% V/V | regolare | moderate |
| Go-Fruit | ● | neutro | <14,5% V/V | rapida | medio/alte |
| Emothion | ● ● | K+ | <14,5% V/V | regolare | basse/moderate |
| Fragrance | ● ● | K+ | <14% V/V | moderata | elevate |
| Spring | ● ● | K+ | <15% V/V | regolare | basse |
| Twenty | ● ● ● | K+ | <14,5% V/V | regolare | medio/basse |
| GN | ● ● ● | K+ | <14% V/V | regolare | basse |
| SLC | ● ● ● | neutro | <14% V/V | regolare | medio/basse |
| Berry | ● ● ● | K+ | <14,5% V/V | moderata | moderate |
| Evoke | ● ● | K- | <17% V/V | regolare | basse |
| MS-08 | ● ● | K+ | <15,5% V/V | regolare | alte |
| CY3079 | ● | neutro | <15% V/V | media | elevate |
| 71B | ● ● | K- | <14% V/V | rapida | moderate |
| Rhone 4600 | ● ● | K+ | <15,5% V/V | media | moderate |
| S6U | ● ● ● | K- | <17% V/V | media | medio/alte |
| Rhone 2056 | ● ● ● | K+ | <15% V/V | media | medio/alte |
| R2 | ● ● ● | K+ | <15% V/V | rapida | medie |
| RBS | ● ● ● | K+ | <16% V/V | media | medio/basse |
| RA17 | ● ● | K- | <15% V/V | media | medio/basse |
| QD145 | ● ● | K+ | <15% V/V | media | medie |
| RC212 | ● ● | K- | <15% V/V | media | medie |

Per le caratteristiche dei lieviti da presa di spuma vedere pag. 58

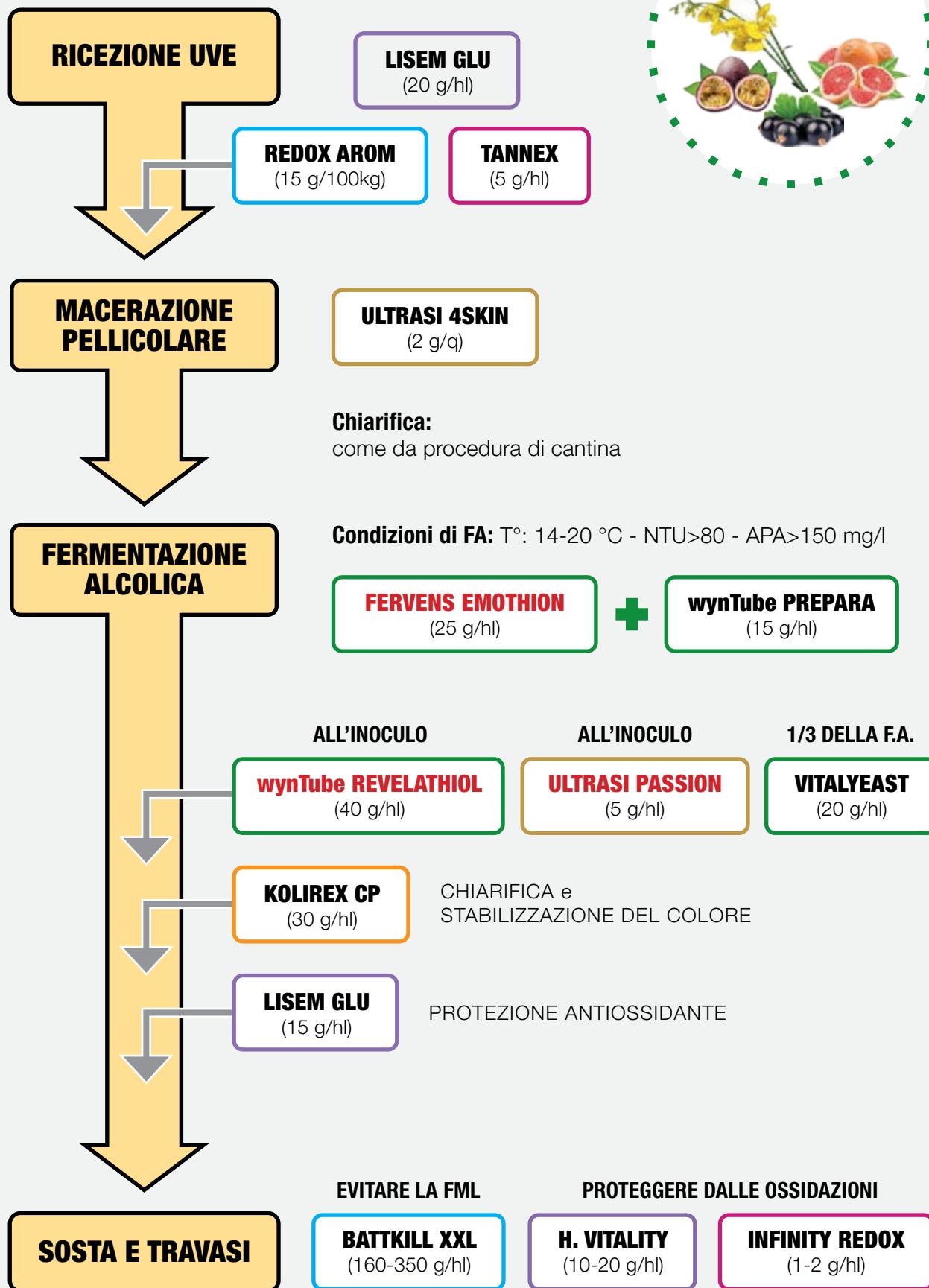
| T° di fermentaz. | Interazione con FML | Sensibilità al rame | Produzione di | | | | |
|------------------|---------------------|---------------------|---------------|------------------|-----------------|------------------|-------------|
| | | | Glicerolo | H ₂ S | SO ₂ | Acidità volatile | Acetaldeide |
| >14°C | | media | media | bassa | media | bassa | medio/bassa |
| >14°C | | bassa | media | bassa | bassa | bassa | bassa |
| >14°C | | media | media | bassa | bassa | bassa | medio/bassa |
| >12°C | - | bassa | media | bassa | bassa | bassa | bassa |
| >13°C | | medio/alta | media | bassissima | bass.ma | bassa | bassissima |
| >14°C | | medio/bassa | media | bassa | bassa | bassa | bassa |
| >14°C | - | bassa | media | bassa | media | bassa | medio/bassa |
| >14°C | | medio/bassa | media | bassa | bassa | bassa | medio/bassa |
| >14°C | + | media | media | bassa | bassa | bassa | medio/bassa |
| >15-30°C | + | bassa | alta | bassa | bassa | bassa | media |
| >14°C | + | media | alta | bassa | bassa | bassa | media |
| >16°C | + | media | medio/alta | bassa | media | bassa | molto bassa |
| >15°C | ++ | bassa | alta | molto bassa | bassa | bassa | medio/bassa |
| >13°C | + | medio/bassa | medio/bassa | bassa | media | bassa | medio/bassa |
| >5°C | + | | altissima | bassa | bassa | bassa | medio/bassa |
| >15°C | + | alta | media | media | media | bassa | media |
| 5-37°C | + | bassa | alta | media | media | bassa | medio/bassa |
| >16°C | ++ | media | media | bassa | bassa | bassa | medio/bassa |
| >15°C | - | alta | media | bassa | bassa | bassa | medio/bassa |
| >15°C | ++ | | alta | bassa | bassa | bassa | medio/bassa |
| >15°C | + | media | alta | molto bassa | bassa | bassa | medio/bassa |



I LIEVITI – FERVENTS E LALVIN

PER SAPERNE DI PIÙ

ESALTAZIONE TIOLI



LA CURA DEGLI ARRESTI DI FERMENTAZIONE

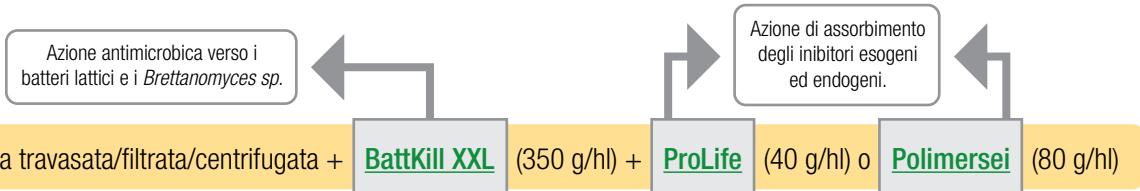
RIAIVIARE UNA FERMENTAZIONE BLOCCATA

(100 hl, alcol potenziale 11,5%-13,5%, ca.15 g/l zuccheri residui)

PREPARAZIONE DELLA MASSA IN ARRESTO

- a. Aggiungere alla massa in arresto 20 ppm di SO₂. Trasportare per allontanare la feccia. Se possibile filtrare o centrifugare

È consigliabile operare al riparo dall'aria.



Mantenere la massa in blanda agitazione per 48 ore. Tassativamente al riparo dall'aria.

REIDRATAZIONE DEL LIEVITO

- Reidratare **SLB** o **R7** (2,5 kg) + **wynTube Prepara** (2 kg) in 45 l di H₂O

Scegliere lieviti con elevata tolleranza all'alcol.

È utile riavviare la fermentazione con un ceppo diverso da quello del primo inoculo, nell'eventualità l'arresto sia stato causato da sensibilità a tossine esogene (prodotte da batteri o lieviti indigeni).

ACCLIMATAZIONE ALL'ALCOL

- a. Lievito reidratato (45 l) + massa in arresto (45 l) + H₂O (45 l) + zuccheri (8,5 kg) + **wynTube Full** (40 g)

Mantenere la massa a 25 °C per 6 – 8 ore con saltuaria agitazione e aerazione.

- b. Massa acclimatata (135 l) + massa in arresto (270 l) + H₂O (135 l) + zuccheri (13 kg) + **wynTube Full** (160 g)

Mantenere la massa a 20–22 °C per ca. 12 – 15 ore, o comunque fino a che l'inizio della fermentazione sia evidente.

- c. Massa acclimatata (540 l) + massa in arresto (540 l) + zuccheri (5 kg) + **wynTube Full** (320 g)

Mantenere la massa a 20 – 22 °C per 24 ore, o comunque fino a che l'inizio della fermentazione sia evidente.

INOCULO E FERMENTAZIONE

- Massa acclimatata (1080 l) + rimanente massa in arresto + **wynTube Full** (30 g/hl)



Rispettare i tempi indicati nelle diverse fasi di acclimatazione

I BATTERI MALOLATTICI

NON SOLO RIDUZIONE DELL'ACIDITÀ!

La fermentazione malolattica rende il vino più piacevole e più stabile e permette anche di ridurre i controlli analitici, il consumo di calorie, l'impiego di SO₂, e soprattutto di avere il vino pronto alla vendita poco dopo il termine della fermentazione alcolica.

PN4 MBR e PN4 1-Step

Ceppo di *Oenococcus oeni* selezionato dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Nelle fermentazioni malolattiche condotte su scala industriale, PN4 ha mostrato una non comune adattabilità alle condizioni del vino, arrivando a lavorare con successo su vini ad elevata alcolicità (> 15% alcol) o con SO₂ relativamente alte (50-60 ppm). La versione 1-Step unisce convenienza ed efficacia.

Dosi

1 g/hl.

Confezioni

PN4: per 25 hl e 250 hl.

PN4 1Step: per 100 hl e 500 hl.



Lalvin Silka

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

Dosi

1 g/hl.

Confezioni

Per 25 hl e 100 hl.



Lalvin 31

Ceppo di *Oenococcus oeni* con marcata capacità fermentativa anche in condizioni di bassa temperatura (fino a 13 °C). Lalvin 31 si adatta molto bene all'utilizzo in vini rossi di buona struttura, speziati e fruttati esaltandone la complessità.

Dosi

1 g/hl.

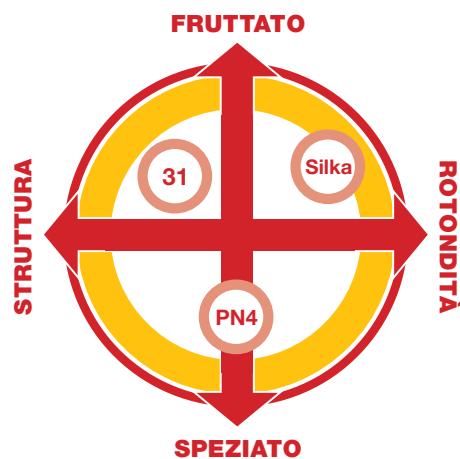
Confezioni

Per 25 hl e 250 hl.



Per garantire il rapido avvio della FML è sempre consigliabile la nutrizione specifica con **LATTIVante**

- Sono a disposizione protocolli specifici per co-inoculo o inoculo sequenziale sia in condizioni normali sia per situazioni difficili.



NUTRIZIONE

LATTIVante

Una nutrizione specifica per accelerare e migliorare la fermentazione malolattica, riducendo al minimo lo sviluppo di acidità volatile e diacetile. In caso di co-inoculo si aggiunge al vino, al termine della fermentazione alcolica, nel caso la fermentazione malolattica non sia ancora avviata. Utilizzare sempre in caso di inoculo sequenziale.

Dosi

20-40 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 500 g.





BIO-CONTROLLO

I BATTERI SELEZIONATI CONTRO LO SVILUPPO DI BRETTANOMYCES

Una volta completata la FA, le condizioni favoriscono non solo i batteri lattici ma anche *Brettanomyces*, sebbene la loro proliferazione sia lenta.

Attendere i tempi di una FML spontanea, magari per diversi mesi, comporta dei rischi.

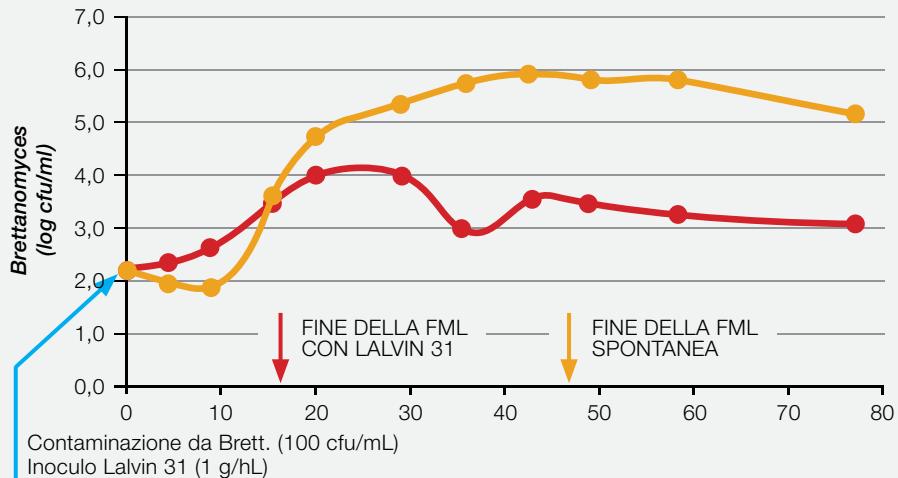
L'uso di colture starter di batteri malolattici è un buon modo per contrastare lo sviluppo dei *Brettanomyces*. Alcuni studi hanno dimostrato che il coinoculo o l'inoculo sequenziale precoce impediscono la contaminazione da *Brettanomyces*, riducendo la fase di latenza tra FA e FML.

Produzione di fenoli volatili in un Pinot Noir della Borgogna inoculato con batteri selezionati in post fermentazione alcolica rispetto ad una malolattica spontanea.

| | T° di cantina 18-19 °C | | | T° di cantina 14-15 °C | | |
|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|------------|-------------------------------|------------------------------------|------------|
| | Controllo (^a) | Batterio 1 (<i>LaLvin 31</i>) | Batterio 2 | Controllo (^a) | Batterio 1 (<i>LaLvin 31</i>) | Batterio 2 |
| Durata della FML (giorni) | 58 | 16 | 13 | 124 | 31 | 27 |
| Fenoli volatili (µg/L) | | | | | | |
| 4 etil-guaiacolo | 404 | 8 | 7 | 551 | 20 | 15 |
| 4 etil-fenolo | 870 | 17 | 9 | 1119 | 46 | 32 |

(S. Krieger-Weber et al., 2015)

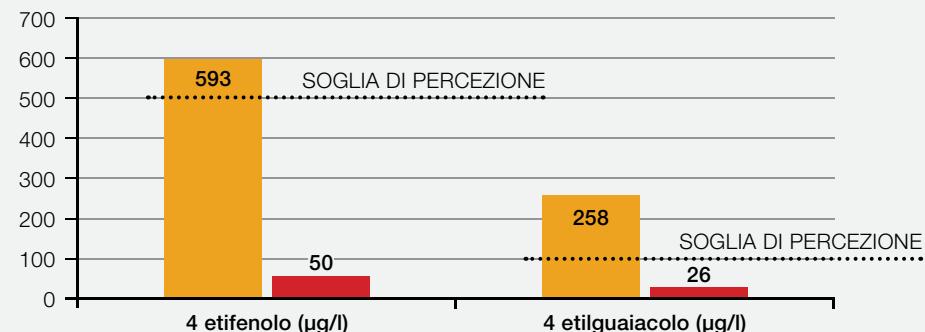
L'inoculo con i batteri selezionati contiene sia la crescita di *Brettanomyces* sia la sintesi di fenoli volatili.



Elevata efficacia del bio-controllo sulla crescita di *Brettanomyces* grazie all'inoculo con *LaLvin 31*

● *Brettanomyces* (con *LaLvin 31*)

● *Brettanomyces* (FML spontanea)



Impatto sulla produzione di fenoli volatili (analisi 2 mesi dopo il termine della FML)

■ Lalvin 31

■ Controllo (spontanea)

Prove con *LaLvin 31* in Pinot noir, IFV. (Alcol=13% vol; pH = 3,4; 16°C)

Non sono state effettuate aggiunte di SO₂ e la popolazione di *Brettanomyces* è stata monitorata per due mesi.



I NUTRIENTI

PER SAPERNE DI PIÙ

LA NUTRIZIONE DEL LIEVITO

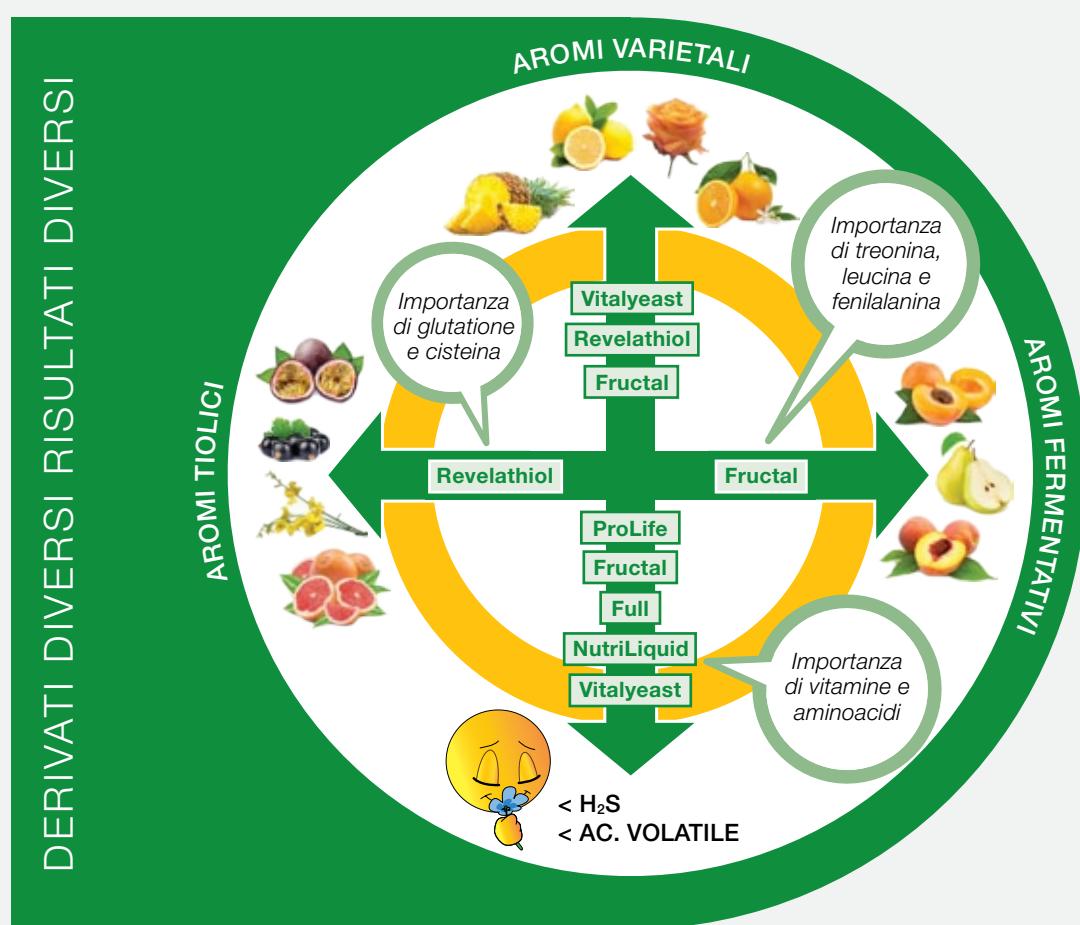
SCEGLIERE LA GIUSTA NUTRIZIONE, RICORDANDO CHE:

PER PREVENIRE DIFETTI

- la richiesta di azoto dipende dal lievito ma, soprattutto, dalla gradazione alcolica potenziale. Si considera accettabile un contenuto di azoto assimilabile di almeno 150 mg/l a inizio fermentazione per un mosto con gradazione alcolica potenziale di 12%. Partendo da questa base alcuni autori (Granes et al. 2008) propongono di incrementare l'azoto di 25-30 mg/l per ogni grado alcolico aggiuntivo;
- la tiamina, soprattutto a inizio fermentazione, è indispensabile per la moltiplicazione delle cellule;
- un eccesso di sali ammoniacali a inizio fermentazione è spesso causa di avvii rapidissimi con successivi arresti, oltre a produzione di H_2S ;

PER INCREMENTARE LA QUALITÀ

- la nutrizione in reidratazione, rigorosamente organica, rappresenta una scorta di fattori di sopravvivenza (p.e. steroli e ac. grassi insaturi) che il lievito userà nelle fasi avanzate della fermentazione (wynTube Prepara);
- alcune vitamine, come l'acido pantotenico, prevengono lo sviluppo di difetti come acidità volatile e riduzione; altre vitamine come la biotina favoriscono la formazione di esteri (Vitalyeast);
- per incrementare la liberazione degli aromi tiolici è obbligatoria una nutrizione esclusivamente organica per tutta la prima fase della fermentazione (wynTube Revelathiol);
- alcuni amino acidi presenti in specifici nutrienti organici sono precursori diretti o indiretti di esteri aromatici (wynTube Fructal);
- detossificare il mosto/vino dagli inibitori endogeni permette al lievito di chiudere bene le fermentazioni anche con gradazioni alcoliche elevate, contenendo l'ac. volatile ed evitando produzione di H_2S (wynTube ProLife e Polimersei).



I NUTRIENTI

DAL LIEVITO PER IL LIEVITO

Scegliendo in ogni fase e per ogni obiettivo la giusta nutrizione è possibile ottenere il massimo dal lievito impiegato. Addio a fermentazioni lente o bloccate, addio agli off-flavours e benvenuti aromi, freschezza, complessità, morbidezza....

REIDRATAZIONE

wynTube Prepara

Aggiunto all'acqua di reidratazione fornisce al lievito le sostanze indispensabili a condurre la fermentazione alcolica in modo ottimale anche in condizioni di elevata gradazione alcolica potenziale, ambiente fortemente riducente, mosto eccessivamente chiarificato, preparazione del pied de cuve.

**Dosi**

10-30 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

NUTRIZIONE COMPLETA

wynTube Full

Si impiega in ogni fase della fermentazione a partire dall'inoculo. Apporta azoto complesso, vitamine del gruppo B, tra cui la biotina che favorisce la formazione degli esteri e acido pantotenico che previene la formazione di idrogeno solforato. È presente il magnesio, importante per aumentare la resistenza del lievito alla gradazione alcolica.

**Dosi**

20-60 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Bio S-Free e Bioattivante

Si impiegano in ogni fase della fermentazione a partire dall'inoculo. Apportano azoto complesso e DAP (Bioattivante anche ammonio solfato), vitamine del gruppo B, tra cui la biotina che favorisce la formazione degli esteri e acido pantotenico che previene la formazione di idrogeno solforato.

**Dosi**

20-60 g/hl.

Confezioni

Bio S-Free: sacchi da 25 kg.

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



Nutrigreen

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

**Dosi**

20-60 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg.

BIOCONTROLLO

wynTube Alert

Nutriente complesso con attività antimicrobica. Indicato per evitare lo sviluppo di batteri lattici durante la fermentazione alcolica. Permette di ridurre i dosaggi di SO₂ favorendo la dominanza di *S. cerevisiae*.

**Dosi**

20-50 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg.

AROMI

Vitalyeast

Un nutriente esclusivamente organico che, grazie agli aminoacidi e alle vitamine, in particolare biotina e pantotenato, garantisce un andamento fermentativo regolare e contrasta la comparsa di odori di ridotto, l'incremento di acidità volatile e i rallentamenti della cinetica. Favorisce la liberazione di aromi e conferisce sapidità al vino. Vitalyeast è assimilabile dai lieviti anche dopo metà della fermentazione alcolica, quindi efficace in una nutrizione d'emergenza.

**Dosi**

10-30 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

wynTube RevelaThiol

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

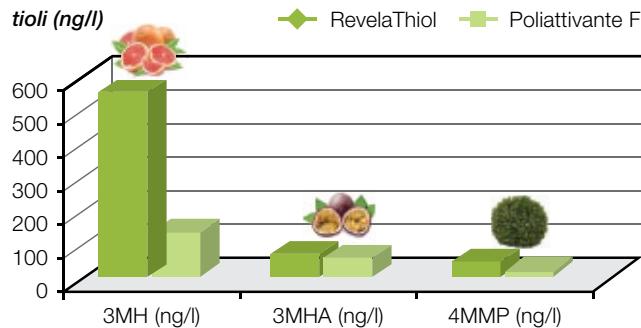
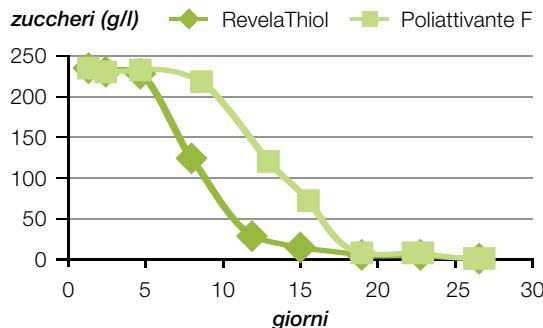


Dosi

20-40 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



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

wynTube Fructal

Nutriente esclusivamente organico. L'apporto amminoacidico favorisce la produzione di note fruttate e tropicali. L'abbinamento con Fervens Fragrance garantisce risultati aromaticamente complessi e interessanti e permette di controllare l'apporto di riboflavinina, limitando l'incremento di composti precursori del gusto di luce.

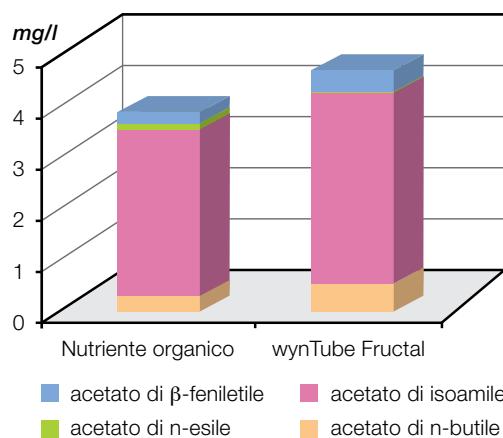
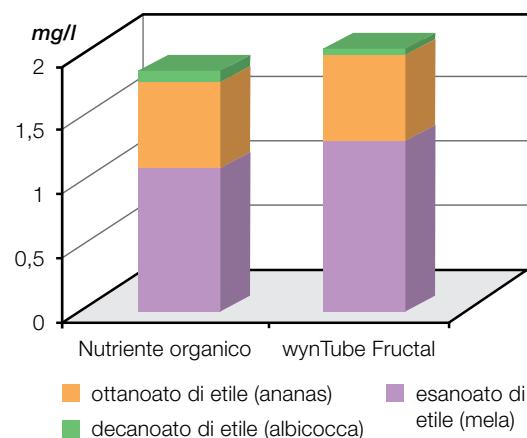


Dosi

15-40 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Produzione di esteri etilici e acetati (fruttato semplice e frutta tropicale).
wynTube Fructal (30 g/hl) stimola la sintesi di entrambe le famiglie aromatiche.

NUTRIZIONE ORGANICA

NutriLiquid

Nutriente esclusivamente organico ottenuto da inattivazione e successiva autolisi di *S. cerevisiae*. Proprio l'autolisi garantisce l'immediata disponibilità di azoto organico, vitamine, steroli e ac. grassi insaturi, con risultati apprezzabili soprattutto nel miglioramento della cinetica fermentativa. La formulazione liquida ne facilita l'impiego.



Dosi

30-150 ml/hl.

Confezioni

Taniche da 25 kg.

I NUTRIENTI



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

In reidratazione: 10-20 g/hl. In fermentazione: 15-30 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 500 g.



Easy-Boost

Nutriente esclusivamente organico, fornisce al lievito l'alimentazione necessaria a garantire vitalità e vigore fermentativo che si concretizzano in fermentazioni regolari e complete.

Dosi

15-50 g/hl.

Confezioni

Sacchi da 25 kg.



DETOSSIFICAZIONE

Polimersei

Fibra vegetale con elevatissima superficie per favorire: ripristino dell'ottimale torbidità del mosto, regolazione della fermentazione evitandone l'eccessiva tumultuosità, minore produzione di acetaldeide e acido piruvico, veicolazione dell'ossigeno nella massa in fermentazione, dispersione delle cellule di lievito nella massa, adsorbimento degli inibitori del lievito.

Dosi

In fermentazione: 30-80 g/hl nei bianchi e 50-100 g/hl nei rossi. Cura degli arresti di fermentazione: 80-100 g/hl mantenendo la massa in moderata agitazione per 18-24 ore.

Confezioni

Sacchi da 5 kg.



wynTube Prolife

Fornisce al lievito acidi grassi insaturi e steroli, inoltre adsorbe gli inibitori endogeni, come gli ac. grassi a media catena per un'ottima cinetica fermentativa e una migliore espressione aromatica. Libera mannoproteine che accentuano la complessità del vino e ne smorzano i sentori vegetali. Negli arresti di fermentazione e nelle rifermentazioni, detossifica la massa prima del nuovo inoculo.

Dosi

15-25 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



AZOTO INORGANICO

Poliaattivante F

Complesso nutritivo a base di DAP e cellulosa da aggiungere al mosto ad inizio fermentazione per sopperire alle carenze nutrizionali e svolgere un'efficace azione intorbidante. Aiuta la dispersione dei lieviti nel mezzo e realizza un'azione detossificante, grazie all'adsorbimento degli acidi grassi a media catena (C6-C8-C10).

Dosi

20-60 g/hl.

Confezioni

Sacchi da 25 kg.



SuperDAP - Superattivante

Diammonio fosfato e tiamina per la nutrizione dei lieviti e il regolare svolgimento della fermentazione alcolica. In caso di mosti con forti carenze in azoto, si consiglia di distribuire la dose in due tempi, questo per evitare un avvio di fermentazione troppo tumultuoso, con rapido aumento dell'alcol e della temperatura, entrambi fonte di stress per il lievito. Superattivante contiene anche ammonio solfato.

Dosi

Fino a 60 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



| CONDIZIONI ENOLOGICHE | | PRODOTTO | VANTAGGI |
|--------------------------|---|--|--|
| REIDRAT. | Elevata gradazione potenziale; vinificazione in riduzione; potenziare l'impatto organolettico. | wynTube PREPARA (Azoto assimilabile = 7 mg/l) | Steroli e acidi grassi insaturi per la resistenza ad alcol e anaerobiosi. Vitamine e azoto organico per la pulizia aromatica. |
| INOCULO | Garantire una nutrizione bilanciata e completa con un solo intervento. | wynTube FULL BIO S-Free / BIOATTIVANTE (Azoto assimilabile = 11 mg/l) | Azoto per la produzione aromatica e fattori di crescita per la resistenza all'alcol. wynTube Full e Bio S-Free sono senza solfati. |
| | Mosti ricchi di precursori varietali tiolici. | wynTube REVELATHIOL (Azoto assimilabile = 10 mg/l) | Azoto organico e antiossidanti per liberare e preservare gli aromi tiolici. |
| | Mosti da uve poco sane. | wynTube ALERT (Azoto assimilabile = 8 mg/l) | Azoto organico e DAP per la nutrizione; chitosano per il controllo della microflora indigena. |
| | Mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito; rischio di "fiammate" iniziali. | POLIMERSEI (Azoto assimilabile = 0) | Adsorbimento di odori anomali (p.e. muffa) e di inibitori per avere cinetica fermentativa regolare e maggiore pulizia aromatica. |
| | Mosto con APA medio-basso e gradazione nella norma; mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito. | POLIATTIVANTE F (Azoto assimilabile = 14 mg/l) | Azoto e azione regolatrice della fibra per migliorare l'espressione del lievito. Senza solfati. |
| | Mosto con APA medio-basso e gradazione potenziale nella norma. | SUPERDAP SUPERATTIVANTE (Azoto assimilabile = 20 mg/l) | APA e tiamina per il buon avvio di fermentazione. SuperDAP è senza solfati. |
| 1/3 FERMENTAZIONE | Elevata gradazione alcolica; ambiente fortemente anaerobico. | wynTube PROLIFE (Azoto assimilabile = 5 mg/l) | Apporto lipidico e rimozione degli inibenti per avere chiusura sicura della fermentazione. |
| | Condizioni normali di APA e gradazione alcolica; vinificazione in riduzione. | wynTube FULL BIO S-FREE | Nutrizione completa e assenza di solfati per ottimi risultati organolettici anche in situazioni "stressanti", p.e. in riduzione. |
| | Condizioni normali di APA e gradazione alcolica. | BIOATTIVANTE | Nutrizione completa per migliorare sia la cinetica fermentativa sia gli aspetti organolettici. |
| | Elevata gradazione alcolica; condizioni che potrebbero favorire la comparsa di prodotti secondari sgraditi. | VITALYEAST (Azoto assimilabile = 11 mg/l) NUTRILIQUE (Azoto assimilabile = 10 mg/l) EASY-BOOST (Azoto assimilabile = 8 mg/l) | Azoto amminoacidico e fattori di crescita per ridurre l'acidità volatile e i composti solforati. Vitalyeast stimola la sintesi di profumi. |
| | Massimizzare l'espressione fruttata dei lieviti. | wynTube FRUCTAL (Azoto assimilabile = 10 mg/l) | Ottenerne la massima produzione aromatica dai lieviti impiegati. Limitare i rischi di acidità volatile e di composti solforati. |
| ARRESTI DI FERMENTAZIONE | Mosto-vino ricco di cataboliti inibitori. | POLIMERSEI | Rimuovere gli ac. grassi saturi dal vino base per garantire il successo del secondo inoculo. |
| | Mosto-vino ricco di cataboliti inibitori. | wynTube PROLIFE | Rimuovere gli ac. grassi saturi dal vino base per garantire il successo del secondo inoculo. Arricchire in fattori nutrizionali. |
| PRESA DI SPUMA | Acclimatazione del lievito. | wynTube FULL BIO S-FREE BIOATTIVANTE | Fornire nutrizione complessa. wynTube Full e Bio S-Free sono senza solfati. |
| | Rifermentazione. | wynTube SPUMA (Azoto assimilabile = 11 mg/l) | Garantire una buona cinetica, lo sviluppo aromatico e la longevità di colore e aromi. |

Azoto assimilabile: mg/l apportati da 10 g/hl di nutriente (50 ml/hl per Nutriliquid).



ENZIMI PECTOLITICI E FLOTTAZIONE

La prima condizione necessaria per una flottazione di successo è la completa depectinizzazione del mosto.

PERCHÉ? Le pectine sono macromolecole in grado di formare, in mezzo acquoso, una rete che ingloba le particelle solide e le altre macromolecole, impedendone la risalita (o la sedimentazione, in caso di chiarifica statica). Prima di procedere alla flottazione è consigliabile verificare la completa depectinizzazione tramite un semplice alcol test. La presenza di fiocchi o torbido (figura 1) indica la presenza di pectine non ancora idrolizzata.

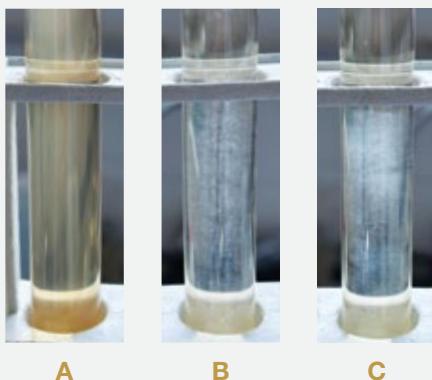
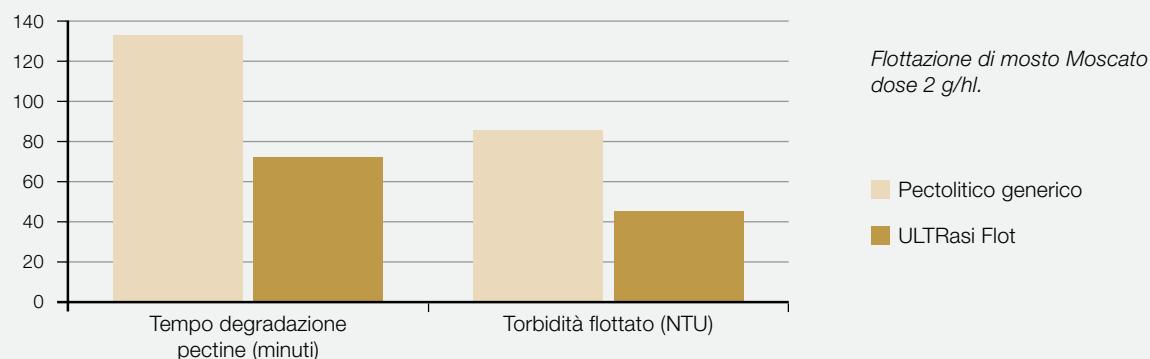


Fig. 1: mosto completamente depectinizzato (A).
Mosti con depectinizzazione incompleta (B e C).

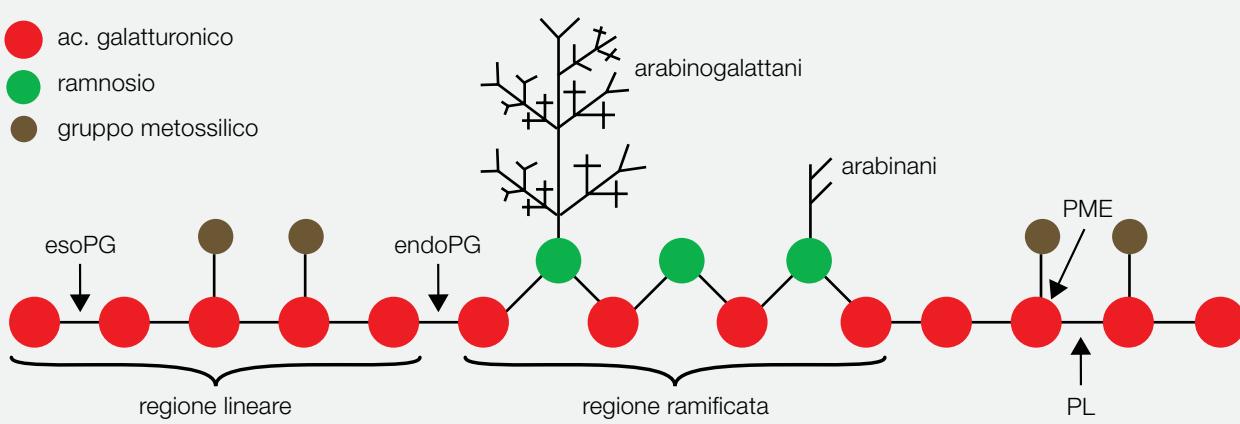
QUALI CARATTERISTICHE PER GLI ENZIMI “DA FLOTTAZIONE”? La **velocità di azione** degli enzimi è funzione diretta della dose, del tempo e della temperatura del mezzo (mosto). Nelle normali condizioni di cantina, la temperatura del mosto da chiarificare è relativamente bassa per evitare proliferazione microbica.

Ultrasi Flot, caratterizzato da un'elevata **attività endopoligalatturonasica** (PG) garantisce la completa idrolisi delle pectine e la rapida diminuzione della viscosità.



Nel caso di flottazione di varietà aromatiche, bassi pH o uve poco mature, possono essere presenti pectine più difficili da idrolizzare. In questo caso **Ultrasi Extreme** è la soluzione più adatta, grazie all'attività pectinilasica che affianca le PG.

- ac. galatturonico
- ramnosio
- gruppo metossilico



GLI ENZIMI

I CATALIZZATORI NATURALI

Dalla chiarifica dei mosti all'affinamento dei vini, gli enzimi sono un prezioso alleato per aumentare l'estrazione del colore, potenziare il corredo aromatico, favorire la stabilità microbiologica e facilitare la filtrazione dei vini.

VINIFICAZIONE IN BIANCO E ROSATO

ULTRasi G

Enzima pectolitico microgranulare specifico per la chiarificazione e l'illimpidimento di mosti provenienti da uve bianche, con tempi di azione rapidi (poche ore). Attivo in un ampio range di pH.

Dosi

1-4 g/hl.

Confezioni

Barattoli da 100 g e sacchetti da 500 g.

**ULTRasi L**

Enzima pectolitico liquido specifico per la chiarificazione e l'illimpidimento di mosti provenienti da uve bianche, con tempi di azione rapidi (poche ore). Attivo in un ampio range di pH.

Dosi

1-4 g/hl.

Confezioni

Taniche da 5 kg.

**ULTRasi Select**

Enzima specifico per condizioni difficili: uve poco mature, pH basso, varietà come Moscato, Malvasia, Traminer, ecc. Le elevate concentrazioni di attività pectolitiche ed emicellulasiche permettono la rapida chiarificazione di mosti provenienti da uve con corredo pectico di difficile idrolisi con le normali pectinasi.

Dosi

0,5-2 g/hl.

Confezioni

Barattoli da 50 g e sacchetti da 500 g.

**ULTRasi Extreme**

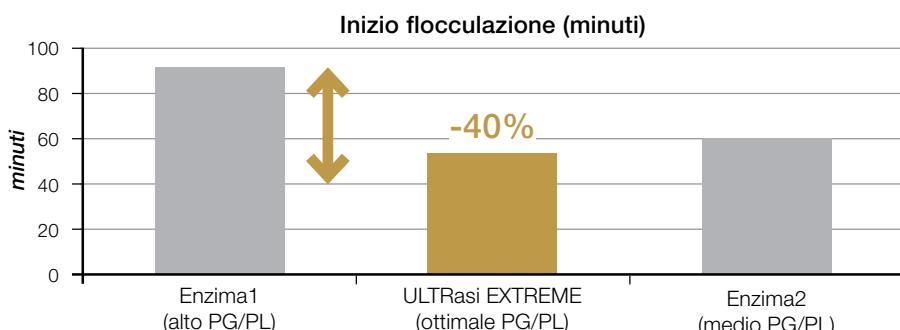
Enzima pectolitico liquido con elevata attività pectinilasicia. È particolarmente indicato per la depectinizzazione dei mosti destinati alla flottazione, infatti l'ottimale rapporto PG/PL permette di degradare velocemente le pectine delle uve poco mature o da varietà difficili, p.e. Moscato.

Dosi

0,5-2 g/hl.

Confezioni

Bottiglie da 1 kg.



La presenza di attività pectinilasicia (PL) permette la rapida degradazione delle pectine in mosto di Moscato ottenuto da uve non perfettamente mature.

ULTRasi Flot

Specifico nella preparazione del mosto al processo di flottazione: provoca una rapidissima diminuzione della viscosità del mosto agevolando il processo di agglomerazione delle particelle. Ideale sia con flottatori continui che discontinui (flottazione in vasca).

Dosi

1-4 g/hl.

Confezioni

Bottiglie da 1 kg, taniche da 25 kg.

**ULTRasi 4Skin**

Per ottenere vini bianchi varietali ben caratterizzati. ULTRasi 4Skin nella macerazione pellicolare delle uve, potenzia l'estrazione dei precursori aromatici varietali e degli aromi liberi, conferendo ai vini finiti intensità e complessità organolettica. Attivo già a 8 °C.

Dosi

1-4 g/q.

Confezioni

Bottiglie da 1 kg, taniche da 25 kg.





ULTRasi Passion

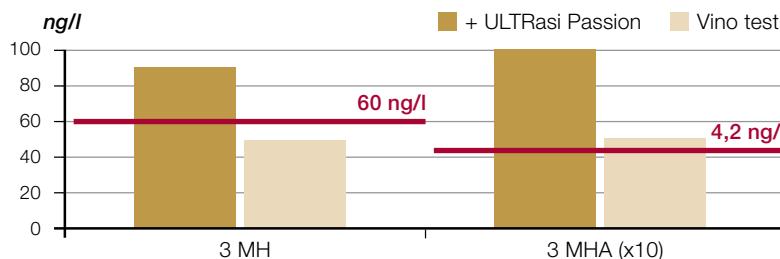
Enzima con attività secondaria macerativa, specifico per incrementare i precursori tiolici varietali (4MMP e 3MH). Si impiega fin dall'inizio della fermentazione alcolica o, in alternativa, durante le fasi di affinamento e stoccaggio.

Dosi

4-6 g/hl. Diluire in mosto o vino (1:10) e aggiungere alla massa.

Confezioni

Bottiglie da 250 g e 1 kg.



Produzione aromatica (ng/l) in Trebbiano Spoletino con e senza ULTRasi Passion (5 g/hl). Nel vino enzimato la concentrazione di entrambi i composti aromatici è superiore alla soglia di percezione.

VINIFICAZIONE IN ROSSO

ULTRasi Redberry

Preparato enzimatico specifico per ottenere vini rossi giovani e rosati. La sua attività macerativa estrae prevalentemente i tannini morbidi della buccia e incrementa la concentrazione di composti aromatici primari e dei loro precursori. Impiegabile anche in termovinificazione, grazie alla resistenza all'alta temperatura.

Dosi

1-4 g/q.

Confezioni

Bottiglie da 1 kg.



ULTRasi Darkberry

Le attività pectolitiche e secondarie estraggono rapidamente gli antociani e i tannini non astringenti dalle bucce in macerazione. La specificità di azione permette di estrarre tannini parzialmente condensati con polisaccaridi e quindi adatti a dare stabilità del colore e struttura equilibrata in bocca. Ottimi risultati in termini di colore e aromi anche nella macerazione prefermentativa a freddo.

Dosi

2-4 g/q.

Confezioni

Barattoli da 100 g e sacchetti da 500 g.



| | ULTRasi | | | | | | |
|-------------------------------------|---------|-------|--------|---------|-------|----------|-----------|
| | G e L | Flot | Select | Extreme | 4Skin | Redberry | Darkberry |
| PRESSATURA E CHIARIFICA BIANCHI | **** | *** | *** | *** | *** | | |
| CHIARIFICA VARIETÀ DIFFICILI | ** | *** | **** | ***** | *** | | |
| FLOTTAZIONE | ** | ***** | *** | ***** | *** | | |
| MACERAZIONE BIANCHI | | | | | **** | * | |
| ESTRAZIONE AROMI | | | | | *** | *** | *** |
| MACERAZIONE ROSSI GIOVANI | | | | | | **** | *** |
| MACERAZIONE ROSSI DA INVECCHIAMENTO | | | | | | *** | **** |
| TERMOVINIFICAZIONE | | | | | | **** | ** |
| INCREMENTO FILTRABILITÀ | ** | ** | **** | *** | *** | *** | *** |

L'AFFINAMENTO

Aromazina

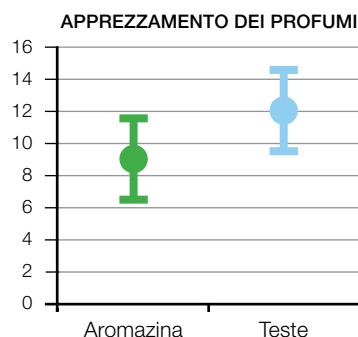
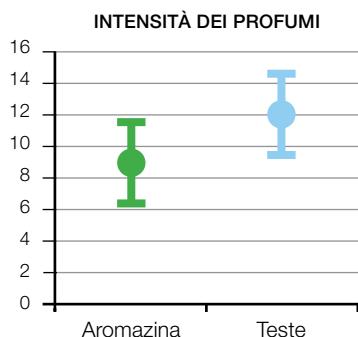
Complesso enzimatico con azione aromatico-varietale per intensificare e valorizzare le note aromatiche in vini provenienti da uve ricche in composti terpenici, come Moscati, Malvasia, Traminer, Riesling. Trova applicazione anche nelle varietà a bacca rossa ricche in norisoprenoidi.

**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

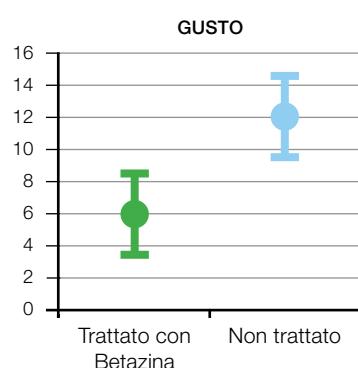
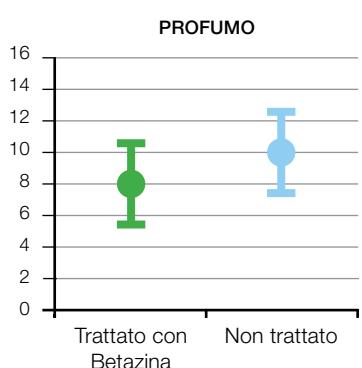
Enzima con attività β -glucanasica per l'affinamento su feccia e la filtrabilità dei vini. Favorisce la lisì dei lieviti aumentando la grassezza, il volume e il corpo del vino; le sensazioni olfattive risultano più persistenti e complesse. La degradazione dei glucani facilita la chiarifica e la filtrazione dei vini provenienti da uve botritizzate.

**Dosi**

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

Confezioni

Barattoli da 250 g.

**Test di classamento**

Questo test definisce una scala di preferenza: il vino con il punteggio più basso è preferito. Al profumo vi è una leggera preferenza per il vino trattato con Betazina, mentre al gusto il vino trattato è risultato significativamente preferito.



LA STABILITÀ MICROBIOLOGICA

Lisozina DC

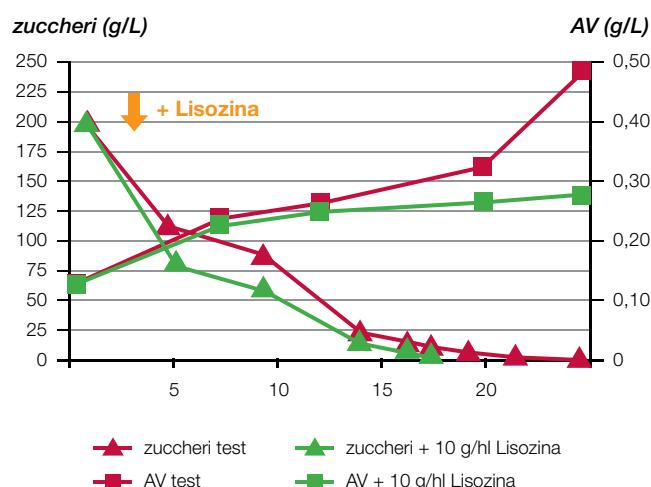
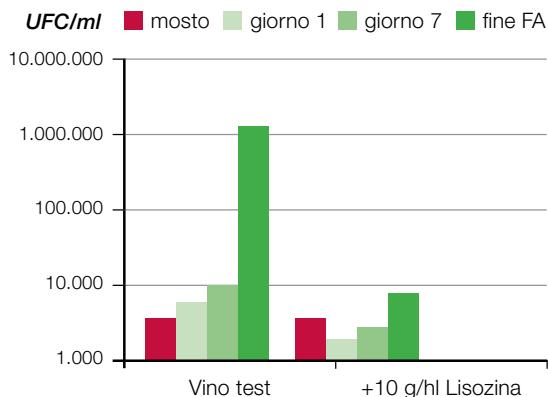
La via biologica per controllare i batteri lattici, affrontare i problemi di arresti di fermentazione e contenere gli incrementi di acidità volatile. Permette di ridurre o ritardare l'impiego di SO₂.

Dosi

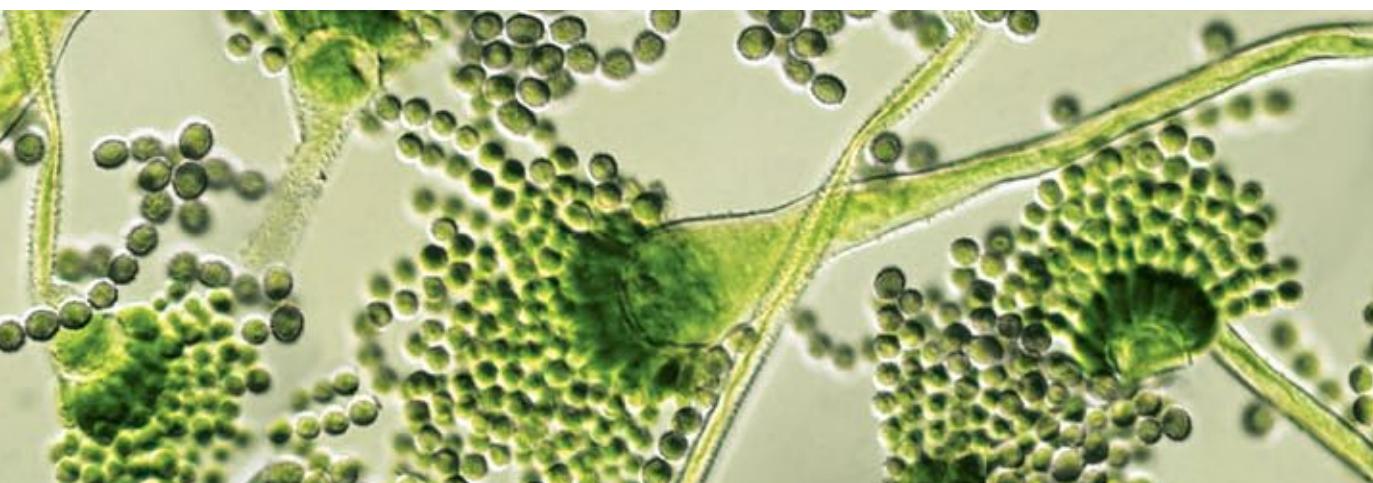
Fino a 50 g/hl (dose massima).

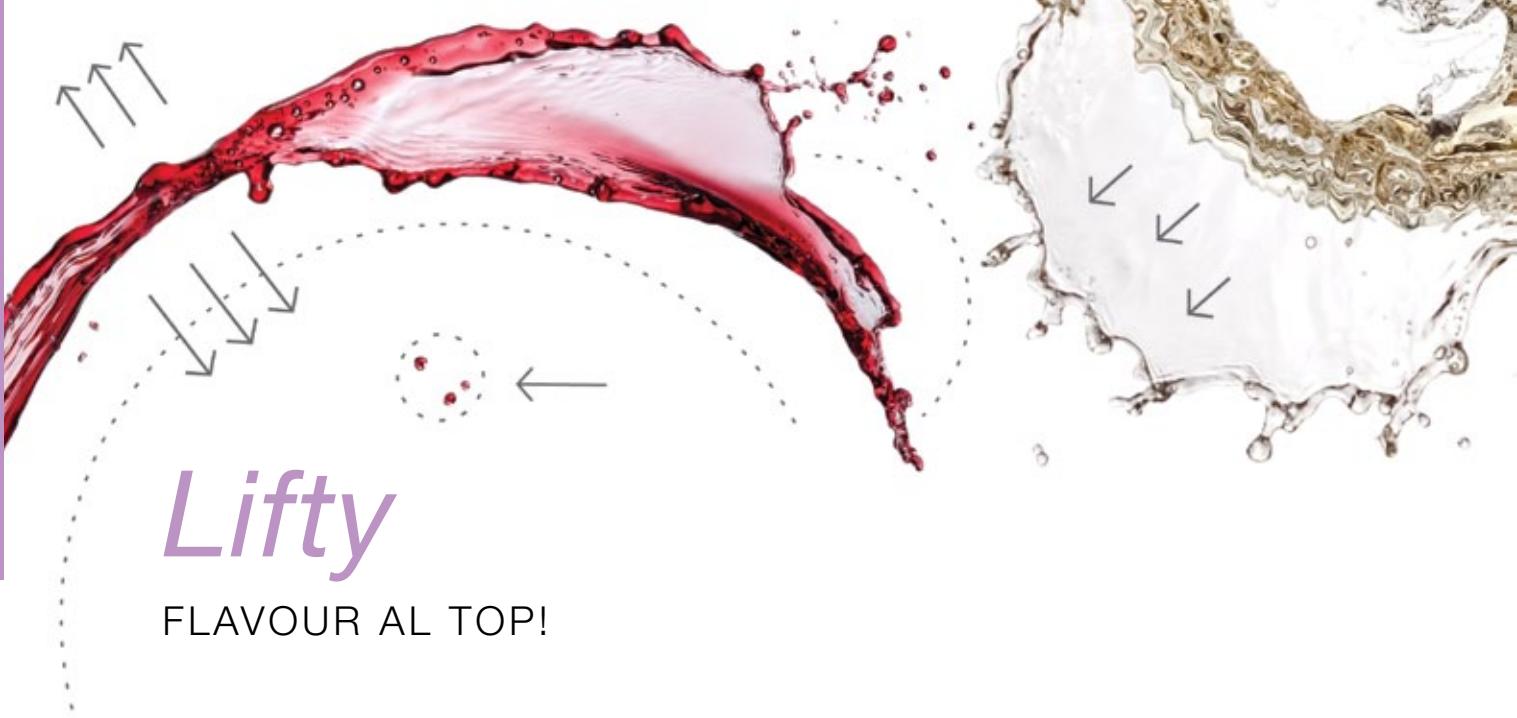
Confezioni

Barattoli da 500 g.



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





COSA SONO

Una gamma di miglioratori innovativi, da utilizzare dall'inizio della fermentazione alcolica, per ottimizzare l'ambiente fermentativo e rilasciare componenti che intervengono sulla pulizia aromatica, sulla rimozione di alcuni difetti (ridotto, vegetale, etc.), sulla protezione antiossidante, sul miglioramento della complessità e della struttura.

Il "telaio" insolubile di polisaccaridi vegetali (Polimersei) veicola i polisaccaridi da lievito e i tannini, permettendone il graduale rilascio durante tutto il corso della fermentazione.

I prodotti **Lifty**, ognuno con la propria specificità, svolgono tre distinte azioni:

1. supportano i lieviti durante tutte le fasi, dalla moltiplicazione alla fermentazione vera e propria;
2. detossificano l'ambiente di fermentazione grazie all'azione combinata di specifici polisaccaridi;
3. apportano polifenoli e polisaccaridi del lievito a specifica azione organolettica.

RISULTATI

I vini fermentati in presenza di **Lifty** sono caratterizzati, a seconda del prodotto impiegato, da:

Lifty Bloom: pulizia aromatica, riduzione dei sentori vegetali ed esaltazione delle note floreali e fruttate. Maggiore resistenza al decadimento ossidativo.

Lifty Fresh: pulizia dei profumi, riduzione delle note vegetali e dei difetti legati a una vendemmia poco sana, incremento della sapidità e della struttura in bocca.

Lifty Fruity: incremento delle note di frutta rossa, rimozione di eventuali note di riduzione, maggiore stabilità del colore. Maggiore complessità in bocca.

Lifty Sense: pienezza, struttura e sapidità al gusto. Al naso pulizia dell'aroma, riduzione dei sentori vegetali ed eleganti note di legno.

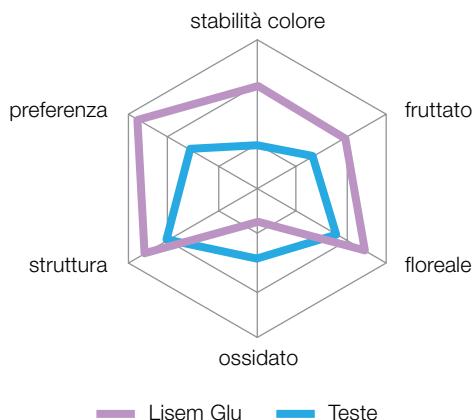
In ogni caso è garantita la regolarità della fermentazione alcolica, con avvii rapidi e chiusure nettissime; il metabolismo dei lieviti è ottimizzato e questo aiuta a ridurre la sintesi di sottoprodoti indesiderati, quali l'acidità volatile.

I MIGLIORATORI IN FERMENTAZIONE

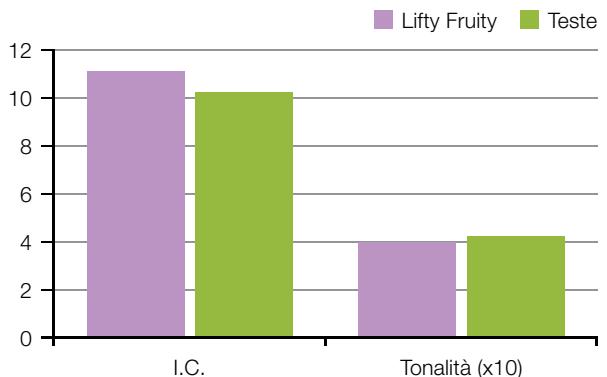
LE MOLTE FORME DEI DERIVATI DI LIEVITO

Un aiuto nella ricerca della stabilità, dell'equilibrio, della complessità, della longevità... fin dalla fermentazione!

I MIGLIORATORI IN FERMENTAZIONE



Effetto dell'impiego di Lisem Glu (15 g/hl) sul profilo sensoriale di vino bianco, degustato dopo 6 mesi dal termine della FA.



Effetto di Lifty Fruity (100 g/hl) sul colore ottenuto a fine fermentazione alcolica (Merlot)

Lisem Glu

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

Dosi
10-30 g/hl.

Confezioni
Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.



Lifty Bloom

Impiegato durante la fermentazione di vini bianchi e rosati permette di aumentare la pulizia aromatica, ridurre i sentori vegetali ed esaltare le note floreali e fruttate. Lifty Bloom ottimizza l'ambiente fermentativo e contribuisce a migliorare la longevità dei vini.

Dosi
Vinificazione di bianchi, rosati e presa di spuma:
10-20 g/hl per dare freschezza.
30-80 g/hl per dare complessità.

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Lifty Fresh

Consigliato per tutti i vini nei quali si voglia ottimizzare la cinetica fermentativa, migliorare la pulizia dei profumi, ridurre le note vegetali e i difetti legati a una vendemmia poco sana e incrementare la sapidità e la struttura in bocca.

Dosi
Vinificazione di bianchi, rosati e presa di spuma:
10-20 g/hl per dare freschezza. 30-60 g/hl per dare complessità.
Vinificazione di rossi: 20-40 g/hl per ottenere pulizia dei profumi. 50-80 g/hl per dare complessità.

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Lifty Fruity

Impiegato durante la fermentazione di vini rossi e rosati arricchisce con eleganti note di frutta rossa, rimuove eventuali note di riduzione e facilita la stabilizzazione del colore. In bocca, in funzione delle dosi scelte apporta una maggiore complessità.

Dosi
Vinificazione di rossi e rosati:
20-40 g/hl per dare freschezza e in presa di spuma.
50-100 g/hl per dare complessità.

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 8 kg.





Lifty Sense

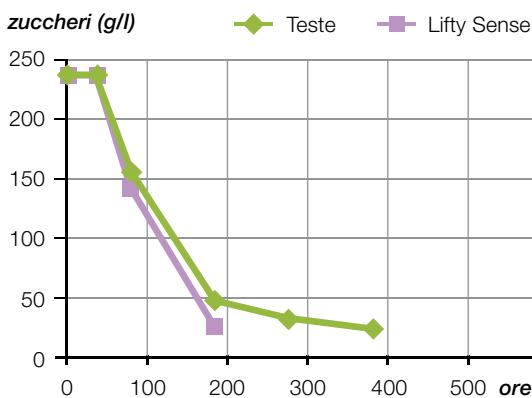
Utilizzato dall'inizio della fermentazione alcolica, ottimizza l'ambiente fermentativo e rilascia componenti antiossidanti e caratterizzanti. I vini fermentati in presenza di Lifty Sense si distinguono, al gusto, per pienezza, struttura e sapidità. Al naso, in funzione delle dosi di impiego, si va dalla massima pulizia dell'aroma con riduzione dei sentori vegetali a una caratterizzazione con eleganti note di legno.

Dosi

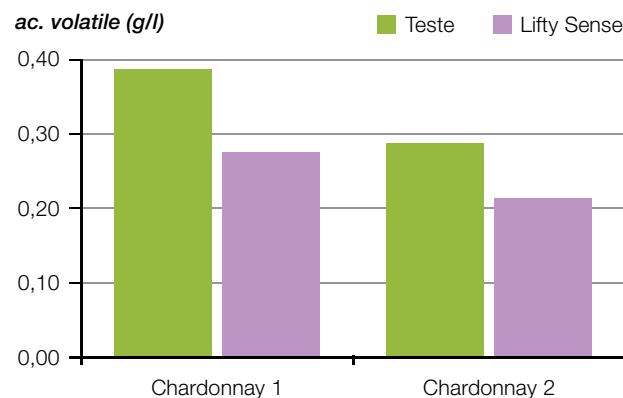
Vinificazione di bianchi, rosati e presa di spuma:
10-20 g/hl per dare freschezza.
30-60 g/hl per dare complessità.
60-100 g/hl per caratterizzare.
Vinificazione di rossi:
30-50 g/hl per ottenere pulizia dei profumi.
60-100 g/hl per dare complessità.
>100 g/hl per caratterizzare.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Curva di fermentazione in mosto Chardonnay fermentato con e senza Lifty Sense (100 g/hl)



Produzione di ac. volatile in mosti fermentati con e senza Lifty Sense (Chardonnay 1, 100 g/hl; Chardonnay 2, 30 g/hl)

PER SAPERNE DI PIÙ



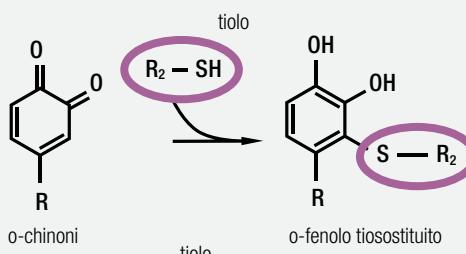
LIFTY VS. RAME!

Durante la fermentazione, primaria o presa di spuma, possono formarsi dei composti solforati, dovuti soprattutto a problemi fermentativi del lievito. Al variare del potenziale red-ox del vino durante le fasi di lavorazione in cantina, questi composti saranno più o meno evidenti ma, se non allontanati, l'abbassamento del potenziale red-ox in bottiglia, li renderà sicuramente percepibili (**difetto di ridotto**) al momento del consumo.

Il rame è la soluzione migliore? Nel momento in cui il potenziale red-ox si abbassa (p.e. in bottiglia) il legame tra rame e zolfo si rompe e il solfuro torna a farsi sentire.

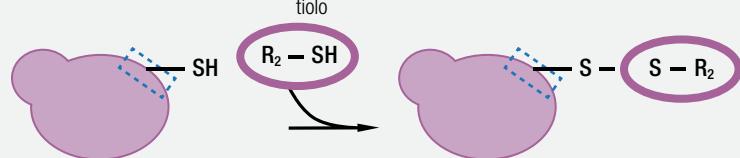
Al contrario del rame, **derivati di lievito** e **tannini** zavorrano solfuri e mercaptani a grosse molecole allontanabili con il travaso o stabili al variare del potenziale red-ox. **Lifty Bloom** e **Lifty Fresh**, 2-8 g/hl in presa di spuma, **prevengono la formazione di composti solforati e legano irreversibilmente quelli già presenti**.

Ruolo dei tannini:
grazie ai chinoni presenti



Il composto solforato è **stabilmente legato** al fenolo

Ruolo dei derivati:
grazie alle proteine di parete ricche in gruppi SH



Il composto solforato zavorrato alla cellula di lievito sarà **allontanato** con il travaso



TANNINI: UNA FAMIGLIA ETEROGENEA COINVOLTA IN MOLTE REAZIONI

AZIONE STABILIZZANTE

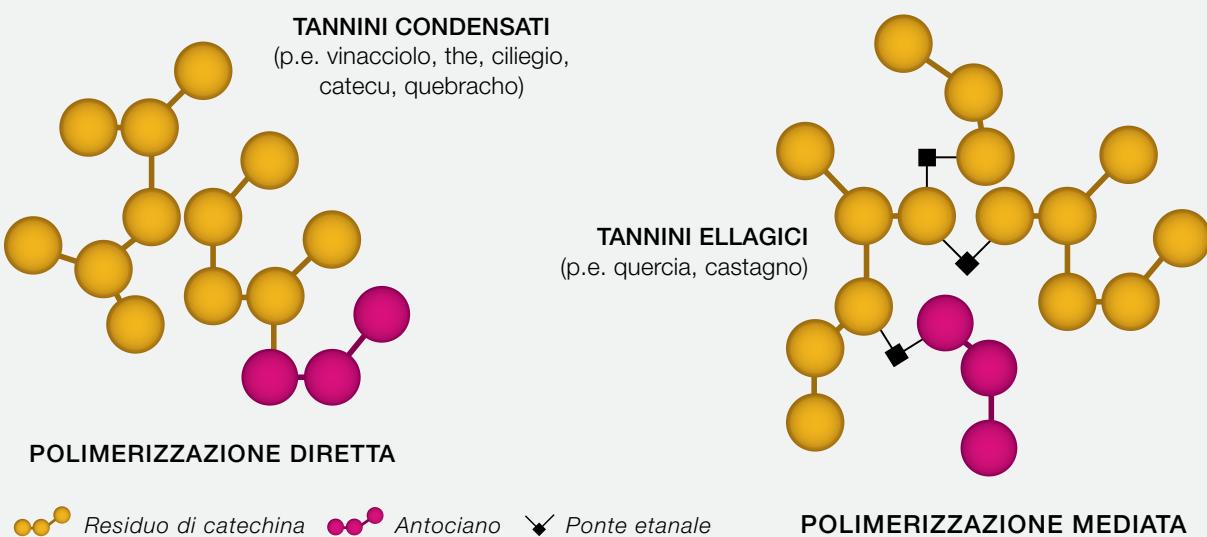
- **fenomeni ossidasici e ossidativi:** i tannini inibiscono gli enzimi ossidasici, tirosinasi e laccasi, sia inattivandoli per aggregazione (reazione tannino-proteina), sia catturando l'ossigeno (potere antiossidante) rendendolo in-disponibile per le ossidasi.

I polifenoli in generale e i tannini in particolare sono i primi accettori di ossigeno nel mosto e nel vino. Grazie a questo, nei mosti, sia rossi sia bianchi, aiutano a preservare dall'ossidazione, coadiuvando l'azione della SO₂.

- **colore:** i tannini condensati e i tannini idrolizzabili sono coinvolti nella stabilizzazione del colore dei vini rossi attraverso due diversi meccanismi.

Condensazione (copigmentazione): reazione debole tra gli antociani e i **tannini condensati**. Questi complessi sono instabili in ambiente alcolico.

Polimerizzazione mediata: attraverso la formazione di ponti di acetaldeide (etanale), tra antociani e **tannini**.



AZIONE CHIARIFICANTE

- **rimozione delle proteine:** i tannini gallici sono fortemente reattivi con le proteine; questa caratteristica si sfrutta nei vini bianchi per abbassare la dose di bentonite necessaria a raggiungere la stabilità proteica e per evitare il surcollaggio in caso di impiego di gelatina o di altri chiarificanti proteici.
- **rimozione dei composti solforati:** i tannini complessano ed eliminano dal mezzo le molecole responsabili degli odori di ridotto, mercaptani e H₂S, facendo emergere i profumi propri del vino e riducendo o evitando l'uso del rame.
- **chelazione dei metalli:** i tannini idrolizzabili, in particolare quelli gallici, sono in grado di legare i metalli (p.e. ferro e rame); il complesso tannino-metallo precipita riducendo la concentrazione di questi ultimi nel vino.

I tannini impiegati in fasi precoci della vinificazione non si troveranno nel vino dopo la fermentazione perché, reagendo con l'ossigeno e con altre molecole (proteine, fenoli, ecc.) formano complessi di grandi dimensioni insolubili in vino.

I TANNINI E GLI ALTERNATIVI

L'ESSENZA DEL LEGNO

Dalla raccolta delle uve alla finitura pre-imbottigliamento, le proprietà delle essenze legnose per proteggere, stabilizzare, prevenire i difetti e porre le basi di un'ottima annata.

PROTEZIONE DALL' OSSIGENO

Vinificazione in bianco e rosato**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 SO₂, in particolare abbinato a Tanniblanc o Infinity Fruity White.

Dosi

Nei travasi: 1-2 g/hl.

Durante la conservazione: 2-5 g/hl.

Confezioni

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

**Tanniferm Blanc**

Si impiega dalla raccolta fino alla fine della fermentazione per prevenire le reazioni ossidative e ossidasiche a carico di catechine, polifenoli e sostanze aromatiche. L'azione protettiva si svolge legando l'ossigeno presente e rendendolo indisponibile per le reazioni con i polifenoli e inibendo gli enzimi ossidativi, responsabili dell'imbrunimento del colore. Con Tanniferm Blanc si ottengono vini con colore più scarico, dai riflessi citrini e meno soggetto a fenomeni di imbrunimento. Le componenti aromatiche conservano maggiore intensità e freschezza.

Dosi

Per uve con marciume: fino a 20 g/100 kg.

Al riempimento della vasca e durante la fermentazione: 3-10 g/hl.

Confezioni

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

**Tanniblanc Flash**

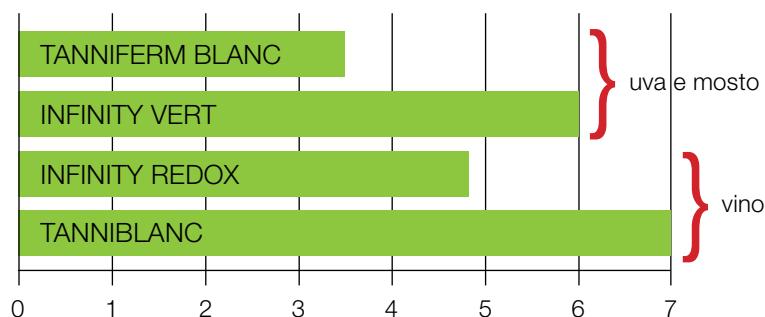
Tannino gallico estratto esclusivamente da galla di quercia. Preserva i vini bianchi e rosati da indesiderati fenomeni ossidativi. Non conferisce astringenza, anche alle dosi più elevate, ma valorizza i vini grazie all'apporto di una maggiore struttura.

Dosi

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

Confezioni

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



Potere antiossidante
valutato con metodo TEAC.

Vinificazione in rosso**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 SO₂, in particolare abbinato a Infinity Fruity Red.

Dosi

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.





OBIETTIVI

- freschezza
- longevità
- salubrità

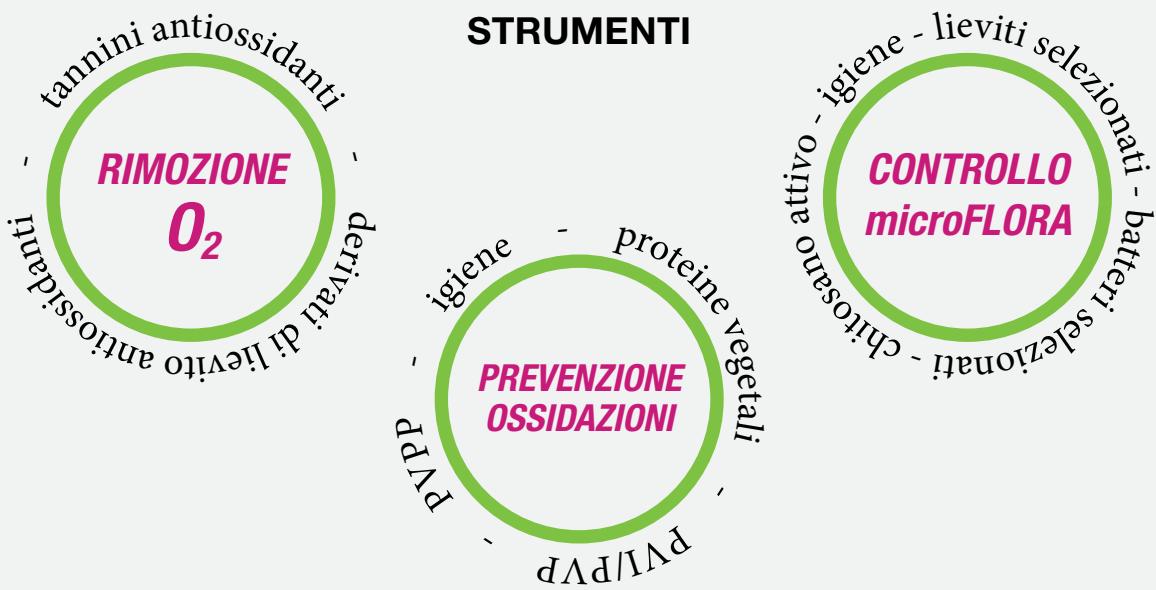
PAROLE CHIAVE

- rimozione O_2
- prevenzione ossidazioni
- controllo microflora

La SO_2 sembra la soluzione per eccellenza,
lavora infatti sia come antiossidante sia come antimicrobico,
ma... è l'unica strada?

La conoscenza sempre più dettagliata degli strumenti a disposizione, ci permette di affermare che:
è possibile avere vini freschi, longevi e salubri riducendo o eliminando l'impiego di SO_2 !

STRUMENTI



Scarica il
protocollo
dettagliato per
vini bianchi



Scarica il
protocollo
dettagliato per
vini rosati



Scarica il
protocollo
dettagliato per
vini rossi

Tanniferm Flash

Si impiega dalla pigiadiraspatrice, per prevenire le reazioni ossidative a carico degli antociani. I tannini gallici ed ellagici consumano l'ossigeno e inibiscono gli enzimi ossidativi, laccasi e polifenolossidasi, responsabili della degradazione del colore, soprattutto nelle uve affette da marciume. I tannini procianidinici sostengono queste azioni e sono direttamente coinvolti nelle reazioni di stabilizzazione degli antociani. Con Tanniferm Flash si ottengono vini con maggiore corredo polifenolico e migliore stabilità del colore.

Dosi

Per uve con marciume: 20-60 g/100 kg.
Durante la macerazione e la fermentazione: da 20 g/hl.

Confezioni

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



Vinificazione in bianco, rosato e rosso

Ecotan

Tannino ellagico ottenuto dal legno di castagno, protegge dalle ossidazioni sin dalla raccolta delle uve. Il sistema di estrazione consente un elevato titolo in tannino e l'eliminazione delle frazioni amare e astringenti.

Dosi

5-20 g/hl. I dosaggi più elevati per mosti da uve poco sane. 5-10 g/hl per la deproteinizzazione dei mosti o per la chiarifica dei vini rossi in abbinamento a gelatina.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 25 kg.



Infinity Blu

Fin dalla raccolta protegge dalle reazioni ossidative a carico di catechine, sostanze aromatiche, polifenoli e antociani. Indispensabile soprattutto nelle uve affette da marciume. 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. Grazie alla forma liquida è di pratico e rapido utilizzo.

Dosi

Per uve con marciume: fino a 50 g/100 kg.
Al riempimento della vasca e durante la fermentazione: 8-30 g/hl. Fino a 15 g/hl per l'affinamento dei vini rossi.

Confezioni

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



Infinity Vert

Tannino condensato ottenuto da the verde. Nei mosti partecipa alla protezione degli aromi e del colore dalle reazioni di ossidazione, sia reagendo direttamente con l'ossigeno sia inattivando gli enzimi ossidasici. Nei vini bianchi e rosati, protegge dai fenomeni ossidativi migliorando la longevità del colore e del corredo aromatico. Nei vini rossi, grazie alla struttura proantocianidinica simile a quella dei tannini dei vinaccioli, 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 SO₂.

Dosi

Nel mosto: 2-10 g/hl.
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.



Contributo di Infinity Vert al profilo organolettico dei vini.

VINIFICAZIONE IN ROSSO

| FASE | OBIETTIVO | PRODOTTO | PERCHÉ SCEGLIERLO |
|----------------------------------|---|--------------------------|--|
| RACCOLTA TRASPORTO SCARICO | Sostituzione SO₂ Protezione dall'O ₂ Inattivazione laccasi | INFINITY BLU | Praticità della forma liquida in vini entry level |
| | | TANNEX | Elevato potere antiossidante e rispetto organolettico in vini premium |
| PIGIATURA | Sostituzione SO₂ Protezione dall'O ₂ Inattivazione laccasi | INFINITY BLU | Praticità della forma liquida e convenienza |
| | | TANNEX | Elevato potere antiossidante e rispetto organolettico |
| | | TANNIFERM FLASH | Parziale stabilizzazione degli antociani e ottimo rapporto qualità prezzo |
| FERMENTAZIONE MACERAZIONE | Stabilizzazione colore Apporto struttura | TANNIFERM FLASH | Parziale stabilizzazione degli antociani e ottimo rapporto qualità prezzo |
| | | INFINITY BLU | Azione stabilizzante e convenienza |
| | | TOP-TAN CR | Condensazione degli antociani e struttura in vini premium carenti in antociani o tannini |
| | | INFINITY VERT | Elevato potere antiossidante in vini premium |
| SVINATURA TRAVASI | Protezione dall'O ₂ Sostituzione SO ₂ Stabilizzazione colore | INFINITY DÉCUVAGE | Potere antiossidante e stabilizzazione del colore nelle vinificazioni senza solfiti |
| | | TANNIROUGE | Contributo alla struttura |

VINIFICAZIONE IN BIANCO E IN ROSATO

| FASE | OBIETTIVO | PRODOTTO | PERCHÉ SCEGLIERLO |
|--|---|------------------------|---|
| RACCOLTA TRASPORTO SCARICO PRESSATURA | Sostituzione SO₂ Protezione dall'O ₂ Inattivazione laccasi | INFINITY BLU | Praticità della forma liquida in vini entry level |
| | | TANNEX | Elevato potere antiossidante e rispetto organolettico in vini premium |
| | | TANNIFERM BLANC | Buon potere antiossidante e ottimo rapporto qualità prezzo |
| FERMENTAZIONE | Protezione dall'O₂ Inattivazione laccasi Incremento aromatico | TANNIFERM BLANC | Buon potere antiossidante e ottimo rapporto qualità prezzo |
| | | TANNEX | Elevato potere antiossidante e rispetto organolettico in vini premium |
| | | INFINITY VERT | Elevato potere antiossidante in vini premium |
| | | INFINITY YELLOW | Incremento aromatico e buon potere antiossidante |
| TRAVASI | Protezione dall'O₂ Sostituzione SO ₂ | INFINITY REDOX | Buon potere antiossidante e ottimo rapporto qualità prezzo |
| | | TANNIBLANC | Elevato potere antiossidante e rispetto organolettico in vini premium |

Tannex Flash

Tannino gallico con elevato potere antiossidante, per la vinificazione di uve sia bianche sia rosse. L'elevata reattività con l'ossigeno protegge gli aromi e il colore da fenomeni ossidativi, inoltre sono inibiti gli enzimi quali laccasi e polifenolossidasi, responsabili della degradazione del colore, soprattutto nelle uve affette da marciume. Non interferisce con la struttura del vino.

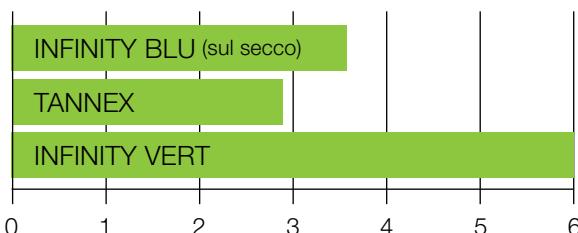


Dosi

Nella fermentazione in rosso da 10 a 20 g/hl.
Nella fermentazione in bianco e in rosato da 3 a 10 g/hl.

Confezioni

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



Potere antiossidante
valutato con metodo TEAC.

STABILIZZAZIONE DEL COLORE

Tannirogue Flash

Tannino pirocatechinico in grado di legare gli antociani e di stabilizzarli almeno parzialmente, prevenendo impoverimenti di colore che si possono verificare durante i trattamenti chiarificanti e stabilizzanti.



Dosi

In macerazione: 5-20 g/hl, anche con aggiunte successive.
Vini: fino a 15 g/hl.

Confezioni

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

Top-Tan CR

A base di tannino d'uva estratto da vinacciolo, specifico per la stabilizzazione del colore dei vini rossi. Impiegato fin dalla macerazione, si integra con l'intero bagaglio polifenolico del vino, contribuendo, oltreché alla condensazione degli antociani all'aumento della morbidezza e della struttura del vino. Con l'aggiunta di Top-Tan CR si ottiene una decisa tenuta del colore e una sensazione di pienezza e complessità del vino.

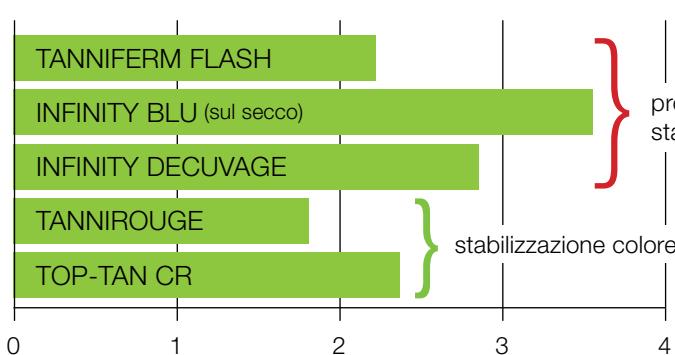


Dosi

In macerazione: 5-10 g/hl, anche con aggiunte successive.
In affinamento: 2-8 g/hl.

Confezioni

Barattoli da 500 g.



protezione antiossidante
stabilizzazione colore

stabilizzazione colore

Potere antiossidante
valutato con metodo TEAC.

AROMATICITÀ E PULIZIA

Infinity Yellow

Valorizza i precursori aromatici terpenici e norisoprenoici. Impiegato in fermentazione, con lieviti spiccatamente varietali, p.e. Lalvin CY3079 o Fervens Spring, contribuisce a ottenere vini più ricchi di note fruttate, floreali e agrumate. In affinamento arricchisce il corredo sensoriale e migliora lunghezza e freschezza in bocca. Ottimale l'abbinamento con Aromazina.



Dosi

In fermentazione: 2-10 g/hl. In affinamento: 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
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
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
5-15 g/hl.
Vini spumanti: 0,5-2 g/hl.

Confezioni
Bottiglie da 1 kg.

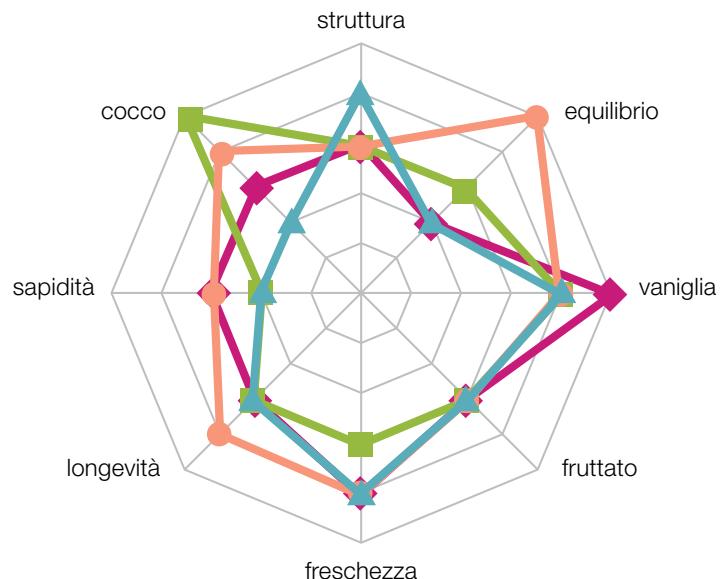


Tannino Q

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
Vini bianchi: 1-5 g/hl.
Vini rossi: 5-15 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

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

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

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 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

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

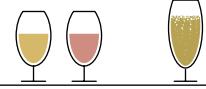
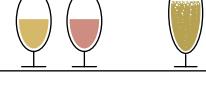
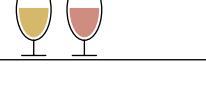
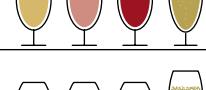
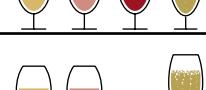
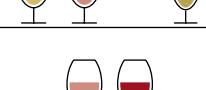
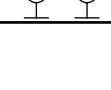
2-8 g/hl.

Confezioni

Barattoli da 500 g.



TANNINI: DALLA VASCA ALLA BOTTIGLIA

| OBIETTIVO | FASE | PRODOTTO | VINI |
|---|--|------------------------------|---|
| Protezione dall'O₂ Sostituzione SO ₂ | Travasi Stoccaggio | TANNIBLANC |  |
| | | INFINITY REDOX |  |
| | | INFINITY DÉCUVAGE |  |
| | Affinamento Stoccaggio Finissaggio | INFINITY VERT |  |
| Stabilizzazione colore | Affinamento | INFINITY BLU |  |
| | | TANNIROUGE |  |
| | | TOP-TAN CR |  |
| Complessità aromatica Struttura Pulizia | Affinamento Finissaggio | INFINITY YELLOW |  |
| | | TOP-TAN AR |  |
| | | TOP-TAN SB |  |
| | | TOP-TAN SR |  |
| | | TANNINO Q |  |
| | | INFINITY CLASS |  |
| | | INFINITY CREAMY |  |
| | | INFINITY ROBLE |  |
| Equilibrio red-ox Rimozione molecole solforate Complessità aromatica | Finissaggio Pre-imbottigliamento | INFINITY FRUITY WHITE |  |
| | | INFINITY FRUITY RED |  |

GLI ALTERNATIVI

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.

| | | TOBACCO | CHIPS | DOMINOS | STAVES | OAK CHAIN |
|-------------|--------|--------------------|-------------------|--------------------|--------|-----------|
| sacco | | infusione 10 kg | infusione 9 kg | infusione 10 kg | 100 pz | 20 pz |
| Non tostato | A F | | | | | |
| House | A F | ● | ● | ● | ● | ● |
| Hi Van | A F | | ● ● | ● ● | ● ● | ● |
| Complex | A F | | ● | ● | ● | |
| Mocha | A F | | ● | ● ● | ● ● | ● |
| Classico | F | | | ● | ● | ● |

A = quercia americana F = quercia francese



GLI ALTERNATIVI IN FERMENTAZIONE

Vini bianchi (da uve non aromatiche)

1. Freschezza

Tobacco F NT (0,5 g/l) + Tobacco AC (0,2 g/l)
+ Chips Hi Van F (0,1 g/l).
Durante tutta la fermentazione alcolica.

2. Mineralità

Tobacco F NT (0,6 g/l) + Chips Hi Van A (0,1 g/l).
Durante tutta la fermentazione alcolica.

3. Rimozione vegetale (da uve poco mature)

Tobacco F NT (0,3 g/l) + Chips Complex F (0,3 g/l)
+ Chips Hi Van A (0,1 g/l).
Dopo la sfecciatura e durante la FA per un totale di 3 settimane di contatto.

Vini rosati

4. Fruttato

Tobacco F NT (1,2 g/l) + Tobacco CC (0,2 g/l).
Durante e dopo la FA per un totale di 3 settimane di contatto.

Vini rossi

5. Stabilizzazione colore

In FA: Tobacco F NT (1,5 g/l).
Dopo svinatura: Chips House F (0,8 g/l)
per 6 settimane con rimescolamento settimanale.

6. Struttura e stabilizzazione colore

In FA: Tobacco F NT (1 g/l) + Chips Complex F (0,5 g/l).
A fine FA: Chips House A (1 g/l) per 6 settimane con rimescolamento settimanale.

7. Fruttato

Tobacco F NT (1,2 g/l) + Chips HiVan A (0,5 g/l).
Durante la fermentazione alcolica.

8. Rimozione vegetale (da uve poco mature)

Chips Complex F (1,5 g/l) + Chips Hi Van F (0,5 g/l).
Dall'inizio della FA per 6 settimane con rimescolamento settimanale.

GLI ALTERNATIVI IN AFFINAMENTO

Vini bianchi e rosati

1. Pulizia e fruttato

- a. Chips House F + Harmony Floral: 20-30 g/hl + 20 g/hl.
- b. Chips HiVan A + Infinity Vert: 20-30 g/hl + 0,5-1 g/hl.
- c. Chips Mocha F + Top-Tan AR: 20-40 g/hl + 1-2 g/hl.

2. Rimozione delle note vegetali

Chips House A + Harmony Full: 80-100 g/hl + 20 g/hl.
Affinamento di 3-6 settimane con bâtonnage e assaggio settimanale.

3. Struttura e speziato

Chips Complex F + Harmony Floral: 20 g/hl + 20 g/hl.
Almeno 5-6 settimane con bâtonnage e assaggio settimanale.

Vini rossi

4. Pulizia e fruttato

- a. Chips House A 30-50 g/hl.
- b. Chips Mocha F + Top-Tan CR: 50-80 g/hl + 1-3 g/hl.
- c. Chips House A + Harmony Full: 50-80 g/hl + 20 g/hl.

5. Rimozione delle note vegetali

Chips House A + Harmony Full: 80-100 g/hl + 20 g/hl.
Affinamento di 3-6 settimane con bâtonnage e assaggio settimanale.

6. Struttura e speziato

Chips Complex: 100-200 g/hl.
Affinamento di almeno 6 settimane con bâtonnage e assaggio settimanale.



DERIVATI DI LIEVITO: LONGEVITÀ E RIDUZIONE DELLA SO₂

Alle richieste dei consumatori di avere prodotti freschi, intensi e brillanti si risponde con una sempre più importante ricerca di **longevità organolettica** e di **salubrità** con l'impegno di **ridurre il contenuto di solfiti** nei vini finiti. Due obiettivi apparentemente in contrasto ma che è necessario raggiungere.

Harmony Vitality, uno specifico derivato di lievito ad azione antiossidante è tra gli strumenti a disposizione dell'enologo per garantire la **corretta evoluzione dei vini bianchi e rosati riducendo il ricorso all'SO₂**.

AFFINAMENTO E STOCCAGGIO.

Durante i periodi di conservazione Harmony Vitality esercita una **protezione uguale o superiore a SO₂** e **glutazione ridotto**; questa capacità è dovuta al veloce consumo dell'O₂ da parte di peptidi solforati, p.e. il glutatione, e amino acidi solforati e alla degradazione ossidativa dei lipidi cellulari.

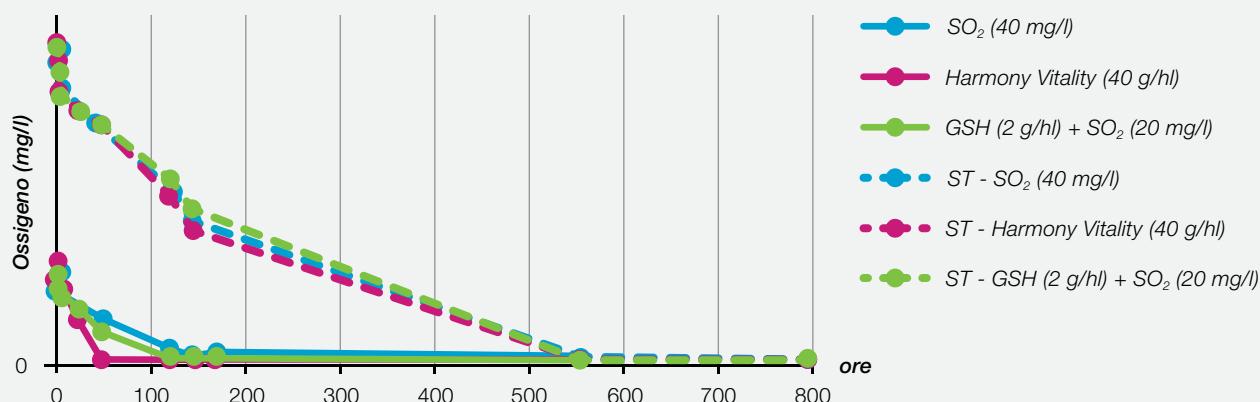


Grafico 1. Velocità di consumo di O₂ ottenuto con Harmony Vitality, SO₂ e GSH.

Le linee tratteggiate rappresentano l'O₂ nello spazio di testa.

Il consumo dell'ossigeno permette anche di preservare il colore del vino e gli aromi sia fermentativi sia varietali.

TRAVASI E MOVIMENTAZIONI.

Grazie alla reattività derivato-ossigeno, è possibile l'impiego di Harmony Vitality per proteggere i vini durante i travasi e gli spostamenti. Per questa applicazione sono sufficienti in media dai 3 agli 8 g/hl di Harmony Vitality per proteggere dai fenomeni ossidativi, evitando o riducendo il ricorso all'SO₂. (grafico 2).



Grafico 2. Evoluzione del colore dopo contatto di 6 gg con 3 g/hl di Harmony Vitality e successiva separazione del prodotto (Glera 2019).

I DERIVATI DEL LIEVITO

DALL'AFFINAMENTO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Anche dopo la fermentazione alcolica i prodotti da lievito sono tra i migliori alleati dell'enologo per accompagnare il vino verso la sua evoluzione ideale.

COMPLESSITÀ

Harmony Cherry

Una specifica azione rivolta ai vini rossi e rosati. Grazie alla combinazione di derivato di lievito e tannino da frutto rosso, conferisce complessità e pulizia aromatica. Valorizza i vini magri che difettano di corpo e carattere e nel tempo preserva il colore dai fenomeni degradativi.

Dosi

20-80 g/hl. Garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg.



Harmony 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

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

Confezioni

Sacchetti da 500 g.



Harmony Floral

Arricchisce la struttura e la complessità dei vini bianchi e rosati, con particolare attenzione alla loro armonia ed equilibrio gustativo. La frazione fenolica contribuisce alla pulizia e alla freschezza dei profumi, oltre a proteggere dai fenomeni osidativi.

Dosi

10-50 g/hl. Garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg.



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.

Dosi

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

Confezioni

Sacchetti da 500 g.



Harmony Intense

Derivato di lievito e tannino di rovere per l'affinamento di tutti i vini. Conferisce eleganza, finezza, complessità e pulizia ai prodotti trattati. In funzione della dose e del tempo di contatto, possono essere più o meno intense le note di vaniglia e di tostato.

Dosi

Vini bianchi e rosati: 10-50 g/hl. Vini rossi: 20-80 g/hl. Garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg.



Harmony Moka

Adatto all'affinamento di tutti i vini. L'abbinamento del derivato di lievito con un tannino dalla tostatura forte è adatto quando, oltre alla complessità e al volume in bocca, si vuole anche conferire note decisive di mocha, cioccolato e liquirizia.

Dosi

Vini bianchi e rosati: 5-30 g/hl. Vini rossi: 10-50 g/hl. Garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg.



LONGEVITÀ

Harmony Vitality

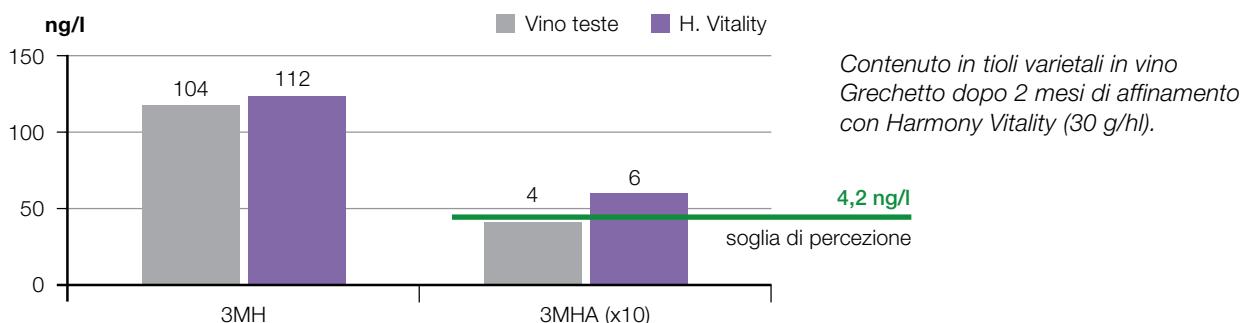
Assicura la longevità di vini bianchi, rosati e rossi grazie all'elevato contenuto in glutatione ridotto e peptidi con attività antiossidante: impiegato durante l'affinamento ha azione protettiva contro i fenomeni degradativi a carico del colore e dei profumi. Prolunga la vitalità dei vini e ritarda l'invecchiamento ossidativo.

Dosi

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

Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.



RIFINITURA

Harmony MP

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

Dosi

1-8 g/hl.

Confezioni

Barattoli da 500 g.



Harmony Refine

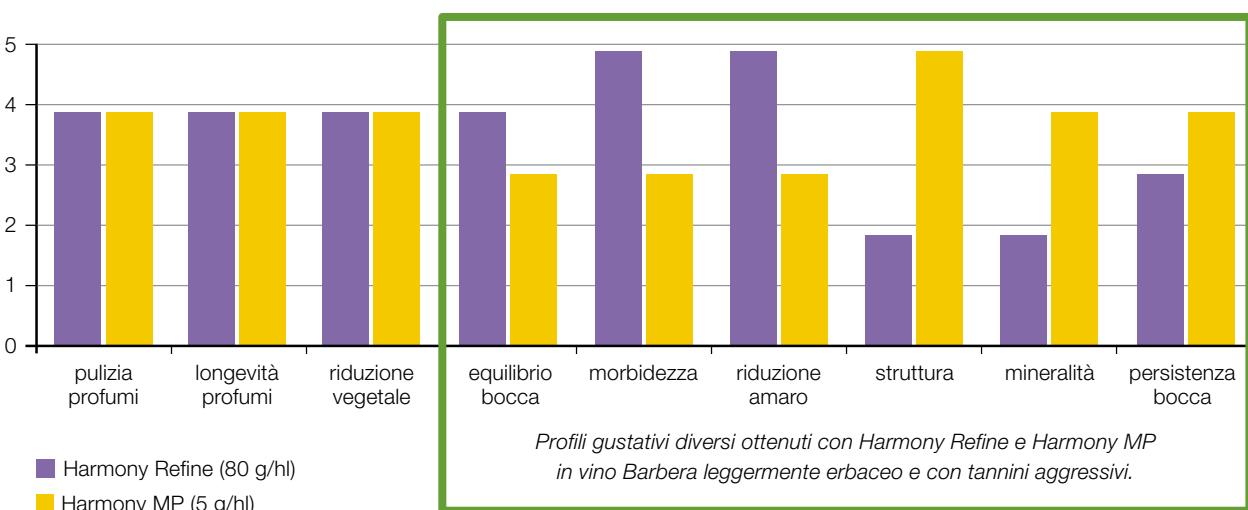
Mannoproteine per la rifinitura dei vini bianchi, rosati, rossi oltre agli spumanti in autoclave e metodo classico. A bassi dosaggi preserva l'aromaticità dei vini e attenua le note vegetali. In bocca conferisce pienezza, persistenza e "dolcezza". È estremamente efficace per ridurre o eliminare le sensazioni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

Dosi

25-150 g/hl.

Confezioni

Bottiglie da 1 kg.



I DERIVATI DEL LIEVITO

| | AZIONE | VINO | MOMENTO |
|-------------------------|---|-------|------------------------------|
| HARMONY FULL | Morbidezza - Equilibrio - Complessità | ● ● ● | Affinamento - Presa di spuma |
| HARMONY FLORAL | Struttura - Equilibrio - Freschezza | ● ● | Affinamento |
| HARMONY CHERRY | Struttura - Morbidezza - Fruttato | ● ● ● | Affinamento |
| HARMONY INTENSE | Pulizia - Complessità - Tostato | ● ● ● | Affinamento |
| HARMONY MOKA | Struttura - Complessità - Tostato | ● ● ● | Affinamento |
| HARMONY VITALITY | Protezione colore - Protezione aromi | ● ● | Affinamento |
| HARMONY ENNE | Struttura - Sapidità | ● ● ● | Affinamento |
| HARMONY REFINE | Ridurre secchezza, astringenza, vegetale | ● ● ● | Pre-imbottigliamento |
| HARMONY MP | Struttura - Sapidità | ● ● ● | Pre-imbottigliamento |



PINKING

STRATEGIE DI PREVENZIONE IN CANTINA

Il fenomeno del **pinking** riguarda i vini bianchi, ottenuti da numerose varietà di uva, e si manifesta con un'alterazione del colore che passa dalla tonalità gialla al rosa-salmone.

Il **DeFENS dell'Università di Milano** ha condotto, con la partecipazione di Dal Cin spa, un ampio lavoro di ricerca volto a comprendere meglio le molecole coinvolte nel meccanismo di formazione, le condizioni chimiche e fisiche che lo possono favorire, le tecniche di cantina utili a ridurne l'insorgenza.

Fattori coinvolti: contenuto di polifenoli; presenza di composti tiolici; ossigeno e presenza di metalli di transizione; varietà di uva; tecniche di lavorazione e annata.

Fermentazione alcolica: le sperimentazioni condotte hanno permesso di stabilire una relazione tra ceppo di lievito utilizzato e suscettibilità al pinking del vino ottenuto.

Il ceppo **LaLvin 4600** ha permesso di ottenere vini mediamente meno suscettibili al pinking rispetto a vini ottenuti con un ceppo di riferimento nelle stesse condizioni. Le differenze riscontrate al termine della fermentazione alcolica si mantengono anche dopo 1 mese dall'imbottigliamento, sia in presenza che in assenza di SO₂.

Chiarifica dei vini: la sperimentazione ha mostrato come più performanti i chiarificanti efficaci nella rimozione delle catechine e, in seconda battuta, dei metalli.

I risultati migliori sono stati ottenuti con **Proten-100, DC-Pol Max e Metaless**. (figura 1)

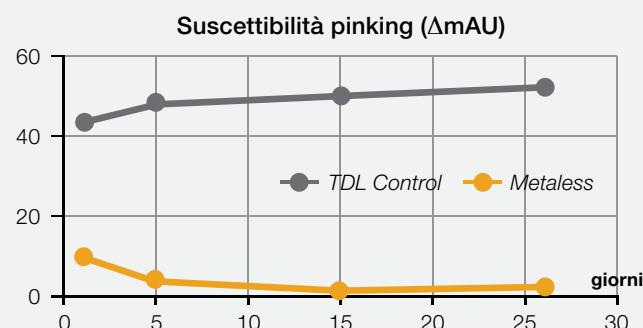
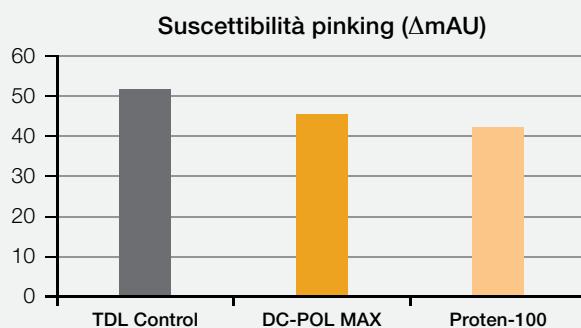


Figura 1: Suscettibilità al pinking in seguito a trattamento con Proten-100 (30 g/hl), DC-Pol Max (40 ghl) e Metaless (50 g/hl). Prove su vino Trebbiano di Lugana, 2021. Media dei dati rilevati durante il periodo di contatto 1-26 giorni. (Fracassetti et al. UniMi).

Affinamento: sono stati testati 5 diversi derivati di lievito, tra pareti cellulari e lieviti inattivi, con un tempo di contatto di 26 giorni e rilevazioni periodiche durante questo periodo. Il derivato che ha mostrato la massima efficacia è stato **Harmony Vitality**. (figura 2)

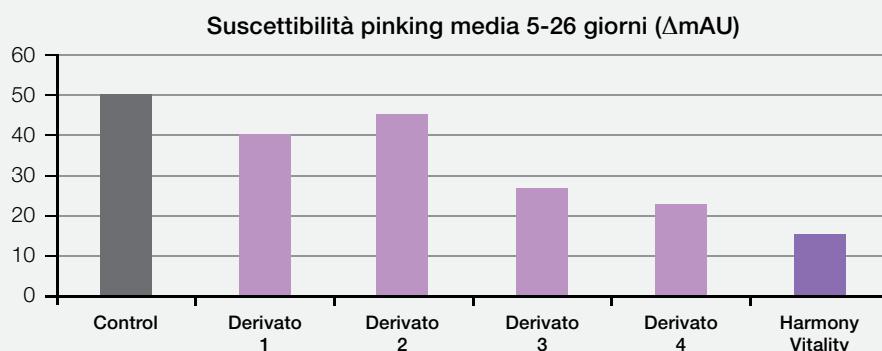


Figura 2: Prove su vino Trebbiano di Lugana, 2021 - dose 30 g/hl. (Fracassetti et al. UniMi).

Nota: con ΔmAU a 500 nm >5 il vino è suscettibile al pinking. (metodo Simpson)



LA PRESA DI SPUMA

PER SAPERNE DI PIÙ

GESTIRE LA PRESA DI SPUMA AROMI, STRUTTURA E PERLAGE

INCREMENTO NOTE AGRUMATE:
INFINITY YELLOW

PERSISTENZA:
DÉLITE

AROMATICITÀ

STRUTTURA

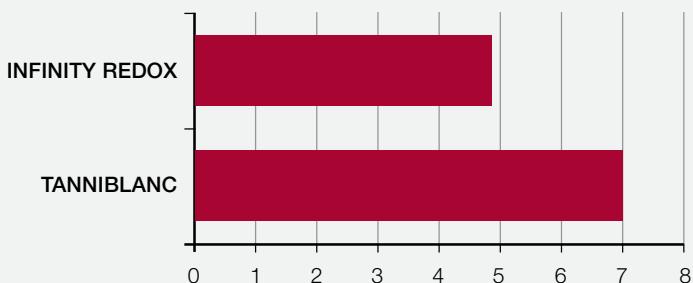
PERLAGE

NUTRIZIONE CON:
WYNTUBE SPUMA

FINEZZA E "CREMOSITÀ":
HARMONY FULL

MAGGIORE "SPESSORE":
TOP TAN SB

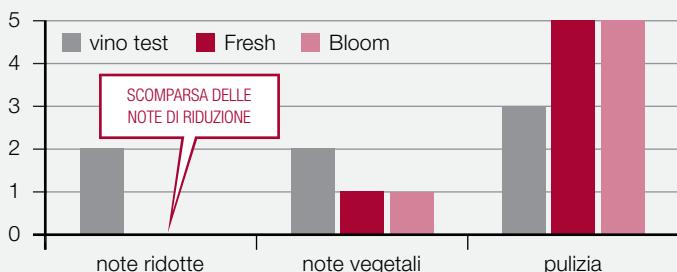
PROTEGGERE DALLE OSSIDAZIONI E RIDURRE LA SO₂



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

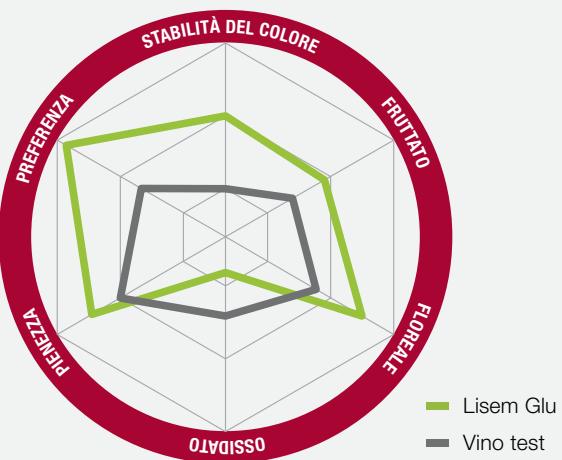
Infinity Redox e **Tanniblanc** si distinguono per il ridotto impatto organolettico, la pulizia al naso e la leggera struttura in bocca. **Tanniblanc** si può utilizzare anche all'imbottigliamento.

EVITARE LE RIDUZIONI

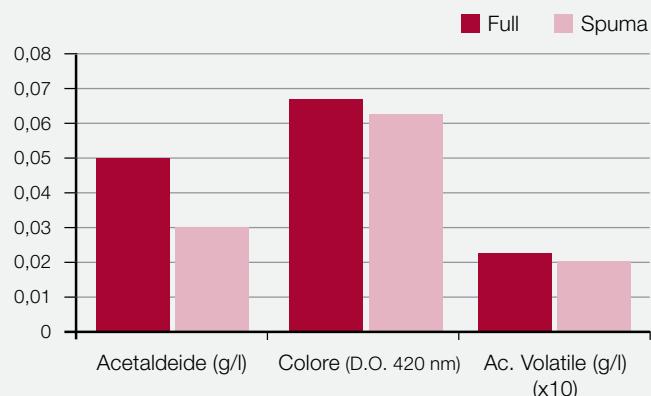


L'impiego di 3-5 g/hl di *Lifty Fresh* o *Lifty Bloom* in presa di spuma permette di evitare le note di riduzione e il ricorso al rame in fase di imbottigliamento.

PROLUNGARE LA FRESCHEZZA DEGLI AROMI E DEL COLORE



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



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

7

LA PRESA DI SPUMA

FRESCHE BOLLICINE E AROMI AL TOP!

In autoclave o con metodo classico, i prodotti e i suggerimenti per valorizzare le bollicine dalla preparazione del vino base fino all'imbottigliamento.

I LIEVITI



Pro6
S. cerevisiae ex bayanus, fermenta bene in un ampio range di temperatura e con andamento fermentativo rapido. I vini presentano note marcate di frutta e fiori ed una complessiva pulizia sia aromatica che gustativa. Si impiega con successo in presa di spuma di Prosecco e di vini frizzanti e spumanti di qualità. Buoni risultati anche in prima fermentazione per privilegiare, accanto ai caratteri varietali, la freschezza del prodotto.



Brio
 Per spumanti di piacevole bevibilità. Fervens Brio garantisce longevità, intensità ed eleganza ai vini. In autoclave produce aromi fruttati e floreali, l'effervesco sviluppata è persistente nel bicchiere e caratterizzata, in bocca, da una sensazione di cremosità. L'affinamento, anche breve, su feccia esalta la complessità e la finezza aromatica.



SLB
 Un lievito che si adatta facilmente a condizioni fermentative, nutrizionali e di sanità dell'uva difficili. Ottimo per le vinificazioni condotte su larga scala, indicato per le riprese fermentative e le rifermentazioni.



CH14
 Specifico per la preparazione di vini spumanti, sia in bottiglia che in autoclave. Selezionato in Champagne, conferisce note aromatiche fini ed aristocratiche, esalta le note varietali fruttate e floreali, conferisce eleganti sentori di crosta di pane. Durante la maturazione sulle fecce fini, CH14 influisce sul profilo aromatico, incidendo positivamente sul gusto e sul perlage.



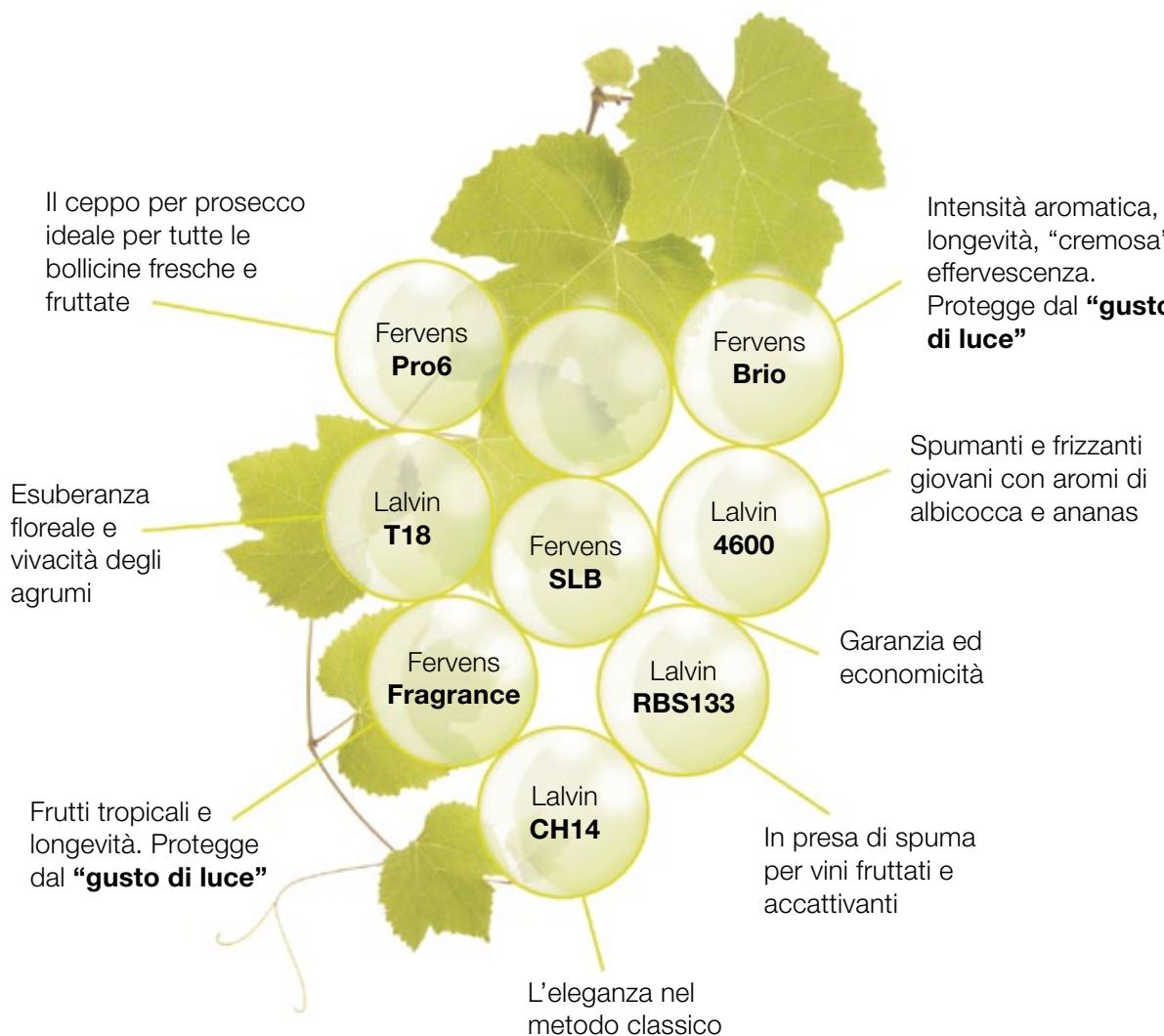
T18
 Qualità nella presa di spuma e sicurezza fermentativa. Per spumanti con aromi freschi ed eleganti, anche in condizioni difficili. Grazie al buon vigore fermentativo e alla regolare cinetica di fermentazione, è adatto alla produzione di vini spumanti metodo classico e autoclave.



R7
 Ceppo che fa della sicurezza fermentativa la sua carta vincente. Il potere alcoligeno (fino a 19% v/v) tra i più alti e le ridotte esigenze nutrizionali ne fanno il lievito ideale per le fermentazioni difficili, le prese di spuma e la cura degli arresti di fermentazione.



| | Applicazioni | Carattere Killer | Grado alcolico | Cinetica fermentativa | Esigenze nutrizionali | |
|-------------|------------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------------|--|
| Pro6 | Autoclave Arresti di FA | K+ | <15% V/V | rapida | basse | |
| Brio | Autoclave Metodo classico | K+ | <16% V/V | regolare | medio/basse | |
| SLB | Autoclave Arresti di FA | neutro | <14% V/V | regolare | basse | |
| CH14 | Metodo classico | neutro | <16% V/V | media | medio/alte | |
| T18 | Autoclave Metodo classico | K+ | <16% V/V | media | basse | |
| R7 | Autoclave Arresti di FA | neutro | <19% V/V | rapida | basse | |



| T° di fermentaz. | Interazione con FML | Sensibilità al rame | Produzione di | | | | |
|------------------|---------------------|---------------------|---------------|------------------|-----------------|------------------|-------------|
| | | | Glicerolo | H ₂ S | SO ₂ | Acidità volatile | Acetaldeide |
| >10°C | | bassa | media | bassa | bassa | bassa | bassa |
| >8°C | - | bassa | media | bassa | bassa | bassa | bassa |
| >14°C | | medio/bassa | bassa | bassa | bassa | bassa | medio/bassa |
| >8°C | + | | medio/bassa | bassa | bassa | bassa | bassa |
| >8°C | +/- | media | media | bassa | bassa | bassa | bassa |
| >14°C | - | | bassa | bassa | bassa | bassa | medio/bassa |

LA NUTRIZIONE

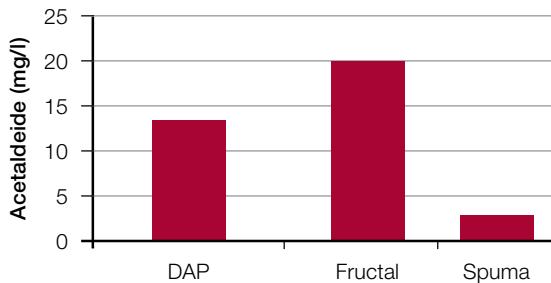
wynTube Spuma

Il nutriente specifico per la presa di spuma, apporta gli 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.



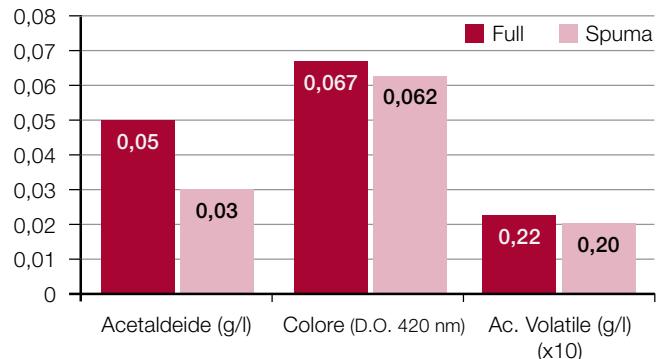
Dosi
10-40 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 10 kg.



Produzione di acetaldeide con DAP, wynTube Fructal e wynTube Spuma (30 g/hl) in vino base Glera.

Inoculo con Fervens Pro6 (25 g/hl) reidratato con wynTube Prepara (20 g/hl).



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

LA CHIARIFICA

Poliferm P

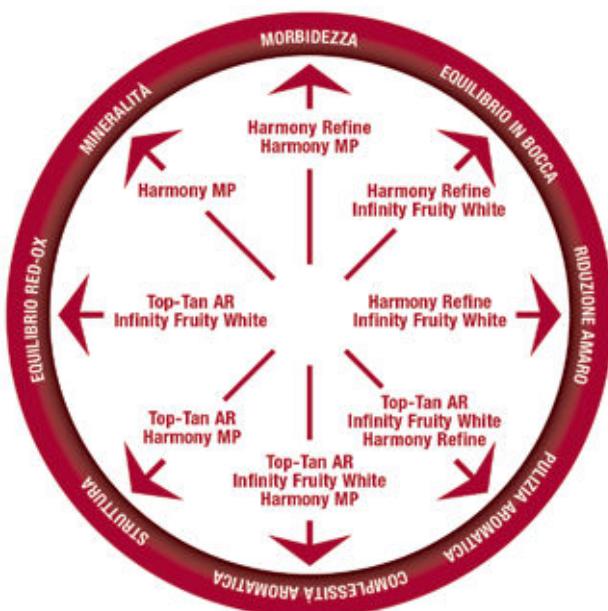
Charificante pensato appositamente per le rifermentazioni in autoclave. Il PVPP e la cellulosa permettono di ottenere una maggiore freschezza e pulizia aromatica e regolare la cinetica fermentativa, ottimizzando le prestazioni del lievito selezionato.

Dosi
20-50 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 10 kg.



IL FINISSAGGIO





LA PRESA DI SPUMA

PER SAPERNE DI PIÙ

EVITARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

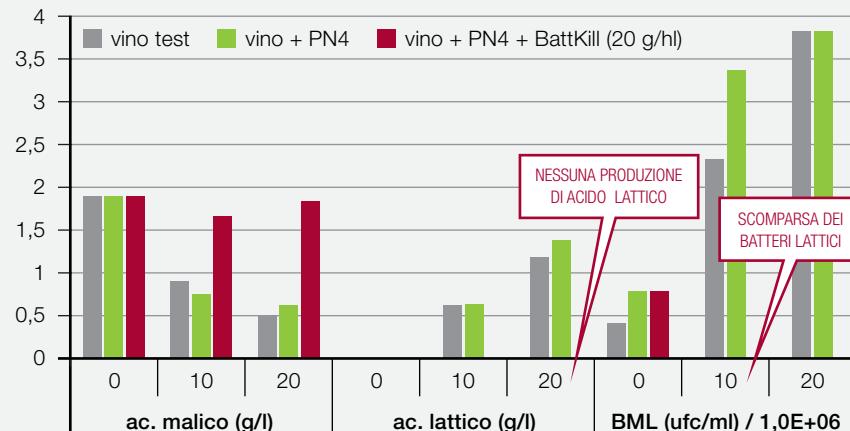


ORGANIC



| | |
|--------------------------|------------|
| 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.

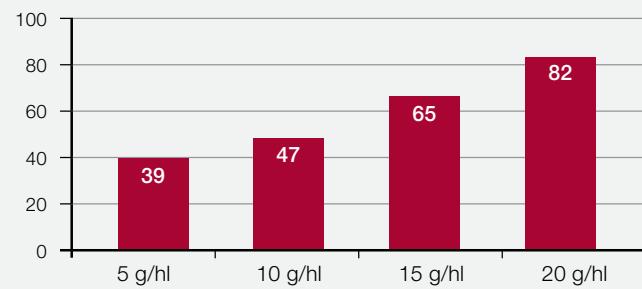


PREVENIRE IL GUSTO DI LUCE

Kolirex Go Fresh e Kolirex Go Fresh G:

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

Rimozione % di Riboflavina



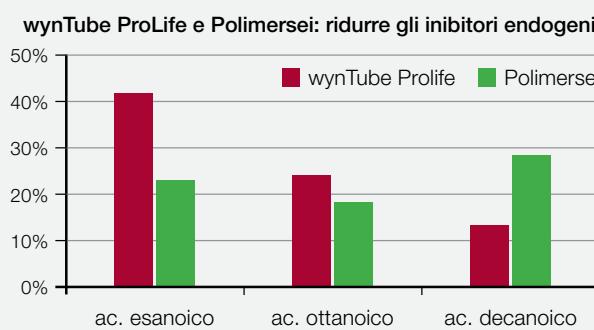
Rimozione % di riboflavina con diverse dosi di Kolirex Go Fresh.
Media su 70 chiarifiche.

| 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 |

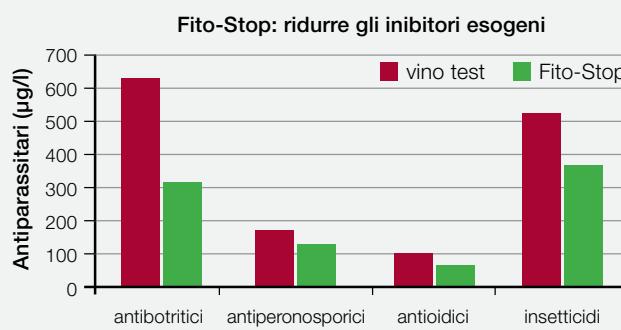
DETOSSIFICARE IL VINO BASE

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.



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



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

ROAD TO BUBBLES

HARMONY REFINE
PREPARARE ALLA BOTTIGLIA

WYNTUBE SPUMA
GESTIRE LA RIFERMENTAZIONE

FERVENTS BRIO
PREPARARE IL PIED DE CUVE

WYNTUBE PROLIFE
PREPARARE IL VINO BASE

FRESCHE BOLLICINE
PERLAGE ELEGANTE E AROMI AL TOP!

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

1

REIDRATAZIONE LIEVITO

reidratare 2,5 kg di lievito + 1,5 kg

wynTube Preparain 50 l di H₂O

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

2

ACCLIMATAZIONE ALL'ALCOL

50 l (lievito reidratato) + 50 l (vino) + 50 l (H₂O) + 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 (H₂O) + 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 **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



I CHIARIFICANTI

PER SAPERNE DI PIÙ

RESISTENZA ALL' OSSIDAZIONE: ALTERNATIVE AL PVPP

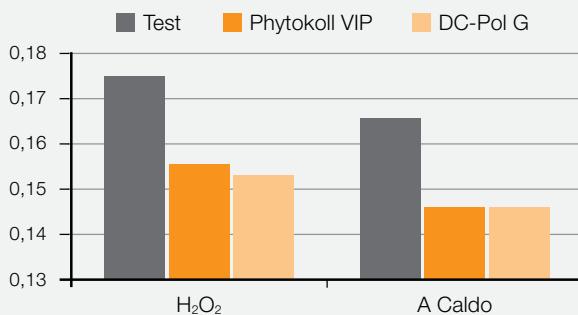
La ricerca di vini bianchi e rosati che mantengano nel tempo l'integrità del colore e dei profumi, spinge alla ricerca di sempre nuove soluzioni.

Grazie alla sua capacità di ridurre il contenuto in catechine e chinoni, il PVPP (p.e. **DC-Pol G**) è uno dei coadiuvanti più apprezzati e impiegati, sia nei mosti sia nei vini; ha spesso sostituito il caseinato nelle produzioni vegan.

È tuttavia possibile, laddove si voglia lavorare in regime biologico, ottenere ottimi risultati in termini di freschezza e longevità anche con le proteine vegetali, il chitosano e policomposti attentamente formulati.

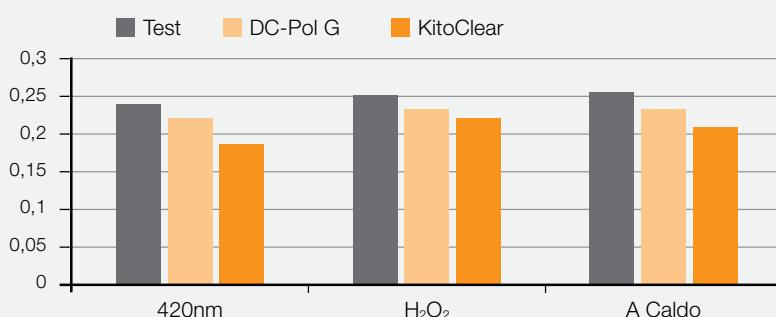
Grazie al reparto Supporto Tecnico di Dal Cin, sono state condotte numerose prove per valutare la capacità chiarificante, di rimozione dei polifenoli e di riduzione dell'ossidabilità di prodotti con e senza PVPP.

OSSIDABILITÀ



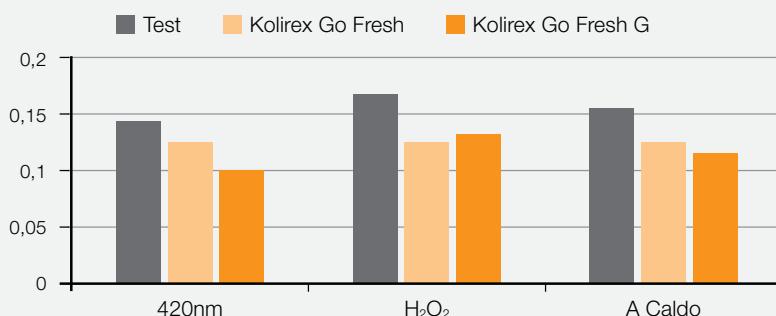
PHYTOKOLL VIP (proteina di pisello): grazie all'azione sulle catechine, permette un abbassamento dell'indice di ossidabilità (valutato con H₂O₂ e a caldo) paragonabile a quello ottenuto con DC-Pol G.
Vino Greco di Tufo.

VARIAZIONE DEL COLORE GIALLO E DELL' OSSIDABILITÀ



KITOCLEAR (chitosano attivato): l'abbassamento della D.O. 420 nm è dovuta all'azione antiossidante sui chinoni e questo permette di rendere il vino più resistente all'ossidazione (valutata con H₂O₂ e a caldo).
Vino Pecorino.

VARIAZIONE DEL COLORE GIALLO E DELL' OSSIDABILITÀ



Kolirex Go Fresh (formulato con PVPP) e **KOLIREX GO FRESH G** (formulato con proteina di pisello) hanno permesso un uguale abbassamento della D.O. a 420 nm (giallo) e dell'indice di ossidabilità (valutato con H₂O₂ e a caldo). Vino Greco di Tufo.

I CHIARIFICANTI

COSTRUIRE STABILITÀ E LONGEVITÀ

Preparare i mosti a una fermentazione ottimale, preservare l'integrità del colore e la pienezza degli aromi dei vini, porre le basi per garantire prodotti stabili e longevi.

LE BENTONITI

Absolute Gold

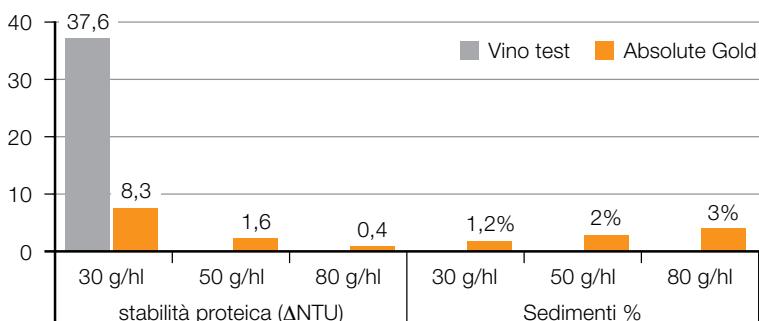
Bentonite di purezza conforme alle più stringenti richieste dell'industria alimentare e della farmacopea. L'elevata percentuale di montmorillonite, il sistema di attivazione e la forma micronizzata ne aumentano considerevolmente l'efficacia deproteinizzante pur mantenendo i fondi di chiarifica bassi e compatti. Aiuta la stabilità colloidale e del colore dei vini rossi.

Dosi

5-50 g/hl per la stabilità proteica di mosti e vini bianchi e rossi. 10-50 g/hl per la stabilizzazione del colore dei vini rossi. Versare lentamente e sotto agitazione in acqua (1:15), lasciare almeno 60 minuti, quindi mescolare tutto energicamente fino a ottenere una sospensione omogenea.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Stabilizzazione proteica (80°C per 30') e volume del sedimento dopo trattamento con diverse dosi di Absolute Gold in vino Garganega con elevata instabilità.

Absolute Flow

Bentonite micronizzata specifica per impianti di filtrazione tangenziale. Permette la buona deproteinizzazione dei vini senza causare abrasione delle membrane filtranti.

Dosi

20-150 g/hl. Disperdere in acqua (1:5) lentamente e sotto agitazione, attendere 30'-60', agitare vigorosamente e aggiungere alla massa da trattare.

Confezioni

Sacchi da 15 kg.

Bentoflot

Bentonite polvere specifica per la flottazione dei mosti in particolare quando sia richiesto, accanto alla deproteinizzazione, il massimo contenimento del volume della feccia.

Dosi

40-100 g/hl. Far riconfiare in acqua (1:20) per almeno 30'-60', quindi agitare energicamente in modo da formare una sospensione omogenea.

Confezioni

Sacchi da 25 kg.

Bentowhite Gel

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

Dosi

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

Confezioni

Sacchi da 10 kg.

Bento.Zero

Nella finitura dei vini, quando serve un rapido intervento per migliorare la stabilità proteica. Quando usata con bentoniti molto attive (p.e. Bentowhite Gel) aiuta a compattare i fondi chiarifica riducendo le perdite di prodotto.

Dosi

In finitura dei vini: 5-30 g/hl.

Vini da deproteinizzare: fino a 150 g/hl. Disperdere in acqua (1:5), attendere 30' e aggiungere alla massa da trattare mantenendo in rimontaggio per minimo 2 ore.

Confezioni

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

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 e il miglior rapporto qualità/prezzo.

Dosi

40-100 g/hl. Far rigonfiare in acqua (5-10%) per almeno 30'-60', quindi agitare energicamente in modo da formare una sospensione omogenea.

Confezioni

Sacchi da 15 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. L'utilizzo di Topgran+ permette di raggiungere la stabilizzazione proteica e la brillantezza, oltre alla rimozione di molecole responsabili di difetti organolettici.

Dosi

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 15 kg.

Whitegran

Bentonite granulare caratterizzata da medio-alta capacità deproteinizzante, rapidità e praticità di preparazione e formazione di fondi di chiarifica compatibili con le esigenze di cantina. Idonea sia in mosto sia in vino.

Dosi

50-100 g/hl per i mosti e vini con elevata instabilità. 30-50 g/hl per vini già limpidi e con instabilità medio-bassa. Versare lentamente e sotto agitazione in acqua (1:15), lasciare almeno 60 minuti, quindi mescolare tutto energicamente fino a ottenere una sospensione omogenea.

Confezioni

Sacchi da 15 kg.

PER SAPERNE DI PIÙ



BENTONITE E STABILITÀ COLLOIDALE DEI VINI ROSSI

I vini sono dispersioni colloidali che possono mantenersi stabili nel tempo, restando limpidi, oppure diventare instabili con la successiva formazione di torbidità o di depositi. **Nei vini rossi l'instabilità colloidale è una delle cause della perdita di sostanza colorante.**

Nei **grafici 1 e 2** sono riportati i valori del test di instabilità colloidale effettuato dopo 6 e 12 mesi di conservazione e lo shock test a caldo dopo 6 mesi. Il vino trattato con **Absolute Gold** è risultato sempre perfettamente stabile. (vino Barbera 2019).

STABILITÀ COLLOIDALE A FREDDO

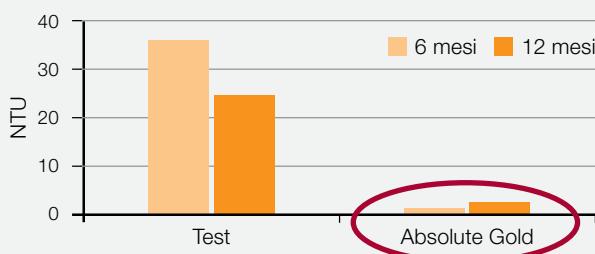


Figura 1. Risultati del test a freddo (conservazione dei vini a 4°C per 48 ore) su vino chiarificato. Il vino è stabile per NTU <2 (Δ prima e dopo il test).

STABILITÀ COLLOIDALE A CALDO

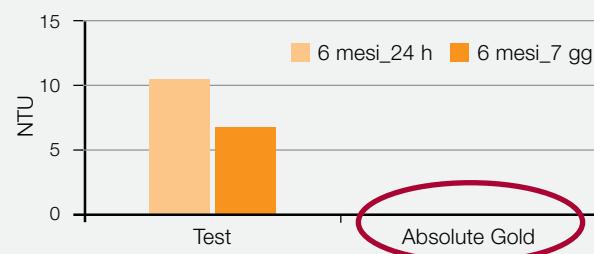


Figura 2. Risultati dello shock test (conservazione dei vini a 40°C per 24 ore e 7 giorni) su vino chiarificato. Il vino è stabile per NTU <2 (Δ prima e dopo il test).

TRATTAMENTI SPECIFICI

Drop&Go

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

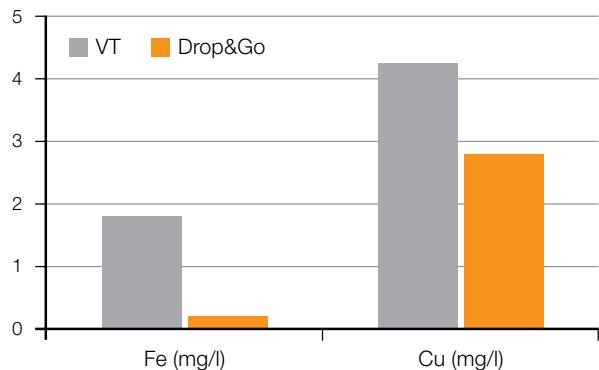


Dosi

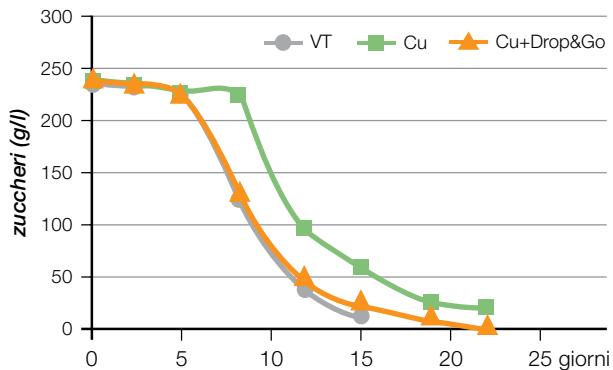
50-80 g/hl. Disperdere in acqua (1:10), attendere 10 minuti e aggiungere al mosto dopo allontanamento della feccia.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg.



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



Influenza dell'aggiunta di rame (8 mg/l) e di Drop&Go (50 g/hl) sulla cinetica fermentativa.

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™.

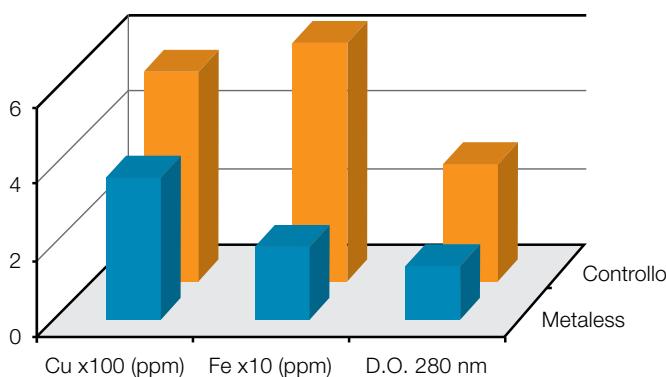


Dosi

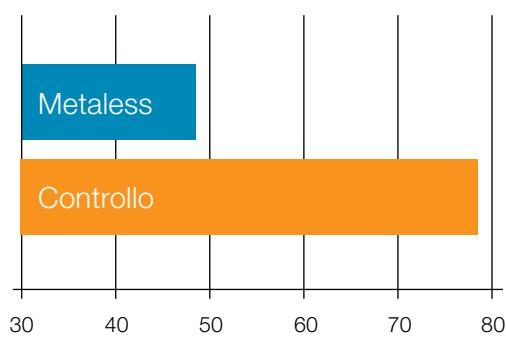
30-80 g/hl (dose massima).

Confezioni

Sacchetti da 2 kg.



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).

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

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

Correggere e stabilizzare il colore: 5-10 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Kolirex® Go Fresh G

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. Ammesso in regime biologico. Tecnologia miniTubes™.

**Dosi**

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

Correggere e stabilizzare il colore: 5-10 g/hl.

Confezioni

Sacchi da 10 kg.

TECNOLOGIA MINITUBES™**Carb-Off**

Carbone deodorante per correggere i difetti organolettici apportati 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.

DC-POL G

PVPP per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili nei mosti bianchi e rosati e nei vini. Previene il decadimento ossidativo e ringiovanisce i prodotti ossidati che risultano più freschi e puliti. L'assenza di polvere e l'immediata bagnabilità sono i punti di forza del prodotto.

**Dosi**

Mosti: 10-40 g/hl.

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

Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 10 kg.

DC-POL Max

PVPP per la rimozione delle catechine, dei polifenoli ossidati e ossidabili nei mosti bianchi e rosati e nei vini. Previene il decadimento ossidativo e ringiovanisce i prodotti ossidati che risultano più freschi e puliti. L'azione sulle catechine e la praticità di impiego sono i punti di forza del prodotto.

**Dosi**

Mosti: 10-40 g/hl.

Vini: 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.

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.



I CHIARIFICANTI

PER SAPERNE DI PIÙ

LA FLOTTAZIONE NELLA VINIFICAZIONE IN BIANCO E ROSATO

La flottazione, anche se impiegata per la chiarifica dei mosti da molti decenni, va ogni anno adattata alle condizioni del mosto, alla varietà di uva da lavorare e al prodotto finale che si vuole ottenere.

CONDIZIONI DI UNA BUONA FLOTTAZIONE:

- **completa depectinizzazione.** Non è possibile una buona flottazione in presenza di pectine non digerite. Varietà aromatiche e uve poco mature possono avere pectine più difficili da idrolizzare. Importante è anche la temperatura del mosto (gli enzimi pectolitici lavorano più velocemente a temperature > 12°C), il tempo di contatto con l'enzima e la concentrazione di attività di quest'ultimo.
- **solidi sospesi.** Il contenuto ideale è compreso tra 5 e 10%. Tenori troppo bassi non garantiscono il necessario supporto al torbido fine e l'eccesso di solidi impedisce l'ottimale risalita del cappello o ne provoca una veloce ricaduta.
- **adeguato dosaggio di bentonite** per facilitare la risalita del cappello, abbassare la torbidità e garantire un'iniziale stabilizzazione proteica.

RESTANO FONDAMENTALI GLI OBIETTIVI DI:

- **sicurezza**, di una buona salita del cappello per ottenere illimpidimento della massa.
- **efficacia**, della chiarifica non solo verso il torbido ma anche verso la microflora e i polifenoli in eccesso.
- **rapidità**, della chiarifica per evitare inizi di fermentazione.

Sono diversi i prodotti che si possono impiegare per la flottazione, la scelta dipende dall'obiettivo tecnologico prefissato ma soprattutto dalle caratteristiche del mosto, molto variabile da vendemmia a vendemmia.

| | PRATICITÀ | VELOCITÀ DI AZIONE | LIMPIDEZZA | COMPATTEZZA CAPPELLO | RIMOZIONE COLORE | RIMOZIONE CATECHINE | RIMOZIONE M.O. | RIMOZIONE METALLI | |
|------------------------|-----------|--------------------|------------|----------------------|------------------|---------------------|----------------|-------------------|---|
| KitoClear | ***** | ***** | ***** | * | ** | | *** | * |   |
| Phytokoll K | | ** | * | *** | ** | ** | * | |   |
| Phytokoll App | | | | ***** | ** | ** | | |   |
| Phytokoll App-L | *** | | | ***** | ** | ** | | |   |
| Phytokoll Vip | | | | | ***** | *** | | |   |
| Phytokoll Vip-L | *** | | | | ***** | *** | | |   |
| Sologel | ***** | ** | ** | | | | | |  |
| Easygel | | *** | *** | *** | | ** | | |  |

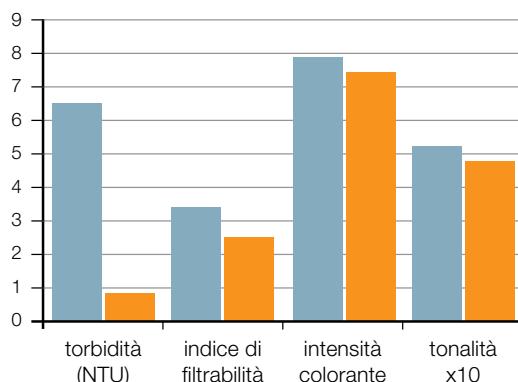


Mosaico Round

Nei vini rossi corregge i difetti ossidativi del colore, smussa l'asperità tannica, dà volume in bocca e aumenta la filtrabilità. I derivati di lievito rendono il vino più morbido ed equilibrato. I derivati della chitina garantiscono l'eliminazione delle frazioni soggette a degrado ossidativo, infine, l'azione del chitosano riduce i rischi di contaminazione da parte di *Brettanomyces*.

Dosi
10-30 g/hl.

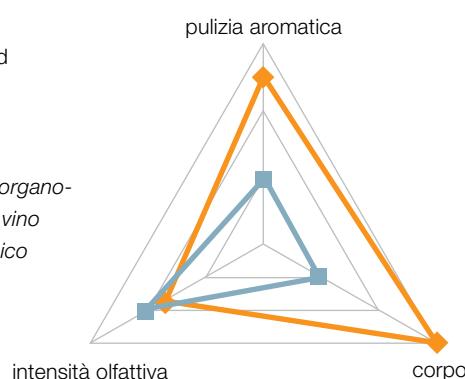
Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Mosaico Round

vino test

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



Kolirex® CP

Durante la fermentazione alcolica elimina i polifenoli ossidati e incrementa la stabilità proteica. Il PVPP aiuta ad ottenere pulizia e freschezza aromatica. Le fibre di cellulosa lavorata regolano la cinetica fermentativa.

Dosi
30-50 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 10 kg.



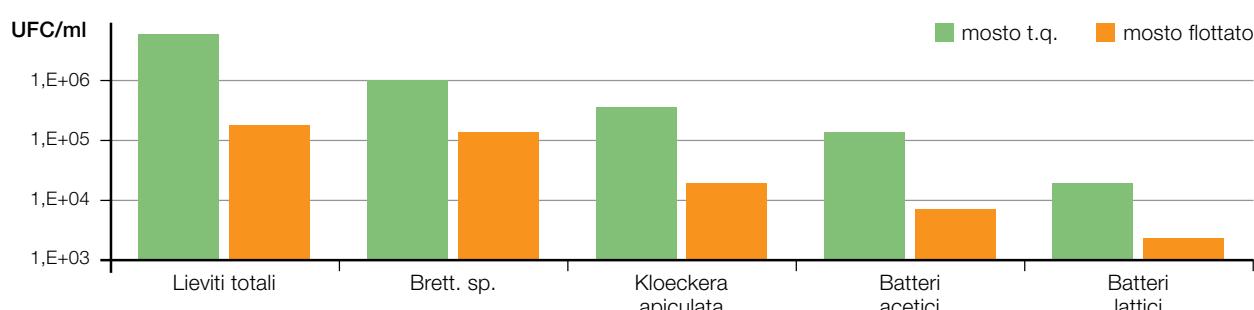
CHIARIFICANTI VEGETALI

KitoClear

Chiarificante liquido a base di chitosano pre-attivato per il rapido illimpidimento e la significativa riduzione della microflora indigena nei mosti bianchi e rosati. Particolarmente indicato in flottazione.

Dosi
40-300 g/hl.

Confezioni
Taniche da 5 kg e da 25 kg, fusti da 175 kg.



Variazione della carica microbiologica in mosto Glera flottato con KitoClear (100 g/hl)

Phytokoll® K

Chiarificante a base di chitosano pre-attivato e proteine vegetali. Nella chiarifica dei mosti bianchi e rosati facilita l'illimpidimento e la rimozione del colore. Si impiega sia in chiarifica statica sia in flottazione. Nella chiarifica dei vini bianchi e rosati per illimpidire la massa, rimuovere il colore e le frazioni polifenoliche ossidabili (catechine e leucoantociani). In generale, la chiarifica con Phytokoll K aiuta a migliorare la shelf-life dei prodotti trattati.

Dosi
5-20 g/hl.

Confezioni
Sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg.



Phytokoll® App

Il mix perfetto di proteina di patata e proteina di pisello. Ottima azione illimpidente e di rimozione delle frazioni ossidate del colore. È efficace nella flottazione di mosti difficili, laddove le singole materie prime non riescono a formare un cappello sufficientemente compatto. Nei vini bianchi e rosati, in abbinamento con Topgran+, facilita le operazioni di filtrazione, migliora la pulizia aromatica e aiuta la stabilizzazione del colore. Disponibile anche in forma liquida.

Dosi
Phytokoll App: 10-30 g/hl.
Phytokoll App-L: 50-150 g/hl.

Confezioni
Phytokoll App: sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg.
Phytokoll App-L: secchi da 20 kg e fusti da 175 kg.



Phytokoll® Vip

Proteine vegetali allergen-free. Nei mosti e nei vini bianchi e rosati previene e cura precoci fenomeni ossidativi, e mantiene la freschezza di aroma e gusto anche a distanza di tempo. Disponibile anche in forma liquida.

Dosi
Phytokoll Vip: 5-30 g/hl.
Phytokoll Vip-L: 25-150 g/hl.

Confezioni
Phytokoll Vip: sacchetti da 500 g e sacchi da 20 kg.
Phytokoll Vip-L: secchi da 20 kg e big da 300 kg.



Claracel Vip

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

Dosi
40-100 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 15 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 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. Grazie alla rimozione delle sostanze ossidate ripristina i prodotti affetti da invecchiamento precoce.

Dosi
20-100 g/hl.

Confezioni
Sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg.





I CHIARIFICANTI

PER SAPERNE DI PIÙ

CATECHINE, METALLI E OSSIDABILITÀ DEI VINI BIANCHI

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

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

RIDUZIONE DELLE CATECHINE.

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

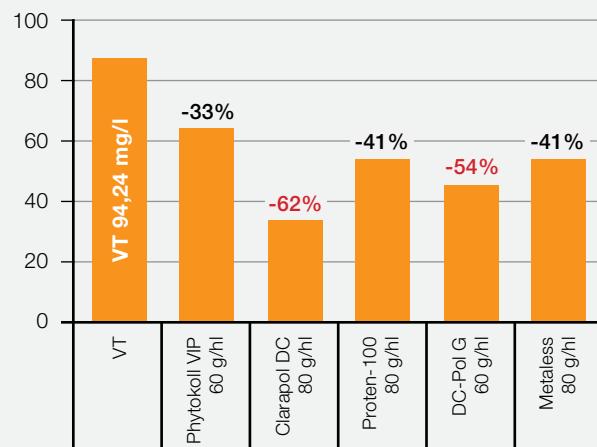
RIDUZIONE DEI METALLI.

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

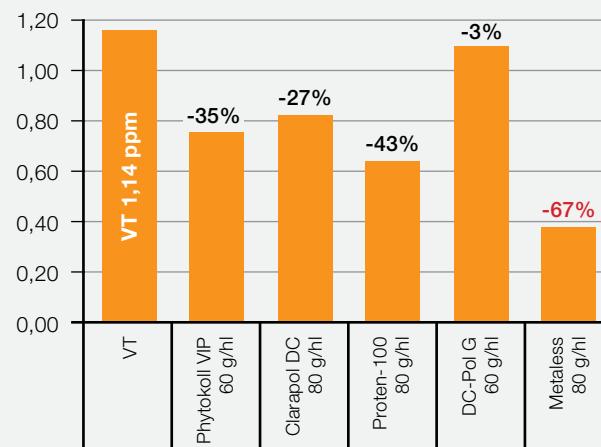
RESISTENZA ALL'OSSIDAZIONE.

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

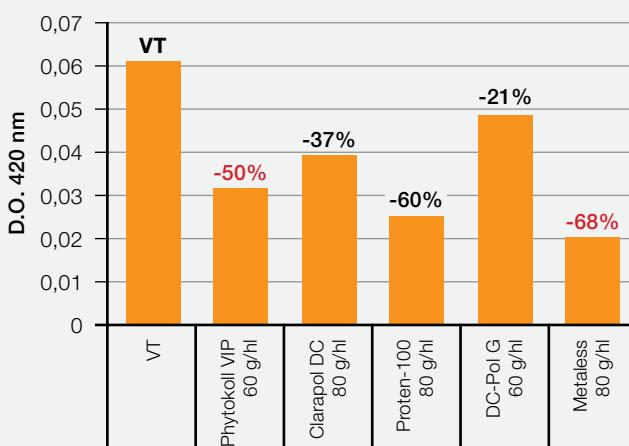
RIDUZIONE % DELLE CATECHINE



RIDUZIONE % DEL FERRO



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



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

CHIARIFICANTI COMPLESSI

Claracel DC

Chiarificante caseinico contenente particolari fibre vegetali per una migliore e più regolare fermentazione dei mosti.

**Dosi**

40-100 g/hl.

Confezioni

Sacchi da 25 kg.

Clarapol DC

A base di PVPP e caseinato, adsorbe le sostanze polifenoliche ossidabili (polifenoli flavanici, catechine, tannini astrin-genti 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.



Clarasi DC

A base di caseinato (> 65%), è raccomandato sia nei prodotti con 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.



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. A base di gelatina e proteine vegetali.

Dosi

40-80 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



Albakoll® T

Chiarificante e stabilizzante specifico per aceti e vini bianchi "difficili". Adatto nella stabilizzazione di colloidii di origine polifenolica o proteica. A base di gelatina, colla di pesce, carbone e bentonite.

Dosi

50-150 g/hl.

Confezioni

Sacchi da 25 kg.

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 per la chiarifica di mosti e vini bianchi e rosati. Previene e cura il decadimento ossidativo.

Dosi

20-50 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 20 kg.

GELATINE

Easygel

Gelatina a elevato bloom ed elevata densità di carica. Per la chiarifica dei mosti in flottazione.

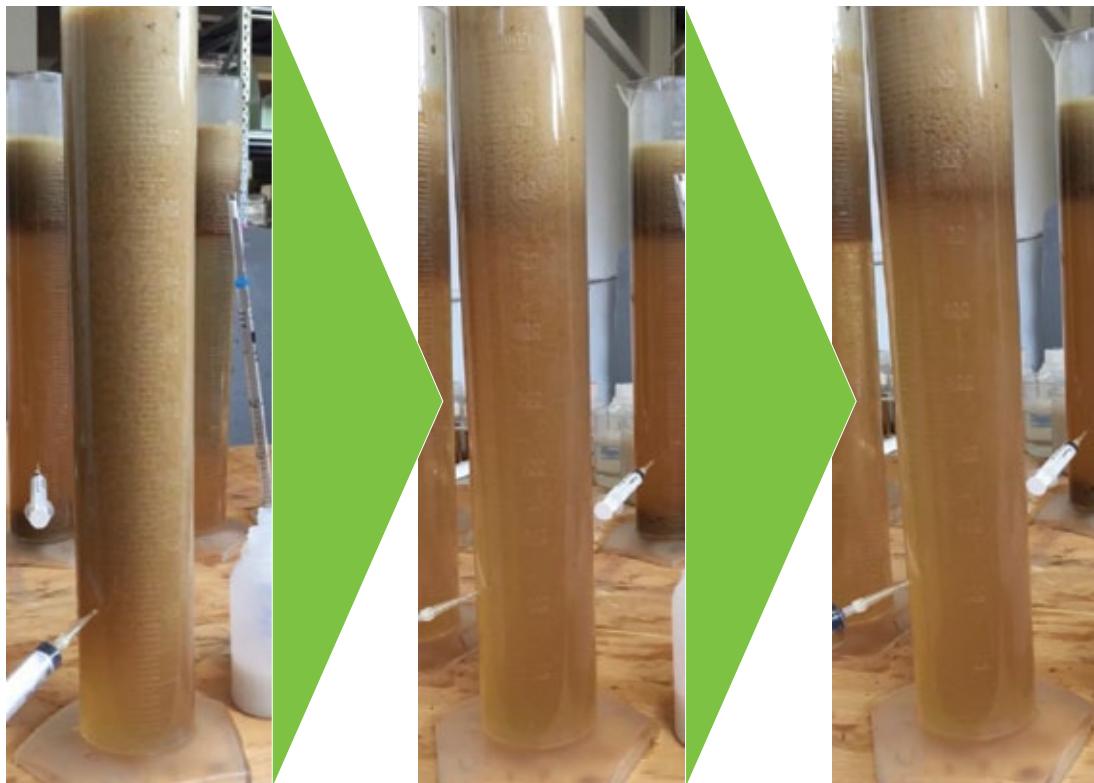


Dosi

10-40 g/hl Disperdere in acqua all'1% e aggiungere al mosto.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



Tempo 0

1 minuto

2 minuti

Velocità di salita del cappello feccioso in flottazione con Easygel (10 g/hl) e Topgran+ (20 g/hl)



Gelagreen

Gelatina di origine biologica, solubile a caldo utilizzabile a mosto sia per la chiarifica statica sia in flottazione. Flocculazione imponente e completa e rapido illimpidimento della massa trattata. Nei vini rossi rimuove l'eccesso di tannicità ed è indicata per rifinire i vini già affinati.



Dosi

Mosti: 5-20 g/hl per la chiarifica statica. Fino a 60 g/hl o più in flottazione. Vini: 1-20 g/hl, in funzione della tannicità.

Confezioni

Sacchetti da 500 g.

Sologel

Gelatina a elevato grado idrolisi in soluzione stabilizzata ad alta concentrazione (> 50%); estremamente reattiva verso i composti tannici dei vini. Ideale per la flottazione dei mosti e per i vini giovani e torchiati.



Dosi

Mosti: 10-15 g/hl se provenienti da pressa soffice o sgrondatura; fino a 80-120 g/hl in flottazione.
Vini: 5-40 g/hl o più, in funzione del contenuto tannico.

Confezioni

Taniche da 25 kg e big da 1200 kg.



Gelatina 40

Soluzione stabilizzata al 40%, di gelatina a elevato grado di idrolisi. Per vini giovani e torchiati.

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 1150 kg.



Gelatina Nebulizzata

Polvere a granulometria molto fine, solubile in acqua fredda.

Dosi

10-50 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 500 g e sacchi da 25 kg.



Gelatina Oro Fogli

Gelatina a basso grado di idrolisi, solubile in acqua tiepida. Elimina la tannicità in eccesso nei vini rossi strutturati.

Dosi

Mosti: 5-20 g/hl per la chiarifica statica; 40-60 g/hl o più in flottazione. Vini: 1-20 g/hl, in funzione della tannicità.

Confezioni

Scatole da 1 kg.



Gelatina Oro Macinata

Gelatina a basso grado di idrolisi, solubile in acqua tiepida. Elimina la tannicità in eccesso nei vini rossi strutturati.

Dosi

Mosti: 5-20 g/hl per la chiarifica statica; 40-60 g/hl o più in flottazione. Vini: 1-20 g/hl, in funzione della tannicità.

Confezioni

Sacchetti da 1kg e sacchi da 25 kg.

ITTIOCOLLA



Ittiocolla S

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

Dosi

0,5-3 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 500 g.

CARBONE



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 DC

Carbone decolorante di elevata efficacia.

Dosi

Fino a 100 g/hl (dose massima).

Confezioni

Sacchi da 10 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.

Clean-UP

Carbone deodorante per corregere difetti odorosi 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.

PVPP**DC-POL T**

Per il trattamento di vini che necessitano di un miglioramento delle caratteristiche aromatiche e cromatiche.

**Dosi**

Fino a 80 g/hl (dose massima).

Confezioni

Sacchi da 20 kg.

VARI**SIL-30**

Soluzione alcalina stabilizzata di sol di silice al 30%. Ideale per flottazione e per la chiarifica dei vini, in abbinamento a gelatina.

**Dosi**

50-100 g/hl.

Confezioni

Taniche da 25 kg e big da 1200 kg.

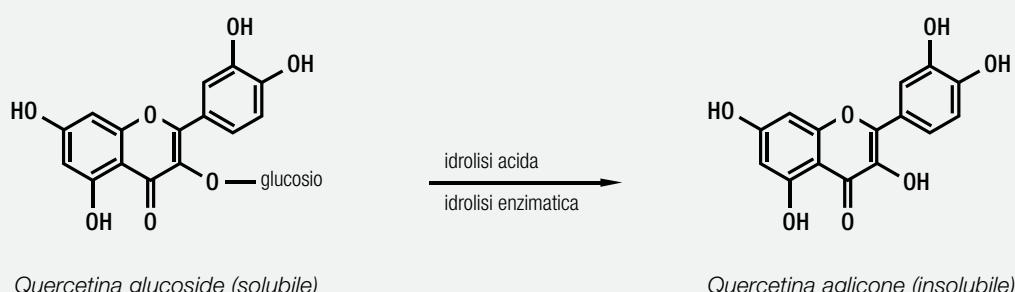


STABILITÀ DEL COLORE NEI VINI ROSSI: LA QUERCETINA

La quercetina è un flavonoide che si accumula nelle cellule delle parti verdi di numerosi vegetali; nel vino è tra i flavonoidi più abbondanti.

La precipitazione della quercetina avviene, dalla FA in avanti, perché la forma glucoside (solubile) tende a idrolizzarsi nella **forma aglicone, insolubile**.

Il vitigno Sangiovese è segnalato come il più ricco in quercetina, ma sono state segnalate precipitazioni di questo flavonoidi anche in Nebbiolo, Pinot nero, Primitivo, Aglianico, Gaglioppo.



I tempi di idrolisi sono lunghi e dipendono da diversi fattori quindi
la precipitazione dell'aglicone può avvenire anche in bottiglia!

PREMESSO CHE:

- La forma aglicone è quella insolubile.
- Non è possibile evitarne, nel tempo, la formazione (a causa soprattutto del pH del vino).
- Non è possibile prevedere i tempi di formazione e successiva precipitazione.

STRATEGIE POSSIBILI:

- Ridurre la SO_2 per favorire la copigmentazione: protocolli specifici (v. pag. 41).
- Accelerare la comparsa dell'aglicone: enzima glicosidasico.
- Rimuovere l'aglicone: chiarificanti specifici.

RUOLO DEI CHIARIFICANTI: in un recente lavoro abbiamo visto come, tra i vari chiarificanti testati, la maggiore efficacia di rimozione della quercetina sia risultata quella del PVPP e in particolare di DC-Pol Max (v. graff. 1 e 2). L'azione di DC-Pol Max si traduce nella riduzione dell'indice di instabilità, ossia la probabilità di precipitazione. Il vino è stabile con indice < 2,5.

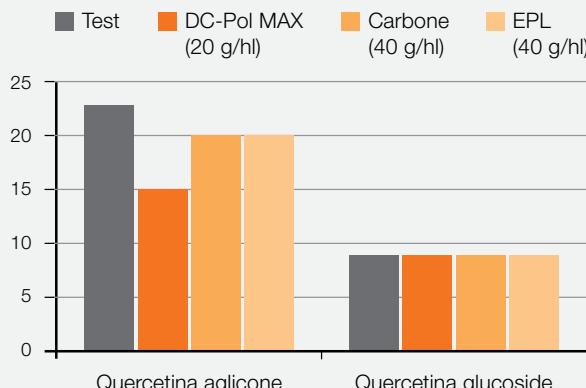


Grafico 1. DC-Pol Max ha ridotto la concentrazione della forma aglicone da 23 mg/l a 15 mg/l. Nessun chiarificante ha lavorato sulla forma glicosilata.

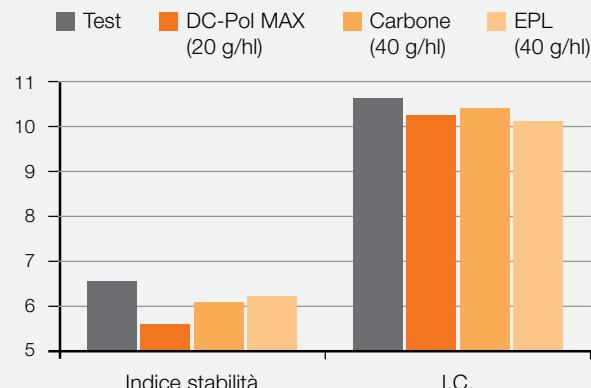


Grafico 2. DC-Pol Max ha abbassato l'indice di instabilità da 6,5 a 5,6. Nessun trattamento ha influito significativamente sull'intensità colorante.

GLI STABILIZZANTI

PROTEGGERE LA QUALITÀ DALLA RACCOLTA ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Un insieme di proposte per ottenere mosti e vini privi di composti indesiderati (fitosanitari, fenoli off-flavour, H_2S , ecc.), lavorare con ridotti apporti di SO_2 e prolungare la shelf-life dei prodotti.

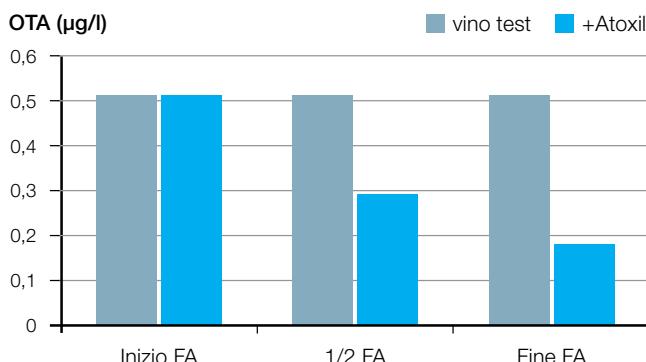
TRATTAMENTI SPECIFICI

Atoxit

Grazie all'azione congiunta del carbone attivo e delle fibre di Polimersei, adsorbe efficacemente le micotossine, in particolare l'Ocratossina A, presenti nel mosto e nei vini bianchi.

Dosi
50-100 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 20 kg.



Riduzione di Ocratossina A (OTA), durante la fermentazione alcolica, ottenuta con l'aggiunta di Atoxit (100 g/hl).



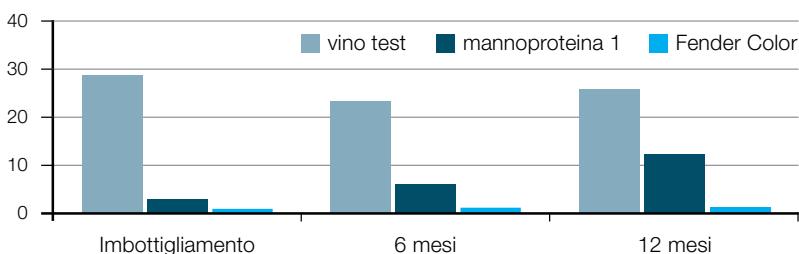
Fender Color

Mannoproteine ottenute da *S. cerevisiae* specifiche per coadiuvare la stabilità colloidale dei vini rossi e in particolare della materia colorante. Efficace anche per abbassare l'instabilità tartarica. Permette di ridurre l'impiego del freddo.

Dosi
Fino a 20 g/hl in funzione dell'instabilità del vino.

Confezioni
Sacchetti da 500 g.

Stabilità colloidale (Δ NTU 4°C per 48h)



L'impiego di Fender Color (20 g/hl) in vino Barbera ha permesso di raggiungere la stabilità colloidale e del colore e di mantenerla nel tempo (Δ NTU < 2).

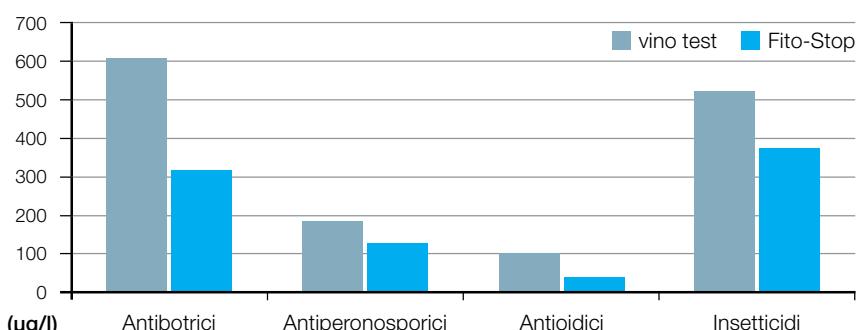


Fito-Stop

Rimuove efficacemente un ampio range di antiodicidi, anti-peronosporici, antibotritici e insetticidi. Usato in fermentazione facilita la cinetica fermentativa di *S. cerevisiae*, evitando incrementi di acidità volatile. Tecnologia miniTubes™.

Dosi
Mosto in fermentazione: 2-5 g/hl.
Vino: 20-100 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 10 kg.



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

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

Copper DC

Solfato di rame per la rimozione degli odori di ridotto.

Dosi

10 g/hl sono in genere sufficienti per l'eliminazione dei solfuri dal vino.

Confezioni

Bottiglie da 1 kg con dosatore, taniche da 5 kg e 25 kg.

**Mer-Capta**Citrato di rame supportato, per la rimozione degli odori di ridotto causati da H_2S e mercaptani.**Dosi**

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

Confezioni

Sacchetti da 2 kg.



GLI STABILIZZANTI

PER SAPERNE DI PIÙ**PREVENIRE O RIMUOVERE IL DIFETTO DI RIDOTTO PER:**

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

PREVENZIONEPer evitare formazione di H_2S e mercaptani durante l'affinamento:

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

RIMOZIONEPer la rimozione di H_2S e mercaptani:**MER-CAPTA e COPPER:** rame citrato e rame solfato rispettivamente per eliminare i difetti da composti solforati leggeri.**HARMONY CHERRY E FLORAL:** derivato e tannino per pulizia e complessità.**CHIPS:** 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.

LA PROTEZIONE 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 SO₂.



Dosi
10-25 g/hl.

Confezioni
Barattoli da 500 g e sacchetti da 2 kg.

BattKill XXL

Chitosano liquido attivato per evitare lo sviluppo dei batteri lattici durante la fermentazione alcolica, nei vini base spumante e in generale durante le fasi di stoccaggio e affinamento. Si inserisce in un protocollo di riduzione della SO₂.

Dosi
160-350 g/hl.

Confezioni
Taniche da 5 kg e da 25 kg, fusti da 175 kg.

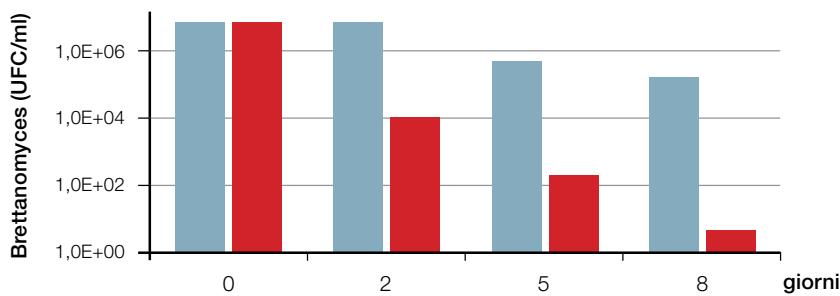


Brettkill

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 SO₂.

Dosi
5-15 g/hl. Le dosi maggiori in caso di vini torbidi.

Confezioni
Barattoli da 100 g e barattoli da 500 g.



■ VT + BrettKill (10 g/hl)
■ vino test

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



Flor-Stop

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

Dosi
1 pastiglia galleggiante per contenitore.

Confezioni
Damigiane: 300 pezzi. Fusti e vasche: 80 pezzi.



Liquisol 15K

Soluzione acquosa di potassio bisolfito con il titolo del 15% di SO₂.

Dosi
A seconda delle necessità. 10 g/hl apportano 15 mg/l di SO₂.

Confezioni
Taniche da 25 kg.



Liquisol 63N

Soluzione acquosa di ammonio bisolfito con il titolo del 63% di SO₂.

Dosi
A seconda delle necessità. 10 g/hl apportano ca. 63 mg/l di SO₂ e 13,8 mg/l di azoto prontamente assimilabile.

Confezioni
Taniche da 25 kg.



Fumaric H⁺

Acido fumarico puro per inibire la crescita e lo sviluppo dei batteri lattici nei vini.

Dosi
Dopo FA per evitare la FML: 30-60 g/hl; per stabilizzare dopo FML: 30-50 g/hl; nelle basi spumante: da 30 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 5 kg e da 25 kg.





VINI ROSSI E BRETTANOMYCES

I vini rossi, dalla conclusione della FML, sono esposti al rischio di inquinamento da *Brettanomyces*.

Questo lievito, particolarmente subdolo, resiste a elevati tenori di SO₂ libera, ha ridotte esigenze nutrizionali ed è favorito da pH elevati. Si sviluppa nel vino producendo fenoli volati off-flavour: 4-etylfenolo e 4-etiguaiacolo oltre a causare aumento di acidità volatile. Lo strumento migliore per combattere l'inquinamento da Brett. è l'igiene rigorosa della cantina e in modo particolare dei contenitori in legno.

Di seguito proponiamo un protocollo di lavoro in caso di inquinamento conclamato ma mettiamo a disposizione anche specifici protocolli di prevenzione.

CURA DEI BRETTANOMYCES

(con fenoli volatili percepibili)

VINO ROSSO LIMPIDO O GIÀ CHIARIFICATO - DOPO LA FML

1. DETERSIONE E IGienizzazione DI SERBATOI, POMPE, TUBI

| FASE | PRODOTTO | DURATA |
|---------------|--|------------------------------|
| Prelavaggio | Acqua a perdere. | 20 minuti |
| Detersione | Sgrommatore L al 3% di in acqua tiepida, a ricircolo. | 30 minuti |
| Risciacquo | Acqua pulita a perdere, se necessario tamponare con soluzione di acido citrico | Fino a neutralità dell'acqua |
| Sanificazione | VKS all'1% di in acqua potabile, meglio se microfiltrata, a T° ambiente. A ricircolo. | 20-30 minuti |
| Risciacquo | Acqua a perdere potabile, meglio se microfiltrata. | 10 minuti |

2. ELIMINAZIONE DELLA CARICA BATTERICA INQUINANTE

| PRODOTTO | DOSE | CONTATTO |
|------------------|---------|--|
| BrettKill | 15 g/hl | Almeno 8-10 giorni, garantendo la perfetta omogeneizzazione nella massa. |

NOTA: il travaso allontana BrettKill esponendo il vino al rischio di inquinamento.

È fondamentale garantire l'igiene di tutte le attrezzature (v. p.to 1).

3. ALLONTANAMENTO DEI FENOLI VOLATILI

| PRODOTTO | DOSE | CONTATTO |
|-------------------------------|-------------------|--|
| Carbo-Off + Polimersei | 20 g/hl + 80 g/hl | 24-48 ore in lenta agitazione e al riparo dall'ossigeno. |

NOTA: 20 g/hl di Carb-Off è una dose standard. Consigliamo di verificare la dose effettivamente necessaria mediante prove di laboratorio. È fondamentale garantire l'igiene di tutte le attrezzature (v. p.to 1).

4. CHIARIFICA FINALE

| PRODOTTO | DOSE | NOTE |
|----------------------|---------|---|
| Mosaico Round | 20 g/hl | Oltre all'illimpidimento e alla rifinitura tannica, si ottiene anche un parziale controllo della microflora grazie alla presenza di chitosano nella formulazione. |

NOTA: la chiarifica può essere effettuata al termine del trattamento con Carb-Off e Polimersei (eliminando un travaso).

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

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

Dosi

10 g/hl (dose massima).

Confezioni

Sacchetti da 1 kg.



Karmelosa L

Carbossimetilcellulosa in soluzione acquosa per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi e rosati. 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

Bottiglie da 1 kg, taniche da 5 kg e da 25 kg, fusti da 220 kg e big da 1000 kg.



Cristall Ca

Potente germe di nucleazione per indurre la precipitazione dello ione calcio nei vini bianchi, rossi e rosati. L'eventuale eccesso di Cristall Ca viene allontanato, evitando insidiose code di precipitazione in bottiglia.

Dosi

20-50 g/hl.

Confezioni

Sacchi da 5 kg e da 25 kg.



Cristall Stop

Per la precipitazione degli eccessi degli ioni K e Ca, consente la stabilizzazione tartarica in un unico passaggio e sono scongiurate code di precipitazione di calcio in bottiglia.

Dosi

40-100 g/hl.

Confezioni

Sacchi da 5 kg e da 15 kg.



Cristallgen

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.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi 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.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



Per le modalità di impiego di Cristall Ca, Cristall Stop, Cristallgen e Nuovo Cristallgen attenersi scrupolosamente a quanto riportato sulle rispettive etichette e depliant.

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. Riduce le note vegetali dando risalto agli aromi freschi e fruttati. Impiegata in spumanti e frizzanti riduce le asperità gustative e migliora il perlage. Migliora la stabilità del colore dei vini rossi.

Dosi

Fino a 200 g/hl.

Confezioni

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



Délite Green

Gomma arabica certificata biologica, ottenuta da *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

30-200 g/hl.

Confezioni

Taniche da 5 kg.



Gommarabica® DC

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

Dosi

Fino a 200 g/hl.

Confezioni

Bottiglie da 1 kg, 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. Coadiuva l'azione dell'acido metatartarico.

Dosi

Fino a 200 g/hl.

Confezioni

Taniche da 10 kg e da 25 kg, fusti da 220 kg e big da 1050 kg.



Polvarabica DC

Gomma arabica in polvere, ottenuta da *Acacia seyal*, 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

Fino a 100 g/hl.

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

Fino a 100 g/hl.

Confezioni

Sacchi da 10 kg.



GOMME ARABICHE: ORIGINE, NATURA CHIMICA E APPLICAZIONI

La **gomma arabica** è un polisaccaride di elevato peso molecolare formato da uno scheletro proteico da cui si dipartano le ramificazioni polisaccardiche (arabinogalattani).

La gomma arabica è prodotta da diverse specie di Acacia: **senegal** (levogire, Kordofan) e **seyal** (destrogire). Entrambe le gomme trovano impiego in enologia ma le differenze chimiche tra le due si riflettono sulle loro caratteristiche di impiego.

Le gomme sono accumulate dalla capacità di conferire **volume**, **corpo**, **morbidezza** attenuando le sensazioni astrin-
genti. Riescono anche a **preservare gli aromi** nel tempo.

LA DIVERSA ORIGINE BOTANICA SI RIFLETTE SU:

FILTRABILITÀ: la gomma arabica può influire sulla filtrabilità del vino aumentandone il potere colmatante, questo aumento dipende oltreché dalla dose impiegata e dal potere colmatante già posseduto dal vino, anche dall'origine della gomma impiegata: Gommarabica e Liquirab 100 (seyal), dotate di struttura compatta, influiscono poco sull'I.F. Délite (senegal), con struttura più "ingombrante" può diminuire sensibilmente la filtrabilità del vino.

STABILITÀ TARTARICA: Gommarabica e Liquirab 100 svolgono una buona azione stabilizzante verso la precipitazione del bitartrato di K, permettendo di ridurre o eliminare il ricorso al freddo. (graf. 1).

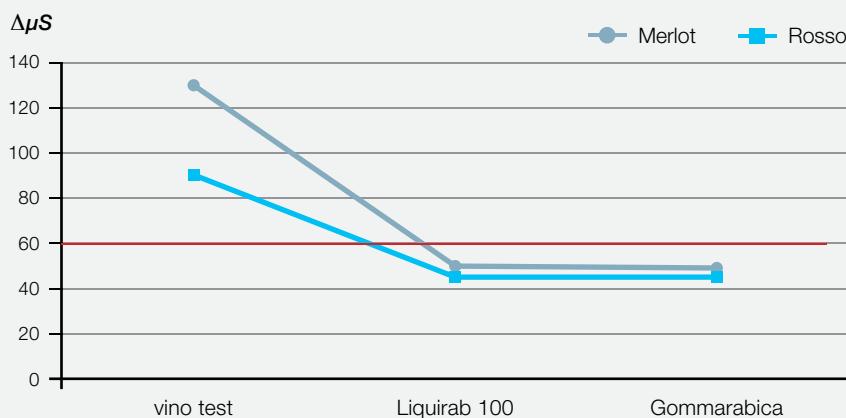


Grafico 1: effetto dell'aggiunta di Liquirab 100 e Gommarabica DC, entrambe a 100 g/hl, sulla stabilizzazione tartarica di due diversi vini rossi.

STABILITÀ COLLOIDALE: Délite agisce come colloide protettore nei confronti delle instabilità colloidali che interessano polifenoli e materia colorante. Vini rossi con colore moderatamente instabile possono essere stabilizzati con l'aggiunta di questa gomma (graf. 2).

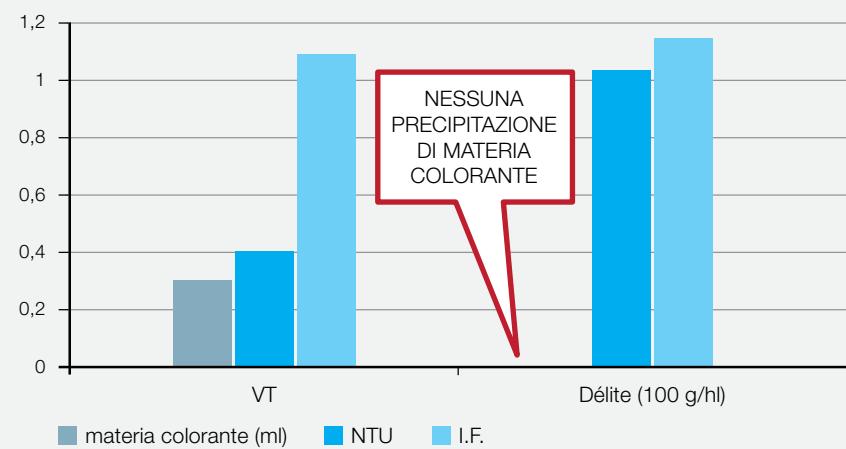


Grafico 2: materia colorante precipitata (ml/10 ml), NTU e I.F. in vino rosso con leggera instabilità del colore, dopo sosta a -4 °C per 6 gg.



Easyrab

Easyrab è una soluzione stabilizzata di gomma arabica ottenuta da boccole di *Acacia seyal*. Si impiega nei vini per migliorare la morbidezza in bocca e preservare gli aromi nel tempo.

Dosi

Fino a 200 g/hl.

Confezioni

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

L'EQUILIBRIO RED-OX

Redox DC

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 pasteurizzazione in bottiglia o di riempimento a caldo.

Dosi

10-40 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg.



Redox Arom

Aggiunto direttamente sull'uva o a mosto, Redox Arom instaura un ambiente ossidoriduttivo ottimale, tale da consentire la rapida stabilizzazione degli aromi varietali presenti e delle componenti fenoliche, permettendo di evitare precoci ossidazioni o polimerizzazioni, che comprometterebbero una successiva corretta evoluzione del bouquet e del colore.

Dosi

10-20 g/hl.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg.



Redox Longevity

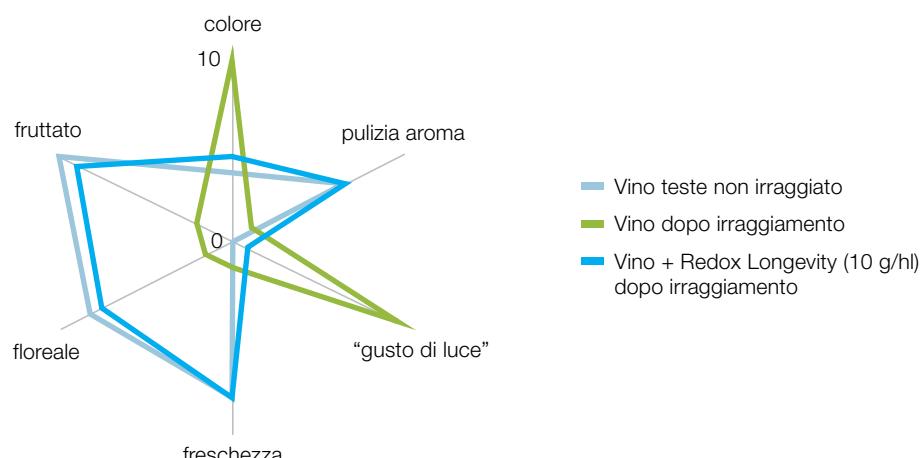
Previene le alterazioni degli aromi e del colore dei vini in bottiglia. Aggiunto al vino pronto per l'imbottigliamento, agisce contro il gusto di luce mediante meccanismi sia preventivi sia curativi.

Dosi

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

Confezioni

Sacchetti da 1 kg.



Super Redox

Antiossidante caratterizzato da ottimo potere riducente e stabilizzante. Può essere aggiunto in qualsiasi momento, a partire dalla raccolta, per controllare lo sviluppo della microflora e per prevenire le ossidazioni (imbrunimenti del colore, casse, ecc.). Conferisce freschezza e longevità.

Dosi

5-10 g/hl.

Confezioni

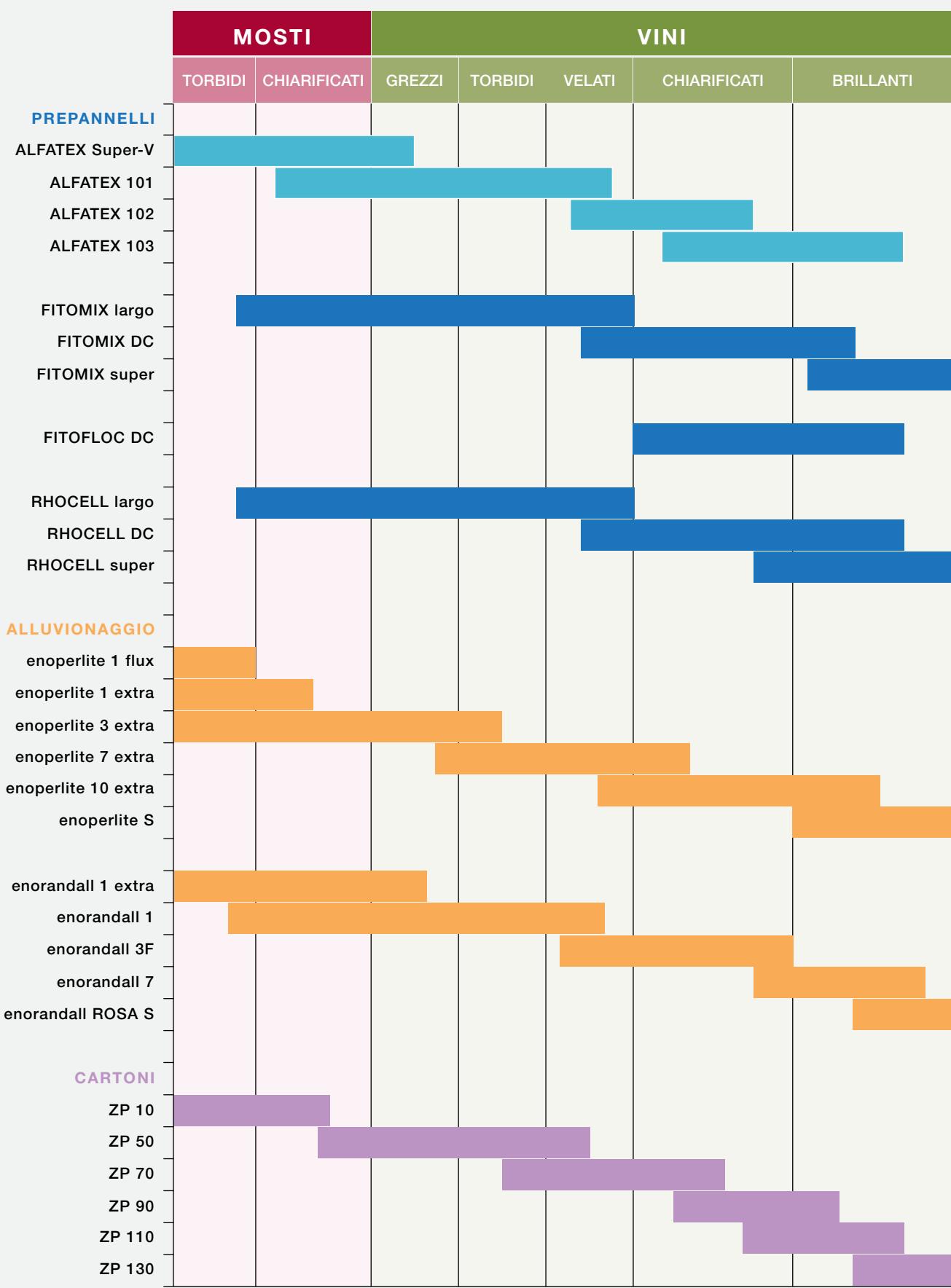
Sacchetti da 1 kg.





I FILTRANTI

PER SAPERNE DI PIÙ



■ prepannelli secchi ■ prepannelli tipo predisperso® ■ alluvionaggio ■ cartoni filtranti

I FILTRANTI

PRESENTE IN OGNI CANTINA
E IN OGNI MOMENTO DELLA
VINIFICAZIONE

Dal mosto all'imbottigliamento, per ogni fase si può scegliere il prodotto migliore per una filtrazione efficace, sicura ed economica.

PREPANNELLI PREDISPERSI

Fitofloc® DC

Prepannello composto da cellulosa a fibra lunga per filtrazioni brillanti. Indicato per la ritenzione di collodi instabili, lavora facilmente fino a 6-7 bar di sovrapressione.

Dosi

0,5-2 kg/m².

Confezioni

Sacchetti da 5 kg.

Impiegare immediatamente dopo l'apertura.



Fitomix Largo, DC e Super

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

Dosi

0,5-2 kg/m².

Confezioni

Sacchetti da 5 kg.

Impiegare immediatamente dopo l'apertura.



Rhocell® Largo, DC e Super

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

Dosi

1 kg/m² è generalmente sufficiente.

Confezioni

Sacchetti da 5 kg.

Impiegare immediatamente dopo l'apertura.



PREPANNELLI SECCHI

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/m², nella filtrazione sgrossante.
Alfatex 102: 700-1500 g/m², nella filtrazione brillante.
Alfatex 103: 800-1500 g/m², nella filtrazione di finitura.

Confezioni

Sacchi da 20 kg.



ALLUVIONAGGIO

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 alle diatomee nella formazione del prepannello nella filtrazione ad alluvionaggio. Dal trattamento sgrossante dei mosti fino alla filtrazione di finitura dei vini.

Dosi

1000-1500 g/m² nel pannello del filtro rotativo.
50-200 g/hl in alluvionaggio.

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.



SE LA CANTINA È “PULITA”:

- SO_2 svolge solo funzione antiossidante → riduzione o eliminazione dei solfiti
- Lieviti e batteri selezionati sono dominanti → intensità e franchezza dei profumi
- Le ricontaminazioni sono trascurabili → vini privi di difetti organolettici
- Maggiore sicurezza nelle fermentazioni spontanee → vinificazione biologica o biodinamica
- Gli interventi correttivi sono meno frequenti e invasivi → maggiore sostenibilità
- L'utilizzo di prodotti e attrezzature è più efficace → risparmio economico e di tempo

CORRETTE PRATICHE DI IGIENE

Per rendere più efficaci le operazioni di pulizia è bene:

- Iniziare sempre con la rimozione dello sporco grossolano con acqua potabile
- Dopo la detersione risciacquare accuratamente con acqua potabile
- Sanitizzare solo dopo la detersione
- Dopo sanitizzazione risciacquare accuratamente, meglio se con acqua microfiltrata
- Dopo l'ultimo risciacquo, verificare la neutralità dell'acqua
- Rispettare dosi, tempi di contatto e temperature consigliati

TENSIOATTIVI E SEQUESTRANTI

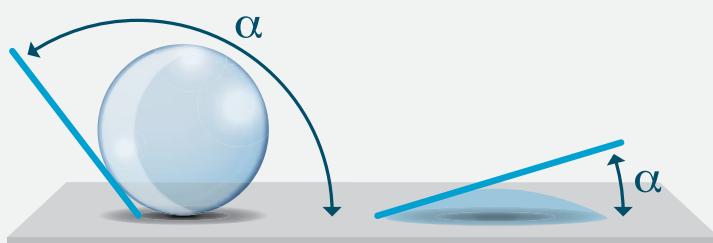
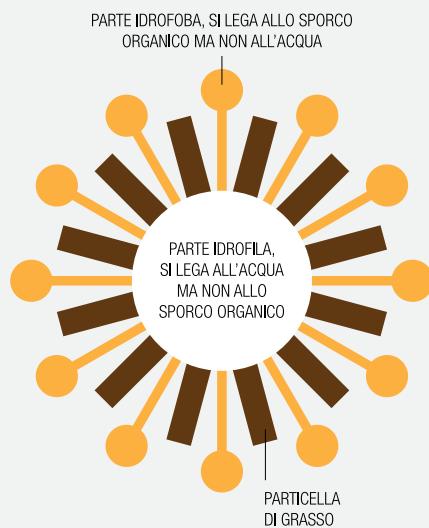
Una semplice soluzione acquosa alcalina non è un buon detergente. Per essere efficace l'azione disgregante della soda deve essere supportata da altri principi attivi.

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

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

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

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



Abbassamento della tensione superficiale e conseguente maggiore bagnabilità.

L'IGIENE IN CANTINA

UNA CANTINA PULITA RISOLVE
IL 50% DEL LAVORO!

Riduciamo l'impiego di SO₂ ed evitiamo le ricontaminazioni, rispettiamo i profumi del vino, limitiamo i trattamenti sottrattivi e miglioriamo la sostenibilità della produzione.

| | | RIMOZIONE SPORCO GROSSOLANO | RIMOZIONE SPORCO, COLORE E MICROFLORA | RIMOZIONE MICROFLORA |
|---|--|---|---|--|
|  | CARRI, CASSONI, TELI, CASSETTE Residui vegetali, succo, microflora | Giornalmente: ACQUA SKIUNÒ SAN | Ogni 2-3 giorni: DICISAN SPECIAL | Prima e dopo la vendemmia: VKS |
|  | RICEZIONE UVE Residui vegetali, succo, microflora, colore | Giornalmente: ACQUA SKIUNÒ SAN | Ogni 3 giorni: DICISAN SPECIAL | Prima e dopo la vendemmia: VKS |
|  | PRESSE, PIGIADIRASPATRICI Residui vegetali, succo, microflora, colore | Giornalmente: ACQUA SKIUNÒ SAN | Ogni 2-3 giorni: DICISAN SPECIAL | Settimanalmente: VKS |
|  | POMPE E TUBI Residui vegetali, mosto, vino, feccia, microflora, colore | Giornalmente: flusso di H ₂ O calda a perdere | Ogni 2 giorni: DICISAN SPECIAL | Settimanalmente: VKS |
|  | FILTRI ROTATIVI Residui di perlite, farina fossile, residui vegetali, microflora | Giornalmente: H ₂ O calda con idropulitrice a bassa pressione | Ogni 3 giorni: DICISAN SPECIAL | Quando necessario: BIOXAN |
|  | SERBatoi IN ACCIAIO Tartrati, colore, lieviti, batteri | Ad ogni travaso e per detartarizzare: SGROMMATORE o SGROMMATORE Liquido | Al riempimento: (dopo lungo periodo) DICISAN SPECIAL | Quando necessario: VKS |
|  | SERBatoi IN CEMENTO E VETRORESINA Tartrati, colore, lieviti, batteri | Ad ogni travaso e per detartarizzare: SGROMMATORE o SGROMMATORE Liquido | DICISAN SPECIAL | Quando necessario: VKS |
|  | SERBatoi IN LEGNO Tartrati, colore, lieviti, batteri | SGROMMATORE o SGROMMATORE Liquido | | DC/QUATTRO o VKS |
|  | FILTRI A CARTONE Sporco, colore, odore | | <i>A ricircolo</i> DICISAN SPECIAL | BIOXAN |

| | | RIMOZIONE SPORCO GROSSOLANO | RIMOZIONE SPORCO, COLORE E MICROFLORA | RIMOZIONE MICROFLORA |
|--|---|--|--|---|
| | SCAMBIATORE Depositi calcarei, depositi organici, colore | SGROMMATORE o SGROMMATORE Liquido | FOSFACID | VKS |
| | KEGS Sporco organico, colore | <i>Ad ogni utilizzo:</i> DETERKEG | DICISAN SPECIAL | |
| | LAVAGGIO BOTTIGLIE Sporco, distacco etichette | <i>Detersione</i> DETERGLASS <i>Neutralizzazione</i> FOSFACID | | |
| | NASTRI TRASPORTATORI Lubrificare, rimuovere residui di vino e di «morchia» | <i>Durante il lavoro:</i> SCIOLIN | VELOSAN | |
| | RIEMPITRICE Residui di vino e di microflora da lavorazioni precedenti | <i>Quotidianamente e a ogni cambio prodotto:</i> SGROMMATORE Liquido | DICISAN SPECIAL | <i>Quotidianamente e a ogni cambio prodotto:</i> BIOXAN o VKS |
| | LINEA DI FILTRAZIONE Sporco organico colmatante e microflora | SGROMMATORE <i>Per le cartucce filtranti fare riferimento alle indicazioni del fornitore</i> | | BIOXAN o VKS <i>Per le cartucce filtranti fare riferimento alle indicazioni del fornitore</i> |
| | RACCORDI E ACCESSORI SMONTABILI (A CONTATTO CON IL VINO) Residui organici, velo di tartrati, colore | SGROMMATORE o SGROMMATORE Liquido | DICISAN SPECIAL o FOSFACID (se serve disincrostante) | DC/QUATTRO o VKS |
| | PAVIMENTI Sporco, colore, strisce da muletto | <i>Giornalmente:</i> CLEANFLOOR | | <i>Settimanalmente:</i> DC/QUATTRO |
| | PARETI Mattonelle, resine antipolvere, cemento, pietra | | SPUMACID (se serve disincrostante) | DC/QUATTRO |

DETERGENTI ALCALINI

Sgrommatore DC

Detergente alcalino in scaglie, tensioattivato, tamponato e con sequestranti. Per la detartarizzazione di vasche, botti, impianti, teli filtranti.

Dosi

1-10% in acqua preferibilmente a 30-40 °C.

Confezioni

Sacchetti da 1 kg, sacchi da 10 kg e da 25 kg.

Sgrommatore Liquido

Detergente alcalino liquido, tensioattivato e con sequestranti. Per la detartarizzazione di vasche, botti, impianti, teli filtranti.

Dosi

3-9% in acqua preferibilmente a 30-40 °C.
Fino a 12-15% per sporchi ostinati.

Confezioni

Taniche da 12 kg e da 24 kg, fusti da 220 kg e big da 1300 kg.

Skiunó San

Detergente liquido costituito da tensioattivi e complessanti. Utile in vendemmia come sostituto della soda, per utilizzo frequente su tutte le attrezzature, compresi i teli delle presse.

Dosi

3% in acqua a 18-20 °C. Lasciare agire per almeno 10'.

Confezioni

Taniche da 5 kg.

Deterglass

Detergente disincrostante in scaglie tensioattivato, tamponato e con sequestranti specifico per il lavaggio delle bottiglie.

Dosi

0,5-3% in acqua a 40-60 °C.

Confezioni

Sacchi da 25 kg.

Deterkeg

Detergente alcalino per la pulizia interna di piccoli contenitori metallici (kegs) per vino e birra.

Dosi

0,5-2% in acqua a 40-60 °C.

Confezioni

Taniche da 24 kg.

Cleanfloor

Detergente alcalino liquido per la pulizia di pavimenti e di superfici che non entrano in diretto contatto col prodotto di lavorazione.

Dosi

0,3-0,6% in acqua per pavimenti mediamente sporchi.

Confezioni

Taniche da 5 kg.

DETERGENTI ALCALINO CLORATI

Dicisan Special

Detergente cloro-alcalino liquido. Rimuove i residui organici, il colore e la microflora da impianti, serbatoi e attrezzature.

Dosi

0,5-4% in acqua.

Confezioni

Bottiglie da 1 kg, taniche da 10 kg e da 25 kg, fusti da 250 kg.

DETERGENTI ACIDI

Fosfacid

Detergente liquido ad azione disincrostante a base di acido fosforico, per la rimozione di residui calcarei.

Dosi

2-5% per la disincrostantazione periodica.

Confezioni

Taniche da 24 kg.

Spumacid

Detergente schiumogeno, a base di acido fosforico per la rimozione di residui calcarei dalle superfici verticali.

Dosi

3-5% in acqua e irrorare con apposita lancia.

Confezioni

Taniche da 24 kg.

DETERGENTI NON CLORATI

Bioxan

Soluzione a base di acido peracetico con efficace azione di rimozione della microflora. Per recipienti di fermentazione, sistemi di filtrazione a cartoni e filtri rotativi.

Dosi

0,2-1% in acqua a T ambiente o < 40 °C.

Confezioni

Taniche da 10 kg.

DC/quattro

A base di sali quaternari d'ammonio. Deterge e rimuove la microflora da pavimenti, locali, attrezzature.

Dosi

0,1-0,5%.

Confezioni

Taniche da 20 l.

VKS

Detergente ossidante con azione ad ampio spettro di rimozione della microflora. Indicato per tramogge, pompe, serbatoi, autoclavi, tubi in pvc e acciaio, attrezzature.

Dosi

0,1%-2% in funzione del tempo di contatto.

Confezioni

Barattoli da 500 g e fustini da 5 kg.

NASTRI TRASPORTATORI

Sciolin

Lubrificante per nastri trasportatori.

Dosi

A immersione: 0,3% in acqua. Gocciolamento, spruzzo o centralizzati: 1-3% in acqua.

Confezioni

Taniche da 20 kg, fusti da 200 kg e big da 950 kg.

Velosan

Lubrificante per nastri trasportatori con azione di rimozione della microflora.

Dosi

A immersione: 0,3% in acqua. Gocciolamento, spruzzo o centralizzati: 1-3% in acqua.

Confezioni

Taniche da 20 kg.

| | | COMPATIBILITÀ MATERIALI | | | | | | | | |
|----------------------|------------------------|---|--------------------|--------------------|-----------|-------|------------------|-------|--------------------|-------------------|
| | | ACCIAIO INOX | MATERIALE PLASTICO | RESINE EPOSSIDICHE | ALLUMINIO | FERRO | RESINE FENOLICHE | GOMMA | VERNICI ALLA NITRO | MATERIALI ZINCATI |
| ALCALINI | SGROMMATORE | | | | | | | | | |
| | SGROMMATORE L. | | | | | | | | | |
| | DETERKEG | | | | | | | | | |
| | DETERGLASS | | | | | | | | | |
| | SKIUNÒ SAN | | | | | | | | | |
| | CLEANFLOOR | Compatibile con la maggioranza dei rivestimenti presenti nelle cantine e nelle industrie alimentari | | | | | | | | |
| ALCALINO-CLORATI | DICISAN SPECIAL | | | | | | | | | |
| ACIDI | FOSFACID | | | | | | | | | |
| NON CLORATI | SPUMACID | | | | | | | | | |
| | BIOXAN | | | | | | | | | |
| | DC/QUATTRO | | | | | | | | | |
| | VKS | | | | | | | | | |
| NASTRI TRASPORTATORI | SCIOLIN | Compatibile con tutti i nastri presenti nelle cantine e nelle industrie alimentari | | | | | | | | |
| | VELOSAN | Compatibile con tutti i nastri presenti nelle cantine e nelle industrie alimentari | | | | | | | | |



prodotto certificato biologico (Reg. UE 203/2012)



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



senza prodotti di origine animale



in accordo con il Reg. UE 203/2012

1 hl = 100 litri



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