

ESSENZA

Dal Cin Master Book

2026/27

DC
DAL CIN



DAL CIN: ESSENZA

C'è una guida per ogni nostra scelta, una presenza costante che orienta il modo in cui pensiamo, progettiamo, realizziamo.

È il nostro modo di essere.

Un equilibrio tra visione e competenza, tra esperienza consolidata e spinta all'innovazione.

È impegno, che si traduce in precisione e responsabilità.

È intenzione, che dà forma a ogni dettaglio.

È costanza, anche nella complessità.

Per questo, ogni prodotto non è solo il risultato di un processo: è la nostra essenza che prende forma in soluzioni concrete.



Lettera del presidente

La passione che spinse mio padre Gildo nel 1949 a fondare Dal Cin, prima azienda di prodotti enologici in Italia, continua ancora oggi a guidare il nostro lavoro.

Se guardiamo al mondo enologico di allora, troviamo sfide che oggi possono apparire lontane, ma ogni epoca ha le sue complessità e quelle attuali richiedono capacità di adattamento, visione e concretezza.

Viviamo un contesto globale in continua evoluzione: tensioni geopolitiche, instabilità dei mercati, cambiamenti nei consumi e crescente attenzione alla sostenibilità. A questo si affiancano le trasformazioni climatiche, che incidono

profondamente sul lavoro in vigneto e in cantina. In questo scenario, il nostro impegno è essere al fianco di voi enologi con soluzioni affidabili e innovative, capaci di rispondere in modo concreto alle esigenze e alle dinamiche dei diversi mercati.

La nostra forza è nella capacità di ascoltare e adattarci: ogni realtà produttiva è unica e il nostro obiettivo è supportarvi nel valorizzarla al meglio.

Con la stessa passione di sempre, continuiamo questo percorso insieme a voi.

Marzio Dal Cin



Intervento di Lorenzo Dal Cin

In un mercato sempre più dinamico e competitivo, abbiamo scelto di rafforzare il nostro approccio commerciale, rendendolo ancora più vicino alle esigenze dei clienti e dei diversi contesti internazionali. Il rinnovamento della nostra brand identity e di questo catalogo nasce proprio da questa visione: offrire strumenti chiari, aggiornati e

coerenti con l'evoluzione di Dal Cin, valorizzando al tempo stesso la nostra esperienza e il nostro posizionamento. Un percorso di crescita che guarda al futuro, con l'obiettivo di essere sempre più efficaci, riconoscibili e vicini ai nostri partner.

Lorenzo Dal Cin





1949

.....

Gildo Dal Cin
dà vita all'attività.

'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®).

'60

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



1949, prima sede Dal Cin a Milano

'70

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

'80 / '90

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 sullo sviluppo dei **nutrienti organici** (linea Lisem®).

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



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™.



2015 – 2025

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).

E molto altro ancora ci aspetta...



Indice

01

Lieviti

p. 25

02

Nutrienti

p. 45

03

Batteri
malolattici

p. 55

04

Enzimi

p. 61

05

Miglioratori in
fermentazione

p. 71

06

Tannini e
Alternativi

p. 79

07

Derivati del
lievito

p. 95

08

Presa di spuma

p. 109

09

Chiarificanti

p. 121

10

Stabilizzanti

p. 141

11

Filtranti

p. 159

12

Agricoltura

p. 165

Indice

APPROFONDIMENTI E PROTOCOLLI

	Esaltazione degli aromi tiolici (protocollo)	p.38
	La cura degli arresti di fermentazione (protocollo)	p.40
	Non-Saccharomyces e bioprotezione	p.42
	È sempre necessario reidratare i lieviti?	p.43
	La nutrizione del lievito	p.53
	I batteri selezionati antagonisti di Brettanomyces	p.58
	Enzimi pectolitici e flottazione	p.68
	Lifty	p.76
	Lifty vs. Rame	p.77
	Tannini, una famiglia molte funzioni	p.92
	Derivati del lievito e riduzione della SO ₂	p.102

	Harmony nel tempo	p.104
	Pinking: prevenzione e cura	p.106
	Evitare la fermentazione malolattica	p.115
	Prevenire il gusto di luce	p.116
	Detossificare il vino base	p.117
	Metodo Charmat (protocollo)	p.118
	Metodo Classico (protocollo)	p.119
	Bentonite e stabilità colloidale dei vini rossi	p.137
	La flottazione	p.138
	Resistenza all'ossidazione. Alternative al PVPP	p.139
	Rimuovere il difetto di ridotto nei vini	p.153
	Gomme arabiche: origine, natura e applicazione	p.154
	Vini rossi e Brettanomyces	p.156
	Quercetina Control (protocollo)	p.157
	I dealcolati	p.170
	Il colore dei vini rosati	p.174

Le nostre innovazioni



Lifty Sense | Lifty Bloom | KitoClear | Phytokoll VIP | Mosaico Hype
| Mosaico Protect | Mosaico Round | Harmony Vitality | Harmony
Floral | Harmony Cherry | Harmony Pastry | Harmony Moka |
Harmony Intense | Harmony Refine

Lifty Sense

Categoria: **MIGLIORATORI**

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.

SCOPRI
DI PIÙ:



Lifty Bloom

Categoria: **MIGLIORATORI**

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.

SCOPRI
DI PIÙ:



KitoClear

Categoria: **CHIARIFICANTI**

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.

SCOPRI
DI PIÙ:



Phytokoll® VIP

Categoria: **CHIARIFICANTI**

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 nel tempo. Disponibile anche in forma liquida.

SCOPRI
DI PIÙ:



Mosaico Hype

Categoria: CHIARIFICANTI



Chiarificante a base di estratto proteico di lievito. Si impiega nei vini rossi per ridurre l'astringenza e i caratteri vegetali. Il vino risulta più morbido ed equilibrato. Nei vini bianchi e rosati riduce le note amare e, in generale, si ottiene una maggiore pulizia organolettica.

SCOPRI
DI PIÙ:



Mosaico Protect

Categoria: **CHIARIFICANTI**

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.

SCOPRI
DI PIÙ:



Mosaico Round

Categoria: **CHIARIFICANTI**

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.

SCOPRI
DI PIÙ:



Harmony[®] Vitality

Categoria: **DERIVATI**



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.

SCOPRI
DI PIÙ:



Harmony® Floral

Categoria: **DERIVATI**

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 ossidativi.

SCOPRI
DI PIÙ:



Harmony® Cherry

Categoria: **DERIVATI**

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.

SCOPRI
DI PIÙ:



Harmony® Pastry

Categoria: **DERIVATI**



Derivato di lievito arricchito con tannino di rovere sottoposto a media tostatura. Sui vini bianchi i tannini spingono note di legno ben integrato e pasticceria; sui vini rossi risaltano sentori dolci e vanigliati e vengono attenuati, fino a sparire i sentori vegetali. Risultano migliorati il corpo e la struttura.

SCOPRI
DI PIÙ:



Harmony® Moka

Categoria: DERIVATI



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 decise di mocha, cioccolato e liquirizia.

SCOPRI
DI PIÙ:



Harmony® Intense

Categoria: **DERIVATI**

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.

SCOPRI
DI PIÙ:



Harmony® Refine

Categoria: **DERIVATI**

Lavora sia sugli aromi sia sull'impatto gustativo. 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.

SCOPRI
DI PIÙ:





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 per il vino finale permette di sfruttare al meglio tutte le potenzialità di uno strumento **naturale** e **prezioso**.

BEST
SELLER

Best Seller

Fervens Spring | Fervens EmoThion | Fervens Evoke |
Fervens Fragrance | Biodiva | Guardia

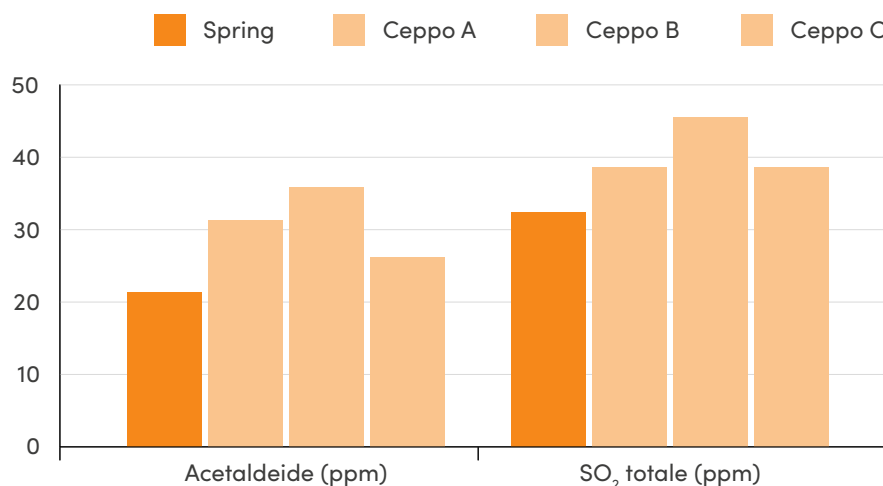
BEST
SELLER



FERVENS® 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 aromatica varietale.



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

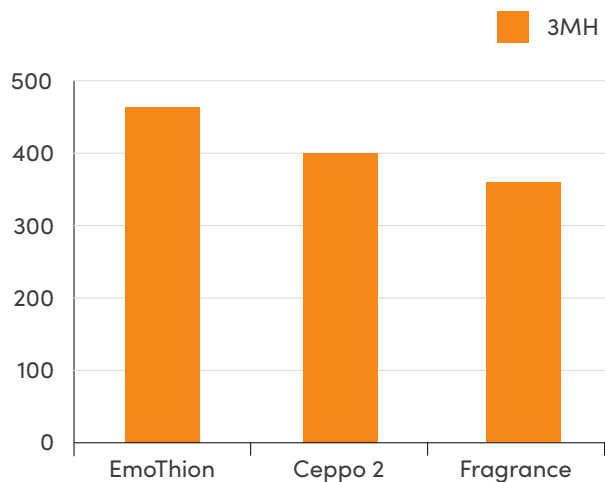
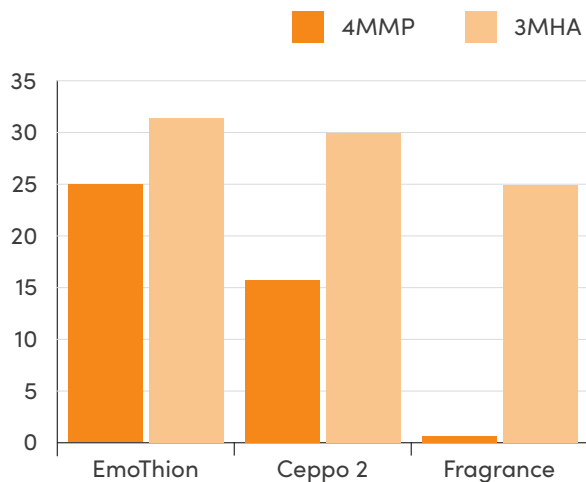
BEST
SELLER



FERVENS® EMOTION

Il lievito che esprime il potenziale aromatico delle uve con corredo tiolico. Fervens EmoThion libera i tioli 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.



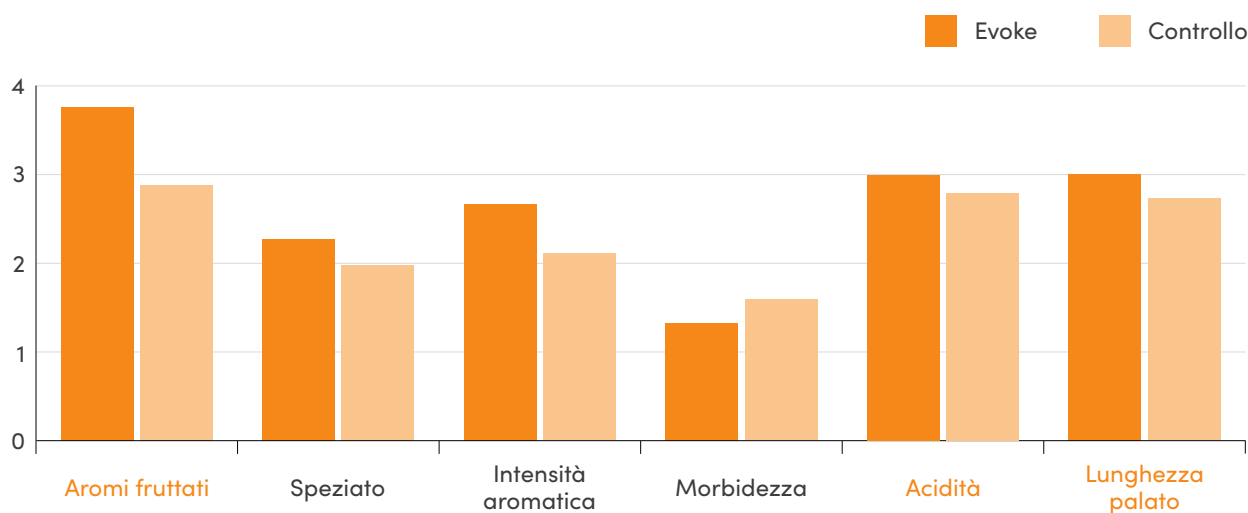
Produzione aromatica (ng/l) in mosto di Sauvignon Blanc (Alto Adige).
Temperatura di fermentazione: 17 °C.

BEST
SELLER



FERVENS® 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.

BEST
SELLER

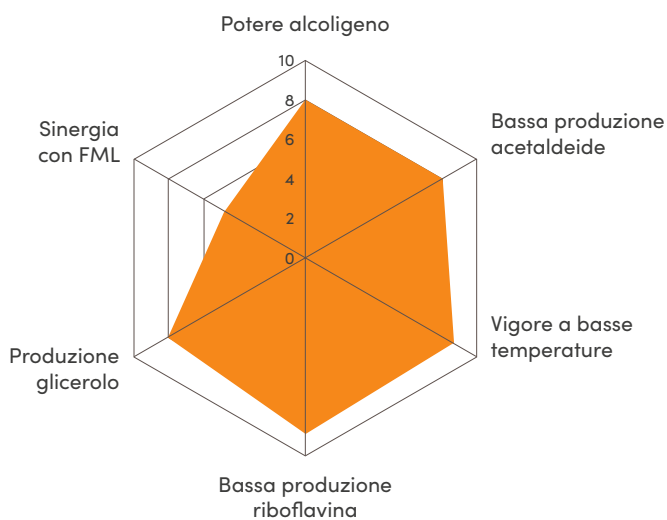


FERVENS® FRAGRANCE

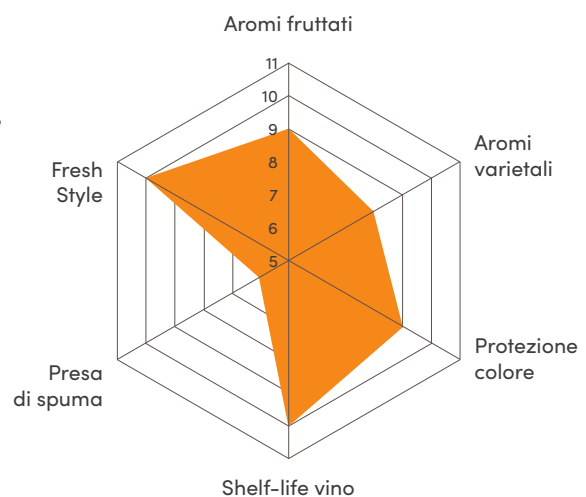
Per ottenere la piena espressione aromatica fermentativa in vini bianchi e rosati. L'attitudine a fermentare a basse temperature permette di ottenere aromi che spaziano dai frutti tropicali alle note agrumate. Indispensabile per aumentare la longevità dei vini in bottiglia, infatti si distingue per una 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.



CARATTERI



EFFICACIA



Non Saccharomyces

Sottocategoria: Lieviti



BIODIVA

Ceppo selezionato di *Torulaspora delbrueckii*, lievito che fa parte della flora indigena sempre presente sulle uve. Grazie alla sua peculiare abilità nel produrre polioli contribuisce in maniera positiva alla morbidezza e corposità dei vini rossi, bianchi e rosati.

La complessità organolettica e il buon decorso fermentativo sono supportati e garantiti dal successivo inoculo di *Saccharomyces*. Particolarmente consigliati Lalvin 4600 e Lalvin 2056.



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 SO_2 , preservando la qualità organolettica e favorendo la crescita del *Saccharomyces cerevisiae* inoculato.



Altri prodotti della categoria:

VINI BIANCHI		
	GO-FRUIT	  
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> 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.		
	TREBBY	  
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> per la fermentazione primaria di uve bianche con esile patrimonio aromatico. Trebby si distingue per l'elevata produzione di esteri e acetati di fermentazione, tanto maggiore quanto più è curata la nutrizione azotata. Trebby si impiega con successo in mosti che, a causa dell'imperfetta maturazione delle uve, abbiano un contenuto aromatico inferiore alle attese.		
	TWENTY	  
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> 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	  
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> 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	  
Lievitico 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.		
	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	  
Lievitico caratterizzato da scarso 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 speziati.		
	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	AF  	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	AF  	Ceppo indirizzato alle realtà che vinificano masse imponenti e si scontrano con problemi quali disponibilità di serbatoi, carenza di frigoriferi, mancanza di personale o di tempo necessari all'applicazione di rigidi e impegnativi protocolli. SLC è rivolto alle fermentazioni “tecnologiche” in cui si ricercano rapidità di tempi e possibilità di alleggerire i controlli sul mosto e in cantina.
	FERVENS® GREEN	AF  	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	AF  	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	AF  	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> che esalta i caratteri fruttati e i descrittori sensoriali quali la marasca, la mora selvatica, la prugna, fino ai delicati sentori floreali (violetta) 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	AF  	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.

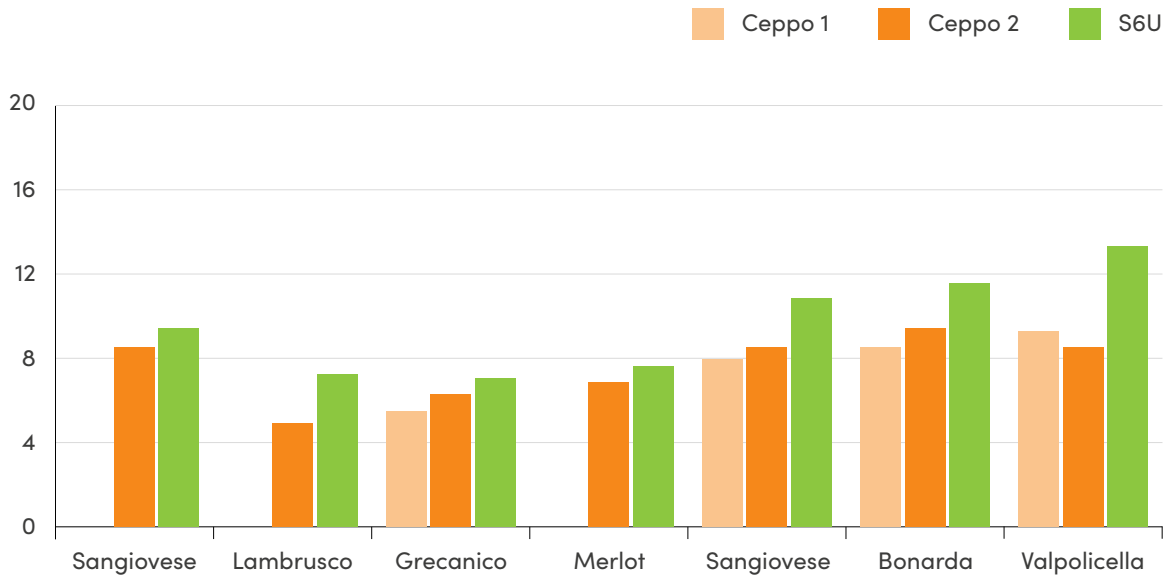
LALVIN

S6U

AF



Lievito ibrido naturale, caratterizza i vini con note speziate e floreali (β -feniletanolo). 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.



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

NON SACCHAROMYCES

FLAVIA

AF



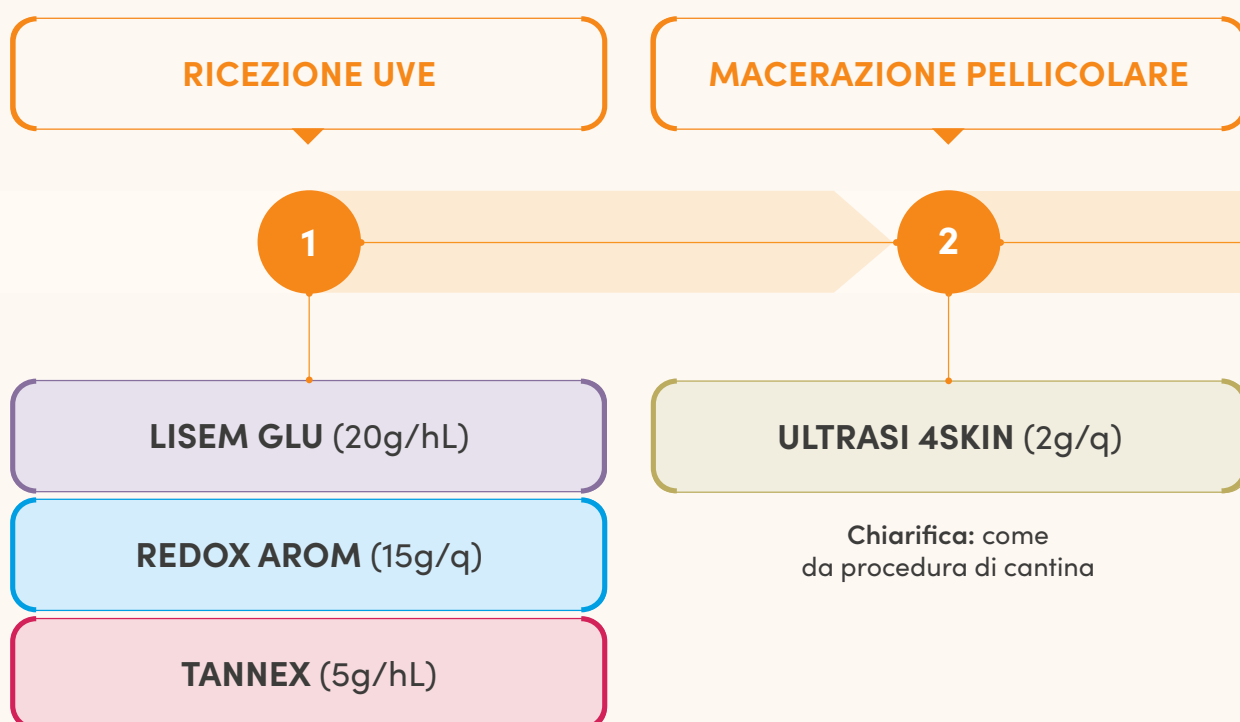
M. pulcherrima ceppo MP346. Utilizzata in combinazione con specifici ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*, Flavia favorisce l'espressione varietale dei vini bianchi e rosati incrementando la liberazione degli aromi tiolici e terpenici durante la fermentazione alcolica. Ottimi risultati sono stati ottenuti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

	Applicazioni	Carattere Killer	Grado alcolico	Cinetica fermentativa	Esigenze nutrizionali	T° di fermentaz.	
Trebbi	■	K+	<14% V/V	regolare	moderate	>14°C	
Go-Fruit	■	neutro	<14,5% V/V	rapida	medio/alte	>14°C	
Emotion	■ ■	K+	<14,5% V/V	regolare	basse/mode-rate	>14°C	
Fragrance	■ ■	K+	<14% V/V	moderata	elevate	>12°C	
Spring	■ ■	K+	<15% V/V	regolare	basse	>13°C	
Twenty	■ ■ ■	K+	<14,5% V/V	regolare	medio/basse	>14°C	
GN	■ ■ ■	K+	<14% V/V	regolare	basse	>14°C	
SLC	■ ■ ■	neutro	<14% V/V	regolare	medio/basse	>14°C	
Berry	■ ■	K+	<14,5% V/V	moderata	moderate	>14°C	
Evoke	■	K-	<17% V/V	regolare	basse	>15-30°C	
MS-08	■	K+	<15,5% V/V	regolare	alte	>14°C	
CY3079	■	neutro	<15% V/V	media	elevate	>16°C	
71B	■ ■	K-	<14% V/V	rapida	moderate	>15°C	
Rhone 4600	■ ■	K+	<15,5% V/V	media	moderate	>13°C	
S6U	■ ■ ■	K-	<17% V/V	media	medio/alte	>5°C	
Rhone 2056	■ ■ ■	K+	<15% V/V	media	medio/alte	>15°C	
R2	■ ■ ■	K+	<15% V/V	rapida	medie	5-37°C	
RBS	■ ■ ■	K+	<16% V/V	media	medio/basse	>16°C	
RA17	■	K-	<15% V/V	media	medio/basse	>15°C	
QD145	■	K+	<15% V/V	media	medie	>15°C	
RC212	■	K-	<15% V/V	media	medie	>15°C	

	Interazione con FML	Sensibilità al rame	Produzione di:				
			Glicerolo	H ₂ S	SO ₂	Acidità volatile	Acetaldeide
		media	media	bassa	media	bassa	medio/bassa
		bassa	media	bassa	bassa	bassa	bassa
		media	media	bassa	bassa	bassa	medio/bassa
	-	bassa	media	bassa	bassa	bassa	bassa
		medio/alta	media	bassissima	bass.ma	bassa	bassissima
		medio/bassa	media	bassa	bassa	bassa	bassa
	-	bassa	media	bassa	media	bassa	medio/bassa
		medio/bassa	media	bassa	bassa	bassa	medio/bassa
	+	media	media	bassa	bassa	bassa	medio/bassa
	+	bassa	alta	bassa	bassa	bassa	media
	+	media	alta	bassa	bassa	bassa	media
	+	media	medio/alta	bassa	media	bassa	molto bassa
	++	bassa	alta	molto bassa	bassa	bassa	medio/bassa
	+	medio/bassa	medio/bassa	bassa	media	bassa	medio/bassa
	+		altissima	bassa	bassa	bassa	medio/bassa
	+	alta	media	media	media	bassa	media
	+	bassa	alta	media	media	bassa	medio/bassa
	++	media	media	bassa	bassa	bassa	medio/bassa
	-	alta	media	bassa	bassa	bassa	medio/bassa
	++		alta	bassa	bassa	bassa	medio/bassa
	+	media	alta	molto bassa	bassa	bassa	medio/bassa

Protocollo Esaltazione Tioli

I Lieviti – *Fervens e Lalvin*



Legenda:

- Derivati
- Stabilizzanti
- Tannini e alternativi
- Enzimi
- Nutrienti
- Chiarificanti

Condizioni di FA: T°: 14-20 °C -
NTU>80 - APA>150 mg/l

FERMENTAZIONE ALCOLICA

SOSTA E TRAVASI

3

4

FERVENS EMOTHION (25g/hL)



wynTube PREPARA (15g/hL)

All'inoculo
wynTube REVELATHIOL (40g/hL)

1/3 della F.A.
VITALYEAST (20g/hL)

All'inoculo
ULTRASI PASSION (5g/hL)

KOLIREX CP (30g/hL)

LISEM GLU (15g/hL)

Evitare la FML
BATTKILL XXL (160-350g/hL)

Proteggere dalle ossidazioni

HARMONY VITALITY (10-20g/hL)

INFINITY REDOX (1-2g/hL)

Chiarifica e
stabilizzazione del colore

Protezione
antiossidante

La cura degli arresti di fermentazione

Riavviare 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. Travasare per allontanare la feccia. Se possibile filtrare o centrifugare

È tassativo operare al riparo dall'aria.

Azione antimicrobica verso i batteri lattici e i *Brettanomyces* sp.

Azione di assorbimento degli inibitori esogeni ed endogeni.

B. Massa travasata/filtrata/centrifugata + **BattKill XXL** (350 g/hL) + **wynTube ProLife** (40 g/hL) o **Polimersei** (80 g/hL)

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

REIDRATAZIONE DEL LIEVITO

Reidratare **SLB** o **RZ** (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

PER SAPERNE DI PIÙ

Il Biocontrollo

NON-SACCHAROMYCES: BIOPROTEZIONE DALLE CONTAMINAZIONI MICROBICHE NEI MOSTI

LEVEL2 GUARDIA™ 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 SO_2 . Il meccanismo d'azione esclusivo si basa sulla capacità di secernere elevate concentrazioni di acido pulcherriminico, un composto senza impatto sensoriale in grado di chelare il ferro presente nel mezzo e rendere l'ambiente inadatto alla crescita della microflora contaminante.

GUARDIA™ 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 SO_2 e preservando la qualità dei vini.

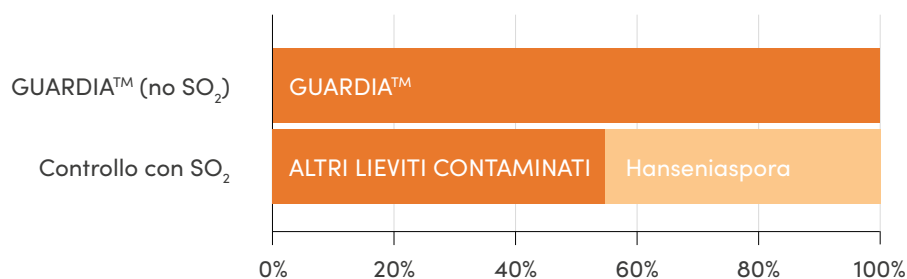
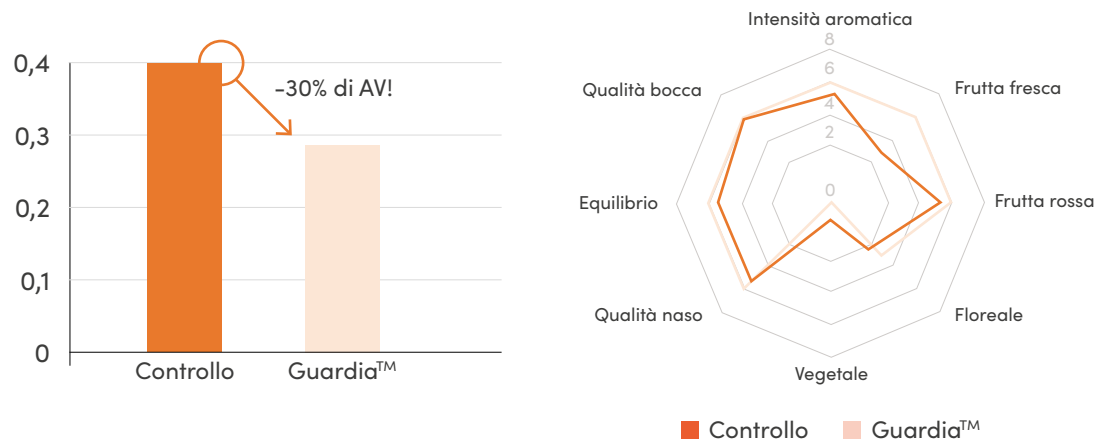


Fig. 1: SO_2 (2,5 g/100 kg) vs GUARDIA (10 g/100 kg).
Conta dei lieviti dopo 5 giorni di macerazione prefermentativa a 10 °C (Pinot noir 2020, Francia).

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. GUARDIA™ 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).



PER SAPERNE DI PIÙ

I lieviti – Fervens e Lalvin

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.

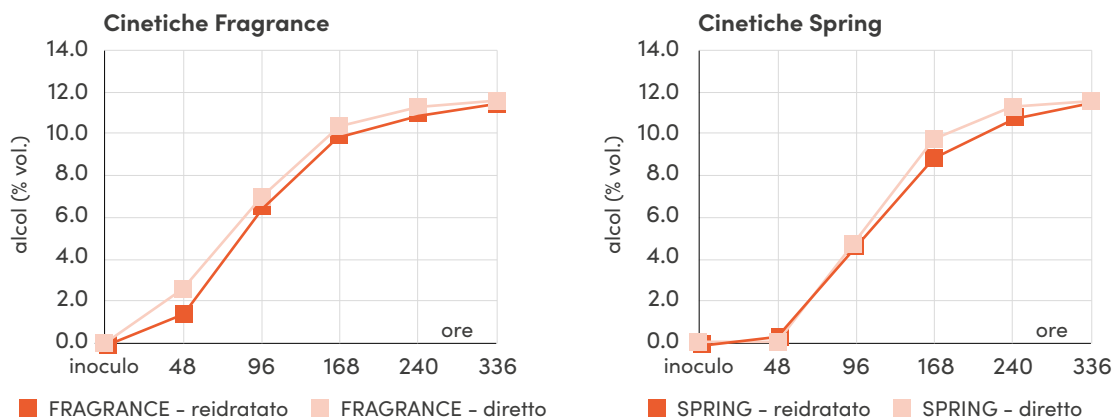
Vini rossi: Fervens Evoke, MS08. Lalvin QD145.

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!)



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....



Best Seller

wynTube Fructal | Nutriliquid | wynTube RevelaThiol



wynTube FRUCTAL

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

Dosi:

15-40 g/hL.

Confezioni:

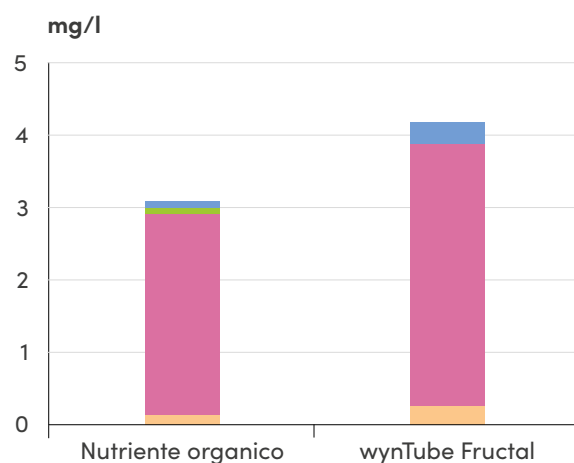
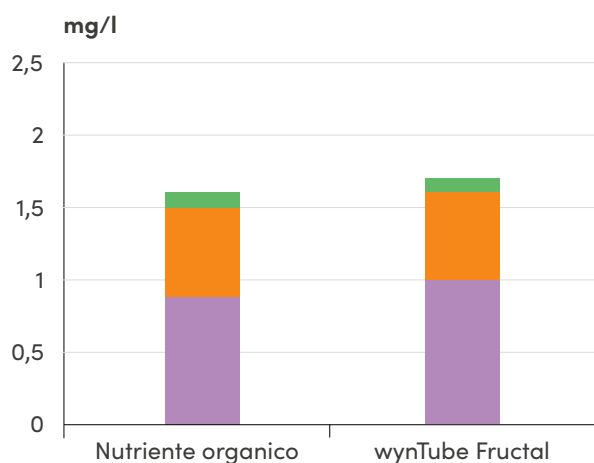
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

AF



- ottanoato di etile (ananas)
- decanoato di etile (albicocca)
- esanoato di etile (mela)

- acetato di b-feniletile
- acetato di n-esile
- acetato di isoamile
- acetato di n-butile



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

BEST
SELLER



NutriLiquid

Nutriente esclusivamente organico ottenuto da inattivazione e successiva autolisi di *Saccharomyces 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.



BEST
SELLER



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 Emotion.

Dosi:

20-40 g/hL.

Confezioni:

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Altri prodotti della categoria:

REIDRATAZIONE		
wynTube Prepara	miniTubes	AF  
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:	Confezioni:	
10-30 g/hL.	Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.	
NUTRIZIONE COMPLETA		
wynTube Full	miniTubes	AF  
Si impiega in ogni fase della fermentazione a partire dall'inoculo. Apporta azoto organico, 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:	Confezioni:	
20-60 g/hL.	Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.	
Bio S-Free e Bioattivante	AF   - AF 	
Si impiegano in ogni fase della fermentazione a partire dall'inoculo. Apportano azoto organico 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:	Confezioni:	
20-60 g/hL.	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:	Confezioni:
20-60 g/hL.	Sacchetti da 1 kg.
BIOCONTROLLO	
wynTube Alert	miniTubes   
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 <i>S. cerevisiae</i>.	
Dosi:	Confezioni:
20-50 g/hL.	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:	Confezioni:
10-30 g/hL.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

NUTRIZIONE ORGANICA	
 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:	Confezioni:
In reidratazione: 10-20 g/hL In fermentazione: 15-25 g/hL. In rifermentazione: 20-40 g/hL prima dell'inoculo.	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:	Confezioni:
10-40 g/hL	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:	Confezioni:
In fermentazione: 30-80 g/hL nei bianchi e 50-100 g/hL nei rossi. In rifermentazione: 20-40 g/hL avendo cura di mantenere la massa in moderata agitazione per 18-24 ore. Cura degli arresti di fermentazione: 80-100 g/hL mantenendo la massa in moderata agitazione per 18-24 ore.	Sacchi da 5 kg.

wynTube Prolife		miniTubes		AF								
Fornisce al lievito acidi grassi insaturi e steroli, inoltre assorbe 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:					Confezioni:							
In fermentazione: 15-25 g/hL In rifermentazione: 20-40 g/hL In cura arresti: 40 g/hL					Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.							
AZOTO INORGANICO												
Poliattivante F					AF							
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:					Confezioni:							
20-60 g/hL.					Sacchi da 25 kg.							
DAPFlow							AF					
Nutriente a base di fosfato di ammonio per la nutrizione dei lieviti durante la fermentazione alcolica e la presa di spuma.												
Dosi:					Confezioni:							
Fino a 250 g/hL (dose max. in FA); fino a 75 g/hL (dose max. in presa di spuma).					Taniche da 25kg e fusti da 250kg.							
SuperDAP - Superattivante					AF							
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:					Confezioni:							
Fino a 60 g/hL.					Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.							

	CONDIZIONI ENOLOGICHE	PRODOTTO	VANTAGGI
REI-DRAT.	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) NUTRILIQUID (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)	Ottenere 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.
	Rifermentazione.	Effervis (Azoto assimilabile = 11 mg/l)	Garantire una buona cinetica, lo sviluppo aromatico e la longevità di colore e aromi.

PER SAPERNE DI PIÙ

La nutrizione del lievito

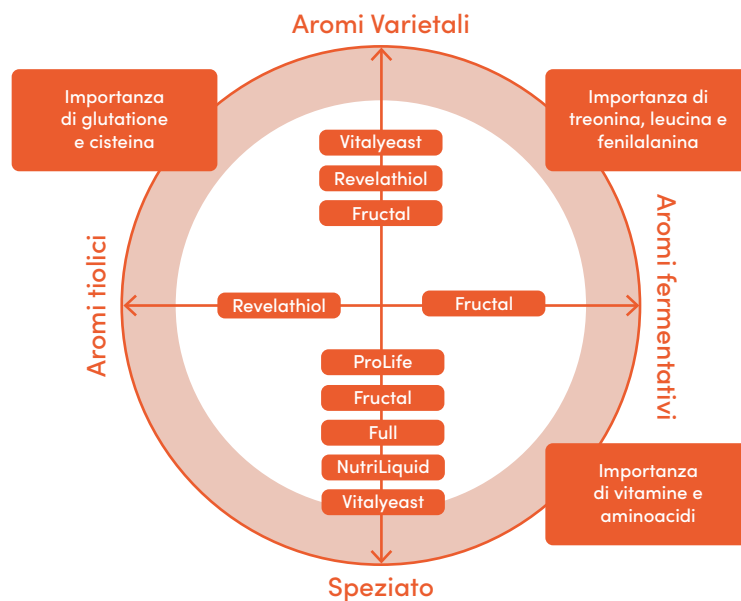
PER PREVENIRE DIFETTI

- 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).

DERIVATI DIVERSI RISULTATI DIVERSI





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 SO_2 , e soprattutto di avere il vino pronto alla vendita poco dopo il termine della fermentazione alcolica.



Best Seller

Lalvin Silka

BEST
SELLER



LALVIN SILKA

Ceppo di *Oenococcus oeni* isolato nella Rioja, Spagna. Possiede elevata resistenza all'alcol e alla SO_2 . 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.



Altri prodotti della categoria:

PN4 MBR e PN4 1-Step



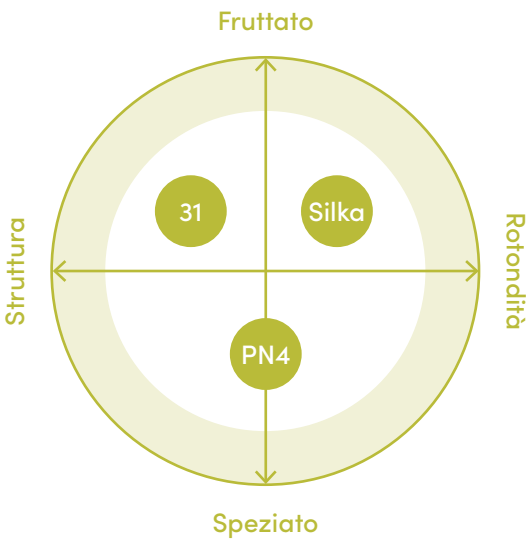
Ceppo di *Oenococcus oeni* selezionato dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Nelle fermentazioni malolattiche condotte su scala industriale, PN4 ha mostrato una non comune adattabilità alle condizioni del vino, arrivando a lavorare con successo su vini ad elevata alcolicità ($> 15\%$ alcol) o con SO_2 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 31	  
Ceppo di <i>Oenococcus oeni</i> 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. Nei vini bianchi contribuisce alla complessità aromatica e all'equilibrio gustativo.	
Dosi:	Confezioni:
1 g/hL.	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:	Confezioni:
20-40 g/hL.	Sacchetti da 500 g.

PER SAPERNE DI PIÙ

I batteri malolattici

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.

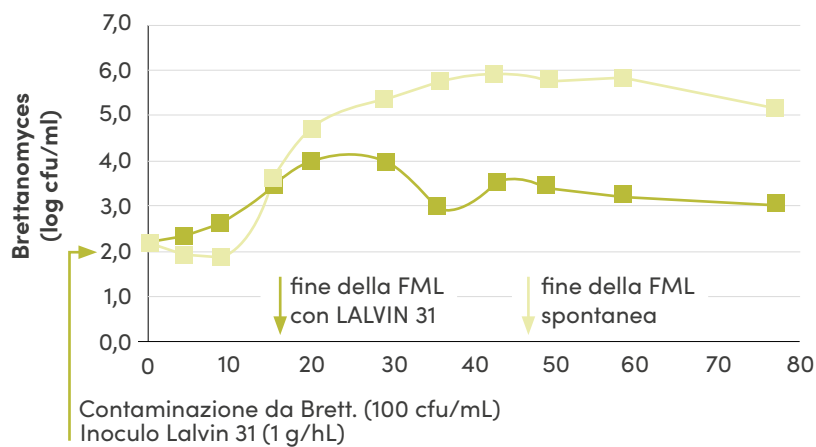
L'uso di colture starter di batteri malolattici è un buon modo per contrastare lo sviluppo dei *Brettanomyces*. Alcuni studi hanno dimostrato che il coinoculo o l'inoculo sequenziale precoce impediscono la contaminazione da *Brettanomyces*, riducendo la fase di latenza tra FA e FML.

	T° di cantina 18-19 °C			T° di cantina 14-15 °C		
	Controllo (a)	Batterio 1 (Lalvin 31)	Batterio 2	Controllo (a)	Batterio 1 (Lalvin 31)	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)

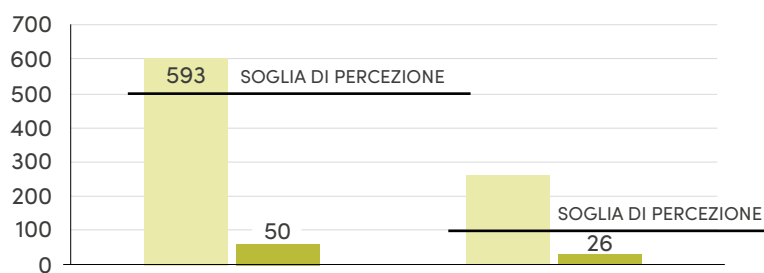
Produzione di fenoli volatili in un Pinot Noir della Borgogna inoculato con batteri selezionati in post fermentazione alcolica rispetto ad una malolattica spontanea.

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)



*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.*

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

■ LALVIN 31
■ Controllo (spontanea)



Enzimi

I catalizzatori naturali

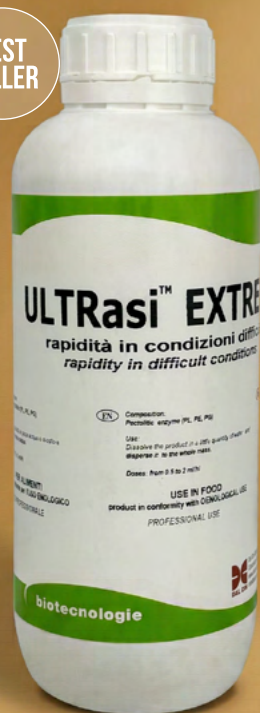
Dalla chiarifica dei mosti all'affinamento dei vini, gli enzimi sono un prezioso alleato per aumentare l'estrazione del colore, potenziare il corredo aromatico, favorire la stabilità microbiologica e facilitare la filtrazione dei vini.



Best Seller

ULTRasi Extreme | Quercezina

BEST
SELLER



ULTRasi Extreme

Enzima pectolitico liquido con elevata attività pectinliasica. 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.

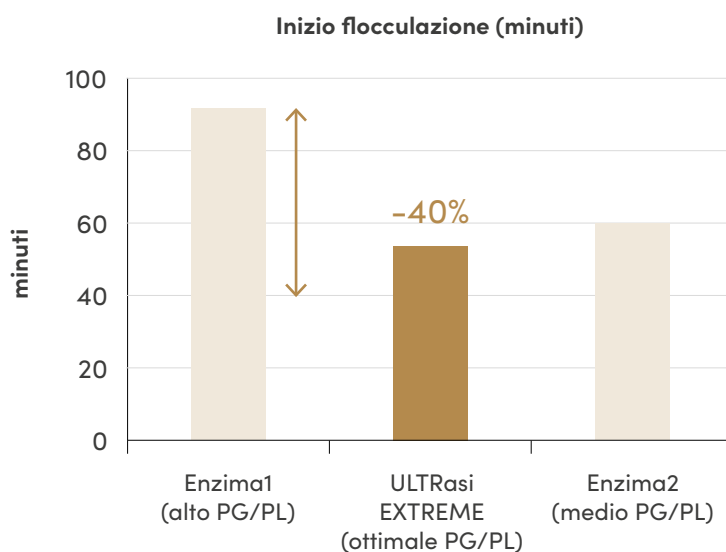
Dosi:

0,5-2 g/hL.

Confezioni:

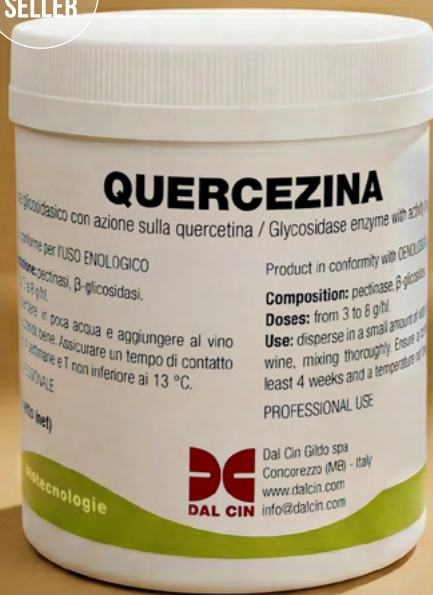
Bottiglie da 1 kg.

AF



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

BEST
SELLER



Quercezina

Enzima specifico per facilitare la stabilizzazione della quercetina. L'attività β-glicosidasi trasforma la forma glicosilata nella forma aglicone consentendo di programmare le fasi di chiarifica e di stabilizzazione per poter arrivare all'imbottigliamento con minori rischi di precipitazioni.

Dosi:

Da 3 a 8 g/hL. Assicurare un tempo di contatto di almeno 4 settimane e T non inferiore ai 13 °C.

Confezioni:

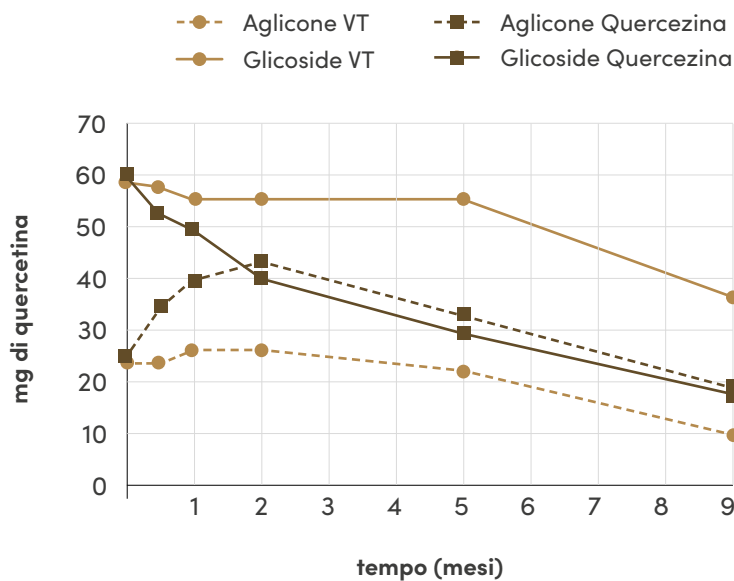
Barattoli da 100 g.



AF



ENZIMI



Quercezina (5g/hL) ha permesso la liberazione di 20 mg/l di quercetina dopo 2 mesi di contatto. Nel vino test è iniziata solo dal 5 mese.

Dopo 9 mesi il vino test presentava un contenuto di glicoside ancora molto alto (40 mg/l), quindi **alto potenziale di instabilità**.

Altri prodotti della categoria:

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:	Confezioni:
1-4 g/hL.	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:	Confezioni:
1-4 g/hL.	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:	Confezioni:
0,5-2 g/hL.	Sacchetti da 500 g.

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



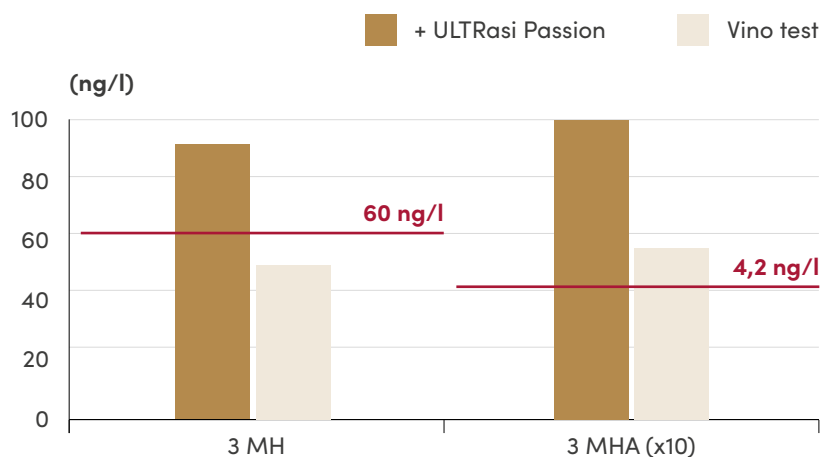
Enzima con attività secondaria macerativa, specifico per incrementare i precursori tiolici varietali (4MMP e 3MH). Si impiega fin dall'inizio della fermentazione alcolica o, in alternativa, durante le fasi di affinamento e stoccaggio.

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:	Confezioni:
1-4 g/q.	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:	Confezioni:
2-4 g/q.	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.

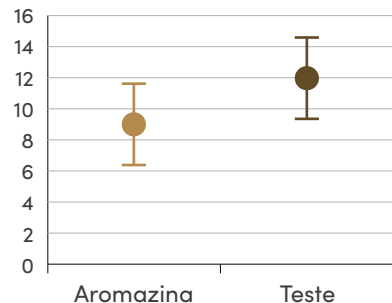
Dosi:

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

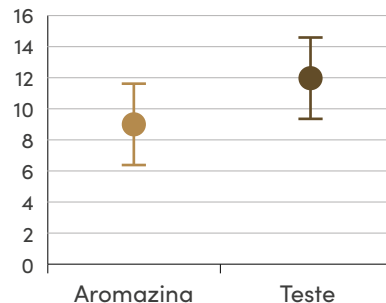
Confezioni:

Barattoli da 100 g.

Intensità dei profumi



Apprezzamento dei profumi



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

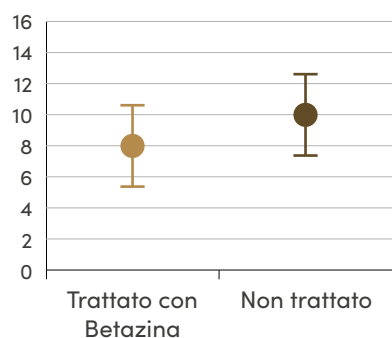
Dosi:

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

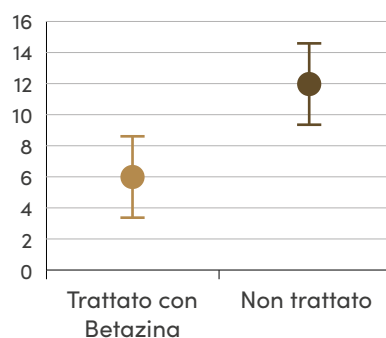
Confezioni:

Barattoli da 250 g.

Profumo



Gusto



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.

PER SAPERNE DI PIÙ

Gli enzimi

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 idrolizzate.

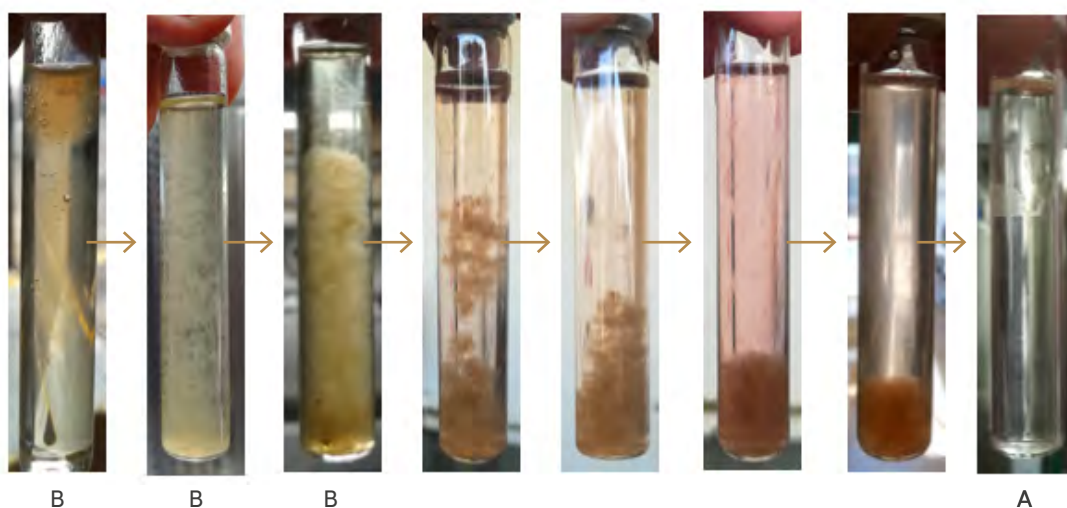
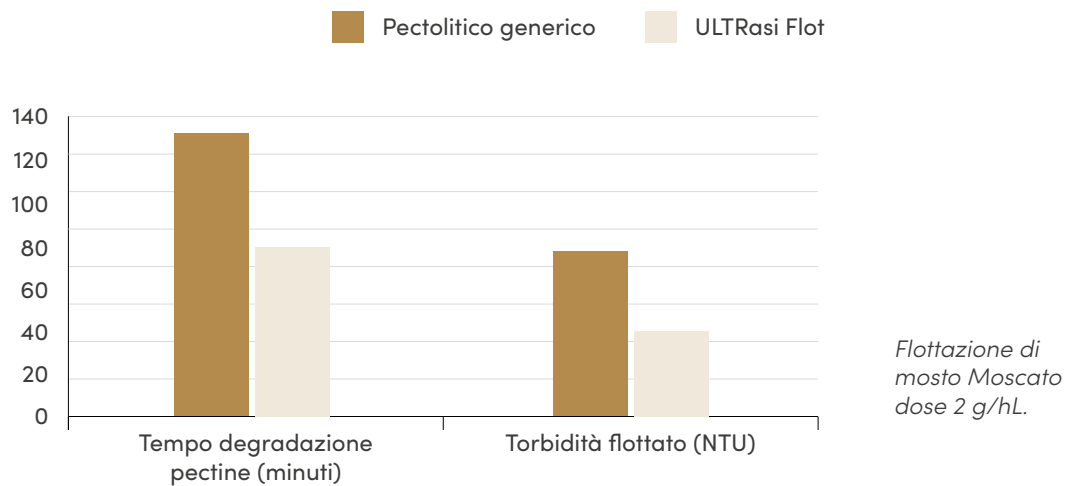


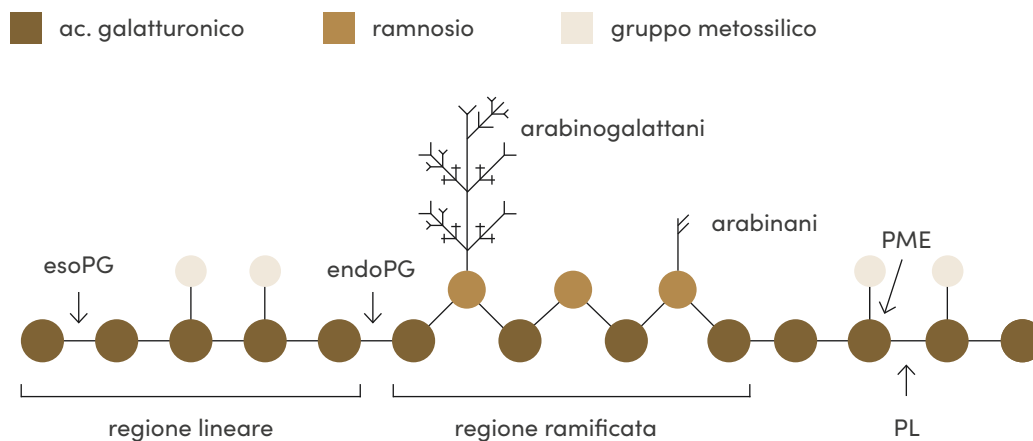
Fig. 1: mosto completamente depectinizzato (A).
Mosti con depectinizzazione incompleta (B).

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 pectinasi che affianca le PG.





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!



Best Seller

Lifty Fresh | Lifty Fruity

BEST
SELLER



Lifty Fresh

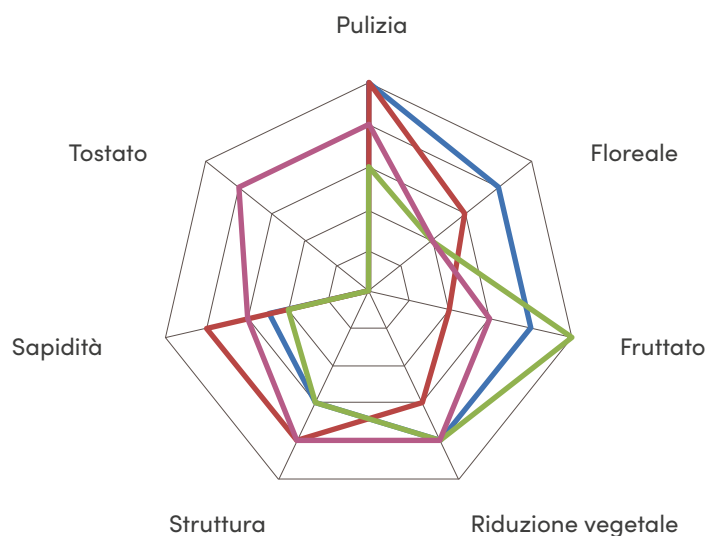
Consigliato per tutti i vini nei quali si voglia ottimizzare la cinetica fermentativa, migliorare la pulizia dei profumi, ridurre le note vegetali e i difetti legati a una vendemmia poco sana e incrementare la sapidità e la struttura in bocca.

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.



Profili organolettici ottenuti con i diversi Lifty. **Lifty Fresh** si distingue per pulizia dei profumi e sapidità in bocca.

BEST
SELLER



Lifty Fruity

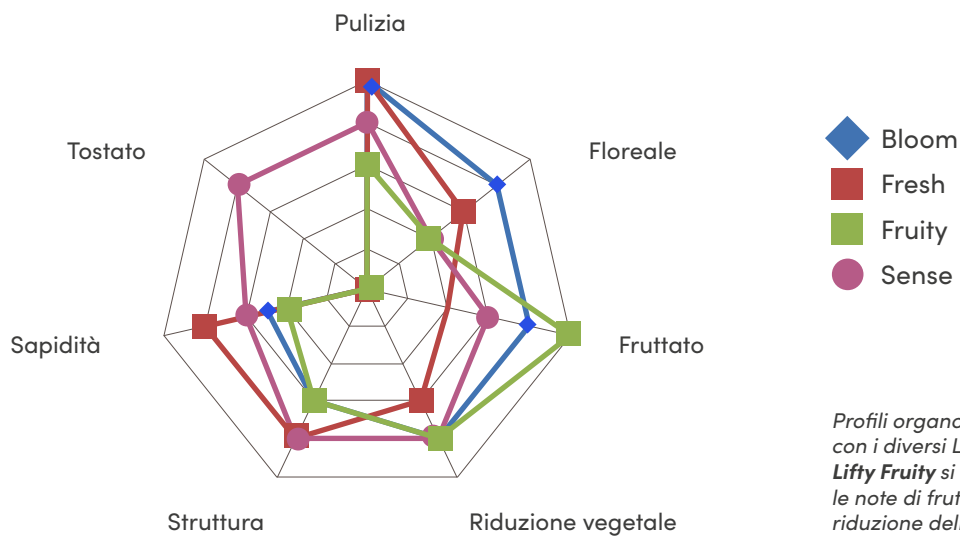
Impiegato durante la fermentazione di vini rossi e rosati arricchisce con eleganti note di frutta rossa, rimuove eventuali note di riduzione e facilita la stabilizzazione del colore. In bocca, in funzione delle dosi scelte apporta una maggiore complessità.

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.



Profili organolettici ottenuti con i diversi Lifty.
Lifty Fruity si distingue per le note di frutta rossa e la riduzione delle note vegetali.

Altri prodotti della categoria:

I MIGLIORATORI IN FERMENTAZIONE	
Lisem® Glu AF VEGAN FRIENDLY ORGANIC	
Assicura la longevità dei vini grazie all'elevato contenuto in glutazione 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:	Confezioni:
10-30 g/hL.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.
stabilità colore preferenza struttura ossidato fruttato floreale Lisem Glu Teste <i>Effetto dell'impiego di Lisem Glu (15 g/hL) sul profilo sensoriale di vino bianco, degustato dopo 6 mesi dal termine della FA.</i>	
Lifty Bloom AF VEGAN FRIENDLY ORGANIC	
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:	Confezioni:
Vinificazione di bianchi, rosati e presa di spuma: 10-20 g/hL per dare freschezza. 30-80 g/hL per dare complessità.	Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Lifty Sense



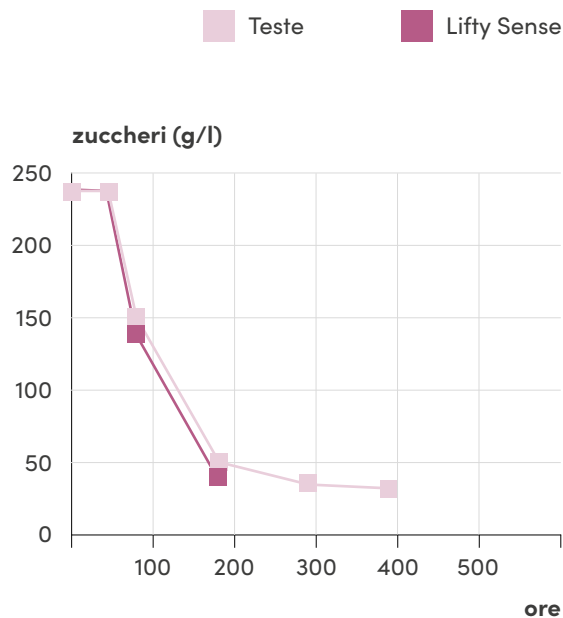
Utilizzato dall'inizio della fermentazione alcolica, ottimizza l'ambiente fermentativo e rilascia componenti antiossidanti e caratterizzanti. I vini fermentati in presenza di Lifty Sense si distinguono, al gusto, per pienezza, struttura e sapidità. Al naso, in funzione delle dosi di impiego, si va dalla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

Dosi:

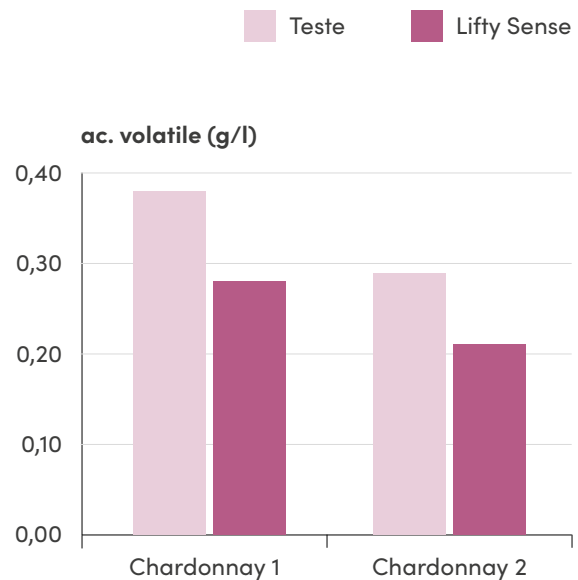
Vinificazione di bianchi, rosati e presa di spuma:
 10-20 g/hL per dare freschezza.
 30-60 g/hL per dare complessità.
 60-100 g/hL per caratterizzare.
 Vinificazione di rossi:
 30-50 g/hL per ottenere pulizia dei profumi.
 60-100 g/hL per dare complessità.
 >100 g/hL per caratterizzare.

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

I miglioratori

Lifty

FLAVOUR AL TOP!

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 sottoprodotti indesiderati, quali l'acidità volatile.

PER SAPERNE DI PIÙ

I miglioratori

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.

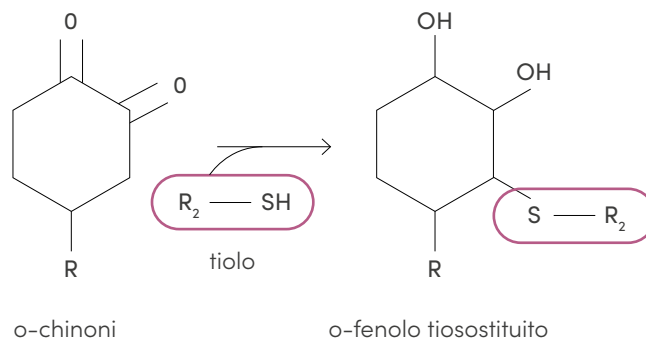
Il rame è la soluzione migliore? Nel momento in cui il potenziale red-ox si abbassa (p.e. in bottiglia) il legame tra rame e zolfo si rompe e il solfuro torna a farsi sentire.

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 redox.

Lifty Bloom e Lifty Fresh, 2-8 g/hL in presa di spuma, **prevencono 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 e 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.



Best Seller

Infinity Vert | Infinity Class | Tanniblanco Flash

BEST
SELLER



Infinity Vert

Tannino condensato ottenuto da tè 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 SO_2 .

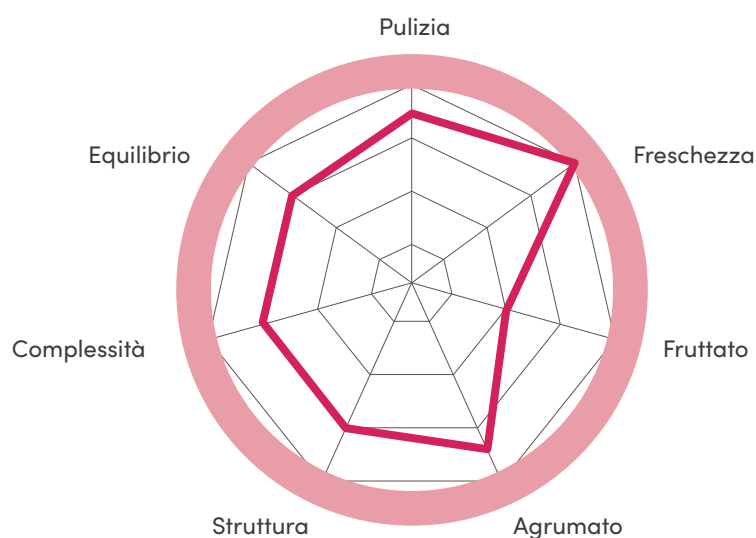
Dosi:

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.

AF



*Contributo di Infinity Vert al
profilo organolettico dei vini.*

BEST
SELLER



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.

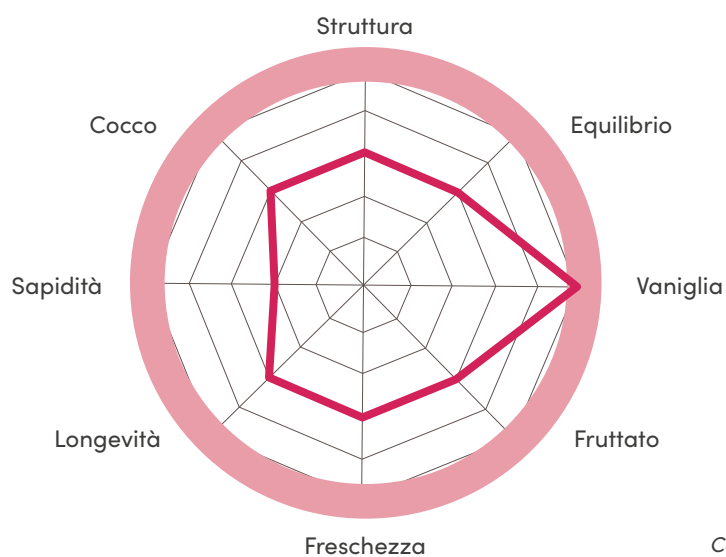
Dosi:

2-8 g/hL.

In vini spumanti: 0,5-2 g/hL

Confezioni:

Barattoli da 250 g.



Contributo di Infinity Class al profilo organolettico dei vini.

BEST
SELLER



Tanniblanco 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.

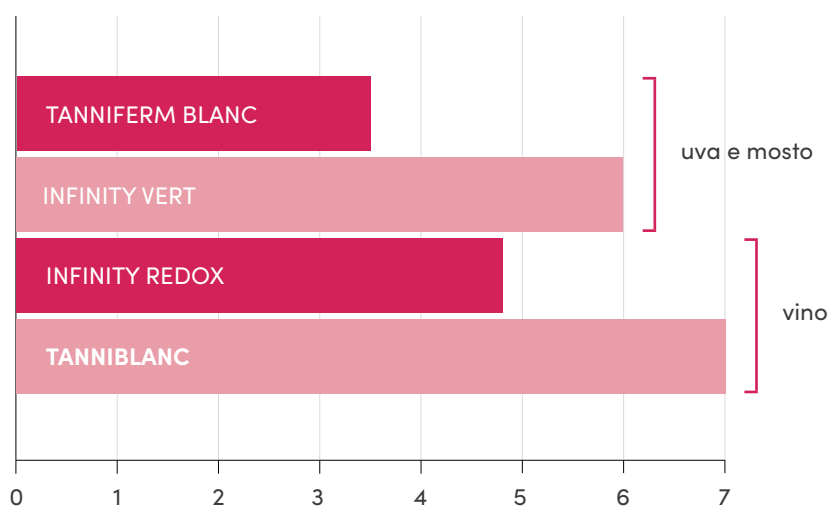
Dosi:

Da 1 a 5 g/hL a seconda delle necessità.

Confezioni:

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

AF



Potere antiossidante
valutato con metodo TEAC.

Altri prodotti della categoria:

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 Tanniblanco o Infinity Fruity White.	
Dosi:	Confezioni:
Nei travasi: 1-2 g/hL. Durante la conservazione: 2-5 g/hL.	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:	Confezioni:
Per uve con marciume: fino a 20 g/100 kg. Al riempimento della vasca e durante la fermentazione: 3-10 g/hL.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.
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:	Confezioni:
Alla svinatura per la stabilizzazione del colore: 5-10 g/hL. Nei travasi per la protezione antiossidante: 3-5 g/hL.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.

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:	Confezioni:
Per uve con marciume: 20-60 g/100 kg. Durante la macerazione e la fermentazione: da 20 g/hL.	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:	Confezioni:
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.	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.	
Dosi:	Confezioni:
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.	5 kg, 25 kg, 250 kg.

VINIFICAZIONE IN ROSSO

FASE	OBIETTIVO	PRODOTTO	PERCHÉ SCEGLIERLO
RACCOLTA TRASPORTO SCARICO	Sostituzione SO₂ Protezione dall'O ₂ Inattivazione laccasi	INFINITY BLU	Praticità in vini entry level e convenienza
		TANNEX	Elevato potere antiossidante e rispetto organolettico in vini premium
PIGIATURA	Sostituzione SO₂ Protezione dall'O ₂ Inattivazione laccasi	INFINITY BLU	Praticità in vini entry level 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 in vini entry level e convenienza
		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



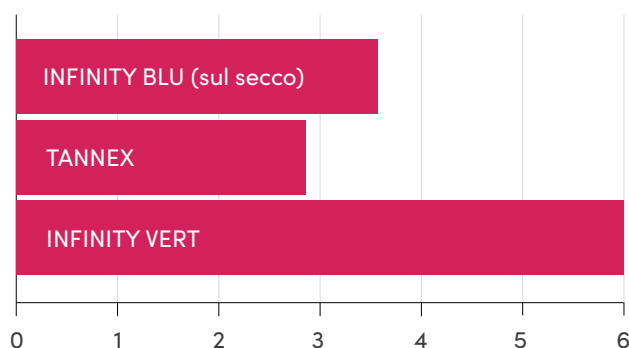
Tannino gallico con elevato potere antiossidante, per la vinificazione di uve sia bianche sia rosse. L'elevata reattività con l'ossigeno protegge gli aromi e il colore da fenomeni ossidativi, inoltre sono inibiti gli enzimi quali laccasi e polifenolossidasi, responsabili della degradazione del colore,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

Tannirouge 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



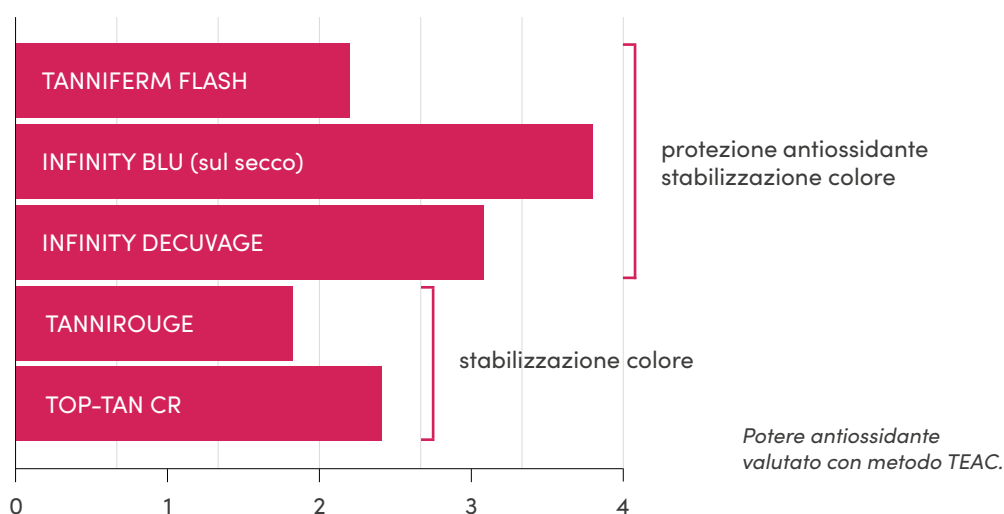
A base di tannino d'uva estratto da vinacciolo, specifico per la stabilizzazione del colore dei vini rossi. Impiegato fin dalla macerazione, si integra con l'intero bagaglio polifenolico del vino, contribuendo, oltreché alla condensazione degli antociani all'aumento della morbidezza e della struttura 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.



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:

1 kg.

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. In vini spumanti: 0,5-2 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:

1 kg.

Tannino Q



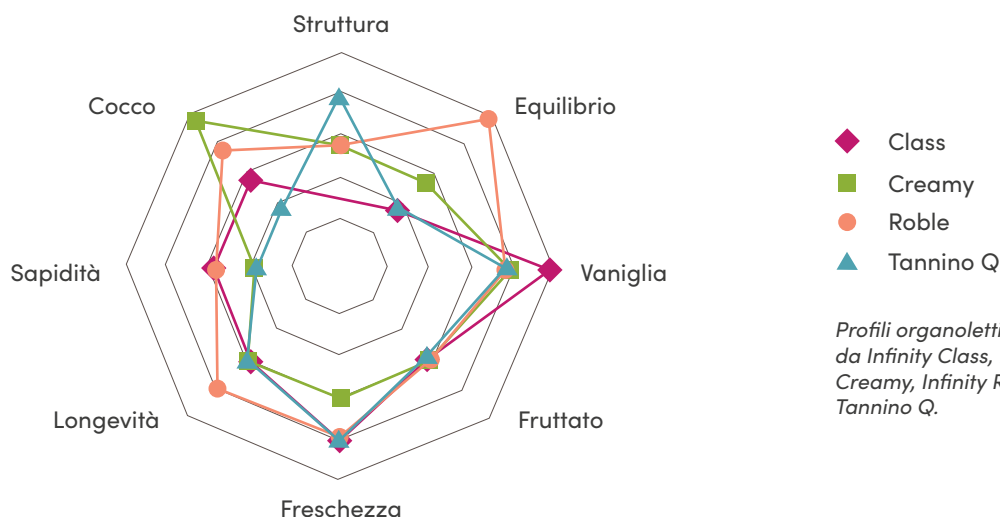
Tannino estratto da rovere. Conferisce complessità aromatica e struttura gustativa rispettando le caratteristiche originali dei vini trattati. Si impiega su vini rossi, bianchi e rosati.

Dosi:

Vini bianchi e rosati: 1-5 g/hL.
Vini rossi: 5-15 g/hL. Vini spumanti: 0,5-2 g/hL

Confezioni:

Barattoli da 500 g.



Profili organolettici conferiti da Infinity Class, Infinity Creamy, Infinity Roble e 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:	Confezioni:
In affinamento: 5-10 g/hL In finitura: 1-3 g/hL	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:	Confezioni:
2-10 g/hL.	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:	Confezioni:
In affinamento: 5-10 g/hL In finitura: 1-3 g/hL	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



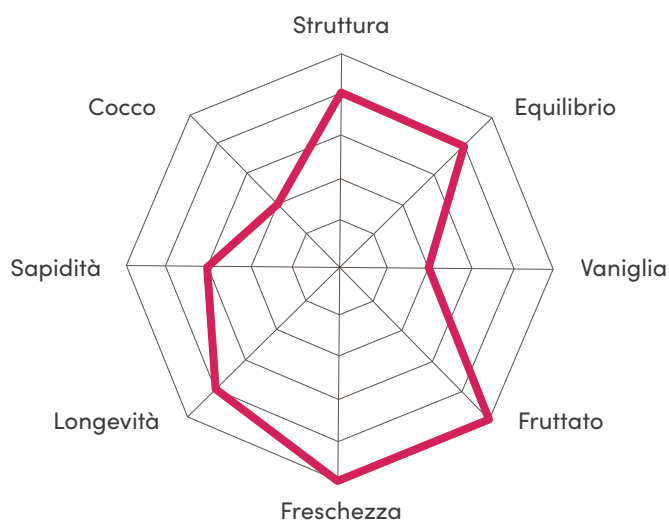
Tannino per rivitalizzare i vini rossi. Si impiega in finissaggio e pre-imbottigliamento, allontana le molecole che mascherano i profumi del vino, restituendo pulizia e apertura olfattiva permettendo la migliore espressione dei descrittori quali frutta e confettura. In bocca la struttura risulta migliorata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

Dosi:

2-8 g/hL.

Confezioni:

Barattoli da 500 g.



OBIETTIVO	FASE	PRODOTTO	VINI
Protezione dall'O ₂ 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	 

 Bianchi
  Rosati
  Rossi
  Spumanti

PER SAPERNE DI PIÙ

I tannini e gli alternativi

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 indisponibile 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 SO_2 .

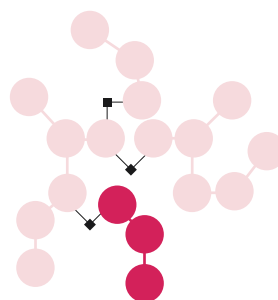
Colore: i tannini condensati e i tannini idrolizzabili sono coinvolti nella stabilizzazione del colore dei vini rossi attraverso due diversi meccanismi. *Condensazione (copigmentazione):* reazione debole tra gli antociani e i **tannini condensati**. Questi complessi sono instabili in ambiente alcolico. *Polimerizzazione mediata:* attraverso la formazione di ponti di acetaldeide (etanal), tra antociani e **tannini**.

TANNINI CONDENSATI
(p.e. vinacciolo, the, ciliegio, catecu, quebracho)



POLIMERIZZAZIONE DIRETTA

TANNINI ELLAGICI
(p.e. quercia, castagno)



POLIMERIZZAZIONE MEDIATA

■ Residuo di catechina

■ Antociano

■ Ponte etanale

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 H_2S , 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.

PER SAPERNE DI PIÙ

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.

		CHIPS	DOMINOS	STAVES	OAK CHAIN
sacco		infusione 9kg	infusione 10kg	100 pz	20 pz
House	A	■	■	■	
	F		■	■	■
Hi van	A	■	■	■	
	F	■	■	■	■
Complex	A		■	■	
	F	■	■	■	
Mocha	A		■	■	■
	F	■	■	■	
Classico	A		■	■	
	F		■	■	■

A = quercia americana F = quercia francese



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.



Best Seller

Harmony Vitality | Harmony Refine | Harmony Pastry



HARMONY® VITALITY

Assicura la longevità di vini bianchi, rosati e rossi grazie all'elevato contenuto in glutathione 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:

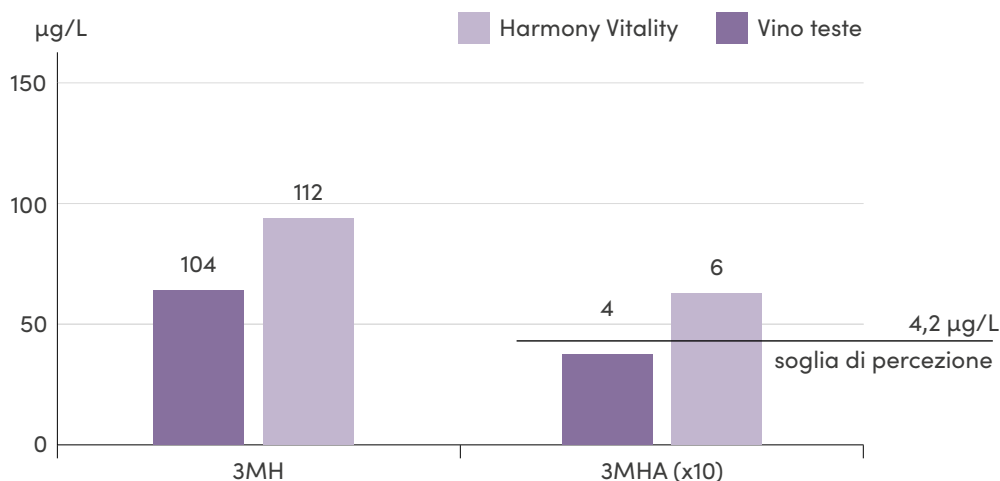
Affinamento: da 10 a 40 g/hL

Travasi e movimentazioni: 3-5 g/hL

Confezioni:

Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

AF



Contenuto in tioli varietali in vino Grechetto dopo 2 mesi di affinamento con Harmony Vitality (30 g/hL).

BEST
SELLER



HARMONY® REFINE

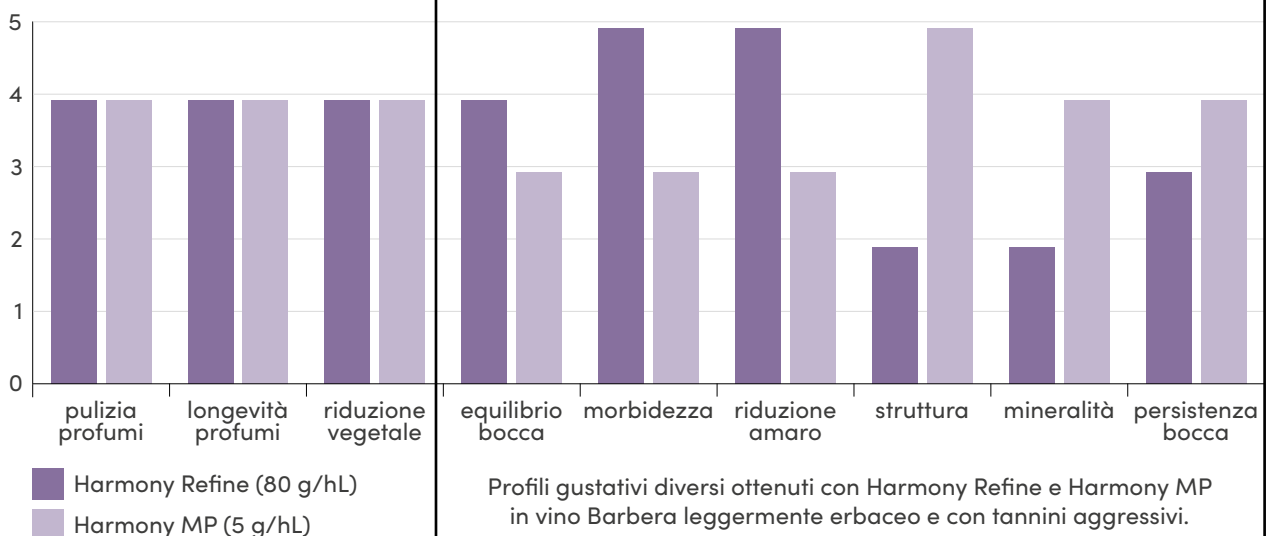
Mannoproteine per la rifinitura dei vini bianchi, rosati, rossi oltre agli spumanti in autoclave e metodo classico. A bassi dosaggi preserva l'aromaticità dei vini e attenua le note vegetali. In bocca conferisce pienezza, persistenza e "dolcezza". È estremamente efficace per ridurre o eliminare le sensazioni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

Dosi:

25-150 g/hL.

Confezioni:

Bottiglie da 1 kg.



BEST
SELLER



HARMONY® PASTRY

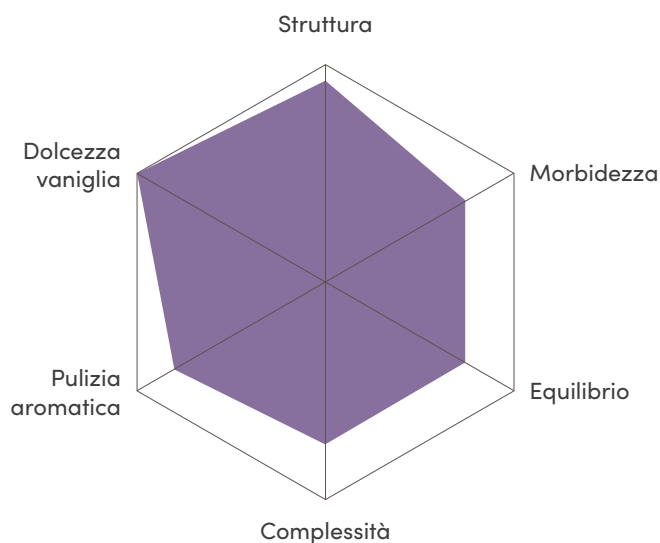
Derivato di lievito arricchito con tannino di rovere sottoposto a media tostatura. Sui vini bianchi i tannini spingono note di legno ben integrato e pasticceria; sui vini rossi risaltano sentori dolci e vanigliati e vengono attenuati, fino a sparire i sentori vegetali. Risultano migliorati il corpo e la struttura.

Dosi:

Nei vini bianchi e rosati: 10-50 g/hL.
Nei vini rossi: 20-80 g/hL.

Confezioni:

Sacchetti da 2 kg.



Altri prodotti della categoria:

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:	Confezioni:
20-80 g/hL. Garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.	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:	Confezioni:
2-10 g/hL. Garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.	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 ossidativi.	
Dosi:	Confezioni:
10-50 g/hL. Garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.	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:	Confezioni:
10-40 g/hL. Garantire alcune settimane di contatto con bâtonnage periodici.	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:	Confezioni:
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.	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 decise di mocha, cioccolato e liquirizia.	
Dosi:	Confezioni:
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.	Sacchetti da 2 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:	Confezioni:
1-8 g/hL.	Barattoli da 500 g.

	Azione	Vino	Momento
HARMONY FULL	Morbidezza - Equilibrio Complessità		Affinamento Presenza 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 Pastry	Dolcezza Struttura Pasticceria/Vaniglia		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

PER SAPERNE DI PIÙ

I derivati del lievito

DERIVATI DI LIEVITO: LONGEVITÀ E RIDUZIONE DELLA SO_2

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' SO_2** .

HARMONY
vitality★

AFFINAMENTO E STOCCAGGIO.

Durante i periodi di conservazione Harmony Vitality esercita una protezione uguale o superiore a SO_2 e glutazione ridotto; questa capacità è dovuta al veloce consumo dell' O_2 da parte di peptidi solforati, p.e. il glutazione, e amino acidi solforati e alla degradazione ossidativa dei lipidi cellulari.

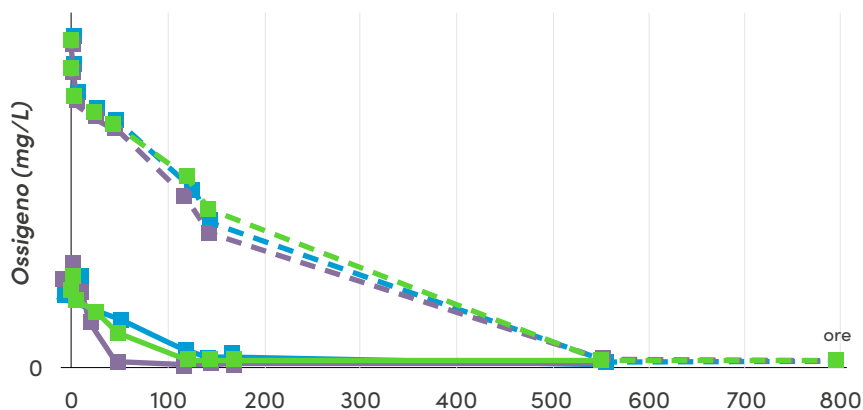


Grafico 1. Velocità di consumo di O_2 ottenuto con Harmony Vitality, SO_2 e GSH.
Le linee tratteggiate rappresentano l' O_2 nello spazio di testa.

- | | |
|--|---|
| —■— SO_2 (40 mg/L) | —■— ST - SO_2 (40 mg/L) |
| —■— Harmony Vitality (40 g/hL) | —■— ST - Harmony Vitality (40 g/hL) |
| —■— GSH (2 g/hL) + SO_2 (20 mg/L) | —■— ST - GSH (2 g/hL) + SO_2 (20 mg/L) |

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' SO_2 (grafico 2)

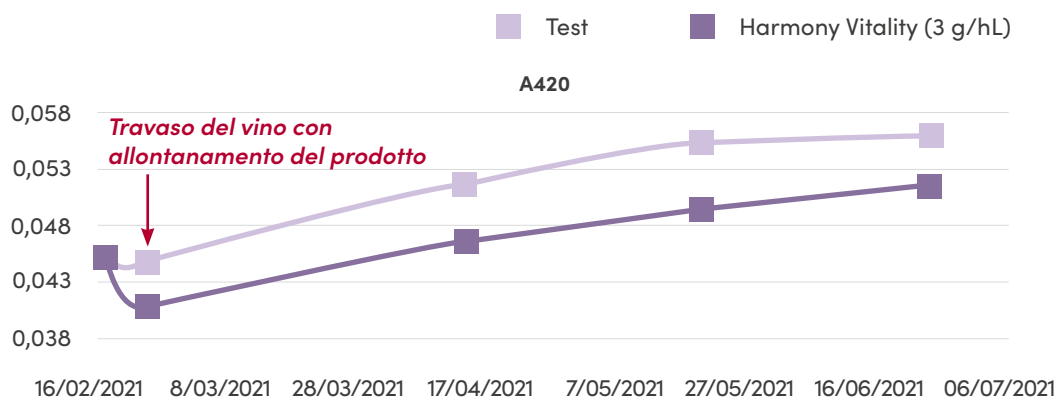


Grafico 2. Evoluzione del colore dopo contatto di 6 gg con 3 g/hL di Harmony Vitality e successiva separazione del prodotto (Glera 2019).



PER SAPERNE DI PIÙ

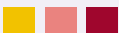
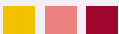
I derivati del lievito

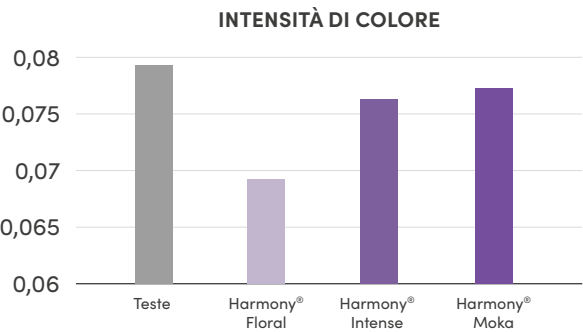
HARMONY NEL TEMPO

La gamma Harmony è stata recentemente arricchita con innovativi formulati granulari, basati sulla sinergia tra specifici derivati di lievito e tannini da diverse specie botaniche e pensati per fornire agli enologi strumenti allergen free, pratici, performanti e funzionali all’ottenimento, in tempi brevissimi, di un élevage moderno in linea con le mutate esigenze dei consumatori, sempre più orientati verso vini riconoscibili, intensi, freschi e piacevoli.

Le specifiche attività adsorbenti ed antiossidanti dei derivati e dei tannini, consentono inoltre di contribuire alla pulizia e freschezza olfattiva, grazie alla capacità di legare stabilmente molecole solforate leggere (H_2S e Mercaptani) e di incentivare la longevità, stimolando la resistenza verso fenomeni di decadimento organolettico e cromatico.

Quest’ultimo in particolare è un aspetto chiave, considerando il contesto attuale che vede crescente attenzione del mercato ad alla salubrità dei prodotti e conseguente graduale riduzione del ricorso ai solfiti.

	CARATTERISTICHE	TIPOLOGIA DI VINO	OBIETTIVO
HARMONY FLORAL	Lieviti inattivi Tannini da specie esotiche		Struttura, equilibrio e dolcezza floreale
HARMONY CHERRY	Lieviti inattivi Tannini da frutti rossi		Struttura, morbidezza e intensità fruttata
HARMONY INTENSE	Lieviti inattivi Tannini da rovere a bassa tostatura		Pulizia, volume e tostato leggero (vaniglia, cocco)
HARMONY PASTRY <i>(new entry)</i>	Lieviti inattivi Tannini da rovere a media tostatura		Struttura, volume, pasticceria, caramello
HARMONY MOKA	Lieviti inattivi Tannini da rovere ad alta tostatura		Struttura, volume, tostato, speziato e balsamico



Intensità di colore dopo 2 anni di conservazione in bottiglia - (Soave 2022)



VINO BIANCO

- Caratterizzazione organolettica peculiare, precisa e duratura;
- Colore longevo e riduzione di eventuale tendenza al Pinking;
- Pulizia e freschezza e contrasto alla comparsa di note evolute;
- Aumento di volume, lunghezza e struttura ma mai astringenza.

SOAVE 2022 - DEGUSTAZIONE DOPO 2AA DI CONSERVAZIONE IN BOTTIGLIA*	
TESTE	Evoluzione, squilibrio, amaro finale
HARMONY FLORAL	Leggera evoluzione ma più fresco, pulito ed ancora floreale leggero Più volume, sapidità e lunghezza
HARMONY INTENSE	Pulito , con eleganti note vanigliate. Strutturato, lungo, dolce e non asciutto
HARMONY MOKA	Fresco, balsamico , note di erbe aromatiche. Struttura morbida. Sapidità e lunghezza

* Affinamenti di 3 settimane (Harmony® Floral e Intense 50 g/hL, Harmony® Moka 20 g/hL)

VINO ROSSO

- Impatto estremamente limitato sull'Intensità di colore ma eliminazione selettiva note ossidate, con miglioramento della Tonalità;
- Mantenimento nel tempo di tonalità più giovane grazie all'azione protettiva prolungata nei confronti dei fenomeni ossidativi a carico degli antociani
- Caratterizzazione organolettica significativa e persistente;
- Riduzione drastica e definitiva di note vegetali che si traduce in maggiore eleganza

MERLOT 2022 - DEGUSTAZIONE DOPO 2AA DI CONSERVAZIONE IN BOTTIGLIA**	
TESTE	Erbaceo, pirazinic (peperone verde), leggermente squilibrato e asciutto in bocca
HARMONY FLORAL	Fresco, fruttato e meno erbaceo. Ciliegia intensa. Struttura in aumento e morbida
HARMONY INTENSE	Elegante, dolce , buona vaniglia ed Erbaceo sparito. Struttura morbida. Finale lungo e vanigliato
HARMONY MOKA	Naso complesso, speziato e balsamico. Struttura importante ma morbida. Finale lungo

** Affinamenti di 3 settimane. (Harmony® Cherry e Intense 80 g/hL, Harmony® Moka 50 g/hL)

PER SAPERNE DI PIÙ

Il 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

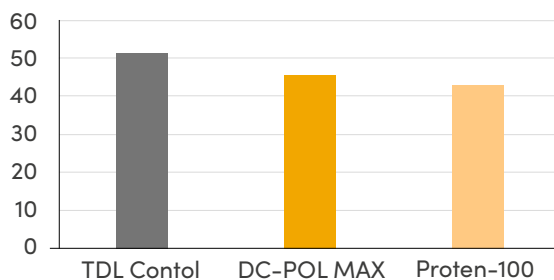
relazione tra ceppo di lievito utilizzato e suscettibilità al pinking del vino ottenuto.

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.

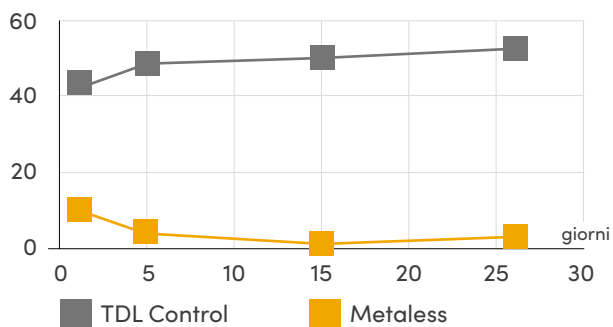
Chiarifica dei vini: la sperimentazione ha mostrato come più performanti i chiarificanti efficaci nella rimozione delle catechine e, in seconda battuta, dei metalli.

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

SUSCETTIBILITÀ PINKING (ΔmAU)

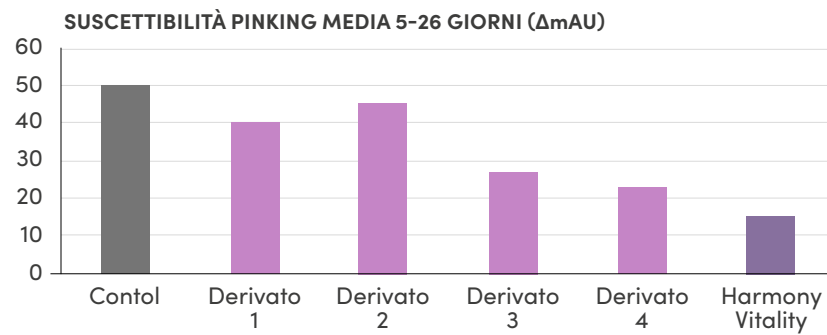


SUSCETTIBILITÀ PINKING (ΔmAU)



Suscettibilità al pinking in seguito a trattamento con Proten-100 (30 g/hL), DC-Pol Max (40 g/hL) 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)



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

Figura 2: Prove su vino Trebbiano di Lugana, 2021 – dose 30 g/hL. (Fracasetti et al. UniMi).



Presca 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.



Best Seller

EFFERVIS

BEST
SELLER



EFFERVIS

È un nutriente esclusivamente organico ricco in fonti azotate, glutazione, vitamine, in particolare pantotenato, tiamina e biotina, e oligoelementi. Garantisce cinetiche regolari, resistenza alla gradazione alcolica e massima espressione aromatica. Evita l'incremento di acidità volatile, la comparsa di note di ridotto e protegge nel tempo la freschezza degli aromi e del colore.

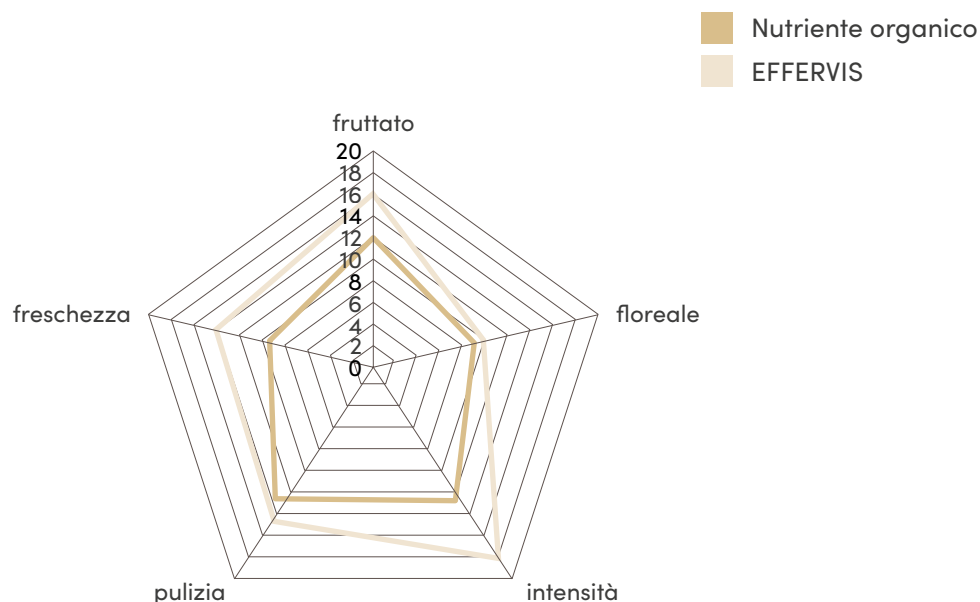
Dosi:

5-40 g/hL.

Confezioni:

Sacchetti da 2 kg e Sacchi da 10 kg.

AF



Profilo aromatico di vino Glera dopo rifermentazione con 30g/hL di Effervis e di nutriente organico generico.

I LIEVITI		
	PRO6	AF  
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> 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.		
	SLB	AF  
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	AF  
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	AF  
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	AF  
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	T° di fermentaz.	
PRO6	Autoclave Arresti di FA	K+	<15% V/V	rapida	basse	>10°C	
SLB	Autoclave Arresti di FA	neutro	<14% V/V	regolare	basse	>14°C	
CH14	Metodo classico	neutro	<16% V/V	media	medio/alte	>8°C	
T18	Autoclave Metodo classico	K+	<16% V/V	media	basse	>8°C	
R7	Autoclave Arresti di FA	neutro	<19% V/V	rapida	basse	>14°C	

	Interazione con FML	Sensibilità al rame	Produzione di:				
			Glicerolo	H ₂ S	SO ₂	Acidità volatile	Acetaldeide
		bassa	media	bassa	bassa	bassa	bassa
		medio/bassa	bassa	bassa	bassa	bassa	medio/bassa
	+		medio/bassa	bassa	bassa	bassa	bassa
	+/-	media	media	bassa	bassa	bassa	bassa
	-		bassa	bassa	bassa	bassa	medio/bassa

LA NUTRIZIONE

wynTube Spuma

miniTubes

AF

VEGAN FRIENDLY

organic

DAI CHU

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 glutazione ridotto e peptidi riducenti, si proteggono gli aromi e il colore del vino nel tempo.

Dosi:

Confezioni:

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

Sacchi da 10 kg.

25

20

15

10

5

0

DAP

Fructal

Spuma

0,10

0,09

0,08

0,07

0,06

0,05

0,04

0,03

0,02

0,01

0

Acetaldeide (g/l)

Colore (D.O. 420 nm)

Ac. Volatile (g/l) (x10)

Produzione di acetaldeide con DAP, wynTube Fructal e (x10) 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).

PER SAPERNE DI PIÙ

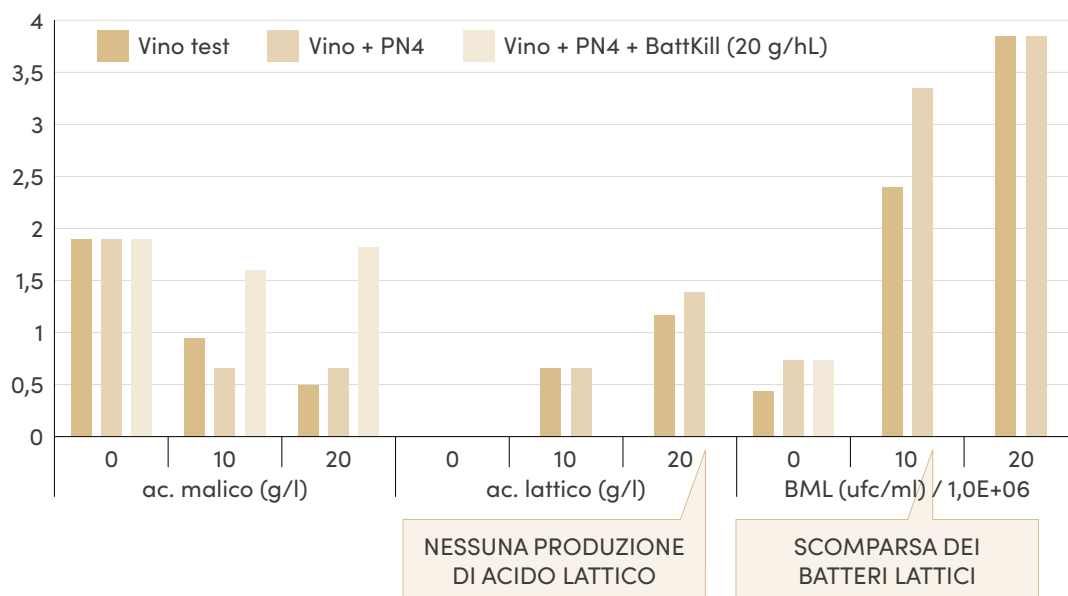
Presenza di spuma

Evitare la fermentazione malolattica



BASI SPUMANTE	10-20 g/hL
STABILIZZAZIONE POST FML	20-30 g/hL

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



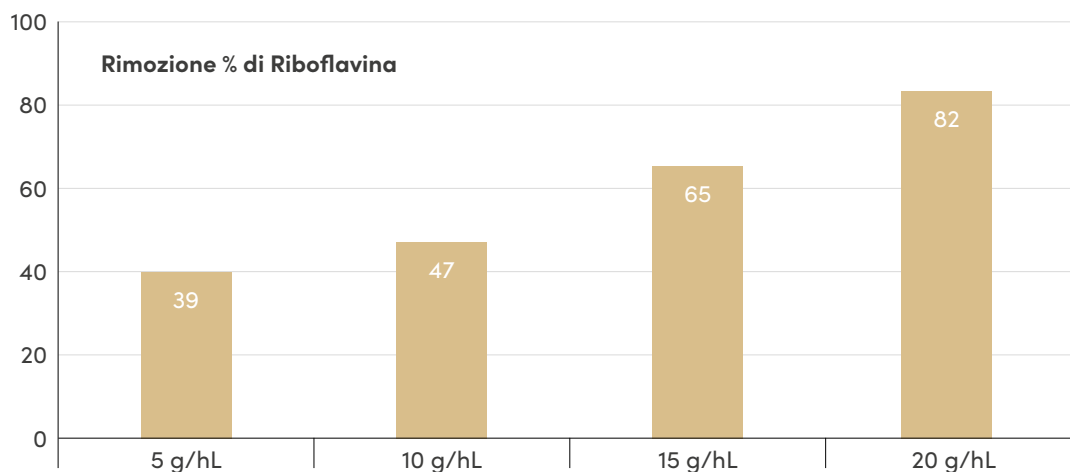
PER SAPERNE DI PIÙ

Presa di spuma

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 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

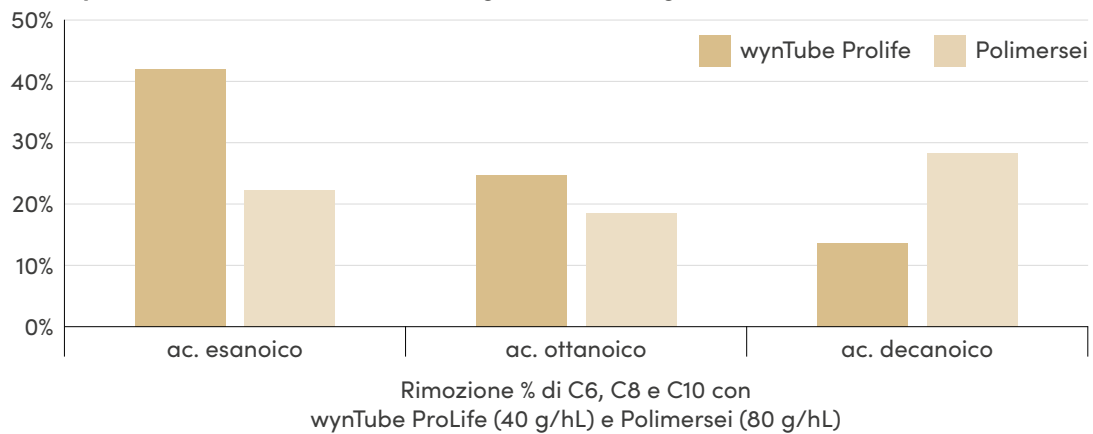
PER SAPERNE DI PIÙ

Presca di spuma

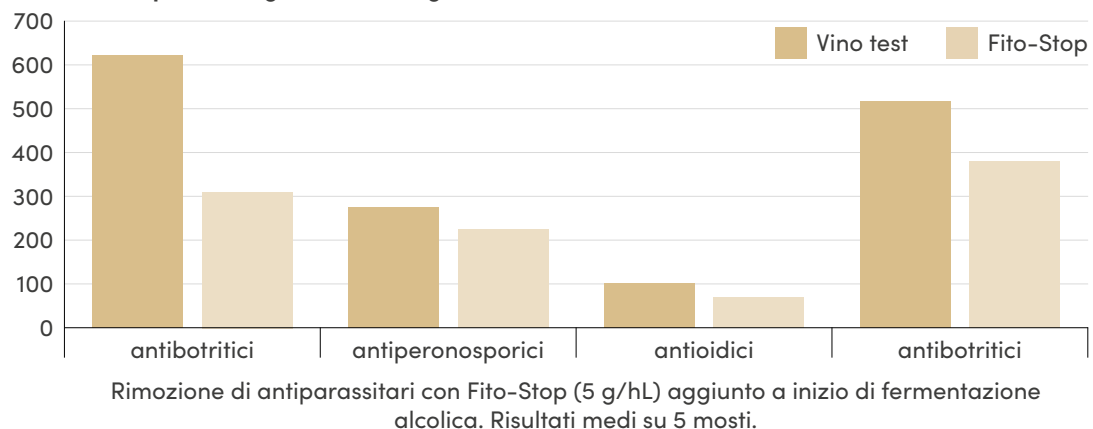
Detossificare il vino base

wynTube ProLife, Polimersei e Fito-Stop: creare l'ambiente migliore per la presa di spuma eliminando gli acidi grassi provenienti dalla fermentazione primaria e i residui dei trattamenti fitosanitari

wynTube ProLife e Polimersei: ridurre gli inibitori endogeni



Fito-Stop: ridurre gli inibitori esogeni



PROTOCOLLO PER METODO CHARMAT

Presa di spuma (lieviti)

PRODOTTO	DOSAGGIO (g/hL)	NOTE
Fervens Fragrance	10 - 20	Buona espressione aromatica fruttata, agrumata e tiolica. Bassa produzione di Riboflavina
Fervens PRO6		Esalta freschezza dei profumi e vivacità del colore. Specifico per l'elaborazione del Prosecco. Alta resistenza alla SO ₂
Fervens SLB		Lievito neutro e fermentatore sicuro.
Lalvin R7		Lievito neutro e fermentatore sicuro. Cinetica moderata e regolare. Pulizia che rispetta la varietà
Lalvin T18		Freschezza, eleganza e verticalità
Lalvin RBS133		Eleganza ed esaltazione dei caratteri fruttati

Miscela di presa di spuma

PRODOTTO	DOSAGGIO (g/hL)	NOTE
SuperDAP	A necessità	Nutriente inorganico. DAP e tiamina
wynTube Spuma	10 - 20	Nutriente complesso in MiniTubes. Cinetica rapida e sicura. Presenza di derivato di lievito ricco in Glutazione e peptidi riducenti, per la longevità aromatica e cromatica
Effervis	10 - 20	Nutriente organico. Cinetiche regolari, resistenza all'alcol ed alta espressione aromatica, bassa AV e composti ridotti. Glutazione per la longevità aromatica e cromatica
Infinity Yellow	0,5 - 2	Tannino specifico per aumento freschezza olfattiva e gustativa
Lifty (Fresh, Bloom)	5 - 10	Miglioratori di FA: regolazione cinetica, pulizia e caratterizzazione organolettica in base al dosaggio
Mosaico Protect	10	Chiarificante in MiniTubes per la stabilizzazione ossidativa e morbidezza
Mosaico Hype	5 - 10	Chiarificante per l'eliminazione dell'amaro e miglioramento del volume

Finissaggio

PRODOTTO	DOSAGGIO (g/hL)	NOTE
Harmony Refine	30 - 50	Mannoproteina liquida: volume, morbidezza e qualità del perlage
Infinity Fruity White	1 - 4	Pulizia, riequilibrio redox, assorbimento molecole ridotte. Apertura ed esaltazione note fruttate
Redox Longevity	5 - 10	Protezione antiossidante in prevenzione al gusto di luce (in caso di utilizzo di bottiglie trasparenti)

PROTOCOLLO PER METODO CLASSICO

Tiraggio (lieviti)

PRODOTTO	DOSAGGIO (g/hL)	NOTE
Lalvin R7	5 - 10	Neutro e fermentatore sicuro. Cinetica moderata e regolare. Pulizia che rispetta la varietà
Lalvin CH14		Per spumanti importanti: sentori crosta di pane, pienezza gustativa (tanta lisi)
Lalvin T18		Freschezza, eleganza e verticalità

Miscela di tiraggio

PRODOTTO	DOSAGGIO (g/hL)	NOTE
Effervis	10	Nutriente organico con minima parte insolubile
SuperDAP	A necessità	DAP e tiamina
Gelbentonite	2 - 3	Come coadiuvante di tiraggio
Harmony Vitality	5 - 10	Derivato di lievito per aumentare longevità e freschezza
Karmelosa L	A necessità	Nel caso si debba ancora effettuare stabilità tartarica

Liqueur d'expédition

PRODOTTO	DOSAGGIO (g/hL)	NOTE
Harmony Refine	30 - 50	Mannoproteina liquida: volume, morbidezza e qualità del perlage
Tannino	0,4 - 5	Dosi e obiettivi organolettici in base al tannino (qui sotto indicazioni)
Redox Longevity	5 - 10	Protezione antiossidante in prevenzione al gusto di luce (in caso di utilizzo di bottiglie trasparenti)
Acido Ascorbico	A necessità	Per protezione antiossidante

Riepilogo caratteristiche sensoriali

INFINITY YELLOW: Freschezza e intensità aromatica, buona persistenza gusto-olfattiva - 0,5 ml/hL

INFINITY CREAMY: Dolcezza aromatica, struttura rotonda, armonica - 1 g/hL

INFINITY CLASS: Finezza aromatica, equilibrio gustativo - 1 g/hL

TOP TAN CR: Struttura e lunghezza gusto-olfattiva - 0,4 g/hL

INFINITY ROBLE: Aromi speziati e balsamici, sapidità e lunghezza gustativa. - 5 ml/hL

TOP TAN SB: Struttura e pulizia - 0,5 g/hL

INFINITY VERT: Freschezza e verticalità aromatica - 1 g/hL

TOP TAN AR: Equilibrio gustativo, complessità al naso - 1 g/hL

INFINITY FRUITY WHITE: Finezza e armonia al naso, toni dolci e rotondi al palato - 2 g/hL

TANNINO Q: Finezza aromatica, struttura in bocca - 1 g/hL



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.



Best Seller

Absolute Gold | KitoClear | Kolirex Go fresh | Phytokoll VIP



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.



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.

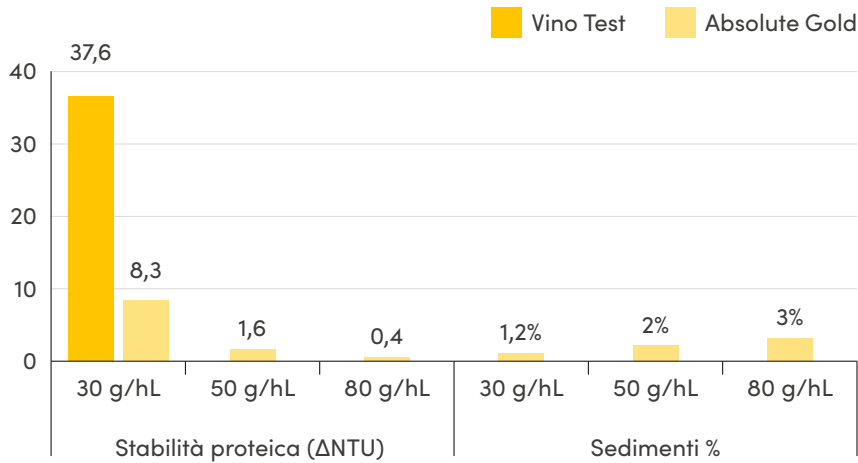


Dosi:

5-50 g/hL per la stabilità proteica di mosti e vini bianchi e rosati.
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.



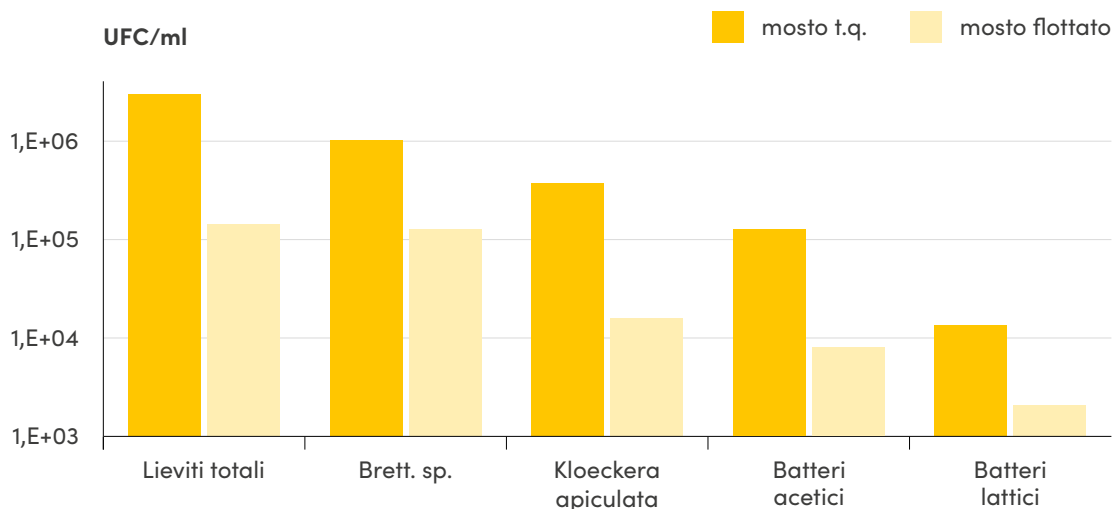
Stabilizzazione proteica (80°C per 30') e volume del sedimento dopo trattamento con diverse dosi di Absolute Gold in vino Garganega con elevata instabilità.

Dosi:

Flottazione di mosti facili e medi: 30-150 g/hL.
Flottazione di mosti difficili (con carbone o colloidali): 150-300 g/hL. Chiarifica statica: 40-150 g/hL.

Confezioni:

Taniche da 5 kg e da 25 kg, fusti da 175 kg, big da 1000 kg.



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

BEST
SELLER



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.



BEST
SELLER



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: 20-250 g/hL.

Confezioni:

Phytokoll Vip: sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg. Phytokoll Vip-L: secchi da 20 kg e big da 300 kg.



Altri prodotti della categoria:

LE BENTONITI	
Absolute Flow	  
Bentonite micronizzata specifica per impianti di filtrazione tangenziale. Permette la buona deproteinizzazione dei vini senza causare abrasione delle membrane filtranti.	
Dosi:	Confezioni:
20-150 g/hL. Disperdere in acqua (1:10) lentamente e sotto agitazione, attendere 30'-60', agitare vigorosamente e aggiungere alla massa da trattare.	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:	Confezioni:
40-100 g/hL. Far rigonfiare in acqua (1:20) per almeno 30'-60', quindi agitare energicamente in modo da formare una sospensione omogenea.	Sacchi da 25 kg.
Bentowhite Gel	  
Bentonite in filamenti ad alta attività, per la stabilità proteica a basso dosaggio. Rimuove tossine e allergeni.	
Dosi:	Confezioni:
5-30 g/hL. Far rigonfiare in acqua (1:20) per almeno 30'-60'.	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:	Confezioni:
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 mantenendo in rimontaggio per minimo 2h.	Sacchi da 15 kg.

Gelbentonite®		AF	VEGAN FRIENDLY	organic DC
Bentonite in filamenti ad alta attività, per la stabilità proteica a basso dosaggio. Per la rifinitura dei vini bianchi e rossi.				
Dosi:	Confezioni:			
5-30 g/hL. Far rigonfiare in acqua (1:20) per almeno 30'-60'.	Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.			
Superbenton®		AF	VEGAN FRIENDLY	organic DC
Bentonite in polvere polivalente con ottimo potere deproteinizzante e il miglior rapporto qualità/prezzo.				
Dosi:	Confezioni:			
40-100 g/hL. Far rigonfiare in acqua (5-10%) per almeno 30'-60', quindi agitare energicamente in modo da formare una sospensione omogenea.	Sacchi da 15 kg.			
Topgran®+		AF	VEGAN FRIENDLY	organic DC
La bentonite per 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:	Confezioni:			
30-150 g/hL. Versare lentamente e agitando in acqua (1:10), lasciare riposare per 30', mescolare tutto fino a sospensione omogenea. Aggiungere al mosto agitando bene.	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 15 kg.			
Whitegran		AF	VEGAN FRIENDLY	organic DC
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:	Confezioni:			
50-100 g/hL per mosti e vini con elevata instabilità. 30-50 g/hL per vini limpidi e con instabilità medio-bassa. Versare lentamente agitando in acqua (1:15), lasciare 60 minuti, mescolare fino a sospensione omogenea.	Sacchi da 15 kg.			
Absolute Luxe		NEW	VEGAN FRIENDLY	organic DC
Bentonite attivata per la stabilizzazione proteica di mosti e vini. Grazie alla formulazione pronta all'uso, è particolarmente indicata, durante la vendemmia, in flottazione e durante la fermentazione alcolica.				
Dosi:	Confezioni:			
50 - 300 g/hL	Secchi da 10 kg e 20 kg.			

METALLI

Drop&Go

miniTubes

AF



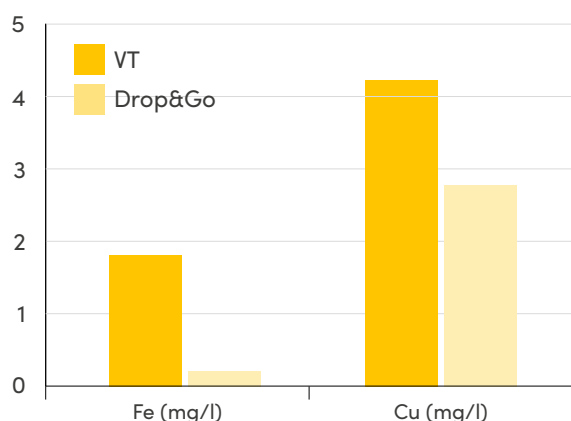
Grazie al potere chelante del copolimero PVI/PVP, Drop&Go usato nei mosti, abbatte il contenuto di metalli in particolare ferro e rame. Protegge gli aromi, il colore e stimola la fermentazione alcolica. Tecnologia miniTubes™.

Dosi:

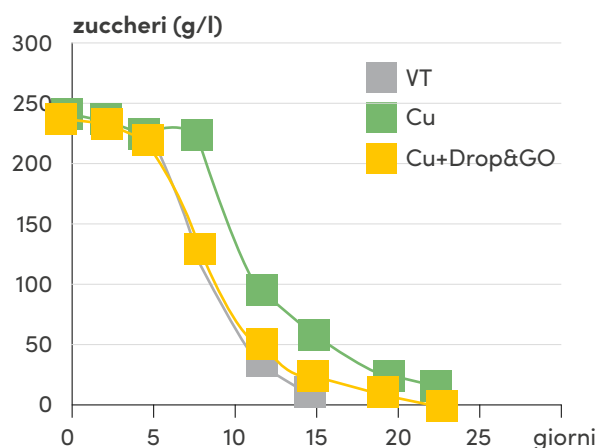
50–80 g/hL. Disperdere in acqua (1:10), attendere 10 minuti e aggiungere al mosto dopo allontanamento della feccia.

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

miniTubes

AF



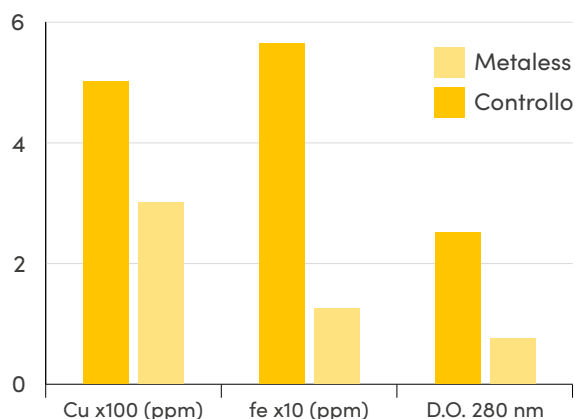
Per aumentare la longevità dei vini. Rimuove i metalli e le catechine proteggendo gli aromi, varietali e fermentativi, e preservando il colore dall'imbrunimento e dal pinking. Tecnologia miniTubes™.

Dosi:

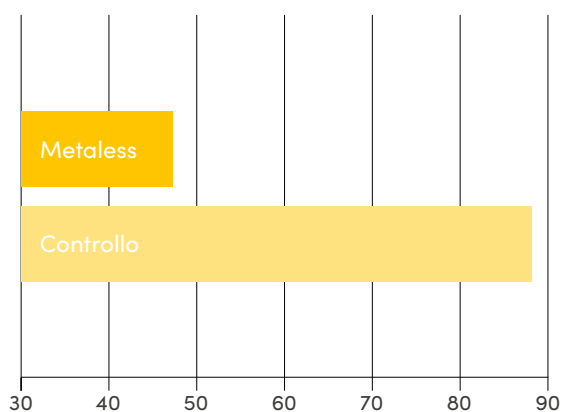
30–80 g/hL (dose massima).

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).

CARBONE		
Carb-Off	miniTubes	AF  
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:	Confezioni:	
Fino a 100 g/hL (dose massima).	Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.	
Grandecó	miniTubes	AF  
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:	Confezioni:	
Fino a 100 g/hL (dose massima).	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 10 kg.	
Enoanticromos		AF  
Carbone decolorante tra i più performanti del mercato enologico; granulometria extra fine per ottenere la massima efficacia.		
Dosi:	Confezioni:	
Fino a 100 g/hL (dose massima).	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 15 kg.	
Carbodec DC		AF  
Carbone decolorante di elevata efficacia.		
Dosi:	Confezioni:	
Fino a 100 g/hL (dose massima).	Sacchi da 10 kg.	

Carbodec Plus   	
Carbone decolorante molto fine, con azione sul controllo della tonalità nel vino finito.	
Dosi:	Confezioni:
Fino a 100 g/hL (dose massima).	Sacchi da 15 kg.
Clean-UP   	
Carbone deodorante per correggere difetti odorosi provocati da microorganismi inquinanti. Efficace contro fenoli volatili, geosmina e sentori agliacei.	
Dosi:	Confezioni:
Fino a 100 g/hL (dose massima).	Sacchi da 20 kg.
CHIARIFICANTI VEGETALI	
Phytokoll® App  <i>Solo la forma polvere</i>  	
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:	Confezioni:
Phytokoll App: 10-30 g/hL. Phytokoll App-L: 50-150 g/hL.	Phytokoll App: sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg. Phytokoll App-L: secchi da 20 kg e fusti da 175 kg.
Phytokoll® K  <i>Solo la forma polvere</i>  	
Chiarificante a base di chitosano pre-attivato e proteine vegetali. Nei mosti bianchi e rosati facilita l'illimpimento e la rimozione del colore. Si impiega sia in chiarifica statica sia in flottazione. Nei vini bianchi e rosati per illimpidire la massa, rimuovere il colore e le frazioni polifenoliche ossidabili (catechine e leucoantociani). Phytokoll K aiuta a migliorare la shelf-life dei prodotti trattati.	
Dosi:	Confezioni:
5-20 g/hL.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg.

Claracel Vip		AF		
Chiarificante con attività regolatrice della fermentazione. Abbatte rapidamente i colloidali e la carica polifenolica con produzione di sedimenti compatti. Le fibre polisaccaridiche favoriscono un buon decorso fermentativo.				
Dosi:	Confezioni:			
40-100 g/hL.	Sacchi da 15 kg.			
Clarapol VIP		AF		
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:	Confezioni:			
10-50 g/hL.	Sacchi da 15 kg.			
Clarasi VIP		AF		
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:	Confezioni:			
20-100 g/hL.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg.			
CHIARIFICANTI COMPLESSI				
Kolirex® Go Fresh G	miniTubes	AF		
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:	Confezioni:			
Prevenire il gusto di luce: 2-30 g/hL in funzione del contenuto di riboflavina. Correggere e stabilizzare il colore: 5-10 g/hL.	Sacchi da 10 kg.			

Mosaico Protect

miniTubes



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

Dosi:

10-30 g/hL.

Confezioni:

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Mosaico Round

miniTubes



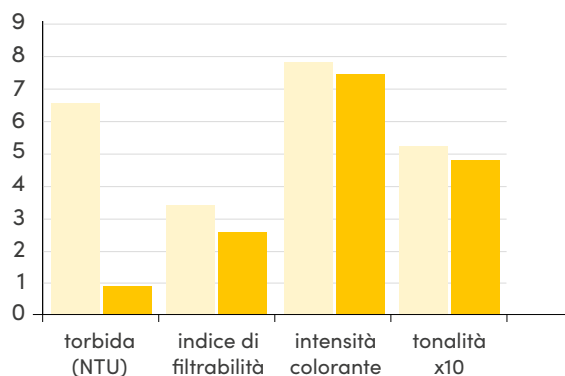
Nei vini rossi corregge i difetti ossidativi del colore, smussa l'asperità tannica, dà volume in bocca e aumenta la filtrabilità. I derivati di lievito rendono il vino più morbido ed equilibrato. I derivati della chitina garantiscono l'eliminazione delle frazioni soggette a degrado ossidativo, infine,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

Dosi:

10-30 g/hL.

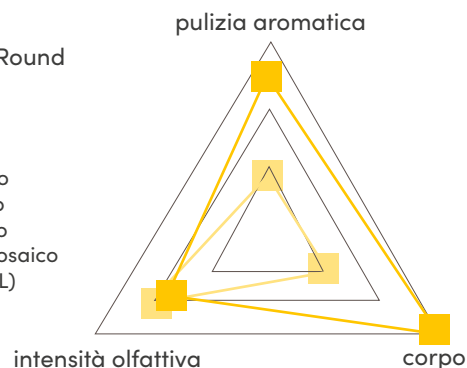
Confezioni:

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

miniTubes



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:

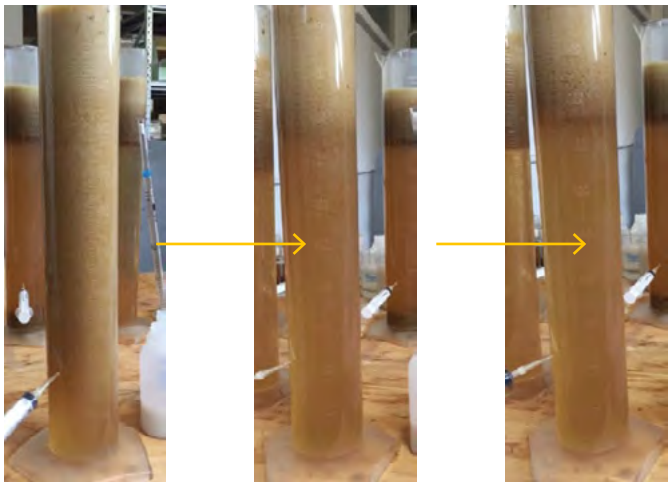
30-50 g/hL.

Confezioni:

Sacchi da 10 kg.

Mosaico Hype	miniTubes   
Chiarificante a base di estratto proteico di lievito. Si impiega nei vini rossi per ridurre l'astringenza e i caratteri vegetali, senza influire significativamente sul colore. Nei vini bianchi e rosati riduce le note amare e, in generale, si ottiene una maggiore pulizia organolettica.	
Dosi:	Confezioni:
Vini rossi: 5 – 30 g/hL (dose max 60 g/hL). Vini bianchi e rosati: 3 – 10 g/hL (dose max 30 g/hL).	Sacchetti da 500 g.
 ■ Mosaico Hype ■ Vino test Profilo organolettico ottenuto in vino rosso Merlot trattato con Mosaico Hype (20 g/hL).	
Clarapol DC	
A base di PVPP e caseinato, adsorbe le sostanze polifenoliche ossidabili (polifenoli flavanici, catechine, tannini astringenti e leucoantociani), migliora la limpidezza e riduce la presenza di metalli indesiderati e il contenuto proteico dei vini.	
Dosi:	Confezioni:
10–50 g/hL.	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:	Confezioni:
20–100 g/hL.	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:	Confezioni:
40-80 g/hL.	Sacchetti da 1 kg e 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:	Confezioni:
2-10 g/hL.	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:	Confezioni:
20-50 g/hL.	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 20 kg.
GELATINE	
Sologel  	
Gelatina a elevato grado idrolisi in soluzione stabilizzata ad alta concentrazione (> 50%); estremamente reattiva verso i composti tannici dei vini. Ideale per la flottazione dei mosti e per i vini giovani e torchiati.	
Dosi:	Confezioni:
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.	Taniche da 25 kg e big da 1200 kg.

Easygel		 
Gelatina a elevato bloom ed elevata densità di carica. Per la chiarifica dei mosti in flottazione.		
Dosi:		Confezioni:
In flottazione: da 5 a 50 g/hL		Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.
 Tempo 0 1 minuto 2 minuto Velocità di salita del cappello feccioso in flottazione con Easygel (10 g/hL) e Topgran+ (20 g/hL)		
Gelatina 40		
Soluzione stabilizzata al 40%, di gelatina a elevato grado di idrolisi. Per vini giovani e torchiati.		
Dosi:		Confezioni:
2,5-20 g/hL di sostanza secca o più, in funzione del contenuto tannico del vino.		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:		Confezioni:
10-50 g/hL in funzione delle applicazioni.		Sacchetti da 500 g e sacchi da 25 kg.

Gelatina Oro Macinata



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

Dosi:

0,5-3 g/hL.

Confezioni:

Sacchetti da 1kg e sacchi da 25 kg.

ITTIOCILLA

Ittiocollo 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.

PVPP

DC-POL G

miniTubes



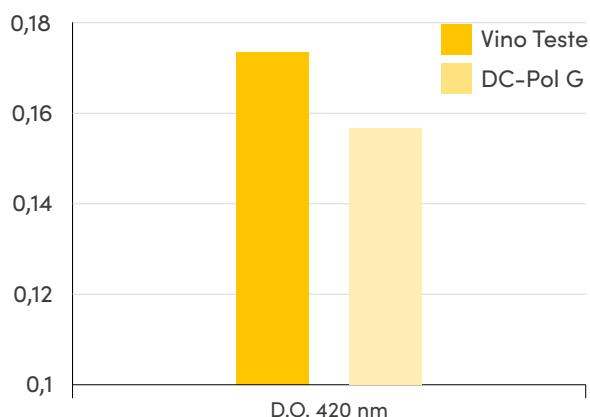
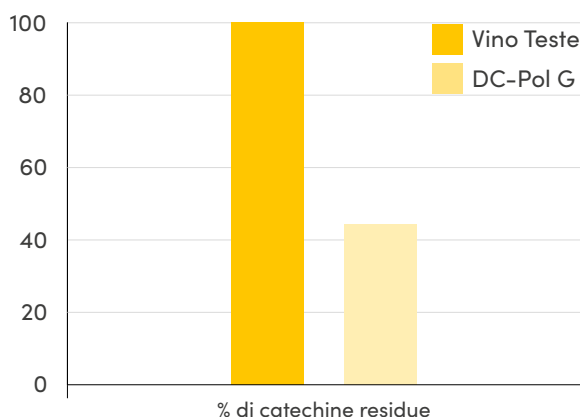
PVPP per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili nei mosti bianchi e rosati e nei vini. Previene il decadimento ossidativo e ringiovanisce i prodotti ossidati che risultano più freschi e puliti. L'assenza di polvere e l'immediata bagnabilità sono i punti di forza del prodotto.

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		miniTubes	AF		
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:		Confezioni:			
Mosti: 10-40 g/hL. Vini: 5-20 g/hL. Fino a 80 g/hL (dose massima).		Sacchetti da 1 kg e sacchi da 10 kg.			
</					

PER SAPERNE DI PIÙ

I Chiarificanti

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).

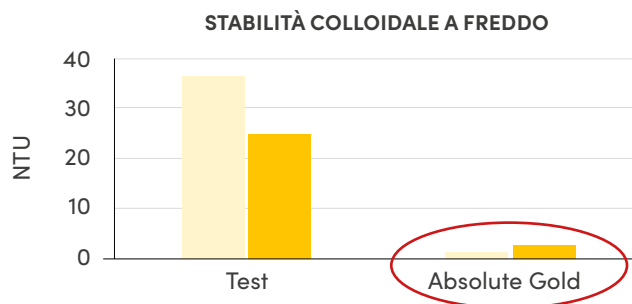


Figura 1. Risultati del test a freddo (conservazione dei vini a 4°C per 48 ore) su vino chiarificato. Il vino è stabile per $\Delta NTU < 2$ (Δ prima e dopo il test).

6 mesi 12 mesi

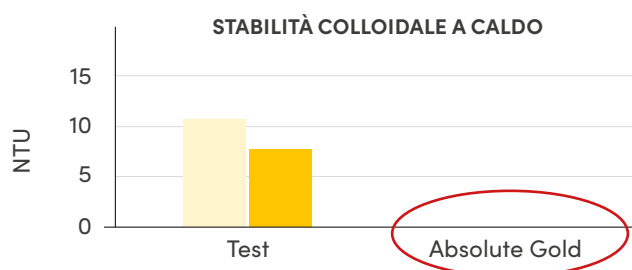


Figura 2. Risultati dello shock test (conservazione dei vini a 40°C per 24 ore e 7 giorni) su vino chiarificato. Il vino è stabile per $\Delta NTU < 2$ (Δ prima e dopo il test).

6 mesi 24h
6 mesi 7 giorni

PER SAPERNE DI PIÙ

I chiarificanti

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.

Adeguate 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		***	***	***		**			

PER SAPERNE DI PIÙ

Resistenza all'ossidazione

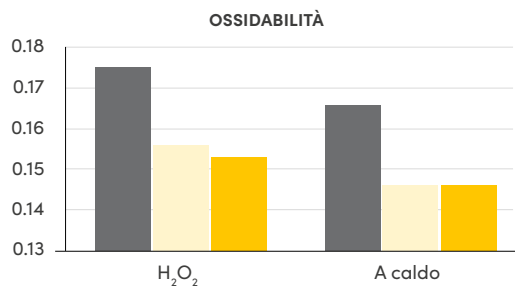
ALTERNATIVE AL PVPP

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.

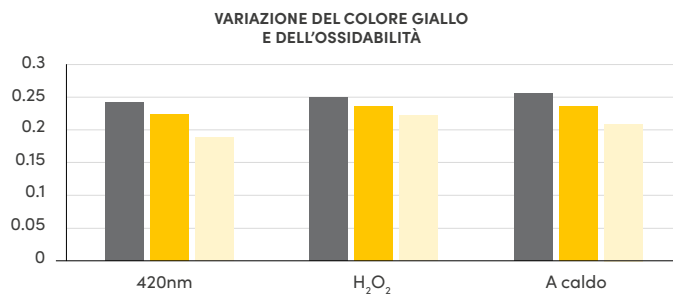
È tuttavia possibile, laddove si voglia lavorare in regime biologico, ottenere ottimi risultati in termini di freschezza e longevità anche con le proteine vegetali, il chitosano e policomposti attentamente formulati.

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.



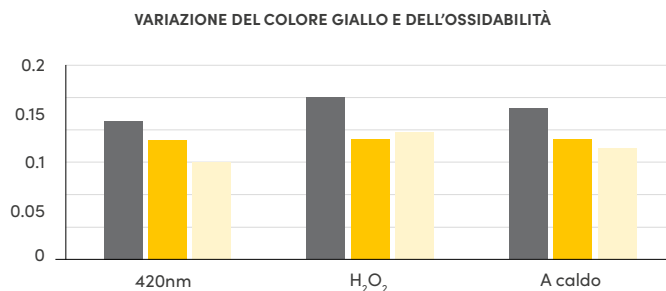
PHYTOKOLL VIP (proteina di pisello): grazie all'azione sulle catechine, permette un abbassamento dell'indice di ossidabilità (valutato con H₂O₂ e a caldo) paragonabile a quello ottenuto con DC-POL G. Vino Greco di Tufo.

■ Test ■ PHYTOKOLL VIP
■ DC-POL G



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.

■ Test ■ KitoClear
■ DC-POL G



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.

■ Test ■ Kolirex Go fresh G
■ Kolirex Go fresh



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, H₂S, ecc.), lavorare con ridotti apporti di SO₂ e prolungare la shelf-life dei prodotti.



Best Seller

Fito-stop | Battkill XXL | Stabilya | Redox Longevity

BEST
SELLER



Fito-Stop

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

Dosi:

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

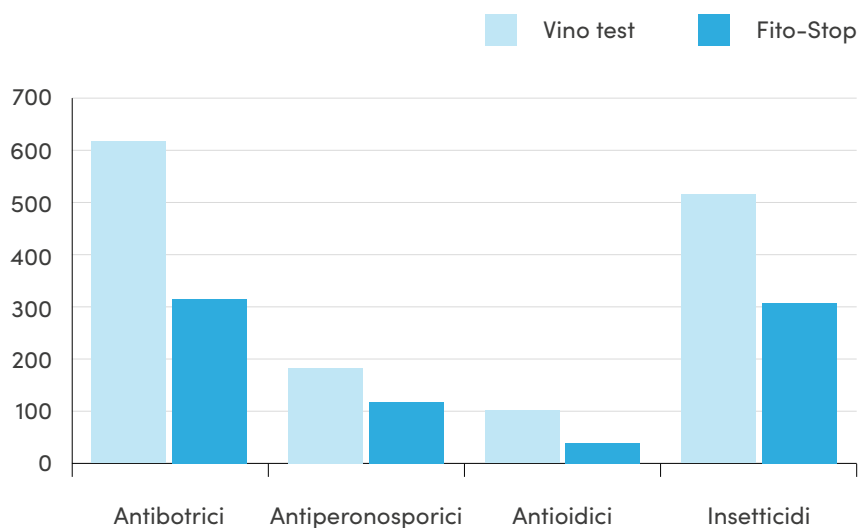
Confezioni:

Sacchi da 10 kg.

AF



miniTubes



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 antibiotritici, 2 antiperonosporici, 3 antioidici, 5 insetticidi.



Stabilia

Gomma arabica in polvere, ottenuta da Acacia seyal. Agisce come colloide protettore nei confronti della materia colorante e più in generale dei flavonoli. Nei vini rossi ricchi in quercetina ed esposti a rischio di precipitazioni della forma aglicone, Stabilia offre una protezione continuativa nel tempo.

Dosi:

10-30 g/hL (dose massima).

Confezioni:

Sacchi da 2 kg.



Vino Teste



Stabilia (30g/hL)



Stabilità colloidale e del colore: dopo 2 mesi di conservazione il vino Sangiovese t.q. presenta una camicia di materia colorante. Lo stesso vino trattato con Stabilia (30 g/hL) non presenta deposito di colore.

BEST
SELLER



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 SO_2 .

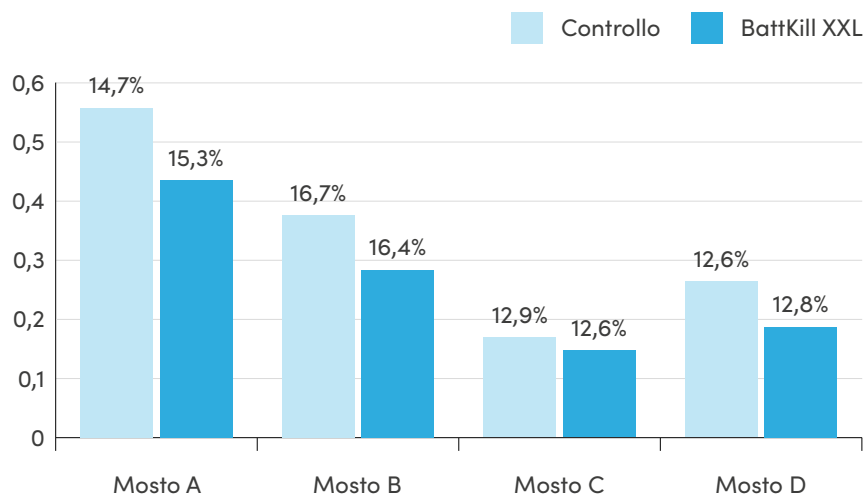
Dosi:

160-350 g/hL.

Confezioni:

Taniche da 5 kg e da 25 kg,
fusti da 175 kg e big da 1000 kg.

AF



A parità di lievito e di nutrizione, l'impiego di BattKill XXL (230 ml/hL) durante la fermentazione alcolica ha permesso di ottenere vini con ac. volatile sempre inferiore rispetto al controllo. I mosti di partenza presentavano una carica di microflora indigena intorno alle 500.000 cell./ml.

BEST
SELLER



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:

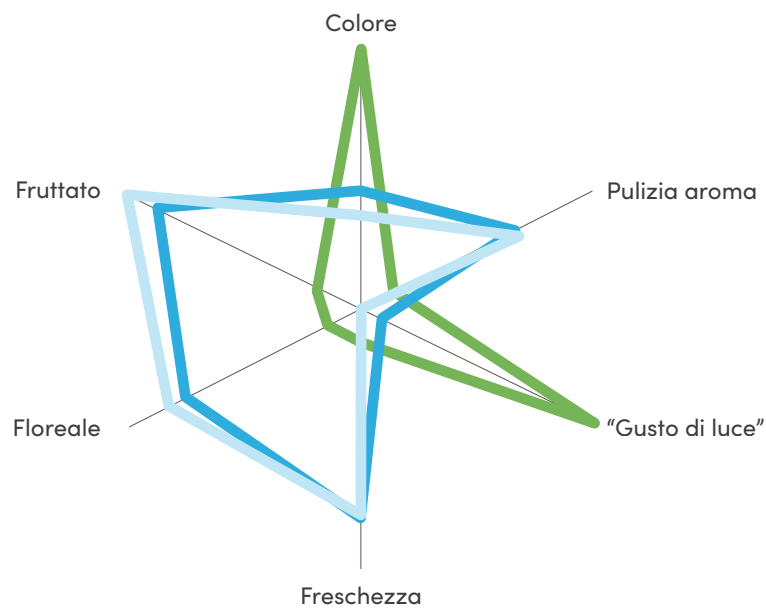
5-20 g/hL. Aggiungere prima dell'ultima filtrazione premembrana. Si consiglia di verificare l'IF del vino dopo l'aggiunta.

Confezioni:

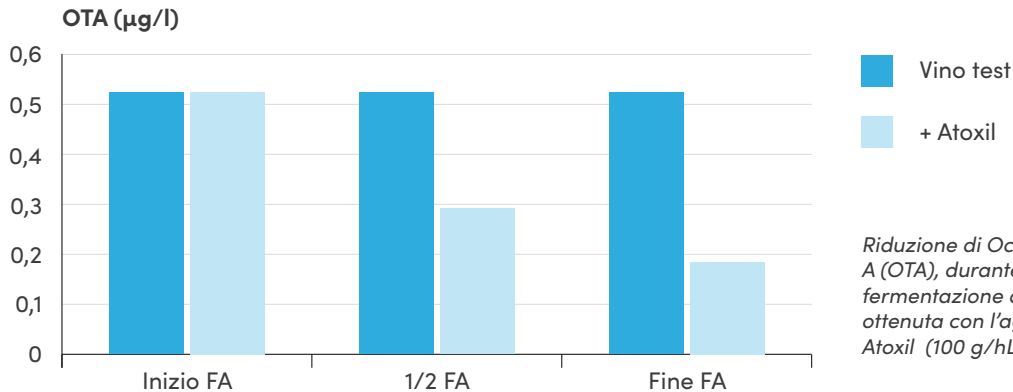
Sacchetti da 1 kg.



■ Vino teste non irraggiato
 ■ Vino dopo irraggiamento
 ■ Vino + Redox Longevity (10 g/hL) dopo irraggiamento



Altri prodotti della categoria:

TRATTAMENTI SPECIFICI	
Atoxil	  
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:	Confezioni:
50-100 g/hL.	Sacchi da 20 kg.
OTA (µg/l)  Riduzione di Ocratossina A (OTA), durante la fermentazione alcolica, ottenuta con l'aggiunta di Atoxil (100 g/hL)	
Copper DC	 
Solfato di rame per la rimozione degli odori di ridotto.	
Dosi:	Confezioni:
10 g/hL sono in genere sufficienti per l'eliminazione dei solfuri dal vino.	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 H₂S e mercaptani.	
Dosi:	Confezioni:
5-20 g/hL (dose massima 50 g/hL).	Sacchetti da 2 kg.

LA PROTEZIONE MICROBIOLOGICA

Flor-Stop®


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

Dosi:
Confezioni:

1 pastiglia galleggiante per contenitore.

 Damigiane: 300 pezzi. Fusti: 80 pezzi.
Vasche: 40 pezzi.

Battkill
miniTubes


A base di chitosano per evitare lo sviluppo dei batteri lattici e lo svolgimento della fermentazione malolattica nei vini bianchi, rosati, rossi e nelle basi spumante. Si inserisce in un protocollo di riduzione della SO_2 .

Dosi:
Confezioni:

 Dopo fermentazione: 15-30 g/hL. Stabilizzare dopo
FML: 20-30 g/hL. Base spumanti: 10-20 g/hL

Barattoli da 500 g e sacchetti da 2 kg.

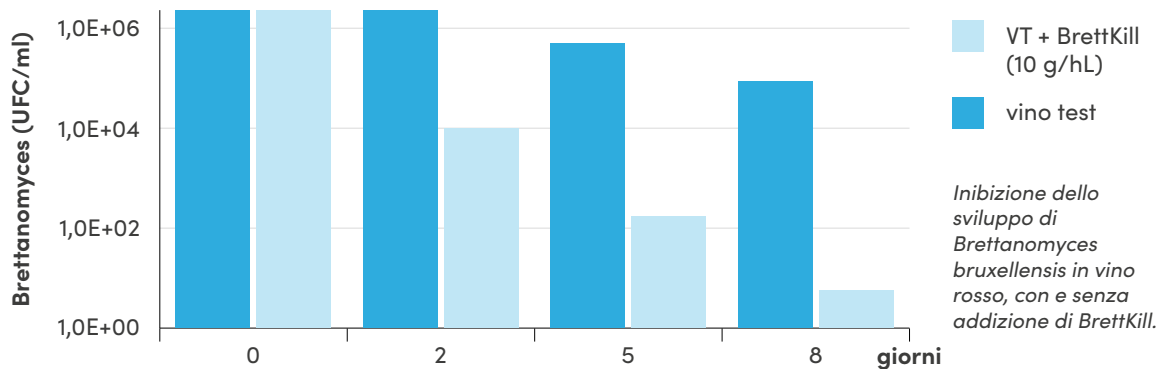
Brettkill
miniTubes


A base di chitosano per evitare lo sviluppo dei *Brettanomyces* e la produzione di fenoli volatili. Si impiega su tutti i vini, in particolare durante l'affinamento dei vini rossi dopo la fermentazione malolattica. Si inserisce in un protocollo di riduzione della SO_2 .

Dosi:
Confezioni:

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

Barattoli da 500 g.



Liquisol 15K		 
Soluzione acquosa di potassio bisolfito con il titolo del 15% di SO ₂ .		
Dosi:	Confezioni:	
A seconda delle necessità. 10 g/hL apportano 15 mg/l di SO ₂ .	Taniche da 25 kg.	
Liquisol 63N		
Soluzione acquosa di ammonio bisolfito con il titolo del 63% di SO ₂ .		
Dosi:	Confezioni:	
A seconda delle necessità. 10 g/hL apportano ca. 63 mg/l di SO ₂ e 13,8 mg/l di azoto prontamente assimilabile.	Taniche da 25 kg.	
Fumaric H⁺		AF 
Acido fumarico puro per inibire la crescita e lo sviluppo dei batteri lattici nei vini.		
Dosi:	Confezioni:	
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.	Sacchi da 5 kg e da 25 kg.	
LA STABILITÀ TARTARICA		
Super-40[®]		AF  
Acido metatartarico puro, con alto indice di esterificazione e perfettamente solubile. Indicato nei vini privi di instabilità proteica o colloidale.		
Dosi:	Confezioni:	
10 g/hL (dose massima).	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 colloidali presenti. Super 40 Special evita questi fenomeni, pur garantendo l'azione stabilizzante, grazie all'alto indice di esterificazione.	
Dosi:	Confezioni:
10 g/hL (dose massima).	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:	Confezioni:
75-300 g/hL (dose massima).	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:	Confezioni:
20-50 g/hL.	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:	Confezioni:
40-100 g/hL.	Sacchi da 5 kg e da 15 kg.

Cristallgen		AF		
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:		Confezioni:		
20-40 g/hL.		Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.		
Nuovo Cristallgen		AF		
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:		Confezioni:		
20-40 g/hL.		Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.		
LA GOMMA ARABICA				
Délite				
Gomma arabica a catena lineare e poco ramificata ottenuta da boccole di Acacia senegal. Attenua le sensazioni astringenti e acide e conferisce maggiore morbidezza. 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:		Confezioni:		
Dose massima: 130 g/hL		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:		Confezioni:		
Dose massima: 130 g/hL		Taniche da 5 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.

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:	Confezioni:
Dose massima: 110 g/hL	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. Coadiuvata l'azione dell'acido metatartarico.	
Dosi:	Confezioni:
Dose massima: 130 g/hL	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:	Confezioni:
Da 10 a 30 g/hL	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:	Confezioni:
Da 10 a 30 g/hL	Sacchi da 10 kg.

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:	Confezioni:
Dose massima: 130 g/hL	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 pastorizzazione in bottiglia o di riempimento a caldo.	
Dosi:	Confezioni:
10-40 g/hL.	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:	Confezioni:
10-20 g/hL.	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:	Confezioni:
5-10 g/hL.	Sacchetti da 1 kg.

PER SAPERNE DI PIÙ

Gli stabilizzanti

PREVENIRE O RIMUOVERE IL DIFETTO DI RIDOTTO PER:

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

PREVENZIONE

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

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

RIMOZIONE

Per la rimozione di H_2S e mercaptani:

→ **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.

PER SAPERNE DI PIÙ

Gli stabilizzanti

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 polisaccaridiche (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 astringenti. 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 oltretutto 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).

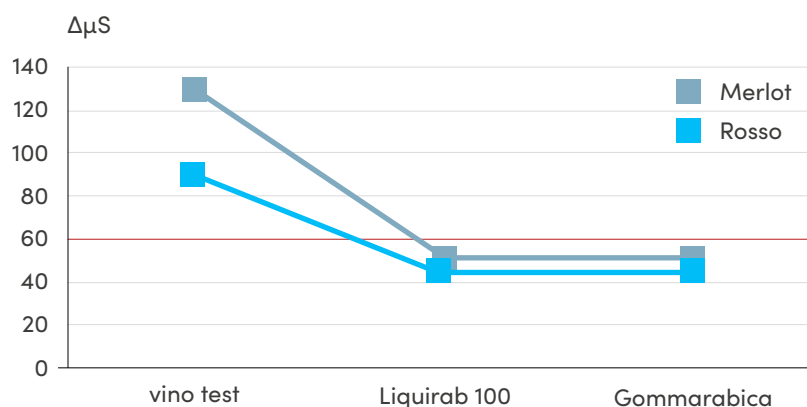


Grafico 1: effetto dell'aggiunta di Liquirab 100 e Gommarabica DC, entrambe a 100 g/hL, sulla stabilizzazione tartarica di due diversi vini rossi.

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).

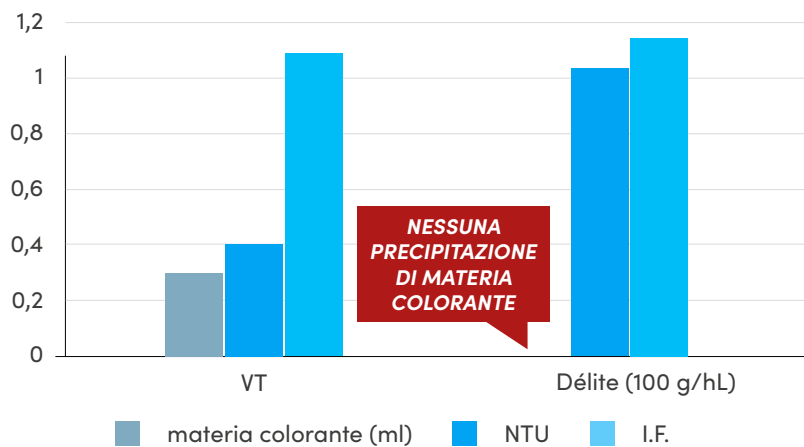


Grafico 2: materia colorante precipitata (mL/10 mL, NTU e I.F. in vino rosso con leggera instabilità del colore, dopo sosta a -4 °C per 6 gg.

PER SAPERNE DI PIÙ

GLI STABILIZZANTI

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-etilfenolo 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.

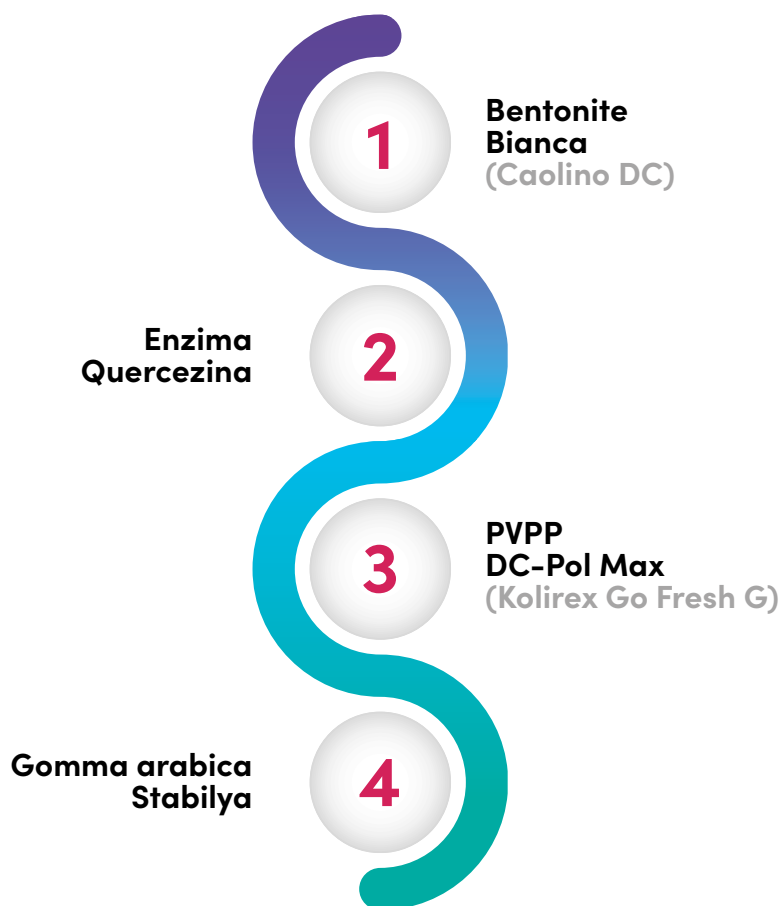
NOTA: 20 g/hL di Carb-Off è una dose standard. Consigliamo di verificare la dose effettivamente necessaria mediante prove di laboratorio. È fondamentale garantire l'igiene di tutte le attrezzature (v. p.to 1).

4. CHIARIFICA FINALE

PRODOTTO	DOSE	CONTATTO
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.

QUERCETINA: LA RISPOSTA DAL CIN È UN APPROCCIO INTEGRATO

Il Protocollo Dal Cin – Quercetina Control comprende quattro prodotti, ciascuno associato a una funzione specifica e a una fase ben definita.





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 brillantanti. Indicato per la ritenzione di colloidali instabili, lavora facilmente fino a 6-7 bar di sovrappressione.	
Dosi:	Confezioni:
0,5-2 kg/m ² .	Sacchetti da 5 kg. Impiegare immediatamente dopo l'apertura.
Fitomix Largo, DC e Super	  
Prepannelli predispersi per filtrazioni di sgrossatura, brillantanti e di finitura rispettivamente, a base di cellulosa e perlite.	
Dosi:	Confezioni:
0,5-2 kg/m ² .	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, brillantanti e di finitura rispettivamente. Possono essere impiegati da soli o abbinati a perliti e/o diatomee.	
Dosi:	Confezioni:
1 kg/m ² è generalmente sufficiente.	Sacchetti da 5 kg. Impiegare immediatamente dopo l'apertura.
PREPANNELLI SECCHI	
Alfatex®	  
Prepannelli secchi con cellulosa a fibra corta, in associazione a perliti.	
Dosi:	Confezioni:
Alfatex Super V: 10 g/kg di Enoperlite (1/extra o 3/extra), nella filtrazione sgrossante di mosti. Alfatex 101: 500-1200 g/m ² , nella filtrazione sgrossante. Alfatex 102: 700-1500 g/m ² , nella filtrazione brillantante. Alfatex 103: 800-1500 g/m ² , nella filtrazione di finitura.	Sacchi da 20 kg.

ALLUVIONAGGIO	
Enorandall®	  
Gamma di farine fossili per la filtrazione da sgrossante alla finitura prima delle cartucce finali.	
Dosi:	Confezioni:
50-200 g/hL in alluvionaggio.	Sacchi da 20 o 25 kg a seconda del tipo di farina fossile.
Filtex 7	  
Filtex 7 è stato formulato per poter essere impiegato in alluvionaggio sostituendo efficacemente le farine fossili nella formazione del pannello. Rispetto alle farine fossili Filtex 7 non è classificato come pericoloso secondo la normativa vigente, può quindi essere impiegato in piena sicurezza per l'operatore.	
Dosi:	Confezioni:
20-100 g/hL a seconda delle caratteristiche intasanti del mosto o del vino.	Sacchi da 20 kg.
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:	Confezioni:
1000-1500 g/m ² nel pannello del filtro rotativo. 50-200 g/hL in alluvionaggio.	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.	

	MOSTI		VINI				
	TORBIDI	CHIARIFICATI	GREZZI	TORBIDI	VELATI	CHIARIFICATI	BRILLANTI
PREPANNELLI							
ALFATEX Super-V							
ALFATEX 101							
ALFATEX 102							
ALFATEX 103							
FITOMIX largo							
FITOMIX DC							
FITOMIX super							
FITOFLOC DC							
RHOCELL largo							
RHOCELL DC							
RHOCELL super							

	MOSTI		VINI				
	TORBIDI	CHIARIFICATI	GREZZI	TORBIDI	VELATI	CHIARIFICATI	BRILLANTI
ALLUVIONAGGIO							
enoperlite 1 flux							
enoperlite 1 extra							
enoperlite 3 extra							
enoperlite 7 extra							
enoperlite 10 extra							
enoperlite S							
enorandall 1 extra							
enorandall 1							
enorandall 3F							
enorandall 7							
filtex 7							
CARTONI							
ZP 10							
ZP 50							
ZP 70							
ZP 90							
ZP 110							
ZP 130							



Agricoltura

I prodotti della linea agricoltura Dal Cin sono compatibili con i più moderni approcci di agricoltura integrata e biologica, nel rispetto dell'ambiente e dell'operatore.

Le Agrospecialità, prive di additivi e coadiuvanti di sintesi, garantiscono formulazioni senza residui, applicabili fino alla raccolta e senza interferenze nei processi di fermentazione del mosto.



Best Seller

Bentonite bianca

BEST
SELLER



Bentonite bianca

“Polvere di Roccia” ottenuta dalla macinazione meccanica di bentonite naturale ricca in montmorillonite. Il prodotto è micronizzato ad un livello di finezza tale da evitare ogni intasamento, salvaguardando così pompe, filtri e ugelli degli atomizzatori. Bentonite Bianca svolge da coadiuvante/adesivante per i trattamenti fogliari primaverili, controlla l’umidità, impedendo il proliferare di lieviti, batteri e funghi e limita la produzione di flavonoli (quercetina).

Dosi:

Vite: 1 – 2 kg/hL
In miscela: 200 – 300 g/hL

Confezioni:

Sacchi da 20kg.



Fosfiti
free



Diossina
free



Silice cristallina
respirabile free

Altri prodotti della categoria:

CORROBORANTI

Biobenton



Fosfiti
free



Diossina
free



Silice cristallina
respirabile free

Bentonite 100% naturale estratta in cava con processi fisici, tipicamente ricca in montmorillonite. Il grappolo trattato con Biobenton asciuga molto velocemente, contenendo così i danni delle spaccature dell’acino causate da agenti indesiderati e dalla grandine. Il potere ritentivo nei confronti dell’acqua riduce gli eccessi di umidità sulla superficie vegetale, contrastando lo sviluppo dei funghi patogeni sui grappoli in fase di maturazione.

Dosi:

Vite: 20 – 30 kg/Ha
Ortaggi: 2 – 3 kg/1.000mq
In miscela: 10 – 15 kg/Ha

Confezioni:

Sacchi da 25kg.

Zeolite DC  Fosfiti free  Diossina free  Silice cristallina respirabile free	
“Polvere di Roccia” ottenuta dalla macinazione fisico-meccanica di Zeolite estratta in cava, di elevata purezza e alto tenore in Clinoptilolite ($\geq 90\%$). Il prodotto è micronizzato ad un livello di finezza tale da evitare ogni intasamento, salvaguardando così i filtri e gli ugelli degli atomizzatori. Zeolite DC ricopre foglie e frutti di un sottile strato superficiale, particolarmente resistente al dilavamento, che funge da barriera fisica alla diffusione degli insetti.	
Dosi:	Confezioni:
Frutta, vite: 300 – 600 g/hL Agrumi, olivo: 300 – 600 g/hL Ortaggi: 200 – 500 g/hL In miscela con fertilizzanti e fitofarmaci: 200 – 300 g/hL In miscela da solo o con prodotti micronizzati: 10 – 25 kg/Ha	Sacchi da 5kg e 15kg.
Caolino DC  Fosfiti free  Diossina free  Silice cristallina respirabile free	
“Polvere di roccia” ottenuta da macinazione fisico-meccanica di argille naturali ad alto contenuto di caolinite ($>90\%$). Caolino DC è un caolino finissimo, ad elevata purezza e non calcinato, che forma su foglie e frutti una sottile patina bianca, resistente al dilavamento e riflettente i raggi solari. L'elevata micronizzazione garantisce una distribuzione uniforme, senza residui nel serbatoio né negli ugelli dell'atomizzatore.	
Dosi:	Confezioni:
Olivo: 2,5 – 5 kg/hL Vite, frutta, ortaggi: 2 – 3 kg/hL	Sacchi da 20 e 25 kg.
Tannino DC  Fosfiti free  Diossina free  Silice cristallina respirabile free	
Tannino DC è un “estratto integrale di castagno” in forma liquida ottenuto esclusivamente con processi fisici, che migliora la resistenza delle piante agli stress biotici e abiotici. Ricco in polifenoli e acidi organici, conferisce un'azione anti-laccasi sulle uve in maturazione, leggera acidificazione del pH del terreno con miglioramento dell'attività radicale, azione di disturbo nei confronti di nematodi, funghi, virus e batteri e svolge un'attività antiossidante e regolatrice del metabolismo cellulare e fito-ormonale.	
Dosi:	Confezioni:
Vite, frutta: 400 – 800 cc/hL Ortaggi: 2 – 3 l/1.000 mq	4l

SPECIALITÀ ENOLOGICHE	
Solfobenton®	 Fosfiti free  Diossina free  Silice cristallina respirabile free
Solfobenton è un composto minerale fortemente igroscopico, con spiccata azione disidratante. Sulle uve trattate favorisce una rapida asciugatura, limitando i danni da ferite da grandine e le spaccature dell'acino dovute alla raccolta meccanica. Lo sviluppo di anidride solforosa consente l'inattivazione degli enzimi ossidativi e il controllo della proliferazione di lieviti, batteri e funghi.	
Dosi:	Confezioni:
Uva: 100 – 150 g/q	Sacchi da 20kg.
SOSTANZE DI BASE	
Chitosano DC	 Fosfiti free  Diossina free  Allergeni free
Soluzione stabilizzata di chitosano cloridrato, polimero organico di origine vegetale derivato da <i>Aspergillus niger</i>, matrice policationica altamente reattiva. Garantisce elevato assorbimento fogliare e alta attività biologica. Di origine fungina, non contiene gli allergeni tipici del chitosano da gamberetto. Chitosano DC innesca una serie di reazioni biochimiche di difesa; i trattamenti stimolano i tessuti a contrastare la colonizzazione fungina.	
Dosi:	Confezioni:
Vite: 300 – 500 cc/hL Frutta, ortaggi – trattamenti fogliari: 200 – 300 cc/hL Frutta, ortaggi – in fertirrigazione: 5 – 10 l/Ha Floricoltura – trattamenti fogliari: 200 – 400 cc/hL Floricoltura – in fertirrigazione: 5 – 7 l/Ha	5l – 25l



VITE	FOGLIE DISESE	FIORITURA	ALLEGA- GIONE	PRE- CHIUSURA	INVIATURA	MATURA- ZIONE	POST RACCOLTA
BIOBENTON							
B.BIANCA							
ZEOLITE DC							
CAOLINO DC							
TANNINO DC							
CHITOSANO DC							
SOLFOBENTON							

FOCUS EXTRA

I Dealcolati

RIEQUILIBRARE I DEALCOLATI CON DAL CIN

Nel mondo enologico la dealcolazione è una nicchia ma in rapida espansione, con previsioni di crescita significative e con ottime prospettive di penetrazione nelle generazioni più giovani (Millennials e Z - Fonte IWSR), e tra coloro che attualmente non consumano alcolici.

In attesa di maggiore specializzazione nella produzione, la fase attuale di transizione vede l'urgenza di fornire strategie efficaci ed immediatamente applicabili per sopperire alle conseguenze organolettiche che l'assenza di alcol comporta sul prodotto finale in termini di **maggiore instabilità** (redox e microbiologica), **minor grassezza e struttura** e **aumento di sensazioni amare ed acide**, oltre ad una forte alterazione del quadro aromatico originario (minore intensità e comparsa di sentori mielosi).

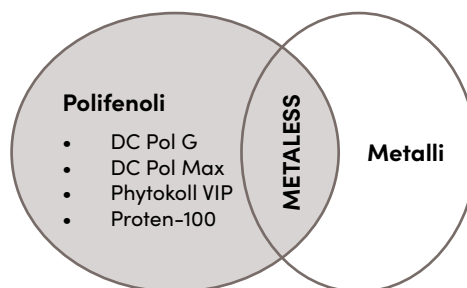
Evitarle presuppone un lavoro mirato, nelle fasi pre-dealcolazione ed in quelle seguenti di finissaggio.

TRATTAMENTI IN PRE-DEALCOLAZIONE

OBIETTIVO: STABILITÀ REDOX

1. Riduzione polifenoli ossidabili e metalli

- DC Pol G (PVPP)
- DC Pol Max (PVPP a massima attività)
- Phytokoll VIP (Proteina di Pisello purissima);
- Proten-100 (Caseinato di Potassio purissimo).
- Metaless (PVI/PVP + PVPP)

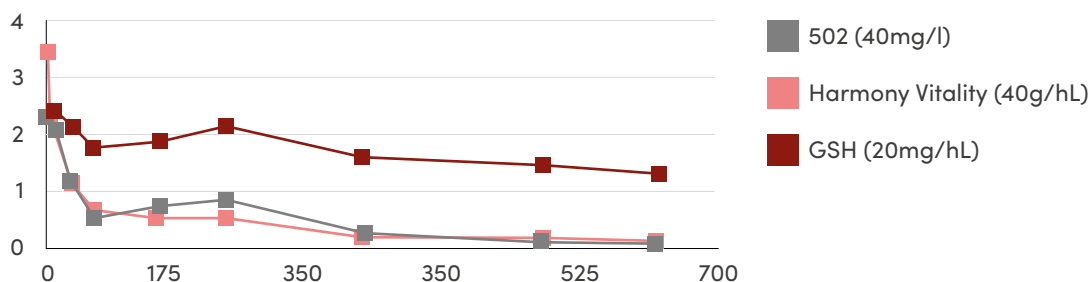


2. Protezione antiossidante

Harmony Vitality (derivato di lievito ricco in peptidi riducenti)

- Potere antiossidante;
- Consumo rapido di O_2 ;
- Longevità cromatica ed aromatica;
- Freschezza e volume.

PROTEZIONE ANTIOSSIDANTE



OBIETTIVO: RIDUZIONE DEGLI SQUILIBRI ORGANOLETTICI

1. Affinamento: la gamma Harmony contiene una serie di prodotti utili a garantire un affinamento mirato ad una maggiore rotondità in bocca e ad un profilo aromatico potenziato e definito, rafforzando le basi in vista del successivo trattamento di rimozione dell'alcol.

2. Chiarifica: la chiarifica può intervenire nella stabilizzazione del vino creando condizioni favorevoli alla dealcolazione senza svuotare il prodotto e mantenendo i presupposti per un risultato finale più equilibrato. La sinergia tra bentonite attivata, specifici derivati di lievito e derivati della Chitina, rende **Mosaico Protect** e **Mosaico Round** (miniTubes™) funzionali allo scopo, permettendo di ottenere la stabilità dei vini sotto diversi punti di vista (proteico, cromatico e microbiologico) ed evitando l'incidenza negativa di una chiarifica standard sul profilo organolettico.

AFFINAMENTO				CHIARIFICA			
Harmony Full				Mosaico Protect			
Harmony Floral				Mosaico Round			
Harmony Cherry							
Harmony Intense							
Harmony Pastry							
Harmony Moka							

Tab. 1-2: Trattamenti di affinamento e chiarifica per vini base dealcolate

OBIETTIVO: STABILITÀ MICROBIOLOGICA

Il Chitosano di origine fungina è uno strumento efficace e moderno per chiarifica e protezione microbiologica di mosti e vini, e si sposa con l'attenzione crescente del mercato verso la salubrità dei prodotti alimentari; vegano, non allergenico ed utilizzabile in vinificazione biologica, consente infatti di ridurre l'uso di solfiti.

La **R&D** ha messo a punto due prodotti innovativi in forma liquida, dove il chitosano in soluzione è totalmente attivato, per unire praticità d'uso e massima rapidità ed efficacia, superiore ai formulati polverulenti.

KitoClear: specifico per la **chiarifica**, altamente reattivo verso solidi sospesi e cellule microbiche ed in grado di formare flocculi voluminosi che facilitano la brillantatura ed operare buon controllo microbiologico. Molto reattivo con le componenti ossidate del colore, migliora la tonalità di bianchi e rosati.

BattKill XXL: specifico per il **controllo microbiologico**. Basso peso molecolare e grado di deacetilazione massimo, rendono il chitosano estremamente reattivo con le cellule microbiche e ne abbassano la sensibilità alla torbidità, rendendolo efficace in ogni situazione. Attivo su lieviti indigeni, batteri lattici ed acetici e Brett.

FOCUS EXTRA

I Dealcolati

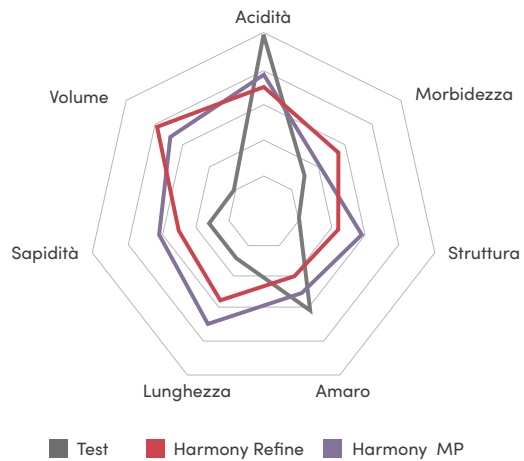
TRATTAMENTI IN POST-DEALCOLAZIONE

Assenza di alcol e conseguente spiccata deperibilità del prodotto rendono il post-dealcolazione critico e impongono tempi molto ristretti all'imbottigliamento. In questa fase è quindi importante utilizzare esclusivamente prodotti di finitura come **tannini**, **mannoproteine** e **gomme arabiche**, oltre ai trattamenti stabilizzanti (es. CMC e Acido Metatartarico), con l'obiettivo di puntellare il lavoro fatto sulle basi e colmare residue lacune organolettiche e di stabilità, senza incidere su limpidezza e filtrabilità del prodotto.

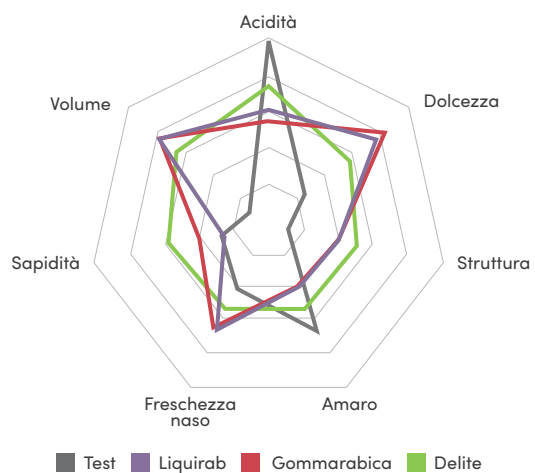
Varie prove effettuate su diverse matrici dealcolate (bianche, rosate e rosse), seguite da degustazione, hanno permesso di individuare, all'interno dell'ampia gamma Dal Cin, una serie di prodotti che possono coadiuvare efficacemente gli enologi nel rifinire nel modo più equilibrato ed armonioso il prodotto finale.

TANNINI		
	NASO	BOCCA
Infinity YELLOW	complessità agrumata	freschezza (se necessaria)
Infinity VERT	pulizia e freschezza	struttura senza astringenza
TOP-TAN AR	apertura, copertura note mielose e intensità fruttata	sapidità, mineralità, lunghezza e struttura leggera
Infinity ROBLE	apertura, eleganza, dolcezza	dolcezza, equilibrio freschezza struttura leggera
Infinity CLASS	vaniglia, dolcezza, fruttato	molta grassezza, struttura senza secchezza
Infinity CREAMY	vaniglia, pasticceria, speziato	grassezza e deciso aumento di struttura

MANNOPROTEINE		
	NASO	BOCCA
Harmony REFINE	riduzione sentori vegetali	Volume, morbidezza, riduzione sensazioni acide ed amare
Harmony MP	freschezza e mineralità	Sapidità, struttura e persistenza



GOMME ARABICHE		
	NASO	BOCCA
Gomma-arabica e Liquidrab 100	pulizia e freschezza	Volume, dolcezza, riduzione sensazioni acide e amare
Delite	Pulizia	Sapidità, struttura leggera e persistenza



FOCUS EXTRA

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.

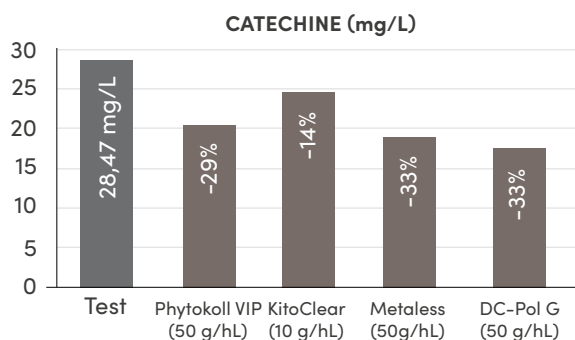
CHIARIFICA DEI MOSTI E DEI VINI

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

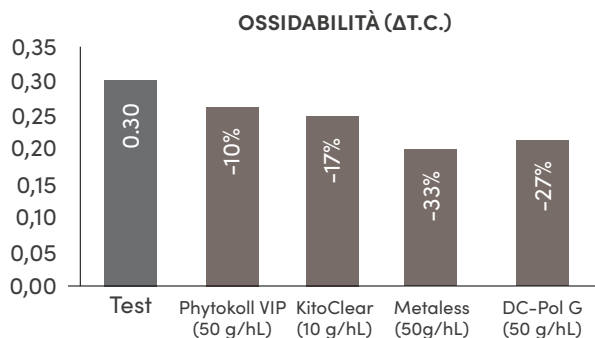
KitoClear: chitosano pre-attivato per illimpidire, rimuovere le frazioni ossidate, flottare anche mosti difficili.

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.

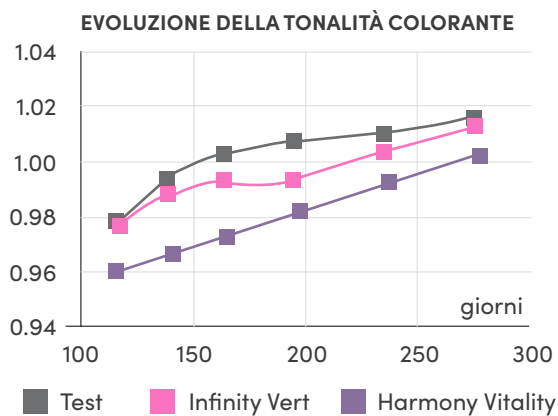
n.b.: Metaless ha rimosso il 65% del ferro presente.

STOCCAGGIO, AFFINAMENTO E PRE-IMBOTTIGLIAMENTO

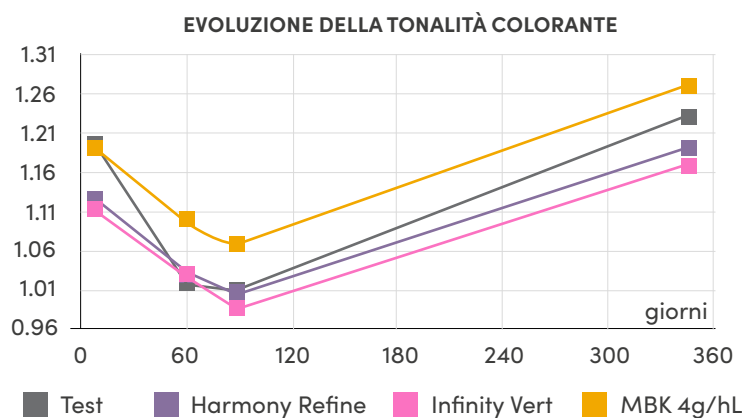
Harmony Vitality: derivato di lievito ricco in glutazione e peptidi riducenti. Preserva colore e aromi dall'ossidazione durante stoccaggio e affinamento permettendo di ridurre l'impiego di SO_2 (v. graf. 3).

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 SO_2 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 preimbottigliamento di vino Chiaretto, hanno permesso di ottenere una migliore tonalità colorante dopo un anno di conservazione.

NOTE



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



DAL CIN GILDO S.p.A.

20863 Concorezzo (MB) - Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477
info@dalcin.com

dalcin.com