

MANUALE PRODOTTI ENOLOGICI

Vendemmia 2022

INDICE PER AZIENDE

	Pagine
AEB	2 - 17
ENARTIS	18 - 35
ENOLOGICA VASON	36 - 49
EXPERTI	50 - 65
FERRARI	66 - 75
LAFFORT ITALIA	76 - 92
LAFOOD	94 - 110
LALLEMAND	112 - 127



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.

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® Energy Glu LOW-T° & HI-T°	Attivatori/ Nutrienti						
9	FERMOPLUS® Mentol	Attivatori/ Nutrienti						
9	FERMOPLUS® Red Berry	Attivatori/ Nutrienti						
10	FERMOPLUS® Rosé	Attivatori/ Nutrienti						
10	FERMOPLUS® Tropical	Attivatori/ Nutrienti						
10	CHITOCEL		Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabilizz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabilizz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabilizz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabilizz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabilizz.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev. Chitosano e chitina glucano Chiarif. Stabilizz.

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
11	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								
12	ENDOZYM® Éclair			Enzimi							
12	ENDOZYM® Ice			Enzimi							
12	ENDOZYM® Rapid			Enzimi							
13	ENDOZYM® Rouge Deep & Light Skin							Enzimi			
13	ENDOZYM® Rouge Hr							Enzimi			
13	ENDOZYM® Thermostep 1 & 2			Enzimi				Enzimi			
14	AROMAX B4 Liquid	Tannini Stabiliz.		Tannini Stabiliz.				Tannini Stabiliz.			
14	FERMOTAN AG	Tannini						Tannini			
14	GALLOVIN	Tannini Stabiliz.						Tannini Stabiliz.	Tannini Stabiliz.		
15	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
16	GELASIL Extra Fine				Chiarif.			Chiarif.		Chiarif.	Chiarif.
16	ARABINOL®					Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.		
16	ARABINOL® Super Rouge					Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.		
17	GALLOVIT C							Stabiliz.	Stabiliz.		
17	NEW-CEL					Stabiliz.			Stabiliz.		
17	SOUPLANE®					Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.	Stabiliz.		

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.

IL RISPETTO È NELLA NOSTRA NATURA



AEB PRESENTA LA GAMMA DI PRODOTTI ENOLOGICI CERTIFICATI BIO

L'innovativa LINEA BIO è dedicata ai produttori di vino biologico, certificata secondo gli **standard normativi UE**, pensata per rispettare la natura e tutelare la sua ricca biodiversità. Un'offerta **100% naturale priva di pesticidi e prodotti di sintesi**, capace di garantire la sostenibilità del prodotto finale e dell'intero processo produttivo, **escludendo il rischio di contaminazioni**. Lieviti, nutrienti, tannini, stabilizzanti: scopri tutti i prodotti della nostra LINEA BIO.



AEB[®]

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® Energy Glu Low-T°& Hi-T°

FERMOPLUS Energy Glu Low-T°& Hi-T° rappresentano la nuova frontiera per la nutrizione mirata dei lieviti nella fase di reidratazione: Low-T° coadiuva sulle fermentazioni a basse temperature, mentre al contrario Hi-T° su quelle ad alte temperature. Entrambi sono ricchi in oligoelementi altamente assimilabili e glutazione. Garantiscono un perfetto inizio della fermentazione ed il suo regolare proseguimento per la presenza di steroli naturali che conferiscono elasticità alla membrana cellulare durante la reidratazione.

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 

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.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
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 

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, Grasperossa, per il loro bouquet fruttato che spazia dalla ciliegia al lampone e si esalta nelle note floreali della viola, fino alle particolarità del Grasperossa 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".

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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 glucano
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 glucano
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

CHITOCCEL Red

Novità: CHITOCCEL 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. CHITOCCEL 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 *Oenococcus 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 pectinasi e quella emicellulasi, 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 poligalatturonasi 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.

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	1	Vino frizzante

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.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
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	1	Vino frizzante



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 metatartrico 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 

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.

ESSECO Srl - Divisione Enartis - Via San Cassiano, 99 - 28069 San Martino di Trecate (NO)
tel. +39 0321 790300 fax +39 0321 790347 - vino@enartis.it - www.enartis.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
21	EnartisFerm AMR-1	Lieviti secchi								
21	EnartisFerm D20	Lieviti secchi								
21	EnartisFerm ES 123	Lieviti secchi								
22	EnartisFerm ES Floral	Lieviti secchi								
22	EnartisFerm Q Citrus	Lieviti secchi								
22	EnartisFerm Q7	Lieviti secchi								
23	EnartisFerm Q9	Lieviti secchi								
23	EnartisFerm Q Tau FD	Lieviti secchi								
23	Nutrifer® Arom Plus	Attiv./Nutr.								
24	Nutrifer® Gradual Release	Attiv./Nutr.								
24	Nutrifer® Ultra	Attiv./Nutr.								
24	Surli® Elevage								Liev. inattiv./ Deriv. di liev.	Liev. inattiv./ Deriv. di liev.
25	Surli® Velvet							Liev. inattiv./ Deriv. di liev.		
25	EnartisML Silver		Batteri lattici							
25	EnartisZym Arom MP			Enzimi						
26	EnartisZym Color Plus						Enzimi			
26	EnartisZym EZFilter				Enzimi			Enzimi		
26	EnartisZym RS			Enzimi						
27	EnartisZym RS(P)			Enzimi						
27	EnartisStab Micro				Chitosano					
27	EnartisStab Micro M				Chitosano					
28	EnartisTan Antibotrytis			Tannini						

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
28	EnartisTan Arom			Tannini						
28	EnartisTan DC								Tannini	
29	EnartisTan FF								Tannini	Tannini
29	EnartisTan SLI								Tannini	Tannini
29	EnartisTan V			Tannini						
30	EnartisTan XC			Tannini						
30	Hideki®							Tannini	Tannini	Tannini
30	Unico #3								Tannini	Tannini
31	Claril ZR				Chiarificanti					
31	Claril ZW				Chiarificanti					
31	EnartisGreen Gelatina			Chiarificanti	Chiarificanti					
32	Plantis® AF-L			Chiarificanti	Chiarificanti					
32	Plantis® PQ				Chiarificanti					
32	Plantis® AF-Q			Chiarificanti Stabilizzanti						
33	Citrogum® Plus					Stabilizzanti				
33	EnartisGreen Gomma Verek						Stabilizzanti			
33	EnartisStab Cellogum LV20					Stabilizzanti				
34	EnartisStab Cellogum Mix					Stabilizzanti		Stabilizzanti		
34	EnartisStab CLK+					Stabilizzanti				
34	EnartisStab SLI									Stabilizzanti
35	Zenith® Color					Stabilizzanti	Stabilizzanti			
35	Zenith® Perlage					Stabilizzanti				
35	Zenith® Uno					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.

The logo for enartis, featuring the brand name in a blue, lowercase, sans-serif font. The letter 'a' is stylized with a red semi-circle above it.

Inspiring innovation.

The logo for Easy tech, with 'Easy' in white on a blue background and 'tech' in white on a black background. Below it, the text 'CERTIFIED BY ENARTIS' is written in black on a white background.

Easy tech
CERTIFIED BY ENARTIS

NUOVA STRATEGIA EASYTECH

Nutrienti e lieviti a inoculo diretto

EASYTECH è una selezione di lieviti e attivanti di fermentazione messa a punto per semplificare le operazioni di cantina e ridurre la manodopera, il consumo di acqua e di energia elettrica. I ceppi di lievito che fanno parte della strategia EASYTECH sono stati selezionati per le loro caratteristiche intrinseche che li rendono adatti all'inoculo diretto senza bisogno della reidratazione, garantendo comunque un'ottimale prestazione fermentativa. La famiglia EASYTECH include anche nutrienti in formato granulare, facili da sciogliere direttamente nel mosto, meno polverosi e più sicuri da usare.



EnartisFerm AMR-1

Ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae* per la fermentazione di vini ottenuti da vendemmie tardive e uve passite, EnartisFerm AMR-1 è alcol tollerante (17%) e produce vini puliti, espressione della varietà e del terroir. In condizioni difficili quali alta concentrazione zuccherina, pH basso e basse temperature, EnartisFerm AMR-1 completa rapidamente la fermentazione e esalta le note di frutta nera e spezie. Durante l'affinamento su fecce, libera 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 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 (fino a 17%). 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	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	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 ES 123

EnartisFerm ES 123 è una miscela di ceppi con caratteristiche fermentative e organolettiche potenziate. La sinergia tra i ceppi che compongono EnartisFerm ES 123, ne migliora la robustezza fermentativa e l'alcol tolleranza (<15%). La varietà delle attività enzimatiche possedute dai diversi ceppi, intensifica e rende più complesso il panel di aromi sintetizzati e rivelati durante la fermentazione: fiori bianchi, mela verde, agrumi, frutta bianca, frutta tropicale e miele.

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 



Inspiring innovation.

EnartisFerm ES Floral

Miscela di due ceppi con caratteristiche fermentative ed enologiche sinergiche, EnartisFerm ES Floral produce intensi aromi floreali di rosa bianca, biancospino e frutta bianca dolce come pera e albicocca. È indicato nella fermentazione di vini bianchi, vini rosati e rossi giovani di cui si desidera aumentare la complessità olfattiva.

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 Citrus

EnartisFerm Q Citrus è un lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) selezionato per la produzione di vini bianchi dotati di grande espressione aromatica e di intensi profumi. Fatto fermentare alle più basse temperature (10-13°C), EnartisFerm Q Citrus 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 

EnartisFerm Q7

Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato da uve Primitivo, EnartisFerm Q7 è raccomandato per la produzione di vini prodotti in regioni calde. EnartisFerm Q7 porta a secco mosti con una gradazione potenziale del 16,5 - 17%. Produce piacevoli aromi di frutta fresca come la mora, il mirtillo e la prugna che aiutano a mascherare e a rinfrescare le note di frutta surmatura e marmellata che spesso si trovano in vini prodotti in regioni o annate calde. 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 Q9

Ceppo isolato da uve di Sauvignon blanc, EnartisFerm Q9 mostra una spiccata capacità di rivelare gli aromi tiolici e di sintetizzare intensi aromi fermentativi. Usato nella fermentazione di varietà tioliche, produce vini molto intensi all'olfatto e dallo spiccato profilo varietale con intense note di pompelmo, agrumi, frutta tropicale. Rivela i precursori tiolici, esaltando anche gli aromi minerali. Nutrito con azoto organico, può essere usato per dare complessità aromatica alle varietà più neutre. Eccellente anche per le varietà terpeniche (Moscato, Gewurztraminer, ecc).

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 

EnartisFerm Q Tau FD

Ceppo liofilizzato di *Torulasporea delbrueckii* selezionato dall'Università Politecnica delle Marche (Dipartimento DiSVA) che fino ad ora è stato disponibile solo in forma di crema con il nome di EnartisFerm Q Tau Liquido. Anche dopo liofilizzazione, EnartisFerm Q Tau FD mantiene tutte le caratteristiche che contraddistinguono il prodotto in crema: elevata tolleranza all'alcol, 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 Saccharomyces.

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 

Nutrifer® Arom Plus

Attivante di fermentazione a base di autolisato di lievito e tiamina, Nutriferm Arom Plus è ricco in aminoacidi ramificati che possono servire da precursori nella sintesi di aromi fermentativi. Usato nella nutrizione di lieviti produttori di esteri, aumenta in modo evidente l'intensità e la complessità olfattiva del vino. Nutriferm Arom Plus deve essere utilizzato in assenza di alcol, nelle fasi iniziali della fermentazione, con l'obiettivo di favorire un corretto sviluppo del lievito, aumentare la produzione di aromi secondari e prevenire la comparsa di note di ridotto.

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 



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 busta a rilascio graduale. La busta di Gradual Release ancorata nell'autoclave prima del suo riempimento, garantisce una corretta nutrizione azotata e un'adeguata pulizia olfattiva durante la presa di spuma con metodo Charmat. Usato nella fermentazione di vini fermi, Nutriferm Gradual Release sostituisce la seconda aggiunta d'attivante: il rilascio di ammonio incomincerà proprio in corrispondenza della fine della fase di crescita esponenziale del lievito, quando l'apporto di azoto serve a garantire il completo consumo di zucchero e ad evitare la comparsa di odori di ridotto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Di sintesi

ammesso
in enologia 

Nutriferm® Ultra

Attivante granulato di origine organica creato per apportare tutti fattori nutrizionali indispensabili per il metabolismo fermentativo del lievito: azoto aminoacidico, acidi grassi a lunga catena, steroli, vitamine e microelementi. La sua applicazione ha come obiettivo quello di stimolare una fermentazione regolare e completa che porti alla produzione di vini privi di difetti, ineccepibili tanto in bocca come all'olfatto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	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 

Surli® Elevage

A base di lievito inattivo ad elevato contenuto in mannoproteine libere, Surli 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 trattati con Surli Elevage infatti, risultano più stabili, complessi e persistenti all'olfatto, più morbidi e voluminosi al palato, più longevi.

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 

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

Surli® Velvet

Surli Velvet è un coadiuvante a base di mannoproteine. Grazie alle note proprietà delle mannoproteine, Surli Velvet aumenta la stabilità chimico-fisica del vino, la complessità e l'intensità aromatica, la sensazione di volume e la persistenza gustativa. Nei vini rossi attenua l'astringenza. Completamente solubile e filtrabile, 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 

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 Arom MP

EnartisZym Arom MP è un preparato microgranulato per la chiarifica e 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, esprimendo la qualità e le caratteristiche del frutto da cui sono stati prodotti. Usato sia in macerazione che sfecciatura contribuisce alla stabilizzazione proteica e riduce il dosaggio di bentonite.

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



Inspiring innovation.

EnartisZym Color Plus

EnartisZym Color Plus è una preparazione enzimatica microgranulata particolarmente efficace nell'estrazione e stabilizzazione della materia colorante. EnartisZym Color Plus produce vini strutturati, intensi all'olfatto e con colore molto stabile.

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	2	Vino frizzante

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. EnartisZym EZFilter non deriva da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e non contiene attività secondarie negative come ossidasi e cinnamil-esterasi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino
Affinamento in legno

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

EnartisZym RS

EnartisZym RS è un enzima pectolitico liquido specificamente formulato per risolvere i problemi di sfeccatura e chiarifica di mosti notoriamente difficili da pulire quali Moscato, Sauvignon, Durello, Catarratto, Garganega, Greco, Trebbiano, ecc.. Ricco in attività pectolitiche ed emicellulasiche infatti, questo enzima liquido svolge un'intensa azione illimpidente in tempi molto rapidi. Può essere utilizzato con successo anche in flottazione e per la pulizia di mosti che, in conseguenza dei trattamenti meccanici sull'uva e delle elevate temperature durante la raccolta, risultano particolarmente ricchi in pectine. Usato in vino, facilita chiarifica e filtrabilità.

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		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EnartisZym RS(P)

EnartisZym RS(P) è un enzima pectolitico concentrato e purificato, specifico per la sfecciatura di mosti. L'alta concentrazione in attività pectolitiche (poligalatturonasi, pectinesterasi e pectiniasi) e le attività secondarie di tipo emicellulasico consentono di idrolizzare rapidamente pectine di varia composizione, facilitano la chiarifica e favoriscono la compattazione delle fecce anche in condizioni estreme di pH e temperatura. Applicato in mosti non problematici, assicura un illimpidimento estremamente rapido con notevoli benefici in termini di risparmio di tempo e frigorico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia 

EnartisStab Micro

Puro chitosano attivato, EnartisStab Micro controlla lo sviluppo dei microrganismi contaminanti nella fase post-malolattica. Il chitosano attivato con acidi organici infatti, presenta una superficie ed una capacità di interagire con i microrganismi superiore al chitosano standard. Per questo motivo EnartisStab Micro è efficace nel ritardare e ridurre lo sviluppo non solo dei Brettanomyces ma anche di batteri lattici ed acetici che possono svilupparsi nei vini durante l'affinamento. Efficace anche nel rimuovere fenoli volatili ed altri aromi sgradevoli prodotti dal metabolismo microbico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

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 

EnartisStab Micro M

EnartisStab Micro M è un preparato a base di chitosano attivato e scorze di lievito ricche in chitina-glucano, creato appositamente per il trattamento di liquidi torbidi, dove la presenza di solidi limita l'effetto antimicrobico del chitosano puro. Per questo motivo EnartisStab Micro M viene suggerito per controllare la crescita di lieviti non-*Saccharomyces* e di batteri contaminanti nelle fasi che precedono la fermentazione malolattica. EnartisStab Micro M può essere usato anche come alternativa priva di allergeni al lisozima.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia 



Inspiring innovation.

EnartisTan Antibotrytis

Tannino estremamente efficace nel limitare l'ossidazione e l'attività degli enzimi ossidasi. Nel caso di uve affette da Botrytis cinerea, EnartisTan Antibotrytis riduce l'azione della laccasi prodotta dal fungo. Nel trattamento di uve sane, svolge un'azione antiossidante sinergica a quella della SO₂.

Usato in macerazione prefermentativa, previene la perdita di aromi e 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 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 e favoriscono la sintesi dei composti tiolici.

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 DC

Tannino estratto da legno di quercia francese lungamente stagionato sottoposto a una tostatura medio-forte. EnartisTan DC rafforza le caratteristiche sensoriali derivanti dall'affinamento in barrique. Per queste sue caratteristiche, è raccomandato per integrare la componente tannica ed aromatica di barrique di terzo passaggio ed oltre o per ringiovanire vini sottoposti a lungo affinamento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno

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 

EnartisTan FF

Miscela di tannini estratti da legno di specie esotiche e bucce d'uva bianca non fermentata, EnartisTan FF è dotato di elevata capacità antiossidante. Usato durante l'affinamento o nel pre-imbottigliamento di vini bianchi e rosati, ravviva l'aroma, e lo rinfresca riducendo la nota di frutta surmatura, dà morbidezza e protegge dall'ossidazione.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

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 – prodotto parte del programma Shelf-Life Improvement (SLI) di Enartis – 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

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

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 



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.

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	2	Metodo Classico
	Rosato	1	Vino frizzante

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 microbiostatica. 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. La combinazione di tannini differenti per composizione e struttura chimica che in natura svolgono la loro azione antimicrobica nei confronti di patogeni diversi, rende HIDEKI uno strumento efficace in un ampio intervallo di pH.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Imbottigliamento
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

Unico #3

Unico #3 è una miscela di tannini condensati e idrolizzabili studiata per prevenire e curare l'ossidazione del vino. In particolare, Unico #3 ha un notevole effetto rinfrescante sui vini che presentano note aromatiche già evolute o che tendono ad ossidarsi rapidamente e a perdere l'aroma tipico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

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

Claril ZR

Claril ZR è un chiarificante vegano e privo di allergeni per la chiarifica dei vini rossi prima della stabilizzazione con colloidali. 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. Riduce l'astringenza, l'amaro e le note di ridotto.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Claril ZW

Claril ZW è un chiarificante vegano e privo di allergeni per la chiarifica dei vini bianchi e rosati prima della stabilizzazione con colloidali (CMC, poliaspartato di potassio, acido metatartarico). È una miscela composta da proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite sodica.

Elimina le proteine e i colloidali instabili. Può essere utilizzato per la prevenzione e la cura dell'ossidazione. Migliora la limpidezza, la chiarifica, la filtrabilità, l'equilibrio gustativo e prolunga la shelf-life del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Minerale
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

EnartisGreen Gelatina

Gelatina alimentare certificata biologica e prodotta in conformità ai Regolamenti (CE) N. 834/2007 e N. 889/2008. EnartisGreen Gelatina è una gelatina solubile in acqua calda, costituita da catene proteiche ad alto peso molecolare e dotata di un'elevata carica superficiale. Grazie alle sue caratteristiche chimico-fisiche, presenta un'ottima capacità illimpidante e una buona efficacia per la stabilizzazione colloidale dei vini. Nei vini rossi agisce attenuando la secchezza e la sensazione astringente complessiva, senza modificarne l'equilibrio gustativo e rispettandone la struttura. Nei vini e mosti bianchi può essere impiegata, in abbinamento a bentonite o sol di silice per migliorare la pulizia olfattiva, la limpidezza e la filtrabilità.

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

ORIGINE DEL PRODOTTO
Animale

ammesso
in enologia  certificazione 



Inspiring innovation.

Plantis® AF-L

Chiarificante liquido a base di proteina vegetale di pisello stabilizzato con anidride solforosa, Plantis AF-L rimuove le sostanze fenoliche responsabili di ossidazioni e gusto amaro e riduce il contenuto di ferro. In vino, Plantis AF-L rinfresca la tonalità colorante, migliora la pulizia e la freschezza olfattiva, riduce l'astringenza rispettando la struttura gustativa. Usata nella chiarifica statica e nella flottazione dei mosti, riduce la sensibilità all'ossidazione e illimpidisce formando fecce molto compatte.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
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

Plantis® PQ

Plantis PQ è un chiarificante vegano e privo di allergeni composto da proteine di origine vegetale potenziate con chitosano. Rimuove selettivamente le sostanze fenoliche ossidate o facilmente ossidabili responsabili dell'imbrunimento del colore, della perdita aromatica e dell'invecchiamento precoce dei vini, migliora la pulizia olfattiva e la filtrabilità. 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	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Plantis® AF-Q

Plantis AF-Q è un coadiuvante di chiarifica della linea "Allergen Free" di Enartis, per la pulizia e la stabilizzazione di mosti e vini, a base di proteina di pisello e chitosano. Assicura un buon illimpidimento e riduce il contenuto di catechine e di ferro, migliorando così la resistenza all'ossidazione e al pinking. L'uso di Plantis AF-Q dona al vino una tonalità colorante più giovanile, migliora la pulizia e la freschezza olfattiva, riducendo le sensazioni di amaro ed astringenza e aiutando ad ottenere vini più longevi. Ottimo per la flottazione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
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 

Citrogum® Plus

Preparato liquido a base di gomma arabica seyal e mannoproteine di lievito. Citrogum Plus sfrutta l'azione sinergica delle sue componenti per assicurare un buon effetto stabilizzante sui tartrati e al contempo migliorare l'equilibrio gustativo del vino grazie all'apporto di note dolci e all'effetto di attenuazione di amaro ed astringenza. Negli spumanti e nei vini frizzanti, 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	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

EnartisGreen Gomma Verek

Gomma arabica Verek certificata biologica e prodotta in conformità ai Regolamenti (CE) N. 834/2007 e N. 889/2008. EnartisGreen Gomma Verek sottostà ad un semplice processo di solubilizzazione e purificazione per filtrazione, finalizzato ad eliminare le impurità grossolane presenti nella materia prima e a mantenere pressoché intatte le dimensioni e la struttura nativa della gomma. Così facendo, si ottiene 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		Vino frizzante	

ammesso
in enologia  certificazione 

EnartisStab Cellogum LV20

Frutto del lavoro del team di ricerca di Enartis, EnartisStab Cellogum LV20 è la soluzione di CMC più concentrata, più filtrabile e più veloce da incorporare nel vino presente sul mercato. EnartisStab Cellogum LV20 può essere impiegato per la stabilizzazione tartarica di vini bianchi, rosati e spumanti e può sostituirsi ai trattamenti di stabilizzazione fisica consentendo una riduzione significativa dei costi energetici e dei tempi di produzione. In conseguenza della sua bassa viscosità, ha scarso effetto colmatante sui filtri e può essere aggiunta al vino immediatamente prima della filtrazione finale.

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 Cellogum Mix

Stabilizzante dei tartrati specifico per i vini bianchi composto da carbossimetilcellulosa a bassa viscosità e gomma arabica altamente filtrabile. Le due componenti di EnartisStab Cellogum Mix svolgono un'azione stabilizzante sinergica che consente di trattare con successo vini ad elevato livello di instabilità. EnartisStab Cellogum Mix non ha effetto colmatante e può essere aggiunto al vino poche ore prima dell'imbottigliamento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
**Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento**

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

EnartisStab CLK+

EnartisStab CLK+ è un coadiuvante enologico a base di mannoproteine specifiche per la stabilizzazione tartarica e poliaspartato di potassio. Le mannoproteine presenti nel prodotto, grazie all'elevata carica negativa, coadiuvano l'effetto stabilizzante del poliaspartato di potassio rendendo EnartisStab CLK+ un prodotto in grado di inibire la formazione e crescita dei cristalli di bitartrato di potassio, prevenendone così la precipitazione in bottiglia.

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

EnartisStab SLI

Prodotto pensato per prolungare la vita del vino e parte del programma di Shelf-Life Improvement (SLI) di Enartis, EnartisStab SLI è un blend a base di derivati di lievito, PVPP e tannino di quercia non tostata. Viene utilizzato come "feccia attiva", nella conservazione di vini già stabilizzati e pronti per l'imbottigliamento che non vengono imbottigliati in tempi brevi. EnartisStab SLI svolge la funzione di abbassare il potenziale redox del vino, ridurre il contenuto in catechine, prevenire il pinking. In sostanza, protegge il vino dal rischio di ossidazione e ne conserva la freschezza aromatica e di colore fino all'imbottigliamento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
**Vegetale
Di sintesi
Derivati da microrganismi**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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, gomma arabica e anidride solforosa. Zenith Color è efficace sia per la stabilizzazione tartarica che del colore del vino. Lo speciale processo produttivo della gomma verek rende il prodotto completamente filtrabile e rispettoso della qualità del vino. Infine Zenith Color è sostenibile a livello ambientale, in quanto il suo utilizzo riduce la quantità di energia e acqua necessaria alla stabilizzazione.

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®

Zenith Perlage è un coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini spumanti efficace, rapido e facile da usare, a base di poliaspartato di potassio A-5D K/SD e mannoproteine. Zenith Perlage ha tutte le caratteristiche per soddisfare le necessità espresse dai produttori di vini spumanti: 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. Come tutti gli altri prodotti della gamma Zenith Perlage è efficace a basse dosi, semplice da utilizzare ed è perfettamente filtrabile anche a bassa temperatura.

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

Zenith® Uno

Zenith Uno è un coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini efficace, rapido e facile da usare, a base di poliaspartato di potassio A-5D K/SD e anidride solforosa. Zenith Uno rappresenta un'ottima alternativa a tutti i trattamenti fisici e agli altri stabilizzanti attualmente permessi, in quanto è efficace a basse dosi in modo duraturo, non altera la filtrabilità del vino e non interagisce con la materia colorante nei rossi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

Enologica Vason Spa - Via Nassar, 37 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)
 tel. +39 045 6859017 fax +39 045 7725188 - infovason@vason.it - www.vason.com

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO						
		Ferment. alcolica	Ferment. malo-lattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. fenolica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
39	VINIFLORA® CONCERTO™	Lieviti secchi						
39	VINIFLORA® JAZZ	Lieviti secchi						
39	VINIFLORA® MELODY	Lieviti secchi						
40	VINIFLORA® OCTAVE	Lieviti secchi						
40	VINIFLORA® PRELUDE™	Lieviti secchi						
40	PREMIUM® 3MH	Lieviti secchi						
41	PREMIUM® TIOL	Lieviti secchi						
41	PREMIUM® ZINFANDEL	Lieviti secchi						
41	VINIFLORA® FROOTZEN™	Lieviti liquidi/ crema						
42	BACTIV-AID 2.0		Attivatori/ Nutrienti					
42	X-PRO® BACTOCLEAN			Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Chitosano Chiarificanti	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Chitosano Chiarificanti	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Chitosano Chiarificanti		
42	X-PRO® GRAPES			Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Chitosano	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Chitosano	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Chitosano		
43	X-PRO® PROTECTION			Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
43	X-PRO® VERVE	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito						

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO						
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Imbottigli.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
43	VINIFLORA® CH11		Batteri lattici					
44	VINIFLORA® CH16		Batteri lattici					
44	VINIFLORA® CH35		Batteri lattici					
44	VINIFLORA® CINE		Batteri lattici					
45	VINIFLORA® NOVA PLUS		Batteri lattici					
45	VINIFLORA® NOVA PROTECT		Batteri lattici					
45	VINIFLORA® OENOS™		Batteri lattici					
46	VINIFLORA® OENOS™ 2.0		Batteri lattici					
46	VINIFLORA® SPARTA		Batteri lattici					
46	FLOTTOZIMA® PLUS	Enzimi		Enzimi				
47	ZIMACLAR® PLUS	Enzimi						
47	ZIMAFRUIT®	Enzimi		Enzimi				
47	ZIMARED® PLUS	Enzimi		Enzimi				
48	COLORSTAB® SG	Tannini						
48	PREMIUM® COLOR SG	Tannini						
48	PREMIUM® STAB SG	Tannini						
49	SAFE TAN® SG	Tannini						
49	TI PREMIUM® SG	Tannini				Tannini	Tannini	Tannini
49	SMARTVIN® PVPP			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.



NoVA™ PROTECT

il nuovo modo
di bioproteggere il vino
con i batteri

ENOLOGICA
VASON®
S.p.A.

Prodotto distribuito da:
ENOLOGICA VASON
www.vason.com
infovason@vason.com

CHR HANSEN

Improving food & health

VINIFLORA® CONCERTO™

Ceppo puro di *Lachancea thermotolerans* selezionata in climi mediterranei per donare naturalmente freschezza ai vini rossi e non solo. È un lievito da inoculare in una fermentazione sequenziale, dove CONCERTO™ svolgerà la prima parte (resiste fino a 9% vol. alcol) seguito dall'inoculo di un *S. cerevisiae*. Reidratare in 10 parti d'acqua non clorata 20/25° CONCERTO™ è un fortissimo colonizzatore, prende il controllo del mosto impedendo la moltiplicazione di microrganismi indesiderati, in particolare batteri e funghi. Ha un'inibizione specifica contro i batteri acetici, aumenta la freschezza formando acido lattico da zuccheri (circa 0,5 g/l). CONCERTO™ può anche produrre isobutirato di etile, combinando l'etanolo e l'acido isobutirico, questa molecola è nota per essere uno dei componenti principali dell'aroma di fragola.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

VINIFLORA® JAZZ

VINIFLORA® JAZZ™ è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* per inoculo diretto, isolato da un mosto di Shiraz in South Africa. Ceppo stato selezionato, per la sua capacità di fermentare in maniera affidabile e veloce. Profilo aromatico fruttato/speziato ed ottima sinergia con i batteri della gamma VINIFLORA®. Ideale per rossi giovani, rosati e bianchi non aromatici. Questo prodotto è commercializzato per inoculo diretto in forma secca, Direct Vessel Starter (DVS®). Nessuna reidratazione o attivazione è necessaria. Aggiungere alla dose di 20 g/Hl, durante il riempimento della vasca (preferibilmente a partire dal 20-30% del volume riempito), disperdendo la polvere da sopra la vasca. Lasciare in ammollo per 1-2 ore e poi omogenizzare pompando. Il processo di idratazione e riattivazione può comunque essere fatto se si preferisce.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	1	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 

VINIFLORA® MELODY

VINIFLORA® MELODY™ è una miscela di tre specie di lievito: *Saccharomyces cerevisiae* (60%), *Torulaspota delbrueckii* (20%) e *Lachancea thermotolerans* (20%). Questa formulazione è ideale per avere con un solo inoculo, miglioramento sensoriale e bioprotezione. Nei vini bianchi, MELODY™ conferisce un fruttato tropicale e un'intensità aromatica complessiva, combinata con un sapore rotondo e bilanciato. MELODY™ può essere utilizzato anche per i vini rossi, dove dona freschezza e pronta beva. Ideale anche per le alte gradazioni alcoliche, il *Saccharomyces* utilizzato infatti, resiste fino ad un alcol potenziale di 16% vol. Produce bassi livelli di SO₂ e favorisce la fermentazione malolattica. Reidratare in 10 parti d'acqua non clorata a 25 °C.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	1	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 

VINIFLORA® OCTAVE

Ceppo puro di *Lachancea thermotolerans*. È un lievito da inoculare in una fermentazione sequenziale, dove OCTAVE® svolgerà la prima parte (resiste fino a 11% vol. alcol) seguito dall'inoculo di un *S. Cerevisiae*. Reidratate in 10 parti d'acqua non clorata 20/25°C. Più si ritarda l'inoculo di *S. Cerevisiae* più acido lattico sarà prodotto da OCTAVE. Octave ha una forte azione di controllo contro i batteri malolattici *O. Oeni*. È quindi adatto a proteggere il vino da malolattiche spontanee non volute. Questo lo rende adatto in particolare per bianchi e rosati con pH alti e con basse solforose. Ha una forte azione esterasica, con aromi riconducibili principalmente alla pesca. OCTAVE™ *Lachancea thermotolerans* per creare una naturale freschezza in vini da pH alto e proteggere dalle malolattiche spontanee non volute.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato	3	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 

VINIFLORA® PRELUDE™

Lievito *Torulasporea delbrueckii* da utilizzare in una fermentazione sequenziale, (resiste fino a 6% vol. alcol) seguito dall'inoculo di un *S. Cerevisiae*. Reidratate in 10 parti d'acqua non clorata 20/25°C. Lievito altamente osmotollerante, nei mosti con alta concentrazione zuccherina, si avranno, contrariamente al *S. Cerevisiae*, basse concentrazioni di acidità volatile. Più complessità aromatica, grazie alla produzione di alte concentrazioni di esteri di acidi grassi a catena media (esteri più stabili). Promuove la FML, per la minor produzione di acidi grassi a catena media, tossici per i batteri. Una delle principali caratteristiche di *T. delbrueckii* è inoltre la produzione di alte concentrazioni di mannoproteine. La crescita veloce a basse temperature lo rende ideale per bioprotezione in macerazioni prefermentative a freddo.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane	1	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 

PREMIUM® 3MH

Saccharomyces cerevisiae. Ceppo di lievito ideale per la produzione di vini complessi, selezionato per la capacità di esprimere le note tioliche in modo completo.

- Miglior applicazione nella valorizzazione di vitigni tipo Sauvignon blanc.
- Ideale in produzione di eleganti vini tiolici.
- Buona prontezza fermentativa.

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	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PREMIUM® TIOL

Saccharomyces cerevisiae. Ceppo di lievito indicato per la produzione di vini eleganti, con note olfattive tioliche.

- Impiego consigliato nella produzione di basi spumanti o nell'elaborazione di vini frizzanti.
- Esalta i composti tiolici.

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	3	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia



PREMIUM® ZINFANDEL

Saccharomyces cerevisiae. Ceppo di lievito selezionato perché produce quantità molto limitate di acidità volatile e prevale sulla microflora indigena nelle prime 24-36 ore, per poi assumere un andamento costante durante il prosieguo della fermentazione.

- Ottimo per gestire fermentazioni a gradazioni alcoliche elevate.
- Fermentazione pulita e regolare anche a temperature elevate.
- Bassa produzione di acidità volatile.

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



VINIFLORA® FROOTZEN™

VINIFLORA® FROOTZEN® è un ceppo di lievito *Pichia kluyveri*, isolato in Nuova Zelanda da un mosto di Sauvignon Blanc. È un lievito da inoculare direttamente, senza reidratazione, per una fermentazione sequenziale, dove FROOTZEN® svolgerà la prima parte (resiste fino a 4% vol. alcol) seguito dall'inoculo di un *S. Cerevisiae*. FROOTZEN è commercializzato liquido congelato a -50°C e spedito sotto ghiaccio secco. Forte e veloce azione antiossidante, consuma tutto l'ossigeno presente nel mosto in 2-4 ore. Inibizione della crescita dei batteri, effetto booster su *S. Cerevisiae*. Grande Produttore di tioli. Ideale per aumentare i profumi e bioproteggere.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti liquidi / lieviti in crema

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



BACTIV-AID™ 2.0

Anche i batteri hanno bisogno, come i lieviti, di fonti azotate oltre all'acido malico per fermentare. I batteri utilizzano soltanto azoto organico. È inutile aggiungere sali ammoniacali perché i batteri non possono utilizzare questo tipo di fonte di azoto. La gamma di nutrienti BACTIV-AID™ 2.0 fornirà i nutrienti necessari, inoltre detossificherà il vino dagli acidi grassi a catena media C8, C10, C12 rilasciati dai lieviti durante la fermentazione alcolica, inibitori della crescita batterica. BACTIV-AID™ 2.0 deve essere incorporato nel vino una volta terminata la fermentazione alcolica e prima dell'inoculo dei batteri VINIFLORA®. Il dosaggio indicato sulle buste BACTIV-AID™ 2.0 deve essere rispettato per avere un risultato ottimale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	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

ammesso
 in enologia 

X-PRO® BACTOCLEAN

Chiarificante policomposto ad azione stabilizzante. Contiene tre elementi sinergici: un lievito inattivo ottenuto mediante Processo X-PRO®, chitosani di origine fungina (*Aspergillus niger*) e una proteina di patata selezionata per migliorare gli illimpidimenti.

- Riduzione di microrganismi indesiderati
- Elevato potere stabilizzante
- Azione illimpidente
- Miglioramento organolettico

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
Chitosano e chitina glucano
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale
Derivati da microrganismi

ammesso
 in enologia 

X-PRO® GRAPES

Prodotto policomposto formulato a partire da osservazioni della sinergia d'azione fra un lievito inattivo ottenuto mediante Processo X-PRO® e alcuni particolari chitosani di origine fungina (*Aspergillus niger*).

- Protezione naturale del redox di mosti bianchi e rosati.
- Azione stabilizzante.
- Ideale per il contenimento dell'uso dei solfiti.

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
Chitosano e chitina glucano

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
 in enologia 

X-PRO® PROTECTION

Lievito inattivato specifico (LIS) ad elevato contenuto naturale di polisaccaridi, mannoproteine e glutazione. Ha una notevole capacità riducente con un'azione attiva nei confronti delle ossidazioni del vino.

- Previene le ossidazioni del vino.
- Attivo sulle componenti già ossidate.
- Utilizzabile in fase di chiarifica.

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

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

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

X-PRO® Verve

Attivante di fermentazione integrale, 100% organico, di nuova concezione. Grazie ai giusti apporti di azoto amminico, microelementi, steroli e cofattori che è in grado di fornire, favorisce un particolare benessere fermentativo e regola il sistema redox in modo da conservare gli aromi primari dell'uva.

- Eccellente per vinificazioni a basso tenore di solfiti e per prese di spuma
- Ideale per l'ottenimento di vini nei quali sia di primaria importanza la piena espressione varietale e del terroir
- Previene l'insorgenza d'interferenze sensoriali così da produrre vini rispettosi del concetto originario di prodotto

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

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

VINIFLORA® CH11

VINIFLORA® CH11 trova il suo principale utilizzo nei vini con pH molto bassi (> 3.0) e T di cantina basse >14°C. Storicamente usato per bianchi, può essere utilizzato anche in vini rossi a pH basso, dove darà una fermentazione malolattica molto veloce ed in rossi tardivi per sfruttare le sue doti di fermentatore a basse temperature. Basso produttore di diacetile, specialmente se usato in co-inoculo precoce, mantenendo i vini freschi ed eleganti. Aroma fruttato. Inoculo diretto senza reidratazione, direttamente in vino. Adatto per il co-inoculo e l'inoculo sequenziale. Disponibile in vestizione liofilizzata FD e congelata F. Parametri: Alcol < 15%vol pH> 3.0 solforosa totale< 30 ppm

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	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 

VINIFLORA® CH16

VINIFLORA® CH16 è stato selezionato per portare a termine la fermentazione malolattica nei vini di alto grado alcolico, fino a 16% vol. Gradisce pH medio alti almeno 3.4
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: CH16 produce un livello medio di diacetile e può quindi essere utilizzato anche per i vini invecchiati in barrique. Aroma molto speziato, rispetto alla media dei batteri lattici che solitamente producono profumi fruttati. **INOCOLO:** Inoculo diretto senza reidratazione, direttamente in vino. Adatto per il co-inoculo tardivo e l'inoculo sequenziale. Disponibile in formato liofilizzato e congelato

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	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
 in enologia 

VINIFLORA® CH35

VINIFLORA CH35 è un ceppo altamente resistente alla solforosa, fino a 45 ppm. Unisce all'alta resistenza alla solforosa a quella ad un pH basso (sopra 3.1). Ottimo per affinare in barriques vini morbidi. Storicamente usato per la produzione di Chardonnay fermentati in legno. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** CH35 produce un livello alto di diacetile. Aroma leggermente fruttato, burroso, pieno. **INOCOLO:** Inoculo diretto senza reidratazione, direttamente in vino. Adatto per il co-inoculo ad alti livelli di solforoso e all'inoculo sequenziale. Disponibile in vestizione liofilizzata FD e congelata F. Parametri: Alcol < 14%vol pH> 3.1 solforosa totale< 45 ppm

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	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
 in enologia 

VINIFLORA® CINE

VINIFLORA® CINE è un ceppo di *Oenococcus oeni* citrato negativo, non produce quindi naturalmente diacetile. Perfetto per stabilizzare microbiologicamente bianchi e rosati senza l'apporto organolettico del diacetile. Nei vini rossi esalta la freschezza e l'eleganza. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** VINIFLORA® CINE non produce diacetile, mantenendo i vini freschi ed eleganti. Aroma molto fruttato. **INOCOLO:** Inoculo diretto senza reidratazione, direttamente in vino. Adatto per il co-inoculo anche precoce e l'inoculo sequenziale. Parametri: Alcol < 14%vol pH> 3.2 solforosa totale< 30 ppm. Disponibile in vestizione liofilizzata FD e congelata F.

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	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
 in enologia 

VINIFLORA® NOVA™ PLUS

VINIFLORA® NOVA™ è un ceppo di *Lactobacillus plantarum* selezionato per un nuovo concetto di fermentazione malolattica, che avviene prima e durante la fermentazione alcolica. INOCULO: Il *L. Plantarum*, viene inoculato direttamente nel mosto senza reidratazione, immediatamente dopo la pigiatura e 24 ore dopo il lievito, può essere inoculato. Ha bisogno di mosti senza o con pochissima solforosa e con pH alto, almeno 3.5. VINIFLORA® NOVA™ è omofermentante a pH del vino, il che significa che non può produrre acido acetico dallo zucchero. Si otterrà quindi una fermentazione malolattica senza produzione alcuna di acidità volatile. La produzione di diacetile è bassissima, invece saranno prodotti esteri (forte azione esterasica), tutto questo aumenterà la percezione fruttata e la pulizia del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
 in enologia 

VINIFLORA® NOVA™ PROTECT

VINIFLORA® NOVA™ PROTECT è un ceppo di *Lactobacillus plantarum* selezionato per bioproteggere il mosto nelle prime della fermentazione e nelle fasi di pre fermentazione. Il *L. Plantarum*, viene inoculato direttamente nel mosto senza reidratazione, immediatamente dopo la pigiatura e 24 ore dopo, il lievito, può essere inoculato. VINIFLORA® NOVA™ ha uno straordinario effetto bioprotettivo contro i batteri, in special modo contro acetobacter e contro muffe, ma anche contro i lieviti apiculati, presenti nelle prime fasi dell'ammostamento. È quindi un valido sostituto all'utilizzo della solforosa. Rallenta la FML precoce, impedendo ai batteri lattici di fermentare assieme ai lieviti.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
 in enologia 

VINIFLORA® OENOS™

VINIFLORA® OENOS™ è stato lanciato nel 1993, ed è stato il promo *Oenococcus oeni* ad inoculo diretto del mercato. Versatile e conveniente si adatta alla maggior parte dei vini. pH > 3.2 Alcol < 14 % vol. Solforosa totale < 40 ppm. VINIFLORA® OENOS™ produce quantità medie di diacetile, mantenendo i vini freschi ed eleganti. Aroma fruttato. INOCOLO: Inoculo diretto senza reidratazione, direttamente in vino. Non reidratarne in acqua. Adatto per il co-inoculo e l'inoculo sequenziale Disponibile in vestizione liofilizzata FD e congelata F.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	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 



VINIFLORA® OENOST™ 2.0

VINIFLORA® OENOST™ 2.0 è l'evoluzione moderna del VINIFLORA® OENOST™. Resiste ad alcol più alti rispetto al fratello più vecchio. Versatile e conveniente si adatta alla maggior parte dei vini. pH > 3.2 Alcol < 15 % vol. Solforosa totale < 40 ppm. VINIFLORA® OENOST™ 2.0 produce quantità basse di diacetile, mantenendo i vini freschi ed eleganti. Aroma fruttato. INOCOLO: Inoculo diretto senza reidratazione, direttamente in vino. Non reidratarne in acqua. Adatto per il co-inoculo e l'inoculo sequenziale. Disponibile in vestizione liofilizzata FD e congelata F.

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	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

VINIFLORA® SPARTA

VINIFLORA® SPARTA è un ceppo altamente resistente a tutti i fattori di stress: alta solforosa, alto grado alcolico, alto contenuto in polifenoli, tossine, bassi pH. Viene utilizzato come secondo inoculo, quando il primo ceppo non ha funzionato, o su vini storicamente difficili. Per migliorarne le performance il ceppo viene commercializzato con un'altissima concentrazione cellulare. SPARTA produce un livello medio-basso di diacetile e può quindi essere utilizzato anche per i vini invecchiati in barrique. Aroma fruttato. Inoculo diretto senza reidratazione, direttamente in vino. Adatto all'inoculo sequenziale ed ai re-inoculi. Parametri: Alcol < 16%vol pH > 3.0 solforosa totale < 45 ppm. Disponibile solo congelato.

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	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FLOTTOZIMA® PLUS

Pool enzimatico granulato ad alta e differenziata attività pectolitica, appositamente formulato per la chiarifica mediante flottazione dei mosti più difficoltosi.

- Riduce la viscosità del mezzo.
- Agevola il processo di flottazione degradando le pectine in polimeri di dimensioni ottimali per la veloce formazione del flocculo.
- Consente una rapida separazione delle parti solide, soprattutto in caso di prodotti particolarmente difficili.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia 

ZIMACLAR® PLUS

Pool enzimatico granulato ad elevatissima attività pectolitica, ottimale per mosti di difficile illimpidimento. Sviluppato per migliorare la chiarifica; accelera la separazione e la successiva eliminazione dei sedimenti, favorendo la filtrazione dei mosti bianchi e rosati.

- Riduce la viscosità del mezzo.
- Permette una rapida separazione delle parti solide.
- Favorisce l'aumento di resa del mosto fiore.
- Consente un compattamento ottimale delle fecce.

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
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

ZIMAFRUIT®

Enzima granulare pectolitico, specifico per la chiarifica e per l'estrazione e la liberazione dalle bucce delle componenti aromatiche varietali.

- Perfettamente adatto all'utilizzo su uve e su mosti, anche in macerazione.
- Ideato per l'ottenimento di vini pienamente espressi dal punto di vista aromatico varietale.
- Non possiede attività antocianasica, pertanto può essere utilizzato con vantaggio anche nel corso della vinificazione in rosso.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

ZIMARED® PLUS

Preparato enzimatico pectolitico granulato per la produzione di vini rossi, favorisce l'estrazione di antociani e polifenoli.

- Anticipa l'estrazione degli antociani.
- Favorisce l'estrazione dei polifenoli a carattere tannico.
- Riduce i tempi di contatto e il numero di follature e rimontaggi.
- Migliora le operazioni di chiarifica e filtrazione.
- Aumenta la resa liquido/solido

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 



COLORSTAB® SG

Pool granulato di tannini catechinici, gallici, ellagici ad azione sinergica per la stabilizzazione del colore nei vini rossi.

- Prodotto di riferimento per la stabilità del colore.
- Possiede azione chiarificante.
- È ben bilanciato a livello sensoriale e concorre a mantenere nel tempo la struttura del vino.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

PREMIUM® COLOR SG

Pool granulato di tannini catechinici, gallici, ellagici e procianidinici ad azione sinergica per la stabilizzazione del colore dei vini rossi top di gamma.

- Formulazione adatta dalle prime fasi della vinificazione in rosso, anche su vitigni delicati, che rappresentano il top della gamma aziendale.
- Fine e delicato, instilla le sue preziose reattività nell'azione di protezione e stabilizzazione della sostanza colorante.
- Possiede una contenuta azione chiarificante.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

PREMIUM® STAB SG

Prodotto granulato a base di tannino estratto da selezionate noci di galla, a totale protezione antiossidante.

- Consente il trattamento dei vini interferendo in maniera limitata sulle caratteristiche sensoriali del prodotto.
- Ottima la sua reattività nei confronti delle proteine, con azione chiarificante.
- Adatto all'uso sia su mosto, sia su vino finito per la sua finezza.
- Efficace stabilizzante ad ampio spettro nei confronti dell'azione dell'ossigeno.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia

SAFE TAN® SG

Specifico blend granulato di gallotannini, estratti da materiali vegetali selezionati, ad alta solubilità.

- Utilissimo strumento in caso di uve con stato sanitario compromesso e in generale per una protezione redox.
- Estremamente reattivo con le proteine, si caratterizza per un'elevata protezione antiossidasica.
- Ottimo accettore diretto di ossigeno, adatto alle vinificazioni in bianco in riduzione.
- Attività chiarificante.
- Concorre a mantenere un corpo di maggior spessore interferendo in modo limitato a livello organolettico.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

TI PREMIUM® SG

Tannino granulato catechinico ottenuto attraverso un delicato processo di estrazione dalle migliori selezioni di tè verde.

- Ottima gestione del redox.
- Presenza di preziosi elementi molto reattivi nei confronti degli antociani e degli enzimi ossidasi, per un impiego ottimale anche su mosti.
- Moderata azione chiarificante.
- Per la sua naturale e capacità di consumo di ossigeno disciolto è il più valido alleato nella stesura di procedure di vinificazione a bassi solfiti (LOW SO₂).

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

Imbottigliamento

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

SMARTVIN® PVPP

Prodotto a base di polivinilpolipirrolidone in pellets.

- Elevata azione stabilizzante per specifica capacità di adsorbimento di sostanze fenoliche.
- Correttore della tonalità, è utilizzabile in chiarifica statica, in filtrazione e in flottazione.
- Il suo utilizzo in cantina limita la formazione di polveri.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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



distributore esclusivo
ABBiotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
 A business division of AB MALURI
 per i prodotti **maurivin**

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					
		Ferment. alcolica	Ferment. malolattica	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
52	AWRI ROSA	Lieviti secchi					
52	ExperTi Record	Lieviti secchi					
52	Freewine Yeast TOP 12	Lieviti secchi					
53	Freewine Yeast TOP 16	Lieviti secchi					
53	Maurivin AWRI 796	Lieviti secchi					
53	Maurivin Elegance	Lieviti secchi					
54	Maurivin Platinum	Lieviti secchi					
54	Maurivin POP!	Lieviti secchi					
54	Maurivin UOA Maxithiol	Lieviti secchi					
55	Freewine Nutrient PS	Attiv./Nutr.					
55	Provital Blooming	Attiv./Nutr.					
55	Provital Cure	Attiv./Nutr.					
56	Provital Energy	Attiv./Nutr.					
56	Provital Fruity	Attiv./Nutr.					
56	Provital Thiol	Attiv./Nutr.					
57	Provital Yeast	Attiv./Nutr.					
57	MP Aroma					Lieviti inattivati Derivati di lievito	Lieviti inattivati Derivati di lievito
57	MP Colore					Lieviti inattivati Derivati di lievito	Lieviti inattivati Derivati di lievito
58	MP Pure EXP			Lieviti inattivati Derivati di lievito	Lieviti inattivati Derivati di lievito		Lieviti inattivati Derivati di lievito
58	Expert Oeni		Batteri lattici				

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
58	Expertan Fruit								Tannini	Tannini
59	Expertan Kaori							Tannini		Tannini
59	Expertan Perfect								Tannini	Tannini
59	Expertan Pink Berry							Tannini		Tannini
60	Expertan Puro	Tannini							Tannini	Tannini
60	Fixtan Color						Tannini		Tannini	Tannini
60	Fixtan SV						Tannini		Tannini	Tannini
61	Fixtan White						Tannini		Tannini	Tannini
61	Rovertan								Tannini	Tannini
61	Rovertan Dolce								Tannini	Tannini
62	Rovertan Plus								Tannini	Tannini
62	Rovertan Toast								Tannini	Tannini
62	Supremo								Tannini	Tannini
63	Clarify CT		Chiarificanti	Chiarificanti						
63	Clarify Bisy		Chiarificanti	Chiarificanti						
63	Clarify PDT		Chiarificanti	Chiarificanti						
64	Clarify Fitosint		Chiarificanti	Chiarificanti						
64	Clarify Fitopure			Chiarificanti						
64	Freewine Red Fresh				Stabilizzanti	Stabilizzanti				
65	Freewine White Fresh				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.

ExperTi

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	3 Rosso invecchiato	1 Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Freewine Yeast TOP 12

Ceppo di lievito con una buona cinetica di fermentazione, consigliato per l'elaborazione di vini aromatici complessi. Rivela gli aromi rispettando la tipicità del vitigno e valorizza vitigni neutri esaltando gli aromi fruttati.

Notevole produzione di glicerolo e polisaccaridi che aumentano la sensazione di rotondità in bocca.

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 

Freewine Yeast TOP 16

Lievito consigliato per l'elaborazione di vini con complessità aromatica e gustativa. Valorizza la rotondità e l'eleganza dei vini rossi importanti grazie all'elevata produzione di glicerolo e alla valorizzazione del potenziale polifenolico dell'uva, limitando l'aggressività dei tannini.

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

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

Freewine NUTRIENT PS

Integratore organico per regolare la fermentazione.

Ottimizza le condizioni di lavoro del lievito e garantisce un metabolismo regolare della cellula limitando la produzione di acetaldeide e altri accettori della SO₂. Arricchisce in fattori di sopravvivenza, acidi grassi insaturi, steroli e microelementi. 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 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 amminoacidi 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 glutatione 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 

Expert*i*

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 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.

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 

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 ossidasico favorisce la longevità del vino in bottiglia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Imbottigliamento
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia 

Expert*Ti*

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 

Expert*i*

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 

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.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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 FITOSINT

Miscela di proteine vegetali e PVPP. Elevata azione chiarificante sui mosti e vini bianchi e su vini rossi con problemi di ossidazione. Attenua il gusto amaro riducendo l'astringenza e migliorando l'effetto sensoriale, senza intaccare il colore.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
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

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 



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
68	LIEVITO FR-SN6	Lieviti secchi						
68	LIEVITO FR-P.D.M.	Lieviti secchi						
68	LIEVITO FR-R.S.8	Lieviti secchi						
69	LIEVITO FR-WP	Lieviti secchi						
69	LIEVITO FR-2	Lieviti secchi						
69	LIEVITO FR-B	Lieviti secchi						
70	FR-TOP	Attivatori / Nutrienti						
70	FR-PLUS	Attivatori / Nutrienti Lieviti inattivati / Derivati di lievito						
70	FR-SCORZE	Attivatori / Nutrienti Lieviti inattivati / Derivati di lievito						
71	FR-MAN 102		Lieviti inattivati / Derivati di lievito				Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito
71	VIACELL OX14		Batteri lattici					
71	CYTOLASE M102			Enzimi				
72	CYTOLASE M103			Enzimi				
72	CYTOLASE PCL5W			Enzimi	Enzimi			
72	CYTOLTAN C				Tannini			
73	CYTOLTAN G			Tannini		Tannini		
73	CYTOLTAN QBA				Tannini			
73	CYTOLTAN QBR				Tannini			
74	CYTOLTAN QB				Tannini			
74	CYTOLTAN QC						Tannini	Tannini
74	CYTOLTAN Q						Tannini	Tannini
75	CYTOLTAN R						Tannini	Tannini
75	CYTOLTAN M					Tannini	Tannini	Tannini
75	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-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 alla produzione sia di vini prestigiosi da lungo invecchiamento, sia di vini freschi ma eleganti. Grande esaltatore delle note aromatiche dei vini, produce basse quantità di composti volatili mantenendo inalterate le caratteristiche e la complessità del vino. Buona compatibilità con la FML.

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		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

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 incrementare 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 16-17%.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

ammesso
in enologia 

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. 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.

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	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

LIEVITO FR-WP

FR-WP è un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae* 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. Particolarmente indicato per la produzione di vini rosati e rossi novelli.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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. Genera aromi floreali dovuti alla produzione di esteri d'acidi grassi ed è particolarmente utile, utilizzato a basse temperature, per caratterizzare vini bianchi e rosati ai quali si voglia impartire un significativo contributo aromatico esaltando la tipicità varietale. Indicato anche per caratterizzare vini bianchi neutri.

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 

LIEVITO FR-B

FR-B è un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae* che produce fermentazioni di buon vigore con una buona cinetica di fermentazione con tempi di latenza breve. Favorisce la produzione di aromi che vanno a donare complessità ai vini rossi ed ha un effetto stabilizzante sul colore specialmente per i 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 attivante di fermentazione a base di lieviti totalmente autolisati, specifico per la nutrizione dei lieviti selezionati, che apporta un alto contenuto di azoto organico assimilabile e vitamine. La carenza in uno di questi elementi può pregiudicare il normale svolgimento della fermentazione. Previene gli arresti di fermentazione, la formazione di odori solforati, riduce la durata delle fermentazioni, garantisce fermentazioni complete e svolge ruolo di agente intorbidante naturale in presenza di mosti eccessivamente limpidi.

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

Lievito secco inattivato da *Saccharomyces cerevisiae*. FR-PLUS è un coadiuvante di fermentazione a base di derivato di lievito inattivato naturalmente ricco in glutazione. Ha un elevato potere antiossidante per proteggere l'aromaticità e la freschezza dei vini bianchi, rosati e rossi giovani. FR-PLUS aumenta la vitalità dei lieviti (specialmente a fine fermentazione) e interviene a protezione dei componenti aromatici varietali e fermentativi e rallenta la formazione di composti responsabili dell'invecchiamento atipico (sotolone o il 2-amminocetofenone).

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 scorze di lievito purificate FR-SCORZE è un preparato di pareti cellulari di lievito da un particolare ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, purificato per non cedere odori estranei al vino e con specifiche caratteristiche adsorbenti delle sostanze tossiche (esempio gli acidi grassi a catena corta C8-C10) che sono responsabili degli arresti di fermentazione. Per la sua attività, oltre a assorbire gli acidi grassi inibitori della fermentazione e eventuali residui di fitofarmaci, migliora la permeabilità delle membrane dei lieviti, stimola la fermentazione alcolica che si amplifica con una successiva aggiunta di FR-TOP può favorire la fermentazione malolattica.

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-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*, disattivato con un particolare processo termico che non altera le sostanze proteiche e i polisaccaridi della cellula. Migliora le caratteristiche organolettiche e cromatiche dei vini durante la fase di affinamento. FR-MAN102 viene impiegato per migliorare l'affinamento sulle fecce (sur lies) in vasca, in acciaio o in barriques. Si consiglia di assaggiare settimanalmente i vini per verificarne l'evoluzione e travasare il vino dalle fecce fini ad obiettivo tecnico/commerciale raggiunto.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

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

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 anche in condizioni di pH e temperature basse tipiche di vini di zone più 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 basse ed acidità elevate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

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 

CYTOLASE M102

Cytolase® M 102 è un preparato enzimatico liquido studiato per la lavorazione di uve bianche o rosse per la produzione di vini rosati. Si tratta di un efficace enzima che, oltre a degradare la pectina, 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.

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 



CYTOLASE M103

Cytolase® M 103 è un preparato enzimatico liquido con spiccata efficienza di decantazione e macerazione su uve bianche e rosate. Oltre ad essere ad alto spettro di degradazione delle pectine, 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, data la sua azione di demolizione delle pareti cellulari dei lieviti.

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 

CYTOLASE PCL5W

Cytolase® PCL5 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 cambiano a seconda della varietà del vitigno e dal grado di maturazione fenolica. L'aggiunta di Cytolase® PCL5 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.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Stabilizzazione "fenolica"

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

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.

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 G

Cytoltan G è un tannino gallico estratto dalla galle della *Rhus Semialata*. In polvere, di colore nocciola 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 molto efficiente, 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 le 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 tioli liberi e regola il potenziale ossidoriduttivo.

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 "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ammesso
in enologia 

CYTOLTAN QBR

Cytoltan QBR è un tannino condensato o proantocianidinico estratto con soluzioni idroalcoliche dal legno di Quebracho (*Schinopsis lorenzii*) che per le sue caratteristiche è simile al naturale patrimonio tannico delle uve (vinacciolo e buccia). In polvere di colore bruno, è solubile in acqua e con un contenuto di tannino minimo del 87%. Aggiunto in macerazione, oltre a co-polimerizzare gli antociani producendo macromolecole solubili molto stabili nel tempo, migliora la pulizia olfattiva ed esalta le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

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 "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

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	1	Metodo Classico
	Rosato	2	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 un corretto invecchiamento.

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 certificazione

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 nelle prime fasi di lavorazione che dopo la vinificazione. Le note organolettiche che questo tannino apporta sono perfettamente compatibili con quelle dei legni usati in enologia e in grado altresì di ovviarne le eventuali carenze di cessione.

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 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%. Impiegato in più fasi della vinificazione, trova nell'affinamento il suo miglior impiego. In questa fase aumenta struttura e corpo, regola il potenziale redox prevenendo eventuali problemi dovuti al contatto con l'ossigeno e conferisce particolari note caratteristiche dell'affinamento in legno. Essendo Cytoltan R poco astringente e particolarmente morbido, può essere utilizzato sia in vini bianchi che rossi.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	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 

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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	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 

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 a proteggere gli aromi primari e secondari da eventuale ossidazione è in grado di implementare la stabilità proteica dei vini bianchi. Ripristina il rapporto tannino/antociani in caso di vini prodotti con uve rosse 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 



LAFFORT

L'œnologie par nature

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	Ferment. malolattica	Stabilizz. tartarica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
79	Actiflore B0213	Lieviti secchi				
79	Actiflore F33	Lieviti secchi				
79	Zymaflore Alpha TD	Lieviti secchi				
80	Zymaflore CX9	Lieviti secchi				
80	Zymaflore Égide	Lieviti secchi				
80	Zymaflore FX10	Lieviti secchi				
81	Zymaflore Khio	Lieviti secchi				
81	Zymaflore RX60	Lieviti secchi				
81	Zymaflore Spark	Lieviti secchi				
82	Zymaflore X5	Lieviti secchi				
82	Zymaflore X16	Lieviti secchi				
82	Zymaflore Xorigin	Lieviti secchi				
83	Zymaflore Xpure	Lieviti secchi				
83	Zymaflore 011 Bio	Lieviti secchi				
83	Fresh Arom	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito			Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
84	Nutristart	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito				
84	Nutristart Arom	Attivatori/Nutrienti				
84	Nutristart Org	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito				
85	Superstart Blanc/Rouge	Attivatori/Nutrienti Lieviti inattivati/ Derivati di lievito				
85	Maloboost		Attivatori/Nutrienti			
85	Mannofeel			Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito Stabilizzanti
86	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
86	Oenolees MP								Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
86	Powerlees									Lieviti inattivati/ Derivati di lievito	Lieviti inattivati/ Derivati di lievito
87	Lactoenos		Batteri								
87	Extralysse			Enzimi	Enzimi	Enzimi				Enzimi	Enzimi
87	Lafase Fruit	Enzimi									
88	Lafase HE Grand Cru	Enzimi									
88	Lafase XL Clarification			Enzimi							
88	Lafase XL Extraction	Enzimi									
89	Lafase XL Flot			Enzimi							
89	Lafazym CL			Enzimi	Enzimi						
89	Lafazym Press			Enzimi	Enzimi						
90	Lafazym Thiols [+]			Enzimi							
90	Gamma Quertanin									Tannini	Tannini
90	Tanin Galalcool	Tannini									
91	Tanin VR Color	Tannini						Tannini		Tannini	Tannini
91	Tanin VR Supra	Tannini									
91	Polymust			Chiarif.	Chiarif.		Chiarif.	Chiarif.			
92	Vegefine			Chiarif.	Chiarif.						
92	Mannospark								Stabilizz.		
92	Stabivin								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.

MANNOPROTEINE PER L'ENOLOGIA DI PRECISIONE



L'ORIGINALE

MannOstab®
NATURAL STABILITY OF WINES



L'EVOLUZIONE

Mann()feel®
NATURAL MOUTHFEEL



LA FINEZZA

MannOspark®
THE PERFECT BUBBLE



LA VERSATILITA'

MannOsweet®
PURE FINESSE



LAFFORT

l'œnologie par nature

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 reinocrio.

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 *Torulasporea 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 *Torulasporea*, 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 (stabulazione 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 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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	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 

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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
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 

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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	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 

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 riavvii di fermentazione in caso di spontanee bloccate.

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  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.

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

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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



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 glutazione 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.

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

Maloboost

Nutriente specifico per ceppi di *O. oeni*, utile per un agevole avvio della fermentazione malolattica in qualsiasi tipologia di vino la si desideri.

Non interferisce con il profilo aromatico dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FML

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

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 

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 rouge 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 inattivati / 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 SB3 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 preacclimatemento, 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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	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 

Extralysé

Preparato enzimatico dotato di attività pectolitica e beta-(1-3;1-6) glucanasica.

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 Clarification

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.

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

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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	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 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	1
		Vino frizzante	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.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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 botritizzate. 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.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

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



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, abbatta 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.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

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.

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
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

Stabivin

Stabivin e Stabivin SP sono soluzioni di gomme arabiche purificate, pronte all'uso. La selezione delle materie prime, il processo di lavorazione molto rispettoso delle stesse, il sistematico controllo del tutto, garantiscono le caratteristiche del prodotto e la loro ripetibilità. In qualità di colloidali protettori partecipano alla stabilizzazione generale dei vini. Stabivin grazie alla sua natura e struttura molecolare è particolarmente attivo nella stabilizzazione della materia colorante, ma non risulta essere microfiltrabile. Stabivin SP, sottoposto a mirata idrolisi enzimatica, è compatibile con i processi di microfiltrazione. Grazie alla sua composizione polisaccaridica tende a limitare il carattere amaro di certi vini migliorando nel contempo l'equilibrio gustativo e la stabilità fisico-chimica nel suo complesso.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ammesso
in enologia 

Campagna abbonamenti

IL CORRIERE VINICOLO

dal 1928 il primo e unico settimanale del mondo del vino

- 120 euro** Abbonamento cartaceo
- 100 euro** Abbonamento digitale + archivio articoli e archivio storico dal 1928
- 200 euro** Abbonamento cartaceo e digitale + archivio articoli e archivio storico dal 1928

I costi si intendono per abbonamento annuale di 40 numeri

Tutte le indicazioni sul portale:

<https://corrierevinicolo.onlineitalianavini.it/abbonamenti/>

oppure scrivere a: abbonamenti@corrierevinicolo.com



Il Corriere Vinicolo su **LinkedIn**
all'indirizzo: [linkedin.com/company/corriere-vinicolo](https://www.linkedin.com/company/corriere-vinicolo)



Lafood Group Srl - Via Della Meccanica, 15 - Z.I - 72015 Fasano (BR)
tel. +39 080 4391346 fax +39 080 2370407 - 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
97	iYeast®Applepear	Lieviti secchi						
97	iYeast®Bolicine	Lieviti secchi						
97	iYeast®Grand Zin	Lieviti secchi						
98	iYeast®Lemore	Lieviti secchi						
98	iYeast®Mirtillo Rosso	Lieviti secchi						
98	iYeast®Passion Fruit	Lieviti secchi						
99	iYeast®Pepenero	Lieviti secchi						
99	iYeast®Ribes	Lieviti secchi						
99	iYeast® Symphony®Apple	Lieviti secchi						
100	iYeast® Symphony®Bolicine	Lieviti secchi						
100	iYeast® Symphony®Tropical	Lieviti secchi						
100	iYeast®Toro Nero	Lieviti secchi						
101	iYeast®Tropical White	Lieviti secchi						
101	Lafood®Actilive Extra	Attivatori/ Nutrienti di fermentaz. Lieviti inattivati/Derivati di lievito	Attivatori/ Nutrienti di fermentazione Lieviti inattivati/Derivati di lievito					
101	Lafood®Active Power	Attivatori/ Nutrienti di fermentaz. Lieviti inattivati/Derivati di lievito						
102	Lafood®ActiveManno Red	Attivatori/ Nutrienti di fermentaz. Lieviti inattivati/Derivati di lievito	Attivatori/ Nutrienti di fermentaz. Lieviti inattivati/Derivati di lievito					
102	Lafood®ActiveManno White	Attivatori/ Nutrienti di fermentaz. Lieviti inattivati/Derivati di lievito						
102	iYeast®Manno			Lieviti inattivati/Derivati di lievito Stabilizzanti				
103	iYeast®Manno + Liquid	Lieviti inattivati/Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivati/Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivati/Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivati/Derivati di lievito Stabilizzanti	Lieviti inattivati/Derivati di lievito Stabilizzanti		

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Fermentazione alcolica	Fermentazione malolattica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizzazione proteica	Stabilizzazione fenolica	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
103	iYeast®Active Power Protect	Chitosano	Chitosano	Chitosano						
103	iYeast®Uva Protect Red	Chitosano	Chitosano	Chitosano						
104	iYeast®Uva Protect White	Chitosano	Chitosano	Chitosano						
104	Stabil Manno Brett	Chitosano	Chitosano	Chitosano	Chitosano					
104	Lafood®Agrumes					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
105	Lafood®Bacca Rossa					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
105	Lafood®Coco					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
105	Lafood®Cream					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
106	Lafood®Fruit					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
106	Lafood®Jasmine					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
106	Lafood®Lakris					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
107	Lafood®Marasco					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
107	Lafood®Moka					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
107	Lafood®Perlage					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
108	Lafood®Rocher					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
108	Lafood®Tann Caramel					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
108	Lafood®Tann Chocolate					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
109	Lafood®Tann Oak L					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
109	Lafood®Tann Spice					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
109	Lafood® Vanille					Tannini	Tannini	Tannini	Tannini	Tannini
110	Lafood®Protein Clair Liquid			Chiarificanti Stabilizzanti	Chiarificanti 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.



A OGNI VINO IL SUO LIEVITO

LaFood

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 ¾ 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. iYeast[®]Grand Zin è un 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 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 elevata resistenza 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® Lomore

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®Lomore 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®Passion Fruit garantisce una fermentazione sicura e regolare anche a bassa temperatura (10°C). L'elevato vigore fermentativo contribuisce a ridurre l'impiego di anidride solforosa nelle fasi successive di affinamento. Fattore Killer.

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 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. La sua efficace 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 esalta nuove note aromatiche, dal profilo internazionale e accattivante. Degna di attenzione è la moderna nota aromatica che ricorda la mela verde e la pera. Eccellenti risultati sono stati ottenuti in rifermentazione di Prosecco, Moscato e vini spumanti. Symphony[®]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. Symphony®Bollicine garantisce bassa produzione di acidità volatile e solfiti.

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 

Simphony® 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 resistenza 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 12 a 14°C per i primi ¾ di fermentazione, successivamente ridurre la temperatura fino a 10°C. Fermentazioni sicure ed efficienti. Fattore Killer.

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 

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 alcol >20°, la eccezionale resistenza alle basse e alte temperature (range tra 8°C e 38°C), il suo spiccato carattere aromatico varietale, si consiglia l'utilizzo su vini rossi giovani e fruttati, nonché vini rossi importanti, anche destinati all'invecchiamento. Fondamentale caratteristica di iYeast®Toro Nero è la capacità di fermentare anche il fruttosio, che ne consente vivamente 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. Fattore Killer e ridotta fase di latenza.

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	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

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 

Lafood[®]Active 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[®]Active 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 inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

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 inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

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 

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 inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ammesso
in enologia 

iYeast® Manno

iYeast® Manno 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® Manno + Liquid

iYeast®Manno + liquid frutto di una moderna tecnologia di lavorazione, è una mannoproteina liquida altamente purificata ottenuta dalle pareti cellulari di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*). Preparazione di pronto e facile impiego, completamente solubile nel vino.

Il suo utilizzo: • aumenta la percezione di volume, morbidezza e cremosità dei vini; • migliora la persistenza aromatica; • protegge dall'ossidazione e dall'invecchiamento; • coadiuva la stabilizzazione tartarica e proteica. Efficacia testata su ogni tipo di vino ed in ogni fase del ciclo produttivo.

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

Fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Stabilizzazione "fenolica"

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) 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	2	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, 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	2	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 Manno Brett

Speciale agente chiarificante selettivo per il controllo antimicrobico dal mosto alla fermentazione malolattica, 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. Alternativa anallergica al lisozima.

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 alcolica
Fermentazione malolattica
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

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® Cream

Lafood® Cream è una speciale formulazione di tannini estratti da rovere francese e americano delle migliori qualità mediante un processo naturale e tostatura all'infrarosso che preservano l'autenticità del legno di origine. Può essere impiegato durante l'affinamento di vini bianchi, rossi o rosati. Lafood® Cream permette di attenuare le sensazioni di astringenza e amaro, apportando morbidezza, eleganza ed evidenziando sentori di caramello, cacao e vaniglia. Il suo utilizzo aumenta il volume e la lunghezza in bocca dei vini conferendo un boisé fine. Efficace nel prevenire fenomeni di ossido-riduzione.

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® 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® Lakris

Lafood®Lakris è indicato per l'affinamento dei grandi vini rossi. Tannino gallo-ellagico estratto da pregiato rovere francese (*Quercus petra*), mediante un processo di estrazione naturale ed essiccazione all'infrarosso che preservano l'autenticità del legno di origine. Lafood®Lakris è particolarmente indicato nei casi in cui si vogliono evidenziare note dolci e tostate che conferiscono morbidezza e dolcezza, attenuando la percezione di astringenza e di amaro. La rilevante reattività di Lafood®Lakris con le molecole odorose del vino, permette l'ottenimento di aromi più complessi, più intensi e che si preservano meglio nel tempo, esaltando note come quelle di liquirizia e spezie, senza alterarne il bouquet naturale.

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® Moka

Lafood® Moka è una speciale formulazione di tannini estratti da rovere francese delle migliori qualità. È il frutto delle più recenti ricerche sui polifenoli e sugli antiossidanti naturali dei vini del R&S Lafood® in collaborazione con l'Università di Udine. Lafood® Moka è un tannino che esalta ed evidenzia i tipici sentori caramellati, di caffè, legno tostato e vaniglia. Il suo impiego in affinamento, permette di ottenere un'ottima azione di prevenzione delle ossidazioni e delle riduzioni. Impiegato a fine fermentazione malolattica, migliora la stabilità microbiologica e colloidale. Il nuovo processo di tostatura ad infrarossi permette un perfetto controllo, impedendo bruciature e preservando gli aromi naturali originali. La dose consigliata è pari a 2-3 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

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®Rocher

Lafood®Rocher è estratto da pregiato legno di quercia francese della zona del Limousine, lasciato stagionare per un lungo periodo e sottoposto ad intensa tostatura. Presenta un elevato potere antiossidante, riduce il contenuto in metalli pesanti (Fe,Cu) evitando quindi intorbidimenti e fenomeni ossidativi quali imbrunimento del colore, perdita aromatica, aumento del contenuto in acetaldeide. Utilizzato per la chiarifica e la stabilizzazione proteica permette di preservare ed esaltare le caratteristiche organolettiche dei vini bianchi e rosati. Lafood®Rocher è consigliato in affinamento barrique e consente di esaltare le caratteristiche sensoriali del legno. Previene e cura la comparsa delle sgradite note di ridotto e aiuta ad incrementare la pulizia olfattiva.

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®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 granulare 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	1	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	2	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

amnesso
 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	1	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

amnesso
 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

amnesso
 in enologia 



Lafood® Protein Clair Liquid

Speciale nuova formulazione in soluzione a base di proteine vegetali di pisello in combinazione con chitosano derivato da *Aspergillus niger* ed enzimi pectinolitici. Efficace in chiarifica di tipo statico, può essere impiegato in purezza oppure con altri flocculanti di carica opposta. Migliora gli indici di filtrabilità con aumento del potenziale Z, consentendo massimi risultati con minime dosi. Lafood® Protein Clair Liquid è consigliato per ridurre i rischi di surcollaggio, chiarificare senza albumina, PVPP e caseinato, e per il miglioramento aromatico e del colore dei vini bianchi e rosati. Conforme al Codex OIV, OGM e Gluten free.

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale
Derivati da microrganismi

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



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

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

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO
		Fermentazione alcolica
115	LEVEL ² Biodiva™	Lieviti secchi
115	Charme®	Lieviti secchi
115	LEVEL ² Flavia®	Lieviti secchi
116	LEVEL ² Laktia™	Lieviti secchi
116	Lalvin CY3079®	Lieviti secchi
116	Lalvin EC1118®	Lieviti secchi
117	Lalvin ICV Okay®	Lieviti secchi
117	Lalvin ICV Opale 2.0™	Lieviti secchi
117	Lalvin ICV Sunrose™	Lieviti secchi
118	Lalvin MSB™	Lieviti secchi
118	Lalvin Persy™	Lieviti secchi
118	Lalvin RC212®	Lieviti secchi
119	LEVEL ² Guardia™	Lieviti secchi
119	LEVEL ² Initia™	Lieviti secchi
119	Levuline® C19	Lieviti secchi
120	Sauvy™	Lieviti secchi
120	Uvaferm 43 RESTART™	Lieviti secchi
120	Uvaferm HPS®	Lieviti secchi

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

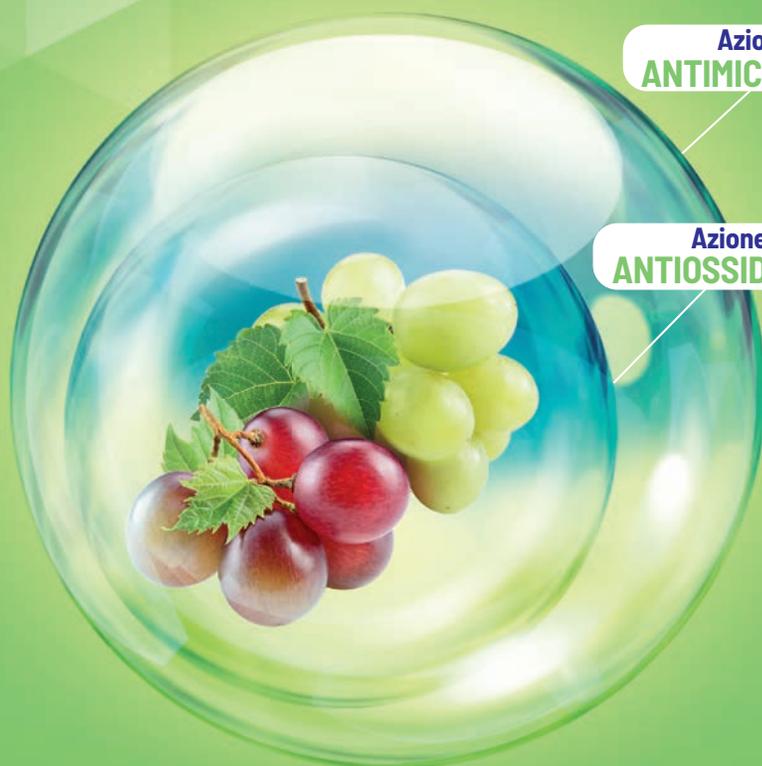
NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

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.

LEVEL² INITIATM

Metschnikowia pulcherrima

PASSA AL LIVELLO SUCCESSIVO DELLA
BIOPROTEZIONE DEI MOSTI



Azione
ANTIMICROBICA

Azione
ANTIOSSIDANTE

LEVEL² INITIATM, LA NUOVA GENERAZIONE DI LIEVITI PER LA BIOPROTEZIONE

LEVEL² INITIATM è un lievito non-*Saccharomyces* dalle proprietà uniche, efficace nel prevenire i fenomeni ossidativi. Aggiunto sin dalle prime fasi **LEVEL² INITIATM** permette di ridurre l'uso della SO₂ proteggendo mosti bianchi e rosati dall'ossidazione e dalla microflora contaminante.

SUITABLE FOR
**ORGANIC
WINE
PRODUCTION**



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

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; Lallemmand 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	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 

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 ICV Opale 2.0™

Per bianchi e rosati con più volume e intensità aromatica.

Lalvin ICV Opale 2.0 è un'interessante soluzione per ottenere vini bianchi e rosati orientati verso uno stile fresco e aromatico dal carattere esotico (frutta tropicale ed agrumi) con volume e dolcezza all'attacco in bocca, senza note aggressive nel finale. Anche questo lievito, come ICV Okay, Sensy e Persy, ha beneficiato di un processo di selezione brevettato dall'INRA e dal Sup'Agro di Montpellier per ridurre H₂S, SO₂ ed acetaldeide prodotti durante la fermentazione alcolica (*Method of control on the production of sulfites, hydrogen sulfur and acetaldehyde by yeast (Variants MET2 / SKP2)*). Questo ceppo è apprezzato per la cinetica di fermentazione completa e regolare nei mosti provenienti da uve ad elevata e media maturità tipici delle zone mediterranee.

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 

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 sono puliti ed equilibrati con sensazioni al palato positive, tannini rotondi e fruttati.

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 evitando 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 tipici del Sauvignon.

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 nuovo 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 

Uvaferm HPS®

Per vini rossi morbidi e fruttati.

HPS è stato isolato con una nuova tecnica di selezione messa a punto dal Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC, Spagna - brevetto P200102541) in un progetto di ricerca in collaborazione con Lallemmand. Obiettivo del progetto era selezionare un ceppo di *S. cerevisiae* iperproduttore di mannoproteine in fermentazione. Moltissime prove e vinificazioni industriali hanno confermato l'impatto positivo di HPS sulla qualità dei vini rossi, con un evidente effetto su rotondità e dolcezza dei tannini. HPS si è affermato come ceppo di riferimento per le uve con maturità incompleta o ad elevata acidità; aromaticamente favorisce uno stile aromatico di tipo fruttato. Cinetica fermentativa sicura, elevata stabilità del colore nel tempo e buona capacità di autolisi sono ulteriori prerogative del ceppo.

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 di 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 in cui servono senza 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® Protect

Il nutriente di riferimento per la reidratazione del lievito.

È un prodotto specifico per la protezione del lievito in fase di reidratazione, risultato della collaborazione scientifica tra Lallemand e l'INRA in Francia (brevetto n° 1395649). GO-FERM Protect è formulato a partire da un lievito autolisato ricco in steroli ed acidi grassi polinsaturi (microprotettori) che rinforzano la membrana, accrescono la resistenza all'alcol e la vitalità del lievito fino a fine fermentazione alcolica. Una seconda frazione di lieviti inattivi ricchi in micronutrienti favorisce una pronta riattivazione del metabolismo cellulare al momento dell'inoculo. I benefici di GO-FERM Protect sono evidenti sulla qualità finale e sulla sicurezza fermentativa di tutte le vinificazioni. Ottimi risultati si ottengono nella reidratazione dei lieviti per la presa di spuma.

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 e Stimula Cabernet sono le ultime novità ideate per la valorizzazione delle cultivar a bacca nera. Stimula Syrah favorisce lo sviluppo del potenziale aromatico varietale (tioli, terpeni e norisoprenoidi), oltre ad evitare la produzione di acido solfidrico limitando 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.

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		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	1	Vino frizzante

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 inattivi 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 

Reduless®

La soluzione ai problemi di riduzione.

Reduless 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. Reduless 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 *Lactobacillus plantarum* caratterizzato da un'alta attività malolattica senza alcun rischio di produzione di acidità volatili 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 Lallemand 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	1	Rosso giovane	2	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 Lallemand in collaborazione con l'ICV in Francia. È un prodotto di facile applicazione che agisce in modo selettivo contro il *Brettanomyces*, eliminandolo dall'ambiente. 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 nuovo 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 

