

VINIFICAZIONE BIO



# LISTA PRODOTTI CONSENTITI in vinificazione **BIO**

Prodotti enologici composti da sostanze AUTORIZZATE  
nella produzione di vini biologici come previsto dal Regolamento (UE) 2019/2164 e NOP

Perdomini-IOC SpA dichiara che i prodotti enologici di seguito elencati, commercializzati e/o ottenuti nei propri impianti, sono prodotti a base di sostanze autorizzate nella produzione di vini biologici in accordo con il Regolamento (UE) 2019/2164 e NOP (USA). Essi possono essere direttamente consentiti oppure consentiti se ottenuti da materie prime biologiche, qualora disponibili (prodotti indicati con \* necessaria richiesta a Perdomini-IOC di specifica dichiarazione). Le schede tecniche di ciascuno dei prodotti elencati sono scaricabili su [www.perdomini-ioc.com](http://www.perdomini-ioc.com). È responsabilità del cliente informarsi presso i propri organismi di certificazione e verificare la conformità dei prodotti, e loro applicazioni, di seguito elencati.

 = AUTORIZZATO **BIO**  
 = AUTORIZZATO **NOP**

## OX ANTIOSSIDANTI

-   **Acido L-Ascorbico** Conservante-antiossidante per prevenire fenomeni ossidativi.
-  **Ferblock** Antiossidante polivalente specifico per la prevenzione dei fenomeni ossidativi nei vini.
-  **OxyLess U\*** Antiossidante specifico per uva bianca e rossa. Evita l'imbrunimento e l'ossidazione degli aromi del mosto.
-  **OxyLess V\*** Antiossidante specifico per vini bianchi e rossi. Protegge dall'ossidazione e stabilizza la frazione antocianasica ancora instabile durante i travasi del vino.

## C COADIUVANTI DI FILTRAZIONE

### Perliti

Le Diaperl si impiegano nella filtrazione ad alluvionaggio e sottovuoto per la formazione dei pannelli. Risultati soddisfacenti ottengono scegliendo la Diaperl più indicata a seconda del materiale che si vuole separare e del flusso che si vuole ottenere.

-   **Diaperl/M** Permeabilità in Darcy 0,9. Filtrazione stretta.
-   **Diaperl/V** Permeabilità in Darcy 1,5. Filtrazione media.
-   **Diaperl/VV** Permeabilità in Darcy 2,03. Filtrazione larga.

### Farine fossili

Coadiuvante diatomico di elevata qualità per filtrazione ad alluvionaggio.

-   **Diacel CF/M** Coadiuvante specifico per la filtrazione media.
-   **Diacel CF/Mm** Coadiuvante specifico per la filtrazione media.
-   **Diacel CF/S** Coadiuvante specifico per la brillantatura.
-   **Diacel CF/S Special** Coadiuvante specifico per la brillantatura.
-   **Diacel CF/V** Coadiuvante specifico per filtrazione sgrassante.
-   **Diacel CF/VV** Coadiuvante specifico per filtrazione sgrassante.
-   **Diacel FW80** Coadiuvante specifico per filtrazione sgrassante.

### Prepannelli di filtrazione

-   **Drenopor CF 300** Formulato speciale ad elevato contenuto di fibre  $\alpha$ -cellulosiche, mirato alla formazione di prepannelli per un efficace filtrazione ad alluvionaggio.
-   **Drenopor Filter M (White)** Prepanello ad alto potere adsorbente per la filtrazione ad alluvionaggio ad alto rendimento.
-   **Drenopor Filter S (Green)** Prepanello ad alto potere adsorbente per la filtrazione ad alluvionaggio brillantante.
-   **Hydropor** Prepanello costituito di fibre di  $\alpha$ -cellulosa preidratate. Hydropor è un prodotto ideale per la filtrazione di profondità e per la filtrazione ad alluvionaggio.
-   **Hydropor Blend** Coadiuvante di filtrazione preidratato, costituito da fibre di  $\alpha$ -cellulosa e diatomee. Hydropor Blend è un prodotto valido per una filtrazione brillantante ad alluvionaggio.
-   **Precoat "SV"** Coadiuvante di filtrazione specifico per la filtrazione ad alluvionaggio ad alto rendimento e per i filtri rotativi sottovuoto. Permeabilità: 300-500 hl/h/m<sup>2</sup>.
-   **Precoat Fibra M (White)** Coadiuvante di filtrazione consigliato particolarmente per le filtrazioni ad alluvionaggio ad alto rendimento. Permeabilità: 250-500 hl/h/m<sup>2</sup>.
-   **Precoat Fibra S (Green)** Coadiuvante di filtrazione indicato per le filtrazioni brillantanti. Permeabilità: 200-350 hl/h/m<sup>2</sup>.

## M FERMENTAZIONE MALOLATTICA

### Batteri ad inoculo diretto

-   **IOC Inoflore** Batteri ad inoculo diretto (MBR). Aumenta le note fruttate e floreali risultando minima la produzione di diacetile ("nota 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.
-   **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. Extraflora Pure Fruit favorisce la purezza del profilo fruttato dei vini e contribuisce a conferire rotondità.

## Batteri a riacclimatazione standard



**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”.

## Batteri a riacclimatazione breve



**Maxiflore Élite** Batteri enologici con una fase di riacclimatazione breve (processo 1-step). Contribuiscono alla struttura e alla complessità aromatica.



**Maxiflore Satine** Batteri enologici con una fase di riacclimatazione breve (processo 1-step) indicati per la riduzione dell'astringenza e limitazione degli aromi burrosi.

## L LIEVITI

### Gamma Blastosel



**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.



**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.



**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.



**Kappa\*** Le caratteristiche fermentative, nutrizionali ed aromatiche rendono Blastosel Kappa un ceppo di grande elezione sia nella preparazione del vino base che nella presa di spuma.



**Lambda\*** Possiede un'elevata resistenza all'alcool ed un alto rendimento alcolico. È idoneo alla cura degli arresti fermentativi e della presa di spuma.



**MV\*** È dotato di una buona attività fermentativa per l'ottenimento di vini con gradazione alcolica non particolarmente elevata.



**P346\*** Lievito per la fermentazione di vini bianchi aromatici, ottimo per la produzione di spumanti con metodo Charmat aromatici e freschi (agrumi, fiori bianchi). Fermentazione regolare e sicura anche in condizioni di basse temperature.



**Terroir\*** Blastosel Terroir è particolarmente indicato nell'elaborazione dei vini bianchi di qualità in quanto in grado di valorizzare le caratteristiche varietali delle uve di provenienza.



**VS\*** Le caratteristiche di Blastosel VS sono ottimali nella lavorazione di vini rossi e rosati e ne permettono l'impiego anche nelle fermentazioni lente/ o arrestate.



**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.

### Gamma Institut La Claire



**C58\*** Per vini rossi da invecchiamento, eleganti e complessi dove sono ricercati sia i caratteri gustativi sia gli aromi primari e secondari nel 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).



**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.



**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.



**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).



**T73\*** Per vini giovani o novelli equilibrati, ricchi di profumi (frutti rossi) nel rispetto del colore tipico del vitigno.



**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.



**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.

### Gamma Institut Oenologique de Champagne (IOC)



**IOC 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.



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



**IOC 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*.

-  **IOC 11-1002 K\*** Per una fermentazione regolare e completa di vini bianchi, rosati e rossi. Questo ceppo viene utilizzato per ottenere vini pregiati. La qualità del fattore killer di questo ceppo permette una buona capacità di innesto e un rapido avvio della fermentazione alcolica. IOC 11-1002 K assicura una completa e sicura fermentazione alcolica.
-  **IOC B 2000\*** Il lievito IOC B 2000 è particolarmente raccomandato per l'ottenimento di vini bianchi o rosati con un bouquet intenso, fresco e fruttato.
-  **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 SO<sub>2</sub>. 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 SO<sub>2</sub> 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.
-  **IOC Fresh Rosè\*** 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.
-  **IOC 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 R 9008\*** 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.
-  **IOC Révélation Thiols\*** Lievito specifico per i vini bianchi e rosati caratterizzati dall'espressione dei tioli varietali.
-  **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).
-  **IOC 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.

## AL ALTERNATIVI DEL LEGNO (CHIPS)

Enoquer. Prodotti derivati dal legno di quercia.

-  **Chips Enoquer Tostat. Media Usa** Chips ottenute da legno di quercia americana, leggermente tostato.
-  **Chips Grano Di Riso Tostat. Media Fr** Chips di ridotte dimensioni ottenute da legno di quercia francese, leggermente tostato.
-  **Enoquer chips Fr Media** Chips ottenute da legno di quercia francese, leggermente tostato.
-  **Enoquer chips Fr Media+** Chips ottenute da legno di quercia francese, mediamente tostato.
-  **Enoquer Granulari Media** Chips, leggermente tostato.
-  **Enoquer Granulari Non T** Non tostato.

### Gamma feelWood

-  **Premium Barrel R** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura media e medio-alta per vini rossi, dove si intende replicare l'effetto sensoriale di una barrique di primo passaggio (barrique nuova).
-  **Red Fruits R** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura media e leggera per vini rossi in cui si desidera esaltare e amplificare gli aromi di frutta rossa.
-  **Dark Choc R** Speciali Chips di legno di quercia di tostatura alta per vini rossi, dove si si desidera esaltare e amplificare le sensazioni aromatiche riconducibili a vaniglia, cappuccino e soprattutto cioccolato.
-  **Shade Barrel R** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura alta e medio-alta per vini rossi, dove si intende replicare l'effetto sensoriale di una barrique di secondo passaggio.
-  **Spicy Flavor R** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura alta e medio-alta per vini rossi, con l'obiettivo di esaltare e amplificare la complessità aromatica ed in modo particolare la sensazione speziata.
-  **Shade Barrel W** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura media per vini bianchi dove si desidera replicare l'effetto sensoriale di una barrique di secondo passaggio.
-  **Sense Floral W** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura media e medio-alta per vini bianchi per esaltare ed amplificare le sensazioni aromatiche floreali.
-  **White Fruits W** Speciali Chips di legno di quercia di tostatura medio-alta per vini bianchi, dove si desidera esaltare e amplificare le sensazioni aromatiche dolci e fruttate.

## S STABILIZZANTI

-  **Metacremor 40+** Acido metatartrico ottenuto da acido L(+)-tartarico naturale ad alto indice di esterificazione (< 40). Possiede spiccate caratteristiche di colloidale protettore che inibisce la precipitazione dei cristalli di bitartrato di potassio e di tartrato neutro di calcio.
-  **Metacremor Instant** Acido metatartrico ottenuto da acido L(+)-tartarico naturale con indice di esterificazione compreso tra 36 e 38. Possiede spiccate caratteristiche di colloidale protettore che inibisce la precipitazione dei cristalli di bitartrato di potassio e di tartrato neutro di calcio.
-  **Potassio Tartrato Acido** Cristallizante per la stabilizzazione tartarica.
-  **Potassio Metabisolfito** Conservante- antiossidante.

## Gomma arabica

-  **Dry Gum L\*** Gomma arabica di elevata qualità, estratta da *Acacia senegal* e caratterizzata da potere rotatorio levogiro. Dry Gum L è in grado di agire da colloidale protettore nei confronti di: ferro, rame, materia colorante e sostanze colloidali.
-  **Dry Gum R\*** Gomma arabica in polvere di elevata qualità, estratta da *Acacia seyal* e caratterizzata da potere rotatorio destrogiro. Dry Gum R è un colloidale protettore in grado di controllare il grado di morbidezza e rotondità del vino.
-  **Ready Gum 20\*** Soluzione stabilizzante a base di gomma arabica ottenuta da *Acacia seyal*. Il processo di lavorazione, permette di ottenere una soluzione con un buon grado di limpidezza e di stabilità (NTU < 20). Microfiltrabile, conferisce stabilità tartarica e aumenta la piacevolezza, morbidezza ed equilibrio sensoriale.
-  **Ready Gum L\*** Soluzione stabilizzante estratta da *Acacia senegal* e caratterizzata da potere rotatorio levogiro. Ready Gum L è in grado di agire da colloidale protettore nei confronti di: ferro, rame, materia colorante e sostanze colloidali. Stabilizza il colore e conferisce corpo e struttura.
-  **Ready Gum Premium\*** Soluzione stabilizzante ottenuta da *Acacia senegal* e caratterizzata da un potere rotatorio levogiro. Microfiltrabile, stabilisce il colore, conferisce corpo, struttura e morbidezza.

## S SPECIALI PRODOTTI DERIVATI DAL LIEVITO

### Mannoproteine pre-imbottigliamento

-  **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".
-  **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 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 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.

### Lieviti inattivati

-  **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 Blanc\*** Formulato complesso a base di lieviti ricchi in polisaccaridi parietali. Sphere decuplica le sensazioni di grasso, rotondità e volume in bocca.
-  **Sphere Express\*** Formulato complesso a base di lieviti ricchi in polisaccaridi parietali. Sphere decuplica le sensazioni di grasso, rotondità e volume in bocca.
-  **Sphere Rouge\*** Formulato complesso a base di lieviti ricchi in polisaccaridi parietali. Sphere decuplica le sensazioni di grasso, rotondità e volume in bocca.

### Proteine derivate dal lievito

-  **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.

## C CHIARIFICA

### Bentoniti

-  **Bentonite Compact Due** Bentonite Compact Due è una bentonite sodico-calcica attivata, che è indicata in modo particolare per il trattamento chiarificante dei vini, dei mosti, dei succhi di frutta e degli aceti. L'eliminazione delle più comuni fonti di instabilità permette di ottenere, oltre alla limpidezza del mezzo, anche una sua maggiore stabilità.
-  **E-Benthon Extra** Bentonite sodica attivata, in polvere, di elevata efficacia. Da impiegare per i trattamenti chiarificanti e stabilizzanti dei mosti e dei vini. La flocculazione di E-Benthon Extra avviene in tempi rapidi e la feccia che si deposita è compatta.
-  **E-Benthon Super Gran.Spec.Flottaz.** E-Benthon Super è una bentonite granulare sodica attiva particolarmente indicata in flottazione.
-  **Pentagel** Bentonite granulare sodica attiva ad altissima efficacia. Indicata sia per lo sfecchiamento dei mosti sia per la chiarifica e stabilizzazione dei vini.

### Chiarificanti allergen-free

-  **Inofine V\*** Proteina vegetale estratta da pisello senza allergeni, OGM free, contro l'ossidazione di mosti e vini.
-  **P-Fresh\*** Chiarificante-stabilizzante privo di sostanze allergeniche, OGM-free, a base di proteine vegetali ottenute da pisello, carbone e colla di pesce. P-Fresh è un chiarificante energico, con un elevato potere illimpidente ed è ideale anche per la chiarifica dei vini bianchi.
-  **P-Green\*** Chiarificante policomposto privo di sostanze allergeniche, OGM-free, a base di proteine vegetali ottenute da pisello e colla di pesce. Ideale per mosti e vini di alto pregio.
-  **Clear GT R\*** Chiarificante policomposto privo di sostanze allergeniche, OGM-free, a base di scorze di lievito, proteine vegetali ottenute da pisello e gel di silice. Ideale per mosti rossi.
-  **Clear GT V\*** Chiarificante policomposto a base di gel di silice, carbone e proteina vegetale ottenuta da pisello per la chiarifica di mosti e vini.

## Carboni



**Carbo Grané** Carbone granulare ad elevato potere decolorante.



**Carbo Pellet** Carbone granulare ad elevato potere decolorante ed estremamente solubile in mezzi acquosi.



**Carbion Granules** Carbone attivo inerte ad elevato potere adsorbente. La sua superficie interna molto elevata (da 1300 a 1400 m<sup>2</sup>/g), gli conferisce una grande capacità di decolorazione su mosti e vini torbidi. La sua forma granulare ne facilita enormemente l'applicazione.



**Carbone Decol. Superattivo CP** Carbone di origine vegetale attivato chimicamente. Il processo di attivazione permette di ottenere particelle estremamente porose e quindi in grado di adsorbire molecole di diversa natura, in funzione delle loro dimensioni.



**No-Dust Carbon** Carbone vegetale attivato chimicamente, umido, a bassa polverosità.



**Topcarbon** Carbone vegetale attivato chimicamente. Si presenta come una polvere finissima e ad alta porosità con una notevole superficie di contatto tra il carbone stesso e la matrice.

## Prodotti a base di chitosano



**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\*** Per la flottazione dei mosti bianchi, rosati e rossi. Coadiuvante di flottazione innovativo: naturale, biodegradabile, non allergenico e esente da prodotti di origine animale.



**Qi-Up XC** Per la flottazione dei mosti bianchi, rosati e rossi. Coadiuvante di flottazione innovativo: naturale, biodegradabile, non allergenico e esente da prodotti di origine animale e proteina di pisello.



**Qi-Fine\*** Per il collaggio di mosti e vini rossi. A base di chitosano e proteina di pisello.



**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.

## Remuage



**Clarifiant S** È una preparazione a base di bentonite che facilita il remuage dei vini spumanti. Si applica sia al remuage tradizionale che al remuage automatico.



**Phosphates Titres** Complemento azotato che permette una moltiplicazione regolare dei lieviti.

## Sol di silice



**Xiles 40** È una soluzione di silice colloidale di elevata qualità e concentrazione (40%) che trova impiego nei processi di chiarifica di mosti e vini bianchi e dei succhi di frutta.

## Altri chiarificanti



**Alpha Caseinate** Caseinato di potassio purissimo, di facile solubilizzazione e ad altissimo contenuto in proteine. Il suo impiego è particolarmente indicato nella prevenzione e nella cura delle alterazioni ossidative dei vini.



**Betamin 100** Chiarificante policomposto inorganico per il trattamento di mosti, vini e succhi.



**Caseo Star** Chiarificante policomposto specifico per il trattamento di mosti e vini bianchi.



**Cristalline Liquid\*** Colla di pesce liquida di alta qualità stabilizzata con solforosa e pronta all'uso.



**Cristalline Plus\*** Colla di pesce impiegata nella chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi e rosati conferendo brillantezza e morbidezza.



**Evf-Free** Formulato a base di gel di silice e carbone attivo opportunamente studiato per adsorbire le molecole *off-flavours*.



**Gelatina Atomizzata\*** Gelatina alimentare di origine suina ad elevato grado di idrolisi, solubile al freddo. Particolarmente adatta alla rimozione dei tannini responsabili dell'astringenza e del gusto amaro.



**Gelatina Polvere\*** Gelatina alimentare di origine suina ad elevato potere gelificante (80-100 °BLOOM), solubile al caldo. Indicata per la chiarifica di mosti bianchi e rossi.



**Mixgel SA\*** Chiarificante policomposto ad elevata efficacia per il trattamento di mosti, vini e succhi. Consente la stabilizzazione di questi prodotti nei confronti degli intorbidamenti proteici e delle ossidazioni della materia colorante.



**Ovoclar\*** Albumina d'uovo per la chiarifica e la stabilizzazione dei vini rossi.

## Composti per la riduzione dei pesticidi



**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.



## GESTIONE DELL'ACIDITÀ

### Acidificazione



**Acido Citrico Monoidrato** Antiossidante-stabilizzante.



**Acido Lattico 88%** Il prodotto è utilizzato per acidificare i mosti ottenuti con uve molto mature ed insufficientemente acide o su vini.



**Acido Tartarico** Acidificante.

### Disacidificazione



**Potassio Bicarbonato** Disacidificante.



**Potassio Tartrato Neutro** Cristallizzante.



**Tetracomplex** Disacidificante policomposto per il trattamento dei vini bianchi, rossi e rosati.

# N OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

## Protezione/Reidratazione

-  **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.
-  **Ecobiol Pied De Cuve** Lievito inattivato (*Saccharomyces cerevisiae*). Apporta il suo ricco patrimonio di fattori nutrizionali secondari che permettono alle cellule di mantenere integra la loro funzionalità.
-  **Ecobiol Pied De Cuve Arom** Lievito inattivo (*Saccharomyces cerevisiae*) e autolisato (*Saccharomyces cerevisiae*) ricco in aminoacidi liberi (biodisponibili), che apporta vitamine, minerali, acidi grassi e steroli.

## Nutrizione organica

-  **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.
-  **Ecobiol SH** Nutriente della fermentazione alcolica senza sali ammoniacali, apporta solo azoto amminoacidico. Inoltre riduce le sensazioni solforate che si sviluppano durante la fermentazione alcolica.
-  **Ecobiol Perlage** Regolatore specifico della fermentazione secondaria, apporta sia azoto ammoniacale sia azoto amminoacidico. Non contiene inerti. Permette al lievito di esprimere appieno il potenziale aromatico. Non apporta solfati.
-  **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.
-  **Thiamine** Tiamina cloridrato (vitamina B1) favorisce la crescita dei lieviti, ed accresce la vitalità della 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.
-  **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.

## Nutrizione minerale

-  **Ammonio Fosfato Bibasico** Nutrizione inorganica.
-  **FosfoVit** Nutriente per lieviti composto da fosfato e tiamina. Può essere impiegato anche nella produzione di vini BIO.

# T TANNINI

## Tannini vendemmiali

-  **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.
-  **Cromox G\*** Tannino derivante da una miscela di tannini proantocianidinici e di galla. Cromox possiede una spiccata attività antiossidante e stabilizzante della frazione colorante.
-  **Gallotan G\*** 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.
-  **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.
-  **Tanin Bouquet B45\*** Tannino base agrumi per mosti bianchi e rosati, esprime note agrumate unitamente ad una efficace azione antiossidante.
-  **Tanin Bouquet R36\*** Tannino base ciliegio per mosti rossi e rosati, esprime note di frutta rossa stabilizzando il colore.
-  **Tan Flavour FF\*** Tannino proantocianidinico per la vinificazione in bianco e in rosso ricco in flavonoidi e di precursori aromatici.
-  **Tanin SR\*** Tannino di quebracho puro per la stabilizzazione del colore.
-  **Tanin TC\*** Tannino ellagico puro proveniente da castagno caratterizzato dall'assenza di amaro e da un'alta reattività chimica.
-  **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.
-  **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.

## Tannini post-vendemmiali

-  **Essential Free Off\*** È un preparato di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di affinamento, aiuta a coprire le sensazioni di ridotto, a favore dell'apertura delle sensazioni varietali. Adatto per vini bianchi, rossi e rosati.
-  **Essential Free Veg\*** È un preparato di tannini astratti da legno di specie esotiche. Utilizzato durante la fase di affinamento, aiuta a coprire le sensazioni di vegetale e astringente, a favore dell'apertura delle sensazioni varietali spesso coperte dalle note "verdi". Adatto per vini bianchi, rossi e rosati.
-  **Essential Fresh\*** È una miscela di tannini condensati e gallici. Utilizzato durante la fase di affinamento e pre-imbottigliamento, aiuta a rinfrescare vini ossidati e stanchi, a favore dell'apertura delle sensazioni varietali. Adatto per vini bianchi, rossi e rosati.

-  **Essential Oak Barrel\*** È un tannino di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa la dolcezza, l'intensità olfattiva, la pienezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique, esaltandone le note di affinamento. Adatto per vini rossi.
-  **Essential Oak Progress\*** È un preparato di tannini condensati e di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di affinamento incrementa la struttura, la complessità olfattiva ed aiuta ad un equilibrato invecchiamento in legno dei vini. Per favorire un'adeguata evoluzione dei vini rossi. Ideale per prolungare la persistenza aromatica ed il retrogusto dei vini di pregio cui conferisce una sensazione di dolcezza. Adatto per vini bianchi, rosati e rossi.
-  **Essential Oak Strong\*** È un preparato di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa la struttura, l'intensità olfattiva, la lunghezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique, esaltandone le note di affinamento e i profumi terziari.
-  **Essential Oak Sweet\*** È un preparato di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa la sensazione di dolcezza, l'intensità olfattiva, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique. Adatto per vini bianchi, rosati e rossi.
-  **Essential Passion\*** È un preparato di tannini astratti da legno di specie a bacca rossa. Utilizzato durante l'affinamento valorizza la componente fruttata del vino, la sensazione di dolcezza e l'intensità olfattiva varietale. Adatto per vini rossi e rosati.
-  **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.
-  **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 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.
-  **Privilege Bleu\*** Durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi, bianchi e rosati è utile per implementare la struttura, la pienezza e l'intensità olfattiva, con un buon potere antiossidante.
-  **Privilege Noir\*** Durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi e rosati Privilege Noir è utile per esaltare le note di frutta rossa, la pienezza e l'intensità olfattiva, con un buon potere antiossidante.
-  **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).
-  **Tanifase Élevage\*** Tannino estratto da legno di quercia che favorisce la conservazione, stabilizza il colore e il bouquet e migliora l'equilibrio generale dei vini.

## 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.
-  **ProcessExtreme** 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

-  **Color Flash** Enzima liquido per l'estrazione e la stabilizzazione durante la macerazione in rosso.
-  **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.
-  **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.
-  **Press Flash** Enzima liquido per la macerazione pellicolare delle uve bianche.
-  **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.
-  **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.



### Lista prodotti Perdomini-IOC consentiti nella vinificazione BIO

Perdomini-IOC SpA – Via Salvo d'Acquisto, 2 - 37036 San Martino Buon Albergo (VR)  
www.perdomini-ioc.com

