



Itinerario rosé freschezza

I vini rosati e la loro freschezza

Negli ultimi anni, il rosé è l'unica tipologia di vino ad aver registrato una crescita in termini di frequenza d'acquisto, volume e valore. Già nel 2018, i vini rosati rappresentavano il 28% del volume dei vini fermi, ma il 33% in termini di valore (a titolo di confronto, all'epoca i vini bianchi rappresentavano il 21% in termini di volume e il 19% in termini di valore). Queste tendenze giustificano un'attenzione particolare alle fasi di produzione.

Spesso considerato uno dei processi di vinificazione più tecnici, lo sviluppo dei vini rosati è soggetto a dei protocolli molto specifici, che ruotano tutti intorno alla nozione di freschezza, parte integrante della loro triplice essenza:

- **Visiva:** l'obiettivo di ottenere un colore ben preciso, nonostante il fattore di vulnerabilità ad esso associato;
- **Olfattiva:** sviluppo e conservazione della freschezza aromatica sotto forma di varie espressioni sensoriali;
- **Gustativa:** messa in risalto della freschezza e della morbidezza, limitando l'amarezza.

Queste tendenze giustificano un'attenzione particolare ai processi di produzione. La situazione è resa ancora più complessa dalla grande diversità delle varietà d'uva.

1 L'approccio visivo nel processo di vinificazione dei vini rosati: un gioco di equilibrio e priorità

I mercati privilegiano attualmente vini rosati dal colore chiaro ma marcato, con una tendenza verso una tonalità sempre meno aranciata o gialla. In pratica, questo duplice risultato non è facile da ottenere e si scontra con la variabilità della materia prima (tipo di uva, maturità, resa) e dei parametri di lavorazione.

Alcune fasi richiedono un'attenzione particolare, e questo vale per tutta la gamma di itinerari di produzione:

- **Le alte temperature favoriscono la diffusione delle sostanze coloranti della buccia:** ne consegue la necessità di raccogliere uve sane e fresche (<15°C). Inoltre, le basse temperature permettono di rallentare in generale le ossidasi, che producono un effetto catastrofico sulla vivacità del colore. Per quanto riguarda questo aspetto, la capacità di controllare le basse temperature è fondamentale.

- **Attenzione alle azioni meccaniche:** che si verificano durante le varie fasi della raccolta, del trasporto, del trasferimento alle presse, della diraspatura e pigiatura, del ciclo di pressatura..., queste azioni influenzano l'integrità dell'uva e favoriscono il contatto tra bucce e mosto. Svolgono un ruolo essenziale nell'estrazione della materia colorante. Durante la vendemmia, si raccomanda di utilizzare benne a doppio fondo. La pressatura deve essere delicata e selettiva: utilizzare gli enzimi nella pressa, adattando il programma

di pressatura (bassa pressione) onde evitare l'estrazione di colore e tannini. È necessario procedere all'inertizzazione della pressa durante il riempimento.

- L'aggiunta di **lieviti inattivati ricchi in glutatone** nella fase pre-fermentativa (uva, mosto) fornisce una protezione antiossidante supplementare e riduce significativamente l'ingiallimento. Ciò è altamente raccomandato per varietà di uva come grenache o cinsault, note per i loro bassi livelli di glutatone e alti livelli di acidi fenolici, o per la stabulazione a freddo del mosto sulle fecce.

- **Eliminazione del colore in eccesso** e/o responsabile della produzione di ingiallimenti avanzati: sono oggi disponibili prodotti per il collaggio altamente selettivi e innovativi che possono essere utilizzati nelle fasi iniziali del processo, come spesso si raccomanda, o in modo più curativo sui vini. Alcuni di essi, derivati della chitina, rappresentano anche un'alternativa ai prodotti di origine animale e a quelli allergenici o di sintesi.

- **Fermentazione:** ricordiamo che la perdita di intensità colorante è in media di circa il 50% durante la FA, con variazioni significative da una vasca all'altra, a seconda del lievito, del livello alcolico, dell'acidità e dei tannini.

- **Stabilizzazione:** alcune pratiche di fine processo sono dannose per il colore dei vini rosati. Questa fase cruciale potrebbe essere attuata con strumenti più delicati. In particolare, la presenza di SO₂ provoca una decolorazione degli antociani e una riduzione del colore rosso, parzialmente reversibile.

2

Conservare la freschezza aromatica in tutta la sua diversità

Le operazioni pre-fermentative antiossidanti, come descritto sopra, sono altrettanto importanti per conservare la freschezza aromatica.

In generale, quando parliamo di uve o di stabulazione sulle fecce per l'espressione dei profili tiolici, sono necessarie operazioni di bioprotezione microbiologica e/o di solfitazione per limitare i rischi di innesco precoce della fermentazione e per evitare sviluppi microbici indesiderati.

Successivamente, diversi percorsi di fermentazione consentono non solo di adattarsi al potenziale aromatico del prodotto raccolto, ma anche di raggiungere l'obiettivo sensoriale ricercato per i vini rosati. Il controllo dell'orientamento aromatico è ora possibile, non solo attraverso la scelta del lievito, ma anche selezionando il tipo di nutrimento e il momento della sua aggiunta; tutto ciò influenza in modo significativo il metabolismo aromatico del lievito.

Se si desidera l'invecchiamento del vino, è necessario controllare la qualità delle fecce.

3

Freschezza in bocca: un equilibrio tra acidità e morbidezza

È chiaro che la percezione dell'acidità ha un ruolo di primaria importanza quando si parla di freschezza e che è quindi necessario considerare un riequilibrio. Anche per i vini rosati l'obiettivo è quello di ridurre alcune sensazioni di aggressività, senza appesantire il vino. Esistono due approcci:

- utilizzare tecniche sottrattive, come il collaggio, che consentono di eliminare i polifenoli troppo reattivi a livello sensoriale;
- utilizzare tecniche additive, che limitano la reattività gustativa di queste sostanze attraverso meccanismi di interazione con molecole che le "racchiudono" o le stabilizzano, come ad esempio i polisaccaridi. Le formulazioni a base di mannoproteine di lievito sono particolarmente adatte in questi casi.



Amile



Fiori & Frutti



Tioli



Esteri



Freschezza



Low SO₂



BIO

Itinerari tecnici dedicati per ogni prodotto, in linea con i propri requisiti ed obiettivi

Le pagine che seguono propongono diverse possibilità di itinerario in merito ai principali profili di freschezza che si vogliono ottenere per i vini rosati. Questi itinerari di produzione non pretendono di far fronte a tutte le situazioni, né devono essere seguiti alla lettera, ma presentano opzioni tecniche a partire dalle quali gli enologi possono attuare le proprie procedure e ottenere dei vantaggi in termini di competitività, in linea con i loro requisiti ed obiettivi.

Itinerario Rosé Freschezza

La qualità percepita di un vino rosato si basa in gran parte sulla freschezza che lo caratterizza su tre livelli: visivo, aromatico e gustativo. Tuttavia, l'enologo può giocare con i diversi aspetti di questa freschezza attuando scelte tecniche che garantiscono la qualità e la differenziazione dei vini rosati

Fasi comuni ai diversi stili di vino rosato

Fasi specifiche dello stile di vino rosato evocato da questo colore



	ROSATI AMILICI		ROSATI FLOREALI E CON NOTE DI FRUTTA CARNOSA		ROSATI TIOLICI	
Benne per l'uva / Ricevimento dell'uva	PROTEGGO LA MIA UVA	PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE TANIN CRISTALLIN™ 2 - 5 g/hL	MASSIMA PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE .e ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ 5 - 10 g/hL	BIOPROTEZIONE CONTRO LA FLORA INDESIDERABILE IOC GAÏA™ 7 to 10 g/hL O IOC CALYPSO™ 7 - 10 g /hL		
Ricevimento dell'uva / Pressatura	ESTRAGGO IL MIO POTENZIALE / PREPARO LA MIA CHIARIFICA	CHIARIFICA MYZYM READY EXTREM™ 1 - 2 mL/hL	ESTRAZIONE E RILEVAZIONE DEI PRECURSORI AROMATICI DURANTE LA PRESSATURA O LA STABULAZIONE SULLE FECCE		MYZYM WHITE FRUITS™ 1 - 3 g/100 kg di uva	
Stabulazione e/o chiarifica del mosto	PROTEGGO IL MIO MOSTO				FULLPROTECT™ 30 g/hL	IN PRESENZA DI RAME TRAP' METALS™ 20 - 70 g/hL STABILIZZAZIONE A FREDDO SULLE FECCE IOC CALYPSO™ 7 - 10 g/hL
	ELIMINO I COMPOSTI OSSIDATI/OSSIDABILI	INOFINE V™ 10 - 40 g/hL O SE L'UVA È MATURA E IL MOSTO È RICCO IN POLIFENOLI Qi FINE™ 10 - 40 g/hL O SE FLOTTAZIONE Qi UP XC MES™ 5 - 15 cL/hL				
Bioacidificazione e miglioramento della complessità	RESTAURO IL MIO EQUILIBRIO DI FRESCHEZZA	SE L'ACIDITÀ È INSUFFICIENTE IOC BOREAL™ 25 g/hL				
Reidratazione dei lieviti	PROTEGGO I MIE LIEVITI	SE T°<16°C O MOSTO <100 NTU ACTIPROTECT ROSÉ™ 30 g/hL durante la reidratazione (rafforzano il lievito così da ottimizzare l'assimilazione dei precursori aromatici)				
Inoculo: 20 g/hL	SELEZIONO IL POTENZIALE AROMATICO DA VALORIZZARE	50-80 NTU 12-15°C IOC B 2000™ Fragola, banana esteri d'acetato IOC BE FRUITS™ Fragola, banana, senza SO ₂	80-130 NTU 14-18°C IOC FRESH ROSÉ™ Ananas, fiori, spezie, esteri, terpenoli	60 - 100 NTU 15-17°C IOC RÉVÉLATION THIOLS™ Agrumi, 3MH IOC BE THIOLS™ Agrumi senza SO ₂	90-160 NTU ~ 18°C IOC RÉVÉLATION THIOLS™ Frutto della passione, guava	
Nutrizione	GARANTISCO UNA BUONA CINETICA DI FERMENTAZIONE E LA RIVELAZIONE DEL POTENZIALE AROAMTICO	PROMUOVO IL BENESSERE DEL LIEVITO E LA RIVELAZIONE DEGLI AROMI NATJJA™ 40 g/hL dopo l'inoculo				
Chiarifica qualitativa dopo la FA	OSSIDAZIONE/ AMAREZZA/ COLORE	PREVENTIVO E CURATIVO Qi FINE™ 5 - 10 g/hL	CURATIVO Qi No[Ox]™ 5 - 20 g/hL			
Affinamento dei vini pre-imbottigliamento	VALORIZZO E PROTEGGO LA QUALITÀ DEL MIO VINO	PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE Leganti e stabilizzanti di aromi e colore ULTIMA JUMP™ 5 - 10 g/hL O FRESCHEZZA E RIDUZIONE DELL'AMAREZZA ULTIMA FRESH™ 2 - 10 g/hL O MORBIDEZZA E DOLCEZZA IN BOCCA ULTIMA SOFT™ 2 - 10 g/hL				



Low SO₂

Itinerario per soluzioni a basse impiego di SO₂

Consapevoli che la freschezza è la parola chiave per i vini rosati, è ancora più pericoloso pensare di fare a meno dei solfiti, correndo quindi il rischio di rendere il vino più vulnerabile sia all'ossidazione che alle alterazioni microbiche. Esistono tuttavia strumenti tecnici che, in combinazione con un monitoraggio attento, aiutano a ridurre il contenuto di solfiti nei vini rosati.

- Fasi comuni ai diversi stili di vino rosato
- Fasi specifiche dello stile di vino rosato evocato da questo colore



	ESTERI ROSATI		ROSATI TIOLICI			
Benne per l'uva / Ricevimento dell'uva	PROTEGGO LA MIA UVA	PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE  FULLPROTECT™ 30 g /hL	 ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ 5 - 10 g	BIOPROTEZIONE CONTRO LA FLORA INDESIDERATA  IOC GAÏA™ 10 g/hL	 IOC CALYPSO™ 7 - 10 g/hL	
Ricevimento dell'uva / Pressatura	ESTRAGGO IL MIO POTENZIALE / PREPARO LA MIA CHIARIFICA	CHIARIFICA  MYZYM READY EXTREM™ 1 - 2 mL/hL	ESTRAZIONE E RIVELAZIONE DEI PRECURSORI AROMATICI DURANTE LA PRESSATURA O LA STABULAZIONE SULLE FECCE  MYZYM WHITE FRUITS™ 1 - 3 g/100 kg di uva			
Stabulazione e/o chiarifica del mosto	PROTEGGO IL MIO MOSTO	PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE  FULLPROTECT™ 15 g / hL (30 g/hL se non aggiunto alla benna)	BIOPROTEGGO IL MIO POTENZIALE AROMATICO  IOC CALYPSO™ 7 - 10 g/hL			
	ELIMINO I COMPOSTI OSSIDATI / OSSIDABILI	 Qi FINE™ 10 - 40 g/hL	SE FLOTTAZIONE  Qi UP XC MES™ 5 - 15 cL/hL	IN PRESENZA DI RAME	TRAP' METALS™ 20 - 70 g/hL	
Bioacidificazione e miglioramento della complessità	RESTAURO IL MIO EQUILIBRIO DI FRESCHEZZA	SE L'ACIDITÀ È INSUFFICIENTE  IOC BOREAL™ 25 g /hL				
Reidratazione dei lieviti	PROTEGGO I MIEI LIEVITI	SE T°<16°C O IL MOSTO <100 NTU ACTIPROTECT ROSÉ™ 30 g/hL durante la reidratazione (rafforzano il lievito così da ottimizzare l'assimilazione dei precursori aromatici)				
Inoculo: 20 g/hL	SELEZIONO IL POTENZIALE AROMATICO DA VALORIZZARE	50-130 NTU 12-18°C  IOC BE FRUITS™ Fragola, banana, esteri, senza SO ₂		60-100 NTU 15-18°C  IOC BE THIOLS™ Tioli fruttati, senza produzione di SO ₂		
Durante la FA coinoculo o stabilizzazione	ANTICIPO LE MALOLATTICHE PRECOCI INDESIDERATE (se il pH è sensibile)	ASSICURO UNA FML PRIVA DI ALTERAZIONI E NOTE INDESIDERATE Proteggo la purezza e la freschezza delle note fruttate EXTRAFLORE PURE FRUIT™ 1 g/hL				 EXTRAFLORE CO'IN™ 1 g/hL
Nutrizione	GARANTISCO UNA BUONA CINETICA DI FERMENTAZIONE E LA RIVELAZIONE DEL POTENZIALE AROMATICO	DOPO L'INOCULO  NATJJA™ 40 g/hL	INIZIO DALLA FA  GLUTAROM EXTRA™ 20 g/hL (arricchimento del vino in glutazione)			
Chiarifica qualitativa Post-FA	OSSIDAZIONE/ AMAREZZA/ COLORE	PREVENTIVO E CURATIVO  Qi FINE™ 5 -10 g/hL	CURATIVO  Qi No[Ox]™ 5 - 20 g/hL			
Protezione e affinamento dei vini pre-imbottigliamento	VALORIZZO E PROTEGGO LA QUALITA' DEL MIO VINO	PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE Leganti e stabilizzanti di aromi e colore  ULTIMA JUMP™ 5 - 10 g/hL				

Itinerario rosé base per i vini spumanti

Fasi comuni ai diversi stili di vino rosato
Fasi specifiche dello stile di vino rosato evocato da questo colore



La realizzazione di un vino spumante, rosato o meno, deve essere motivata dal desiderio di creare un prodotto unico. Per definirne il profilo, è quindi necessario attuare alcune scelte necessarie fin dalla vendemmia: selezione delle varietà d'uva, livello di maturazione e soprattutto un'attenzione particolare allo stato sanitario del prodotto. Senza dimenticare la specificità di alcune scelte enologiche per questi vini destinati alla presa di spuma.

	ROSATI IN FASE LIQUIDA	ROSATI IN MACERAZIONE	ROSSI IN ASSEMBLAGGIO
Benne per l'uva/ Ricevimento dell'uva	PROTEGGO IL MIO RACCOLTO	PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE FULLPROTECT™ 10 g/hL TANIN CRISTALLIN™ 2 - 5 g/hL MASSIMA PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE e ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ 5 - 10 g/hL	PROTEZIONE CONTRO LA FLORA INDESIDERATA Gaia IOC GAÏA™ 7 - 10 g/hL
Ricevimento dell'uva/ Pressatura	SELEZIONO LA QUALITA' DEL MIO MOSTO (EVITO IL MOSTO TROPPO TANNICO)	PRESSATURA: DEBOLE AUMENTO DI PRESSIONE (1BAR) CHIARIFICA: MYZYM READY EXTREM™ 11 - 2 mL/hL	ESTRAZIONE MYZYM MPF™ 1 - 3 g/ 100 kg d'uva TANNIZZAZIONE TANIN SR TERROIR™ 5 g/hL VOLUTAN™ 1,5 cL/hL
Chiarifica del mosto Evito i mosti troppo tannici	PROTEGGO IL MIO MOSTO	PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE FULLPROTECT™ 20 g / hL (30 g/hL se non aggiunto alla benna)	
	ELIMINO I COMPOSTI OSSIDATI E/O OSSIDABILI	Qi FINE™ 10 - 40 g/hL COLORPROTECT V™ 20 - 60 g/hL SE FLOTTAZIONE Qi UP XC MES™ 5 - 15 cL/hL ACTICARBONE ENO™ a secondo dell'intensità del colore	
Acidificazione biologica e miglioramento della complessità	RESTAURO IL MIO EQUILIBRIO DI FRESCHEZZA	IOC BOREAL™ 25 g/hL	
Inoculo: 20 g/hL con protettore durante la reidratazione 30 g/hL	SELEZIONO IL POTENZIALE AROMATICO DA VALORIZZARE	16-18°C FINEZZA 30-50 NTU INTENSITA' 150 NTU IOC BE FRUITS™ Fragola, caramella, banana, senza SO ₂ IOC BE THIOLS™ Agrumi, senza SO ₂	T° AF 15-18°C IOC FRESH ROSÉ™ Ananas, fiori, spezie T° AF 15-18°C IOC BE FRESH™ Frutti freschi rossi e neri, senza SO ₂
Nutrizione	GARANTISCO UNA BUONA CINETICA DI FERMENTAZIONE E LA RIVELAZIONE DEL POTENZIALE AROAMTICO	DOPO L'INOCULO ACTIVIT O™ 20 g/hL ACTIVIT™ 20 g/hL GLUTAROM EXTRA™ 20 g/hL	1/3 FERMENTATIONE ACTIVIT O™ 20 g/hL ACTIVIT™ 20 g/hL + SEYAN <150 MG/L DAP 10 - 40 g/hL
Prevenzione mediante chiarifica qualitativa	OSSIDAZIONE/COLORE/ CHIARIFICA/ DEPROTEINIZZAZIONE	BENTONITE L100™ 30 - 40 g/hL SE DI COLORE ARANCIO POLYOXYL L100™ 25 cL/hL	DENSITA' SVINATURA 1010 - 1005
FML	GARANTISCO LA STABILITA' MICROBIOLOGICA	PH <3,2 INOBACTER™ PH >3,2 EXTRAFORE PURE FRUIT™	ASSICURO UNA FML PRIVA DI ALTERAZIONI E NOTE INDESIDATEE Proteggerò la purezza e la freschezza delle note fruttate EXTRAFORE PURE FRUIT™ + NUTRIFLORE FML™ 25 g/hL

Itinerario BIO EU e NOP

La vinificazione biologica e/o NOP impone ulteriori vincoli per la vinificazione in ros . Sono tuttavia disponibili alternative compatibili con queste normative.

Fasi comuni ai diversi stili di vino rosati

Fasi specifiche per lo stile di vino rosato evocato da questo colore



	ROSATI AMILICI	ROSATI FLOREALI E CON NOTE DI FRUTTA CARNOSA	ROSATI TIOLICI
Benne per l'uva/ Ricevimento dell'uva	PROTEGGO IL MIO RACCOLTO PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE TANIN CRISTALLIN™ 2 - 5 g/hL	MASSIMA PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ 5 - 10 g/hL	BIOPROTEZIONE CONTRO LA FLORA INDESIDERATA IOC GAÏA™ 7 - 10 g/hL 0 IOC CALYPSO™ 10 g/hL
Ricevimento dell'uva/ Pressatura	ESTRAGGO IL MIO POTENZIALE/PREPARO LA MIA CHIARIFICA CHIARIFICA MYZYM READY EXTREM™ 1 - 2 mL/hL		
Stabulazione e/o chiarifica del mosto	PROTEGGO IL MIO MOSTO		PROTEZIONE CONRO L'OSSIDAZIONE FULLPROTECT™ 30 g/hL STABILIZZAZIONE A FREDDO SULLE FECCE IOC CALYPSO™ 7 - 10 g/hL
	ELIMINO I COMPOSTI OSSIDATI/OSSIDABILI INOFINE V™ 10 - 40 g/hL 0 SE L'UVA È MATURA E IL MOSTO RICCO IN POLIFENOLI Qi FINE™ 10 - 40 g/hL 0 SE FLOTTAZIONE Qi UP XC MES V™ 5 - 15 cL/hL		
Acidificazione biologica e miglioramento della complessità	RESTAURO IL MIO EQUILIBRIO SE L'ACIDITA' È INSUFFICIENTE IOC BOREAL™ 25 g/hL		
Reidratazione dei lieviti	PROTEGGO I MIEI LIEVITI SET°<16°C O MUSTO<100 NTU ACTIPROTECT ROSÉ™ 30 g/hL durante la reidratazione (rafforzano il lievito così da ottenere l'assimilazione dei precursori aroamtici)		
Inoculo: 20g/hL	SELEZIONO IL POTENZIALE AROMATICO DA VALORIZZARE 50-80 NTU 12-15°C IOC B 2000™ Fragola, banana IOC BE FRUITS™ Fragola, banana senza SO₂	80-130 NTU 14-18°C IOC FRESH ROSÉ™ Ananas, fiori, spezie, esteri, torpenali...	60-100 NTU 15-17°C IOC RÉVÉLATION THIOLS™ Agrumi, 3MH IOC BE THIOLS™ Agrumi, senza SO₂ 90-160 NTU ≈18°C IOC RÉVÉLATION THIOLS™ Frutto della passione, guava
Nutrizione	GARANTISCO UNA BUONA CINETICA DI FERMENTAZIONE E LA RIVELAZIONE DEL POTENZIALE AROMATICO PROMUOVO IL BENESSERE DEL LIEVIT E LA RIVELAZIONE DEGLI AROMI NATJJA™ 40 g/hL dopo l'inoculo 0 RIDUCO L'INIBIZIONE DEGLI AROMI E DEGLI ODORI SOLFOROSI ACTIVIT NAT™ Dopo l'inoculo: 20g/hL 1/3 FA: 20 g/hL		
Chiarifica qualitativa post FA	OSSIDAZIONE/AMAREZZA/COLORE PREVENTIVO E CURATIVO Qi FINE™ 5 to 10 g/hL CURATIVO Qi No[Ox]™ 5 - 20 g/hL		
Protezione e affinamento dei vini pre-imbottigliamento	VALORIZZO E PROTEGGO LA QUALITA' DEL MIO VINO PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE Leganti e stabilizzanti di aromi e colore ULTIMA JUMP™ 5 - 10 g/hL 0 PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE ULTIMA FRESH™ 2 - 10 g/hL 0 MORBIDEZZA E DOLCEZZA IN BOCCA ULTIMA SOFT™ 2 - 10 g/hL		

Alcune soluzioni chiave per i vini rosati



FULLPROTECT™ e GLUTAROM EXTRA™

Protezione degli aromi e del colore dei mosti e dei vini rosati

FULLPROTECT™ si basa sulla sinergia tra il potere riducente globale di un lievito inattivato (avente la capacità di stabilizzare pigmenti e aromi attraverso legami con i polisaccaridi) e l'azione antiossidante di un tannino. GLUTAROM EXTRA™ presenta un elevato e garantito livello di glutazione ridotto, un potente nucleofilo che limita le ossidazioni secondarie del colore e degli aromi. Nella vinificazione in rosé, queste due soluzioni sono essenziali per conservare la freschezza dei vini.



ESSENTIAL ANTIOXIDANT™

Tannino gallico estremamente puro con un'elevata capacità antiossidante

Selezionato in collaborazione con l'INRAE, Supagro Montpellier e l'Università di Montpellier, ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ contiene polifenoli facilmente ossidabili: esso quindi si "sacrifica" per conservare gli aromi e i loro precursori, consentendo anche una migliore inibizione dell'attività laccasica. Non aggiunge amarezza alle dosi consigliate.



IOC CALYPSO™

Rivelazione e protezione degli aromi durante la stabulazione sulle fecce

IOC Calypso™ è un lievito Metschnikowia pulcherrima, selezionato per la sua specifica attività enzimatica. Utilizzato durante la stabulazione a freddo sulle fecce, IOC CALYPSO™ è uno strumento innovativo di bioprotezione attentamente sviluppato per limitare l'uso di SO₂. Possiede un'attività enzimatica specifica che rivela i precursori aromatici durante la stabulazione del mosto. IOC CALYPSO™ protegge gli aromi rilasciati e il colore dei vini dall'ossidazione o da un inizio precoce di fermentazione a cui il mosto è particolarmente sensibile durante la stabulazione a freddo.



Qi FINE™ e Qi UP XC™

Innovazioni a base di chitosano per le chiarifiche che proteggono mosti e vini

Questi coadiuvanti di chiarificazione statica (Qi FINE™) o di flottazione (Qi UP XC™) beneficiano entrambi dell'azione antiradicalica (e quindi antiossidante) del chitosano, nonché delle sue notevoli capacità d'interazione con i polifenoli ossidabili e ossidati grazie alla sua elevata densità di carica. Questi due prodotti contribuiscono così sia alla conservazione della freschezza aromatica e visiva, che all'ottenimento di una struttura tannica meno aggressiva.

ACTIPROTECT ROSÉ™

Protettore dei lieviti per lo sviluppo aromatico dei vini rosati

ACTIPROTECT ROSÉ™ è un protettore di nuova generazione: deriva da un ceppo di lievito selezionato per la sua eccezionale capacità di produrre steroli, autolizzato secondo un processo specifico per la concentrazione di questi steroli e assemblato con un lievito inattivato particolarmente ricco in minerali e vitamine. Questa composizione unica gli conferisce una capacità ineguagliabile di rafforzamento della membrana del lievito attivo durante la reidratazione. La membrana plasmatica assicura quindi scambi ottimali dal mosto alla cellula, in particolare dei precursori aromatici. Il lievito può quindi rivelare tutto il potenziale aromatico del mosto per i vini rosati, in totale sicurezza fermentativa, anche in condizioni di stress (chiarificazione energica del mosto e basse temperature).



IOC BE FRUIT™ e IOC BE THIOLS™

I lieviti IOC BE™, che non producono SO₂, sono il risultato di una tecnologia innovativa di selezione dei lieviti assistita da marcatori. Questi lieviti, che beneficiano di un patrimonio enologico e sensoriale d'elevata qualità, si dimostrano altamente specifici per ciò che riguarda il contributo aromatico e le condizioni d'impiego. I lieviti IOC BE uniscono quindi questa potente capacità di miglioramento organolettico all'incapacità di produrre SO₂. Generano, inoltre, pochissimo etanale e molto raramente H₂S.