

MANUALE PRODOTTI ENOLOGICI

Vendemmia 2024



Molte volte le idee nascono dai sogni,
e a volte i sogni diventano realtà.

Noi ci siamo riusciti.

SYNCRONCAP™ SERIES

DISTRIBUTORE CAPSULE A GESTIONE COMPLETAMENTE ELETTRONICA

Grazie ad un innovativo progetto meccatronico (FEDS Technology), il nuovo distributore SYNCRONCAP riesce ad adattarsi automaticamente alle diverse capsule da lavorare riducendo così i tempi di cambio formato fino all'80% e le imperfezioni dovute all'intervento umano.

Il nuovo sistema di distribuzione prevede un funzionamento meccatronico perfetto, dove meccanica ed elettronica sono progettate e fuse per creare una simbiosi unica: gestione, movimentazione e settaggio vengono gestiti e controllati da servo azionamenti in grado di autoregolarsi in funzione del tipo di capsula da lavorare.

Inoltre il nuovo sistema è assolutamente orientato al futuro poiché rappresenta un ulteriore passo in avanti nell'era della digitalizzazione industriale e un reale dispositivo utilizzabile in un sistema di lavoro con standard Industria 4.0.



CHANGE THE RULES

NOI SIAMO GIÀ NEL FUTURO... E TU?



Via dell'Industria, 11
37040 Veronella (VR) - Italy
Tel. +39 0442 47884
info@nortan.it - www.nortan.it

segui su:



MANUALE PRODOTTI ENOLOGICI

Vendemmia 2024

INDICE PER AZIENDE

	Pagine
AEB	2 - 17
ENARTIS	18 - 39
EXPERTI	40 - 56
FERRARI	58 - 68
LAFFORT ITALIA	70 - 87
LAFOOD	88 - 104
LALLEMAND	106 - 121
VINEXT	122 - 134



UNIONE ITALIANA VINI

Editrice Unione Italiana Vini
20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3,
tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Direttore responsabile: Giulio Somma

Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949
Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa, spedizione in abbonamento
postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1,
comma 1, DCB Milano. Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo).
Associato all'Uspi, Unione Stampa Periodica Italiana.

www.corrierevinicolo.com

TUTTE LE INFORMAZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE
MANUALE SONO STATE FORNITE DALLE AZIENDE.
QUESTA PUBBLICAZIONE NON È ESAUSTIVA
DI TUTTI I PRODOTTI PRESENTI SUL MERCATO.
È VIETATA LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE



AEB Spa - Via Vittorio Arici, 104 - San Polo - 25134 Brescia
 tel. +39 030 23071 fax +39 030 2307281 - info@aeb-group.com - www.aeb-group.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO						
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
5	FERMOL® Charmat	Lieviti secchi						
5	FERMOL® Fleur	Lieviti secchi						
5	FERMOL® Grand Rouge	Lieviti secchi						
6	FERMOL® Lime	Lieviti secchi						
6	FERMOL® Sauvignon	Lieviti secchi						
6	FERMOL® Tropical	Lieviti secchi						
7	FERMOL® Red Fruit	Lieviti secchi						
7	LEVULIA® Alcomeno	Lieviti secchi						
7	PRIMAFLORA® VB BIO & VR BIO	Lieviti secchi Stabilizz.						
8	FERMOPLUS® Aromatic Herbs	Attivatori/ Nutrienti						
8	FERMOPLUS® CH Fruit	Attivatori/ Nutrienti						
8	FERMOPLUS® Energy Glu 3.0	Attivatori/ Nutrienti						
9	FERMOPLUS® Mentol	Attivatori/ Nutrienti						
9	FERMOPLUS® Red Berry	Attivatori/ Nutrienti						
9	FERMOPLUS® Rosé	Attivatori/ Nutrienti						
10	FERMOPLUS® Tropical	Attivatori/ Nutrienti						
10	CHITOCEL		Lieviti inattivati / Derivati di lievito Chitosano e chitina glucano Chiarificanti Stabilizzanti	Lieviti inattivati / Derivati di lievito Chitosano e chitina glucano Chiarificanti Stabilizzanti	Lieviti inattivati / Derivati di lievito Chitosano e chitina glucano Chiarificanti Stabilizzanti	Lieviti inattivati / Derivati di lievito Chitosano e chitina glucano Chiarificanti Stabilizzanti	Lieviti inattivati / Derivati di lievito Chitosano e chitina glucano Chiarificanti Stabilizzanti	Lieviti inattivati / Derivati di lievito Chitosano e chitina glucano Chiarificanti Stabilizzanti

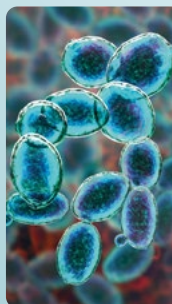
Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO									
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbotigli.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
10	CHITOCCEL Must	Chitosano e chitina glucano Chiarif.		Chitosano e chitina glucano Chiarif.							
11	CHITOCCEL Red	Chitosano e chitina glucano Chiarif.			Chitosano e chitina glucano Chiarif.					Chitosano e chitina glucano Chiarif.	Chitosano e chitina glucano Chiarif.
11	MALOLACT Rapid		Batteri lattici								
11	ENDOZYM® Éclair			Enzimi							
12	ENDOZYM® Ice			Enzimi							
12	ENDOZYM® Rapid			Enzimi							
12	ENDOZYM® Rouge Deep & Light Skin							Enzimi			
13	ENDOZYM® Rouge Hr							Enzimi			
13	ENDOZYM® Thermostep 1 & 2			Enzimi				Enzimi			
13	AROMAX B4 Liquid	Tannini Stabiliz.		Tannini Stabiliz.				Tannini Stabiliz.			
14	FERMOTAN AG	Tannini						Tannini			
14	GALLOVIN	Tannini Stabiliz.						Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.		
14	PROTAN AC	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini			Tannini		Tannini	Tannini
15	PROTAN Biopeel	Tannini						Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
15	PROTAN Bio Q	Tannini	Tannini					Tannini		Tannini	Tannini
15	GELASIL Extra Fine				Chiarif.			Chiarif.		Chiarif.	Chiarif.
16	ARABINOL®					Stabilizz.	Stabilizz.	Stabilizz.	Stabilizz.		
16	ARABINOL® Super Rouge					Stabilizz.	Stabilizz.	Stabilizz.	Stabilizz.		
16	ARABINOL® Dolce					Stabilizz.		Stabilizz.	Stabilizz.	Stabilizz.	Stabilizz.
17	GALLOVIT C							Stabilizz.	Stabilizz.		
17	NEW-CEL					Stabilizz.			Stabilizz.		
17	SOUPLANE®					Stabilizz.	Stabilizz.	Stabilizz.	Stabilizz.		

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.

FERMOPLUS® Energy Glu 4.0

UN NUOVO GRADO DI EFFICACIA



FERMOPLUS Energy Glu 4.0
è il nutriente AEB che permette
di reidratare il lievito
a temperatura ambiente.

Con FERMOPLUS Energy Glu 4.0 è possibile
svolgere la reidratazione a soli 20°C,
eliminando la necessità di riscaldare
l'acqua e ottimizzando così il consumo
di energia e le operazioni di cantina.

AEB SPA
Via Vittorio Arici, 104
S. Polo 25134 Brescia
Tel: +39 030 23071
info@aeb-group.com
aeb-group.com



FERMOL® Charmat

FERMOL Charmat è un lievito per vini spumanti, frizzanti e rifermentazioni. Possiede una velocità di fermentazione eccezionalmente elevata e non copre l'aroma varietale. Le scarse esigenze nutrizionali, l'elevato potere alcoligeno e la spiccata criofilia rendono FERMOL Charmat particolarmente adatto per le prese di spuma in autoclave o in bottiglia. Ottimi risultati sono stati ottenuti anche nella cura degli arresti di fermentazione. Nello specifico si tratta di un prodotto in grado di accentuare le note fruttate ed agrumate nei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
	Rosato	Vino frizzante	1

ammesso
in enologia 

FERMOL® Fleur

FERMOL Fleur è un ceppo di lievito nato da ibridazione, selezionato dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes), da uno studio che ha dato origine a 3 nuovi ceppi di lievito. L'uso di questo ceppo è ideale in tutte le vinificazioni in cui si cercano note aromatiche ben distinte, profili marcati all'olfatto ed al gusto, vini che incontrano le esigenze di un mercato attento ai bouquet ben definiti.

Ha un basso potere demalicante (<10%), perciò è indicato per le fermentazioni di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un'importante valore discriminante.

Il bouquet che si sviluppa dalla fermentazione con FERMOL Fleur ricorda i fiori bianchi, con note balsamiche e mentolate ben percepibili in via retronasale.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FERMOL® Grand Rouge

FERMOL Grand Rouge è un lievito appositamente studiato per essere utilizzato nella fermentazione di vini rossi strutturati e da invecchiamento. FERMOL Grand Rouge ha eccellenti caratteristiche tecnologiche: breve fase di latenza, scarse esigenze nutrizionali, ottima resistenza al grado alcolico e alle elevate temperature. È il classico lievito da utilizzare quando è necessario ridurre la microflora indigena, perché prevale naturalmente sui lieviti naturali. Inoltre consente di usare dosi di SO₂ limitate.

Grazie alle sue doti può essere utilizzato in rifermentazioni e durante gli arricchimenti. FERMOL Grand Rouge permette di ottenere vini con buona struttura tannica e profumi estremamente puliti nei quali sono ben percepibili le note varietali. Esalta le note di frutti di bosco e speziate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 



FERMOL® Lime

FERMOL Lime è un ceppo di lievito nato da ibridazione, selezionato dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes), da uno studio che ha dato origine a 3 nuovi ceppi di lievito. L'uso di questo ceppo è ideale in tutte le vinificazioni in cui si cercano note aromatiche ben distinte, profili marcati all'olfatto ed al gusto, vini che incontrano le esigenze di un mercato attento ai bouquet ben definiti.

Ha un basso potere demalicante (<10%), perciò è indicato per le fermentazioni di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un'importante valore discriminante.

Il bouquet che si sviluppa dalla fermentazione con FERMOL Lime ricorda gli aromi di agrumi, con note di erbe aromatiche. Trova grande uso anche nell'elaborazione di vini rosati moderni dove si vuole avere un bouquet molto pronunciato e intenso.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOL® Sauvignon

FERMOL Sauvignon è un lievito ideale per vini bianchi aromatici e varietali. Mette in evidenza le note dei composti aromatici solforati (4-mercaptopentanone) esaltando i profumi che ricordano le erbe aromatiche, i fiori bianchi e l'ortica. Dato che permette di ottenere vini con una notevole intensità olfattiva è indicato sia per Sauvignon, che per conferire complessità a Tocai, Verdicchio, Garganega e più in generale a vini bianchi ottenuti da uve con buon grado di maturazione, ricche di precursori aromatici. Nei vini fermentati con FERMOL Sauvignon viene evidenziata un'ampia gamma di aromi come fiori bianchi, erbe aromatiche e spezie.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOL® Tropical

FERMOL Tropical è un ceppo di lievito nato da ibridazione, selezionato dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes), da uno studio che ha dato origine a 3 nuovi ceppi di lievito. L'uso di questi ceppi è ideale in tutte le vinificazioni in cui si cercano note aromatiche ben distinte, profili marcati all'olfatto ed al gusto, vini che incontrano le esigenze di un mercato attento ai bouquet ben definiti.

Ha un basso potere demalicante (<10%), perciò è indicato per le fermentazioni di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un'importante valore discriminante.

Il bouquet che si sviluppa dalla fermentazione con FERMOL Tropical è riconducibile alla frutta estiva e tropicale dai sentori di salvia.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOL® Red Fruit

FERMOL Red Fruit è un lievito selezionato con una strategia di ibridazione che ha permesso di ottenere un *Saccharomyces cerevisiae* particolarmente performante in condizioni del mezzo fortemente stressanti. Grazie alla sua scarsa richiesta di attivanti di fermentazione è ideale sia per mosti poveri di nutrienti che per mosti con contenuti zuccherini elevati, avendo un alto vigore fermentativo. Trova impiego anche nella fermentazione di mosti desolforati, che sono particolarmente difficili da rifermentare. È particolarmente indicato per la fermentazione di vini frizzanti come Lambrusco e rossi vivaci, dove esalta le caratteristiche aromatiche del vitigno, privilegiando la formazione di aromi floreali e fruttati eleganti. I vini ottenuti sono aperti ed esenti da sentori di ridotto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
	Rosato	2	Vino frizzante	1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

LEVULIA® Alcomeno

LEVULIA Alcomeno è un lievito a bassa resa di alcol appartenente al ceppo *Kluyveromyces thermotolerans*. Le caratteristiche di questo ceppo incidono sull'aspetto organolettico dei vini ottenuti ed hanno un grande impatto sui valori analitici per il bassissimo indice di conversione tra zucchero e alcol e per l'aumento dell'acidità totale dovuto all'alta produzione di acido lattico. Analiticamente i vini fermentati con LEVULIA Alcomeno hanno un grado alcolico inferiore del 15% rispetto ad un *Saccharomyces cerevisiae*, in funzione di quanto zucchero trasforma in monocultura. LEVULIA Alcomeno è il lievito ideale per la fermentazione di uve sovrarmature o provenienti da zone molto calde, con bassa acidità totale; il profilo organolettico e le note aromatiche che si avvertono sono legate alla varietà.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane		Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
	Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 

PRIMAFLORA® VB BIO & VR BIO

PRIMAFLORA rappresenta il nuovo concetto di protezione microbiologica dei mosti. È un mix complesso di microflora di lieviti delle migliori selezioni di questi ultimi anni. In particolare, contiene ceppi di lievito *non-Saccharomyces* presenti naturalmente nelle uve, che contribuiscono alla complessità gustativa ed aromatica dei vini. Il suo utilizzo contribuisce a preservare la purezza di espressione del territorio, partecipando alla complessità del vino. Il prodotto non ostacola l'impiego di un ceppo di lievito scelto fra i lieviti selezionati. Il lievito selezionato prevarrà sui microrganismi impiantati da PRIMAFLORA. PRIMAFLORA VB è studiato per l'applicazione sui vini bianchi e rosati, mentre PRIMAFLORA VR è destinato all'impiego sui vini rossi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane		Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
	Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 



FERMOPLUS® Aromatic Herbs

Novità: FERMOPLUS Aromatic Herbs è il nuovo attivante a base di scorze, autolisati di lieviti e tannini proantocianidinici di buccia particolarmente dotato di aminoacidi specifici e precursori aromatici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "fruttato" e tiolico. Il gruppo di ricerca AEB, attivamente consapevole dell'importante ruolo della nutrizione azotata, ha consolidato la correlazione tra la composizione aminoacidica di un nutriente e il profilo aromatico del vino. Da qui la selezione del vitigno Grillo, noto per il suo bouquet fruttato riconducibile alla zagara, agli agrumi e alla foglia di the ed ortica. Aromatic Herbs condivide con il vitigno siciliano le note fruttate e floreali; il suo utilizzo le incrementa nei vini bianchi esaltando le potenzialità aromatiche.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante 3

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOPLUS® CH Fruit

Il poter disporre di aminoacidi specifici, consente ai lieviti di condurre una fermentazione regolare e soprattutto esaltare le caratteristiche varietali tipiche del vitigno. In particolare nei mosti provenienti da uve aromatiche e indispensabile poter contare su composti quali: isoleucina, leucina e valina. Basandosi su queste considerazioni, AEB ha messo a punto FERMOPLUS CH Fruit, un nuovo nutriente ricco di preparati a base di scorze di lievito, particolarmente dotato di aminoacidi specifici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vitigni aromatici quali lo Chardonnay. L'uso di questo nutriente in mosto da uve Chardonnay permette di percepire molto più nettamente i profumi tipici di questa varietà, mentre la sua aggiunta in varietà diverse facilita la produzione di sentori riconducibili alle note di questo vitigno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

FERMOPLUS® Energy Glu 3.0

FERMOPLUS Energy Glu 3.0 è la nuova frontiera per la nutrizione dei lieviti nella fase di reidratazione; una formula arricchita di aminoacidi disponibili, di steroli e glutazione naturale. Grazie alla sua formula ricca in aminoacidi e vitamine naturali, permette di ottenere un lievito che sin dalla riattivazione ha una vigoria fortemente superiore alla norma, influenzando positivamente la sua velocità di moltiplicazione. FERMOPLUS Energy Glu 3.0 ricco di steroli naturali, garantisce un perfetto inizio della fermentazione ed il suo regolare proseguo, questo grazie alla elevata elasticità della membrana cellulare reidratata in presenza di questi composti. FERMOPLUS Energy Glu 3.0 è l'energetico ideale per le fermentazioni a bassa temperatura, in quanto accelera i tempi di moltiplicazione e favorisce la prevalenza sui ceppi indigeni.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOPLUS® Mentol

Novità: FERMOPLUS Mentol è il nuovo nutriente per lieviti ad alto contenuto di aminoacidi, ideale per ottenere vini con grande espressione aromatica. Tra le varietà internazionali proposte dal mercato AEB ha scelto il vitigno Cabernet Sauvignon, per il suo bouquet fruttato riconducibile al ribes nero, alle note speziate e balsamiche. FERMOPLUS Mentol condivide con il vitigno, nella varietà cilena, le note fruttate e speziate: il suo utilizzo le incrementa nei vini rossi esaltando le potenzialità aromatiche. Si tratta di un attivante a base di scorze e autolisati di lieviti e tannini proantocianidinici di buccia particolarmente dotato di aminoacidi specifici e precursori aromatici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico fruttato, balsamico e tiolico.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOPLUS® Red Berry

Novità: per il nuovo nutriente FERMOPLUS Red Berry, il gruppo di ricerca AEB ha scelto il vitigno Lambrusco, declinato nelle sue differenze nelle varietà Salamino, Sorbara, Gasparossa, per il loro bouquet fruttato che spazia dalla ciliegia al lampone e si esalta nelle note floreali della viola, fino alle particolarità del Gasparossa con note di mandorla di pesco. FERMOPLUS Red Berry condivide con il vitigno le note fruttate e floreali, esaltandole sia nei vini rossi frizzanti che nei vini rosati incrementandone le potenzialità aromatiche. Si tratta di un attivante a base di scorze e autolisati di lieviti particolarmente dotato di aminoacidi specifici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "fruttato e floreale".

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante 3

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FERMOPLUS® Rosé

Novità: FERMOPLUS Rosé è un nuovo attivante della gamma di FERMOPLUS varietali AEB: è a base di scorze e autolisati di lieviti e particolarmente dotato di aminoacidi specifici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "fruttato". Tra le varietà proposte dal mercato, per formulare questo nutriente, AEB ha selezionato il vitigno Barbera del Sannio, per il suo bouquet fruttato riconducibile alla frutta rossa matura, frutti del sottobosco e rosa. FERMOPLUS Rosé condivide con il vitigno campano le note fruttate e floreali, esaltandole sia nei vini giovani che nei vini rosati e incrementandone le potenzialità aromatiche.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



FERMOPLUS® Tropical

Parte della gamma di FERMOPLUS varietali, FERMOPLUS Tropical è un attivante ricco di preparati a base di scorze di lievito, particolarmente dotato di aminoacidi specifici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "tropicale". Il poter disporre di aminoacidi specifici, consente ai lieviti di condurre una fermentazione regolare e soprattutto esaltare le caratteristiche varietali tipiche del vitigno. FERMOPLUS Tropical è indicato per uve a bacca bianca nelle quali si vuole accentuare questo profilo aromatico. Il suo uso in mosto permette di percepire molto più nettamente questi profumi tipici nelle varietà che naturalmente possiedono i precursori, mentre la sua aggiunta in varietà diverse favorisce la produzione di sentori riconducibili a queste note.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

CHITOCCEL

CHITOCCEL è il nuovo coadiuvante adsorbente messo a punto da AEB. Si tratta di un chiarificante a base di chitosano che consente di ottenere vini microbiologicamente stabili. Grazie alla sua formula, è attivo contro i batteri acetici, lattici e i lieviti indesiderati, in particolare i *Brettanomyces*. I vini trattati con CHITOCCEL possiedono una bassa acidità volatile e non hanno quindi deviazioni olfattive originate da questi microrganismi. Per questo CHITOCCEL è il coadiuvante ideale per vinificazioni con basso tenore di solforosa. Trova largo impiego nei vini da affinare in legno, materiale la cui porosità rappresenta un luogo ideale per lo sviluppo di microrganismi. Rispetto ad altri prodotti simili, CHITOCCEL non contiene allergeni e permette anche di ridurre il tenore di metalli prevenendo quindi la casse ferrica e la casse rameica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Chitosano e chitina glucono
Chiarificanti
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

CHITOCCEL Must

Novità: CHITOCCEL Must è un trattamento specifico stabilizzante e correttore di difetti per la vinificazione in bianco. Si tratta di un prodotto a base di chitosano, tannini gallici e proantocianidinici, scorze e autolisati di lievito con glutazione naturalmente presente. Il chitosano e il tannino di galla lavorano di concerto ed esplicano in maniera congiunta la stessa azione della SO₂. CHITOCCEL Must, per la sua efficacia antimicrobica, risulta essere un'ottima alternativa alla SO₂ e permette di ottenere vini stabili da un punto di vista microbiologico. Può inoltre contribuire alla riduzione del tenore di metalli pesanti come ferro, piombo, cadmio, rame prevenendo quindi la casse ferrica e la casse rameica e di ridurre eventuali contaminanti come l'ocratossina.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucono
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia

CHITOCEL Red

Novità: CHITOCEL Red è un trattamento specifico stabilizzante e correttore di difetti per la vinificazione in rosso. Si tratta di un prodotto a base di chitosano, tannini proantocianidinici, scorze e autolisati di lievito con glutazione naturalmente presente. Il chitosano e i tannini lavorano di concerto ed esplicano in maniera congiunta la stessa azione della SO₂. CHITOCEL Red, per la sua efficacia antimicrobica, risulta essere un'ottima alternativa alla SO₂ e permette di ottenere vini stabili da un punto di vista microbiologico. Può inoltre contribuire alla riduzione del tenore di metalli pesanti come ferro, piombo, cadmio, rame prevenendo quindi la casse ferrica e la casse rameica e di ridurre eventuali contaminanti come l'ocratossina.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

MALOLACT Rapid

Novità: MALOLACT Rapid è una nuova coltura di *Denococcus oeni* in forma liofilizzata molto performante. È il frutto di decennali studi sulle migliori tecniche di produzione di biomassa, grazie a cui sono state puntualmente selezionate le sostanze nutritive e protettive da utilizzare nei bioreattori per ottenere una coltura vigorosa e resistente agli stress fermentativi. MALOLACT Rapid è ideale sia nel coinoculo che nell'inoculo post fermentazione primaria, nei quali aumenta la finezza, la complessità e l'armonia del gusto. I vini ottenuti hanno un bouquet aperto, fresco e fruttato; al gusto la dolcezza dell'acido lattico attenua l'astringenza tannica dei tannini nei vini rossi. MALOLACT Rapid, se utilizzato in co-inoculo, può essere aggiunto dopo 2 giorni dall'inizio della fermentazione alcolica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ENDOZYM® Éclair

ENDOZYM Éclair è indicato per rendere più rapidi i processi di chiarificazione dei mosti. AEB si è dedicata alla produzione di preparati ad elevata attività pectinasi che sono in grado di attaccare le catene pectiniche dal loro interno, degradandole rapidamente. La forma microgranulata di ENDOZYM Éclair lo rende perfettamente solubile, esente da polveri fini e pertanto non irritante. Il suo utilizzo nella chiarifica dei mosti, permette di abbreviare notevolmente i tempi di decantazione, aumentare le rese in mosto e mosto fiore e ottenere fecce più compatte. ENDOZYM Éclair ha una attività pectinasi significativamente superiore a quella dei normali preparati commerciali. È adatto alla chiarifica di mosti raffreddati rapidamente.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



ENDOZYM® Ice

Novità: ENDOZYM Ice è un enzima che incrementa l'estrazione degli aromi varietali e facilita la chiarifica dei mosti ottenuti da macerazione pellicolare. Questa tecnologia si basa su un rapido raffreddamento delle uve per evitare che il mosto inizi a fermentare, in modo da disporre del tempo necessario per estrarre più precursori aromatici. Spesso la buona dotazione di precursori aromatici di questi mosti viene vanificata dallo sviluppo di odori estranei durante la fermentazione. ENDOZYM Ice, grazie al corretto rapporto fra l'attività pectinliasica e quella emicellulasica, è il preparato enzimatico ideale per ottenere buone decantazioni anche a temperature inferiori a 12°C. I mosti ottenuti non tendono a generare odori estranei e sono più ricchi in precursori aromatici che vengono liberati anche dall'azione dell'enzima sulle bucce.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ENDOZYM® Rapid

La tecnologia di produzione di ENDOZYM Rapid permette di produrre un enzima che ha l'optimum di rendimento alle condizioni chimico-fisiche del mosto. ENDOZYM Rapid è ricco di attività poligalatturonasica acida che lo rende efficace a partire da pH 3,1, mentre i preparati tradizionali hanno il loro optimum a pH compresi tra 4,5 e 5,5. Risulta quindi particolarmente adatto per depectinizzare i mosti di varietà precoci e le uve destinate alla produzione di vini base spumante o alla produzione di acqueviti. È l'ideale se si lavorano notevoli quantità d'uva al giorno, poiché abbassa i tempi di depectinizzazione e permette di sfruttare al meglio le capacità disponibili. ENDOZYM Rapid è l'ideale per depectinizzare i mosti da cui si ottengono basi spumanti. Trova impiego in flottazione di mosti particolarmente difficili da chiarificare.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ENDOZYM® Rouge Deep & Light Skin

ENDOZYM Rouge Deep & Light Skin sono due nuovi enzimi da estrazione correlati a specifiche varietà o zone di produzione. Questi preparati enzimatici, frutto della collaborazione con l'Università di Torino (UniTo) si caratterizzano per una formulazione ad hoc, legata allo spessore della buccia dell'uva da vinificare: il Deep Skin è ideale per varietà con buccia spessa; mentre al contrario il Light Skin è adatto a varietà dalla buccia fine.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante



ENDOZYM® Rouge HR

ENDOZYM Rouge HR è un enzima specifico per uve sovramature e appassite. Studi hanno dimostrato come i normali enzimi non abbiano effetto su queste uve, mentre l'ENDOZYM Rouge HR risulta estremamente efficace, permettendo di ridurre i rimontaggi e il tempo delle macerazioni, con un incremento del colore del 14% rispetto ai normali enzimi in commercio a fine fermentazione. Sviluppato con l'Università di Torino, ENDOZYM Rouge HR migliora l'estrazione anche nei mosti con un alto grado zuccherino, molto più densi rispetto ai normali. La possibilità di gestire al meglio rimontaggio e delestage permette di migliorare il quadro tannico dei vini, che sono più setosi e morbidi pur mantenendo un tenore di antocianidine e polifenoli nettamente maggiore.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ENDOZYM® Thermostep 1 & 2

ENDOZYM Thermostep 1 e 2 sono enzimi pectolitici specifici per la termovinificazione. Thermostep 1 in sinergia con Thermostep 2 permette di migliorare la chiarifica con un impatto positivo sulla qualità fermentativa. I vini sono più profumati, freschi e dall'aroma più netto rispetto a quelli non chiarificati o chiarificati male, caratterizzati invece da odori terrosi e non identificativi della varietà, spesso associati a deviazioni fermentative. Nei vini trattati si osserva un incremento del 10–15% di colore dalla tinta marcatamente più violacea, rispetto ai vini non enzimati. La differenza si avverte già a fine fermentazione, ma si evidenzia molto di più durante l'affinamento, fase in cui i vini ottenuti da termovinificazione vengono spesso considerati di una qualità inferiore rispetto quelli vinificati in maniera classica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

AROMAX B4 Liquid

AROMAX B4 Liquid è un prodotto che può essere miscelato con Noxitan Ammonium Gal, creando un potente antiossidante.

È ideale per essere impiegato in tutte quelle situazioni dove il mosto viene a contatto con l'ossigeno per lunghi periodi. Bisolfito di ammonio e acido ascorbico assicurano un'azione antibatterica e antiossidante, coadiuvati dalla miscela di tannini per inibire i radicali liberi e accentuare l'azione antiossidante della vitamina C. L'apporto di acidi organici quali acido malico e tartarico contribuisce ad abbassare il pH del mezzo, massimizzando quindi l'azione dell'anidride solforosa, dell'acido ascorbico e dei tannini. AROMAX B4 Liquid favorisce la chiarifica del mosto neutralizzando i colloidali elettronegativi e bloccando eventuali piccole fermentazioni spontanee.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi



FERMOTAN AG

I tannini della famiglia Fermotan sono considerati gli antiossidanti naturali dell'uva, proteggono i composti coloranti ed aromatici dall'azione degli enzimi ossidasi, come le laccasi e dei radicali liberi. Fermotan AG è un tannino nato nell'ambito del progetto "Enologia Mirata" di AEB, finalizzato allo sviluppo di biotecnologie di precisione in collaborazione con enti di prestigio. L'ampliamento della caratterizzazione dei tannini in funzione delle tipologie dell'uva e dei loro antociani, ha permesso di identificare 5 macro-famiglie riconducibili a: Sangiovese, Nebbiolo, Aglianico, Cabernet Sauvignon e Syrah. Dopo un'attenta analisi e numerose prove di vinificazione si sono elaborati differenti profili di tannini specifici per le esigenze antocianiche di queste famiglie di uve: Fermotan SG, NB, AG, CB e SH.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

GALLOVIN

GALLOVIN è un tannino estratto dalla galla di *Robinia pseudoacacia* che non impartisce ai vini alcuna sensazione amara. GALLOVIN permette di preservare la freschezza aromatica eliminando eventuali odori di ridotto. Il tannino gallico, grazie alla sua alta reattività nei confronti delle proteine, riduce l'attività della laccasi e della tirosinasi sugli antociani ed i polifenoli, preservando il mosto dall'azione congiunta di questi enzimi con l'ossigeno. Per questo motivo l'impiego di GALLOVIN in fermentazione salvaguarda il patrimonio polifenolico dei vini, evitandone l'ossidazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

PROTAN AC

PROTAN AC, tannino derivato dalla famiglia delle Mimosaceae che, seppure estratto da legno, ha la stessa natura chimica di un tannino condensato. Dopo l'estrazione, il tannino è sottoposto a numerose fasi di purificazione che ne preservano le proprietà antiossidanti. La sua caratteristica è quella di legarsi direttamente agli antociani e ai tannini dell'uva con un processo di polimerizzazione. Se aggiunto già in fase di ammostamento preserva i composti polifenolici dall'azione dell'ossigeno. La peculiarità di questo prodotto è la grande morbidezza in bocca, che lo colloca più vicino ai tannini ellagici che alle proantocianidine.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

PROTAN Biopeel

PROTAN Biopeel è un coadiuvante tecnologico a base di tannino biologico estratto dalla buccia di uve non fermentate, pressate ed elaborate secondo un sistema volto ad estrarre le proantocianidine in modo da non danneggiarle e mantenerle reattive.

Grazie all'innovativo sistema di estrazione in acqua, mantiene le note fresche e integra il profilo tannico dei vini con note strutturate morbide. Trova grande affinità con i vini elaborati in legno. L'impiego di PROTAN Biopeel nelle fasi finali d'affinamento conferisce maggior longevità ai vini ed esalta la persistenza e la dolcezza del retrogusto, coprendo efficacemente eventuali note amare.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso in enologia  certificazione 

PROTAN Bio Q

Novità: PROTAN Bio Q è il primo tannino di *Quebracho* certificato biologico. È ideale sia nella fase di vinificazione in purezza che in affinamento e garantisce ottimi risultati nella stabilizzazione del colore durante le fasi iniziali di ammostamento dell'uva. Contribuisce inoltre all'ottenimento di vini più longevi, con una struttura tannica equilibrata, preservando ed esaltando il patrimonio polifenolico e aromatico dell'uva. La sua peculiarità consiste nella capacità di legarsi direttamente agli antociani e ai tannini nell'uva attraverso un processo di polimerizzazione. Inoltre, aggiunto già in fase di ammostamento, sottrae all'azione dell'ossigeno i composti polifenolici presenti nella buccia e negli acini. PROTAN Bio Q può essere aggiunto in abbinamento ai tannini ellagici Ellagitan e ai derivati di legno Boisélevage.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso in enologia  certificazione 

GELASIL Extra Fine

GELASIL Extra Fine è un chiarificante dei vini a base di speciali gelatine solubili a freddo. È un valido sostituto dell'albumina e ammorbidisce l'eccessiva ruvidezza dei tannini polverosi che spesso derivano da legno o da un affinamento sbagliato, senza impoverirli e rispettando la finezza. Attenua inoltre l'astringenza causata dall'elevata concentrazione tannica, che si amplifica in presenza di un'elevata acidità. Abbinato con Spindasol BK o prodotti della gamma Bentogran o Majorbenton, permette di chiarificare vini difficili, anche bianchi, con rischio di surcollaggio molto limitato. GELASIL Extra Fine è quindi molto efficace nei vini bianchi e rossi che sono stati fermentati o conservati a lungo in legno perché evidenzia le sensazioni morbide, che possono essere ulteriormente accentuate dall'aggiunta di gomma arabica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Animale

ammesso in enologia 



ARABINOL®

ARABINOL è una soluzione di gomma arabica in concentrazione superiore al 20% estratta da *Acacia seyal*, perfettamente limpida e immediatamente addizionabile al vino finito. Permette di ottenere tutti i benefici di una gomma arabica di elevata purezza: migliora la morbidezza ed il vellutato dei vini bianchi e rossi, aiuta a stabilizzare la sostanza colorante dei vini rossi, rossissimi, dei filtrati dolci, dei vini liquorosi e da dessert. Coadiuvata l'azione dell'acido metatartarico migliorandone e prolungandone l'efficacia anticremore. Inibisce la casse rameosa, ferrosa e proteica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

ARABINOL® Super Rouge

Gomma arabica dalla composizione colloidale unica, ARABINOL Super Rouge è frutto di un'attenta selezione delle materie prime, che dà ai vini morbidezza, senza andare a discapito della potenza. Si tratta di miscela di gomme *senegal*, ad alto contenuto in L-Arabinosio e L-Ramnosio. I monosaccaridi conferiscono notevole potere addolcente e ammorbidente e la rendono ideale per i vini rossi, anche con elevato contenuto tannico, ai quali dona una piacevole sensazione di corposità e volume. L'azione di ARABINOL Super Rouge si evidenzia non solo a livello gustativo, ma anche nel colore, in quanto la sua aggiunta permette la stabilizzazione di quella componente cromatica che nei vini giovani o in alcune varietà specifiche tenderebbe a precipitare nel tempo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

ARABINOL® Dolce

ARABINOL Dolce è la nuova gomma arabica di AEB, prodotta tramite processi di concentrazione a caldo e complessazione dei polisaccaridi. Si tratta di un polisaccaride ottenuto da *Acacia Seyal* con catene di peso molecolare medio che aiuta la stabilizzazione colloidale. ARABINOL Dolce contribuisce ad aumentare le sensazioni di ricchezza, dolcezza e corpo, riducendo la necessità di aver zuccheri residui. Nei vini rossi armonizza le note astringenti e spigolose delle grandi strutture tanniche. Nei bianchi incrementa le sensazioni retroolfattive. Sui vini liquorosi giovani riduce l'impatto dell'alcool e allevia la sensazione di solvente che si percepisce nelle prime fasi di degustazione. In questa applicazione ARABINOL Dolce anticipa il risultato che normalmente si ottiene dopo anni di affinamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

GALLOVIT C

GALLOVIT C è uno stabilizzante ossido-riduttivo a base di tannino di galla e acido ascorbico. GALLOVIT C va utilizzato nell'elaborazione dei vini: trova impiego prima o durante le operazioni di cantina che possono apportare o diffondere ossigeno nel mezzo. La qualità dei costituenti del formulato fa sì che non ci siano aumenti delle tonalità gialle. Anzi, l'elevata reattività di GALLOVIT C permette di ottenere vini con colorazioni gradevoli. La speciale formulazione garantisce il potere antiossidante della vitamina C grazie alla sinergia con il tannino di galla, aumentando la stabilità della solforosa libera dei vini. GALLOVIT C non contiene solforosa né metabisolfito di potassio, e quindi non va ad aumentare il livello di SO₂ nei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Di sintesi

ammesso
in enologia 

NEW-CEL

NEW-CEL è un polimero organico solubile in acqua studiato per garantire la stabilità tartarica dei vini nel tempo. Il suo impiego a bassi dosaggi permette di preservare l'acidità e di ottenere una perfetta stabilità nel tempo. Per facilitare la dissoluzione dei colloidali protettivi e garantirne la massima efficacia, NEW-CEL viene disperso in soluzioni di acqua deionizzata sterile con appositi emulsionatori a bassa velocità di rotazione. NEW-CEL è costituito da un carbosimetilcellulosa ad alto grado di purezza appositamente ideata per l'uso enologico. Il suo grado di polimerizzazione (numero medio di unità glucosidiche per molecola) è ideale per rallentare le forze di avvicinamento dei cristalli. I vini, prima di essere trattati, devono essere stabilizzati dal punto di vista proteico e non devono presentare torbidità.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1	
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

SOUPLANE®

SOUPLANE è ideale per il miglioramento gustativo e la stabilizzazione colloidale dei vini fermi e frizzanti. Possiede attività stabilizzante verso le sostanze coloranti e la casse ferrica e rameica. Migliora la stabilità colloidale e tartarica dei vini così come le caratteristiche gustative attenuando la percezione dell'amaro e dell'astringenza. Esalta la morbidezza dei vini conferendo ai tannini carattere vellutato. SOUPLANE aumenta inoltre la sensazione di volume e concentrazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi
Vegetale



Inspiring innovation.

ENARTIS SRL - SOCIETÀ UNIPERSONALE - Via San Cassiano, 99 - 28069 San Martino di Trecate (NO)
tel. +39 0321 790300 - vino@enartis.it - www.enartis.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO							
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
21	EnartisFerm ES 123	Lieviti secchi							
21	EnartisFerm Q4	Lieviti secchi							
21	EnartisFerm Q CITRUS	Lieviti secchi							
22	EnartisFerm Q9	Lieviti secchi							
22	EnartisFerm Q7	Lieviti secchi							
22	EnartisFerm ES 488	Lieviti secchi							
23	EnartisFerm D20	Lieviti secchi							
23	EnartisFerm AMR-1	Lieviti secchi							
23	EnartisFerm PERLAGE BIO	Lieviti secchi							
24	EnartisFerm Q RHO	Lieviti secchi							
24	EnartisFerm Q TAU FD	Lieviti secchi							
24	NUTRIFERM AROM PLUS	Attiv./Nutr.							
25	NUTRIFERM ULTRA	Attiv./Nutr.							
25	NUTRIFERM ADVANCE	Attiv./Nutr.							
25	NUTRIFERM NO STOP	Attiv./Nutr.							
26	NUTRIFERM GRADUAL RELEASE	Attiv./Nutr.							
26	NUTRIFERM ML		Attiv./Nutr.						
26	EnartisPro AROM	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.							
27	EnartisPro R	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.							
27	SURLÌ ELEVAGE							Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.
27	SURLÌ VELVET						Liev. inattiv./ Deriv. di liev.		
28	EnartisML SILVER		Batteri lattici						
28	EnartisZym RS			Enzimi					
28	EnartisZym AROM MP			Enzimi					
29	EnartisZym COLOR PLUS	Enzimi				Enzimi			
29	EnartisZym EZFILTER				Enzimi				
29	EnartisStab MICRO M	Chitosano						Chitosano	Chitosano
30	EnartisStab MICRO							Chitosano	Chitosano
30	EnartisStab MICRO ZERO								Chitosano Tannini Stabilizz.

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO						
		Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
30	EnartisTan BLANC	Tannini						
31	EnartisTan AROM	Tannini						
31	EnartisTan ANTIBOTRYTIS	Tannini						
31	EnartisTan ROUGE	Tannini						
32	EnartisTan XC	Tannini						
32	EnartisTan V	Tannini						
32	EnartisTan E		Tannini				Tannini	Tannini
33	EnartisTan SLI		Tannini				Tannini	Tannini
33	HIDEKI		Tannini			Tannini	Tannini	Tannini
33	UNICO Range		Tannini			Tannini	Tannini	Tannini
34	PLANTIS L	Chiarificanti						
34	PLANTIS AF-Q	Chiarificanti						
34	PLANTIS PQ		Chiarificanti					
35	CLARIL OX	Chiarificanti						
35	CLARIL QY		Chiarificanti					
35	CLARIL RF		Chiarificanti					
36	CLARIL ZW		Chiarificanti					
36	CLARIL ZR		Chiarificanti					
36	CITROGUM PLUS			Stabilizzanti				
37	MAXIGUM PLUS				Stabilizzanti			
37	EnartisGreen GOMMA VEREK				Stabilizzanti			
37	EnartisStab CELLOGUM LV20			Stabilizzanti				
38	EnartisStab CLK+O			Stabilizzanti				
38	ENOCRISTAL Ca			Stabilizzanti				
38	ZENITH UNO			Stabilizzanti				
39	ZENITH WHITE NF			Stabilizzanti				
39	ZENITH COLOR			Stabilizzanti	Stabilizzanti			
39	ZENITH PERLAGE			Stabilizzanti				

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.

enartis

Inspiring innovation.

Enartis
Loves
the Planet

ZENITH

la gamma di stabilizzanti che evita la formazione di cristalli di bitartrato di potassio e la perdita di colore senza compromettere la qualità del vino!



STABILITÀ NEL TEMPO
ANCHE IN CONDIZIONI
DI STOCCAGGIO
NON OTTIMALI



IMPATTO
TRASCURABILE
SULL'INDICE
DI FILTRABILITÀ



OTTIMIZZA
IL PROCESSO
E RIDUCE
I COSTI



USATO IN TUTTO
IL MONDO
SU OGNI TIPOLOGIA
DI VINO

Con ZENITH riduci l'impronta ecologica durante la stabilizzazione:
limita il consumo energetico e di acqua potabile e contribuisce a una significativa riduzione delle emissioni di CO₂.



SEMPRE
UN PASSO AVANTI



EnartisFerm ES 123

EnartisFerm ES 123 è un blend di due lieviti (*S.cerevisiae*) specificamente selezionati per incrementare l'espressione varietale in vini bianchi giovani e di pronta beva. Contribuisce ad un profilo organolettico caratterizzato da note di frutta bianca, come pera e mela verde fresca e note floreali. Utilizzato anche in seconda fermentazione in metodo Charmat per un profilo aromatico più intenso, nel rispetto della varietà.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisFerm Q4

EnartisFerm Q4 è indicato nella produzione di vini bianchi complessi, caratterizzati da aromi tiolici vegetali (4 MMP), come bosso, uva spina, foglia di pomodoro, agrumi e ribes nero. La caratteristica principale di questo ceppo è che è omozigote per la versione completa e lunga del gene IRC7; questo gene codifica la sintesi di un enzima β -liasi, coinvolto in modo unico nella liberazione dei tioli legati alla cisteina.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisFerm Q CITRUS

EnartisFerm Q CITRUS è un lievito *S. cerevisiae* selezionato per la produzione di vini bianchi dotati di grande espressione aromatica e di intensi profumi. A basse temperature (10-13°C), produce un aroma fresco e complesso di agrumi (pompelmo), frutta tropicale (guava, frutto della passione, ananas), fiori (gelsomino, tiglio). A temperature più alte (16-20°C), si intensificano le note di frutta tropicale e frutta bianca (pesca, pera). Da utilizzare su vini bianchi con intense caratteristiche varietali, o per il miglioramento dell'espressione aromatica di vini ottenuti da uve neutre.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

EnartisFerm Q9

Dall'elevata produzione di esteri acetati ed alcoli superiori, EnartiFerm Q9 è caratterizzato da un'importante attività beta-glucosidasi ed è indicato per la produzione di vini bianchi e rosati dalle note di frutta fresca intensa. Inoltre, la bassa produzione di SO₂, acetaldeide ed acidità volatile contribuisce ad un profilo varietale pulito.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisFerm Q7

Saccharomyces cerevisiae selezionato da uve Primitivo, EnartisFerm Q7 è raccomandato per la produzione di vini prodotti in regioni calde, caratterizzati dall'elevato potenziale alcolico, 16,5 - 17%. Produce piacevoli aromi di frutta fresca che aiutano a mascherare e a rinfrescare le note di frutta surmatura e marmellata che spesso caratterizzano vini tipici di queste regioni. EnartisFerm Q7 può essere usato per la fermentazione sia di vini giovani come di vini destinati ad un affinamento medio-lungo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisFerm ES 488

Consigliato per uve non a completa maturazione, EnartisFerm ES 488 è ben conosciuto per esaltare le note tioliche nei vini rossi, enfatizzando freschezza al palato con aromi di viola e liquirizia, note minerali e frutti di bosco (ribes e mirtillo). La bassissima produzione di SO₂ garantisce inoltre grande pulizia fermentativa.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisFerm D20

Ceppo isolato da uve Cabernet Sauvignon presso Daou Vineyards, una delle cantine più prestigiose della Central Coast in California. EnartisFerm D20 è stato selezionato per la sua capacità di fermentare ad alte temperature e per la sua alcol tolleranza. Viene raccomandato per la vinificazione di varietà bordolesi e di rossi di grande struttura, intensamente colorati e di grande potenziale d'invecchiamento. A livello aromatico esprime il carattere varietale ed esalta le note di frutta nera, fiori e spezie, minimizzando le note erbacee. EnartisFerm D20 ha l'abilità di estrarre elevate quantità di polifenoli e favorire la stabilizzazione del colore.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisFerm AMR-1

Isolato su uve amarone della Valpolicella è adatto alla produzione di vini passiti e alle vendemmie tardive, dove aumenta la freschezza e contribuisce al profilo aromatico con note floreali (rosa), note fruttate di confettura nera (mirtillo, mora), miele. EnartisFerm AMR-1 è caratterizzato da un'elevata alcol tolleranza (17% v/v) ed è indicato per condurre fermentazioni in condizioni difficili quali alta concentrazione zuccherina, pH basso e basse temperature. Rilascia una grande quantità di polisaccaridi che migliorano il palato e la stabilità del colore. I risultati migliori si ottengono quando viene fatto fermentare a basse temperature (12-16°C).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisFerm PERLAGE BIO

Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus in forma liquida, selezionato per la presa di spuma, indicato anche per la fermentazione di vini fermi bianchi, rossi e rosati. Produce vini spumanti di grande finezza e pulizia olfattiva e garantisce fermentazioni regolari e complete anche in condizioni difficili.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
	Rosato	Vino frizzante	1

ammesso
in enologia  certificazione 



Inspiring innovation.

EnartisFerm Q RHO

EnartisFerm Q RHO è un *Saccharomyces uvarum* criofilo che si contraddistingue per l'elevata produzione di glicerolo, alcoli ed esteri acetati e per la capacità di aumentare l'acidità complessiva finale producendo acido succinico e malico. I vini fermentati con questo lievito sono caratterizzati da un'impressionante freschezza gustativa grazie all'acidificazione del tutto naturale di cui è capace, sensazioni sapido-minerali accompagnate da aromi floreali e stabili nel tempo che permettono di ottenere una maggior complessità aromatica.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisFerm Q TAU FD

Ceppo liofilizzato di *Torulaspora delbrueckii* selezionato dall'Università Politecnica delle Marche selezionato per l'elevata produzione di esteri che apportano intense note di frutta, aumento delle sensazioni gustative di volume e morbidezza, produzione di acidità volatile molto bassa. EnartisFerm Q TAU FD può essere usato come unico lievito nella fermentazione di vini con gradazione potenziale fino a 12% oppure in inoculo sequenziale con ceppi *S. cerevisiae*.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

NUTRIFERM AROM PLUS

Attivante di fermentazione organico di formulazione granulare ricco in aminoacidi ramificati che agiscono da precursori nella sintesi di aromi fermentativi. La sua aggiunta ad inizio fermentazione aumenta in modo evidente l'intensità e la complessità olfattiva del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

NUTRIFERM ULTRA

Grazie all'elevato contenuto di aminoacidi essenziali e altri fattori di crescita, vitamine e microelementi, NUTRIFERM ULTRA assicura una crescita ottimale del lievito apportando una biodisponibilità immediata. Questo nutriente organico di formulazione granulata stimola la sintesi proteica per la generazione di nuove cellule e permette di mantenere un buon metabolismo fermentativo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

NUTRIFERM ADVANCE

Attivante complesso a base di lievito inattivato, DAP e cellulosa formulato appositamente per apportare al lievito sostanze nutritive e fattori di sopravvivenza a 1/3 della fermentazione alcolica.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

NUTRIFERM NO STOP

Nutriente a base di lieviti inattivati ricchi in steroli e acidi grassi insaturi a lunga catena. Utilizzato a partire da metà fermentazione, aiuta a mantenere l'integrità della membrana cellulare del lievito e, di conseguenza, permette di prevenire o curare potenziali fermentazioni in arresto.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE è un attivante a base di ammonio fosfato bibasico, tannino di galla e tannino di quercia non tostata, contenuto in una speciale e innovativa busta a rilascio graduale. La busta resta ancorata nell'autoclave prima del suo riempimento, garantendo una corretta nutrizione azotata e un'adeguata pulizia olfattiva durante la presa di spuma con metodo Charmat.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
**Vegetale
Di sintesi**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	1

ammesso
in enologia 

NUTRIFERM ML

Attivante specifico per la fermentazione malolattica. La sua formulazione apporta polisaccaridi, amminoacidi, micronutrienti e vitamine, migliorando la sopravvivenza delle cellule batteriche al momento dell'inoculo e favorendo fermentazioni malolattiche più performanti e regolari.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FML

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

EnartisPro AROM

EnartisPro AROM è un derivato di lievito dall'elevata azione antiossidante. La sua aggiunta durante la fase pre fermentativa e fermentativa di vini bianchi e rosati permette di proteggere la componente aromatica e la frazione colorante, aumentando l'equilibrio e la freschezza finale dei vini. Consigliato nelle varietà aromatiche, ricche in tioli o composti aromatici particolarmente sensibili ai fenomeni ossidativi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisPro R

EnartisPro R è un lievito inattivo sviluppato per stabilizzare il colore nelle varietà a bacca rossa durante la fermentazione e in macerazione. Riduce il carattere erbaceo e l'astringenza, aumentando al contempo volume, morbidezza e rotondità. La sua aggiunta permette di esaltare le note fruttate e l'intensità aromatica nel rispetto della varietà.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

SURLÌ ELEVAGE

Lievito inattivo ad elevato contenuto in mannoproteine libere, SURLÌ ELEVAGE rilascia nel giro di sole 24-48 ore la totalità delle mannoproteine contenute, riproducendo gli effetti di un affinamento su fecce fini. I vini risultano più stabili, complessi e persistenti all'olfatto, più morbidi e voluminosi al palato.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

SURLÌ VELVET

SURLÌ VELVET è un coadiuvante a base di mannoproteine. Migliora la stabilità chimico-fisica del vino ed apportare maggiore complessità organolettica, grassezza e volume al palato. Nei vini rossi attenua l'astringenza. Completamente solubile e filtrabile, SURLÌ VELVET può essere utilizzato immediatamente prima della microfiltrazione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

EnartisML SILVER

Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni*, isolato nella regione di Sonoma, capace di avviare e completare la fermentazione malolattica in vini con elevato contenuto alcolico, basso pH ed elevato contenuto polifenolico. EnartisML SILVER produce un aroma pulito e fruttato ed è capace di ridurre le note vegetali che si ritrovano in alcuni vini. Raccomandato nella fermentazione malolattica di vini difficili: alcol tolleranza: >15% vol.; tolleranza al pH: 3,1.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisZym RS

Enzima liquido ricco di attività pectolitiche ed emicellulasiche, svolge un'intensa azione illimpidente in tempi molto rapidi. EnartisZym RS è stato creato per risolvere i problemi di chiarifica di mosti notoriamente difficili da pulire quali Moscato, Sauvignon Blanc, Durello, Catarratto, Garganega, Greco, Trebbiano, ecc. Molto efficace per la pulizia di mosti che, conseguentemente a trattamenti meccanici sull'uva e a temperature elevate durante la raccolta, risultano particolarmente ricchi in pectine. Nel caso di vini difficili da pulire, il trattamento con EnartisZym RS aiuta a migliorarne la chiarifica e la conseguente filtrabilità finale.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

EnartisZym AROM MP

EnartisZym AROM MP è un enzima microgranulato per la macerazione delle uve bianche. Le attività secondarie degradano profondamente le cellule della buccia provocando un'intensa solubilizzazione non solo dei precursori aromatici contenuti nel vacuolo ma anche di quelli legati alle strutture solide. I vini trattati con EnartisZym AROM MP presentano un profilo olfattivo caratterizzato da intensi aromi primari, grande complessità e persistenza.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

EnartisZym COLOR PLUS

Enzima microgranulato specifico per la macerazione delle uve rosse. Accelera ed intensifica l'estrazione delle sostanze polifenoliche, polisaccaridiche ed aromatiche contenute nelle bucce. L'attività proteasica secondaria, invece, degrada le proteine e ne diminuisce la capacità di precipitare tannini e materia colorante. Con EnartisZym COLOR PLUS, quindi, si ottengono vini più aromatici, strutturati e dal colore stabile.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

EnartisZym EZFILTER

Preparazione enzimatica liquida con attività pectolitica e attività betaglucanasi. EnartisZym EZFILTER migliora la chiarifica e la filtrabilità dei vini grazie alla sua capacità di idrolizzare pectine e polisaccaridi provenienti sia dall'uva sia da patogeni come la botrite. Può essere usato anche per accelerare l'estrazione di mannoproteine.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

EnartisStab MICRO M

Preparato a base di chitosano attivato per un controllo completo delle contaminazioni microbiche: limitare la proliferazione di *Brettanomyces*, lieviti non-*Saccharomyces*, batteri lattici e acetici in mosto e vino, ritardare e prevenire la fermentazione malolattica; è un valido aiuto anche per detossificare il mosto in caso di arresti fermentativi.


ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

EnartisStab MICRO

Chitosano attivato specifico per il controllo di *Brettanomyces*. Il chitosano attivato presenta una superficie ed una capacità di interagire con i microrganismi superiore al chitosano standard. La sua azione permette di prevenire la formazione di composti di origine microbiologica che possono diminuire la qualità organolettica del vino. Per eliminare e ridurre gli odori legati alla formazione di fenoli volatili, si consiglia di utilizzarlo in sinergia con FENOL FREE.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisStab MICRO ZERO

Nuova formulazione a base di chitosano attivato, acido fumarico ed una specifica miscela di tannini. EnartisStab MICRO ZERO controlla efficacemente lo sviluppo di batteri lattici per un controllo mirato della fermentazione malolattica nei vini bianchi, rosati e nelle basi spumante.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante
			1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano
Tannini
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

EnartisTan BLANC

Tannino gallico ad elevata attività antiossidante, rafforza l'azione protettiva dell'anidride solforosa sia nel mosto che nel vino. È molto efficace già a basse dosi e non modifica le caratteristiche aromatiche del vino. Grazie al suo colore chiaro, è particolarmente adatto all'utilizzo nei vini bianchi e rosati dove può essere adoperato come chiarificante, per prevenire casse ferrica e casse rameosa grazie anche alla sua capacità di chelare i metalli. Utilizzato durante tutto il processo di vinificazione EnartisTan BLANC può essere usato per rafforzare l'azione batteriostatica e antiossidante dell'anidride solforosa e per prevenire la comparsa di note di ridotto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EnartisTan AROM

EnartisTan AROM è un preparato a base di tannini e lievito autolisato appositamente formulato per il trattamento di mosti bianchi e rosati. La frazione tannica, costituita da tannini idrolizzabili ad elevato peso molecolare, è particolarmente reattiva con le proteine dell'uva e contribuisce alla stabilizzazione proteica del futuro vino. Gli aminoacidi ad azione antiossidante contenuti nel lievito, invece, proteggono aromi e colore. Preserva l'espressione aromatica delle varietà tioliche, mantenendo così i vini freschi e giovani più a lungo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisTan ANTIBOTRYTIS

Tannino estremamente efficace nel limitare l'ossidazione e l'attività della laccasi in uve affette da *Botrytis cinerea*. L'elevata azione antiossidante, in sinergia anche a quella della solforosa, permette di preservare le caratteristiche di mosti affetti da questo fungo, riducendo significativamente la perdita aromatica e della materia colorante.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisTan ROUGE

Miscela di tannino condensato, tannino di castagno e tannino di tara. EnartisTan ROUGE è studiato appositamente per favorire la stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati. Utilizzato in combinazione con chiarificanti proteici svolge una buona azione illimpidente, preservando la struttura dei vini. La sua forma in granuli ne facilita la dispersione sia in acqua che vino e previene la formazione di polveri fastidiose per l'operatore di cantina.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

EnartisTan XC

EnartisTan XC è un preparato ricco in tannini monocatechinici ed ellagici, studiato per aumentare la stabilità del colore in vini rossi giovani e rosati. Utilizzato nelle prime fasi della fermentazione alcolica, favorisce la stabilizzazione degli antociani per copigmentazione. La sostanza colorante risulta così meno sensibile all'ossidazione, più solubile e disponibile per reazioni di condensazione con i tannini presenti nell'uva.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EnartisTan V

EnartisTan V è un tannino estratto da vinaccioli di uva bianca non fermentata da utilizzare nelle prime fasi della vinificazione delle uve rosse. Ricco di monocatechine e oligomeri a basso peso molecolare efficaci nella condensazione con gli antociani, favorisce la stabilizzazione a lungo termine del colore, aumenta la struttura morbida del vino, diminuisce la nota erbacea, aumenta il potenziale d'invecchiamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EnartisTan E

Tannino condensato estratto da vinaccioli di uva bianca non fermentata. Ottenuto attraverso un processo di estrazione e purificazione che consente di ottenere una altissima concentrazione di proantocianidine a basso peso molecolare. L'utilizzo di EnartisTan E è raccomandato nelle prime fasi della vinificazione e durante la microossigenazione dei vini rossi, dove favorisce la formazione di complessi antociani-tannini stabili nel tempo e contribuisce all'eliminazione delle proteine instabili. Per la sua costituzione quindi aiuta ad ottenere pulizia olfattiva esaltando allo stesso tempo le note varietali dei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EnartisTan SLI

Tannino estratto da legno di quercia americana non tostato, EnartisTan SLI si contraddistingue per la sua efficacia antiossidante dovuta alla capacità di chelare i metalli coinvolti nel processo di ossidazione, bloccare i radicali liberi e stabilizzare il potenziale redox del vino. Usato all'imbottigliamento e in tutte le operazioni di cantina che comportano l'assorbimento di ossigeno, funge da antiossidante naturale alternativo all'anidride solforosa. I vini trattati con EnartisTan SLI sono meno sensibili all'imbrunimento, conservano una maggiore freschezza aromatica e risultano più longevi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

HIDEKI

HIDEKI è un tannino composto dalle frazioni molecolari ottenute per selezione e purificazione dei tannini gallici, ellagici e condensati più efficaci per azione antiossidante e batteriostatica. È destinato ad essere utilizzato nella preparazione del vino per l'imbottigliamento come sostituto naturale e privo di allergeni della SO₂, per proteggere il vino dall'ossidazione e per prevenire alterazioni causate da microrganismi indesiderati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

UNICO Range

La gamma UNICO è composta da tre tannini condensati ottenuti con una specifica tecnica innovativa che utilizza basse temperature e basse pressioni di estrazione. Questo processo permette di mantenere intatte le caratteristiche della materia prima. Nel dettaglio UNICO #1 è estratto da legno di quercia torrefatto, UNICO #2 da specie a bacca rossa e UNICO #3 da specie esotiche. La loro unicità garantisce efficacia anche a bassi dosaggi, rispettando così le caratteristiche del vino di partenza.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica vino
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

PLANTIS L

PLANTIS L è un nuovo chiarificante in forma liquida a base di proteina di pisello messo a punto specificamente per ottimizzare il processo di flottazione. PLANTIS L è ottenuto mediante un processo unico e specifico così da migliorare le performance durante la chiarifica. È indicato per ottenere vini puliti e fecce molto compatte in tempi brevi, valorizzando al contempo il profilo organolettico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

PLANTIS AF-Q

PLANTIS AF-Q è un chiarificante di nuova generazione, a base di proteina di pisello e chitosano attivato. Assicura un buon illimpidimento in chiarifica formando fecce compatte e poco voluminose. Molto efficace nel rimuovere i metalli catalizzatori dell'ossidazione e i polifenoli a basso peso molecolare, migliora così la resistenza del vino all'ossidazione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PLANTIS PQ

PLANTIS PQ è un chiarificante a base di proteina di patata e chitosano attivato. Utilizzato principalmente nei vini rossi riduce la secchezza e l'astringenza, senza modificarne l'equilibrio e la struttura.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1 Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1 Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

CLARIL OX

Nuovo chiarificante selettivo per l'eliminazione dei composti potenzialmente ossidabili alternativo al PVPP. La sua speciale composizione a base di proteine vegetali, chitosano e bentonite gli consente di svolgere un'azione multifunzionale nel prevenire l'invecchiamento del vino grazie all'efficacia nella rimozione selettiva di composti coinvolti nelle reazioni di ossidazioni, rispettando le qualità organolettiche del vino finale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

CLARIL QY

Chiarificante di origine vegetale a base di lievito inattivato e chitosano. Usato nei vini rossi in affinamento, riduce l'astringenza, l'amaro, la sensazione di secchezza ed elimina il colore instabile. Nei vini bianchi, migliora la limpidezza e l'equilibrio gustativo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

CLARIL RF

Chiarificante selettivo creato per ridurre il contenuto di riboflavina nei vini bianchi e rosati e prevenire la comparsa del gusto luce. Usato nella chiarifica di vini e in presa di spuma, CLARIL RF riduce drasticamente il contenuto di riboflavina, migliora il profilo organolettico e non modifica il potenziale di ossidoriduzione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

CLARIL ZW

CLARIL ZW è un chiarificante di origine vegetale privo di allergeni per la chiarifica dei vini bianchi e rosati prima della stabilizzazione con ZENITH. È una miscela composta da proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite sodica. Elimina le proteine e i colloidali instabili.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

CLARIL ZR

CLARIL ZR è un chiarificante di origine vegetale e privo di allergeni per la chiarifica dei vini rossi prima della stabilizzazione con ZENITH. È una miscela composta da proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite. Migliora la limpidezza, la filtrabilità del vino ed elimina la materia colorante instabile.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

CITROGUM PLUS

Soluzione liquida, a base di Gomma arabica Seyal-idrolizzata e mannoproteine. Molto efficace per la stabilizzazione tartarica e colloidale di ogni tipologia di vino. L'azione sinergica della gomma arabica con le mannoproteine migliora l'equilibrio gustativo del vino, attenuando l'amaro e l'astringenza ed incrementando la sensazione di dolcezza e volume. Nei vini spumanti e frizzante migliora la qualità del perlage.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante
				1

ammesso
in enologia 

MAXIGUM PLUS

MAXIGUM PLUS è uno stabilizzante prodotto a partire da selezionata Acacia Verek. MAXIGUM PLUS è facilmente filtrabile e quindi utilizzabile prima della filtrazione finale. Le mannoproteine contenute in MAXIGUM PLUS, grazie alla loro capacità di interagire con le sostanze polifenoliche e aromatiche, potenziano l'effetto stabilizzante della gomma arabica migliorando la qualità organolettica generale del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante
			2

ammesso
in enologia

EnartisGreen GOMMA VEREK

Gomma arabica Verek certificata biologica. EnartisGreen GOMMA VEREK è prodotta con un semplice processo di solubilizzazione e filtrazione, finalizzato ad eliminare le impurità grossolane presenti nella materia prima e a mantenere pressoché intatte le dimensioni e la struttura nativa della gomma. Il risultato finale è una gomma estremamente efficace nel prevenire la precipitazione della materia colorante nei vini rossi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia certificazione

EnartisStab CELLOGUM LV20

Soluzione acquosa al 20% di carbossimetilcellulosa (CMC) sodica a bassa viscosità. Impiegata per inibire la precipitazione di cristalli di bitartrato di potassio. La sua elevata concentrazione, velocità d'azione, bassa viscosità la rendono la soluzione vincente prima della filtrazione finale su vini bianchi, rosati e spumanti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	



Inspiring innovation.

EnartisStab CLK+O

EnartisStab CLK+O è un coadiuvante enologico specifico per la stabilizzazione tartarica. La formulazione a base di mannoproteine ad alta carica negativa inibisce la formazione e crescita dei cristalli di tartrato di potassio, prevenendone così la precipitazione in bottiglia. EnartisStab CLK+O è completamente solubile e può essere utilizzato prima dell'imbottigliamento su vino chiarificato e perfettamente limpido.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ENOCRISTAL Ca

ENOCRISTAL Ca è tartrato di calcio micronizzato selezionato per la stabilizzazione del calcio nel vino. Grazie alle dimensioni ridotte dei suoi granuli, innesca la formazione di cristalli di tartrato di calcio e promuove il processo di stabilizzazione del calcio.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ZENITH UNO

Soluzione di poliaspartato di potassio e anidride solforosa. ZENITH UNO è un coadiuvante efficace e rapido nell'inibire la precipitazione di bitartrato di potassio e al contempo facile da utilizzare. Assicura una stabilità duratura anche in vini con alti livelli di instabilità tartarica. Per questo può facilmente sostituirsi alla stabilizzazione a freddo o con altri trattamenti fisici. Organoletticamente neutro, non modifica la filtrabilità del vino. L'uso di colloidali stabilizzanti permette di abbassare drasticamente i consumi energetici e l'impatto ambientale del processo, rendendone più semplice la sua gestione. ZENITH rappresenta l'apice di questa tecnica.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ZENITH WHITE NF

ZENITH WHITE NF è un coadiuvante per la stabilizzazione del bitartrato di potassio, efficace, rapido e facile da usare. La sua formulazione è stata studiata allo scopo di ottenere uno stabilizzante che sia in grado di gestire livelli di instabilità tartarica importanti, efficace nel tempo e migliorativo della qualità del vino apportando una migliore percezione gustativa, morbidezza e freschezza. ZENITH WHITE NF può anche essere utilizzato in stabilizzazione in linea con pompa dosatrice. L'uso di colloidali stabilizzanti permette di abbassare drasticamente i consumi energetici e l'impatto ambientale del processo, rendendone più semplice la sua gestione. La gamma ZENITH rappresenta l'apice di questa tecnica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ZENITH COLOR

ZENITH COLOR è un coadiuvante per la stabilizzazione dei vini rossi efficace, rapido e facile da usare, a base di poliaspartato di potassio A-5D K/SD e gomma arabica. È efficace sia per la stabilizzazione tartarica che della frazione colorante instabile. Lo speciale processo produttivo della gomma verek rende il prodotto completamente filtrabile e rispettoso della qualità del vino. L'uso di colloidali stabilizzanti permette di abbassare drasticamente i consumi energetici e l'impatto ambientale del processo, rendendone più semplice la sua gestione. La gamma ZENITH rappresenta l'apice di questa tecnica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ZENITH PERLAGE

Soluzione a base di poliaspartato di potassio A 5D K/SD (KPA) e mannoproteine per la stabilizzazione tartarica di vini spumanti e frizzanti. ZENITH PERLAGE rappresenta una soluzione rapida, efficace e facile da usare; non reagisce con l'adjuvant de remuage o con le proteine del lievito per cui mantiene intatta la sua efficacia durante la presa di spuma e non comporta problemi di chiarifica al remuage. La frazione mannoproteica aiuta a preservare il perlage nel tempo, ed è utilizzabile con diversi metodi di spumantizzazione. L'uso di colloidali stabilizzanti permette di abbassare drasticamente i consumi energetici e l'impatto ambientale del processo, rendendone più semplice la sua gestione. ZENITH rappresenta l'apice di questa tecnica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
	Rosato	Vino frizzante	3

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

EXPERTI Srl - Via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (VR)
 tel. +39 045 7675023 fax +39 045 7675380 - experti@experti.it - www.experti.it

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO						
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica	Chiarifica mosto	Stabilizzazione tartarica	Stabilizzazione proteica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
43	AWRI ROSA	Lieviti secchi						
43	ExperTi Record	Lieviti secchi						
43	Maurivin AWRI 796	Lieviti secchi						
44	Maurivin Elegance	Lieviti secchi						
44	Maurivin Platinum	Lieviti secchi						
44	Maurivin POP!	Lieviti secchi						
45	Maurivin UOA Maxithiol	Lieviti secchi						
45	Fermstyle FineRed	Attiv./ Nutr.						
45	Fermstyle Velvet	Attiv./ Nutr.						
46	Provital Blooming	Attiv./ Nutr.						
46	Provital Cure	Attiv./ Nutr.						
46	Provital Energy	Attiv./ Nutr.						
47	Provital Fruity	Attiv./ Nutr.						
47	Provital Thiol	Attiv./ Nutr.						
47	Provital Yeast	Attiv./ Nutr.						
48	MP Aroma						Lieviti inattivati Derivati di lievito	Lieviti inattivati Derivati di lievito
48	MP Colore						Lieviti inattivati Derivati di lievito	Lieviti inattivati Derivati di lievito
48	MP Pure EXP				Lieviti inattivati Derivati di lievito	Lieviti inattivati Derivati di lievito		Lieviti inattivati Derivati di lievito
49	Expert Oeni		Batteri lattici					

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Fermentazione alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizzazione tartarica	Stabilizzazione proteica	Stabilizzazione fenolica	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
49	Expertan Fruit								Tannini	Tannini
49	Expertan Kaori							Tannini		Tannini
50	Expertan O:FF							Tannini	Tannini	Tannini
50	Expertan Perfect								Tannini	Tannini
50	Expertan Pink Berry							Tannini		Tannini
51	Expertan Puro	Tannini							Tannini	Tannini
51	Fixtan Color						Tannini		Tannini	Tannini
51	Fixtan SV						Tannini		Tannini	Tannini
52	Fixtan White						Tannini		Tannini	Tannini
52	Rovertan								Tannini	Tannini
52	Rovertan Dolce								Tannini	Tannini
53	Rovertan Plus								Tannini	Tannini
53	Rovertan Toast								Tannini	Tannini
53	Rovertan Supremo								Tannini	Tannini
54	Clarify CT		Chiarificanti	Chiarificanti						
54	Clarify Bisy		Chiarificanti	Chiarificanti						
54	Clarify PDT		Chiarificanti	Chiarificanti						
55	Clarify Fitopure			Chiarificanti						
55	Freewine Red Fresh				Stabilizzanti	Stabilizzanti				
55	Freewine White Fresh				Stabilizzanti			Stabilizzanti		
56	Kito Pure		Stabilizzanti	Stabilizzanti					Stabilizzanti	Stabilizzanti

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.



Ispirati dall'
eccellenza e dall'
innovazione

La gamma Maurivin propone agli enologi un **profilo di fermentazione regolare ed affidabile** e la creazione di qualità aromatiche e gustative delle **“tipologie dei vini del Nuovo Mondo”**, sempre più apprezzate a livello mondiale.



“ I nostri lieviti e nutrienti per la fermentazione sono rinomati per l'alta qualità, la purezza e le prestazioni ”

- ✓ Sapori fruttati decisi
- ✓ Vini più corposi
- ✓ Affidabilità del lievito garantita
- ✓ Gamma completa
- ✓ Risultati affidabili di alta qualità
- ✓ Soluzioni di fermentazione innovative

Scopri la nostra gamma di prodotti:
www.abbiotek.com

 **AB Biotek**
PARTNERS IN FERMENTATION™

A business division of AB MAURI

EXPERTI
ENOLOGIA, TECNOLOGIA E INNOVAZIONE

Experti Srl
Via Colomba, 14
37030 - Colognola ai Colli (VR)
Italy
t: +39 045 767 5023
e: expertis@expertis.it
www.expertis.it

AWRI Rosa

AWRI Rosa è stato selezionato per la sua naturale capacità di produrre livelli elevati di alcol 2-feniletilico e 2-feniletile acetato in tutti i tipi di vino. Questi composti sono ben noti per i loro aromi floreali e ai petali di rosa e sono presenti in concentrazioni elevate nei vini finiti realizzati con questo lievito.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ExperTi RECORD

Lievito indicato per la fermentazione di vini rossi corposi e strutturati, in quanto è un ceppo resistente ad elevate gradazioni alcoliche. Consente di ottenere una fermentazione pulita e regolare anche a temperature elevate. Esalta il carattere intenso e fruttato ed è indicato soprattutto per la fermentazione di mosti su uve appassite e per la ripresa di arresti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Maurivin AWRI 796

Privilegia la rotondità e l'eleganza dei vini rossi e bianchi strutturati esaltando il carattere fruttato.

Non contiene l'emulsionante E491, lievito adatto ai vini vegani.

Elevata produzione di glicerolo.

Media richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Maurivin ELEGANCE

Ottimo fermentatore per vini bianchi di forte carattere varietale. Ricco di attività beta-glucosidasi che consente la rivelazione di aromi varietali, consigliabile su varietà ricche in terpeni. Può fermentare a basse temperature (10°C). Ceppo fruttosifilo, che consente la ripresa di fermentazione a seguito di arresti. Media richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	3
		Rosato	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Maurivin PLATINUM

Unico ceppo di lievito al mondo che non produce Idrogeno Solforato (H₂S). Impedisce la formazione di H₂S anche nei mosti carenti di APA, valorizzando il patrimonio aromatico varietale. Adatto a vini con particolare attitudine alla riduzione. Bassa produzione di anidride solforosa. Bassa richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Maurivin POP!

Lievito varietale particolarmente indicato sia per l'elaborazione di basi spumante che per la presa di spuma. Ceppo robusto con breve fase di latenza e bassa richiesta azotata. Può fermentare a basse temperature (9°C).

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Maurivin UOA MAXITHIOL

Ceppo di lievito per la produzione di vini bianchi particolarmente aromatici ispirati allo stile neozelandese. Media richiesta azotata, produce elevate qualità di tioli volatili ed esteri fruttati esaltando aromi tipici come il frutto della passione, pompelmo, frutta tropicale e ribes nero.

Ceppo POF Negativo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Fermstyle Fine Red

Nutriente particolarmente dotato di amminoacidi specifici e precursori aromatici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico tipico dei grandi vini rossi. Arricchisce il mosto in fattori di sopravvivenza quali acidi insaturi e steroli. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Fermstyle Velvet

Nutriente particolarmente dotato di amminoacidi specifici e precursori aromatici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "fruttato morbido". Arricchisce il mosto in fattori di sopravvivenza quali acidi grassi insaturi e steroli. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL BLOOMING

Nutriente 100% organico, ad alto contenuto di amminoacidi naturali che supporta la fermentazione alcolica per ottenere vini con profumi fruttati e floreali.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1
		Vino frizzante	1

ammesso
in enologia 

PROVITAL CURE

Integratore organico, specifico per la cura e la prevenzione degli arresti di fermentazione. Apporta fattori di sopravvivenza: acidi grassi insaturi a lunga catena e steroli. Da aggiungere durante la fermentazione per l'azione adsorbente verso tossine esogene (residui di fitofarmaci o tossine batteriche) o prodotte dal lievito durante la fermentazione. Previene arresti fermentativi. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL ENERGY

Nutriente e integratore per la preparazione del piede di fermentazione e per le prime fasi della fermentazione alcolica. Stimola la moltiplicazione cellulare, garantisce una notevole ricchezza in azoto organico e amminoacidi precursori di amora. Assorbe tossine esogene o prodotte in fermentazione dal lievito stesso. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL FRUITY

PROVITAL FRUITY è un attivante ricco in fattori di sopravvivenza (acidi grassi insaturi e steroli) e contribuisce alla naturale produzione di aromi fruttati, sia nei vini bianchi che nei vini rossi, aumentando la complessità del profilo aromatico del vitigno d'origine ricercato.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL THIOL

Puro autolisato di lievito, molto concentrato in aminoacidi precursori di aromi tiolici. Attivante per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito. Contribuisce ad esaltare i tioli volatili e gli esteri fruttati. Molto efficace nel dare resistenza e vitalità ai lieviti durante la fermentazione. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

PROVITAL YEAST

Puro autolisato di lievito, per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito. Composizione equilibrata ad alta concentrazione in aminoacidi liberi, fattori di sopravvivenza e microelementi. Molto efficace anche nelle condizioni di fermentazione estreme: alta gradazione alcolica, iperriduzione, fermentazioni a basse temperature e presa di spuma. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

MP AROMA

Arricchisce il mosto in polisaccaridi parietali, aminoacidi precursori di aroma, metaboliti riduttori del lievito come il glutatone naturale, capace di bloccare reazioni ossidative in modo stabile.

Contribuisce al volume e aumenta il potenziale antiossidativo del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

MP COLORE

Libera velocemente mannoproteine che contribuiscono alla protezione della materia colorante. Migliora le sensazioni di rotondità e di volume alla degustazione, indicato per la MPF.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

MP PURE EXP

Mannoproteine pure estratte dalla parete cellulare del lievito. Migliora l'azione antiossidante e ha un'effetto positivo sulla stabilità tartarica e proteica. Evidenzia inoltre un retrogusto più positivo e persistente, garantendo freschezza e corposità.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

EXPERTI OENI

Selezioni di *Oenococcus Oeni* per lo svolgimento sicuro della fermentazione malo-lattica anche in vini ad elevato grado alcolico o con pH basso.

In gamma anche

- KIT CO-IN per la fermentazione di vini bianchi e rossi con coinoculo di lieviti e batteri

- KIT MALOLATTICA con inoculo di batteri e attivante specifico

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EXPERTAN FRUIT

Tannino esaltatore di aromi fruttati, rispetta le caratteristiche varietali, esalta la freschezza aromatica.

Attenua le note erbacee e arricchisce il bouquet in aromi fruttati. Ha un elevato potere antiossidante. Valorizza la rotondità, il volume e la finezza gustativa.

Migliora la stabilità del colore.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EXPERTAN KAORI

EXPERTAN KAORI è una miscela complessa di tannini ad elevata capacità antiossidante idonea ad essere utilizzata nelle ultime fasi dell'affinamento e in pre-imbottigliamento dei vini. Indicata particolarmente per i vini bianchi in quanto è capace di indurre una catena redox in grado di disattivare ogni tipo di radicale libero presente nel vino. Per questo motivo contribuisce a migliorare la freschezza mettendo in risalto le note agrumate del proprio vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Expertan O₂FF

Tannino di nuova e moderna concezione composto dalle frazioni molecolari ottenute per selezione e purificazione dei tannini procianidinici, gallici ed ellagici più efficaci per azione antiossidante e microbiostatica. È stato studiato per ottenere il più efficace risultato possibile come potere antiossidante e antiradicalico.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EXPERTAN PERFECT

Tannino estratto da legno di quercia tostata a fuoco. Esalta il volume, l'eleganza e la dolcezza, rafforzando la struttura tannica del vino senza indurirla. Riduce notevolmente le note vegetali.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EXPERTAN PINK BERRY

EXPERTAN PINK BERRY è una miscela complessa di tannini ad elevata capacità antiossidante idonea ad essere utilizzata nelle ultime fasi dell'affinamento e in pre-imbottigliamento dei vini. Indicata particolarmente per i vini rosati e rossi giovani perchè contribuisce a migliorare la freschezza e a proteggere l'aromaticità esaltando le note fruttate a bacca rossa. Non aumenta la tannicità in bocca, migliora la rotondità, il volume e l'equilibrio complessivo del vino. L'elevato potere antiossidante e anti ossidativo favorisce la longevità del vino in bottiglia.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

EXPERTAN PURO

Miscela di tannini proutocianidici di qualità.

Intensifica il quadro aromatico del vino sia al naso che in bocca, esalta la freschezza apportando piacevoli note balsamiche. Contribuisce alla stabilità del colore, ha un'ottima azione antiossidante e migliora l'equilibrio aromatico. Protegge dalle ossidazioni e contribuisce a controllare i rischi ossidoriduttivi, prolungando la shelf-life dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FIXTAN COLOR

Tannino liquido a base di castagno, ad elevata azione antiossidante e stabilizzante della frazione polifenolica.

In pigiatura e macerazione protegge i colori da fenomeni di ossidazione chimica e enzimatica.

Permette di ottenere vini più strutturati e con una maggiore intensità colorante, stabile nel tempo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FIXTAN SV

L'uso del tannino è indicato in svinatura, abbinato alla microossigenazione favorisce la protezione e la stabilizzazione del colore, il miglioramento della struttura, del volume e la protezione dalle ossidazioni.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FIXTAN WHITE

Grazie al suo elevato potere antiossidante, agisce efficacemente nei mosti sulla protezione all'imbrunimento.

Aggiunto durante la pressatura e in fermentazione, preserva freschezza dagli aromi varietali, fruttati e floreali del mosto. Agisce anche come sequestrante dei metalli responsabili di ossidazioni indesiderate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN

Puro tannino di rovere francese, sottoposto a leggera tostatura. Migliora notevolmente l'armonia, la struttura e il "bouquet" dei vini rossi durante affinamenti prolungati, specie se in legno. Indicato anche per vini bianchi. Regola lo stato ossido-riduttivo dei vini e contrasta le note di riduzione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN DOLCE

Tannino liquido estratto da rovere americano tostato a fuoco. Conferisce al vino struttura tannica dolce e rotonda, stabilizza il vino e ne esalta la struttura aromatica.

Agisce come regolatore del potenziale redox del vino e stabilizza il colore con la formazione di ponti etanale con gli antociani. Previene la riduzione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN PLUS

Tannino estratto da rovere francese di tostatura prolungata con il metodo "gentile". Il complesso profilo aromatico, nei vini rossi e bianchi, esalta gradevoli note vanigliate, di cacao e liquirizia, aumentando inoltre la struttura grazie all'apporto di polisaccaridi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN TOAST

Tannino di rovere francese, sottoposto a media tostatura. Conferisce complessità gustativa ed aromatica a vini bianchi e rossi. Aggiunto in affinamento e in pre-imbottigliamento esalta note speziate e tostate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN SUPREMO

Tannino estratto dal cuore del legno di quercia americana tostato a fuoco. Particolarmente indicato per far esaltare sia le note dolci (cacao, cioccolato, vaniglia, caramello) che quelle speziate (cannella e liquirizia). Rafforza la struttura tannica del vino migliorandone volume e rotondità, esalta l'equilibrio e l'eleganza in bocca. È indicato inoltre per eliminare o coprire eventuali note vegetali.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

CLARIFY CT

Coadiuvante specifico per chiarifica e stabilizzazione dei vini rossi e rosati. Agisce con effetto assorbente verso numerose molecole responsabili di difetti olfattivi. Riduce i sentori amari in bocca. Migliora la stabilità proteica e la filtrabilità, creando un sedimento compatto. Non apporta allergeni al vino trattato.

I chiarificanti naturali della gamma CLARIFY sono prodotti innovativi a base di proteine di pisello e di patata, totalmente naturali e privi di allergeni che ampliano inoltre la proposta di prodotti Freewine® per la produzione di vini a basso contenuto di solfiti ed allergeni. La gamma CLARIFY rappresenta un'ottima alternativa ai chiarificanti allergenici per mosto e vino utilizzati fino ad oggi: la caseina e l'albumina in primis.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

CLARIFY BISY

Pure proteine di pisello con azione chiarificante e illimpedente sia per i vini bianchi che per i rossi.

Elevata solubilità senza formazione di schiuma e ottimo compattamento della feccia. Migliora l'equilibrio in bocca riducendo l'astringenza apportando freschezza e pulizia aromatica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

CLARIFY PDT

Pure proteine di patata ad alto peso molecolare che permettono una sedimentazione più veloce e compatta. Chiarificante con elevata azione stabilizzante sul colore. Esalta l'eleganza e attenua le sensazioni amare. Consigliato per la chiarifica di mosti e vini bianchi e rosati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

CLARIFY FITOPURE

Chiarificante complesso a base di proteine vegetali. Elevata azione chiarificante su vini bianchi, rossi e rosati. Stabilizza il colore eliminando i composti fenolici ossidati e ossidabili, migliorando la filtrabilità con azione detannizzante. Adatto alle chiarifiche più impegnative dove è richiesto un elevato dosaggio che permetta una sedimentazione rapida e compatta.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

Freewine RED FRESH

Antiossidante pre-imbottigliamento per vini rossi e rosati. Prodotto antiossidante e antiradicale. Agisce sul potenziale di ossidoriduzione provocandone un immediato abbassamento grazie alla presenza di polifenoli reattivi ad elevato potere ORAC. Garantisce longevità al vino e la persistenza aromatica. Prodotto studiato per la protezione dei vini rossi dall'ossigeno in assenza di anidride solforosa.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Freewine WHITE FRESH

Antiossidante pre-imbottigliamento per vini bianchi. Prodotto antiossidante e antiradicale a basso impatto sensoriale. Studiato per l'aggiunta in pre-imbottigliamento di vini a basso contenuto di solfiti per contribuire alla conservabilità e longevità del prodotto. Preserva la freschezza e l'intensità degli aromi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Kito Pure

Prodotto a base di chitosano da *Aspergillus niger* per la protezione dei vini dai rischi microbiologici. La sua efficacia contro i lieviti del genere *Brettanomyces* è stata riconosciuta e comprovata da numerosi lavori scientifici.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

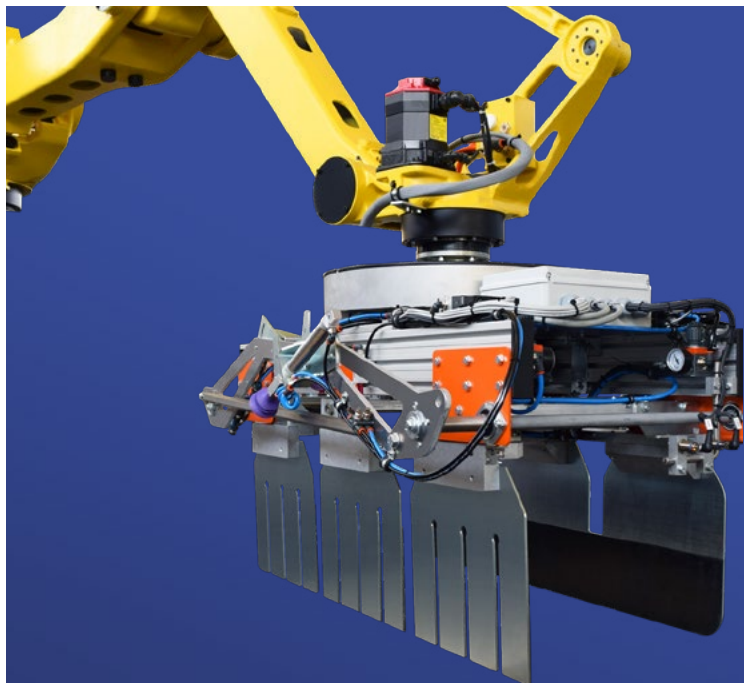
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia





**LA TUA TRADIZIONE,
LA TUA QUALITÀ,
LA NOSTRA INNOVAZIONE.**

Soluzioni per inizio e fine linea

Linee complete “chiavi in mano”

Industria 4.0

Supervisione AI

Felegara (PR) Italy | Tel. +39 0525431199
info@fipal.it | www.fipal.it



FIPAL[®]



**BIOTECNOLOGIE
SERVIZI E CONSULENZE
PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA**

Ferrari Srl - Via dei Castagni, 10/A-B - 37141 Verona
tel. +39 045 520254 fax +39 045 8400821 - info@ferrari-srl.it - www.ferrari-srl.it

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO						
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica	Chiarifica mosto	Stabilizzazione fenolica	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
60	LIEVITO FR-GL5	Lieviti secchi						
60	LIEVITO FR-SN6	Lieviti secchi						
60	LIEVITO FR-P.D.M.	Lieviti secchi						
61	LIEVITO FR-R.S.8	Lieviti secchi						
61	LIEVITO FR-WP	Lieviti secchi						
61	LIEVITO FR-2	Lieviti secchi						
62	LIEVITO FR-B	Lieviti secchi						
62	FR-TOP	Attivatori/Nutrienti						
62	FR-PLUS	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati / Derivati di lievito						
63	FR-SCORZE	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati / Derivati di lievito					Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati / Derivati di lievito
63	FR-MAN 102						Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito
63	VIACELL OX14		Batteri lattici					
64	CYTOLASE M102			Enzimi				
64	CYTOLASE M103			Enzimi				
64	CYTOLASE PCL5W			Enzimi	Enzimi			
65	CYTOLTAN C			Tannini	Tannini			
65	CYTOLTAN G			Tannini		Tannini		
65	CYTOLTAN QBA				Tannini			
66	CYTOLTAN QBR				Tannini			
66	CYTOLTAN QB				Tannini			
66	CYTOLTAN QC						Tannini	Tannini
67	CYTOLTAN Q				Tannini		Tannini	Tannini
67	CYTOLTAN R						Tannini	Tannini
67	CYTOLTAN M					Tannini	Tannini	Tannini
68	CYTOLTAN V					Tannini	Tannini	Tannini

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.



Prevenire e risolvere i problemi
è migliorare la qualità.

Trasformare una sostanza di
base in quella del desiderio...



...è nel nostro **DNA**

Con Voi **da oltre 30 anni.**

Biotechnologie
Servizi e consulenze per l'industria enologica

Via Dei Castagni, 10 A/B - 37141 Verona - tel. +39 045 520254 - fax +39 045 8400821 e-mail: info@ferrari-srl.it

www.ferrari-srl.it



LIEVITO FR-GL5

FR-GL5 è un ceppo di lievito selezionato per le spiccate caratteristiche fermentative e la capacità di adattarsi a tutte le condizioni, anche le più estreme. FR-GL5 intensifica le caratteristiche varietali e contribuisce a produrre vini pregiati tipici del loro terroir. È particolarmente indicato per esaltare le caratteristiche aromatiche nelle uve ricche in aromi terpenici, producendo vini freschi, puliti e con intense note agrumate. Date le sue caratteristiche enologiche, FR-GL5 può essere utilizzato in rifermentazione. FR-GL5 trova la sua migliore applicazione nella produzione di vini bianchi freschi e/o provenienti da varietà terpeniche nei quali si vogliono esaltare la tipicità e le caratteristiche aromatiche (Moscato, Riesling, Traminer, Malvasie, Chardonnay e varietà autoctone con particolare profilo aromatico).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

LIEVITO FR-SN6

FR-SN6 è un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae*. Ottimo fermentatore per vini bianchi e rossi, se ben acclimatato è in grado di fermentare anche a basse temperature. La sua caratteristica di grande finezza lo rende adatto anche alla produzione di vini prestigiosi da lunga evoluzione. FR-SN6 è un grande esaltatore delle note aromatiche dei mosti, produce basse quantità di composti volatili mantenendo inalterate le caratteristiche e la complessità del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

LIEVITO FR-P.D.M.

FR-P.D.M. è un ceppo selezionato di *Saccharomyces bayanus*. Produce fermentazioni di grande vigore anche a temperature molto basse ed è indicato per la produzione di vini nei quali si voglia rispettare il terroir, la tipicità e per esaltare gli aromi varietali. Viene utilizzato nella fermentazione di mosti provenienti da uve bianche e rosse di qualità e, dato il suo vigore, questo lievito è indicato anche nella produzione di spumanti, o in casi in cui si sia verificato un arresto di fermentazione. Ha una elevata tolleranza all'alcol fino a 18%.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	3	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico		
		Rosato	Vino frizzante		

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



BIOTECNOLOGIE
SERVIZI E CONSULENZE
PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA

LIEVITO FR-R.S.8

FR-R.S.8 è un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae* che si caratterizza per l'ottima resistenza all'alcool.

FR-R.S.8 ha una bassissima produzione di composti secondari, quale aldeide acetica e acido acetico, anche nella fermentazione di mosti con elevato potenziale alcolico.

FR-R.S.8 rispetta il complesso aromatico dei mosti nei quali viene impiegato esaltando le note di frutti a bacca rossa. Contribuisce, con il suo basso assorbimento di antociani, ad ottenere vini con una migliore intensità colorante e conseguente esaltazione della struttura polifenolica. Ottimo anche se utilizzato su uve rosse appassite trova applicazione su mosti da uve bianche atti alla produzione di vini liquorosi/passiti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

LIEVITO FR-WP

FR-WP è un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae* che produce notevoli quantità di alcoli superiori e di esteri, donando al vino una caratteristica floreale e fruttata. Consigliato per la fermentazione di mosti provenienti da uve rosse e bianche anche con eventuali caratteristiche neutre o con maturazioni fenoliche insufficienti.

FR-WP è particolarmente indicato per la produzione di vini rosati e rossi novelli.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

LIEVITO FR-2

FR-2 è un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae* che si caratterizza per la capacità di fermentare a basse temperature. Produce aromi secondari floreali dovuti alla produzione di esteri degli acidi grassi.

Se utilizzato a basse temperature (tra 12 e 14°C), si contraddistingue nella fermentazione dei vini bianchi e rosati nei quali contribuisce al quadro aromatico, esaltando la tipicità varietale.

FR-2 è indicato anche per caratterizzare vini bianchi neutri.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



LIEVITO FR-B

FR-B è un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae*.

La sue spiccate capacità fermentative (vigore e resistenza all'alcool) oltre che buona capacità di fermentazione a basse temperature fanno di FR-B un fermentatore eccezionale in tutte le condizioni, in particolare quando le caratteristiche dei mosti risultano proibitive per altri ceppi di lievito.

Inoltre FR-B ha una bassissima produzione di H₂S, acidità volatile e aldeide acetica.

Esalta gli aromi varietali, in particolare quelli terpenici.

FR-B ha un effetto stabilizzante sul colore specialmente nei vini rossi destinati all'invecchiamento, riduce l'astringenza dei tannini aumentando la morbidezza al gusto.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FR-TOP

FR-TOP è un preparato di scorze di lievito a base di lieviti totalmente autolisati, specifico per la nutrizione in fermentazione alcolica dei lieviti selezionati.

FR-TOP apporta un altissimo contenuto di azoto organico, vitamine e minerali.

FR-TOP risulta tra i prodotti più performanti della sua categoria. 1 g/hl di FR-TOP rilascia nel mosto una quantità di APA superiore a 2 mg/l.

Una corretta strategia nutrizionale previene arresti di fermentazione, la formazione di odori solforati, riduce la durata delle fermentazioni e garantisce fermentazioni complete.

La qualità fermentativa e la produzione di aromi secondari è influenzata molto positivamente dalla presenza degli amminoacidi rilasciati nel mosto da FR-TOP.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FR-PLUS

FR-PLUS è un lievito secco inattivato termicamente da *Saccharomyces cerevisiae*.

Le tecniche di produzione di FR-PLUS sono gestite così da preservare il contenuto naturale di glutazione presente nel prodotto (circa il 3%).

Il glutazione contenuto in FR-PLUS, viene rilasciato nel mosto e nel vino, svolgendo un elevato potere antiossidante. L'attività antiossidante del glutazione protegge l'aromaticità e la freschezza dei vini bianchi, rosati e rossi giovani.

FR-PLUS aumenta la shelf-life dei vini rallentando l'eventuale formazione di composti responsabili dell'invecchiamento atipico (sotolone o il 2-amminocetofenone).

Si consiglia di aggiungere FR-PLUS ad inizio e fine fermentazione alcolica.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FR-SCORZE

Le pareti cellulari FR-SCORZE sono prodotte a partire da un singolo ceppo di lievito *Saccharomyces cerevisiae*, moltiplicato per via "respirativa". Questo consente di avere un prodotto molto ricco in fattori di sopravvivenza, pertanto è indispensabile che FR-SCORZE sia confezionato sottovuoto e/o in atmosfera controllata. FR-SCORZE, oltre a svolgere nel mosto una attività detossificante assorbendo le sostanze tossiche (esempio gli acidi grassi a catena corta C8-C10) che sono responsabili dei rallentamenti e degli arresti di fermentazione, svolge anche un'importante azione nutrizionale apportando al mosto acidi grassi e steroli fondamentali per il metabolismo del lievito durante la fermentazione alcolica. Si consiglia un apporto di FR-SCORZE in tutte le tipologie di vinificazione nella prima fase della fermentazione alcolica (circa a 2° alcool).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

FR-MAN 102

L'FR-MAN102 è un preparato da pareti cellulari di lievito particolarmente ricco di polisaccaridi. Deriva da uno specifico ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, inattivato termicamente. La lisi parziale delle pareti cellulari fa sì che, FR-MAN102 ceda al vino un'elevata quantità di mannoproteine e polisaccaridi. Essi contribuiscono a migliorare le caratteristiche organolettiche e cromatiche dei vini durante la fase di affinamento. FR-MAN102 può essere impiegato in abbinamento e/o in sostituzione delle fecce fini (sur lies) in qualsiasi tipologia di serbatoio (vasca in acciaio, legno, cemento etc). Il tempo di contatto di FR-MAN102 con il vino dipende da svariati fattori tecnici (temperatura, pH, natura del vino, obiettivo enologico), pertanto si consiglia di degustare periodicamente il vino in affinamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

VIACELL OX14

ViaCell OX14 è una coltura batterica *Oenococcus oeni* selezionata dalla ceppoteca dell'Istitut Francais de la Vigne et du Vin. Ideale per portare a termine la fermentazione malolattica nei vini (sia bianchi che rossi) anche in condizioni di pH e temperature basse tipiche di vini provenienti da zone fredde con uve poco mature.

ViaCell OX14 è l'ideale per ottenere vini fruttati nel pieno rispetto della struttura originale del vino.

La cinetica di fermentazione moderata, favorisce la stabilità colorante anche in talune varietà povere di colore e contribuisce positivamente alle sensazioni di volume e rotondità nei vini bianchi con pH bassi ed acidità elevate.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



CYTOLASE M102

Cytolase® M 102 è un preparato enzimatico liquido. La sua elevata attività depectinizzante lo rende tra i prodotti più performanti in enologia. L'applicazione di Cytolase® M 102 varia tra le lavorazioni di uve bianche ma anche uve nere per la produzione di vini rosati. Si tratta di un efficace enzima che, oltre a degradare le pectine, è in grado di idrolizzare, parzialmente o totalmente, i carboidrati complessi che formano la parete delle cellule vegetali e che contribuiscono a tenerle unite. Questo si traduce in una maggiore estrazione di succo e di aroma attraverso pressature soffici senza incrementare l'estrazione di fenoli ossidabili. Cytolase® M 102 produce una rapida chiarifica con un miglior compattamento delle fecce ed un notevole incremento delle rese di filtrazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

CYTOLASE M103

Cytolase® M 103 è un preparato enzimatico liquido con elevata attività depectinizzante, specifico per la macerazione e la decantazione di uve a bacca bianca e nera. Cytolase® M 103 oltre ad essere ad alto spettro d'azione (degradazione delle pectine in decantazione e/o in flottazione e nella macerazione pellicolare a freddo) è in grado di idrolizzare parzialmente o totalmente, i carboidrati complessi che formano la parete delle cellule vegetali migliorando l'estrazione di succo e di aroma attraverso pressature soffici senza incrementare l'estrazione di fenoli ossidabili. Utile al termine della fermentazione alcolica e/o in affinamento sur lies, per ridurre il contenuto di feccia nei vini, data la sua azione di degradazione delle pareti cellulari dei lieviti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

CYTOLASE PCL5W

Cytolase® PCL5W è un preparato enzimatico granulare studiato per la lavorazione di uve rosse. Oltre, alla classica attività estrattiva, possiede attività secondarie che permettono una migliore dissoluzione delle sostanze polifenoliche contenute all'interno della buccia. Il contenuto di composti fenolici estraibili dall'uva cambia a seconda della varietà del vitigno e dal grado di maturazione fenolica. L'aggiunta di Cytolase® PCL5W durante la fase di pigiatura e/o di caricamento del vinificatore condiziona in maniera importante l'estrazione di materiale fenolico nel corso della macerazione sia in fase acquosa che alcolica. Riduce i tempi di macerazione e, con una adeguata aggiunta di tannini, migliora la stabilizzazione del colore.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi



BIOTECNOLOGIE
SERVIZI E CONSULENZE
PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA

CYTOLTAN C

Il Tannino Cytoltan C è un tannino gallo-ellagico estratto dal legno di castagno domestico. Cytoltan C è in polvere o granulare di colore marrone scuro ed ha un contenuto tannico minimo del 65%. È normalmente impiegato nella lavorazione delle uve rosse. Utilizzato nelle prime fasi della vinificazione permette di regolare il potenziale redox, di inattivare enzimi ossidativi (tirosinasi e laccasi), di precipitare le proteine in soluzione e di controllare lo sviluppo batterico. Regolando ma non eliminando completamente l'ossigeno, protegge indirettamente gli antociani.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

CYTOLTAN G

Cytoltan G è un tannino gallico estratto dalla galle della *Rhus Semialata*. In polvere, di colore beige chiaro, ha un contenuto tannico minimo del 97%. Ideale per la chiarifica, soprattutto nei vini bianchi, si presta più di ogni altro al "collaggio" proteico. Elimina l'eccesso di proteine in maniera completa proteggendo i flavonoidi dall'ossidazione. È indicato nella vinificazione di uve bottrizzate. Consente la regolazione del potenziale ossidoriduttivo efficientemente, un'azione batteriostatica rilevante e l'inibizione duratura delle polifenolossidasi mentre, su vini rossi, l'azione antiossidante si traduce in un aumento dell'intensità colorante. Previene e cura il gusto di ridotto. Utilizzato in piccole dosi consente di diminuire la quantità di anidride solforosa impiegata.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

CYTOLTAN QBA

Cytoltan QBA è un tannino condensato o proantocianidinico estratto all'acqua dal legno di Quebracho (*Schinopsis lorenzii*) che per sue caratteristiche è simile al naturale patrimonio tannico delle uve (vinacciolo e buccia). In polvere di colore bruno rossastro, è solubile in acqua e con un contenuto di tannino minimo del 82,5%. Aggiunto in macerazione, oltre a co-polimerizzare gli antociani producendo macromolecole solubili molto stabili nel tempo, riduce l'odore di ridotto causato dalla presenza di mercaptani liberi e regola il potenziale ossido-riduttivo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 



BIOTECNOLOGIE
SERVIZI E CONSULENZE
PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA

CYTOLTAN QBR

Cytoltan QBR è un tannino condensato o proantocianidinico estratto, con soluzioni idro-alcoliche dal legno di Quebracho (*Schinopsis lorenzii*) che per sue caratteristiche è simile al naturale patrimonio tannico delle uve (vinacciolo e buccia).

In polvere di colore bruno, è solubile in acqua e con n contenuto di tannino minimo del 87%. Aggiunto in macerazione, oltre a co-polymerizzare gli antociani producendo macromolecole solubili molto stabili nel tempo, migliora la pulizia olfattiva ed esalta le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia



CYTOLTAN QB

Cytoltan QB è un tannino condensato o proantocianidinico estratto dal legno di Quebracho (*Schinopsis lorenzii*) che per sue caratteristiche è simile al naturale patrimonio tannico delle uve (vinacciolo e buccia). È granulare di colore bruno rossastro, solubile in acqua e con un contenuto di tannino minimo del 95%.

Aggiunto fin dalle prime fasi di vinificazione, viene impiegato anche successivamente, per stabilizzare il colore e ridurre i danni dovuti all'ossidazione.

La particolare morbidezza di questo tannino, dovuta alla metodica di estrazione, lo rende idoneo all'utilizzo fino alle fasi di pre-imbottigliamento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia



CYTOLTAN QC

Cytoltan QC è un tannino ellagico estratto all'acqua da legno di quercia.

In polvere di colore marrone chiaro ha un contenuto tannico minimo del 65%.

Cytoltan QC, date le sue caratteristiche, può essere utilizzato su vini bianchi e rossi e trova la sua miglior applicazione, in combinazione con l'ossigeno, nei casi in cui si verificano fenomeni riduttivi. Cytoltan QC risulta utile nell'affinamento in legno per riportare il potenziale ossidoriduttivo a livelli ottimali per una corretta evoluzione del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3 Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia





BIOTECNOLOGIE
SERVIZI E CONSULENZE
PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA

CYTOLTAN Q

Cytoltan Q è un tannino ellagico estratto all'acqua da legno di quercia leggermente tostato. In polvere di colore marrone ha un contenuto tannico minimo del 65%. Se ne consiglia l'impiego nei vini rossi sia in fase di fermentazione che dopo la vinificazione.

Cytoltan Q oltre ad integrarsi perfettamente con le caratteristiche aromatiche dei vini rossi, previene la formazione delle note di riduzione ed esalta le sensazioni aromatiche di fruttato.

In particolare rende le note organolettiche del vino più percettibili e nette.

Altresi a dosaggi elevati è in grado di ovviare ad eventuali carenze di struttura dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



CYTOLTAN R

Cytoltan R è un tannino gallo-ellagico estratto al solvente da legno selezionato di quercia mediamente tostato.

In polvere di colore marrone ha un contenuto tannico minimo del 75%.

L'applicazione di Cytoltan R è prevista in più fasi della vinificazione, ma trova la sua maggiore efficacia in fase di affinamento del vino. È proprio in questa fase, infatti, che incrementa la struttura e il corpo del vino, ne regola il potenziale redox prevenendo fenomeni ossidativi, conferendo note tipiche dell'affinamento in legno.

Essendo Cytoltan R poco astringente e particolarmente morbido può essere utilizzato sia in vini bianchi che rossi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



CYTOLTAN M

Cytoltan M è un tannino condensato estratto da buccia d'uva.

In polvere bruno rossastro, ha un contenuto tannico minimo del 65%.

Cytoltan M è da utilizzare in vinificazione e/o su vino finito. Normalmente usato nei vini bianchi, dà ottimi risultati anche nei vini rossi. Esalta la tipicità del vino nel quale viene impiegato. Con gusto morbido e poco astringente e note fruttate e mature, Cytoltan M contribuisce al perfezionamento del profilo gustativo del vino, della struttura tannica nonché della stabilità del colore. La struttura chimica di Cytoltan M, perfettamente equivalente a quella dell'uva, rende naturale l'armonizzazione con il panorama polifenolico del vino e fa sì che possa essere utilizzato fino alla fase di pre-imbottigliamento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia





BIOTECNOLOGIE
SERVIZI E CONSULENZE
PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA

CYTOLTAN V

Cytoltan V è un tannino condensato estratto con soluzioni idroalcoliche dai vinaccioli di uva a bacca bianca (*Vitis vinifera*). In forma granulare, giallo-arancio ha un contenuto minimo del 65%. La sua struttura chimica equivalente a quella dell'uva, rende estremamente naturale l'armonizzazione di Cytoltan V nel panorama polifenolico del vino.

Utilizzato principalmente in affinamento di vini sia bianchi che rossi, oltre ad esaltare gli aromi primari e a ridurre gli off-flavour, contribuisce alla stabilità proteica dei vini. Ripristina il rapporto tannino/antociani in caso di vini prodotti con uve nere con scarsa maturità fenolica.

In associazione alla micro-ossigenazione, esercita un'azione protettiva nei confronti dei composti aromatici e delle note varietali del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia



OVER 60
YEARS AT
YOUR
SERVICE



www.metaluxsa.com





Italia

LAFFORT ITALIA Srl - S.P. n° 95 per Castelnuovo - 15057 Tortona (AL)
tel. +39 0131 863608 fax +39 0131 821305 - laffortitalia@laffort.com - www.laffort.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO			
		Ferment. alcolica	Stabilizz. tartarica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
73	Actiflore B0213	Lieviti secchi			
73	Actiflore F33	Lieviti secchi			
73	Zymaflore Alpha TD	Lieviti secchi			
74	Zymaflore CX9	Lieviti secchi			
74	Zymaflore Égide	Lieviti secchi			
74	Zymaflore FX10	Lieviti secchi			
75	Zymaflore Khio	Lieviti secchi			
75	Zymaflore Klima	Lieviti secchi			
75	Zymaflore RX60	Lieviti secchi			
76	Zymaflore Spark	Lieviti secchi			
76	Zymaflore X5	Lieviti secchi			
76	Zymaflore X16	Lieviti secchi			
77	Zymaflore XArom	Lieviti secchi			
77	Zymaflore XOrigin	Lieviti secchi			
77	Zymaflore Xpure	Lieviti secchi			
78	Zymaflore 011 Bio	Lieviti secchi			
78	Fresh Arom	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito		Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
78	Nutristart	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito			
79	Nutristart Arom	Attivatori/Nutrienti			
79	Nutristart Org	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito			
79	Superstart Blanc/Rouge	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito			
80	Mannofeel		Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti
80	Mannostab		Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti		

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO									
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Filtrazione	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
80	Oenolees MP								Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
81	Powerlees									Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
81	Lactoenos		Batteri								
81	Extractclear				Enzimi	Enzimi					
82	Extralysse			Enzimi	Enzimi	Enzimi				Enzimi	Enzimi
82	Lafase Fruit	Enzimi									
82	Lafase HE Grand Cru	Enzimi									
83	Lafase XL Clarif			Enzimi							
83	Lafase XL Extraction	Enzimi									
83	Lafase XL Flot			Enzimi							
84	Lafazym CL			Enzimi	Enzimi						
84	Lafazym Press			Enzimi	Enzimi						
84	Lafazym Thiols [+]			Enzimi							
85	Gamma Quertanin									Tannini	Tannini
85	Tanin Galalcoool	Tannini									
85	Tanin VR Color	Tannini						Tannini		Tannini	Tannini
86	Tanin VR Supra	Tannini									
86	Oenofine			Chiarif.	Chiarif.						
86	Polymust			Chiarif.	Chiarif.		Chiarif.	Chiarif.			
87	Vegefine			Chiarif.	Chiarif.						
87	Mannospark								Stabilizz.		
87	Stabimax								Stabilizz.		

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la Tabella non risulta compilata.

BIOProtezione

Lieviti naturali *non-Saccharomyces*
al servizio di un'enologia di precisione



ZYMAFLORE® KHIO^{MP}
Il migliore alle basse temperature



ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}
Il grande colonizzatore



LAFFORT

L'œnologie par nature

LAFFORT® ITALIA srl – SP N.95 per Castelnuovo Scivvia snc – 15057 Tortona (AL)
tel. +39 0131 863 608 - Fax +39 0131 821 305 - www.laffort.com

Actiflore B0213

Ceppo appartenente al gruppo già definito bayanus, è caratterizzato da elevata resistenza all'alcool, chiude fermentazioni anche al di sopra dei 18% vol, da buona criotolleranza e capacità di consumare fruttosio. Grazie a queste caratteristiche si adatta molto bene alla cura degli arresti di fermentazione, alle prese di spuma ed in generale alla fermentazione di mosti dotati di concentrazioni zuccherine particolarmente elevate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Actiflore F33

Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* caratterizzato da un'attività fermentativa decisa e sicura che garantisce sempre una produzione assai limitata di acidità volatile. La sostanziale rusticità ed il basso fabbisogno di azoto lo fanno il lievito di elezione per la fermentazione in vasche di grandi dimensioni e di masse importanti di mosti. La sua buona produzione e liberazione già in fase di fermentazione di polisaccaridi aiuta a migliorare la morbidezza e rotondità dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato	3	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Zymaflore Alpha TD

Lievito non-*Saccharomyces*. Costituisce profili aromatici di grande complessità; esalta corpo e rotondità. Nella vinificazione in rosso in macerazione pre-fermentativa, e per tutti i mosti bianchi e rosati. Adatto a tutti i vitigni.

Per il controllo ecologico delle popolazioni indigene, nella strategia integrata di riduzione delle dosi di SO₂. Gestione della microflora nella macerazione pre-fermentativa a freddo. Aumento della complessità aromatica (aromi varietali e fermentativi). Incremento della rotondità, del corpo e del volume al palato (elevata produzione e rilascio di polisaccaridi parietali). Ridotta produzione di acidità volatile su mosti ricchi in zuccheri o bottrizzati.

Per l'inoculo seguire le indicazioni della documentazione tecnica.

Dose d'impiego: 30 g/hl per vini secchi; 40 g/hl su vini liquorosi o passiti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Zymaflore CX9

Ceppo isolato con una prima selezione massale su Chardonnay di Borgogna e successivamente migliorato con la tecnica naturale del reincrocio.

Accanto alle ottime capacità fermentative, sviluppa note agrumate, di nocciola fresca, mandorla e pane tostato ed aiuta nell'ottenimento di un eccellente equilibrio organolettico bilanciato tra struttura, volume e morbida freschezza.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Zymaflore Égide

Associazione di *Torulaspota delbrueckii* e *Metschnikowia pulcherrima*. Selezionate nell'ambito della flora indigena dell'uva per i loro caratteri di neutralità organolettica, si prestano ottimamente alla colonizzazione del substrato, consentendo una naturale gestione controllata della microflora nel corso delle fasi prefermentative.

Criofila e resistente alla SO₂ la *Torulaspota*, particolarmente robusta nelle situazioni d'inoculo diretto sulle uve la *Metschnikowia*, la loro associazione consente una efficace protezione del substrato da parte di microrganismi protettori in grado di valorizzare qualitativamente il prodotto. Operare l'inoculo con ZYMAFLORE ÉGIDE TDMP direttamente sulle uve, bianche o rosse, o anche su mosto (se uve sane), previa reidratazione o per spolvero diretto. Consultare la documentazione tecnica di prodotto.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Zymaflore FX10

Per vini rossi strutturati, dalla struttura tannica vellutata, intensa ed espressiva, anche destinati ad un lungo affinamento. Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Aglianico, Nero d'Avola, Barolo.

Carattere fruttosifilo. Ottima termotolleranza: vitalità cellulare assicurata anche in condizioni di elevato stress termico. Rispetto dell'impronta del terroir, minima produzione di aromi fermentativi. Ottime performances in élevage sur lies: liberazione della proteina Hsp12 (dolcezza). Massiccia liberazione di polisaccaridi (tannini vellutati). Contribuisce a bilanciare ed armonizzare l'espressione delle sensazioni verdi.

Dose d'impiego: 15-30 g/hl.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Zymaflore Khio

Ceppo di *Metschnikowia pulcherrima* specificamente selezionato per la bio-protezione del mosto o del pigiato, per la vinificazione in bianco, rosso o rosato, nelle fasi prefermentative condotte a basse temperature. Specifico per la colonizzazione del substrato, attiva in maniera efficace, limitando od escludendo lo sviluppo di microrganismi indesiderati, senza dare inizio ad una vera e propria fermentazione e permettendo in tal modo lo svolgimento di tutte le operazioni prefermentative (stabilizzazione liquida a freddo, criomacerazione, MPF a freddo...) in tutta sicurezza anche a basse dosi di SO₂.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Zymaflore Klima

Frutto di un programma di selezione assistita questo ceppo di lievito permette di sviluppare una più bassa gradazione alcolica, fino a 0,5 % vol in meno, favorendo l'espressione acidica dei vini, fino a 1,5 g/L di acidità totale in più.

Adatto alla produzione di vini rossi, bianchi e rosati armonici ed equilibrati, caratterizzati da un profilo fresco ed elegante, nel rispetto dei caratteri tipici del vitigno.

A questo contribuisce la bassissima produzione di acidità volatile e prodotti solforati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Zymaflore RX60

Ceppo selezionato applicando la tecnica del breeding, accanto alle ottime qualità fermentative di base è particolarmente apprezzato per la sua capacità di esaltare i caratteri di morbidezza e di giovinezza dei vini. Grazie anche alla bassa produzione di H₂S risulta essere molto efficace nell'esaltazione di aromi di frutti rossi. Si adatta bene alla produzione di vini rossi piuttosto tecnologici da consumare giovani. Trova applicazione anche nella presa di spuma in autoclave di vini rossi fruttati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante
				2

ammesso
in enologia 



Zymaflore Spark

Ceppo selezionato a Reims nei migliori cru di Champagne, manifesta un'ottima cinetica di fermentazione nelle condizioni più svariate di temperatura e con alcol potenziale elevato. Grazie a queste caratteristiche diventa il ceppo di riferimento per rifermentazioni di vini base spumante sia in autoclave che in bottiglia, oltre che nella gestione di fermentazioni difficili. Può essere impiegato anche per riavvii di fermentazione in caso di arresti accidentali.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
	Rosato	Vino frizzante	3

Zymaflore X5

Per bianchi e rosati, elevata rivelazione di aromi primari di tipo tiolico. Sauvignon Blanc, Colombar, Rolle, Manseng, Riesling...

Attivo nella rivelazione di aromi primari di tipo tiolico e nella produzione di aromi fermentativi (esteri).

Particolarmente idoneo alla vinificazione di Sauvignon di nuova generazione, Pinot grigio, Fiano.

Applicazioni tipiche: produzione di vini bianchi e rosati fragranti ad elevata espressione aromatica (ananas, frutti tropicali, agrumi, ribes nero).

Dose d'impiego: 20-30 g/hl.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Zymaflore X16

Per vini bianchi e rosati aromatici e moderni. Chardonnay, Trebbiano, Verdicchio, Lugana, Falanghina, Grillo, Garganega...

Fermentatore impareggiabile.

Lievito POF (-), a bassissima produzione di H₂S fornisce profili aromatici netti ed intensi ricchi di note tropicali (ananas, fiori bianchi, pesca...).

Adatto a condizioni fermentative difficili (bassa temperatura, alcool elevato, riduzione spinta...). Applicazioni tipiche: produzione di vini bianchi tecnologici a forte intensità aromatica; utilizzabile nello Charmat in abbinamento (co-levurage) allo Zymaflore Spark

Dose d'impiego: 20-30 g/hl.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Zymaflore XArom

Lievito caratterizzato da una intensa produzione di aromi fermentativi (frutti gialli, fragola, ananas,...). Adatto all'elaborazione di vini bianchi e rosati in cui si vuole esprimere una grande intensità aromatica. Si distingue per preservare l'acido malico durante la fermentazione, aiutando nell'espressione di freschezza. Ottimo fermentatore ha una produzione di acidità volatile estremamente bassa.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
		Vino frizzante	3

ammesso
in enologia 

Zymaflore XOrigin

Ceppo di lievito selezionato per la produzione di vini bianchi equilibrati e complessi, nel pieno rispetto dei caratteri di tipicità del vitigno e del terroir. Esalta il potenziale aromatico dell'uva, esaltandone finezza e franchezza, apporta pienezza al palato. Particolarmente vocato per la vinificazione del Pinot grigio.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Zymaflore XPure

Ceppo specifico per la produzione di vini caratterizzati da grande pulizia e franchezza organolettica. Adatto a tutti i vitigni rossi. Si adatta specificamente alla produzione di vini rossi, conferendo piena espressione al potenziale aromatico del vitigno. Contribuisce al mascheramento del carattere vegetale. Favorisce l'espressione di note aromatiche fresche e di frutti neri. Consente l'elaborazione di vini caratterizzati da un palato ampio, morbido e vellutato. Eccellenti doti fermentative. Dose d'impiego: 15-30 g/hl.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Zymaflore 011 Bio

Lievito secco attivo certificato BIO coltivato e preparato con metodi di produzione conformi ai disposti dei regolamenti CE 834/07 e 889/08; conforme alle regolamentazioni U.S.A. (NOP) relative alle produzioni biologiche. Ceppo appartenente al gruppo già definito bayanus è caratterizzato da una cinetica fermentativa netta e decisa in ogni situazione, ottima resistenza e capacità di dominanza, tolleranza all'alcool elevata, rispetto dell'identità e tipicità di ogni vitigno. La sua minima produzione di acidi grassi facilita l'eventuale successivo avvio della malolattica. È quindi un lievito polivalente da applicare con sicurezza nella filiera di produzione BIO, eventualmente idoneo anche per riavvi di fermentazione in caso di spontanee bloccate.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 

Fresh Arom

Derivato da lievito ad elevato potere riducente, fornisce ai lieviti fermentatori un consistente apporto di glutazione e suoi precursori (cisteina, N-acetil cisteina), favorendo quindi un più importante rilascio ai vini di questo tripeptide da parte dei lieviti.

A fermentazione completata viene rilasciato dai lieviti sotto forma di glutazione ridotto, ad elevato potere antiossidante (potenziale redox +920mV), molto più elevato rispetto a quello dell'SO₂ (+170mV) o dell'acido ascorbico (+282mV). Consente una efficace protezione del potenziale aromatico dei vini bianchi e rosati, evitando la comparsa di note ossidate. Utilizzato in autoclave durante la presa di spuma permette di ottenere vini spumanti o frizzanti più freschi e serbevoli.

Momento di applicazione: al primo terzo della FA. Dose consigliata: 30-40 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

Nutristart

Associazione equilibrata e completa di fattori di crescita e di fattori di sopravvivenza, favorisce la moltiplicazione dei lieviti. Utilizzabile su mosti bianchi, rossi e rosati.

È costituito da un'associazione di lieviti inattivati, autolisati di lievito, fosfato d'ammonio, tiamina.

10 g/hl di prodotto inducono un aumento medio di 14 mg/l di APA.

Dose consigliata: 20-40 g/hl, su mosti bianchi, rossi e rosati, da modulare in funzione delle necessità nutrizionali.

Momento di applicazione: entro il primo terzo della FA.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

Nutristart Arom

Nutriente complesso, completo ed equilibrato a base di lieviti inattivati ed autolisati, completato con fosfato d'ammonio. Durante la fermentazione alcolica favorisce lo sviluppo della complessità aromatica dei vini.

Apporta una frazione azotata, organica ed inorganica, ideale per la produzione di vini eleganti, fini, equilibrati, esaltanti la tipicità del vitigno. La sua ricchezza in glutatione aiuta la longevità aromatica. L'apporto di 10 g/hl di Nutristart Arom portano un incremento di APA pari a 14 mg/l.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Nutristart Org

Nutriente complesso, 100% derivato da lievito (autolisati di lievito), apporta azoto sotto forma amminoacidica. Naturalmente ricco in vitamine (tiamina, niacina, acido pantotenico, acido folico), minerali ed oligo-elementi (magnesio, manganese, zinco, ferro...); potente stimolatore della moltiplicazione cellulare. Il suo apporto esclusivo è sufficiente solo in caso di carenza di nutrienti moderata (APA naturale attorno ai 120 mg/l); in caso di forte carenza si consiglia di intervenire comunque con sali ammoniacali, a rafforzare opportunamente il bilancio nutrizionale dei lieviti. Amplifica la produzione aromatica (esteri fermentativi). 30 g/hl apportano mediamente 20 mg/l di APA.

Dose consigliata: 30-60 g/hl, su mosti bianchi, rossi e rosati.

Momento di applicazione: preferibilmente primo terzo di FA.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

Superstart Blanc / Rouge

Preparatori specifici di lievito da utilizzare al momento della reidratazione dei LSA per assicurare chiusure di FA nette ed una produzione aromatica ottimale (lieviti inattivati, autolisati di lievito). Brevetto F 2.736.651. Questi prodotti:

- Forniscono ai lieviti durante la reidratazione (solo al ceppo selezionato scelto e non agli altri microrganismi presenti in vasca) elementi strategici per la vitalità (vitamine e sali minerali in forma biodisponibile) e per la sopravvivenza (acidi grassi a lunga catena e steroli).
- Aumentano la fluidità delle membrane e la resistenza della cellula all'alcol.
- Permettono di ridurre significativamente la produzione di AV e di H₂S.

Dose d'impiego: 20 - 30 g/hl (le dosi più elevate nelle situazioni a maggior TAP).

Utilizzare nell'acqua di reidratazione dei lieviti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante



Mannofeel

Preparato di mannoproteine purissime, partecipa alla stabilizzazione tartarica dei vini ed aumenta significativamente la percezione delle sensazioni di volume, rotondità e lunghezza in bocca.

Preparato altamente purificato, composto al 100% da mannoproteine. Rispetta la freschezza ed il fruttato del vino. Migliora l'equilibrio. Aumenta le percezioni di volume e dolcezza. Attenua le percezioni di acidità ed astringenza. Partecipa alla stabilizzazione tartarica e del colore del vino. In formulazione liquida per una maggiore facilità di applicazione. Non interferisce con la filtrabilità. Adatto all'impiego anche in fase di preparazione all'imbottigliamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Mannostab

Mannoproteina, naturalmente presente nei vini, dotata di proprietà stabilizzanti nei confronti dei sali di potassio dell'Acido tartarico. Mannoproteina specifica, denominata MP40TM, viene estratta dalla parete cellulare dei lieviti per via enzimatica secondo un procedimento brevettato (pat. n° 2726284). Questo procedimento esclusivo assicura e preserva le proprietà di stabilizzazione tartarica di MP40TM.

Inibisce la cristallizzazione dei sali di bitartrato di potassio. Rispettoso dei caratteri organolettici di ciascun vino. Costituente naturalmente già presente nei vini. Attivo su rossi, rosati e bianchi, tranquilli e spumanti, filtrati o non filtrati. Minima produzione di rifiuti, nessun consumo di acqua ed energia nell'applicazione. Dosi: 10 - 30 g/hl. Disponibile anche in forma liquida. Dosi di utilizzo: 100 - 300 ml/hl

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Oenolees MP

Estratto parietale di lievito (mannoproteine) ricco in peptidi sapidi (Brevetto n°0452803) e polisaccaridi.

Completamente solubile, da applicare ai vini in fase di preparazione all'imbottigliamento. Frutto delle ricerche che hanno contribuito alla comprensione dei fenomeni di miglioramento organolettico a cui i vini vanno incontro durante l'affinamento sulle fecce di fermentazione, agisce sulle sensazioni di dolcezza, rotondità e lunghezza al palato.

Visto il suo effetto pressoché immediato si consigliano saggi preliminari di dosaggio in piccola scala, con successiva degustazione. Utilizzare, previa dispersione in acqua 1:10, su vini dotati di corretti parametri di filtrabilità.

Può essere impiegato sia sui vini bianchi che rossi a dosi variabili tra i 5 e 20 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Powerlees

Si tratta di innovativi prodotti derivati da lieviti, specifici per l'affinamento, atti a garantire al meglio possibile l'evoluzione positiva dei vini.

Powerlees è stato concepito per favorire il processo di affinamento dei vini accelerandone nel contempo la stabilizzazione della componente polifenolica e colloidale.

Powerlees life, grazie alla ricchezza in composti riduttori naturali, consente il decorrere di un corretto élevage proteggendo i vini dallo stress ossidativo, anche in condizioni di ridotto impiego di anidride solforosa. Powerlees Life è utilizzabile anche in enologia BIO.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivi / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

Lactoenos

La gamma Lactoenos rappresenta uno strumento ormai collaudato e adatto allo svolgimento della FML su ogni tipologia di vino e secondo il protocollo di inoculo ritenuto più confacente dall'enologo.

Lactoenos B7 Direct e Lactoenos Berry Direct sono due ceppi di facile impiego, grazie all'inoculo diretto, e di ampio spettro di utilizzo.

Lactoenos 450 PreAc, che prevede un breve periodo di preacclimatamento, unisce un'elevata attività malolattica ed efficacia ad un'interessante economicità d'impiego.

Kit Lactoenos B16 Standard, con il suo protocollo di acclimatazione un po' più laborioso è l'unica soluzione attuabile nelle situazioni più difficili.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Extraclear

Formulazione a base di enzimi pectolitici ricchi di attività secondarie per la chiarifica e la preparazione dei vini all'imbottigliamento. Formulazione enzimatica liquida messa a punto per il trattamento anche dei vini più difficili.

La sua composizione ricca di un ampio ventaglio di attività gli conferisce un ampio spettro d'azione. L'idrolisi dei diversi colloidali dispersi nel vino, permette di agevolare sia le chiarifiche che le filtrazioni, facilitando queste operazioni da un punto di vista tecnico, aiutando nel contempo a meglio preservare il potenziale organolettico dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino
Filtrazione

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Extralysé

Preparato enzimatico dotato di attività pectolitica e beta-(1-3;1-6) glucanasi.
Risulta estremamente utile nella lavorazione di uve bottrizzate in quanto ne degrada i glucani permettendo la regolare lavorazione dei mosti.
Accelera e potenzia l'affinamento dei vini sulle fecce nobili, favorendo la lisi dei lieviti.
Dose d'impiego: da 6 a 10 g/hl.
Facilita ovviamente anche la successiva decantazione.
La dose d'impiego può variare da 2 a 5 g/100 Kg d'uva.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Filtrazione
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Lafase Fruit

Enzima pectolitico purificato granulare.
Specifico per la produzione di vini fruttati, rotondi e ricchi di colore, destinati ad un rapido consumo.
Ideale per abbreviare il tempo di macerazione, con o senza fase prefermentativa a freddo, consente l'estrazione delicata ed efficiente di colore, aromi e componenti polifenoliche non aggressive limitando gli interventi fisici.
Dose d'impiego: da 2 a 5 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato		Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafase HE Grand Cru

Enzima pectolitico purificato granulare.
Enzima messo a punto per le macerazioni tradizionali, con o senza MPF, per vini strutturati e morbidi, ricchi di colore stabile e con tannini eleganti e vellutati, adatti al lungo affinamento.
Agisce in modo mirato sulle pareti cellulari della buccia: massimo equilibrio tra struttura, colore, polisaccaridi ed aromi. Favorisce l'estrazione di composti fenolici stabili e ad elevato grado di polimerizzazione, accresce la serbevolezza del prodotto. Attiva l'estrazione di polisaccaridi a ridotta taglia molecolare i quali partecipano attivamente ai processi di stabilizzazione, ed esaltano le sensazioni morbide, contribuendo alla riduzione dell'astringenza; viene inoltre facilitato lo sgrondo dei succhi e l'illimpidimento. Purificato da antocianasi.
Dose d'impiego: da 2 a 5 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafase XL Clarif

Formulazione enzimatica liquida ad elevata azione pectolitica, per la chiarifica dei mosti bianchi e rosati. Permette una rapida depectinizzazione, anche a basse temperature, inducendo una efficace diminuzione di viscosità dei succhi facilitandone la pronta chiarifica anche a fronte di sistemi di lavorazione in continuo. Grazie alla sua ricchezza in attività poligalatturonasi e pectiniasi risulta molto attiva anche a basse temperature e può essere impiegata per migliorare le operazioni di pressatura di uve bianche. Naturalmente povera di attività collaterali indesiderate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Lafase XL Extraction

Formulazione enzimatica liquida ad elevata azione pectolitica, ricca di attività poligalatturonasi, cellulasi, emicellulalasi, ramnogalatturonasi, bilanciata per essere specificatamente impiegata nella macerazione delle uve rosse e nell'estrazione del colore. Utilizzata in fase di macerazione delle uve rosse favorisce il rilascio di composti fenolici dalle bucce, limitando anche la richiesta di movimentazioni meccaniche delle vinacce o di rimontaggi. Migliora il rilascio di succo dalle strutture della bacca facendo aumentare anche in modo interessante la resa in succo di sgrondo. Inoltre il suo impiego rende più agevoli le operazioni di pressatura delle vinacce permettendo di ottenere torchiati con qualità ancora interessanti. Naturalmente povero di attività secondarie indesiderate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Lafase XL Flot

Preparato enzimatico liquido ad elevata attività pectolitica particolarmente adatto alla rapida depectinizzazione dei mosti destinati alla flottazione. Grazie alla limitata attività cinnamil esterasi permette di preservare al meglio la qualità dei vini. Formulazione robusta ed ad ampio spettro permette un'azione rapida su un vasto ventaglio di matrici e di situazioni.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Lafazym CL

Enzima pectolitico purificato granulare - Mix specifico di attività calibrate per l'ottimizzazione delle operazioni di chiarifica di mosti e vini.

Enzima per la rapida chiarifica nella pulizia dei mosti, con buon compattamento del deposito di feccia, mantenimento della finezza e freschezza aromatica del prodotto.

Preparato pectolitico concentrato e purificato.

Dose d'impiego: da 0,5 a 2 g/hL.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Lafazym Press

Enzima pectolitico purificato granulare - Mix specifico di attività calibrate per l'ottimizzazione delle operazioni di pressatura.

Enzima purificato da applicare al momento del riempimento della pressa, facilita la liberazione del succo ed ottimizza la pressatura valorizzando la qualità dei mosti: aumenta l'estrazione delle componenti aromatiche e dei loro precursori. Migliora le operazioni di pressatura facendo aumentare la frazione di succo di sgrondo ed estratto a bassa pressione, permettendo inoltre di accorciare i cicli di pressa. Limita l'estrazione delle componenti polifenoliche responsabili di deviazioni ossidative ed amare. Facilita ovviamente anche la successiva decantazione. La dose d'impiego può variare da 2 a 5 g/100 Kg d'uva.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto


Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Lafazym Thiols [+]

Preparato enzimatico pectolitico, microgranulato, dotato di specifiche attività secondarie. Applicato in sinergia con ceppi di lievito dotati di caratteri atti alla rivelazione dei precursori varietali tiolici, consente di amplificare ed esaltare il profilo sensoriale dei vini. Va addizionato alla dose di 3-5 g/hL in fase di chiarifica dei mosti, prima dell'avvio della fermentazione alcolica.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante
			1
			2

ammesso
in enologia 

Gamma Quertanin

Preparazioni di tannini ellagici estratti all'acqua da duramen selezionato di rovere francese, a diversi gradi di tostatura, per far fronte alle diverse necessità di affinamento. Sono tutti a dissoluzione istantanea dunque di facile ed immediato utilizzo. Possono contribuire alla regolazione dei fenomeni ossido-riduttivi durante i processi di affinamento in fusti di legno o nel corso di micro-ossigenazioni in vasche di acciaio. Consentono la costituzione di un substrato ricco di ellagitannini, analogo a quello che si ha in fusti nuovi, anche dovendo operare con un parco barrique già abbastanza sfruttato. Impiegati in fase di preparazione dei vini all'imbottigliamento aiutano a preservarne più a lungo il nerbo e la freschezza.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato 3	Rosso invecchiato 1	Metodo Classico 2
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Tanin Galalcool

Tannino Gallico, di colore paglierino molto chiaro, praticamente inodore, microgranulato a dissoluzione istantanea. Grazie alle sue caratteristiche chimiche, alla sua purezza ed al suo aspetto è un tannino utilizzato soprattutto nei vini bianchi e rosati o su uve bottrizzate. Ha un elevato potere di inibizione della laccasi, nel caso di uve ammuffite se ne consiglia l'uso già alla pigiatura. Essendo molto reattivo nei confronti dell'ossigeno permette sia la protezione dei vini dalle ossidazioni che il riequilibrio del loro potenziale redox nelle situazioni di riduzione. A seconda dello scopo per cui viene usato e su che tipologia di vino si dovrà modularne la dose.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane 1	Rosso giovane 3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Tanin VR Color

Preparato a base di tannini catechici ed ellagici, a dissoluzione istantanea (IDP process), espressamente formulato per la stabilizzazione della materia colorante. Si caratterizza per un elevato contenuto in catechine naturalmente reattive (OxyProtect™ process) in grado di pervenire alla formazione di legami covalenti chimicamente stabili con le antocianine, ad elevato effetto stabilizzante del colore. Particolarmente indicato per la stabilizzazione della sostanza colorante. Trova utile applicazione in tutte le vinificazioni in rosso nelle quali si desidera migliorare la stabilità del colore ed in tutte le situazioni in cui si potrebbe determinare un disequilibrio nel rapporto tannini/antociani. La dose consigliata varia da 10 a 40 g/hL; aggiunte ai délestage, alla svinatura, ai travasi o durante la micro-ossigenazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane 1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato 1	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 



Tanin VR Supra

Formulazione di tannini ellagici e proantocianidici a dissoluzione istantanea (IDP process), messa a punto specificamente per la vinificazione in rosso.

La matrice tannica del TANIN VR SUPRA® è in grado di reagire rapidamente con le proteine presenti nel mosto, salvaguardando il profilo polifenolico originale del prodotto (effetto sacrificale). TANIN VR SUPRA® contribuisce inoltre all'inibizione della laccasi e alla protezione del vino dalle ossidazioni. Se ne consiglia l'apporto nelle primissime fasi della vinificazione, in concomitanza con il primo rimontaggio di omogeneizzazione.

La dose consigliata varia da 10 a 80 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Oenofine

Gamma di prodotti di chiarifica messa a punto per trovare un'alternativa all'uso del PVPP. La sinergia tra le materie prime che li compongono, sapientemente scelte e combinate, permette di ottenere risultati di estremo interesse.

Oenofine Nature svolge un ruolo specifico nell'eliminazione dei composti fenolici ossidati ed ossidabile, particolarmente idoneo al trattamento dei vini bianchi.

Oenofine Pink è un ottimo strumento per la gestione del colore dei mosti e dei vini, dunque più adatto alla lavorazione dei vini rosati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale

Vegetale

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Polymust

Polymust è una gamma completa di chiarificanti declinata in differenti prodotti destinati alla risoluzione di specifiche problematiche. Tutti allergen free e policomposti, per avere uno spettro più ampio, per la chiarifica dei mosti e dei vini. Polymust Nature, per la chiarifica dei mosti e dei vini, buon compattamento delle fecce, prima stabilizzazione proteica, applicabile nel bio. Polymust Blanc, previene le ossidazioni grazie alla rimozione di ac. fenolici ossidabili in grado di bloccare composti aromatici ed indurre alterazioni del colore. Polymust Rosé, abbassa il contenuto di composti fenolici stabilizzando il colore, anche nelle sfumature più delicate. Polymust Press, elimina i composti polifenolici ossidati ed ossidabili contribuendo a preservare il pool aromatico. Toglie le note amare e da invecchiamento precoce.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

Chiarifica vino

Stabilizzazione proteica

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Minerale

Vegetale

Di sintesi

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Vegefine

Chiarificanti a base di proteine vegetali, non allergeniche, selezionate, purificate e miscelate per precise applicazioni enologiche. Declinate in una vera e propria gamma permettono di far fronte alle differenti esigenze facendo ricorso unicamente a materiale proteico di origine vegetale.

Vegefloc - per la flottazione dei mosti bianchi e rosati

Vegeomust - per la chiarifica statica dei mosti bianchi e rosati.

Vegefine - per la chiarifica dei vini bianchi, rosati e rossi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Mannospark

Soluzione di mannoproteine specificamente messa a punto per il miglioramento delle dimensioni delle bollicine, della potenza e della stabilità del collarino, al fine di ottenere in tutti i vini effervescenti una spuma armoniosa e persistente. Contribuisce alla stabilità tartarica e colloidale dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	2
		Rosato		Vino frizzante	3

ammesso
in enologia 

Stabimax

Soluzione di gomma arabica 100% Verek per la stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi. Grazie all'attenta selezione delle materie prime ed all'applicazione di un particolare processo di lavorazione si è ottenuto un prodotto ad elevato potere stabilizzante nei confronti della materia colorante, dotato nel contempo di un elevato grado di filtrabilità.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Lafood Group Srl - Via Della Meccanica, 15 - Z.I - 72015 Fasano (BR)
tel. +39 080 4391346 - commerciale@lafood.it - www.lafood.it

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO						
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica	Stabilizzazione tartarica	Stabilizzazione proteica	Stabilizzazione fenolica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
91	iYeast®Applepear	Lieviti secchi						
91	iYeast®Bollicine	Lieviti secchi						
91	iYeast®Grand Zin	Lieviti secchi						
92	iYeast®Lemore	Lieviti secchi						
92	iYeast®Mirtillo Rosso	Lieviti secchi						
92	iYeast®Passion Fruit	Lieviti secchi						
93	iYeast®Pepenero	Lieviti secchi						
93	iYeast®Ribes	Lieviti secchi						
93	iYeast® Symphony®Apple	Lieviti secchi						
94	iYeast® Symphony®Bollicine	Lieviti secchi						
94	iYeast® Symphony®Tropical	Lieviti secchi						
94	iYeast®Toro Nero	Lieviti secchi						
95	iYeast® Toro Bio	Lieviti secchi						
95	iYeast®Tropical White	Lieviti secchi						
95	BIO Power Act	Attivatori/ Nutrienti Lieviti inattivi/ Derivati di lievito						
96	Lafood®Active Power	Attivatori/ Nutrienti Lieviti inattivi/ Derivati di lievito						
96	Lafood®ActiveManno White	Attivatori/ Nutrienti Lieviti inattivi/ Derivati di lievito						
96	Lafood®Actilive Extra	Attivatori/ Nutrienti Lieviti inattivi/ Derivati di lievito	Attivatori/ Nutrienti Lieviti inattivi/ Derivati di lievito					
97	Lafood®ActiveManno Red	Attivatori/ Nutrienti Lieviti inattivi/ Derivati di lievito	Attivatori/ Nutrienti Lieviti inattivi/ Derivati di lievito					
97	iYeast®Manno			Lieviti inattivi/ Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivi/ Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivi/ Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivi/ Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivi/ Derivati di lievito Stabilizzanti

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO										
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizzazione tartarica	Stabilizzazione calcica	Stabilizzazione proteica	Stabilizzazione fenolica	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
97	iYeast®Active Power Protect	Chitosano	Chitosano	Chitosano								
98	iYeast®Uva Protect Red	Chitosano	Chitosano	Chitosano								
98	iYeast®Uva Protect White	Chitosano	Chitosano	Chitosano								
98	Stabil Brett		Chitosano		Chitosano						Chitosano	Chitosano
99	Stabil Manno Brett		Chitosano		Chitosano						Chitosano	Chitosano
99	BIO Gel Oro			Chiarificanti	Chiarificanti			Chiarificanti				
99	Lafood®Agrumes							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
100	Lafood®Bacca Rossa							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
100	Lafood®Coco							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
100	Lafood®Fruit							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
101	Lafood®Jasmine							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
101	Lafood®Marasco							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
101	Lafood®Perlage							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
102	Lafood®Tann Caramel							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
102	Lafood®Tann Chocolate							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
102	Lafood®Tann Oak L							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
103	Lafood®Tann Spice							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
103	Lafood® Vanille							Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
103	BIO Gum					Stabilizzanti			Stabilizzanti	Stabilizzanti		
104	Calcioferm						Stabilizzanti					

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la Tabella non risulta compilata.



LAFOD[®]
innovative biotechnologies



**A OGNI VINO
IL SUO LIEVITO**

iYeast[®] Applepear

Lievito ibrido particolarmente indicato nell'elaborazione di vini bianchi dallo stile moderno e accattivante. Ceppo di media vigoria, fermenta molto bene in un range di temperatura di 14-18°C. Eccellente espressione aromatica: unico lievito nel panorama mondiale in grado di esaltare evidenti, riconducibili e gradevoli note di mela verde e pera. Consigliato per varietà come Chardonnay e Pinot grigio. La sua capacità di esaltare gli aromi di origine fermentativa, ne consente l'utilizzo anche nelle varietà Sauvignon blanc, Viognier, Gewurztraminer e Riesling. Eccellenti risultati sono stati ottenuti anche nella rifermentazione di Prosecco, Moscato e Vini spumanti in genere. In condizioni estreme di vinificazione si consiglia l'uso in simultanea (re-inoculo a ¼ della FA) con un lievito fruttosifilo (Simphony[®]Bollicine).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast[®] Bollicine

Lievito selezionato nella zona dello Champagne. Eccellente per basi spumanti e rifermentazioni di vini elaborati con metodo Champenoise e Charmat. L'eccellente capacità fermentativa ne consente l'utilizzo anche in condizioni difficili di fermentazione. iYeast[®]BOLLICINE esalta aromi di tipo terpenico, dona freschezza ed una leggera nota agrumata. Ottimi risultati su varietà Chardonnay e Pinot grigio. Fruttosifilo, ideale per gli arresti di fermentazione. •Fermentazione a basse temperature (fino a 8°C) •Fattore Killer con prevalenza sulla microflora autoctona •Elevata resistenza alcolica (fino 21,3°) •Elevata resistenza a fattori inibitori della fermentazione •Bassa produzione di acidità volatile e minima produzione di solfiti (SO₂) •Minima produzione di acetaldeide e acido piruvico •Bassa produzione di alcoli amilici.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast[®] Grand Zin

Fine blend dry yeasts, selezionato per la vinificazione dei grandi vini rossi destinati all'affinamento in legno dal profilo moderno, elegante e strutturato. Ceppo fruttosifilo, poderoso con imponente vigore fermentativo. Permette di condurre fermentazioni ad alto potenziale alcolico, con forti stress di temperatura e condizioni estreme di vinificazione. La sua espressione aromatica, delinea il carattere speziato dei vini esaltando le piacevoli note di pepenero, liquirizia e cannella. La significativa produzione di glicerolo e l'elevato grado di rilascio di mannoproteine, consente di ottenere vini di maggior volume, vellutati e morbidi al palato. Per l'elaborazione di Zinfandel, Primitivo, Malbec, Barolo, Brunello di Montalcino, Chianti e Valpolicella. Resistenza alcolica fino a 19,5% vol. e a fattori inibitori della FA.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® LEMORE

Selezionato per grandi vini rossi fruttati di media e intensa trama tannica. L'efficace espressione aromatica varietale, contribuisce all'esaltazione di delicate note aromatiche di frutti rossi, in particolare mora, mirtillo rosso e ribes. L'elevata capacità di produrre glicerolo consente di ottenere vini caratterizzati da eccezionale rotondità, morbidezza e struttura. iYeast®LEMORE è specifico per l'elaborazione di vini Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Ottimi risultati ottenuti nelle fermentazioni di Zinfandel e Primitivo. Sperimentazioni condotte nelle più importanti Cantine in Sudamerica, evidenziano eccellenti risultati sui vitigni Malbec e Carménère. Lievito con elevata resistenza alcolica e a fattori inibitori della fermentazione; bassa produzione di acidità volatile, solfiti, acetaldeide. Resistenza alcolica fino a 19,5% vol.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Mirtillo Rosso

Selezionato per grandi vini rossi fruttati e moderni di stile internazionale. La sua efficace espressione aromatica varietale, contribuisce alla esaltazione di delicate note che ricordano i frutti rossi di bosco, in particolare il mirtillo rosso e la mora. L'elevata capacità di produrre glicerolo consente di ottenere vini caratterizzati da eccezionale rotondità, morbidezza e struttura. iYeast®MIRTILLO ROSSO è specifico per l'elaborazione di vini Merlot, Cabernet-sauvignon, Syrah, Lambrusco e Montepulciano. Ottimi risultati ottenuti nelle fermentazioni di Zinfandel e Primitivo. Le sperimentazioni condotte nelle più importanti industrie enologiche in Canada, hanno evidenziato risultati degni di nota sui tutti i vitigni a bacca rossa. Lievito con elevata resistenza alcolica (fino a 19,5% vol.) e a fattori inibitori della fermentazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Passion Fruit

Lievito selezionato principalmente per l'esaltazione delle molecole responsabili dell'aroma del Sauvignon blanc. Specifico per la rivelazione ed esaltazione di aromi varietali di tipo tiolico (4MMP) con ottima produzione di esteri fermentativi. Esalta aromi tropicali che ricordano il frutto della passione, il pompelmo rosa e il mango. Ottimo per Gewurztraminer, Riesling, Viognier e Muller Turgau. Interessanti risultati ottenuti nella fermentazione di uve Chardonnay dal profilo moderno e tecnologico.

Ideale nella produzione e rifermentazione di vini spumanti "new style".

L'utilizzo di iYeast®PASSIONFRUIT garantisce una fermentazione sicura e regolare anche a bassa temperatura (12°C).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Pepenero

Selezionato in Spagna per la vinificazione di grandi vini rossi da lungo affinamento. Indicato nell'elaborazione di vini di alta gamma per esaltare le note speziate di pepe nero e liquirizia. I vini fermentati con iYeast®PEPENERO sono caratterizzati da un'accattivante e inconfondibile personalità dal profilo elegante e strutturato. Il suo impiego apporta piacevoli note speziate, caramellate e di torrefazione, in particolare cioccolato, vaniglia e caffè. iYeast®PEPENERO garantisce un'alta produzione di glicerolo che conferisce rotondità e morbidezza ai vini. Lievito caratterizzato da una buona resistenza alcolica, bassa produzione di acidità volatile, solfiti e composti solforati. Raccomandato per l'elaborazione di vini Zinfandel, Primitivo, Chianti classico, Barolo, Brunello di Montalcino, Valpolicella classico e superiore.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Ribes

Lievito selezionato per la elaborazione dei vini rossi di alta qualità, caratterizzati da un aroma fresco e fruttato. Grazie al suo metabolismo combinato all'espressione aromatica varietale, contribuisce alla esaltazione di delicate note che ricordano i frutti rossi di bosco, in particolare sfumature di ribes e mora. La sua eccellente capacità di produrre glicerolo e rilasciare mannoproteine, permette all'enologo di ottenere vini di alta qualità, caratterizzati da eccezionale rotondità, morbidezza e struttura. Lievito poderoso con imponente vigore fermentativo, permette di condurre fermentazioni ad alto potenziale alcolico in condizioni estreme di vinificazione. Specifico per l'elaborazione di vini Cabernet-sauvignon, Syrah e Merlot. Ottimi risultati ottenuti nelle fermentazioni di Zinfandel, Primitivo, Carménère e Malbec.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Symphony® Apple

Blend di lieviti iYeast® selezionato in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine e gli Enologi della Rewine Consulting. Altamente performante per la fermentazione di specifiche varietà di vini bianchi in particolare Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Gewurztraminer e Riesling, nonché efficace per l'elaborazione dei vini base spumante. La sua eccellente espressione aromatica dal profilo internazionale e accattivante esalta note aromatiche che ricordano la mela verde e la pera. Lievito che fermenta in un range ampio di temperatura (12-20 °C). Eccellenti risultati sono stati ottenuti in rifermentazione di Prosecco, Moscato e vini spumanti.

SIMPHONY®APPLE presenta elevato vigore fermentativo e resistenza alcolica; inoltre garantisce bassa produzione di acidità volatile e minima produzione di solfiti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Symphony® Bollicine

Blend di lieviti iYeast® selezionato dall'Università degli Studi di Udine e dagli Enologi della Rewine Consulting per l'eccellente capacità fermentativa. Consigliato per vini spumanti. Ottimi risultati sono stati ottenuti in rifermentazioni di Moscato, Viogner, Chardonnay e Pinot grigio. Lievito con bassa produzione di esteri volatili, esalta aromi di tipo terpenico varietale, pertanto può essere adoperato nella elaborazione di tutte le tipologie di vini. Evidenzia leggere ed eleganti note agrumate e di frutta fresca. Fermenta in condizioni difficili, anche a basse temperature (fino a 8°C). Fortemente consigliato per gli arresti di fermentazione. SIMPHONY®BOLLICINE garantisce bassa produzione di acidità volatile e solfiti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
	Rosato	Vino frizzante	1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Symphony® Tropical

Blend iYeast® selezionato dall'Università degli Studi di Udine e dagli Enologi della Rewine Consulting. L'azione sinergica dei vari ceppi di lievito, conferisce al blend un eccezionale vigore fermentativo, un'elevata resistenza al grado alcool, un'ottima adattabilità alle temperature di fermentazione e una spiccata e moderna espressione aromatica. Ottima produzione di esteri fermentativi ed acetati con note che ricordano i frutti tropicali tipo banana, ananas, mango e frutto della passione. Eccellenti risultati ottenuti in fermentazione di uve Chardonnay, Pinot grigio, Moscato e Sauvignon. Ideale per la rifermentazione con metodo Charmat. È consigliato fermentare in un range di temperatura da 16 a 18°C per i primi ¾ di fermentazione, successivamente ridurre la temperatura fino a 12°C. Fermentazioni sicure ed efficienti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Toro Nero

Blend di lieviti iYeast® selezionato in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine e gli Enologi della Rewine Consulting. Per il suo elevato vigore fermentativo, la alta resistenza al grado alcool >20°, la eccezionale resistenza alle basse e alte temperature (range tra 8°C e 38°C), il suo spiccato carattere aromatico varietale, se ne consiglia l'utilizzo su vini rossi giovani e fruttati, nonché vini rossi importanti, anche destinati all'invecchiamento. Fondamentale caratteristica è la capacità di fermentare anche il fruttosio, che ne consente l'utilizzo nei vini rossi ad altissimo grado alcolico. Eccellente per riavviare gli arresti di fermentazione in condizioni particolarmente difficili. Minima produzione di solfiti, acidità volatile e acetaldeide. Ridotta fase di latenza e massima adattabilità alle condizioni fermentative.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast[®] Toro Bio

Lievito selezionato da *Saccharomyces cerevisiae* per essere utilizzato nella produzione di vini biologici. Si caratterizza per l'eccellente capacità fermentativa che consente al lievito di prevalere sulla microflora indigena. Specifico per la rivelazione ed esaltazione di aromi varietali. È in grado di condurre fermentazioni pulite e regolari anche ad alte temperature. Presenta un'eccellente resistenza all'alcol, produce quantità limitate di acidità volatile e quantità limitate di schiuma. Eccellente attività anche in arresti fermentativi. Ha una ridotta fase di latenza, bassa produzione di acetaldeide, conduce fermentazioni e rifermentazioni rapide con differenti range di pH e ha un'elevata resistenza a fattori inibitori della fermentazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia  certificazione 

iYeast[®] Tropical White

Lievito ibrido particolarmente indicato nella elaborazione di vini bianchi e rosati di stile moderno e accattivante. Il settore R&S Lafood ha selezionato questo lievito a seguito di particolari studi condotti sulla ibridazione dei lieviti, in collaborazione con diversi Istituti di Ricerca Europei. La sua forte e moderna espressione aromatica "new style", lo rende un lievito insostituibile nella produzione di vini bianchi di stile internazionale, caratterizzati da una importante struttura, molto corposi e equilibrati. Eccellente produzione aromatica, si caratterizza per l'elevato sviluppo di esteri acetati tendenti al tropicale, come aromi di ananas, papaya, lychee e lime. Risultati eccellenti su Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Moscato e Fiano e in rifermentazione di Prosecco e Moscato. Range ottimale 10-15°C.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia 

BIO Power Act

Eccellente attivante e bioregolatore della fermentazione, certificato organico, studiato per la preparazione del pied de cuve, indicato nelle prese di spuma e in tutti quei casi in cui si verificano arresti fermentativi. Composto al 100% da pareti cellulari ricche in polisaccaridi da cellule di *Saccharomyces cerevisiae*. Presenta azione adsorbente degli acidi grassi decanoico e dodecanoico e di tutti gli altri composti derivati dallo "stress" di fermentazione dei lieviti, che spesso portano alla formazione di acetaldeide. La sua composizione priva di fonti azotate ammoniacali e prevalentemente aminoacidica favorisce la formazione di complessi enzimatici necessari al lievito a metabolizzare e produrre molecole aromatiche.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso in enologia  certificazione 

Lafood® Active Power

Nutriente complesso che fornisce al lievito in fase di moltiplicazione tutti i nutrienti specifici per il suo sviluppo: aminoacidi, steroli ed ergosteroli, oligopeptidi e vitamine essenziali. L'assimilazione di azoto in forma organica (aminoacidi) è utile nella prima fase di fermentazione, quando il tenore alcolico non ha ancora raggiunto un livello inibitorio sulla membrana citoplasmatica dei lieviti. Lafood® Active Power fornisce alle cellule del lievito una scorta di aminoacidi da utilizzare durante la fermentazione, ottimizzando il loro metabolismo, rinforzando la membrana, accrescendo la resistenza all'alcol e la vitalità del lievito stesso fino a fine FA. Inoltre, la presenza di un completo complesso aminoacidico agisce come un essenziale precursore di aroma, permettendo la piena e completa espressione della potenzialità del lievito.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivi / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafood® ActiveManno White

Lafood® Activemanno White è un nutriente complesso composto da estratti, autolisati e mannoproteine del lievito. L'impiego in fermentazione alcolica permette di incrementare la disponibilità del glutatione ridotto (GSH) e dei polisaccaridi nei mosti. Le numerose sperimentazioni condotte in collaborazione con gli Enologi di Rewine Consulting in Italia, Europa, Canada e Sud America, consentono oggi di affermare con certezza che, l'impiego di Lafood® Activemanno White, garantisce il miglioramento della qualità aromatica e la longevità di vini bianchi e rosati, preservando gli aromi varietali e fermentativi dall'ossidazione dovuta all'invecchiamento. Fondamentale il contributo in mannoproteine che, accresce la morbidezza, la rotondità e la sensazione di volume in bocca dei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante 1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivi / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafood® Actilive Extra

Il settore R&S Lafood® ha sviluppato questo eccellente bioattivatore e regolatore di fermentazione naturale per offrire un nutriente specifico per fermentazioni di vini di alta qualità. L'impiego di Lafood® ACTILIVE EXTRA per il lievito, rappresenta anche una fonte supplementare di aminoacidi che garantisce una maggior produzione di molecole aromaticamente attive per una migliore complessità aromatica. Attivante consigliato per l'ottenimento di vini rossi e rosati con spiccata aromaticità e vini bianchi di media ed alta struttura. Inoltre, previene la formazione di composti solforati in condizioni di carenza di azoto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivi / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lafood® ActiveManno Red

Lafood® Activemanno Red è un blend di estratti e autolisati di lieviti iYeast®, particolarmente ricchi in polisaccaridi parietali. L'impiego in FA, permette la piena e completa espressione della potenzialità del lievito, ottenendo vini rossi dal colore più stabile, maggior morbidezza, rotondità e imponente sensazione di volume in bocca. Le sperimentazioni condotte con gli Enologi di Rewine Consulting in Italia, Europa, Canada e Sud America, consentono oggi di affermare con certezza che, l'impiego di Lafood® Activemanno Red, garantisce il miglioramento della qualità organolettica dei vini rossi di alto pregio. Difatti, la presenza di polisaccaridi di lievito facilita la reazione tra tannini condensati e antociani, migliorando la percezione di fruttuosità, riducendo l'astringenza percepibile e garantendo la stabilizzazione del colore.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Manno

iYeast® MANNÒ è una mannoproteina altamente purificata estratta dalle pareti cellulari di lievito iYeast® (original second generation process). L'impiego in affinamento:

- Migliora le caratteristiche organolettiche del vino grazie alla stabilizzazione e persistenza dei composti aromatici;
- Aiuta la riduzione delle sensazioni di amaro, acidità e astringenza, aumentando la percezione di morbidezza e volume dei vini;
- Migliora la stabilità del colore grazie alla combinazione con polifenoli;
- Aiuta ad inibire le precipitazioni proteiche e tartariche.

Ottima azione sinergica con i tannini affinamento Lafood®.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Active Power Protect

R&S Lafood ha elaborato un nuovo integratore naturale a base di estratti di lievito e Chitina-glucano per la protezione del pied de cuve (dalla contaminazione da microrganismi Gram negativi tipo *Acetobacter*), specifico per uve e mosti contaminati (batteri lattici, *Pediococcus*, *Oenococcus*, *Brettanomyces*) e danneggiati da grandine, *Botrytis* e marciume acido. Il suo impiego nelle fasi antecedenti la FA, preserva la definizione aromatica del vino. iYeast® ACTIVE POWER PROTECT garantisce lo sviluppo e un'assoluta dominanza del lievito selezionato impiegato, consentendo fermentazioni sicure anche in condizioni estreme; contribuisce a ridurre l'impiego di SO₂ in virtù dell'inibizione di microrganismi indesiderati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Derivati da microrganismi

iYeast®Uva Protect Red

Innovativo e specifico formulato per il trattamento delle uve rosse danneggiate dalle avversità naturali, quali grandine, Botrytis e marciume acido.

iYeast®UVA PROTECT RED è raccomandato anche per le uve che non hanno raggiunto una perfetta maturità polifenolica. Il formulato, ricco di tannini proantocianidinici (protezione), ellagici (strutturante) e tara (antiossidante) oltre al chitosano, è stato studiato per inibire la laccasi, la tirosinasi, contenere la flora microbica indigena e prevenire le ossidazioni delle sostanze coloranti. Fortemente consigliato nel caso di vinificazione senza SO₂ come da protocollo Lafood® "Low Input SO₂".

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Derivati da microrganismi

iYeast®Uva Protect White

iYeast®UVA PROTECT WHITE è un formulato specifico per uve o mosti bianchi danneggiati dalle avversità naturali quali grandine, Botrytis e marciume acido. Opportunamente studiato per inibire la laccasi, la tirosinasi, contenere la flora microbica indigena e prevenire le ossidazioni, eliminando o riducendo le dosi di SO₂ da impiegare, come da protocollo di vinificazione Lafood® "Low Input SO₂". La significativa presenza di iYeast® Wall, pareti cellulari pure, combinata al chitosano, permette di contrastare l'azione negativa dei residui derivati dai trattamenti fitosanitari, nonché residui di metalli pesanti come alluminio, ferro e rame (forti inibitori dello sviluppo dei lieviti selezionati). In relazione allo stato sanitario delle uve può essere impiegato direttamente nel mosto o sulle uve in vasca di scarico.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante 1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Derivati da microrganismi

Stabil Brett

Prodotto a base di chitosani ottenuto da *Aspergillus niger* ed acidi organici quali: acido citrico, acido lattico ed acido ascorbico; chiarificante selettivo per il controllo microbiologico. Lo speciale complesso, in granuli beige-nocciola con leggero odore di lievito, presenta attività antimicrobica, agendo sulla tenuta cellulare facilitando la precipitazione degli stessi; riduce la formazione di composti maleodoranti da parte di microrganismi indesiderati che possono alterare le caratteristiche organolettiche del vino durante l'affinamento e/o imbottigliamento. Migliora pulizia, chiarifica e filtrabilità dei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Stabil Manno Brett

Speciale formulato selettivo per il controllo antimicrobico a base di chitosano ottenuto da *Aspergillus niger* e scorze di lievito purificate. Esercita attività antimicrobica per un elevato numero di batteri indesiderati e lieviti non-*Saccharomyces* nel mosto e nel vino, facilita la flocculazione e la rimozione agendo in sinergia con l'SO₂ (riducendone notevolmente l'uso). Specifico per il trattamento di liquidi torbidi. Le scorze di lievito purificate ricche di β-glucani, formano una rete protettiva, migliorano l'effetto antimicrobico del chitosano e la disponibilità a reagire con i microrganismi indesiderati precursori di composti sgraditi, inoltre la presenza di polisaccaridi conferisce al vino trattato un buon volume e una trama vellutata. Ottimo per trattare i vini prima della messa in legno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

BIO Gel Oro

Gelatina alimentare purissima specifica per le chiarifiche di mosti e vini biologici. Caratterizzata da un'elevata carica elettrica superficiale che grazie al suo basso potere detanninizzante rispetta la struttura e il colore del vino, illimpidisce i vini e i mosti migliorandone la filtrabilità e riducendo il rischio di surcollaggio. Grazie al suo elevato valore di carica superficiale consente di ridurre le quantità nelle chiarifiche. Usata in associazione con bentonite consente illimpidimenti più rapidi ed efficaci.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione proteica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Animale

ammesso in enologia  certificazione 

Lafood® Agrumes

Lafood® Agrumes è un tannino innovativo in campo enologico, selezionato per ovviare ai problemi derivanti dall'accumulo di radicali liberi nei vini bianchi e rosati.

Blend opportunamente dosato di tannini, studiato per generare una catena redox in grado di disattivare ogni tipo di radicale libero presente nel vino. La componente polifenolica è costituita da tannini gallici, gallo-ellagici e proantocianidinici a diverso grado di galloilazione e di peso molecolare, tale che, dosi opportune, garantiscono un effetto sinergico e duraturo nel tempo, anche a bassi dosaggi. Indicato per i vini bianchi complessi e strutturati, esalta le gradevoli note citriche e agrumate che ricordano il limone, l'arancia e il pompelmo, derivanti da esteri complessi. Dosi 0,5-2 gr/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	1
		Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso in enologia 

Lafood® Bacca Rossa

Lafood®Bacca Rossa, unico nel suo genere, è un tannino naturale estratto da legno proveniente da specie a bacca rossa, originario della Vandea (Cognac, Bordeaux). L'impiego viene consigliato su tutti i vini rossi giovani, rosati e fruttati. Eccezionali risultati sono stati ottenuti sui vini rosati di media ed ampia struttura, esaltando sensazioni aromatiche di freschezza e fruttuosità che rimandano a frutti a bacca rossa, in particolare la ciliegia. La speciale tecnica di tostatura del legno a infrarossi, permette l'estrazione di composti aromatici come i norisoprenoidi (Beta-ionone e Beta-damascenone) che rappresentano precursori sensoriali di vario interesse e che svolgono un ruolo fondamentale nell'aroma varietale dei vini.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood® Coco

Lafood®Coco è un blend di tannini estratti da pregiato rovere americano (*Quercus alba*). È un tannino di alta gamma estratto ed essiccato mediante l'utilizzo di speciali procedure che preservano la materia prima. Il suo profilo polifenolico "soft", permette di salvaguardare il bouquet originario dei vini. Trova impiego nei vini rossi e nei distillati. La presenza di whisky-lattone è responsabile dei ricercati aromi di cocco, legno tostato e speziato. Indicato nell'affinamento dei vini, soprattutto laddove si impiegano botti di legno esauste e non più in grado di cedere tannini. Contribuisce al raggiungimento della stabilizzazione proteica e prolunga la shelf-life del vino preservandolo dalle ossidazioni.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood® Fruit

Lafood®Fruit è un eccellente tannino sviluppato dal settore R&S Lafood®, derivato da legni di specie a bacca rossa. Estratto a freddo e a bassa pressione per evitare l'ossidazione dei pregiati componenti, permette di ampliare le sensazioni di morbidezza, struttura e dolcezza nei vini trattati. Lafood®Fruit esprime eccellenti risultati nell'affinamento di vini rossi e rosati, consentendo infatti di esaltare l'espressione dei tipici aromi fruttati e varietali. Può essere anche impiegato durante l'affinamento di vini bianchi.

Lafood®Fruit presenta eccezionali caratteristiche antiossidanti, inibendo la produzione di acetaldeide, previene l'imbrunimento del colore, la perdita aromatica e consente la stabilizzazione proteica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood® Jasmine

Blend di tannini opportunamente dosato, studiato per generare una catena redox in grado di disattivare ogni tipo di radicale libero presente nel vino. Frutto delle più recenti ricerche sui polifenoli e sugli antiossidanti naturali dei vini di R&S Lafood® in collaborazione con la Università di Udine. Assoluta novità in campo enologico per ovviare ai problemi derivanti dall'accumulo di radicali liberi nei vini bianchi, rossi e rosati. Nei bianchi giovani, migliora la freschezza ed esalta e protegge gli aromi primari terpenici e floreali. Le numerose sperimentazioni condotte a livello mondiale, hanno evidenziato la capacità di questo tannino di "risvegliare" il profilo aromatico di tutti i vini "vecchi e stanchi". Ineguagliabile nella cura di tutti i vini tendenti alla riduzione o completamente ridotti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood® Marasco

Lafood® Marasco è una assoluta novità per ovviare ai problemi derivanti dall'accumulo di radicali liberi nei vini rosati e rossi giovani: potenzia le note fruttate, soprattutto a bacca rossa, derivanti da esteri e alcoli superiori. L'impiego viene consigliato su tutti i vini rossi giovani, rosati e fruttati. Eccezionali risultati sono stati ottenuti sui vini rosati di media ed ampia struttura, esaltando sensazioni aromatiche di freschezza e fruttuosità che rimandano a frutti a bacca rossa, in particolare ciliegia e fragola. L'aggiunta di Lafood® Marasco esalta importanti composti aromatici primari come i norisoprenoidi (Beta-ionone e Beta-damascenone) dalle proprietà sensoriali di vario interesse e che svolgono un ruolo fondamentale nell'aroma varietale dei vini. Favorisce la stabilizzazione del colore e previene l'ossidazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood® Perlage

Lafood® Perlage è un eccellente tannino sviluppato dal settore R&S Lafood®, estratto da una miscela di legni di mimosa mediante un processo naturale e tostatura all'infrarosso che preservano l'autenticità del legno di origine. Lafood® Perlage presenta funzione proantocianidinica preservando il colore e migliorando la struttura gustativa, possiede un elevato potere antiossidante e anche ad elevati dosaggi rispetta l'armonia aromatica del vino. L'impiego anche in minime dosi di Lafood® Perlage su vini spumanti rende le bollicine più fini e persistenti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
	Rosato	Vino frizzante	1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood®Tann Caramel

Nel 2018 il settore R&S Lafood® ha ulteriormente ampliato la sua vasta gamma di tannini realizzati per l'affinamento dei vini rossi di alto pregio. Lafood®Tann Caramel è una formulazione granulata di estratti da pregiate varietà di rovere francese, mediante un processo di estrazione naturale in mezzo acquoso e successiva tostatura ad infrarossi che ne preserva gli aromi naturali originali. L'impiego di Lafood®Tann Caramel armonizza il bouquet tostato tipico dei vini affinati in legno, reagisce con le molecole odorose del vino generando aromi più complessi, più intensi e durevoli nel tempo. Il profilo polifenolico consente di esaltare piacevoli sentori speziati dolci e complessi, tipici dei grandi vini rossi di alto pregio e dallo stile moderno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood®Tann Chocolate

R&S Lafood® ha ulteriormente ampliato la sua vasta gamma di tannini realizzati per l'affinamento dei vini rossi di alto pregio. "Fine blend" di tannini estratti dalle migliori qualità di rovere americano e francese, stagionato per almeno due anni e successivamente tostato. Lafood®Tann Chocolate conferisce note intense di cacao, caramello e vaniglia, migliorando rapidamente la complessità aromatica e l'equilibrio gustativo del vino.

Il suo impiego aiuta ad attenuare le sensazioni di astringenza e amaro, conferendo ai vini trattati morbidezza e dolcezza. Sui vini bianchi strutturati, permette di ottenere un boisé fine, rispettoso di aromi varietali, e un aumento del volume e della lunghezza in bocca. Consigliata una dose di 0,5-2 g/hl per i vini bianchi e 1-5 g/hl per i vini rossi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood®Tann Oak L

Preparato in soluzione di tannini ellagici estratti in acqua da pregiati legni tostati di rovere francese ed americani. L'idrolisi della lignina e la conseguente presenza di sostanze che ne derivano, conferisce a questo particolare tannino una elegante e pregiata nota tannica. Lafood®Tann Oak L si distingue per la sua morbidezza e i vini trattati risultano avere eccellente complessità aromatica e maggior spessore. Presenta funzione proantocianidinica preservando il colore e migliorando la struttura gustativa, possiede un elevato potere antiossidante e anche ad elevati dosaggi rispetta l'armonia aromatica del vino. Si consiglia l'utilizzo sui vini proteicamente stabili. Garantisce una immediata reattività chimica, la perfetta omogenizzazione nella massa nonché la stabilità della soluzione nel tempo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood®Tann Spice

Nel 2018 il settore R&S Lafood® in collaborazione con importante azienda americana specializzata nella produzione di rovere, ha realizzato Lafood®Tann Spice per l'affinamento dei vini rossi di alto pregio: un blend di tannini estratti da legno tostato delle migliori qualità di rovere americano, prodotto nella vocata zona del Minnesota USA. Esalta note di speziato, cannella, cacao e legno tostato, migliorando rapidamente la complessità aromatica e le sensazioni organolettiche di morbidezza del vino. Riequilibra il potenziale ossido-riduttivo, agendo come protezione in quei vini tendenti all'ossidazione e curando i vini tendenti alla riduzione e/o ridotti. Ottimi risultati, in fase di affinamento anche con l'utilizzo di botti esauste e sui vini bianchi strutturati dal profilo moderno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

Lafood®Vanille

Lafood®Vanille è un blend di tannini estratti dalle migliori qualità di rovere francese (Allier, Limousine e Tronçais). È il frutto delle più recenti ricerche sui polifenoli e sugli antiossidanti naturali dei vini del settore R&S Lafood® in collaborazione con l'Università di Udine. L'impiego sui vini bianchi e rossi strutturati in affinamento, potenzia i toni aromatici, apportando eleganza, morbidezza e un evidente sentore olfattivo di vaniglia. L'estrazione avviene mediante un processo naturale in assenza di prodotti chimici e biologici, garantendo l'ottenimento di un prodotto naturale. Consente l'esaltazione di note aromatiche tipiche dei vini affinati in barriques. Ottima azione di prevenzione dei fenomeni di ossido-riduzione. Dosi 0,5-3 g/hl.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

BIO Gum

Gomma arabica biologica levogira (E414) ottenuta da materia prima selezionata proveniente da acacia verek, priva di impurezze e pesticidi. La sua preparazione non prevede trattamenti chimici ed enzimatici. L'essiccazione attraverso la tecnica spray dry produce una molecola con una elevata reidratabilità che permette di preservare la frazione eteropolisaccaridica, legata alle proteine vere responsabili dell'effetto stabilizzante e coloidale - protettore, formando uno strato intorno ai colloidi idrofobi non rendendoli disponibili alla nucleazione e al conseguente intorbidimento del vino. Previene le precipitazioni colloidali, svolge azione protettiva nei confronti delle precipitazioni di sostanze coloranti, migliora inoltre la rotondità e la morbidezza.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione "fenolica"
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia  certificazione 

Calcioferm

Specialità enologica a base di tartrati micronizzati. La forma racemica è caratterizzata da un perfetto rapporto tra i due isomeri del sale e ne garantisce l'efficacia. Consente la rimozione del calcio in eccesso che può causare cristallizzazione in bottiglia. Agisce formando un tartrato di calcio racemico estremamente insolubile in mezzo idroalcolico. Non altera il pH o l'acidità totale del vino trattato perché l'intero prodotto è utile per la precipitazione del calcio. La velocità del trattamento viene favorita da rimontaggi e uso di agitatori. Efficace a qualsivoglia temperatura di cantina. Il rapporto di combinazione Calcio: Calcioferm è di 1:2 (es: per asportare 50 mg/l di calcio sono necessari 25 g/hL di Calcioferm).

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione Calcica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO

SIMEI



30

EDITION

LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

organized by



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

12-15 novembre 2024
Fiera Milano (Rho)

info@simei.it / simei.it

con il contributo di

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITCA 
ITALIAN TRADE AGENCY



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

LALLEMAND Inc. Succursale Italiana - Via Rossini, 14/B - 37060 Castel D'Azzano (VR)
tel. +39 045 512555 - lallemantalia@lallemand.com - www.lallemandwine.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO
		Fermentazione alcolica
109	LEVEL ² Biodiva™	Lieviti secchi
109	Charme®	Lieviti secchi
109	LEVEL ² Flavia®	Lieviti secchi
110	LEVEL ² Laktia™	Lieviti secchi
110	Lalvin CY3079®	Lieviti secchi
110	Lalvin EC1118®	Lieviti secchi
111	Lalvin ICV Okay®	Lieviti secchi
111	Lalvin NBC™	Lieviti secchi
111	Lalvin ICV Sunrose™	Lieviti secchi
112	Lalvin MSB™	Lieviti secchi
112	Lalvin Persy™	Lieviti secchi
112	Lalvin RC212®	Lieviti secchi
113	LEVEL ² Guardia™	Lieviti secchi
113	LEVEL ² Initia™	Lieviti secchi
113	Levuline® C19	Lieviti secchi
114	Sauvy™	Lieviti secchi
114	Uvaferm 43 RESTART™	Lieviti secchi
114	RUBY™	Lieviti secchi

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO				
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
115	Fermaid® O	Attiv./Nutr.				
115	O'Tropic®	Attiv./Nutr.				
115	GO-FERM Sterol Flash™	Attiv./Nutr.				
116	Nutrient Vit End™	Attiv./Nutr.				
116	Stimula™	Attiv./Nutr.				
116	OptiMALO® PLUS		Attiv./Nutr.			
117	Glutastar™	Liev.inattiv./Deriv. di liev.				
117	Opti-MUM Red™	Liev.inattiv./Deriv. di liev.				
117	Mannolees™			Liev.inattiv./ Deriv. di liev.		
118	Noblesse™				Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Liev.inattiv./Deriv. di liev.
118	Pure-Lees™ ELEGANCY/DELICACY				Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Liev.inattiv./Deriv. di liev.
118	Pure-Lees™ LONGEVITY				Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Liev.inattiv./Deriv. di liev.
119	Reduless®				Liev.inattiv./Deriv. di liev.	Liev.inattiv./Deriv. di liev.
119	Lalvin Silka™		Batteri lattici			
119	Lalvin VP41®		Batteri lattici			
120	ML Prime™		Batteri lattici			
120	O-Mega®		Batteri lattici			
120	PN4®		Batteri lattici			
121	Uvaferm Alpha®		Batteri lattici			
121	Bactiless™				Chitosano	Chitosano
121	NoBrett Inside®				Chitosano	Chitosano

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la Tabella non risulta compilata.

GO-FERM STEROL FLASH™

Evolversi per assicurare sempre il meglio!

Il nuovo
e rivoluzionario
protettore
del lievito

GO-FERM™
STEROL FLASH™
2023



2004



2006



2014



YouTube

Soluzione **user-friendly**
in grado di far **risparmiare**
tempo ed energia in cantina
garantendo **sicurezza**
fermentativa e **qualità**
del vino

INSTANT
Dispersion



Lallemand Italia • www.lallemandwine.com

Via Rossini 14/B • 37060 Castel D'Azzano • VR • Tel: +39 045 512 555 • lallemanditalia@lallemand.com

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

LEVEL² Biodiva™

Torulaspora delbrueckii per la complessità aromatica e gustativa.

LEVEL² Biodiva è una *T. delbrueckii* selezionata da INRA in Francia per la capacità di incrementare la complessità aromatica e gustativa. Utilizzata nel mosto in modalità sequenziale con *S. cerevisiae*, LEVEL² Biodiva si rivela uno strumento efficace per sviluppare in modo ripetibile e controllato il profilo aromatico dei vini favorendo la percezione di alcuni esteri volatili e senza mascherarne la tipicità. Nella realtà enologica italiana viene utilizzata per la produzione di bianchi, rossi e rosati di grande complessità olfattiva e dal carattere fruttato. Grazie all'elevata tolleranza allo shock osmotico ed alla bassa produzione di acidità volatile, LEVEL² Biodiva è particolarmente adatta per l'utilizzo nei mosti da uve passite o da vendemmia tardiva.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Charme®

Spumanti e frizzanti dal profilo fruttato e floreale.

Ceppi storici di sicurezza caratterizzati da una rapida crescita nel mezzo ed eccellenti prestazioni fermentative anche in condizioni difficili (pH bassi, basse temperature, carenze azotate), particolarmente adatti all'elaborazione di tutti i vini rifermentati in autoclave. Charme Fruity favorisce lo sviluppo di un quadro aromatico armonioso ed intenso, caratterizzato da una componente fruttata dominante e con un ottimo contributo su morbidezza e volume. Negli spumanti e frizzanti sia rosati che rossi assicura inoltre una buona stabilità del colore. Charme Floreal favorisce l'espressione di un quadro aromatico fine ed elegante, maggiormente incentrato su note floreali arricchite da sentori di frutta a polpa bianca e spezie.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane		Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	1

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

LEVEL² Flavia®

Metschnikowia pulcherrima per liberare il potenziale varietale nei vini bianchi e rosati.

LEVEL² Flavia è una coltura pura di *M. pulcherrima* selezionata dall'Università di Santiago del Cile per le sue peculiari attività enzimatiche (α -arabinofuranosidasi e β -lasi) attive nel mosto. Queste attività, in combinazione con la β -D-glucosidasi, permettono la liberazione dei terpeni presenti in forma di precursori inodori nel mosto. In prove sperimentali su Sauvignon blanc, è stata rilevata invece una maggior liberazione di 4MMP e 3MH, molecole tioliche dai descrittori di bosso, ginestra, pompelmo e frutto della passione (Ganga et al., 2013). Utilizzata in combinazione con specifici ceppi di *S. cerevisiae*, LEVEL² Flavia favorisce la liberazione degli aromi varietali incrementando l'espressione aromatica dei vini bianchi e rosati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



LEVEL² Laktia™

Freschezza naturale per i tuoi vini.

LEVEL² Laktia è una *Lachancea thermotolerans* e rappresenta un'alternativa naturale all'acidificazione chimica; Lallemand ha selezionato questo nuovo non-*Saccharomyces* per le sue proprietà uniche nel produrre acido lattico durante la fermentazione alcolica. Usata in inoculo sequenziale con *Saccharomyces cerevisiae*, è uno strumento naturale per dare freschezza, migliorare la rotondità e l'equilibrio nei vini grazie alla produzione di un significativo livello di acido lattico. La freschezza nell'aroma e nella percezione al palato si completano con una distinta complessità aromatica. Permette di ottenere vini che possono essere usati anche per tagli.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin CY3079®

Vini bianchi importanti.

Ceppo di fama internazionale selezionato dal BIVB (*Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne*) per l'impiego sui grandi Chardonnay di Borgogna. CY3079 si distingue per la capacità di esaltare gli aromi primari del vitigno, conferendo sensazioni persistenti e di grande complessità, soprattutto durante l'affinamento sur lies. Gli aromi liberati da questo lievito durante l'autolisi (burro, pane tostato) si integrano perfettamente con quelli provenienti dalla barrique (rovere, vaniglia, tostato). Ottimi risultati si ottengono anche nella vinificazione in acciaio, dove la complessità del ceppo si accompagna ad aromi floreali e fruttati. L'impiego di CY3079 porta ad un netto incremento delle sensazioni di pienezza al gusto, grazie alla precoce liberazione di interessanti quantità di polisaccaridi parietali.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin EC1118®

Sicurezza di fermentazione e presa di spuma.

Un lievito storico, isolato in Francia ed approvato dal *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne* (CIVC). Lalvin EC1118 fermenta in modo regolare anche a basse temperature, floccula formando fecce compatte ed è caratterizzato da una fine aromaticità; queste caratteristiche lo rendono particolarmente idoneo sia per la preparazione di vini base spumante che per la presa di spuma. Grazie alla sua affidabilità, è considerato il lievito universale per eccellenza e viene utilizzato in tutti i casi in cui si privilegi la sicurezza della fermentazione, anche in caso di arresti fermentativi. Grazie alle caratteristiche organolettiche di pregio è utilizzato in prima fermentazione in bianchi e rossi di alta gamma. È disponibile anche da materie prime certificate biologiche (EC1118 Organic).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia  certificazione 

Lalvin ICV Okay®

Grande freschezza e pulizia sensoriale.

Un lievito innovativo, frutto della collaborazione tra Lallemand, ICV, INRA e Sup'Agro di Montpellier in un progetto di ricerca che ha permesso di identificare e controllare i caratteri genetici correlati con la produzione di SO₂, H₂S ed acetaldeide in *S. cerevisiae*. È adatto alla vinificazione di rossi ed alla produzione di bianchi e rosati di grande freschezza e pulizia aromatica; interessanti risultati sono stati ottenuti anche nelle rifermentazioni metodo Charmat. ICV Okay unisce la sicurezza di una fermentazione rapida e completa con una ridotta produzione di acido acetico; la bassa produzione di acetaldeide permette di stabilizzare i vini con minori quantitativi di SO₂ totale.


ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin NBC™

Mineralità ed eleganza nei vini bianchi.

Selezionato dal COEB (Centre Oenologique de Bourgogne) su Chardonnay, in Borgogna, per le sue capacità fermentative e per l'abilità di enfatizzare le caratteristiche varietali delle uve a bacca bianca, dove ne esalta mineralità ed eleganza. È un lievito particolarmente adatto per la produzione di vini bianchi raffinati, freschi e fini nell'aroma, caratterizzati da un finale lungo e da un'acidità bilanciata. L'armonica mineralità apportata da questo lievito si accompagna ad un profilo vivace con sentori di fiori bianchi, agrumi e pietra focaia. Particolarmente interessante anche nelle fermentazioni in legno dove la freschezza si integra in maniera ottimale con le note boisé.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin ICV Sunrose™

Vini rosati intensi dal profilo fresco e fruttato.

Lalvin ICV SunRose è un *Saccharomyces cerevisiae* selezionato in collaborazione con l'Institut Coopératif du Vin (ICV) per l'elaborazione di vini rosati dallo stile intenso e fruttato. Questo lievito è adatto alla produzione di vini rosati freschi ed equilibrati, dal profilo organolettico elegante e complesso che rispecchia le tendenze del mercato. Lalvin ICV SunRose favorisce lo sviluppo di aromi freschi e fruttati sia nell'applicazione di macerazioni brevi che nel salasso, dove contribuisce positivamente anche su volume e rotondità. Grazie alle ottime performance fermentative e alla bassa produzione di acidità volatile è un lievito adatto anche alla vinificazione di uve surmature dall'elevato tenore zuccherino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	1 Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Lalvin MSB™

Esprime il carattere fruttato delle varietà tioliche.

Lalvin MSB è un ceppo di lievito isolato nella Marlborough Valley, in Nuova Zelanda, selezionato per le interessanti performance fermentative, l'abilità nel rispettare il carattere varietale del Sauvignon blanc e la capacità di elaborare vini bianchi fruttati ed equilibrati. Lalvin MSB è in grado di produrre eleganti Sauvignon blanc caratterizzati da note tropicali, agrumate (prevalentemente pompelmo) e speziate, con aromi freschi e piacevoli sfumature di frutta bianca. In Italia è un lievito che ha trovato largo impiego nella vinificazione di varietà tioliche come ad es. Sauvignon blanc, Vermentino, Pecorino, Passerina, Pignoletto, Grechetto, Verdicchio, Erbaluce, Grillo e Catarratto. dove è in grado di caratterizzare vini dal profilo sensoriale complesso, fresco e ben bilanciato.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin Persy™

Maggiore equilibrio e carattere fruttato.

È un *S. cerevisiae* ottimizzato con la tecnica di selezione basata sui QTL che permette di ottenere ceppi basso produttori di SO₂, H₂S ed acetaldeide. Questo lievito, indicato per vini rossi, incrementa il carattere fruttato, la freschezza e la persistenza aromatica, esprimendo al meglio il potenziale aromatico delle uve. Lalvin Persy ha dimostrato eccellenti performance fermentative, elevata tolleranza all'etanolo e ottima compatibilità con la fermentazione malolattica. I vini fermentati con Lalvin Persy risultano puliti ed equilibrati con piacevoli sensazioni al palato, tannini rotondi e caratterizzati da un profilo fruttato.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin RC212®

Salvaguardia del colore e della struttura dei vini rossi.

RC212 è stato selezionato in Borgogna dal BIVB con l'obiettivo di valorizzare il potenziale polifenolico del Pinot Nero, vitigno che può dare origine a vini scarsamente colorati e con poca struttura. Questo lievito ha ridotta capacità adsorbente nei confronti degli antociani, evita quindi perdite di colore a fine fermentazione e protegge il potenziale estratto in macerazione, permettendo di ottenere vini con intensità colorante più elevata. RC212 conferisce ai vini stabilità del colore, struttura ed intensità gustativa, dimostrandosi particolarmente adatto nella vinificazione dei grandi rossi affinati in legno. In questi prodotti è anche importante l'apporto aromatico del ceppo, che tende a sviluppare note di frutti rossi in fermentazione ed aromi speziati durante l'affinamento.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

LEVEL² Guardia™

M. pulcherrima per la bioprotezione dei mosti rossi da microrganismi indesiderati. LEVEL² Guardia è una nuova *M. pulcherrima* che, aggiunta nelle primissime fasi del processo produttivo della vinificazione in rosso, colonizza e cresce rapidamente nel mezzo assicurando una precoce ed efficiente protezione dai microrganismi contaminanti. Grazie al suo metabolismo esclusivo è in grado di rilasciare un'elevata quantità di acido pulcherriminico capace di rendere l'ambiente inadatto alla proliferazione di microrganismi indesiderati. Queste caratteristiche uniche rendono LEVEL² Guardia uno strumento naturale altamente efficace verso numerose specie microbiche come lieviti ossidativi, *Brettanomyces* spp. e batteri acetici, permettendo di preservare il profilo aromatico da deviazioni organolettiche capaci di compromettere la qualità finale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

LEVEL² Initia™

M. pulcherrima per la bioprotezione dall'ossidazione e dalla microflora contaminante nelle fasi prefermentative.

LEVEL² Initia è stata selezionata fra più di 100 ceppi di *Metschnikowia pulcherrima* per la sua peculiare ed elevata capacità di consumo dell'ossigeno disciolto nel mezzo e come strumento per ridurre parzialmente il contenuto di rame, forte catalizzatore di reazioni ossidative. Inoltre, questo lievito è abile nella protezione dei mosti dalla microflora contaminante, il che permette di evitare la comparsa di deviazioni organolettiche. Grazie alla sua capacità di crescere a basse temperature senza fermentare, LEVEL² Initia è un valido strumento per preservare le proprietà organolettiche e la qualità finale dei vini bianchi e rosati durante la delicata gestione delle fasi prefermentative, oltre a limitare l'uso di solfiti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Levuline® C19

Bianchi e rosati di grande intensità aromatica.

Selezionato dall'INRA-Colmar e Montpellier, Levuline C19 è il risultato dell'incrocio di diversi lieviti identificati per le loro qualità enologiche specifiche. Indicato principalmente per il suo contributo sensoriale e per l'abilità di produrre vini bianchi e rosati caratterizzati da una spiccata intensità aromatica, Levuline C19 è capace inoltre di rilasciare terpeni da uve aromatiche grazie alla sua attività beta-glicosidasi. In varietà bianche come Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot bianco, Pinot grigio, Pecorino, Trebbiano, Grechetto, Albana, Verdicchio, Cortese, Erbaluce etc. è capace di enfatizzare la componente aromatica caratterizzando vini bianchi dal profilo sensoriale fruttato, dallo stile agrumato e dalle note floreali.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Sauvy™

Per un'espressione ottimale dei tioli varietali nelle cultivar a bacca bianca. Ceppo indicato per la produzione di vini ad elevata intensità aromatica nei quali si desidera esprimere al meglio il potenziale tiolico varietale. Selezionato attraverso un approccio microbiologico innovativo in grado di unificare un metabolismo esclusivo ed attività enzimatiche uniche, questo ceppo è caratterizzato da un'eccezionale capacità di assorbimento e rilascio dei tioli volatili, in particolare di 4MMP. Le caratteristiche tecnologiche e la peculiare espressione aromatica fanno di Sauvy il lievito ideale per la produzione di vini bianchi freschi ed espressivi, caratterizzati da un profilo organolettico con sentori di bosso, foglia di pomodoro, frutto della passione, agrumi e ribes nero, esaltando inoltre le sensazioni di freschezza e vivacità in bocca.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Uvaferm 43 RESTART™

Specifico per gli arresti di fermentazione. Selezionato dal servizio tecnico Inter Rhône in Francia, Uvaferm 43 è da anni il lievito più utilizzato negli arresti fermentativi grazie alla sua eccezionale capacità di riavviare fermentazioni in arresto anche in condizioni di zuccheri residui, grado alcolico e SO₂ libera estreme. Viene utilizzato anche in prima fermentazione come ceppo di sicurezza nei mosti ad elevate gradazioni potenziali. Dalla vendemmia 2016 è disponibile anche in una nuova forma preacclimatata: Uvaferm 43 RESTART. Il processo di produzione messo a punto da Lallemmand per migliorare la resistenza agli stress tipici dei vini in arresto, associato ad un protocollo di acclimatazione all'alcol più semplice ed applicabile in un solo passaggio, permette un significativo risparmio di tempo e lavoro in cantina.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

RUBY™

Espressione del potenziale tiolico varietale dei vini rossi. RUBY è un lievito *S. cerevisiae* selezionato attraverso un approccio microbiologico innovativo in grado di conferire caratteristiche uniche nell'espressione dell'attività β-lasica del lievito. Grazie a questa sua caratteristica specifica, RUBY è dotato di un'eccezionale capacità di rilascio di tioli volatili nella vinificazione di numerosi vitigni a bacca nera. Combinando al rilascio di tioli una performance fermentativa sicura ed affidabile, RUBY è adatto alla produzione di vini rossi intensi, freschi e complessi. I vini, oltre ad avere un profilo fine ed elegante con un buon contributo in termini di volume e persistenza, risultano caratterizzati da sentori di ribes nero, uva spina, prugna, spezie ed alcune interessanti note di erbe aromatiche.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Fermaid® O

Il nutriente organico Lallemand.

Fermaid O è un nutriente 100% organico derivato da un lievito autolisato ad alto contenuto in aminoacidi e peptidi selezionato da Lallemand. Aggiunto al mosto da solo o in combinazione con altre fonti d'azoto, Fermaid O può essere utilizzato in tutte le fasi della fermentazione per apportare aminoacidi (fonte d'azoto ad elevata efficienza e di precursori di aromi), vitamine e microelementi (fattori di crescita) utili per una nutrizione completa e bilanciata. L'assimilazione dell'azoto organico di Fermaid O avviene in modo più regolare ed efficiente rispetto all'azoto minerale, evitando picchi fermentativi e bruschi innalzamenti di temperatura. Organoletticamente i vini si caratterizzano per una migliore espressione del carattere fruttato ed un'evidente riduzione delle sensazioni di secchezza ed amaro.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

O'Tropic®

Per bianchi e rosati dal profilo esotico.

O'Tropic fornisce al lievito una fonte d'azoto totalmente organica e di facile assimilazione, testata per favorire un'espressione aromatica di tipo tropicale nei vini bianchi e rosati. Questo specifico autolisato di lievito stimola la conversione dei precursori varietali, specialmente tioli, in molecole odorose.

La conversione dei precursori aromatici in tioli volatili avviene durante la fase di crescita esponenziale del lievito, nei primi giorni della fermentazione alcolica. Pertanto una singola aggiunta di O'Tropic al momento dell'inoculo apporta gli aminoacidi necessari nel momento ottimale, evitando l'interferenza negativa dell'azoto minerale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

GO-FERM Sterol Flash™

GO-FERM STEROL FLASH™ è un nuovo protettore naturale per la fase di reidratazione, a base di autolisato di lievito unico ad alta concentrazione e biodisponibilità di ergosterolo. Messo a punto grazie ad un innovativo processo di produzione specifico, il prodotto si presenta in forma micro-agglomerata. Le sue proprietà consentono una più rapida ed efficiente integrazione degli steroli nella membrana del lievito secco attivo durante la fase di reidratazione. Procedura di reidratazione: 15 minuti - temperatura dell'acqua superiore a 15°C. Aumenta la resistenza della membrana per una migliore vitalità e attività cellulare, migliorando la sicurezza fermentativa anche in condizioni di vinificazione difficili e consentendo un maggior rilascio di composti aromatici grazie ad una miglior capacità di assimilazione dei precursori varietali.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



Nutrient Vit End™

Per un finale di fermentazione sicuro.

Nutrient Vit End è una combinazione tra uno specifico lievito inattivo e pareti cellulari messa a punto dalla divisione R&D di Lallemmand con lo scopo di prevenire e curare gli arresti fermentativi. Oltre all'effetto nutrizionale, questo prodotto possiede un'alta capacità di adsorbimento degli acidi grassi a corta e media catena ed ha pertanto un effetto positivo sulla vitalità del lievito in chiusura di fermentazione, soprattutto in condizioni difficili e ad elevato rischio. Nutrient Vit End è utilizzato con successo per la nutrizione del lievito nella seconda parte di fermentazione, oppure come trattamento curativo in caso di fermentazioni lente o bloccate: in quest'ultima applicazione migliora le probabilità di successo in caso di successivo reinocolo dei lieviti selezionati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Stimula™

100% autolisati di lieviti, formulati per stimolare il metabolismo aromatico del lievito.

Stimula Sauvignon blanc ottimizza l'assimilazione dei precursori del 4MMP e del 3MH e la loro bioconversione in tioli volatili. Stimula Chardonnay promuove la biosintesi di esteri volatili da parte del lievito incrementando l'espressione fruttata dei vini. Stimula Syrah favorisce lo sviluppo del potenziale aromatico varietale delle uve nere (tioli, terpeni e norisoprenoidi), oltre ad evitare la comparsa di note solforate indesiderate. Stimula Cabernet favorisce invece la sintesi di esteri in fermentazione, intensificando le note fruttate e riducendo il carattere vegetale dei vini rossi. Stimula Pinot noir è in grado di esaltare il profilo aromatico del vitigno favorendo sia il rilascio di aromi varietali, che la biosintesi di aromi fermentativi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

OptiMALO® PLUS

Nutrizione dei batteri ed azione detossificante.

Mentre la concentrazione di zuccheri ed acidi organici nei vini non è mai limitante, il contenuto in azoto (aminoacidi e peptidi), vitamine ed oligoelementi non è sempre sufficiente a soddisfare i complessi fabbisogni nutritivi dei batteri *Denococcus oeni*. Utilizzato con successo come attivatore polivalente per favorire un corretto svolgimento della FML, OptiMALO PLUS unisce gli effetti positivi di speciali frazioni di lievito ricche in polisaccaridi parietali, amminoacidi, cofattori minerali e vitamine. Le pareti cellulari e la cellulosa inclusa nella formulazione riducono l'effetto inibente di eventuali composti tossici per i batteri. L'effetto sinergico nutriente e detossificante di OptiMALO PLUS permette di ridurre in modo significativo la durata totale della FML.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FML

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

Glutastar™

Maggior protezione del colore e degli aromi.

Glutastar è un nuovo lievito specifico inattivato a tenore garantito di glutatione indicato per proteggere i vini bianchi e rosati dai fenomeni ossidativi durante la vinificazione. Aggiunto su uva o mosto nelle primissime fasi del processo di vinificazione, Glutastar conferisce al mosto un'efficiente protezione dall'imbrunimento della componente fenolica e dalla comparsa di aromi ossidativi, preservando tioli ed esteri. L'aggiunta non solo contribuisce ad incrementare l'intensità e la persistenza aromatica del vino, ma è anche in grado di migliorare la percezione al palato e la struttura dei vini bianchi e rosati grazie al rilascio di polisaccaridi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	1	
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1	
		Rosato	1	Vino frizzante	1

Opti-MUM Red™

Stabilità e struttura per i vini rossi.

Opti-MUM Red è un lievito autolisato che combina i vantaggi di un ceppo enologico ricco in mannoproteine con il processo di produzione MEX, messo a punto da Lallemand per massimizzare il rilascio dei polisaccaridi in fermentazione. L'aggiunta all'inizio della vinificazione in rosso rende disponibile una rilevante quantità di polisaccaridi in grado di interagire con i composti fenolici rilasciati durante la macerazione. I meccanismi alla base della formazione di complessi stabili tra polifenoli e mannoproteine sono stati recentemente studiati in modo approfondito nell'ambito del dottorato di ricerca di Mekoue *et al.* nel 2016. Queste interazioni sono fondamentali nella produzione di rossi con colore stabile e sul miglioramento del profilo tannico, con vini di maggiore struttura, corpo e freschezza.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Mannolees™

Maggior equilibrio, volume e freschezza aromatica.

Mannolees e Mannolees Blanc sono due mannoproteine specifiche, 100% solubili, ideali per migliorare le caratteristiche organolettiche dei vini bianchi, rossi e rosati in vista della preparazione all'imbottigliamento. Mannolees consente di diminuire l'astringenza e la percezione dei tannini aggressivi, migliorando la percezione gustativa, in particolare dolcezza e rotondità, oltre a contribuire positivamente alla cremosità nei vini spumanti di qualità. Mannolees Blanc nei vini bianchi e rosati diminuisce le sensazioni di secchezza e amaro, incrementando freschezza, piacevolezza complessiva e longevità. Il suo utilizzo in pre-imbottigliamento consente di ottenere vini bianchi e rosati eleganti, dalla spiccata vivacità nell'aroma e al palato.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



Noblesse™

Volume, rotondità e morbidezza.

Noblesse è un lievito inattivo sviluppato dall'ICV e prodotto da Lallemmand indicato per l'affinamento di molteplici tipologie di vino (bianco, rosso, rosato e basi spumante). È utilizzato in tutto il mondo per raggiungere precisi obiettivi sensoriali e di stile. Con tempistiche di contatto prolungate contribuisce a ridurre la tannicità ed enfatizzare le sensazioni di rotondità e dolcezza a fine bocca; un'altra applicazione particolarmente apprezzata consiste in un trattamento rapido in sinergia con Redules® per migliorare la pulizia aromatica del vino. Autorevoli studi (Gonzalez-Royo et al., 2015) hanno dimostrato come i polisaccaridi di Noblesse abbiano la peculiare capacità di reagire con le proantocianidine ad alto peso molecolare di alcuni vini rossi, riducendo la percezione di astringenza.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Pure-Lees™ ELEGANCY/DELICACY

Lieviti inattivati specifici per definire la texture dei vini rossi.

Il nuovo processo di inattivazione – (HPH™ - High Pressure Homogenization) ha permesso di inattivare uno specifico ceppo di lievito preservando struttura e caratteristiche delle macromolecole. Pure-Lees DELICACY, caratterizzato da tutte le componenti solubili e insolubili della cellula di lievito, possiede proprietà uniche di interazione con i tannini ed i pigmenti ad alto peso molecolare, risultando in maggior delicatezza e rotondità nel vino. Mediante un processo di centrifugazione le sole frazioni insolubili del lievito inattivo sono state invece concentrate per dar vita a Pure-Lees ELEGANCY, abile nel rimuovere per assorbimento i tannini di scarsa qualità e conferire maggiore eleganza ed equilibrio ai vini con un profilo tannico eccessivo, astringente o amaro.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Pure-Lees™ LONGEVITY

Alta capacità di consumo dell'ossigeno disciolto.

Un progetto scientifico in collaborazione con l'INRA di Montpellier ha chiarito come alcuni derivati di lievito possiedano una capacità di consumo dell'ossigeno (quantificabile sia in termini di velocità che di capacità massima) variabile secondo l'origine e la natura delle frazioni testate. Basandosi su risultati sperimentali, è stato possibile sviluppare Pure-Lees LONGEVITY, un nuovo strumento biologico con elevata velocità e capacità di assorbimento dell'ossigeno disciolto nei vini bianchi e rosati, notoriamente i più sensibili a fenomeni di evoluzione ossidativa. Numerose prove su scala sperimentale e di cantina hanno dimostrato l'efficacia del prodotto nel consumare l'O₂ disciolto nel vino, proteggendo il colore dall'imbrunimento e la componente aromatica varietale dall'ossidazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Redules[®]

La soluzione ai problemi di riduzione.

Redules è uno specifico lievito inattivo con presenza di rame immobilizzato altamente efficace nella cura dei difetti collegati a livelli eccessivi di acido solfidrico, dietilsolfuro, dimetilsolfuro, mercaptani ed altre molecole correlate ai sentori di ridotto nei vini. Redules è uno strumento efficace per il miglioramento qualitativo dei vini, senza i problemi di invecchiamento precoce, comparsa di tannini duri e gusti metallici tipici dei trattamenti abituali. I dosaggi raccomandati variano in base all'intensità del difetto. Trattamenti con dosi ridotte (eventualmente in sinergia con Noblesse o Pure-Lees LONGEVITY) sono efficaci per la pulizia dei profumi o per rinfrescare gli aromi dei vini. La sua formulazione è idonea all'utilizzo nei vini bianchi, rossi e rosati.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivi / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin Silka[™]

Rossi complessi con una buona persistenza aromatica.

Lalvin Silka è stato isolato nella regione di La Rioja in Spagna dall'Istituto de Ciencias de la Vid y del vino (ICVV) durante un programma di ricerca iniziato nel 2006. Oltre ad una buona tolleranza ad elevati tenori alcolici e una regolare cinetica di fermentazione malolattica, questo batterio risponde alle esigenze dettate dai cambiamenti climatici nelle zone vitivinicole a clima caldo. I vini rossi inoculati con Lalvin Silka hanno una struttura più elegante e fruttata con una freschezza aromatica duratura nel tempo, senza sensazioni di surmaturazione poco piacevoli o sensazioni di astringenza ed amaro. Inoltre, grazie alla sua capacità di ammorbidire il tannino, questo batterio si è dimostrato molto adatto per condurre malolattiche in legno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Lalvin VP41[®]

Il punto di riferimento per la sicurezza.

Isolato in Valpolicella nel corso di un progetto Europeo, si è distinto per essere un ceppo molto tollerante ad elevate concentrazioni alcoliche, a bassi pH e alti tenori di SO₂. Questo batterio è impiegato con successo nelle regioni vinicole Mediterranee e del nuovo mondo enologico dove si producono vini ad alto grado alcolico, condizione spesso limitante per lo svolgimento della fermentazione malolattica. L'ottima capacità di dominanza e la regolare cinetica di fermentazione, fanno di VP41 il batterio ideale per portare a termine fermentazioni malolattiche difficili. I vini ottenuti con il suo utilizzo presentano un bouquet aromatico complesso con note fruttate ed un palato importante e rotondo, grazie anche alla lenta degradazione dell'acido citrico e alla bassa produzione di diacetile.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



ML Prime™

Specifico per una malolattica rapida in coinoculo.

ML Prime è un *Lactiplantibacillus plantarum* caratterizzato da un'alta attività malolattica senza alcun rischio di produzione di acidità volatile da glucosio e fruttosio (metabolismo eterofermentante facoltativo). Questa caratteristica fa di ML Prime uno strumento ideale per la gestione della FML in coinoculo lieviti-batteri nei vini a pH \geq 3,4. Grazie ad un processo produttivo di nuova concezione che ottimizza l'attività della coltura batterica, è stato possibile accorciare sensibilmente la fase di latenza consentendo di degradare velocemente l'acido malico fino a concentrazioni di 3 g/L. Grazie alla sua attività disacidificante elevata, se aggiunto ad un mosto o ad un vino bianco che presenta un alto livello di acido malico iniziale, ne consente una rapida degradazione parziale.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

O-Mega®

Sicuro e altamente efficace.

O-Mega è un batterio particolarmente robusto isolato da vini rosati del sud della Francia dall'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) per la sua capacità di portare a termine la FML in un'ampia finestra di applicazioni. È un ceppo altamente affidabile che tollera condizioni di pH bassi ed alte gradazioni alcoliche (oltre 16% v/v), esalta il carattere fresco e fruttato dei vini bianchi, rossi e rosati ed aiuta a stabilizzare il colore grazie alla lenta degradazione dell'acetaldeide. Questo batterio possiede una bassa affinità per l'acido citrico, pertanto è possibile contenere i valori di diacetile e di acidità volatile su livelli minimi. Grazie alle peculiari caratteristiche organolettiche è particolarmente consigliato nei vini da uve ad elevata maturità.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

PN4®

Ceppo robusto per un ampio range di condizioni.

Il ceppo di batteri malolattici PN4 è stato isolato durante un importante progetto di ricerca che ha coinvolto l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, il gruppo Cavit e Lallemand. La robustezza di PN4 garantisce la degradazione dell'acido malico anche in condizioni particolarmente difficili quali pH bassi, elevate concentrazioni alcoliche, temperature limitanti ed alti tenori di SO₂ totale. La capacità di condurre con sicurezza la FML e la piacevolezza conferita al profilo organolettico dei vini, permette di proporre il ceppo PN4 come soluzione di eccellenza nell'elaborazione di vini sia bianchi che rossi. PN4 caratterizza vini rossi strutturati dalle note speziate e vini bianchi dalle sensazioni complesse e ben integrate con l'uso di legno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Uvaferm Alpha®

Morbidezza e riduzione del carattere erbaceo.

Alpha è stato selezionato in Francia dall'IFV per la buona attività cinetica e l'interessante contributo organolettico. È un batterio polivalente applicabile nella maggior parte delle condizioni grazie alla buona resistenza all'alcol, pH bassi e basse T°. Perfeziona il profilo sensoriale dei vini rossi enfatizzando le note fruttate e migliorando rotondità e pulizia aromatica. È il batterio di riferimento per la riduzione dei caratteri erbacei e possiede un'elevata attività permeasica che lo rende consigliabile in presenza di basse concentrazioni di acido malico (< 1 g/L). Come tutti i batteri selezionati Lallemmand non è in grado di produrre amine biogene e non possiede attività cinnamil-esterasica (non aumenta i precursori trasformabili in fenoli volatili).

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO


Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Bactiless™

Derivato della chitina per il controllo dei batteri lattici ed acetici.

Bactiless è un biopolimero a base di chitosano e chitin-glucano di origine fungina che permette di controllare le popolazioni vitali di batteri lattici ed acetici nelle condizioni enologiche in cui non sono desiderabili. Aggiunto a fine fermentazione alcolica, può ritardare o inibire la FML nei bianchi e rosati in sinergia con solforosa e basse temperature. Nei vini rossi, può essere usato per ritardare la fermentazione malolattica (in caso di microossigenazione o malolattica in barrique) o per stabilizzare i vini a FML avvenuta. Nei vini con ridotti contenuti di SO₂ in forma molecolare permette di tenere sotto controllo la crescita dei batteri lattici ed acetici limitando l'innalzamento di acidità volatile in fase di affinamento o negli arresti fermentativi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

NoBrett Inside®

Soluzione semplice ed efficace contro le contaminazioni da *Brettanomyces*.

NoBrett Inside è un chitosano di origine fungina sviluppato da Lallemmand in collaborazione con l'ICV in Francia. È un prodotto di facile applicazione che agisce in modo selettivo contro il *Brettanomyces*, eliminandolo da mosti e vini. I risultati sperimentali hanno confermato la rapidità e l'efficacia di NoBrett Inside alla dose di 4 g/hl, anche in presenza di elevati livelli di contaminazione. È stato evidenziato un effetto preventivo efficace nell'arco di 3-6 mesi in caso di contatto prolungato del prodotto con il vino; questa particolare applicazione permette di rallentare l'insorgenza del *Brettanomyces* soprattutto nei vini affinati in legno. NoBrett Inside è disponibile in polvere e nel formato in pastiglie (NoBrett In'Tabs) per il trattamento delle barrique.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Vinext Srl - Viale dell'industria, 1/b - 37036 S. Martino B.A. (VERONA)
t. 045/8581990 - info@vinext.it - www.vinext.it

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO
		Fermentazione alcolica
124	FermiNext Be Varietal	Lieviti secchi
124	FermiNext Fruity	Lieviti secchi
124	FermiNext RF18	Lieviti secchi
125	FermiNext Rosé	Lieviti secchi
125	FermiNext Spark	Lieviti secchi
125	FermiNext Super K	Lieviti secchi
126	FermiNext Super RED	Lieviti secchi
126	FermiNext Super X	Lieviti secchi
126	FermiNext Superaromatic	Lieviti secchi
127	FermiNext Tiolic	Lieviti secchi
127	APlus Extra	Attivatori / Nutrienti di FA
127	NutriNext Balance	Attivatori / Nutrienti di FA
128	NutriNext Thiol	Attivatori / Nutrienti di FA
128	Nutripure YAL	Attivatori / Nutrienti di FA
128	Nutripure YCW	Attivatori / Nutrienti di FA
129	NutriMix Emergency	Attivatori / Nutrienti di FA Lieviti inattivati / Derivati di lievito

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO							
		Fermentazione alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Filtrazione	Stabilizzazione fenolica	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
129	Next Libra UMA						Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito
129	Next Libra Red							Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito
130	Next Libra White							Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito
130	NextZyme Extract White		Enzimi						
130	NextZyme Liquid Plus		Enzimi						
131	NextZyme Beta		Enzimi Chiarificanti	Enzimi Chiarificanti	Enzimi Chiarificanti				Enzimi Chiarificanti
131	Next Kitoferm	Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano						Chitosano e chitina glucano
131	Next Kitostab						Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano	Chitosano e chitina glucano
132	Révélation Citrus							Tannini	Tannini
132	TanNext Elle Fruity	Tannini						Tannini	Tannini
132	TanNext Liquid Grape	Tannini						Tannini	Tannini
133	TanNext Liquid Oak	Tannini						Tannini	Tannini
133	TanNext Elle Fix	Tannini Chiarificanti							Tannini Chiarificanti
133	TanNext Elle Gal	Tannini Chiarificanti	Tannini Chiarificanti						Tannini Chiarificanti
134	Next Clar Phyto P		Chiarificanti	Chiarificanti		Chiarificanti			
134	Next Clar Phyto PT		Chiarificanti	Chiarificanti		Chiarificanti			

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la Tabella non risulta compilata.



AVANGUARDIA ENOLOGICA

FermiNext Be Varietal

FermiNext Be Varietal è un ceppo vigoroso e sicuro che conduce la fermentazione in modo regolare, con bassa produzione di metaboliti fermentativi. Perfetto anche per rifermentare spumanti, dove si cerca di rispettare al massimo la base di partenza.

Il risultato è un vino pulito ed elegante che mette al centro le caratteristiche peculiari della varietà di partenza.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

FermiNext Fruity

Ceppo di lievito selezionato nel sud della Francia, caratterizzato da media - alta produzione di polisaccaridi, garantendo così la protezione del colore. Buona produzione di aromi fermentativi di carattere fruttato che permettono la produzione di vini rossi fruttati e longevi. FermiNext Fruity esalta la caratteristica fruttata dell'uva, rispettando al massimo la struttura ed il colore. Adatto per la produzione di rossi intensi di aroma e colore: proprio quelli che il consumatore di oggi cerca!

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FermiNext RF18

PRODUZIONE DI SPUMANTI E FRIZZANTI: FermiNext RF18 è un ceppo specifico per la rifermentazione in autoclave. Fermenta in modo costante e regolare, non produce aromi fermentativi. Gli enologi lo chiamano "ceppo neutro" ma è più corretto dire "varietale", perché esalta e non nasconde le caratteristiche primarie del vino base. Bassa produzione di acidità volatile, idrogeno solforato e acetaldeide.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
		Rosato	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Ferminext Rosé

Ceppo specifico per la produzione di rosati moderni con forte nota fruttata. Ferminext Rosé combina la grande produzione di aromi fermentativi con quella di polisaccaridi in fermentazione: garanzia che la feccia di fermentazione non assorba antociani diventando la protettrice degli aromi, preservando dall'ossidazione il colore! Resiste bene alla pressione ed è perfetto per la rifermentazione di rosati intensi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
	Rosato	1	Vino frizzante
			3

ammesso
in enologia 

Ferminext Spark

PRODUZIONE DI SPUMANTI E FRIZZANTI: Ferminext Spark è un ceppo specifico per la rifermentazione sia in autoclave che in bottiglia. Le sue caratteristiche? Criofilo, resistente all'alcol e alla pressione, bassa esigenza di azoto e una vigoria importante. Quindi: ottimo per la rifermentazione, è il ceppo giusto anche per produrre la base spumante.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
	Rosato	Vino frizzante	3

ammesso
in enologia 

Ferminext Super K

Super K è un ceppo specifico per la produzione di vini bianchi e rosati di forte intensità aromatica.

Lievito robusto e sicuro, forte produttore di esteri etilici che si adatta a difficili condizioni di fermentazione. Ceppo adatto a fermentare in condizioni molto differenti come mosti fortemente chiarificati, mosti a pH molto basso e quelli con potenziale alcolico elevato. Fermenta molto bene in un ampio range di temperatura che va da 12 fino a 30°C! Ottimo anche per la rifermentazione in autoclave.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



AVANGUARDIA ENOLOGICA

FermiNext Super RED

Devi vinificare rossi in condizioni estreme?

L'alcol potenziale supera i 18°?

Produci un rosso importante da uva passita?

Il FermiNext Super Red è un ceppo molto robusto che raggiunge gradazione alcoliche fino a 19-20°! Fermentazione veloce e regolare anche ad alta temperatura. La produzione di aromi secondari è molto limitata rispettando al massimo il carattere varietale. Ceppo consigliato per la produzione di rossi corposi e strutturati, per tutte le fermentazioni a condizioni estreme (alta temperatura, alta pressione osmotica, uve passite, ecc).

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



FermiNext Super X

Produci bianchi importanti e cerchi grande complessità?

Vuoi provare un ibrido non tiolico, grande produttore di glicerolo e di polisaccaridi?

Fermenti bianchi in legno?

FermiNext Super X è consigliato per la produzione di bianchi intensi, che combinano il carattere varietale con note intense di tipo floreale e di spezie dolci. Ceppo ibrido, *Cerevisiae X Bayanus*, alto produttore di glicerolo e polisaccaridi che donano volume e rotondità ai vini fermentati con questo lievito. Ideale anche per la fermentazione di bianchi in legno e rossi strutturati e rotondi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



FermiNext Superaromatic

FermiNext Superaromatic è un ceppo di concezione moderna, sviluppato per fermentare a bassa temperatura e produrre grandi quantità di esteri etilici e altre molecole, i cosiddetti aromi fermentativi. Permette la produzione di vini bianchi in linea con il mercato di oggi. Si comporta bene in autoclave, tirando fuori aromi intensi ed eleganti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	2

ammesso
in enologia



FermiNext Tiolic

Ceppo specifico per la produzione di bianchi e rosati con forte identità ed intensità di aromi tiolici che ricordano il frutto della passione, il bosso e frutta esotica in genere. FermiNext Tiolic ha il giusto corredo enzimatico che trasforma i precursori d'aroma tiolici in aroma intenso e percepibile. Arriva dal Nuovo Mondo con tutte le caratteristiche di un vero innovatore.

I vini prodotti con questo ceppo faranno sorridere prima il tuo commerciale, ma soprattutto il cliente finale!

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

APlus Extra

Attivante di fermentazione, autolisato purificato ad alta concentrazione di amminoacidi. Permette di ottenere il massimo dal lievito inoculato, sia nella prima fermentazione che nella rifermentazione.

Processo di produzione innovativo permette il recupero e la valorizzazione di uno scarto di produzione, il lievito "spento" del processo fermentativo della birra. L'azienda tedesca, produttrice di questo eccellente autolisato, ha sviluppato un metodo produttivo che permette di ottenere una concentrazione molto alta di amminoacidi e di vitamine del gruppo B (concentrazione mediamente 3 volte superiore a altri autolisati presenti sul mercato).

APlus Extra è il fiore all'occhiello della gamma Vinext.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

NutriNext Balance

Nutriente di fermentazione da utilizzare nella fase di inoculo e durante il primo terzo della fermentazione alcolica. Garantisce una partenza sicura e veloce della fermentazione alcolica, equipaggia inoltre le cellule di lievito di risorse sufficienti per terminare rigorosamente la fermentazione alcolica.

NutriNext Balance è composto di lievito inattivato ed arricchito in microelementi (vitamine e sali minerali).

Abbiamo studiato un preparato organico al 100% che garantisce un apporto equilibrato di azoto prontamente disponibile sotto forma di amminoacidi, acidi grassi insaturi e microelementi. 99,85% di lievito inattivo + 0,15% di Tiamina (B1).

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



AVANGUARDIA ENOLOGICA

NutriNext Thiol

Cerchi di esaltare gli aromi tiolici?

Desideri incrementare la sensazione del fruttato? Del floreale? Dell'agrumato?

NutriNext Thiol è composto di autolisato di lievito con una composizione leggermente diversa dal solito attivante. Questo nutriente è più ricco di aminoacidi solforati (metionina, cisteina), il ceppo inoculato usa questi aminoacidi come precursori di aroma. Va benissimo su mosti da uva aromatica (Sauvignon, Pecorino, Falanghina etc.) ma ti sorprenderà ancora di più nella fermentazione di mosti neutri provenienti da Trebbiano, Chardonnay, Pinot e altri.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2 Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Nutripure YAL

Sei stanco di usare prodotti composti?

Vorresti usare un autolisato di lievito puro?

Nutripure YAL è proprio un autolisato puro di lievito enologico. Essendo a base di *Sac. Cerevisiae*, la composizione in aminoacidi liberi è identica a quella del lievito in fermentazione. In questo modo la ricchezza di circa 12% di aminoacidi (120 g per 1 Kg di prodotto) è utilizzata prontamente dal ceppo scelto per condurre la fermentazione. Cosa significa YAL? È il termine che utilizza l'industria del lievito: Yeast AutoLysate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Nutripure YCW

Prodotto utile in quei casi dove serve sostanza organica inerte che non rilascia aminoacidi, durante la fermentazione alcolica come adsorbente per tossine, durante l'affinamento per intorbidire vini troppo puliti.

Utile anche come substrato ricchissimo in mannoproteine per l'affinamento di bianchi, rosati e rossi.

Nutripure YCW (Yeast Cell Walls) è composto al 100% da scorze di lievito purificate o, per meglio dire, pareti cellulari del lievito separate dagli altri componenti della cellula.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

NutriMix Emergency

- Il babo è fermo da 48 ore?
- Temi un rallentamento verso la fine della FA?
- Devi fermentare oltre i 15° alcol?

NutriMix Emergency ha una composizione che contiene tutto quello che serve per affrontare una fermentazione stentata o un arresto di fermentazione. Detossificante, rigenerante, rinforzante per le cellule di lievito indebolite da condizioni difficili. Estremamente ricco in acidi grassi insaturi e sterili. Oltre alla cura di arresti fermentativi, questo prodotto risulta utile in modo preventivo: NutriMix Emergency aggiunto al raggiungimento dei 10 - 12° alcol aiuta a prevenire rallentamenti anche con potenziale alcolico molto elevato!

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Next Libra UMA

Preparato a base di scorze di lievito. Grazie ad un processo industriale innovativo, sviluppato dal nostro partner produttivo in Germania, questo prodotto ha una eccezionale ricchezza in nucleotidi e amminoacidi che aumentano notevolmente la persistenza gustativa e la sapidità del vino.

Strumento interessante da valutare per affrontare la sfida di produrre vini che si abbinano con la cucina Asiatica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Next Libra Red

La combinazione di polisaccaridi estratti dalla parete cellulare del *Saccharomyces cerevisiae* con un polisaccaride naturale che deriva dalla buccia d'uva fa sì che questo eccellente prodotto riesca a donare equilibrio e sapidità in bocca esaltando gli aromi del vino. Next Libra Red contiene GSH e alcuni polifenoli che proteggono e stabilizzano il vino durante l'affinamento.

Prodotto adatto a tutte le fasi dell'affinamento, sia in vasca che in fusto di legno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico	
		Rosato	3	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Next Libra White

Il Next Libra White è composto per lo più da un derivato di lievito ricco naturalmente in nucleotidi, glutazione ridotto, e polisaccaridi parietali. Ha una forte azione antiossidante e stabilizzante.

Prodotto specificamente sviluppato per la conservazione di vini bianchi. Il prodotto contiene una piccola parte di un polisaccaride naturale estratto dalla buccia di uva bianca. Libra White protegge gli aromi, prolunga la longevità del vino e permette di ridurre notevolmente la quantità di solforosa aggiunta. Allunga la persistenza gustativa e aumenta la sapidità.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale
Derivati da microrganismi**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

NextZyme Extract White

Nextzyme Extract White è la soluzione perfetta per l'estrazione aromatica da uva bianca durante la macerazione prefermentativa o nella stabulazione a freddo.

Oltre ad un forte contenuto di attività pectolitica, questo prodotto è stato arricchito di attività secondarie importanti, come la emicellulasica, cellulastica e la beta glucanasica. Garantisce una netta estrazione dei precursori aromatici senza però aumentare l'estrazione dei polifenoli (acidi fenolici e catechine). FCA

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

NextZyme Liquid Plus

Preparato enzimatico liquido per a chiarifica di mosti bianchi e rosati di altagamma. Alta concentrazione di attività pectolitica con la giusta quantità di attività secondarie. Cosa fa?

- Estrazione di precursori aromatici dalle bucce.
- Chiarifica veloce, sia statica che in flottazione.
- Aumenta la resa in pressa.

Particolarmente efficace su mosti difficili.

Mantiene una buona attività a bassa temperatura, adatto per la stabulazione a freddo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



AVANGUARDIA ENOLOGICA

NextZyme Beta

Nextzyme Beta è un preparato enzimatico ricco in attività beta-glucanasi che scinde la catena dei glucani della parete cellulare del lievito, accelerando la liberazione di mannoproteine. Questo preparato risulta utile per l'aumento della rotondità, l'eleganza e il volume in bocca del vino, ma anche la stabilità tartarica e proteica del prodotto.

L'applicazione del prodotto su vini provenienti da uva appassita, migliora notevolmente la velocità di illimpimento e la filtrabilità del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	3
		Rosato	Vino frizzante

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Filtrazione
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

Next Kitoferm

Prodotto specifico per prevenire la FML durante la fermentazione alcolica e durante la rifermentazione in autoclave.

Next Kitoferm contiene chitosano di origine fungine ma anche fattori di sopravvivenza per i lieviti. Questa composizione permette di usare il chitosano durante la rifermentazione, evitando malolattica non desiderata, ma allo stesso tempo una perfetta rifermentazione. Molto utile anche in vendemmia, ottimo per prevenire una partenza di una malolattica non desiderata durante la fermentazione alcolica.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	3

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Next Kitostab

Prodotto efficace per ottenere un controllo delle contaminazioni microbiche in modo naturale. Utile per la prevenzione e la cura di attacchi di batteri lattici e *Brettanomyces*.

Next Kitostab contiene 100% Chitosano di origine fungina, inibisce in modo naturale le fermentazioni batteriche e danneggia le cellule del *Brettanomyces*, se presenti.

Grazie alla purezza del prodotto, Next Kitostab ti permette di ridurre a zero i rischi microbiologici, senza l'uso di coadiuvanti allergeni.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico	1
		Rosato	Vino frizzante	

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Révélation Citrus

Tannino condensato con effetto antiossidante. apporta intense note di agrumi (Cedro, Bergamotto). Migliora la freschezza e la longevità dei vini.
La sensazione in bocca è delicata ed elegante, non aumenta la ruvidezza e l'amaro dei vini.
Molto adatto al trattamento di vini bianchi e basi spumanti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	3

 ammesso
in enologia 

TanNext Elle Fruity

Prodotto adatto a vini rossi giovani e rosati dove si cerca di esaltare il fruttato senza nessun apporto di sentori di legno.

Il TanNext Elle Fruity è un preparato liquido concentrato che dona al vino sentori di frutta rossa, note di freschezza e migliora la rotondità e l'armonia in bocca. Il formulato liquido permette una facilità e comodità d'uso che rendono questo prodotto ancora di più "user friendly".

Il know how pluriennale permette a Vinext di presentare prodotti unici in questa categoria!

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante	

 ammesso
in enologia 

TanNext Liquid Grape

Un innovativo metodo di estrazione dalle bucce di uva bianca ci permette di proporre TanNext Liquid Grape. Un formulato liquido di un estratto concentrato di buccia di uva bianca proveniente dal sud della Francia. Le bucce non fermentate di uva perfettamente matura, rilasciano tannini morbidi e polisaccaridi che rinforzano e migliorano i tuoi vini sia bianchi che rossi. Ottimo rapporto qualità/prezzo che ti permette di usarlo già nelle fasi precoci della produzione.

Una soluzione semplice, immediata e di altissima qualità.

Il know how pluriennale permette a Vinext di presentare prodotti unici in questa categoria!

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

 ammesso
in enologia 

TanNext Liquid Oak

Preparato liquido di tannino di rovere francese a media tostatura. Al naso esprime delicate ma intense note di vaniglia e nocciola tostata. Molto elegante e morbido in bocca.

TanNext Liquid Oak è il risultato di un processo delicato di estrazione della parte nobile, quella più aromatica del legno di rovere francese stagionato ed elaborato a regola d'arte. Anche a piccole dosi, il suo contributo al vino sarà sorprendentemente positivo!

Il know how pluriennale permette a Vinext di presentare prodotti unici in questa categoria!

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



TanNext Elle Fix

Che cosa fa?

Evita l'ossidazione degli antociani nelle prime fasi produttive.

Minimizza la precipitazione del colore durante e post fermentazione alcolica e rinforza la struttura del vino alla svinatura.

TanNext ElleFix è un preparato liquido di tannini ellagici e condensati. Molto utile durante la pigiatura, la svinatura ma anche in affinamento.

Il know how pluriennale permette a Vinext di presentare prodotti unici in questa categoria!

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia



TanNext Elle Gal

- Rischio di presenza di enzimi ossidativi dopo la pressatura?
- Necessità di proteggere i mosti bianchi?
- Migliorare la longevità dei vini bianchi?

TanNext Elle Gal è un preparato liquido, molto concentrato, di tannino di galla. Il formato liquido, oltre a facilitarti il lavoro durante la vendemmia, risulta anche meno astringente e amaro di quello granulare. Il colore giallo paglierino permette di usare dosi piuttosto alte in caso di necessità.

Il know how pluriennale permette a Vinext di presentare prodotti unici in questa categoria!

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

Chiarifica mosto

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
			Vino frizzante

ammesso
in enologia





AVANGUARDIA ENOLOGICA

Next Clar Phyto P

Proteine vegetali, 100% di pisello, per la chiarifica di mosti e vini.

Azione veloce e decisiva per la riduzione della astringenza dei rossi e la ruvidezza dei bianchi.

NextClar Phyto P: ottimo effetto chiarificante verso i polifenoli (catechine e tannini) con perfetto rispetto delle caratteristiche sensoriali ed aromatiche del vino.

Abbiamo scelto di proporre un prodotto 100% puro, così diventa più facile definire il dosaggio corretto.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Next Clar Phyto PT

Chiarificante efficace per la riduzione delle catechine nei mosti e vini bianchi.

Soluzione ottimale per scegliere un chiarificante puro, di origine vegetale ed allergen free. floccula velocemente, fatto che lo rende ottimale per la flottazione dei mosti.

La patata contiene poche proteine, quelle che si estraggono sono veramente di alta qualità e hanno un effetto molto positivo sulla chiarifica di vini bianchi.

Abbiamo scelto di proporre un prodotto 100% puro, così diventa più facile definire il dosaggio corretto.

Prodotto 100% europeo, sia l'origine della materia prima che la produzione.


TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	2	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

OSSERVATORIO DEL VINO

**La più potente
banca dati
del vino: mercati,
prezzi, potenziale
produttivo**

COMMERCIO MONDIALE

Compara import/export di differenti Paesi e tipologie di prodotto (spumanti, frizzanti, fermi, colore, confezionati, sfusi, BiB)



POTENZIALE

La sezione dedicata al Potenziale è strutturata su tre livelli: Superfici e produzioni, Giacenze e Imbottigliamenti di tutte le Do e Ig italiane



**3 milioni
di record
in una sola
piattaforma**



MERCATO SFUSO E UVE

La banca dati - unica in Italia - contiene le rilevazioni di oltre 460 tipologie di vino quotate settimanalmente dal 2010 a oggi. Nel periodo vendemmiale inoltre sono quotati i prezzi delle uve su base quotidiana

Dati sempre disponibili, raccolti da fonti attendibili, rielaborati in forma semplice e di immediata lettura. Free trial di 48 ore, tariffe personalizzabili, preventivi direttamente online.

Powered by



In partnership con



Mercato sfuso in partnership con



www.osservatoriodelvino.it

NOTE

NOTE

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

*“Oltre”
il giornale*

UN SISTEMA SPECIALIZZATO
DI INFORMAZIONE
SUL VINO ITALIANO

VINO *in* {CIFRE}

WINE WORLD MAGAZINE

Vite 

cantina 

IL CORRIERE VINICOLO
WINE IN TOUR 
TEMI, PROBLEMI
E PROSPETTIVE
DEL TURISMO DEL VINO
IN ITALIA

vigneto
cantina 
DIGITAL

IL CORRIERE VINICOLO
logistica 


IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINO
NEWS

I MANUALI TECNICI

Ufficio abbonamenti: tel. 02 7222 2848
abbonamenti@corrierevinicolo.com
www.corrierevinicolo.com



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Attivanti

Dai più energia al tuo lievito

Usare nutrienti estremamente ricchi in azoto aminoacidico, totalmente da fonte organica, permette di ridurre l'uso dei sali d'ammonio.

Prodotti con ricchezza naturale in vitamine del gruppo B, microelementi e fattori di sopravvivenza (steroli e acidi grassi insaturi).

Attivanti specifici per lo sviluppo di aromi fermentativi, l'esaltazione di quelli varietali (toli ed esteri) e la massima valorizzazione della struttura e l'equilibrio in bocca.

Vinext sceglie l'eccellenza

Vai al sito
Gamma Nutrienti



Linee guida per la
corretta nutrizione
del lievito

