DOPO LA
VENDEMMIA

DAL CIN

IL VINO PREPARA I CUORI E LI RENDE PIÙ PRONTI ALLA PASSIONE
(Ovidio)

1949...
...la passione per la scienza portò il dott. Gildo Dal Cin a fondare, a Milano, il suo Laboratorio.

La passione per il vino lo accompagnò sempre nelle cantine e nel confronto con gli enologi.

Oggi continuiamo il suo lavoro, ascoltando e rispondendo a un mondo in continua evoluzione: l'enologia.

prodotto certificato biologico (Reg. UE 203/2012) **AF** senza allergeni (Annesso II, Reg. UE 1169/2011)

senza prodotti di origine animale in accordo con il Reg. UE 203/2012 **1 hl** = 100 litri

INDICE

Focus ..... *p. 4*
1. L'Igiene in cantina ..... p. 8
2. I Chiarificanti ..... p. 14
3. Gli Enzimi ..... p. 24
4. I Derivati del lievito ..... p. 28
5. I Tannini e gli Alternativi ..... p. 32
6. Gli Stabilizzanti ..... p. 42
7. La Presa di spuma ..... p. 52
8. La linea Green ..... p. 58
9. I Filtranti ..... p. 62

FOCUS

LONGEVITÀ

I migliori risultati per i vini bianchi e rosati

PREVENIRE L'OSSIDAZIONE DEL COLORE

PHYTOKOLL VIP e PHYTOKOLL VIP-L. Nei vini bianchi e rosati previene e cura precoci fenomeni ossidativi, elimina le frazioni polifenoliche più ossidate e ossidabili e mantiene la freschezza di aroma e gusto anche a distanza di tempo.

CLARAPOL DC. A base di PVPP e caseinato, adsorbe le sostanze polifenoliche ossidabili (polifenoli flavanici, catechine, tannini astringenti e leucoantociani), migliora la limpidezza, riduce la presenza di metalli indesiderati e migliora la stabilità proteica dei vini.

METALESS. Nei vini bianchi e rosati, specifico per la rimozione dei metalli e dei composti fenolici, p.e. catechine e derivati cinnamici. Previene l'imbrunimento del colore, la comparsa del pinking e protegge gli aromi dai fenomeni ossidativi. Tecnologia miniTubes™.

PROTEGGERE I PROFUMI

KOLIREX GO FRESH. Chiarificante specifico in grado di abbattere il contenuto di riboflavina del vino, riducendo drasticamente la possibilità di comparsa del "gusto di luce". Efficace anche quando sia necessaria una correzione del corredo polifenolico e la stabilizzazione del colore nel tempo. Tecnologia miniTubes™.

INFINITY FRUITY WHITE. Rivitalizzare prima dell'imbottigliamento, eliminare lievi difetti e sentori sgradevoli, svelare i profumi del vino, raggiungere l'equilibrio in bocca.

REDOX LONGEVITY. Aggiunto al vino pronto per l'imbottigliamento, agisce contro il "gusto di luce" mediante meccanismi sia preventivi sia curativi. Anche nei vini non a rischio di sviluppare il "gusto di luce", Redox Longevity stabilizza il colore nel tempo, prolungando la freschezza e la longevità del vino.

RIDURRE L'SO_2

Protezione, freschezza e profumi

LA PROTEZIONE ANTIOSSIDANTE

HARMONY VITALITY. Assicura la longevità di vini bianchi, rosati e rossi grazie all'elevato contenuto in peptidi con attività antiossidante: impiegato durante l'affinamento ha azione protettiva contro i fenomeni degradativi a carico del colore e dei profumi. Prolunga la shelf-life dei vini ritardandone l'invecchiamento ossidativo.

INFINITY DÉCUVAGE. Impiegato alla svinatura permette un'iniziale polimerizzazione degli antociani favorendo la stabilizzazione del colore. Grazie all'ottimo potere antiossidante, può essere impiegato durante i travasi per proteggere il colore e le sostanze aromatiche da fenomeni ossidativi.

INFINITY VERT. Tannino condensato ottenuto da the verde. Nei vini bianchi e rosati, protegge dai fenomeni ossidativi migliorando la longevità del colore e del corredo aromatico. Nei vini rossi partecipa alla condensazione degli antociani e alla stabilizzazione del colore. In tutti i vini, anche spumanti, allontana le molecole responsabili dei sentori di ridotto.

INFINITY REDOX. Si impiega dalla fine della fermentazione alcolica per proteggere i vini bianchi e rosati dai fenomeni ossidativi, sia durante lo stoccaggio in vasca sia durante i travasi.

LA PROTEZIONE MICROBIOLOGICA

BATTKILL. A base di derivati della chitina, inibisce lo sviluppo di batteri lattici riducendo il ricorso all'SO_2. Si impiega sia per evitare la FML (p.e. nelle basi spumante) sia per stabilizzare i vini a FML completata.

BATTKILL XXL. Chitosano liquido attivato per evitare lo sviluppo dei batteri lattici nei vini, nelle basi spumante e durante la presa di spuma. Si inserisce in un protocollo di riduzione della SO_2.

BRETTKILL. A base di chitosano. Protegge i vini da *Brettanomyces sp*. dalla conclusione della FML fino al termine dell'affinamento, riducendo o eliminando il ricorso a SO_2. Efficace anche contro i batteri lattici.

STRUTTURA E COMPLESSITÀ

Affinamento e rifinitura dei vini rossi

AFFINAMENTO

HARMONY FULL. L'affinamento "sur lies" da condurre in acciaio, cemento o legno. Consente l'evoluzione dei vini ancora spigolosi correggendo le asperità tanniche. Conferisce rotondità e pienezza al palato e contribuisce al miglioramento dei profumi con note complesse e persistenti.

TOP TAN CR. A base di tannino di vinacciolo per stabilizzare il colore, aumentare la struttura e migliorare l'evoluzione del vino. Nel medio periodo contribuisce alle reazioni di polimerizzazione responsabili della morbidezza e della struttura del vino affinato.

CHIPS MOCHA. Sviluppato appositamente per conferire caratteri stile mocha. Oltre alla pienezza, arricchisce i vini di note quali caffè, moka, cioccolato fondente, liquirizia.

RIFINITURA

DÉLITE. Gomma arabica a catena lineare e poco ramificata ottenuta da boccole di *Acacia senegal*. Attenua le note vegetali, le sensazioni astringenti e acide e conferisce maggiore morbidezza. Agisce positivamente sulla stabilità del colore.

INFINITY FRUITY RED. Rivitalizzare prima dell'imbottigliamento, eliminare lievi difetti e sentori sgradevoli, svelare i profumi del vino, raggiungere l'equilibrio in bocca.

HARMONY REFINE. Mannoproteine per la rifinitura dei vini. A bassi dosaggi preserva l'aromaticità dei vini e attenua le note vegetali. In bocca, conferisce pienezza, persistenza e "dolcezza". È estremamente efficace per ridurre o eliminare le sensazioni acide e di secchezza.

ROAD TO ÉLEVAGE

HARMONY REFINE
Rifinire prima della bottiglia

HARMONY VITALITY
Prolungare la shelf-life

LISEM ENNE
Esaltare la complessità

INFINITY YELLOW
Potenziare l'aromaticità

PROGETTA L'AFFINAMENTO

PER DISEGNARE IL TUO VINO

SE LA CANTINA È "PULITA":

SO_2 svolge solo funzione antiossidante	riduzione o eliminazione dei solfiti
Lieviti e batteri selezionati sono dominanti	intensità e franchezza dei profumi
Le ricontaminazioni sono trascurabili	vini privi di difetti organolettici
Maggiore sicurezza nelle fermentazioni spontanee	vinificazione biologica o biodinamica
Gli interventi correttivi sono meno frequenti e invasivi	maggiore sostenibilità
L'utilizzo di prodotti e attrezzature è più efficace	risparmio economico e di tempo

CORRETTE PRATICHE DI IGIENE

Per rendere più efficaci le operazioni di pulizia è bene:

- Iniziare sempre con la rimozione dello sporco grossolano con acqua potabile
- Dopo la detersione risciacquare accuratamente con acqua potabile
- Sanitizzare solo dopo la detersione
- Dopo sanitizzazione risciacquare accuratamente, meglio se con acqua microfiltrata
- Dopo l'ultimo risciacquo, verificare la neutralità dell'acqua
- Rispettare dosi, tempi di contatto e temperature consigliati

TENSIOATTIVI E SEQUESTRANTI

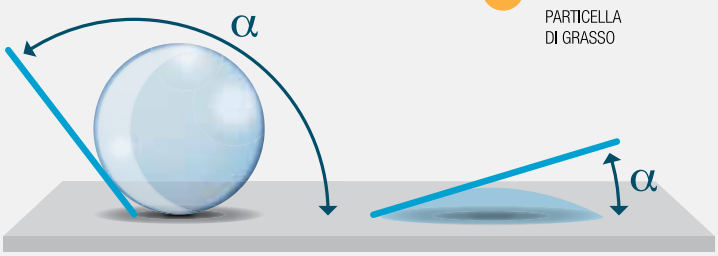
Una semplice soluzione acquosa alcalina non è un buon detergente. Per essere efficace l'azione disgregante della soda deve essere supportata da altri principi attivi.

I tensioattivi sono sostanze che, nei detergenti, svolgono diversi ruoli. Il più importante è **ridurre la tensione superficiale** della soluzione lavante, **migliorarne la bagnabilità** e, quindi, facilitare il contatto superfici/detergente.

Questi stessi tensioattivi permettono l'**emulsione sporco/acqua** impedendo allo sporco di ridepositarsi sulla superficie e favorendone l'allontanamento con il risciacquo.

Altri tensioattivi si utilizzano per evitare la **formazione di schiuma** (p.e. per i prodotti da utilizzare in CIP) o, al contrario per sviluppare schiuma persistente e aggrappante (prodotti schiumogeni).

I sequestranti sono indispensabili per legare gli ioni Ca e Mg ed evitare la formazione di depositi calcarei, soprattutto quando si utilizzano acque dure, temperature elevate e prodotti alcalini. I sequestranti sono indispensabili in prodotti dedicati alla lavaggio di bottiglie e kegs e nelle formulazioni dei lubrificanti per nastri.



Abbassamento della tensione superficiale e conseguente maggiore bagnabilità.

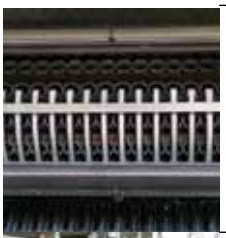
1

L'IGIENE IN CANTINA

UNA CANTINA PULITA RISOLVE IL 50% DEL LAVORO!

Riduciamo l'impiego di SO_2 ed evitiamo le ricontaminazioni, rispettiamo i profumi del vino, limitiamo i trattamenti sottrattivi e miglioriamo la sostenibilità della produzione.

		RIMOZIONE SPORCO GROSSOLANO	RIMOZIONE SPORCO, COLORE E MICROFLORA	RIMOZIONE MICROFLORA
	POMPE E TUBI Residui vegetali, mosto, vino, feccia, microflora, colore	*Giornalmente:* flusso di H_2O calda a perdere	*Ogni 2 giorni:* **DICISAN SPECIAL**	*Settimanalmente:* **VKS**
	SERBATOI IN ACCIAIO Tartrati, colore, lieviti, batteri	*Ad ogni travaso e per detartarizzare:* **SGROMMATORE** o **SGROMMATORE Liquido**	*Al riempimento: (dopo lungo periodo)* **DICISAN SPECIAL**	*Quando necessario:* **VKS**
	SERBATOI IN CEMENTO E VETRORESINA Tartrati, colore, lieviti, batteri	*Ad ogni travaso e per detartarizzare:* **SGROMMATORE** o **SGROMMATORE Liquido**	**DICISAN SPECIAL** **SPUMASAN**	*Quando necessario:* **VKS**
	SERBATOI IN LEGNO Tartrati, colore, lieviti, batteri	**SGROMMATORE** **SGROMMATORE Liquido**		**DC/QUATTRO** **VKS**
	FILTRI A CARTONE Sporco, colore, odore		*A ricircolo* **DICISAN SPECIAL** *Pulizia esterna* **SPUMASAN**	**BIOXAN**
	SCAMBIATORE Depositi calcarei, depositi organici, colore	**SGROMMATORE** **SGROMMATORE Liquido**	**FOSFACID**	**VKS**
	KEGS Sporco organico, colore	*Ad ogni utilizzo:* **DETERKEG**	**DICISAN SPECIAL**	

		RIMOZIONE SPORCO GROSSOLANO	RIMOZIONE SPORCO, COLORE E MICROFLORA	RIMOZIONE MICROFLORA
	**LAVAGGIO BOTTIGLIE** Sporco, distacco etichette	*Detersione* **DETERGLASS** *Neutralizzazione* **FOSFACID**		
	NASTRI TRASPORTATORI Lubrificare, rimuovere residui di vino e di «morchia»	*Durante il lavoro:* **SCIOLIN** *Pulizia impianto:* **SPUMASAN**	**VELOSAN**	
	RIEMPITRICE Residui di vino e di microflora da lavorazioni precedenti	*Quotidianamente e a ogni cambio prodotto:* **SGROMMATORE Liquido**	**DICISAN SPECIAL**	*Quotidianamente e a ogni cambio prodotto:* **BIOXAN** o **VKS**
	LINEA DI FILTRAZIONE Sporco organico colmatante e microflora	**SGROMMATORE** *Per le cartucce filtranti fare riferimento alle indicazioni del fornitore*		**BIOXAN** o **VKS** *Per le cartucce filtranti fare riferimento alle indicazioni del fornitore*
	RACCORDI E ACCESSORI SMONTABILI (A CONTATTO CON IL VINO) Residui organici, velo di tartrati, colore	**SGROMMATORE** o **SGROMMATORE Liquido**	**DICISAN SPECIAL** o **FOSFACID** *(se serve disincrostare)*	**DC/QUATTRO** **VKS**
	PAVIMENTI Sporco, colore, strisce da muletto	*Giornalmente:* **CLEANFLOOR**		*Settimanalmente:* **DC/QUATTRO**
	PARETI Mattonelle, resine antipolvere, cemento, pietra		*Quando necessario:* **SPUMASAN** o **SPUMACID** *(se serve disincrostare)*	**DC/QUATTRO**

DETERGENTI ALCALINI

Sgrommatore DC

Detergente alcalino in scaglie, tensioattivato, tamponato e con sequestranti. Per la detartarizzazione di vasche, botti, impianti, teli filtranti.

Dosi
1-10% in acqua preferibilmente a 30-40 °C.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg, sacchi da 10 kg e da 25 kg.

Sgrommatore Liquido

Detergente alcalino liquido, tensioattivato e con sequestranti. Per la detartarizzazione di vasche, botti, impianti, teli filtranti.

Dosi
3-9% in acqua preferibilmente a 30-40 °C.
Fino a 12-15% per sporchi ostinati.

Confezioni
Bottiglie da 1 kg, taniche da 15 kg e da 24 kg,
fusti da 220 kg e big da 1300 kg.

Deterglass

Detergente disincrostante in scaglie tensioattivato, tamponato e con sequestranti specifico per il lavaggio delle bottiglie.

Dosi
0,5-3% in acqua a 40-60 °C.

Confezioni
Sacchi da 25 kg.

Deterkeg

Detergente alcalino per la pulizia interna di piccoli contenitori metallici (kegs) per vino e birra.

Dosi
0,5-2% in acqua a 40-60 °C.

Confezioni
Taniche da 25 kg.

Cleanfloor

Detergente alcalino liquido per la pulizia di pavimenti e di superfici che non entrano in diretto contatto col prodotto di lavorazione.

Dosi
0,3-0,6% in acqua per pavimenti mediamente sporchi.

Confezioni
Taniche da 5 kg.

DETERGENTI ALCALINO CLORATI

Dicisan Special

Detergente cloro-alcalino liquido. Rimuove i residui organici, il colore e la microflora da impianti, serbatoi e attrezzature.

Dosi
0,5-4% in acqua.

Confezioni
Bottiglie da 1 kg, taniche da 10 kg e da 25 kg,
fusti da 250 kg e big da 1100 kg.

Spumasan

Detergente cloro-alcalino schiumogeno, con sequestranti. Indicato per la detersione e la rimozione della microflora dalle superfici verticali.

Dosi
3-5% in acqua e irrorare con apposita lancia.

Confezioni
Taniche da 25 kg.

DETERGENTI ACIDI

Fosfacid

Detergente liquido ad azione disincrostante a base di acido fosforico, per la rimozione di residui calcarei.

Dosi	Confezioni
2-5% per la disincrostazione periodica.	Taniche da 24 kg.

Spumacid

Detergente schiumogeno, a base di acido fosforico per la rimozione di residui calcarei dalle superfici verticali.

Dosi	Confezioni
3-5% in acqua e irrorare con apposita lancia.	Taniche da 24 kg.

DETERGENTI NON CLORATI

Bioxan

Soluzione a base di acido peracetico con efficace azione di rimozione della microflora. Per recipienti di fermentazione, sistemi di filtrazione a cartoni e filtri rotativi.

Dosi	Confezioni
0,2-1% in acqua a T ambiente o < 40 °C.	Taniche da 10 kg.

DC/quattro

A base di sali quaternari d'ammonio. Deterge e rimuove la microflora da pavimenti, locali, attrezzature.

Dosi	Confezioni
0,1-0,5%.	Bottiglie da 1 l e taniche da 20 l.

VKS

Detergente ossidante con azione ad ampio spettro di rimozione della microflora. Indicato per tramogge, pompe, serbatoi, autoclavi, tubi in pvc e acciaio, attrezzature.

Dosi	Confezioni
0,1%-2% in funzione del tempo di contatto.	Fustini da 5 kg.

NASTRI TRASPORTATORI

Sciolin

Lubrificante per nastri trasportatori.

Dosi	Confezioni
A immersione: 0,3% in acqua. Gocciolamento, spruzzo o centralizzati: 1-3% in acqua.	Sacchi da 20 kg, fusti da 200 kg e big da 950 kg.

Velosan

Lubrificante per nastri trasportatori con azione di rimozione della microflora.

Dosi	Confezioni
A immersione: 0,3% in acqua. Gocciolamento, spruzzo o centralizzati: 1-3% in acqua.	Taniche da 20 kg.

CATECHINE, METALLI E OSSIDABILITÀ DEI VINI BIANCHI

Le **catechine**, o **flavanoli**, sono un gruppo di composti appartenenti alla famiglia dei fenoli. L'ossidazione delle catechine è responsabile delle alterazioni del colore, ossia dell'imbrunimento. La tendenza all'imbrunimento si può arginare riducendo i fattori che predispongono all'insorgenza del problema, in particolare:

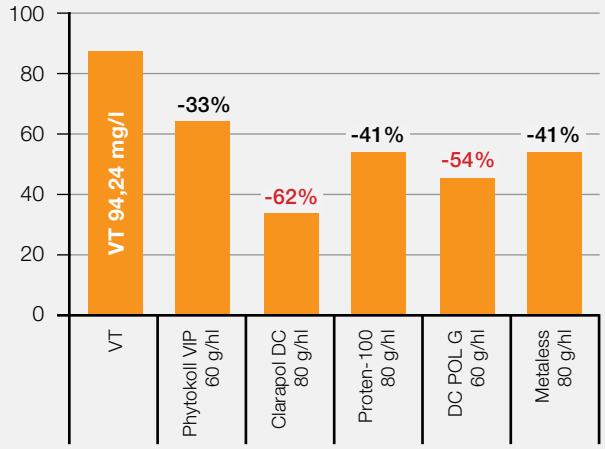
- **Catechine**, accettori di ossigeno;
- **Rame** e **Ferro**, catalizzatori delle reazioni.

RIDUZIONE DELLE CATECHINE.
Clarapol DC e **DC POL G** (graf. 1) sono i prodotti più specifici in termini di riduzione del contenuto di catechine.

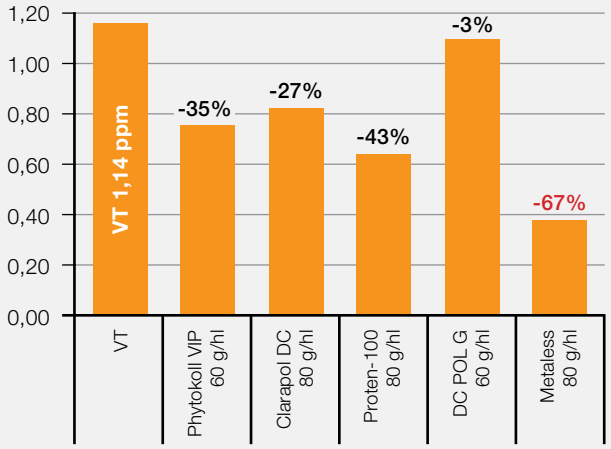
RIDUZIONE DEI METALLI.
Metaless e **Proten-100** (graf. 2), oltre a una buona riduzione delle catechine, hanno un'ottima capacità demetallizzante.

RESISTENZA ALL'OSSIDAZIONE.
Riducendo le catechine e i metalli (graf. 3), **Metaless** e **Proten-100** garantiscono i migliori risultati in termini di **resistenza all'imbrunimento**. Per i vini biologici è possibile trattare con **Phytokoll VIP**, specie ad alti dosaggi.

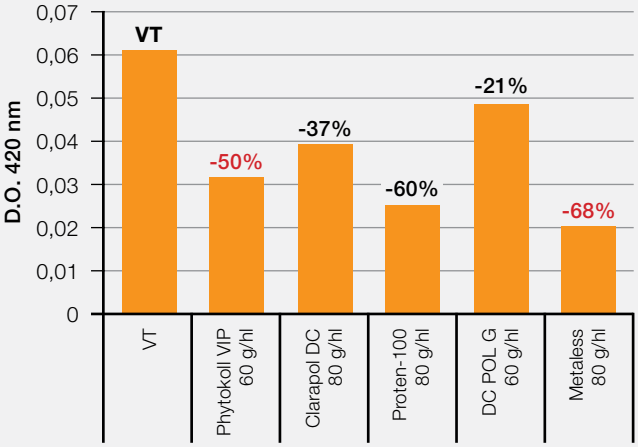
RIDUZIONE % DELLE CATECHINE



RIDUZIONE % DEL FERRO



RIDUZIONE % DELL'OSSIDABILITÀ DEL VINO
(test con H_2O_2)



Imbrunimento del colore in vino test e in vino chiarificato. Test di ossidabilità con H_2O_2

2

I CHIARIFICANTI

COSTRUIRE STABILITÀ E LONGEVITÀ

Preservare l'integrità del colore e la pienezza degli aromi e porre le basi per garantire vini stabili e longevi.

LE BENTONITI

Absolute Flow

AF

Bentonite micronizzata specifica per impianti di filtrazione tangenziale. Permette la buona deproteinizzazione dei vini senza causare abrasione delle membrane filtranti.

Dosi
20-150 g/hl. Disperdere in acqua (1:5) lentamente e sotto agitazione, attendere 30'-60', agitare vigorosamente e aggiungere alla massa da trattare.

Confezioni
Sacchi da 25 kg.

Bentowhite Gel

AF

Bentonite in filamenti ad alta attività, per la stabilità proteica a basso dosaggio. Rimuove tossine e allergeni.

Dosi
10-30 g/hl. Far rigonfiare in acqua 1:20 per almeno 30'-60'.

Confezioni
Sacchi da 10 kg.

Bento.Zero

AF

Nella finitura dei vini quando serve un rapido intervento per migliorare la stabilità proteica. Quando usata con bentoniti molto attive (p.e. Bentowhite Gel) aiuta a compattare il fondo di chiarifica, riducendo le perdite di prodotto.

Dosi
In finitura dei vini: da 5 a 30 g/hl.
Vini da deproteinizzare: fino a 150 g/hl.
Disperdere in acqua (1:5), attendere 30' e aggiungere alla massa da trattare mantenendo in rimontaggio per minimo 2 ore.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg e sacchi da 15 kg.

Gelbentonite

AF

Bentonite in filamenti ad alta attività, per la stabilità proteica a basso dosaggio. Per la rifinitura dei vini bianchi e rossi.

Dosi
10-30 g/hl. Far rigonfiare in acqua 1:20 per almeno 30'-60'.

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Superbenton

AF

Bentonite in polvere polivalente con ottimo potere deproteinizzante e il miglior rapporto qualità prezzo.

Dosi
40-100 g/hl. Disperdere in acqua (1:10) lentamente e sotto agitazione, attendere 30'-60', agitare vigorosamente e aggiungere alla massa da trattare.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

Topgran+

AF

La bentonite che risponde all'esigenza dell'enologia di qualità di raggiungere la stabilità proteica e l'illimpidimento senza sprechi e senza sacrificare gli obiettivi organolettici.

Dosi
30-150 g/hl. Versare lentamente e sotto agitazione in acqua (1:10), lasciare riposare per 30', mescolare tutto fino a formare una sospensione omogenea. Aggiungere al mosto agitando bene.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

TRATTAMENTI SPECIFICI

Carb-Off

Carbone deodorante per correggere i difetti organolettici derivanti da *Botrytis* o da altri microrganismi inquinanti. Particolarmente efficace nei confronti di fenoli volatili, geosmina e sentori agliacei. Tecnologia miniTubes™.

Dosi
Fino a 100 g/hl (dose massima).

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Kolirex Go Fresh

Chiarificante specifico in grado di ridurre drasticamente il contenuto di riboflavina del vino. Utile anche per la correzione del corredo polifenolico e la stabilizzazione del colore nel tempo. Tecnologia miniTubes™.

Dosi
Prevenire il gusto di luce: 2-30 g/hl in funzione del contenuto di riboflavina.
Correggere e stabilizzare il colore: 5-10 g/hl.

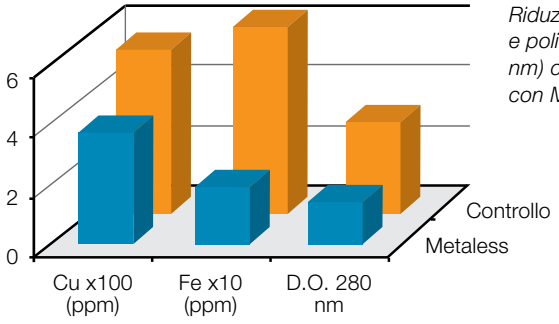
Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Metaless

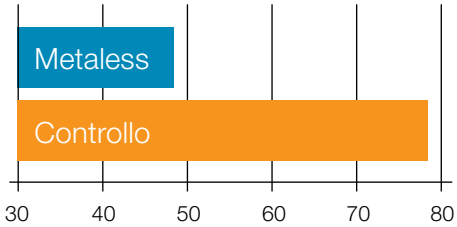
Per aumentare la longevità dei vini. Rimuove i metalli e le catechine proteggendo gli aromi, varietali e fermentativi, e preservando il colore dall'imbrunimento e dal pinking. Tecnologia miniTubes™.

Dosi
30-80 g/hl (dose massima).

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Riduzione di rame, ferro e polifenoli (D.O. 280 nm) dopo trattamento con Metaless (30 g/hl).



Tendenza al pinking (incremento % della D.O. 540 nm dopo ossidazione) dopo trattamento con Metaless (30 g/hl).

TECNOLOGIA MINITUBES™

DC-POL G

PVPP per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili. Previene il decadimento ossidativo e ringiovanisce i prodotti ossidati che risultano più freschi e puliti. L'assenza di polvere e l'immediata bagnabilità dei grani sono i punti di forza del prodotto.

Dosi
5-20 g/hl. Fino a 80 g/hl (dose massima).

Confezioni
Sacchetti da 1 kg e sacchi da 10 kg.

Grandecó

Carbone decolorante dotato di elevato potere adsorbente nei confronti delle sostanze coloranti presenti nei vini. Non sviluppa polvere e possiede una eccezionale bagnabilità, consentendo risparmio di tempo nella fase di preparazione.

Dosi
Fino a 100 g/hl (dose massima).

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Mosaico Protect

Nei vini bianchi e rosati, per la chiarifica, la stabilizzazione e l'affinamento organolettico. I derivati del lievito sono responsabili dell'attenuazione delle note acide e del maggiore equilibrio in bocca. La reattività del chitosano con i composti ossidati, oltre che con Fe e Cu, contrasta i fenomeni ossidativi, restituendo freschezza gustativa, riducendo le note amare e ripristinando la giusta tonalità del vino.

Dosi
10-30 g/hl.

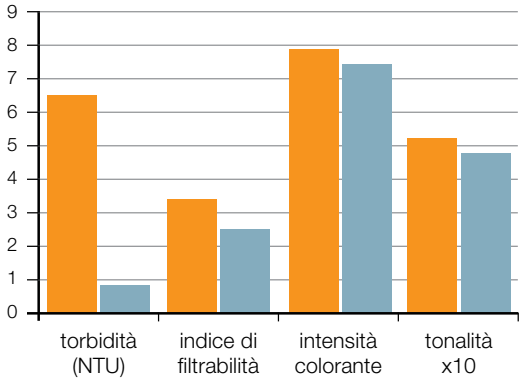
Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

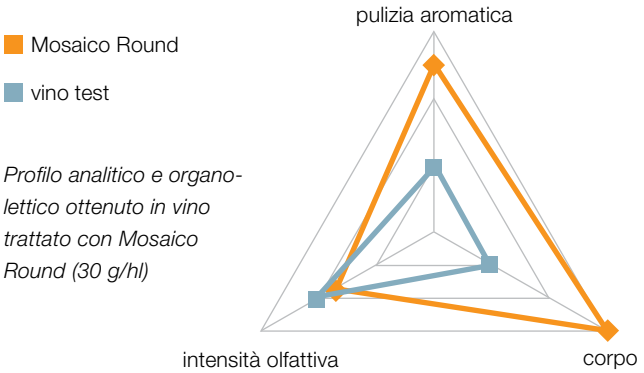
Mosaico Round

Nei vini rossi e rosati corregge i difetti ossidativi del colore, smussa l'asperità tannica, dà volume in bocca e aumenta la filtrabilità. I derivati di lievito rendono il vino più morbido ed equilibrato. I derivati della chitina garantiscono l'eliminazione delle frazioni soggette a degrado ossidativo, infine, l'azione del chitosano riduce i rischi di contaminazione da parte di *Brettanomyces*.

Dosi
10-30 g/hl.

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.





Profilo analitico e organolettico ottenuto in vino trattato con Mosaico Round (30 g/hl)

Kolirex C

A base di bentonite e carbone, per vini bianchi che necessitino di azione stabilizzante sui colloidi di tipo proteico e polifenolico.

Dosi
Per correzioni preimbottigliamento: 15-30 g/hl.
Vini bianchi ossidati o velati: 60-70 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 15 kg.

Kolirex P

A base di bentonite e PVPP. Adatto a tutti i vini, per prevenire instabilità proteiche o polifenoliche.

Dosi
10-60 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 10 kg.

Poliferm P

Charificante pensato appositamente per le rifermentazioni in autoclave. Il PVPP e la cellulosa permettono di ottenere una maggiore freschezza e pulizia aromatica e regolare la cinetica fermentativa, ottimizzando le prestazioni del lievito selezionato.

Dosi
20-50 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 10 kg.

CHIARIFICANTI COMPLESSI

Clarapol DC

A base di PVPP e caseinato, adsorbe le sostanze polifenoliche ossidabili (polifenoli flavanici, catechine, tannini astringenti e leucoantociani), migliora la limpidezza e riduce la presenza di metalli indesiderati e il contenuto proteico dei vini.

Dosi	Confezioni
10-50 g/hl.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

Clarasi DC

A base di caseinato (> 65%), è raccomandato sia nei prodotti con casse ossidasica, sia nei vini sani per evitare o ridurre i fenomeni ossidativi nel tempo. Contrasta efficacemente le casse metalliche, in particolare quella fosfato-ferrica.

Dosi	Confezioni
20-100 g/hl.	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

Albakoll® B

AF

Chiarificante e stabilizzante per vini bianchi e rosati commerciali, dove serva una chiarifica accompagnata da stabilità contro casses e ossidazioni. A base di proteine vegetali e bentonite.

Dosi	Confezioni
40-80 g/hl.	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

Albakoll® R

AF

Chiarificante e stabilizzante per vini rossi; permette di raggiungere rapidamente una notevole brillantatura, favorendo le lavorazioni successive, aumentando la filtrabilità e garantendo il mantenimento della struttura del vino nel tempo. A base di gelatina e proteine vegetali.

Dosi	Confezioni
40-80 g/hl.	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

Albakoll® T

AF

Chiarificante e stabilizzante specifico per aceti e vini bianchi “difficili”. Adatto nella stabilizzazione di colloidi di origine polifenolica o proteica. A base di gelatina, ittiocolla, carbone e bentonite.

Dosi	Confezioni
50-150 g/hl.	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

CHIARIFICANTI ORGANICI

Vegetali

Phytokoll® App

AF *Solo la forma polvere*

Proteina di patata e proteina di pisello, per la chiarifica dei vini bianchi e rosati. In abbinamento con Topgran+ permette di ottenere elevato potere illimpidente, facilita le operazioni di filtrazione, migliora la pulizia aromatica e la stabilizzazione del colore, con eliminazione delle frazioni polifenoliche più ossidate e ossidabili. Disponibile anche in forma liquida.

Dosi	Confezioni
Phytokoll App: 10-30 g/hl. Phytokoll App-L: 50-150 g/hl.	Phytokoll App: sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg. Phytokoll App-L: secchi da 20 kg e fusti da 175 kg.

Phytokoll® K

AF

Chiarificante a base di chitosano pre-attivato e proteine vegetali. Nella chiarifica dei vini bianchi e rosati per illimpidire la massa, rimuovere il colore e le frazioni polifenoliche ossidabili (catechine e leucoantociani), contribuire al controllo microbiologico. In generale, la chiarifica con Phytokoll K aiuta a migliorare la shelf-life dei prodotti trattati.

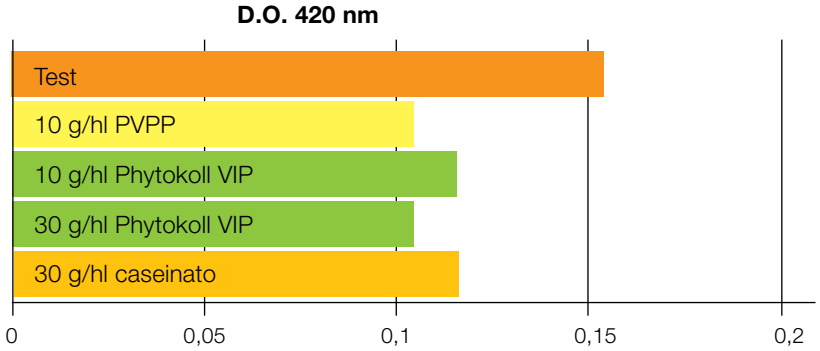
Dosi	**Confezioni**
5-20 g/hl	Sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg.

Phytokoll® Vip

AF *Solo la forma polvere*

Proteine vegetali allergen-free. Nei vini bianchi e rosati previene e cura precoci fenomeni ossidativi e mantiene la freschezza di aroma e gusto anche a distanza di tempo. Disponibile anche in forma liquida.

Dosi	**Confezioni**
Phytokoll Vip: 5-30 g/hl. Phytokoll Vip-L: 25-150 g/hl.	Phytokoll Vip: sacchetti da 500 g e sacchi da 20 kg. Phytokoll Vip-L: secchi da 20 kg e fusti da 175 kg.



Effetto di Phytokoll VIP sul colore del vino bianco.

Clarapol VIP

AF

Chiarificante e stabilizzante con PVPP e proteina vegetale. Nel trattamento dei vini bianchi e rosati è efficace per prevenire i fenomeni ossidativi a carico del colore e dei profumi.

Dosi	**Confezioni**
10-50 g/hl.	Sacchi da 15 kg.

Clarasi VIP

AF

Chiarificante e stabilizzante per vini bianchi a base di proteine vegetali; rimuove polifenoli, catechine, leucoantociani e le sostanze coinvolte nell'invecchiamento ossidativo dei vini bianchi. Grazie alla rimozione delle sostanze ossidate ripristina i prodotti affetti da invecchiamento precoce.

Dosi	**Confezioni**
20-100 g/hl.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg.

Albumina

Albumina d'uovo

Per illimpidire i vini rossi ed eliminare le frazioni tanniche astringenti dei vini da pressature spinte. Smussa le asperità gustative dei vini giovani, lega i polifenoli instabili migliorando la tonalità e la stabilità del colore dei vini.

Dosi	**Confezioni**
2-10 g/hl.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

Caseinato

Proten-100

Caseinato di potassio con azione sia curativa sia preventiva dei fenomeni di ossidazione e invecchiamento dei vini.

Dosi	**Confezioni**
20-50 g/hl.	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 20 kg.

Gelatine

Sologel

Gelatina a elevato grado idrolisi in soluzione stabilizzata ad alta concentrazione (> 50%); estremamente reattiva verso i composti tannici dei vini. Ideale per vini giovani e torchiati.

Dosi	**Confezioni**
5-40 ml/hl o più, in funzione del contenuto tannico del vino.	Taniche da 25 kg e big da 1200 kg.

Gelatina 25 e Gelatina 40

Soluzioni stabilizzate, al 25% e al 40%, di gelatina a elevato grado di idrolisi. Per vini giovani e torchiati.

Dosi	**Confezioni**
2,5-20 g/hl di sostanza secca o più, in funzione del contenuto tannico del vino.	Bottiglie da 1 kg, taniche da 25 kg e big da 1100 kg.

Gelatina nebulizzata

AF

Polvere a granulometria molto fine, solubile in acqua fredda.

Dosi	**Confezioni**
1-20 g/hl, in funzione del contenuto tannico del vino.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 25 kg.

Gelatina oro fogli/macinata

AF

Gelatine a basso grado di idrolisi, solubili in acqua tiepida. Eliminano la tannicità in eccesso nei vini rossi strutturati.

Dosi	**Confezioni**
1-20 g/hl, in funzione del contenuto tannico del vino.	Fogli: scatole da 500 g. Macinata: sacchetti da 1kg e sacchi da 25 kg.

Ittiocolla

Ittiocolla S

Colla di pesce per la chiarifica e la brillantatura dei vini bianchi e rosati e per la rifinitura dei vini rossi di alta gamma. Di facile preparazione.

Dosi	**Confezioni**
0,5-3 g/hl.	Sacchetti da 500 g e sacchi da 5 kg.

CHIARIFICANTI INORGANICI

PVPP

DC-POL P

PVPP in polvere, rimuove i polifenoli ossidati e ossidabili. Previene il decadimento ossidativo e ringiovanisce i prodotti ossidati.

Dosi	**Confezioni**
Fino a 80 g/hl (dose massima).	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 20 kg.

DC-POL T

Per il trattamento di vini che necessitino di un miglioramento delle caratteristiche aromatiche ed in particolare cromatiche.

Dosi	**Confezioni**
Fino a 80 g/hl (dose massima).	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 20 kg.

Carbone

Enoanticromos

Carbone decolorante tra i più performanti del mercato enologico; granulometria extra fine per ottenere la massima efficacia.

Dosi	**Confezioni**
Fino a 100 g/hl (dose massima).	Sacchetti da 2 kg e sacchi da 15 kg.

Carbodec Plus

Carbone decolorante molto fine, con azione sul controllo della tonalità nel vino finito.

Dosi	**Confezioni**
Fino a 100 g/hl (dose massima).	Sacchi da 15 kg.

Carbodec DC

Carbone decolorante di elevata efficacia.

Dosi	**Confezioni**
Fino a 100 g/hl (dose massima).	Sacchi da 10 kg.

Clean-UP

Carbone deodorante per correggere i difetti organolettici provocati da microorganismi inquinanti. Efficace contro fenoli volatili, geosmina e sentori agliacei.

Dosi	**Confezioni**
Fino a 100 g/hl (dose massima).	Sacchi da 20 kg.

Vari

SIL-30

Soluzione alcalina stabilizzata di sol di silice al 30%. Per la chiarifica dei vini, in abbinamento a gelatina.

Dosi	**Confezioni**
50-100 g/hl.	Taniche da 25 kg e big da 1200 kg.

	COSA VOGLIAMO OTTENERE	QUALE PRODOTTO IMPIEGARE	CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
DEPROTEINIZZAZIONE E CHIARIFICA	bentonite per filtri tangenziali	ABSOLUTE FLOW	polvere micronizzata non abrasiva
	praticità di impiego, fondi compattissimi, buona deproteinizzazione	BENTO.ZERO	bentonite granulare di istantanea preparazione e zero fondi
	deproteinizzazione e brillantezza	TOPGRAN+	+ facile + efficace + potente
	rimozione delle frazioni ossidate e ossidabili	PHYTOKOLL APP	il mix perfetto di proteina di patata e proteina di pisello
		PHYTOKOLL APP-L	
		PHYTOKOLL K	proteine vegetali e chitosano
		PHYTOKOLL VIP	proteine di pisello di alta qualità
		PHYTOKOLL VIP-L	
	rimozione delle frazioni ossidate e ossidabili, deproteinizzazione	CLARASI VIP	senza allergeni
		CLARAPOL VIP	
		MOSAICO PROTECT	tecnologia miniTubes™
ILLIMPIDIMENTO	limpidezza dei vini a bassi dosaggi, deproteinizzazione finale, stabilità colloidale	GELBENTONITE	le bentoniti più attive!
		BENTOWHITE GEL	
	illimpidimento e riduzione delle note amare ed erbacee	ITTIOGREEN	colla di pesce biologica
		ITTIOCOLLA S	colla di pesce
STABILITÀ FENOLICA	rimozione dei fenoli ossidati e ossidabili	DC-POL G	PVPP miniTubes™
	per la rifinitura dei vini bianchi e rossi	KOLIREX P	bentonite + PVPP, miniTubes™
	correzione fenolica e rimozione della riboflavina	KOLIREX GO FRESH	tecnologia miniTubes™
	rimozione dei metallli e delle catechine	METALESS	PVI/PVP miniTubes™
CHIARIFICA ROSSI	chiarifica dei vini rossi giovani	ALBAKOLL R	senza allergeni
	correzione dei difetti ossidativi del colore e riduzione dell'asperità tannica.	MOSAICO ROUND	tecnologia miniTubes™
CORREZIONE DEI TANNINI	per vini giovani e torchiati	SOLOGEL	gelatina liquida
	per vini rossi strutturati, elimina la tannicità in eccesso	GELAGREEN	gelatina solubile a caldo biologica
		GELATINA ORO	gelatina solubile a caldo
RIMOZIONE COLORE	rifinitura a basso dosaggio dei vini bianchi	KOLIREX C	bentonite + carbone, in miniTubes™
	correzione del colore dei vini bianchi	GRANDECO'	carbone miniTubes™
RIMOZIONE OFF-FLAVOUR	riduzione o eliminazione dei fenoli volatili e di altri difetti dell'aroma	CARB-OFF	carbone deodorante miniTubes™
		CLEAN UP	carbone deodorante

β-GLICOSIDASI:
INCREMENTARE L'AROMATICITÀ TERPENICA

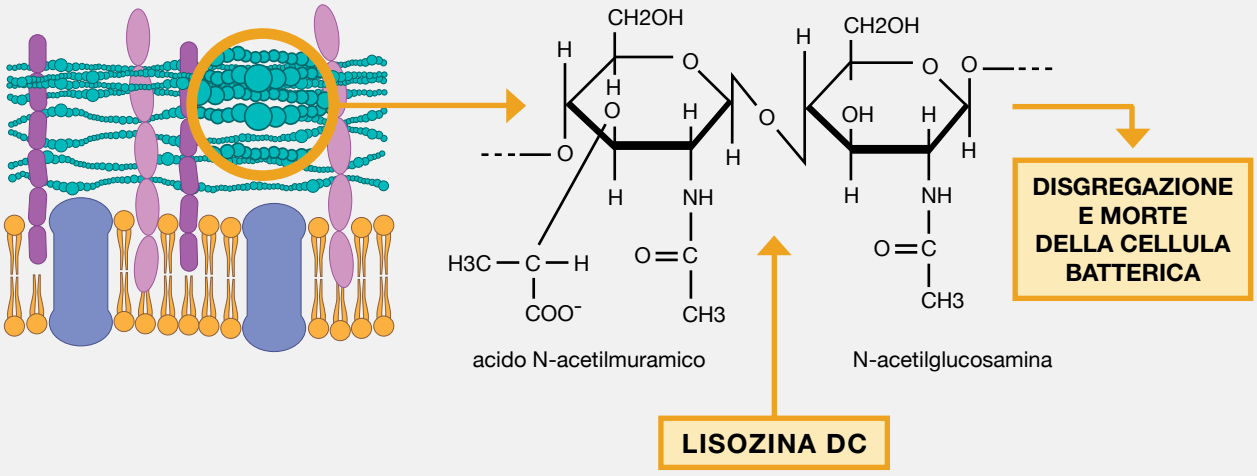
Sono presenti come attività collaterali delle preparazioni pectolitiche. Consentono la liberazione dei terpeni e dei norisoprenoidi presenti in forma glicosilata e quindi inodore. Le β-glicosidasi, utilizzate durante l'affinamento aumentano il potenziale aromatico varietale dei vini.

β-GLUCANASI:
FAVORIRE LA LISI CELLULARE E MIGLIORARE LA FITRABILITÀ

Enzimi, come Betazina DC, che agiscono sulla catena polisaccaridica dei β-glucani scindendo i legami tra le molecole di glucosio. Si utilizzano per favorire l'affinamento "sur lies" accelerando la lisi del lievito e permettendo il rilascio delle mannoproteine nel vino. Un altro impiego importante è nei prodotti da uve botritizzate, infatti degradano i β-glucani permettendo la chiarifica e la filtrazione dei vini.
Le β-glucanasi agiscono a temperature >15 °C e devono restare a contatto con il vino per almeno 15-20 giorni.

LISOZIMA:
CONTRASTARE I BATTERI LATTICI

Enzima con azione battericida grazie alla capacità di rompere le catene di particolari carboidrati costituenti la parete cellulare dei batteri Gram+, tra cui i lattici, p.e. *Pediococcus, Lactobacillus, Oenocuccus*, etc.



3

GLI ENZIMI

I CATALIZZATORI NATURALI

Durante lo stoccaggio e l'affinamento per potenziare il corredo aromatico dei vini, favorire la stabilità microbiologica e migliorare la filtrabilità.

L'AFFINAMENTO

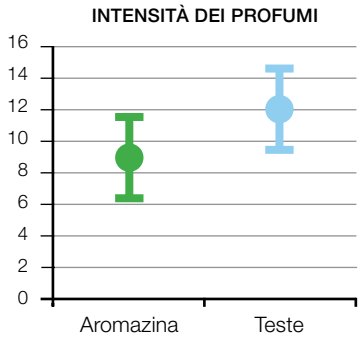
Aromazina

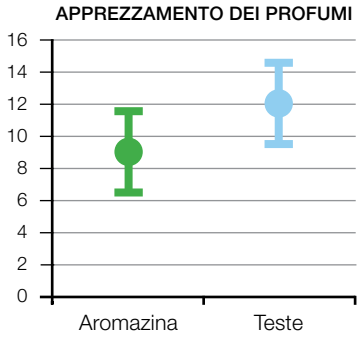
AF

Complesso enzimatico con azione aromatico-varietale per intensificare e valorizzare le note aromatiche in vini provenienti da uve ricche in composti terpenici, come Moscati, Malvasia, Traminer, Riesling. Trova applicazione anche nelle varietà a bacca rossa ricche in norisoprenoidi.

Dosi
4-6 g/hl. Garantire una temperatura minima di 15 °C.

Confezioni
Barattoli da 100 g.





Test di classamento
Il test definisce una scala di preferenza: il vino con il punteggio più basso è quello preferito. Sia per intensità sia per "qualità" dei profumi vi è stata una preferenza per il vino trattato con Aromazina.

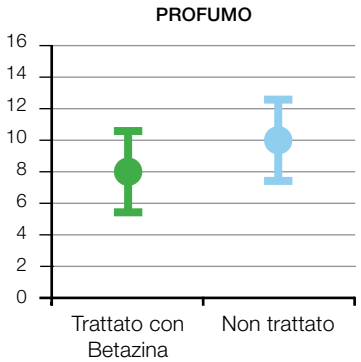
Betazina

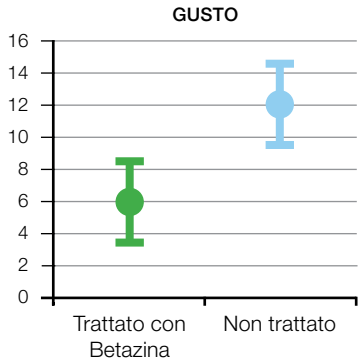
AF

Enzima con attività ß-glucanasica per l'affinamento su feccia e la filtrabilità dei vini.
Favorisce la lisi dei lieviti aumentando la grassezza, il volume e il corpo del vino; le sensazioni olfattive risultano più persistenti e complesse. La degradazione dei glucani facilita la chiarifica e la filtrazione dei vini provenienti da uve botritizzate.

Dosi
3-5 g/hl. Garantire una temperatura minima di 15 °C.

Confezioni
Barattoli da 250 g.





Test di classamento
Questo test definisce una scala di preferenza: il vino con il punteggio più basso è preferito. Al profumo vi è una leggera preferenza per il vino trattato con Betazina, mentre al gusto il vino trattato è risultato nettamente preferito.

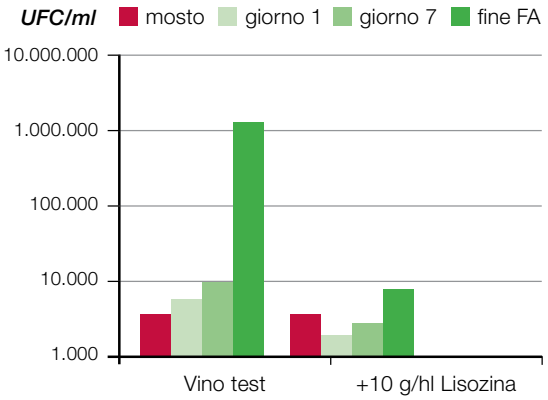
LA STABILITÀ MICROBIOLOGICA

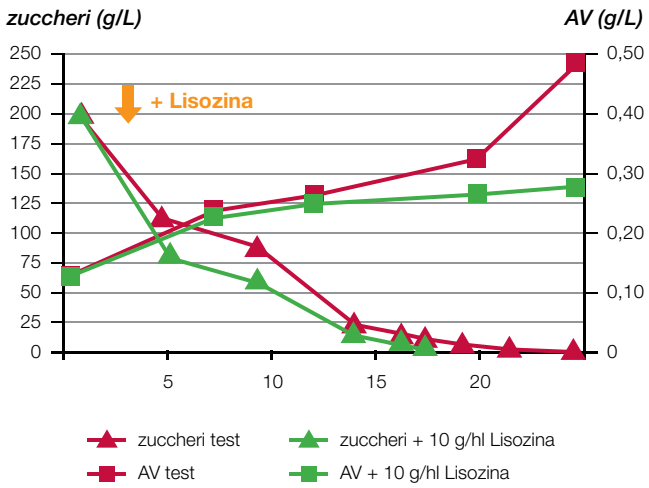
Lisozina

La via biologica per controllare i batteri lattici, affrontare i problemi di arresti di fermentazione e contenere gli incrementi di acidità volatile. Permette di ridurre o ritardare l'impiego di SO_2.

Dosi
Fino a 50 g/hl (dose massima).

Confezioni
Barattoli da 500 g.





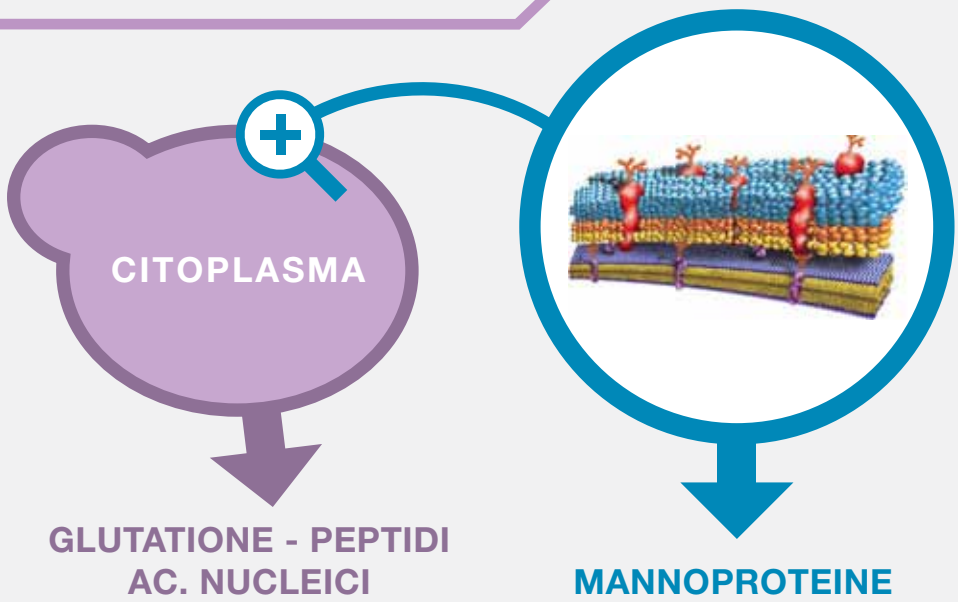
Influenza di Lisozina sull'andamento della popolazione di batteri lattici, sul decorso della fermentazione e sullo sviluppo di acidità volatile durante la fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO SU FECCIA FINE

VANTAGGI
- Complessità
- Morbidezza
- Struttura
- Stabilità

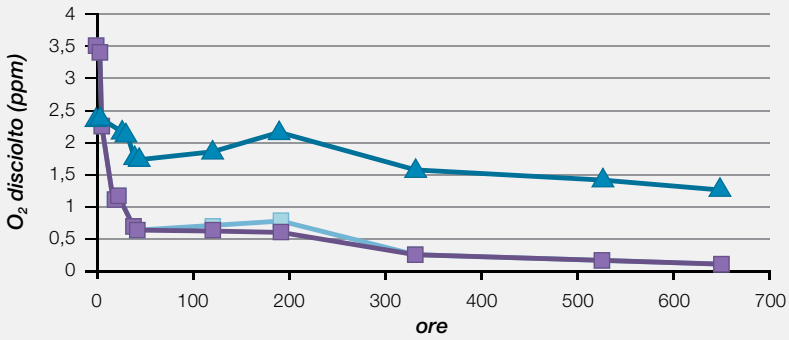
RISCHI
- Odore di ridotto
- Malolattiche indesiderate
- Fenoli volatili
- Sentori erbacei/vegetali

LA SOLUZIONE:
IL LIEVITO INATTIVO E I SUOI DERIVATI!



DERIVATO DI LIEVITO E LONGEVITÀ DEI VINI

Harmony Vitality, ricco in glutatione e peptidi riducenti protegge i vini dai fenomeni di invecchiamento; consumando l'O_2 disciolto evita l'innesco di reazioni di ossidazione a carico del colore e degli aromi. Il glutatione presente in Harmony Vitality esprime la massima efficacia grazie al sistema ossidoriduttivo garantito dal derivato di lievito.



Velocità di consumo dell'O_2 disciolto in vino bianco. La velocità di consumo di Harmony Vitality è paragonabile a quella dell'SO_2.

- Harmony Vitality (40 g/hl)
- SO_2 (40 mg/l)
- GSH purificato (20 mg/l)

4

I DERIVATI DEL LIEVITO

DALL'AFFINAMENTO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Anche dopo la fermentazione alcolica i prodotti da lievito sono tra i migliori alleati dell'enologo per accompagnare il vino verso la sua evoluzione ideale.

COMPLESSITÀ

Harmony Full

AF

Un affinamento “sur lies” che può essere condotto in contenitori in acciaio, cemento o legno. Consente l’evoluzione dei vini ancora spigolosi, conferendo rotondità, maggiore pienezza al palato e contribuendo al miglioramento del profumo verso note complesse e più persistenti. Nei vini rossi è indicato per la correzione delle asperità tanniche e per un affinamento armonico del gusto.

Dosi
20-40 g/hl. Garantire alcune settimane di contatto con bâtonnage periodici.

Confezioni
Sacchetti da 500g.

Harmony R

AF

Una specifica azione rivolta ai vini rossi e rosati. Conferisce struttura e complessità valorizzando i vini magri che difettano di corpo e carattere. Nel tempo preserva il colore dai fenomeni degradativi, soprattutto in caso di vini da uve non perfettamente sane.

Dosi
10-40 g/hl. Garantire alcune settimane di contatto con bâtonnage periodici.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg.

Harmony W

AF

Arricchisce la struttura e la complessità dei vini bianchi, con particolare attenzione alla loro armonia ed equilibrio gustativo. La frazione fenolica protegge da fenomeni ossidativi e contribuisce alla pulizia e alla freschezza dei profumi.

Dosi
10-40 g/hl. Garantire alcune settimane di contatto con bâtonnage periodici.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg.

Lisem Enne

AF

Arricchire i vini di sapidità e struttura durante l’affinamento. I risultati sono apprezzabili soprattutto in vini con profilo organolettico semplice, per esempio ottenuti con uve poco mature o da produzioni con elevate rese.

Dosi
2-10 g/hl. Garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.

Confezioni
Sacchetti da 500g.

LONGEVITÀ

Harmony Vitality

AF

Assicura la longevità di vini bianchi, rosati e rossi grazie all’elevato contenuto in peptidi con attività antiossidante: impiegato durante l’affinamento ha azione protettiva contro i fenomeni degradativi a carico del colore e dei profumi. Prolunga la shelf-life dei vini ritardandone l’invecchiamento ossidativo.

Dosi
10-40 g/hl. Garantire alcune settimane di contatto con bâtonnage periodici.

Confezioni
Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

RIFINITURA

Harmony MP

Mannoproteine immediatamente disponibili in grado di incrementare stabilità, pienezza e complessità del vino. Permette di colmare in tempi brevi eventuali carenze organolettiche del vino.

Dosi
1-8 g/hl.

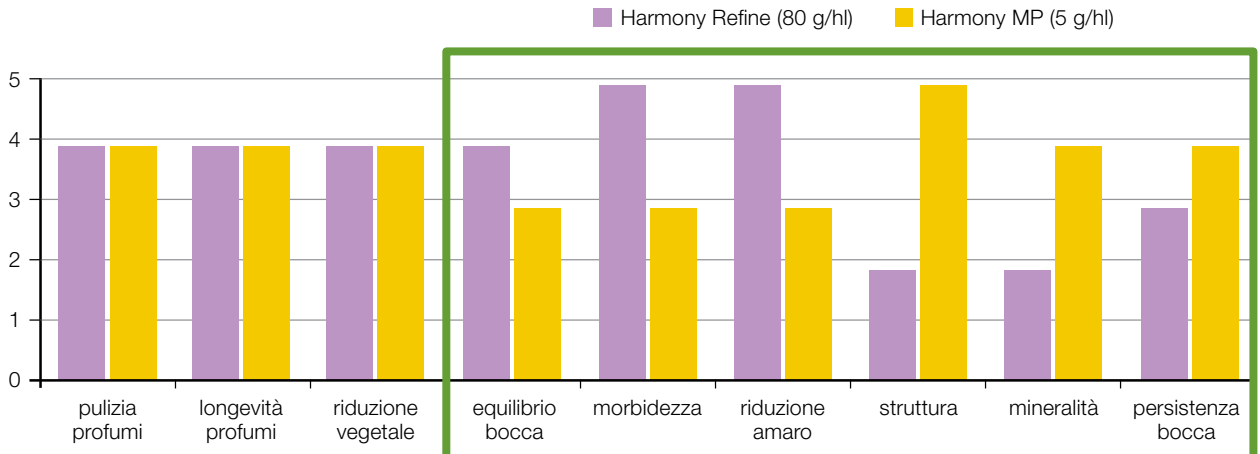
Confezioni
Barattoli da 500 g.

Harmony Refine

Mannoproteine per la rifinitura dei vini bianchi, rosati, rossi oltre agli spumanti in autoclave e metodo classico. A bassi dosaggi preserva l'aromaticità dei vini e attenua le note vegetali. In bocca, conferisce pienezza, persistenza e "dolcezza". È estremamente efficace per ridurre o eliminare le sensazioni acide e di secchezza.

Dosi
25-150 g/hl.

Confezioni
Bottiglie da 1 kg.



Profili gustativi diversi ottenuti con Harmony Refine e Harmony MP in vino Barbera leggermente erbaceo e con tannini aggressivi.

	AZIONE	VINO	MOMENTO
HARMONY FULL	Morbidezza - Equilibrio - Complessità	🟡 🟠 🔴	Affinamento - Presa di spuma
HARMONY W	Struttura - Morbidezza - Colore	🟡 🟠	Affinamento
HARMONY R	Struttura - Morbidezza - Colore	🟠 🔴	Affinamento
HARMONY VITALITY	Protezione colore - Protezione aromi	🟡 🟠 🔴	Affinamento
LISEM ENNE	Struttura - Sapidità	🟡 🟠 🔴	Affinamento
HARMONY REFINE	Ridurre secchezza, astringenza, vegetale	🟡 🟠 🔴	Pre-imbottigliamento
HARMONY MP	Struttura - Sapidità - Stabilità	🟡 🟠 🔴	Pre-imbottigliamento

INFINITY

INFINITY *Yellow*
la ricchezza varietale dei vini bianchi e rosati

INFINITY *Class* - INFINITY *Creamy* - INFINITY *Roble*
l'equilibrio della struttura e la ricchezza di vaniglia, caramello, moka, pasticceria…

INFINITY *Fruity Red e* INFINITY *Fruity White*
rivitalizzare i vini restituendo pulizia e freschezza

INFINITY

5

I TANNINI E GLI ALTERNATIVI

L'ESSENZA DEL LEGNO

Dalla svinatura all'imbottigliamento per proteggere, stabilizzare, arricchire, rivitalizzare e prevenire i difetti.

PROTEZIONE DALL'OSSIGENO

Infinity Décuvage

Impiegato alla svinatura permette un'iniziale polimerizzazione degli antociani favorendo la stabilizzazione del colore, sia per condensazione diretta sia per polimerizzazione mediata. L'ottimo potere antiossidante protegge il colore e le sostanze aromatiche durante i travasi. Infinity Décuvage si inserisce in una vinificazione a ridotto impiego di SO_2, in particolare abbinato a Infinity Fruity Red in pre-imbottigliamento.

Dosi
Alla svinatura per la stabilizzazione del colore: 5-10 g/hl.
Nei travasi per la protezione antiossidante: 3-5 g/hl.

Confezioni
Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.

Infinity Redox

Si impiega dalla fine della fermentazione alcolica per proteggere i vini bianchi e rosati dai fenomeni ossidativi, sia durante lo stoccaggio in vasca sia durante i travasi. L'azione antiossidante è svolta dai tannini idrolizzabili principalmente gallici, che legando l'ossigeno evitano reazioni degradative a carico dei polifenoli e delle componenti aromatiche.
Infinity Redox si inserisce in una vinificazione a ridotto impiego di SO_2, in particolare abbinato a Tanniblanc o Infinity Fruity White in pre-imbottigliamento.

Dosi
Nei travasi: 1-2 g/hl.
Durante la conservazione: 2-5 g/hl.

Confezioni
Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.

Infinity Vert

Tannino condensato ottenuto da the verde. Nei vini bianchi e rosati protegge dai fenomeni ossidativi migliorando la longevità del colore e del corredo aromatico. Nei vini rossi, grazie alla struttura proantocianidica simile a quella dei tannini dei vinaccioli, partecipa alla condensazione degli antociani e alla stabilizzazione del colore. In tutti i vini, anche spumanti, allontana, complessandole, le molecole responsabili dei sentori di ridotto. Efficace nei protocolli di vinificazione che prevedono la riduzione dell'impiego di SO_2.

Dosi
Nell'affinamento dei vini bianchi e spumanti: 0,5-3 g/hl.
Nell'affinamento dei vini rossi e rosati: 0,5-5 g/hl.
In finissaggio: 0,5-1 g/hl.

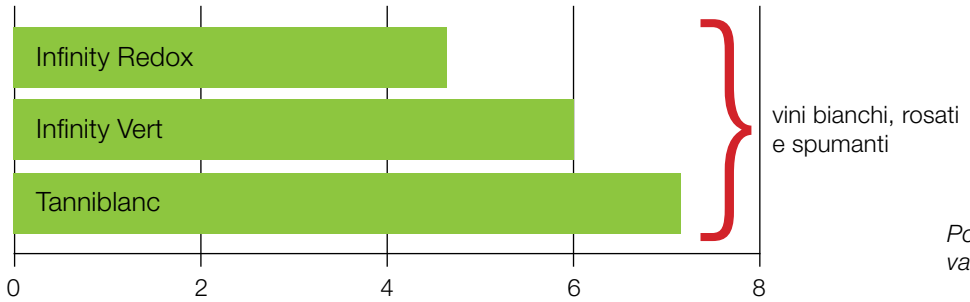
Confezioni
Barattoli da 500 g.

Tanniblanc

Tannino gallico estratto esclusivamente da galla di quercia. Preserva i vini bianchi e rosati da indesiderati fenomeni ossidativi. Non conferisce astringenza, anche alle dosi più elevate, ma valorizza i vini grazie all'apporto di una maggiore struttura.

Dosi
Da 1 a 5 g/hl dopo i primi travasi.

Confezioni
Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.



Potere antiossidante valutato con metodo TEAC.

STABILIZZAZIONE DEL COLORE

Infinity Blu

Nei vini rossi, dopo svinatura, al termine della fermentazione alcolica e nelle prime fasi di affinamento permette la formazione del ponte etanale e la condensazione tannini-antociani.

Dosi
Fino a 15 g/hl.

Confezioni
Taniche da 5 kg, taniche da 25 kg, fusti da 250 kg.

Tannirouge

Tannino pirocatechinico, in grado di legare gli antociani del vino e di stabilizzarli, riducendo l'impoverimento di colore che si può verificare durante i periodi di affinamento e stoccaggio.

Dosi
Fino a 15 g/hl.

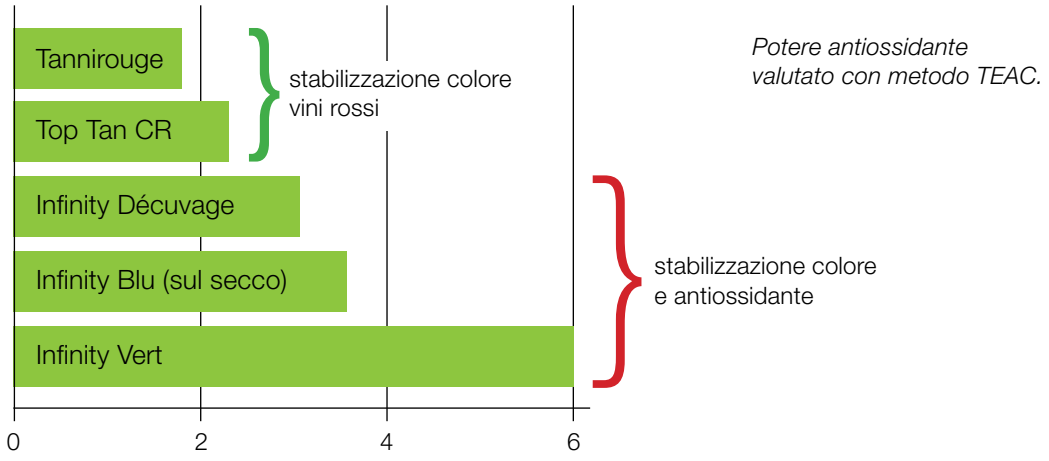
Confezioni
Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.

Top Tan CR

A base di tannino di vinacciolo per stabilizzare il colore, aumentare la struttura e migliorare l'evoluzione del vino. Nel medio periodo contribuisce alle reazioni di polimerizzazione responsabili della morbidezza e della struttura del vino affinato.

Dosi
2-10 g/hl garantendo un adeguato tempo di affinamento.

Confezioni
Barattoli da 500 g.



Potere antiossidante valutato con metodo TEAC.

AROMATICITÀ E PULIZIA

Infinity Class

Tannino estratto da rovere caratterizzato da grande armonia e finezza. Aumenta la complessità aromatica con note di vaniglia, caramello e moka. In bocca migliora l'equilibrio generale. Si impiega sia sui vini bianchi sia sui vini rossi in fase di affinamento e di finissaggio. È molto indicato in vini che abbiano già fatto un passaggio in legno.

Dosi
2–8 g/hl.

Confezioni
Barattoli da 250 g.

Infinity Creamy

Caratterizza i vini con un deciso impatto organolettico. Al naso incrementa la complessità aromatica che ricorda la pasticceria, oltre al cocco e alla vaniglia, tipici del legno tostato. L'impronta percepita al naso si conferma anche in bocca, con un miglioramento della struttura. Al naso i profumi sono percepiti più aperti e, nei vini rossi, si rivelano i sentori di piccoli frutti.

Dosi	**Confezioni**
2-8 g/hl.	Barattoli da 250 g.

Infinity Roble

Tannino estratto da rovere. Apporta note di cocco, vaniglia, sentori speziati e caramello. Nei vini rossi integra l'apporto di barriques di più passaggi. Nei vini bianchi e rosati in abbinamento a Harmony Full incrementa la complessità aromatica. Ripristina il corretto potenziale red-ox, restituendo vini di grande pulizia, freschezza e longevità organolettica.

Dosi	**Confezioni**
5-15 g/hl.	Bottiglie da 1 kg.

Infinity Yellow

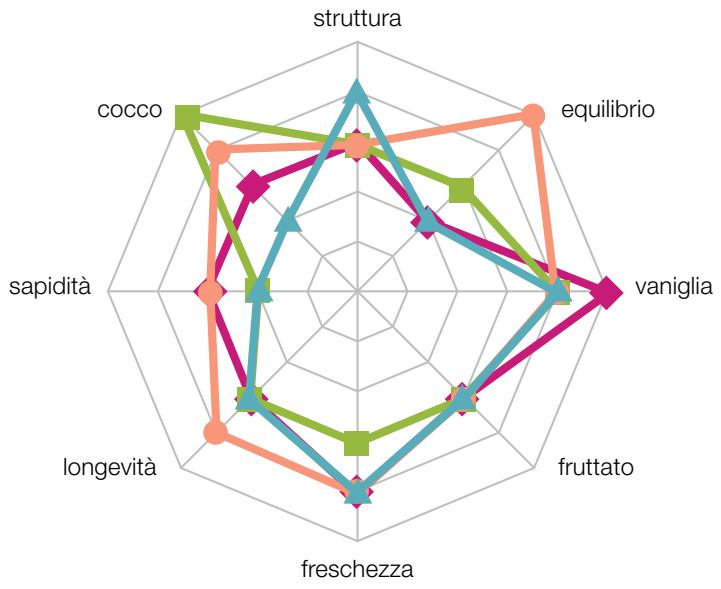
Tannino ricco di terpeni e norisoprenoidi legati. In affinamento dei vini bianchi e rosati contribuisce ad arricchire il corredo sensoriale dei vini e a migliorare lunghezza e freschezza in bocca. Ottimale l'impiego in abbinamento con Aromazina.

Dosi	**Confezioni**
2-8 g/hl garantendo un contatto di 1-2 settimane.	Bottiglie da 1 kg.

Tannino Q

Tannino estratto da rovere. Conferisce complessità aromatica e struttura gustativa rispettando le caratteristiche originali dei vini trattati. Si impiega su vini rossi, bianchi e rosati.

Dosi	**Confezioni**
Vini bianchi: 1-5 g/hl. Vini rossi: 5-20 g/hl.	Barattoli da 500 g.



Profili organolettici conferiti da Infinity Class, Infinity Creamy, Infinity Roble e Tannino Q.

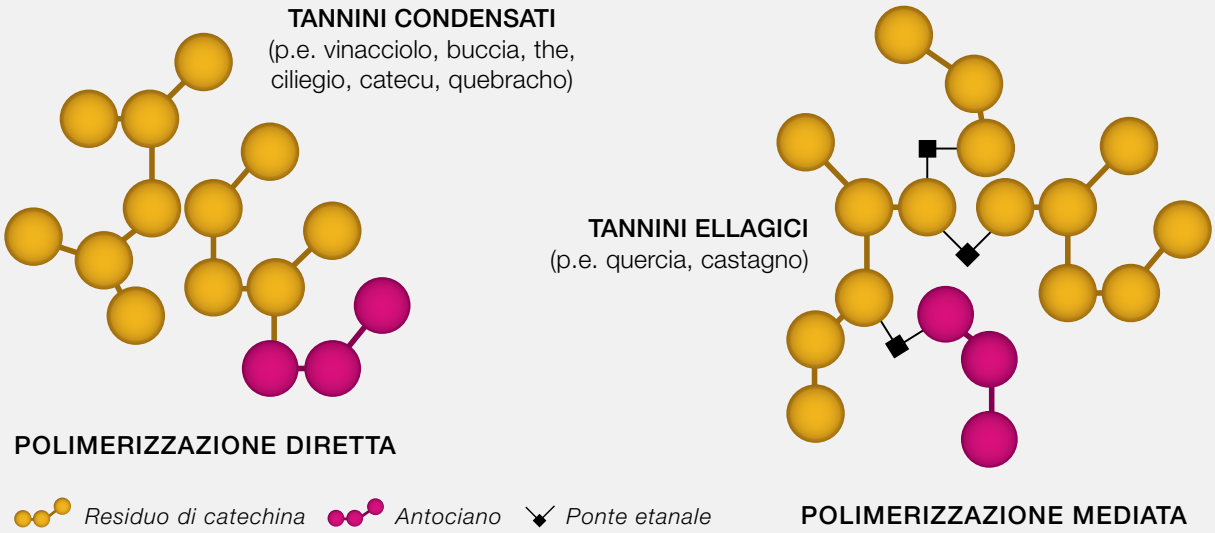
- Class
- Creamy
- Roble
- Tannino Q

TANNINI: UNA FAMIGLIA ETEROGENEA COINVOLTA IN MOLTE REAZIONI

AZIONE STABILIZZANTE

- **fenomeni ossidasici e ossidativi:** i tannini inibiscono gli enzimi ossidasici, tirosinasi e laccasi, sia inattivandoli per aggregazione (reazione tannino-proteina), sia catturando l'ossigeno (potere antiossidante) rendendolo indisponibile per le ossidasi.
  I polifenoli in generale e i tannini in particolare sono i primi accettori di ossigeno nel mosto e nel vino.
  Grazie a questo, nei mosti, sia rossi sia bianchi, aiutano a preservare dall'ossidazione, coadiuvando l'azione della SO_2.

- **colore:** i tannini condensati e i tannini idrolizzabili sono coinvolti nella stabilizzazione del colore dei vini rossi attraverso due diversi meccanismi.
  Condensazione (copigmentazione): reazione debole tra gli antociani e i **tannini condensati**.
  Questi complessi sono instabili in ambiente alcolico.
  Polimerizzazione mediata: attraverso la formazione di ponti di acetaldeide (etanale), tra antociani e **tannini**.



AZIONE CHIARIFICANTE

- **rimozione delle proteine:** i tannini gallici sono fortemente reattivi con le proteine; questa caratteristica si sfrutta nei vini bianchi per abbassare la dose di bentonite necessaria a raggiungere la stabilità proteica e per evitare il surcollaggio in caso di impiego di gelatina o di altri chiarificanti proteici.

- **rimozione dei composti solforati:** i tannini complessano ed eliminano dal mezzo le molecole responsabili degli odori di ridotto, mercaptani e H_2S, facendo emergere i profumi propri del vino e riducendo o evitando l'uso del rame.

- **chelazione dei metalli:** i tannini idrolizzabili, in particolare quelli gallici, sono in grado di legare i metalli (p.e. ferro e rame); il complesso tannino-metallo precipita riducendo la concentrazione di questi ultimi nel vino.

STRUTTURA E COMPLESSITÀ

Top-Tan AR

A base di tannino d'uva. All'effetto strutturante si associa anche un importante aumento dell'intensità aromatica, valorizza la complessità in bocca e rende il vino equilibrato e aperto. Nei vini bianchi conferisce quella nota di importanza spesso ricercata nei prodotti originali e ben strutturati. Nei vini rossi esalta le note fruttate "aprendo" l'aroma e arricchendolo di componenti che vanno dallo speziato al tostato.

Dosi	**Confezioni**
Vini bianchi: 2-8 g/hl. Vini rossi: 2-10 g/hl.	Barattoli da 500 g.

Top-Tan SB

Tannino d'uva con proprietà strutturanti e stabilizzanti. Per vini bianchi in cui sia necessario conferire maggiore pienezza, spessore e armonia gustativa. Protegge l'intero patrimonio polifenolico già esistente garantendo longevità.

Dosi	**Confezioni**
2-10 g/hl.	Barattoli da 500 g.

Top-Tan SR

Tutte le qualità del tannino d'uva per aumentare lo spessore e la pulizia dei vini rossi e rosati, migliorandone la struttura e la complessità. Stabilizza il colore, partecipando alle reazioni di combinazione tannino-antociano.

Dosi	**Confezioni**
2-15 g/hl.	Barattoli da 500 g.

RIVITALIZZARE I VINI

Infinity Fruity White

Tannino per rivitalizzare i vini bianchi. Impiegato in finissaggio e pre-imbottigliamento conferisce una grande pulizia olfattiva, allontanamento delle sostanze responsabili di odori di ridotto e ripristino dell'equilibrio ossido-riduttivo. In bocca la struttura risulta migliorata con maggiore equilibrio e persistenza. In molti vini aumenta la sapidità e la lunghezza retrogustativa.

Dosi	**Confezioni**
2-8 g/hl.	Barattoli da 500 g.

Infinity Fruity Red

Tannino per rivitalizzare i vini rossi. Si impiega in finissaggio e pre-imbottigliamento, allontana le molecole che mascherano i profumi del vino, restituendo pulizia e apertura olfattiva permettendo la migliore espressione dei descrittori quali frutta e confettura. In bocca la struttura risulta migliorata in termini di un maggiore equilibrio, persistenza e lunghezza retrogustativa.

Dosi	**Confezioni**
2-8 g/hl.	Barattoli da 500 g.

OBIETTIVO	FASE	PRODOTTO	VINI
Protezione dall'O_2 Sostituzione SO_2	Travasi Stoccaggio	**TANNIBLANC**	
		INFINITY REDOX	
		INFINITY DÉCUVAGE	
	Affinamento Stoccaggio Finissaggio	**INFINITY VERT**	
Stabilizzazione colore	Affinamento	**INFINITY BLU**	
		TANNIROUGE	
		TOP TAN CR	
Complessità aromatica Struttura Pulizia	Affinamento Finissaggio	**INFINITY YELLOW**	
		TOP TAN AR	
		TOP TAN SB	
		TOP TAN SR	
		TANNINO Q	
		INFINITY CLASS	
		INFINITY CREAMY	
		INFINITY ROBLE	
Equilibrio red-ox Rimozione molecole solforate Complessità aromatica	Finissaggio Pre-imbottigliamento	**INFINITY FRUITY WHITE**	
		INFINITY FRUITY RED	

GLI ALTERNATIVI

L'ALTRO AFFINAMENTO...

PRECEDENZA ALLA QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA

- Quercia francese: Bourgogne, Vosges, Franche-Comté...
- Quercia americana: Missouri, Virginia, Pennsylvania...
- Assi tagliate con uno spessore di 27 mm e poi levigate per garantire un dilavamento e una stagionatura omogenei.
- Stoccaggio e maturazione in spazi dedicati.
- Tracciabilità totale dalla foresta alla cantina.

GLI ALTERNATIVI IN AFFINAMENTO

Il trattamento e le dosi da impiegare vanno scelti in base alle caratteristiche del vino e all'obiettivo enologico.

PULIZIA E FRUTTATO

Vini rossi	Vini bianchi e rosati
Tablet Velvet A: 30-50 g/hl	Tablet Velvet F + Harmony W: 20-40 g/hl + 20 g/hl
Chips Mocha F + Top Tan CR: 50-80 g/hl + 1-3 g/hl	Tablet Hi Van A + Infinity Vert: 20-40 g/hl + 0,5-1 g/hl
Chips House A + Harmony Full: 50-80 g/hl + 20 g/hl	Chips Mocha F + Top Tan AR: 20-40 g/hl + 1-2 g/hl

RIMOZIONE DELLE NOTE VEGETALI

Vini bianchi, rossi e rosati
Chips House A + Harmony Full: 80-100 g/hl + 20 g/hl
Affinamento di 3-6 settimane con bâtonnage e assaggio settimanale.

STRUTTURA E SPEZIATO

Vini rossi	Vini bianchi e rosati
Chips Complex: 100-200 g/hl	Tablet Velvet F, + Harmony W: 20-40 g/hl + 20 g/hl
Affinamento di almeno 6 settimane con bâtonnage e assaggio settimanale.	Affinamento di 2-3 settimane con bâtonnage e assaggio settimanale.

LE DIVERSE TOSTATURE

Combinando quattro elementi nel processo di tostatura della quercia - *temperatura, durata, umidità e flusso d'aria* - OakWise è in grado di offrire cinque distinti profili aromatici.

House: un processo lungo e lento che si traduce in una profonda penetrazione della tostatura nel legno prima che questo sia tagliato nelle dimensioni volute o in chips. Questa tecnica permette il rapido rilascio dei sentori tostati nel vino ed è particolarmente utile in caso di vini da avere pronti per la commercializzazione in tempi brevi.

Descrittori aromatici: nocciola tostata, dolce, caramello, noce moscata, cocco lieve, basso affumicato.

Classico: garantisce un'estrazione delicata, un impatto in bocca rotondo e vellutato con sensazioni simili alla barrique. Fornisce pienezza e grande persistenza.

Descrittori aromatici: crosta di pane, vaniglia, dolcezza, cremosità.

Hi Van: tostatura lenta e delicata a bassa temperatura, per ottenere un aumento dei caratteri vaniglia e cocco. Impatto di media tostatura, utile per vini nei quali si ricerca dolcezza.

Descrittori aromatici: crema di vaniglia, cocco, miele, basso speziato, basso affumicato.

Mocha: sviluppato appositamente per conferire caratteri stile mocha; nei vini rossi conferisce pienezza. Si impiega una più alta temperatura per produrre più composti furfurilici, con esclusione dei fumi per evitare troppo carattere fumé.

Descrittori aromatici: caffè latte, moka, cioccolato fondente, liquirizia, basso affumicato.

Complex: processo di tostatura specificatamente ideato per fornire grande complessità aromatica e integrazione nel profilo originale dei vini fermi.

Descrittori aromatici: speziato, noce moscata, nocciola tostata, caramello, cocco.

Velvet: una lunga e lenta tostatura a elevata temperatura per incrementare i composti furfurilici e una sensazione di morbidezza al palato.

Descrittori aromatici: noci appena tostate, caramello dolce, pepe nero, cocco lieve.

		CHIPS	TABLETS *	DOMINOS	STAVES	OAK CHAIN
mm sacco		infusione 9 kg	infusione 9 kg	9x65x100 infusione 10 kg	9x65x915 100 pz	20 pz
House	A	●		●	●	
	F			●	●	●
Classico	F			●	●	●
Hi Van	A	●	●	●	●	
	F	●		●	●	●
Mocha	A			●	●	●
	F	●	●	●	●	
Complex	A			●	●	
	F	●		●	●	
Velvet	A		●			
	F		●			

** in genere il dosaggio dei Tablet è metà rispetto quello dei Chips.*

A = quercia americana F = quercia francese

VINI ROSSI E BRETTANOMYCES

I vini rossi, dalla conclusione della FML, sono esposti al rischio di inquinamento da *Brettanomyces*.
Questo lievito, particolarmente subdolo, resiste a elevati tenori di SO_2 libera, ha ridotte esigenze nutrizionali ed è favorito da pH elevati. Si sviluppa nel vino producendo fenoli volati off-flavour: 4-etilfenolo e 4-etiguaiacolo oltre a causare aumento di acidità volatile. Lo strumento migliore per combattere l'inquinamento da Brett. è l'igiene rigorosa della cantina e in modo particolare dei contenitori in legno.
Di seguito proponiamo un protocollo di lavoro in caso di inquinamento conclamato ma mettiamo a disposizione anche specifici protocolli di prevenzione.

CURA DEI BRETTANOMYCES
(con fenoli volatili percepibili)

VINO ROSSO LIMPIDO O GIÀ CHIARIFICATO - DOPO LA FML

1. DETERSIONE E IGIENIZZAZIONE DI SERBATOI, POMPE, TUBI

FASE	PRODOTTO	DURATA
Prelavaggio	Acqua a perdere.	20 minuti
Detersione	**Sgrommatore L** al 3% di in acqua tiepida, a ricircolo.	30 minuti
Risciacquo	Acqua pulita a perdere, se necessario tamponare con soluzione di acido citrico	Fino a neutralità dell'acqua
Sanificazione	**VKS** all'1% di in acqua potabile, meglio se microfiltrata, a T° ambiente. A ricircolo.	20-30 minuti
Risciacquo	Acqua a perdere potabile, meglio se microfiltrata.	10 minuti

2. ELIMINAZIONE DELLA CARICA BATTERICA INQUINANTE

PRODOTTO	DOSE	CONTATTO
BrettKill	15 g/hl	Almeno 8-10 giorni, garantendo la perfetta omogeneizzazione nella massa.

NOTA: *il travaso allontana BrettKill esponendo il vino al rischio di inquinamento.*
È fondamentale garantire l'igiene di tutte le attrezzature (v. p.to 1).

3. ALLONTANAMENTO DEI FENOLI VOLATILI

PRODOTTO	DOSE	CONTATTO
Carbo-Off + Polimersei	20 g/hl + 80 g/hl	24-48 ore in lenta agitazione e al riparo dall'ossigeno.

NOTA: *20 g/hl Carb-Offil è una dose standard. Consigliamo di verificare la dose effettivamente necessaria mediante prove dilaboratorio. È fondamentale garantire l'igiene di tutte le attrezzature (v. p.to 1).*

4. CHIARIFICA FINALE

PRODOTTO	DOSE	NOTE
Mosaico Round	20 g/hl	Oltre all'illimpidimento e alla rifinitura tannica, si ottiene anche un parziale controllo della microflora grazie alla presenza di chitosano nella formulazione.

NOTA: *la chiarifica può essere effettuata al termine del trattamento con Carb-Off e Polimersei (eliminando un travaso).*

6

GLI STABILIZZANTI

PROTEGGERE LA QUALITÀ FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Un insieme di proposte per ottenere un vino stabile, privo di composti indesiderati (fitosanitari, fenoli off-flavour, H_2S, mercaptani…) e con una lunga shelf-life.

LA STABILITÀ MICROBIOLOGICA

Battkill

A base di chitosano per evitare lo sviluppo dei batteri lattici e lo svolgimento della fermentazione malolattica nei vini bianchi, rosati, rossi e nelle basi spumante. Si inserisce in un protocollo di riduzione della SO_2.

Dosi	Confezioni
10-25 g/hl.	Barattoli da 500 g e sacchetti da 2 kg.

Battkill XXL

Chitosano attivato liquido per evitare lo sviluppo dei batteri lattici nei vini base spumante, durante la presa di spuma e in generale durante le fasi di stoccaggio e affinamento. Si inserisce in un protocollo di riduzione della SO_2.

Dosi	Confezioni
160-350 ml/hl.	Taniche da 5 kg e da 25 kg.

Brettkill

A base di chitosano per evitare lo sviluppo dei *Brettanomyces* e la produzione di fenoli volatili. Si impiega su tutti i vini, in particolare durante l'affinamento dei vini rossi dopo la fermentazione malolattica. Si inserisce in un protocollo di riduzione della SO_2.

Dosi	Confezioni
5-15 g/hl. Le dosi maggiori in vini torbidi.	Barattoli da 100 g e barattoli da 500 g.

Flor-Stop

Pastiglie galleggianti antifioretta, a base di allile isotiocianato, per il controllo delle alterazioni della superficie del vino in grandi recipienti.

Dosi	Confezioni
1 pastiglia galleggiante per contenitore (damigiana, barrique o vasca).	Damigiane: sacchetti da 25 bustine da 12 pezzi cad. Fusti: sacchetti da 40 bustine da 2 pezzi cad. Vasche: sacchetti da 40 bustine da 1 pezzo cad.

Liquisol 15K

Soluzione acquosa di potassio bisolfito con il titolo del 15% di SO_2.

Dosi	Confezioni
A seconda delle necessità, considerando che: 10 ml/hl apportano 1,5 g/hl di SO_2.	Bottiglie da 1 kg e taniche da 25 kg.

TRATTAMENTI SPECIFICI

Atoxil

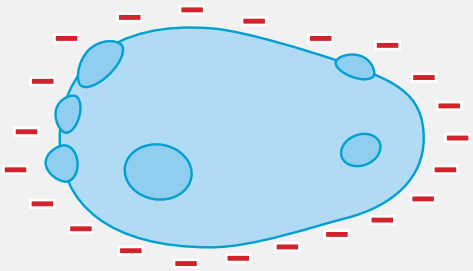
Trattamento specifico per la rimozione delle micotossine, in particolare Ocratossina A dai vini.

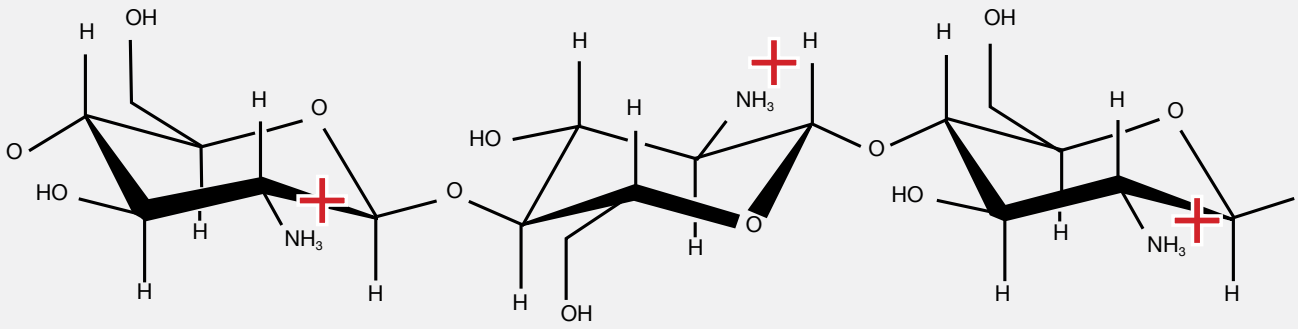
Dosi	Confezioni
50-100 g/hl.	Sacchi da 25 kg.

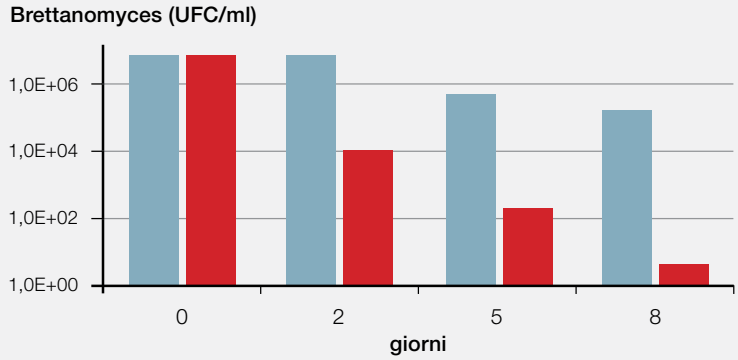
COME FUNZIONA IL CHITOSANO?

A pH del vino (acido): il chitosano ha carica **positiva** i microrganismi hanno carica **negativa**. Il chitosano si lega con la parete cellulare dei micro organismi provocando:

- malfunzionamento della cellula
- precipitazione del complesso chitosano-cellule







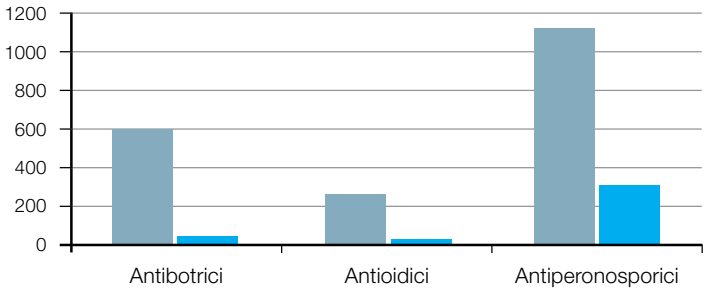
VT + BrettKill (10 g/hl)
vino test

Inibizione dello sviluppo di Brettanomyces bruxellensis in vino rosso, con e senza addizione di BrettKill.

Fito-Stop

Stabilizzante per la rimozione dei pesticidi dai mosti e dai vini; basato sull'azione adsorbente di pareti cellulari selezionate allo scopo e di uno specifico carbone enologico. Tecnologia miniTubes™.

Dosi	**Confezioni**
20-100 g/hl.	Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Fito-Stop
vino test

Rimozione di antiparassitari in vini trattati con Fito-Stop (50 g/hl).
Risultati medi su 5 vini chiarificati e aggiunti di: 6 antibotritici, 12 antiperonosporici e 5 antioidici.

Copper

Solfato di rame per la rimozione degli odori di ridotto.

Dosi
10 ml/hl sono in genere sufficienti per l'eliminazione dei solfuri dal vino.

Confezioni
Bottiglie da 1l, con dosatore.

Mer-Capta

Citrato di rame supportato, per la rimozione degli odori di ridotto causati da H_2S e mercaptani.

Dosi
5-20 g/hl (dose massima 50 g/hl).

Confezioni
Sacchetti da 2 kg.

LA STABILITÀ TARTARICA

Super-40®

Acido metatartarico puro, con alto indice di esterificazione e perfettamente solubile. Indicato nei vini privi di instabilità proteica o colloidale.

Dosi
10 g/hl (dose massima).

Confezioni
Sacchetti da 1 kg.

Super 40® Special

È un prodotto particolarmente indicato per vini che tendono a formare opalescenze a freddo dovute alla combinazione dell'acido metatartarico con i colloidi presenti. Super 40 Special evita questi fenomeni, pur garantendo l'azione stabilizzante, grazie all'alto indice di esterificazione.

Dosi
10 g/hl (dose massima).

Confezioni
Sacchetti da 1 kg.

	GRADO DI INSTABILITÀ (Δ µs)	APPLICAZIONE PRINCIPALE	APPLICAZIONE SECONDARIA
Super-40® Super-40® Special	Tutti	colore stabile	
FENDER 200B	Tutti (anche > 200)		
FENDER 200R	Tutti	colore stabile	
FENDER Feel	Medio-bassi (< 150)		
GOMMARABICA LIQUIRAB 100	Bassi (< 100)	colore stabile	
KARMELOSA L	Tutti		

PREVENIRE O RIMUOVERE IL **DIFETTO DI RIDOTTO** PER:

- evitare odori di uovo marcio, cavolo cotto, agliaceo…
- riscoprire il fruttato dei vini
- imbottigliare in sicurezza

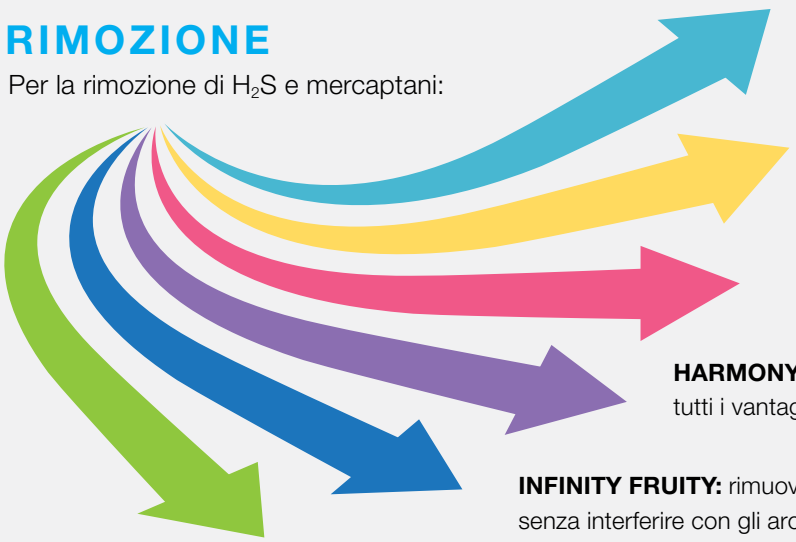
PREVENZIONE

Per evitare formazione di H_2S e mercaptani durante l'affinamento:

- allontanare la feccia grossolana
- evitare solfitazioni in presenza di feccia attiva

RIMOZIONE

Per la rimozione di H_2S e mercaptani:



MER-CAPTA: rame citrato per eliminare i difetti da composti solforati leggeri.

COPPER: rame solfato per eliminare i difetti da composti solforati leggeri.

CHIPS e TABLET: legni alternativi Oak-Wise per conferire struttura e migliorare la pulizia organolettica dei vini.

HARMONY FULL: l'affinamento "sur lies" per ottenere tutti i vantaggi del lievito.

INFINITY FRUITY: rimuovere mercaptani e composti solforati pesanti senza interferire con gli aromi e la struttura del vino.

TOP TAN AR: azione sia preventiva sia curativa contro tutti i composti solforati. Conferisce struttura e complessità al vino.

Fender 200B

Per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi, spumanti e frizzanti. L'efficacia è garantita dalla presenza di gomma arabica seyal, con elevato potere di colloide protettore, e di una particolare CMC, estremamente stabilizzante ma non intasante e facilmente omogeneizzabile nel vino.

Dosi	**Confezioni**
60-200 g/hl (dose massima). In vini stabili (proteine), limpidi e pronti per la filtrazione finale.	Taniche da 10 kg e da 25 kg.

Fender 200R

Per la stabilizzazione tartarica dei vini grazie alla sinergia dell'acido metatartarico e di una particolare gomma arabica seyal. Fender 200R ha azione anticristallizzante, nel breve periodo, nei vini con elevate instabilità tartariche (Δ µs > 200) e, nel lungo periodo in vini con basse instabilità (Δ µs < 100).

Dosi	**Confezioni**
20-40 g/hl (dose massima).	Sacchi da 5 kg.

Fender Feel

Per la stabilzzazione tartarica dei vini spumanti bianchi con medio-bassa instabilità tartarica. Unisce l'azione anticristallizzante della CMC a quella dei polisaccaridi del lievito. Questi ultimi contribuiscono anche ad aumentare la complessità e la morbidezza in bocca, oltre ad attenuare eventuali sentori vegetali o amari.

Dosi
50-150 g/hl. In vini stabili (proteine), limpidi e pronti per la filtrazione finale. Le dosi più alte per vini molto instabili o per un marcato effetto organolettico.

Confezioni
Taniche da 5 kg. Conservare il prodotto chiuso nella confezione originale, ad una temperatura non superiore a 20 °C. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare nell'arco di pochi giorni.

Karmelosa L

Carbossimetilcellulosa in soluzione acquosa per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi. La forma liquida agevola l'omogeneizzazione del prodotto nel vino.

Dosi
75-150 g/hl (dose massima). In vini stabili (proteine), limpidi e pronti per la filtrazione finale.

Confezioni
Taniche da 5 kg e da 25 kg, fusti da 220 kg e big da 1000 kg.

Cristallgen DC

AF

Germi di cristallizzazione purissimi con granulometria omogenea e ottimale per favorire la rapida precipitazione del bitartrato di potassio. Efficace per impianti discontinui e continui.

Dosi
20-40 g/hl. Disperdere Cristallgen DC in acqua, sotto agitazione, e aggiungere al vino quando questo ha raggiunto qualche grado sotto lo zero. Mescolare e attendere 3-5 giorni per la completa precipitazione.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg, sacchi da 5 kg e da 25 kg.

Nuovo Cristallgen

AF

Germi di cristallizzazione con azione combinata per la riduzione dello ione calcio, oltreché del bitartrato di potassio. Azione rapida e sicura senza code di precipitazione in bottiglia.

Dosi
20-40 g/hl, in modo da precipitare circa 20-30 mg/l di Ca quando questo nel vino è superiore a 80-100 mg/l. Disperdere Nuovo Cristallgen in acqua, sotto agitazione, e aggiungere al vino quando questo si trova a ca. 5°C. Mescolare e attendere almeno 7 giorni per la precipitazione del calcio.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

LA GOMMA ARABICA

Liquirab 100

Gomma arabica, ottenuta da boccole di *Acacia seyal*; è la più filtrabile della gamma Dal Cin, quindi utilizzabile anche a dosi elevate, senza ripercussioni sulle membrane di filtrazione e sulla limpidezza del vino. Svolge un importante ruolo ammorbidente e affinante, conferisce una struttura più piena e avvolgente ai prodotti, smussando le asperità tanniche. Coadiuva l'azione dell'acido metatartarico.

Dosi
Fino a 200 ml/hl.

Confezioni
Taniche da 10 kg e da 25 kg, fusti da 220 kg e big da 1050 kg.

Gommarabica® DC

Gomma arabica, ottenuta da boccole di *Acacia seyal*, caratterizzata da peso molecolare elevato e struttura compatta per un potere colmatante minimo. Riduce le sensazioni amare e conferisce morbidezza, volume e rotondità, con un generale miglioramento dei vini. Potenzia significativamente l'azione dell'acido metatartarico.

Dosi
Fino a 200 ml/hl.

Confezioni
Bottiglie da 1 l, taniche da 10 kg e da 25 kg, fusti da 220 kg e big da 1100 kg.

Délite

Gomma arabica a catena lineare e poco ramificata ottenuta da boccole di *Acacia senegal*. Attenua le sensazioni astringenti e acide e conferisce maggiore morbidezza. Al naso riduce le note vegetali dando risalto agli aromi freschi e fruttati. Impiegata in spumanti e frizzanti riduce eventuali asperità gustative e migliora l'aspetto del perlage.

Dosi
Fino a 200 ml/hl.

Confezioni
Taniche da 10 kg e da 25 kg, fusti da 220 kg e big da 1100 kg.

Polvarabica DC

AF

Gomma arabica in polvere, ottenuta da Acacia, e caratterizzata da solubilità immediata. La struttura ramificata e con alto peso molecolare è ideale sia per conferire struttura e morbidezza sia per migliorare la stabilità tartarica dei vini.

Dosi
Fino a 100 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 5 kg.

Easydry

AF

Gomma arabica in polvere, ottenuta da Acacia, con buona disperdibilità in acqua e vino. Manifesta un impatto favorevole sulla stabilità tartarica e ai dosaggi più elevati è apprezzabile anche l'effetto ammorbidente e di riduzione delle note erbaceee.

Dosi
Fino a 100 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 10 kg.

	MORBIDEZZA DEI VINI GIOVANI	MORBIDEZZA DEI VINI STRUTTURATI	STABILIZZAZIONE COLLOIDALE	AROMI	PERLAGE
GOMMARABICA il top per concentrazione e qualità	●●	●●●	●●●	●●●	●
LIQUIRAB 100 la più filtrabile delle gomme arabiche	●●●	●●	●●	●●	●
DÉLITE Kordofan per il massimo potenziale organolettico	●	●●●●	●●	●●●	●●●
DÉLITE GREEN gomma arabica biologica per il massimo potenziale organolettico	●	●●●●	●●	●●●	●●●
POLVARABICA immediata dispersione e ottima filtrabilità	●●	●●●	●●●	●●	●●
EASYDRY economicità e praticità	●	●	●●	●	●●

L'EQUILIBRIO RED-OX

Redox

Evita le alterazioni del colore e abbassa il potenziale di ossido-riduzione. Può essere aggiunto in qualsiasi momento, meglio se in vini filtrati e pronti per essere imbottigliati. Indispensabile nel caso della pastorizzazione in bottiglia o di riempimento a caldo.

Dosi
10-40 g/hl.

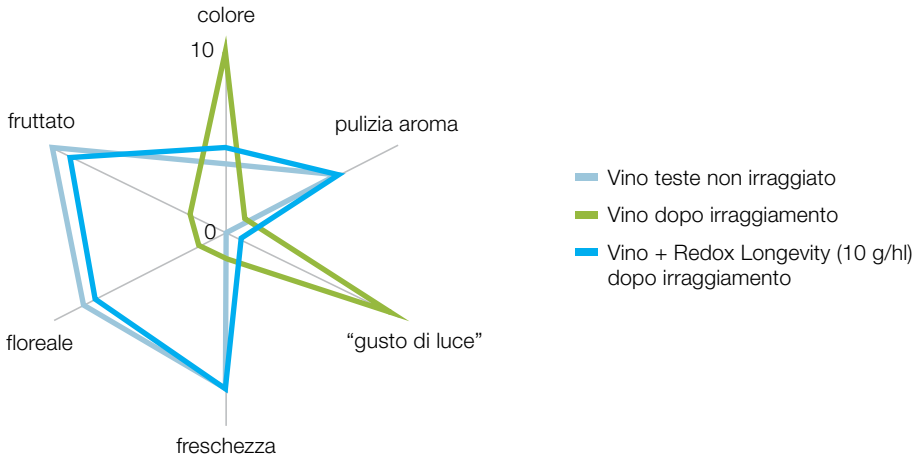
Confezioni
Sacchetti da 1 kg.

Redox Longevity

Previene le alterazioni degli aromi e del colore dei vini in bottiglia. Aggiunto al vino pronto per l'imbottigliamento, agisce contro il gusto di luce mediante meccanismi sia preventivi sia curativi.

Dosi
5-20 g/hl. Aggiungere prima dell'ultima filtrazione pre-membrana. Si consiglia di verificare l'IF del vino dopo l'aggiunta.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg.



Super Redox

Particolarmente efficace contro le ossidazioni (imbrunimenti del colore, casse, ecc.) e le alterazioni di natura microbica dei vini. Conferisce freschezza e longevità.

Dosi
5-10 g/hl.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg.

DISACIDIFICAZIONE

Superdisacidante

AF

Per ridurre in modo armonico l'acidità dei vini anche in dosi elevate e nei vini più delicati.

Dosi
100 g/hl di prodotto riducono l'acidità totale del vino di circa 1 g/l.

Confezioni
Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

ROAD TO GOAL

CONTROLLARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

BATTKILL XXL

CONTROLLARE IL BRETTANOMYCES

BRETTKILL

RIDURRE L'IMPIEGO DI SO_2

INFINITY VERT

RIMUOVERE IL DIFETTO DI RIDOTTO

MER-CAPTA

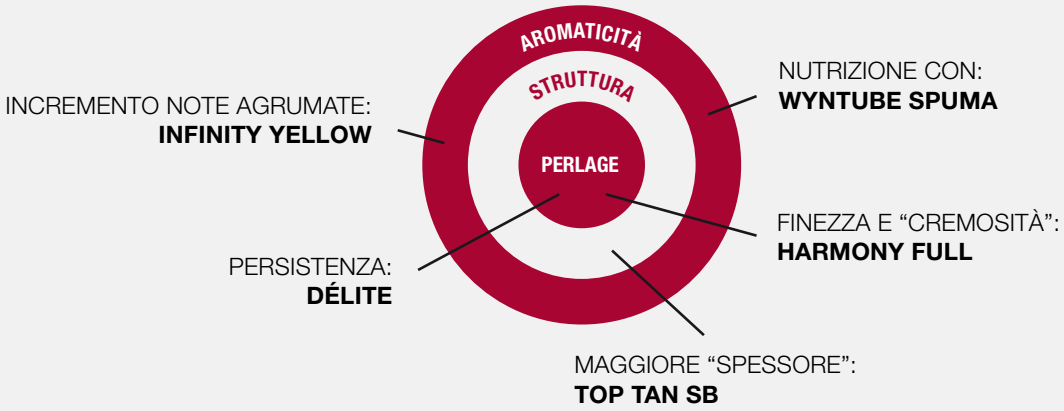
Ø difetti –SO_2 +frutta

= ***Piacevolezza&Bevibilità***

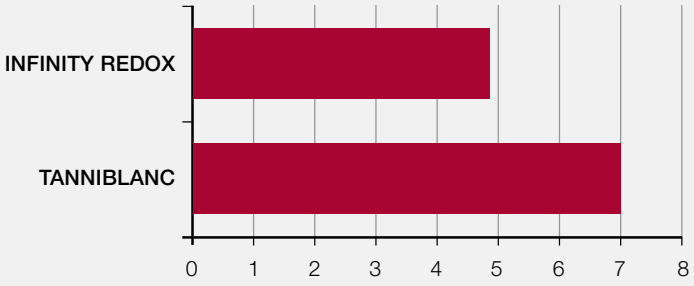
STABILIZZANTI

GESTIRE LA PRESA DI SPUMA

AROMI, STRUTTURA E PERLAGE



PROTEGGERE DALLE OSSIDAZIONI E RIDURRE LA SO_2

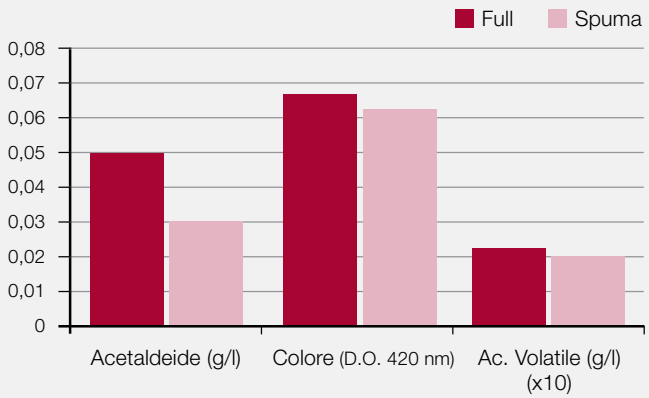


Potere antiossidante di Infinity Redox e Tanniblanc (metodo TEAC)

Infinity Redox e Tanniblanc si distinguono per il ridotto impatto organolettico, la pulizia al naso e la leggera struttura in bocca. Tanniblanc si può utilizzare anche all'imbottigliamento.

PROLUNGARE LA FRESCHEZZA DEGLI AROMI E DEL COLORE

Effetto di 15 g/hl di Lisem Glu sul profilo sensoriale di un vino bianco, degustato 6 mesi dopo l'imbottigliamento.



Spumante Pignoletto. Nutrizione in presa di spuma con wynTube Full e wynTube Spuma (30 g/hl).

7

LA PRESA DI SPUMA

FRESCHE BOLLICINE E AROMI AL TOP!

In autoclave o con metodo classico, i prodotti e i suggerimenti per valorizzare le bollicine dalla preparazione del vino base fino all'imbottigliamento.

I DETOSSIFICANTI

wynTube Prolife

Per la preparazione del vino base. Grazie all'adsorbimento degli inibitori endogeni, favorisce la cinetica fermentativa e migliora l'espressione aromatica. Libera mannoproteine che accentuano la complessità del vino e ne smorzano i sentori vegetali.

Dosi
20-40 g/hl mantenendo la massa in moderata agitazione per 18-24 ore.

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Polimersei

Grazie all'elevata superficie specifica, svolge un ruolo fondamentale nella preparazione del vino base. Assorbe gli acidi grassi presenti e predispone al meglio il vino per la presa di spuma.

Dosi
80-100 g/hl mantenendo la massa in moderata agitazione per 18-24 ore.

Confezioni
Sacchi da 5 kg.

I NUTRIENTI

wynTube Prepara

Aggiunto all'acqua di reidratazione fornisce al lievito le sostanze indispensabili a condurre un'ottimale presa di spuma.

Dosi
10-30 g/hl.

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

wynTube Spuma

Il nutriente specifico per la presa di spuma; apporta gli elementi indispensabili per favorire una cinetica rapida e sicura e limitare sensibilmente la produzione di metaboliti da stress: composti solforati, acetaldeide e acido piruvico. Grazie al derivato di lievito, ricco in glutatione ridotto e peptidi riducenti, si proteggono gli aromi e il colore del vino nel tempo.

Dosi
10-40 g/hl.

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

wynTube Alert

Nutriente complesso con attività antimicrobica. Indicato per evitare lo sviluppo di batteri lattici durante la presa di spuma. Permette di ridurre i dosaggi di SO_2 favorendo la dominanza di *S. cerevisiae*.

Dosi
20-50 g/hl.

Confezioni
Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

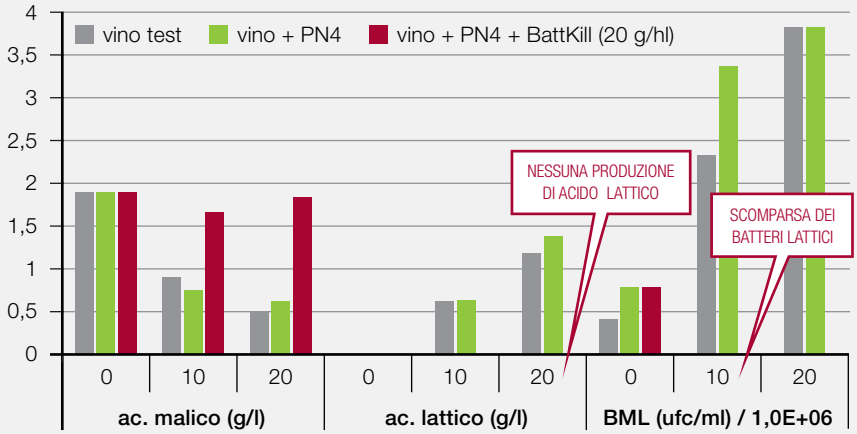
EVITARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

BATTKILL

AF

BASI SPUMANTE	10-20 g/hl
STABILIZZAZIONE POST FML	20-30 g/hl

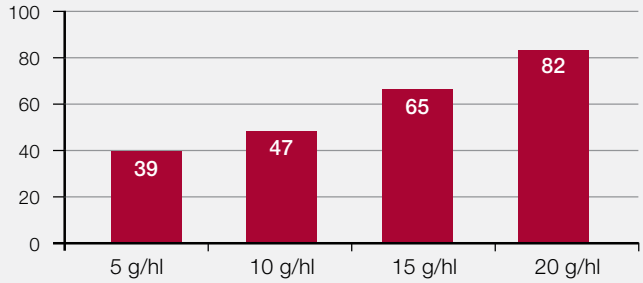
Degradazione dell'acido malico, produzione di acido lattico e sviluppo di batteri lattici in vino inoculato con PN4 (1 g/hl) e seguito per 20 giorni.



PREVENIRE IL GUSTO DI LUCE

Kolirex Go Fresh:
abbatte il contenuto di Riboflavina per prevenire la comparsa del "gusto di luce" nei vini spumanti e frizzanti in vetro bianco.

Rimozione % di Riboflavina



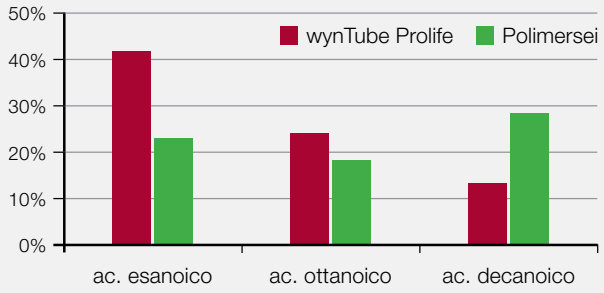
Rimozione % di riboflavina con diverse dosi di Kolirex Go Fresh. Media su 70 chiarifiche.

ppb Riboflavina	Dosi indicative per avere riboflavina < 40-50 ppb
0 - 50	0 - 5 g/hl
50 - 100	5 - 15 g/hl
100 - 150	15 - 20 g/hl
150 - 200	20 - 25 g/hl
> 200	25 - 30 g/hl

DETOSSIFICARE IL VINO BASE

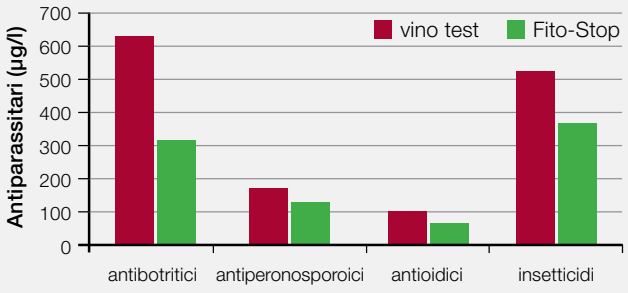
wynTube ProLife, Polimersei e Fito-Stop:
creare l'ambiente migliore per la presa di spuma eliminando gli acidi grassi provenienti dalla fermentazione primaria e i residui dei trattamenti fitosanitari.

wynTube ProLife e Polimersei: ridurre gli inibitori endogeni



Rimozione % di C6, C8 e C10 con wynTube ProLife (40 g/hl) e Polimersei (80 g/hl)

Fito-Stop: ridurre gli inibitori esogeni



Rimozione di antiparassitari con Fito-Stop (5 g/hl) aggiunto a inizio di fermentazione alcolica. Risultati medi su 5 mosti.

wynTube Fructal

Nutriente esclusivamente organico il cui apporto amminoacidico favorisce la produzione di note fruttate e tropicali. Permette di controllare l'apporto di riboflavina, limitando l'incremento di composti precursori del gusto di luce.

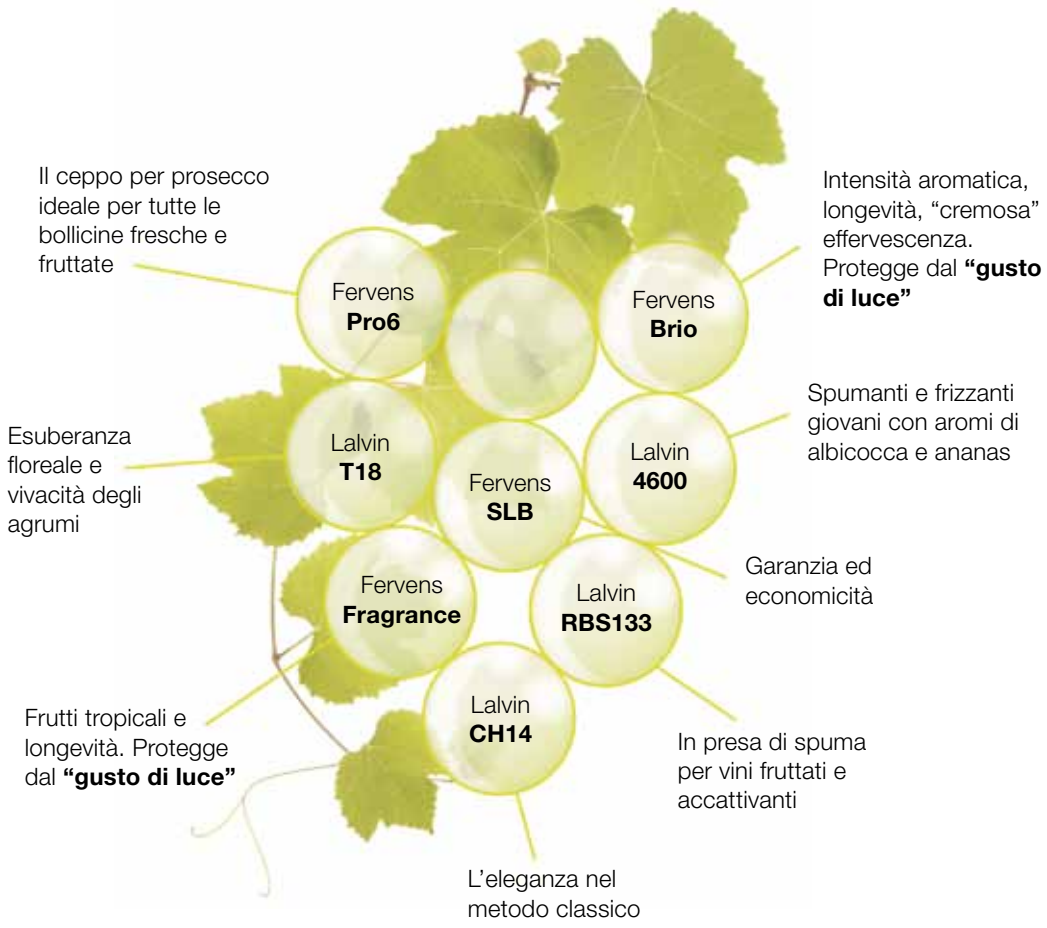
Dosi	**Confezioni**
15-40 g/hl.	Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

SuperDAP

Diammonio fostato e tiamina per la nutrizione dei lieviti e il regolare svolgimento della presa di spuma. Essendo completamente solubile è particolarmente indicato per il metodo classico.

Dosi	**Confezioni**
Fino a 60 g/hl.	Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

I LIEVITI



ACCLIMATAZIONE DEL LIEVITO PER LA PRESA DI SPUMA 100 HL DI VINO CON ALCOL 9,5-11,5%

1 REIDRATAZIONE LIEVITO

reidratare 2,5 kg di lievito + 1,5 kg **wynTube Prepara** in 50 l di H_2O

wynTube Prepara protegge il lievito dall'alcol e dalla pressione.

2 ACCLIMATAZIONE ALL'ALCOL

In alternativa, wynTube Alert per evitare lo sviluppo di batteri

50 l (lievito reidratato) + 50 l (vino) + 50 l (H_2O) + 10,5 kg (zucchero) + 50 g **wynTube Spuma** (30 g/hl)

T= 25 °C per 6 – 8 ore con saltuaria agitazione e aerazione

150 l (massa acclimatata) + 150 l (vino) + 100 l (H_2O) + 11,5 kg (zucchero) + 120 g wynTube Spuma (30 g/hl)

T= 20–22 °C per ca. 12 – 15 ore, o comunque fino a che l'inizio della fermentazione sia evidente

400 l (massa acclimatata) + 400 l (vino) + 250 g wynTube Spuma (30 g/hl)

T= 20 – 22 °C per 24 ore, o comunque fino a che l'inizio della fermentazione sia evidente

3 INOCULO E RIFERMENTAZIONE

800 l (massa acclimatata) + **rimanente vino** + **wynTube Spuma** (30 g/hl) + **Lisem Glu** (20 g/hl)

T= 20 – 22 °C.

Per incrementare il fruttato, nutrire con Fructal oppure wynTube Alert per evitare lo sviluppo di batteri lattici.

Detossificare la massa prima dell'inoculo: Polimersei (100 g/hl) in rimontaggio per 24 ore al riparo dall'aria.

Lisem Glu preserva la freschezza dei profumi e del colore nel tempo

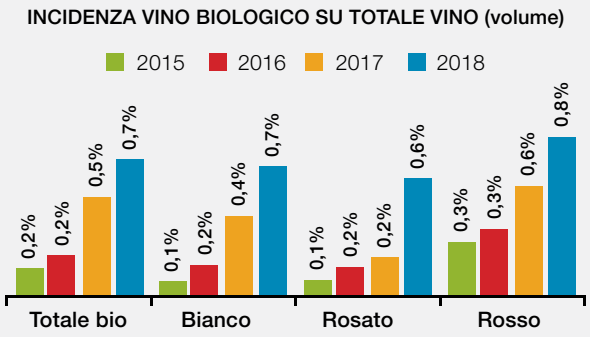
Rispettare i tempi indicati nelle diverse fasi di acclimatazione

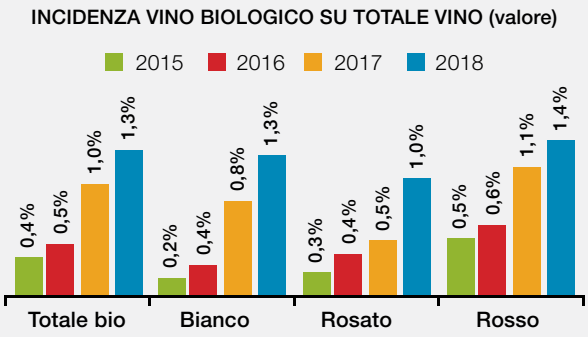
I NUMERI DEL VINO BIOLOGICO

Quello del vino biologico è un **mercato in continua crescita** e può rappresentare una valida alternativa commerciale al prodotto convenzionale.

Quasi il 16% del vigneto da vino italiano è biologico e l'Italia, insieme alla Spagna, ha la maggiore superficie vitata (tavola e vino) bio al mondo.

La vendita di vino bio nel mondo è in crescita negli ultimi anni e il trend previsto è di ulteriore crescita. Anche il vino bio italiano registra **aumenti sia in volume sia in valore**.





Fonte: elaborazioni Corriere Vinicolo su dati Ismea-Nielsen

LA LINEA FRIENDLY

Diversi coadiuvanti enologici, pur non essendo certificati, si inseriscono perfettamente in una vinificazione biologica sia perché derivano da processi produttivi virtuosi sia perché rendono possibile lavorare con ridotti tenori di SO_2.

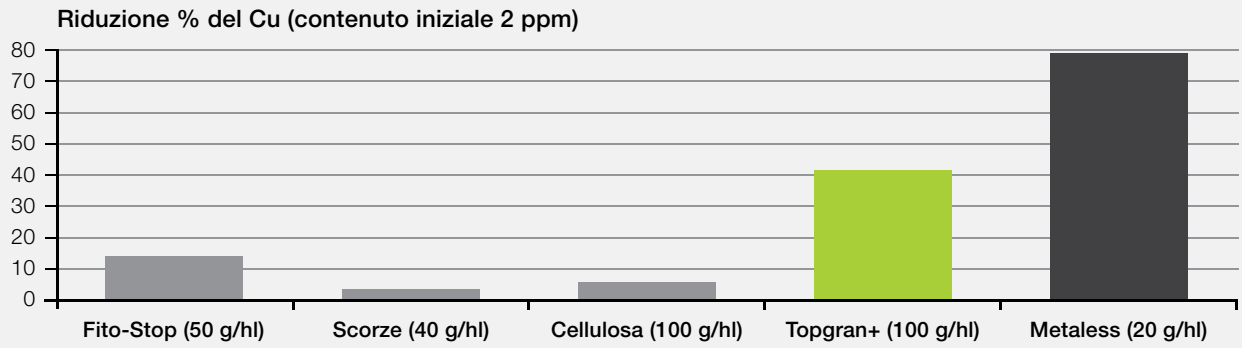
Topgran+: oltre all'azione deproteinizzante si distingue per l'ottimo potere chelante sul rame, microelemento coinvolto nei processi di ossidazione dei vini bianchi e rosati.

Harmony Vitality: rappresenta la massima espressione del potere riducente del derivato di lievito. Permette di affinare i vini riducendo il ricorso all'SO_2.

Lalvin 31, PN4 e Silka: i batteri lattici selezionati conducono la fermentazione malolattica senza formazione di ammine biogene (p.e. istamina, putrescina e cadaverina). Ritardano lo sviluppo di *Brettanomyces* e il conseguente ricorso alla solfitazione.

BattKill XXL e BrettKill: l'azione del chitosano per contrastare lo sviluppo di batteri lattici indigeni e *Brettanomyces*.

Infinity Fruity White e Red: ristabiliscono il potenziale red-ox del vino e complessano i composti solforati permettendo di ridurre o eliminare i dosaggi di SO_2 e rame in fase di finitura e pre-imbottigliamento.



8

LA LINEA GREEN

LA VINIFICAZIONE BIOLOGICA

Lavorare in modalità biologica è una scelta sempre più attuale in Italia e nel mondo. È un passo verso un maggiore rispetto dell'ambiente e risponde alle sempre più pressanti richieste dei consumatori in termini di salubrità e sostenibilità.

FERMENTAZIONE E PRESA DI SPUMA

Fervens Green

AF

Saccharomyces cerevisiae biologico, estremamente versatile e adattabile a diverse condizioni fermentative. Fortemente raccomandato in presa di spuma e in caso di arresti fermentativi.

Dosi	Confezioni
20-30 g/hl.	Sacchetti da 500 g.

Lisem Green

AF

Scorze di lievito biologiche per la nutrizione del lievito e la regolazione della fermentazione alcolica. Si può impiegare fin dalla reidratazione per fornire al lievito una riserva nutrizionale completa.

Dosi	Confezioni
In reidratazione: 10-20g/hl. In fermentazione: 15-25 g/hl.	Sacchetti da 500 g.

Nutrigreen

AF

Integratore completo, con scorze di lievito biologiche. Si impiega tanto a inizio quanto a 1/3 della fermentazione e della rifermentazione, soprattutto quando sia necessario usare un unico prodotto per soddisfare tutte le esigenze del lievito.

Dosi	Confezioni
20-60 g/hl.	Sacchetti da 1 kg.

CHIARIFICANTI

Ittiogreen

AF

Colla di pesce biologica per la chiarifica e la brillantatura di vini bianchi e rosati e per la rifinitura di vini rossi d'alta gamma.

Dosi	Confezioni
1-5 g/hl. Disperdere al 1-2% in acqua calda.	Sacchetti da 500 g.

Gelagreen

AF

Gelatina animale biologica. Nei vini rossi rimuove l'eccesso di tannicità, ed è indicata per rifinire i vini già affinati.

Dosi	Confezioni
1-20 g/hl.	Sacchetti da 500 g.

GOMMA ARABICA

Délite Green

Gomma arabica certificata biologica, ottenuta da *Acacia senegal*. Attenua le sensazioni astringenti e acide in bocca e le note vegetali al naso. Nei vini rossi riduce la reattività dei tannini con le proteine della saliva. Nei vini bianchi conferisce pienezza e dolcezza. In generale aumentano morbidezza ed equilibrio al gusto e viene esaltata la freschezza dei profumi. Impiegata in spumanti e frizzanti riduce le asperità gustative e migliora l'aspetto del perlage.

Dosi	Confezioni
30-200 ml/hl.	Taniche da 5 kg.

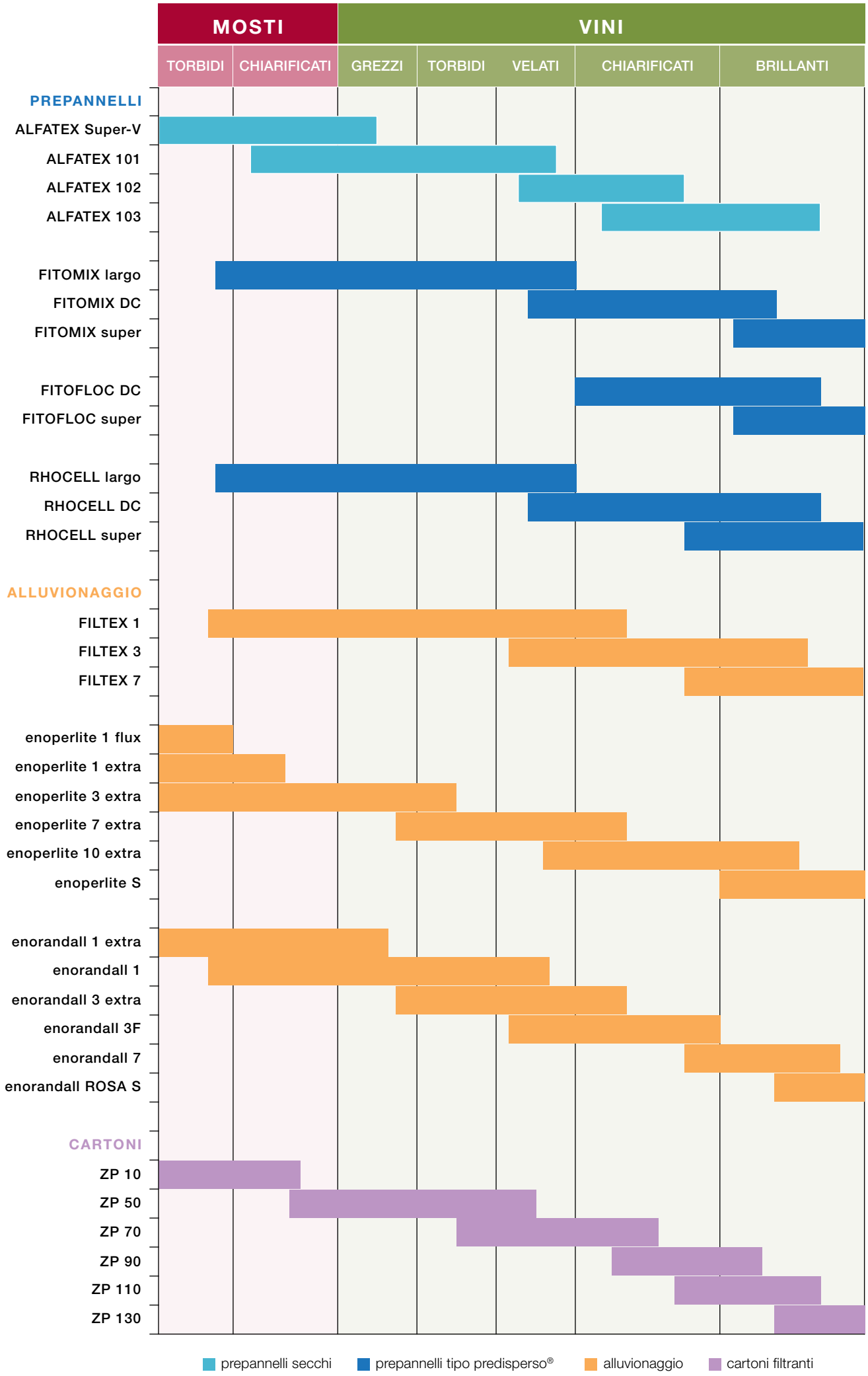
PRODOTTI AMMESSI E NON AMMESSI NELLA VINIFICAZIONE BIOLOGICA

(all. VIII bis reg. 889/2008 e succ. agg.)

APPLICAZIONE	PRODOTTI	AMMESSO	NON AMMESSO
Chiarifica	Bentoniti	Tutte	
	Proteine vegetali (*)	Phytokoll App, Phytokoll K, Phytokoll Vip	
	Prodotti complessi	Clarasi, Clarasi Vip, Kolirex C, Linea Albakoll, Mosaico Protect	Clarapol, Clarapol Vip, DC-POL G, Kolirex Go Fresh, Kolirex P, Metaless, Mosaico Round, Poliferm P
	Gelatine (*)	Tutte, **Gelagreen**	
	Albumina (*)	Albumina d'uovo	
	Caseinato	Proten 100	
	Colla di pesce (*)	**Ittiogreen**, Ittiocolla S	
	Prodotti inorganici	Carboni, Sil-30	DC POL P, DC POL T
Presa di spuma	Lieviti (*)	**Fervens Green**, Gamma Fervens, Gamma Lalvin	
	Attivanti	**Lisem Green**, **Nutrigreen**, Bio S-Free, Fructal, Full, Prepara, Revelathiol, Spuma, Vitalyeast	Ammonio solfato, Superattivante, Bioattivante
Affinamento	Tannini (*)	Tutti	
	Chips	Tutti	
	"Sur lies"	Linea Harmony, Lisem Enne	Harmony Full
	Enzimi		Aromazina, Betazina
Filtrazione		Tutti	
Stabilizzazione	Controllo microbiologico	BattKill, BattKill XXL, BrettKill, Liquisol 15K	Flor-Stop, Lisozina
	Stabilità tartarica	Cristallgen DC, Fender 200R, Super-40, Super-40 Special	Fender 200B, Fender Feel, Karmelosa L, Nuovo Cristallgen
	Gomme arabiche	Tutte	
	Antiossidanti	Redox, Redox Longevity, Super Redox	
	Altri	Atoxil, Copper, Fito-Stop, Mer-Capta, Superdisacidante	

(*) ottenuto da materie prime biologiche se disponibili.

Trovate una guida completa per l'impiego dei prodotti nei protocolli Bio, Kosher, Veg, Nop sul nostro sito nella sezione DOWNLOAD > STRUMENTI > APPLICAZIONI.


MOSTI
VINI
TORBIDI
CHIARIFICATI
GREZZI
TORBIDI
VELATI
CHIARIFICATI
BRILLANTI
PREPANNELLI
ALFATEX Super-V
ALFATEX 101
ALFATEX 102
ALFATEX 103
FITOMIX largo
FITOMIX DC
FITOMIX super
FITOFLOC DC
FITOFLOC super
RHOCELL largo
RHOCELL DC
RHOCELL super
ALLUVIONAGGIO
FILTEX 1
FILTEX 3
FILTEX 7
enoperlite 1 flux
enoperlite 1 extra
enoperlite 3 extra
enoperlite 7 extra
enoperlite 10 extra
enoperlite S
enorandall 1 extra
enorandall 1
enorandall 3 extra
enorandall 3F
enorandall 7
enorandall ROSA S
CARTONI
ZP 10
ZP 50
ZP 70
ZP 90
ZP 110
ZP 130
prepannelli secchi
prepannelli tipo predisperso®
alluvionaggio
cartoni filtranti

9

I FILTRANTI

PRESENTE IN OGNI CANTINA E IN OGNI MOMENTO DELLA VINIFICAZIONE

Dal mosto all'imbottigliamento, per ogni fase si può scegliere il prodotto migliore per una filtrazione efficace, sicura ed economica.

PREPANNELLI PREDISPERSI

Fitofloc® DC e Fitofloc® Super

Prepannelli composti da cellulosa a fibra lunga per filtrazioni brillantanti e di finitura rispettivamente. Indicati per la ritenzione di colloidi instabili, lavorano facilmente fino a 6-7 bar di sovrapressione.

Dosi
0,5 kg-2 kg/m^2.

Confezioni
Sacchetti da 5 kg.
Impiegare immediatamente dopo l'apertura.

Fitomix Largo, Fitomix DC e Fitomix Super

Prepannelli predispersi per filtrazioni di sgrossatura, brillantanti e di finitura rispettivamente, a base di cellulosa e perlite.

Dosi
0,5 kg-2 kg/m^2.

Confezioni
Sacchetti da 5 kg.
Impiegare immediatamente dopo l'apertura.

Rhocell® Largo, Rhocell® DC e Rhocell® Super

Prepannelli composti da cellulosa a fibra corta per filtrazioni di sgrossatura, brillantanti e di finitura rispettivamente. Possono essere impiegati da soli o abbinati a perliti e/o diatomee.

Dosi
1 kg/m^2 è generalmente sufficiente.

Confezioni
Sacchetti da 5 kg.
Impiegare immediatamente dopo l'apertura.

PREPANNELLI SECCHI

Alfatex

Prepannelli secchi con cellulosa a fibra corta, in associazione a perliti.

Dosi
A. Super V: 10 g/kg di Enoperlite (1/extra o 3/extra), nella filtrazione sgrossante di mosti.
A. 101: 500-1200 g/m^2, nella filtrazione sgrossante.
A. 102: 700-1500 g/m^2, nella filtrazione brillantante.
A. 103: 800-1500 g/m^2, nella filtrazione di finitura.

Confezioni
Sacchi da 20 kg.

ALLUVIONAGGIO

Filtex 1, Filtex 3, Filtex 7

Coadiuvanti di alluvionaggio a base di cellulosa per la formazione di pannelli omogenei e di porosità costante da sfruttare in tutto lo spessore per un'ottimale filtrazione di profondità. Dalla sgrossatura alla finitura.

Dosi
20-100 g/hl.

Confezioni
Sacchi da 20 kg.

Enorandall

Gamma di farine fossili per la filtrazione da sgrossante alla finitura prima delle cartucce finali.

Dosi
50-200 g/hl in alluvionaggio.

Confezioni
Sacchi da 18, 20 o 25 kg a seconda del tipo di farina fossile.

Enoperlite

Per la filtrazione su filtri rotativi sottovuoto e come alternativa alla diatomee nella formazione del prepannello nella filtrazione ad alluvionaggio. Dal trattamento sgrossante dei mosti fino alla filtrazione di finitura dei vini.

Dosi
1000-1500 g/m^2 nel pannello del filtro rotativo.

Confezioni
Sacchi da 14, 16, 18 o 25 kg a seconda del tipo di perlite.

STRATI FILTRANTI

Strati ZP

Gamma di prodotti con diverse porosità per trattamenti che vanno dalla sgrossatura di mosti molto torbidi fino alla filtrazione sterilizzante dei vini. Gli strati ZP hanno porosità controllata, perfetta tenuta durante la filtrazione, nessuna cessione organolettica al mosto o al vino trattato, elevata resa oraria.

Confezioni
Scatole da 100 strati in formato 40x40.

NOTE

IL VINO PREPARA I CUORI E LI RENDE PIÙ PRONTI ALLA PASSIONE
(Ovidio)

1949...
...la passione per la scienza portò il dott. Gildo Dal Cin a fondare, a Milano, il suo Laboratorio.

La passione per il vino lo accompagnò sempre nelle cantine e nel confronto con gli enologi.

Oggi continuiamo il suo lavoro, ascoltando e rispondendo a un mondo in continua evoluzione: l'enologia.

prodotto certificato biologico (Reg. UE 203/2012) **AF** senza allergeni (Annesso II, Reg. UE 1169/2011)

senza prodotti di origine animale in accordo con il Reg. UE 203/2012 **1 hl** = 100 litri

DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB) - Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
www.dalcin.com - info@dalcin.com