



Vinificazione, igiene della cantina e filtrazione

Perdomini



Perdomini-IOC un partner unico



La nostra presenza in tutte le zone enologiche italiane e in tutto il mondo è la testimonianza di una grande esperienza nella vinificazione per migliorare il profilo di un vino.



Questa competenza viene migliorata giorno dopo giorno, attraverso il continuo contatto tra enologi, laboratori di ricerca e cantine, parte integrante delle nostre fonti di conoscenza.



Aiutando a gestire il tempo attraverso un'ottimizzazione delle attività, miriamo a rendere più facile il lavoro in cantina. Ed ecco perché siamo costantemente alla ricerca di formulazioni che siano più efficaci, più rispettose del prodotto, del consumatore finale e dell'ambiente.



Attraverso l'esperienza sul campo e l'attività di ricerca e sviluppo, Perdomini-IOC offre una gamma di prodotti enologici tradizionali, ma al tempo stesso innovativi per la vinificazione e l'affinamento di vini fermi e spumanti, ed una gamma completa di elementi per la filtrazione, la detersione e l'igiene della cantina.

7

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

- 8 Protezione del lievito
- 9 Riduzione dei pesticidi
- 10 Detossificazione
- 11 Ottimizzazione del metabolismo aromatico del lievito
- 12 Nutrizione organica
- 13 Nutrizione mista
- 15 Nutrizione inorganica

18

LIEVITI ENOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

- 19 Gamma La Claire
- 24 Gamma IOC
- 35 Gamma Blastosel

42

TRATTAMENTI A BASE DI SPECIFICI DERIVATI DI LIEVITO

- 43 Prima e durante la fermentazione
- 45 Affinamento
- 47 Trattamenti pre-imbottigliamento

50

ENZIMI

- 50 Gamma Eno&zymes
- 54 Gamma Zimopec
- 57 Altri enzimi

58

BATTERI ENOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

- 59 Criteri decisionali
- 60 Batteri ad inoculo diretto
- 61 Batteri a fase di riaccimatazione breve
- 62 Batteri a fase di riaccimatazione standard
- 63 Attivanti della fermentazione malolattica
- 64 Prodotti per la gestione delle popolazioni batteriche

66

VINIFICAZIONE CHIARIFICA

- 67 Bentoniti
- 69 Trattamenti contro l'ossidazione
- 74 Coadiuvanti di *remuage*
- 76 Soluzione alternative
- 78 Chiarificanti a base di chitosano di origine vegetale
- 86 Prodotti per il collaggio (proteine)

90

STABILIZZAZIONE

- 90 Gomma arabica: stabilizzazione/protezione
- 94 Gomma Arabica: stabilizzazione tartarica
- 95 Stabilizzazione tartarica e calcica
- 97 La Carbossimetilcellulosa

98

TRATTAMENTI CORRETTIVI SPECIFICI

- 98 Carboni decoloranti
- 100 Carboni decontaminanti
- 101 Trattamenti contro la riduzione
- 101 Acidificanti
- 103 Disacidificanti
- 104 Altri acidi

105

STABILIZZANTI MICROBIOLOGICI

- 105 Solfitanti
- 109 Altri stabilizzanti

110

TANNINI

- 111 Limitazione attività antiossidante e antiossidasica
- 112 Limitare la degradazione ossidativa degli antociani, proteggere e stabilizzare il colore nel tempo
- 115 Speciali prodotti a base di tannino per la vinificazione

126

PRODOTTI ALTERNATIVI DEL LEGNO

- 127 Gamma FeelWood!

130

COADIUVANTI DI FILTRAZIONE

- 130 Perliti
- 131 Farine fossili
- 131 Prepannelli di filtrazione

134

IGIENE E DETERSIONE

- 135 Acidi
- 136 Alcalini
- 140 Alcalini Clorati
- 142 Sanitizzanti
- 143 Gamma Ecologica
- 144 Detersione Impianti e Sistemi di Filtrazione
- 145 Altri

147

FILTRAZIONE

- 148 Elementi filtranti
- 149 Strati filtranti
- 150 Moduli filtranti



6

Legenda prodotti



VINI
BIANCHI | ROSÉ | ROSSI | METODO CLASSICO | METODO CHARMAT



STATO
LIQUIDO | POLVERE / GRANULARE



BIO
CERTIFICATO BIOLOGICO | CONSENTITO IN VINIFICAZIONE BIO



PRODOTTO CHE CONTIENE UNA SOSTANZA ALLERGENICA
(L'ASSENZA DI QUESTO SIMBOLO SIGNIFICA CHE IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI)



KOSHER | KOSHER PASSOVER

7

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

L'azoto è tra i nutrienti più importanti per i lieviti. È un fattore chiave dal momento che ha un forte impatto sulla buona riuscita della fermentazione alcolica. In generale, le carenze di azoto nel vino limitano la crescita del lievito e di conseguenza il corretto svolgimento della fermentazione. La tipologia di azoto assimilabile (organico o ammoniacale) e il momento in cui esso è aggiunto, giocano un ruolo fondamentale. Molti studi scientifici sui meccanismi che collegano la nutrizione del lievito al rilascio di aromi nel vino, hanno dimostrato l'importanza dell'ambiente nutrizionale dei lieviti sulla qualità finale dei vini.

Ottimizza

PROTEZIONE DEL LIEVITO

ECOBIOL PIED DE CUVE

Regolatore specifico della fermentazione

Prodotto derivato da lieviti selezionati che, aggiunto alla massa durante la premoltiplicazione, apporta il suo ricco patrimonio di fattori nutrizionali secondari che permettono alle cellule di mantenere integra la loro funzionalità. Nella fase di reidratazione del lievito secco attivo può essere utile impiegare Ecobiol pied de cuve per prevenire arresti o fermentazioni stentate, in quanto fornisce i micronutrienti indispensabili alle cellule prevenendo così eventuali carenze trofiche legate alla composizione dei mosti.

Composizione: lievito inattivo.

Applicazioni principali: apporto in steroli e altri componenti fondamentali al metabolismo del lievito durante la reidratazione.

Dosaggio: 10-30 g/hL riferito alla massa di vino.

1 kg
10 kg



ECOBIOL PIED DE CUVE AROM

Regolatore specifico della fermentazione

Speciale lievito inattivo che evita la produzione anomala di acidità volatile e aromi solforati. Ecobiol pied de cuve Arom aumenta la produzione e la rivelazione di aromi da parte dei lieviti in tutte le condizioni, anche in condizioni di pressione alta (spumanti/frizzanti). L'arricchimento del lievito in aminoacidi liberi, consente di migliorarne il processo di produzione degli aromi permettendo di ottenere vini più intensi e complessi già alla fine della fermentazione alcolica.

Composizione: lievito inattivo

Applicazioni principali: apporto in componenti fondamentali per la completa espressione delle potenzialità gusto-olfattive del lievito durante la reidratazione.

Dosaggio: 10-30 g/hL riferito alla massa di vino.

1 kg
10 kg



HYDRA PC

Protettore del lievito per il Metodo Classico

Hydra PC permette ai lieviti, in fase di reidratazione di affrontare le condizioni difficili che incontrano durante l'inoculo del *pied de cuve* e durante il tiraggio (SO₂, alcool, pH, zuccheri, CO₂...) grazie ad un rafforzamento della membrana cellulare. Hydra PC è un lievito inattivo naturalmente ricco in magnesio, essenziale per la crescita e il metabolismo dei lieviti. In fase di crescita del lievito l'alta concentrazione di magnesio permette una divisione cellulare più veloce, in fase stazionaria un consumo degli zuccheri più rapido, grazie all'attivazione di pompe protoniche, ed una stabilizzazione della membrana cellulare che la rende più resistente alle condizioni avverse.

Composizione: lievito inattivo.

Applicazioni principali: ottimizzazione della fase di reidratazione del lievito.

Dosaggio: 10-40 g/hL (in rapporto 1:1 con il lievito).

1 kg



RIDUZIONE DEI PESTICIDI

ABSOLUTE MV

Composto per la riduzione dei pesticidi presenti nel mosto e nel vino

Prodotto studiato per l'assorbimento di residui di pesticidi nel trattamento di mosti e vini. Absolute MV conferisce pulizia da residui di pesticidi, ottimizzazione della cinetica di fermentazione, riduzione della fase di latenza, valorizzazione del risultato aromatico dei lieviti.

Composizione: carbone, pareti cellulari di lievito, bentonite e proteine del lievito (EPL).

Applicazioni principali: assorbimento di residui di pesticidi che possano compromettere la fermentazione alcolica.

Dosaggio: 20 - 100 g/hL.

1 kg
10 kg



ABSOLUTE SP

Composto per la riduzione dei pesticidi nella spumantizzazione

Le scorze di lievito Absolute SP assorbono eventuali residui fitosanitari in particolare quelli ad elevata affinità con *S. cerevisiae*. Grazie a questa affinità, Absolute SP è ideale per la preparazione di vini-base destinati alla presa di spuma.

Composizione: scorze di lievito, estratto proteico del lievito (EPL).

Applicazioni principali: assorbimento di residui di pesticidi potenziali inibitori della fermentazione alcolica o della presa di spuma.

Dosaggio: 20 - 40 g/hL.

Limite legale: 40 g/hL.

1 kg
10 kg



Ottimizz

DETOSSIFICAZIONE

CELLCLEAN

Scorze di lievito ad alto potere detossificante

L'utilizzo di Cellclean favorisce la fermentazione alcolica e permette di limitare i rischi di fermentazione stentate grazie alle sue proprietà detossificanti e all'apporto di fattori di sopravvivenza. In caso di arresto della fermentazione alcolica o malolattica, Cellclean permette di detossificare l'ambiente prima del riavvio della fermentazione.

Composizione: scorze di lievito.

Applicazioni principali: detossificazione dei mosti.

Dosaggio:

- Trattamento curativo / arresto della fermentazione: 20-40 g/hL
- Trattamento preventivo : 10-30 g/hL

Limite legale: 40 g/hL.

500 g - 5 kg
15 kg



OENOCCELL

Attivatore e regolatore della fermentazione alcolica

Inerte e di elevata purezza, Oenocell ha la capacità di adsorbire i metaboliti tossici e le tossine prodotte da muffe, lieviti o batteri presenti nella massa. Grazie all'ampia superficie fibrosa, Oenocell esercita un'utile azione di supporto per le cellule di lievito permettendone una migliore dispersione nel mezzo durante la fermentazione. Oenocell si presenta in forma reidratata consentendo così una più facile e veloce dispersione del prodotto.

Composizione: fibre α -cellulosiche preidratate.

Applicazioni principali: adsorbimento dei metaboliti tossici e di altre sostanze indesiderate quali tossine prodotte da muffe, lieviti o batteri presenti nella massa.

Dosaggio:

- 20-40 g/hl in fermentazione alcolica
- 60-80 g/hl per mosti con NTU<50

5 kg



OTTIMIZZAZIONE DEL METABOLISMO AROMATICO DEL LIEVITO

1 kg
5 kg



AROMACTIVIT 1&2

Nutrienti specifici per il miglioramento del metabolismo aromatico del lievito

Il protocollo Aromactivit 1&2 si basa sull'azione combinata di due nutrienti specifici, aggiunti in due fasi:

- una prima aggiunta di Aromactivit 1, appena dopo l'aggiunta dei lieviti, con lo scopo di favorire una biomassa del lievito, sufficiente per assicu-

rare un alto livello di rivelazione aromatica;

- una seconda aggiunta di Aromactivit 2, ad un terzo della fermentazione alcolica, per ridirigere i flussi metabolici verso la biosintesi aromatica.

L'ottimizzazione del metabolismo secondario del lievito da parte di Aromactivit 1&2 si traduce in tenori più elevati di composti aromatici varietali e fermentativi.

Composizione:

Aromactivit 1: autolisato di lievito, lievito inattivo, tiamina.

Aromactivit 2: ammonio fosfato bibasico, autolisato di lievito, tiamina.

Applicazioni principali: ottimizzazione del metabolismo secondario del lievito per ottenere tenori più elevati di composti aromatici varietali e fermentativi.

Dosaggio:

- 1) appena dopo l'aggiunta dei lieviti: 25-30 g/hL di Aromactivit 1 nel mosto.
- 2) ad 1/3 della fermentazione (dopo una perdita di 30 punti di densità): 15-25 g/hL di Aromactivit 2 nel mosto in fermentazione.



NUTRIZIONE ORGANICA



ACTIVIT O

Nutriente organico

Impiegato all'inoculo dei lieviti e ad 1/3 della fermentazione induce una maggiore produzione di aromi fruttati e floreali diminuendo la produzione di SO₂. Activit O è un nutriente costituito da azoto esclusivamente organico e ricco di tiamina.

Activit O fornisce anche minerali e vitamine indispensabili ai lieviti e permette anche di favorire l'espressione degli aromi fermentativi e varietali.

Composizione: autolisato di lievito.

Applicazioni principali: nutrizione in azoto 100% organico per una fermentazione alcolica che esprima tutto il potenziale aromatico.

Dosaggio:

- 10-40 g/hL in funzione dell'azoto assimilabile del mosto, del ceppo di lievito utilizzato, della concentrazione di zuccheri da far fermentare e dell'obiettivo voluto per il prodotto. In generale, si consiglia di aggiungere Activit O in due momenti: subito dopo l'aggiunta dei lieviti e ad un terzo della fermentazione alcolica.

Carenza di azoto assimilabile nel mosto	Nutrizione consigliata	Completamento ad un 1/3 della fermentazione (perdita: da 30 a 40 punti di densità)
Forte	ACTIVIT O (20 g/hL)	ACTIVIT O (20 g/hL) + DAP
Media	ACTIVIT O (10 g/hL)	ACTIVIT O (10 a 30 g/hL)
Debole	ACTIVIT O (10 g/hL)	ACTIVIT O (10 g/hL)

1 kg
5 kg



EXTRA PM

Nutriente organico per la presa di spuma (metodo Classico)

Extra PM garantisce un'ottimale attività dei lieviti inoculati garantendone uno stato fisiologico migliore specialmente nella fase di latenza. Essendo un lievito inattivo ricco in glutathione (GSH) è indicato per un ottimo controllo della fase di affinamento in bottiglia, agendo efficacemente contro i fenomeni di riduzione durante la fermentazione secondaria nel metodo classico. Inoltre, conserva gli aromi varietali (fruttato), conferisce rotondità, eleganza e longevità.

Composizione: lievito inattivo ricco in glutathione ridotto (GSH).

Applicazioni principali: attivazione della fermentazione secondaria nel metodo classico.

Dosaggio:

- 10-30 g/hL

1 kg



NUTRIZIONE MISTA

1 kg - 5 kg
15 kg



ACTIVIT SAFE™

Nutriente detossificante da aggiungere a 2/3 della fermentazione alcolica

Activit Safe™ è un nutriente 100% organico, composto da un autolisato di lievito ricco di azoto amminico (forma di azoto più facilmente assimilata a 2/3 della fermentazione) e da pareti cellulari del lievito che permettono di adsorbire le tossine inibenti accumulate durante la fermentazione. Activit Safe™ ha quindi sia la funzione di supportare la popolazione dei lieviti ad attivare il proprio metabolismo per il consumo di zuccheri in caso di rallentamenti o condizioni difficili, o qualora non sia stata sufficiente l'aggiunta di azoto assimilabile in una fase precoce, sia di limitare lo stress del lievito dovuto all'accumulo di sostanze tossiche. Grazie alla presenza delle pareti cellulari infatti, Activit Safe™ consente l'adsorbimento di alcuni acidi grassi a catena corta prodotti dal lievito durante la fermentazione, sostanze tossiche per il lievito la cui azione può risultare dannosa.

Composizione: lievito inattivo, ammonio fosfato bibasico, tiamina.

Applicazioni principali: in caso di sottostima dell'azoto assimilabile iniziale del mosto, di fermentazione alcolica troppo veloce, stentata o lenta, in presenza di temperature troppo basse o troppo alte e/o di grado alcolico elevato.

Dosaggio:

- da 20 a 40 g/hL a seconda delle condizioni, quando il mosto raggiunge 1020 -1010 di densità (2/3 fermentazione): 20 g/hL se le condizioni sono difficili; 40 g/hL se la fermentazione alcolica rallenta o se durante la fermentazione non è stato possibile anticipare l'apporto nutritivo. Limite legale: 65 g/hL.

NUTRIZIONE MISTA

5 kg
15 kg



ACTIVIT

Nutriente misto

Activit permette di evitare le fermentazioni alcoliche deboli e gli arresti di fermentazione dovuti a carenze di azoto nei mosti. L'aggiunta di Activit apporta al mosto l'azoto assimilabile (azoto ammoniacale e aminoacidi) necessario alla moltiplicazione dei lieviti e al loro mantenimento in attività per tutta la durata della fermentazione. Activit ha un ruolo detossificante assorbendo gli acidi grassi inibitori ed apporta steroli, acidi grassi a lunga catena, elementi che migliorano la resistenza dei lieviti.

Composizione: lievito inattivo, ammonio fosfato bibasico, tiamina.

Applicazioni principali: apporto di azoto ammoniacale e di azoto amminico per un'attivazione ottimale della fermentazione alcolica.

Dosaggio:

- su mosto : 20-40 g/hL.
- a metà fermentazione : 20-40 g/hL. (con aerazione per favorire la sintesi degli steroli.)

Limite legale: 60 g/hL.

ACTIVIT AD

Nutriente misto ricco in azoto organico

Speciale nutriente la cui base organica predominante è un derivato di lievito, che fornisce molti più aminoacidi di un lievito inattivo. Inoltre fornisce naturalmente i minerali e le vitamine necessarie ai lieviti. Activit AD promuove la produzione di aromi fermentativi grazie all'azoto amminico fonte di esteri fruttati e floreali. Inoltre Activit AD limita la produzione di SO₂, rinforzando al contempo l'efficacia della solfitazione grazie alla presenza di tiamina che limita i fenomeni di combinazione.

Composizione: autolisato di lievito, ammonio fosfato bibasico, tiamina.

Applicazioni principali: favorire una crescita regolare del lievito ed evitare fenomeni di sovrappopolamento.

Dosaggio:

- 10-40 g/hL
- Limite legale: 60 g/hL.

5 kg
15 kg



ECOBIOI

Nutriente misto

I fattori nutrizionali apportati da Ecobiol, quali azoto prontamente assimilabile, acidi grassi insaturi e steroli, garantiscono il corretto sviluppo della struttura cellulare, in modo che la cellula possa resistere alla concentrazione alcolica via via crescente. Le scorze di lievito e le fibre α-cellulosiche consentono di asportare dal mosto-vino sostanze inibenti, in particolare acidi grassi a media catena e inibenti esogeni come i residui di trattamenti antiparassitari. Ecobiol è consigliato nelle vendemmie attaccate da marciume acido, nei mosti particolarmente zuccherini e nel caso di chiarifiche spinte che abbiano depauperato il mosto dei fattori di crescita indispensabili al lievito.

Composizione: solfato di ammonio, ammonio fosfato bibasico, scorze di lievito, fibre α-cellulosiche.

Applicazioni principali: apporto in sostanze nutritive indispensabili per il corretto metabolismo blastomicetico e rimozione di sostanze tossiche esogene ed endogene.

Dosaggio:

- 20 g/hL nelle fermentazioni e rifermentazioni.
- 50 g/hL nella cura degli arresti di fermentazione.

1 kg
10 kg



ECOBIOI PERLAGE

Regolatore specifico della presa di spuma

Regolatore di fermentazione specifico per processi di spumantizzazione attuati sia con il metodo tradizionale che in autoclave. Ecobiol Perlage apporta azoto, sia di origine minerale che amminoacidica, vitamine, oligoelementi, acidi grassi a lunga catena, steroli e polisaccaridi di origine parietale che agiscono adsorbendo eventuali inibitori (ad es. acidi grassi a corta catena). Questa equilibrata miscela aiuta il decorso di fermentazioni rapide con effetti positivi sugli aromi e sulla presa di spuma, oltre ad offrire notevoli vantaggi operativi, gestionali ed economici.

Composizione: lievito inattivo, ammonio fosfato bibasico.

Applicazioni principali: apporto di azoto ammoniacale e di azoto amminoacidico nella fermentazione secondaria.

Dosaggio: 10-55 g/hL.

1 kg



NUTRIZIONE INORGANICA

PHOSPHATE DIAMMONIQUE

Nutriente inorganico

Composizione: ammonio fosfato bibasico

Applicazioni principali: favorisce la moltiplicazione dei lieviti grazie all'apporto in azoto.

Limite legale: 100 g/hL

1 kg
25 kg



FOSFOVIT

Nutriente inorganico

Fosfovit è un coadiuvante azotato per mosti poveri di azoto che permette un'efficace attivazione della fermentazione alcolica. Se ne consiglia l'uso ad un terzo della fermentazione alcolica o durante la presa di spuma. Costituito anche da tiamina, Fosfovit permette una vigorosa moltiplicazione dei lieviti evitando alcuni degli inconvenienti provocati dall'uso di solfato di ammonio (fonte potenziale di SO₂ e non utilizzabile per una vinificazione biologica).

Composizione: ammonio fosfato bibasico, tiamina.

Applicazioni: favorire la moltiplicazione dei lieviti.

Dosaggio: dose usuale 5-40 g/hL in funzione del quantitativo di azoto assimilabile presente nel mosto, del ceppo di lievito utilizzato, della concentrazione zuccherina.
Limite legale: 40 g/hL.

1 kg
15 kg



FOSFOVIT+

Nutriente inorganico

Ideale per carenze azotate medie dove si vuole evitare l'aggiunta di solfati. In fermentazione e rifermentazione l'impiego di Fosfovit+ fin dalle prime fasi permette di apportare al mosto i sali ammoniacali e la tiamina necessari alla moltiplicazione e al metabolismo fermentativo. La cellulosa presente in Fosfovit+ facilita la dispersione delle cellule di lievito all'interno della massa da moltiplicare e allontana i composti inibitori del metabolismo blastomicetico.

Composizione: ammonio fosfato bibasico, cellulosa, tiamina.

Applicazioni: favorire la moltiplicazione dei lieviti.

Dosaggio:

- 15-20 g/hL

Limite legale: 20 g/hL.

1 kg
15 kg



MINVIT

Nutriente inorganico

Ideale per carenze azotate importanti, Minvit può essere usato in fermentazione e in rifermentazione per apportare al mosto i sali ammoniacali e la tiamina necessari alla moltiplicazione e al metabolismo fermentativo. La cellulosa presente in Minvit facilita la dispersione delle cellule di lievito all'interno della massa da fermentare.

Composizione: ammonio solfato, ammonio fosfato bibasico, cellulosa, tiamina.

Applicazioni: favorire la moltiplicazione dei lieviti.

Dosaggio:

- 5-40 g/hL in funzione del quantitativo di azoto assimilabile presente nel mosto, del ceppo di lievito utilizzato, della concentrazione zuccherina.

Limite legale: 40 g/hL.

1 kg
15 kg



PHOSPHATES TITRES

Nutriente inorganico per la presa di spuma

Prodotto che favorisce la degradazione completa dello zucchero in alcool da parte dei lieviti. Si applica al momento dell'elaborazione del *ped de cuve* o per Metodo Classico e facilita la partenza della fermentazione alcolica. Inoltre assicura una alimentazione azotata regolare fino alla fine della fermentazione.

Composizione: ammonio fosfato bibasico, tiamina.

Applicazioni principali: nutrizione azotata in presa di spuma.

Dosaggio: 5 g/hL.

Limite legale: 6 g/hL.

1 kg



THIAMINE

Nutriente inorganico

Composizione: tiamina cloridrato (vitamina B1)

Applicazioni principali: favorisce la crescita dei lieviti ed accresce la vitalità in fermentazione alcolica. Interviene sul metabolismo glucidico al momento della decarbossilazione degli acidi chetonici in aldeidi.

Dosaggio: 0,05 g/hL.

Limite legale: 60 mg/hL.

1 kg



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	Amonoacidi	Steroli e lipidi	Minerali	Vitamine	Tiamina aggiunta	Cellulosa
Protettori di lievito	Ecobiol pied de cuve			na	na			na	...				
	Ecobiol pied de cuve Arom			na	na			na		...			
Stimolazione del metabolismo aromatico	Aromactivit 1		•	38	53	ok			..	•		...	..
	Aromactivit 2		•	38	53	ok			..	•		...	..
Nutrienti organici	Activit 0			17	45				•	...	...	...	
	Extra PM			12	31				•	...	...		
Nutrienti misti	Activit	..	...	52	53	x		•		..	..	..	
	Activit AD		...	57	68	x		...		..	..	..	
	Ecobiol	..	...	48	56	x	x	•		..	..		..
	Ecobiol Perlage	...	..	36	42	x		..		..	..		
Detossificanti	Cellclean			na	na			na	..	..	..		
Nutrienti semplici (minerali)	Fosfovit			84	84	x						...	
	Fosfovit +			76	76	x							•
	MinVit			76	76	x	x					...	•
	Phosphate Titres			84	84	ok							

LIEVITI ENOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

I ceppi di lievito per la vinificazione (starter) proposti in questa sezione, sono frutto di una selezione effettuata dai ricercatori del gruppo IOC sulla base di specifiche caratteristiche fermentative ricercate.

Ogni ceppo infatti è stato selezionato considerando vari aspetti tecnologici tra cui, l'espressione di uno specifico profilo organolettico, la

resistenza all'alcool e alle temperature di lavorazione, il fabbisogno di azoto e l'influenza sul colore e sulla morbidezza.

Il grande vantaggio nell'utilizzare lieviti selezionati per la vinificazione, è quello di poter avviare fermentazioni perfettamente controllate per il raggiungimento di ciascun obiettivo enologico ricercato.



GAMMA LA CLAIRE



LIEVITI PER VINI ROSSI

500 g

LA CLAIRE EXTREME

Lievito secco attivo

Lievito selezionato per la propria attitudine ad attuare fermentazioni di mosti con alto grado zuccherino destinati alla realizzazione di vini di pregio ad alta gradazione alcolica (Amarone, Primitivo, Grenache...) con una limitata produzione di acidità volatile. La Claire eXtreme si distingue per una spiccata attitudine alla produzione di eleganti e persistenti aromi che si armonizzano con il volume che deriva dall'alta produzione di polisaccaridi in fermentazione.

Applicazioni principali: per mosti con alto grado zuccherino destinati alla realizzazione di vini di pregio ad alta gradazione alcolica

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:

- 10-25 g/hL in fermentazione
- 30-50 g/hL negli arresti fermentativi o nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
breve	da 15 a 35°C	elevata (17.5% vol.)	scarso	aromi di frutta rossa matura e confettura accompagnati da note di frutta secca e note speziate



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

LA CLAIRE C58

Lievito secco attivo

Caratteristica particolare di La Claire C58 è la produzione di polisaccaridi e glicerina. La Claire C58 tende a fornire vini dall'aroma fruttato evoluto e stabile nel tempo; nei vini rossi i flavonoidi totali sono molto elevati con gli antociani in evidenza, l'intensità colorante è molto importante così come i polisaccaridi e la glicerina. La Claire C 58 permette quindi di ottenere una maggiore stabilità della materia colorante fin dalle prime fasi di maturazione oltre ovviamente a importanti caratteristiche di corposità e morbidezza.

Applicazioni principali: per la produzione di vini rossi strutturati

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:

- 10-25 g/hL in fermentazione
- 30-50 g/hL nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 15 a 35°C	elevata (16% vol.)	scarso	aroma fruttato evoluto e stabile nel tempo



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

LA CLAIRE T73

Lievito secco attivo

Si distingue per la grande produzione di note fruttate. Nei vini rossi e rosati ha una notevole capacità di formare un elevato indice di flavonoidi totali, con una frazione tannica in evidenza, consentendo l'elaborazione di vini con un'intensità colorante stabile. Nei vini rossi e rosati giovani La Claire T73 ha una grande flessibilità applicativa: oltre che piacevolmente fruttati, i vini rossi giovani e aromatici risulteranno morbidi ed equilibrati. Ottimi risultati si ottengono per esempio con Sangiovese, Dolcetto, Marzemino e Schiava, ma anche nell'elaborazione dei Novelli in genere.

Applicazioni principali: per la produzione di vini rossi e rosati.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:

- 10-25 g/hL in fermentazione
- 30-50 g/hL nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 15 a 35°C	elevata (17% vol.)	elevato	esaltazione del fruttato. Morbidezza ed equilibrio.



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

LIEVITI PER VINI BIANCHI E ROSATI

LA CLAIRE CGC62

Lievito secco attivo

La Claire CGC62 si caratterizza per uno sviluppo di acidità volatile molto contenuto anche nella vinificazione di mosti limpidi o ad alta gradazione. Una buona nutrizione azotata, oltre a garantire una fermentazione regolare, stimola La Claire CGC62 alla produzione di un importante livello di acetati e ancor più di esteri rendendolo particolarmente indicato per i vini bianchi freschi nei quali si ricerchi una struttura aromatica fruttata e floreale.

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi freschi, rosati, novelli e per rifermentazioni delle basi *Charmat*.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:

- 10-25 g/hL in fermentazione
- 30-50 g/hL nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 15 a 35°C	moderata (14% vol.)	elevato	rispetto e valorizzazione della tipicità del vitigno d'origine, note fruttate, floreali e freschezza



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

LA CLAIRE EM2

Lievito secco attivo

La Claire EM2 è un ceppo varietale in grado di liberare ed esaltare i componenti aromatici terpenici varietali di ciascun vitigno. Il quadro aromatico di La Claire EM2 si caratterizza per una positiva ed interessante nota di tipo riduttivo che ricorda il Sauvignon Blanc, inoltre ha le caratteristiche ideali per elaborare vini bianchi d'alta gamma anche affinati o fermentati in barrique, i quali troveranno esaltate le loro caratteristiche varietali.

Applicazioni principali: elaborazione di vini bianchi di alta gamma.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:

- 10-25 g/hL in fermentazione
- 30-50 g/hL nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 15 a 30°C	elevata (15% vol.)	medio-alto	liberazione di componenti aromatici terpenici varietali. Rotondità e morbidezza. Note di tipo riduttivo, esaltazione di note di fruttato e floreale.



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

LA CLAIRE VARIETAL TOUCH

Lievito secco attivo

Ceppo isolato nella regione di Marlborough, Nuova Zelanda, La Claire Varietal Touch è caratterizzato da una bassa produzione di acido solfidrico. La Claire Varietal Touch è il ceppo di eccellenza per l'espressione varietale ed è in grado di rilevare le note aromatiche tipiche del vitigno grazie al suo corredo enzimatico in grado di liberare gli aromi sotto forma di precursori. La Claire Varietal Touch trova la sua vocazione naturale nell'elaborazione di vini bianchi importanti e strutturati.

Applicazioni principali: per la produzione di mosti bianchi varietali ed elaborazione di vini bianchi importanti e strutturati.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

- Dosaggio:**
- 10-25 g/hL in fermentazione
 - 30-50 g/hL nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 14 a 22°C	elevata (15% vol.)	moderato	espressione di note aromatiche tipiche del vitigno

500 g



LIEVITI PER VINI SPUMANTI

LA CLAIRE SP665

Lievito secco attivo

La criofilia e la resistenza all'alcol, rendono il lievito La Claire SP665 adatto alla produzione di vini spumanti di alta qualità sia con metodo classico sia con rifermentazione in autoclave. Eleganza, finezza, struttura e complessità aromatica sono esaltate da La Claire SP665 in prima fermentazione cui possono seguire prese di spuma rapide, pulite e complete anche con basse temperature ed elevato grado alcolico.

Applicazioni principali: per la produzione di i vini spumanti di alta qualità sia con metodo classico sia con rifermentazione in autoclave.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. bayanus

- Dosaggio:**
- 10-25 g/hL in fermentazione
 - 30-50 g/hL negli arresti fermentativi o nei casi più difficili.

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 10 a 30°C	elevata (18% vol.)	scarso	eleganza, finezza, struttura e complessità aromatica

500 g



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

LA CLAIRE VDP

Lievito secco attivo

Ceppo idoneo alla produzione di vini spumanti di alta qualità sia con metodo classico sia con rifermentazione in autoclave. La Claire VDP permette di ottenere vini bianchi freschi dotati di una struttura aromatica fruttata e floreale. Per vini bianchi spumanti e frizzanti La Claire VDP esalta l'eleganza, la finezza, la struttura e la complessità aromatica in prima fermentazione a cui possono seguire prese di spuma rapide, pulite e complete anche operando a basse temperature e ad elevato grado alcolico.

Applicazioni principali: rifermentazioni nel metodo classico e *Charmat*, arresti fermentativi.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. bayanus

- Dosaggio:**
- 10-25 g/hL in fermentazione
 - 30-50 g/hL nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 15 a 32°C	elevata (15,5% vol.)	medio-alto	esaltazione del fruttato e floreale

500 g



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

LA CLAIRE EXTASE

Lievito secco attivo

Lievito selezionato su uve Sauvignon Blanc nella regione viticola di Bordeaux. Si caratterizza per la capacità di conferire una forte intensità aromatica delle note agrumate in particolare, che conferiscono una piacevole freschezza olfattiva e gustativa. Con un'adeguata nutrizione azotata e conducendo la fermentazione a basse temperature (16 °C), si favorisce lo sviluppo di un profilo aromatico fruttato (esteri-acetati), mentre a temperature mediamente più elevate, si favorisce lo sviluppo di aromi tiolici e agrumati molto intensi. L'intensità aromatica conferita da la Claire Exstase raggiunge il massimo livello qualora i mosti presentino una buona pulizia (<100 NTU).

Applicazioni principali: per conferire intensità aromatica nell'elaborazione dei vini bianchi.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

- Dosaggio:**
- 10-25 g/hL in fermentazione
 - 30-50 g/hL negli arresti fermentativi o nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 13 a 20 °C	elevata (14,5% vol.)	medio-alto	intensità aromatica, freschezza, fruttato, tiolico, persistenza

500 g





LIEVITI PER LA BIOPROTEZIONE



IOC GAÏA

Lievito secco attivo



Gaïa™

500 g



Lievito *Metschnikowia fructicola* privo di potere fermentativo, capace di controllare il proliferare di lieviti indesiderati. Gaïa™ riduce le deviazioni e i rischi di avvio troppo precoce della fermentazione alcolica. Strumento di limitazione del solfitaggio prefermentativo, sia che venga utilizzato nei mosti per la fermentazione in vasca che negli stadi più precoci (cassoni per la raccolta dell'uva). Questo lievito facilita inoltre l'inoculo dei lieviti selezionati (*Saccharomyces cerevisiae*) e introdotti in seguito per guidare la fermentazione. Di grande interesse è l'applicazione per la protezione dei mosti durante il periodo di stoccaggio o di trasporto in caso di attese molto prolungate.

Applicazioni principali: bioprotezione durante le fasi pre-fermentative.

- Dosaggio:**
- 7-20 g/hL, da adattare secondo il momento d'utilizzo e il livello di rischio di contaminazione microbica (funzione soprattutto della durata delle operazioni, delle temperature, del pH, del livello di maturazione dell'uva, della quantità di SO₂ aggiunta).

TEMPERATURA OTTIMALE PER L'UTILIZZO IN MACERAZIONE	TOLLERANZA ALL'ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N
8-16°C (se pre-fermentativa a freddo, 8-12°C).	molto debole	scarso

Il lievito Gaïa™ necessita dell'utilizzo sequenziale di un lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per condurre la fermentazione alcolica.

La temperatura del mosto è un fattore essenziale poiché più il mosto è freddo più *Metschnikowia fructicola* sarà avvantaggiato rispetto a *Saccharomyces cerevisiae* e migliore sarà il biocontrollo che eserciterà nei confronti di un avvio indesiderato della fermentazione.

TEMPERATURA DEL MOSTO	0°C	8°C	12°C	16°C
Durata indicativa media di una fase non fermentativa	Diverse settimane, o addirittura mesi, senza attività frementativa	7-10 giorni o più, poi attività fermentativa molto limitata	4-5 giorni, poi attività fermentativa molto limitata	2 giorni, poi attività fermentativa molto limitata

GAÏA™ KIT APPASSIMENTO



Scatola contenente:
10 x 500 g - Gaïa
1 x 16 g - NG-KA

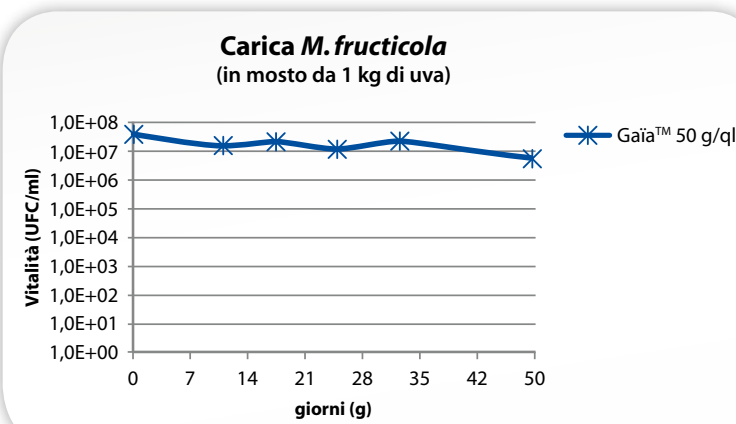
Trattamento dell'uva in appassimento per il controllo di *Botrytis cinerea*

Specifico trattamento di bioprotezione dell'uva nei confronti di *Botrytis cinerea*, durante il periodo dell'appassimento. Gaïa™ Kit Appassimento è costituito dal lievito non-*Saccharomyces* (Gaïa™) e dallo specifico nutriente (NG-KA), studiato appositamente per garantire il corretto apporto di azoto organico e vitamine durante il periodo di riposo dell'uva. L'efficacia di questo specifico trattamento è stata dimostrata tramite analisi genomiche e microbiologiche che ne hanno evidenziato la capacità di prevenire e di contenere gli attacchi fungini.

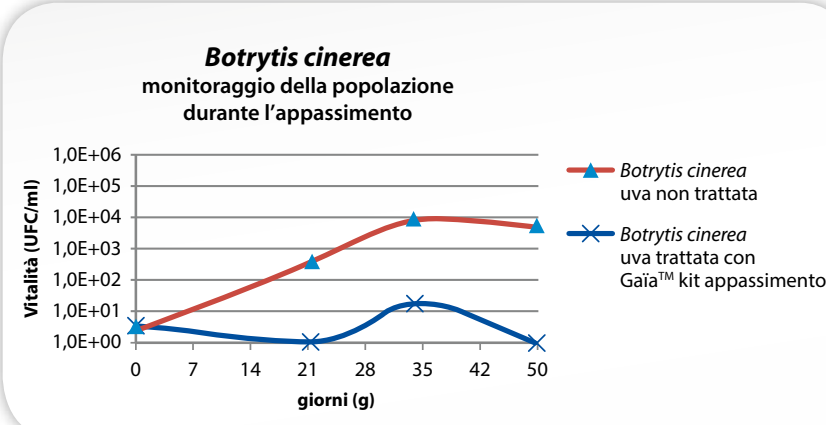
Composizione: lievito *Metschnikowia fructicola* (Gaïa™) e l'apposito nutriente (NG-KA) a base di lievito inattivo, ammonio fosfato bibasico e tiamina.

Applicazioni principali: prevenzione dagli attacchi fungini da parte di *Botrytis cinerea* durante l'appassimento delle uve destinate alla produzione di vini di pregio.

- Dosaggio:**
- per il trattamento di 100 ql di uva: 5 kg di lievito Kit Gaïa™ e 16 gr. di nutriente NG - KA.



L'uva posta in appassimento è sensibile ad attacchi botritici specialmente nelle fasi iniziali del periodo di riposo, perché *Botrytis cinerea* trova le condizioni ideali per il proprio sviluppo. Gaïa™ si è dimostrata efficace nel prevenire queste infezioni, mantenendo un'elevata vitalità per tutto il periodo di appassimento.



Andamento della crescita di *Botrytis cinerea* durante il periodo dell'appassimento. Dati ottenuti da sperimentazioni su scala reale a seguito di induzione della crescita di *Botrytis*.

LIEVITI CHE NON PRODUCONO SO₂ – GAMMA IOC BE

Incapaci di produrre SO₂, i lieviti IOC BE sono il risultato di una tecnologia innovativa di selezione, che utilizza incroci assistiti da marcatori. I lieviti IOC BE consentono di potenziare il patrimonio organolettico non producendo nel contempo SO₂. Inoltre, la maggior parte dei lieviti può rilasciare quantità variabili di etanale nei vini. In particolare, questa formazione può avvenire (anche se non esclusivamente) a seguito di aggiunte prefermentative di solfiti nel mosto. Poiché l'etanale è il principale agente di combinazione dell'SO₂ nei vini, questo spesso porta a dover aumentare le dosi di solfiti. I lieviti IOC BE per le loro caratteristiche genetiche non sono in grado di produrre livelli elevati di etanale, il che limita la necessità di solfitazione.



IOC BE-FRUIITS

Lievito secco attivo

Vero strumento per la rivelazione degli esteri fruttati nei vini bianchi e rosati, non possiede la capacità di formare SO₂. Inoltre, può ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti.

Applicazioni principali: per la rivelazione degli esteri fruttati (frutta rossa, ananas e agrumi) nei vini bianchi e rosati.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

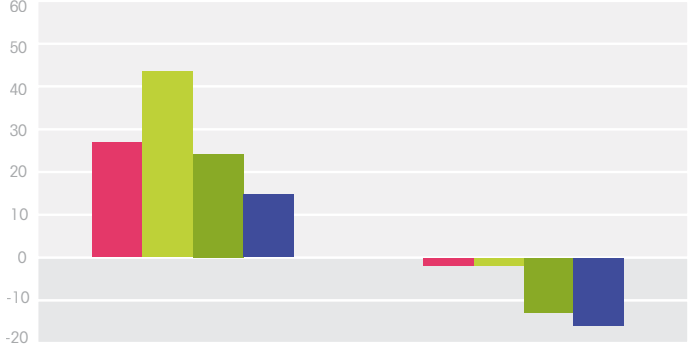
Dosaggio:

- 20-30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
da regolare a rapida	da 12°C a 24°C espressione esteri fruttati 12-15°C.	moderata (14 % vol).	scarso	esteri fruttati (aromi di frutta rossa, ananas, agrumi)

Produzione di SO₂:
Scarto di concentrazione tra il tenore in SO₂ aggiunta e la SO₂ totale misurata sul vino finito (mg/l)

- Mosto sintetico (MS 300 230 - T°FA:24°C)
- Chardonnay (zuccheri 229g/l - pH 3.32 - YAN 208 mg/l - T° FA:20°C)
- Chardonnay 2018 (zuccheri 205,7 g/l - pH 3.57 - YAN 187 mg/l - 75 NTU - SO₂ mosto 54 mg/l - T° FA:17°C)
- Maccabeu 2018 (zuccheri 196 g/l - pH 3.35 - YAN 117 mg/l - 27 NTU - SO₂ mosto 47 mg/l - T° FA 17°C)



Lievito di riferimento **IOC BE FRUITS**

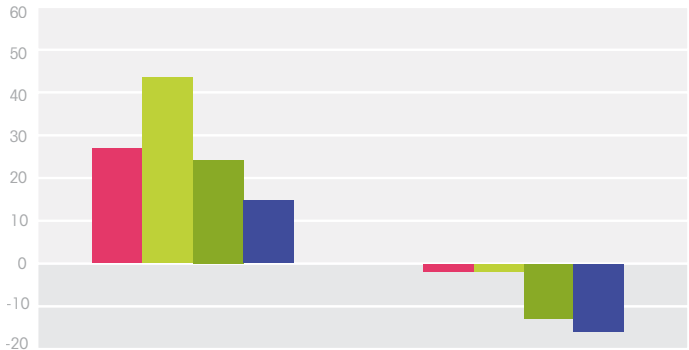
Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• 20-30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
da regolare a rapida	da 12°C a 24°C espressione esteri fruttati 12-15°C.	moderata (14 % vol).	scarso	esteri fruttati (aromi di frutta rossa, ananas, agrumi)

Produzione di SO₂:
Scarto di concentrazione tra il tenore in SO₂ aggiunta e la SO₂ totale misurata sul vino finito (mg/l)

- Mosto sintetico (MS 300 230 - T°FA:24°C)
- Chardonnay (zuccheri 229g/l - pH 3.32 - YAN 208 mg/l - T° FA:20°C)
- Chardonnay 2018 (zuccheri 205,7 g/l - pH 3.57 - YAN 187 mg/l - 75 NTU - SO₂ mosto 54 mg/l - T° FA:17°C)
- Maccabeu 2018 (zuccheri 196 g/l - pH 3.35 - YAN 117 mg/l - 27 NTU - SO₂ mosto 47 mg/l - T° FA 17°C)



Lievito di riferimento **IOC BE FRUITS**

Formazione di SO₂ durante la fermentazione di due mosti a seconda del lievito inoculato: mentre il lievito di riferimento produce più SO₂ della quantità inizialmente aggiunta, nei vini fermentati con IOC Be Fruits si può osservare un tenore finale in solfiti meno elevato rispetto alla sua concentrazione iniziale.



IOC BE THIOLS

Lievito secco attivo

Ideale per la rivelazione dei tioli fruttati nei vini bianchi e rosati. IOC Be Thiols non produce SO₂ e riduce la formazione di etanale che può facilmente combinarsi con i solfiti.

Applicazioni principali: per la rivelazione dei tioli fruttati (agrumi e frutti esotici) nei vini bianchi e rosati.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

500 g
10 kg

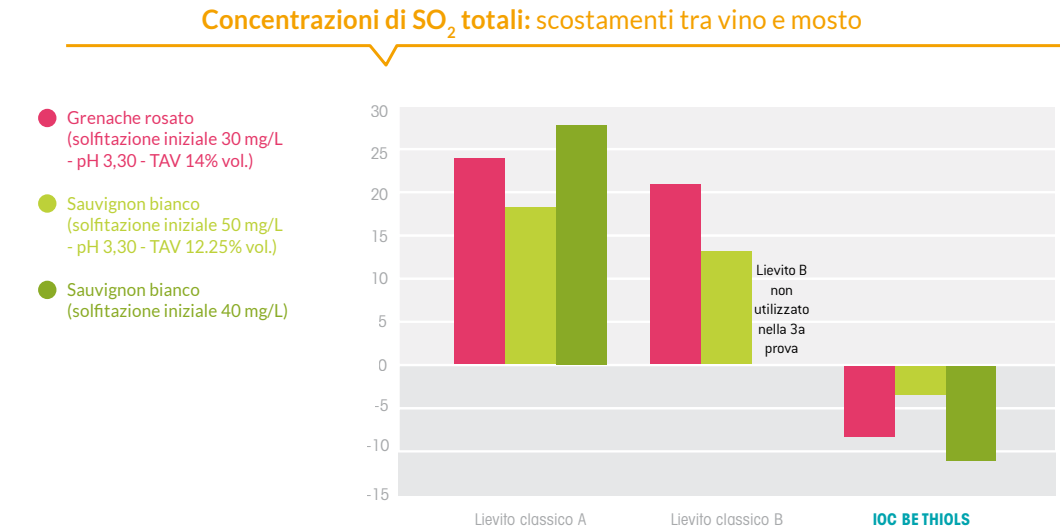
LOW SO₂ SOLUTIONS

PASSOVER

Dosaggio:
• 20-30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
molto rapida	tra 13 e 25°C. max Espressione Tiolica: 15-18°C	elevata (15% vol.).	moderato	espressione tiolica (agrumi e frutti esotici), valorizzazione dei 3MH

* su specifica richiesta al momento dell'ordine



Formazione di SO₂ durante la fermentazione di due mosti in funzione del lievito inoculato : mentre i lieviti di riferimento producono SO₂ in quantità superiore a quella inizialmente utilizzata, i vini fermentati con IOC Be Thiols hanno un tenore finale di solfiti inferiore alla concentrazione iniziale.



IOC BE FRESH

Lievito secco attivo

Vero e proprio strumento per la rivelazione degli aromi legati alla freschezza del fruttato nei vini rossi, non possiede la capacità di formare SO₂. Inoltre, permette di ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti.

Applicazioni principali: per la produzione di vini rossi.

500 g



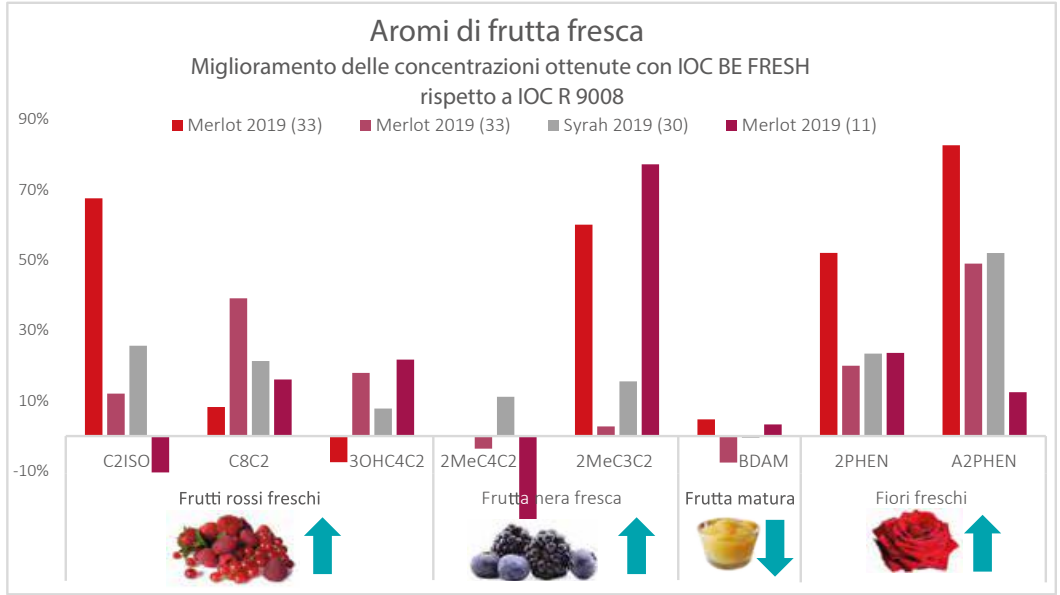
Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• 20–30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 20 a 28 °C	elevata (15,5% vol.)	elevato	rivelazione degli aromi legati alla freschezza del fruttato

Ripristinare la freschezza delle uve mature, al naso e in bocca

IOC Be Fresh ha la capacità di rivelare composti aromatici specifici, che contribuiscono a caratterizzare gli aromi di frutta fresca dei vini rossi. Permette pertanto di aumentare la concentrazione di alcuni esteri di acidi grassi a catena lineare (frutti rossi freschi) e a catena ramificata (frutta nera fresca), rispettando la tipicità dei vitigni.



Inoltre, questa freschezza olfattiva è rafforzata dalla capacità di IOC Be Fresh di preservare l'acido malico presente nell'uva, mentre la maggior parte dei lieviti tende a consumarlo parzialmente durante la fermentazione alcolica (consumo potenziale compreso tra il 10 e il 30%).

IOC Be Fresh amplifica la purezza di questa freschezza poiché è incapace di produrre solfiti, autentiche maschere aromatiche. Infatti, mentre la maggior parte dei lieviti può accumulare i solfiti a partire dai solfati - in modo più o meno concentrato secondo i ceppi e le condizioni di fermentazione - IOC Be Fresh non presenta questa attitudine. Con questo lievito sono inoltre particolarmente limitate le tendenze riduttrici.

LIEVITI PER VINI ROSSI

IOC PRIMEROUGE R9001

Lievito secco attivo

Ceppo di lievito particolarmente raccomandato per la vinificazione in rosso di vini giovani e di vini *premier*, permettendo l'ottenimento di vini rotondi e aromatici. È adatto principalmente all'elaborazione di vini gradevoli e rotondi, in particolare Gamay, Merlot o anche Syrah.

Applicazioni principali: per la produzione di vini rossi giovani e di vini *premier*.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• 10–20 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 14 a 24 °C	moderata (14% vol.)	elevato. Per prevenire la comparsa di odori di zolfo, privilegiare nutrienti complessi.	vini rotondi e aromatici, con aromi di frutti rossi (fragola e lampone) e confetteria, ribes

IOC R-9008

Lievito secco attivo

Grazie alla sua forte produzione di polisaccaridi, nei vini a forte tenore alcolico, IOC R 9008 permette di limitare la sensazione dovuta all'etanolo. Si tratta di uno dei lieviti più interessanti per gestire la longevità che permette di diminuire i rischi di aromi erbacei e le sensazioni tanniche. Nelle difficili condizioni dei mosti originari di zone viticole calde, contribuisce a limitare la percezione della siccità e dell'amaro, intensificando al tempo stesso la mineralità e la salinità, come pure la lunghezza in bocca.

Applicazioni principali: per la produzione di vini rossi strutturati provenienti da uve ad alto contenuto zuccherino giunte a piena maturità.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• 20–30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 18 a 30 °C	elevata (16% vol.)	scarso	espressione di aromi fruttati maturi e complessi, volume in bocca

* su specifica richiesta al momento dell'ordine

IOC REVELATION TERROIR

Lievito secco attivo

Ceppo di lievito selezionato da uve di Pinot Noir per la sua eccellente capacità di preservare il colore. Esso aumenta l'intensità del colore da 5% a 15% se confrontato con numerosi lieviti indigeni. IOC Revelation Terroir è ideale nell'espressione aromatica fruttata su Pinot Noir, Gamay, Grenache, Merlot, Carignan e Tempranillo.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Applicazioni principali: per preservare il colore nella produzione di vini rossi.

Dosaggio:
• 10-30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 18 a 30 °C	elevata (15 % vol.)	elevato	aromi varietali fruttati, freschezza, finezza ed eleganza

500 g



IOC FRESH ROSÉ

Lievito secco attivo

Consente lo sviluppo aromatico floreale in vini giovani derivanti da varietà d'uva considerate "neutre". Il ceppo IOC Fresh Rosé rivela le caratteristiche varietali fresche di uve aromatiche (Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon...).

Applicazioni principali: per la produzione di vini rosati.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• 10-20 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
molto rapida	da 12 a 25 °C	elevata (16% vol.).	moderato	rivelazione di note varietali fresche.

500 g



LIEVITI PER VINI BIANCHI E ROSATI

IOC B 2000

Lievito secco attivo

Ceppo di lievito particolarmente raccomandato per l'ottenimento di vini bianchi o rosati aromatici. IOC B 2000 facilita l'espressione olfattiva di vitigni con uve povere di precursori aromatici biodisponibili. Combina così la produzione di aromi tipo esteri ad un sensibile rialzo delle note varietali, permettendo di ottenere un bouquet intenso, fresco e fruttato.

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi e rosati aromatici.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• 10-20 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 12 a 24 °C	moderata (14% vol.)	scarso	esteri varietali, freschezza

500 g



PASSOVER



IOC REVELATION THIOLS

Lievito secco attivo

Lievito specifico per l'espressione dei tioli varietali, composti aromatici responsabili di note aromatiche caratteristiche di numerose varietà di vitigni come il Sauvignon blanc, il Colombard o il Syrah. IOC Revelation Thiols limita lo sviluppo di note vegetali al bouquet del vino.

Applicazioni principali: per l'espressione dei tioli varietali.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• da 20-30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	assicura una fermentazione regolare tra 15 e 25 °C. Temperature raccomandata in generale per l'espressione dei tioli: 16 - 18 °C.	elevata (15 % vol.)	moderato	piena espressione dei tioli varietali

500 g



PASSOVER



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

* su specifica richiesta al momento dell'ordine

IOC TWICE

Lievito secco attivo

Ceppo di lievito selezionato per l'elaborazione di vini freschi, complessi ed equilibrati. Particolarmente adatto alle fermentazioni in vasca, IOC TwICE è stato utilizzato con successo su numerosi mosti di Chardonnay, ma anche su altri vitigni (Viognier, Grenache, Semillon, Gros Manseng, ecc.).

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi freschi, complessi ed equilibrati.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• 20-30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 18 e 25 °C	elevata (15 % vol. in caso di torbidità superiore a 80 NTU)	elevato	aromi freschi di agrumi (in particolare limone, pesca, albicocca e aromi floreali)



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

LIEVITI PER VINI SPUMANTI

IOC 18-2007

Lievito secco attivo

Ceppo particolarmente indicato per la produzione di vini spumanti con metodo classico, questo lievito è comunque indicato anche nel metodo *Charmat*. IOC 18-2007 è apprezzato anche nella produzione di vini fermi sia bianchi che rossi come ad esempio: Alsazia, Bordolese, Borgogna, Provenza, Valle della Loira.

La sua eccellente adattabilità ai mezzi più difficili (pH bassi e temperature basse) permette di ottenere il completo e rapido consumo degli zuccheri, evitando così la produzione di composti secondari indesiderati.

Applicazioni principali: per la produzione di vini spumanti con metodo classico e per la produzione di vini bianchi e rossi fermi in condizioni difficili.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• vini bianchi: 10-20 g/hL
• vini rossi: 20-25 g/hL
• presa di spuma (metodo classico): 10-20 g/hL
• ripresa della fermentazione dopo un arresto fermentativo: 20-40 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 18 a 30 °C	elevata (15 % vol.)	scarso	finezza, conservazione del terroir



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

IOC FIZZ +

Lievito secco attivo

Il lievito IOC FIZZ + è stato selezionato per soddisfare le esigenze produttive di spumanti altamente espressivi con il metodo *Charmat*. Esso possiede delle ottime attitudini fermentative nella presa di spuma e assicura quindi una seconda fermentazione rapida e completa.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Applicazioni principali: attivazione della fermentazione secondaria nel metodo *Charmat*.

Dosaggio:
• 10-20 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 15 a 35°C	moderata (14 % vol.)	moderato	intensità aromatica, note fruttate



LIEVITO POLIVALENTE

IOC 11-1002 K

Lievito secco attivo

Ceppo di lievito per vini bianchi, rossi e rosati, adatto alla produzione di 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 è adatto alla produzione di vini con un elevato tenore alcolico.

Applicazioni principali: vinificazione di vini pregiati bianchi, rossi e rosati.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• da 10-20 g/hL per bianchi e rosati
• da 20-25 g/hL per vini rossi

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 12 a 25°C	elevata (16% vol.)	moderato	espressione del terroir



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

LIEVITI PER APPLICAZIONI NON CONVENZIONALI

IOC DYNAMIX

Lievito secco attivo

In collaborazione con Inter Rhône, l'osservazione e lo studio del comportamento di colture pure di lievito, provenienti da diversi vigneti e in associazione tra loro, ha consentito lo sviluppo di IOC Dynamics: una miscela complessa di cinque diversi ceppi di lievito che per la loro diversità e al tempo stesso complementarietà, consente, in maniera eccellente, di esprimere al meglio il potenziale del *terroir* in totale sicurezza.

Applicazioni principali: per la produzione di vini rossi.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:

- 20-30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 22°C a 28°C.	elevata (16 % vol.)	moderato	vini netti, (IOC Dynamix permette di evitare le fermentazioni spontanee e quindi l'insorgere di difetti olfattivi)



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

IOC BIO

Lievito secco attivo

Lievito certificato Biologico che risponde a tutte le condizioni previste dai regolamenti europei e dall'organismo di certificazione biologica SGS. Questo lievito non contiene quindi monostearato di sorbitano (E491). Fattore killer, tolleranza all'alcool e adattabilità ad una larga gamma di temperature di fermentazione.

Applicazioni principali: per la produzione di vini rossi, rosati e bianchi biologici.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:

- 20-30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 14 a 28°C	elevata (16 % vol.)	scarso	espressione piena ed equilibrata del vitigno e del terroir



* su specifica richiesta al momento dell'ordine

GAMMA BLASTOSEL



LIEVITI PER VINI ROSSI

BLASTOSEL DELICE

Lievito secco attivo

Ceppo di lievito ad alto rilascio di polisaccaridi e mannoproteine, per vini rossi complessi e di alta gamma. Blastosel Delice è caratterizzato da un profilo aromatico speziato complesso.

Applicazioni principali: per la produzione di vini rossi di alta gamma.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:

- 15-30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 18 a 32°C	elevata (15,5 % vol.)	medio alto	profilo speziato e complesso



BLASTOSEL GRAND CRU

Lievito secco attivo

Si caratterizza per lo sviluppo di componenti aromatiche evolute e stabili nel tempo e per la capacità di estrarre flavonoidi totali, sia come tannini, sia come antociani, consentendo un'elevata e stabile intensità colorante.

Applicazioni principali: per la produzione di vini rossi strutturati.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*

Dosaggio:

- 15-25 g/hL in condizioni normali
- 30-40 g/hL negli arresti fermentativi o nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 16 a 30°C	elevata (17,5 % vol.)	scarso	espressione piena di componenti aromatiche evolute



BLASTOSEL LAMBDA

Lievito secco attivo

Ceppo destinato alla vinificazione di varietà di uve rosse qualora si vogliano sottolineare le note varietali. Sui polifenoli il suo comportamento è neutrale pertanto il suo impiego andrà associato a tecniche di vinificazione idonee. È idoneo anche all'impiego nella rifermentazioni in autoclave o nella cura degli arresti fermentativi dove si vogliano sfruttare le sue eccellenti capacità fermentative.

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi e rossi, cura degli arresti fermentativi.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*

Dosaggio:
• 15–30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 18 a 32°C	elevata (18% vol.)	medio alto	profilo speziato e complesso

500 g



BLASTOSEL WHITE FEEL

Lievito secco attivo

Ceppo adatto alla vinificazione di vini bianchi e rosati per conferire aromi di frutta esotica persistenti e decisi ed eleganti note di frutta fresca perfettamente integrate.

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi e rosati.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• 10–30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 15 a 24°C	moderata (14,5 % vol.)	scarso	aromi di frutta esotica e di frutta fresca

500 g
10 kg



LIEVITI PER VINI BIANCHI E ROSATI

BLASTOSEL FR95

Lievito secco attivo

Ceppo che mostra un'ottima cinetica fermentativa anche in condizioni di basse temperature e di elevato grado alcolico, il profilo aromatico si presenta particolarmente ricco e complesso con note fruttate in grande evidenza, completato con significativi sentori di rosa.

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi dal carattere deciso, fruttati e di pronta beva.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

Dosaggio:
• 15–25 g/hL in condizioni normali
• 30–40 g/hL negli arresti fermentativi o nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
molto rapida	da 12 a 30°C	elevata (15% vol.)	scarso	note fruttate, nota di rosa

500 g
10 kg



LIEVITI PER VINI SPUMANTI

BLASTOSEL DELTA

Lievito secco attivo

Nella produzione di vini bianchi, Blastosel Delta è in grado di fornire prodotti con delicati aromi fermentativi anche su grandi volumi e su mosti illimpiditi. Il ceppo grazie alla sua versatilità permette di conservare i caratteri varietali delle uve e rispettare le peculiarità del vitigno.

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi, per la cura di arresti fermentativi nel metodo *Charmat*.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*

Dosaggio:
• 15–25 g/hL in condizioni normali
• 30–40 g/hL negli arresti fermentativi o nei casi più difficili.

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 12 a 35°C	elevata (18% vol.)	scarso	espressione piena ed equilibrata del vitigno e del terroir

500 g



BLASTOSEL KAPPA

Lievito secco attivo

Ceppo adatto all'elaborazione di vini bianchi e rosati fermi, vini base per la presa di spuma e per le rifermentazioni. Le note fresche e fruttate sono esaltate dalla produzione di acetati e esteri. Per analoghi motivi questo ceppo è idoneo anche alla produzione di vini rossi giovani di pronta beva.

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, rifermentazioni e arresti fermentativi.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

- Dosaggio:**
- 15–25 g/hL in condizioni normali
 - 30–40 g/hL negli arresti fermentativi o nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 13 a 30°C	elevata (15% vol.)	scarso	note fresche e fruttate

500 g



BLASTOSEL P346

Lievito secco attivo

Ceppo di lievito consigliato per la produzione di grandi vini bianchi. Grazie ad una intensa attività β -lasicica e β -glicosidasicica è in grado di liberare aromi di frutta fresca (agrumi, mela e pera) e fiori bianchi. Nelle fermentazioni in presenza di precursori aromatici e di azoto organico, Blastosel P346 è in grado di sviluppare un alta quantità di aromi di frutta bianca e frutta esotica che si integrano nel corredo aromatico del vino.

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi e rosati aromatici, rifermentazione in autoclave di spumanti metodo *Charmat*.

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*

- Dosaggio:**
- Vini base: 10–20 g/hL
 - Rifermentazioni: 10–20 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
rapida	da 10 a 18°C	moderata (14,5 % vol.)	medio basso	aromi di frutta fresca (agrumi, mela e pera), frutta esotica e fiori bianchi

500 g
10 kg



LIEVITI POLIVALENTI

BLASTOSEL HORIZON

Lievito secco attivo

Blastosel Horizon presenta una buona resistenza alcolica, con una netta pulizia aromatica ed è idoneo alla valorizzazione di ogni varietà.

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi, rossi e rosati

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae*

- Dosaggio:**
- 15–30 g/hL

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 15 a 30°C	moderata (14,5% vol.)	medio basso	pulizia aromatica ed esaltazione del terroir

500 g
10 kg



BLASTOSEL VS

Lievito secco attivo

Le caratteristiche di Blastosel VS sono ottimali nella elaborazione di vini rossi e rosati che affianchino ad una viva e vivace nota cromatica la freschezza e le note fruttate tipiche dei prodotti giovani di pronta beva. L'elevato potere alcoligeno rende questo ceppo ideale per ottenere vini ad elevata gradazione alcolica. Blastosel VS è idoneo per la riattivazione di fermentazioni lente e nella ripresa di quelle arrestate, specie se la gradazione alcolica raggiunta è già elevata.

Applicazioni principali: per la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, rifermentazioni, arresti fermentativi

Composizione: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*

- Dosaggio:**
- 15–25 g/hL in condizioni normali
 - 30–40 g/hL nei casi più difficili

CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
regolare	da 15 a 30°C	elevata (15% vol.)	scarso	note fresche e fruttate e floreali

500 g

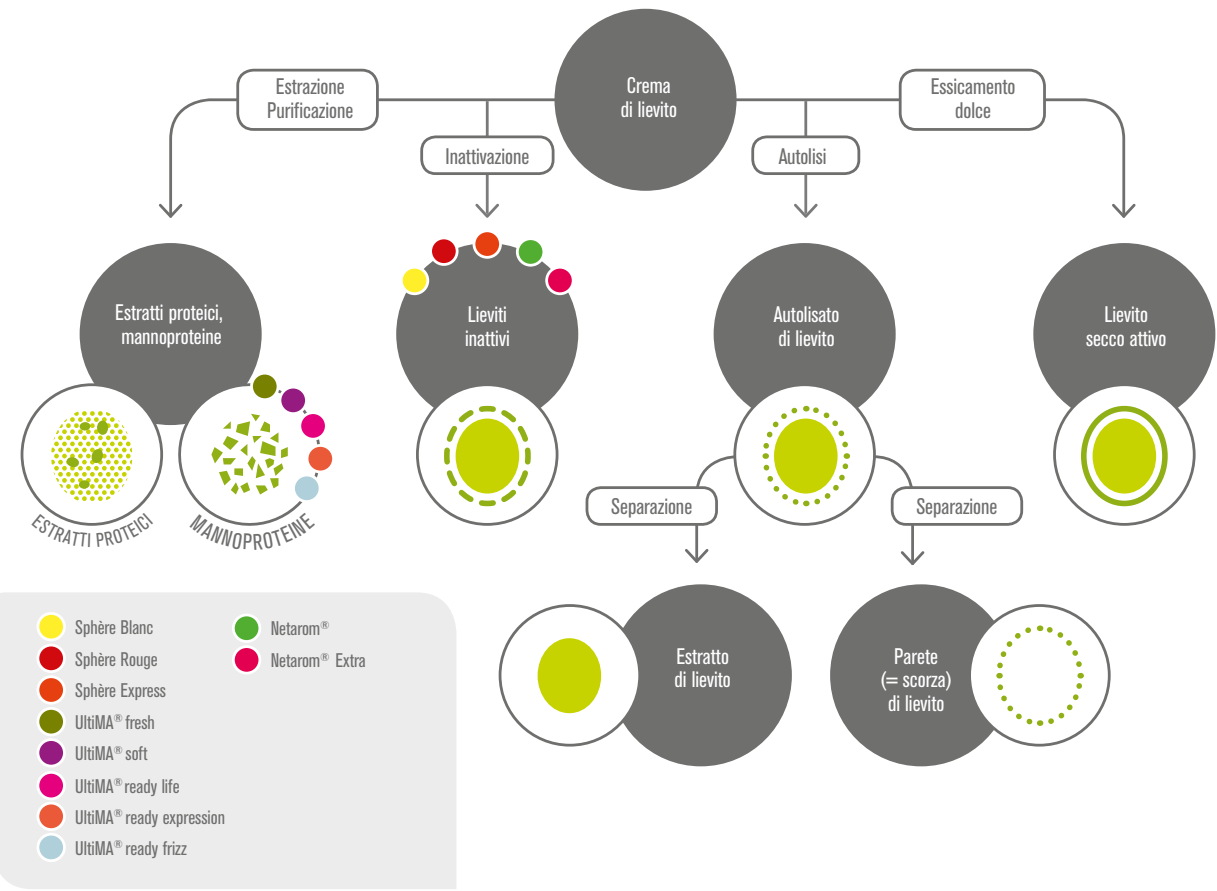


	TIPO DI VINO	CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
LA CLAIRE EXTREME		breve	da 15 a 35°C	elevata (17,5% vol.)	scarso	aromi di frutta rossa matura e confettura accompagnati da note di frutta secca e note speziate
LA CLAIRE C58		rapida	da 15 a 35°C	elevata (16% vol.)	scarso	aroma fruttato evoluto e stabile nel tempo
LA CLAIRE T73		rapida	da 15 a 35°C	elevata (17% vol.)	elevato	esaltazione del fruttato. Morbidezza ed equilibrio.
LA CLAIRE CGC62		rapida	da 15 a 35°C	moderata (14% vol.)	elevato	rispetto e valorizzazione della tipicità del vitigno d'origine, note fruttate, floreali e freschezza
LA CLAIRE EM2		rapida	da 15 a 30°C	elevata (15% vol.)	medio-alto	liberazione di componenti aromatici terpenici varietali. Rotondità e morbidezza. Note di tipo riduttivo, esaltazione di note di fruttato e floreale.
LA CLAIRE VARIETAL TOUCH		regolare	da 14 a 22°C	elevata (15% vol.)	moderato	espressione di note aromatiche tipiche del vitigno
LA CLAIRE SP665		rapida	da 10 a 30°C	elevata (18% vol.)	scarso	eleganza, finezza, struttura e complessità aromatica
LA CLAIRE VDP		rapida	da 15 a 32°C	elevata (15,5% vol.)	medio-alto	esaltazione del fruttato e floreale
IOC BE-FRUITS		da regolare a rapida	da 12°C a 24°C espressione esteri fruttati 12-15°C.	moderata (14 % vol)	scarso	esteri fruttati (aromi di frutta rossa, ananas, agrumi). Evita il mascheramento degli aromi per l'incapacità di produrre SO ₂
IOC BE THIOLS		molto rapida	tra 13 e 25°C. max Espressione Tiolica: 15-18°C	elevata (15% vol.)	moderato	espressione tiolica (agrumi e frutti esotici), valorizzazione dei 3MH
IOC BE FRESH		regolare	da 20 a 28 °C	elevata (15,5% vol.)	elevato	rivelazione degli aromi legati alla freschezza del fruttato
IOC PRIMEROUGE R9001		regolare	da 14 a 24°C	moderata (14% vol.).	elevato. Per prevenire la comparsa di odori di zolfo, privilegiare nutrienti complessi.	vini rotondi e aromatici, con aromi di frutti rossi (fragola e lampone) e confetteria, ribes
IOC R-9008		molto rapida	da 18 a 30°C	elevata (16% vol.)	scarso	espressione di aromi fruttati maturi e complessi, volume in bocca
IOC REVELATION TERROIR		regolare	da 18 a 30 °C	elevata (15 % vol.)	elevato	aromi varietali fruttati, freschezza, finezza ed eleganza
IOC B 2000		regolare	da 12 a 24°C	moderata (14% vol.)	scarso	esteri varietali, freschezza
IOC FRESH ROSÉ		molto rapida	da 12 a 25°C	elevata (16% vol.)	moderato	sviluppo aromatico floreale in vini giovani derivati da uve considerate "neutre"
IOC REVELATION THIOLS		regolare	da 15 a 25 °C. per l'espressione dei tioli: da 16 a 18 °C	elevata (15 % vol.)	moderato	piena espressione dei tioli fruttati

	TIPO DI VINO	CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL' ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
IOC TWICE		regolare	da 18 e 25 °C. Per un buon svolgimento della fermentazione, evitare le temperature troppo elevate o troppo basse.	elevata. (15 % vol. in caso di torbidità superiore a 80 NTU)	elevato	aromi freschi di agrumi (in particolare limone, pesca, albicocca e aromi floreali)
IOC 18-2007		rapida	da 18 a 30 °C	elevata (15 % vol.)	scarso	finezza, conservazione del terroir
IOC FIZZ +		regolare	da 15 a 35°C	moderata (14 % vol.)	moderato	intensità aromatica, note fruttate
IOC 11-1002 K		molto rapida	da 12 a 25°C	elevata (16% vol.)	moderato	espressione del terroir
IOC DYNAMIX		regolare	da 22°C a 28°C.	elevata (16 % vol.)	moderato	vini netti, (IOC Dynamix permette di evitare le fermentazioni spontanee e quindi l'insorgere di difetti olfattivi)
IOC BIO		regolare	da 14 a 28°C	elevata (16 % vol.)	scarso	espressione piena ed equilibrata del vitigno e del terroir
BLASTOSEL DELICE		regolare	da 18 a 32°C	elevata (15,5 % vol.)	medio alto	profilo speziato e complesso
BLASTOSEL GRAND CRU		regolare	da 16 a 30°C	elevata (17,5 % vol.)	scarso	espressione piena di componenti aromatiche evolute
BLASTOSEL LAMBDA		regolare	da 18 a 32°C	elevata (18% vol.)	medio alto	profilo speziato e complesso
BLASTOSEL FR95		molto rapida	da 12 a 30°C	elevata (15% vol.)	scarso	note fruttate, nota di rosa
BLASTOSEL WHITE FEEL		rapida	da 15 a 24°C	moderata (14,5 % vol.)	scarso	aromi di frutta esotica e di frutta fresca
BLASTOSEL DELTA		rapida	da 12 a 35°C	elevata (18% vol.)	scarso	espressione piena ed equilibrata del vitigno e del terroir
BLASTOSEL KAPPA		rapida	da 13 a 30°C	elevata (15% vol.)	scarso	note fresche e fruttate
BLASTOSEL P346		rapida	da 10 a 18°C	moderata (14,5 % vol.)	medio basso	aromi di frutta fresca (agrumi, mela e pera), frutta esotica e fiori bianchi
BLASTOSEL HORIZON		regolare	da 15 a 30°C	moderata (14,5% vol.)	medio basso	pulizia aromatica ed esaltazione del terroir
BLASTOSEL VS		regolare	da 15 a 30°C	elevata (15% vol.)	scarso	note fresche e fruttate e floreali

TRATTAMENTI A BASE DI SPECIFICI DERIVATI DI LIEVITO

Le alternative all'Élevage sur lies e altre frazioni del lievito



PRIMA E DURANTE LA FERMENTAZIONE



GLUTAROM EXTRA



Nutriente ad elevato tenore in glutatione

Risultato delle ultime tecniche di selezione e produzione di lieviti inattivi a elevatissimo contenuto di GSH, aggiunto all'inizio della fermentazione, permette di ottenere un vino a più elevata concentrazione di GSH, a condizione di nutrire correttamente il lievito in azoto organico. In caso di un basso tenore in solfiti, l'impatto positivo generato dall'elevata concentrazione di GSH è netto sugli aromi, anche nei vini rossi.

Composizione: lievito inattivo ricco in glutatione ridotto (GSH>10 mg/g).

Applicazioni principali: apporto in glutatione ridotto nelle vinificazioni con bassi tenori di SO₂.

Dosaggio:

- 15-30 g/hL in base al mosto, alla varietà di vite e ai tenori in solfiti.

1 kg



GLUTAROM

Nutriente a tenore in glutatione garantito

A tenore in glutatione garantito, Glutarom permette di preservare precocemente gli aromi fruttati in vini giovani bianchi e rosati contribuendo ad un miglioramento della morbidezza.

Composizione: lievito inattivo a tenore in glutatione ridotto (GSH)garantito.

Applicazioni principali: preservare la freschezza nei vini bianchi e rosati.

Dosaggio:

- 15-30 g/hL

1 kg

Derivati di lievito con tenore in glutatione ridotto garantito

CHI?	QUANDO?	PERCHÉ?	CONTENUTO IN GLUTATIONE
GLUTAROM EXTRA	Inizio della fermentazione alcolica	Aumenta il tenore in glutatione (in vini bianchi, rosati e rossi) e ne migliora la conservazione in vasca e in bottiglia, in particolare in condizioni di basso contenuto di solfiti.	**
GLUTAROM	Inizio della fermentazione alcolica	Preservare gli aromi e migliorare la morbidezza.	*

ECOBIOL ROUGE

Lievito inattivo per la stabilizzazione

Aggiunto nelle prime fasi della vinificazione è efficace nello stabilizzare il colore e per ottenere vini più morbidi e di maggior struttura. Ecobiol Rouge è un prodotto particolarmente purificato, studiato appositamente per questo scopo e, quando opportunamente integrato da altre tecniche di stabilizzazione quali micro-ossigenazione ed aggiunta di tannini esogeni, porta ad ottenere vini più colorati, stabili, morbidi e voluminosi.

Composizione: lievito inattivo.

Applicazioni principali: stabilizzazione del colore e del gusto (morbidezza e struttura).

Dosaggio:

- 20–30 g/hL di pigiato.

1 kg



ECOBIOL SH

Lievito inattivo per la riduzione del gusto di ridotto

Nutriente completo organico la cui composizione permette sia di apportare sostanze nutrizionali indispensabili per il corretto metabolismo dei lieviti, sia di rimuovere composti solforati leggeri (acido solfidrico e mercaptani) causa di deviazioni sensoriali percepibili durante tutta la vinificazione. Ecobiol-SH permette di ridurre l'impiego di rame (gusti metallici), di evitare aerazioni incontrollate, possibile causa di ossidazione, e di valorizzare tutto il corredo aromatico dell'uva.

Composizione: lievito inattivo.

Applicazioni principali: riduzione delle sensazioni solforate che si sviluppano durante la fermentazione alcolica.

Dosaggio:

- 30–40 g/hL alla comparsa del difetto ad azione curativa.
- 20 g/hL durante la fermentazione alcolica ad azione preventiva.

1 kg



1 kg



FULLPROTECT



Miscela di tannini e polisaccaridi del lievito

Fullprotect è efficace grazie alla sinergia tra specifiche frazioni polisaccaridiche e specifiche frazioni tanniche attive nella protezione del colore e gli aromi dei vini bianchi e rosé. Agisce specificatamente contro l'ossidazione nelle fasi prefermentative: le componenti parietali che derivano da uno specifico lievito inattivo stabilizzano il colore e gli aromi, rendendoli meno vulnerabili all'ossidazione, la frazione tannica selezionata grazie alla sua grande reattività con l'ossigeno, limita l'ossidazione dei fenoli nel mosto e riduce l'impatto dei meccanismi di ossidazione secondaria, responsabili dell'evoluzione di colori e aromi indesiderati. Fullprotect è una valida alternativa per ridurre l'utilizzo di SO₂.

Composizione: lievito inattivo e frazioni tanniche.

Applicazioni principali: protezione del colore e degli aromi nelle fasi prefermentative.

Dosaggio:

- 30 g/hL

AFFINAMENTO

NETAROM

Coadiuvante di affinamento a base di lieviti inattivi

Netarom è un coadiuvante di affinamento a base di lieviti inattivi selezionati per il loro potere assorbente dei composti responsabili del gusto di ridotto. Attraverso i polisaccaridi in esso contenuti, Netarom migliora il volume e la complessità in bocca dei vini bianchi o rossi.

Composizione: lievito inattivo.

Applicazioni principali: assorbimento di composti solforati responsabili degli aromi di tipo ridotto.

Dosaggio:

- 20–40 g/hL.

1 kg



1 kg



NETAROM EXTRA

Coadiuvante di affinamento a base di lieviti inattivi

Netarom Extra è complementare a Netarom. Netarom Extra è un lievito inattivo ricco in rame selezionato per la sua capacità di trattenere i composti responsabili del gusto di ridotto ed è attivo su vini che presentano difetti di riduzione marcati. I polisaccaridi rilasciati dal formulato migliorano il volume e la rotondità in bocca. Netarom Extra è un trattamento curativo e va impiegato solo quando il difetto è evidente.

Composizione: lievito inattivo.

Applicazioni principali: assorbimento di composti solforati su vini che presentano difetti di riduzione marcati.

Dosaggio:

- 5–30 g/hL.

1 kg



SPHÈRE BLANC

Lieviti inattivi per l'affinamento dei vini bianchi

Costituito da una autentica feccia selezionata, Sphere Blanc permette di amplificare rapidamente le percezioni di rotondità e di grasso dei vini bianchi. La sua azione si rivela particolarmente utile quando la qualità delle fecce fresche è scarsa, oppure quando le fecce sono fonte di contaminazioni o di odori di zolfo. Sphere Blanc contribuisce in modo essenziale alla stabilizzazione a lungo termine delle sensazioni gustative e aromatiche grazie alle interazioni tra i polisaccaridi e gli aromi del vino.

Composizione: lieviti inattivi.

Applicazioni principali: stabilizzazione sensoriale nell'invecchiamento dei vini bianchi.

Dosaggio:

- 10–20 g/hL.



SPHÈRE EXPRESS

Lieviti inattivi e mannoproteine per l'affinamento

Sphere Express è costituito da una frazione di lievito particolarmente ricca di mannoproteine libere. Composto anche da peptidi e nucleotidi, si presenta come un lievito naturale particolarmente efficace per l'invecchiamento dei vini in quanto fa aumentare le sensazioni di volume, grasso e tenore zuccherino in un lasso di tempo ridotto (da 1 a 8 settimane). Sphere Express è pertanto un eccellente compromesso tra i lieviti inattivi destinati ad un invecchiamento più lungo ed i formulati ricchi di mannoproteine adatte per le azioni istantanee effettuate poco prima dell'imbottigliamento.

Composizione: lieviti inattivi e mannoproteine.

Applicazioni principali: miglioramento del volume, lunghezza e tenore zuccherino nell'invecchiamento dei vini.

Dosaggio:

- 5-20 g/hL.

1 kg



SPHÈRE ROUGE

Lieviti inattivi per l'affinamento dei vini rossi

Sphere Rouge permette di amplificare rapidamente le percezioni di volume all'attacco in bocca e di migliorare la percezione della struttura del vino. L'intensità tannica è accentuata pur manifestandosi in modo più soffice, con integrazione della dolcezza sul finale. Sphere Rouge contribuisce alla stabilizzazione a lungo termine delle sensazioni gustative e aromatiche per mezzo delle interazioni tra i polisaccaridi e i polifenoli dei vini rossi. L'assenza di una attività di solfito-riduttasi garantisce inoltre la sua neutralità per quanto riguarda gli odori di riduzione.

Composizione: lieviti inattivi.

Applicazioni principali: miglioramento del volume, struttura e tenore zuccherino nell'invecchiamento dei vini rossi.

Dosaggio:

- 10-20 g/hL.

1 kg



ULTIMA FRESH

Mannoproteine per la freschezza gustativa

UltiMA Fresh è un preparato a base di mannoproteine selezionate che permette di valorizzare la freschezza gustativa dei vini. Le sperimentazioni hanno mostrato la propensione a riequilibrare la struttura dei vini aventi una maturità fenolica sfasata rispetto alla maturità tecnologica. Con un dosaggio appropriato, UltiMA Fresh riduce l'amaro e il «verde», apportando al tempo stesso freschezza in bocca. Su vini meno ricchi, contribuisce alla loro dolcezza e rotondità. In tutti i casi, la personalità e l'originalità del vino sono preservate.

Composizione: mannoproteine di *Saccharomyces cerevisiae*.

Applicazioni principali: miglioramento della freschezza, «zuccherosità» e lunghezza in bocca.

Dosaggio:

- 5-25 g/hL.

0,1 kg
1 kg



ULTIMA SOFT

Mannoproteine per la rotondità gustativa

Grazie alla tendenza a contribuire alla salinità dei vini e grazie all'azione colloidale, UltiMA soft agisce con un impatto sensoriale molto interessante. Che si tratti di un vino bianco o di un vino rosso, UltiMA Soft permette, a dosi molto basse, di spostare l'equilibrio dell'acidità e della secchezza verso la rotondità, la «zuccherosità» e la persistenza aromatica. Ciò nonostante, il bouquet e il carattere del vino restano preservati e rispettati.

Composizione: mannoproteine di *Saccharomyces cerevisiae*.

Applicazioni principali: miglioramento della rotondità e persistenza aromatica.

Dosaggio:

- 5-25 g/hL.

0,1 kg
1 kg



ULTIMA READY LIFE

Mannoproteine in soluzione per la longevità aromatica

UltiMA Ready Life è un prodotto in soluzione che grazie alla specifica frazione mannoproteica è capace di interagire positivamente con la frazione aromatica consentendo una più lunga *shelf life* del vino. Il contributo alla salinità dei vini e la sua azione colloidale conferiscono ad UltiMA Ready Life un impatto sensoriale molto interessante. UltiMA Ready Life permette, a dosi molto basse, di spostare l'equilibrio dell'acidità e della secchezza verso la rotondità, la «zuccherosità» e la persistenza aromatica. Ciò nonostante, il bouquet ed il carattere del vino restano preservati e rispettati.

Composizione: mannoproteine di *Saccharomyces cerevisiae* in soluzione stabilizzata con SO₂.

Applicazioni principali: prolungamento della persistenza aromatica.

Dosaggio:

- 20-150 mL/hL.

1 L
5 L



MA ULTIMA READY EXPRESSION

Mannoproteine in soluzione per la ristabilire freschezza ed equilibrio gustativo

UltiMA Ready Expression è un prodotto in soluzione a base di mannoproteine totalmente solubili, da aggiungere direttamente al vino. Grazie alla sua attività istantanea, il vino può essere trattato immediatamente prima dell'imbottigliamento. Gli effetti principali del suo utilizzo si possono percepire dal profilo aromatico che torna ad essere più fresco ed equilibrato. Quest'azione si rivela particolarmente interessante soprattutto in caso di divario tra la maturità fenolica e quella tecnologica.

Composizione: mannoproteine di *Saccharomyces cerevisiae* in soluzione stabilizzata con SO₂.

Applicazioni principali: miglioramento della persistenza, freschezza gustativa e diminuzione dell'amaro.

Dosaggio:
• 20-150 mL/hL.

MA ULTIMA READY FIZZ

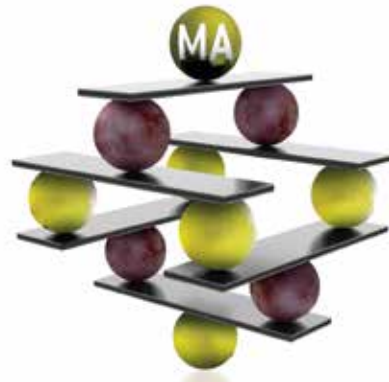
Mannoproteine in soluzione per un perlage più cremoso

UltiMA Ready Fizz è un prodotto in soluzione a base di mannoproteine selezionate che equilibra la sensazione cremosa e la percezione di freschezza legata al perlage dei vini prodotti con metodo *Charmat*. Contribuisce alla rotondità e alla lunghezza in bocca, limitando l'aggressività delle bolle ed esaltando l'eleganza del perlage. UltiMA Ready Fizz è stato sviluppato per rispettare pienamente l'espressione e la purezza aromatica dei vini prodotti con metodo *Charmat* e costituisce un valido aiuto per la stabilizzazione del perlage.

Composizione: mannoproteine di *Saccharomyces cerevisiae* in soluzione stabilizzata con SO₂.

Applicazioni principali: ottimizzazione della percezione gustativa del perlage nel metodo *Charmat*.

Dosaggio:
• 5-50 mL/hL.



APPROVATO IN
MICROFILTRAZIONE

Tutti i prodotti del range ultima sono microfiltrabili a 0,45 micron, proprietà che li rende idonei ad essere utilizzati nella fase che precede la filtrazione finale e l'imbottigliamento.

1 L
5 L



1 L
5 L



MA ULTIMA JUMP

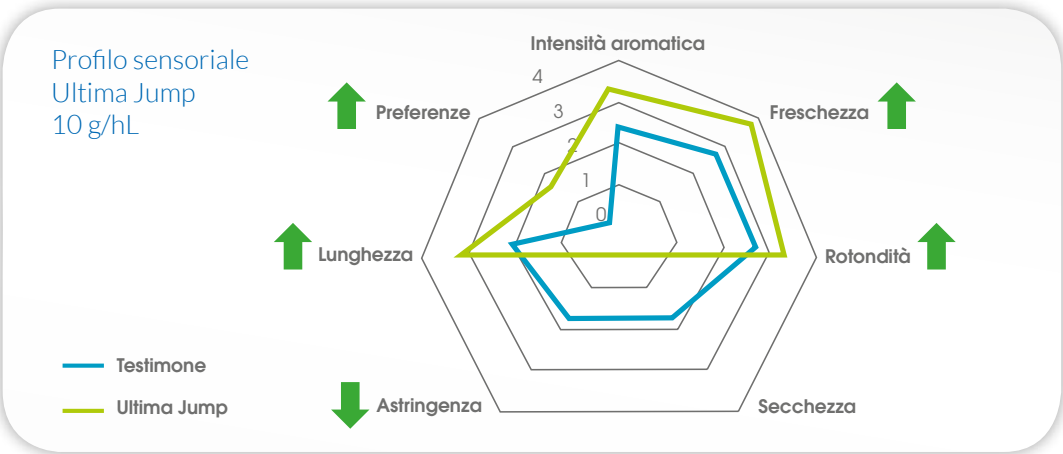
Mannoproteine per la freschezza nei vini bianchi e rosati

Mannoproteine del lievito 100% solubili specificatamente selezionate per aumentare la freschezza nei vini bianchi e rosati e per diminuire secchezza e astringenza. Con un dosaggio appropriato, UltiMA Jump ha un'eccellente impatto sulla riduzione della secchezza e dell'astringenza, apportando al tempo stesso freschezza, rotondità e lunghezza in bocca. Su vini meno ricchi, contribuisce alla loro rotondità. In tutti i casi, la personalità e l'originalità del vino sono preservate.

Composizione: mannoproteine di *Saccharomyces cerevisiae*.

Applicazioni principali: miglioramento della freschezza, rotondità e della lunghezza in bocca dei vini bianchi e rosati.

Dosaggio:
• 5-30 mL/hL.



Applicazioni

MA	MA	MA	MA	MA	MA
ulti MA fresh	ulti MA soft	ulti MA ready life	ulti MA ready expression	ulti MA ready fizz	ulti MA jump
Ultima fresh Per ristabilire l'equilibrio.	Ultima soft Per ottenere equilibrio e morbidezza.	Ultima ready life Per l'allungamento della persistenza aromatica.	Ultima ready expression Ridona freschezza a tutti i vini, in termini di equilibrio gustativo.	Ultima ready fizz Per bollicine più cremose.	Ultima jump Per ottenere equilibrio, freschezza e morbidezza.
Riequilibrio di vini con maturità fenolica sfasata rispetto alla maturità tecnologica, su vini meno ricchi contribuisce a dolcezza e rotondità.	Contribuisce alla salinità dei vini bianchi e ne diminuisce la secchezza, riduce l'acidità e l'astringenza dei vini rossi, conferisce "zuccherosità" e persistenza aromatica.	Permette di preservare il bouquet aromatico dei vini bianchi, rossi e spumanti aumentandone la persistenza aromatica.	Nei vini rossi agisce efficacemente per ridurre l'amaro e l'astringenza, nei vini bianchi valorizza la sensazione di sapidità.	Contribuisce sensibilmente all'ottenimento di un perlage più cremoso e alla finezza negli spumanti prodotti con il metodo "Charmat".	Contribuisce al riequilibrare la freschezza dei vini bianchi, ne diminuisce la secchezza e l'astringenza conferendo morbidezza e persistenza aromatica.

ENZIMI

GAMMA ENO&ZYMES ENZIMI GRANULARI

ENO&ZYMES CLEAR SPEED

Preparazione enzimatica per la chiarifica statica e la flottazione

Preparazione enzimatica che grazie all'alta attività pectolitica, accelera la sedimentazione delle pectine nei mosti dopo pressatura, favorendo il compattamento delle fecce, anche di varietà difficili da chiarificare. Inoltre grazie alla sua velocità d'azione, ClearSpeed è adatto alla chiarifica con flottatore.

Composizione: granulato ad alta concentrazione di pectinasi, purificato dall'attività cinnamil-esterasica antocianasica. Origine: *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: chiarifica dei mosti e dei vini bianchi e rosé.

Dosaggio:

Applicazione: chiarifica statica

- 0,5-2 g/hL - Temperatura: 5-12 °C - Tempo: 3-8 h.

Applicazione: flottazione

- 1 g/hL - Tempo: Almeno 2 h.

ENO&ZYMES SWEET PRESS

Preparazione enzimatica per la macerazione pellicolare

SweetPress favorisce il rilascio nel mosto di aromi e di precursori aromatici riducendo contemporaneamente i tempi di macerazione pellicolare. Grazie alle attività enzimatiche secondarie apportate da SweetPress la buccia dell'acino risulta più fragile, questo comporta una inferiore pressione di spremitura a vantaggio della qualità del prodotto. L'impiego di SweetPress migliora la filtrabilità del vino.

Composizione: granulato ad alta concentrazione di pectinasi, purificato dall'attività cinnamil-esterasica antocianasica. Origine: *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: macerazione pellicolare di uve bianche.

Dosaggio:

- 3 g/q.

ENO&ZYMES AROM PRESS

Preparazione enzimatica per la macerazione pellicolare

AromPress favorisce il rilascio nel mosto di aromi e di precursori aromatici riducendo contemporaneamente i tempi di macerazione pellicolare. Grazie alle attività enzimatiche secondarie apportate da AromPress, la buccia dell'acino risulta più fragile, consentendo un'inferiore pressione di spremitura a vantaggio della qualità del prodotto. Inoltre, AromPress migliora la filtrabilità del vino.

Composizione: granulato ad alta concentrazione di pectinasi, con attività secondarie β -glicosidasiche, purificato da attività indesiderate. Origine: *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: macerazione pellicolare delle uve bianche aromatiche.

Dosaggio:

- 2-4 g/q - Temperatura: 6-12 °C - Tempo: 12-14 h.

ENO&ZYMES TRUE COLOR

Preparazione enzimatica per la macerazione

TrueColour favorisce il rilascio nel mosto di antociani, i quali risultano stabili anche dopo l'affinamento. Oltre all'aspetto cromatico, il vino trattato con questo enzima presenta un profilo sensoriale più intenso (frutta rossa), strutturato e morbido. L'impiego di TrueColour migliora la filtrabilità del vino.

Composizione: granulato ad alta concentrazione di pectinasi e con attività secondarie specifiche, purificato dall'attività cinnamil-esterasica antocianasica. Origine: *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: macerazione di uve rosse.

Dosaggio:

Applicazione: macerazione fermentativa

- 3-4 g/hL - Temperatura: 20-28 °C - Tempo: 2-8 giorni.

Applicazione: macerazione fermentativa lunga

- 4-5 g/hL - Temperatura: 20-28 °C - Tempo: più di 10 giorni.

Applicazione: macerazione pre-fermentativa a freddo

- 2-3 g/hL - Temperatura: 8-12 °C Tempo: 2-4 giorni.

Enzimi



ENO&ZYMES AROM COLOR

Preparazione enzimatica per la macerazione

AromColor favorisce una ottimale e completa dissoluzione delle sostanze coloranti e aromatiche contenute nella buccia. Grazie all'assenza di attività secondarie aggressive, AromColor non agevola il rilascio di sostanze astringenti e sgradevoli. Inoltre la presenza di attività β -glicosidasi favorisce l'espressione aromatica già nelle prime fasi della vinificazione. L'impiego di AromColor migliora la filtrabilità del vino.

Composizione: granulato ad alta concentrazione di pectinasi e con attività secondarie specifiche (β -glicosidasi), purificato dall'attività cinnamil-esterasica antocianasica. Origine: *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: macerazione di uve rosse.

Dosaggio:

Applicazione: macerazione fermentativa

- 3-4 g/hL - Temperatura: 20-28 °C - Tempo: 2-8 giorni.

Applicazione: macerazione fermentativa lunga

- 4-5 g/hL - Temperatura: 20-28 °C - Tempo: più di 10 giorni.

Applicazione: macerazione pre-fermentativa a freddo

- 2-3 g/hL - Temperatura: 8-12 °C - Tempo: 2-4 giorni.

100 g
500 g



ENO&ZYMES EVOLUTION PLUS

Preparazione enzimatica per l'affinamento

EvolutionPlus accelera il processo di affinamento naturale dei vini favorendo il rilascio di manoproteine stabilizzando le frazioni di colore instabili. L'impiego di EvolutionPlus permette di ottenere vini pronti all'imbottigliamento in tempi più brevi, diminuendo i quantitativi di coadiuvanti necessari alla chiarifica. Migliora la filtrabilità del vino.

Composizione: granulato ad alta concentrazione di pectinasi, con attività secondarie specifiche e β -glucanasi β (1-3), β (1-6), purificato dall'attività cinnamil-esterasica e antocianasica. Origine: *Aspergillus niger* e *Trichoderma harzianum*.

Applicazioni principali: indicato in affinamento per tutte le tipologie di vino fermi e frizzanti, e cura delle uve bottrizzate.

Dosaggio:

Applicazione: affinamento vini bianchi

- 2-3 g/hL - Temperatura: 8-16 °C - Tempo: almeno 4 settimane.

Applicazione: affinamento vini rossi

- 4-5 g/hL - Temperatura: 8-16 °C - Tempo: almeno 4 settimane.

Applicazione: trattamento uve bottrizzate

- 2-3 g/hL - Temperatura: 10-14 °C - Tempo: 2-4 giorni.

Applicazione: affinamento vini frizzanti/spumanti

- 2-4 g/hL - Temperatura: 8-12 °C - Tempo: almeno 4 settimane.

100 g
500 g



ENO&ZYMES PROCESS EXTREME

Preparazione enzimatica per la chiarifica statica e la flottazione

ProcessExtreme accelera l'illimpidimento dei mosti, creando le migliori condizioni per una fermentazione di qualità. I vini provenienti da mosti chiarificati con ProcessExtreme presentano un profilo aromatico più fruttato ed intenso e grazie all'assenza di attività negative i vini risultano privi di precursori fenolici. Inoltre la quantità ridotta di fecce che si ottiene, aumentando la resa di mosto, migliora l'economicità dell'intero processo. L'impiego di ProcessExtreme migliora sensibilmente la filtrabilità del vino.

Composizione: granulato ad alta concentrazione di pectinasi acida, purificato dall'attività cinnamil-esterasica antocianasica. Origine: *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: chiarifica dei vini bianchi e rosé o macerazione delle uve bianche. Indicato in condizioni difficili quali pH < 3 o varietà problematiche.

Dosaggio:

Applicazione: chiarifica statica

- 0,5-2 g/hL - Temperatura: 5-12 °C - Tempo: 3-8 h.

Applicazione: flottazione

- 1 g/hL - Tempo: almeno 2 h.

100 g
500 g



ENO&ZYMES ENZYFLOW

Preparazione enzimatica per il miglioramento della filtrabilità

EnzyFlow, grazie alla presenza di attività specifiche e sinergiche, idrolizza tutte quelle molecole (pectine, colloid, glucani, ecc.) che possono ostacolare o rallentare il processo di filtrazione salvaguardando la qualità del mosto o del vino. L'impiego di EnzyFlow permette di ottenere mosti e vini filtrabili a pressione inferiore, ridurre gli scarti, limitare il consumo di coadiuvanti di filtrazione, ridurre il consumo di acqua di lavaggio e soprattutto aumentare le rese di filtrazione.

Composizione: granulato ad alta concentrazione di pectinasi, con attività secondarie specifiche e β -glucanasi β (1-3), β (1-6), purificato dall'attività cinnamil-esterasica e antocianasica. Origine: *Aspergillus niger* e *Trichoderma harzianum*.

Applicazioni principali: miglioramento della filtrabilità dei mosti e dei vini rossi e bianchi, fermi e frizzanti.

Dosaggio:

Applicazione: vini fermi

- 2-4 g/hL - Temperatura: 10-16 °C - Tempo: almeno 48 h.

Applicazione: mosti

- 3-5 g/hL - Temperatura: 10-16 °C - Tempo: almeno 48 h.

Applicazione: vini frizzanti/Spumanti

- 2-4 g/hL - Temperatura/Tempo: condizioni di presa di spuma.

500 g
0,1 kg - 10 kg



GAMMA ZIMOPEC

ENZIMI LIQUIDI

ZIMOPEC P110L

Preparazione enzimatica per la chiarifica statica e la flottazione

Zimopec P110L possiede attività enzimatica sulle pectine solubili ed insolubili e consente di abbattere velocemente la viscosità del prodotto. I vantaggi derivanti dall'impiego di Zimopec P110L sono maggiore resa in mosto, riduzione dei tempi di sosta pre-filtrazione o pre-chiarifica, maggiore stabilità del prodotto finale e riduzione del dosaggio di chiarificanti.

Composizione: preparato enzimatico ad azione pectolitica, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: indicato per il trattamento di pigiati, mosti; la sua efficacia nella demolizione completa delle pectine facilita le successive operazioni di chiarifica e filtrazione.

Dosaggio:

- 0,5–2 mL/hL.

1 kg
20 kg



ZIMOPEC PML

Preparazione enzimatica per la macerazione pellicolare

La pressatura è un'operazione del processo di vinificazione la cui conduzione influisce pesantemente sia sulla qualità del prodotto finito sia sui costi di produzione. Zimopec PML è stato studiato proprio per migliorare i risultati di questo delicato passaggio. L'azione enzimatica esercitata sulle pectine solubili consente di abbattere velocemente la viscosità del mezzo evitando la contemporanea disaggregazione delle bucce.

Composizione: preparato enzimatico ad azione pectolitica, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: prodotto specifico per ottimizzare le operazioni di pressatura, senza che si abbia dissoluzione eccessiva delle parti solide.

Dosaggio:

- 3–5 mL/q.

1 kg
20 kg



ZIMOPEC PXL 09

Preparazione enzimatica per la macerazione

L'attività pectolitica e cellulastica di Zimopec PXL 09 aiuta l'estrazione del colore, sia in termini di quantità che di qualità. Zimopec PXL 09 consente un efficace abbattimento del contenuto in pectine e, di conseguenza, i prodotti trattati presentano una migliore filtrabilità e risultano meno soggetti a fenomeni di intorbidamento.

Composizione: preparato enzimatico ad azione pectolitica con azione secondaria emicellulastica, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: indicato per il trattamento delle uve rosse sia nelle vinificazioni tradizionali che in processi moderni quali la tecnologia Flesh Detente e termovinificazioni in generale.

Dosaggio:

- 3–5 mL/q.

1 kg
20 kg



10 kg



ZIMOPEC FLOTTOFLASH

Preparazione enzimatica per la chiarifica statica e la flottazione

Flottoflash è un prodotto sviluppato per la flottazione, possiede attività enzimatica che demolisce le pectine e favorisce la formazione e l'espansione dei flocculi che potranno essere più facilmente separati. I vantaggi derivanti dall'impiego di Flottoflash sono legati alla riduzione dei tempi di sosta pre-flottazione, riduzione nell'impiego dei chiarificanti e una migliore crescita dei flocculi che si manifesta con una migliore chiarifica.

Composizione: preparato enzimatico ad azione pectolitica, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: indicato per il trattamento durante la fase di flottazione dei mosti d'uva.

Dosaggio:

- 1–5 mL/hL.

10 kg



ZIMOPEC 2 FLOTTOFLASH

Preparazione per la chiarifica statica e la flottazione

Flottoflash 2 è un prodotto sviluppato per la flottazione, nei casi più difficili. Grazie all'attività enzimatica fortemente pectolitica favorisce la formazione e l'espansione dei flocculi che potranno essere più facilmente separati. I vantaggi derivanti dall'impiego di Flottoflash 2 sono legati alla riduzione dei tempi di sosta pre-flottazione, riduzione nell'impiego dei chiarificanti e una migliore crescita dei flocculi che si manifesta con una migliore chiarifica.

Composizione: preparato enzimatico ad azione pectolitica, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: indicato per il trattamento durante la fase di flottazione dei mosti d'uva in casi difficili.

Dosaggio:

- 1–5 mL/hL.

10 kg



ZIMOPEC CLEAR FLASH

Preparazione enzimatica per la chiarifica statica e la flottazione

Clear Flash possiede attività enzimatica sulle pectine solubili ed insolubili e consente di abbattere velocemente la viscosità del prodotto. Inoltre l'idrolisi delle sostanze pectiche, che notoriamente agiscono da colloidali protettori, fa sì che i prodotti trattati con Clear Flash siano più facilmente filtrabili.

Composizione: preparato enzimatico ad azione pectolitica, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: indicato per il trattamento di mosti e la sua efficacia nella demolizione completa delle pectine facilita le successive operazioni di chiarifica e filtrazione.

Dosaggio:

- 1–5 mL/hL.

ZIMOPEC PRESS FLASH

Preparazione enzimatica per la macerazione pellicolare

La macerazione pellicolare delle uve bianche, specie quelle aromatiche, presenta il grande svantaggio di rendere un prodotto poco filtrabile a causa della notevole estrazione di pectine. Zimopec Press Flash grazie alla propria azione pectolitica migliora nettamente la lavorabilità di questo tipo di mosti. L'azione enzimatica esercitata sulle pectine solubili consente di abbattere velocemente la viscosità del mezzo evitando la contemporanea disgregazione delle bucce.

Composizione: preparato enzimatico ad azione pectolitica, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: studiato appositamente per migliorare l'operazione di pressatura.

Dosaggio:

- 3-5 mL/hL.

10 kg



ZIMOPEC COLOR FLASH

Preparazione enzimatica per la macerazione

L'azione pectolitica di Color Flash consente un efficace abbattimento del contenuto in pectine e, di conseguenza, i prodotti trattati presentano una migliore filtrabilità e risultano meno soggetti a fenomeni di intorbidamento.

Composizione: preparato enzimatico ad azione pectolitica, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: indicato per il trattamento delle uve rosse nella vinificazione in rosso.

Dosaggio:

- 3-6 mL/hL.

10 kg



GAMMA ZIMOPEC ENZIMI GRANULARI

ZIMOPEC PX5

Preparazione enzimatica per migliorare la filtrabilità

L'azione pectolitica espressa da Zimopec PX5 si traduce in un forte abbattimento del contenuto in pectine e, quindi, i prodotti trattati presentano una migliore filtrabilità e risultano meno soggetti a fenomeni di intorbidamento. Durante la fase di macerazione, l'azione pectolitica ed emicellulasica espressa da Zimopec PX5 permette una più efficace disgregazione delle strutture cellulari dell'acino.

Composizione: preparato enzimatico ad azione pectolitica, con azione secondaria proteolitica ed emicellulasica, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: indicato per migliorare la stabilità e filtrabilità del vino. In macerazione permette una maggiore estrazione del potenziale aromatico e della materia colorante. Per vinificazioni in bianco e rosso.

Dosaggio:

- 1-3 g/hL.

0,5 kg
10 kg



ALTRI ENZIMI

IOC EXAROME

Preparazione enzimatica per la liberazione di precursori aromatici

Exarome, contenente attività enzimatica pectinolitica e glucosidica, consente il rilascio di precursori aromatici, che possono essere stati parzialmente glicosilati e quindi "non espressi", durante l'affinamento di vini giovani provenienti da vitigni quali Moscato, Gewurztraminer, Riesling.

Composizione: preparato enzimatico ad attività pectinolitica e β -glucosidica.

Applicazioni principali: rivelazione di aromi varietali durante l'affinamento di vini bianchi

Dosaggio:

- 5-13 g/hL.

100 g



Enzimi

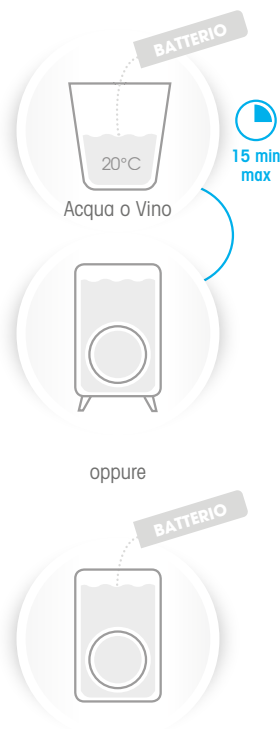
BATTERI ENOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

L'utilizzo di batteri enologici selezionati consente di ottimizzare la conduzione della fermentazione malolattica (FML) ed evitare la produzione di molecole che fungono da «maschere» aromatiche da parte di microrganismi indigeni presenti nel vino. L'inoculo dei batteri selezionati può essere eseguito in diverse fasi del processo di vinificazione, a seconda delle condizioni

che si presentano ed in base all'obiettivo che si vuole raggiungere. Attraverso una corretta scelta del batterio e del suo processo di riattivazione e della tecnica di inoculo (co-inoculo, inoculo precoce, inoculo sequenziale) è possibile dirigere il profilo organolettico verso gli obiettivi sensoriali ricercati.

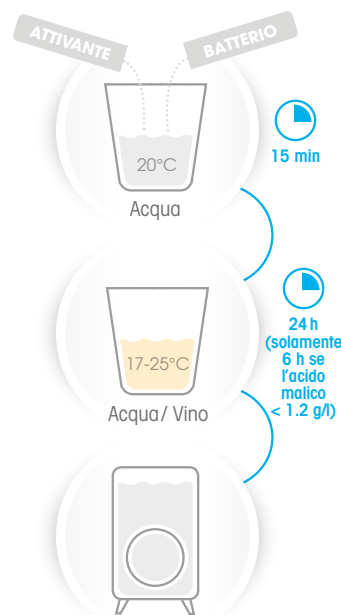
Inoculo diretto*

MBR process
direct inoculation

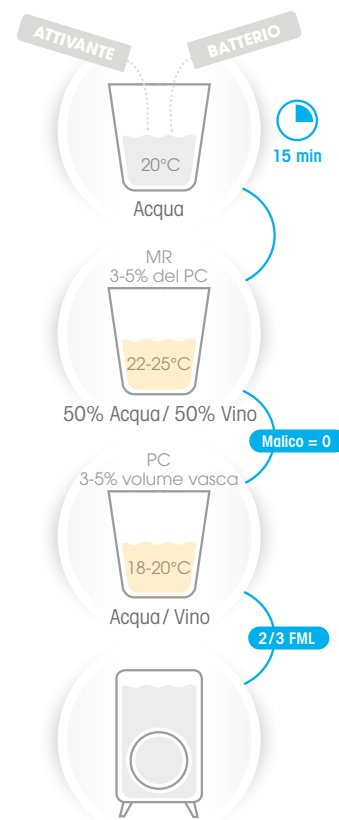


Inoculo con 1 step di acclimatazione**

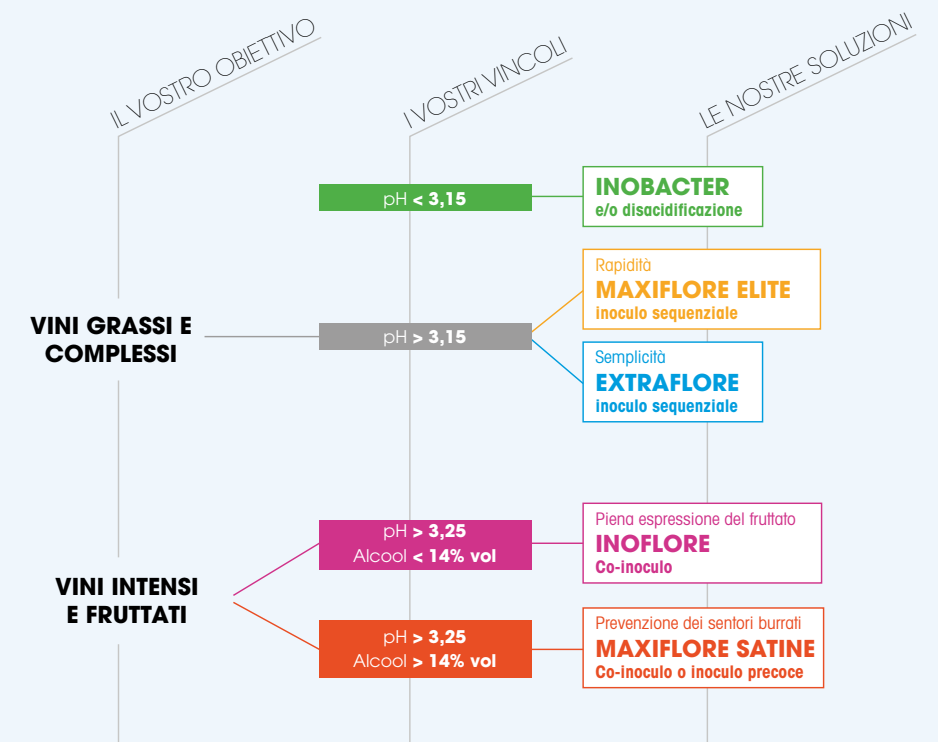
1STEP



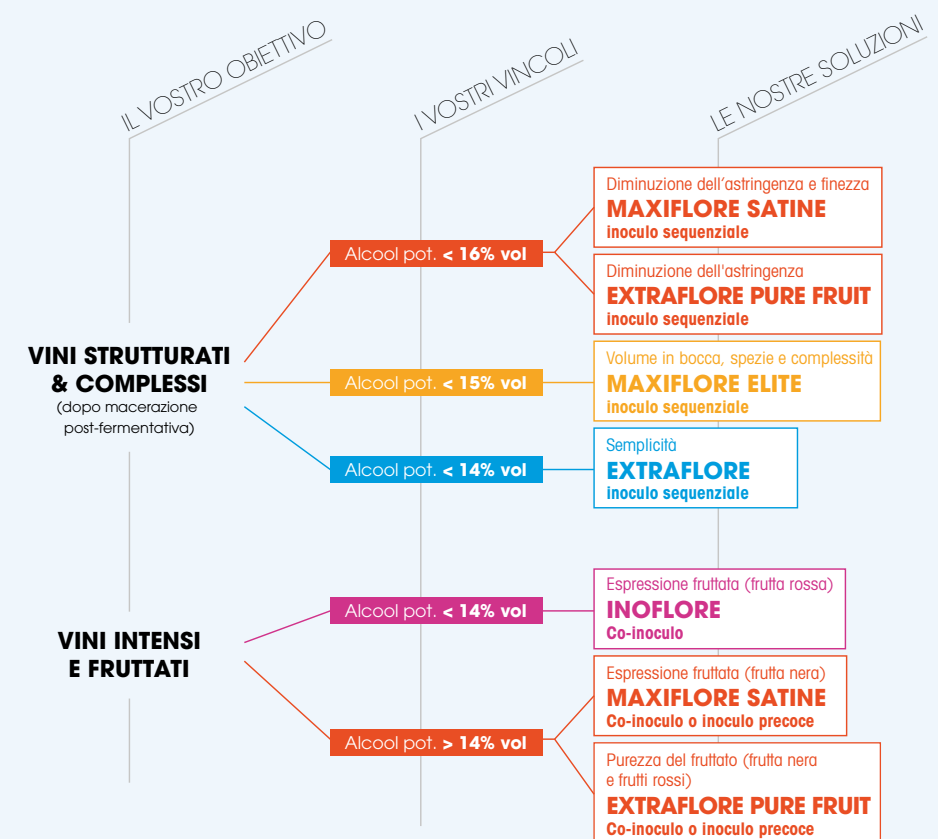
Riacclimatazione standard (riattivazione e acclimatazione)



Vini bianchi e/o rosati:
criteri decisionali



Vini rossi:
criteri decisionali



BATTERI AD INOCULO DIRETTO

EXTRAFLORE



Batterio enologico selezionato

Batterio enologico che permette di realizzare la fermentazione malolattica di vini bianchi, rossi e/o rosati. Batterio robusto e di facile utilizzo, può essere incorporato direttamente al mosto o al vino senza riattivazione. Extraflores non produce ammine biogene (nel ceppo sono assenti i geni responsabili della decarbossilazione degli amminoacidi). Il suo impatto aromatico consiste nell'esaltare profumi speziati e di frutta secca, donando struttura al vino.

Composizione: *Oenococcus Oeni*.

Applicazioni principali: ottenimento di vini strutturati e complessi in co-inoculo o inoculo sequenziale.

Dosaggio:

- 1 g/hL.

25 hL
250 hL



EXTRAFLORE PURE FRUIT



Batterio enologico selezionato

Batterio enologico selezionato su vini rossi, molto vigoroso in condizioni di vinificazione limitanti (alcol elevato, elevata acidità o al contrario quantitativi di acido malico ridotti, basse temperature). È pertanto adatto a vini di tipologie e di origini molto diverse. Può essere aggiunto direttamente nel mosto o nel vino. Grazie alla ridotta produzione di diacetile e al suo contributo aromatico

specifico, Extraflores Pure Fruit per mezzo della sua attività enzimatica è in grado di produrre esteri che esprimono gli aromi di frutta nera e di frutti rossi, favorendo così la purezza del profilo fruttato dei vini. I vini fermentati con Extraflores Pure Fruit offrono una percezione di maggior rotondità.

Composizione: *Oenococcus Oeni*

Applicazioni principali: ottenimento di vini fruttati in co-inoculo o in inoculo sequenziale.

Dosaggio:

- 1 g/hL

25 hL
100 hL



INOFLORE



Batterio enologico selezionato

Batterio enologico che permette di realizzare la fermentazione malolattica di vini bianchi, rossi e rosati e può essere incorporato direttamente al mosto senza riattivazione. Inoflores non produce ammine biogene (nel ceppo sono assenti i geni responsabili della decarbossilazione degli amminoacidi) ed è particolarmente adatto per il co-inoculo lieviti/batteri, dove la cinetica risulta essere tra le più efficaci. Inoltre, utilizzato in questo contesto, la produzione di diacetile (note di burro) è ridotta e contribuisce alla rivelazione e alla preservazione degli aromi fruttati, in particolare degli esteri. È indubbiamente il batterio più idoneo al co-inoculo e all'espressione dei vini fruttati.

Composizione: *Oenococcus Oeni*.

Applicazioni principali: ottenimento di vini fruttati in co-inoculo.

Dosaggio:

- 1 g/hL.

25 hL
250 hL



BATTERI AD INOCULO DIRETTO

250 hL



MALIC EXPRESS

Batterio enologico selezionato

Batterio enologico specificamente sviluppato per svolgere fermentazioni malolattiche molto rapide. Può essere incorporato direttamente nel vino senza reidratazione ed è adatto alla maggior parte delle condizioni enologiche. Malic-Express non produce ammine biogene e fenoli volatili. Inoculare alla fine della fermentazione alcolica.

Composizione: *Oenococcus Oeni*.

Applicazioni: commercializzazione precoce dei vini rossi.

Dosaggio:

- 1 g/hL.

BATTERI A FASE DI RIACCLIMATAZIONE BREVE

25 hL
100 hL



MAXIFLORE SATINE



Batterio enologico selezionato

Batterio consigliato per la fermentazione di vini ottenuti da uve con un'elevata maturità. Consente di preservare la purezza aromatica dei vini riducendo considerevolmente la predominanza delle note burrose, poiché ha la capacità di produrre soltanto piccole quantità di diacetile (consumo di piccole quantità di acido citrico, e solamente dopo il totale consumo di acido malico). In numerose prove su campo, Maxiflores Satine ha anche dimostrato la sua propensione a ridurre l'astringenza e l'amaro dei vini, contribuendo al contempo al miglioramento del loro volume in bocca. È consigliato l'inoculo precoce (alla densità di circa 1,010) poiché consente di sfruttare la temperatura favorevole dei vini e di proteggere i vini rossi nei confronti di *Brettanomyces*.

Composizione: batterio *Oenococcus Oeni* e attivante specifico a base di lievito inattivo.

Applicazioni principali: riduzione dell'astringenza e limitazione delle note di burro.

Maxiflores Satine è un kit costituito da:

- un preparato di batteri lattici selezionati liofilizzati;
- un attivante specifico da aggiungere al mezzo di riacclimatazione dei batteri.

Dosaggio:

- 1 g/hL.

BATTERI ENOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

BATTERI A FASE DI RIACCLIMATAZIONE BREVE

MAXIFLORE ELITE



Batterio enologico selezionato

Batterio malolattico che conferisce ottime caratteristiche organolettiche. Sui vini rossi contribuisce ad aumentare la sensazione di corpo e volume in bocca, mettendo in evidenza gli aromi speziati. Sui mosti/vini bianchi, può intensificare le note di frutta secca, ma anche proteggere gli aromi più freschi, qualora sia impiegato in un inoculo precoce. Coniugando l'efficacia dell'acclimatazione 1-Step alle proprie caratteristiche di resistenza ai bassi pH, alle basse temperature, a elevati valori di SO₂ e alcool, rappresenta un valido alleato per garantire il successo delle fermentazioni malolattiche.

Composizione: batterio *Oenococcus Oeni* e attivante specifico a base di lievito inattivo.

Applicazioni principali: aumento della struttura e della complessità aromatica.

Maxiflore Elite è un kit costituito da:

- un preparato di batteri lattici selezionati liofilizzati;
- un attivante specifico da aggiungere al mezzo di riacclimatazione dei batteri.

Dosaggio:

- 1 g/hL.

25 hL
100 hL



BATTERI A FASE DI RIACCLIMATAZIONE STANDARD

(RIATTIVAZIONE E ACCLIMATAZIONE)

INOBACTER

Batterio enologico selezionato

Batterio enologico selezionato per la sua capacità di condurre la fermentazione malolattica in condizioni difficili, in particolare in presenza di pH molto bassi. Necessita di una fase di riattivazione e acclimatazione (*ped de cuve*).

Composizione: *Oenococcus Oeni*.

Applicazioni principali: per mosti e vini con pH molto basso.

Dosaggio:

- 1 g/hL.

25 hL - 100 hL
1000 hL



BATTERI ENOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

ATTIVANTI DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

NUTRIFLORE FML

Ottimizzatore della FML

Nutriflore FML è un nutrimento naturale per i batteri lattici a base di lieviti inattivi, selezionati per la loro ricchezza di nutrienti e di fattori di sopravvivenza. Apporta gli elementi necessari per una buona moltiplicazione dei batteri nell'ambiente (amminoacidi, minerali, vitamine), ma anche e soprattutto dei peptidi specifici che permettono di migliorare la loro resistenza all'acidità del vino. La presenza di tali peptidi permette in certe condizioni di triplicare la velocità di svolgimento della fermentazione malolattica.

Nutriflore FML è particolarmente efficace su vini a basso pH (inferiore a 3,4).

Composizione: lievito inattivo.

Applicazioni principali: nutrimento ottimizzato per accelerare la fermentazione malolattica.

Dosaggio:

- 20 g/hL.

1 kg



NUTRIFLORE PDC

Ottimizzatore del *ped de cuve*

Nutriflore PDC è un attivatore per i batteri lattici a base di lieviti inattivi, selezionati per la loro ricchezza di fattori di crescita. Permette l'attivazione dei sistemi enzimatici batterici per l'apporto nell'ambiente di nutrienti dedicati (vitamine, minerali e amminoacidi specifici). La loro presenza permette di accelerare in modo sicuro la velocità di sviluppo del *ped de cuve*. Inoltre, Nutriflore PDC permette una migliore crescita ed una più forte vitalità dei batteri lattici.

Composizione: lievito inattivo.

Applicazioni principali: nutriente per l'ottimizzazione della fermentazione malolattica.

Dosaggio:

- 25 g/hL (per hL di *ped de cuve*).

250 g



I lieviti che semplificano la FML

Tipo di vino	Lievito consigliato	Caratteristiche aromatiche del lievito
Vini bianchi	IOC 18-2007 IOC B 2000	Pulizia aromatica e freschezza. Bouquet intenso, fresco e fruttato.
Vini rosati	IOC Fresh Rosé	Forte intensità fruttata
Vini rossi	IOC Primrouge	Frutti rossi (fragola e lampone). Pulizia aromatica e rotondità.
	IOC R 9008	Aromi fruttati maturi e complessi. Forte produzione di polisaccaridi. Longevità, mineralità e salinità.
	La Claire C58	Note di sottobosco e frutti rossi. Struttura e morbidezza.
	La Claire T73	Vini giovani aromatici. Note fruttate.
	Blastosel Grand Cru	Acetati/esteri (note fruttate) e alcoli superiori

PRODOTTI PER LA GESTIONE DELLE POPOLAZIONI BATTERICHE

ZIMOPEC OVOLYS

Preparazione enzimatica per l'inibizione di batteri lattici

Ovolys è un prezioso aiuto nella gestione della FML, sia nella vinificazione in rosso sia nella vinificazione in bianco. A seconda del momento dell'aggiunta e della dose impiegata, Ovolys è infatti in grado di inibire la FML, di controllarla o di stabilizzarla quando conclusa. L'attività di Ovolys aumenta all'aumentare del pH, e il suo impiego come antibatterico consente di diminuire i dosaggi di SO_2 .

Composizione: Lisozima cloridrato.

Applicazioni principali: gestione della fermentazione malolattica. È attivo sui batteri lattici (*Oenococcus*, *Leuconostoc*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*) presenti nei mosti e nei vini, non presenta invece attività sui lieviti e sui batteri acetici.

Dosaggio:

- 25–50 g/hL nei mosti bianchi per la prevenzione della FML.
- 15–20 g/hL per inibire la FML fino a completo svolgimento della fermentazione alcolica.
- Fino a 50 g/hL (dose max. consentita dal Reg. CE 1622/00) nei vini rossi e bianchi per l'interruzione della FML e per la stabilizzazione dopo FML.

1 kg



2,5 kg



IOC SENTINEL



Per il controllo della flora batterica

IOC Sentinel è una soluzione totalmente allergen free ed OGM free, per il controllo della flora batterica pre e post fermentazione malolattica. IOC Sentinel è un nuovo coadiuvante tecnologico naturale e vegetale costituito da un'innovativa miscela di polisaccaridi derivati dalla chitina che stabilizza i vini rossi a FML avvenuta evitando l'insorgere delle classiche malattie del vino, consente di evitare la FML dove non desiderata su vini bianchi e rosati. IOC Sentinel permette la corretta conservazione della basi *Charmat* dove sono necessari bassi livelli di SO_2 per un'ottimale partenza della presa di spuma. Si tratta di un'importante alternativa per chi vuole lavorare con bassi dosaggi di solforosa. Aiuta a ridurre l'insorgere dell'acidità volatile dovuta alla presenza di batteri acetici e inoltre esercita una azione chiarificante/illuminante.

Composizione: chitosano da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: controllo della flora batterica pre e post fermentazione malolattica.

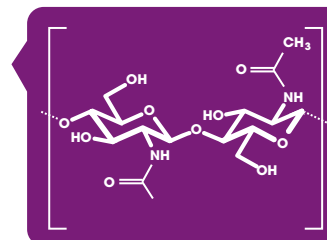
Dosaggio:

- 25–60 g/hL

SENTINEL

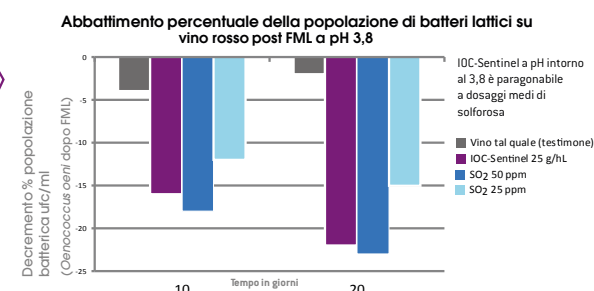
UN PRODOTTO VERAMENTE INNOVATIVO : NATURALE, BIODEGRADABILE, NON ALLERGENICO E OGM FREE CHE NON CONTIENE ALCUN PRODOTTO DI ORIGINE ANIMALE O DI SINTESI

Presente in numerosi organismi viventi, la chitina è il polisaccaride più abbondante dopo la cellulosa. Tra i polisaccaridi di interesse per l'uomo, la chitina ed i suoi principali derivati (il chitosano e il chitin-glucano) occupano un posto sempre più importante. Nel 2003, KitoZyme innova sviluppando un processo di fabbricazione che riposa sull'utilizzo di una fonte di approvvigionamento di chitina di origine non animale, ma vegetale. KitoZyme e IOC lavorano in collaborazione al fine di proporre dei prodotti di collage innovanti, rispondenti alle attese del mercato. Nel 2009, solo i derivati della chitina di origine vegetale, questo nuovo strumento biotecnologico, sono raccomandati dall'OIV e gli stessi sono stati autorizzati all'uso dalla comunità europea nel 2010.



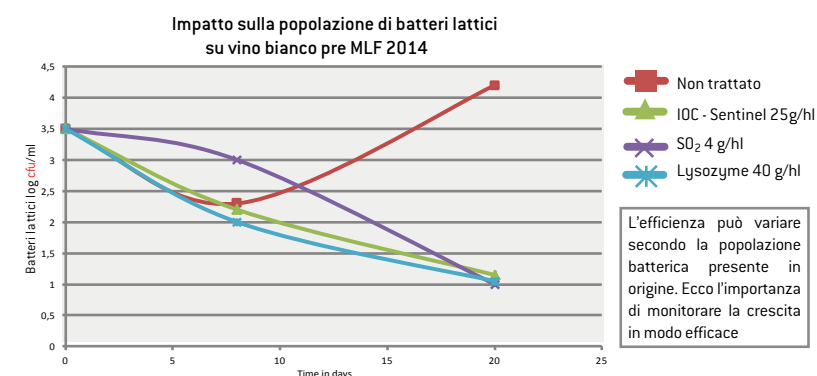
CONTROLLO DELLE FASI POST FML NEI VINI ROSSI

Nei vini rossi la FML è una tappa molto importante nel processo di vinificazione. Al termine della FML, i batteri lattici residui possono diventare rapidamente nocivi attraverso l'attacco dei pentosi, del glicerolo e dell'acido tartarico sviluppando i classici difetti organolettici. Il trattamento più comun che consente di evitare questi fenomeni indesiderati è l'utilizzo di SO_2 .



RITARDO O BLOCCO DELLA FML NEI VINI BIANCHI E ROSATI

Nei vini bianchi e rosati, la FML è in molti casi indesiderata, in quanto essa modifica sostanzialmente i flavor del prodotto compromettendo gli obiettivi organolettici di freschezza. Negli spumanti ottenuti con metodo *Charmat* è fondamentale mantenere intatto il vino base che sarà utilizzato per la rifermentazione. La presenza di batteri lattici in questa fase è molto rischiosa in quanto compromette l'integrità della massa.



Frutto delle strategie e degli strumenti sviluppati da IOC per il controllo dell'ossidazione e della contaminazione microbiologica, durante la fase prefermentativa, fermentativa e di affinamento, SENTINEL è un forte strumento per la riduzione delle concentrazioni di SO_2 .



VINIFICAZIONE CHIARIFICA

Fasi pre e post fermentative

Per ottenere una buona resistenza ossidativa, è essenziale agire a monte del processo di vinificazione, dopo la pressatura, durante la fase di pre-fermentazione.

La chiarifica dei mosti limita l'ossidabilità e produce profili più freschi e fruttati nei vini bianchi e rosati.

Il processo viene eseguito sia in chiarifica statica che in flottazione.

Ciò consente di rimuovere i prodotti di ossidazione che causano l'imbrunimento e che possono costituire delle "trappole" aromatiche. Tuttavia la chiarifica non è solo un processo per ridurre i livelli dei prodotti di ossidazione, orto-difenoli e catechine, ma riduce anche la tor-

bidità. Inoltre è un processo di stabilizzazione colloidale precoce che permette di preservare la limpidezza dei vini nel tempo.

La chiarifica mette in gioco forze attrattive e repulsive, in base alla carica elettrica delle molecole: il potenziale di efficacia di un chiarificante dipende dalla sua densità di carica e perciò dalla sua affinità con le molecole da rimuovere di carica opposta.

Il team ricerca&sviluppo di Perdomini-IOC studia costantemente soluzioni chiarificanti utilizzando la tecnologia Turbiscan R che permette di monitorare l'evoluzione della limpidezza di un vino sottoposto ad un processo di chiarifica.

Le bentoniti

Le proteine originarie dell'uva nei vini bianchi e rosati possono, quando soggette a calore, causare torbidità in bottiglia.

Utilizzando bentoniti, appartenenti alla famiglia delle Montmorilloniti, si può superare con successo questo rischio.

Al termine della fermentazione alcolica l'affinamento sulle fecce, riduce l'instabilità proteica, ma l'unico vero trattamento efficace per eliminare gli agglomerati proteici che provocano torbidità è il trattamento con bentonite. Macromolecole costituite da amminoacidi e proteine caricate positivamente al pH del vino, interagiranno con la bentonite che, posta in sospensione, si carica negativamente. La densità degli agglomerati particelle proteiche-bentonite è superiore a quella del vino e i flocculi precipitano. È possibile valutare prima dell'imbottigliamento, attraverso test specifici, il rischio di intorbidimento proteico. Il test più comune è il test termico che consiste in misurare la differenza di torbidità dopo che il vino è stato riscaldato a 80 °C per 30 minuti. Il vino è stabile se il delta è inferiore a 2 NTU.

Da un punto di vista pratico, maggiore è la capacità di una bentonite a rigonfiarsi in acqua, più efficiente sarà nell'eliminare le proteine.

Esistono varie bentoniti in commercio:

Bentoniti naturali

- Bentoniti sodiche: il catione maggiormente scambiabile è il sodio che è molto reattivo e ha una buona capacità di rigonfiamento.
- Bentoniti calciche: il catione maggiormente scambiabile è il calcio, con più scarsa capacità di rigonfiamento ed adsorbimento, ma molto efficace nel compattamento delle fecce.

Bentoniti attivate

Al fine di migliorare le proprietà di adsorbimento, queste bentoniti, inizialmente calciche, subiscono un'attivazione con carbonato di sodio o con idrossido di sodio, che produce bentoniti calcico-sodiche o sodiche attivate (a seconda della proporzione di ione sodio), cioè molto reattive e con un'alta capacità di rigonfiamento. La loro attività è uguale o superiore a quella delle bentoniti sodiche ma non è altrettanto stabile nel tempo.

BENTONITI

1 kg
25 kg

BENTOSTAB GRANULÉS

Bentonite sodica attivata con alto potere deproteinizzante

Bentonite con un buon potere adsorbente nei confronti delle sostanze proteiche presenti e degli enzimi ossidasici. I flocculi formati causano il trascinamento e la sedimentazione delle altre sostanze colloidali presenti, principale causa della torbidità del mosto o del vino. L'eliminazione delle più comuni fonti di instabilità permette di ottenere, oltre alla limpidezza del mezzo, anche una sua maggiore stabilità.

Composizione: bentonite sodica attivata.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti o vini.

Dosaggio:

- 20-100 g/hL



1 kg
25 kg

BENTOSTAB POUDRE

Bentonite sodica attivata

Bentonite di elevata efficacia, da impiegare per i trattamenti chiarificanti e stabilizzanti dei mosti e dei vini per una flocculazione in tempi rapidi con un deposito compatto della feccia.

Composizione: bentonite sodica attivata.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti o vini.

Dosaggio:

- 20-100 g/hL



15 kg

BENT UP

Bentonite sodica attivata specifica per la flottazione

Bentonite sodica particolarmente indicata in flottazione. Bent Up ha un ottimo potere chiarificante. È in grado di adsorbire le proteine ed è efficace nella rimozione delle frazioni proteiche, dei complessi enzimatici ad attività ossidasica (polifenolossidasi) e delle frazioni fenoliche instabili. Nei vini bianchi l'eliminazione delle proteine termolabili permette di prevenire eventuali intorbidamenti. È fortemente indicata qualora siano stati effettuati trattamenti con carbone, poiché in grado di rimuovere le particelle residue in sospensione.

Composizione: bentonite sodica attivata.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti o vini.

Dosaggio:

- 10-20 g/hL o maggiori nei casi più difficili



INOBENT

Bentonite sodico-calcica attivata

Inobent è un ottimo agente flocculante che facilita la sedimentazione delle fecce alla fine della fermentazione alcolica. Con basso potere deproteinizzante, evita la rimozione di elementi necessari per una seconda fermentazione, aiutando così a realizzare una migliore spumantizzazione. Inobent contribuisce inoltre alla rimozione del materiale colorante instabile ed è ideale quindi per una stabilizzazione anticipata dei vini rossi.

Composizione: bentonite sodico-calcica attivata.

Dosaggio:

- 20-100 g/hL

1 kg
25 kg



INOBENT NAT

Bentonite sodico-calcica naturale

Bentonite non attivata destinata alla chiarifica dei mosti e dei vini, in forma granulare per facilitarne la dispersione. Inobent Nat ha eccellenti proprietà di chiarifica assicurando una sedimentazione ottimale delle fecce. Inobent Nat interagisce con le proteine per una stabilizzazione proteica ottimale in vini bianchi e rosati.

Composizione: bentonite sodico calcica naturale.

Dosaggio:

- 20-100 g/hL

1 kg
25 kg



PENTAGEL

Bentonite sodica attivata

Indicata sia per lo sfecciamento dei mosti sia per la chiarifica e stabilizzazione dei vini. Pentagel aggiunta in fase di chiarifica dei mosti permette di eliminare i complessi proteici, i colloidali fenolici e parte delle sostanze pectiche. Aggiunta nelle primissime fasi fermentative, oltre all'attività chiarificante, svolge anche un'azione positiva nella regolazione della fermentazione.

Composizione: bentonite sodica attivata.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti o vini.

Dosaggio:

- 20-30 g/hL nei mosti
- 10-20 g/hL nei vini.

2 kg
10 kg



TRATTAMENTI CONTRO L'OSSIDAZIONE

PVPP POUDRE

Adsorbente dei composti polifenolici

PVPP Poudre permette di eliminare le sostanze fenoliche responsabili dell'imbrunimento o delle deviazioni organolettiche di certi vini, come pure alcune molecole che conferiscono sensazioni amare.

Composizione: polivinilpolipirrolidone polvere.

Applicazioni principali: chiarifica di vini bianchi e rossi.

Dosaggio:

- 5-10 g/hL per vini bianchi.
- 10-50 g/hL per vini rossi e bianchi ossidati.

Limite legale: 80g/hL.

1 kg
19.96 kg



PVPP GRANULÉS

Adsorbente dei composti polifenolici

PVPP granulés permette di eliminare le sostanze fenoliche responsabili dell'imbrunimento o delle deviazioni organolettiche di certi vini, come pure alcune molecole che conferiscono sensazioni amare.

Composizione: polipirrolidone granulare.

Applicazioni principali: chiarifica di vini bianchi e rossi.

Dosaggio:

- 20-70 g/hL
- Limite legale: 80g/hL.

1 kg
19.96 kg



METALCLEAN

Chiarificante stabilizzante a base di PVI-PVP

Prodotto chiarificante in grado di svolgere una forte azione di privazione di metalli (grande affinità con il rame) su mosto e su vino, agendo nel contempo sulle molecole potenzialmente ossidabili, prevenendo così i fenomeni ossidativi e deterioranti del vino sia per azione diretta, sia per azione indiretta evitando l'azione catalizzatrice dei metalli.

Composizione: PVI-PVP, scorze di lievito, derivati della chitina da *Aspergillus niger*.

Applicazioni principali: abbassamento livelli di rame e altri metalli, prevenzione di fenomeni ossidativi, prevenzione del *Pinking* su vini bianchi considerati a rischio.

Dosaggio:

- 30-80 g/hL

1 kg



PVI/PVP

Chiarificante stabilizzante

Copolimero di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone per abbassare i livelli di metalli pesanti nel mosto e nel vino prevenendo fenomeni ossidativi.

Composizione: PVI-PVP.

Applicazioni principali:

- su mosti per abbassare i livelli di metalli pesanti (specialmente rame e ferro) prevenendo così i fenomeni ossidativi e le possibili *casce* collegate alla loro presenza.
- su vini per abbassare i livelli di metalli pesanti e per prevenire fenomeni ossidativi e ridurre il rischio di "pinking" su vini considerati a rischio.

Dosaggio:

- 10-50g/hL.
- Limite legale: 50 g/hL.

1 kg



CLEAR GT-F

Chiarificante policomposto per la flottazione

Grazie all'associazione tra i suoi componenti, Clear GT-F consente di ottenere una rapida flottazione ed un'efficace rimozione di fenoli ossidati e ossidabili, migliorando l'equilibrio organolettico finale. Clear GT F agisce efficacemente anche nel ridurre i fenomeni di "pinking" e stabilizza ed esalta il gusto di fruttato. Clear GT F permette di ottenere in un unico trattamento un ottimo risultato di chiarifica in flottazione, consentendo di ridurre i costi sia diretti che indiretti.

Composizione: proteina di pisello, gel di silice, PVPP.

Applicazioni principali: flottazione rapida ed ottimale.

Dosaggio:

- 10-100 g/hL

10 kg



CLEAR GT-R

Chiarificante policomposto per mosti rossi

Clear GT-R consente di ottenere la rimozione dell'astringenza, dei sentori vegetali e dei polifenoli instabili senza intervenire negativamente sul colore, stabilizzando ed esaltando il gusto di fruttato. La chiarifica dei mosti è un punto fondamentale del processo di vinificazione e Clear GT R, in un unico trattamento, consente di ridurre i costi di chiarifica sia diretti che indiretti.

Composizione: scorze di lievito specifiche, proteina di pisello, gel di silice.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti rossi.

Dosaggio:

- 10-30 g/hL

10 kg



CLEAR GT-W

Chiarificante policomposto per mosti bianchi

L'azione chiarificante di Clear GT W è estremamente efficace per la prevenzione di fenomeni ossidativi, per evitare la formazione del "pinking", intorbidamenti proteici e la formazione di sapori amari nei vini bianchi, stabilizzando ed esaltando il gusto di fruttato. La chiarifica dei mosti è un punto fondamentale del processo di vinificazione e Clear GT W, in un unico trattamento, consente di ridurre i costi diretti ed indiretti di chiarifica.

Composizione: PVPP, proteina di pisello, bentonite.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti bianchi.

Dosaggio:

- 10-40 g/hL

10 kg



P-CELL

Chiarificante policomposto

P-Cell è un efficace chiarificante e stabilizzante e un valido regolatore di fermentazione. L'azione chiarificante di P-Cell è idonea a scongiurare futuri fenomeni ossidativi, decadimenti del colore, intorbidamenti proteici e formazione di sentori amari. La fermentazione è il momento migliore per l'impiego di P-Cell, in questo modo è infatti possibile sfruttare al meglio la presenza delle fibre di α -cellulosa che funzionano sia come supporto per le cellule di lievito, sia quale adsorbente di sostanze, inibenti il metabolismo dei lieviti, eventualmente presenti nel mosto.

Composizione: PVPP, α -cellulosa, bentoniti attivate.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti in fermentazione.

Dosaggio:

- 50-120 g/hL

10 kg



P-FRESH

Chiarificante policomposto

P-Fresh è un chiarificante con un elevato potere illimpidente che permette l'agevolazione delle operazioni di filtrazione, una migliore stabilizzazione del colore e l'eliminazione dei fenoli ossidati e ossidabili. P-Fresh, grazie alla presenza di carbone vegetale attivo, è ideale per la chiarifica dei vini bianchi. P-Fresh inoltre, unisce alle qualità delle proteine vegetali, la ben nota capacità chiarificante della colla di pesce proponendosi come risposta ottimale per soddisfare la richiesta di un chiarificante di alta qualità ottenuto da materie prime altamente selezionate.

Composizione: proteine vegetali, carbone vegetale attivo, colla di pesce.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti e vini.

Dosaggio:

- 30-60 g/hL

15 kg



P-GREEN

Chiarificante policomposto

P-Green in mosti e in vini bianchi e rossi si distingue per un elevato potere illimpidente, che permette di ottenere un'efficace abbattimento della frazione polifenolica ossidata e ossidabile. Inoltre, grazie all'assenza di bentonite, permette di gestire la stabilizzazione proteica separatamente. Grazie ad un'accurata selezione delle materie prime, P-Green con proteine vegetali e colla di pesce, è la scelta ideale per soddisfare l'esigenza di utilizzare prodotti privi di allergeni e per poter disporre di un prodotto raffinato particolarmente indicato per la chiarifica di vini pregiati.

Composizione: proteine vegetali, colla di pesce.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti e vini.

Dosaggio:

- 20–80 g/hL

15 kg



P-STAR

Chiarificante policomposto

P-Star agisce efficacemente sui colloidi instabili ed è attivo nei riguardi delle proteine; conglomando e facendo precipitare le frazioni polifenoliche instabili, evita la comparsa di imbrunimenti e di composti proteina-tannino. L'azione sinergica dei componenti di P-Star è decisiva nel rimuovere il pericolo di futuri fenomeni ossidativi, intorbidamenti proteici, "pinkings" e formazione di sentori amari.

Composizione: PVPP, bentoniti attivate, colla di pesce.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti e vini.

Dosaggio:

- 30–80 g/hL

15 kg



CASEINATE DE POTASSIUM

Chiarificante a base di caseinato di potassio

Chiarificante in grado di reagire con un meccanismo di adsorbimento, sia con le sostanze polifenoliche sia con i metalli, in particolare ferro e rame. I flocculi che si formano precipitano velocemente formando un deposito compatto.

Composizione: caseinato di potassio.

Applicazioni principali: particolarmente indicato nella prevenzione e nella cura delle alterazioni ossidative dei vini.

Dosaggio:

- 50–100 g/hL nei mosti.
- 20–80 g/hL nei vini bianchi.
- 10–70 g/hL nei vini rossi.

1 kg
20 kg



CASEO CELL

Chiarificante a base di caseinato di potassio

Il rapporto ottimale tra i suoi principi attivi, rende Caseo Cell un ottimo chiarificante ed un valido regolatore di fermentazione. Presenta un'ottima solubilità e non cede odori o sapori estranei al prodotto.

Composizione: bentonite, caseinato di potassio, α -cellulosa.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti in fermentazione.

Dosaggio:

- 50–120 g/hL secondo i casi e le condizioni operative.

15 kg



CASEO SOL

Chiarificante a base di caseinato di potassio

Caseo Sol agisce nei confronti del colore stabilizzandolo nel tempo. Può sostituire i trattamenti con carbone decolorante quando sia necessario correggere lievi difetti del colore, senza spogliare il vino dei propri profumi. Caseo Sol è anche attivo anche verso gli ioni metallici, particolarmente ferro e rame, è quindi in grado di prevenire instabilità chimico-fisiche quali la casse rameosa e la casse fosfato-ferrica.

Composizione: caseinato di potassio, potassio bicarbonato.

Applicazioni principali: nella chiarifica dei vini bianchi permette di raggiungere una prolungata stabilità, rispettando le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Dosaggio:

- 20 g/hL come coadiuvante della demetallizzazione con ferro-cianuro di potassio.
- 40–60 g/hL come stabilizzante dei vini bianchi troppo carichi di colore.
- 80–100 g/hL come cura dei fenomeni di ossidazione.

1 kg
25 kg



CASEO STAR

Chiarificante a base di caseinato di potassio

Il trattamento chiarificante dei mosti bianchi con Caseo Star permette di migliorare le caratteristiche cromatiche del prodotto finito, di prevenire le reazioni di ossidazione a carico dei flavani e di evitare le più comuni instabilità, quali casse fosfato-ferrica, casse rameosa, velature e intorbidamenti proteici. L'impiego di Caseo Star risulta prezioso nei vini maderizzati dei quali ripristina l'equilibrio cromatico inducendo la precipitazione dei fenoli ossidati, responsabili dell'incupimento del colore.

Composizione: caseinato di potassio, bentonite attivata.

Applicazioni principali: formulato per l'abbattimento delle sostanze fenoliche instabili e per una drastica riduzione delle sostanze proteiche.

Dosaggio:

- 30–50 g/hL per vini fermi, anche dolci.
- 80–100 g/hL per mosti e vini di difficile illimpidimento.

1 kg
25 kg



COADIUVANTI DI REMUAGE

CLARIFIANT S

Chiarificante stabilizzante per il remuage

Prodotto che facilita la sedimentazione del deposito nella bottiglia. Questo deposito, reso meno polverulento e più compatto, scende più facilmente verso il collo della bottiglia durante il *remuage*. Il forte potere chiarificante della bentonite migliora la limpidezza, donando allo spumante una brillantezza in fase di *remuage*.

Composizione: preparazione a base di bentonite.

Applicazioni principali: facilita il *remuage* dei vini spumanti. Si applica sia al *remuage* tradizionale che al *remuage* automatico.

Dosaggio:

- 70-80 mL/hL.

1 L
10 L



CLARIFIANT XL

Chiarificante stabilizzante per il remuage

Prodotto per semplificare le operazioni di *remuage*. Con l'uso di Clarifiant XL si ottengono depositi compatti facili da rimuovere. I vini che si ottengono sono limpidi e brillanti. Clarifiant XL è ideale sia per il *remuage* manuale che per quello automatico.

Composizione: bentonite sodica, soluzione di silicati.

Applicazioni principali: per l'ottenimento di un deposito compatto nelle operazioni di *remuage* sia manuale che automatico.

Dosaggio:

- 60-80 ml/hL.

1 L



INOCLAIR 2

Chiarificante per il remuage

Complesso costituito da bentoniti specificatamente selezionate a leggero potere deproteinizzante in grado di formare un deposito pellicolare non aderente. L'alginato a bassa viscosità è stato assicurato la coesione della miscela bentonite-lievito. Incorporato al vino Inoclair 2 ingloba perfettamente il lievito isolandolo dalle pareti della bottiglia.

Composizione: bentonite, alginato di potassio, SO₂.

Applicazioni principali: chiarificante per il *remuage* dei vini spumanti preparati con metodo classico.

Dosaggio:

- 70-90 ml/hL.

1 L



COADIUVANTI DI REMUAGE

1 L

PHOSPHATES MAZURE

Coadiuvante di tiraggio per il remuage

Coadiuvante di tiraggio che aumenta la compattezza e la velocità di espulsione del deposito formatosi in fase di presa di spuma. I Phosphates Mazure amplificano l'azione del Clarifiant S.

Composizione: soluzione di caolino, ammonio fosfato bibasico, acido citrico, SO₂.

Applicazioni principali: facilita il *remuage* dei vini spumanti. Si applica sia al *remuage* tradizionale che al *remuage* automatico.

Dosaggio:

- 20-30 mL/hL.

Si raccomanda l'utilizzo nelle proporzioni seguenti:

- Phosphates Mazure: 20 mL /hL
- Clarifiant S: 60 mL/hL



1 L

SOLUTION ST

Coadiuvante per il remuage

La Solution ST è un complesso in soluzione che permette di preservare le qualità organolettiche dei vini spumanti. Facilita l'agitazione e la chiarifica dei vini in bottiglia. Inoltre, permette un trattamento preventivo e curativo dei sapori residui.

Composizione: tannino gallico in soluzione, solfato di rame, SO₂.

Applicazioni principali: migliora la capacità di invecchiamento dei vini e rinforza il potere antiossidante dell'anidride solforosa.

Dosaggio:

- 20-40 ml/hL.



Chiarifica

SOLUZIONE ALTERNATIVE

INOFINE V

Chiarificante a base di proteina vegetale

Inofine V è una proteina vegetale al 100%, proveniente da pisello e selezionata per la sua reattività nei confronti dei composti fenolici ossidati e ossidabili, per la sua efficacia nel far flocculare il materiale in sospensione e farlo sedimentare, per le sue qualità organolettiche e la sua facilità di impiego. Per una migliore efficacia è possibile associarvi un coadiuvante di chiarifica, come bentonite, gel di silice o tannino. L'associazione con carbone enologico permette di ottimizzare il trattamento e di accelerarne la sedimentazione.

Composizione: proteina di pisello.

Applicazioni principali: chiarifica di mosti o vini.

Dosaggio:

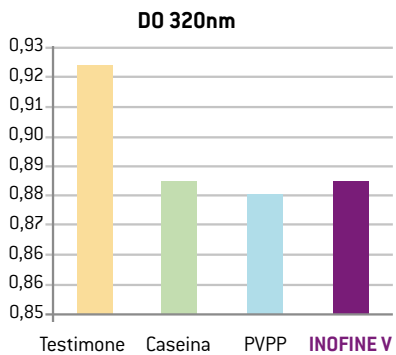
- 20–40 g/hL per il trattamento dei mosti bianchi e rosati nel corso della chiarifica o in vinificazione secondo lo stato sanitario delle uve
- 30–50 g/hL per il trattamento in pressa
- 10–20 g/hL per la flottazione dei mosti bianchi e rosati o per la chiarifica di vini bianchi, rosati e rossi

1 kg
15 kg

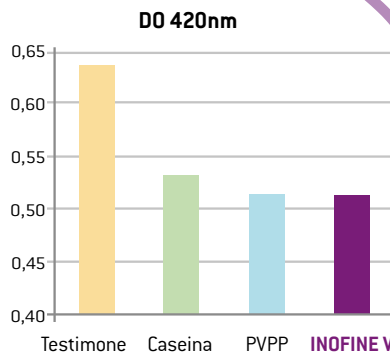


Trattamento di un mosto di grenache rosato in chiarifica - Trattamento a 30 g/hL per ogni modalità

Azione sui polifenoli ossidabili (chinoni)



Azione sul colore « giallo » del mosto



SOLUZIONE ALTERNATIVE

INOFINE V MES

Chiarificante a base di proteina vegetale in soluzione

Particolarmente idoneo per il trattamento preventivo dei mosti facilmente ossidabili, impiegato nel vino, Inofine V MES accresce significativamente la resistenza all'ossidazione, migliora le qualità organolettiche, riduce la sensazione d'amaro ed elimina le note vegetali o erbacee dei vini soggetti alla casse ossidativa. In flottazione garantisce una buona separazione e compattazione del sedimento.

Composizione: proteina di pisello, acido tartarico, SO₂.

Applicazioni principali: chiarifica statica e flottazione dei mosti bianchi e rosati.

Dosaggio:

- nei mosti bianchi e rosati: da 100 a 800 mL/hL a seconda dello stato sanitario dell'uva.
- in flottazione: 50–100 mL/hL
- in vini bianchi: 50–150 mL/hL
- in vini rossi: 100–200 mL/hL.

22 kg
1000 kg



EASY'UP

Chiarificante liquido per la flottazione

Easy'Up è un prodotto liquido, pronto all'uso con capacità di flocculazione e sedimentazione rapida, ideale per la flottazione. Easy'Up è una formulazione completa che grazie ai suoi componenti consente la riduzione del contenuto di composti fenolici ossidati e ossidabili nei mosti bianchi e rosati. Inoltre Easy'Up possiede un'efficace attività deproteinizzante e di compattazione delle fecce. Grazie alla sua attivazione con un acido organico, Easy'Up contiene lo 0,5% di acido tartarico. Si raccomanda di consultare il regolamento comunitario sull'uso dell'acido tartarico nel mosto in funzione delle regioni viticole.

Composizione: carbone, proteina di pisello, bentonite, acido tartarico, SO₂.

Applicazioni principali: flottazione di mosti bianchi.

Dosaggio:

- 50–150 mL/hL.

22 kg
1000 kg



CHIARIFICANTI A BASE DI CHITOSANO DI ORIGINE VEGETALE

GAMMA QI

Soluzioni innovative IOC naturali, biodegradabili, ipo-allergeniche e priva di prodotti di origine animale. La Gamma Qi a marchio IOC, è ottenuta dall'associazione dell'esclusivo chitosano 100% di origine fungina (*Aspergillus niger*) con altre materie prime attentamente selezionate.



QI NO[OX]

Chiarificante e stabilizzante

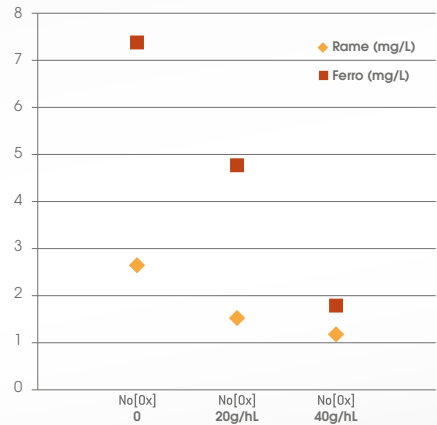
Alternativa alla caseina, Qi No[OX] è un formulato non allergenico che non contiene alcun prodotto di origine animale o di sintesi e che è stato appositamente sviluppato per le sue proprietà antiossidanti sui mosti o sui vini. Qi No[OX] è un coadiuvante tecnologico composto da derivati della chitina e bentonite che permettono una sedimentazione rapida. Si impiega sui mosti bianchi che mostrino una tendenza ad ossidarsi o sui vini, anche già ossidati. Eliminando il colore bruno e le note di caramello o di madera. Eliminando le note vegetali e l'amaro.

Composizione: chitosano da *Aspergillus niger*, bentonite.

Applicazioni principali: chiarifica di vini bianchi e rossi di pregio.

- Dosaggio:**
- Mosto: 30-80 g/hL
 - Vino (bianco o rosato): 20-60 g/hL

1 kg
15 kg



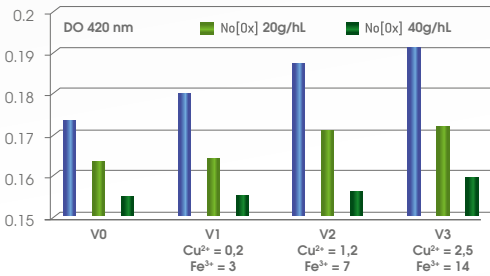
Qi No(OX) contro i difetti di colore dovuti all'ossidazione del vino

L'effetto chelante dei polisaccaridi di origine vegetale permette di eliminare il rame e il ferro, catalizzatori specifici di qualsiasi ossidazione. La prova presentata in calce rende conto del controllo del colorito giallo di un vino bianco (DO 420nm), dimostrando così l'azione curativa incontestabile del Qi No(OX) sul colore dei vini ossidati.

Effetto chelante del Qi No(OX) nei confronti del ferro e del rame in un vino bianco.

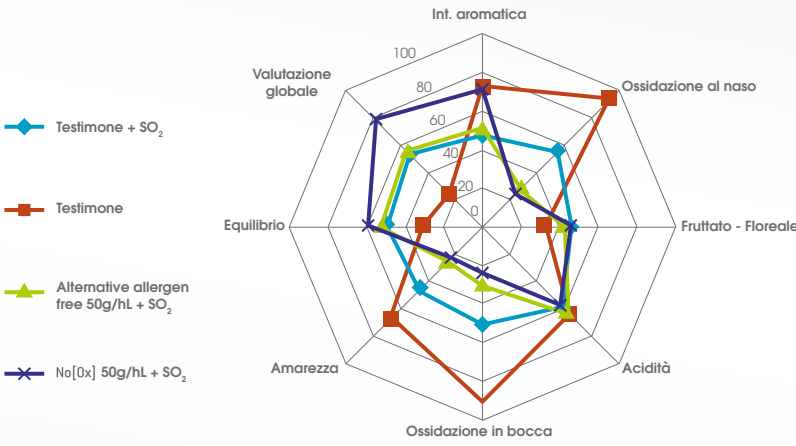
CHIARIFICANTI A BASE DI CHITOSANO

DO 420nm d'un vino bianco contaminato da diverse dosi di Cu²⁺ e di Fe³⁺ e trattato a diverse dosi di Qi No(OX)



No[OX] contro i difetti organolettici dovuti all'ossidazione dei vini

Degustazioni alla cieca con 8 degustatori esperti. 7 degustatori preferiscono il prodotto trattato con Qi No(OX)



Chiarifica



QI FINE

Chiarificante e stabilizzante

QI Fine è ottenuto dall'associazione di chitosano e proteina di pisello. La speciale tipologia di chitosano di origine fungina che compone QI Fine, presenta un'elevata densità di carica che favorisce una rapida flocculazione e sedimentazione. La sinergia tra quest'ultimo e una speciale proteina di pisello, appositamente selezionata per la sua reattività nei confronti dei composti fenolici, si traduce in un netto miglioramento sensoriale grazie alla rimozione delle sensazioni amare e dell'eccesso di astringenza.

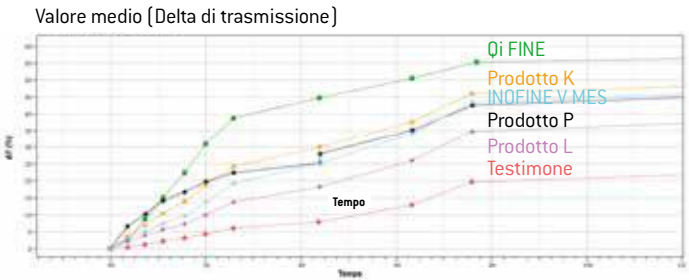
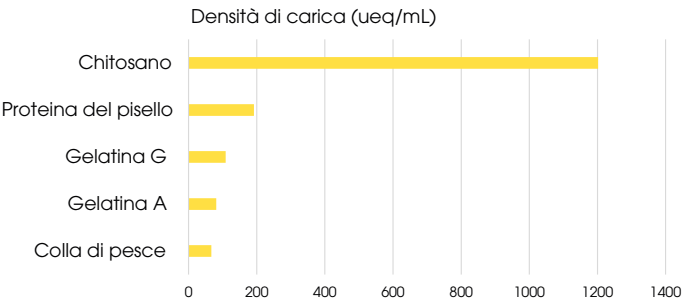
Composizione: chitosano da *Aspergillus niger*, proteina di pisello, acido tartarico.

Applicazioni principali: chiarifica e stabilizzazione.

Dosaggio:

- Su mosto: 10-50 g/hL
- Su vino: 10-30 g/hL

Utilizzato per il collaggio dei vini e dei mosti rossi, durante la fase di sfeccatura o di fermentazione alcolica, **QI FINE** è quindi molto efficace per l'assorbimento dei composti polifenolici che rientrano nel processo di ossidazione.



In questa sperimentazione, QI FINE mostra una capacità di flocculazione molto rapida rispetto ad altri chiarificanti, con un valore medio di trasmissione del 40%, in 3 ore, visibile quindi ad occhio nudo. Per le altre colle, si deve attendere tra 6 e 8 ore.

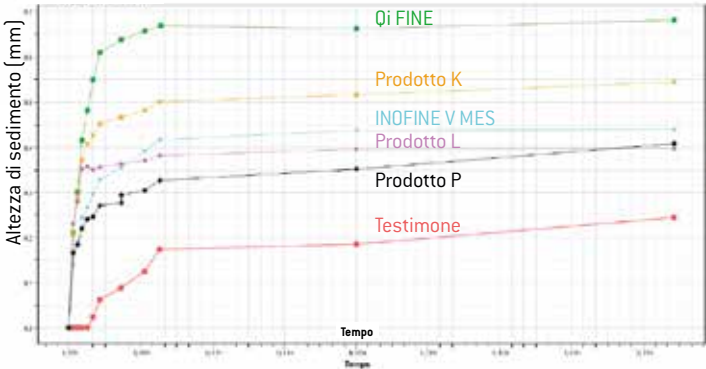
Bordeaux Rosé prima dell'imbottigliamento 2018

1 kg
15 kg



L'altezza del sedimento è correlata al valore medio di trasmissione. Per **QI FINE**, un sedimento di 0,6 mm indica una buona sedimentazione e quindi una buona decantazione delle fecce di colla e di conseguenza una minor perdita di vino. Viceversa, il prodotto P chiarifica bene, ma non sedimenta (altezza di deposito di solamente 0,3 mm).

Bordeaux Rosé prima dell'imbottigliamento 2018



QI FINE MES

Chiarificante e stabilizzante

QI Fine Mes è ottenuto dall'associazione di chitosano e proteina di pisello in soluzione acquosa, ottenendo così un prodotto pronto all'uso. La speciale tipologia di chitosano di origine fungina che compone QI Fine Mes presenta un'elevata densità di carica che favorisce una rapida flocculazione e sedimentazione. La sinergia tra quest'ultimo e una speciale proteina di pisello, appositamente selezionata per la sua reattività nei confronti dei composti fenolici, si traduce in un netto miglioramento sensoriale grazie alla rimozione delle sensazioni amare e dell'eccesso di astringenza.

Composizione: chitosano da *Aspergillus niger*, proteina di pisello, acido tartarico.

Applicazioni principali: chiarifica statica e flottazione..

Dosaggio:

- 50-300 mL/hL



10 kg



La flottazione consiste nel separare le particelle in sospensione nel mosto iniettando un gas al quale si vanno a fissare. Questo processo richiede l'impiego di un coadiuvante che permette la formazione di flocculi tramite l'agglomerazione di particelle e di pectine tra di loro. È altresì utile aggiungere enzimi in grado di rompere la rete formata dalle pectine del mosto riducendone la viscosità e favorendo così la risalita delle particelle.



1 kg
15 kg



QI UP XC

Chiarificante e stabilizzante

Qì'Up XC è un prodotto a base di biopolimeri di origine vegetale derivati di chitina per la flottazione di mosti bianchi, rosé o rossi. Un additivo innovativo per la flottazione: naturale, biodegradabile e non-allergenico che non contiene prodotti di origine animale. Qì'Up XC accresce la velocità e le prestazioni con le quali le particelle si separano dalla sospensione, indipendentemente dalla

natura del mosto e dal tipo di tecnica di flottazione impiegata. Qì'Up XC fornisce un'alternativa naturale all'utilizzo di prodotti di origine animale, come la gelatina.

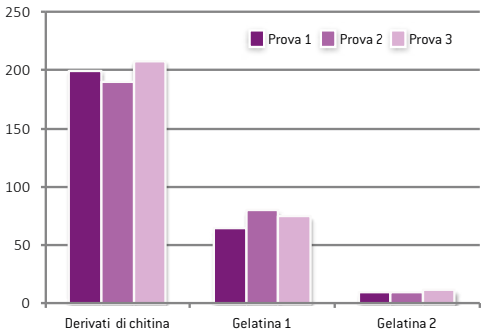
Composizione: chitosano da *Aspergillus niger*, acido tartarico.

Applicazioni principali: chiarifica e stabilizzazione.

Dosaggio:

- Per mosti bianchi o rosé: 3–10 g/hL
- Per mosti rossi dopo la termovinificazione: 10–15 g/100 hL

Richiesta ionica di un derivato di chitina rispetto a due gelatine utilizzate per la flottazione. Il principio su cui è basata questa misurazione è la quantificazione delle cariche presenti sulla superficie dei colloidi in una matrice data. Si osserva che i derivati di chitina sono più carichi rispetto alla gelatina e che presentano quindi una capacità molto importante nell'agglomerazione delle particelle e nella conseguente formazione dei fiocchi. È per questa ragione che Qi up è una autentica alternativa rispetto all'uso di coadiuvanti di origine animale, come ad esempio la gelatina.



10 kg



QI UP XC MES

Chiarificante e stabilizzante per la flottazione

Qì Up XC Mes è un efficace coadiuvante per la flottazione costituito da una formulazione liquida, ricca in chitosano in sospensione colloidale con acido tartarico caratterizzato da un'elevata densità di carica superficiale al pH del vino che gli conferisce un'elevata affinità e reattività rispetto alle particelle in sospensione e quindi capacità di flocculare molto velocemente. Qì Up XC Mes ottimizza la produzione di tioli riducendo la concentrazione di ortodifenoli, che sotto l'azione dell'ossigeno potrebbero formare chinoni definiti anche "trappole aromatiche".

Composizione: chitosano da *Aspergillus niger* in soluzione colloidale con acido tartarico.

Applicazioni principali: chiarifica statica e flottazione.

Dosaggio:

- 20–100 mL/hL

ALTRI

1 kg
10 kg



PK SOL M

Chiarificante e stabilizzante

Chiarificante e stabilizzante a base di derivati di chitina in sinergica co-formulazione con il PVPP e colla di pesce. PK Sol M riduce i rischi di formazione di imbrunimenti e di composti proteina-tannino e favorisce una rapida flocculazione e sedimentazione. PK SOL M è in grado anche di ridurre gli effetti provocati da una cattiva conservazione, riducendo le note di colore troppo marcate e/o la presenza di flavour amari, ripristinando la ricchezza aromatica del prodotto di partenza.

Composizione: PVPP, chitosano da *Aspergillus niger*, colla di pesce.

Applicazioni principali: chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi, rossi e rosati.

Dosaggio:

- 10–60g/hL secondo i casi e le condizioni operative.



PK SOL M2

Chiarificante e stabilizzante

Formulazione studiata per evitare l'insorgere di fenomeni ossidativi, decadimenti del colore e formazione di sapori amari. PK SOL M2 è in grado di ridurre gli effetti provocati da una cattiva conservazione, agendo sulle componenti ossidate permette di ridurre le note di colore troppo marcate e/o la presenza di flavour amari, ripristinando la ricchezza aromatica del prodotto di partenza.

- Composizione:** PVPP, chitosano da *Aspergillus niger*, proteina di pisello.
- Applicazioni principali:** chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi, rossi e rosati.
- Dosaggio:**
- 10-60g/hL secondo i casi e le condizioni operative.

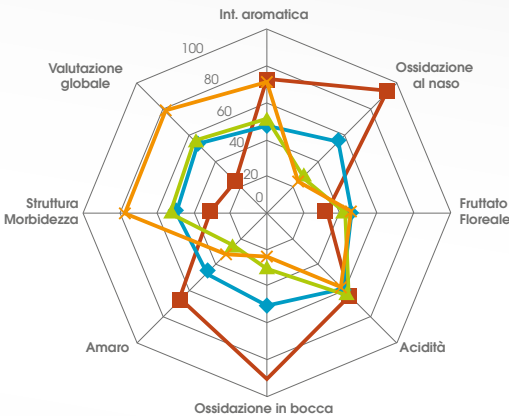
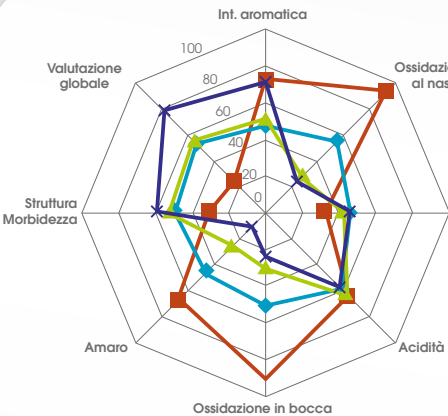
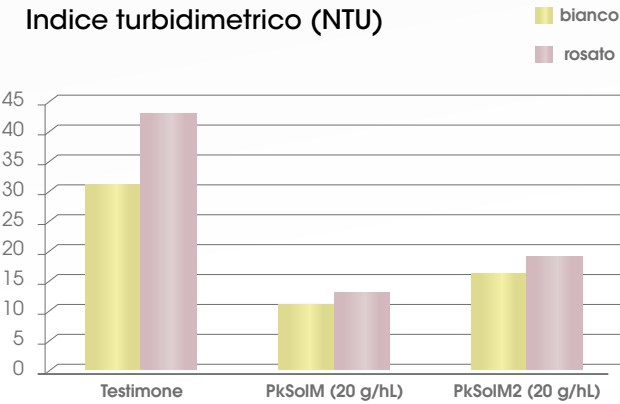


PkSolM e PkSolM2 per una chiarifica ottimale

L'effetto chiarificante di PkSolM e di PkSolM2 permette di ottenere vini limpidi in tempi rapidi, dimostrando così l'efficacia delle componenti in essi contenute: l'azione curativa dei derivati della chitina sul colore dei vini ossidati e la presenza di composti ad alto potere chiarificante, permettono di ottenere vini estremamente puliti e stabili. Inoltre, la presenza in PkSolM di una colla di pesce di altissima qualità consente di ottenere vini particolarmente brillanti. La formulazione di PkSolM2 rispetta le esigenze dell'alimentazione vegana.

NTU di un vino bianco e di un vino rosato trattato con 20 g/hL di PkSolM e 20 g/hL di PkSolM2

Indice turbidimetrico (NTU)



Degustazioni alla cieca con 8 degustatori esperti. 7 degustatori su 8 hanno valutato PkSolM e PkSolM2 come i formulati migliori.

LUMYCLEAN PLUS

Stabilizzante di mosti e vini

Lumyclean Plus si impiega sia su mosto che su vino per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili. Nella vinificazione in bianco e in rosso si utilizza sia come trattamento preventivo che curativo per prevenire il decadimento ossidativo o per "ringiovanire" i vini ossidati, i quali risulteranno più freschi. Lumyclean Plus favorisce inoltre la longevità dei vini e ne migliora sensibilmente il colore qualora fosse deviato a causa dell'effetto ossidativo. Lumyclean Plus è inoltre efficace nella riduzione del contenuto in riboflavina in vini bianchi e rosati, consentendo così di prevenire il fenomeno del cosiddetto "Gusto di luce". "Gusto di luce" Lumyclean Plus è stato formulato anche per far fronte alla problematica del "gusto di luce" nei vini bianchi e rosati conservati in bottiglie di vetro incolore, causata dalla fotoriduzione della riboflavina (molecola fotosensibile), a seguito dell'esposizione alla luce naturale o artificiale.

- Composizione:** carbone vegetale attivo, gel di silice.
- Applicazioni principali:** rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili., riduzione del contenuto di riboflavina.
- Dosaggio:**
- 5-10 g/hL a seconda delle esigenze e delle condizioni operative.

PER EVITARE IL GUSTO DI LUCE



Chiarificanti

PRODOTTI PER IL COLLAGGIO (PROTEINE)

SOLUZIONI ALTERNATIVE



FYNEO

Chiarificante derivato dal lievito

Fyneo è un estratto proteico di lievito altamente selezionato e purificato che possiede una forte capacità chiarificante e permette una rapida sedimentazione. Le proteine estratte dal lievito presentano una forte concentrazione ed un peso molecolare elevato (superiore a 15 KDa) che gli conferiscono eccellenti proprietà in termini di chiarifica.

Fyneo affina i vini eliminando i sentori duri ed amari, preservando allo stesso tempo le qualità aromatiche del vino.

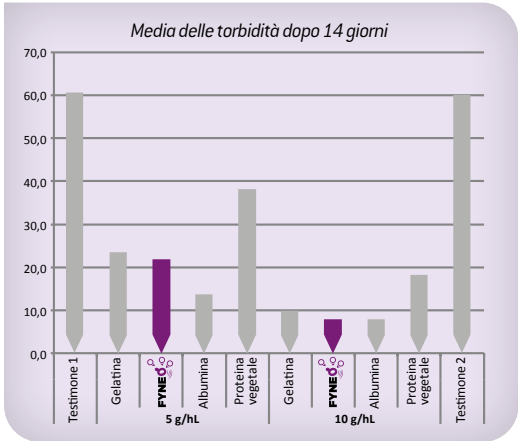
Composizione: estratto proteico di lievito.

Applicazioni principali: chiarifica di vini bianchi, rosati e rossi.

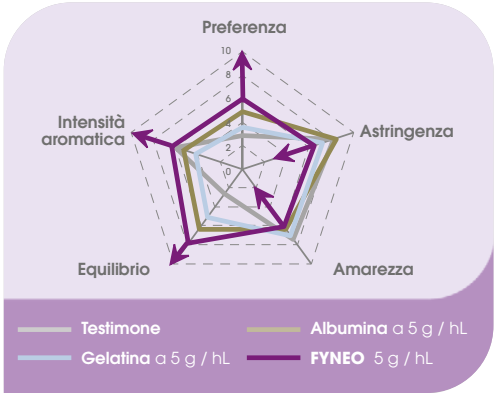
Dosaggio:

- Su vino bianco e rosato: 5–15 g/hL.
- Su vino rosso: 5–30 g/hL.

Chiarifica di un vino rosso (Merlot) proveniente da vinificazione a caldo (Languedoc Roussillon).



Analisi della torbidità (in NTU) dopo una chiarifica di 14 giorni a temperatura ambiente in laboratorio.



Analisi sensoriale dopo una chiarifica di 14 giorni a temperatura ambiente in laboratorio (degustazione effettuata alla cieca con 6 degustatori esperti).

1 kg
10 kg



PRODOTTI PER IL COLLAGGIO

PRODOTTI A BASE DI GELATINA SUINA

1 kg
20 kg

GELATINA ATOMIZZATA (SOLUBILE A FREDDO)

Chiarificante

Gelatina particolarmente adatta nel caso in cui lo scopo principale nel collaggio sia il raggiungimento di un buon equilibrio tannico. Infatti l'azione della Gelatina Atomizzata è particolarmente efficace nella rimozione dei tannini responsabili dell'astringenza e del gusto amaro. Nelle operazioni di chiarifica dei mosti, in combinazione con bentonite o sol di silice, si ottiene l'impedimento del mosto ed efficace riduzione delle sostanze fenoliche in genere.

Composizione: gelatina suina.

Applicazioni principali: chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi e rosati che necessitano di brillantezza e morbidezza.

Dosaggio:

- 5–25 g/hL.



1 kg
25 kg

GELATINA POLVERE (SOLUBILE A CALDO)

Chiarificante

Nei vini bianchi e rosati il trattamento con Gelatina Polvere, sempre abbinato a bentonite o sol di silice (Xiles), asporta i componenti fenolici instabili facilmente ossidabili, spesso causa di caduta delle caratteristiche cromatiche. Inoltre, l'elevato potere gelificante la rendono particolarmente adatta per la chiarifica dei mosti, sia bianchi sia rossi.

Composizione: gelatina suina.

Applicazioni principali: rapida diminuzione della torbidità e formazione di un sedimento compatto.

Dosaggio:

- 5–15 g/hL nei mosti e nei vini rossi.
- 3–10 g/hL nei vini bianchi e rosati.



1 kg
25 kg

ISTANT GEL

Chiarificante

L'azione di Istant Gel è rivolta particolarmente alle sostanze fenoliche, in questo modo la chiarifica permette di raggiungere una maggiore stabilità nei riguardi delle alterazioni ossidative. Nei vini eccessivamente astringenti il ricorso a Istant Gel permette di rimuovere i tannini responsabili di questo difetto, conferendo maggiore equilibrio al profilo organolettico del prodotto.

Composizione: gelatina suina in soluzione acquosa al 30%, SO₂.

Applicazioni principali: adatta per i trattamenti chiarificanti dei mosti e dei vini.

Dosaggio:

- 5–15 g/hL come coadiuvante di chiarificazione.
- 15–30 g/hL come stabilizzante del colore nei vini rossi.
- 30–80 g/hL come detannizzante, in funzione del contenuto in tannino.



ISTANT GEL 45

Chiarificante

Istant Gel 45 svolge la propria azione reagendo con i tannini presenti nei mosti e nei vini, l'interazione causa la formazione di grossi flocculi che precipitano, permettendo l'illimpidimento del prodotto. È, quindi, un valido coadiuvante da utilizzare in fase di chiarifica dei mosti, specie se particolarmente tannici, o per completare una chiarifica spontanea insufficiente. Il suo impiego si è dimostrato valido in situazioni ove le normali gelatine si sono rivelate insoddisfacenti.

Composizione: gelatina suina in soluzione acquosa al 45%, SO₂.

Applicazioni principali: adatta per i trattamenti chiarificanti dei mosti e dei vini.

Dosaggio:

- 5–30 g/hL.

25 kg



PRODOTTI A BASE DI COLLA DI PESCE

CRISTALLINE LIQUID

Chiarificante a base di colla di pesce

L'aggiunta di Cristalline Liquid al vino permette la flocculazione e la sedimentazione delle particelle in sospensione. Associata ad una decantazione prolungata, costituisce uno dei mezzi principali di chiarifica e stabilizzazione dei vini. Inoltre, aumenta la filtrabilità.

Composizione: colla di pesce.

Applicazioni principali: chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi e rosati.

Dosaggio:

- 10–12 cL/hL.

1 L
10 L



CRISTALLINE PLUS

Chiarificante a base di colla di pesce

L'incorporazione di Cristalline Plus nel vino permette la flocculazione e la sedimentazione delle particelle in sospensione. Dopo decantazione prolungata, costituisce uno dei mezzi principali per chiarificare e stabilizzare i vini, aumentandone inoltre la filtrabilità.

Composizione: colla di pesce, acido citrico.

Applicazioni principali: chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi e rosati che necessitano di brillantezza e morbidezza.

Dosaggio:

- 1,5–3 g/hL. Il collaggio con colla di pesce può richiedere preventivamente un trattamento con Tanin TC.

1 kg



PRODOTTI A BASE DI ALBUMINA D'UOVO

OVOCLAR

Chiarificante a base di albumina d'uovo

La reattività di Ovoclar nei riguardi dei composti tannici, ne permette l'impiego nella chiarifica dei vini rossi, specie al termine dell'affinamento in barrique. L'azione di Ovoclar si manifesta con l'eliminazione della materia colorante ossidata e con un'accentuata diminuzione delle sostanze tanniche. Nei vini bianchi l'impiego di Ovoclar è consigliato in caso di prodotti che abbiano subito una macerazione o un lungo periodo di affinamento in legno.

Composizione: albumina d'uovo.

Applicazioni principali: chiarificante organico per il trattamento dei vini.

Dosaggio:

- 5–10 g/hL nei vini bianchi.
- 10–25 g/hL nei vini rossi.

1 kg
25 kg



SILICE COLLOIDALE

XILES 40

Silice colloidale

Silice colloidale di elevata qualità ed elevata concentrazione (40%) che trova impiego nei processi di chiarifica di mosti e vini bianchi. L'azione di Xiles 40, sempre in associazione a gelatina, oltre a chiarificare permette l'ottenimento di vini più stabili nei confronti delle casse chimico-fisiche.

Composizione: soluzione colloidale di biossido di silicio al 40%.

Applicazioni principali: trova impiego nei processi di chiarifica di mosti e vini bianchi.

Dosaggio:

- 30–70 g/hL nei mosti associato a 15–30 g/hL di Istant Gel.
- 15–30 g/hL nei vini associato a 3–10 g/hL di Istant Gel.

25 kg – 1300 kg
sfuso



STABILIZZAZIONE

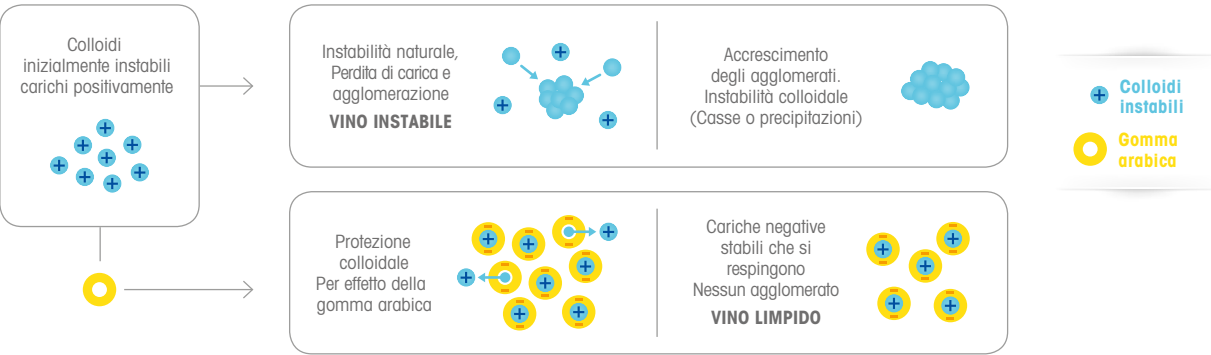
L'utilizzo di prodotti stabilizzanti è di fondamentale importanza in vinificazione poichè consente di mantenere le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche dei vini, fino al momento del loro consumo, agevolando l'enologo durante il processo di vinificazione.

La stabilizzazione colloidale, dei tartrati, proteici e del colore sono pratiche ben note in cantina. Perdomini-IOC offre una gamma completa di prodotti stabilizzanti per affrontare ogni specifica problematica che si possa riscontrare in un determinato vino e/o in una determinata pratica enologica nelle fasi di stabilizzazione.

GOMMA ARABICA: STABILIZZAZIONE/PROTEZIONE

Gomme arabiche e stabilizzazione colloidale

Quando il vino è pronto per l'imbottigliamento, si rendono necessari controlli chimici, controlli organolettici e controlli di stabilità, per assicurarsi della tenuta qualitativa del vino nel tempo. La gomma arabica è un importante alleato per la stabilizzazione dei vini. Essa è un prodotto naturale a base di essudato, proveniente dalla corteccia dell'albero di acacia. Viene utilizzata come "stabilizzatore" dell'instabilità colloidale dei vini. Migliora le caratteristiche sensoriali e gustative, intensifica la sensazione di dolcezza e rotondità in bocca e riduce la sensazione di astringenza. Inoltre, previene il rischio di casse ferrica e rameica dei vini.



STABILIZZAZIONE/PROTEZIONE GOMMA ARABICA

Essendo un colloide protettore, si oppone alla precipitazione di particelle sospese e deve obbligatoriamente essere utilizzato su vini "pre-setting", vale a dire vini stabilizzati e limpidi o nelle ultime fasi di filtrazione. La gomma arabica va incorporata il giorno prima della filtrazione finale dell'imbottigliamento o dopo la filtrazione finale tramite una pompa dosatrice estremamente precisa. Secondo il regolamento UE 2019/934, il dosaggio di gomma arabica consentito è di 30 g/hL in sostanza secca. Il dosaggio di gomma arabica varia in funzione del risultato organolettico desiderato e dell'instabilità della sostanza colorante, misurata dopo chiarifica e filtrazione sgrassante. Per misurare questa instabilità, si consiglia un test di resistenza al freddo di 48 ore a 4 ° C.

Test di stabilità della sostanza colorante

- Prendere la torbidità del campione iniziale (NTU prima del freddo).
- Se la torbidità è > 2 NTU, filtrare 30 mL su una membrana da 0,65 µm.
- Mettere questi 30 ml (filtrati o meno) in una bottiglia e lasciarli per 48 ore a + 4 ° C.
- Alla fine del freddo agitare la bottiglia e, dopo 15 minuti a temperatura ambiente, misurare la torbidità (NTU dopo il freddo).

$$\Delta NTU = NTU \text{ dopo il freddo} - NTU \text{ prima del freddo}$$

L'aggiunta di gomma arabica è vantaggiosa nei vini con livelli di instabilità inferiori a 30 Δ NTU.

< 5 NTU	Stabile	
5 - 10 NTU	Instabilità molto leggera	
10 - 20 NTU	Instabilità media	
20 - 50 NTU	Instabilità solita	
> 50 NTU	Instabilità forte	

Stabilizza



READY GUM ELITE

Gomma arabica stabilizzante

Ready Gum Elite, è una gomma arabica di *Acacia Kordofan* in soluzione, filtrata e stabilizzata secondo uno specifico processo produttivo appositamente studiato per renderla “microfiltrabile” perciò idonea ad essere utilizzata in pre-imbottigliamento.

Ready Gum Elite permette di evitare fenomeni di precipitazione del colore e conferisce al vino una maggiore gradevolezza, rotondità e morbidezza.

10 kg – 25kg
200 kg – 1000 kg



MICROFILTRABILE

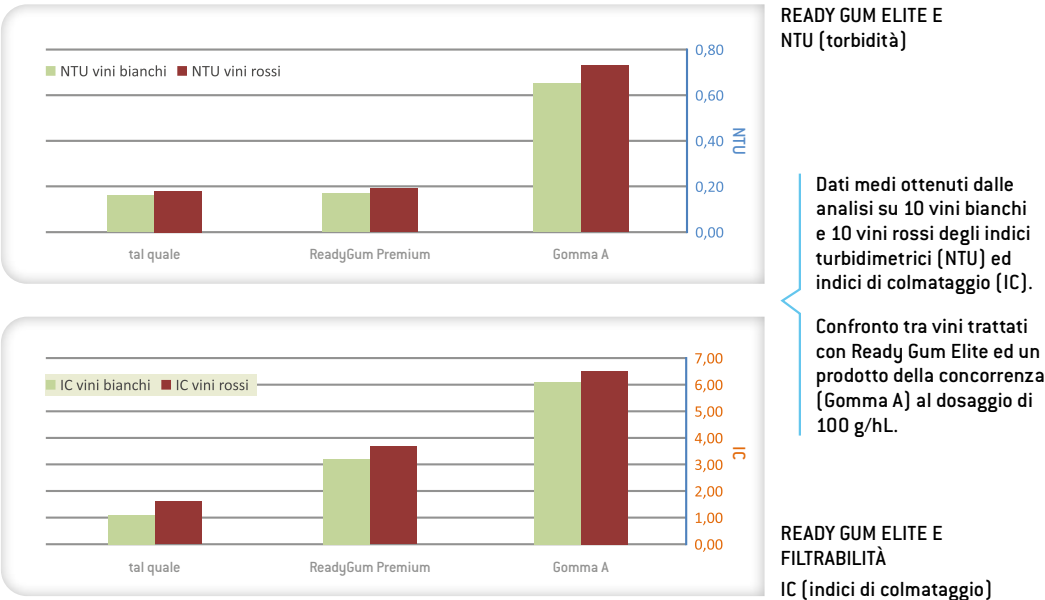
Composizione: gomma arabica da *Acacia Kordofan* in soluzione acquosa al 20%, SO₂.

Applicazioni principali: trattamento di vini bianchi, rossi e rosati, così come di vini liquorosi ogni qual volta si vogliano evitare episodi di precipitazione del colore dopo l'imbottigliamento.

Dosaggio:

- 30–80 g/hL per prevenire la precipitazione del colore.
- 50–100 g/hL per l'effetto sensoriale desiderato.

Ready Gum Elite : la gomma arabica levogira che piace alla microfiltrazione!



CARATTERIZZAZIONE DEI PRINCIPALI ASPETTI ORGANOLETTICI ED APPLICATIVI

	ReadyGum 20	ReadyGum ELITE	ReadyGum L
Morbidezza	●●●●●	●●●●●	●●●●●
Corpo	●●●	●●●●●	●●●●●
Stabilità tartarica	●●●●●	●●	●●
Stabilità del colore	●●	●●●●●	●●●●●



READY GUM L

Gomma arabica stabilizzante

Ready Gum L agisce avvolgendo le micelle idrofobiche e impedendo che queste si aggregino in colloidali di dimensioni tali da causare problemi di instabilità fisica. L'utilizzo di Ready gum L permette di ottenere un effetto protettore nei confronti della *casse* fosfato-ferrica e della *casse* ossidasica.

Composizione: gomma arabica da *Acacia kordofan* in soluzione acquosa al 20%, SO₂.

10 kg – 25 kg
200 kg – 1000 kg



Applicazioni principali: trattamento di vini bianchi, rossi e rosati, così come di vini liquorosi ogni qual volta si vogliano evitare episodi di precipitazione del colore dopo l'imbottigliamento.

Dosaggio:

- 30–60 g/hL per prevenire la precipitazione del colore.
- 50–100 g/hL per l'effetto sensoriale desiderato.

DRY GUM L

Gomma arabica levogira in polvere

Dry Gum L agisce da colloide protettore nei confronti delle instabilità del colore ed è quindi indicata nel trattamento dei vini rossi, rosati e liquorosi quando si vogliano evitare fenomeni di precipitazione del colore successivi all'imbottigliamento.

La specifica natura polisaccaridica di Dry Gum L agisce nel vino conferendo una maggiore struttura e rotondità organolettica con un ridotto potere colmatante.

Composizione: gomma arabica da *Acacia kordofan*.

Applicazioni principali: colloide protettore nei confronti delle instabilità del colore, indicata nel trattamento dei vini rossi, rosati e liquorosi quando si vogliano evitare fenomeni di precipitazione del colore successivi all'imbottigliamento.

Dosaggio:

- 10–100 g/hL.

GOMMA ARABICA: STABILIZZAZIONE TARTARICA



READY GUM 20

Gomma arabica stabilizzante

Gomma arabica di *Acacia* specie *Seyal* in soluzione, filtrata e stabilizzata secondo un processo di produttivo appositamente studiato dal gruppo di ricerca interno, per renderla estremamente limpida e "microfiltrabile" perciò idonea ad essere utilizzata in pre-imbottigliamento. Nei vini giovani caratterizzati da un'astringenza eccessiva, Ready Gum 20 maschera l'eccessiva tannicità ristabilendo la giusta armonia gustativa. In vini equilibrati ma un po' magri, conferisce corpo e pienezza.

Composizione: gomma arabica da *Acacia Seyal* in soluzione acquosa al 20%, SO₂.

Applicazioni principali: indicata nel trattamento dei vini bianchi, rossi e liquorosi quando si vogliano evitare fenomeni di intorbidamento, flocculazione o precipitazione successivi all'imbottigliamento.

Dosaggio:

- 40-100 g/hL per prevenire l'instabilità tartarica.
- 50-200 g/hL o più per l'effetto sensoriale desiderato.

10 kg - 25 kg
200 kg - 1100 kg



MICROFILTRABILE

DRY GUM R



Gomma arabica destogira in polvere

Dry Gum R è un colloide protettore, agisce avvolgendo le micelle idrofobiche e impedendo che queste si aggregino in macromolecole di dimensioni tali da causare problemi di instabilità fisica. La formulazione in polvere permette di ottenere i vantaggi di una gomma arabica di elevata qualità, senza l'apporto di acqua, SO₂ e di acido citrico.

Composizione: gomma arabica da *Acacia Seyal*.

Applicazioni principali: raccomandata per il trattamento di vini bianchi, rossi, rosati e fortificati ogni volta che è necessario evitare opacità, flocculazione o precipitazione dopo l'imbottigliamento.

Dosaggio:

- 10-100 g/hL.

1 kg
10 kg



STABILIZZAZIONE TARTARICA E CALCICA

METACREMOR 40+

Acido metatartarico

Stabilizzante tartarico che svolge la propria azione avvolgendo i cristalli dei tartrati, inibendo la crescita del microcristallo e quindi impedendo la loro precipitazione. L'elevato indice di esterificazione garantisce una grande efficacia nei confronti sia del bitartrato di potassio sia del tartrato neutro di calcio, preservando la stabilità del vino per tutto il periodo invernale.

Composizione: acido metatartarico.

Applicazioni principali: stabilizzazione tartarica.

Dosaggio:

- 10 g/hL max.

1 kg
15 kg



PASSOVER

METACREMOR INSTANT

Acido metatartarico

Stabilizzante tartarico che nasce per rispondere all'esigenza di alcune cantine in cui non vi è la possibilità di attendere almeno 48 ore prima dell'imbottigliamento, evitando il fenomeno dell'intorbidamento del vino che può verificarsi in seguito all'aggiunta di acido metatartarico ad alto indice di esterificazione (>40), fenomeno del tutto normale che scompare entro 48 ore.

Composizione: acido metatartarico.

Applicazioni principali: stabilizzazione tartarica.

Dosaggio:

- 10 g/hL max.

1 kg
15 kg



CREME DE TARTRE

Cristallizzante

Composizione: bitartrato di potassio micronizzato.

Applicazioni principali: induzione di precipitazioni di cristalli di bitartrato nella stabilizzazione a freddo.

Dosaggio: secondo le necessità e il sistema di stabilizzazione tartarica adottato.

25 kg



TARTRATE DE CALCIUM

Stabilizzante tartarico

Il tartrato di calcio permette di ottenere una efficace stabilizzazione tartarica stabilizzando in un unico step sia il bitartrato di potassio che il tartrato di calcio.

Composizione: tartrato di calcio purificato tetraidrato.

Applicazioni: favorire la precipitazione del tartaro e contribuire alla stabilizzazione tartarica del vino, diminuendone la concentrazione finale di tartrato acido di potassio e di tartrato di calcio.

Dosaggio:

- 100-200 g/hL

5 kg
15 kg



DUOSTAB

Stabilizzante tartarico

Duostab è stato appositamente studiato per i casi difficili di stabilizzazione tartarica che coinvolgono entrambe le forme di sali di tartrato: bitartrato di potassio e tartrato di calcio. Duostab è un ausiliare tecnologico costituito da bitartrato di potassio e tartrato di calcio il cui rapporto è stato ottimizzato per ottenere in un unico step la stabilizzazione a freddo dei tartrati di calcio.

Composizione: bitartrato di potassio, tartrato di calcio.

Applicazioni: favorire la precipitazione del tartaro e contribuire alla stabilizzazione tartarica del vino, diminuendone la concentrazione finale di tartrato acido di potassio e di tartrato di calcio.

Dosaggio:

- 100 g/hL - 400 g/hL

25 kg



CRISTAL CREMOR S

Stabilizzante tartarico

L'impiego di Cristal Cremor S è un efficace mezzo per ottimizzare la pratica della refrigerazione, garantendo contemporaneamente il raggiungimento della stabilità tartarica e la velocità del processo.

Composizione: farina fossile, bitartrato di potassio, potassio bicarbonato, potassio tartrato neutro.

Applicazioni principali: coadiuvante della stabilizzazione a freddo dei tartrati.

Dosaggio:

- 30-60 g/hL in funzione dell'acidità totale del vino da trattare.

1 kg



LA CARBOSSIMETILCELLULOSA

CRYSTAL BALANCE

Carbossimetilcellulosa (CMC)

Crystal Balance è un colloide protettore che inibisce la formazione, o nucleazione, e successiva crescita dei cristalli di tartrato nel vino. E' un polisaccaride con un delicato equilibrio tra grado di polimerizzazione, grado di sostituzione e uniformità in modo da fornire una efficace stabilizzazione con bassa viscosità e ridotta formazione di geli.

Composizione: carbossimetilcellulosa.

Applicazioni principali: coadiuvante della stabilizzazione dei tartrati.

Dosaggio: Il dosaggio tipico varia tra 5-10 g/hL con un dosaggio massimo ammesso di 10 g/hL.

5 kg



CRYSTAL BALANCE SOL. 5%

Carbossimetilcellulosa (CMC) in soluzione

Crystal Balance sol. 5% è un colloide protettore che inibisce la formazione, o nucleazione, e la successiva crescita dei cristalli di tartrato nel vino. La sua forma liquida, permette di ovviare alla fase di dissoluzione del prodotto. Crystal Balance sol. 5% non è raccomandato se il vino è trattato o dovrà essere trattato con lisozima.

Composizione: carbossimetilcellulosa, SO₂.

Applicazioni principali: coadiuvante della stabilizzazione dei tartrati.

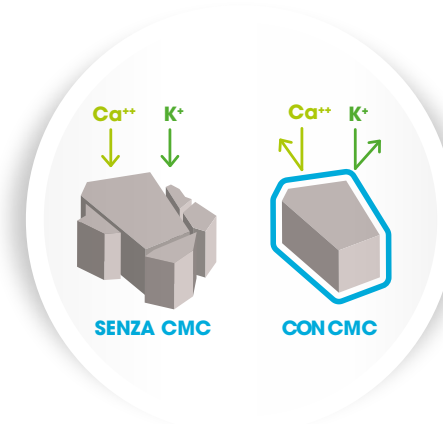
Dosaggio: 100-200 mL/hL

Dose limite massima: 200 mg/L.

20 kg



La CMC ha la proprietà di inibire la formazione di microcristalli di tartrato. Agendo da colloide protettivo, impedisce la crescita e previene la precipitazione dei sali tartarici. L'aggiunta di CMC sul vino rosso non è raccomandata in quanto interagisce con i composti fenolici. Nel caso di utilizzo su vino bianco, questo deve essere perfettamente stabile a livello proteico. Si consiglia un test termico preliminare per verificare questa stabilità. L'uso di CMC è incompatibile con un vino precedentemente trattato con lisozima. Si consiglia di incorporare la CMC 48 ore prima della filtrazione pre-imbottigliamento per evitare il rischio di ostruzione delle cartucce di filtrazione. La dose legale massima autorizzata è di 100 mg/L.



CARBO GRANÈ

CARBONE DECOLORANTE SUPERATTIVO CP



TOPCARBON

CARBO F

1 kg
10 kg

CARBONI DECONTAMINANTI

EVF - FREE

Adsorbente degli off-flavours

In particolari annate o in particolari condizioni microbiologiche, il vino può contenere elevati livelli di off-flavours di diversa natura, decisamente superiori ai limiti ammessi nei diversi Paesi. EVF-Free è un formulato opportunamente studiato per adsorbire e quindi ridurre il contenuto delle molecole off-flavours con particolare specificità verso odori “muffati e/o fenolici”.

Composizione: carbone attivo, gel di silice.

Applicazioni principali: rimozione di *off-flavours* con particolare specificità verso odori “muffati e/o fenolici”.

Dosaggio:

- 30–100 g/hL

10 kg



LUMYCLEAN REX

Trattamento per prevenire il “gusto di luce”

Lumyclean Rex è una miscela costituita da uno speciale carbone vegetale attivo, selezionato per l'elevato grado di purezza, e gel di silice. Efficace a dosaggi molto bassi e con tempi di contatto brevi, Lumyclean Rex, è uno speciale trattamento per vini bianchi e rosati che consente di prevenire il fenomeno del cosiddetto “Gusto di luce”, causato dalla fotoriduzione della riboflavina (molecola fotosensibile), a seguito dell'esposizione alla luce naturale o artificiale qualora si utilizzino bottiglie di vetro chiaro. Lumyclean Rex, utilizzato ai dosaggi consigliati non altera la componente cromatica dei vini rosati.

Composizione: carbone vegetale attivo, gel di silice.

Applicazioni principali: riduzione del contenuto in riboflavina.

Dosaggio:

- 3–5 g/hL a seconda delle esigenze e delle condizioni operative.

1 kg



PER EVITARE IL
GUSTO DI LUCE

TRATTAMENTI CONTRO LA RIDUZIONE

REDOXYL

Trattamento per il controllo della riduzione

Redoxyl elimina i cattivi odori e le sensazioni di ridotto dovute a composti solfurei (SH).

Composizione: solfato di rame, acido citrico, potassio metabisolfito.

Applicazioni: rimozione dei sentori di riduzione

Dosaggio:

- 8–10 ml/hL

Limite legale: 10 mL/hL, sempre che il vino trattato non abbia un tenore di rame superiore a 1 mg/L.

1 L
5 L



SOLUTION 700

Trattamento per il controllo della riduzione

Prodotto specifico per il controllo del gusto di ridotto in vini tranquilli, vini base-spumante e spumanti al momento del tiraggio.

Composizione: soluzione a base di solfato di rame, acido citrico, SO₂.

Applicazioni principali: prevenzione e trattamento del gusto di ridotto.

Dosaggio:

- Vini tranquilli: 2–4 cL/hL.
- Vini di base: 1–2 cL/hL.
- Spumanti: 1–2 cL nella quantità di liquore necessaria al dosaggio di 100 bottiglie.

1 L



ACIDIFICANTI

ACID CITRIQUE

Acidificante

Composizione: acido citrico monoidrato.

Dosaggio: secondo la normativa vigente, non deve eccedere 1 g/L nel vino finito.

1 kg
25 kg



ACIDE LACTIQUE

Acidificante

Acide Lactique è di origine naturale, ottenuto tramite la fermentazione lattica degli zuccheri.

Composizione: acido L-lattico in soluzione all'88%.

Applicazioni principali: indicato per acidificare i mosti e vini di uve molto mature ed insufficientemente acide.

Dosaggio:

- Su bianchi e rosati: da 3 a 15 g/hL per apportare freschezza e finezza.
- Sui rossi: da 10 a 20 g/hL per apportare un po' di freschezza nel finale, riducendo ogni eventuale amaro.

Dose limite autorizzata e dichiarazione di acidificazione secondo la normativa vigente.

5 kg
25 kg



ACIDE MALIQUE D,L

Acidificante

L'Acide Malique D,L permette di accrescere e di regolare l'acidità totale dei vini.

Composizione: acido D,L-malico.

Applicazioni principali: indicato per acidificare i succhi ottenuti con uve molto mature ed insufficientemente acide.

Dosaggio: dose limite autorizzata secondo la normativa vigente nella regione interessata.

5 kg
25 kg



ACIDE TARTARIQUE L+

Acidificante

Composizione: acido L(+) tartarico.

Dosaggio: dose limite autorizzata secondo la normativa vigente.

1 kg - 5 kg
25 kg



DISACIDIFICANTI

CALCIO CARBONATO

Disacidificante

Il calcio carbonato è un disacidificante da impiegare in mosti e vini. Esso provoca la precipitazione dell'acido tartarico sotto forma di sale insolubile.

Applicazioni principali: disacidificazione di mosti e vini.

Composizione: calcio carbonato.

Dosaggio:

- 50 g / hL di calcio carbonato riduce l'acidità di 0.5 g/L espressa in acido solforico.

1 kg
25 kg



BICARBONATE DE POTASSIUM

Disacidificante

Applicazioni principali: disacidificazione di mosti e dei vini.

Composizione: bicarbonato di potassio.

Dosaggio: in condizioni normali l'aggiunta di 1 g/L di bicarbonato di potassio riduce l'acidità di 0,49 g/L espressa in acido solforico.

1 kg
25 kg



TETRACOMPLEX

Disacidificante policomposto

I componenti di Tetracomplex reagiscono preferenzialmente con l'acido tartarico presente nel vino neutralizzandone i gruppi acidi e trasformandolo nei suoi sali insolubili: tartrato acido di potassio e tartrato di calcio. In questo modo l'impiego di Tetracomplex permette di ridurre l'eccesso di acidità ottenendo un netto miglioramento dell'equilibrio organolettico del prodotto trattato. Inoltre, la riduzione dell'acidità, specie nei vini rossi, agevola notevolmente l'innesco della fermentazione malolattica.

Composizione: potassio tartrato neutro, potassio bicarbonato, calcio carbonato.

Applicazioni principali: vini con acidità totale troppo elevata e pH eccessivamente basso.

Dosaggio: secondo le esigenze, considerando che 100 g/hL di prodotto riducono l'acidità totale di circa l'1%.

1 kg
25 kg



ALTRI

ACID ASCORBIQUE

Conservante antiossidante

Composizione: acido L-Ascorbico.

Applicazioni principali: prevenzione dei fenomeni ossidativi nei vini.

Dosaggio: limite legale: 25 g/hL

1 kg
25 kg



STABILIZZANTI MICROBIOLOGICI

SOLFITANTI

GAMMA OXYLESS

1 kg

OXYLESS U

Antiossidante specifico per l'uva

Associazione di prodotti antiossidanti dove l'acido L-ascorbico elimina l'ossigeno presente, limitando contemporaneamente l'azione degli enzimi ossidasici come la laccasi e la polifenolossidasi. La simultanea presenza di tannini gallici e solforosa permette di bloccare l'azione dell'acqua ossigenata e di eventuali radicali liberi. La presenza di tannini proantocianidinici, ricchi in flavonoidi, permette di ottenere vini più fruttati e complessi.

Composizione: potassio metabisolfito, acido L-ascorbico, tannino gallico, tannino proantocianidinico ricco in flavonoidi.

Applicazioni principali: prevenzione dei fenomeni ossidativi nelle uve nelle fasi di raccolta, scarico e pressatura.

Dosaggio:

- 10-25 g/hL sulle uve bianche
- 20-30 g/hL sulle uve rosse.



500 g
10 kg

OXYLESS M

Antiossidante specifico per mosto

Associazione di prodotti antiossidanti che permette di ottenere vini freschi e fruttati con un aumento della longevità. La presenza di scorze a rapido rilascio di glutathione aumenta la shelf-life del vino. L'assenza di SO₂ e la contemporanea presenza di tannini gallici e proantocianidinici nella formulazione di OxyLess M permette di mantenere il glutathione nella forma non ossidata. L'impiego di OxyLess M alla fine della fermentazione alcolica permette di conservare il glutathione nel mosto. La concomitante presenza di tannino contribuisce al miglioramento della struttura e dell'equilibrio gustativo del vino finale.

Composizione: scorze di lievito ricche in glutathione (GSH) e aminoacidi solforati, tannino gallico e tannino proantocianidinico ricco in flavonoidi.

Applicazioni principali: protezione degli aromi varietali e di fermentazione dei vini bianchi e rosati.

Dosaggio:

- 20-30 g/hL sul mosto di uve bianche
- 10-20 g/hL sul mosto di uve rosse.



OXYLESS V

Antiossidante specifico per vino

Associazione di prodotti antiossidanti che previene le ossidazioni durante le operazioni di travaso dei vini. La presenza di acido L-ascorbico elimina l'ossigeno presente e consente una riduzione della quantità di SO₂ necessaria per la protezione dalle ossidazioni. La simultanea presenza di solforosa permette di bloccare l'azione dell'acqua ossigenata e di eventuali radicali liberi. Il tannino proantocianidinico di the verde ricco in flavonoidi permette di migliorare la struttura e il corpo dei vini, di stabilizzare la frazione colorante e di accelerare il consumo dell'ossigeno discioltosi durante il travaso.

Composizione: potassio metabisolfito, acido L-ascorbico, tannino proantocianidinico di the verde ricco in flavonoidi.

Applicazioni principali: protezione degli aromi varietali e di fermentazione dei vini bianchi e rosati.

Dosaggio:

- 10-20 g/hL.

Prima di ogni travaso aggiungere OxyLess V per prevenire l'eccessivo apporto di ossigeno al vino.

10 kg



ALTRI SOLFITANTI

FERROBLOCK

Stabilizzante ossidoriduttivo

L'uso di Ferrobloc, abbassando l'equilibrio ossidoriduttivo del vino, previene l'insorgenza di fenomeni ossidativi che possono conferire al vino perdita di freschezza e vivacità. Ottimi risultati si ottengono nella prevenzione e nella cura del decadimento di colore dovuto a casse ossidasica. Aggiungendo Ferrobloc nel vino prima della filtrazione che precede l'imbottigliamento, si assicura una stabilità duratura e un'azione determinante per l'ottenimento di vini freschi, delicati e ricchi di fruttato.

Composizione: acido citrico anidro, potassio metabisolfito, acido L-ascorbico.

Applicazioni principali: prevenzione dei fenomeni ossidativi nei vini.

Dosaggio:

- 10-25 g/hL nei vini bianchi.
- 10-20 g/hL nei vini rosati e rossi.

L'aggiunta di 10 g/hL aumenta di circa 20 mg/l il tenore di SO₂ totale.

1 kg



MÉTABISULFITE DE POTASSIUM

Conservante - Antiossidante

Composizione: metabisolfito di potassio.

Applicazioni principali: azione di protezione microbiologica, antiossidante.

Dosaggio:

- 1 g di potassio metabisolfito sviluppa 0,5 g di SO₂. Dosaggio soggetto a limitazioni, fare riferimento alla normativa vigente.

1 kg - 5 kg
25 kg



INODOSE 2

Solfitante

Capsule a base di metabisolfito di potassio che rilasciano 2 g di SO₂ per capsula, studiate per semplificare le operazioni di solfitaggio.

Composizione: metabisolfito di potassio.

Applicazioni principali: aggiustamento delle quantità di SO₂ nel mosto.

Dosaggio:

- una capsula rilascia 2 g di SO₂.

48 capsule



INODOSE 5

Solfitante

Capsule a base di metabisolfito di potassio che rilasciano 5 g di SO₂ per capsula, studiate per semplificare le operazioni di solfitaggio.

Composizione: metabisolfito di potassio.

Applicazioni principali: aggiustamento delle quantità di SO₂ nel mosto.

Dosaggio:

- una capsula rilascia 5 g di SO₂.

42 capsule



STERISOLFITO 15

Solfitante Liquido

Sterisolfito 15 essendo un prodotto solfitante svolge un'azione preventiva nei confronti delle pericolose reazioni di ossidazione che possono occorrere nei mosti e nei vini. Permette il contrasto sia di fenomeni ossidativi, che della crescita di microflora indigena.

Composizione: ammonio bisolfito, acqua deionizzata q.b. a 100 (ogni 100 g di prodotto sviluppano circa 15 g di SO₂).

Applicazioni principali: prevenzione dell'ossidazione.

Dosaggio:

- 30-40 g/hL nei mosti da uve sane.
- 60-80 g/hL nei mosti da uve alterate.

1000 kg



STERISOLFITO 45

Solfitante

Sterisolfito 45 inibisce la moltiplicazione della flora blastomicetica e batterica indigena assicurando, in tal modo, che la fermentazione alcolica sia condotta in maniera regolare e completa dai soli starter selezionati. La solfitazione con bisolfito di ammonio ha inoltre il vantaggio, rispetto al metabisolfito di potassio, di spostare il pH verso valori leggermente più bassi, questa proprietà può risultare preziosa per quelle vinificazioni in cui l'acidità del prodotto vada preservata il più possibile.

Composizione: ammonio bisolfito, acqua deionizzata q.b. a 100 (ogni 100 g di prodotto sviluppano circa 45 g di SO₂).

Applicazioni principali: prevenzione dell'ossidazione.

Dosaggio:

- 10–15 g/hL nei mosti da uve sane.
- 20–25 g/hL nei mosti da uve alterate.

25 kg



SULFITANIN

Solfitante

Soluzione di bisolfito di ammonio a 100 g/L di SO₂ e tannino di Tara. La presenza di tannino amplifica l'azione antisettica ed antiossidante.

Composizione: ammonio bisolfito, acqua deionizzata q.b. a 100 (ogni 100 g di prodotto sviluppano circa 45 g di SO₂).

Applicazioni: coadiuvante del solfitaggio dei mosti.

Dosaggio:

- 5-10 cL/hL

1 L



ALTRI STABILIZZANTI

PENNY

Comprese galleggianti antifioretta

L'aria presente tra la superficie del liquido e il coperchio dei vasi vinari favorisce lo sviluppo della microflora micetica che costituisce la fioretta, con inevitabile deterioramento del vino che può arrivare alla estrema conseguenza dello spunto e della acescenza. L'isosolfocianato di allile possiede ottime caratteristiche inibenti nei confronti dello sviluppo dei lieviti ossidativi. Le compresse Penny sono proposte in tre diversi formati:

- Penny Damigiane: per contenitori di ridotte dimensioni, ma aventi capacità superiore a 20 litri;
- Penny Fusti: per i contenitori di medie dimensioni;
- Penny Vasche: per i grandi contenitori.

Composizione: paraffina solida e isosolfocianato di allile.

Applicazioni principali: per contrastare l'insorgere di fioretta e lo sviluppo di lieviti ossidativi.

Dosaggio:

- Penny Damigiane: 1 compressa da sostituire ogni 2–3 settimane.
- Penny Fusti: 1–2 compresse da sostituire ogni 15–20 gg.
- Penny Vasche: 1–2 compresse da sostituire ogni 15–20 gg.

Penny damigiane 480 pastiglie
Penny fusti 120 pastiglie
Penny vasche 50 pastiglie



SORBENOL

Stabilizzante fungistatico

L'azione antifermentativa di Sorbenol è particolarmente spiccata nei confronti di *Saccharomyces cerevisiae*, per questo motivo ne è consigliato l'impiego nei casi in cui si vogliano minimizzare i rischi di rifermentazioni, per esempio nei vini con residui zuccherini e nei filtrati dolci. Un'efficace azione Sorbenol la svolge anche nell'inibire lo sviluppo dei microrganismi responsabili della fioretta.

Composizione: potassio sorbato.

Applicazioni principali: per evitare le rifermentazioni e lo sviluppo della fioretta.

Dosaggio: 27 g/hL di Sorbenol apportano nei vino 200 mg/l di acido sorbico.

1 kg
25 kg



TANNINI

I tannini enologici esogeni sono polifenoli. Estratti da fonti vegetali, variabili per natura, provengono da varie varietà botaniche come la galla, il legno (castagno, quercia, mimosa, legni esotici e quebracho) e l'uva (tannini di vinacciolo e pellicola).

I tannini ellagici o "**Ellagitannini**" e tannini gallici o "**Gallotannini**" appartengono alla categoria dei tannini idrolizzabili: in presenza di un acido o di calore, portano alla formazione di acido ellagico o gallico.

I tannini proantocianidinici appartengono alla categoria dei tannini condensati.

I tannini enologici in base all'origine, che ne determina le caratteristiche enologiche, possono avere diverse applicazioni:

- coadiuvanti di chiarifica, poiché i tannini interagiscono con le proteine e il complesso risultante precipita;
- agenti antiossidanti e antiossidasici (consumano O_2);
- stabilizzanti del colore (limitano il deterioramento ossidativo degli antociani) - favoriscono la co-pigmentazione;
- contributo alla struttura;
- eliminazione dei sentori di riduzione.



LIMITAZIONE ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE E ANTIOSSIDASICA



ESSENTIAL ANTIOXIDANT

Tannino gallico antiossidante

Tannino di noce di galla con eccellente potere antiossidante, Essential Antioxidant 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.

Composizione: tannino di noce di galla.

Applicazioni principali: inibizione dell'attività enzimatica responsabile dell'ossidazione dei mosti.

Tannino selezionato nell'ambito del progetto



Dosaggio:

- dose 10 g/hL di mosto o vino.

1 kg
5 kg



GALLOTAN

Tannino gallico per la chiarifica e l'equilibrio gustativo

In virtù della forte reattività nei confronti delle proteine, Gallotan è in grado di evitare il fenomeno di surcollaggio quando si effettuano chiarifiche con coadiuvanti proteici (p.e. gelatina). Gallotan non altera il colore e il suo impiego è rivolto in modo particolare ai vini bianchi che, essendo naturalmente poveri in tannini, sono i più soggetti a fenomeni di instabilità proteica.

Composizione: tannino estratto da noce di galla.

Applicazioni principali: inibizione dell'attività enzimatica responsabile dell'ossidazione dei mosti.

Dosaggio:

- 3-15 g/hL.

Si consiglia di effettuare delle prove in laboratorio per stabilire il dosaggio ottimale.

0,5 kg
5 kg



TAN FLAVOUR FF

Tannino per il miglioramento del profilo aromatico

Grazie alla sua alta attività antiossidante Tan FlavourFF protegge dalle ossidazioni sia la frazione colorante causa di imbrunimenti sia la frazione aromatica. Inoltre l'impiego di Tan FlavourFF nelle fasi precoci della vinificazione permette di apportare specifici precursori aromatici che concorrono all'aroma di fiori e frutti.

Composizione: tannino granulare proantocianidinico estratto da legno di limone e acacia.

Applicazioni principali: protezione da ossidazioni della frazione colorante e della frazione aromatica, con contemporanea presenza di precursori aromatici di fiori e frutti.

Dosaggio:

- vini bianchi: 4-10 g/hL, frazionati in due dosaggi su mosto e il secondo dopo 24 h dall'inizio della fermentazione.
- vini rossi: 10-15 g/hL in un'unica soluzione dopo 72 h dall'inizio della fermentazione alcolica.

0,5 kg



LIMITARE LA DEGRADAZIONE OSSIDATIVA
DEGLI ANTOCIANI, PROTEGGERE
E STABILIZZARE IL COLORE NEL TEMPO

CROMOX G

Tannino antiossidante e stabilizzante del colore

Cromox G è in grado di svolgere azione protettiva sulla materia colorante appena estratta. Cromox G svolge, in sinergia con l'SO₂, un'azione preventiva nella protezione della materia colorante, azione che potrà continuare in fase di macerazione con l'impiego di Cromofix.

Durante l'affinamento dei vini rossi, Cromox G può essere impiegato per accelerare l'evoluzione dei polifenoli del vino, specie quando si impiegano fusti usati, e per prevenire gli odori di ridotto. Infine, la grande reattività nei confronti delle proteine rende Cromox G un prezioso aiuto nella prevenzione del surcollaggio.

Composizione: miscela di tannini idrolizzabili e condensati.

Applicazioni principali: stabilizzazione del colore nei vini rossi durante l'ammontamento e nelle primissime fasi della macerazione.

Dosaggio:

- 10-30 g/hL.

1 kg
5 kg



CROMOFIX SR

Tannino per la stabilizzante del colore

Cromofix SR impiegato durante la macerazione pellicolare delle uve rosse, protegge la materia colorante dall'ossidazione in quanto è accettore dell'ossigeno, inoltre, reagendo immediatamente con gli antociani estratti, forma complessi rossi stabili nel tempo. È ideale quando non è possibile ottenere un'estrazione sufficiente dei tannini dalle uve a causa di macerazioni brevi o per naturale bassa presenza di tannini. Ottimo nella vinificazione di uve bottrizzate, in quanto è in grado di inattivare la laccasi.

Composizione: tannino condensato.

Applicazioni principali: stabilizzazione del colore nei vini rossi in macerazione e vinificazione.

Dosaggio:

- 10-30 g/hL per la stabilizzazione del colore.
- 15-50 g/hL per l'inibizione della laccasi.

1 kg
5 kg



TANIN TC

Tannino per il collaggio

Tanin TC è un acido tannico idrolizzabile estratto dal legno di castagno tramite dissoluzione in acqua. Reagendo con la colla, Tanin TC forma un precipitato che, sedimentandosi, trascina con sé le particelle che intorbidiscono il vino, migliorandone così in modo netto la chiarezza ed affinandone anche la struttura polifenolica.

Composizione: tannino estratto da legno di castagno.

Applicazioni principali: idoneo al collaggio dei vini in associazione con Cristalline (colla di pesce) o con altre colle proteiche (gelatina suina o di pesce).

Dosaggio: eseguire delle prove di laboratorio prima di ogni collaggio per stabilire il dosaggio ottimale. A titolo indicativo, utilizzare:

- 7-8 g/hL, in associazione con la colla.

1 kg
25 kg



TANIN SR

Tannino per la stabilizzazione del colore

Tanin SR è un estratto di tannino catechinico ed ellagico, sotto forma di polvere color marrone scuro, leggermente solubile in acqua. Utilizzato prima della macerazione nella vinificazione in rosso, permette di stabilizzare il colore. Sui vini rossi finiti permette di apportare intensità e struttura. Sui vini bianchi, a basso dosaggio, contribuisce ad aumentare la morbidezza.

Composizione: tannino di legno di Quebracho.

Applicazioni principali: stabilizzare il colore durante la macerazione nella vinificazione in rosso.

Dosaggio:

- durante la macerazione: 15-30g per 100kg.
- durante la vinificazione: 15-30g per hL.

1 kg - 5 kg
15 kg





FULLCOLOR

Miscela di tannini e polisaccaridi del lievito

Fullcolor è una preparazione a base di tannini proantocianidinici ed ellagici con un alto contenuto di polisaccaridi (da lievito), dedicato ai vini rossi. È un prodotto 100% naturale da usare in fermentazione per aumentare la stabilità dei composti fenolici e ridurre la tannicità aumentando corpo e struttura del vino. Il tannino proantocianidinico è simile ai tannini condensati presenti nell'uva, permette la stabilizzazione del colore evitandone le perdite; il tannino ellagico permette la protezione degli antociani che risultano protetti dai fenomeni di ossidazione e precipitazione che si verificano durante il periodo di affinamento.

Composizione: tannino proantocianidinico, ellagico e polisaccaridi del lievito.

Applicazioni principali: stabilizzazione del colore nelle vinificazioni in rosso evitando precipitazioni.

Dosaggio:

- per la stabilizzazione del colore: 20–40 g/hL.
- per l'inibizione della laccasi: 40–80 g/hL.
- per un sensibile miglioramento delle caratteristiche gustative: 30–60 g/hL.

1 kg
10 kg



VOLUTAN

Tannino d'uva per la chiarifica, la stabilizzazione del colore e la struttura

Volutan è un tannino liquido stabile, solubile al 100%, senza perdite per precipitazione. Sui vini rossi, stabilizza il colore e migliora il potenziale fenolico sia in quantità che qualità. Sui vini rosati, Volutan elimina le proteine in eccesso (favorisce l'azione della bentonite), mantiene la tonalità e migliora la resistenza all'ossidazione. Volutan è un prodotto naturale al 100% derivato unicamente da uve bianche, senza coloranti, senza solventi organici, senza restrizione all'esportazione e identico dal punto di vista analitico ai tannini già presenti nei mosti e nei vini.

Composizione: tannino d'uva in soluzione.

Applicazioni principali: miglioramento della chiarifica, della stabilità del colore e del potenziale fenolico (effetto strutturante).

Dosaggio:

- vinificazione in rosso: 15–40mL/hL.
- vinificazione in rosato: 10–20mL/hL.

1 L
5 L



TANIFASE ELEVAGE

Tannino di quercia per la stabilizzazione del colore e aromatica

Tanifase Elevage è un tannino idrolizzabile estratto dal legno di rovere (*Quercus robur e petraea*) che favorisce la conservazione e la stabilizzazione del colore e del bouquet aromatico migliorando l'equilibrio generale dei vini.

Composizione: tannino di quercia (*Quercus robur e petraea*).

Applicazioni principali: stabilizzazione del colore e aromatica.

Dosaggio:

- 5g–15g/hL

1 kg



SPECIALI PRODOTTI A BASE DI TANNINO PER LA VINIFICAZIONE

GAMMA BOUQUET



MANN BOUQUET R16

Ottimizzatore della fermentazione alcolica per mosti rossi e rosati

Mann Bouquet R16 protegge il colore e favorisce la condensazione antociani/tannini nel corso della macerazione delle uve rosse. I benefici che si possono trarre dal suo utilizzo in vinificazione sono molteplici: protezione dall'ossidazione e dall'azione degli enzimi ossidasici, stabilizzazione della sostanza colorante, esaltazione delle note di frutta nera (es. ribes) e speziate, maggiore persistenza nel tempo di aromi freschi e fruttati.

Composizione: scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine solubili, tannini ellagici e di vinacciolo.

Applicazioni principali: produzione di vini rossi e rosati caratterizzati da note speziate e di frutta nera.

Dosaggio:

- mosti rossi e rosati: 10–40 g/hL.
- Dose massima autorizzata dalla UE: 80 g/hL.

1 kg



MANN BOUQUET B19

Ottimizzatore della fermentazione alcolica per mosti bianchi e rosati

Mann Bouquet B19 conferisce note floreali e di frutta bianca, e nel contempo svolge un'azione antiossidante conferendo pienezza e dolcezza al palato. I benefici che si possono trarre dal suo utilizzo in vinificazione sono molteplici: esaltazione delle note di frutta bianca (es. mela, pera) e floreali, incremento di morbidezza e volume, equilibrio e struttura gustativa.

Per una migliore espressione aromatica si consiglia l'utilizzo in abbinata al lievito loc Révélation Thiols per mosti bianchi, ed in abbinata a IOC Fresh Rosé per mosti rosati;

Composizione: lieviti inattivi ricchi in glutatione ad elevato contenuto in mannoproteine solubili, tannini gallici e di acacia.

Applicazioni principali: produzione di vini bianchi e rosati caratterizzati da note di frutta bianca.

Dosaggio:

- mosti rossi e rosati: 10–40 g/hL.
- Dose massima autorizzata dalla UE: 50 g/hL.

1 kg





TANIN BOUQUET B45

Tannini per mosti bianchi e rosati

Il particolare processo di estrazione ed essiccamento a bassa temperatura con il quale è ottenuto Tanin Bouquet B45, consente di estrarre dal legno forme glicosilate di composti aromatici come terpeni (citronellolo, linalolo, ecc...) e norisoprenoidi (β -damascenone, ecc...), responsabili dei sentori di frutta e fiori nel vino. Il vino che ne risulta quindi, presenta

intensi aromi di limone, pompelmo, mela, fiori bianchi che integrano gli aromi varietali e quelli prodotti nel corso della fermentazione. L'espressione aromatica è accentuata con l'utilizzo di alcuni ceppi di lievito come IOC Révélation Thiols (per mosti bianchi) e IOC Fresh Rosé (per mosti rosati).

Composizione: miscela di tannini condensati e gallotannini.

Applicazioni principali: produzione di vini bianchi e rosati che ricercano sensazioni agrumate.

Dosaggio:

- mosto rosato: 5–15 g/hL.
- mosto bianco: 2–15 g/hL.

1 kg



TANIN BOUQUET R36

Tannini per mosti rossi e rosati

Il particolare processo di estrazione ed essiccamento a bassa temperatura con il quale è ottenuto Tanin Bouquet R36, consente di estrarre dal legno forme glicosilate di composti aromatici come terpeni (citronellolo, linalolo, ecc...) e norisoprenoidi (β -damascenone, ecc...), responsabili dei sentori di frutta rossa nel vino. Il vino che ne risulta quindi, presenta

intensi aromi di ciliegia, fragola, marasca, mirtillo ecc. che integrano gli aromi varietali e quelli prodotti nel corso della fermentazione. L'espressione aromatica è accentuata con l'utilizzo di alcuni ceppi di lievito come IOC R9008 (per mosti rossi) e IOC Fresh Rosé (per mosti rosati). Tanin Bouquet R36 inoltre, favorisce la stabilizzazione del colore e previene l'ossidazione degli aromi primari.

Composizione: miscela di tannini condensati estratti da legno di specie fruttifere a bacca rossa.

Applicazioni principali: produzione di vini rossi e rosati per l'espressione del fruttato a bacca rossa, con forte azione di stabilizzazione del colore.

Dosaggio:

- mosto rosato: 2–15 g/hL.
- mosto rosso: 5–20 g/hL.

1 kg



TANNIN BOUQUET B49

Miscela di tannini gallici e lieviti inattivi per l'incremento aromatico di vini bianchi e rosati

Bouquet B49 è una miscela di due potenti famiglie di composti antiossidanti, i tannini gallici e lieviti inattivi ricchi in peptidi antiossidanti (glutathione). La sua applicazione nella fase fermentativa di vini bianchi e rosati aumenta la protezione degli aromi varietali e di fermentazione. L'apporto

di amminoacidi e peptidi solforati rappresenta una fonte di precursori aromatici che il lievito può utilizzare per la produzione di aromi tropicali. Bouquet B49 contribuisce a produrre vini con aromi stabili, freschi, intensi.

Composizione: miscela di tannini gallici e lieviti inattivi ricchi in peptidi.

Applicazioni principali: produzione di vini bianchi e rosati ricchi di note tropicali.

Dosaggio:

- mosto rosato: 5–20 g/hL.
- mosto bianco: 2–20 g/hL.

1 kg



Consigliamo per ogni singolo prodotto della gamma, il suo lievito ideale

LIEVITI	IOC R9008	IOC FRESH ROSÉ	IOC BE FRUITS	IOC BE THIOLS	IOC TWICE
MANN R16	●	●			
MANN B19		●	●	●	
TANN B45		●	●	●	●
TANN R36	●	●			
BOUQUET B49		●	●	●	

GAMMA ESSENTIAL



La gamma di tannini ESSENTIAL è il risultato di un ampio programma legato alla ricerca dei migliori legni, essenze ed allo studio degli effetti dei diversi metodi di estrazione in diverse condizioni di lavoro. I tannini ESSENTIAL sono sottoposti a controlli rigorosi al fine di garantirne una costante qualità dei diversi lotti di produzione. All'interno della gamma ESSENTIAL troverete il giusto tannino per ogni singola esigenza ed obiettivo tecnico desiderato. Inoltre sono specificati i dosaggi più adatti per i diversi stili di vino o ai diversi mercati. Consigliamo sempre una valutazione degustativa prima del trattamento.

0,5 kg

ESSENTIAL PEP



Tannino estratto da vinacciolo

Tannino dotato di attività antiossidante, che utilizzato durante la fermentazione alcolica concorre alla stabilizzazione del colore in vini rossi e rosati. Utilizzato durante la fase di affinamento o pre-imbottigliamento,

migliora il corpo e la complessità olfattiva. Essential PEP è ideale per vini rossi in cui si vuole rinforzare la struttura. Essential PEP può essere impiegato anche prima del travaso finale, alla fine del contatto con il legno, per proteggere dalle ossidazioni.

Composizione: tannini condensati a base di vinacciolo.

Applicazioni principali: fermentazione e sfeccatura di mosti rossi e rosati per concorrere alla stabilità del colore. Durante l'affinamento e pre-imbottigliamento per migliorare la complessità olfattiva e la struttura.

Caratteristiche aromatiche: complessità olfattiva, valorizzazione del varietale.

Dosaggio:

- mosti e vini rossi: 5–20 g/hL.
- mosti e vini bianchi e rosati: 1–10 g/hL.

(vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)

ESSENTIAL PEL



Tannino di buccia d'uva

Tannino dotato di attività antiossidante, che utilizzato durante la fermentazione alcolica accresce la capacità antiossidante del mosto preservando la freschezza aromatica. Utilizzato durante la fase di affinamento

o pre-imbottigliamento rinfresca l'aroma ed esalta la nota fruttata, aumenta la struttura e l'equilibrio gustativo del vino. Essential PEL è ideale per migliorare la qualità dei vini, aumentando l'intensità aromatica e la morbidezza.

Composizione: tannino estratto da buccia d'uva bianca.

Applicazioni principali: fermentazione e sfeccatura di mosti bianchi, rossi e rosati per aumentare la protezione antiossidante, con freschezza più duratura nel tempo.

Caratteristiche aromatiche: freschezza olfattiva, equilibrio gustativo.

Dosaggio:

- mosti e vini rossi: 5–20 g/hL.
- mosti e vini bianchi e rosati: 1–10 g/hL.

(vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)

0,5 kg



ESSENTIAL OAK BARREL

Tannino di quercia

L'utilizzo di Essential Oak Barrel 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. Essential Oak Barrel può essere impiegato per integrare le perdite di tannini dalle *barrique* usate, consentendo un tempo più lungo di impiego senza perdere la capacità di indurre l'evoluzione del vino. Essential Oak Barrel contrasta l'insorgenza di ridotto nei vini affinati in acciaio o fusti usati.

Composizione: tannino ellagico di quercia.

Applicazioni principali: durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi è utile per implementare la struttura e l'intensità olfattiva, con un buon potere antiossidante.

Caratteristiche aromatiche: cocco, vaniglia.

Dosaggio:

- pre-imbottigliamento di vini bianchi, rossi e rosati : 1–20 g/hL.
- (vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)

0,5 kg



ESSENTIAL OAK SWEET

Miscela di tannini idrolizzabili

L'utilizzo di Essential Oak Sweet 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.

Composizione: tannini di quercia.

Applicazioni principali: durante la fase di pre-imbottigliamento di vini bianchi, rossi e rosati è utile per arricchire il vino, mantenendo con un buon potere antiossidante.

Caratteristiche aromatiche: cocco, dolcezza.

Dosaggio:

- pre-imbottigliamento di vini bianchi e rosati: 1–5 g/hL.
- pre-imbottigliamento di vini bianchi e rosati: 3–20 g/hL.

(vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)



ESSENTIAL FREE VEG

Preparato di tannini estratti da legno di specie esotiche

L'utilizzo di Essential Free Veg 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".

Composizione: tannini condensati estratti da legno di specie esotiche.

Applicazioni principali: durante la fase di affinamento di vini bianchi, rossi e rosati, è utile per coprire il vegetale, con un buon potere antiossidante.

Caratteristiche aromatiche: risolve le sensazioni gustative di vegetale ed astringente.

Dosaggio:

- in affinamento di vini rossi e rosati : 5–20 g/hL.
(vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)

0,5 kg



ESSENTIAL FREE OFF

Tannino di quercia

L'utilizzo di Essential Free Off durante la fase di affinamento, aiuta a mascherare le sensazioni di ridotto, a favore dell'apertura delle sensazioni varietali. Essential Free Off è risultato avere una forte attività complessante nei riguardi delle proteine solforate responsabili degli odori anomali nei vini. Essential Free Off è caratterizzato da un elevato contenuto in ellagiotannini e in fenoli semplici che sono molto attivi quali recettori di ossigeno, pertanto il suo utilizzo diviene strumento importante nella prevenzione delle ossidazioni.

Composizione: tannino idrolizzabile.

Applicazioni principali: durante la fase di affinamento di vini bianchi, rossi e rosati, è utile per coprire le sensazioni di ridotto, aumentando la struttura del vino.

Caratteristiche aromatiche: risolve le problematiche legate alle sensazioni di riduzione, aumentando le sensazioni varietali.

Dosaggio:

- in affinamento di vini rossi, bianchi rosati: 0,5–20 g/hL.
(vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)

0,5 kg



ESSENTIAL OAK STRONG

Miscela di tannini condensati e idrolizzabili

L'utilizzo di Essential Oak Strong 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.

Composizione: tannini condensati e tannini di quercia.

Applicazioni principali: durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi è utile per implementare la struttura e l'intensità olfattiva, con un buon potere antiossidante.

Caratteristiche aromatiche: liquerizia, tabacco.

Dosaggio:

- pre-imbottigliamento di vini rossi: 3–20 g/hL.
(vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)

0,25 kg



ESSENTIAL PASSION

Miscela di tannini condensati

L'utilizzo di Essential Passion durante l'affinamento valorizza la componente fruttata del vino, la sensazione di dolcezza e l'intensità olfattiva varietale.

Composizione: tannini condensati estratti da legno di specie a bacca rossa.

Applicazioni principali: durante la fase di affinamento di vini rossi e rosati, è utile per implementare l'aroma, mantenendo un buon potere antiossidante.

Caratteristiche aromatiche: dolcezza, fruttato, intensità olfattiva varietale.

Dosaggio:

- in affinamento di vini rossi: 10–20 g/hL.
(vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)

0,5 kg





ESSENTIAL OAK PROGRESS

Miscela di tannini condensati e idrolizzabili

L'utilizzo di Essential Oak Progress 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 ai quali conferisce una sensazione di dolcezza. L'impiego di Essential Oak Progress permette di raggiungere una dotazione in tannini tale da favorire l'evoluzione del vino che risulta, al gusto, più elegante e corposo.

Composizione: tannini condensati e tannini di quercia.

Applicazioni principali: durante l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati è utile per implementare la complessità, la struttura ed il potere antiossidante.

Caratteristiche aromatiche: fruttato, dolcezza, persistenza.

Dosaggio:

- affinamento di vini bianchi e rosati: 1-5 g/hL.
- affinamento di vini bianchi e rosati: 10-20 g/hL.

(vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)

0,5 kg



ESSENTIAL FRESH

Miscela di tannini condensati e gallici

L'utilizzo di Essential Fresh durante la fase di affinamento e pre-imbottigliamento, aiuta a rinfrescare vini ossidati e stanchi, a favore dell'apertura delle sensazioni varietali. L'impiego di Essential Fresh equilibra la struttura dei vini accentuando le sensazioni di struttura che contribuiscono notevolmente al miglioramento gustativo e retrolfattivo. I vini trattati con Essential Fresh presentano più complessità e persistenza aromatica. Aumenta l'azione della SO₂ grazie alla contemporanea presenza di tannini di diversa natura. Ideale per preservare l'intensità aromatica dei vini bianchi.

Composizione: miscela di tannini condensati e gallici.

Applicazioni principali: durante la fase di affinamento e pre-imbottigliamento di vini bianchi, rossi e rosati, è utile per coprire le note ossidate, conferendo freschezza ed apertura organolettica.

Caratteristiche aromatiche: freschezza, complessità, persistenza.

Dosaggio:

- in affinamento e pre-imbottigliamento di vini rossi, bianchi rosati: 0.5-10 g/hL.
- (vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)

0,5 kg



GAMMA PRIVILEGE



Ogni tannino è unico sia per le sue caratteristiche chimico-fisiche sia per l'interazione con il vino. La gamma dei tannini PRIVILÈGE del gruppo IOC rappresenta il risultato della selezione delle migliori materie prime opportunamente miscelate ed impiegate in un esclusivo processo di estrazione caratterizzato da condizioni di lavoro di bassa pressione e temperatura. Tali condizioni consentono di estrarre solo ed esclusivamente tannini che conferiscono al vino sensazioni di struttura e morbidezza esaltando la complessità del vino attraverso l'esaltazione delle note varietali tipiche del vitigno.

0,25 kg



PRIVILÈGE BLEU

Miscela di tannini di quercia

Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa l'intensità olfattiva, la struttura, la pienezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique, esaltandone le note varietali e incrementandone la complessità. Privilège Bleu può essere impiegato anche in affinamento per prolungare la vita dei contenitori in legno.

Composizione: miscela di tannini di quercia (di diverse origini botaniche).

Applicazioni principali: implementazione della struttura, pienezza e intensità olfattiva durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi, bianchi e rosati.

Caratteristiche aromatiche: cocco, cioccolato, caffè.

Dosaggio:

- pre-imbottigliamento di vini bianchi, rossi e rosati: 1-20 g/hL.
- (vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)



PRIVILÈGE NOIR

Miscela di tannini di quercia

Privilège Noir, utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa le note fruttate derivanti dagli aromi varietali, la sensazione di dolcezza, la pienezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique. Per vini dal profilo sensoriale elegante, raffinato e austero l'impiego di Privilège Noir conferisce quella complementarietà qualitativa mancante.

Composizione: miscela di tannini di quercia (di diverse origini botaniche).

Applicazioni principali: implementazione della pienezza e dell'intensità olfattiva con un buon potere antiossidante, durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi e rosati.

Caratteristiche aromatiche: frutta rossa, confettura.

Dosaggio:

- pre-imbottigliamento di vini rossi e rosati: 1-20 g/hL.
- (vedere tabella riepilogativa al termine della sezione)

0,25 kg





PRIVILÈGE DUO

Miscela di tannini di quercia da impiegare in fermentazione malolattica

Privilège Duo è un preparato di tannini di quercia appositamente studiato per essere utilizzato in sinergia con il batterio Maxiflore Satine, 48h prima dell'inoculo, per ottimizzare il potenziale aromatico dei vini rossi.

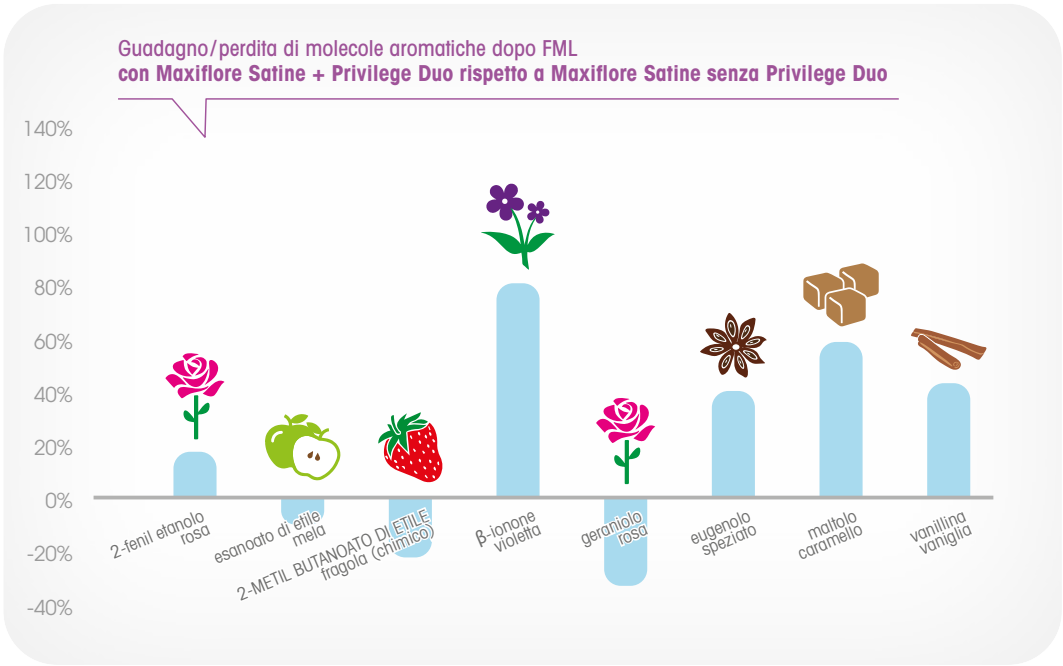
0,25 kg



Composizione: miscela di tannini di quercia (di diverse origini botaniche).

Applicazioni principali: implementazione del potenziale aromatico di vini rossi.

Dosaggio:
• 10 g/hL.



Dosaggi medi in g/hL
Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale del tannino al fine di stabilire il dosaggio ideale.

	 MOSTO		 AFFINAMENTO		 PRE IMBOTTIGLIAMENTO		CARATTERISTICHE
Essential PEP	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	Colore, complessità olfattiva, struttura, valorizzazione del varietale.
Essential PEL	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	1 - 10	5 - 20	Freschezza olfattiva, equilibrio gustativo.
Essential OAK Barrel					1 - 5	5 - 20	Cocco, vaniglia, struttura, intensità olfattiva.
Essential OAK Sweet			1 - 5	10 - 20	1 - 5	3 - 20	Cocco, dolcezza, intensità olfattiva.
Essential Free Veg			5 - 10	10 - 20			Risolve le sensazioni gustative di vegetale ed astringenti.
Essential Free Off		5 - 10	0.5 - 2	5 - 20			Risolve le problematiche legate alle sensazioni di riduzione.
Essential OAK Strong			1 - 5	5 - 20	1 - 5	3 - 20	Liquerizia, tabacco, struttura, intensità olfattiva e lunghezza.
Essential Passion			1 - 5	10 - 20			Dolcezza, fruttato, intensità olfattiva varietale.
Essential OAK Progress			1 - 5	10 - 20			Fruttato, dolcezza e persistenza.
Essential Fresh					0.5 - 10	1 - 10	Freschezza, complessità, persistenza.
Privilège Bleu					1 - 2	1 - 20	Cocco, cioccolato, caffè, struttura, pienezza, intensità olfattiva.
Privilège Noir					1 - 2	1 - 20	Frutta rossa, confettura, pienezza, intensità olfattiva.

* se da uve bottrizzate: 5–10 g/hL, su vino finito: 1–4 /hL

Tannini

PRODOTTI ALTERNATIVI DEL LEGNO

La cessione da parte del legno di note aromatiche particolari riveste una grande importanza per poter orientare il vino verso specifici obiettivi sensoriali. Il tipo di evoluzione che un vino trattato con legno può avere, dipende, oltre che dalle caratteristiche del legno stesso, anche dal binomio legno-tostatura che gioca un ruolo fondamentale.

Conformemente alla risoluzione OENO 430/2010 dell'OIV, i nostri legni non subiscono alcuna combustione, nemmeno in superficie, e non sono carbonizzati e friabili al tatto. Inoltre, non hanno subito alcun trattamento chimico, enzimatico o fisico se non un riscaldamento a mezzo convezione.

	Impatto aromatico	feelwood!	Dosaggio g/hL	Tipologie diverse di chips	Tempo medio di contatto trattamento
	 effetto barrique 1° passaggio	FEEL WOOD PREMIUM BARREL R	300-600	2	25-60 giorni
	 effetto barrique di 2° passaggio	FEEL WOOD SHADE BARREL R	300-500	2	25-60 giorni
	 esaltazione aromi frutta rossa	FEEL WOOD RED FRUITS R	300-500	2	25-60 giorni
	 complessità aromatica e note speziate	FEEL WOOD SPICY FLAVOR R	150-300	3	25-60 giorni
	 sensazione aromatica di cioccolato e cappuccino	FEEL WOOD DARK CHOC R	150-300	1	25-60 giorni
	 effetto barrique di 2° passaggio	FEEL WOOD SHADE BARREL W	100-200	2	25-60 giorni
	 note aromatiche dolci e fruttate	FEEL WOOD WHITE FRUITS W	50-150	1	25-60 giorni
	 note aromatiche floreali	FEEL WOOD SENSE FLORAL W	100-200	2	25-60 giorni

GAMMA FEELWOOD!

A seguito di un programma di ricerca durato diversi anni, il gruppo IOC ha selezionato uno speciale range di derivati del legno di alta gamma provenienti da diverse origini e a diversi gradi di tostatura con l'intento di assegnare ad ogni prodotto di questa famiglia un proprio e specifico obiettivo sensoriale.

Lo studio è stato realizzato testando diverse combinazioni di queste materie prime su molteplici tipologie diverse di vino per poi arrivare a creare una gamma completa sia per vini bianchi che per vini rossi. FeelWood nasce così, perché la sensazione "feel" che ciascun prodotto della gamma apporta è il primo obiettivo a cui l'enologo aspira quando utilizza i derivati del legno.

Il confezionamento è caratterizzato da speciali infusion bag appositamente ideate. I sacchi muniti di setto separatore tra le varie tipologie di legno permettono di garantire la perfetta omogeneità dei formulati. Tale omogeneità non sarebbe assicurata miscelando insieme diverse granulometrie di chips.

Dimensioni Chips: 0,5 - 2 cm.



PREMIUM BARREL R

Chips in Infusion Bag

Composizione: miscela di legni selezionati da querce (*Quercus sp.*) francesi e americane.

Applicazioni principali: replicare fedelmente l'effetto sensoriale del passaggio in barrique nuova. Da utilizzare su vini rossi.

Dosaggio:

- 300-600 g/hL per 25-60 giorni.

10 kg



SHADE BARREL R

Chips in Infusion Bag

Composizione: miscela di legni selezionati da querce (*Quercus sp.*) americane.

Applicazioni principali: replicare fedelmente l'effetto sensoriale di una barrique di secondo passaggio. Da utilizzare su vini rossi.

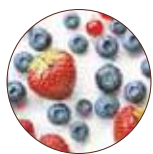
Dosaggio:

- 300-500 g/hL per 25-60 giorni.

10 kg



10 kg



RED FRUITS R

Chips in Infusion Bag

Composizione: miscela di legni selezionati da querce (*Quercus sp.*) francesi.

Applicazioni principali: amplificare ed esaltare l'effetto aromatico di frutta rossa. Da utilizzare su vini rossi.

Dosaggio:

- 300-500 g/hL per 25-60 giorni.

10 kg



SPICY FLAVOR R

Chips in Infusion Bag

Composizione: miscela di legni selezionati da querce (*Quercus sp.*) francesi.

Applicazioni principali: esaltare e amplificare la complessità aromatica ed in particolare la sensazione speziata. Da utilizzare su vini rossi.

Dosaggio:

- 150-300 g/hL per 25-60 giorni.

10 kg



DARK CHOC R

Chips in Infusion Bag

Composizione: miscela di legni selezionati da querce (*Quercus sp.*) francesi.

Applicazioni principali: donare un'intensa sensazione di cioccolato, con note di caffè e con sfumature speziate e di cocco. Da utilizzare su vini rossi.

Dosaggio:

- 150-300 g/hL per 25-60 giorni.

10 kg



SHADE BARREL W

Chips in Infusion Bag

Composizione: miscela di legni selezionati da querce (*Quercus sp.*) americane.

Applicazioni principali: esaltare e amplificare le sensazioni aromatiche legate all'utilizzo di una barrique di secondo passaggio. Da utilizzare su vini bianchi.

Dosaggio:

- 100-200 g/hL per 25-60 giorni.

10 kg



WHITE FRUITS W

Chips in Infusion Bag

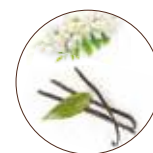
Composizione: miscela di legni selezionati da querce (*Quercus sp.*) americane.

Applicazioni principali: esaltare e amplificare le sensazioni aromatiche fruttate. Da utilizzare su vini bianchi.

Dosaggio:

- 50-150 g/hL per 25-60 giorni.

10 kg



SENSE FLORAL W

Chips in Infusion Bag

Composizione: miscela di legni selezionati da querce (*Quercus sp.*) americane.

Applicazioni principali: esaltare e amplificare le sensazioni aromatiche floreali. Da utilizzare su vini bianchi.

Dosaggio:

- 100-200 g/hL per 25-60 giorni.

Prodotti

COADIUVANTI DI FILTRAZIONE

Le superfici filtranti non sempre sono in grado di bloccare tutte le particelle in sospensione, specialmente se il liquido da filtrare è molto diluito. I coadiuvanti di filtrazione hanno il principale vantaggio di aumentare il potere filtrante e ridurre il colmataggio.

Perdomini-IOC dispone di tre tipologie di coadiuvanti di filtrazione:

- Perliti
- Farine fossili
- Prepannelli di filtrazione

PERLITI

DIAPERL

Coadiuvante di filtrazione

Le perliti Diaperl hanno tre diversi gradi di permeabilità come descritto nella tabella sottostante. La caratteristica principale di queste perliti è il loro elevato grado di purezza e l'assenza di residui organici, che permettono di escludere qualsiasi cessione di odori anomali al prodotto filtrato.

Composizione: perlite.

Applicazioni principali: filtrazione ad alluvionaggio e sottovuoto per la formazione dei pannelli.

Dosaggio: durante la filtrazione disperdere Diaperl nel prodotto da filtrare in dose variabile da 50 a 120 g/hL in funzione del prodotto da trattare. Ottimi risultati si ottengono abbinando alle Diaperl i prepannelli Drenopor e Drenopor CF.

DATI ANALITICI	DIAPERL M	DIAPERL V	DIAPERL VV
Permeabilità in Darcy	0,9	1,5	2,03
Peso specifico a umido [g/l]	180	150	150
Colore	bianco	bianco	bianco
Umidità	1%	1%	1%
Silice [SiO ₂]	72,0%	72,0%	72,0%
Allumina [Al ₂ O ₃]	14,0%	14,0%	14,0%
Ossido di ferro [Fe ₂ O ₃]	0,7%	0,7%	0,7%
Na ₂ O	4,0%	4,0%	4,0%
K ₂ O	8,8%	8,8%	8,8%
Ossido di calcio [CaO]	0,3%	0,3%	0,3%
Ossido di magnesio [MgO]	0,1%	0,1%	0,1%

25 kg - 22 kg
20 kg



FARINE FOSSILI

20 kg

DIACEL

Coadiuvante diatomico per filtrazione

Inerti, insolubili e dotate di un volume apparente solo per il 15% occupato da solidi; si prestano perfettamente alla formazione di pannelli per filtrazione ad alluvionaggio.

Composizione: diatomee americane di alta qualità.

Applicazioni principali: filtrazione sgrossante e brillantatura.

Dosaggio: per la formazione del prepannello disperdere Diacel in acqua o in prodotto limpido con un dosaggio di 500-1000 g/m² di superficie filtrante. Ottimi risultati si ottengono abbinando alle Diacel i prepannelli Drenopor e Drenopor CF. Durante la filtrazione disperdere Diacel nel prodotto da filtrare in dose variabile da 50 a 120 g/hL in funzione del prodotto da trattare.



PREPANNELLI DI FILTRAZIONE

10 kg

DIAPOL SUPER MV

Coadiuvante di filtrazione ad azione stabilizzante

La formulazione di Diapol Super MV è stata realizzata ottimizzando il rapporto tra PVPP, gel di silice e inerti. Un prodotto in grado di coadiuvare il processo di filtrazione associando contemporaneamente una energica azione stabilizzante nei confronti sia delle frazioni polifenoliche instabili, sia delle frazioni proteiche. L'asportazione della frazione proteica da parte del gel di silice permette di ottenere vini con basso indice di filtrabilità e quindi con minor pericolo di intasamento della membrana di microfiltrazione.

Composizione: PVPP, gel di silice, farine fossili.

Applicazioni principali: abbattimento del contenuto in catechine e leucoantociani, stabilizzazione nei confronti di fenomeni ossidativi o intorbidamenti proteici, stabilizzazione della materia colorante.

Dosaggio:

- 20-50 g/hL secondo il tipo di vino e le condizioni operative.



Coadiuv

DIAPOL VB

Coadiuvante di filtrazione ad azione stabilizzante

Diapol VB è destinato esclusivamente a mosti e vini bianchi, per ottenere la rimozione degli eccessi di colore e delle frazioni polifenoliche instabili, responsabili degli imbrunimenti. Può essere usato direttamente in alluvionaggio, ma svolge più energicamente la propria azione se aggiunto alla massa da filtrare nel serbatoio o in vasca. L'asportazione delle frazioni proteiche da parte del gel di silice permette di ottenere vini con basso indice di filtrabilità e quindi con minor pericolo di intasamento della membrana di microfiltrazione.

Composizione: PVPP, carbone attivo, gel di silice, farine fossili.

Applicazioni principali: facilitare il processo di filtrazione in alluvionaggio e, contemporaneamente, svolgere un'efficace azione stabilizzante sul prodotto.

Dosaggio:

- 60–120 g/hL secondo il tipo di vino e le condizioni operative.

10 kg



DRENOPOR CF 300

Prepannello ad elevato potere adsorbente

Perliti di alta qualità in combinazione a fibre α -cellulosiche, per ottenere un prepannello di elevata efficacia. La cellulosa svolge un'azione meccanica nella costituzione di un prepannello compatto e facilmente rimovibile, le perliti, formano una complessa rete di canalicoli, che garantiscono la ritenzione delle particelle solide e delle impurezze. Inoltre, il prepannello è caratterizzato da una grande resistenza meccanica che evita rotture e fessurazioni.

Composizione: fibre di α -cellulosa, farine fossili.

Applicazioni principali: Drenopor CF 300 è consigliato particolarmente per le filtrazioni ad alto rendimento.

Dosaggio:

- 500–800 g/m² di superficie filtrante.
- 20–50 g/hL in alluvionaggio.

10 kg



DRENOPOR FILTER “M” E “S”

Prepannelli ad elevato potere adsorbente

Il sinergismo tra i componenti dei Drenopor Filter consente la formazione di un prepannello la cui superficie, perfettamente omogenea, non presenta vie di flusso preferenziali che potrebbero compromettere l'esito della filtrazione, il prepannello è inoltre caratterizzato da una grande resistenza, si evitano così rischi di rotture o di fessurazioni.

Composizione: fibre di α -cellulosa, farine fossili, perliti.

Applicazioni principali: formazione di prepannelli per la filtrazione ad alluvionaggio.

- DRENOPOR M è consigliato particolarmente per le filtrazioni ad alto rendimento;
- DRENOPOR S è indicato per le filtrazioni brillantanti.

Dosaggio:

- 400–700 g/m² di superficie filtrante.
- 20–50 g/hL in alluvionaggio.

10 kg



HYDROPOR

Coadiuvante di filtrazione preidratato

La materia prima impiegata è sottoposta a processo meccanico che permette di ottenere fibre più aperte, con conseguente aumento dell'area superficiale specifica, miglioramento dell'adesione e possibilità di formare prepannelli dotati di uniformità di distribuzione (struttura isotropica). A seconda del dosaggio e della permeabilità del coadiuvante impiegato, Hydropor può essere utilizzato sia per la filtrazione sgrossante, sia per la filtrazione brillantante. Tuttavia, per filtrazioni particolarmente larghe, allo scopo di evitare fenomeni di colmataggio, è maggiormente indicato l'impiego di Drenopor Filter M.

Composizione: fibre di α -cellulosa.

Applicazioni principali: filtrazione di profondità e filtrazione ad alluvionaggio.

Dosaggio:

- 500–1000 g/m² di superficie.

5 kg



HYDROPOR BLEND

Coadiuvante di filtrazione preidratato

Le fibre di α -cellulosa, lavorate con un processo meccanico per ottenere il giusto grado di apertura, garantiscono la formazione di prepannelli perfettamente aderenti alla superficie delle tele filtranti, senza che si abbia formazione di vie di flusso preferenziali. La contemporanea presenza di diatomee facilita la pronta dispersione delle fibre e crea il giusto grado di drenaggio onde evitare repentini fenomeni di colmataggio.

Composizione: fibre α -cellulosiche, diatomee.

Applicazioni principali: filtrazione ad alluvionaggio di mosti e vini. Indirizzato principalmente alla filtrazione brillantante.

Dosaggio:

- 500–1000 g/m² di superficie.

5 kg



PRECOAT

Coadiuvante di filtrazione preidratato

I prepannelli Precoat contengono fibre di alfa cellulosa lavorate appositamente per garantire al tempo stesso ottime performance di filtrazione e praticità d'uso.

- Precoat SV Densità a umido: 0,268 g/mL – Permeabilità: 300–500 hL/h/m²
- Precoat M Densità a umido: 0,266 g/mL – Permeabilità: 250–500 hL/h/ m²
- Precoat S Densità a umido: 0,298 g/mL – Permeabilità: 200–350 hL/h/ m²

Composizione: prepannello a medio contenuto di fibre α -cellulosiche, silicati.

Applicazioni principali: filtrazione ad alluvionaggio, dalla filtrazione sgrossante alla brillantatura.

- Precoat SV: per la filtrazione ad alluvionaggio ad alto rendimento e per i filtri rotativi sotto vuoto. Nella filtrazione di mosti, succhi e prodotti fecciosi;
- Precoat M: consigliato particolarmente per le filtrazioni ad alluvionaggio ad alto rendimento;
- Precoat S: indicato per le filtrazioni brillantanti.

Dosaggio:

- Precoat SV: 10% in peso rispetto alla quantità di farina filtrante da usare.
- Precoat M e S: 400–700 g/m² di superficie filtrante. 20–100 g/hL in alluvionaggio.

10 kg



Per un corretto e dettagliato protocollo di lavoro è sempre consigliabile contattare il Servizio di Assistenza tecnica Perdomini-IOC.



-135

10 kg – 25 kg
250 kg



DETAR 10

Detergente disincrostante acido non tensioattivato

Concentrazione d'utilizzo (%): 1-3

Caratteristiche e applicazioni principali: solubilizzazione e rimozione dei precipitati sia inorganici di natura calcarea che misti (organici ed inorganici) dalla superficie di macchine, impianti e sistemi di separazione. Detar 10 è stato sviluppato per la gestione dei sistemi di separazione a membrana come completamento della detersione primaria per la rimozione del materiale organico. In particolare negli impianti tangenziali, i quali sono chiamati ad operare in condizioni molto diverse e ad essere rigenerati con acque di durezza e di composizione molto variabile, Detar 10 ha dimostrato di contribuire in modo significativo al mantenimento nel tempo delle prestazioni globali del sistema.

25 kg



DETAR ACID

Detergente disincrostante acido tensioattivato

Concentrazione d'utilizzo (%): 2-5

Caratteristiche e applicazioni principali: prodotto indicato per la rimozione di depositi inorganici dalle superfici di macchine ed impianti. Detar Acid è un prodotto studiato per la dissoluzione e l'asportazione di residui inorganici, siano essi causati dal processo di lavorazione o dovuti all'acqua di servizio (calcare). L'impiego di Detar Acid è ottimizzato dalla presenza di tensioattivi e di sostanze inibitrici di corrosione, ha una bassa produzione di schiuma e può quindi essere impiegato per trattamenti a riciclo.

25 kg
1100 kg



DETAR ACID ASF

Detergente disincrostante acido

Concentrazione d'utilizzo (%): 0.5-5

Caratteristiche e applicazioni principali: rimozione dei residui calcarei e asportazione di residui misti (organici e inorganici) da serbatoi, tubazioni, pastorizzatori, scambiatori di calore. Detar Acid ASF è particolarmente efficace al termine della deterzione alcalina per una completa neutralizzazione delle superfici e degli impianti.

DETAR ACID SAN

Detergente disincrostante acido ad azione sanitizzante

Concentrazione d'utilizzo (%): 3-5

Caratteristiche e applicazioni principali: efficace alternativa alla tradizionale detersione (che prevede un ciclo alcalino seguito da un ciclo acido e dalla successiva sanificazione) interna di serbatoi, riempitrici e tubazioni o tanks di stoccaggio e pastorizzatori. La formulazione di Detar Acid San è stata appositamente studiata per evitare la formazione di schiuma. Il prodotto è quindi adatto per gli impianti CIP e per i sistemi a ricircolo.

25 kg
1000 kg



DETAR SAN SCHIUMA

Detergente disincrostante acido schiumogeno ad azione sanificante

Concentrazione d'utilizzo (%): 4-8

Caratteristiche e applicazioni principali: trattamento di superfici verticali e di pareti con l'impiego di idonee attrezzature grazie alla formazione di una schiuma densa e aggrappante. Adatto al trattamento di pareti, pavimenti e di superfici esterne di serbatoi e tank di stoccaggio.

25 kg
1100 kg



ALCALINI

DETAR FLOW

Detergente fortemente alcalino

Concentrazione d'utilizzo (%): 1-3

Caratteristiche e applicazioni principali: Detar Flow grazie all'attività sequestrante e sospen-sivante è particolarmente efficace nella rimozione di quantitativi importanti di contaminante organico, sia da impianti che da membrane di separazione. Adatto ad asportare l'elevata con-centrazione di sostanze organiche nei sistemi tangenziali specialmente durante la concentra-zione finale nelle lavorazioni quando le componenti organiche, separate e concentrate, formano degli strati particolarmente tenaci e difficili da rimuovere. L'uso di Detar Flow ha dimostrato di contribuire in modo misurabile alla stabilizzazione ed al mantenimento nel tempo delle presta-zioni globali del sistema.

1300 kg



DETAR MEM

Detergente fortemente alcalino privo di EDTA

Concentrazione d'utilizzo (%): 1-3

Caratteristiche e applicazioni principali: grazie alla sua attività sequestrante Detar MEM è efficace nella rimozione di quantitativi importanti di contaminante organico. L'assenza di EDTA rende il prodotto più compatibile con gli impianti di depurazione nel trattamento dei reflui. Indicato per la pulizia dei contenitori, tanks, tubazioni, linee di pastorizzazione sia con sistemi automatizzati che con CIP.

25 kg
1300 kg



DETAR PS

Detergente alcalino tensioattivato

Concentrazione d'utilizzo (%): 2-4

Caratteristiche e applicazioni principali: Detar PS è un prodotto formulato appositamente per ottimizzare le operazioni di rigenerazione delle cartucce e delle membrane filtranti, qualora la sola rigenerazione fisica condotta con acqua e/o vapore dovesse risultare insufficiente.

10 kg
25 kg



DETAR SCHIUMA

Detergente alcalino schiumogeno

Concentrazione d'utilizzo (%): 4-6

Caratteristiche e applicazioni principali: Detar Schiuma è un prodotto schiumogeno a media alcalinità idoneo per l'eliminazione dalle superfici di residui tenaci di natura organica quali grassi animali o vegetali. Idoneo per la detersione di apparecchiature, macchinari e pareti di locali che presentino superfici verticali, oblique o comunque difficilmente lavabili con sistemi tradizionali.

25 kg
1100 kg



DETAR TRE LIQUID

Detergente disincrostante caustico

Concentrazione d'utilizzo (%): 0.5-2

Caratteristiche e applicazioni principali: Detar Tre Liquid possiede un'elevata causticità la quale favorisce un'ottima azione sgrassante e detartarizzante. La presenza nel formulato di sequestranti organici di varia natura conferisce al prodotto un elevato potere complessante. Questa caratteristica consente di utilizzare Detar Tre Liquid anche in presenza di acque di par-ticolare durezza.

1 kg - 25 kg
1400 kg



DETAR TRE SPECIAL

Detergente detartarizzante caustico in polvere

Concentrazione d'utilizzo (%): 5-10

Caratteristiche e applicazioni principali: detergente completo in polvere ad elevata alcalinità, esente da fosfati. Detar Tre Special trova impiego nella pulizia e detartarizzazione di serbatoi, linee ed impianti in acciaio inox, pastorizzatori, concentratori e centrifughe. Idoneo anche per il trattamento di presse e filtri. Ne è consigliato l'impiego su leghe leggere, zinco e alluminio.

25 kg



PERLAC CF/0

Detergente in polvere per lavabottiglie

Concentrazione d'utilizzo (%): 5-10

Caratteristiche e applicazioni principali: Perlac CF/0 è un prodotto studiato appositamente per l'impiego nelle lavabottiglie. La completezza della sua formulazione risponde appieno alle diverse esigenze di pulizia e recupero delle bottiglie con un'ottima azione detergente grazie agli speciali tensioattivi presenti nel formulato. Perlac CF/0 svolge un'azione detergente e distaccante, non sviluppa schiuma, questo grazie alla scelta mirata di tensioattivi non schiumogeni.

25 kg



PERLAC CF/3

Detergente in polvere per lavabottiglie

Concentrazione d'utilizzo (%): 1-3

Caratteristiche e applicazioni principali: Perlac CF/3 è una formulazione completa, ricca di sequestranti, contenente speciali tensioattivi ad elevata biodegradabilità che, in sinergia con i sali alcalini presenti, assicura elevate prestazioni nell'impiego come lavabottiglie ed è specifico per essere utilizzato in presenza di acque ad elevata durezza. L'azione sinergica dell'ambiente alcalino in un giusto equilibrio di disperdenti e tensioattivi, permette lo stacco delle etichette intere, evitando l'intasamento di pompe e filtri. Perlac CF/3 nello svolgere l'azione detergente e distaccante, non sviluppa schiuma, questo grazie alla scelta mirata di tensioattivi aschiumogeni efficaci già a 50-55 °C.

25 kg



PERLAC CF/LIQUID

Detergente caustico esente da fosforo

Concentrazione d'utilizzo (%): 1-3

Caratteristiche e applicazioni principali: Perlac CF/Liquid garantisce la completa rimozione di residui di lavorazione da linee di trasporto, impianti di imbottigliamento, pastorizzatori e serbatoi. Detergente completo la cui composizione è stata studiata per realizzare un prodotto che rispondesse contemporaneamente alle esigenze di detersione e alle esigenze, sempre più restrittive, del settore ambientale, è un prodotto completo di tensioattivi e sequestranti le cui performances ne consentono l'uso anche in condizioni limite (p.e. acque di elevata durezza, oltre 25 °F; temperature superiori a 70 °C). È indicato anche per la detartarizzazione di contenitori e concentratori e per la detergenza di pavimenti e di pareti particolarmente sporchi di sostanza organica.

25 kg
1400 kg



PERLAC FILL

Detergente ad elevata causticità

Concentrazione d'utilizzo (%): 1.5-5

Caratteristiche e applicazioni principali: Perlac Fill è un prodotto caratterizzato, oltre che dall'elevata causticità, anche dalla presenza di tensioattivi e sequestranti. I tensioattivi presenti garantiscono l'assenza di schiuma in un ampio range di temperature e indipendentemente dalla natura dello sporco rimosso; inoltre il buon potere emulsionante e sospensivante, coadiuva l'effetto detergente dei sali alcalini. Perlac Fill si impiega, in CIP o a ricircolo, per la detersione di serbatoi di stoccaggio, pastorizzatori, riempitrici, tubazioni. Ottimi risultati si ottengono nella pulizia manuale di pavimenti e pareti, specie qualora vi sia abbondante presenza di sporco organico.

25 kg



PERLAC TENDER

Detergente alcalino

Concentrazione d'utilizzo (%): 3-5

Caratteristiche e applicazioni principali: Perlac Tender è indicato per la pulizia dei contenitori, dei tanks, delle tubazioni, delle linee di pastorizzazione sia con sistemi automatizzati che CIP dove risulta particolarmente efficace l'abbinamento con Detar 8. È indicato per il lavaggio di contenitori, tubazioni, tanks, bottiglie, pastorizzatori, riempitrici, lavacasse, etc.

25 kg



ALCALINI CLORATI

PERLAC CLORAT PRESSE

Igienizzante alcalino clorato

Concentrazione d'utilizzo (%): 0.5-2

Caratteristiche e applicazioni principali: Perlac Clorat presse è un detergente igienizzante tensioattivato, con elevata attività sequestrante, esente da fosfati. Grazie alla liberazione di cloro, permette di ottenere sia la detersione sia la sanitizzazione con un'unica operazione. Perlac Clorat Presse è particolarmente indicato per il lavaggio, la sanitizzazione e la detartarizzazione di presse con gabbie in acciaio inox. Trova valido impiego anche per il trattamento di linee di trasporto, tanks e serbatoi di stoccaggio. Usato con lance a pressione forma una leggera schiuma.

10 kg



PERLAC DEGREASER

Detergente alcalino concentrato

Concentrazione d'utilizzo (%): 0.5-2

Caratteristiche e applicazioni principali: Perlac Degreaser è un detergente alcalino liquido ricco di sostanze attive che si presta per la rimozione di sporco particolarmente consistente da pavimenti e pareti. La simultanea presenza di sostanze alcaline, agenti chelanti e di un pool di speciali tensioattivi assicura un incisivo effetto sui più svariati tipi di sporco (grassi animali e vegetali, olii, polvere). Le sostanze chelanti contenute in Perlac Degreaser, consentono di utilizzare anche acque di elevata durezza, per la diluizione del prodotto.

25 kg



PERLAC SAN

Igienizzante alcalino clorato

Concentrazione d'utilizzo (%): 0.5-1

Caratteristiche e applicazioni principali: igienizzante alcalino a base di cloro esente da fosfati. L'elevato contenuto in cloro permette di conseguire con un'unica operazione ottimi risultati di detersione e di sanificazione. Perlac San trova impiego per detergere, igienizzare e decolorare botti in legno, tanks di stoccaggio e di fermentazione, sia in cemento sia in acciaio inox. Perlac San è validamente utilizzato anche per pavimenti e pareti; garantisce la deodorazione di canalette e pozzetti di raccolta; può essere impiegato come additivo igienizzante al penultimo risciacquo delle macchine lavabottiglie.

25 kg
1200 kg



ALCALINI CLORATI

25 kg



PERLAC SAN SCHIUMA NEW

Detergente alcalino clorato schiumogeno

Concentrazione d'utilizzo (%): 3-5

Caratteristiche e applicazioni principali: detergente clorato particolarmente attivo nell'asportazione di residui di natura organica efficace anche nell'eliminazione delle muffe. Perlac San Schiuma New è indicato quando si voglia effettuare un lavaggio, abbinato a igienizzazione, in ambienti e su impianti sporchi di proteine e grassi. La presenza di particolari agenti schiumogeni, attraverso l'impiego di apposita lancia erogatrice, genera una schiuma aggrappante e consistente che, distribuita su pareti verticali, aumenta il tempo di contatto tra lo sporco garantendo così una sicura detersione, e nel contempo, un effetto igienizzante.

10 kg - 25 kg
200 kg - 1100 kg



PERLAC SAN SPECIAL

Igienizzante alcalino clorato

Concentrazione d'utilizzo (%): 0.5-1

Caratteristiche e applicazioni principali: igienizzante alcalino con spiccata attività detergente, a base di cloro, esente da fosfati. Perlac San Special permette di conseguire ottimi risultati di detersione e di sanificazione anche in presenza di acque dure (grazie alla presenza di speciali sequestranti). Perlac San Special indicato per la pulizia di linee di trasporto, serbatoi, tanks di stoccaggio e di fermentazione, e per l'eliminazione di odori sgradevoli da canalette e pozzetti di raccolta. Perlac San Special non produce schiuma, può quindi essere utilizzato in impianti CIP.



SANITIZZANTI

DETAROX

Igienizzante a base di acido peracetico

Concentrazione di utilizzo (%): 0.02-0.5

Caratteristiche e applicazioni principali: miscela bilanciata ad azione ossidante, a base di acido peracetico stabilizzato e perossido d'idrogeno. La facilità di risciacquo e la bassissima schiumosità lo rendono perfetto all'impiego per la pulizia e il mantenimento dei sistemi di filtrazione. Detarox è indicato per la pulizia e decolorazione dei serbatoi di fermentazione e degli impianti di imbottigliamento. La bassissima schiumosità permette l'impiego di Detarox in tutti gli impianti CIP, non presenta rischi di corrosione su acciaio inox, alluminio, ferro stagnato e materiali plastici, come polietilene. Detarox è efficace anche a bassa temperatura garantendo ottime performances.

10 kg
25 kg



DETAROX AP

Disinfettante battericida a largo spettro d'azione

Concentrazione d'utilizzo (%): 0.2-0.5

Caratteristiche e applicazioni principali: disinfettante battericida a largo spettro di azione registrato come (ex) Presidio Medico Chirurgico oggi Biocida ed alta efficacia a base di acido peracetico stabilizzato. Detarox AP non è corrosivo su una ampia gamma di materiali incluso acciaio inox, alluminio e molti materiali plastici. Trova applicazione su tutti gli impianti, superfici o imballaggi, il cui stato igienico, possa influenzare il prodotto finito sia direttamente che indirettamente. L'ampio spettro d'azione, la facilità di risciacquo e la bassissima schiumosità lo rendono perfetto alla sanitizzazione di sistemi di filtrazione.

10 kg
20 kg



DETAR SPRAY S

Igienizzante alcolico spray

Concentrazione d'utilizzo (%): pronto all'uso

Caratteristiche e applicazioni principali: Detar Spray S è un detergente igienizzante a base di alcol pronto all'uso, adatto per la pulizia di superfici e attrezzature alimentari come ad esempio nastri, tappatori, rubinetti etc., dove la proliferazione dei microrganismi può rappresentare un serio problema. Il prodotto è privo di profumi, coloranti ed è compatibile con tutte le superfici in acciaio, plastica ed alluminio e mostra una duplice funzione sgrassante e igienizzante

750 ml



GAMMA ECOLOGICA



DECO FILL

Detergente caustico esente da EDTA e fosforo

Concentrazione d'utilizzo (%): 1.5-5

Caratteristiche e applicazioni principali: prodotto privo di fosfati, fosfonati, è completamente esente da fosforo. Non contiene EDTA/NTA. Deco Fill è un detergente ad elevata causticità, per le operazioni di detersione nelle industrie alimentari ed enologiche. DecoFill è un prodotto caratterizzato, oltre che dall'elevata causticità, anche dalla presenza di tensioattivi e sequestranti ed è indicato per il lavaggio con sistema CIP di circuiti di lavorazione e di riempimento.

25 kg
1400 kg



DECO FLOW

Detergente caustico esente da EDTA e fosforo

Concentrazione d'utilizzo (%): 1-3

Caratteristiche e applicazioni principali: DecoFlow non contiene fosfati, fosfonati, completamente esente da fosforo. Non contiene EDTA/NTA. DecoFlow è stato appositamente sviluppato per operazioni particolarmente critiche nella rigenerazione di sistemi filtranti tangenziali e di microfiltrazione. Nelle normali condizioni di utilizzo, ha un'ottima compatibilità verso i metalli, in primo luogo verso l'acciaio, e verso una gamma molto ampia di membrane filtranti polimeriche e non polimeriche.

25 kg
1300 kg





DECO PS

Detergente caustico esente da EDTA e fosforo

Concentrazione d'utilizzo (%): 2-4

Caratteristiche e applicazioni principali: prodotto formulato appositamente per ottimizzare le operazioni di rigenerazione delle cartucce e membrane filtranti, qualora la sola rigenerazione fisica condotta con acqua e/o vapore dovesse risultare insufficiente. Deco PS consente la rimozione dei residui organici colmatanti accumulatisi durante il ciclo di lavorazione. In casi particolarmente difficili, per esempio quando ci si trovi di fronte ad uno sporco tenace ed adesivo, può risultare utile l'abbinamento Deco PS - Detar 8, in questo modo infatti all'azione alcalina e ossidante si unisce un'efficace azione meccanica.

25 kg
1100 kg



DETERSIONE IMPIANTI E SISTEMI DI FILTRAZIONE



TITAN I

Additivo per la deterzione di impianti e sistemi di filtrazione tangenziale

Caratteristiche e applicazioni principali: formulazione di agenti disperdenti e chelanti indicati per la rimozione di residui di origine minerale-inorganici (manganese, ferro, silice, alluminio, magnesio e calcio) prevalentemente causati dall'acqua che per le proprie caratteristiche chimiche lascia depositi lungo le tubazioni e negli impianti causando l'intasamento dei sistemi di filtrazione tangenziali. Utilizzato dopo il trattamento con Titan O (rimozione materiale organico) aiuta a mantenere efficienti nel tempo le prestazioni dei sistemi di filtrazione tangenziale in cantina.

10 kg



TITAN O

Prodotto enzimatico per la deterzione di impianti e sistemi di filtrazione tangenziale

Caratteristiche e applicazioni principali: Titan O è un potente cocktail enzimatico non schiumogeno che accresce la performance di deterzione dai residui organici (proteine, cellulosa, amido, colloidali organici del vino) in impianti e sistemi di filtrazione tangenziali di cantina. Titan O grazie alla sua composizione enzimatica assicura una detergenza profonda e non invasiva per i materiali ed è particolarmente indicato per la rimozione di sostanze coloranti e tannini tipici dei vini rossi. L'utilizzo di Titan O non ha alcun impatto sull'ambiente (enzimi naturali e biodegradabili al 100%) e, utilizzato di routine, preserva il rendimento ottimale di filtrazione.

5 kg



ALTRI

ANTISCHIUMA

Antischiuma siliconico

Caratteristiche e applicazioni principali: prodotto in emulsione acquosa, formulato con tensioattivi non ionici, non dà luogo a fenomeni di interferenza con eventuali sostanze anioniche o cationiche. Prodotto particolarmente utile nelle aziende enologiche, alimentari e delle bevande provviste di un sistema di depurazione, specie quando la natura degli scarichi, sia dovuta al processo produttivo sia a causa delle operazioni di pulizia e disinfezione, apporta grandi quantità di sostanze schiumogene. Gli emulsionanti utilizzati sono completamente biodegradabili e tutte le materie prime impiegate sono FDA.

25 kg



DETAR 8

Detergente a base di perossidi

Concentrazione d'utilizzo (%): 1-2

Caratteristiche e applicazioni principali: studiato appositamente per la rimozione di residui alimentari particolarmente difficili, Detar 8 grazie all'assenza di schiumosità e alla presenza di sequestranti trova impiego nei sistemi CIP, in abbinamento ad un prodotto alcalino quale Detar PS.

Detar 8 è consigliato anche per la delicata operazione di rigenerazione periodica delle cartucce filtranti.

10 kg - 25 kg
200 kg - 1100 kg



PERLAC NASTRI

Lubrificante nastri

Concentrazione d'utilizzo (%): 0.8-2

Caratteristiche e applicazioni principali: dotato di azione detergente e sequestrante, Perlac Natri è Indispensabile per il corretto funzionamento delle linee di imbottigliamento e confezionamento. Perlac Natri è formulato in modo tale da migliorare il funzionamento dei nastri trasportatori e, oltre a consentire una maggiore operatività, permette di preservare più a lungo l'efficienza delle diverse componenti dell'impianto, grazie ad una composizione a base di tensioattivi che svolgono un'efficace azione detergente garantendo così la rimozione dei residui derivanti dalla rottura accidentale delle bottiglie.

25 kg



PERLAC NASTRI PLUS

Lubrificante nastri

Concentrazione d'utilizzo (%): 0.2-0.4

Caratteristiche e applicazioni principali: prodotto ad elevata concentrazione dotato di azione detergente e sanificante a pH neutro. Perlac Nastri Plus è indicato nei casi in cui vi siano forti attriti a causa del volume dei recipienti, della velocità di scorrimento o della natura dei materiali a contatto tra loro. L'impiego di Perlac Nastri Plus preserva a lungo l'integrità e la funzionalità del nastro trasportatore. Nella formulazione di Perlac Nastri Plus una particolare attenzione è stata dedicata al controllo della schiuma la cui formazione risulta, quindi, estremamente limitata.

200 kg



PERLAC NASTRI SPECIAL

Lubrificante nastri

Concentrazione d'utilizzo (%): 0.2-0.4

Caratteristiche e applicazioni principali: lubrificante per nastri, dotato di ampia azione detergente e sanificante, formulato a pH neutro. Perlac Nastri Special contiene particolari sostanze in grado di formare un sottile ed efficace strato lubrificante tra il nastro trasportatore e le bottiglie. In questo modo risultano drasticamente ridotti gli attriti e quindi aumenta l'efficienza del trasporto con diminuzione dei ribaltamenti e degli intasamenti dovuti a scarso scorrimento; inoltre si preserva più a lungo l'integrità e la funzionalità del nastro stesso. Perlac Nastri Special è dotato di azione sanificante.

25 kg - 200 kg
1000 kg



PERLAC NEUTRO

Detergente tensioattivato per uso generico

Caratteristiche e applicazioni principali: prodotto a base di efficaci solubilizzanti di origine vegetale associati sinergicamente a tensioattivi, emulsionanti e disperdenti uniti in una formulazione a pH neutro. L'impiego di Perlac Neutro evita ogni rischio di corrosione delle superfici e di pericolo per il personale addetto alle operazioni di pulizia. Prodotto estremamente versatile, in quanto può essere applicato sia con apparecchiature manuali che automatizzate. Perlac Neutro può essere utilizzato per la pulizia dei pavimenti di magazzini e locali di lavorazione, specie se soggetti al transito di mezzi carrellati, di uffici e di ambienti di laboratorio, etc.

25 kg



PRODOTTI PER LA FILTRAZIONE

Perdomini-IOC dispone di tutta la gamma di prodotti necessari per l'ottenimento della brillantezza e della stabilità microbiologica del vino. Inoltre, completa la gamma, tutta una serie di prodotti per la detergenza, la rigenerazione e la sterilizzazione di filtri e linee di imbottigliamento che puoi trovare nella sezione "Igiene e detergenti". Nel dettaglio, per la filtrazione Perdomini-IOC dispone di:

- Elementi filtranti
- Strati filtranti
- Moduli filtranti



ELEMENTI FILTRANTI

Gli elementi filtranti consentono la separazione dei materiali indesiderati nel vino tramite azione fisica e meccanica. Le diverse tipologie di materiali e configurazioni permettono dalla cantina di arrivare in imbottigliamento con il vino adeguatamente limpido e stabile, requisiti fondamentali per il miglior apprezzamento del prodotto finito. I molteplici gradi di porosità disponibili, le ampie superfici filtranti e la robustezza dei materiali garantiscono lunga vita agli elementi filtranti. I materiali costituenti le matrici degli elementi filtranti, totalmente inerti, garantiscono l'eliminazione solo dell'indesiderato lasciando totalmente integra la struttura del vino. Tutti gli elementi filtranti sono corredati di Compliance alimentare.

PRECART PP II

Elemento filtrante

L'elemento filtrante PREcart PP II è progettato per garantire elevata resistenza meccanica, termica e chimica necessaria per una lunga vita in esercizio. È la soluzione ideale per l'ottenimento di filtrato con determinate specifiche di qualità e per il prolungamento della vita dei filtri finali. **Materiale del setto filtrante:** Polipropilene. **Applicazioni principali:** prefiltrazione o filtrazione finale per vini invecchiati dove serva solo un *polishing*. **Grado di filtrazione:** 1 - 2 - 3 - 5 - 10 - 20 - 30 - 50 - 70 µm

PRECART LCF

Elemento filtrante

I setti filtranti PREcart LCF presentano una matrice ricavata da fibre polimeriche di progettazione unica con eccellenti caratteristiche di stabilità termica, resistenza elevata e ottima compatibilità chimica. Il lavoro di frazionamento colloidale permette di evitare indesiderati intasamenti a carico dei filtri finali, pur non interferendo con la struttura originaria del vino. **Materiale del setto filtrante:** Fibre polimeriche su substrato di cellulosa. **Applicazioni principali:** Frazionamento colloidale. **Grado di filtrazione:** 0,8 µm

MEMBRACART XL II

Elemento filtrante

Le cartucce filtranti MEMBRAcart XL II sono state sviluppate per la stabilizzazione microbiologica del vino. Il setto filtrante è una membrana ad elevata efficienza in polietersolfone, la quale, in combinazione con la tecnica costruttiva del filtro, assicura eccellenti risultati di filtrazione e di vita in esercizio. **Materiale del setto filtrante:** Polieteresulfone (idrofilico). **Applicazioni principali:** rimozione sicura ed affidabile di microrganismi dannosi per il prodotto finito (*Saccharomyces*, *Brettanomyces* e *Lactobacilli*). **Grado di filtrazione:** 0,2 - 0,45 - 0,65 µm

STRATI FILTRANTI

Gli strati filtranti classici sono disponibili in diverse superfici filtranti (20x20, 40x40, 60x60 ecc.) e vari gradi di permeabilità, coprendo la filiera del vino dalla sgrossatura alla sterilità. Tutti gli strati filtranti Perdomini-IOC sono corredati di Compliance alimentare.

SEITZ SERIE K

Strati filtranti

Con i suoi tredici differenti poteri di ritenzione, la Serie K costituisce la serie standard di strati filtranti di profondità. Essi consistono in una matrice di cellulosa contenente miscele molto fini di farina fossile e di perlite che agiscono come sostanze filtranti attive. **Materiale:** Cellulosa e diatomee **Applicazioni principali:** rimozione di materiale solido e/o colloidale.

- K700, K800, K900 Filtrazione sgrossante
- K100, K150, K200, K250, K300 Filtrazione brillantante
- EKS, EK1, EK, KS 50, KS 80 Filtrazione finale/sterile

SEITZ SERIE T

Strati filtranti

Con 7 diversi gradi di permeabilità, gli strati filtranti Serie K rappresentano la serie di filtri di profondità con i migliori standard di performance. **Materiale:** Cellulosa e perlite **Applicazioni principali:** rimozione di materiale solido e/o colloidale.

- T5500, T3500, T2600, T2100 Filtrazione sgrossante larga
- T1500, T1000, T950 Filtrazione sgrossante stretta

SEITZ SERIE ZD

Strati filtranti

La gamma ZD comprende 4 diversi gradi di permeabilità e, utilizzando solo cellulosa come matrice, garantisce la piena integrità di vini di forte struttura. **Materiale:** Cellulosa **Applicazioni principali:** rimozione di materiale solido e/o colloidale.

Seitz EK-ZD	filtrazione fine;
Seitz KS 80 ZD	filtrazione che precede le membrane finali
Seitz K 100 ZD	filtrazione lucidante; filtrazione di particelle;
Seitz K 250 ZD	rimozione della torbidità

SEITZ SERIE IR

Strati filtranti

I moduli della serie IR includono quattro gradi di permeabilità. Sono ottimali per applicazioni sensibili agli ioni. Dato lo specifico processo di fabbricazione, rilasciano livelli minimi di calcio e magnesio e livelli trascurabili di ferro e rame sul prodotto filtrato.

Materiale: Cellulosa e diatomee

Applicazioni principali: rimozione di materiale solido e/o colloidale.

- K800IR Filtrazione sgrossante
- K250IR, K100IR Filtrazione brillantante
- KS50IR Filtrazione finale/sterile

MODULI FILTRANTI

Il modulo filtrante è uno strato filtrante in versione lenticolare, ovvero assemblato in dischi sovrapposti in una gabbia in polipropilene atta a garantire maggior stabilità e resistenza alle pressioni.

La matrice degli strati permette un lavoro di profondità sia meccanico che di brillantatura, laddove i contenuti colloidali siano ancora troppo in eccesso. L'utilizzo di un contenitore in acciaio per l'impiego dei moduli, garantisce una sanitizzazione ed una pulizia pari all'utilizzo degli elementi filtranti, evitando sgocciolamenti e conseguenti perdite di prodotto. Inoltre, la possibilità di essere contro-lavati permette lunga vita in esercizio.

Tutti i nostri moduli filtranti sono corredati di Compliance alimentare.

SUPRADISC II

Moduli filtranti

L'effetto filtrante di SUPRADisc II si basa su una combinazione di filtrazione di superficie, profondità e adsorbimento. L'innovativo design elimina gli svantaggi dei classici strati. La gamma ZD, utilizzando solo cellulosa come matrice, garantisce la piena integrità di vini di forte struttura. SUPRADisc II è disponibile abbinato ai seguenti strati filtranti:

- Serie K – Setto filtrante in cellulosa/diatomee
- Serie T – Setto filtrante in cellulosa/perlite
- Serie IR – Setto filtrante in cellulosa e diatomee, a basso rilascio di ioni calcio e magnesio
- Serie ZD – Setto filtrante in pura cellulosa

Per le specifiche di ogni serie, fare riferimento alla sezione [Strati filtranti](#).

Applicazioni principali: rimozione di materiale solido e/o colloidale.

SUPRAK

Moduli filtranti di profondità

Con la filtrazione di profondità SUPRApak nasce il concetto di “flusso laterale” che offre, a parità di permeabilità con i classici strati o con i moduli SUPRADisc, valori di portata straordinari. La matrice filtrante avvolta su se stessa contiene canali per il transito del vino formando una struttura compatta a elevatissima superficie filtrante. I moduli SUPRApak soddisfano le più elevate esigenze in termini di limpidezza e stabilità microbiologica del prodotto filtrato.

Oltre alla gamma standard SW, nei diversi gradi di permeabilità è disponibile la gamma ZD che, utilizzando solo cellulosa come matrice, garantisce la piena integrità di vini di forte struttura.

Applicazioni principali: rimozione di materiale solido e/o colloidale.

- Serie SW – Setto filtrante in cellulosa/diatomee
 - SW7100 Filtrazione sgrossante
 - SW5900 Filtrazione brillantante
 - SW5700, SW5500, SW5200 Filtrazione finale/sterile
- Serie ZD - Setto filtrante in pura cellulosa
 - ZD5900 Filtrazione brillantante
 - ZD5500, ZD5300, ZD5200 Filtrazione finale/sterile

Moduli filtranti di profondità SUPRApak™

La filtrazione di profondità
diventa a flusso laterale

La filtrazione di profondità SUPRApak introduce una nuova generazione di prodotti dotata di un esclusivo controllo del flusso, la cosiddetta tecnologia “a flusso laterale”.

In risposta alle richieste del mercato di sostituire i tradizionali filtri a strati, Perdomini-IOC ha introdotto il nuovo modulo filtrante SUPRApak. Basati sulla collaudata tecnologia a strati Seitz, i moduli SUPRApak stanno rivoluzionando il mercato dei filtri a strati di profondità.



Filtrazioni

Prodotti Enologici

gamma comp



Perdomini-IOC propone una gamma completa di prodotti per le varie fasi di vinificazione tra cui lieviti, attivanti di fermentazione, protettori, stabilizzanti, chiarificanti, enzimi, tannini e alternativi del legno.



Tutti i prodotti, formulati a seguito di specifici programmi sperimentali, sono portati in cantina con una filosofia che caratterizza ognuno di essi.



Ogni prodotto selezionato viene ulteriormente testato sia internamente che presso laboratori o enti esterni per garantire affidabilità, rispetto della normativa e sicurezza del consumatore finale.



Dalla scelta scrupolosa delle materie prime, dalla lavorazione secondo processi produttivi che rispettano specifici protocolli di lavorazione, dalla rigorosa attenzione all'igiene e dall'attenzione all'ambiente, Perdomini-IOC porta in cantina prodotti di eccellenza.



La forza di un Gruppo



3 Sedi



10 Laboratori di
analisi enologiche



1 Laboratorio specializzato
in filtrazione enologica



2 Laboratori di
Ricerca & Sviluppo



2 Siti produttivi



eccellenza

Perdomini-IOC S.p.A.

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

Inspired by nature.



perdomini-ioc.com

