

VENDEMMIA

Guida ai prodotti

Speciale Vendemmia 2020



Le novità nella gamma prodotti

Perdomini-IOC

Anche quest'anno abbiamo il piacere di presentarVi alcuni nuovi prodotti, a conferma del successo della filosofia di ricerca ed innovazione che da sempre ci contraddistingue.

IOC BE FRESH

- Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Risultato di una tecnologia innovativa di selezione dei lieviti, **IOC BE Fresh** rivela gli aromi legati alla freschezza del fruttato nei vini rossi.
- **IOC BE Fresh** non possiede la capacità di formare SO₂ e permette di ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti.
- L'insieme di queste caratteristiche contribuisce a far sì che **IOC BE Fresh** rappresenti uno strumento eccezionale per la vinificazione di uve mature e l'ottenimento di vini rossi sani, netti, che presentano una notevole freschezza al naso e in bocca.

EXTRAFLORE PURE FRUIT

- Batterio enologico *Oenococcus oeni* a inoculo diretto per la purezza delle note fruttate e per il controllo della fermentazione malolattica in condizioni difficili.
- Batterio enologico selezionato su vini rossi, vigoroso in condizioni di vinificazione limitanti (alcol elevato, elevata acidità o al contrario quantitativi di acido malico ridotti, basse temperature).
- Adatto a vini di tipologie e di origini molto diverse, può essere aggiunto direttamente nel mosto o nel vino.
- **Extraflore Pure Fruit** favorisce la purezza del profilo fruttato dei vini e contribuisce a conferire rotondità.

ESSENTIAL ANTIOXIDANT

- Tannino di noce di galla con eccellente potere antiossidante.
- Inibisce l'attività enzimatica responsabile dell'ossidazione dei mosti provenienti da vendemmie colpite da *Botrytis*.
- Tannino estremamente puro e molto ricco in polifenoli. Ai dosaggi consigliati non apporta note amare o astringenti.



Per evitare ogni tipo di malnutrizione... scegli il menù più adatto al tuo lievito!

La nutrizione dei lieviti è una prassi ormai consolidata e ritenuta essenziale in ambiente enologico per ottenere le migliori prestazioni tecnico sensoriali dal lievito. L'esperienza insegna che lieviti mal nutriti, oltre a non esprimere al meglio le caratteristiche enologiche che si vogliono conferire al vino, possono innescare processi non desiderati (produzione di off-flavours, acetaldeide ecc.), e quindi

rappresentare una perdita in termini di resa sia del lievito che di valorizzazione del prodotto finito. Si può per questo intuire quanto sia importante la scelta del nutriente/i ideali per ottimizzare le prestazioni dei lieviti inoculati. Numerosi studi hanno dimostrato come il tipo di nutrizione induce maggiori differenze sensoriali nel vino rispetto al ceppo di lievito!

Composizione		Sorgente di azoto		Azoto assimilabile apportato (mg/L) da aggiunta di 40 g/hL		Azoto ammoniacale		Fattori apportati dal lievito				Altro	
		Azoto Organico	Azoto minerale	Calcolo diretto	Calcolo teorico	Fosfati	Solfati	Amonocidi	Steroli e lipidi	Minerali	Vitamine	Thiamina aggiunta	Cellulosa
Protettori di lievito	Ecobiol Pied de Cuve			na	na			na	•••	••••	••••		
	Ecobiol Pied de Cuve Arom			na	na			na	••••••	•••	••••		
Nutrienti organici	Activit O	••••••		17	45			••••••	•	•••	•••	•••	
	Ecobiol SH	•••••		6	16			•••	•	•••	•••		
Nutrienti misti	Activit	••	•••	52	53	x		•		••	••	••	
	Ecobiol	••	•••	48	56	x	x	•		••	••		••
	Ecobiol Perlage	•••	••	36	42	x		••		••	••		
	Activit AD	•••••	•••	57	68	x		•••		••	••	••	
Detossificanti	Cellclean			na	na			na	••	••	••		
Nutrienti semplici (minerali)	Fosfovite		•••••	84	84	x						•••	
	Fosfovite Plus		••••	76	76	x						••••••	•
	MinVit		••••	76	76	x	x					•••	•

Batteri enologici IOC: per appagare i tuoi sensi.

Per non rischiare di compromettere tutto il lavoro fatto in vendemmia e per il completamento del lavoro svolto dai lieviti, i batteri enologici IOC rappresentano il top di gamma nelle applicazioni per la vinificazione. Permettono di controllare i processi garantendo linearità nelle caratteristiche

olfattive e gustative che si vogliono conferire ai propri vini. Nel mondo enologico moderno essere in grado di fornire la massima linearità di prodotto all'interno della stagione di vendemmia rappresenta un notevole punto di forza commerciale, ed una maggiore garanzia per i Vostri acquirenti.

Caratteristiche tecniche sensoriali

	IOC Inoflore	IOC Extraflore	IOC Maxiflore Satin	IOC Maxiflore Elite	IOC Inobacter	Extraflore Pure Fruit
Tipologia prodotto	MBR (inoculo diretto)	MBR (inoculo diretto)	1-Step (prepar. breve)	1-Step (prepar. breve)	Standard (Pied de cuve)	MBR (inoculo diretto)
Semplicità d'uso	••••	••••	•••	•••	••	••••
Coinoculo	••••	••	••••	••	•	••••
Inoculo sequenziale	••	••••	••••	••••	••••	••••
Parametri applicativi	Alcol 14%	Alcol 14%	Alcol 16%	Alcol 15,5%	Alcol 13,5%	Alcol 16,5%
	pH > 3,25	pH > 3,15	pH > 3,25	pH > 3,10	pH > 2,90	pH > 3,10
	SO ₂ tot < 60 mg/l	SO ₂ tot < 40 mg/l	SO ₂ tot < 60 mg/l	SO ₂ tot < 60 mg/l	SO ₂ tot < 60 mg/l	SO ₂ tot < 50 mg/l
	Temp > 18°C	Temp > 18°C	Temp > 18°C	Temp > 18°C	Temp > 16°C	Temp > 15°C
Resistenza ai polifenoli	••	••	••••	••	-	••••
Complessità aromatica	••••	••••	••	••••	•••	•••
Diacetile	Nulla se in coinoculo	Medio	Molto basso	Importante	Molto basso	Molto basso
Speziato	•	••••	••	••••	••••	•
Fruttato	••••	••	•••	••	•••	••••
Grassezza	••	•••	••••	•••	•••	•••

Applicazioni enologiche

Vini bianchi	••••	••	••	••••	••••	••
Vini rossi	••••	••••	••••	••••	••	••••
Vini rosati	••	•	•	•	••	••
Vino novello	••••	•	•	•	••	••••
Base spumante	•	•	•	•	••••	•

La gamma prodotti Perdomini-IOC



= Prodotti enologici AUTORIZZATI nella produzione di vini biologici come previsto dal Regolamento (EU) N.2019/2164.

Essi sono direttamente ammessi o ammessi se ottenuti da materie prime certificate, se disponibili (prodotti indicati con * / richiedere specifica dichiarazione a Perdomini-IOC).



= Prodotto con certificazione BIO.

L

LIEVITI

Institut La Claire

-  **EM2** Per vini bianchi importanti o da invecchiamento, dove si vogliono esaltare gli aromi primari, la tipicità del vitigno di origine e la complessità sensoriale del vino.
-  **CGC62** Per vini bianchi importanti, dove si vuole esaltare l'impatto olfattivo sia a livello di intensità che di complessità. Per vini floreali (fiori bianchi) e fruttati (agrumi in genere e mela selvatica).
-  **C58** Per vini rossi da invecchiamento, eleganti e complessi dove sono ricercati sia i caratteri gustativi sia gli aromi primari e secondari nel vino.
-  **La Claire eXtreme** Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato in Napa Valley – California, ideale per gestire opportunamente fermentazioni alcoliche di vini di pregio ad alto grado alcolico. Sperimentazioni condotte dal gruppo IOC in collaborazione con Istituti di ricerca in merito alle sinergie lieviti/batteri, lo indicano estremamente compatibile nel co-inoculo.
-  **T73** Per vini giovani o novelli equilibrati, ricchi di profumi (frutti rossi) nel rispetto del colore tipico del vitigno.
-  **SP665** Per vini bianchi e rossi, particolarmente indicato nella presa di spuma, dove si vogliono vini che rispecchiano la tipicità del territorio e del vitigno. Per mosti difficili da elaborare in condizioni limite (amarone, passiti ecc).
-  **VDP** Per vini bianchi dal grande carattere aromatico, dove si vuole esaltare sia la componente aromatica sia quella floreale. È particolarmente indicato nella presa di spuma di vini neutri o semiaromatici.
-  **Varietal Touch** Lievito specifico per vini dal forte carattere varietale, ideale per vini bianchi di qualità La Claire Varietal Touch grazie al suo unico corredo enzimatico è in grado di rivelare gli aromi varietali presenti nel mosto.

Blastosel

-  **FR95** Per vini bianchi dal carattere deciso, fruttati e di pronta beva, dove si vuole arricchire il corredo aromatico con aromi perfettamente integrati nel patrimonio naturale del vitigno.
-  **Grand Cru** Per vini rossi importanti, dove si vogliono sviluppare aromi intensi (speziati e fruttati in genere), non produce aromi solforati.
-  **Lambda** Caratterizzato da una regolare velocità di fermentazione anche a basse temperature.
-  **Delta** Caratterizzato da una regolare e rapida velocità e pulizia di fermentazione anche nelle situazioni più difficili. Resistente alle alte gradazioni zuccherine e alcoliche, necessità di azoto medio-bassa.
-  **P346** Lievito per la fermentazione di vini bianchi aromatici. Ottimo per la produzione di spumanti Charmat aromatici e freschi (agrumi, fiori bianchi). Fermentazione regolare sicura anche in condizioni di basse temperature.
-  **WhiteFeel** Ceppo di lievito selezionato per esaltare aromi di frutta esotica ed agrumi (ananas, pompelmo) per vini bianchi e rosati, conferisce equilibrio tra rotondità e freschezza.
-  **Delice** Ceppo di lievito selezionato per ottimizzare il gusto dei vini rossi di qualità grazie al rilascio di mannoproteine che contribuiscono a migliorare le sensazioni in bocca e a ridurre l'astringenza. Il contributo sensoriale di Blastosel Delice è nell'esaltazione delle note di frutti rossi, frutti neri e spezie.
-  **Horizon** Ceppo dotato di ottima attività fermentativa, indicato per la conduzione di fermentazioni in mosti bianchi e rossi, per ottenere vini dal forte carattere varietale. Indicato per la fermentazione primaria, in condizioni nutrizionali e di temperatura favorevoli.

Institut Oenologique de Champagne (IOC)

-  **TwICE** Lievito selezionato per vini bianchi dal grande carattere. Lievito che valorizza il carattere varietale, rivelando frutta bianca (pesca, pera ed albicocca) ed agrumi (limone).
-  **18-2007** In Champagne è il ceppo più impiegato sia in vinificazione sia in presa di spuma. Per vini di grande finezza, esalta le qualità del vitigno e del *terroir*.
-  **R9008** Lievito che, grazie all'alta produzione di polisaccaridi e glicerolo, è consigliato per vini ad alta gradazione alcolica o per ottenere vini morbidi e strutturati. Diminuisce la sensazione erbacea o i tannini aggressivi.
-  **Fresh Rosé** Lievito di ultima generazione per la produzione di vini rosati freschi e fruttati. Per la fermentazione in bianco e rosato per l'ottenimento di vini aromatici dalla lunga shelf-life.
-  **BIO** Lievito specifico certificato BIOLOGICO. Per la vinificazione di mosti provenienti da uve biologiche. Permette la valorizzazione del vitigno nel pieno rispetto del *terroir* di partenza.
-  **Prime Rouge** Lievito specifico per la fermentazione di vini rossi giovani. Permette di ottenere vini rotondi dall'aroma di frutta rossa. I vini ottenuti si caratterizzano per il colore più intenso, un'intensità aromatica netta con l'attenuazione delle note vegetali.
-  **IOC Be Fruits** Lievito specifico per la rivelazione degli esteri fruttati (frutta rossa, ananas e agrumi) nei vini bianchi e rosati, non possiede la capacità di formare SO₂. Esso può ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti.
-  **IOC Be Thiols** Lievito selezionato per vini ricchi in tioli fruttati, ideale per la produzione di vini salubri, tiolati, permettendo al tempo stesso di limitare il tenore dei solfiti al loro livello più basso.
-  **IOC BE FRESH** Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Risultato di una tecnologia innovativa di selezione dei lieviti, IOC BE Fresh rivela gli aromi legati alla freschezza del fruttato nei vini rossi. IOC BE Fresh non possiede la capacità di formare SO₂ e permette di ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti. L'insieme di queste caratteristiche contribuisce a far sì che IOC BE Fresh rappresenti uno strumento eccezionale per la vinificazione di uve mature e l'ottenimento di vini rossi sani, netti, che presentano una notevole freschezza al naso e in bocca.
-  **IOC DynaMix** Miscela complessa di lieviti selezionati da diversi vitigni che permette l'espressione di tutto il potenziale del *terroir*, in totale sicurezza. IOC DynaMix permette di esprimere la biodiversità microbica, evitando al contempo una standardizzazione del vino legata ai difetti di una fermentazione non controllata.
-  **Gaïa™** Lievito *Metschnikowia fructicola* privo di potere fermentativo, capace però di combattere i lieviti indesiderati. Gaïa™ si rivela un importante strumento di limitazione del solfitaggio prefermentativo.

NEW

P

PROTETTORI DEL LIEVITO



Ecobiol Pied de Cuve Regolatore specifico della fermentazione, utilizzato durante la reidratazione dei lieviti apporta steroli e altri componenti fondamentali al metabolismo del lievito.



Ecobiol Pied de Cuve Arom Regolatore specifico della fermentazione, utilizzato durante la reidratazione dei lieviti apporta componenti fondamentali per la completa espressione delle potenzialità gusto olfattive del lievito.

N

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE



Min Vit Nutriente per lieviti composto da sali di ammonio (solfati e fosfati), tiamina e inerti.



Fosfo Vit Nutriente per lieviti composto da fosfato e tiamina. Può essere impiegato anche nella produzione di vini BIO.

Fosfo Vit+ Nutriente per lieviti composto da fosfato, cellulosa e tiamina.

Ecobiol Regolatore e attivatore specifico della fermentazione apporta sia fattori di crescita sia fattori di sopravvivenza associato a cellulosa. Ideale in tutte le situazioni di fermentazione.



Ecobiol Rouge Prodotto derivante da scorze di lievito ricco in polisaccaridi parietali a rapido rilascio. Utilizzato durante la fermentazione permette di ottenere vini più stabili sia dal punto di vista del colore e del gusto (morbidezza e struttura) sia del bouquet in generale.



Ecobiol Blanc Complemento nutritivo con funzioni antiossidanti composto da lievito inattivato.



Ecobiol Perlage Regolatore specifico della fermentazione secondaria, apporta sia azoto ammoniacale sia azoto amminico. Non contiene inerti. Permette al lievito di esprimere appieno il potenziale aromatico. Non apporta solfati.



Ecobiol SH Nutriente della fermentazione alcolica senza sali ammoniacali, apporta solo azoto amminico. Inoltre riduce le sensazioni solforate che si sviluppano durante la fermentazione alcolica.



Activit Attivatore di fermentazione, costituito da sali di ammonio, lieviti inattivi e tiamina. Apporta azoto organico e inorganico, inoltre ha un'azione detossificante permettendo la piena espressione aromatica del lievito.



Activit AD Nutriente costituito da azoto organico e inorganico (fosfato biammonico) e tiamina. A differenza di nutrienti complessi convenzionali, la sua base organica predominante è un autolisato di lievito.



Activit O Nutriente della fermentazione alcolica al 100% organico addizionato con tiamina. Impiegato all'inoculo dei lieviti e ad 1/3 della fermentazione induce una maggiore produzione di aromi fruttati e floreali diminuendo la produzione di solforosa.

OEnocell Regolatore specifico della fermentazione, da utilizzare in tutte le situazioni. Per correggere la torbidità del mosto, per regolarizzare la fermentazione, per esaltare il potenziale del lievito.



CellClean Scorze di lievito di *Saccharomyces cerevisiae* al 100% ad alto potere detossificante. Le scorze di lievito Cellclean assorbono gli inibitori della fermentazione alcolica quali: acidi grassi a media catena (acido esanoico, ottanoico, decanoico) e residui dei prodotti fitosanitari.

Glutarom Extra Nutriente ad elevatissimo contenuto di glutazione ridotto (GSH). Aggiunto all'inizio della fermentazione, permette di ottenere un vino a più elevata concentrazione di GSH, a condizione di alimentare correttamente il lievito in azoto organico.



Aromactivit 1 nutriente 100% organico, utilizzato subito dopo l'aggiunta del lievito nel mosto, permette di aumentare ed ottimizzare l'attività metabolica aromatica del lievito orientandola verso la rivelazione di aromi fruttati e floreali.



Aromactivit 2 nutriente policomposto utilizzato a 1/3 della fermentazione alcolica, permette di aumentare ed ottimizzare l'attività metabolica aromatica del lievito orientandola verso la rivelazione di aromi fruttati e floreali.

M

MALOLATTICA



IOC Inoflore Batteri ad inoculo diretto (MBR). Aumenta le note fruttate e floreali risultando minima la produzione di diacetile ("burro"). Ideale se impiegato nella tecnica del Co-inoculo lieviti /batteri. Adatto per vini bianchi rossi e rosati.



IOC Extraflore Batteri ad inoculo diretto (MBR). Aumenta le note speziate e fruttate, e la sensazione di rotondità e volume. Ideale se impiegato nella tecnica dell'inoculo post-fermentazione alcolica. Adatto soprattutto per vini rossi.

NEW



Extraflore Pure Fruit Battere enologico *Oenococcus oeni* a inoculo diretto per la purezza delle note fruttate e per il controllo della fermentazione malolattica in condizioni difficili. Batterio enologico selezionato su vini rossi, vigoroso in condizioni di vinificazione limitanti (alcol elevato, elevata acidità o al contrario quantitativi di acido malico ridotti, basse temperature). Adatto a vini di tipologie e di origini molto diverse, può essere aggiunto direttamente nel mosto o nel vino. Extraflore Pure Fruit favorisce la purezza del profilo fruttato dei vini e contribuisce a conferire rotondità.

IOC Maxiflore Satine Batteri a preparazione corta (1-Step). Aumenta le note fruttate con una bassa produzione di diacetile. Molto resistente alle alte gradazioni. Adatto soprattutto per vinificazioni in rosso.

IOC Maxiflore Elite Batteri a preparazione corta (1-Step). Aumenta le note fruttate e la sensazione di corpo e volume in bocca. Adatto per grandi volumi nella vinificazione in bianco e rosso.



IOC Inobacter Batteri a preparazione lunga (Standard). Adatto in tutte le situazioni enologiche, grazie alla bassa produzione di diacetile, esalta le note varietali del vino. È adatto alla preparazione di basi spumante metodo classico o in vini dalle condizioni enologiche "difficili".

Zimopec Ovols Lisozima puro derivante dall'albume d'uovo di gallina. La sua attività si esplica contro i batteri gram+ (batteri lattici). NB non ha alcun effetto contro i lieviti e i batteri acetici.

Nutriflore FML Regolatore e attivatore della fermentazione malolattica. Apporta i nutrienti essenziali per permettere al batterio di svolgere al meglio la fermentazione malolattica, inoltre apporta quei supporti fondamentali ad una elevata velocità fermentativa.

Nutriflore PDC Nutriente specifico per la reidratazione dei batteri malo lattici. Particolarmente indicato quando le condizioni della fermentazione alcolica si presentano difficili.

S

SPECIALI PRODOTTI DERIVATI DAL LIEVITO



Netarom Coadiuvante di affinamento a base di lieviti inattivi selezionati per il loro potere assorbente dei prodotti responsabili del gusto di ridotto.



Netarom Extra Coadiuvante di affinamento a base di lieviti inattivi ricchi in rame, consente di assorbire i prodotti responsabili del gusto di ridotto senza apportare rame al vino.

-  **Sphere** Formulato complesso a base di lieviti ricchi in polisaccaridi parietali. Sphere decuplica le sensazioni di grasso, rotondità e volume in bocca.
-  **Fyneo** Estratto proteico di lievito che possiede una forte capacità chiarificante e permette una rapida sedimentazione. Esso affina i vini eliminando i sentori duri ed amari e preservandone al tempo stesso le qualità aromatiche.
-  **ultiMA soft** Prodotto a base di mannoproteine specifiche completamente solubile. Se aggiunto al vino prima dell'imbottigliamento stabilizza la morbidezza ("zuccherosità") e la persistenza aromatica aumentando la salinità e la rotondità, diminuisce le spigolosità acide. Non varia la filtrabilità del vino.
-  **ultiMA fresh** Prodotto a base di mannoproteine specifiche completamente solubile. Se aggiunto al vino prima dell'imbottigliamento stabilizza la morbidezza ("zuccherosità") e la persistenza aromatica aumentando la freschezza globale del vino. Non varia la filtrabilità del vino.
-  **ultiMA Ready Life** Preparato liquido a base di mannoproteine selezionate che interagisce con la frazione aromatica del vino. Migliora l'equilibrio colloidale dei vini ed aumenta la lunghezza in bocca e la «zuccherosità».
-  **ultiMA ready expression** Specifiche frazioni di mannoproteine in forma liquida, istantaneamente attive e solubili nel vino per ridonare freschezza in termini di equilibrio gustativo. Nei vini rossi agisce efficacemente per ridurre l'amaro e l'astringenza, nei vini bianchi valorizza la sensazione di sapidità.
-  **ultiMA ready fizz** Specifiche frazioni di mannoproteine in forma liquida, istantaneamente attive e solubili nel vino per bollicine più cremose. Contribuisce sensibilmente all'ottenimento di un perlage più fine negli spumanti prodotti con il metodo "Charmat".

E

ENZIMI ENOLOGICI

Eno&Zymes

-  **ClearSpeed** Enzima pectolitico granulare per accelerare la chiarifica dei mosti bianchi, assicurando così aromi più freschi e fruttati.
-  **SweetPress** Enzima pectolitico granulare per la macerazione pellicolare dei vini bianchi. Favorisce l'estrazione aromatica.
-  **TrueColor** Enzima pectolitico granulare per la macerazione delle uve rosse. Favorisce la dissoluzione dei tannini, polisaccaridi e precursori aromatici contenuti nella buccia.
- EvolutionPlus** Enzima pectolitico/β-glucanasico granulare per l'affinamento dei vini bianchi e rossi. Migliora il profilo sensoriale globale (gusto e aromi) dei vini.
- EnzyFlow** Enzima pectolitico/β-glucanasico granulare unico nel suo genere, con attività complementari per il miglioramento della filtrabilità dei mosti e dei vini.
- AromPress** Enzima pectolitico granulare per la macerazione pellicolare dei vini bianchi aromatici. Favorisce l'estrazione aromatica e la sua espressione.
- CrossFlow** Enzima enologico specifico per la rigenerazione dei sistemi di filtrazione tangenziale. Grazie alla molteplicità ad alta loro alta concentrazione, le attività enzimatiche presenti permettono una pulizia completa dall'eventuale contaminazione organica proveniente dai mosti.
- AromColor** Enzima pectolitico granulare per la macerazione delle uve rosse. Favorisce la dissoluzione dei tannini polisaccaridi e precursori aromatici contenuti nella buccia. Inoltre grazie alla sua speciale formulazione libera i precursori aromatici già in fase fermentativa.
-  **Process Extreme** Enzima pectolitico granulare per la chiarifica o la macerazione di materie prime difficili. Grazie alla sua formulazione risulta attivo a pH bassi e condizioni difficili in generale. Adatto alla lavorazione per basi spumante o uve non a completa maturazione.

Zimopec

-  **P110L** Formulazione liquida enzimatica per la chiarifica dei mosti bianchi. Permette l'illimpidimento dei mosti in tempi rapidi.
-  **PML** Formulazione liquida enzimatica per la macerazione prefermentativa delle varietà bianche. Favorisce la liberazione dei precursori aromatici. Aumenta la resa in mosto fiore.
-  **PX5** Formulazione solida enzimatica per ottimizzare l'estrazione di precursori e di polifenoli da vitigni rossi. Migliora il profilo sensoriale.
-  **PXL-09** Formulazione enzimatica liquida per favorire l'estrazione dalle bucce delle varietà rosse. Migliora la qualità complessiva e i processi produttivi.
-  **Flotto Flash** Enzima liquido per la flottazione in continuo e discontinuo. Grazie alla sua formulazione permette di ottenere mosti limpidi in tempi rapidi ed anche a basse temperature.
-  **Color Flash** Enzima liquido per l'estrazione e la stabilizzazione durante la macerazione in rosso.
-  **Press Flash** Enzima liquido per la macerazione pellicolare delle uve bianche.
-  **Clear Flash** Enzima liquido per la chiarifica dei vini bianchi. Grazie alla sua formulazione permette di ottenere mosti limpidi in tempi rapidi anche a basse temperature.

T

TANNINI

-  **Cromofix SR** Tannino enologico per la stabilizzazione del colore nei vini rossi. La natura chimica del tannino presente in Cromofix è estremamente simile ai tannini condensati presenti nell'uva.
-  **Tanin SR** Tannino di quebracho puro per la stabilizzazione del colore.
-  **Gallotan** Può essere utilizzato come coadiuvante nelle operazioni di chiarifica, è un ottimo antiossidante che congiuntamente alla solforosa ne esalta l'attività. Protegge dall'ossidazione le sostanze aromatiche, inoltre è fondamentale nel trattamento di mosti infetti da Botrytis.
-  **Tanifase Elevage** Tannino ellagico puro. La qualità dei risultati ottenibili riflette l'assoluta cura riposta nella selezione della materia prima. Ideale per eliminare le proteine solforate, per prevenire le ossidazioni e per migliorare il quadro sensoriale di ogni vino.
-  **Tanin TC** Tannino ellagico puro proveniente da castagno caratterizzato dall'assenza di amaro e da un'alta reattività chimica.
-  **Cromox** Tannino derivante da una miscela di tannini proantocianidinici e di galla. Cromox possiede una spiccata attività antiossidante e stabilizzante della frazione colorante.
-  **Tan FlavourFF** Tannino proantocianidinico per la vinificazione in bianco e in rosso ricco in flavonoidi e di precursori aromatici.
-  **Volutan** Tannino liquido di uva al 100%. Grazie al suo metodo originale di estrazione è solubile al 100% senza alcuna precipitazione. Deriva unicamente da uve bianche. Trova impiego nella stabilizzazione del colore e per apportare morbidezza al vino.
-  **Tanin Bouquet R36** Tannino base ciliegio per mosti rossi e rosati, esprime note di frutta rossa stabilizzando il colore.



Tanin Bouquet B45 Tannino base agrumi per mosti bianchi e rosati, esprime note agrumate unitamente ad una efficace azione antiossidante.

Bouquet B49 Tannino per mosti bianchi e rosati, con una piccola frazione derivata da lievito ricca in glutazione. Atto all'ottenimento di vini dal carattere fruttato ed esotico unitamente a svolgere una spiccata azione antiossidante.



Mann Bouquet R16 Prodotto per mosti rossi, composto da tannini e derivato di lievito ricco in polisaccaridi. Apporta complessità, note speziate e di frutta nera (ribes), oltre a contribuire alla stabilizzazione del colore.

Mann Bouquet B19 Prodotto per mosti bianchi e rosati, composto da tannini e derivato di lievito ricco in polisaccaridi e glutazione. Apporta note floreali e di frutta bianca. Ottima azione antiossidante.



Essential PEP Tannino base di vinacciolo d'uva. Ideale per ottenere la stabilizzazione proteica, la stabilizzazione del colore, per una migliore struttura del vino (ideale se associato alla microossigenazione).



Essential PEL Tannino base proantocianidinico, proveniente dalla buccia di uva bianca. Il suo impiego migliora la struttura, il corpo e la morbidezza del vino. Esalta gli aromi primari del vino aumentandone l'intensità, senza influenzarne il profilo sensoriale.

NEW



Essential AntiOxidant Tannino di noce di galla con eccellente potere antiossidante. Inibisce l'attività enzimatica responsabile dell'ossidazione dei mosti provenienti da vendemmie colpite da *Botrytis*. Tannino estremamente puro e molto ricco in polifenoli. Ai dosaggi consigliati non apporta note amare o astringenti.



FullColor Miscela a base di tannini proantocianidinici, ellagici e polisaccaridi (origine lievito) da utilizzare durante la fermentazione in rosso per la stabilizzazione del colore ed il miglioramento del gusto.



Privilege Duo Preparato di tannini di quercia appositamente studiato per essere utilizzato durante la fermentazione malolattica, in combinazione con Maxiflore Satine, 48h prima dell'inoculo. La sinergia tra Privilege Duo e Maxiflore Satine stimola la produzione di precursori aromatici che aumentano le note sensoriali boisè (vaniglia).

C

CHIARIFICA



Cristalline Liquid Colla di pesce liquida di alta qualità stabilizzata e pronta all'uso.



Cristalline Plus Colla di pesce derivante dalla vescica natatoria. Chiarificante naturale ad alto peso molecolare dall'impareggiabile capacità brillantante.



Qi-NoOx Chiarificante e stabilizzante per vini e mosti, alternativa alla caseina, è il primo formulato non allergenico e biodegradabile che non contiene prodotti di origine animale o di sintesi.

Qi'Up Chiarificante a base di polisaccaridi derivati dalla chitina. Qi'Up è una alternativa all'impiego della gelatina durante la flottazione. È un formulato non allergenico e biodegradabile che non contiene prodotti di origine animale.

Qi'Up-XC Chiarificante in polvere per la flottazione di mosti bianchi, rosati e rossi. Qi'Up-XC è un coadiuvante di flottazione innovativo: naturale, biodegradabile, allergen-free e esente da prodotti di origine animale. Costituito da biopolimeri di derivati della chitina con elevata carica superficiale al pH del vino, aumenta le performance con cui le particelle solide si separano dal liquido attraverso una veloce formazione di flocculi che legandosi alle micro-bolle di gas diventano meno densi e conseguentemente galleggiano.

Qi-fine Coadiuvante tecnologico composto da polisaccaridi di origine vegetale (derivati della chitina e proteina di pisello) efficace per una rapida flocculazione in vini rossi. Ideale per l'eliminazione dei composti fenolici, Qi-fine è un'ottima soluzione naturale, biodegradabile, allergen-free e esente da prodotti di origine animale.



Qi-Trapping Coadiuvante tecnologico unico ed innovativo allergen free composto da polisaccaridi derivanti dalla chitina e derivati di lievito, permette di ridurre la concentrazione di metalli pesanti indesiderati.

PK SOL M Prodotto per la chiarifica dei vini bianchi, rossi e rosati allergen free. Formulazione di ultima generazione a base di polisaccaridi della chitina. Ottima capacità brillantante e sottrattiva nei confronti della frazione polifenolica ossidata e ossidabile.

Clear GT F Chiarificante a base di pvpp, Proteina vegetale e gel di silice, per una flottazione rapida e performante.

Clear GT W Chiarificante a base di pvpp, proteina vegetale e bentonite, per una rimozione sinergica di proteine instabili e fenoli ossidabili.



Clear GT R Prodotto a base di proteina vegetale, scorze di lievito specifiche e gel di silice, per una chiarifica fenolica in fermentazione con effetto ammorbidente al palato.

MetalClean Copolimeri insolubili di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone (PVI/PVP) e chitosano derivato da *Aspergillus niger*. MetalClean sfrutta la capacità sinergica delle sue componenti di adsorbire metalli quali: rame, ferro, piombo, alluminio. L'azione demetallizzante di MetalClean crea l'ambiente ideale al corretto avvio e svolgimento della fermentazione alcolica prevenendo nel contempo la tendenza all'ossidazione e al pinking.

P-Cell Chiarificante e stabilizzante policomposto (PVPP, bentoniti attivate e fibre α -cellulosiche) ideale per l'impiego in fermentazione.

OX

ANTIOSSIDANTI

Antiossidanti specifici: OxyLess



OxyLess U Antiossidante specifico per uva bianca e rossa. Evita l'imbrunimento e l'ossidazione degli aromi del mosto.



OxyLess M Antiossidante specifico per mosti bianchi e rossi. Protegge il corredo aromatico ottenuto a fine fermentazione alcolica. Ricco in glutazione e aminoacidi antiossidanti.



OxyLess V Antiossidante specifico per vini bianchi e rossi. Protegge dall'ossidazione e stabilizza la frazione antocianasica ancora instabile durante i travasi del vino.

V

VARI

IOC Sentinel Prodotto innovativo totalmente allergen free ed OGM free, per il controllo della flora batterica pre e post fermentazione malolattica.



Absolute MV Prodotto per la riduzione selettiva dei pesticidi. Da impiegare durante la fermentazione alcolica o su vino durante la chiarifica. Adatto sia per vini bianchi che rossi.



Absolute SP Miscela di scorze di lievito provenienti da diversi ceppi di *S.cerevisiae* per la riduzione dei residui di pesticidi, potenziali inibitori della fermentazione alcolica o della presa di spuma. Absolute SP è indicato per la preparazione dei vini destinati alla spumantizzazione.



Gaïa™ kit appassimento Kit specificatamente studiato per la prevenzione ed il controllo di *Botrytis cinerea* sulle uve destinate all'appassimento per la produzione di vini pregiati.

BATTERI ENOLOGICI SELEZIONATI



“ **Batteri enologici per ogni stile di vino**

*La FML non è una semplice disacidificazione del vino.
Infatti, i batteri enologici selezionati permettono di implementare
in maniera positiva l'espressione sensoriale dei vini.* ”

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B.A. (VR) Italy
Tel. +39 045 8788611 r.a.
info@perdomini-ioc.com
perdomini-ioc.com



Biotechnologie, coadiuvanti, detergenti e filtrazione per l'enologia

