

CULVÉE

3



NEWS 2025

Nuovi prodotti

ARTICOLO TECNICO

Natija Alma™
IOC Smoozberry™

APPROFONDIMENTI

**Nuovo progetto
di ricerca: Sinergie
di Bioprotezione
nella filiera
vitivinicola**

**L'inoculo del lievito
reinventato:
Actiprotect Express™**

**Scegli il nutriente
più adatto
al tuo lievito!**

EVENTI

Enoforum



NEWS 2025 **4**

Nuovi prodotti

ARTICOLO TECNICO **6**

Natija Alma™

IOC Smoozberry™

APPROFONDIMENTI **14**

**Nuovo progetto di ricerca: Sinergie di Bioprotezione
nella filiera vitivinicola**

L'inoculo del lievito reinventato: Actiprotect Express™

Scegli il nutriente più adatto al tuo lievito!

EVENTI **18**

Enoforum

NATJJA ALMA™

- Fa parte della gamma **NATJJA™**, nutrienti per lievito 100% organici
- Grazie a zinco, magnesio, azoto organico ed uno speciale chitosano, è in grado di migliorare il benessere del lievito, ridurne lo stress ossidativo e ottimizzare la biorivelazione aromatica
- È in grado di esaltare l'espressione della mineralità nei vini

IOC DI-VINA™

- Associa le capacità sensoriali eccezionali di un ceppo specifico *Hanseniaspora vineae* alla robustezza fermentativa di un lievito *Saccharomyces cerevisiae*
- Accresciuta capacità autolitica: rilascio precoce e intenso di peptidi e polisaccaridi naturali del lievito per maggiore volume, morbidezza ed equilibrio
- Contributo alla stabilità della schiuma e delle proteine, rappresentando un'alternativa naturale agli additivi di "coating"

IOC SMOOZBERRY™

- Lievito enologico per vini rossi, nato per soddisfare le aspettative di un mercato in continua evoluzione
- Contribuisce a conferire pienezza e rotondità al palato, grazie all'eccezionale rilascio di polisaccaridi
- Capacità di rivelare le note fruttate e varietali, sopprimendo i sentori vegetali indesiderati, donando freschezza e alla bevibilità ai vini

FULLRED™

- Miscela a base di tannini d'uva e derivato di lievito ricco in polisaccaridi
- Utilizzato durante la svinatura dei vini rossi, protegge la materia colorante dall'ossidazione e previene la precipitazione dei complessi responsabili del colore
- Contribuisce alla struttura, al volume e al gusto, ed è adatto come coadiuvante nelle operazioni di chiarifica

ACTIVIT READY PS™ E ACTIVIT READY CH™

- Nutrienti liquidi a base di uno specifico autolisato di lievito con elevato contenuto in azoto organico, proveniente da amminoacidi e peptidi liberi*
- Grazie alla loro forma liquida, consentono di essere direttamente utilizzati senza necessità di reidratazione, con una dispersione nel mosto semplice, veloce e omogenea
- Garantiscono il successo e la velocità della fermentazione alcolica, anche in condizioni difficili, supportando il lievito in condizioni di stress

*Activit Ready PS™ è stabilizzato con acido malico; Activit Ready CH™ è stabilizzato con acido lattico

ACTIPROTECT Express™

Protettore del lievito

L'inoculo del lievito reinventato



ACCELERATE IL VOSTRO PROCESSO

Per reidratare
il lievito in modo
semplice e veloce

Per guadagnare
tempo e risorse

Per un migliore
andamento
fermentativo e
per il raggiungimento
degli obiettivi sensoriali

NATJJA ALMA™

Yeast wellness solutions

La “**mineralità**” è diventata una **caratteristica sempre più ricercata nel mondo del vino**, apprezzata sia dagli esperti che dai consumatori. Questo descrittore, emerso inizialmente nella regione di Chablis in Francia intorno al 2000, è ora utilizzato per arricchire il profilo di vini in molte altre regioni, inclusa l'Italia e la Spagna. I produttori cercano di evidenziare questa qualità per distinguersi dai profili più fruttati, amilici e floreali. Tuttavia, la mineralità è un concetto complesso e la sua percezione può variare notevolmente tra i professionisti del settore, rendendo difficile una definizione univoca. Nonostante questa difficoltà di definizione, c'è un consenso generale sul fatto che la mineralità sia una sensazione reale e distintiva.

BENZILTIOLO: UN ATTORE CHIAVE

Recenti ricerche hanno identificato il **benziltiolo** come un **composto fondamentale nella percezione della mineralità** nei vini. Questo composto si forma principalmente attraverso due vie:

- La via di Ehrlich, che converte l'amminoacido fenilalanina in benzaldeide.
- La riduzione della benzaldeide in benziltiolo.

Diversi studi hanno dimostrato che la concentrazione di benziltioli tende ad aumentare con l'aumentare dell'azoto assimilabile del lievito e che la sua presenza è meno evidente nei vini prodotti con lieviti che non producono H₂S.

NATJJA ALMA™: UNA SOLUZIONE INNOVATIVA PER VALORIZZARE LA MINERALITÀ

Per rispondere alla crescente domanda di vini con una spiccata mineralità, è stato sviluppato **NATJJA ALMA™**.

Questo prodotto è progettato per ottimizzare l'ambiente nutrizionale e i metabolismi chiave del lievito, migliorandone il benessere generale, riducendone lo stress ossidativo.

Azioni sinergiche anti-radicali liberi che proteggono lo stato fisiologico del lievito

Di fronte alla crescente presenza di etanolo nel mosto, il lievito enologico produce una grande quantità di radicali liberi che in particolare causano:

- alterazione del DNA del lievito,
- insorgenza di morte cellulare,
- danni alla membrana plasmatica (probabilmente causa di ridotta
- internalizzazione dei precursori aromatici),
- distruzione di enzimi e amminoacidi (che può limitare la conversione dei precursori aromatici).

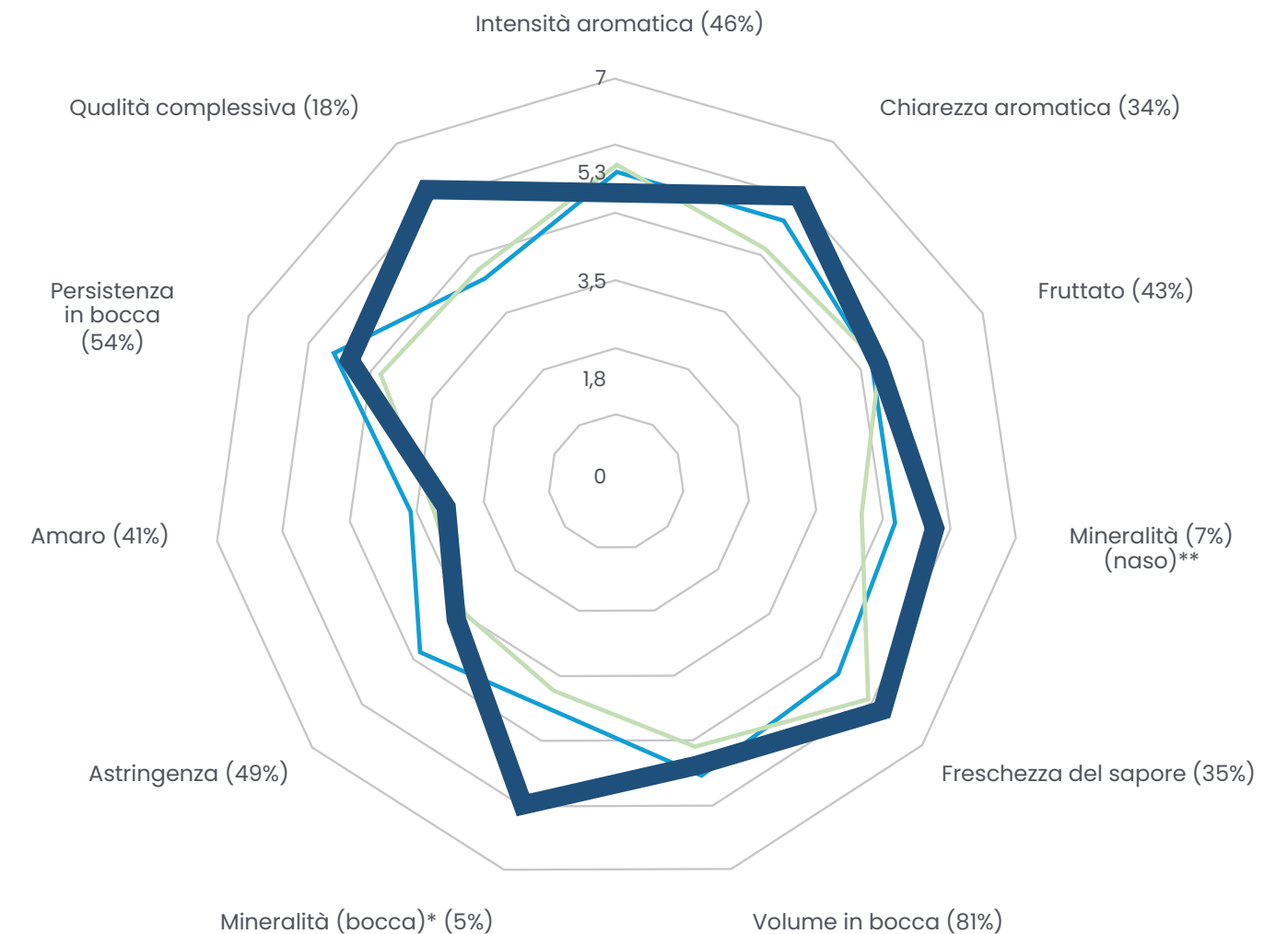
Ricco di azoto esclusivamente organico, **NATJJA ALMA™** assicura una nutrizione meglio regolata per evitare una crescita eccessiva della popolazione, limitando così i fenomeni associati di carenza indotta. Inoltre, l'alto livello di zinco in **NATJJA ALMA™**, così come la presenza di chitosano specifico, aiutano a ridurre l'attività dannosa dei radicali liberi e lo stress ossidativo per migliorare la salute generale del lievito ed esprimere il suo metabolismo secondario per l'esaltazione degli aromi presenti nell'uva.

RISULTATI E APPLICAZIONI

Le prove condotte dall'Università di Torino hanno evidenziato l'efficacia di **NATJJA ALMA™** nel migliorare il profilo sensoriale dei vini. In particolare, evidenziamo di seguito i risultati ottenuti con **NATJJA ALMA™** in prove effettuate su Barbera e Arneis.

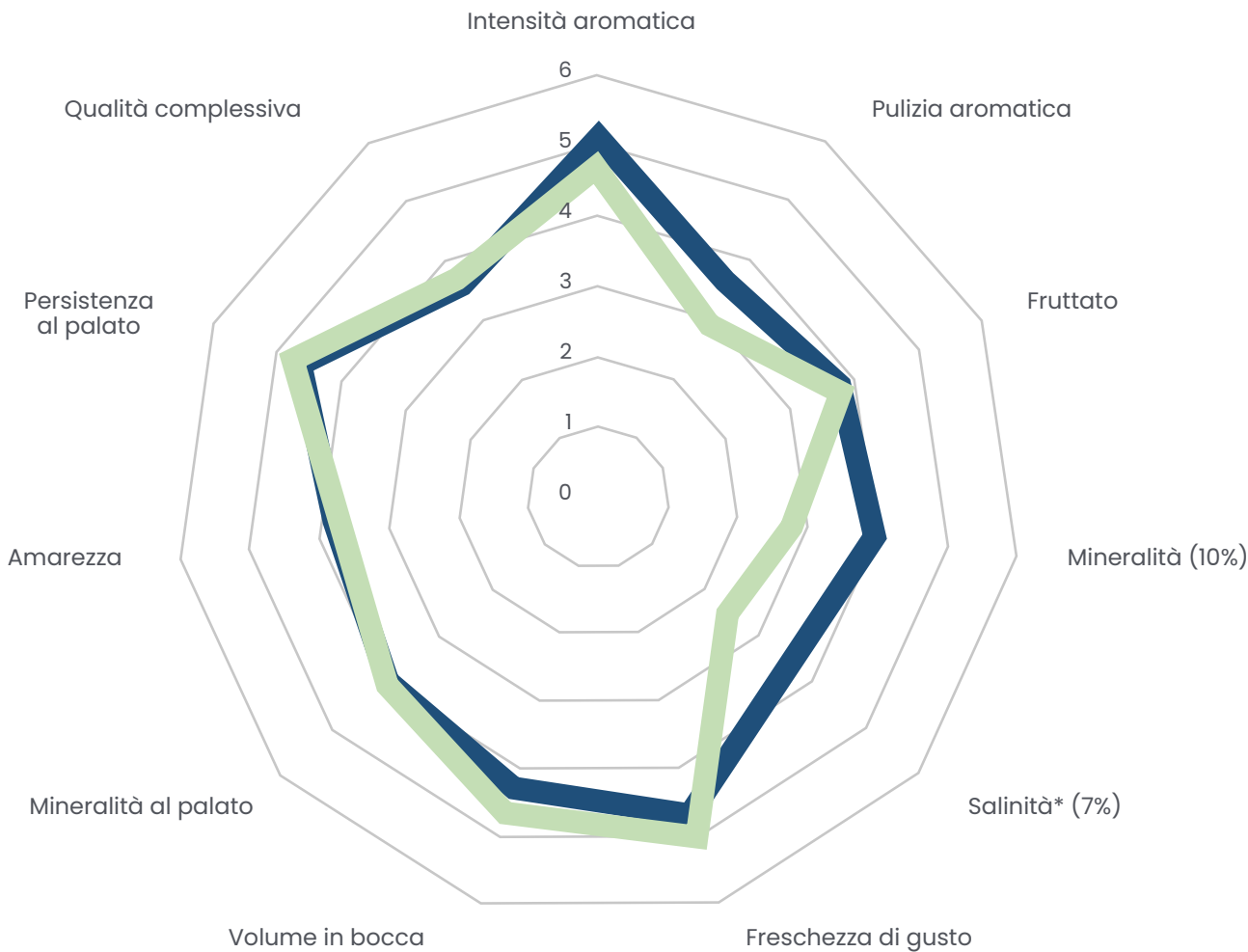
Non ci sono controindicazioni all'utilizzo di **NATJJA ALMA™** nel metodo Charmat, per i vini di cui si vogliono esaltare le note minerali.

PROFILO SENSORIALE BARBERA ITALIA 2024



PROFILO
SENSORIALE
ARNEIS
PIEMONTE 2024

NATJJA ALMA
NATJJA



NATJJA ALMA™ entra a far parte della gamma **NATJJA™**, che comprende già **NATJJA™** e **NATJJA fizz™**, nutrienti 100% organici sviluppati per migliorare il benessere del lievito e ottimizzare la biorivelazione aromatica. Nei vini bianchi e rossi, **NATJJA ALMA™** è in grado di esaltare le note di mineralità.

In conclusione, **NATJJA ALMA™** rappresenta un'innovazione significativa, offrendo un modo naturale ed efficace per esaltare la mineralità nei vini bianchi e rossi, favorendo il metabolismo del lievito selezionato naturalmente in grado di rivelare la percezione minerale.

NATJJA Alma

Nutrienti per il lievito



YEAST WELLNESS SOLUTIONS

Ottimizzazione dell'espressione minerale del lievito
Una strada innovativa per la nutrizione organica: miglioramento del benessere del lievito e ottimizzazione della rivelazione aromatica e della mineralità attraverso il controllo dei radicali liberi.

IOC SMOOZBERRY™

Morbidezza, fruttato e varietale.

Il lievito *Saccharomyces cerevisiae* **IOC SMOOZBERRY™** è stato specificamente sviluppato per rispondere alle nuove esigenze di mercato e dei consumatori di vino rosso. Frutto di un mirato programma di ricerca, questo lievito secco attivo si distingue per la sua robustezza fermentativa e per la sua capacità di modulare la struttura gustativa e il profilo aromatico dei vini rossi, esaltando in particolare le caratteristiche varietali delle uve.

La sua azione si concentra principalmente su due aspetti cruciali nella vinificazione in rosso:

- **Miglioramento della struttura e del volume al palato:** Grazie a un notevole rilascio di mannoproteine durante la fermentazione, **IOC SMOOZBERRY™** contribuisce a rivestire i tannini più astringenti, smussando le sensazioni amare e poco gradevoli. Questo processo naturale incrementa la pienezza e la rotondità del vino, rendendolo più equilibrato e accessibile anche in caso di vini giovani.
- **Esaltazione dell'intensità aromatica varietale:** **IOC SMOOZBERRY™** possiede un'eccezionale capacità di rivelare il potenziale aromatico intrinseco delle uve. In particolare, favorisce la liberazione e la stabilizzazione del beta-damascenone, un composto chiave che intensifica le note fruttate e contribuisce a sopprimere sentori vegetali indesiderati. Inoltre, questo lievito promuove la formazione di esteri complessi, responsabili di aromi fruttati persistenti, e l'espressione di tioli varietali caratteristici di diversi vitigni.

RILASCIO ACCELERATO DI MANNOPROTEINE: IMPLICAZIONI PER LA QUALITÀ DEL VINO

La capacità di **IOC SMOOZBERRY™** di rilasciare mannoproteine in modo precoce e significativo durante la fermentazione rappresenta un vantaggio distintivo. Queste macromolecole interagiscono con i tannini, riducendone l'aggressività e conferendo al vino una maggiore morbidezza e un volume più pieno al palato. Questo effetto contribuisce a rendere i vini rossi prodotti con **IOC SMOOZBERRY™** più accessibili e apprezzabili in tempi più brevi, pur mantenendo un buon potenziale di evoluzione.

IOC Smoozberry™



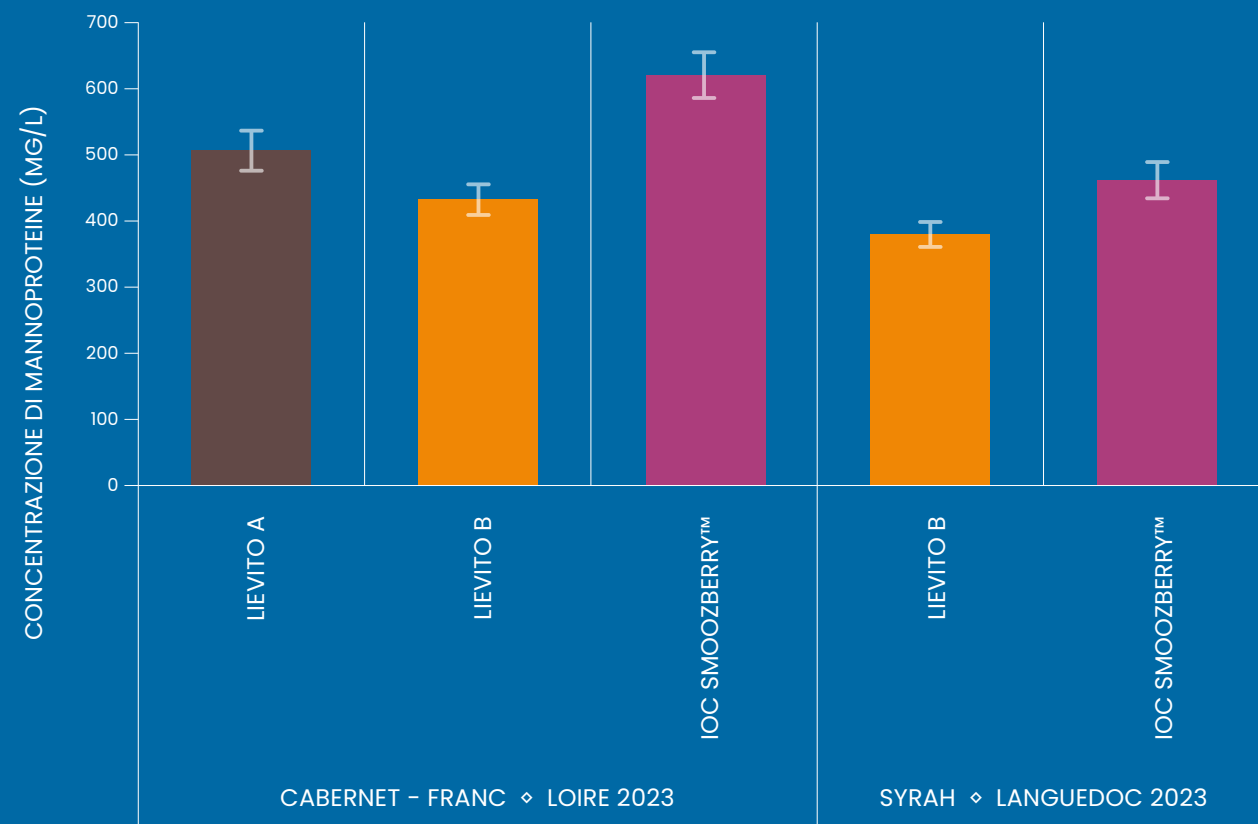
MORBIDEZZA, FRUTTATO E VARIETALE

Vini rossi che incontrano i gusti dei nuovi consumatori

Rivelazione varietale aromatica del vitigno

Aiuta a prevenire i difetti derivanti dal cambiamento climatico

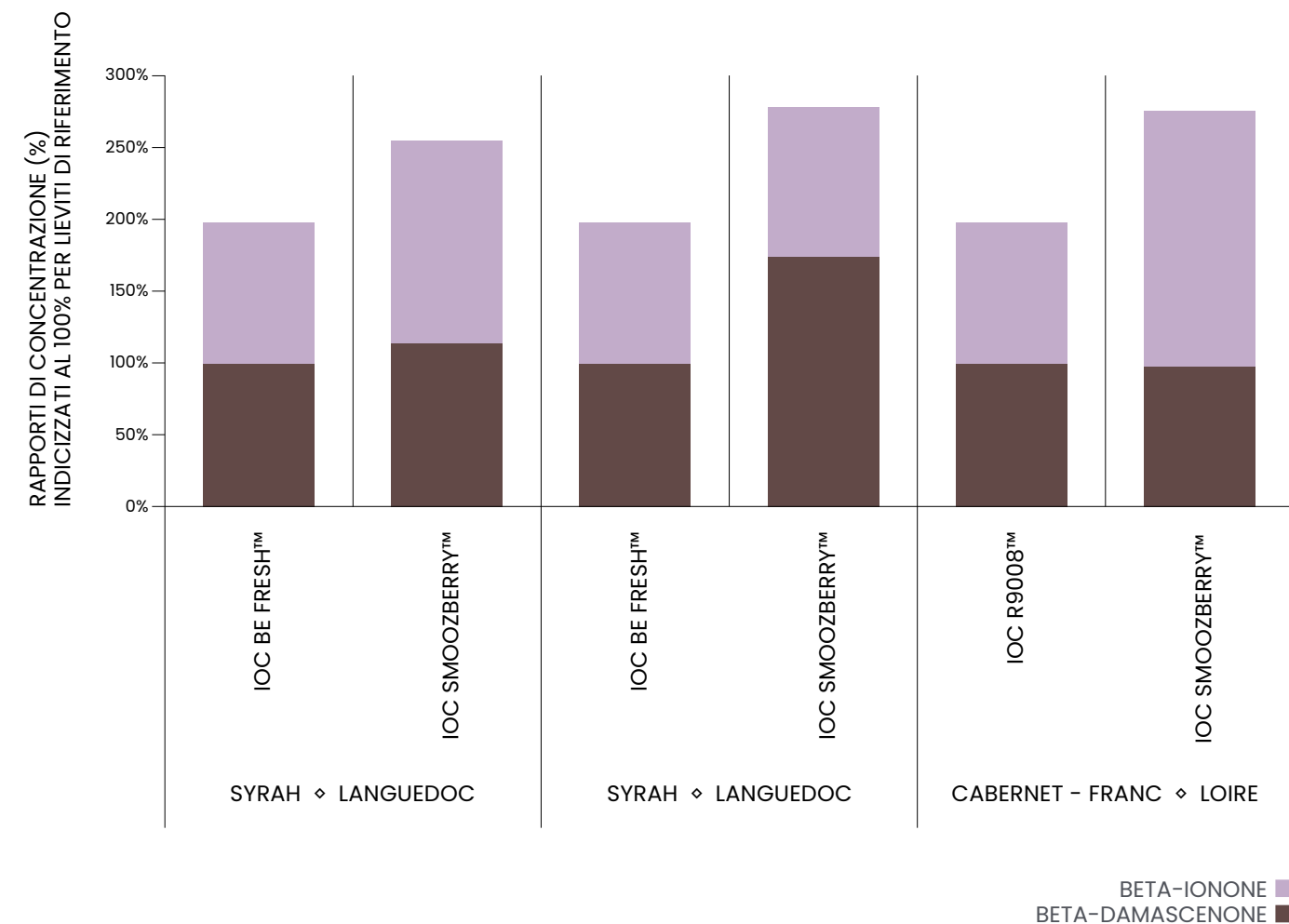
ANALISI DEI LIVELLI DI MANNOPROTEINE NEI VINI FINITI MEDIANTE HPLC



ESALTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE VARIETALI: UN PROFILO AROMATICO OTTIMIZZATO

L'azione enzimatica specifica di **IOC SMOOZBERRY™** favorisce la liberazione di precursori aromatici presenti nell'uva, in particolare il beta-damascenone. Questo composto intensifica la percezione degli **aromi fruttati, contribuendo a un profilo olfattivo più ricco e complesso**. Parallelamente, la produzione di esteri complessi e la rivelazione dei tioli varietali tipici di diverse varietà di uve nere permettono di ottenere vini che esprimono in modo più nitido e intenso le loro peculiarità aromatiche distintive.

RAPPORTO DELLE CONCENTRAZIONI DI C-13 NORISOPRENOIDI IN IOC SMOOZBERRY™ RISPETTO AI LIEVITI DI RIFERIMENTO



IOC SMOOZBERRY™ rappresenta uno strumento enologico avanzato per la produzione di vini rossi di alta qualità. La sua capacità di migliorare la struttura gustativa attraverso il rilascio accelerato di manno-proteine e di esaltare l'intensità e la tipicità aromatica delle uve nere lo rendono una scelta ideale per i

produttori che mirano a ottenere vini equilibrati, fruttati e accessibili, capaci di soddisfare le aspettative di un mercato in continua evoluzione.

NUOVO PROGETTO DI RICERCA

SINERGIE DI BIOPROTEZIONE NELLA FILIERA VITIVINICOLA

I microrganismi al servizio della qualità dell'uva – focus sulle innovazioni recenti

Il progetto “Sinergie di bioprotezione nella filiera vitivinicola”, svolto in collaborazione con CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura), Laboratorio Microbion e Manica, mira ad approfondire tematiche cruciali per la viticoltura e l'agricoltura sostenibile, promuovendo pratiche innovative e soluzioni che riducano la dipendenza dagli agrofarmaci attraverso l'utilizzo di microrganismi antagonisti. Questo risponde alla crescente necessità di sviluppare metodi agricoli a basso impatto ambientale e più sicuri per la salute umana, in linea con gli obiettivi del Green Deal europeo per la riduzione dei fitosanitari ad alto rischio.

Un aspetto centrale del progetto di ricerca riguarda la gestione della *Botrytis cinerea*, responsabile della “muffa grigia”, una patologia che minaccia la qualità dell'uva. Attualmente, la sua gestione si basa su un approccio integrato che combina pratiche agronomiche e fungicidi chimici, il cui utilizzo vicino alla raccolta è limitato. Questa situazione evidenzia l'importanza della ricerca e dello sviluppo di alternative naturali ed efficaci basate sul biocontrollo.

Nonostante il potenziale, il numero di microrganismi bioprotettivi registrati nell'UE è ancora limitato, sottolineando la necessità di ottimizzare i processi di selezione e i protocolli di applicazione.

Il lavoro esplora sia l'ottimizzazione dell'uso di microrganismi già disponibili, attraverso nuove sperimentazioni e protocolli anche in combinazione con prodotti di sintesi, sia la selezione di nuovi ceppi con criteri che includano la tolleranza all'applicazione integrata con agrofarmaci.

L'iniziativa si basa sui risultati dei progetti di ricerca BioProtect e FutuRAME, che hanno valutato l'efficacia di nuovi microrganismi di biocontrollo contro i patogeni fungini della vite, sia in pre- che post-raccolta. È stata anche studiata la compatibilità di fitofarmaci a base di microrganismi con i fungicidi rameici, con un'attenzione particolare all'ottimizzazione dei protocolli di applicazione per rendere i bioprotettori un'alternativa concreta e valida, anche attraverso un approccio integrato con dosaggi ridotti di prodotti tradizionali.

Le attività del progetto si concentrano sui seguenti temi: l'utilizzo di microrganismi bioprotettivi per diminuire l'impiego di pesticidi tradizionali, metodologie innovative per la protezione dell'uva in pre- e post-raccolta (con un focus sulla difesa da *Botrytis cinerea*), e la compatibilità tra microrganismi antagonisti e fitofarmaci rameici. Vengono inoltre considerati i rischi associati all'uso dei prodotti fitosanitari e la loro persistenza nel suolo.

I risultati preliminari del progetto incoraggiano ulteriori ricerche per validare approcci di difesa sinergica che impieghino microrganismi antagonisti per inibire la crescita di funghi patogeni, offrendo una protezione efficace delle colture e permettendo una

progressiva riduzione dell'uso di pesticidi chimici.

Nel mese di novembre 2025, in collaborazione con i partner del progetto “**Sinergie di bioprotezione nella filiera vitivinicola**”, stiamo organizzando un convegno rivolto a enologi, agronomi e tecnici viticoli, con l'obiettivo di approfondire tematiche di grande rilevanza per la viticoltura e l'agricoltura sostenibile. L'evento presenterà i risultati del progetto e si concentrerà su pratiche innovative e soluzioni sostenibili, finalizzate a ridurre l'impiego degli agrofarmaci e a promuovere pratiche di bioprotezione, con particolare attenzione all'uso di microrganismi antagonisti.

Con questo convegno, si intende sensibilizzare i partecipanti sull'importanza di ridurre l'uso degli agrofarmaci, in particolare quelli a base di rame, senza compromettere la protezione del raccolto, nonché fornire strumenti e conoscenze per adottare pratiche innovative e contribuire così alla transizione verso una viticoltura più sostenibile.



L'INOCULO DEL LIEVITO REINVENTATO:
ACTIPROTECT EXPRESS™

Il mondo dell'enologia è in continua evoluzione, alla ricerca di soluzioni che possano ottimizzare i processi senza mai compromettere la qualità del prodotto finale. In questo scenario si inserisce ACTIPROTECT EXPRESS™, un innovativo protettore del lievito che promette di rivoluzionare la fase cruciale dell'inoculo.

Questo prodotto si distingue per la sua formulazione avanzata, estremamente ricca in steroli – componenti fondamentali per la vitalità e la funzionalità della membrana cellulare del lievito. La vera innovazione risiede nella sua forma microaggregata, una caratteristica che semplifica notevolmente il processo di inoculo, mantenendo inalterate tutte le preziose peculiarità del ceppo di lievito selezionato.

Meno passaggi, più sicurezza, maggiore espressione aromatica

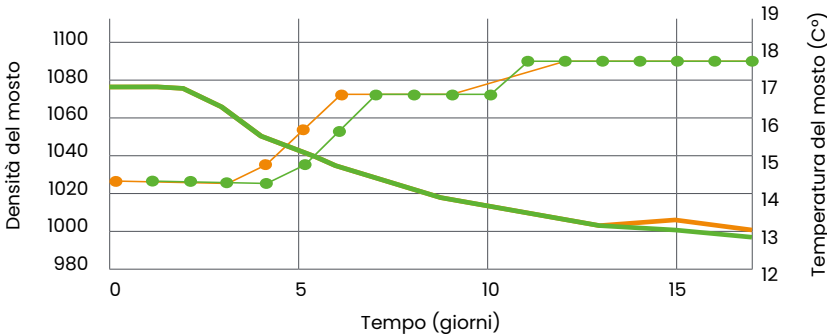
Il confronto con i protocolli tradizionali di reidratazione del lievito evidenzia un netto vantaggio. ACTIPROTECT EXPRESS™ garantisce una cinetica fermentativa altrettanto protetta, se non superiore, **eliminando la necessità di riscaldare l'acqua per la reidratazione** e di acclimatare il "ped de cuve" alla temperatura del mosto, anche quando questo è particolarmente freddo.

Questa semplificazione del processo non solo fa risparmiare tempo e risorse preziose in cantina, ma contribuisce anche a una maggiore sicurezza della fermentazione. Riducendo le manipolazioni e gli sbalzi termici, si minimizza il rischio di stress per il lievito, favorendo un avvio fermentativo rapido e regolare. Grazie all'elevata concentrazione di **steroli biodisponibili**, ACTIPROTECT EXPRESS™ assicura al lievito un funzionamento ottimale della membrana cellulare, migliorando l'integrazione dei precursori aromatici presenti nel mosto. Questo si traduce in una maggiore capacità del lievito di esprimere appieno il potenziale aromatico intrinseco delle uve, del vitigno e del terroir di provenienza. Il risultato è un profilo sensoriale più complesso e fedele all'identità del vino. La sua **eccezionale bagnabilità** è un altro punto di forza di ACTIPROTECT EXPRESS™. Grazie alla sua forma microaggregata infatti, permette una rimessa in sospensione del prodotto estremamente rapida, con una minima formazione di polvere e senza la necessità di riscaldare l'acqua di reidratazione.

La biodisponibilità ottimizzata dei fattori di sopravvivenza forniti da ACTIPROTECT EXPRESS™ conferisce al lievito inoculato una notevole tolleranza a un'ampia gamma di condizioni di reidratazione. È possibile utilizzare acqua a temperatura ambiente (≥ 15°C) ed è sufficiente un tempo di reidratazione di soli 15 minuti, senza la fase di acclimatamento alla temperatura del mosto. In conclusione, ACTIPROTECT EXPRESS™ si presenta come una soluzione all'avanguardia per coniugare l'efficienza operativa con l'eccellenza qualitativa. La sua capacità di semplificare l'inoculo senza compromettere la sicurezza della fermentazione e, anzi, potenziando l'espressione aromatica del vino, lo rende un prezioso alleato per l'enologo.

FERMENTAZIONE
ALCOLICA

RIESLING – ALSAZIA
TAP 13% VOL – PH 3
< 50 N TU – YAN 180 MG/L



— Densità TESTIMONE 37°C - acclimatazione 15°C - 15 min - protettore gen. 1
— Densità ACTIPROTECT EXPRESS™ 15°C - 15 min
— Temperatura TESTIMONE 37°C - acclimatazione 15°C - 15 min - protettore gen. 1
— Densità ACTIPROTECT EXPRESS™ 15°C - 15 min

NUTRIZIONE ORGANICA

PER EVITARE OGNI TIPO DI MALNUTRIZIONE
SCEGLI IL MENÙ PIÙ ADATTO AL TUO 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	FOSFATI	SOLFATI	AMINOACIDI	STEROLI E LIPIDI	MINERALI	VITAMINE	TIAMINA AGGIUNTA	CELLULOSA	
Protettori del lievito	Ecobiol pied de cuve			na			na	ooo	oooo	oooo			
	Ecobiol pied de cuve Arom			na			na	ooooooo	ooo	oooo			
	Actiprotect Express™			na			na	ooooooo	ooooo	oooo			
Stimolazione del metabolismo aromatico	Natija™ *	ooooo		13			ooooo	o	ooooo	oooo			
	Natija Fizz™ *	ooooo		13			ooooo	o	ooooooo	oooo			
	Natija Alma™ *	ooooo		13			ooooo	o	ooooo	oooo			
Nutrienti organici	Activit 0	ooooooo		17			ooooooo	o	ooo	ooo	ooo		
	Extra PM	oooo		12			oooo	o	ooo	ooo			
	Activit Safe™	ooo		8			ooo	oo	oo	oo			
Nutrienti misti	Activit	oo	ooo	52	X		o		oo	oo	oo		
	Activit AD	oooo	ooo	57	X		ooo		oo	oo	oo		
	Ecobiol	oo	ooo	48	X	X	o		oo	oo		oo	
Detossificanti	Ecobiol Perlage	ooo	oo	36	X		oo		oo	oo			
	Cellclean			na			na	oo	oo	oo			
	Fosfovit		ooooo	84	X						ooo		
Nutrienti semplici (minerali)	Fosfovit +		oooo	76	X						ooooo	o	
	MinVit		oooo	76	X	X					ooo	o	
	Phosphate Titres		oooo	84	ok						ooooooo		

* Contiene chitosano specifico per effetto antiradicalico.

ENOFORUM 2025

Siamo lieti di partecipare anche quest'anno ad Enoforum, l'appuntamento di riferimento per l'innovazione nel settore vitivinicolo. Presenteremo:

"LA 'BASE SPUMANTE', UN PUNTO DI PARTENZA FONDAMENTALE: LIEVITI NON CONVENZIONALI CON IMPATTO SULLA STABILITÀ E SUL PROFILO SENSORIALE DEI VINI SPUMANTI."

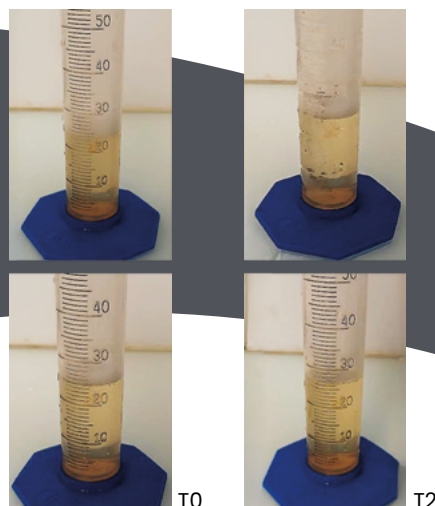
I composti del lievito che influenzano significativamente la qualità dei vini spumanti includono acidi grassi, esteri degli acidi grassi, mannoproteine ad alto peso molecolare, proteine, acidi nucleici e altri composti che incidono sulla sensazione di effervescenza, sulla stabilità e sul profilo sensoriale. Polisaccaridi e proteine sono cruciali per la formazione della schiuma.

Hanseniaspora vineae è un lievito non-*Saccharomyces* che ha attirato notevole interesse per le sue capacità di migliorare il profilo sensoriale dei vini.

Vino base Sémillon 2024

Mantiene uno strato di schiuma più spesso del 20% rispetto al Testimone dopo 2 minuti*

* Agitazione continua del vino base ad un angolo di 90°C e monitoraggio dell'altezza della schiuma per 2 minuti.



EVENTI

Questo lievito è noto per la sua capacità di autolisi precoce, che porta a un rilascio anticipato di polisaccaridi e peptidi, migliorando la morbidezza e l'equilibrio del vino. Inoltre, *H.vineae* può contribuire alla complessità aromatica e alla stabilità della schiuma, rendendolo un'opzione interessante per la produzione di vini spumanti di alta qualità.

Un programma di ricerca ha analizzato l'uso combinato di *H. vineae* e di un lievito fermentativo tollerante all'etanolo. Questa combinazione ha permesso di ottenere fermentazioni sicure, mantenendo l'eleganza sensoriale. Si è osservato un aumento della capacità autolitica, con rilascio precoce di polisaccaridi e peptidi ad alto peso molecolare, migliorando la morbidezza e l'equilibrio del vino. Inoltre, è stato rilevato un contributo significativo alla stabilità della schiuma e offre un'alternativa agli additivi tradizionali. Il rilascio di composti naturali del lievito ha migliorato la rotondità e il volume, attenuando l'acidità e l'aggressività delle bollicine, migliorando la qualità complessiva del vino.

IOC Di-Vina™

CREMOSITÀ, CORPO E STABILITÀ DELLA SPUMA DEI VINI BASE PER SPUMANTI



Combinazione dei lieviti *H. vineae* e *S. cerevisiae*

Capacità autolitica incrementata: morbidezza ed equilibrio

Contributo alla stabilità della schiuma

Cuvée

3

INSERTO PRODOTTI

I VENDEMMIA

OTTIMIZZAZIONE DELLA
FERMENTAZIONE ALCOLICA

LIEVITI ENOLOGICI PER LA
FERMENTAZIONE ALCOLICA

Gamma La Claire
Gamma IOC
Gamma BLASTOSEL
Lieviti per la Bioprotezione

TRATTAMENTI A BASE
DI SPECIFICI DERIVATI
DEL LIEVITO

ENZIMI
Gamma Eno&Zymes
Gamma Zimopec

VINIFICAZIONE
CHIARIFICA

STABILIZZANTI
MICROBIOLOGICI
Antiossidanti specifici:
OxyLess

TRATTAMENTI CORRETTIVI
SPECIFICI

FERMENTAZIONE
MALOLATTICA

TANNINI



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 con certificazione BIO



Prodotto Vegan



**Actiprotect Express™**

Innovativo protettore del lievito che consente di semplificare significativamente il processo di inoculo perché reidratante in acqua a temperatura ambiente. Inoltre assicura al lievito una migliore espressione aromatica.

**Activit O™**

Nutriente della fermentazione alcolica al 100% organico (autolisato) addizionato con tiamina. Induce una maggiore produzione di aromi fruttati e floreali, diminuendo la produzione di solforosa.

**Activit Safe™**

Nutriente 100% organico 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.

**Ecobiol Pied de Cuve Arom™**

Autolisato di lievito specifico ricco in steroli che evita la produzione anomala di acidità volatile e aromi solforati. Consente di ottenere vini più intensi e complessi, grazie alla completa espressione gusto-olfattiva del lievito.

**Fosfo Vit+™**

Nutriente inorganico con cellulosa, fosfato e tiamina, che favorisce la moltiplicazione dei lieviti.

**Natija Fizz™**

Nutriente organico contenente uno speciale chitosano di origine fungina, sviluppato per migliorare e proteggere il benessere e le condizioni fisiologiche dei lieviti enologici durante la presa di spuma con il metodo Charmat, oltre che a garantire la presa di spuma.

**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.

**NEW Activit Ready PS™**

Nutriente liquido pronto all'uso appositamente sviluppato per consentire una maggiore praticità d'uso in cantina. Per vini bianchi e rosati.

**CellClean™**

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

**OEnocell™**

Adsorbimento metalli tossici e altre sostanze. Utile azione di supporto alle cellule di lievito.

**Min Vit™**

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

**NEW Natija Alma™**

Nutriente per lieviti innovativo, 100% di origine organica, ideale per migliorare e proteggere il benessere e le condizioni fisiologiche dei lieviti enologici. Grazie alla sua specifica composizione in alcuni peptidi e amminoacidi, Natija Alma™ è specificamente dedicato alla nutrizione di lieviti selezionati naturalmente capaci di promuovere la mineralità nei vini bianchi, rossi o rosati. Infatti, tende ad aumentare il potenziale del lievito di esprimere note minerali senza incrementare i difetti di riduzione.

**Activit AD™**

Nutriente costituito da azoto organico e inorganico (fosfato biammonico) e tiamina; la sua base organica predominante è un autolisato di lievito. Favorisce la crescita regolare del lievito.

**NEW Activit Ready CH™**

Nutriente liquido pronto all'uso appositamente sviluppato per consentire una maggiore praticità d'uso in cantina. Per vini rossi.

**Ecobiol Pied de Cuve™**

Lievito inattivato specifico ricco in steroli. Grazie al suo ricco patrimonio di fattori nutrizionali, permette alle cellule di mantenere integra la loro funzionalità. Inoltre previene arresti o fermentazioni stentate.

**Fosfo Vit™**

Nutriente inorganico che favorisce la moltiplicazione dei lieviti.

**Natija™**

Nutriente organico contenente uno speciale chitosano di origine fungina, sviluppato per migliorare e proteggere il benessere e le condizioni fisiologiche dei lieviti enologici nel corso della fermentazione alcolica (effetto antiossidante e antiradicalico), con conseguente ottimizzazione dello sviluppo aromatico.

**C58™****CGC62™****EM2™****eXtase™****eXtreme™****SP665™****T73™****Varietal Touch™****VDP™****IOC 18-2007™****IOC Be Fresh™****IOC Be Fruits™****IOC Be Thiols™****IOC BIO™****IOC Boreal™****NEW IOC Di-Vina™****IOC Fresh Rosé™****IOC Infini'TWICE™****IOC Prime Rouge™****IOC R-9008™**

TIPO DI VINO	CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL'ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
Gamma La Claire					
	rapida	da 15°C a 35°C	elevata (16% vol.)	scarso	aroma fruttato complesso e stabile nel tempo
	rapida	da 15°C a 35°C	elevata (16% vol.)	elevato	rispetto e valorizzazione della tipicità del vitigno d'origine, note fruttate, floreali e freschezza
	rapida	da 15°C a 30°C	elevata (15% vol.)	medio-alto	liberazione di componenti aromatici terpenici varietali; rotondità e morbidezza; note di tipo riduttivo, esaltazione di note di fruttato e floreale
	rapida	da 13°C a 20°C	elevata (14,5% vol.)	medio-alto	intensità aromatica, freschezza, fruttato, tiolico, persistenza
	breve	da 15°C a 35°C	elevata (17,5% vol.)	scarso	aromi di frutta rossa matura e confettura accompagnati da note di frutta secca e note speziate
	rapida	da 10°C a 30°C	elevata (18% vol.)	scarso	eleganza, finezza, struttura e complessità aromatica
	rapida	da 15°C a 35°C	elevata (17% vol.)	elevato	esaltazione del fruttato; morbidezza ed equilibrio
	regolare	da 14°C a 22°C	elevata (15% vol.)	moderato	espressione di note aromatiche tipiche del vitigno
	rapida	da 15°C a 32°C	elevata (15,5% vol.)	medio-alto	esaltazione del fruttato e floreale
Gamma IOC (Institut Oenologique de Champagne)					
	rapida	da 18°C a 30°C	elevata (15% vol.)	scarso	finezza, conservazione del terroir
	regolare	da 20°C a 28°C	elevata (15,5% vol.)	elevato	rivelazione degli aromi legati alla freschezza del fruttato
	da regolare a rapida	da 12°C a 24°C; espressione esteri fruttati: 12-15°C	moderata (14% vol.)	scarso	esteri fruttati (aromi di frutta rossa, ananas, agrumi). Evita il mascheramento degli aromi per l'incapacità di produrre SO2
	molto rapida	tra 13°C e 25°C; max espressione tiolica: 15-18°C	elevata (15% vol.)	moderato	espressione tiolica (agrumi e frutti esotici), valorizzazione dei 3MH
	regolare	da 14°C a 28°C	elevata (16% vol.)	scarso	espressione piena ed equilibrata del vitigno e del terroir
	rapida	da 15°C a 35°C	elevata (16% vol.)	elevato	Bio-acidificazione dei mosti. Lievito <i>Lachancea thermotolerans</i> in grado di produrre elevati livelli di acido lattico per riequilibrare la freschezza dei vini. Un'alternativa naturale agli additivi acidificanti
	moderata	da 15°C a 25°C	moderata (13,5% vol.)	moderato	cremosità, pienezza e volume al palato dei vini base per spumanti
	molto rapida	da 12°C a 25°C	elevata (16% vol.)	moderato	sviluppo aromatico floreale in vini giovani derivati da uve considerate "neutre"
	regolare	da 18°C e 25°C;	elevata. (15% vol.) in caso di torbidità superiore a 80 NTU	elevato	perfetto equilibrio tra corpo e freschezza nei vini bianchi, ora senza limiti.
	regolare	da 14°C a 24°C	moderata (14% vol.)	elevato	vini rotondi e aromatici, con aromi di frutti rossi (fragola e lampone) e confetteria, ribes
	molto rapida	da 18°C a 30°C	elevata (16% vol.)	scarso	espressione di aromi fruttati maturi e complessi, volume in bocca

**SPECIFICO PER VINI**

BIANCHI / ROSÉ / ROSSI / METODO CLASSICO / METODO CHARMAT

LIEVITI
ENOLOGICI
PER LA
FERMENTAZIONE
ALCOLICA

 **IOC Revelation Terroir™**

 **NEW IOC Smoozberry™**

 **Delice™**

Delta™

FR95™

Grand Cru™

Horizon™

Lambda™

P346™

WhiteFeel™

	regolare	da 18°C a 30°C	elevata (15% vol.)	elevato	aromi varietali fruttati, freschezza, finezza ed eleganza
	regolare	da 18°C a 30°C	elevata (16% vol.)	moderato	miglioramento della struttura e del volume al palato, esaltazione del fruttato varietale
Gamma BLASTOSEL					
	regolare	da 18°C a 32°C	elevata (15,5% vol.)	medio alto	profilo speziato e complesso
	rapida	da 12°C a 35°C	elevata (18% vol.)	scarso	espressione piena ed equilibrata del vitigno e del terroir
	molto rapida	da 12°C a 30°C	elevata (15% vol.)	scarso	note fruttate, nota di rosa
	regolare	da 16°C a 30°C	elevata (17,5% vol.)	scarso	espressione piena di componenti aromatiche evolute
	regolare	da 15°C a 30°C	moderata (14,5% vol.)	medio basso	pulizia aromatica ed esaltazione del terroir
	regolare	da 18°C a 32°C	elevata (18% vol.)	medio alto	profilo speziato e complesso
	rapida	da 10°C a 18°C	moderata (14,5% vol.)	medio basso	aromi di frutta fresca (agrumi, mela e pera), frutta esotica e fiori bianchi
	rapida	da 15°C a 24°C	moderata (14,5% vol.)	scarso	aromi di frutta esotica e di frutta fresca

Lieviti per la BIOPROTEZIONE

 **IOC Gaïa™**

 Lievito Metschnikowia fruticola privo di potere fermentativo, capace però di combattere i lieviti indesiderati. Importante strumento di limitazione del solfitaggio prefermentativo.

 **IOC BoreAl™**

 Lievito Lachancea thermotolerans prefermentativo che produce acido L-lattico a partire dagli zuccheri. Esso inoltre contribuisce alla complessità aromatica dei vini prodotti.

 **IOC Calypso™**

 Lievito Metschnikowia pulcherrima selezionato per le sue specifiche attività enzimatiche. 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.

 **Ecobiol Rouge™**

 Prodotto derivante da scorze di lievito ricco in polisaccaridi parietali a rapido rilascio. Permette di ottenere vini più stabili sia dal punto di vista del colore e del gusto (morbidezza e struttura) sia del bouquet.

 **Edifys Inciso™**

 Prodotto innovativo a base di specifici lieviti, migliora la qualità gustativa dei vini riducendo il sentore di amaro e di verde caratteristico di alcuni tannini e dei sentori solforosi noti come “riduzione”.

 **Edifys Rilievo™**

 Prodotto innovativo a base di specifici lieviti inattivati permette di percepire rapidamente una sensazione di volume e struttura del vino, grazie alla presenza di polisaccaridi che interagiscono con i composti fenolici; favorisce una maggiore percezione di fruttato fresco, neutralizza i sentori solforosi noti come “riduzione”.

 **Fullprotect™**

 Miscela di tannini e polisaccaridi del lievito, efficace nella protezione del colore e degli aromi dei vini bianchi e rosati. Agisce specificatamente contro l'ossidazione nelle fasi prefermentative.

 **Glutarom Extra™**

 Lievito inattivato specifico a tenore garantito di glutazione (glutazione ridotto). Grazie alla presenza di glutazione e peptidi riducenti, Glutarom Extra presenta un'alta attività antiossidante, consentendo di ottenere vini con una shelf-life maggiore.

 **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.

Cuvée

3

 **ultiMa Fresh™**

 Prodotto a base di mannoproteine specifiche completamente solubile. Stabilizza la morbidezza (“zuccherosità”) e la persistenza aromatica aumentando la freschezza globale 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.

 **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.

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. 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™**

 Prodotto per la flottazione che consente la 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.

 **** Press Flash™**

 Enzima liquido per la macerazione pellicolare delle uve bianche.

 **** 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.

 **** 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.

ENZIMI

Bent'Up™

 Bentonite sodica particolarmente indicata in flottazione, con ottimo potere chiarificante. È fortemente indicata qualora siano stati effettuati trattamenti con carbone.

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. 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. 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. 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, migliora le qualità organolettiche, riduce la sensazione d'amaro ed elimina le note vegetali o erbacee.

LumiClean Plus™

Stabilizzante di mosti e vini da impiegare per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili. Favorisce inoltre la longevità dei vini, ne migliora sensibilmente il colore 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™

Sfrutta la capacità sinergica delle sue componenti di adsorbire metalli quali: rame, ferro, piombo, alluminio. Così facendo, 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™

Miglioramento del colore, conservazione dell'aroma e percezione del gusto (meno amaro in bocca). Usato come trattamento preventivo sui mosti bianchi e rosati, 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 a base di polisaccaridi della chitina. Ottima capacità brillantante e sottrattiva nei confronti della frazione polifenolica ossidata e ossidabile.

*** Qi Fine™**

 Ideale per l'eliminazione dei composti fenolici, è un'ottima soluzione naturale, biodegradabile, allergen-free e esente da prodotti di origine Animale, efficace per una rapida flocculazione in vini rossi. Consigliato come miglior alternativa al PVPP.

*** 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 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. È infatti composto da bentonite e polisaccaridi di origine vegetale derivati dalla chitina.

Qi Up-XC™

 Chiarificante in polvere per la flottazione di mosti bianchi, rosati e rossi, è naturale, biodegradabile, allergen-free e esente da prodotti di origine animale.

Qi Up-XC Mes™

 Coadiuvante liquido per la chiarifica dei mosti bianchi e rosati, ideale anche in flottazione a base di chitosano.

*** VinOfine Rouge™**

 Alternativa innovativa alle colle animali tradizionali (gelatine, albumine), formulata a base di proteine vegetali specifiche, per la chiarifica, la stabilità del colore e una migliore qualità sensoriale dei vini.

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 glutazione 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.

*** 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, è indicato per la preparazione dei vini destinati alla spumantizzazione.

Carbo Clean™

 Carbone attivo vegetale altamente decolorante, preserva le caratteristiche organolettiche del vino.

Carbo F™

 Speciale carbone vegetale con efficace attività decolorante, 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.

Carbo Grané™

 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 e dimensione.

Lumyclean Rex™

 Speciale trattamento a base di carbone vegetale attivo e gel di silice per vini bianchi e rosati, che consente di prevenire il fenomeno del cosiddetto "Gusto di luce", causato dalla foto-riduzione della riboflavina.

Qi Smoke™

 Formulato con chitosano di origine fungina e carbone enologico, nasce per eliminare i sentori di fumo nei vini provenienti da vigneti situati in zone colpite da incendi.

TRATTAMENTI CORRETTIVI SPECIFICI

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 Density™

 Contribuisce al volume e alla pienezza in bocca dei vini, favorendo l'espressione di una struttura di qualità. Garantisce robustezza in condizioni di vinificazione limitanti (alcol elevato, pH basso, acido malico molto debole). Riduce inoltre eventuali sensazioni aggressive in bocca.

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. 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, 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.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

VINIFICAZIONE CHIARIFICA



Nutriflore FML™



Regolatore e attivatore della fermentazione malolattica. Apporta i nutrienti essenziali per permettere al batterio di svolgere al meglio la fermentazione malolattica, con una elevata velocità fermentativa.



Nutriflore PDC™



Nutriente specifico per garantire l'avvio ottimale della fermentazione malolattica. Particolarmente indicato quando le condizioni della fermentazione alcolica si presentano difficili.



Zimopec Ovolys™

Lisoima puro derivante dall'albuma d'uovo di gallina. La sua attività si esplica contro i batteri gram+ (batteri lattici).



* Cromofix SR™



Tannino ecologico per la stabilizzazione del colore nei vini rossi.



* Cromox™



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



* Essential AntiOxidant™



Tannino di noce di galla, estremamente puro e molto ricco in polifenoli, con eccellente potere antiossidante. Inibisce l'attività enzimatica responsabile dell'ossidazione dei mosti provenienti da vendemmie colpite da Botrytis.



* Essential PEL™



Tannino base proantocianidinico, proveniente dalla buccia di uva bianca. 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 vinac-ciolo d'uva. Ideale per ottenere la stabilizzazione proteica, la stabilizzazione del colore, per una migliore struttura del vino (ideale se associato alla microossigenazione).



* 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 migliramento del gusto.



NEW FullRed™



* utilizzato durante la svinatura dei vini rossi, svolge un'azione protettiva sulla sostanza colorante, contribuisce alla struttura, al volume e al gusto, ed è adatto anche come coadiuvante nelle operazioni di chiarifica.



* Mann Bouquet B19™



Prodotto per mosti bianchi e rosati, composto da tannini e derivato di lievito ricco in polisaccaridi e glutatone. 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.



* Tan FlavourFF™



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



* Tanin Bouquet R36™



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



* Tanin Bouquet B45™



Tannino base agrumi per mosti bianchi e rosati, esprime note agrumate unitamente ed una efficace azione antiossidante.



* Tanin Bouquet B49™



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



* Tanifase Elevage™



Tannino ellagico puro. Ideale per eliminare le proteine solforate, per prevenire le ossidazioni e per migliorare il quadro sensoriale di ogni vino.



* 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 bianca al 100%. Solubile al 100% senza alcuna precipitazione. Trova impiego nella stabilizzazione del colore e per apportare morbidezza al vino.

TANNINI

Cuvée 3