PER EVITARE OGNI TIPO DI MALNUTRIZIONE SCEGLI IL MENÙ PIÙ ADATTO AL TUO LIEVITO!

La nutrizione dei lieviti è una prassi ormai consolidata e ritenuta essenziale in ambiente enologico per ottenere le migliori prestazioni tecnico sensoriali dal lievito. L'esperienza insegna che lieviti mal nutriti, oltre a non esprimere al meglio le caratteristiche enologiche che si vogliono conferire al vino, possono innescare processi non desiderati (produzione di off-flavours, acetaldeide ecc.), e quindi rappresentare una perdita in termini di resa sia del lievito che di valorizzazione del prodotto finito. Si può per questo intuire quanto sia importante la scelta del nutriente/i ideali per ottimizzare le prestazioni dei lieviti inoculati. Numerosi studi hanno dimostrato come il tipo di nutrizione induce maggiori differenze sensoriali nel vino rispetto al ceppo di lievito!

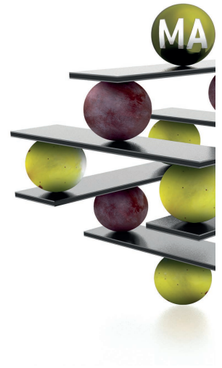
Composizione		Sorgente di azoto		Azoto assimilabile apportato (mg/L) da aggiunta di 40 g/hL		Azoto ammoniacale		Fattori apportati dal lievito				Altro	
		Azoto Organico	Azoto minerale	Calcolo diretto	Calcolo teorico	Fosfati	Solfati	Aminoacidi	Steroli e lipidi	Minerali	Vitamine	Tiamina aggiunta	Cellulosa
Protettori di lievito	Ecobiol pied de cuve			na	na			na	•••	••••	••••		
	Ecobiol pied de cuve Arom			na	na			na	••••••	•••	••••		
Stimolazione del metabolismo aromatico	Natija™ *	•••••		13	35			•••••	•	•••••	••••		
	Natija Fizz™ *	•••••		13	35			•••••	•	••••••	••••		
Nutrienti organici	Activit O	••••••		17	45			••••••	•	•••	•••	•••	
	Extra PM	••••		12	31			••••	•	•••	•••		
	Activit Safe™	•••		8	20			•••	••	••	••		
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						••••••	

* Contiene chitosano specifico per effetto antiradicalico.

BATTERI ENOLOGICI IOC: PER APPAGARE I TUOI SENSI.

Per non rischiare di compromettere tutto il lavoro fatto in vendemmia e per il completamento del lavoro svolto dai lieviti, i batteri enologici IOC rappresentano il top di gamma nelle applicazioni per la vinificazione. Permettono di controllare i processi garantendo linearità nelle caratteristiche olfattive e gustative che si vogliono conferire ai propri vini. Nel mondo enologico moderno essere in grado di fornire la massima linearità di prodotto all'interno della stagione di vendemmia rappresenta un notevole punto di forza commerciale, ed una maggiore garanzia per i Vostri acquirenti.

	Tipologia prodotto	Extraflore Co-In MBR (inoculo diretto)	Extraflore Complexity MBR (inoculo diretto)	IOC Maxiflore Satin 1-Step (prepar. breve)	IOC Maxiflore Elite 1-Step (prepar. breve)	IOC Inobacter Standard (Pied de cuve)	Extraflore Pure Fruit MBR (inoculo diretto)
Caratteristiche tecniche sensoriali	Semplicità d'uso	••••	••••	•••	•••	••	••••
	Co-inoculo	••••	••	••••	••	•	••••
	Inoculo sequenziale	••	••••	••••	••••	••••	••••
	Parametri applicativi	Alcol 14% pH > 3,25 SO_2 tot < 60 mg/l Temp > 18°C	Alcol 14% pH > 3,15 SO_2 tot < 40 mg/l Temp > 18°C	Alcol 16% pH > 3,25 SO_2 tot < 60 mg/l Temp > 18°C	Alcol 15,5% pH > 3,10 SO_2 tot < 60 mg/l Temp > 18°C	Alcol 13,5% pH > 2,90 SO_2 tot < 60 mg/l Temp > 16°C	Alcol 16,5% pH > 3,10 SO_2 tot < 50 mg/l Temp > 15°C
	Resistenza ai polifenoli	••	••	••••	••	-	••••
	Complessità aromatica	••••	••••	••	••••	•••	•••
	Diacetile	Nullo se in coinoculo	Medio	Molto basso	Importante	Molto basso	Molto basso
	Speziato	•	••••	••	••••	••••	•
	Fruttato	••••	••	•••	••	•••	••••
	Grassezza	••	•••	••••	•••	•••	•••
Applicazioni enologiche	Vini bianchi	••••	••	••	••••	••••	••
	Vini rossi	••••	••••	••••	••••	••	••••
	Vini rosati	••	•	•	•	••	••
	Vino novello	••••	•	•	•	••	••••
	Base spumante	•	•	•	•	••••	•



CUVÉE

SPECIALE **VENDEMMIA 2023**

PERIODICO ENOLOGICO DI INFORMAZIONE

Biotecnologie, coadiuvanti, detergenti e filtrazione per l'enologia

Perdomini IOC
Révélons votre différence

Perdomini-IOC

LE NOVITÀ 2023

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

Essential Ready Hawa™

ESSENTIAL READY HAWA™ è una miscela di tannini proposta in forma liquida. Grazie alla presenza di un tannino di quercia appositamente selezionato, in sinergia con il corredo polifenolico e polisaccaridico del vino, apporta struttura valorizzando il bouquet aromatico del vino; la componente gallica presente nella formulazione conferisce potere antiossidante/antossidasico. I vini trattati risulteranno quindi più strutturati e più resistenti alle ossidazioni. ESSENTIAL READY HAWA™ contribuisce inoltre alla stabilizzazione della materia colorante. Su vini rossi, bianchi e rosati può essere utilizzato durante le fasi di affinamento e di pre-imbottigliamento.

Essential Fine Barrel™

ESSENTIAL FINE BARREL™ è un tannino derivante da legno di quercia. Utilizzato nella fase di preimbottigliamento, grazie alle sue proprietà antiossidanti, permette di preservare le note fruttate del vino, ne esalta l'intensità e la pienezza olfattiva e fa risaltare le note più eleganti tipiche dell'affinamento in botte.
ESSENTIAL FINE BARREL™ può essere utilizzato anche per arricchire in tannini i vini affinati in botti di secondo o terzo passaggio consentendo un tempo di invecchiamento più lungo e un'evoluzione ottimale del vino.
ESSENTIAL FINE BARREL™ contrasta l'insorgere di sentori ridotti nei vini affinati in acciaio.

Edifys Rilievo™

EDIFYS RILIEVO™ è un trattamento a base di specifici lieviti inattivati da utilizzare durante la fermentazione dei vini rossi. EDIFYS RILIEVO™ permette di amplificare rapidamente la prima percezione di volume e struttura del vino, grazie alle interazioni tra polisaccaridi e composti fenolici; l'intensità tannica si armonizza a metà palato rivelando una maggiore percezione di freschezza.
L'assenza d'attività solfito-reduttasi garantisce, inoltre, la neutralità nei confronti dei sentori solforosi noti come "riduzione".

Edifys Inciso™

EDIFYS INCISO™ è un trattamento a base di specifici lieviti inattivati da utilizzare durante la fermentazione dei vini rossi. EDIFYS INCISO™ migliora la qualità gustativa dei vini riducendo il sentore di amaro e di verde caratteristico di alcuni tannini. La ridotta intensità tannica equilibra il finale, migliorando la sensazione generale di maturazione. L'assenza d'attività solfito-reduttasi garantisce, inoltre, la neutralità nei confronti dei sentori solforosi noti come "riduzione".

edifys rilievo INCISO

GAMMA EDIFYS™

EDIFICARE LA DINAMICA DELLE PERCEZIONI DEI VINI ROSSI

EDIFYS™ è un progetto del gruppo R&D di IOC che ha portato allo sviluppo di due prodotti pensati per ottenere già dalla fine della fermentazione alcolica vini pronti secondo i diversi stili ricercati. Derivati al 100% da specifici lieviti inattivati, i due prodotti della gamma, EDIFYS RILIEVO™ ed EDIFYS INCISO™ , permettono di "scolpire" ossia di indirizzare la "dinamica delle percezioni" (sensazioni gustative) verso i profili sensoriali desiderati, esaltando la tipicità del vino.

EDIFYS RILIEVO™
Incrementa la percezione di volume, struttura e freschezza, migliorando la sensazione a metà palato.

EDIFYS INCISO™
Attenua la sensazione d'amaro e d'astringenza verso una maggiore maturità aromatica migliorando la morbidezza sul finale in bocca.

	PRIMA IMPRESSIONE IN BOCCA, METÀ PALATO		FINALE IN BOCCA		SENSAZIONE GLOBALE	
	Intensifica il volume e la morbidezza	Intensifica la rotondità e la dolcezza	Diminuisce l'astringenza	Diminuisce il carattere amaro e acerbo dei tannini	Freschezza	Maturità
EDIFYS RILIEVO™	••••	••••	••		••••	••
EDIFYS INCISO™	••	••	••••	••••	••	••••

EDIFYS RILIEVO™

ALTERNATIVA ALLE FECCE DI LIEVITO

Incrementa la percezione di volume, struttura e freschezza migliorando la sensazione a metà palato.

EDIFYS RILIEVO™ è un trattamento a base di specifici lieviti inattivati da utilizzare durante la fermentazione dei vini rossi. **EDIFYS RILIEVO™** permette di amplificare rapidamente la prima percezione di volume e struttura del vino, grazie alle interazioni tra polisaccaridi e composti fenolici; l'intensità tannica si armonizza a metà palato rivelando una maggiore percezione di freschezza.

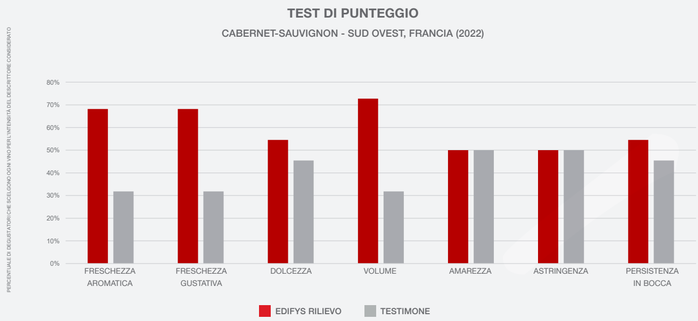
L'assenza d'attività solfito-reduttasi garantisce, inoltre, la neutralità nei confronti dei sentori solforosi noti come "riduzione".

Migliorare la prima impressione in bocca.

L'evoluzione climatica può portare a dover scegliere tra maturità tecnologica e maturità fenolica. Spesso è l'equilibrio tra zucchero/acidità a imporre la scelta sulla data di raccolta, anche se l'estraibilità e la natura dei polifenoli non è sempre ottimale.

In queste condizioni, la prima impressione in bocca dei vini rossi può essere carente di morbidezza e dare una percezione di poca struttura.

Tra le diverse frazioni di lievito, **EDIFYS RILIEVO™** è stato selezionato per la sua azione favorevole all'incremento di volume e pienezza fino a metà palato. Grazie al rilascio di polisaccaridi, contribuisce a migliorare le prime impressioni in bocca, conferendo struttura al vino.



EDIFYS INCISO™

ALTERNATIVA ALLE FECCE DI LIEVITO

Attenua la sensazione d'amaro e d'astringenza verso una maggiore maturità aromatica, migliorando la morbidezza sul finale in bocca.

EDIFYS INCISO™ è un trattamento a base di specifici lieviti inattivati da utilizzare durante la fermentazione dei vini rossi.

EDIFYS INCISO™ migliora la qualità gustativa dei vini riducendo il sentore di amaro e di verde caratteristico di alcuni tannini. La ridotta intensità tannica equilibra il finale, migliorando la sensazione generale di maturazione. L'assenza d'attività solfito-reduttasi garantisce, inoltre, la neutralità nei confronti dei sentori solforosi noti come "riduzione".

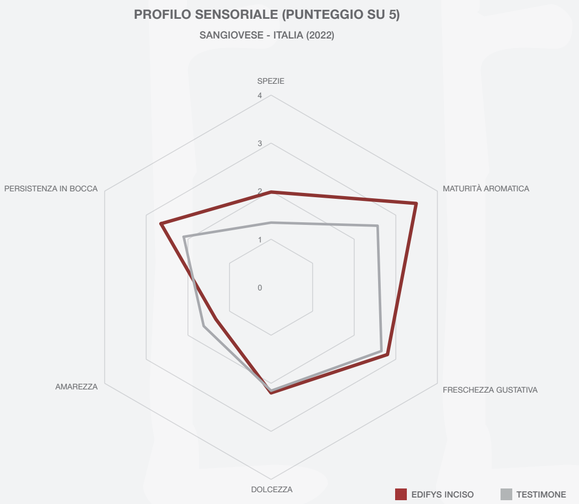
Addolcire il finale.

L'evoluzione climatica può portare a dover scegliere tra maturità tecnologica e maturità fenolica. Spesso è l'equilibrio tra zucchero/acidità a imporre la scelta sulla data di raccolta, sebbene la maturità dei tannini non sia sempre ottimale.

In queste condizioni, il finale dei vini rossi può soffrire di un eccesso di reattività tannica, che si traduce con una sensazione di acerbo.

Tra le diverse frazioni di lievito, **EDIFYS INCISO™** è stato selezionato per la sua propensione ad attenuare la percezione di amaro e/o astringenza quando queste caratteristiche sono troppo aggressive.

I suoi polisaccaridi contribuiscono a limitare la presenza dei polifenoli più reattivi nei confronti della mucosa orale, responsabili della sensazione di secchezza.



Perdomini-IOC

LA GAMMA PRODOTTI

= **Prodotti enologici AUTORIZZATI nella produzione di vini biologici come previsto dal Regolamento (EU) N.2018/1584.**
Essi sono direttamente ammessi o ammessi se ottenuti da materie prime certificate, se disponibili (prodotti indicati con * / richiedere specifica dichiarazione a Perdomini-IOC).

= **Prodotto con certificazione BIO.**

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

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

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

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

Activit Safe™
Activit Safe™ è un nutriente 100% organico, specifico per essere dosato a 2/3 della fermentazione alcolica, composto da un autolisato di lievito ricco di azoto amminico e da pareti cellulari del lievito che permettono di adsorbire le tossine inibenti accumulate durante la fermentazione. Activit Safe™ permette alle popolazioni di lievito di attivare il proprio metabolismo per il consumo di zuccheri e di limitare lo stress del lievito dovuto all'accumulo di sostanze tossiche.

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

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

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

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

Ecobiol Blanc
Prodotto derivante da scorze di lievito, ottenute appositamente da un ceppo naturalmente ricco in glutatione. Utilizzato durante la fermentazione rilascia il glutatione e i polisaccaridi naturali, si ottengono in questo modo vini più fruttati e morbidi.

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

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

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

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

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

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

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

Natjja™
Nutriente organico sviluppato per migliorare e proteggere il benessere e le condizioni fisiologiche dei lieviti enologici nel corso della fermentazione alcolica, con conseguente ottimizzazione dello sviluppo aromatico. Grazie alla presenza di uno speciale chitosano di origine fungina con effetto anti-radicali liberi e grazie allo zinco derivante dal lievito, NATJJA™ concorre ad ottimizzare il metabolismo secondario di rivelazione aromatica nel lievito, garantendo inoltre la fermentazione alcolica e la protezione dall'ossidazione degli aromi rilasciati in questa fase.

Natjja Fizz™
Nutriente organico sviluppato per migliorare e proteggere il benessere e le condizioni fisiologiche dei lieviti enologici durante la presa di spuma con il metodo *Charmat*. Grazie alla sua composizione organica equilibrata, unita all'effetto anti-radicali liberi di uno specifico chitosano d'origine fungina e al ruolo "anti-stress" (alcol e anidride carbonica sono le principali cause di stress) dei minerali (magnesio e zinco), NATJJA FIZZ™ permette di ottimizzare il metabolismo secondario di rilevazione aromatica del lievito, oltre che a garantire la presa di spuma.

LIEVITI ENOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

GAMMA LA CLAIRE

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

CGC62
Per vini bianchi importanti, dove si vuole esaltare l'impatto olfattivo sia a livello di intensità che di complessità. Per vini floreali (fiori bianchi) e fruttati (agrumi in genere e mela selvatica).

EM2
Per vini bianchi importanti o da invecchiamento, dove si vogliono esaltare gli aromi primari, la tipicità del vitigno di origine e la complessità sensoriale del vino.

eXtase
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, La Claire eXtase favorisce lo sviluppo di un profilo aromatico fruttato (esteri-acetati) mentre a temperature mediamente più elevate favorisce lo sviluppo di aromi tiolici e agrumati molto intensi.

eXtreme
Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato in Napa Valley – California, ideale per gestire opportunamente fermentazioni alcoliche di vini di pregio ad alto grado alcolico. Sperimentazioni condotte dal gruppo IOC in collaborazione con Istituti di ricerca in merito alle sinergie lieviti/batteri, lo indicano estremamente compatibile nel co-inoculo.

SP665
Per vini bianchi e rossi, particolarmente indicato nella presa di spuma, dove si vogliono vini che rispecchiano la tipicità del territorio e del vitigno. Per mosti difficili da elaborare in condizioni limite (amarone, passiti ecc).

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

Varietal Touch
Lievito specifico per vini dal forte carattere varietale, ideale per vini bianchi di qualità La Claire Varietal Touch grazie al suo unico corredo enzimatico è in grado di rivelare gli aromi varietali presenti nel mosto.

VDP
Per vini bianchi dal grande carattere aromatico, dove si vuole esaltare sia la componente aromatica sia quella floreale. È particolarmente indicato nella presa di spuma di vini neutri o semiaromatici.

GAMMA IOC
(Institut Oenologique de Champagne)

18-2007
In Champagne è il ceppo più impiegato sia in vinificazione sia in presa di spuma. Per vini di grande finezza, esalta le qualità del vitigno e del *terroir*.

BIO
Lievito specifico certificato BIOLOGICO. Per la vinificazione di mosti provenienti da uve biologiche. Permette la valorizzazione del vitigno nel pieno rispetto del *terroir* di partenza.

Fresh Rosé
Lievito di ultima generazione per la produzione di vini rosati freschi e fruttati. Per la fermentazione in bianco e rosato per l'ottenimento di vini aromatici dalla lunga *shelf-life*.

IOC Be Fresh
Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Risultato di una tecnologia innovativa di selezione dei lieviti, IOC BE Fresh rivela gli aromi legati alla freschezza del fruttato nei vini rossi. IOC BE Fresh non possiede la capacità di formare SO_2 e permette di ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti. L'insieme di queste caratteristiche contribuisce a far sì che IOC BE Fresh rappresenti uno strumento eccezionale per la vinificazione di uve mature e l'ottenimento di vini rossi sani, netti, che presentano una notevole freschezza al naso e in bocca.

IOC Be Fruits
Lievito specifico per la rivelazione degli esteri fruttati (frutta rossa, ananas e agrumi) nei vini bianchi e rosati, non possiede la capacità di formare SO_2. Esso può ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti.

IOC Be Thiols
Lievito selezionato per vini ricchi in tioli fruttati, ideale per la produzione di vini salubri, tiolati, permettendo al tempo stesso di limitare il tenore dei solfiti al loro livello più basso.

IOC DynaMix
Miscela complessa di lieviti selezionati da diversi vitigni che permette l'espressione di tutto il potenziale del *terroir*, in totale sicurezza. IOC DynaMix permette di esprimere la biodiversità microbica, evitando al contempo una standardizzazione del vino legata ai difetti di una fermentazione non controllata.

IOC InfiniTwICE
Combinazione tra il ceppo di origine IOC TwICE™ e un lievito dalle forti capacità fermentative per la produzione di vini freschi, complessi ed equilibrati. Sinergia che permette di estendere le condizioni di utilizzo enologiche del precedente ceppo originario grazie all'ampliamento del contributo sensoriale: volume all'inizio, note di limone, albicocca e frutta esotica bilanciando il volume con una piacevole sensazione di freschezza sul finale. Queste caratteristiche lo rendono adatto non solo ai vini Chardonnay ma anche ad altri vitigni come Viognier, Grenache, Semillon, Vermentino, Airen ecc.).

Prime Rouge
Lievito specifico per la fermentazione di vini rossi giovani. Permette di ottenere vini rotondi dall'aroma di frutta rossa. I vini ottenuti si caratterizzano per il colore più intenso, un intensità aromatica netta con l'attenuazione delle note vegetali.

R9008
Lievito che, grazie all'alta produzione di polisaccaridi e glicerolo, è consigliato per vini ad alta gradazione alcolica o per ottenere vini morbidi e strutturati. Diminuisce la sensazione erbacea o i tannini aggressivi.

TwICE
Lievito selezionato per vini bianchi dal grande carattere. Lievito che valorizza il carattere varietale, rivelando frutta bianca (pesca, pera ed albicocca) ed agrumi (limone).

LIEVITI PER LA BIOPROTEZIONE

Gaïa™
Lievito *Metschnikowia fructicola* privo di potere fermentativo, capace però di combattere i lieviti indesiderati. Gaïa™ si rivela un importante strumento di limitazione del solfitaggio prefermentativo.

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

IOC Boreal
Lievito *Lachancea thermotolerans* prefermentativo che produce acido L-lattico a partire dagli zuccheri, da utilizzare almeno 24 ore prima dell'inoculo con il ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* scelto per condurre la fermentazione alcolica. Esso inoltre contribuisce alla complessità aromatica dei vini prodotti.

IOC Calypso
Lievito *Metschnikowia pulcherrima* selezionato per le sue specifiche attività enzimatiche. Utilizzato nelle fasi prefermentative dei mosti bianchi o rosati e più precisamente durante la macerazione a freddo sulle fecce, è un innovativo strumento di Bioprotezione che contribuisce ad una migliore espressione del potenziale sensoriale. Limita l'imbrunimento dei mosti e le reazioni di ossidazione che danneggiano gli aromi più sensibili.

GAMMA BLASTOSEL

Delice
Ceppo di lievito selezionato per ottimizzare il gusto dei vini rossi di qualità grazie al rilascio di mannoproteine che contribuiscono a migliorare le sensazioni in bocca e a ridurre l'astringenza. Il contributo sensoriale di Blastosel Delice è nell'esaltazione delle note di frutti rossi, frutti neri e spezie.

Delta
Caratterizzato da una regolare e rapida velocità e pulizia di fermentazione anche nelle situazioni più difficili. Resistente alle alte gradazioni zuccherine e alcoliche, necessità di azoto medio-bassa.

FR95
Per vini bianchi dal carattere deciso, fruttati e di pronta beva, dove si vuole arricchire il corredo aromatico con aromi perfettamente integrati nel patrimonio naturale del vitigno.

Grand Cru
Per vini rossi importanti, dove si vogliono sviluppare aromi intensi (speziati e fruttati in genere), non produce aromi solforati.

Horizon
Ceppo dotato di ottima attività fermentativa, indicato per la conduzione di fermentazioni in mosti bianchi e rossi, per ottenere vini dal forte carattere varietale. Indicato per la fermentazione primaria, in condizioni nutrizionali e di temperatura favorevoli.

Lambda
Caratterizzato da una regolare velocità di fermentazione anche a basse temperature.

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

WhiteFeel
Ceppo di lievito selezionato per esaltare aromi di frutta esotica ed agrumi (ananas, pompelmo) per vini bianchi e rosati, conferisce equilibrio tra rotondità e freschezza.

TRATTAMENTI A BASE DI SPECIFICI DERIVATI DI LIEVITO

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

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

NEW **Edifys Inciso™**
Prodotto innovativo a base di specifici lieviti inattivati da utilizzare durante la fermentazione dei vini rossi. EDIFYS INCISO™ migliora la qualità gustativa dei vini riducendo il sentore di amaro e di verde caratteristico di alcuni tannini. La ridotta intensità tannica equilibra il finale, migliorando la sensazione generale di maturazione. L'assenza d'attività solfito-reduttasi garantisce, inoltre, la neutralità nei confronti dei sentori solforosi noti come "riduzione".

NEW **Edifys Rilievo™**
Prodotto innovativo a base di specifici lieviti inattivati da utilizzare durante la fermentazione dei vini rossi. EDIFYS RILIEVO™ permette di percepire rapidamente una sensazione di volume e struttura del vino, grazie alla presenza di polisaccaridi che interagiscono con i composti fenolici: l'intensità tannica si armonizza a metà palato favorendo una maggiore percezione di fruttato fresco. L'assenza d'attività solfito-reduttasi garantisce, inoltre, la neutralità nei confronti dei sentori solforosi noti come "riduzione".

Fullprotect
Miscela di tannini e polisaccaridi del lievito, efficace grazie alla sinergia tra specifiche frazioni polisaccaridiche e specifiche frazioni tanniche attive nella protezione del colore e degli aromi dei vini bianchi e rosati. Agisce specificatamente contro l'ossidazione nelle fasi prefermentative. Fullprotect è una valida alternativa per ridurre l'utilizzo di SO_2.

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

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

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

ultiMA Fresh
Prodotto a base di mannoproteine specifiche completamente solubile. Se aggiunto al vino prima dell'imbottigliamento stabilizza la morbidezza ("zuccherosità") e la persistenza aromatica aumentando la freschezza globale del vino. Non varia la filtrabilità del vino.

ultiMA Jump
Preparato a base di mannoproteine del lievito 100% solubili, specificatamente selezionate per la valorizzazione dei vini bianchi e rosati. UltiMA Jump esalta in particolar modo le note tioliche agrumate valorizzando in modo eccellente la freschezza gustativa. Le sperimentazioni condotte hanno rivelato la propensione di ultiMA Jump a riequilibrare la struttura dei vini, a ridurre secchezza e astringenza e ad aumentare la persistenza aromatica gusto-olfattiva.

ultiMA Ready Expression
Specifiche frazioni di mannoproteine in forma liquida, istantaneamente attive e solubili nel vino per ridonare freschezza in termini di equilibrio gustativo. Nei vini rossi agisce efficacemente per ridurre l'amaro e l'astringenza, nei vini bianchi valorizza la sensazione di sapidità.

ultiMA Ready Fizz
Specifiche frazioni di mannoproteine in forma liquida, istantaneamente attive e solubili nel vino per bollicine più cremose. Contribuisce sensibilmente all'ottenimento di un perlage più fine negli spumanti prodotti con il metodo *Charmat*.

ultiMA Ready Life
Preparato liquido a base di mannoproteine selezionate che interagisce con la frazione aromatica del vino. Migliora l'equilibrio colloidale dei vini ed aumenta la lunghezza in bocca e la «zuccherosità».

ultiMA Soft
Prodotto a base di mannoproteine specifiche completamente solubile. Se aggiunto al vino prima dell'imbottigliamento stabilizza la morbidezza ("zuccherosità") e la persistenza aromatica aumentando la salinità e la rotondità, diminuisce le spigolosità acide. Non varia la filtrabilità del vino.

ENZIMI

GAMMA ENO&ZYMES

AromColor
Enzima pectolitico granulare per la macerazione delle uve rosse. Favorisce la dissoluzione dei tannini polisaccaridi e precursori aromatici contenuti nella buccia. Inoltre grazie alla sua speciale formulazione libera i precursori aromatici già in fase fermentativa.

AromPress
Enzima pectolitico granulare per la macerazione pellicolare dei vini bianchi aromatici. Favorisce l'estrazione aromatica e la sua espressione.

ClearSpeed
Enzima pectolitico granulare per accelerare la chiarifica dei mosti bianchi, assicurando così aromi più freschi e fruttati.

EnzyFlow
Enzima pectolitico/β-glucanasico granulare unico nel suo genere, con attività complementari per il miglioramento della filtrabilità dei mosti e dei vini.

EvolutionPlus
Enzima pectolitico/β-glucanasico granulare per l'affinamento dei vini bianchi e rossi. Migliora il profilo sensoriale globale (gusto e aromi) dei vini.

Process Extreme
Enzima pectolitico granulare per la chiarifica o la macerazione di materie prime difficili. Grazie alla sua formulazione risulta attivo a pH bassi e condizioni difficili in generale. Adatto alla lavorazione per basi spumante o uve non a completa maturazione.

SweetPress
Enzima pectolitico granulare per la macerazione pellicolare dei vini bianchi. Favorisce l'estrazione aromatica.

TrueColor
Enzima pectolitico granulare per la macerazione delle uve rosse. Favorisce la dissoluzione dei tannini, polisaccaridi e precursori aromatici contenuti nella buccia.

GAMMA ZIMOPEC

2 Flottoflash
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.

Clear Flash
Enzima liquido per la chiarifica dei vini bianchi. Grazie alla sua formulazione permette di ottenere mosti limpidi in tempi rapidi anche a basse temperature.

Color Flash
Enzima liquido per l'estrazione e la stabilizzazione durante la macerazione in rosso.

Flottoflash
Enzima liquido per la flottazione in continuo e discontinuo. Grazie alla sua formulazione permette di ottenere mosti limpidi in tempi rapidi ed anche a basse temperature.

P110L
Formulazione liquida enzimatica per la chiarifica dei mosti bianchi. Permette l'illimpidimento dei mosti in tempi rapidi.

PML
Formulazione liquida enzimatica per la macerazione prefermentativa delle varietà bianche. Favorisce la liberazione dei precursori aromatici. Aumenta la resa in mosto fiore.

Press Flash
Enzima liquido per la macerazione pellicolare delle uve bianche.

PX5
Formulazione solida enzimatica per ottimizzare l'estrazione di precursori e di polifenoli da vitigni rossi. Migliora il profilo sensoriale.

PXL-09
Formulazione enzimatica liquida per favorire l'estrazione dalle bucce delle varietà rosse. Migliora la qualità complessiva e i processi produttivi.

STABILIZZANTI MICROBIOLOGICI

ANTIOSSIDANTI SPECIFICI: OXYLESS

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

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

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

VINIFICAZIONE CHIARIFICA

Bent'Up
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, poichè in grado di rimuovere le particelle residue in sospensione.

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

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

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

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

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

Easy'Up
Coadiuvante liquido specifico per la flottazione a base di carbone vegetale, proteina di pisello e bentonite. Easy'Up agisce efficacemente nel migliorare i mosti imbruniti/ossidati, consente la riduzione del contenuto di composti fenolici ossidati e ossidabili, facilita la chiarifica e la compattazione del cappello di flottazione.

Fyneo
Estratto proteico di lievito che possiede una forte capacità chiarificante e permette una rapida sedimentazione. Esso affina i vini eliminando i sentori duri ed amari e preservandone al tempo stesso le qualità aromatiche.

Inobent Nat
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.

Inofine V Mes
Coadiuvante liquido per la chiarifica dei mosti, ideale anche in flottazione a base di proteina di pisello. Particolarmente indicato per il trattamento preventivo dei mosti facilmente ossidabili, 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 ossidasica.

LumyClean Plus
Stabilizzante di mosti e vini da impiegare 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. Lumyclean Plus favorisce inoltre la longevità dei vini e ne migliora sensibilmente il colore qualora fosse deviato a causa dell'effetto ossidativo, ed è efficace nella riduzione del contenuto in riboflavina in vini bianchi e rosati, consentendo così di prevenire il fenomeno del cosiddetto "Gusto di luce".

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

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

Phenox-free
PVPP associato a lieviti specifici inattivati che consente di ridurre l'uso del PVPP. Si tratta di un prodotto più naturale del PVPP puro che permette di ottenere risultati simili e talvolta migliori di quelli che si ottengono con il PVPP puro, in termini di miglioramento del colore, conservazione dell'aroma e percezione del gusto (meno amaro in bocca). Usato come trattamento preventivo sui mosti bianchi e rosati, Phenox-free permette di ottenere vini meno sensibili all'ossidazione, che guadagnano sensibilmente in rotondità grazie alla presenza di lieviti inattivati.

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

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

Qi Fine Mes
Coadiuvante liquido per la chiarifica dei mosti bianchi e rosati, ideale anche in flottazione a base di chitosano di origine fungina e proteina di pisello. Qi Fine Mes grazie alla sinergia tra i suoi componenti permette di ottenere una flocculazione e una sedimentazione rapide ed efficaci. Ideale anche per la flottazione, sia per la praticità d'uso che per la rapidità con cui si ottiene la separazione delle parti solide sulla superficie della massa trattata.

Qi No[Ox]
Chiarificante e stabilizzante per vini e mosti, alternativa alla caseina, è il primo formulato non allergenico e biodegradabile che non contiene prodotti di origine animale o di sintesi.

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

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

Qi Up XC Mes
Coadiuvante liquido per la chiarifica dei mosti bianchi e rosati, ideale anche in flottazione a base di chitosano caratterizzato da un'elevata densità di carica superficiale al pH del vino, proprietà che gli conferisce una grande affinità e reattività rispetto alle particelle in sospensione, con una conseguente capacità di flocculare molto rapidamente.

TRATTAMENTI CORRETTIVI SPECIFICI

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

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

Carbo F
Speciale carbone vegetale con efficace attività decolorante. In fase di produzione Carbo F subisce un processo di attivazione chimico-fisico che ne aumenta l'efficacia, conferendo al prodotto una speciale reattività. Carbo F è caratterizzato da una porosità elevata, caratteristica questa che migliora le prestazioni enologiche del prodotto conferendo un'altissima superficie di contatto tra il carbone e la matrice. I bassi dosaggi garantiscono il pieno rispetto della frazione olfattiva del vino.

Carbo Grané
È un carbone in pellet ad elevato potere decolorante. Il processo di attivazione chimica permette di ottenere particelle estremamente porose e quindi in grado di adsorbire molecole di diversa natura, in funzione delle loro dimensioni. L'attenzione posta nella scelta della materia prima, garantisce la qualità di Carbo Grané e l'assoluta mancanza di cessioni anomale tra cui metalli o odori estranei al prodotto trattato.

Lumyclean Rex
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 foto-riduzione 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.

Qi Smoke™
Formulato con chitosano di origine fungina e carbone enologico, Qi SMOKE™ è stato appositamente sviluppato e convalidato per eliminare i sentori di fumo nei vini provenienti da vigneti situati in zone colpite da incendi. L'azione combinata dell'adsorbimento da parte del carbone enologico e dell'alto potere di cattura e di flocculazione del chitosano, permette di eliminare efficacemente le molecole spesso responsabili di questi odori (composti di cresolo/guaiacolo).

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TANNINI

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

Cromofix SR
Tannino enologico per la stabilizzazione del colore nei vini rossi. La natura chimica del tannino presente in Cromofix è estremamente simile ai tannini condensati presenti nell'uva.

Cromox
Tannino derivante da una miscela di tannini proantocianidinici e di galla. Cromox possiede una spiccata attività antiossidante e stabilizzante della frazione colorante.

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

NEW **Essential Fine Barrel™**
Tannino derivante da legno di quercia. Utilizzato nella fase di pre-imbottigliamento, grazie alle sue proprietà antiossidanti, permette di preservare le note fruttate del vino, ne esalta l'intensità e la pienezza olfattiva e fa risaltare le note più eleganti tipiche dell'affinamento in botte. Inoltre contrasta l'insorgere di sentori ridotti nei vini affinati in acciaio.

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

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

NEW **Essential Ready Hawa™**
Miscela di tannini proposta in forma liquida. Grazie alla presenza di un tannino di quercia appositamente selezionato, in sinergia con il corredo polifenolico e polisaccaridico del vino, apporta struttura valorizzando il bouquet aromatico del vino. La componente gallica presente nella formulazione conferisce potere antiossidante/antossidasico: contribuisce inoltre alla stabilizzazione del colore.

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

Gallotan
Può essere utilizzato come coadiuvante nelle operazioni di chiarifica, è un ottimo antiossidante che congiuntamente alla solforosa ne esalta l'attività. Protegge dall'ossidazione le sostanze aromatiche, inoltre è fondamentale nel trattamento di mosti infetti da Botritys.

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

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

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

Tan FlavourFF
Tannino proantocianidinico per la vinificazione in bianco e in rosso ricco in flavonoidi e di precursori aromatici.

Tanifase Elevage
Tannino ellagico puro. La qualità dei risultati ottenibili riflette l'assoluta cura riposta nella selezione della materia prima. Ideale per eliminare le proteine solforate, per prevenire le ossidazioni e per migliorare il quadro sensoriale di ogni vino.

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

Tanin Bouquet R36
Tannino base ciliegio per mosti rossi e rosati, esprime note di frutta rossa stabilizzando il colore.

Tanin SR
Tannino di quebracho puro per la stabilizzazione del colore.

Tanin TC
Tannino ellagico puro proveniente da castagno caratterizzato dall'assenza di amaro e da un'alta reattività chimica.

Volutan
Tannino liquido di uva al 100%. Grazie al suo metodo originale di estrazione è solubile al 100% senza alcuna precipitazione. Deriva unicamente da uve bianche. Trova impiego nella stabilizzazione del colore e per apportare morbidezza al vino.