

# CULVÉE

1

NOVITÀ 2024  
**Nuovi prodotti**

ARTICOLO TECNICO  
**ACTIPROTECT Express™  
EXTRAFLORE Density™**

STORIA  
**Perdomini-IOC:  
una storia di  
innovazione  
e Qualità**  
Il Gruppo IOC

NOTIZIE DALL'INTERNO  
**Introduzione ai nuovi  
membri del Team  
Technico Commerciale  
di Perdomini-IOC**

APPROFONDIMENTI  
**Zero Additivi  
Nutrizione dei lieviti**

**Think  
Future** Sustainability

**Think  
ACTIPROTECT Express™**



## INDICE

**NOVITÀ 2024**  
*Nuovi prodotti*

4

**ARTICOLO TECNICO**  
*ACTIPROTECT Express™  
EXTRAFLORE Density™*

7

**STORIA**  
*Perdomini-IOC: una storia  
di innovazione e Qualità  
Il Gruppo IOC*

13

**NOTIZIE DALL'INTERNO**  
*Introduzione ai nuovi membri del Team  
Tecnico Commerciale di Perdomini-IOC*

16

**APPROFONDIMENTO**  
*Zero Additivi  
Nutrizione dei lieviti*

17

## INSERTO PRODOTTI

### Legenda

   CERTIFICATO BIOLOGICO | CONSENTITO IN VINIFICAZIONE BIO | VEGAN

# ACTIPROTECT Express™

Protettore del lievito

L'inoculo del lievito reinventato



## Accelerate il vostro processo

Per reidratare  
il lievito in modo  
semplice e veloce

Per guadagnare  
tempo e risorse

Per un migliore  
andamento fermentativo  
e per il raggiungimento  
degli obiettivi sensoriali

## NUOVI PRODOTTI

### ACTIPROTECT Express™

L'inoculo del lievito reinventato

Strumento innovativo per la semplificazione dell'inoculo del lievito, che garantisce una fermentazione alcolica altamente efficace ed una completa rivelazione aromatica.

**ACTIPROTECT Express™** è un innovativo protettore del lievito, estremamente ricco di steroli, la cui forma microaggregata ne riduce la polverosità e consente di semplificare significativamente il processo di inoculo. Come indica il nome, la microagglomerazione unisce diverse particelle di prodotto insieme. Senza l'uso di additivi o leganti, si basa unicamente su una semplice agglomerazione fisica che avviene tramite l'evaporazione dell'acqua. Queste caratteristiche rendono possibile l'utilizzo di **ACTIPROTECT Express™** direttamente nell'acqua a temperatura ambiente ( $\geq 15^{\circ}\text{C}$ ), senza acclimatazione quindi, riducendo tempi e costi di preparazione e garantendo una massima efficacia. Grazie ad **ACTIPROTECT Express™**, l'incorporazione accelerata di steroli biodisponibili, alla membrana plasmatica del lievito, fornisce una completa ed efficace protezione del lievito. Strumento eccezionale adatto a tutti i ceppi di lievito e ideale per il dosaggio in linea, **ACTIPROTECT Express™** consente di ottenere una migliore rivelazione aromatica (tioli, esteri) rispetto a un protettore della fermentazione classica, senza reidratazione, o ad una reidratazione classica senza protezione.

### VINOFINE ROUGE™

L'alternativa vegana alla gelatina animale

Formulazione innovativa alternativa alle gelatine d'origine animale, per la chiarifica e l'affinamento dei vini rossi.

**VINOFINE ROUGE™** a base di specifiche proteine di origine vegetale, è un'alternativa innovativa alle gelatine suine e all'ovalbumina. Utilizzato in fase precoce, svolge un ruolo chiarificante: permette di diminuire la torbidità e di migliorare la filtrabilità dei vini. Garantisce anche una migliore stabilità della materia colorante, grazie all'eliminazione dei polifenoli che possono causare precipitazioni. Utilizzato come trattamento tardivo, migliora la qualità sensoriale dei vini grazie all'attenuazione delle sensazioni di amaro e di astringenza e alla diminuzione delle note vegetali.

# VINOFINE ROUGE

Scelta vegetale per obiettivi animal-free



### I chiarificanti animali lasciano il posto all'alternativa vegana

Efficacia unica, dimostrata da 4 anni di progetto collaborativo

Maggiore rispetto degli aromi

Chiarifica, stabilizzazione e riduzione delle note amare e astringenti

**EXTRAFLORE Density™**  

Dona volume ai tuoi vini



Ceppo di *Oenococcus oeni* adatto a condizioni difficili.

**EXTRAFLORE Density™** è un batterio enologico frutto di una selezione dell'*Institut Français de la Vigne et du Vin* finalizzata all'identificazione di un ceppo di *Oenococcus oeni* resistente a condizioni chimico-fisiche sfavorevoli. Il ceppo selezionato si è dimostrato molto robusto in condizioni di vinificazione limitanti (alcol elevato, pH basso, basso contenuto in acido malico), adatto quindi a vini di tipologie e origini molto diverse. **EXTRAFLORE Density™** contribuisce al volume e alla pienezza in bocca dei vini, favorendo l'espressione di una struttura di qualità. È quindi molto adatto per la produzione di vini provenienti da vendemmie di maturità insufficiente e per la valorizzazione di vini importanti. Contribuisce alla cremosità e alla rotondità per ottenere vini più facilmente bevibili, meno amari e aggressivi, in linea con le tendenze dei consumatori. Adatto al coinoculo, può essere incorporato direttamente al mosto o al vino senza riattivazione.

**extraflore density™**  
*Oenococcus oeni*

Dona volume ai tuoi vini

- Robustezza in condizioni limite (alcol elevato, acido malico basso)
- Contributo alla morbidezza e alla rotondità
- Vini rossi di più facile accesso, meno amari e aggressivi

PERDOMINI-IOC.COM LINKEDIN

**Perdomini IOC**  
Inventa la tua differenza



**ACTIPROTECT Express™**



**ACTIPROTECT Express™**  

**Ottimizzazione della Fermentazione Alcolica nell'Enologia, accelerate il vostro processo!**

L'innovazione nel campo dell'enologia è un continuo processo di miglioramento delle tecniche e dei prodotti per ottenere vini di qualità superiore. In questo contesto, **ACTIPROTECT Express™** si presenta come un rivoluzionario protettore dei lieviti, progettato per ottimizzare il processo di fermentazione alcolica, semplificandolo e rendendolo più rapido, senza compromettere la qualità finale del vino, al contrario migliorandone il profilo aromatico.

**ACTIPROTECT Express™** è composto da uno specifico autolisato di lievito e da lieviti inattivati in forma microaggregata e quindi più facile alla dispersione, con conseguente incorporazione accelerata, nella membrana plasmatica, di steroli biodisponibili; caratteristica questa che assicura al lievito un miglior funzionamento della membrana, permettendogli di esprimere più efficacemente il potenziale aromatico delle uve e del vitigno.

Inquadra il QR Code per scaricare la scheda tecnica di ACTIPROTECT Express™



## Semplificazione dell'inoculo senza compromettere l'efficacia della fermentazione

Una delle sfide fondamentali nella vinificazione è l'inoculo dei lieviti nel mosto. **ACTIPROTECT Express™** semplifica notevolmente questo processo grazie alla sua forma microaggregata e alla straordinaria bagnabilità. La possibilità di rimettere in sospensione il prodotto direttamente nell'acqua a temperatura ambiente, senza la necessità di riscaldarla preventivamente, riduce sia il tempo che la complessità dell'inoculo. In soli 15 minuti, il lievito è pronto per essere incorporato nel mosto, senza richiedere l'acclimatazione.



Un autolisato di lievito appositamente microagglomerato

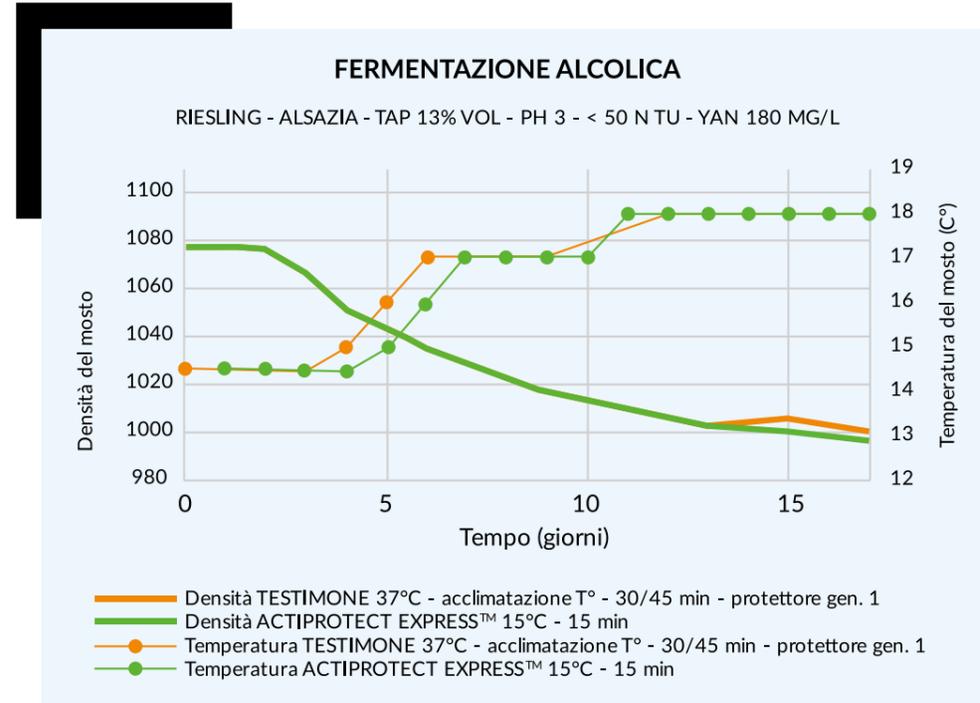
Dispersione più rapida, più veloce, più semplice e più completa...

Anche in acqua a temperatura ambiente! (= o > di 15°C)



A sinistra ACTIPROTECT Express™ e a destra altro protettore di lievito

## ARTICOLO TECNICO



## Biodisponibilità Ottimizzata, maggiore sicurezza e qualità

La biodisponibilità ottimizzata dei fattori di sopravvivenza forniti da **ACTIPROTECT Express™** rende il lievito tollerante a una vasta gamma di condizioni di reidratazione. A confronto con un lievito reidratato da solo o accompagnato da un protettore di prima, seconda o terza generazione\*, il protocollo semplificato di **ACTIPROTECT Express™** garantisce una cinetica della fermentazione

Per più di 20 anni è stata consigliata la temperatura ideale di 37°C per la reidratazione. È possibile farne a meno oggi?





altrettanto sicura, senza dover utilizzare acqua calda, né acclimatare alla temperatura del mosto.

**ACTIPROTECT Express™** inoltre, migliora la rivelazione aromatica, anche in condizioni aggressive come basse o alte temperature, chiarifica spinta o concentrazioni elevate di etanolo.

In conclusione, **ACTIPROTECT Express™** rappresenta un'importante innovazione nel campo dell'enologia, offrendo una soluzione efficace per ottimizzare la fermentazione alcolica. Grazie alla sua capacità di semplificare l'inoculo senza compromettere la qualità del vino, soddisfa le esigenze delle cantine di snellire le operazioni da effettuare durante la vinificazione, soprattutto nella fase critica dell'inoculo.

## EXTRAFLORE Density™

*Dona volume ai tuoi vini*



Al fine di adattarsi alle aspettative dei "nuovi" consumatori che stanno inevitabilmente portando ad un calo nei consumi di vini rossi, si è reso necessario lo studio di uno strumento in grado di ridurre le sensazioni tattili aggressive di taluni vini, mantenendo tuttavia la gradevolezza dei vini. Lavorare su cremosità, dolcezza e volume si rivela quindi fondamentale.

Da una ricerca effettuata a tal scopo, è stato selezionato un ceppo di *Oenococcus oeni* specifico per condurre una fermentazione malolattica tale da ottenere vini con tali caratteristiche ricercate e resistenti a condizioni chimico-fisiche sfavorevoli (alto grado alcolico, acido malico molto basso): **EXTRAFLORE Density™**.

Le sue principali caratteristiche sono:

- contributo alla cremosità e alla rotondità
- riduzione dell'amaro.

Resistenza all'**etanolo**: 16% vol (vini rossi) e 13,5% vol (vini bianchi)

**pH**: >3,15

**SO<sub>2</sub>, totale**: <55 mg/L (vini rossi) o <30 mg/L (vini bianchi)

**T°**: 18-27°C se l'etanolo:

- >10% vol -> <24°C
- >14% vol -> <17-20°C

Negativo al fenolo

Ottima compatibilità con il **coinoculo**



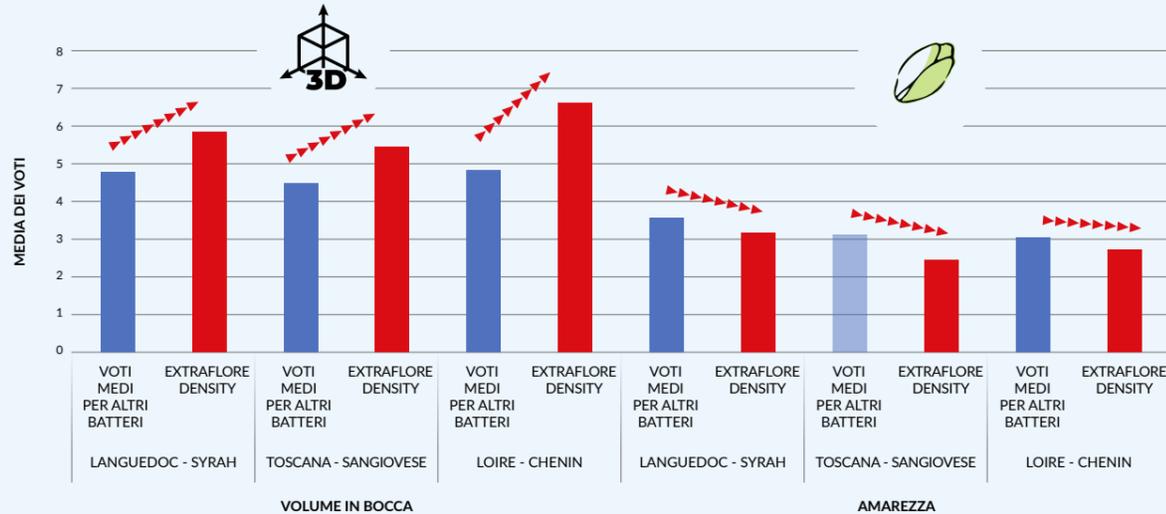


POTENZIALE DI PRODUZIONE DI DIACETILE (DA ACIDO CITRICO) DI DIVERSI BATTERI ENOLOGICI IN INOCULO SEQUENZIALE (POST FA)



**EXTRAFLORE Density™** consente un attacco tardivo di acido citrico e pertanto produce una quantità gestibile di diacetile, contribuendo alla complessità aromatica dei vini senza coprirne l'aspetto fruttato.

VOLUME IN BOCCA E SENSAZIONE DI AMARO (PANEL DI 12 DEGUSTATORI)

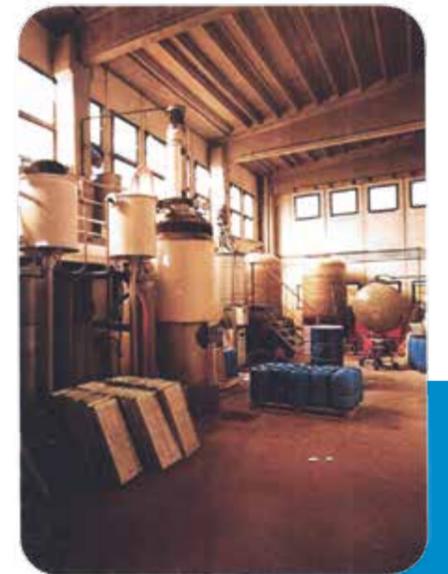


Durante le sperimentazioni sul campo, **EXTRAFLORE Density™** ha migliorato notevolmente le percezioni gustative dei vini rispetto ad altri batteri. Attraverso la propensione a diminuire l'amarezza e il gusto di verde e a valorizzare l'aspetto vellutato e la densità in bocca, questa selezione guida i vini verso nuovi consumatori, alla ricerca di sensazioni più morbide e meno aggressive.

# Perdomini-IOC: UNA STORIA DI INNOVAZIONE E QUALITÀ

## Perdomini-IOC ieri...

Nel cuore della provincia di Verona, negli anni '50 nacque Chimici Perdomini, un progetto imprenditoriale che si trasformò in una realtà di eccellenza nel settore enologico e alimentare principalmente con la produzione e commercializzazione di prodotti per chiarifica e stabilizzazione.



Attraverso una rapida espansione, nel corso degli anni '80, Perdomini S.p.A. si affermò con successo in Italia e all'estero, strutturandosi in quattro divisioni specializzate in: prodotti enologici, detergenti e sanitizzanti per l'industria alimentare e delle bevande, microfiltrazione e controlli microbiologici, impianti e processi a membrana.

Il 2011 segnò l'inizio di un nuovo capitolo nella storia di Perdomini con l'unione strategica con l'Istitut CEnologique de Champagne (IOC), un'azienda francese con una lunga tradizione nel settore enologico. Questa fusione portò alla nascita di Perdomini-IOC, un connubio perfetto tra la tradizione italiana e francese.



Alcune foto di archivio della sede di Perdomini-IOC. A destra, una foto attuale dei nostri laboratori.

## Perdomini-IOC oggi...

La presenza di Perdomini-IOC è ora ancor più consolidata, con una **gamma completa di prodotti enologici e servizi che spaziano dall'assistenza tecnica a soluzioni per le cantine dalla raccolta dell'uva alla bottiglia finita.**

La collaborazione tra Perdomini e l'Istituto Œnologique de Champagne rappresenta non solo un'unione di forze,

ma anche una sinergia di esperienze e competenze. La storia e la maestria italiana nel mondo del vino si sono fuse con la tradizione secolare enologica francese, consolidando la posizione di Perdomini-IOC nel mondo dell'enologia.



## STORIA

### Il Gruppo IOC



Nel 1890, nella regione francese dello Champagne, fu fondata l'*Entrepôt Général de la Champagne* che nel 1905 prese il nome di *Institut Œnologique de Champagne*. A quel tempo, la IOC produceva, confezionava e vendeva prodotti enologici ed in particolare chiarificanti, conservanti e stabilizzanti. Nel corso degli anni, istituirono laboratori di analisi enologica ampliando l'offerta dalla regione francese dello Champagne a tutto il resto del paese.

Col passare del tempo IOC ampliò la propria gamma di prodotti con la produzione e commercializzazione di biotecnologie (batteri enologici, lieviti e suoi derivati), ampliandosi nel 2011 in Italia, con Perdomini-IOC, e in Spagna, con Enotecnia (sede di riferimento per il mercato spagnolo).

IOC, Perdomini-IOC e IOC-Enotecnia formano il Gruppo IOC che ad oggi è presente in 57 Paesi in tutto il mondo, contando 14 laboratori e 2 siti produttivi.

3 SEDI



11

Laboratori di analisi enologiche



2

Laboratori di Ricerca & Sviluppo



2

Siti produttivi



1

Laboratorio specializzato in filtrazione enologica

# INTRODUZIONE AI NUOVI MEMBRI DEL TEAM Perdomini-IOC

Verso nuovi obiettivi con Professionalità e Passione

Siamo lieti di annunciare tre nuovi ingressi chiave nel nostro team di Perdomini-IOC che portano una ricca esperienza nel settore e sono pronti ad accompagnarvi verso nuovi obiettivi.

## Matteo Pachera / Area Manager

Matteo si è laureato in enologia nel 2005 a Verona e da subito ha iniziato a lavorare in alcune cantine del veronese nelle zone del Bardolino e della Valpolicella come assistente enologo.

Nel 2010 incomincia la sua esperienza nell'ambito commerciale lavorando in aziende fornitrici di prodotti enologici per le cantine. In questo periodo di tempo ha avuto modo di apprendere molte nozioni, a livello sia tecnico che commerciale, arrivando a gestire diverse zone del nord-est Italia e collaborando con importanti personalità del mondo enologico.

Dopo un'esperienza pluriennale in una importante azienda leader del settore enologico, abbiamo accolto Matteo nel team Perdomini-IOC a giugno 2023, come nuovo Area Manager.

Siamo entusiasti di accoglierlo nel nostro team e siamo certi che la sua esperienza e passione saranno un valore aggiunto per la nostra azienda.

## Fabio Centinaro / Tecnico Enologo Area Abruzzo e Marche

Fabio è un enologo che ha lavorato per diversi anni in importanti realtà enologiche in Italia e in altri paesi

esteri, come Australia e Nuova Zelanda.

Dopo diverse vendemmie ha deciso di trasmettere l'esperienza acquisita nel settore vinicolo all'attività tecnico-commerciale.

Terminata un' esperienza con una importante multinazionale, è entrato a far parte di Perdomini-IOC da qualche mese.

Grazie al suo approccio appassionato ed ambizioso, siamo sicuri che riuscirà a crescere assieme a noi e a portare la sua esperienza in cantina nelle zone di competenza (Abruzzo, Marche e limitrofi), dove il potenziale è molto grande.

## Giorgio Genzano Rita / Tecnico Enologo Area Piemonte

Giorgio, laureato in Viticoltura ed Enologia presso l'Università di Alba nel 2019, ha coltivato la sua passione nel mondo del vino fin dai tempi accademici. Le sue prime esperienze in cantina, iniziate come operatore e successivamente come assistente enologo, lo hanno poi avvicinato al lato commerciale del settore. È proprio qui che ha scoperto la sua passione.

Dopo aver conseguito la laurea, Giorgio ha deciso di mettere in pratica le sue competenze commerciali, lavorando come rivenditore per una delle aziende di prodotti enologici più importanti nel panorama, coprendo le importantissime zone del Barolo e del Barbaresco.

Recentemente, ha intrapreso una nuova sfida entrando a far parte del nostro team.

Con entusiasmo e determinazione, Giorgio si unisce a noi come collaboratore nella zona del Piemonte, affiancando il nostro storico agente Mario Alessandria.

# ZERO ADDITIVI

Nuova regolamentazione sull'etichettatura

## Le nostre alternative per i tuoi obiettivi

Il Regolamento UE sull'Etichettatura 2021/2117 segna un punto di svolta nel settore vitivinicolo, aprendo la strada ad alternative enologiche naturali rispetto all'uso di additivi tradizionali.

Tenendo presente questo, vi invitiamo a scoprire di seguito le diverse alternative ZERO ADDITIVI di Perdomini-IOC.

## Lista degli ingredienti

Cosa deve essere riportato?

### Le materie prime

(uva, mosto concentrato rettificato se aggiunto)

### Gli additivi associati al loro scopo tecnologico

(vedi elenco completo con il relativo scopo sul retro)

### Coadiuvanti tecnologici allergenici (indicati in grassetto)

L'elenco dovrà riportare gli ingredienti in ordine decrescente di peso, quando tali ingredienti rappresentano più del 2% del prodotto finito.\*

\* (questa indicazione è irrilevante per quanto riguarda l'ordine degli additivi)



## LE ALTERNATIVE «ZERO ADDITIVI» AI CONSERVANTI: LOTTA CONTRO L'OSSIDAZIONE

UVE	<b>IOC Calypso™</b> Lievito <i>Metschnikowia pulcherrima</i>	+	Bioprotezione e biorivelazione degli aromi
	<b>Essential Antioxidant™</b> Tannino gallico	+	Tannino efficace nei riguardi dell'ossigeno Inibizione dell'attività della laccasi
	<b>Fullprotect™</b> Lievito inattivato specifico e tannino gallico	+	Limita i fenomeni d'ossidazione primaria e secondaria (colore, aromi)
	<b>Glutarom Extra™</b> Lievito inattivato specifico a tenore garantito in glutazione	+	Rafforza la stabilità ossidativa dei vini

## LE ALTERNATIVE «ZERO ADDITIVI» PER LA CONSERVAZIONE E LA STABILIZZAZIONE MICROBIOLOGICA

UVE	<b>IOC Gaia™</b> Lievito <i>Metschnikowia fructicola</i>	+	Bioprotezione microbiologica Biosanificazione delle attrezzature
VINIFICAZIONE	<b>IOC Be Thiols™ / IOC Be Fruits™ / IOC Be Fresh™</b> Lieviti <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	+	Preservare il livello di SO <sub>2</sub> attiva, limitandone la combinazione
	<b>MAXIFLORE™ / EXTRAFLORE™</b> Batteri <i>Oenococcus Oeni</i>	+	Dominazione dell'ambiente e stabilizzazione precoce dei mosti e dei vini
AFFINAMENTO	<b>IOC Sentinel™</b> Chitosano e chitin-glucano	+	Riduce le popolazioni batteriche, con uno spettro d'azione più ampio rispetto al lisozima o all'acido fumarico.

L'ALTERNATIVE «ZERO ADDITIVI» ALLE GOMME SEYAL E ALLE MANNOPROTEINE: STRUTTURA, MORBIDEZZA E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE	<b>IOC R9008™</b> Lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	+	Rilascio di polisaccaridi (capaci di donare morbidezza) in corso di fermentazione
	<b>Edifys Rilievo™</b> Lieviti inattivati e autolisati specifici	+	Migliora la prima impressione in bocca dei vini rossi enfatizzando le sensazioni di volume e freschezza
	<b>Edifys Inciso™</b> Lieviti inattivati e autolisati specifici	+	Riduce il finale amaro e astringente dei vini rossi in fase di maturazione
	<b>FeelWood™</b> Trucioli di legno	+	Aumento della dolcezza
	<b>EXTRAFLORE Density™</b> Batteri <i>Oenococcus Oeni</i>	+	Volume e morbidezza
AFFINAMENTO	<b>Fyneo™</b> Estratto di proteine del lievito	+	Riduce l'astringenza, affina i tannini
	<b>Sphere Blanc™</b> Lieviti inattivati specifici	+	Consistenza, morbidezza e stabilizzazione sensoriale dei vini bianchi
	<b>Sphere Rouge™</b> Lieviti inattivati specifici	+	Volume, qualità strutturale e dolcezza dei vini rossi
	<b>Essential Oak Sweet™ / Essential Oak Barrel™</b> Tannini ellagici	+	Aumento della morbidezza /del volume
	<b>Privilege Bleu™ / Privilege Noir™</b> Tannini ellagici	+	Aumento della finezza /struttura

LE ALTERNATIVE «ZERO ADDITIVI» ALLE GOMME VEREK: STABILIZZAZIONE DEL COLORE

VINIFICAZIONE	<b>FullColor™</b> Tannini ellagici e proantocianidici, polisaccaridi del lievito	+	Stabilizzazione duratura della sostanza colorante
	<b>IOC Revelation Terroir™</b> Lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	+	Aumento dell'intensità colorante
	<b>Volutan™</b> Tannino d'uva	+	Stabilizzazione del colore attraverso la formazione di complessi tannino-antociani
AFFINAMENTO	<b>Essential Oak Barrel™</b> Tannini ellagici	+	Stabilizzazione del colore attraverso la formazione di complessi tannino-antociani

LE ALTERNATIVE «ZERO ADDITIVI» AI REGOLATORI D'ACIDITÀ

UVA	<b>IOC Boreal™</b> Lievito <i>Lachancea thermotolerans</i>	+	Produzione naturale di acido lattico
-----	---	---	--------------------------------------

LE ALTERNATIVE «ZERO ADDITIVI» PER LA STABILIZZAZIONE TARTARICA E CALCICA

AFFINAMENTO	<b>Duostab™</b> Bitartrato di potassio e tartrato di calcio	+	Tecniche sottrattive Induttori di cristallizzazione dei sali tartarici
	<b>Crème de tartre micronisée</b>		
	<b>Tartrato di calcio</b>		

APPROFONDIMENTI

NUTRIZIONE ORGANICA

Per evitare ogni tipo di malnutrizione scegli il menù più adatto al tuo lievito!

La nutrizione dei lieviti è una prassi ormai consolidata e ritenuta essenziale in ambiente enologico per ottenere le migliori prestazioni tecnico sensoriali dal lievito. L'esperienza insegna che lieviti mal nutriti, oltre a non esprimere al meglio le caratteristiche enologiche che si vogliono conferire al vino, possono innescare processi non desiderati (produzione di off-flavours, acetaldeide ecc.), e quindi rappresentare una perdita in termini di

resa sia del lievito che di valorizzazione del prodotto finito. Si può per questo intuire quanto sia importante la scelta del nutriente/i ideali per ottimizzare le prestazioni dei lieviti inoculati. Numerosi studi hanno dimostrato come il tipo di nutrizione induce maggiori differenze sensoriali nel vino rispetto al ceppo di lievito!

COMPOSIZIONE	Sorgente di azoto		Azoto assimilabile apportato (mg/L da aggiunta di 40 g/hL)	Azoto ammoniacale		Fattori apportati dal lievito				Altro	
	Azoto Organico	Azoto minerale	Calcolo diretto	Fosfati	Solfati	Aminoacidi	Steroli e lipidi	Minerali	Vitamine	Tiamina aggiunta	Cellulosa
Protettori del lievito	Ecobiol pied de cuve		na			na	ooo	oooo	oooo		
	Ecobiol pied de cuve Arom		na			na	ooooo	ooo	oooo		
	Actiprotect Express™		na			na	ooooo	ooooo	oooo		
Stimolazione del metabolismo aromatico	Natija™ *	ooooo	13			ooooo	o	ooooo	oooo		
	Natija Fizz™ *	ooooo	13			ooooo	o	ooooo	oooo		
Nutrienti organici	Activit 0	ooooo	17			ooooo	o	ooo	ooo	ooo	
	Extra PM	oooo	12			oooo	o	ooo	ooo		
	Activit Safe™	ooo	8			ooo	oo	oo	oo		
Nutrienti misti	Activit	oo	52	X		o		oo	oo	oo	
	Activit AD	oooo	57	X		ooo		oo	oo	oo	
	Ecobiol	oo	48	X	X	o		oo	oo		oo
	Ecobiol Perlage	ooo	36	X		oo		oo	oo		
Detossificanti	Cellclean		na			na	oo	oo	oo		
Nutrienti semplici (minerali)	Fosfovite		84	X						ooo	
	Fosfovite +		76	X						ooooo	o
	MinVit		76	X	X					ooo	o
	Phosphate Titres		84	ok						ooooo	

\* Contiene chitosano specifico per effetto antiradicalico.

# CULVÉE

1

OTTIMIZZAZIONE DELLA  
FERMENTAZIONE ALCOLICA

LIEVITI ENOLOGICI PER  
LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

**Gamma La Claire**  
**Gamma IOC**  
**Gamma BLASTOSEL**  
**Lieviti per la Bioprotezione**

TRATTAMENTI A BASE  
DI SPECIFICI DERIVATI  
DEL LIEVITO

ENZIMI

**Gamma Eno&Zymes**  
**Gamma Zimopec**

VINIFICAZIONE CHIARIFICA

STABILIZZANTI  
MICROBIOLOGICI

**Antiossidanti specifici: OxyLess**

TRATTAMENTI CORRETTIVI  
SPECIFICI

FERMENTAZIONE  
MALOLATTICA

TANNINI

SPECIALE VENDEMMIA 2024

## Inserto prodotti

 Prodotti enologici AUTORIZZATI nella produzione di vini biologici come previsto dal Regolamento (EU) N.2021/1165. Essi sono direttamente ammessi o ammessi se ottenuti da materie prime certificate, se disponibili (prodotti indicati con \* / richiedere specifica dichiarazione a Perdomini-IOC)

 Prodotto con certificazione BIO

 Prodotto Vegan



Scansiona il QR CODE per scaricare le schede prodotto



## OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

### Actiprotect Express

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

### 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; la sua base organica predominante è un autolisato di lievito. Favorisce la crescita regolare del lievito.

### Activit O

Nutriente della fermentazione alcolica al 100% organico (autolisato) addizionato con tiamina. Induce una maggiore produzione di aromi fruttati e floreali, diminuendo la produzione di solforosa.

### Activit Safe

Nutriente 100% organico 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.

### CellClean

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

### Ecobiol Pied de Cuve

Lievito inattivato specifico ricco in steroli. Grazie al suo ricco patrimonio di fattori nutrizionali, permette alle cellule di mantenere integra la loro funzionalità. Inoltre previene arresti o fermentazioni stentate.

### Ecobiol Pied de Cuve Arom

Autolisato di lievito specifico ricco in steroli che evita la produzione anomala di acidità volatile e aromi solforati. Consente di ottenere vini più intensi e complessi, grazie alla completa espressione gusto-olfattiva del lievito.

### OEnocell

Adsorbimento metalli tossici e altre sostanze. Utile azione di supporto alle cellule di lievito.

### Fosfo Vit

Nutriente inorganico che favorisce la moltiplicazione dei lieviti.

### Fosfo Vit+

Nutriente inorganico con cellulosa, fosfato e tiamina, che favorisce la moltiplicazione dei lieviti.

### Min Vit

Nutriente per lieviti composto da sali di ammonio (solfati e fosfati), tiamina e inerti.

### Natija

Nutriente organico contenente uno speciale chitosano di origine fungina, sviluppato per migliorare e proteggere il benessere e le condizioni fisiologiche dei lieviti enologici nel corso della fermentazione alcolica (effetto antiossidante e antiradicalico), con conseguente ottimizzazione dello sviluppo aromatico.



### Natija Fizz

Nutriente organico contenente uno speciale chitosano di origine fungina, sviluppato per migliorare e proteggere il benessere e le condizioni fisiologiche dei lieviti enologici durante la presa di spuma con il metodo Charmat, oltre che a garantire la presa di spuma.

## LIEVITI ENOLOGICI PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

**SPECIFICO PER VINI**  
BIANCHI | ROSÉ | ROSSI | METODO CLASSICO | METODO CHARMAT

	TIPO DI VINO	CINETICA FERMENTATIVA	TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONSIGLIATA	TOLLERANZA ALL'ALCOL	FABBISOGNO NUTRIZIONALE IN N	PROFILO AROMATICO
<b>Gamma La Claire</b>						
<b>C58</b>		rapida	da 15°C a 35°C	elevata (16% vol.)	scarso	aroma fruttato complesso e stabile nel tempo

<b>CGC62</b>		rapida	da 15°C a 35°C	elevata (16% vol.)	elevato	rispetto e valorizzazione della tipicità del vitigno d'origine, note fruttate, floreali e freschezza
<b>EM2</b>		rapida	da 15°C a 30°C	elevata (15% vol.)	medio-alto	liberazione di componenti aromatici terpenici varietali; rotondità e morbidezza; note di tipo riduttivo, esaltazione di note di fruttato e floreali
<b>eXtase</b>		rapida	da 13°C a 20°C	elevata (14,5% vol.)	medio-alto	intensità aromatica, freschezza, fruttato, tiolico, persistenza
<b>eXtreme</b>		breve	da 15°C a 35°C	elevata (17,5% vol.)	scarso	aromi di frutta rossa matura e confettura accompagnati da note di frutta secca e note speziate
<b>SP665</b>		rapida	da 10°C a 30°C	elevata (18% vol.)	scarso	eleganza, finezza, struttura e complessità aromatica
<b>T73</b>		rapida	da 15°C a 35°C	elevata (17% vol.)	elevato	esaltazione del fruttato; morbidezza ed equilibrio
<b>Varietal Touch</b>		regolare	da 14°C a 22°C	elevata (15% vol.)	moderato	espressione di note aromatiche tipiche del vitigno
<b>VDP</b>		rapida	da 15°C a 32°C	elevata (15,5% vol.)	medio-alto	esaltazione del fruttato e floreali

## Gamma IOC (Institut Oenologique de Champagne)

<b>IOC 18-2007</b>		rapida	da 18°C a 30°C	elevata (15% vol.)	scarso	finezza, conservazione del terroir
<b>IOC Be Fresh</b>		regolare	da 20°C a 28°C	elevata (15,5% vol.)	elevato	rivelazione degli aromi legati alla freschezza del fruttato
<b>IOC Be Fruits</b>		da regolare a rapida	da 12°C a 24°C; espressione esteri fruttati: 12-15°C	moderata (14% vol.)	scarso	esteri fruttati (aromi di frutta rossa, ananas, agrumi). Evita il mascheramento degli aromi per l'incapacità di produrre SO <sub>2</sub>
<b>IOC Be Thiols</b>		molto rapida	tra 13°C e 25°C; max espressione tiolica: 15-18°C	elevata (15% vol.)	moderato	espressione tiolica (agrumi e frutti esotici), valorizzazione dei 3MH
<b>IOC BIO</b>		regolare	da 14°C a 28°C	elevata (16% vol.)	scarso	espressione piena ed equilibrata del vitigno e del terroir
<b>IOC Boreal</b>		rapida	da 15°C a 35°C	elevata (16% vol.)	elevato	Bio-acidificazione dei mosti. Lievito <i>Lachancea thermotolerans</i> in grado di produrre elevati livelli di acido lattico per riequilibrare la freschezza dei vini. Un'alternativa naturale agli additivi acidificanti.
<b>IOC DynaMix</b>		regolare	da 22°C a 28°C	elevata (16% vol.)	moderato	vini netti, una complessa miscela di lieviti per far emergere tutto il potenziale del terroir e delle uve, in totale sicurezza.
<b>IOC Fresh Rosé</b>		molto rapida	da 12°C a 25°C	elevata (16% vol.)	moderato	sviluppo aromatico floreale in vini giovani derivati da uve considerate "neutre"
<b>IOC InfiniTWICE</b>		regolare	da 18°C e 25°C;	elevata. (15% vol.) in caso di torbidità superiore a 80 NTU	elevato	perfetto equilibrio tra corpo e freschezza nei vini bianchi, ora senza limiti.
<b>IOC Prime Rouge</b>		regolare	da 14°C a 24°C	moderata (14% vol.)	elevato;	vini rotondi e aromatici, con aromi di frutti rossi (fragola e lampone) e confetteria, ribes
<b>IOC R-9008</b>		molto rapida	da 18°C a 30°C	elevata (16% vol.)	scarso	espressione di aromi fruttati maturi e complessi, volume in bocca
<b>IOC Revelation Terroir</b>		regolare	da 18°C a 30°C	elevata (15% vol.)	elevato	aromi varietali fruttati, freschezza, finezza ed eleganza

## Gamma BLASTOSEL

<b>Delice</b>		regolare	da 18°C a 32°C	elevata (15,5% vol.)	medio alto	profilo speziato e complesso
<b>Delta</b>		rapida	da 12°C a 35°C	elevata (18% vol.)	scarso	espressione piena ed equilibrata del vitigno e del terroir

<b>FR95</b>			molto rapida	da 12°C a 30°C	elevata (15% vol.)	scarso	note fruttate, nota di rosa
<b>Grand Cru</b>			regolare	da 16°C a 30°C	elevata (17,5% vol.)	scarso	espressione piena di componenti aromatiche evolute
<b>Horizon</b>			regolare	da 15°C a 30°C	moderata (14,5% vol.)	medio basso	pulizia aromatica ed esaltazione del terroir
<b>Lambda</b>			regolare	da 18°C a 32°C	elevata (18% vol.)	medio alto	profilo speziato e complesso
<b>P346</b>			rapida	da 10°C a 18°C	moderata (14,5% vol.)	medio basso	aromi di frutta fresca (agrumi, mela e pera), frutta esotica e fiori bianchi
<b>WhiteFeel</b>			rapida	da 15°C a 24°C	moderata (14,5% vol.)	scarso	aromi di frutta esotica e di frutta fresca

## Lieviti per la Bioprotezione

### IOC Gaïa

Lievito *Metschnikowia fructicola* privo di potere fermentativo, capace però di combattere i lieviti indesiderati. Importante strumento di limitazione del solfitaggio prefermentativo.

### IOC BoreAI

Lievito *Lachancea thermotolerans* prefermentativo che produce acido L-lattico a partire dagli zuccheri. Esso inoltre contribuisce alla complessità aromatica dei vini prodotti.

### IOC Calypso

Lievito *Metschnikowia pulcherrima* selezionato per le sue specifiche attività enzimatiche. È un innovativo strumento di Bioprotezione che contribuisce ad una migliore espressione del potenziale sensoriale. Limita l'imbrunimento dei mosti e le reazioni di ossidazione che danneggiano gli aromi più sensibili.

## TRATTAMENTI A BASE DI SPECIFICI DERIVATI DI LIEVITO

### Ecobiol Rouge

Prodotto derivante da scorze di lievito ricco in polisaccaridi parietali a rapido rilascio. Permette di ottenere vini più stabili sia dal punto di vista del colore e del gusto (morbidezza e struttura) sia del bouquet.

### Edifys Inciso

Prodotto innovativo a base di specifici lieviti, migliora la qualità gustativa dei vini riducendo il sentore di amaro e di verde caratteristico di alcuni tannini e dei sentori solforosi noti come "riduzione".

### Edifys Rilievo

Prodotto innovativo a base di specifici lieviti inattivati permette di percepire rapidamente una sensazione di volume e struttura del vino, grazie alla presenza di polisaccaridi che interagiscono con i composti fenolici; favorisce una maggiore percezione di fruttato fresco, neutralizza i sentori solforosi noti come "riduzione".

**edifys**  
rilievo INCISO

### Fullprotect

Miscela di tannini e polisaccaridi del lievito, efficace nella protezione del colore e degli aromi dei vini bianchi e rosati. Agisce specificatamente contro l'ossidazione nelle fasi prefermentative.

### Glutarom Extra

Lievito inattivato specifico a tenore garantito di glutazione (glutazione ridotto). Grazie alla presenza di glutazione e peptidi riducenti, Glutarom Extra presenta un'alta attività antiossidante, consentendo di ottenere vini con una shelf-life maggiore.

### 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.

### 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 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 Fresh

Prodotto a base di mannoproteine specifiche completamente solubile. Stabilizza la morbidezza ("zuccherosità") e la persistenza aromatica aumentando la freschezza globale 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.

### 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.

## ENZIMI

### Gamma Eno&Zymes

#### AromColor

Enzima pectolitico granulare per la macerazione delle uve rosse. Favorisce la dissoluzione dei tannini polisaccaridi e precursori aromatici contenuti nella buccia. Libera i precursori aromatici già in fase fermentativa.

#### AromPress

Enzima pectolitico granulare per la macerazione pellicolare dei vini bianchi aromatici. Favorisce l'estrazione aromatica e la sua espressione.

#### ClearSpeed

Enzima pectolitico granulare per accelerare la chiarifica dei mosti bianchi, assicurando così aromi più freschi e fruttati.

#### EnzyFlow

Enzima pectolitico/β-glucanasico granulare unico nel suo genere, con attività complementari per il miglioramento della filtrabilità dei mosti e dei vini.

#### EvolutionPlus

Enzima pectolitico/β-glucanasico granulare per l'affinamento dei vini bianchi e rossi. Migliora il profilo sensoriale globale (gusto e aromi) dei vini.

#### Process Extreme

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.

### Gamma Zimopec

#### 2 Flottoflash

Prodotto per la flottazione che consente la riduzione dei tempi di sosta pre-flottazione, riduzione nell'impiego dei chiarificanti e una migliore crescita dei flocculi che si manifesta con una migliore chiarifica.

#### 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.

#### Flottoflash

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

## VINIFICAZIONE CHIARIFICA

#### Bent'Up

Bentonite sodica particolarmente indicata in flottazione, con ottimo potere chiarificante. È fortemente indicata qualora siano stati effettuati trattamenti con carbone.

#### Clear GT F

Chiarificante a base di PVPP, proteina vegetale e gel di silice, per una flottazione rapida e performante.

#### Clear GT R

Prodotto a base di proteina vegetale, scorze di lievito specifiche e gel di silice, per una chiarifica fenolica in fermentazione con effetto ammorbidente al palato.

#### Clear GT W

Chiarificante a base di PVPP, proteina vegetale e bentonite, per una rimozione sinergica di proteine instabili e fenoli ossidabili.

#### Cristalline Liquid

Colla di pesce liquida di alta qualità stabilizzata e pronta all'uso.

#### Easy'Up

Coadiuvante liquido specifico per la flottazione a base di carbone vegetale, proteina di pisello e bentonite. Agisce efficacemente nel migliorare i mosti imbruniti/ossidati, consente la riduzione del contenuto di composti fenolici ossidati e ossidabili, facilita la chiarifica e la compattazione del cappello di flottazione.

#### Cristalline Plus

Colla di pesce derivante dalla vescica natatoria. Chiarificante naturale ad alto peso molecolare dall'impareggiabile capacità brillantante.

#### Fyneo

Estratto proteico di lievito che possiede una forte capacità chiarificante e permette una rapida sedimentazione. Affina i vini eliminando i sentori duri ed amari e preservandone al tempo stesso le qualità aromatiche.

### **Inobent Nat**

Bentonite non attivata destinata alla chiarifica dei mosti e dei vini, in forma granulata per facilitarne la dispersione. Interagisce con le proteine per una stabilizzazione proteica ottimale in vini bianchi e rosati.

### **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, migliora le qualità organolettiche, riduce la sensazione d'amaro ed elimina le note vegetali o erbacee.

### **LumyClean Plus**

Stabilizzante di mosti e vini da impiegare per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili. Favorisce inoltre la longevità dei vini, ne migliora sensibilmente il colore ed è efficace nella riduzione del contenuto in riboflavina in vini bianchi e rosati, consentendo così di prevenire il fenomeno del cosiddetto "Gusto di luce".

### **MetalClean**

Sfrutta la capacità sinergica delle sue componenti di adsorbire metalli quali: rame, ferro, piombo, alluminio. Così facendo, crea l'ambiente ideale al corretto avvio e svolgimento della fermentazione alcolica, prevenendo nel contempo la tendenza all'ossidazione e al pinking.

### **Carbo F**

Speciale carbone vegetale con efficace attività decolorante, caratterizzato da una porosità elevata, caratteristica questa che migliora le prestazioni enologiche del prodotto conferendo un'altissima superficie di contatto tra il carbone e la matrice.

### **Carbo Grané**

Carbone in pellet ad elevato potere decolorante. Il processo di attivazione chimica permette di ottenere particelle estremamente porose e quindi in grado di adsorbire molecole di diversa natura e dimensione.

### **Lumyclean Rex**

Speciale trattamento a base di carbone vegetale attivo e gel di silice per vini bianchi e rosati, che consente di prevenire il fenomeno del cosiddetto "Gusto di luce", causato dalla foto-riduzione della riboflavina.

### **Qi Smoke**

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

### **P-Cell**

Chiarificante e stabilizzante policomposto (PVPP, bentoniti attivate e fibre  $\alpha$ -cellulosiche) ideale per l'impiego in fermentazione.

### **Phenox-free**

Miglioramento del colore, conservazione dell'aroma e percezione del gusto (meno amaro in bocca). Usato come trattamento preventivo sui mosti bianchi e rosati, permette di ottenere vini meno sensibili all'ossidazione, che guadagnano sensibilmente in rotondità grazie alla presenza di lieviti inattivati.

### **PK SOL M**

Prodotto per la chiarifica dei vini bianchi, rossi e rosati allergen free a base di polisaccaridi della chitina. Ottima capacità brillantante e sottrattiva nei confronti della frazione polifenolica ossidata e ossidabile.

### **Qi Fine**

Ideale per l'eliminazione dei composti fenolici, è un'ottima soluzione naturale, biodegradabile, allergen-free e esente da prodotti di origine animale, efficace per una rapida flocculazione in vini rossi. Consigliato come miglior alternativa al PVPP.

### **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 No[Ox]**

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 Up-XC**

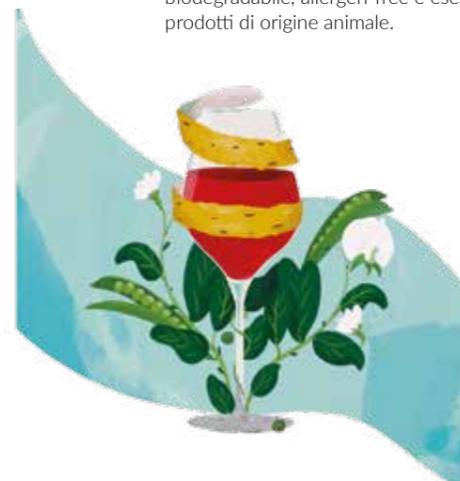
Chiarificante in polvere per la flottazione di mosti bianchi, rosati e rossi, è naturale, biodegradabile, allergen-free e esente da prodotti di origine animale.

### **Qi Up XC Mes**

Coadiuvante liquido per la chiarifica dei mosti bianchi e rosati, ideale anche in flottazione a base di chitosano.

### **VinOfine Rouge**

Alternativa innovativa alle colle animali tradizionali (gelatine, albumine), formulata a base di proteine vegetali specifiche, per la chiarifica, la stabilità del colore e una migliore qualità sensoriale dei vini.



## STABILIZZANTI MICROBIOLOGICI

### Antiossidanti specifici: OxyLess

#### **OxyLess M**

Antiossidante specifico per mosti bianchi e rossi. Protegge il corredo aromatico ottenuto a fine fermentazione alcolica. Ricco in glutazione e aminoacidi antiossidanti.

#### **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 antocianica ancora instabile durante i travasi del vino.

## TRATTAMENTI CORRETTIVI SPECIFICI

#### **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, è indicato per la preparazione dei vini destinati alla spumantizzazione.

#### **Carbo Clean**

Carbone attivo vegetale altamente decolorante, preserva le caratteristiche organolettiche del vino.

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA

#### **Extraflore Co-In**

Batteri ad inoculo diretto (MBR). Aumenta le note fruttate e floreali risultando minima la produzione di diacetile ("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 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, pH basso, acido malico molto debole). Riduce inoltre eventuali sensazioni aggressive in bocca.

#### **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. Favorisce la purezza del profilo fruttato dei vini e contribuisce a conferire rotondità.

#### **IOC Inobacter**

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

#### **IOC Maxiflore Elite**

Batteri a preparazione corta (1-Step). Aumenta le note fruttate e la sensazione di corpo e volume in bocca. Adatto per grandi volumi nella vinificazione in bianco e rosso.

#### **IOC Maxiflore Satine**

Batteri a preparazione corta (1-Step). Aumenta le note fruttate con una bassa produzione di diacetile. Molto resistente alle alte gradazioni. Adatto soprattutto per vinificazioni in rosso.

#### **IOC Sentinel**

Prodotto innovativo totalmente allergen free ed OGM free, per il controllo della flora batterica pre e post fermentazione malolattica.

#### **Nutriflore FML**

Regolatore e attivatore della fermentazione malolattica. Apporta i nutrienti essenziali per permettere al batterio di svolgere al meglio la fermentazione malolattica, con una elevata velocità fermentativa.

#### **Nutriflore PDC**

Nutriente specifico per garantire l'avvio ottimale della fermentazione malolattica. Particolarmente indicato quando le condizioni della fermentazione alcolica si presentano difficili.

#### **Zimopec Ovolys**

Lisozima puro derivante dall'albumine d'uovo di gallina. La sua attività si esplica contro i batteri gram+ (batteri lattici).



# TANNINI

## \* Cromofix SR

Tannino enologico per la stabilizzazione del colore nei vini rossi.

## \* Essential PEP

Tannino base di vinac-cioło d'uva. Ideale per ottenere la stabilizzazione proteica, la stabilizzazione del colore, per una migliore struttura del vino (ideale se associato alla microossigenazione).

## \* 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.

## \* Tanin Bouquet B49

Tannino per mosti bianchi e rosati, con una piccola frazione derivata da lievito ricca in glutazione. Atto all'ottenimento di vini dal carattere fruttato ed esotico unitamente a svolgere una spiccata azione antiossidante.

## \* Cromox

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

## \* FullColor

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

## \* Tan FlavourFF

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

## \* Tanifase Elevage

Tannino ellagico puro. Ideale per eliminare le proteine solforate, per prevenire le ossidazioni e per migliorare il quadro sensoriale di ogni vino.

## \* Tanin SR

Tannino di quebracho puro per la stabilizzazione del colore.

## \* Essential AntiOxidant

Tannino di noce di galla, estremamente puro e molto ricco in polifenoli, con eccellente potere antiossidante. Inibisce l'attività enzimatica responsabile dell'ossidazione dei mosti provenienti da vendemmie colpite da Botrytis.

## \* Gallotan

Può essere utilizzato come coadiuvante nelle operazioni di chiarifica. Protegge dall'ossidazione le sostanze aromatiche, inoltre è fondamentale nel trattamento di mosti infetti da Botrytis.

## \* Tanin Bouquet R36

Tannino base ciliegio per mosti rossi e rosati, esprime note di frutta rossa stabilizzando il colore.

## \* Tanin TC

Tannino ellagico puro proveniente da castagno caratterizzato dall'assenza di amaro e da un'alta reattività chimica.

## \* Essential PEL

Tannino base proantocianidinico, proveniente dalla buccia di uva bianca. Migliora la struttura, il corpo e la morbidezza del vino. Esalta gli aromi primari del vino aumentandone l'intensità, senza influenzarne il profilo sensoriale.

## \* Mann Bouquet B19

Prodotto per mosti bianchi e rosati, composto da tannini e derivato di lievito ricco in polisaccaridi e glutazione. Apporta note floreali e di frutta bianca. Ottima azione 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.

## \* Volutan

Tannino liquido di uva bianca al 100%. Solubile al 100% senza alcuna precipitazione. Trova impiego nella stabilizzazione del colore e per apportare morbidezza al vino.



