

VINIFICAZIONE BIO



LISTA PRODOTTI CONSENTITI in vinificazione **BIO**

Prodotti enologici composti da sostanze AUTORIZZATE
nella produzione di vini biologici come previsto dal Regolamento (UE) 2021/1165 e
NOP

Perdomini-IOC SpA dichiara che i prodotti enologici di seguito elencati, commercializzati e/o ottenuti nei propri impianti, sono prodotti a base di sostanze autorizzate nella produzione di vini biologici in accordo con il Regolamento (UE) 2021/1165 e NOP (USA). Essi possono essere direttamente consentiti oppure consentiti se ottenuti da materie prime biologiche, qualora disponibili (prodotti indicati con * necessaria richiesta a Perdomini-IOC di specifica dichiarazione). Le schede tecniche di ciascuno dei prodotti elencati sono scaricabili su www.perdomini-ioc.com. È responsabilità del cliente informarsi presso i propri organismi di certificazione e verificare la conformità dei prodotti, e loro applicazioni, di seguito elencati.



= CERTIFICATO **BIO**



= AUTORIZZATO **BIO**



= AUTORIZZATO **NOP**

0

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Protezione del lievito



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



Ecobiol Pied De Cuve Lievito inattivato (*Saccharomyces cerevisiae*). Apporta il suo ricco patrimonio di fattori nutrizionali secondari che permettono alle cellule di mantenere integra la loro funzionalità.



Ecobiol Pied De Cuve Arom Lievito inattivato (*Saccharomyces cerevisiae*) e autolisato (*Saccharomyces cerevisiae*) ricco in aminoacidi liberi (biodisponibili), che apporta vitamine, minerali, acidi grassi e steroli.

Riduzione dei pesticidi



Absolute MV Prodotto per la riduzione selettiva dei pesticidi. Da impiegare durante la fermentazione alcolica o su vino durante la chiarifica. Adatto sia per vini bianchi che rossi.



Absolute SP Miscela di scorze di lievito provenienti da diversi ceppi di *S.cerevisiae* per la riduzione dei residui di pesticidi, potenziali inibitori della fermentazione alcolica o della presa di spuma. Absolute SP è indicato per la preparazione dei vini destinati alla spumantizzazione.

Detossificazione



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

Ottimizzazione del metabolismo aromatico del lievito



Aromactivit 1 Nutriente 100% organico, utilizzato subito dopo l'aggiunta del lievito nel mosto, permette di aumentare ed ottimizzare l'attività metabolica aromatica del lievito orientandola verso la rivelazione di aromi fruttati e floreali.



Aromactivit 2 Nutriente policomposto utilizzato a 1/3 della fermentazione alcolica, permette di aumentare ed ottimizzare l'attività metabolica aromatica del lievito orientandola verso la rivelazione di aromi fruttati e floreali.

Nutrizione organica



Activit O Nutriente della fermentazione alcolica al 100% organico addizionato con tiamina. Impiegato all'inoculo dei lieviti e ad 1/3 della fermentazione induce una maggiore produzione di aromi fruttati e floreali diminuendo la produzione di solforosa.



Activit Safe™ è un nutriente 100% organico, specifico per essere dosato a 2/3 della fermentazione alcolica, composto da un autolisato di lievito ricco di azoto amminico e da pareti cellulari del lievito che permettono di adsorbire le tossine inibenti accumulate durante la fermentazione. Activit Safe™ permette alle popolazioni di lievito di attivare il proprio metabolismo per il consumo di zuccheri e di limitare lo stress del lievito dovuto all'accumulo di sostanze tossiche.



Natja™ Nutriente organico con chitosano fungino per migliorare e proteggere il benessere dei lieviti, con conseguente ottimizzazione dello sviluppo aromatico.



Natja Fizz™ Nutriente organico con chitosano fungino per migliorare e proteggere il benessere dei lieviti durante la presa di spuma con il metodo *Charmat*.



Phosphates Titres Complemento azotato che permette una moltiplicazione regolare dei lieviti.

Nutrizione mista



Activit Attivatore di fermentazione, costituito da sali di ammonio, lieviti inattivi e tiamina. Apporta azoto organico e inorganico, inoltre ha un'azione detossificante permettendo la piena espressione aromatica del lievito.



Activit AD Nutriente costituito da azoto organico e inorganico (fosfato biammonico) e tiamina. A differenza di nutrienti complessi convenzionali, la sua base organica predominante è un autolisato di lievito.



Ecobiol Perlage Regolatore specifico della fermentazione secondaria, apporta sia azoto ammoniacale sia azoto amminoacidico. Non contiene inerti. Permette al lievito di esprimere appieno il potenziale aromatico. Non apporta solfati.

Nutrizione inorganica



FosfoVit Nutriente per lieviti composto da fosfato e tiamina. Può essere impiegato anche nella produzione di vini BIO.












Phosphate Diammonique Nutrizione inorganica.





















Thiamine Tiamina cloridrato (vitamina B1) favorisce la crescita dei lieviti, ed accresce la vitalità della fermentazione alcolica.

LIEVITI ENOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA













Gamma La Claire

-  **C58** Per vini rossi da invecchiamento, eleganti e complessi dove sono ricercati sia i caratteri gustativi sia gli aromi primari e secondari nel vino.
-  **CGC62** Per vini bianchi importanti, dove si vuole esaltare l'impatto olfattivo sia a livello di intensità che di complessità. Per vini floreali (fiori bianchi) e fruttati (agrumi in genere e mela selvatica).
-  **EM2** Per vini bianchi importanti o da invecchiamento, dove si vogliono esaltare gli aromi primari, la tipicità del vitigno di origine e la complessità sensoriale del vino.
-  **eXtase** Lievito selezionato su uve Sauvignon Blanc nella regione viticola di Bordeaux. Si caratterizza per la capacità di conferire una forte intensità aromatica delle note agrumate in particolare, che conferiscono una piacevole freschezza olfattiva e gustativa. Con un'adeguata nutrizione azotata e conducendo la fermentazione a basse temperature, La Claire eXtase favorisce lo sviluppo di un profilo aromatico fruttato (esteri-acetati) mentre a temperature mediamente più elevate favorisce lo sviluppo di aromi tiolici e agrumati molto intensi.
-  **eXtreme** Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato in Napa Valley – California, ideale per gestire opportunamente fermentazioni alcoliche di vini di pregio ad alto grado alcolico. Sperimentazioni condotte dal gruppo IOC in collaborazione con Istituti di ricerca in merito alle sinergie lieviti/batteri, lo indicano estremamente compatibile nel co-inoculo.
-  **SP665** Per vini bianchi e rossi, particolarmente indicato nella presa di spuma, dove si vogliono vini che rispecchiano la tipicità del territorio e del vitigno. Per mosti difficili da elaborare in condizioni limite (amarone, passiti ecc).
-  **T73** Per vini giovani o novelli equilibrati, ricchi di profumi (frutti rossi) nel rispetto del colore tipico del vitigno.
-  **Varietal Touch** Lievito specifico per vini dal forte carattere varietale, ideale per vini bianchi di qualità La Claire Varietal Touch grazie al suo unico corredo enzimatico è in grado di rivelare gli aromi varietali presenti nel mosto.
-  **VDP** Per vini bianchi dal grande carattere aromatico, dove si vuole esaltare sia la componente aromatica sia quella floreale. È particolarmente indicato nella presa di spuma di vini neutri o semiaromatici.

Gamma Institut Oenologique de Champagne (IOC)

-  **IOC 11-1002 K** Per una fermentazione regolare e completa di vini bianchi, rosati e rossi. Questo ceppo viene utilizzato per ottenere vini pregiati. La qualità del fattore killer di questo ceppo permette una buona capacità di innesto e un rapido avvio della fermentazione alcolica. IOC 11-1002 K assicura una completa e sicura fermentazione alcolica.
-  **IOC 18-2007** In Champagne è il ceppo più impiegato sia in vinificazione sia in presa di spuma. Per vini di grande finezza, esalta le qualità del vitigno e del *terroir*.
-  **IOC B 2000** Il lievito IOC B 2000 è particolarmente raccomandato per l'ottenimento di vini bianchi o rosati con un bouquet intenso, fresco e fruttato.
-  **IOC Be Fresh** Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Risultato di una tecnologia innovativa di selezione dei lieviti, IOC BE Fresh rivela gli aromi legati alla freschezza del fruttato nei vini rossi. IOC BE Fresh non possiede la capacità di formare SO₂ e permette di ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti. L'insieme di queste caratteristiche contribuisce a far sì che IOC BE Fresh rappresenti uno strumento eccezionale per la vinificazione di uve mature e l'ottenimento di vini rossi sani, netti, che presentano una notevole freschezza al naso e in bocca.
-  **IOC Be Fruits** Lievito specifico per la rivelazione degli esteri fruttati (frutta rossa, ananas e agrumi) nei vini bianchi e rosati, non possiede la capacità di formare SO₂. Esso può ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti.
-  **IOC Be Thiols** Lievito selezionato per vini ricchi in tioli fruttati, ideale per la produzione di vini salubri, tiolati, permettendo al tempo stesso di limitare il tenore dei solfiti al loro livello più basso.
-  **IOC BIO** Lievito specifico certificato BIOLOGICO. Per la vinificazione di mosti provenienti da uve biologiche. Permette la valorizzazione del vitigno nel pieno rispetto del *terroir* di partenza.
-  **IOC BoreAL** Lievito secco attivo, *Lachancea thermotolerans*, prefermentativo che contribuisce alla complessità aromatica dei vini.
-  **IOC Calypso** Lievito *Metschnikowia pulcherrima* selezionato per le sue specifiche attività enzimatiche per la Bioprotezione e l'espressione del potenziale sensoriale.
-  **IOC DynaMix** Miscela complessa di lieviti selezionati da diversi vitigni che permette l'espressione di tutto il potenziale del *terroir*, in totale sicurezza. IOC DynaMix permette di esprimere la biodiversità microbica, evitando al contempo una standardizzazione del vino legata ai difetti di una fermentazione non controllata.
-  **IOC Fresh Rosè** Lievito di ultima generazione per la produzione di vini rosati freschi e fruttati. Per la fermentazione in bianco e rosato per l'ottenimento di vini aromatici dalla lunga shelf-life.
-  **IOC Gaïa™** Lievito *Metschnikowia fructicola* privo di potere fermentativo, capace però di combattere i lieviti indesiderati. Gaïa™ si rivela un importante strumento di limitazione del solfitaggio prefermentativo.
-  **Kit Gaïa™ appassimento** Kit specificatamente studiato per la prevenzione ed il controllo di *Botrytis cinerea* sulle uve destinate all'appassimento per la produzione di vini pregiati.
-  **IOC Infini'TwICE** Combinazione tra il ceppo di origine IOC TwICE™ e un lievito dalle forti capacità fermentative per la produzione di vini freschi, complessi ed equilibrati.
-  **IOC Prime Rouge** Lievito specifico per la fermentazione di vini rossi giovani. Permette di ottenere vini rotondi dall'aroma di frutta rossa. I vini ottenuti si caratterizzano per il colore più intenso, un'intensità aromatica netta con l'attenuazione delle note vegetali.
-  **IOC R 9008** Lievito che, grazie all'alta produzione di polisaccaridi e glicerolo, è consigliato per vini ad alta gradazione alcolica o per ottenere vini morbidi e strutturati. Diminuisce la sensazione erbacea o i tannini aggressivi.
-  **IOC Révélation Thiols** Lievito specifico per i vini bianchi e rosati caratterizzati dall'espressione dei tioli varietali.
-  **IOC TwICE** Lievito selezionato per vini bianchi dal grande carattere. Lievito che valorizza il carattere varietale, rivelando frutta bianca (pesca, pera ed albicocca) ed agrumi (limone).






Gamma Blastosel

-  **Delice** Ceppo di lievito selezionato per ottimizzare il gusto dei vini rossi di qualità grazie al rilascio di mannoproteine che contribuiscono a migliorare le sensazioni in bocca e a ridurre l'astringenza. Il contributo sensoriale di Blastosel Delice è nell'esaltazione delle note di frutti rossi, frutti neri e spezie.
-  **Delta** Caratterizzato da una regolare e rapida velocità e pulizia di fermentazione anche nelle situazioni più difficili. Resistente alle alte gradazioni zuccherine e alcoliche, necessità di azoto medio-bassa.
-  **FR95** Per vini bianchi dal carattere deciso, fruttati e di pronta beva, dove si vuole arricchire il corredo aromatico con aromi perfettamente integrati nel patrimonio naturale del vitigno.
-  **Grand Cru** Per vini rossi importanti, dove si vogliono sviluppare aromi intensi (speziati e fruttati in genere), non produce aromi solforati.
-  **Horizon** Ceppo dotato di ottima attività fermentativa, indicato per la conduzione di fermentazioni in mosti bianchi e rossi, per ottenere vini dal forte carattere varietale. Indicato per la fermentazione primaria, in condizioni nutrizionali e di temperatura favorevoli.
-  **Kappa** Le caratteristiche fermentative, nutrizionali ed aromatiche rendono Blastosel Kappa un ceppo di grande elezione sia nella preparazione del vino base che nella presa di spuma.
-  **Lambda** Possiede un'elevata resistenza all'alcool ed un alto rendimento alcolico. È idoneo alla cura degli arresti fermentativi e della presa di spuma.
-  **MV** È dotato di una buona attività fermentativa per l'ottenimento di vini con gradazione alcolica non particolarmente elevata.
-  **P346** Lievito per la fermentazione di vini bianchi aromatici, ottimo per la produzione di spumanti con metodo *Charmat* aromatici e freschi (agrumi, fiori bianchi). Fermentazione regolare e sicura anche in condizioni di basse temperature.
-  **Terroir** Blastosel Terroir è particolarmente indicato nell'elaborazione dei vini bianchi di qualità in quanto in grado di valorizzare le caratteristiche varietali delle uve di provenienza.
-  **VS** Le caratteristiche di Blastosel VS sono ottimali nella lavorazione di vini rossi e rosati e ne permettono l'impiego anche nelle fermentazioni lente/ o arrestate.
-  **WhiteFeel** Ceppo di lievito selezionato per esaltare aromi di frutta esotica ed agrumi (ananas, pompelmo) per vini bianchi e rosati, conferisce equilibrio tra rotondità e freschezza.






T

TRATTAMENTI A BASE DI SPECIFICI DERIVATI DI LIEVITO



Prima e durante la fermentazione






-  **Ecobiol Rouge** Prodotto derivante da scorze di lievito ricco in polisaccaridi parietali a rapido rilascio. Utilizzato durante la fermentazione permette di ottenere vini più stabili sia dal punto di vista del colore e del gusto (morbidezza e struttura) sia del bouquet in generale.
-  **Ecobiol SH** Nutriente della fermentazione alcolica senza sali ammoniacali, apporta solo azoto amminoacidico. Inoltre riduce le sensazioni solforate che si sviluppano durante la fermentazione alcolica.
-  **Edifys Inciso™** Prodotto innovativo a base di specifici lieviti inattivati da utilizzare durante la fermentazione dei vini rossi. Edifys Inciso™ migliora la qualità gustativa dei vini riducendo il sentore di amaro e di verde caratteristico di alcuni tannini. La ridotta intensità tannica equilibra il finale, migliorando la sensazione generale di maturazione. L'assenza d'attività solfito-reduttasi garantisce, inoltre, la neutralità nei confronti dei sentori solforosi noti come "riduzione".
-  **Edifys Rilievo™** Prodotto innovativo a base di specifici lieviti inattivati da utilizzare durante la fermentazione dei vini rossi. Edifys Rilievo™ permette di percepire rapidamente una sensazione di volume e struttura del vino, grazie alla presenza di polisaccaridi che interagiscono con i composti fenolici; l'intensità tannica si armonizza a metà palato favorendo una maggiore percezione di fruttato fresco. L'assenza d'attività solfito-reduttasi garantisce, inoltre, la neutralità nei confronti dei sentori solforosi noti come "riduzione".
-  **Fullprotect** Miscela di tannini e polisaccaridi del lievito, efficace grazie alla sinergia tra specifiche frazioni polisaccaridiche e specifiche frazioni tanniche attive nella protezione del colore e degli aromi dei vini bianchi e rosati. Agisce specificatamente contro l'ossidazione nelle fasi fermentative. Fullprotect è una valida alternativa per ridurre l'utilizzo di SO₂.

Affinamento

-  **Netarom** Coadiuvante di affinamento a base di lieviti inattivi selezionati per il loro potere assorbente dei prodotti responsabili del gusto di ridotto.
-  **Netarom Extra** Coadiuvante di affinamento a base di lieviti inattivi ricchi in rame, consente di assorbire i prodotti responsabili del gusto di ridotto senza apportare rame al vino.
-  **Sphere Blanc** Costituito da una autentica feccia selezionata, Sphère Blanc permette di amplificare rapidamente le percezioni di rotondità e di grasso dei vini bianchi. La sua azione si rivela particolarmente utile quando la qualità delle fecce fresche è scarsa, oppure quando le fecce sono fonte di contaminazioni o di odori di zolfo. Sphère Blanc contribuisce in modo essenziale alla stabilizzazione a lungo termine delle sensazioni gustative e aromatiche grazie alle interazioni tra i polisaccaridi e gli aromi del vino.
-  **Sphere Express** Formulato complesso a base di lieviti ricchi in polisaccaridi parietali. Sphere decuplica le sensazioni di grasso, rotondità e volume in bocca.
-  **Sphere Rouge** Formulato complesso a base di lieviti ricchi in polisaccaridi parietali. Sphere decuplica le sensazioni di grasso, rotondità e volume in bocca.

Trattamenti pre-imbottigliamento









-  **ultiMA Fresh** Prodotto a base di mannoproteine specifiche completamente solubile. Se aggiunto al vino prima dell'imbottigliamento stabilizza la morbidezza ("zuccherosità") e la persistenza aromatica aumentando la freschezza globale del vino. Non varia la filtrabilità del vino.
-  **ultiMA Jump** Preparato a base di mannoproteine del lievito 100% solubili, specificatamente selezionate per la valorizzazione dei vini bianchi e rosati. UltiMA Jump esalta in particolare modo le note tioliche agrumate valorizzando in modo eccellente la freschezza gustativa. Le sperimentazioni condotte hanno rivelato la propensione di ultiMA Jump a riequilibrare la struttura dei vini, a ridurre secchezza e astringenza e ad aumentare la persistenza aromatica gusto-olfattiva.

-  **ultiMA Ready Life** Preparato liquido a base di mannoproteine selezionate che interagisce con la frazione aromatica del vino. Migliora l'equilibrio colloidale dei vini ed aumenta la lunghezza in bocca e la «zuccherosità».
-  **ultiMA Ready Expression** Specifiche frazioni di mannoproteine in forma liquida, istantaneamente attive e solubili nel vino per ridonare freschezza in termini di equilibrio gustativo. Nei vini rossi agisce efficacemente per ridurre l'amaro e l'astringenza, nei vini bianchi valorizza la sensazione di sapidità.
-  **ultiMA Ready Fizz** Specifiche frazioni di mannoproteine in forma liquida, istantaneamente attive e solubili nel vino per bollicine più cremose. Contribuisce sensibilmente all'ottenimento di un perlage più fine negli spumanti prodotti con il metodo "Charmat".
-   **ultiMA Soft** Prodotto a base di mannoproteine specifiche completamente solubile. Se aggiunto al vino prima dell'imbottigliamento stabilizza la morbidezza ("zuccherosità") e la persistenza aromatica aumentando la salinità e la rotondità, diminuisce le spigolosità acide. Non varia la filtrabilità del vino.



















E

ENZIMI

Eno&Zymes

-   **ClearSpeed** Enzima pectolitico granulare per accelerare la chiarifica dei mosti bianchi, assicurando così aromi più freschi e fruttati.
-   **ProcessExtreme** Enzima pectolitico granulare per la chiarifica o la macerazione di materie prime difficili. Grazie alla sua formulazione risulta attivo a pH bassi e condizioni difficili in generale. Adatto alla lavorazione per basi spumante o uve non a completa maturazione.
-   **SweetPress** Enzima pectolitico granulare per la macerazione pellicolare dei vini bianchi. Favorisce l'estrazione aromatica.
-   **TrueColor** Enzima pectolitico granulare per la macerazione delle uve rosse. Favorisce la dissoluzione dei tannini, polisaccaridi e precursori aromatici contenuti nella buccia.







Zimopec

-   **2 Flottoflash** Preparazione enzimatica liquida ad azione pectolitica, ottenuta da un ceppo di *Aspergillus niger*. I simboli sono gli stessi del Flottoflash.
 -   **Clear Flash** Enzima liquido per la chiarifica dei vini bianchi. Grazie alla sua formulazione permette di ottenere mosti limpidi in tempi rapidi anche a basse temperature.
 -   **Color Flash** Enzima liquido per l'estrazione e la stabilizzazione durante la macerazione in rosso.
 -   **Flotto Flash** Enzima liquido per la flottazione in continuo e discontinuo. Grazie alla sua formulazione permette di ottenere mosti limpidi in tempi rapidi ed anche a basse temperature.
 -   **P110L** Formulazione liquida enzimatica per la chiarifica dei mosti bianchi. Permette l'illimpidimento dei mosti in tempi rapidi.
 -   **PML** Formulazione liquida enzimatica per la macerazione prefermentativa delle varietà bianche. Favorisce la liberazione dei precursori aromatici. Aumenta la resa in mosto fiore.
 -   **Press Flash** Enzima liquido per la macerazione pellicolare delle uve bianche.
 -   **PX5** Formulazione solida enzimatica per ottimizzare l'estrazione di precursori e di polifenoli da vitigni rossi. Migliora il profilo sensoriale.
 -   **PXL-09** Formulazione enzimatica liquida per favorire l'estrazione dalle bucce delle varietà rosse. Migliora la qualità complessiva e i processi produttivi.
- ** = Soltanto a scopo enologico nella chiarifica.





B

BATTERI ENOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA


Batteri ad inoculo diretto

-   **Extraflore Co-In** Batteri ad inoculo diretto (MBR). Aumenta le note fruttate e floreali risultando minima la produzione di diacetile ("nota burro"). Ideale se impiegato nella tecnica del co-inoculo lieviti /batteri. Adatto per vini bianchi rossi e rosati.
-   **Extraflore Complexity** Batteri ad inoculo diretto (MBR). Aumenta le note speziate e fruttate, e la sensazione di rotondità e volume. Ideale se impiegato nella tecnica dell'inoculo post-fermentazione alcolica. Adatto soprattutto per vini rossi.
-   **Extraflore Pure Fruit** Battere enologico *Oenococcus oeni* a inoculo diretto per la purezza delle note fruttate e per il controllo della fermentazione malolattica in condizioni difficili. Batterio enologico selezionato su vini rossi, vigoroso in condizioni di vinificazione limitanti (alcol elevato, elevata acidità o al contrario quantitativi di acido malico ridotti, basse temperature). Adatto a vini di tipologie e di origini molto diverse, può essere aggiunto direttamente nel mosto o nel vino. Extraflore Pure Fruit favorisce la purezza del profilo fruttato dei vini e contribuisce a conferire rotondità.








Batteri a fase di riaccimatazione breve

-   **Maxiflore élite** Batteri enologici con una fase di riaccimatazione breve (processo 1-step). Contribuiscono alla struttura e alla complessità aromatica.
-   **Maxiflore Satine** Batteri enologici con una fase di riaccimatazione breve (processo 1-step) indicati per la riduzione dell'astringenza e limitazione degli aromi burrosi.

Batteri a fase di riaccimatazione standard

-   **Inobacter** Batteri a preparazione lunga (Standard). Adatto in tutte le situazioni enologiche, grazie alla bassa produzione di diacetile, esalta le note varietali del vino. È adatto alla preparazione di basi spumante metodo classico o in vini dalle condizioni enologiche "difficili".





Attivanti della fermentazione malolattica

-    **Extraflores Density** Contribuisce al volume e alla pienezza in bocca dei vini, favorendo l'espressione di una struttura di qualità. Garantisce robustezza in condizioni di vinificazione limitanti (alcol elevato, basso pH, acido malico molto debole).
-   **Nutriflore FML** Nutrimento ottimizzato per accelerare la fermentazione malolattica a base di lieviti inattivi, selezionati per la loro ricchezza di nutrienti e di fattori di sopravvivenza. Apporta gli elementi necessari per una buona moltiplicazione dei batteri nell'ambiente (amminoacidi, minerali, vitamine), ma anche e soprattutto dei peptidi specifici che permettono di migliorare la loro resistenza all'acidità del vino.
-   **Nutriflore PDC** Attivatore naturale per i batteri lattici a base di lieviti disattivati, selezionati per la loro ricchezza di fattori di crescita. Permette l'attivazione dei sistemi enzimatici batterici per l'apporto nell'ambiente di nutrienti dedicati (vitamine, minerali e amminoacidi specifici). La loro presenza consente di accelerare in modo sicuro la velocità di sviluppo del *pie'd de cuve*.










VINIFICAZIONE CHIARIFICA


Bentoniti

-  **Bentonite Compact Due** Bentonite sodico-calcica attivata, che è indicata in modo particolare per il trattamento chiarificante dei vini, dei mosti, dei succhi di frutta e degli aceti. L'eliminazione delle più comuni fonti di instabilità permette di ottenere, oltre alla limpidezza del mezzo, anche una sua maggiore stabilità.
-  **E-Benthon Extra** Bentonite sodica attivata, in polvere, di elevata efficacia. Da impiegare per i trattamenti chiarificanti e stabilizzanti dei mosti e dei vini. La flocculazione di E-Benthon Extra avviene in tempi rapidi e la feccia che si deposita è compatta.
-  **E-Benthon Super Gran.Spec.Flottaz.** E-Benthon Super è una bentonite granulare sodica attiva particolarmente indicata in flottazione.
-  **Pentagel** Bentonite granulare sodica attiva ad altissima efficacia. Indicata sia per lo sfecciamento dei mosti sia per la chiarifica e stabilizzazione dei vini.







Trattamenti contro l'ossidazione

-  **Alpha Caseinate** Caseinato di potassio purissimo, di facile solubilizzazione e ad altissimo contenuto in proteine. Il suo impiego è particolarmente indicato nella prevenzione e nella cura delle alterazioni ossidative dei vini.
-  **Caseo Star** Chiarificante policomposto specifico per il trattamento di mosti e vini bianchi.
-   **Clear GT R** Chiarificante policomposto privo di sostanze allergeniche, OGM-free, a base di scorze di lievito, proteine vegetali ottenute da pisello e gel di silice. Ideale per mosti rossi.
-  **Clear GT V** Chiarificante policomposto a base di gel di silice, carbone e proteina vegetale ottenuta da pisello per la chiarifica di mosti e vini.
-  **P-Fresh** Chiarificante-stabilizzante privo di sostanze allergeniche, OGM-free, a base di proteine vegetali ottenute da pisello, carbone e colla di pesce. P-Fresh è un chiarificante energico, con un elevato potere illimpidente ed è ideale anche per la chiarifica dei vini bianchi.
-  **P-Green** Chiarificante policomposto privo di sostanze allergeniche, OGM-free, a base di proteine vegetali ottenute da pisello e colla di pesce. Ideale per mosti e vini di alto pregio.







Coadiuvanti di Remuage


-  **Clarifiant S** È una preparazione a base di bentonite che facilita il remuage dei vini spumanti. Si applica sia al remuage tradizionale che al remuage automatico.

Soluzioni alternative











-   **Inofine V** Proteina vegetale estratta da pisello senza allergeni, OGM free, contro l'ossidazione di mosti e vini.
-  **Inofine V Mes** Coadiuvante liquido per la chiarifica dei mosti, ideale anche in flottazione a base di proteina di pisello. Particolarmente indicato per il trattamento preventivo dei mosti facilmente ossidabili, Inofine V Mes accresce significativamente la resistenza all'ossidazione, migliora le qualità organolettiche, riduce la sensazione d'amaro ed elimina le note vegetali o erbacee dei vini soggetti alla casse ossidativa.
-    **Vinofine Rouge** Alternativa innovativa alle colle animali tradizionali (gelatine, albumine) a base di proteine vegetali specifiche, formulata per la chiarifica, la stabilità del colore e una migliore qualità sensoriale dei vini.

Chiarificanti a base di chitosano di origine vegetale

-  **NoOx** Chiarificante e stabilizzante per vini e mosti, alternativa alla caseina, è il primo formulato non allergenico e biodegradabile che non contiene prodotti di origine animale o di sintesi.
-  **Qi Fine** Per il collaggio di mosti e vini rossi. A base di chitosano e proteina di pisello.
-  **Qi Fine Mes** Coadiuvante liquido per la chiarifica dei mosti bianchi e rosati, ideale anche in flottazione a base di chitosano di origine fungina e proteina di pisello. Qi Fine Mes grazie alla sinergia tra i suoi componenti permette di ottenere una flocculazione e una sedimentazione rapide ed efficaci. Ideale anche per la flottazione, sia per la praticità d'uso che per la rapidità con cui si ottiene la separazione delle parti solide sulla superficie della massa trattata.
-  **Qi Trapping** Coadiuvante tecnologico unico ed innovativo allergen free composto da polisaccaridi derivanti dalla chitina e derivati di lievito, permette di ridurre la concentrazione di metalli pesanti indesiderati.
-  **Qi Up** Per la flottazione dei mosti bianchi, rosati e rossi. Coadiuvante di flottazione innovativo: naturale, biodegradabile, non allergenico e esente da prodotti di origine animale.
-  **Qi Up XC** Per la flottazione dei mosti bianchi, rosati e rossi. Coadiuvante di flottazione innovativo: naturale, biodegradabile, non allergenico e esente da prodotti di origine animale e proteina di pisello.

-  **Qi Up XC Mes** Coadiuvante liquido per la chiarifica dei mosti bianchi e rosati, ideale anche in flottazione a base di chitosano caratterizzato da un'elevata densità di carica superficiale al pH del vino, proprietà che gli conferisce una grande affinità e reattività rispetto alle particelle in sospensione, con una conseguente capacità di flocculare molto rapidamente.

Prodotti per il collaggio – Proteine

-  **Cristalline Liquid** Colla di pesce liquida di alta qualità stabilizzata con solforosa e pronta all'uso.
-  **Cristalline Plus** Colla di pesce impiegata nella chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi e rosati conferendo brillantezza e morbidezza.
-  **Fyneo** Estratto proteico di lievito che possiede una forte capacità chiarificante e permette una rapida sedimentazione. Esso affina i vini eliminando i sentori duri ed amari e preservandone al tempo stesso le qualità aromatiche.
-  **Gelatina Atomizzata** Gelatina alimentare di origine suina ad elevato grado di idrolisi, solubile al freddo. Particolarmente adatta alla rimozione dei tannini responsabili dell'astringenza e del gusto amaro.
-  **Gelatina Polvere** Gelatina alimentare di origine suina ad elevato potere gelificante (80-100 °BLOOM), solubile al caldo. Indicata per la chiarifica di mosti bianchi e rossi.
-  **Istant Gel** Chiarificante a base di gelatina suina, in soluzione acquosa al 30%.
-  **Istant Gel 45** Chiarificante a base di gelatina suina, in soluzione acquosa al 45%.
-  **Mixgel SA** Chiarificante policomposto ad elevata efficacia per il trattamento di mosti, vini e succhi. Consente la stabilizzazione di questi prodotti nei confronti degli intorbidamenti proteici e delle ossidazioni della materia colorante.
-  **Ovoclar** Albumina d'uovo per la chiarifica e la stabilizzazione dei vini rossi.
-  **Xiles 40** È una soluzione di silice colloidale di elevata qualità e concentrazione (40%) che trova impiego nei processi di chiarifica di mosti e vini bianchi e dei succhi di frutta.




Altri chiarificanti

-  **Betamin 100** Chiarificante policomposto inorganico per il trattamento di mosti, vini e succhi.



S

STABILIZZAZIONE




Gomma arabica: stabilizzazione/ protezione

-  **Dry Gum L** Gomma arabica di elevata qualità, estratta da Acacia senegal e caratterizzata da potere rotatorio levogiro. Dry Gum L è in grado di agire da colloide protettore nei confronti di: ferro, rame, materia colorante e sostanze colloidali.
-  **Ready Gum Elite** Soluzione stabilizzante ottenuta da Acacia senegal e caratterizzata da un potere rotatorio levogiro. Microfiltrabile, stabilisce il colore, conferisce corpo, struttura e morbidezza.
-  **Ready Gum L** Soluzione stabilizzante estratta da Acacia senegal e caratterizzata da potere rotatorio levogiro. Ready Gum L è in grado di agire da colloide protettore nei confronti di: ferro, rame, materia colorante e sostanze colloidali. Stabilizza il colore e conferisce corpo e struttura.

Gomma arabica: stabilizzazione tartarica

-  **Dry Gum R** Gomma arabica in polvere di elevata qualità, estratta da Acacia seyal e caratterizzata da potere rotatorio destrogiro. Dry Gum R è un colloide protettore in grado di controllare il grado di morbidezza e rotondità del vino.
-  **Ready Gum 20** Soluzione stabilizzante a base di gomma arabica ottenuta da Acacia seyal. Il processo di lavorazione, permette di ottenere una soluzione con un buon grado di limpidezza e di stabilità (NTU < 20). Microfiltrabile, conferisce stabilità tartarica e aumenta la piacevolezza, morbidezza ed equilibrio sensoriale.



Stabilizzazione tartarica e calcica

-  **Metacremor 40+** Acido metatartarico ottenuto da acido L(+)-tartarico naturale ad alto indice di esterificazione (< 40). Possiede spiccate caratteristiche di colloide protettore che inibisce la precipitazione dei cristalli di bitartrato di potassio e di tartrato neutro di calcio.
-  **Metacremor Instant** Acido metatartarico ottenuto da acido L(+)-tartarico naturale con indice di esterificazione compreso tra 36 e 38. Possiede spiccate caratteristiche di colloide protettore che inibisce la precipitazione dei cristalli di bitartrato di potassio e di tartrato neutro di calcio.
-  **Potassio Tartrato Acido** Cristallizante per la stabilizzazione tartarica.

TC

TRATTAMENTI CORRETTIVI SPECIFICI

Carboni decoloranti

-  **Carbo Grané** Carbone attivo inerte ad elevato potere adsorbente. La sua superficie interna molto elevata (da 1300 a 1400 m²/g), gli conferisce una grande capacità di decolorazione su mosti e vini torbidi. La sua forma granulare ne facilita enormemente l'applicazione.
-  **Carbone Decol. Superattivo CP** Carbone di origine vegetale attivato chimicamente. Il processo di attivazione permette di ottenere particelle estremamente porose e quindi in grado di adsorbire molecole di diversa natura, in funzione delle loro dimensioni.



No-Dust Carbon Carbone vegetale attivato chimicamente, umido, a bassa polverosità.

Topcarbon Carbone vegetale attivato chimicamente. Si presenta come una polvere finissima e ad alta porosità con una notevole superficie di contatto tra il carbone stesso e la matrice.

Carboni decontaminanti



Evf-Free Formulato a base di gel di silice e carbone attivo opportunamente studiato per adsorbire le molecole off-flavours.



Lumyclean Rex Miscela costituita da uno speciale carbone vegetale attivo, selezionato per l'elevato grado di purezza e gel di silice. Efficace a dosaggi molto bassi e con tempi di contatto brevi, Lumyclean Rex, è uno speciale trattamento per vini bianchi e rosati che consente di prevenire il fenomeno del cosiddetto "Gusto di luce", causato dalla foto-riduzione della riboflavina (molecola fotosensibile) a seguito dell'esposizione alla luce naturale o artificiale qualora si utilizzino bottiglie di vetro chiaro. Lumyclean Rex, utilizzato ai dosaggi consigliati non altera la componente cromatica dei vini rosati.



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

Acidificanti



Acide Citrique Antiossidante-stabilizzante.



Acide Lactique Il prodotto è utilizzato per acidificare i mosti ottenuti con uve molto mature ed insufficientemente acide o su vini.



Acide Tartarique L+ Acidificante.

Disacidificanti



Bicarbonato De Potassium Disacidificante.



Tetracomplex Disacidificante policomposto per il trattamento dei vini bianchi, rossi e rosati.

Altri



Acid Ascorbique Conservante-antiossidante per prevenire fenomeni ossidativi.



STABILIZZANTI MICROBIOLOGICI

Solfitanti: Gamma OxyLess



OxyLess U Antiossidante specifico per uva bianca e rossa. Evita l'imbrunimento e l'ossidazione degli aromi del mosto.



OxyLess V Antiossidante specifico per vini bianchi e rossi. Protegge dall'ossidazione e stabilizza la frazione antocianasica ancora instabile durante i travasi del vino.

Altri solfitanti



Ferrobloc Antiossidante polivalente specifico per la prevenzione dei fenomeni ossidativi nei vini.



Métabisulfite De Potassium Conservante- antiossidante.



TANNINI

Limitazione attività antiossidante e antiossidasica



Essential AntiOxidant Tannino di noce di galla con eccellente potere antiossidante. Inibisce l'attività enzimatica responsabile dell'ossidazione dei mosti provenienti da vendemmie colpite da *Botrytis*. Tannino estremamente puro e molto ricco in polifenoli. Ai dosaggi consigliati non apporta note amare o astringenti.



Gallotan G Può essere utilizzato come coadiuvante nelle operazioni di chiarifica, è un ottimo antiossidante che congiuntamente alla solforosa ne esalta l'attività. Protegge dall'ossidazione le sostanze aromatiche, inoltre è fondamentale nel trattamento di mosti infetti da *Botrytis*.



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

Limitazione della degradazione ossidativa degli antociani, protezione e stabilizzazione del colore nel tempo







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



Cromofix SR Tannino enologico per la stabilizzazione del colore nei vini rossi. La natura chimica del tannino presente in Cromofix è estremamente simile ai tannini condensati presenti nell'uva.



FullColor Miscela a base di tannini proantocianidinici, ellagici e polisaccaridi (origine lievito) da utilizzare durante la fermentazione in rosso per la stabilizzazione del colore ed il migliramento del gusto.

-  **Tanifase Élevage** Tannino estratto da legno di quercia che favorisce la conservazione, stabilizza il colore e il bouquet e migliora l'equilibrio generale dei vini.
-  **Tanin TC** Tannino ellagico puro proveniente da castagno caratterizzato dall'assenza di amaro e da un'alta reattività chimica.
-  **Tanin SR** Tannino di quebracho puro per la stabilizzazione del colore.
-  **Volutan** Tannino liquido di uva al 100%. Grazie al suo metodo originale di estrazione è solubile al 100% senza alcuna precipitazione. Deriva unicamente da uve bianche. Trova impiego nella stabilizzazione del colore e per apportare morbidezza al vino.







Speciali prodotti a base di tannino per la vinificazione

-  **Essential Fine Barrel™** Tannino derivante da legno di quercia. Utilizzato nella fase di pre-imbottigliamento, grazie alle sue proprietà antiossidanti, permette di preservare le note fruttate del vino, ne esalta l'intensità e la pienezza olfattiva e fa risaltare le note più eleganti tipiche dell'affinamento in botte. Inoltre contrasta l'insorgere di sentori ridotti nei vini affinati in acciaio.
-  **Essential Free Off** È un preparato di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di affinamento, aiuta a coprire le sensazioni di ridotto, a favore dell'apertura delle sensazioni varietali. Adatto per vini bianchi, rossi e rosati.
-  **Essential Free Veg** È un preparato di tannini astratti da legno di specie esotiche. Utilizzato durante la fase di affinamento, aiuta a coprire le sensazioni di vegetale e astringente, a favore dell'apertura delle sensazioni varietali spesso coperte dalle note "verdi". Adatto per vini bianchi, rossi e rosati.
-  **Essential Fresh** È una miscela di tannini condensati e gallici. Utilizzato durante la fase di affinamento e pre-imbottigliamento, aiuta a rinfrescare vini ossidati e stanchi, a favore dell'apertura delle sensazioni varietali. Adatto per vini bianchi, rossi e rosati.
-  **Essential Oak Barrel** È un tannino di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa la dolcezza, l'intensità olfattiva, la pienezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique, esaltandone le note di affinamento. Adatto per vini rossi.
-  **Essential Oak Progress** È un preparato di tannini condensati e di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di affinamento incrementa la struttura, la complessità olfattiva ed aiuta ad un equilibrato invecchiamento in legno dei vini. Per favorire un'adeguata evoluzione dei vini rossi. Ideale per prolungare la persistenza aromatica ed il retrogusto dei vini di pregio cui conferisce una sensazione di dolcezza. Adatto per vini bianchi, rosati e rossi.
-  **Essential Oak Strong** È un preparato di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa la struttura, l'intensità olfattiva, la lunghezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique, esaltandone le note di affinamento e i profumi terziari.
-  **Essential Oak Sweet** È un preparato di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa la sensazione di dolcezza, l'intensità olfattiva, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique. Adatto per vini bianchi, rosati e rossi.
-  **Essential Passion** È un preparato di tannini astratti da legno di specie a bacca rossa. Utilizzato durante l'affinamento valorizza la componente fruttata del vino, la sensazione di dolcezza e l'intensità olfattiva varietale. Adatto per vini rossi e rosati.
-  **Essential PEL** Tannino base proantocianidinico, proveniente dalla buccia di uva bianca. Il suo impiego migliora la struttura, il corpo e la morbidezza del vino. Esalta gli aromi primari del vino aumentandone l'intensità, senza influenzarne il profilo sensoriale.
-  **Essential PEP** Tannino base di vinacciolo d'uva. Ideale per ottenere la stabilizzazione proteica, la stabilizzazione del colore, per una migliore struttura del vino (ideale se associato alla microossigenazione).
-  **Essential Ready Hawa™** Miscela di tannini proposta in forma liquida. Grazie alla presenza di un tannino di quercia appositamente selezionato, in sinergia con il corredo polifenolico e polisaccaridico del vino, apporta struttura valorizzando il bouquet aromatico del vino. La componente gallica presente nella formulazione conferisce potere antiossidante/antossidante; contribuisce inoltre alla stabilizzazione del colore.
-  **Mann Bouquet R16** Prodotto per mosti rossi, composto da tannini e derivato di lievito ricco in polisaccaridi. Apporta complessità, note speziate e di frutta nera (ribes), oltre a contribuire alla stabilizzazione del colore.
-  **Privilege Bleu** Durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi, bianchi e rosati è utile per implementare la struttura, la pienezza e l'intensità olfattiva, con un buon potere antiossidante.
-  **Privilege Duo** Preparato di tannini di quercia appositamente studiato per essere utilizzato durante la fermentazione malolattica, in combinazione con Maxiflore Satine, 48h prima dell'inoculo. La sinergia tra Privilege Duo e Maxiflore Satine stimola la produzione di precursori aromatici che aumentano le note sensoriali boisè (vaniglia).
-  **Privilege Noir** Durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi e rosati Privilege Noir è utile per esaltare le note di frutta rossa, la pienezza e l'intensità olfattiva, con un buon potere antiossidante.
-  **Tanin Bouquet B45** Tannino base agrumi per mosti bianchi e rosati, esprime note agrumate unitamente ad una efficace azione antiossidante.
-  **Tanin Bouquet R36** Tannino base ciliegio per mosti rossi e rosati, esprime note di frutta rossa stabilizzando il colore.

AL

ALTERNATIVI DEL LEGNO (CHIPS)

Enoquer. Prodotti derivati dal legno di quercia.

-  **Chips Enoquer Tostat. Media Usa** Chips ottenute da legno di quercia americana, leggermente tostato.
-  **Chips Grano Di Riso Tostat. Media Fr** Chips di ridotte dimensioni ottenute da legno di quercia francese, leggermente tostato.
-  **Enoquer chips Fr Media** Chips ottenute da legno di quercia francese, leggermente tostato.
-  **Enoquer chips Fr Media+** Chips ottenute da legno di quercia francese, mediamente tostato.
-  **Enoquer Granulari Media** Chips, leggermente tostato.
-  **Enoquer Granulari Non T** Non tostato.




Gamma feelWood

-  **Dark Choc R** Speciali Chips di legno di quercia di tostatura alta per vini rossi, dove si desidera esaltare e amplificare le sensazioni aromatiche riconducibili a vaniglia, cappuccino e soprattutto cioccolato.
-  **Premium Barrel R** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura media e medio-alta per vini rossi, dove si intende replicare l'effetto sensoriale di una barrique di primo passaggio.
-  **Red Fruits R** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura media e leggera per vini rossi in cui si desidera esaltare e amplificare gli aromi di frutta rossa.
-  **Sense Floral W** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura media e medio-alta per vini bianchi per esaltare ed amplificare le sensazioni aromatiche floreali.
-  **Shade Barrel R** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura alta e medio-alta per vini rossi, dove si intende replicare l'effetto sensoriale di una barrique di secondo passaggio.
-  **Shade Barrel W** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura media per vini bianchi dove si desidera replicare l'effetto sensoriale di una barrique di secondo passaggio.
-  **Spicy Flavor R** Speciale miscela di Chips di legno di quercia di tostatura alta e medio-alta per vini rossi, con l'obiettivo di esaltare e amplificare la complessità aromatica ed in modo particolare la sensazione speziata.
-  **White Fruits W** Speciali Chips di legno di quercia di tostatura medio-alta per vini bianchi, dove si desidera esaltare e amplificare le sensazioni aromatiche dolci e fruttate.








F

COADIUVANTI DI FILTRAZIONE









Perliti

-  **Diaperl/M** Permeabilità in Darcy 0,9. Filtrazione stretta.
-  **Diaperl/V** Permeabilità in Darcy 1,5. Filtrazione media.
-  **Diaperl/VV** Permeabilità in Darcy 2,03. Filtrazione larga.

Farine fossili

-  **Diacel CF/M** Coadiuvante specifico per la filtrazione media.
-  **Diacel CF/Mm** Coadiuvante specifico per la filtrazione media.
-  **Diacel CF/S** Coadiuvante specifico per la brillantatura.
-  **Diacel CF/S Special** Coadiuvante specifico per la brillantatura.
-  **Diacel CF/V** Coadiuvante specifico per filtrazione sgrossante.
-  **Diacel CF/VV** Coadiuvante specifico per filtrazione sgrossante.
-  **Diacel FW80** Coadiuvante specifico per filtrazione sgrossante.

Prepannelli di filtrazione

-  **Drenopor CF 300** Formulato speciale ad elevato contenuto di fibre α -cellulosiche, mirato alla formazione di prepannelli per un efficace filtrazione ad alluvionaggio.
-  **Drenopor Filter M (White)** Prepanello ad alto potere adsorbente per la filtrazione ad alluvionaggio ad alto rendimento.
-  **Drenopor Filter S (Green)** Prepanello ad alto potere adsorbente per la filtrazione ad alluvionaggio brillantante.
-  **Hydpor** Prepanello costituito di fibre di α -cellulosa preidratate. Hydpor è un prodotto ideale per la filtrazione di profondità e per la filtrazione ad alluvionaggio.
-  **Hydpor Blend** Coadiuvante di filtrazione preidratato, costituito da fibre di α -cellulosa e diatomee. Hydpor Blend è un prodotto valido per una filtrazione brillantante ad alluvionaggio.
-  **Precoat Fibra M (White)** Coadiuvante di filtrazione consigliato particolarmente per le filtrazioni ad alluvionaggio ad alto rendimento. Permeabilità: 250-500 hl/h/m².
-  **Precoat Fibra S (Green)** Coadiuvante di filtrazione indicato per le filtrazioni brillantanti. Permeabilità: 200-350 hl/h/m².
-  **Precoat "SV"** Coadiuvante di filtrazione specifico per la filtrazione ad alluvionaggio ad alto rendimento e per i filtri rotativi sottovuoto. Permeabilità: 300-500 hl/h/m².



Lista prodotti Perdomini-IOC consentiti nella vinificazione BIO

Perdomini-IOC SpA – Via Salvo d'Acquisto, 2 - 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
www.perdomini-ioc.com

