



INDICE

INDEX

PRESA DI SPUMA ORGANIC <i>ORGANIC SPARKLING WINES</i>	2
VINIFICAZIONE ORGANIC IN BIANCO <i>ORGANIC WHITE WINES</i>	3
VINIFICAZIONE ORGANIC IN ROSSO <i>ORGANIC RED WINES</i>	4
LINEA GREEN <i>GREEN RANGE</i>	5-6
LINEA FRIENDLY <i>FRIENDLY RANGE</i>	7-8
TABELLA RIASSUNTIVA <i>SUMMARY TABLE</i>	9

PRESA DI SPUMA ORGANIC

ORGANIC SPARKLING WINES

VINO BASE Lisem Green - Polimersei

BASE WINE

Fervens Green - Lisem Green - Nutrigreen PIED DE CUVE

PIED DE CUVE

PRESA DI SPUMA Nutrigreen - Liquirab Green - Tanniferm Blanc

SECONDARY FERMENTATION

Harmony White e Full AFFINAMENTO

ÉLEVAGE

CHIARIFICA Ittiogreen - BW Gran e BW Gel - Tannikoll

FINING

Liquirab Green - Infinity Fruity White - Redox - Redox Arom - S/40 Special STABILIZZAZIONE

STABILIZATION

IMBOTTIGLIAMENTO Victoria

BOTTLING

VINIFICAZIONE ORGANIC IN BIANCO E ROSATO

ORGANIC WHITE AND ROSEE WINES

UVA Redox Arom
GRAPEs

Redox Arom - Tannex Flash - Tanniferm Blanc PIGIATURA
CRUSHING

MOSTO Ultrasi G o L - Ultrasi Select - Bentowhite Gran
JUICE

Ultrasi Flot - Gelagreen FLOTTAZIONE
FLOTATION

FA Lisem Green - Fervens Green - Nutrigreen
AF

Infinity Class e Creamy - Top Tan AR e SB - Harmony White e Full - Chips AFFINAMENTO
ÉLEVAGE

CHIARIFICA Gelagreen - Phytokoll VIP - Clarasi VIP - Ittiogreen - BW Gran e BW Gel - Tannikoll
FINING

Filtex - Rhocell FILTRAZIONE
FILTRATION

STABILIZZAZIONE Liquirab Green - Infinity Fruity White - Redox - Redox Arom - S/40 Special
STABILIZATION

ArtUP IMBOTTIGLIAMENTO
BOTTLING

VINIFICAZIONE ORGANIC IN ROSSO

ORGANIC RED WINES

UVA Redox Arom
GRAPEs

Redox Arom - Tannex Flash - Tanniferm Flash

PIGIATURA
CRUSHING

FA Lisem Green - Fervens Green - Nutrigreen
AF

Ultrasi Redberry - Top Tan CR - Tannirouge Flash - Harmony Color

MACERAZIONE
MACERATION

FINE FA / FML Lavin 31o PN4 o V22
END OF AF/FML

Infinity Class e Creamy - Top Tan CR, AR e SR - Harmony Red e Full - Chips

AFFINAMENTO
ÉLEVAGE

CHIARIFICA Albugreen - Gelagreen - Ittiogreen - Bentowhite Gel
FINING

Filtex - Rhocell

FILTRAZIONE
FILTRATION

STABILIZZAZIONE
STABILIZATION

Liquirab Green - Infinity Fruity Red - Redox - Super Redox - S/40 Special

Art-UP

IMBOTTIGLIAMENTO
BOTTLING

LINEA GREEN



Prodotti biologici **certificati** per la produzione di vino biologico

L'impiego di uve in buono stato sanitario e la perfetta igiene dei locali e delle attrezzature di cantina, permettono di ridurre drasticamente l'impiego di anidride solforosa già dalle prime fasi di lavorazione.

Fervens Green. *Saccharomyces cerevisiae*, estremamente versatile e adatto a diverse condizioni di fermentazione. Poco esigente nutrizionalmente, dominante sulla microflora indigena, indicato in prima fermentazioni ma anche in presa di spuma e nella cura degli arresti.

Lisem Green. Scorze di lievito per la reidratazione e la nutrizione del lievito durante tutto il processo fermentativo. Integrano la nutrizione azotata tradizionale, apportano i fattori lipidici e agiscono nella detossificazione del mosto-vino.

Nutrigreen. Attivante complesso della fermentazione alcolica. Apporta azoto ammoniacale e amminoacidico, vitamina B1, cellulosa e scorze di lievito. Si impiega dall'inoculo fino alla metà della fermentazione alcolica.

Gelagreen. Gelatina solubile a freddo per l'impiego in flottazione, per il trattamento dei vini torchiati e dei vini rossi giovani. Indicato anche per rifinitura dei vini rossi d'annata.

Albugreen. Albumina d'uovo per la rimozione dell'eccesso di tannicità nei vini rossi affinati. In caso di utilizzo verificare l'assenza di residui o dichiararne l'uso in etichetta.

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

Liquirab Green. Soluzione di gomma arabica per il miglioramento della stabilità colloidale dei vini e per il loro potenziamento organolettico.

GREEN RANGE



Organic certified products for organic wine production

Using healthy grapes and also using excellent hygiene in the winery facilities and equipment allows for drastic reduction of sulphur usage already in the first processing phases.

Fervens Green. *Saccharomyces cerevisiae*, is extremely versatile and can adapt to various fermentation conditions. It does not have high nutritional needs, it is dominant over the natural flora, and it is suitable for the first fermentation and even for second fermentation or stuck fermentations.

Lisem Green. Yeast hulls for the rehydration and yeast nutrition during the whole fermentation process. They complete the traditional nitrogen nutrients and also bring lipid factors and can detoxify the must/wine.

Nutrigreen. Complex nutrient for the alcoholic fermentation. Brings ammoniac and amino acid nitrogen, vitamin B1, cellulose and yeast hulls. It is used at the inoculation and up to the half alcoholic fermentation point.

Gelagreen. Gelatine soluble in cold water for flotation techniques, to treat pressed wine and for young red wines. Suitable for the final touches on young vintage wines.

Albugreen. Egg whites for removing excess tannins in aged red wines. When used make sure that no residues remain or declare its use on the label.

Ittiogreen. Fish isinglass for the fining and clarification of white and rose wines and for the finishing touches on super premium red wines.

Liquirab Green. Gum Arabic solution to improve both colloidal stability of wines and their sensory characteristics.

LINEA FRIENDLY

Prodotti che si **distinguono** per processo produttivo (minor impatto ambientale rispetto al processo tradizionale) o per composizione (purezza nettamente superiore ai limiti stabiliti per legge).

Bentowhite Gel. Particolarmente povera di metalli pesanti, abbondantemente inferiori ai limiti previsti per legge. Si impiega nelle operazioni di chiarifica e brillantatura finale.

Bentowhite Gran. Particolarmente povera di metalli pesanti, abbondantemente inferiori ai limiti previsti per legge. Si impiega nelle operazioni di stabilizzazione proteica e chiarifica.

Tannex Flash.* L'elevato potere antiossidante di questo gallotannino permette di proteggere le uve e il mosto dalle ossidazioni e dalla degradazione ossidativa, limitando l'impiego di SO₂.

Ultrasi Select. L'elevata attività di questa preparazione enzimatica ne permette un dosaggio minimo per ottenere la chiarifica del mosto anche in condizioni difficili.

Lalvin 31, PN4, V22. I batteri lattici, ciascuno impiegato con il protocollo più adatto, permettono di rendere il vino microbiologicamente stabile riducendo gli interventi chimici e fisici. L'antagonismo verso i lieviti del genere *Brattanomyces* preserva il vino da difetti organolettici, riducendo le dosi di SO₂.

Infinity Fruity White e Infinity Fruity Red.* La capacità di ristabilire il potenziale red-ox del vino e l'azione complessante sui composti solforati permettono di ridurre o eliminare i dosaggi di SO₂ e di rame in fase di finitura e pre-imbottigliamento.

*Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili.

FRIENDLY RANGE



Products that are **distinguished** by their production process (less environmental impact in comparison to traditional processes) or by their composition (notably superior purity than that required by law).

Bentowhite Gel. Particularly scarce in heavy metals, much lower than the limits defined by law. It is used for fining practices and final clarification.

Bentowhite Gran. Particularly scarce in heavy metals, much lower than the limits defined by law. It is used for protein stability and fining.

Tannex Flash.* The high antioxidant capacity of this gallotannin protects the grapes and must from oxidations and for oxidasic degradation, hence reducing the use of SO₂.

Ultrasi Select. The high activity of this enzymatic preparation permits the use of a minimal dosage in order to obtain must clarification even in difficult conditions.

Lalvin 31, PN4, V22. Lactic acid bacteria, each applied using the most suitable protocol leads to a microbiologically stable wine, hence reducing chemical and physical interventions. The antagonism towards Brettanomyces yeast protects the wines from sensory defects, hence reducing the use of SO₂.

Infinity Fruity White e Infinity Fruity Red.* The capacity to re-establish the redox potential of the wine and the "complexing" action on the sulphur components allows for the reduction or even elimination of SO₂ and copper dosages in the finishing touches or just before bottling.

**Derived from organic raw material if available.*

APPLICAZIONE APPLICATION	PRODOTTI PRODUCTS	AMMESSO ADMITTED	NON AMMESSO NOT ADMITTED
PROTEZIONE UVE GRAPE PROTECTION	Tannini (*) / <i>Tannins</i>	Tannex Flash, Tanniferm Blanc, Tanniferm Flash, Infinity Blu	
	Antiossidanti / <i>Antioxidant</i>	Redox, Redox Arom, Super Redox	
CHIARIFICA/MOSTO FINING/JUICE	Bentoniti / <i>Bentonite</i>	Tutte, Bentowhite Gran	
	Gelatine (*) / <i>Gelatine</i>	Tutte, Gelagreen	
	Enzimi / <i>Enzymes</i>	Ultrasi G, Ultrasi L, Ultrasi Flot, Ultrasi Select, Pectazina LS, Extrazina	Betazina, Aromazina
FA AF	Lieviti (*) / <i>Yeast</i>	Fervens Green, Gamma Lalvin, Gamma Fervens	
	Attivanti / <i>Nutrients</i>	Lisem Green, Nutrigreen, Prepara, Vitalyeast, Bio S-Free, Lisem (DC, Enne, Glu), Poliattivante F, Polimersei, Ammonio fosfato, Tiamina cloridrato	Ammonio solfato, Bioattivante, Poliattivante DC, Poliferm P, Superattivante (DC, K2)
MACERAZIONE SKIN MACERATION	Tannini (*) / <i>Tannins</i>	Tannirouge Flash, Top Tan CR	
	Enzimi / <i>Enzymes</i>	Ultrasi Redberry, Cromazina	
FML MLF	Batteri / <i>Bacteria</i>	Lalvin 31, PN4, V22	
	Controllo FML <i>Control of the MLF</i>		Lisozina
AFFINAMENTO ÉLEVAGE	Tannini (*) / <i>Tannins</i>	Linea Top Tan, linea Infinity, Tannino Q, Tanniblanco Flash	
	Chips	Linea Moxon	
	Sur lie	Harmony R, W, Color, Full	Harmony MP
	Gomme arabiche (*) <i>Gum Arabic</i>	Liquirab Green, Gommarabica, Liquirab, Delite, Easyrab, Polvarabica, Easydry	

CHIARIFICAZIONE FINING	Bentoniti / <i>Bentonite</i>	Bentowhite Gel e Gran, Bento.Zero, Gelbentonite, Bentoflot, Flo Gran, Mostoflash, Superbenton, Top Gran	
	Carboni / <i>Carbon</i>	Grandecò, Enoanticromos, Carbodec, Carbodec Plus	
	Gelatine (*) / <i>Gelatine</i>	Gelagreen, Sologel	
	Caseinato e miscele <i>Caseinate and mix</i>	Claracel DC, Clarasi DC, Proten-100	
	Albumina (*) e miscele <i>Egg albumin and mix</i>	Albugreen, Albumina d'uovo	
	Proteine vegetali (*) e miscele <i>Plant proteins and mix</i>	Phytokoll VIP, Claracel VIP, Clarasi VIP	
	Colla di pesce (*) / <i>Isinglass</i>	Ittiogreen, Ittiocolla S	
	PVPP e miscele <i>PVPP and mix</i>		DC-Pol P, DC-Pol T, DC-Pol G, Clarapol DC, Clarapol VIP, Kolirex P, Kolirex CP
	Altri / <i>Others</i>	Albakoll B, Albakoll R, Albakoll T, Kolirex C, SIL-30	
FILTRAZIONE FILTRATION		Linea Alfatex, Linea Enoperlite, Linea Enorandall, Linea Filtex, Linea Fitofloc, Linea Fitomix, Linea Rhocell, Strati filtranti ZP	
STABILIZZAZIONE STABILIZATION	Stabilità tartarica <i>Tartrate stability</i>	Cristallgen DC, Calcio carbonato, Potassio bicarbonato, Potassio bitartrato, Potassio tartrato neutro, Super 40, Super 40 Special	Karmelosa (DC e I), Nuovo Cristallgen
	Altri / <i>Others</i>	Superdisacidante, Ac. ascorbico, Atoxil DC, Atoxil P6	Flor Stop
ACCESSORI OTHERS		Ac. citrico / Citracido, Ac. lattico, Ac. tartarico, Copper, Liquisol 15K, Potassio metabisolfito	Acido L-malico e D-lmalico, Liquisol 63N, Potassio ferrocianuro, Potassio sorbato

I prodotti ammessi per il vino biologico sono elencati nel Reg. 203/2012.
The products allowed for organic winemaking are listed on Reg. 203/2012

(*) Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili.
(*) Derived from organic raw material if available.



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