

CULVÉ

2

NOVITÀ 2024

The House of Filtration
Nuova linea di filtrazione IOC

APPROFONDIMENTI

Dal mosto alla bottiglia attraverso la stabilizzazione microbiologica
Perfezionare la qualità del vino prima dell'imbottigliamento:
Mannoproteine, Tannini e Gomme Araboliche

ARTICOLO TECNICO

NATJJA Fizz™
Una strada innovativa per la nutrizione organica nel metodo Charmat

EVENTI

Una stagione ricca di eventi

The House of Filtration
Nuova linea di filtrazione IOC



INDICE

NOVITÀ 2024

*The House of Filtration
Nuova linea di filtrazione IOC*

4

APPROFONDIMENTI

*Dal mosto alla bottiglia attraverso
la stabilizzazione microbiologica*

*Perfezionare la qualità del vino prima
dell'imbottigliamento: Mannoproteine,
Tannini e Gomme Arabiche*

8

ARTICOLO TECNICO

*NATJJA Fizz™
Una strada innovativa
per la nutrizione organica
nel metodo Charmat*

14

EVENTI

Una stagione ricca di eventi

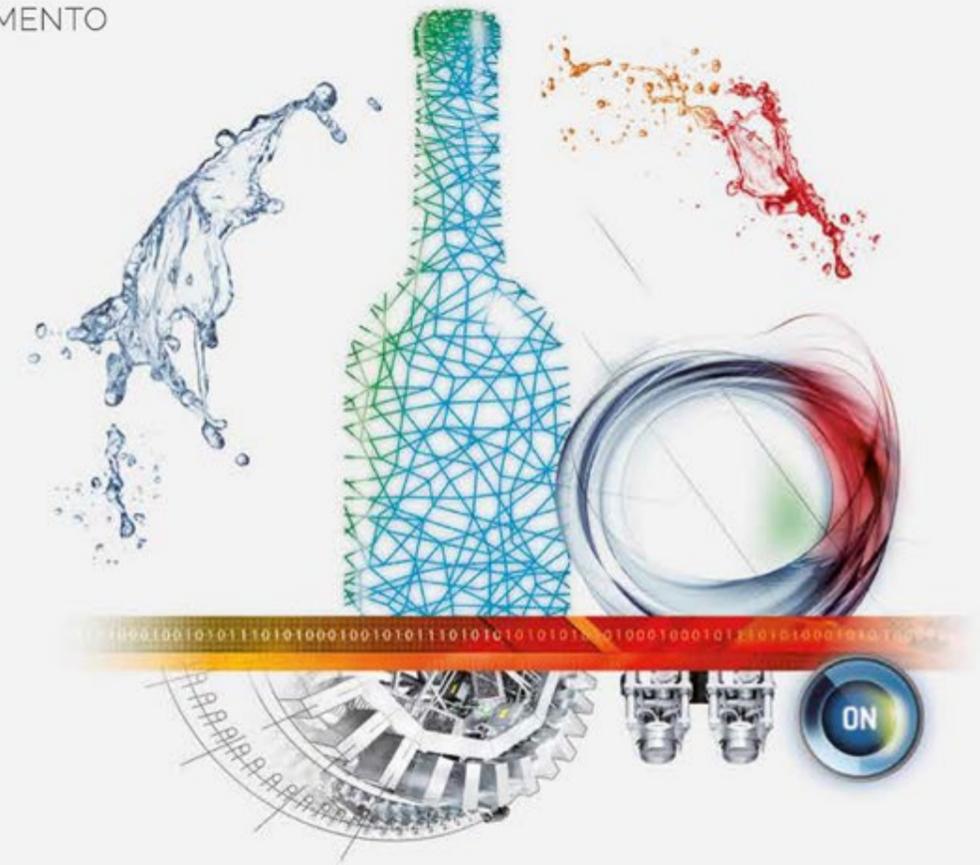
18

Legenda

SIMEI

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO

**12-15 Novembre 2024
Fiera Milano (Rho)**



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

Supported by



con il contributo di

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



ITALIAN TRADE AGENCY



Regione
Lombardia

VISITA IL SITO
www.simei.it
PREREGISTRATI E
SCARICA IL TUO

**BIGLIETTO
GRATUITO**



Invito offerto da

Perdomini-IOC
Pad. 1 - Stand U02

THE HOUSE OF FILTRATION NUOVA LINEA DI FILTRAZIONE IOC

La gamma IOC CART



Perdomini-IOC ha selezionato nel tempo gli elementi necessari per ottenere la miglior filiera di filtrazione possibile all'imbottigliamento, pensando a tutte le necessità che dovevano essere soddisfatte:

- PRESTAZIONE STRUTTURALE
- SICUREZZA MICROBIOLOGICA
- DISPONIBILITÀ IMMEDIATA
- PREZZO

E' nata così la linea **IOC CART** comprensiva di tutte le filtrazioni che concorrono alla buona riuscita dell'imbottigliamento: vino (in tutte le sue declinazioni), acqua, gas compressi e vapore.

Abbiamo deciso di dare a questa filiera il nostro nome perché in essa è racchiusa tutta la nostra professionalità ed esperienza, con la quale accompagniamo i nostri clienti nelle scelte migliori e nella formulazione di ricette di gestione dedicate alla singolarità delle linee di imbottigliamento, allo scopo raggiungere sempre una qualità eccellente in bottiglia.

Assicuriamo la qualità del prodotto e il risparmio per il cliente attraverso la consulenza specifica di tecnici enologi specializzati.

ELEMENTI FILTRANTI

SCOTTCART PRE-MEMBRANE PP

SCOTTCART PRE-MEMBRANE PP sono particolarmente indicate per la loro capacità di proteggere i filtri finali, combinando più strati di materiale filtrante di profondità in polipropilene per offrire un'elevata capacità di carico dello sporco, lunga durata e portate estremamente elevate.

ELEMENTI FILTRANTI

SCOTTCART MEMBRANE PES

SCOTTCART MEMBRANE PES inerte e altamente asimmetrica, fornisce una provata ritenzione microbica ai comuni organismi causa di deterioramento, preservando al tempo stesso le proprietà peculiari del vino e garantendo che quest'ultimo arrivi al consumatore come desiderato dall'enologo.

The house of filtration

LA FILTRAZIONE ENOLOGICA
SECONDO PERDOMINI-IOC



**ELEMENTI FILTRANTI
IOC CART MEMBRANE PES 08**

Le cartucce filtranti **IOC-CART PES 08** dispongono di un assetto unico della membrana in PES idrofilico asimmetrico.

Le caratteristiche comprendono un'eccellente portata, una grande capacità di trattenere i contaminanti e una durata elevata.

Grazie a delle portate significativamente più alte rispetto ad altri setti filtranti per la sterilizzazione è possibile ridurre di molto i costi di filtrazione.

**ELEMENTI FILTRANTI PER ALTRI FLUIDI DI PROCESSO
IOC CART EFHF**

Gli **elementi filtranti EFHF** sono progettati per le applicazioni che coinvolgono portate molto elevate e sono idonei ad essere utilizzati sia come prefiltri che come filtri finali nelle applicazioni che non richiedono una filtrazione a membrana.

Sono disponibili con media in polipropilene o fibra di vetro, per adattarsi a ogni esigenza.

**ELEMENTI FILTRANTI PER ALTRI FLUIDI DI PROCESSO
IOC CART CSS, CFL, CFP**

Gli **elementi filtranti CSS, CFP e CFL**, integralmente costruiti in acciaio inossidabile, sono realizzati tramite procedimento di sinterizzazione che permette la giunzione tra loro delle particelle metalliche che costituiscono il setto poroso. A temperature inferiori

**ELEMENTI FILTRANTI PER ALTRI FLUIDI DI PROCESSO
SCOTTCART AQUA
MEMBRANE PES**

Le cartucce **SCOTTCART AQUA MEMBRANE PES** sono filtri a membrana sviluppati appositamente per la filtrazione di acqua nell'industria alimentare e delle bevande, che garantiscono massima sicurezza microbiologica. Sono caratterizzati da un'esclusiva membrana idrofila in PES che offre a ampia compatibilità chimica ed elevate prestazioni.

**ELEMENTI FILTRANTI PER ALTRI FLUIDI DI PROCESSO
IOC CART LD**

Gli **elementi filtranti LD** sono progettati per gestire elevate portate in modo economico ed ecologico. L'assenza del supporto interno, infatti, riduce il volume di scarto del prodotto esausto e ne facilita lo smaltimento. L'elevato diametro consente di gestire ingenti portate con basse perdite di carico garantendo un elevato potere di accumulo. Gli elementi LD sono in polipropilene al 100%, garantendone la compatibilità con quasi tutti i fluidi di processo.

al punto di fusione e sotto pressione, le particelle si uniscono per punti di contatto, dando origine a un setto con eccellenti caratteristiche meccaniche. Con tale procedimento si può raggiungere un valore di vuoto/pieno del 60% nei setti filtranti con porosità maggiori. Il materiale di partenza per la realizzazione delle cartucce sinterizzate è una polvere di acciaio inox 316 L di dimensioni opportunamente selezionate.

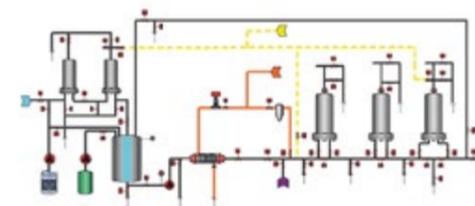
AutoM

Per raggiungere il top delle performances, **Perdomini-IOC** ha racchiuso tutta sua esperienza di filtrazione in un sistema automatico di filtrazione e gestione filtri, riempitrice e sciacquatrice al fine di raggiungere contestualmente:

- A.** IL MEGLIO NELLA RESA DEGLI ELEMENTI FILTRANTI;
- B.** LA QUALITÀ DI UN PRODOTTO STABILE;
- C.** L'OTTIMIZZAZIONE DEI TEMPI DI LAVORO/GESTIONE;
- D.** LA SICUREZZA DEL RISPETTO DI TUTTI I PARAMETRI FEDELMENTE RIPRODOTTI NEL TEMPO;
- E.** UNA RIDUZIONE IMPORTANTE DEI COSTI;
- F.** UN MONITORAGGIO COSTANTE DELL'ANDAMENTO DELL'IMBOTTIGLIAMENTO

Sulla base della necessità del cliente nasce così **AutoM** in versione singola o duplex in atmosferico o in isobarico che, per le sue caratteristiche costruttive, riesce ad essere alloggiato anche negli spazi più contenuti.

Il suo cuore pulsante racchiude tutta l'esperienza che **Perdomini-IOC** ha nella filtrazione creando così una macchina costruita attorno agli elementi filtranti nel rispetto del prodotto e soprattutto nel rispetto del lavoro dell'enologo. Assicuriamo la qualità del prodotto e il risparmio per il cliente attraverso la consulenza specifica di tecnici enologi specializzati.





DAL MOSTO ALLA BOTTIGLIA ATTRAVERSO LA STABILIZZAZIONE MICROBIOLOGICA

La filiera produttiva enologica è un susseguirsi di operazioni, di aggiunte e di filtrazioni necessarie a mantenere l'equilibrio all'interno di un prodotto vivo in continua evoluzione, dalla pigiatura alla messa in bottiglia.

In questo percorso, il prodotto si trasforma meravigliosamente da massa torbida e ricca di materiale a nettare brillante profumato e gradevole al palato.

Per arrivare a questo è necessario agire con modalità diverse ma tutte con lo stesso fine: rimuovere tutto quello che non vogliamo vada ad interferire con il desiderio del consumatore finale, ottenendo così un prodotto nel totale rispetto dei requisiti di stabilità fisico-chimica e microbiologica.

I diversi stadi di filtrazione lungo la filiera hanno proprio lo scopo di accompagnare il mosto a diventare il miglior vino possibile in bottiglia.

L'ultima filtrazione che subisce il vino è quella vocata alla stabilizzazione microbiologica ed ha quindi importanza strategica perché ultimo passaggio appena prima del riempimento e confezionamento.

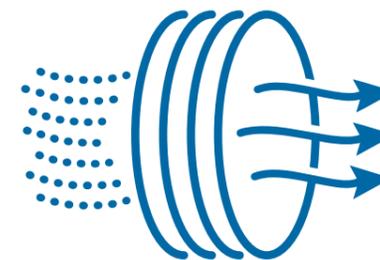
Lungo la filiera, per carichi importanti da rimuovere, il lavoro viene lasciato a sistemi di filtrazioni consoni quali filtri a farina fossile o filtri tangenziali, ma laddove il carico sia più contenuto o gestibile anche in cantina è possibile operare con elementi filtranti a cartuccia.

Per la stabilizzazione microbiologica all'imbottigliamento sono consigliati tre passaggi:

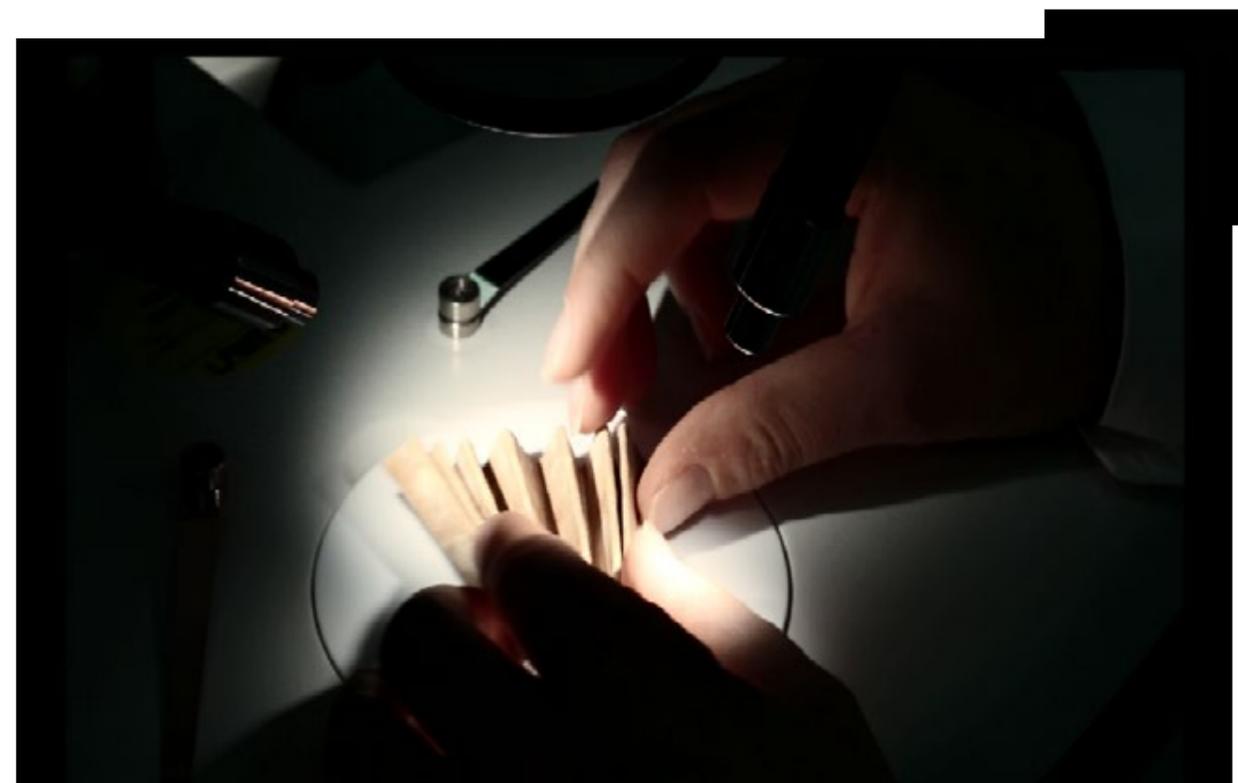
A Il primo dovrà lavorare sul materiale solido ancora presente in vasca di tiraggio e dovrà avere un ruolo fondamentale nel drastico abbattimento della carica residua di cellule di lieviti ancora presenti;

B Il secondo dovrà rifinire gli eventuali batteri ancora presenti e lavorare sulle frazioni colloidali;

C il terzo e ultimo stadio NON deve lavorare ma deve essere presente nel caso di imprevisti nei passaggi precedenti e dovrà quindi avere il massimo della performance (Titre Reduction = riduzione di titolo) e dovrà essere possibile sottoporlo prima di ogni produzione al test di integrità a conferma della validità del suo operato.



Le matrici filtranti dovranno essere rispettose del prodotto che le attraverserà e non dovranno intervenire in null'altro se non nella rimozione dell'indesiderato. Per questo motivo le matrici di **Perdomini-IOC** sono POLIPROPILENE e POLIETEROSOLFONE.



La sequenza di porosità (che dovrà essere rigorosamente ASSOLUTA) è la seguente:

1,2 micron > 0,8 o 0,6 micron > 0,45 o 0,65 micron

La differenza nell'utilizzo di una matrice finale da 0,45 o da 0,65 micron è solo in funzione della presenza di batteri del tipo Oenococcus atti alla fermentazione malolattica dove la porosità 0,45 micron è assolutamente necessaria. Per il trattenimento dei lieviti del tipo Saccharomyces la porosità 0,65 micron è quella adeguata allo scopo.

La filtrazione enologica secondo Perdomini-IOC

La filtrazione del vino dunque svolge un ruolo chiave nel processo di vinificazione, in quanto la limpidezza, assenza di depositi e torbidità, sono tra i principali criteri di valutazione che il cliente utilizza nel processo decisionale di acquisto di un vino.

Per raggiungere tale obiettivo **Perdomini-IOC** dispone di tutta la gamma di prodotti necessari per l'ottenimento della brillantezza e della stabilità microbiologica del vino.

I laboratori di **Perdomini-IOC** vi assisteranno nell'individuare le migliori soluzioni inerenti la filtrazione sia nel pre che nel post vendita, valutando le caratteristiche del prodotto da filtrare o nel risolvere problematiche di filtrazione. Il fiore all'occhiello della sezione microbiologia è fondamentale per l'identificazione delle specie che possono arrecare danno al prodotto, dando sempre risposte tempestive

e affidabili per ridurre al minimo i disagi. **Perdomini-IOC** dispone inoltre di un magazzino dedicato, garantendo la fornitura e lo stock dei prodotti. Tutti i nostri elementi filtranti hanno porosità assoluta, attacco a baionetta doppio o ring e naturalmente rispondono appieno e con certificazioni complete ed aggiornate ai requisiti della normativa Europea 1935/2004 per il contatto con prodotti alimentari.



APPROFONDIMENTI

Protocolli di Pulizia e Igienizzazione in cantina

Per aiutare a proteggere il lavoro in cantina e per una migliore qualità del prodotto finito, **Perdomini-IOC** offre una gamma completa di soluzioni per garantire pulizia ed igiene in ogni fase della lavorazione, dal trasporto dell'uva all'imbottigliamento.

La salubrità e la qualità finale del prodotto possono infatti essere influenzate dalla mancata messa in atto di condizioni ottimali di pulizia e igiene.

La gamma prodotti per la detersione **Perdomini-IOC** comprende disincrostanti, igienizzanti, prodotti ecologici e prodotti per la pulizia delle membrane filtranti. Inoltre sono a disposizione dei Clienti dettagliati Piani di Igiene Ambientale che aiutano l'utilizzatore a raggiungere il miglior risultato in termini di scelta del prodotto, efficacia ed economicità del trattamento, rispetto delle superfici trattate, sicurezza per l'operatore e per l'ambiente.

Scarica la brochure:



Protocolli di detersione
Settore enologico, alimentare e filtrazione



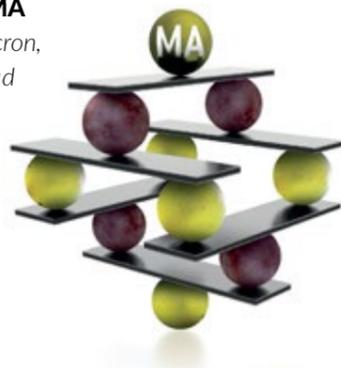
PERFEZIONARE LA QUALITÀ DEL VINO PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO: MANNOPROTEINE, TANNINI E GOMME ARABICHE

Nel processo di produzione del vino, la fase pre-imbottigliamento gioca un ruolo cruciale per l'ottimizzazione delle caratteristiche sensoriali e la stabilità del prodotto finale. Mannoproteine, tannini e gomme arabiche rappresentano tre categorie di prodotti che offrono soluzioni avanzate per migliorare l'affinamento del vino, senza compromettere l'efficacia dei processi successivi di filtrazione.

Mannoproteine **UltiMA**: Elevare il profilo sensoriale del vino

Le mannoproteine del lievito selezionate dal **Gruppo IOC** attraverso tecniche avanzate di estrazione e purificazione, si distinguono per la loro capacità di **interagire positivamente con gli aromi del vino**. Queste mannoproteine, totalmente solubili, sono disponibili sia in forma solida che liquida e offrono un'**azione immediata**, potendo essere aggiunte direttamente al vino in qualsiasi fase pre-imbottigliamento.

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.



Tannini **PRIVILÈGE e ESSENTIAL**: Struttura e complessità

I tannini sono composti fenolici che giocano un ruolo essenziale nella qualità e stabilità dei vini. L'interesse per l'utilizzo dei tannini è dovuto alla capacità che essi hanno di reagire con numerosi composti, in particolare per quanto riguarda:



APPROFONDIMENTI



- Stabilizzazione del colore
- Proprietà gustative
- Potere antiossidante
- Azione sui composti solforati

La **Gamma PRIVILÈGE** è il frutto di un lavoro di ricerca sul potenziale dei tannini, con un processo di estrazione a basse pressioni e temperature che ne preserva le proprietà sensoriali. Questa gamma offre soluzioni per aggiungere **struttura, morbidezza e complessità** al vino, esaltandone le note varietali.

Parallelamente, la **Gamma ESSENTIAL** è il risultato di studi approfonditi sugli effetti dei **diversi metodi di estrazione del tannino in base alle esigenze tecniche e sensoriali del vino**. Anche in questo caso, la compatibilità con la microfiltrazione rende questi prodotti particolarmente adatti al trattamento pre-imbottigliamento.

Gomme Arabiche: Stabilità e microfiltrabilità

Le **gomme arabiche**, ottenute dall'essudato di alcune specie di Acacia, svolgono un ruolo essenziale nella

protezione delle particelle colloidali presenti nel vino, prevenendone la precipitazione.

La **Gamma ReadyGum** è composta da prodotti che agiscono sulla stabilità del colore, sulla stabilità tartarica e sull'equilibrio sensoriale, aumentandone piacevolezza, morbidezza e corpo. Grazie ai continui progetti di ricerca del **Gruppo IOC**, sono presenti nella gamma gomme arabiche liquide **altamente compatibili con la microfiltrazione**, che permettono di stabilizzare il vino senza interferire con i successivi processi di filtrazione.

Scopri la nuova **Sample box**

Mannoproteine, tannini e gomme arabiche microfiltrabili rappresentano un vero alleato nell'affinamento del vino. Grazie alla **Sample Box di Perdomini-IOC**, è possibile testare in modo diretto e rapido l'impatto sensoriale di questi trattamenti, permettendo alle cantine di scegliere la soluzione più adatta al proprio stile di vino.

Richiedi al tuo **Enologo referente di zona** un campione per effettuare un test istantaneo sui tuoi vini!

UNA STRADA INNOVATIVA PER LA NUTRIZIONE ORGANICA NEL METODO CHARMAT

Controllo dello stress a cui va incontro il lievito a causa della presenza di CO₂ e di etanolo

NATJJA FIZZ™ è il risultato di una sperimentazione specifica condotta nel metodo Charmat con una formulazione adattata a questa applicazione, con l'obiettivo del controllo dello stress a cui va incontro il lievito a causa della presenza di anidride carbonica e di etanolo e per l'ottimizzazione del profilo aromatico.

NATJJA FIZZ™, in virtù del suo elevato contenuto di azoto esclusivamente organico, consente una miglior regolazione della nutrizione così da evitare una crescita eccessiva della popolazione durante la fermentazione. Inoltre, grazie all'elevato contenuto di magnesio e zinco, **NATJJA FIZZ™** contribuisce a limitare lo stress dovuto alla presenza di etanolo e CO₂. La riduzione dello stress da etanolo e la presenza di uno specifico chitosano fungino riducono l'attività nociva dei radicali liberi, contribuendo così al suo benessere generale. Il lievito è quindi in grado di esprimere al meglio il proprio metabolismo secondario, rivelando gli aromi del vino durante la presa di spuma.

Il contenuto minerale naturale di **NATJJA FIZZ™**, leggermente diverso da quello di **NATJJA™**, è stato specificatamente studiato e validato per far fronte alle difficoltà che il lievito incontra in presa di spuma nel metodo Charmat.

Risultati della riduzione dello stress subito dal lievito
In una situazione di stress ossidativo, i lieviti enologici tendono a produrre più acido acetico e talvolta il suo estere, l'acetato di etile.

Dopo un'integrazione nutritiva con NATJJA FIZZ™, i vini ottenuti presentano acidità volatile e contenuti di acetato di etile inferiori.

Ciò sta ad indicare che lo stress ossidativo del lievito viene ridotto dalla presenza di **NATJJA FIZZ™** fin dall'inizio della presa di spuma.



NATJJA^{fizz}

Nutrienti per il lievito



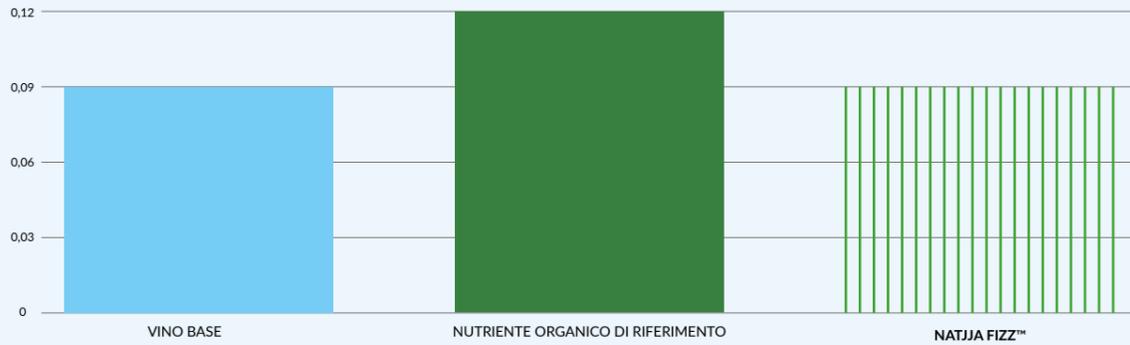
Yeast wellness solution

**Ottimizzazione
della fermentazione
in presa di spuma**

Una strada innovativa per la
nutrizione organica nel metodo
Charmat: controllo dello stress
ossidativo



ACIDITA' VOLATILE DOPO LA PRESA DI SPUMA(G/L)
(vino base: 26 g/L zuccheri - APA 74 mg/L)

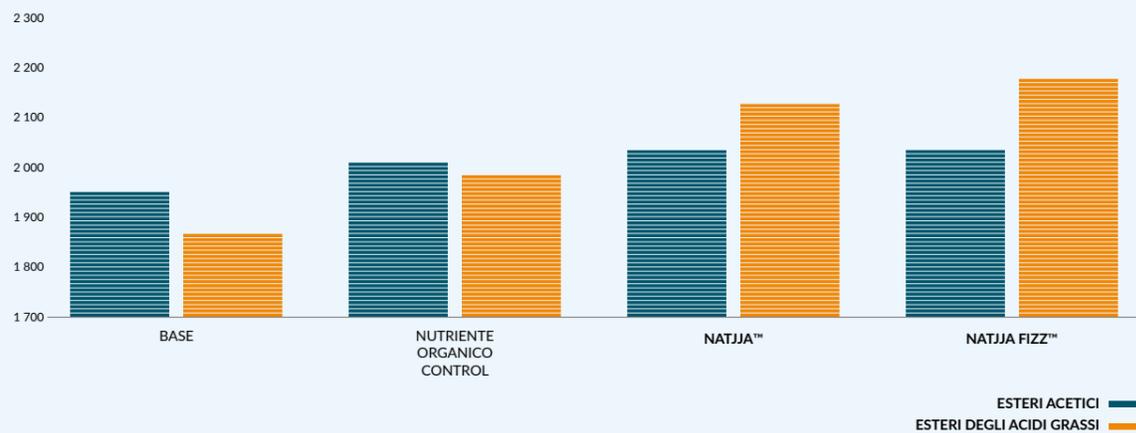


Piena espressione degli aromi fruttati del vino, grazie al miglioramento del benessere del lievito

NATJJA FIZZ™ è stato formulato e testato anche con l'obiettivo di sfruttare la finestra temporale della fermentazione secondaria per ottenere un aumento della produzione di aromi e per preservare la pulizia aromatica.

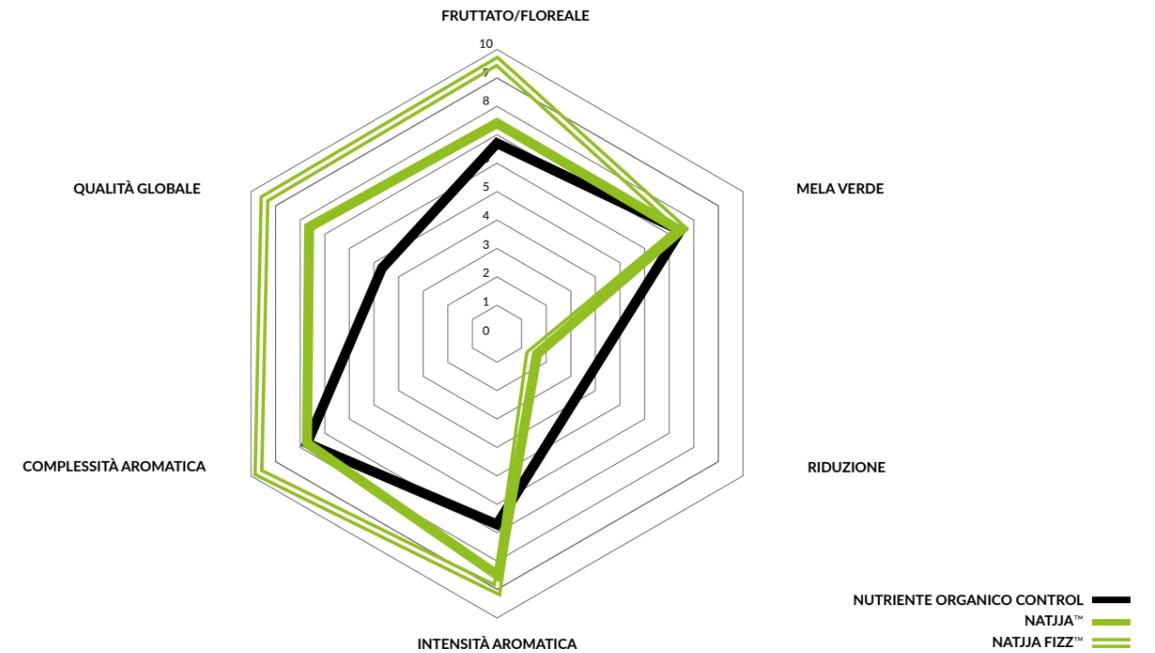
La produzione di esteri acetici e di esteri degli acidi grassi ad opera del metabolismo aromatico del lievito è risultata superiore con l'impiego di NATJJA FIZZ™ in presa di spuma con il metodo Charmat, rispetto ad un vino base con nutrizione classica e rispetto alle altre tesi di riferimento trattate con nutrizione organica, come si vede dal grafico.

AROMI (Esteri µG/L) DOPO LA PRESA DI SPUMA



I risultati delle analisi aromatiche e sensoriali l'impatto anti-radicali liberi di NATJJA FIZZ™ che garantisce una riduzione dello stress ossidativo nel lievito e la conservazione degli aromi rilasciati. I vini ottenuti esprimono quindi al meglio il loro potenziale aromatico.

RISULTATI SENSORIALI: ASSAGGIO ALLA CIECA



UNA STAGIONE RICCA DI EVENTI

Abbiamo tenuto diverse giornate nelle zone più strategiche dell'enologia italiana con il nostro evento di formazione e aggiornamento **The House of Filtration - Teoria e pratica della Microfiltrazione**. Insieme abbiamo

approfondito come rendere più performante la filtrazione enologica e condiviso conoscenze preziose riguardanti questo settore.



Abbiamo avuto il piacere di visitare la zona di La Rioja e della Champagne, due tra le regioni vitivinicole più interessanti e rinomate. Insieme a colleghi e clienti, abbiamo visitato alcune delle cantine più importanti di queste incredibili realtà enologiche, esplorandone e assaporandone le ricchezze e le diversità.



Il 17 e 18 giugno abbiamo partecipato allo **Sparkling Wine Forum**, tenutosi nel cuore dell'importante zona vitivinicola della Franciacorta.

Con la nostra relazione «Una strada innovativa per la nutrizione organica ed il metabolismo aromatico del lievito: applicazioni nei vini spumanti», abbiamo discusso dell'importanza dell'equilibrio nutrizionale del lievito per il successo della fermentazione alcolica. Infatti, non solo la fonte di azoto è essenziale, ma anche i minerali e il chitosano giocano un ruolo chiave per contrastare lo stress ossidativo del lievito. I nostri recenti studi ci hanno permesso di sviluppare prodotti in grado di avere impatto anti-radicali liberi e ottimizzare la biosintesi degli aromi, garantendo una fermentazione sicura e mantenendo la qualità originale del prodotto, anche in seconda fermentazione con il metodo Charmat grazie ad una formulazione adattata alle condizioni difficili della presa di spuma.

Abbiamo tenuto alcuni incontri formativi, approfondendo ulteriormente il tema della nutrizione organica dei lieviti, con particolare focus sui problemi derivanti dal cambiamento climatico per il settore vitivinicolo e sulle possibili soluzioni.



Prosegue anche **"Vini in trasformazione. Focus sul nuovo regolamento etichettatura"**, il nostro incontro rivolto ad enologi, produttori vinicoli ed esperti del settore per fare chiarezza sul nuovo regolamento sull'etichettatura dei vini e proporre soluzioni pratiche per stare al passo con la nuova normativa, che per le prime due tappe ha avuto luogo in Toscana.

Cuvée

2

AFFINAMENTO,
STABILIZZAZIONE E
TRATTAMENTI CORRETTIVI

Agenti Chiarificanti

VINOFINE ROUGE™
QI NO[OX]™
FYNEO™

Gomme Arabiche

READYGUM ELITE™
READYGUM L™
READYGUM 20™

DRYGUM R™
DRYGUM L™

AFFINAMENTO E
PROFILO AROMATICO

**Alternative alle fecce e
mannoproteine**

SPHERE BLANC™
SPHERE ROUGE™
SPHERE EXPRESS™

GAMMA ULTIMA™

Tannini

VOLUTAN™

GAMMA ESSENTIAL™

PRIVILÈGE BLEU™
PRIVILÈGE NOIR™

SPECIALE IMBOTTIGLIAMENTO *Inserto prodotti*



Prodotti enologici AUTORIZZATI nella produzione di vini biologici come previsto dal Regolamento (EU) N.2021/1165.

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



Prodotto Vegan



Additives Free*

*Regolamento UE sull'Etichettatura 2021/2117



Low SO₂ solutions



Scansiona il QR CODE per scaricare le schede prodotto





AFFINAMENTO, STABILIZZAZIONE E TRATTAMENTI CORRETTIVI

Una nuova generazione di Agenti Chiarificanti

Da oltre settant'anni, sviluppiamo soluzioni per la chiarifica innovative e naturali, utilizzando materie organiche, non allergeniche e di origine non animale.



VINOFINE ROUGE™ 	Alternativa vegana di riferimento alla gelatina animale per vino rosso	<ul style="list-style-type: none"> > Efficacia unica, comprovata da 4 anni di progetti collaborativi > Protezione aromatica > Costi contenuti 	 dosaggio indicativo: 2 a 15 g/hL	 Tempo di contatto: 1-2 settimane
QI NO[OX]™ 	Riduce l'evoluzione del colore e i difetti correlati all'ossidazione	<ul style="list-style-type: none"> > Biopolimeri di origine vegetale (chitosano, proteine di pisello) e bentonite > Alternativa alla caseina e al PVPP > Costi contenuti 	 dosaggio indicativo: 15 a 50 g/hL	 Tempo di contatto: 1-2 settimane
FYNEO™ 	Alternativa innovativa e sostenibile per la chiarifica di vini bianchi, rosati e rossi	<ul style="list-style-type: none"> > Concentrato proteico di lievito con densità di carico molto elevata > Previene finali duri e amari, alternativa all'albumina > Protegge le proprietà organolettiche del vino 	 dosaggio indicativo: 2 a 30 g/hL	 Tempo di contatto: 1-3 settimane

Stabilizzazione: Gomme Arabiche

GAMMA READYGUM™ Per ogni esigenza di stabilità e per il raggiungimento dell'equilibrio sensoriale.

READYGUM ELITE™ 	La gomma arabica levogira che piace alla microfiltrazione!	<ul style="list-style-type: none"> > Microfiltrabile > Stabilizza il colore > Conferisce corpo, struttura e morbidezza 	 dosaggio indicativo: 30 a 100 g/hL
READYGUM L™ 	Stabilità del colore	<ul style="list-style-type: none"> > Stabilizza il colore > Conferisce struttura e corpo 	 dosaggio indicativo: 30 a 100 g/hL
READYGUM 20™ 	Stabilità Tartarica	<ul style="list-style-type: none"> > Microfiltrabile > Conferisce stabilità tartarica > Incrementa la piacevolezza, morbidezza ed equilibrio 	 dosaggio indicativo: 20 a 300 g/hL

GAMMA DRYGUM™ Gomme arabiche in polvere di elevata qualità, ottenute da Acacia Seyale e Senegal.

DRYGUM R™ 	Gomme arabiche in polvere	<ul style="list-style-type: none"> > Stabilità tartarica > Evita le precipitazioni successive all'imbottigliamento > Incremento della morbidezza 	 dosaggio indicativo: 10 a 100 g/hL
DRYGUM L™ 	Gomme arabiche in polvere	<ul style="list-style-type: none"> > Colloide per la stabilità del colore > Evita le precipitazioni successive all'imbottigliamento > Conferisce struttura e rotondità organolettiche 	 dosaggio indicativo: 10 a 100 g/hL



AFFINAMENTO E PROFILO AROMATICO

Alternative alle fecce e mannoproteine

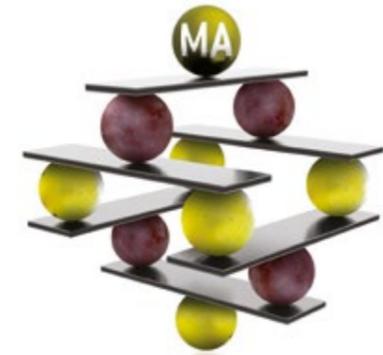
Lieviti inattivati specifici e mannoproteine di lievito, che contribuiscono all'equilibrio al palato e all'espressione aromatica. Il loro utilizzo è associato a numerosi benefici che completano i vini: rotondità, riduzione delle sensazioni aggressive, lunghezza al palato, complessità e stabilizzazione.



GAMMA SPHERE™

SPHERE BLANC™ 	Corpo, rotondità e stabilizzazione aromatica e gustativa nell'invecchiamento dei vini bianchi	<ul style="list-style-type: none"> > Barriera contro l'eccessiva acidità o secchezza > Rapida amplificazione della percezione di grasso e rotondità nei vini bianchi > Stabilità sensoriale a lungo termine 	<p>dosaggio indicativo: 10 a 40 g/hL</p>	<p>Tempo di contatto: 4-8 settimane</p>
SPHERE ROUGE™ 	Volume, struttura e persistenza dei vini rossi	<ul style="list-style-type: none"> > Pienezza all'attacco in bocca, struttura > Migliora la percezione del tannino, integrazione della dolcezza sul finale > Sensazioni di maturità aromatica > Assenza di solfito-riduttori 	<p>dosaggio indicativo: 10 a 40 g/hL</p>	<p>Tempo di contatto: 4-8 settimane</p>
SPHERE EXPRESS™ 	Volume e morbidezza per periodi di maturazione molto brevi	<ul style="list-style-type: none"> > Accelera il rilascio di mannoproteine > Migliora le proprietà strutturali del vino > Equilibrio incentrato sulla freschezza in bocca 	<p>dosaggio indicativo: 5 a 40 g/hL</p>	<p>Tempo di contatto: 1-4 settimane</p>

ulti MA GAMMA ULTIMA™



ULTIMA FRESH™ 	Ripristina l'equilibrio al palato	<ul style="list-style-type: none"> > Ripristina l'equilibrio tra vini che non raggiungono la maturità fenolica e quella tecnologica > Freschezza in bocca > Lunghezza, corpo e volume 	<p>dosaggio indicativo: 5 a 25 g/hL</p>	<p>Azione istantanea</p>
ULTIMA SOFT™ 	Regolazione di corpo e acidità	<ul style="list-style-type: none"> > Integra l'acidità > Rotondità e astringenza ridotta > Salinità e persistenza aromaticae 	<p>dosaggio indicativo: 5 a 25 g/hL</p>	<p>Azione istantanea</p>
ULTIMA JUMP™ 	Conserva e rinfresca aromaticamente il vino	<ul style="list-style-type: none"> > Riduce la vulnerabilità degli aromi all'ossidazione > Sapori fruttati puliti e freschi > Riduce le caratteristiche ossidative (amaro, frutta matura) 	<p>dosaggio indicativo: 5 a 25 g/hL</p>	<p>Azione istantanea</p>
ULTIMA READY LIFE™ 	Per l'allungamento della persistenza aromatica	<ul style="list-style-type: none"> > Preserva il bouquet aromatico > Aumenta la persistenza 	<p>dosaggio indicativo: 20 a 150 ml/hL</p>	<p>Azione istantanea</p>
ULTIMA READY EXPRESSION™ 	Ridona freschezza a tutti i vini, in termini di equilibrio gustativo	<ul style="list-style-type: none"> > Riduce amaro ed astringenza dei vini rossi > Valorizza la sapidità nei vini bianchi 	<p>dosaggio indicativo: 20 a 150 mL/hL</p>	<p>Azione istantanea</p>
ULTIMA READY FIZZ™ 	Per bollicine più cremose	<ul style="list-style-type: none"> > Perlage più cremoso > Finezza degli spumanti prodotti con metodo Charmat 	<p>dosaggio indicativo: 20 a 150 mL/hL</p>	<p>Azione istantanea</p>

Tannini

Le nostre selezioni di tannini sono progettate per proteggere dall'ossidazione e contribuire alla struttura e al volume al palato senza aumentare l'astringenza.



VOLUTAN™		Equilibrio e longevità dei vini	<ul style="list-style-type: none"> > Tannino di uva bianca al 100% > Struttura, volume, morbidezza e conservazione dei vini > Disponibile anche in soluzione liquida, con effetto immediato 	 dosaggio indicativo: 5 a 20 g/hL o 10 a 40 mL/hL	 Azione istantanea e a lungo termine
-----------------	--	--	---	---	---

Solo il formato in polvere è consentito nella produzione di vini Nop

GAMMA ESSENTIAL™

ESSENTIAL PASSION™		Rivela l'intensità fruttata dei vini	<ul style="list-style-type: none"> > Miscela di tannini di ciliegia e tannini gallici > Rinfresca e valorizza gli aromi varietali fruttati del vino > Corregge l'aggressività strutturale del vino 	 dosaggio indicativo: 1 a 20 g/hL	 Azione istantanea e a lungo termine
ESSENTIAL OAK SWEET™		Rotondità, complessità ed equilibrio	<ul style="list-style-type: none"> > Miscela di tannini di rovere francese > Complessità in bocca > Contribuisce alla morbidezza e all'eleganza del vino 	 dosaggio indicativo: 1 a 20 g/hL	 Azione istantanea e a lungo termine
ESSENTIAL OAK BARREL™		Volume e intensità aromatica	<ul style="list-style-type: none"> > Miscela di tannini ellagici estratti da rovere francese > Ammorbidisce il vino e preserva le note di vaniglia > Esalta il volume e la struttura del vino 	 dosaggio indicativo: 1 a 20 g/hL	 Azione istantanea e a lungo termine

AFFINAMENTO E PROFILO AROMATICO

ESSENTIAL FREE OFF™		Risolve le problematiche legate alle sensazioni di riduzione	<ul style="list-style-type: none"> > Tannino di quercia non tostato > Contrasta le proteine solforate, responsabili di odori anomali > Aumenta le sensazioni varietali e la struttura 	 dosaggio indicativo: 0,5 a 20 g/hL	 Azione istantanea e a lungo termine
ESSENTIAL FREE VEG™		Risolve le sensazioni gustative di vegetale ed astringente	<ul style="list-style-type: none"> > Preparato di tannini estratti da legno di specie esotiche > Favorisce l'apertura delle sensazioni varietali > Attenua le note "verdi" 	 dosaggio indicativo: 5 a 20 g/hL	 Azione istantanea e a lungo termine
ESSENTIAL FRESH™		Freschezza, complessità, persistenza	<ul style="list-style-type: none"> > Miscela di tannini condensati gallici > Conferisce freschezza ed apertura organolettica > Equilibra la struttura 	 dosaggio indicativo: 1 a 10 g/hL	 Azione istantanea e a lungo termine
ESSENTIAL OAK PROGRESS™		Incremento dell'aspetto fruttato, dolcezza e persistenza	<ul style="list-style-type: none"> > Preparato di tannini condensati e tannini di quercia > Incrementa dolcezza, complessità olfattiva e pienezza 	 dosaggio indicativo: 1 a 20 g/hL	 Azione istantanea e a lungo termine
ESSENTIAL OAK STRONG™		Note di liquirizia, tabacco, struttura, intensità olfattiva e lunghezza	<ul style="list-style-type: none"> > Tannini di quercia > Incrementa struttura, ed intensità olfattiva e lunghezza in bocca 	 dosaggio indicativo: 0,5 a 10 g/hL	 Azione istantanea e a lungo termine
ESSENTIAL FINE BARREL™ NEW		Migliora struttura ed intensità olfattiva, effetto antiossidante	<ul style="list-style-type: none"> > Miscela di tannini di quercia e noce di galla > Preserva ed esalta le note fruttate ed eleganti > Pienezza del vino 	 dosaggio indicativo: 1 a 20 g/hL	 Azione istantanea e a lungo termine
ESSENTIAL READY HAWA™ NEW		Migliora la struttura e la stabilità del colore	<ul style="list-style-type: none"> > Miscela di tannini liquida > Apporta struttura e stabilizza il colore > Valorizza il bouquet aromatico 	 dosaggio indicativo: 10 a 100 mL/HI	 Azione istantanea e a lungo termine

ESSENTIAL PEL™ 	Freschezza olfattiva, equilibrio gustativo	<ul style="list-style-type: none"> > Tannino a base di buccia d'uva bianca > Rinfresca gli aromi ed esalta le note fruttate 	 <p>dosaggio indicativo: 1 a 15 g/hL</p>	 <p>Azione istantanea e a lungo termine</p>
ESSENTIAL PEP™ 	Stabilità del colore, complessità olfattiva, valorizzazione del varietale	<ul style="list-style-type: none"> > Tannino a base di vinacciolo > Migliora corpo, struttura e complessità 	 <p>dosaggio indicativo: 0,5 a 10 g/hL</p>	 <p>Azione istantanea e a lungo termine</p>



PRIVILÈGE BLEU™



PRIVILÈGE NOIR™

PRIVILÈGE BLEU™ 	Finezza e complessità	<ul style="list-style-type: none"> > Miscela di tannini ellagici estratti da legno di quercia bianca americana > Morbidezza e volume in bocca > Consente la libera espressione della complessità aromatica del vino 	 <p>dosaggio indicativo: 0,5 a 5 g/hL</p>	 <p>Azione istantanea e a lungo termine</p>
PRIVILÈGE NOIR™ 	Struttura ed equilibrio aromatico	<ul style="list-style-type: none"> > Miscela di tannini di rovere francese e ciliegia selvatica proantocianidine > Esalta la struttura e la pienezza del vino > Rispetta l'equilibrio tra frutti rossi e neri 	 <p>dosaggio indicativo: 0,5 a 10 g/hL</p>	 <p>Azione istantanea e a lungo termine</p>

