



L'Enotecnica
macchine e prodotti per l'enologia
e per l'industria alimentare

Un progetto riuscito!



*Dal 1954, insieme a te,
progettiamo la tua cantina e il tuo vino*

Pag. 4 Chi siamo

Pag. 5 Cosa facciamo

Pag. 6 I nostri PARTNER

Pag. 8 I nostri servizi: la progettazione

Pag. 9 I nostri servizi: l'officina meccanica

Pag. 10 I nostri servizi: il laboratorio analisi

Pag. 11 Produzione, miscelazione, confezionamento

Pag. 12 I nostri punti di forza *L'Eno*

Pag. 15 La gamma dei LIEVITI *L'Eno FER+*

Pag. 18 La gamma degli ENZIMI *L'Eno Zima*

Pag. 22 La gamma degli ATTIVANTI *L'Eno Activ*

Pag. 26 La gamma dei TANNINI *L'Eno Tan*

Pag. 30 La gamma dei CHIARIFICANTI *L'Eno clar*

Pag. 34 La gamma dei LISATI DA LIEVITO *L'Eno LIS*

Pag. 36 La gamma dei BATTERI MALOLATTICI *L'Eno BACTER*

Pag. 38 La gamma degli STABILIZZANTI *L'Eno Stab*

Pag. 40 La gamma dei DERIVATI DELL'SO₂ *L'Eno Sulf*

Pag. 42 La gamma dei "CLASSICI" enologici *L'Eno Classic*

Pag. 46 La gamma dei DETERGENTI *L'Eno clin*

Pag. 48 La gamma degli STRATI FILTRANTI *L'Eno filter*

Pag. 50 La gamma dei LEGNI ALTERNATIVI *L'Eno CHIPS*

Pag. 52 Le nostre Certificazioni

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



CHI SIAMO

Da oltre sessantacinque anni al servizio della qualità in cantina.

L'elevatissimo livello qualitativo raggiunto oggi nella produzione del vino è il risultato di un cammino che ha avuto come protagonisti la tenacia e la creatività dei produttori, ma anche la tecnologia avanzata ed i progressi biotecnologici dei quali essi si sono avvalsi.

L'Enotecnica ha contribuito al successo di quest'evoluzione nelle realtà produttive di ogni capacità, dall'hobbista alla grande cantina.

Da alcuni anni

L'Enotecnica ha creato una gamma di prodotti biotecnologici

con un rapporto qualità/prezzo eccezionale, la gamma *L'Eno*, presentata nelle pagine successive.

È anche scesa in campo in un settore per sua natura molto vicino al mondo enologico, ovvero quello alimentare, con la divisione Fast Ingredients.

I responsabili di quest'area effettuano l'importazione in grandi quantità e la relativa commercializzazione di una vasta gamma di materie prime e di ingredienti (inclusi gelatine, vitamine, aminoacidi, integratori, estratti, ecc...) che ci consentono di essere molto competitivi anche nel mercato delle cosiddette "commodities".



COSA FACCIAMO

L'Enotecnica soddisfa tutte le esigenze dei produttori vinicoli:
partendo dalla consulenza in fase di progettazione e ristrutturazione della cantina,
fino alla fornitura di prodotti, attrezzature ed impianti per la vinificazione, la filtrazione, la
lavorazione, l'imbottigliamento ed il controllo finale del prodotto.

- Serbatoi in acciaio inox ed in legni pregiati; Barriques e botti di varie origini
- Macchine ed impianti per industrie enologiche (dalla vinificazione all'imbottigliamento) ed alimentari
- Ampia gamma di prodotti e coadiuvanti chimico-enologici, anche per l'igiene della cantina
- Biotecnologie e specialità per il miglioramento organolettico dei vini
- Tappi, sugheri speciali, capsule, capsuloni, bag in box e scatole di varie dimensioni
- Attrezzi ed accessori vari per la cantina: tubi atossici, raccorderia e valvole inox
- Apparecchi, vetreria, reagenti e arredi per laboratori analisi
- Registri, Documenti di Trasporto per prodotti vinicoli e libri
- Studio e attuazione delle forme di finanziamento offerte dalla vigente legislazione



I NOSTRI PARTNER PER LE MACCHINE E GLI IMPIANTI

	<p>Serbatoi in acciaio inox ed impianti di distillazione</p>		<p>Pompe a girante flessibile, in acciaio e di ogni altra tipologia</p>		<p>Pigiatrici, presse, pompe volumetriche e peristaltiche ed attrezzature per il processo di vinificazione</p>
	<p>Pompe monovite, pompe autoadescanti, pompe, centrifughe, pompe pneumatiche, raccorderia inox</p>		<p>Elettropompe per travaso a pistone e peristaltiche, contaltri, degasatori</p>	 <p>REFRIGERAZIONE INDUSTRIALE COSTRUZIONE APPARECCHIATURE</p>	<p>Impianti frigoriferi, celle prefabbricate, scambiatori a tubo concentrico e a piastre</p>
	<p>Serbatoi in vetroresina ed in acciaio</p>		<p>Stazioni refrattometriche, sistemi di controllo del grado di limpidezza, analizzatori multiparametrici</p>	 <p>IN THE WORLD... THROUGH THE TIME</p>	<p>Tecnologie di filtrazione</p>
	<p>Impianti tecnologici e sistemi di recupero CO₂ di fermentazione</p>		<p>Pompe centrifughe, valvolame e raccorderia inox</p>		<p>Pompe a rotore ellittico per travaso di uva e vinaccia</p>
	<p>Pompe a pistone rotante, pompe "Caterina" e "Lobò"</p>		<p>Vinificatori Isobarici Brevettati</p>		<p>Riempitrici per Bag in Box ed accessori</p>
	<p>Agitatori fissi ed estraibili, miscelatori, dispersori</p>		<p>Impianti e cartucce di microfiltrazione per filtrazione vini, mosti, aria, acqua, vapore, azoto, CO₂</p>		<p>Diraspatrici, riempitrici semiautomatiche, filtri a cartoni ed attrezzature per produzione olio</p>
	<p>Macchine per imbottigliamento e monoblocchi per riempimento e tappatura, sciacquatrici, etichettatrici automatiche e semiautomatiche</p>		<p>Micro-macro-ossigenatori ad altissima precisione, irroratori per serbatoi di qualsiasi dimensione e forma, termoregolazione, air mixing, gestione integrata dei serbatoi da remoto</p>		<p>Presse pneumatiche a membrana</p>
	<p>Serbatoi semprepieni e da stoccaggio in acciaio inox AISI 304 e 316</p>		<p>Filtri tangenziali, impianti di osmosi inversa, resine a scambio ionico</p>		<p>Filtrazione e controllo di processo in sistemi CIP, impianti di ultrafiltrazione ed osmosi inversa per il trattamento delle acque tecniche</p>
	<p>Impianti per la produzione di azoto e atmosfere controllate</p>		<p>Generatori di OZONO per la disinfezione dell'ambiente di cantina, delle botti e delle barriques</p>		<p>Macchine e dispositivi per il settore enologia, frutta, olio</p>

I NOSTRI PARTNER PER I PRODOTTI, LE BOTTI E LE BARRIQUES

PER LE ATTREZZATURE
ED I REAGENTI PER LABORATORIO

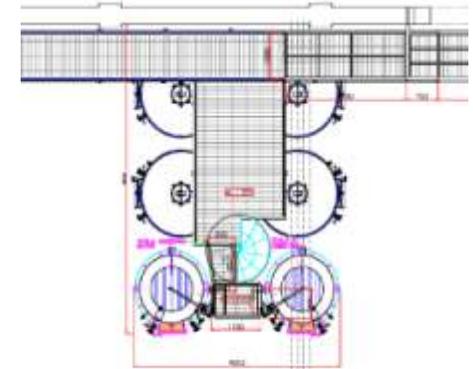
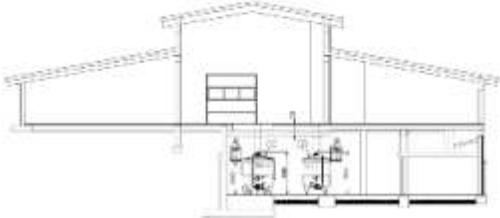
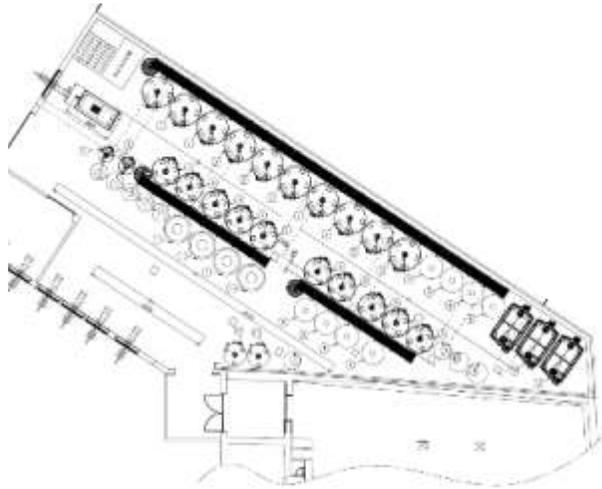
  <p>Anidride carbonica ed azoto puri per alimenti, gas tecnici, serbatoi di stoccaggio per azoto e CO₂, generatori di azoto</p>	 <p>Tubi flessibili idonei al contatto con alimenti</p>	 <p>Distillatori, strumenti ed accessori per laboratori analisi</p>
 <p>Carboni attivi decoloranti per uso enologico</p>	 <p>Contenitori industriali per stoccaggio bottiglie</p>	  <p>Vetreteria, accessori e consumabili per laboratorio analisi</p>
 <p>Barriques e tonneaux in rovere francese</p>	 <p>Supporti per barrique in alluminio ed in acciaio inox, giropallets</p>	 <p>Mobili e cappe aspiranti per laboratorio analisi</p>
 <p>Tappi in suberina pura "REF" e "DIAM", tappi in sughero naturale, tappi per spumante</p>	 <p>Specialità e biotecnologie enologiche</p>	 <p>phmetri, elettrodi e soluzioni tampone</p>
 <p>Prodotti per l'igiene in enologia ed impianti per il dosaggio degli stessi</p>	 <p>Adesivi, colle per etichette ed hot melt</p>	 <p>terreni di coltura e accessori per microbiologia</p>
 <p>botti e tini in rovere ed in altre essenze pregiate</p>	 <p>Mosto concentrato rettificato solido</p>	 <p>reagenti per analisi</p>
   <p>Diatomee e perlitici per filtrazione</p>	 <p>Detergenti enzimatici</p>	 <p>strumenti di analisi per laboratorio</p>
 <p>Ottimizzazione e risparmio nell'uso dell'acqua in cantina</p>	 <p>Bag in box con rubinetto originale VITOP</p>	 <p>Reagenti per analisi</p>

I NOSTRI SERVIZI: LA PROGETTAZIONE

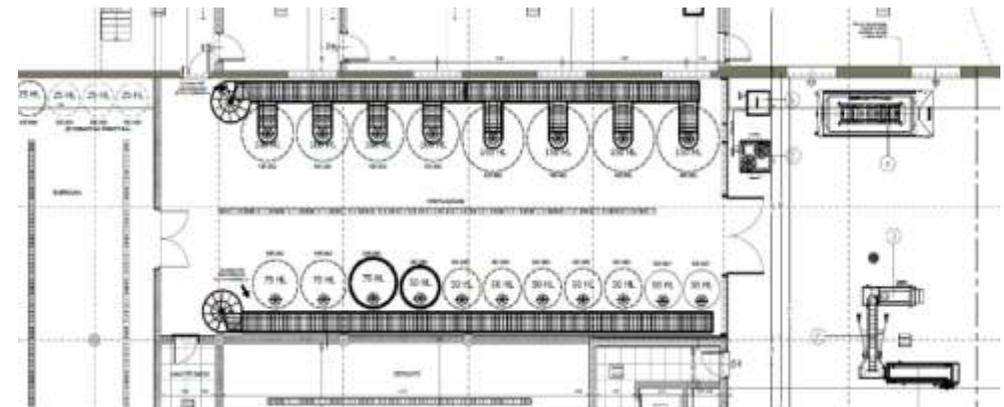
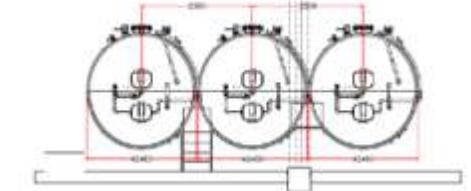
I nostri tecnici vi aiuteranno a progettare la vostra cantina, sfruttando al meglio gli spazi a vostra disposizione, eventualmente interfacciandosi anche con i vostri architetti al fine di ottimizzare le strutture.

Potremo implementare il layout produttivo ed i flussi di lavorazione, ottimizzando i tempi di vinificazione, di filtrazione, di stoccaggio e di imbottigliamento sempre nell'ottica della qualità del prodotto ottenuto.

La stretta collaborazione con le aziende partner ci consente di ottemperare ai dettami della norma INDUSTRIA 4.0 e di avere la massima versatilità al fine di soddisfare la progettazione di ogni esigenza produttiva.



VINIFICAZIONE



I NOSTRI SERVIZI: L'OFFICINA MECCANICA

Nella nostra officina o presso la vostra cantina, grazie all'attrezzato furgone, troverete assistenza alle vostre macchine enologiche ed ai vostri impianti.

Siamo in grado di allestire linee complete di lavorazione, dalla cernita uva alla pigiatura, dalla microfiltrazione all'imbottigliamento.

Disponiamo, inoltre, di un ampio magazzino di raccorderia e di pezzi di ricambio di moltissime case costruttrici al fine di riuscire ad intervenire con la massima celerità su tutte le macchine presenti nelle vostre cantine.

Abbiamo, infine, un sistema di raccordatura ad alta pressione dei tubi enologici, che garantisce la tenuta dei raccordi per lunghissimo tempo.



I NOSTRI SERVIZI: IL LABORATORIO ANALISI

Presso il nostro laboratorio potrete far analizzare i vostri vini per i seguenti parametri

ANALISI DI BASE

Alcool svolto
Zuccheri riduttori(glucosio/fruttosio)-enzimatico
Densità relativa a 20°-densimetria elettronica
Estratto netto e totale, pH-pHmetria
Acidità totale-indice Blu di Bromotimolo
Acidità volatile, Acido lattico, Acido malico, Acido tartarico
Anidride solforosa libera / molecolare / totale
Indice di combinazione solforosa-iodometria manuale
Densità ottica 280/420/520/620 nm-spettofotometria
Polifenoli totali-spettofotometria con indice di Folin Ciocalteu
Antociani totali-spettofotometria
Maturazione uve(babo,acidità totale e pH)
Acetaldeide-spettofotometria in fase gassosa
Azoto prontamente assimilabile APA-pHmetria differenziale
Catechine - spettrofotometria
Stabilità proteica-nefelometria con Fosfotungstico
Limpidezza e torbidità-nefelometria
Stabilità tartarica - tartarckek
Test chiarifica-qualitativo
Test disacidificazione-qualitativo
Test aggiunta e test a -4°-qualitativo
Test di filtrabilità - filtrazione a 0.65 / 5 um

Screening generale(alcool svolto, zuccheri riduttori, alcool complessivo, acidità volatile, solforosa totale, acidità totale, ph, acido malico, acido lattico)
Pacchetto Vendemmia (alcool, zuccheri glu + frutt., alcool complessivo, acidità totale, pH)
Infrarosso (alcool complessivo, acidità totale, acidità volatile, pH, acido malico, acido lattico)

MICROBIOLOGIA

Batteri / lieviti / muffe -scatola petri
Lieviti e muffe-microscopia in epifluorescenza
Lieviti / batteri - vitalità cellulare
Test presenza sedimenti/lieviti/batteri/macrointerferenze/colore-microscopia qualitativa

ODORI ANOMALI

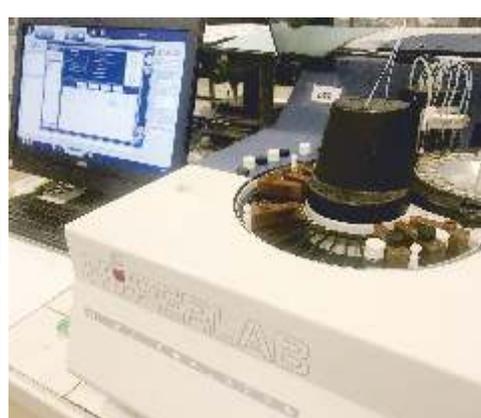
4-Etilfenolo-gas cromatografia

METALLI

Calcio(alcalino)-assorbimento atomico(lampada)
Ferro-assorbimento atomico(lampada)
Potassio(alcalino)-assorbimento atomico(emissione in fiamma)
Rame(inquinante organico)-assorbimento atomico(lampada)

INQUINANTI ORGANICI

Alcool metilico
Multiresiduale pesticidi-gas cromatografia
Ocratossina A-HPLC



I NOSTRI SERVIZI:

PRODUZIONE, MISCELAZIONE, CONFEZIONAMENTO

L'Enotecnica ha recentemente effettuato un grosso investimento in un'area produttiva, al fine di poter miscelare e confezionare i principali prodotti enologici che saranno commercializzati a marchio "L'ENO".

Queste lavorazioni potranno essere effettuate per conto terzi, con eventuale personalizzazione delle nostre specialità per i clienti e per i rivenditori che operano in altre regioni o in altri paesi.



I NOSTRI PUNTI DI FORZA



- Una squadra di 30 persone di cui 12 tecnici enologi a vostra disposizione per ogni esigenza
- Un moderno ufficio di progettazione di cantine di qualsiasi dimensione
- Una efficiente officina meccanica enologica con magazzino raccorderia e pezzi di ricambio di moltissime macchine enologiche
- Un attrezzato laboratorio analisi (chimiche e microbiologiche in epifluorescenza) dotato di reparto Ricerca & Sviluppo per lo studio di nuove specialità
- Un reparto di miscelazione e confezionamento dei nostri prodotti a marchio "L'Eno"
- 10.000 m² di magazzini
- 600 m² di punto vendita
- Pronta consegna di macchine e prodotti grazie al nostro parco automezzi dotato di gru
- Vasta gamma e costante disponibilità di moltissimi prodotti a magazzino
- Una recente divisione alimentare "Fast Ingredients" specializzata nella commercializzazione e nel confezionamento di gelatine di ogni provenienza e di commodities per il settore "food"
- Sala riunioni da 140 posti per consentire un costante aggiornamento dei nostri tecnici e dei nostri clienti
- Certificazione ISO 9001:2015.
La QUALITÀ è un impegno giornaliero che ci vede impegnati nel controllo accurato delle materie prime e nella tracciatura costante dei lotti commercializzati, frutto di una costante formazione del personale preposto.

I NOSTRI PRODOTTI

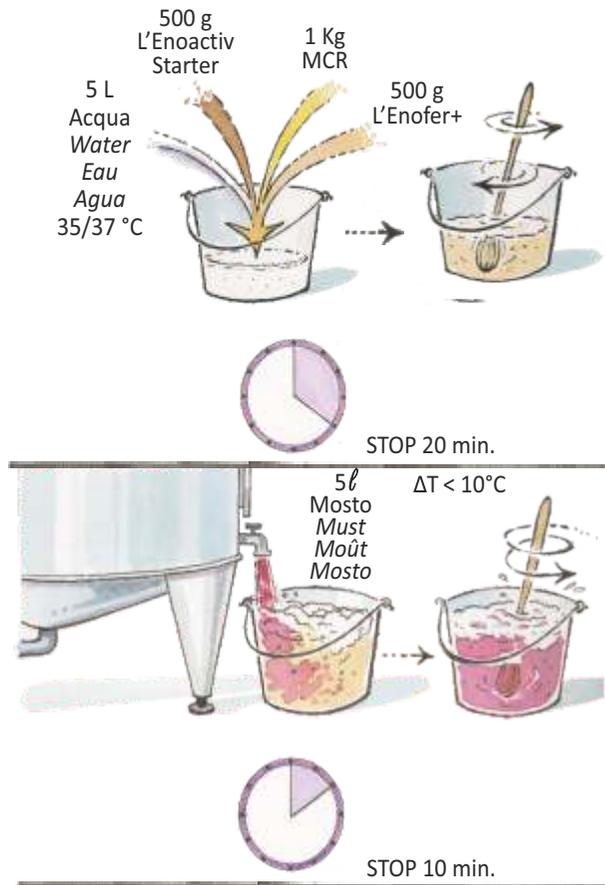
La gamma

L'Eno

Lieviti, enzimi,
biotecnologie e prodotti per la chiarifica,
la conservazione e l'affinamento
dei vini di elevata qualità



PROTOCOLLO DI INOCULO PER LIEVITI IN POLVERE



PROTOCOLLO DI INOCULO PER LIEVITI LIQUIDI

* Agitare bene la bottiglia prima dell'uso



* Sciogliere il contenuto della bottiglia in 5 parti di mosto



* Mescolare agitando delicatamente fino a rendere la miscela fluida e omogenea



* Inoculare direttamente nel serbatoio di mosto



LA GAMMA DEI LIEVITI

L'Eno
FER+





Prodotti testati
dall'Istituto
di Enologia
e Ingegneria
Agro-alimentare della
**UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore**
Piacenza, giugno 2014



L'Eno
FER+

LIEVITI PER VINI BIANCHI E SPUMANTI



L'Enofer+	PER VINI	CARATTERISTICHE	POTERE ALCOLIGENO % vol.	TEMP. OTTIM. °C	FABBIS. A.P.A.	VIGORIA	ESPRESSIONE SENSORIALE	UVA IDEALE
Cryo	Vini bianchi giovani, freschi e floreali	Criofilo, varietale, aromi fermentativi	14,50/15,00	13-20	ALTO	RAPIDA	Agrumi, rosa, prato di fiori	Cortese, Pigato, Vermentino, Arneis, Glera (Prosecco), Greco, Pinot Grigio, Fiano, Riesling, Traminer, Muller Thurgau, Passerina, Ribolla, Viognier
Exotic	Vini bianchi con aromi tropicali	Pof-, aromatico, ibrido, criofilo	15,00/15,50	14-18	MEDIO/BASSO	RAPIDA	Ananas, pesca, banana, frutti esotici	Cortese, Erbaluce, Trebbiano, Arneis, Chardonnay, Vermentino, Garganega, Falanghina, Verdicchio
CHR	Vini bianchi prestigiosi, strutturati, eleganti	Pof-, varietale, criofilo, ibrido, adatto anche alla fermentazione in barrique	14,50/15,00	15-22	MEDIO	MEDIA	Produce polisaccaridi per vini morbidi ed eleganti	Arneis, Pigato, Chardonnay, Cortese, Timorasso, Inzolia (Ansonica), Catarratto, Pecorino, Grillo, Picolit, Blanc del Morgex, Riesling
SVN	Vini bianchi con aromi tiolici	Varietale, ibrido, attività glicosidica che libera terpeni ed aromi tiolici	14,00/14,50	15-20	ALTO	MEDIA	Passion fruit, fiori bianchi, rotondità, volume	Sauvignon blanc e vitigni ad aromi varietale tiolico
AT Arom	Vini bianchi rossi e rosati con aromi terpenici	Varietale, POF-, Killer	13,50/14,00	16-20	MEDIO/ALTO	MEDIA	Terpeni, norisoprenoidi varietali	Moscato, Brachetto, Malvasia, Traminer, Gavi (Cortese), Vermentino, Riesling, Chardonnay
Metodo Classico	Vini rossi rossi e rosati fermentati in bottiglia	R.F. Bayanus, Killer, ibrido, ideale per spumanti	16,50/17,00	18-25	BASSO	RAPIDA	Ottime applicazioni in condizioni fermentative difficili, fine perlage	Vini spumanti ottenuti con metodo champenoise
Bayanew	Vini bianchi, rossi e rosati in arresto di fermentazione	Nuovo ceppo di R.F. Bayanus, Killer, criofilo, fortemente alcoltollerante, resistente all'anidride solforosa	18,00/18,50	13-30	MEDIO/BASSO	RAPIDA	Grande capacità di riprendere fermentazioni difficili e/o in arresto	Avvii e/o riavvii di fermentazione sui mosti che lo necessitano. Disponibile anche in comode buste da 50g
Cerevisiae	Vini bianchi, rossi e rosati di grande consumo	Varietale, gran fermentatore, bassa volatile	14,00/14,50	18-30	MEDIO/BASSO	RAPIDA	Vini base e sicurezza fermentativa	Vini da tavola e ad indicazione Geografica Tipica, anche in una pratica e conveniente confezione da 10kg ed in bustine da 50 g
Passito	Vini bianchi rossi e rosati passiti	Varietale, aromi fermentativi, killer	16,00/16,50	15-22	MEDIO	MOLTO LENTA	Aroma floreale e fruttato fresco ed aromatico	Vini rosati in genere da qualunque vitigno



Prodotti testati
dall'Istituto
di Enologia
e Ingegneria
Agro-alimentare della
**UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore**
Piacenza, giugno 2014

LIEVITI PER VINI ROSSI E ROSATI

L'Eno FER+



L'Enofer+	PER VINI	CARATTERISTICHE	POTERE ALCOLIGENO % vol.	TEMP. OTTIM. °C	FABBIS. A.P.A.	VIGORIA	ESPRESSIONE SENSORIALE	UVA IDEALE
ESCLUSIVO BBR 38	Vini rossi e corposi	Killer molto alcoltollerante, varietale	15,50/16,00	18-30	MEDIO	RAPIDA	Fruttato, estrattore degli aromi varietali	Barbera in tutte le sue declinazioni
Grand Cru	Vini rossi importanti morbidi e strutturati	Varietale, produce glicerolo, ibrido, killer	16,00/16,50	25-32	MEDIO/ALTO	MEDIA	Fruttato, rotondità, pienezza, grassezza	Barbera (DOCG), Nebbiolo (Barbaresco), Ormeasco, Sangiovese (Chianti), Montepulciano, Cannonau, Nero d'Avola, Primitivo, Negramaro, Lagrein, Corvina Veronese (Amarone), Malbec, Alicante, Petit Verdot
NBL	Grandi vini rossi di "terroir"	Varietale, killer, rispetto agli antociani	15,50/16,00	23-33	MEDIO/BASSO	MEDIA	Mentolato, pepe, spezie, ciliegia	Nebbiolo (Barolo), Barbera (DOCG), Vespolina, Sangiovese (Brunello), Sagrantino, Aglianico, Nero d'Avola, Gaglioppo, Pinot Nero
Fruit	Vini rossi giovani e fruttati	Ibrido, varietale, aromi fermentativi	15,00/15,50	25-35	MEDIO/BASSO	RAPIDA	Frutti rossi, morbidezza, polisaccaridi	Dolcetto, Freisa, Syrah, Barbera (DOC), Bonarda, Ruchè, Rossese, Petit Rouge, Croatina, Teroldego, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Iper	Vini rossi tecnologici	Ibrido, aromi fermentativi, varietale	15,50/16,00	18-30	MEDIO/ALTO	RAPIDA	Frutti rossi, freschezza	Rossi Novelli, Dolcetto, Gamay, Barbera, Rossese, Syrah, Merlot, Lambrusco, Sangiovese, Cilieggiolo
Spezial	Vini rossi e rosati speziati	Varietale, aromi fermentativi, killer, fermentatore instancabile	13,50/14,00	18-30	MEDIO	MEDIA	Aroma speziato, fruttato	Grignolino, Dolcetto, Barbera, Ruchè, Gamba di Pernice, Rossese, Pinot Nero
Bio SOLO SU RICHIESTA	Vini bianchi, rossi e rosati biologici	Varietale, aromi fermentativi, killer, fermentatore instancabile	15,50/16,00	15-30	MEDIO	MEDIA	Aroma speziato, fruttato	Grignolino, Dolcetto, Barbera, Ruchè, Gamba di Pernice, Rossese, Pinot Nero
Cerevisiae	Vini bianchi, rossi e rosati di grande consumo	Varietale, gran fermentatore, bassa volatile	14,00/14,50	18-30	MEDIO/BASSO	RAPIDA	Vini base e sicurezza fermentativa	Vini da tavola e ad indicazione Geografica Tipica, anche in una pratica e conveniente confezione da 10kg ed in bustine da 50 g
Rosato	Vini rosati	Varietale, aromi fermentativi, killer	14,00/14,50	15-22	MEDIO	MEDIA	Aroma floreale e fruttato fresco ed aromatico	Vini rosati in genere da qualunque vitigno

GLI ENZIMI: PER CAPIRE MEGLIO LE TABELLE

LEGENDA

UPI*/G Misura dell'unità enzimatica derivante dalla somma delle attività PL e PG

UCMC/g Misura dell'unità enzimatica derivante dalla somma delle positive attività secondarie (CMC, ARA, ecc.)

UBGU/g Misura dell'unità enzimatica derivante dall'attività BGLU

UGlyc/g Misura dell'unità enzimatica derivante dall'attività BG

ATTIVITÀ POSITIVE

PL = Pectin Liasi: Fondamentale perché permette di avere una velocità di chiarifica elevata; degrada sia le pectine esterificate che quelle non esterificate

PG = Poligalatturonasi: In sinergia con la PL è determinante per il grado di illimpidimento dei mosti e la filtrabilità dei vini; degrada solo le pectine non esterificate

BG = Betaglicosidasi: E' l'associazione di 4 attività che concorrono alla liberazione degli aromi glicosilati

BGLU = Betaglucanasi: Degrada i legami b-1, 3 e b-1, 6 glucani accelerando il fenomeno di lisi dei lieviti, migliorando le chiarifiche e le filtrazioni

CMC = Cellulasi: Complesso di attività che in sinergia con la pectinasi consentono di liberare dalla buccia dell'acino materia colorante, tannini e precursori aromatici

ARA = Ramnosidasi Arabanasi: Agiscono in sinergia con la PL e la CMC per la degradazione delle pectine molto ramificate (quelle che non permettono ramificazioni rapide)

Emicellulasi: attività secondaria che favorisce la chiarifica dei mosti ed agevola il rilascio di composti utili dalla buccia

ATTIVITÀ NEGATIVE

CE = Cinnamil Esterasi: Attività presente negli enzimi non purificati che causa la formazione di fenoli volatili

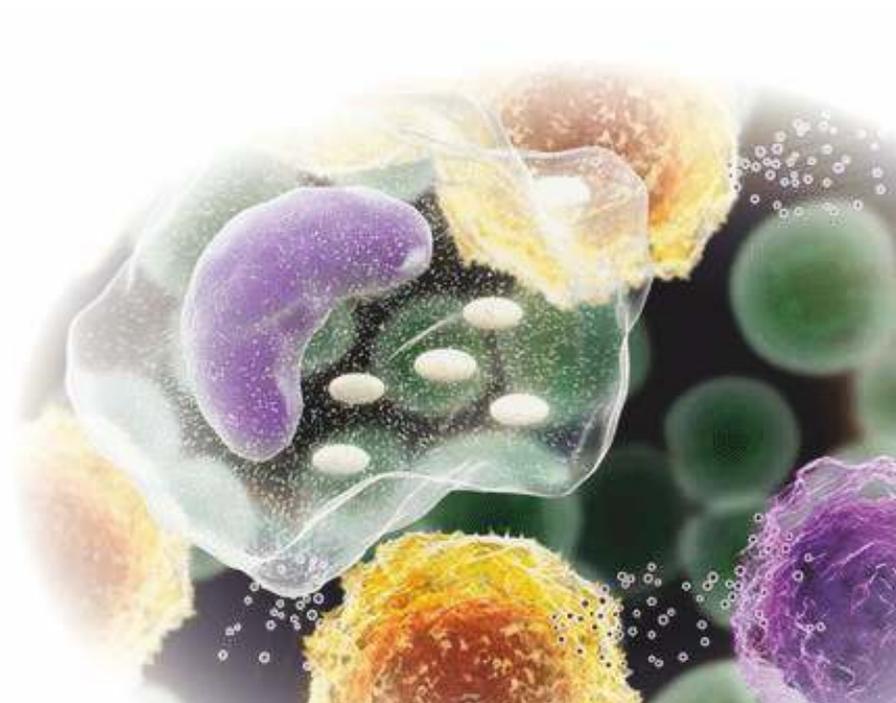
Antocianasi: E' un attività secondaria che causa la parziale degradazione degli antociani e un conseguente incremento delle tinte aranciate dei vini

PE= Pectinesterasi: Coadiuvano la PG nella degradazione della pectina; è anche responsabile della liberazione del metanolo: enzimi poveri di questa attività non danno aumenti di alcol metilico

Valore espresso secondo la nuova normativa Internazionale (con il precedente sistema risulterebbe 10 volte tanto)

LA GAMMA DEGLI ENZIMI

L'EnoZima



<i>L'Enozima</i>	AZIONE	COMPOSIZIONE	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
<i>Contact P</i>	Preparato enzimatico in polvere purificato e concentrato, indicato per la macerazione. Pellicolare delle uve a bassa temperatura	Formulato a base di enzimi pectolitici (2000 UPI*/g, 500 UCMC/g) ottenuti da ceppi di <i>Aspergillus Niger</i> (non OGM) non produttori di antocianasi; con presenza estremamente limitata di attività CE e PE che non comporta aumenti del contenuto in alcool metilico	Sciogliere in acqua demineralizzata in misura di 1:10 e dispendere uniformemente sull'uva o sul pigiato	2 - 3 g/q.le	100 g
<i>Contact L</i>	Preparato enzimatico liquido purificato e concentrato, indicato per aumentare la resa in succo di sgrondo e favorire l'estrazione dei composti fenolici da uve rosse e per la macerazione pellicolare di uve bianche	Formulato a base di enzimi pectolitici (600 UPI*/g, 600 UCMC/g) ottenuti da ceppi di <i>Aspergillus Niger</i> (non OGM) non produttori di antocianasi; con presenza estremamente limitata di attività CE e PE che non comporta aumenti del contenuto in alcool metilico	Sciogliere in acqua demineralizzata in misura di 1:10 e dispendere uniformemente sull'uva o sul pigiato	3 - 5 g/q.le	1 kg
<i>Press P</i>	Preparato enzimatico in polvere purificato e concentrato, indicato per agevolare la pressatura delle uve e il rendimento del succo	Formulato a base di enzimi pectolitici (4500 UPI*/g, 1850 UCMC/g) ottenuti da ceppi di <i>Aspergillus Niger</i> (non OGM) non produttori di antocianasi; con presenza estremamente limitata di attività CE e PE che non comporta aumenti del contenuto in alcool metilico	Sciogliere in acqua demineralizzata in misura di 1:10 e dispendere uniformemente sull'uva in pressa	2 - 4 g/q.le	100 g
<i>Clar P</i>	Preparato enzimatico in polvere purificato e concentrato, indicato per la chiarifica statica dei mosti o nei sistemi di lavorazione in continuo (flottazione)	Formulato a base di enzimi pectolitici (7500 UPI*/g) ricco in attività poligalatturonasi ottenuti da ceppi di <i>Aspergillus Niger</i> (non OGM) non produttori di antocianasi; con presenza estremamente limitata di attività CE e PE che non comporta aumenti del contenuto in alcool metilico	Sciogliere in acqua demineralizzata in misura di 1:10 e dispendere uniformemente a riempimento vasca sul mosto pressato o in flottazione	0,5 - 2 g/Hl	10 g, 100 g e 500 g
<i>Clar L</i>	Preparato enzimatico liquido purificato e concentrato, indicato per la chiarifica dei mosti nei sistemi di lavorazione in continuo (flottazione)	Formulato a base di enzimi pectolitici (4000 UPI*/g) ricco in attività poligalatturonasi ottenuti da ceppi di <i>Aspergillus Niger</i> (non OGM) non produttori di antocianasi; con presenza estremamente limitata di attività CE e PE che non comporta aumenti del contenuto in alcool metilico	Sciogliere in acqua demineralizzata in misura di 1:10 e dispendere uniformemente in flottazione	1 - 3 g/Hl	1 - 10 kg

<i>L'Enozima</i>	AZIONE	COMPOSIZIONE	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
<i>Frutti Rossi P</i>	Preparato enzimatico in polvere purificato e concentrato, per la produzione di vini rossi fruttati, morbidi e ricchi di colore	Formulato a base di enzimi pectolitici (2300 UPI*/g, 2000 UCMC/g) ottenuti da ceppi di <i>Aspergillus Niger</i> (non OGM) non produttori di antocianasi; con presenza estremamente limitata di attività CE e PE che non comporta aumenti del contenuto in alcool metilico	Sciogliere in acqua demineralizzata in misura di 1:10 e disperdere uniformemente sul pigiadirispato	3 - 5 g/Hl	100 - 500 g
<i>Grande Reserve P</i>	Preparato enzimatico in polvere purificato e concentrato, indicato per la produzione di vini rossi strutturati, ricchi di colore e tannini eleganti	Formulato a base di enzimi pectolitici (2400 UPI*/g, 2200 UCMC/g) ottenuti da ceppi di <i>Aspergillus Niger</i> (non OGM) non produttori di antocianasi; con presenza estremamente limitata di attività CE e PE che non comporta aumenti del contenuto in alcool metilico	Sciogliere in acqua demineralizzata in misura 1:10 e disperdere uniformemente sul pigiadiraspatto	2 - 4 g/Hl	100-500 g
<i>Complex P</i>	Preparato enzimatico in polvere purificato e concentrato, polifunzionale	Formulato a base di enzimi pectolitici (1600 UPI*/g, 200 UCMC/g) ottenuti da ceppi di <i>Aspergillus Niger</i> (non OGM) non produttori di antocianasi; con presenza estremamente limitata di attività CE e PE che non comporta aumenti del contenuto in alcool metilico	Sciogliere in acqua demineralizzata in misura 1:10 e disperdere uniformemente sul pigiadiraspato. Nei rossi e in pressa nei bianchi	3 - 5 g/Hl	500 g
<i>Beta Glucan P</i>	Preparato enzimatico in polvere purificato e concentrato, indicato per accelerare il processo naturale di autolisi dei lieviti durante l'affinamento sulle fecce, oltre ad agevolare le filtrazioni successive	Formulato a base di enzimi pectolitici (6000 UBGU/g, 1200 UPI*/g) ottenuti da ceppi di <i>Aspergillus Niger</i> (non OGM) non produttori di antocianasi; con presenza estremamente limitata di attività CE e PE che non comporta aumenti del contenuto in alcool metilico	Sciogliere in acqua demineralizzata in misura 1:10 e disperdere a fine fermentazione sulle fecce fini (consigliabile abbinare anche batonnage)	3 - 4 g/Hl	100 g
<i>Expression P</i>	Preparato enzimatico in polvere purificato e concentrato, indicato per agevolare la liberazione dell'aroma dei vini ricchi in precursori di aromi glicosilati, oltre a favorire le filtrazioni successive	Formulato a base di enzimi pectolitici (50 UGlyc/g, 500 UBGU/g, 4000 UPI*/g) ottenuti da ceppi di <i>Aspergillus Niger</i> (non OGM) non produttori di antocianasi; con presenza estremamente limitata di attività CE e PE che non comporta aumenti del contenuto in alcool metilico	Sciogliere in acqua demineralizzata in misura di 1:10 e disperdere uniformemente a riempimento vasca a fine fermentazione su vini secchi	3 - 5 g/Hl	100 g

LA NUTRIZIONE DEI LIEVITI

Differenti nutrienti per effetti diversi:

- L'azoto viene metabolizzato dal lievito per sintetizzare le proteine. Stimola la moltiplicazione, mantiene attivo il metabolismo del lievito, previene la formazione di H₂S e mercaptani e stimola la produzione di aromi.
L'azoto assimilabile da lievito (APA) è formato da ioni ammonio e amminoacidi (a parte la prolina).
Gli ioni ammonio sono il "cibo" preferito del lievito. Facile, veloce ed economico da usare, l'ammonio influisce principalmente sulla crescita e sulla popolazione del lievito.
Gli amminoacidi, naturalmente presenti nel mosto o nei nutrienti organici, sono più lenti da assimilare. Rappresentano il "cibo" qualitativo, più delicato per il lievito, che ne influenza la crescita, salute ed efficienza della fermentazione. In più, sono importanti precursori di aromi.
- La tiamina è una vitamina utilizzata come coenzima nella fermentazione alcolica. Stimola la crescita del lievito, accelera la fermentazione e riduce la produzione di acetaldeide.
- Steroli e acidi grassi insaturi sono componenti della membrana cellulare del lievito e sono responsabili della sua fluidità. Sono presenti nei nutrienti organici, come gli autolisati ed i lieviti inattivi. Mantengono la capacità di consumare zucchero, aumentano la tolleranza all'alcool e riducono la produzione di acidità volatile.

L'EnoActiv	PHB1/PSB1	Starter	Ammino	Nutrient	Glu	Leviplus
APA (ppm in 10 g/hl)	21	0,8	0,6	14	1	5
Aminoacidi naturali	-	+++	++++	++	++++	+++++
Ammonio	+++++	-	-	+++	-	-
Steroli	-	++++	+++++	+++	++++	++++
Precursori di aroma	-	+++	++++	+++	++++	+++++
Vitamine	+	+++	+++++	+++	++	+++

LA GAMMA DEGLI ATTIVANTI

L'Eno **ACTIV**



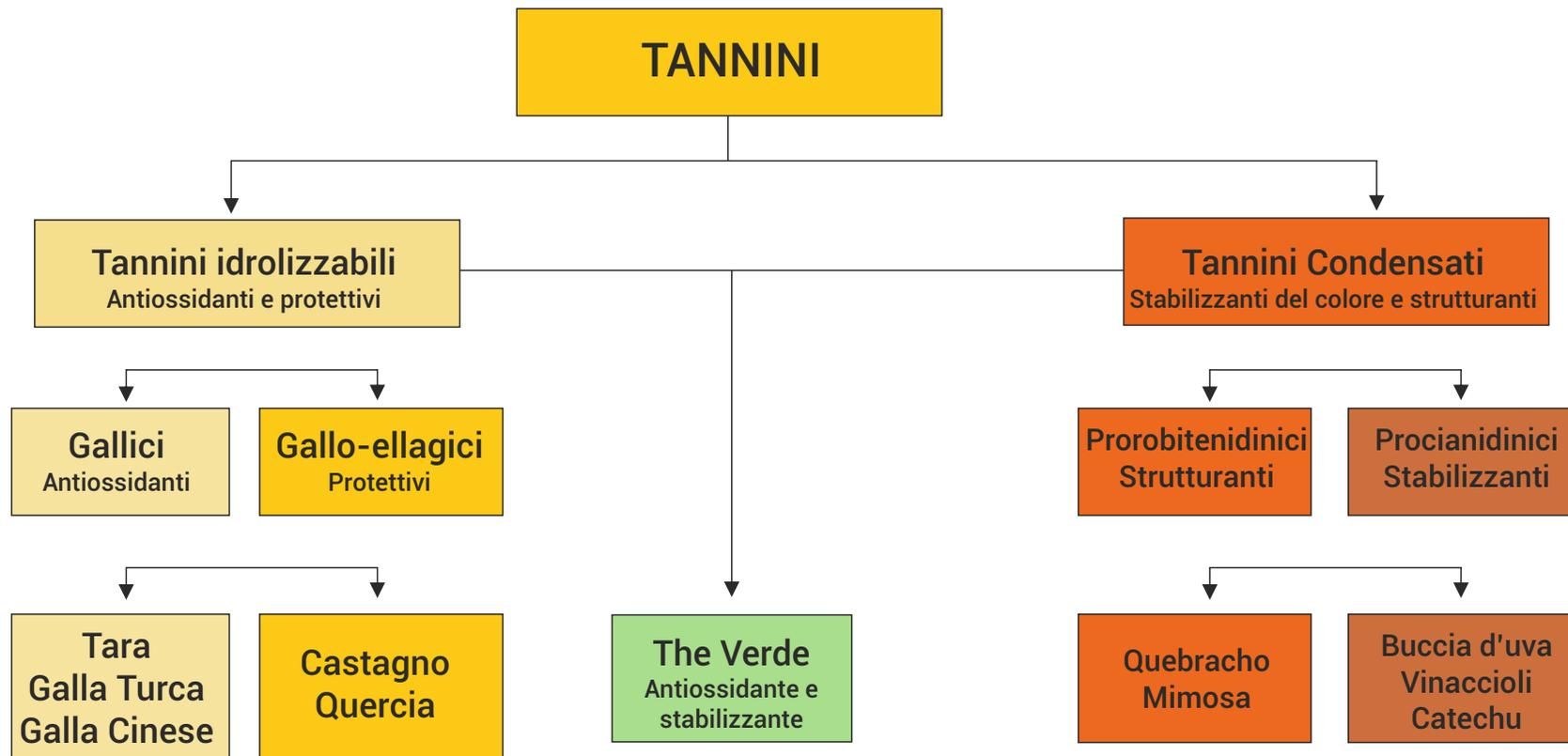
<i>L'Enoactiv</i>	AZIONE	COMPOSIZIONE	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	APPORTO A.P.A. su 10 g/Hl	CONF.
<i>Starter</i>	Miscela bilanciata per assicurare un corretto andamento della fermentazione. Fornisce tutti i fattori di sopravvivenza al lievito, creando le migliori condizioni per la piena espressione aromatica.	Scorze di lieviti e lieviti inattivi di qualità enologica ed accuratamente selezionati e naturalmente ricchi in acidi grassi a lunga catena, fitosteroli, azoto aminoacidico, vitamine e sali minerali	Sciogliere direttamente nell'acqua di reidratazione dei lieviti	Da 20 a 40 g/Hl ad inizio fermentazione	0,8 mg N/L	1 - 5 kg
<i>Cellulosa</i>	Supporto per i lieviti in fermentazione. Favorisce la moltiplicazione adsorbendo i fattori di inibizione dei lieviti.	Cellulosa microgranulata purissima	Disperdere direttamente nei mosti troppo limpidi ad inizio fermentazione con un adeguato rimontaggio	Da 20 a 40 g/Hl ad inizio fermentazione	0 mg N/L	1 - 5 kg
<i>PSB1</i>	Fornisce azoto prontamente assimilabile in forma inorganica, insieme alle vitamine indispensabili per un corretto andamento fermentativo	Fosfato e solfato di ammonio, vitamine e perlite	Sciogliere direttamente nel mosto ad inizio e durante il decorso fermentativo con un adeguato rimontaggio	10 g/Hl inizio fermentazione, 10 + 10 nel decorso fermentativo (30=limite legale)	20 mg N/L	100 g 1 - 5 - 25 kg
<i>PhB1</i>	Fornisce azoto prontamente assimilabile in forma inorganica, insieme alle vitamine indispensabili Per un corretto andamento fermentativo. Privo di solfati.	Fosfato di ammonio, vitamine e perlite	Sciogliere direttamente nel mosto ad inizio e durante il decorso fermentativo con un adeguato rimontaggio	10 g/Hl inizio Fermentazione, 10 + 10 nel decorso fermentativo	23 mg N/L	1 - 5 25 kg
<i>Glu</i>	Oltre ad importantissimi fattori nutrizionali, fornisce al mezzo fermentativo glutazione, un coenzima antiossidante che permette la piena espressione degli aromi primari, soprattutto tiolici. Adatto per vini bianchi e rosati, esplica la sua azione anche su mosti rossi	Lievito autolisato naturalmente ricco di antiossidanti, In particolare glutazione	Sciogliere direttamente nei mosti bianchi e rosati nelle prime fasi fermentative con un adeguato rimontaggio	Da 10 a 40 g/Hl Nel primo terzo della fermentazione	1mg N/L	500 g



<i>L'Enoactiv</i>	AZIONE	COMPOSIZIONE	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	APPORTO A.P.A. su 10 g/HL	CONF.
<i>Nutrient</i>	Attivatore complesso della fermentazione. Accanto all'apporto di azoto prontamente assimilabile, fornisce fattori nutrizionali organici e detossificanti che assicurano il corretto andamento fermentativo	Scorze di lievito selezionate, lieviti inattivi, vitamine, fosfato biammonico	Sciogliere direttamente nel mosto ad inizio e durante il decorso fermentativo con un adeguato rimontaggio	20 g/HL nelle prime fasi della fermentazione, 20 nel decorso fermentativo	14 mg N/L	1 -20 kg
<i>Ammino</i>	Ottimo attivatore della fermentazione alcolica, fornisce tutti i fattori di crescita organici del lievito. Indispensabile per la piena e completa espressione aromatica del lievito scelto	Autolisato di lievito con elevata concentrazione di bioattivi naturali: aminoacidi, vitamine del complesso B e PP, oligoelementi minerali e pareti cellulari detossificanti	Sciogliere direttamente nel mosto ad inizio e durante il decorso fermentativo con un adeguato rimontaggio	20 g/HL nelle prime fasi della fermentazione, 20 nel decorso fermentativo	0,6 mg N/L	1 kg
<i>Scorcell</i>	Importante fattore detossificante. Oltre a prevenire efficacemente gli arresti fermentativi, lasciato in contatto col vino per lungo tempo rilascia acidi grassi a lunga catena e mannoproteine, con un deciso miglioramento della morbidezza e della struttura	Pareti cellulari di lievito enologico selezionato ad immediata disperdibilità, cellulosa naturale microgranulata	Disperdere direttamente nel mosto ad inizio e durante il decorso fermentativo con un adeguato rimontaggio	Da 20 a 40 g/HL verso la fine della fermentazione	1 mg N/L	1 kg
<i>Bacter</i>	Efficace stimolatore della fermentazione malolattica, fornisce tutti i nutrienti indispensabili al metabolismo batterico	Scorze di lievito raffinate, vitamine del gruppo B e caseinato potassico puro.	Sciogliere direttamente 1/3 in reidratazione dei batteri e 2/3 in vasca all'inoculo con un adeguato rimontaggio	30 g/HL nell'acqua di reidratazione ed all'inoculo (45= limite legale)	0 mg N/L	500 g - 5 kg
NOVITÀ <i>Leviplus White</i>	Rappresentano una gamma di attivanti organici studiati per vitigni specifici bianchi. La scelta dei ceppi di lievito, la loro nutrizione mirata e l'esclusivo processo di autolisi consentono la liberazione di fattori nutritivi in grado di esaltare la tipicità di varietà selezionate	Miscela di autolisati di lievito ad elevato grado di idrolisi, vitamine del gruppo B.	Sciogliere direttamente nel mosto nella prima fase della fermentazione, prima di eventuali nutrienti minerali, con adeguato rimontaggio	da 10 a 40g/hl	5 mg N/L	1 Kg e 25 kg
NOVITÀ <i>Leviplus Red</i>	Rappresentano una gamma di attivanti organici studiati per vitigni specifici rossi. La scelta dei ceppi di lievito, la loro nutrizione mirata e l'esclusivo processo di autolisi consentono la liberazione di fattori nutritivi in grado di esaltare la tipicità di varietà selezionate	Miscela di autolisati di lievito ad elevato grado di idrolisi, vitamine del gruppo B.	Sciogliere direttamente nel mosto nella prima fase della fermentazione, prima di eventuali nutrienti minerali, con adeguato rimontaggio	da 10 a 40g/hl	5 mg N/L	1 Kg e 25 kg

L'UTILIZZO DEI TANNINI IN ENOLOGIA

Una classificazione completa dei tannini enologici è molto complessa, soprattutto per la varietà di strutture chimiche coinvolte
In generale:



Queste suddivisioni non sono però da intendersi in maniera assoluta. Per esempio il tannino di Quebracho, oltre a partecipare alla struttura di un vino, stabilizza anche il colore ed ha proprietà antiossidanti. Il tannino di castagno, anche se non reagirà direttamente con gli antociani, li proteggerà e favorirà la reazione con i tannini condensati.

Per i tannini da rifinitura sono sempre auspicabili prove preliminari sensoriali volte a confermare il dosaggio più opportuno a seconda della tipologia di vino e delle caratteristiche organolettiche desiderate.

LA GAMMA DEI TANNINI

L'Eno
tan





L'Enotan	AZIONE	COMPOSIZIONE	ATTIVITÀ	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
-----------------	---------------	---------------------	-----------------	-----------------------	---------------------------	--------------

Galla	Tannino ad elevata azione antiossidante in fermentazione dei mosti bianchi e rosati	Tannini di Galla e Tara purificati granulari	Ottimo antiossidante ed antiradicalico per vini bianchi e rossi. Ottimo come chiarificante, è molto adatto per ridurre le aggiunte di solforosa in fermentazione.	Sciogliere in acqua calda a 35°C in misura di 1:10, aggiungere direttamente su uve bianche in pigiatura, pressatura, fermentazione alcolica e chiarifica oppure su uve rosse in pigiatura e macerazione con un adeguato rimontaggio	Da 2 a 15 g/Hl	1 Kg 12,5 kg
Structure	Tannino ad azione strutturante e di protezione del colore in fermentazione dei mosti rossi	Complesso di tannini Proantocianidinici (Quebracho), gallo-ellagici (Quercia e Castagno) e gallici (Galla e Tara)	Miscela studiata per equilibrare le caratteristiche stabilizzanti sul colore (Tannini proantocianidinici) con quelle antiossidanti dei tannini gallici ed ellagici. Indicato per vini rossi in fermentazione, dona struttura, pienezza ed eleganza anche grazie ai precursori aromatici del tannino di quercia.	Sciogliere in acqua calda a 35°C in misura di 1:10, aggiungere direttamente nel mosto in pigiatura, in fermentazione alcolica, o in macerazione delle uve rosse con un adeguato rimontaggio	Da 25 a 50 g/Hl suddivisi in 2-4 Aggiunte	1 - 5 - 25 kg
Super ColorFix	Tannino con eccezionale azione stabilizzante del colore, molto adatto per vini rossi altamente instabili	Tannini proantocianidinici a basso peso molecolare e tannini di quercia con un'elevatissima reattività per il colore insieme ad un peso molecolare molto basso.	Adatto alla stabilizzazione di antociani poco reattivi e difficili da complessare, come nel caso di uve surmature od in varietà od annate difficili	Sciogliere in acqua calda a 35°C in misura di 1:10, aggiungere direttamente nel mosto in pigiatura, in fermentazione alcolica, o in macerazione delle uve rosse con un adeguato rimontaggio	Da 5 a 15 g/Hl in 1-2 dosi	1 kg 15 kg
Uva E	Tannino a calibrata azione stabilizzante degli antociani ed integrante dell'aspetto organolettico dei mosti	Tannino proantocianidinico estratto dalla parte esterna di vinaccioli selezionati di uva bianca a maturazione	Estremamente efficace nella stabilizzazione del colore ed antiossidante. Altamente strutturante ed adatto alle microossigenazioni e per gestire l'evoluzione dei vini rossi	Sciogliere nel mosto o nel vino in misura di 1:10 ed aggiungere in fermentazione alcolica, travaso, affinamento e/o pre-imbottigliamento con un adeguato rimontaggio	Da 5 a 20 g/Hl	barattolo 500 g
NOVITÀ Bacche rosse	Tannino antiossidante e strutturante per vini rossi e rosati	Miscela di tannini gallici, ellagici, tannini proantocianidinici (mimosa e buccia d'uva)	Tannino che dona eleganza, struttura e complessità ai vini rossi e rosati. Usato in fermentazione esalta i sentori fruttati del vitigno	Sciogliere in acqua calda a 35 °C in misura di 1:5 ed aggiungere al vino in fermentazione con adeguato rimontaggio, possibilmente dopo 1-3 giorni da inizio fermentazione	da 2 a 10 g/Hl	1 kg
Quercus	Tannino ad elevata azione strutturante e di miglioramento organolettico dei vini	Tannino di rovere francese dolcemente tostato estratto e purificato all'acqua	Antiossidante molto efficace, protegge il colore e dona struttura e complessità al vino ed ai distillati. Naturalmente ricco in precursori di aroma. Utilizzabile in fermentazione, svinatura ed affinamento	Sciogliere in acqua o vino in misura di 1:10 ed aggiungere in travaso, affinamento, preimbottigliamento con un adeguato rimontaggio	Da 5 a 20 g/Hl; distillati: 0,5-1 g/grado/Hl	barattolo 500 g
Buccia	Tannino a selettiva azione strutturante, per il miglioramento organolettico dei mosti e dei vini	Tannino proantocianidinico altamente purificato estratto da buccia d'uva bianca a maturazione controllata	Tannino altamente strutturante ed addolcente. Contribuisce alla stabilizzazione del colore ed alla riduzione dell'astringenza e delle note erbacee nei vini rossi	Sciogliere direttamente nel vino in misura di 1:10 ed aggiungere in affinamento e/o pre-imbottigliamento con un adeguato rimontaggio	Da 5 a 20 g/Hl	barattolo 500 g



L'Enotan	AZIONE	COMPOSIZIONE	ATTIVITÀ	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
Pink & White	Tannino ad azione antiossidante e strutturante per vini bianchi e rosati	Miscela di tannini gallici e gallo ellagici purificati	Antiossidante veramente efficace, molto utilizzato per ridurre l'impiego dell'anidride solforosa in fermentazione. In finitura riesce ad esaltare le note floreali nascoste	Sciogliere in acqua calda a 35 °C in misura di 1:10 ed aggiungere in preimbottigliamento su vini rosati e bianchi con un adeguato rimontaggio	da 2 a 10 g/Hl	500 g
NOVITÀ Bouquet	Tannino antiossidante e strutturante per vini bianchi aromatici	Miscela equilibrata di tannini gallici, tannini proantocianidinici buccia d'uva) e polisaccaridi vegetali.	È studiato per gestire in maniera ottimale l'equilibrio redox prolungando la vita del vino bianco in bottiglia, in azione sinergica con l'anidride solforosa. Esalta i profumi che i processi ossidativi avevano nascosto.	Sciogliere in acqua calda a 35 °C in misura di 1:5 ed aggiungere in preimbottigliamento con un adeguato rimontaggio	Da 1 a 3 g/Hl; su passiti si può arrivare a 5 g/hl	barattolo 500 g
NOVITÀ Dark	Tannino di composizione unica, tostato dopo l'estrazione. Eccezionale potere strutturante, stabilizza il colore ed è particolarmente adatto per correggere il carattere erbaceo dei vini rossi	Tannini proantocianidinici (Vinaccioli e Mimosa) e tannini di Quercia, Castagno e Tara	La caratteristica che rende unico questo tannino è la capacità di coprire anche minimi sentori erbacei dei vini rossi, e di aumentarne corpo e struttura.	Sciogliere in acqua calda 35°C in misura di 1:5, ed aggiungere al vino od al mosto con adeguato rimontaggio	da 3 a 15 g/hl	barattolo 500 g
NOVITÀ Fresh	Antiossidante estremo, in grado di prevenire e rimediare a qualsiasi problema redox nei vini bianchi e rossi	È una miscela attentamente bilanciata di tannini di 5 differenti origini botaniche, di natura gallica, ellagica, e proantocianidinica in forma polvere, fra i quali The verde, Galla cinese, e quercia stagionata, non tostata e purificata	Ogni componente svolge un'azione mirata su un tipo di radicale, in modo da coprire completamente lo spettro antiossidante dei vini. Eccezionale per proteggere i vini ed i mosti, utilissimo per limitare l'uso dell'anidride solforosa con evidenti vantaggi sugli aromi.	Sciogliere in acqua calda 35°C in misura di 1:5, ed aggiungere al vino od al mosto con adeguato rimontaggio.	da 0,5 a 5 g/hl	barattolo 500 g
NOVITÀ Fragrance	Tannino molto dolce, adatto a vini bianchi, in particolare gli aromatici, per esaltare e risvegliare il profilo organolettico	Miscela equilibrata di tannini ellagici (Quercus Robur ed Alba) gallici e proantocianidinici in polvere.	Tannino delicato ed elegante, che con le sue proprietà antiossidanti è in grado di ripristinare l'equilibrio redox dei vini bianchi. I benefici sono evidenti, immediati e duraturi nel tempo.	Sciogliere in acqua calda 35°C in misura di 1:5, ed aggiungere al vino od al mosto con adeguato rimontaggio.	da 0,5 a 5 g/hl	barattolo 200 g
Barrique	Tannino ad elevata eleganza, complessità e dolcezza per l'ottimale miglioramento organolettico dei vini	Tannino estratto da una miscela di legni francesi a diversi gradi di tostatura	Prodotto di estrema eleganza, struttura e dà corpo ai vini esaltandone la tipicità. Migliora la complessità al palati di grandi vini e distillati	Sciogliere in acqua calda a 35 °C in misura di 1:10 ed aggiungere in travaso, affinamento, preimbottigliamento con un adeguato rimontaggio	Da 2 a 15 g/Hl; Distillati: 0,5-1 g/grado/Hl	10 g e barattolo 200 g
NOVITÀ Tonneaux	Tannino di elevatissima eleganza e raffinatezza, per l'esaltazione delle note terziarie dei vini rossi	Tannini ellagici, estratti da chips di quercia francese ed americana a diversa stagionatura e tostatura	Tannino che esalta le note di affinamento in modo elegante e delicato, integrandosi con i sentori primari dei vini. Indicato per grandi rossi e distillati invecchiati	Sciogliere in acqua calda a 35/40 °C in misura di 1:5 ed aggiungere al vino in affinamento o in preimbottigliamento con adeguato rimontaggio	Da 1 a 5 g/Hl; Distillati: 0,5-1 g/grado/Hl	barattolo 200 g

LE GELATINE IN ENOLOGIA

COS'È LA GELATINA

La gelatina è un prodotto ottenuto dall'idrolisi dei tessuti connettivi degli animali.

Contrariamente a quanto si crede proviene da prodotti secondari dell'industria alimentare e, essendo tutti di grado food, potrebbero anche essere cucinati e mangiati.

È costituita da Collagene, la principale proteina dei tessuti connettivi animali, molto popolare adesso per l'alimentazione sportiva e la cosmetica.

TIPI DI GELATINE

La classificazione delle gelatine avviene sulla base dell'origine delle materie prime e dal tipo di estrazione.

La gelatina più comunemente usata è quella di maiale, che è prodotta in ambiente acido. Possiede un punto isoelettrico alto, cioè una maggiore carica superficiale al pH del vino, caratteristica che la rende adatta alle chiarifiche anche spinte.

La gelatina di pesce è prodotta in maniera simile a quella suina, ma rispetto a questa possiede una carica superficiale ancora più alta. Le sue caratteristiche la rendono particolarmente efficace anche a bassi dosaggi, riducendo il rischio di surcollaggi.

La gelatina bovina è invece prodotta in ambiente basico, ed ha un punto isoelettrico più basso. L'inferiore carica superficiale la rende più idonea a chiarifiche selettive, quando per esempio si voglia agire sui tannini più astringenti senza impoverire la struttura del vino.

BLOOM

Fra le caratteristiche più importanti delle Gelatine vi è la capacità di formare gel ad alta resistenza. Questa proprietà è chiamata forza bloom, ed è legata anche se non direttamente, al peso molecolare. A parità di materia prima, una gelatina con bloom più alto sarà quindi più 'pesante', ed avrà migliori proprietà chiarificanti. Al contrario una che non possiede alcun bloom, come quella liquida, sarà più selettiva sui polifenoli da precipitare.

L'Enotecnica è l'unica azienda nel panorama enologico ad avere a disposizione ogni tipo di gelatina ad ogni grado bloom, e può metter a disposizione degli enologi la sua esperienza per trovare il prodotto più adatto alle esigenze enologiche



LA GAMMA DEI CHIARIFICANTI

L'Eno clar





Prodotti testati
dall'Istituto
di Enologia
e Ingegneria
Agro-alimentare della
**UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del SACRO CUORE**
Piacenza, giugno 2014

L'Eno
clar



L'Enoclar

AZIONE

COMPOSIZIONE

ATTIVITÀ

**TEMPO
DI
CONTATTO**

MODALITÀ D'USO

**DOSI
D'IMPIEGO**

CONF.

Gel 110 P	Gelatina il polvere per chiarifica in abbinamento a bentonite o a sol di silice.	Gelatina alimentare di origine suina a medio indice BLOOM (110)	Forma coaguli e flocculi istantanei e pesanti, che precipitano in sedimenti compatti piuttosto velocemente	7 - 15 giorni	Sciogliere in acqua calda (T°40-60°C) in misura 1:10 e disperdere nel vino con un adeguato rimontaggio	Da 5 a 15 g/HI	1 Kg 5 Kg 25 Kg
Gel 200 P	Gelatina in polvere per chiarifica. Ad ampio spettro d'azione ad alto indice di BLOOM (200)	Gelatina in polvere ad alto indice di purezza, di origine suina, ad elevato peso molecolare ed elevata carica superficiale	Ottima azione chiarificante e detannizzante; sui vini rossi consente di equilibrare la struttura tannica del vino rendendolo più armonioso ed equilibrato	7 - 15 giorni	Sciogliere in acqua calda (T°40-60°C) in misura 1:10 e disperdere nel vino con un adeguato rimontaggio	Da 3 a 10 g/HI	1 kg
Gel Bouquet L	Gelatina liquida per chiarifica che rimuove, in maniera delicata, le molecole che mascherano gli aromi, valorizzando così l'intensità olfattiva dei vini	Gelatina liquida concentrata, di origine suina e a bassa carica superficiale; stabilizzata con anidrite solforosa (Circa 0,4%)	Detannizza in maniera selettiva ottenendo vini morbidi ed equilibrati pur preservandone la struttura; ottima per la flottazione dei mosti	7 - 15 giorni	Disperdere nel vino con un adeguato rimontaggio	Da 30 a 60 g/HIL	1 Kg 5 Kg 25 Kg
Gel Fish P	Chiarificante di finitura per tutti i vini di alta gamma con effetto molto selettivo sui tannini	Gelatina in polvere ad alto indice di purezza, di origine ittica, estratta dalla pelle di pesce Pangasio	Permette di ottenere un ottimo livello di brillantezza dei vini senza rischi di surcollaggio	7 - 15 giorni	Sciogliere in misura di 1:100 in acqua e disperdere nel vino con un adeguato rimontaggio	Da 0,5 a 5 g/HIL	500 g 25 Kg 1.100 Kg
Gel Fish L	Chiarificante di finitura per tutti i vini di alta gamma con effetto molto selettivo sui tannini	Gelatina liquida ad alto indice di purezza, di origine ittica, estratta dalla pelle di pesce Pangasio	Permette di ottenere un ottimo livello di brillantezza dei vini senza rischi di surcollaggio	7 - 15 giorni	Sciogliere in misura di 1:20 in acqua e disperdere nel vino con un adeguato rimontaggio	Da 2 a 20 g/HIL	500 g 25 Kg
Ovo P SOLO SU RICHIESTA	Chiarificante particolarmente indicato per grandi vini rossi	Albumina d'uovo in polvere ottenuta da essiccazione di albume d'uovo	Corregge gli squilibri della struttura polifenolica ed elimina i tannini più aggressivi	7 - 15 giorni	Sciogliere in misura di 1:10 in acqua e disperdere nel vino con un adeguato rimontaggio	Da 4 a 10 g/HIL	1 kg
Poliwine P	Chiarificante composto che unisce i vantaggi dei suoi 3 componenti	Miscela equilibrata in polvere PVPP, bentonite sodico/calcaica a bassa viscosità e gelatina di pesce	Protegge i composti aromatici ed i loro precursori dai fenomeni di ossidazione (PVPP); deproteinizza (bentonite); chiarifica e detannizza (gelatina di pesce)	7 - 15 giorni	Sciogliere in misura di 1:5 in acqua e disperdere nel vino con un adeguato rimontaggio	Da 20 a 80 g/HIL	100 g 1 kg
NOVITÀ Sol di Silice	Chiarificante a rapida flocculazione e compatto volume di deposito	Biossido di silicio in soluzione al 30%	In abbinamento a gelatine animali o a proteine vegetali provoca una rapida chiarifica dei mosti o dei vini non influenzata dal contenuto di tannini	5 - 10 giorni	Disperdere il Sol di Silice direttamente nella massa PRIMA del chiarificante proteico abbinato.	Da 30 a 100 g/HIL	1 kg-10 kg 25 kg 1.200 kg

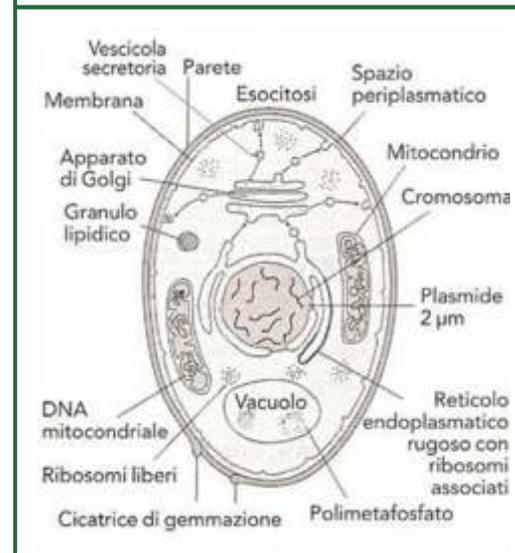
L'Enoclar	AZIONE	COMPOSIZIONE	ATTIVITÀ	TEMPO DI CONTATTO	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
Green P	Chiarificante ideale per illimpidire mosti e vini difficili da chiarificare	Composto in polvere a base di proteina di pisello e lievito inertato (Allergen free) ad alto indice di purezza	Possiede un selettivo potere detannizzante, si può applicare anche in flottazione dei mosti	7 - 15 giorni	Sciogliere in misura di 1:5 in acqua e disperdere nel vino con un adeguato rimontaggio	Da 10 a 50 g/HIL	1 kg
NOVITÀ Green Flott P	Chiarificante in polvere completamente vegetale per chiarifica di mosti e vini	Miscela di proteine di Pisello e Patata granulari e prontamente solubili	Chiarificante ad alta efficienza adatto per vini vegani. Studiato per la flottazione ma molto efficace in chiarifica o detannizzazione di vini e mosti	Se chiarifica statica 2-7 giorni, a seconda della T°	Sciogliere al 15% in acqua tiepida. Disperdere nel mosto in modo graduale	5-15 g/hl in flottazione. Fino a 30 g/hl in chiarifica statica	1 kg 15 kg
NOVITÀ Gel Flott L	Gelatina liquida ad elevata carica superficiale. Ottima per flottazione	Gelatina suina al 30%. Disponibili su richiesta anche altre concentrazioni	Chiarificante/detannizzante per mosti e vini. Molto attiva in flottazione, efficace anche in ogni fase di chiarifica di mosti/vini	Se chiarifica statica 2-7 giorni, a seconda della T°	Si consiglia di diluire con acqua (1:1) per un più agevole utilizzo. Aggiungere al mosto in modo graduale	10-25 g/hl per il prodotto al 30%	1 kg 25 kg 1000 kg
PVPP E	Prevenzione e cura dei fenomeni ossidativi dei mosti e dei vini	Crospovidone o polivinilpolipirrolidone puro di origine europea in polvere	Possiede una selettiva attività di prevenzione e cura delle ossidazioni (imbrunimento), applicazioni interessanti anche in alluvionaggio in filtrazione con diatomea o perlite	1-3 giorni	Sciogliere direttamente nel vino o in acqua in misura 1:10 e disperdere nel vino con un adeguato rimontaggio	Da 20 a 80 g/HIL (80=limite legale)	1 kg
CASEINATO DI POTASSIO	Chiarificante detannizzante/antiossidante	Caseinato di potassio Purissimo solubile	Utilizzato per ridurre il tenore di composti polifenolici ossidanti (catechine) o amari (tannini in eccesso) e di metalli pesanti (il ferro trivalente e una parte di rame: "casse" fosfato ferrica)	7-15 giorni	Sciogliere in acqua tiepida in misura di 1:10; disperdere nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio	Da 20 a 100 g/HI	1- 5 kg
BENTONITE	Chiarificante deproteinizzante	Bentonite sodico-calcica attivata granulata ad alta disperdibilità	Ottimo potere deproteinizzante e di chiarifica senza intaccare le Caratteristiche gustative ed aromatiche originarie del prodotto trattato	7-15 giorni	Sciogliere in acqua in misura di 1:10; lasciare a riposo per 5/8 ore; aggiungere alla massa con un adeguato rimontaggio	Da 20 a 100 g/HI	1- 5 kg
REMUAGE L SOLO SU RICHIESTA	Coagulante di chiarifica per ottimizzare le operazioni di "remuage" nella preparazione dei vini spumanti	Bentonite dalle specifiche proprietà ed alginato di potassio; stabilizzata con anidride solforosa (circa 1 g/l)	Favorisce la rapida e totale compattazione delle particelle solide, evitando l'adesione delle stesse sulle pareti della bottiglia	Metodo Classico	Diluire a metà in acqua fredda; aggiungere al tiraggio, mantenere il tutto in costante agitazione all'imbottigliamento	Da 60 a 100 g/HI	1 - 5- 20 Lt su ordinazione
NOVITÀ LAMINE ORO	Gelatina purissima in fogli per chiarifiche selettive	Gelatina in fogli ad altissima purezza ed elevata disperdibilità	Possiede un alto potere chiarificante sia sui vini rossi che bianchi con rapidissimo illimpidimento del vino trattato e fecce flocculate molto compatte	7-15 giorni	Sciogliere in acqua calda a 40/50° previo ammollo in concentrazione dell'8-10%	Da 2 a 10 g/HI	1 kg

LA GAMMA DEI LISATI DA LIEVITO

L'Eno LIS



LA CELLULA DI SACCHAROMYCES





L'ENOLIS	AZIONE	COMPOSIZIONE	ATTIVITÀ	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
MANNO P	Stabilizzante completo e miglioratore organolettico per vini rossi e bianchi. Eccezionale per aumentare la rotondità e la persistenza della struttura	Mannoproteine pure, senza alcun'altra aggiunta, estratte da pareti cellulari purificate con metodo non invasivo brevettato	Complessa i polifenoli accentuandone il contributo alla struttura modulando la loro astringenza. Stabilizzatore collidale completo, previene la precipitazione dei tannini e del colore. Completamente microfiltrabile.	Sciogliere nel vino da trattare sotto agitazione in preimbottigliamento. In alternativa preparare una soluzione al 10% in un'aliquota di vino ed aggiungerla alla massa. Si sconsiglia di sciogliere in acqua.	Da 5 a 30 g/HIL	500 g
NOVITÀ MANNO SUPER	Miglioratore organolettico e della stabilità colloidale, partecipa all'aumento della struttura e della rotondità dei vini importanti	Mannoproteina di elevatissima purezza estratta esclusivamente da pareti cellulari di lievito <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Estratto parietale di lievito ricco di mannoproteine purissime con elevata propensione al miglioramento delle caratteristiche sensoriali e delle instabilità tartariche e colloidali.	Sciogliere accuratamente in vino in rapporto di 1:10 ed incorporare alla massa con un adeguato rimontaggio 24 ore prima dell'imbottigliamento. È un prodotto che si presta bene alla microfiltrazione.	Da 0,5 a 5 g/HIL	250 g
FINITURA P	Miglioratore organico in polvere perfettamente disperdibile ad elevato potere di aumento della sapidità, della persistenza e della dolcezza dei vini	Prodotto interamente a base di estratti parietali di lievito purificati, ricco di peptidi sapidi, polisaccaridi e mannoproteine	Estratto parietale di lievito ricco di peptidi sapidi con elevata propensione al miglioramento delle caratteristiche sensoriali dei vini	Sciogliere in vino in misura 1:10 ed aggiungere alla massa con un adeguato rimontaggio 4-5 giorni prima dell'imbottigliamento o del consumo (prodotto anche microfiltrabile)	Da 20 a 40 g/HIL	1 kg
AFFINAMENTO P	Preparato in polvere a base di scorze di lievito insolubili per affinamenti su sicure e sane fecce fini	Prodotto interamente a base di scorze di lievito purificate insolubili	Estratto parietale di lievito che consente di effettuare affinamenti su sane e sicure fecce fini conferendo sapidità, dolcezza e struttura; ottimo anche per la chiarifica ed il fissaggio del colore dei vini rossi	Sciogliere in vino in misura di 1:10 ed aggiungere alla massa con un adeguato rimontaggio; mantenere frequentemente; in sospensione per almeno 15 giorni	Da 30 a 40 g/HIL (40=limite legale)	1 kg
SCORZA P	Preparato in polvere a base di scorze di lievito insolubili per detossificazione ed adsorbimento delle sostanze indesiderate	Prodotto interamente a base di scorze di lievito purificate insolubili	Estratto parietale di lievito che consente di detossificare ed adsorbire composti indesiderati (acidi grassi a corta e media catena C8 e C10); aiuta ad attenuare eventuali note di idrogeno solforato, mercaptano, fenomeni volatili	Sciogliere in acqua o in vino in misura 1:10 ed aggiungere al vino con un adeguato rimontaggio prima della fermentazione malottica ed a necessità	Da 20 a 40 g/HIL (40=limite legale)	1 kg
NOVITÀ SOFT	Prodotto originale, studiato per la gestione dell'astringenza dei vini rossi, per complessare i tannini aggressivi nel rispetto del vino	Preparato a base di pareti cellulari di lievito parzialmente idrolizzate, proteine di lievito ed enzimi B-gliucanasi	Composizione studiata per risolvere problemi di astringenza e di note verdi ed erbacee. Le pareti cellulari rilasciano mannoproteine direttamente nel vino. Valida alternativa a microossigenazioni o chiarifiche invasive.	Sciogliere in acqua in rapporto 1:10 e dosare da 10-30 g/hl. Si suggerisce di aspettare da 4 a 10 giorni prima di valutare l'effetto, assaggiando il vino periodicamente.	Da 10 a 30 g/HI	1 kg
NOVITÀ MANNO RED	Prodotto a base di derivati di lievito per stabilizzare il colore dei vini rossi	Preparato a base di pareti cellulari di lievito parzialmente idrolizzate ed autolisato di lievito	Estremamente efficace per la stabilizzazione dei complessi tannino-antociano che si formano in fermentazione. Utilissimo anche come coadiuvante di affinamento. Ottimo rapporto qualità/prezzo.	Sciogliere in acqua in rapporto di 1:10 e dosare da 10 a 30 g/HI in fermentazione o in affinamento	Da 10 a 30 g/HI	1 kg

Per i miglioratori organolettici sono auspicabili prove preliminari sensoriali volte a confermare il dosaggio più opportuno a seconda della tipologia di vino e delle caratteristiche desiderate. È consigliato valutare anche i dimensionamenti di filtrazione.

LA GAMMA DEI BATTERI MALOLATTICI

L'Eno BACTER





Prodotti testati
dall'Istituto
di Enologia
e Ingegneria
Agro-alimentare della
**UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore**
Piacenza, giugno 2014

L'Eno
BACTER

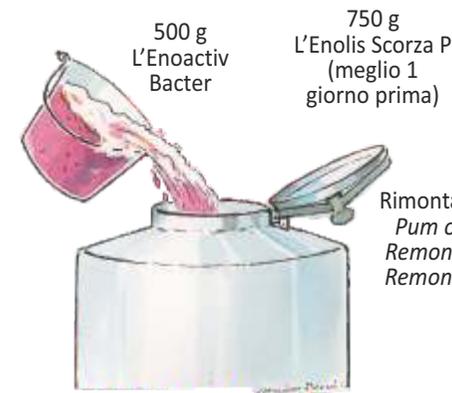
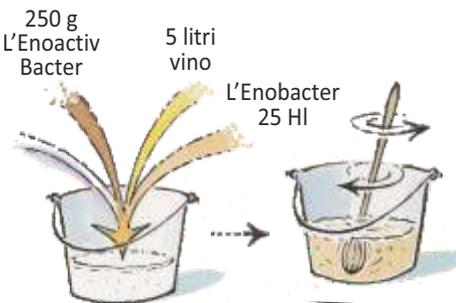


L'Enobacter	AZIONE	COMPOSIZIONE	ATTIVITÀ	MODALITÀ D'USO	CONF.
<p>WHITE Boost</p> <p>SOLO SU RICHIESTA</p>	Batteri malolattici selezionati per vini bianchi e rosati	Aggregazione di tre ceppi selezionati di <i>Oenoccus Oeni</i>	Batteri selezionati efficaci nel condurre la fermentazione malolattica dei vini a pH bassi (anche se < 3,20) ed a temperature superiori ai 16°C; tolleranti all'anidride solforosa fino a 60 mg/l ed all'alcool fino a 15 % vol	Estrarre dal congelatore e lasciare a temperatura ambiente per 1-2 ore. In un contenitore perfettamente pulito mettere 5 litri di acqua non clorata a 20°C, 5 litri di vino a 20°C, 1/3 del quantitativo totale previsto di L'Enoactiv Bacter e disperdere i batteri malolattici; dopo 12 ore miscelare al vino con un adeguato rimontaggio; un giorno prima dell'inoculo prevedere l'utilizzo sul vino di L'Enolis Scorza P. Adatto anche a coinoculo precoce o tardivo	2,5HI 25 HI 250 HI su ordinazione
<p>RED Boost</p>	Batteri malolattici selezionati per vini rossi	Aggregazione di quattro ceppi selezionati di <i>Oenoccus Oen</i>	Batteri selezionati efficaci nel condurre la fermentazione malolattica dei vini ad alte concentrazioni di polifenoli, a pH > 3,20 ed a temperature > 20 °C; tolleranti all'anidride solforosa fino a 50 mg/l, all'alcool fino a 16 % vol ed agli acidi grassi C8 e C10 fino a 50 mg/l	Estrarre dal congelatore e lasciare a temperatura ambiente per 1-2 ore. In un contenitore perfettamente pulito mettere 5 litri di acqua non clorata a 20°C, 5 litri di vino a 20°C, 1/3 del quantitativo totale previsto di L'Enoactiv Bacter e disperdere i batteri malolattici; dopo 12 ore miscelare al vino con un adeguato rimontaggio; un giorno prima dell'inoculo prevedere l'utilizzo sul vino di L'Enolis Scorza P. Adatto anche a coinoculo precoce o tardivo	2,5HI 25 HI 250 HI

Protocollo attivazione



5 L
Acqua
Water
Eau
Agua
20 °C



Rimontaggio
Pum over
Remontage
Remontado

LA GAMMA DEGLI STABILIZZANTI

L'EnoStab



Prima dell'utilizzo è consigliato effettuare test preliminari di laboratorio al fine di simulare le dosi, l'adattabilità dei vini, le eventuali sinergie con altri prodotti, i dimensionamenti di filtrazione, i livelli di efficacia ed apprezzarne il miglioramento organolettico. Il tutto compatibilmente con le variabili di condizioni conservative e di temperatura a cui i vini verranno sottoposti.



Prodotti testati
dall'Istituto
di Enologia
e Ingegneria
Agro-alimentare della
**UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore**
Piacenza, giugno 2014

L'Enostab



L'Enostab	AZIONE	COMPOSIZIONE	ATTIVITA'	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
Color L	Gomma arabica liquida con ottima propensione ed alla stabilizzazione della materia colorante	Gomma Arabica levogira (Acacia Senegal Verek/ Kordofan), purificata e stabilizzata con anidride solforosa (circa 0,4%)	Polisaccaride naturale con ottima propensione, nel medio periodo, alla protezione dalla precipitazione della frazione di materia colorante instabile dei vini rossi, della stabilizzazione e protezione dell'aroma dei vini in genere; migliora le caratteristiche sensoriali dei vini.	Aggiungere direttamente nel vino con un adeguato rimontaggio 2 o 3 giorni prima dell'imbottigliamento o del consumo. Temperatura ottimale del vino > 12°	Da 50 a 130 g/HI (130= limite legale)	1-5-25 kg
Special Flow L	Gomma arabica liquida destrogira per vini destinati alla microfiltrazione, migliora la stabilità tartarica con un discreto potere strutturante	Gomma arabica destrogira (acacia Seyal) purificata e stabilizzata con anidride solforosa (circa 0,4%) con limitata presenza di calcio	Polisaccaride naturale con ottima propensione al rinforzo ed al prolungamento dell'effetto protettivo di altre specialità nei confronti delle precipitazioni tartariche; migliora le caratteristiche sensoriali dei vini; adatto anche ad applicazione su vini destinati alla microfiltrazione.	Aggiungere direttamente nel vino con un adeguato rimontaggio 1 o 2 giorni prima dell'imbottigliamento o del consumo (anche prodotto microfiltrabile). Temperatura ottimale del vino > 12°	Da 50 a 180 g/HI (180= limite legale)	1-5-25 kg
Arabic P	Gomma arabica in polvere con elevato potere strutturante, partecipa al miglioramento della stabilità tartarica, antocianica ed aromatica	Gomma Arabica levogira (Acacia Senegal -Verek/ Kordofan) in polvere purificata e microgranulata a dissoluzione istantanea. Non contiene additivi né conservanti.	Polisaccaride naturale con ottima propensione al miglioramento delle caratteristiche sensoriali dei vini; buona protezione dalla precipitazione degli antociani instabili dei vini rossi; protegge anche gli aromi in genere; rinforza e prolunga l'effetto protettivo di altre specialità nei confronti delle precipitazioni tartariche.	Sciogliere accuratamente in acqua o in vino in misura di 1:10 ed aggiungere con un adeguato rimontaggio alcuni giorni prima dell'imbottigliamento o del consumo. Temperatura ottimale del vino > 12°	Da 20 a 30 g/HI	100 g 1-5 kg
NOVITÀ CMC L 15%	Carbossi Metil Cellulosa liquida che contribuisce alla stabilizzazione tartarica dei vini bianchi	Soluzione al 15% di Carbossi Metil Cellulosa, altamente purificata e stabilizzata con SO_2 (circa 0,4%)	Polimero cellulosico solubile a carica negativa con un elevato potere complessante nei confronti del potassio, che inibisce l'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio.	Aggiungere nel vino 24-48 ore prima dell'imbottigliamento. Microfiltrabile. Temperatura ottimale del vino 12°C.	Da 15 a 50 g/HI (67= limite legale)	1-5-25 kg
Meta Super 40 P	Acido Metatartarico che contribuisce alla stabilizzazione tartarica dei vini	Acido Metatartarico con elevato indice di esterificazione (oltre 40), prodotto per riscaldamento sotto vuoto	Prodotto con ottima propensione all'inibizione dell'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio favorendo così, nel medio periodo, la protezione nei confronti delle precipitazioni tartariche. Attenzione: solo per vini limpidi perfettamente stabili dal punto di vista proteico.	Sciogliere in acqua fredda in misura di 1:5, aggiungere con un adeguato rimontaggio alcuni giorni prima dell'imbottigliamento o del consumo (prodotto anche microfiltrabile).	10 g/HI = limite legale	1 kg
NOVITÀ Kito	Ideale per il controllo microbiologico dei vini per il suo effetto inibente	Formulato a base di Chitosano da Aspergillus Niger, acido citrico e cellulosa, in forma granulata che consente una rapida reidratazione.	Polisaccaride naturale di origine fungina che garantisce un abbattimento molto efficace sulle popolazioni di microrganismi presenti in un vino, compresi i Brettanomyces. Possiede una buona azione antiossidativa, antiossidante e in ambiente acido anche un blando effetto chiarificante.	Sciogliere in acqua pari a 10 volte il suo peso, aggiungere con un rimontaggio. Mettere in sospensione almeno una volta al giorno per 8/10 giorni, ad una temperatura superiore ai 10°C.	Da 5 a 10 g/HI Limite legale 18 g/HI	500 g

LA GAMMA DEI DERIVATI
DALL'ANIDRIDE SOLFOROSI

L'Eno
Sulf





<i>L'Enosulf</i>	AZIONE	COMPOSIZIONE	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
<i>K 15 L</i>	Correttore dell'anidride solforosa dei vini a base di bisolfito di potassio ad azione antiossidante, antiossidasica ed antisettica	Soluzione acquosa di bisolfito di potassio al 15%	Aggiungere direttamente nel mosto e/o nel vino con un adeguato rimontaggio	10 ml/Hl apportano circa 15 mg/l di solforosa (10 g/Hl circa 13 mg/l)	1 - 5 - 25 - 1000 Kg
<i>A 60 L</i>	Correttore dell'anidride solforosa dei vini a base di bisolfito di ammonio ad azione antiossidante, antiossidasica ed antisettica	Soluzione acquosa di bisolfito di ammonio al 60%	Aggiungere direttamente nel mosto con un adeguato rimontaggio	10 ml/Hl apportano circa 62 mg/l di solforosa (10 g/Hl 40 mg/l) limite massimo d'uso 0,2 g/l (espresso in sali)	1 - 5 - 25 - 1300 Kg
<i>Efferv barrique</i>	Correttore dell'anidride solforosa ideale per l'uso nelle barriques a base di metabisolfito di potassio ad azione antiossidante, antiossidasica ed antisettica	Pastiglie effervescenti composte da metabisolfito di potassio e bicarbonato di potassio	Aggiungere direttamente nel mosto e/o nel vino; autodiffusione del principio attivo dal fondo alla superficie del recipiente	Una pastiglia apporta circa 33 mg/l di solforosa su 1 Hl di vino trattato	Blister 15 compresse
<i>Metabisolfito P</i>	Correttore dell'anidride solforosa dei vini a base di metabisolfito di potassio ad azione antiossidante, antiossidasica ed antisettica	Metabisolfito puro al 100%	Aggiungere direttamente nel mosto e/o nel vino con un adeguato rimontaggio	10 g/Hl apportano circa 56 mg/l di solforosa	100 g 1 Kg
<i>Ridux P</i>	Antiossidante complesso per l'ottimale conservazione di tutti i vini	Acido citrico, metabisolfito di potassio, acido ascorbico, acido metatartrico	Aggiungere direttamente nel vino con un adeguato rimontaggio	10 g/Hl apportano circa 17 mg/l di solforosa	100 g 1 Kg
<i>Arom P</i>	Antiossidante complesso per la protezione degli aromi e dei loro precursori nelle uve e nei mosti bottrizzati o delicati	Metabisolfito di potassio, acido ascorbico, tannini ellagici e proantocianidinici	Sciogliere in acqua in misura 1:10 e disperdere direttamente nell'uva e/o nel mosto con un adeguato rimontaggio	10 g/Hl apportano circa 27 mg/l di solforosa	1 Kg
<i>zolfini</i>	Pastiglie di zolfo antigocciolanti per disinfezione e sterilizzazione di barriques, tonneaux e botti.	Formulato o a base di zolfo, bentonite e steurato di calcio.	Dopo i normali trattamenti detergenti del fusto, infilare il dischetto su un filo di ferro ad uncino, accenderlo ed introdurlo nel contenitore.	1 dischetto per ogni barrique o tonneaux, 2 o più proporzionalmente per le botti più grandi.	100 Dischetti

LA GAMMA DEI CLASSICI
DELL'ENOLOGIA

L'Eno
Classie



L'Enoclassic	AZIONE	COMPOSIZIONE	ATTIVITÀ	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
Vitamina B1	Attivante della fermentazione alcolica, fattore vitaminico di riproduzione e crescita dei lieviti	Tiamina cloridrato (vitamina B1) purissima	Aumenta la popolazione cellulare iniziale fino al 30%, accorcia la fase di latenza cellulare e permette un avvio più veloce della fermentazione	Sciogliere direttamente nel mosto, ad inizio e durante il decorso fermentativo, con un adeguato rimontaggio	0,06 g/Hl = limite legale	100 g 500 g
Rame L	Coadiuvante per l'eliminazione degli odori anomali dei vini (carattere ridotto)	Soluzione di solfato di rame pentaidrato (CuSO4 5H2O), farmaceutico, a 10 g/l (1%); stabilizzata con acido citrico (circa 0,4%)	Formulato che previene e cura l'insorgere di odori anomali (di ridotto); elimina l'acido solfidrico evitando che questo reagisca con altri componenti del vino formando composti solforati maleodoranti	Aggiungere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio	10 ml/Hl apportano 0,25 mg/l di rame Limite legale del rame nel vino al consumo =1 mg/l	1 - 5 kg
Acido Ascorbico	Antiossidante e stabilizzante del ferro	Acido L(-) ascorbico purissimo E300	Prodotto usato in abbinamento all'anidride solforosa per rafforzare la protezione dei vini dalle ossidazioni; in associazione con l'acido citrico può evitare precipitazioni ferriche	Sciogliere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio	50 - 100 mg/l (Limite legale 12 g/Hl)	50 g 1 kg
Sorbato di Potassio	Antifermentativo e antimicrobico	Sorbato di potassio purissimo sferico	Prodotto utilizzato come antifermentativo e antimicrobico per vini che contengono residui zuccherini; non ha effetto sui batteri acetici	Sciogliere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio	Max 26,8 g/Hl; l'aggiunta è regolamentata dalla legge sulle pratiche enologiche ammesse.	1 kg
Cloruro di Litio	Denaturante dei vini e delle fecce	Cloruro di litio purissimo	Prodotto impiegato come rilevatore obbligatorio per i vini che non sono più utilizzabili per il consumo diretto, soprattutto per i vini e fecce destinati alle distillerie	Sciogliere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio	Per vini destinati alla distilleria 5- 10 g/Hl;su mosti o vini alterati 10-20 g/Hl;attenersi alle norme vigenti	500 g
Acido Tartarico	Regolatore di acidità	Acido L(+) tartarico 100% di origine naturale E334 Prodotto in Italia	Prodotto utilizzato come correttore dell'acidità totale allo scopo di riequilibrare l'acidità naturale e favorire una corretta evoluzione biologica	Sciogliere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio stechiometria 1 : 1	L'aggiunta è regolamentata dalla legge sulle pratiche enologiche ammesse;	100 g 1 - 5 kg
Acido Citrico	Antiossidante e stabilizzante del ferro	Acido citrico monoidrato puro food grade E330	Prodotto utilizzato come antiossidante e come stabilizzante nei confronti del ferro ferrico con cui forma un complesso solubile evitandone quindi la precipitazione	Sciogliere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio	L'aggiunta è regolamentata dalla legge sulle pratiche enologiche ammesse;	100 g 1 - 5 kg

L'Enoclassic	AZIONE	COMPOSIZIONE	ATTIVITÀ	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
Acido L-Malico	Regolatore di acidità	Acido L- Malico purissimo E296	Prodotto utilizzato come correttore dell'acidità totale allo scopo di riequilibrare l'acidità naturale e favorire una corretta evoluzione biologica	Sciogliere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio; stechiometria 1 : 1	L'aggiunta è regolamentata dalla legge sulle pratiche enologiche ammesse; attenersi alle norme vigenti	1 - 5 kg
Acido Lattico	Regolatore di acidità	Acido L-Lattico purissimo in soluzione all'80%(p/p) E270	Prodotto utilizzato come correttore dell'acidità totale allo scopo di riequilibrare l'acidità naturale e favorire una corretta evoluzione biologica	Sciogliere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio; stechiometria 1 : 0,5	L'aggiunta è regolamentata dalla legge sulle pratiche enologiche ammesse; attenersi alle norme vigenti	1 - 5 - 25 kg
Carbonato di Calcio	Disacidificante	Carbonato di calcio purissimo E170	Prodotto utilizzato come riduttore dell'acido tartarico 67 g/Hl abbattano circa 1 g/l di acido tartarico	Sciogliere preventivamente in acqua e disperdere la soluzione nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio	L'aggiunta è regolamentata dalla legge sulle pratiche enologiche ammesse; attenersi alle norme vigenti	1 - 5 kg
Tartrato Neutro di Potassio	Disacidificante	Tartrato neutro di potassio puro E336 (tartrato bipotassico, tartrato solubile)	Prodotto utilizzato come riduttore dell'acido tartarico 150 g/Hl abbattano circa 1 g/l di acido tartarico	Sciogliere preventivamente in acqua per poi disperdere la soluzione nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio	L'aggiunta è regolamentata dalla legge sulle pratiche enologiche ammesse; attenersi alle norme vigenti	100 g 1 - 5 kg
Bicarbonato di Potassio	Disacidificante	Bicarbonato di potassio purissimo food grade E501	Prodotto utilizzato come riduttore dell'acido tartarico 133 g/Hl abbattano circa 1 g/l di acido tartarico	Sciogliere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio; attenzione a non incorporare dall'alto per non incorrere ad indesiderati trabocchi	L'aggiunta è regolamentata dalla legge sulle pratiche enologiche ammesse; attenersi alle norme vigenti	1 - 5 kg
Ferrocianuro di K	Demetallizzante dei mosti e dei vini	Ferrocianuro di potassio puro	Prodotto utilizzato per ridurre il livello dei metalli (zinco, rame, ferro, piombo) nei mosti e nei vini. Attenzione: attenersi strettamente alla normativa vigente, e registrare l'operazione sugli appositi registri.	Leggere la scheda allegata al prodotto. Sciogliere il prodotto in acqua in misura di 1:10 ed immettere nella massa da trattare con un rimontaggio.	Da 0,5 a 5 g/Hl a seconda del quantitativo di metalli pesanti	1 kg

L'Enoclassic	AZIONE	COMPOSIZIONE	ATTIVITÀ	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
Deosorb	Adsorbente di odori anomali indesiderati (fenoli volatili, geosmina, ottenone, ocratossina A)	Carbone attivo di origine vegetale per uso enologico a calibrata porosità	Prodotto utilizzato per adsorbire selettivamente indesiderate molecole odorose (4-Etil Fenolo, 4-Etil Guaiacolo, terra, muffa, fungo, fioretta ecc.); grazie ad un minimo potere decolorante, limita l'asportazione di sostanze coloranti; per migliorare la sedimentazione e la riduzione dei tempi di contatto, si consiglia l'abbinamento a biossido di silicio od a bentonite	Disperdere in acqua in misura di 1:10 e lasciare idratare per 2-4 ore; incorporare alla massa da trattare ed omogeneizzare con un rimontaggio prolungato; dopo 8 ore effettuare un ulteriore rimontaggio; dopo non oltre 48 ore separare il carbone con un'adeguata filtrazione su terra (diatomite o perlite)	Da 20 a 100 g/HL; l'aggiunta è regolamentata dalla legge vigente sulle pratiche enologiche ammesse; attenersi alle norme vigenti	1 kg
Deco Super	Decolorante ad azione selettiva	Carbone attivo di origine vegetale per uso enologico ad elevato grado di purezza ed ad elevata superficie specifica di adsorbimento	Prodotto utilizzato per ridurre selettivamente il colore dei vini; l'elevato grado di purezza consente di evitare la cessione di elementi indesiderati; grazie ad una calibrata porosità, adsorbe selettivamente pigmenti e molecole anche di piccole dimensioni; per migliorare la sedimentazione, si consiglia l'abbinamento a gelatina, biossido di silicio od a bentonite	Disperdere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio; separare il carbone con un'adeguata filtrazione su terra (diatomite o perlite)	Da 20 a 100 g/HL; l'aggiunta è regolamentata dalla legge vigente sulle pratiche enologiche ammesse; attenersi alle norme vigenti	1 - 5 kg
Crystal Vin	Cristallizzante/correttore di acidità	Bitartrato di potassio-Tartrato acido di potassio-Tartrato idrogeno di potassio-Tartrato monopotassico-Tartrato monobasico di potassio	Prodotto utilizzato per accelerare la cristallizzazione e la precipitazione del bitartrato di potassio instabile presente; l'azione nucleante esercitata, e che innesca questi meccanismi di cristallizzazione, lo cataloga di riflesso anche come correttore di acidità	Disperdere direttamente nella massa in refrigerazione con un adeguato rimontaggio; mettere il prodotto frequentemente in sospensione; a fine stabilizzazione, con almeno 24 ore di anticipo, interrompere la messa in sospensione e filtrare	Da 20 a 50 g/HL	1 kg
Fosfosolfato	Antiossidante e attivatore della fermentazione alcolica (nutriente per lieviti)	Metabisolfito di potassio, fosfato e solfato d'ammonio	Prodotto utilizzato per un'azione selettiva sui microorganismi presenti nel mosto (grazie all'apporto di metabisolfito di potassio) e per l'attivazione della fermentazione alcolica (grazie all'apporto di azoto ammoniacale)	Distribuire uniformemente il prodotto subito dopo la pigiatura, prima dell'inizio della fermentazione	Da 20 a 30 g/q.le di uva, a seconda dello stato di maturazione e di conservazione	250 gr

LA GAMMA DEI DETERGENTI

L'Eno
clin



<i>L'Enoclin</i>	AZIONE	COMPOSIZIONE	ATTIVITA'	MODALITA' D'USO	DOSI	CONF.
<i>Detar P</i>	Detartarizzante disincrostante in polvere	Soda, tensioattivi non ionici	Prodotto ideale per la pulizia e la disinquinazione di serbatoi, tini, pompe, tubazioni ed attrezzature enologiche. Non attacca l'acciaio inox, il vetro, la gomma, il rame ed il cemento	Distribuire il prodotto diluito con spugnatura, spazzolatura o con una pompa a pressione. Non usare su resine fenoliche, alluminio o superfici trattate con vernici alla nitro	Disciogliere in acqua fredda o calda dal 2% al 10% in funzione dell'intensità e della tipologia di sporco presente	1 - 25 Kg
<i>Detar L</i>	Detartarizzante disincrostante liquido fortemente alcalino	Soda liquida, tensioattivi non ionici	L'Enoclin Detar L è impiegato per la detersione di attrezzature di cantina anche in acciaio inox come contenitori, tubazioni, filtri. Non attacca il ferro, l'acciaio inox, il cemento e la gomma	Diluire il prodotto ed utilizzarlo in ricircolo o a spugnatura. Non utilizzare su resine fenoliche, alluminio o superfici trattate con vernici alla nitro	Disciogliere in acqua fredda o calda dal 2% al 10% in funzione dell'intensità e della tipologia di sporco presente	2,5 - 25 Kg
<i>Peracetic L</i>	Disinfettante ossidante a base di acido peracetico	Acido peracetico stabilizzato al 9%, perossido di idrogeno, acido acetico	Prodotto utilizzato per la disinfezione periodica delle linee di imbottigliamento e per tutte le attrezzature dove si vuole tenere sotto controllo la carica microbica	Diluire il prodotto in acqua fredda ed assicurarsi che durante il ricircolo questo venga a contatto con tutte le parti da sanitzare	Disciogliere in acqua fredda in misura dallo 0,1% al 2% in funzione dei tempi di contatto e dei materiali da sanitzare	5 - 10 Kg
<i>Cloractiv L</i>	Clorodetergente per la pulizia e la sanitzazione a freddo	Iodossido di sodio ed ipoclorito di sodio	Prodotto impiegato in presenza di sporco organico e per la pulizia e sanificazione di serbatoi, linee, dosatori e filtri. E' compatibile con l'acciaio inox, il cemento, la vetroresina e le resine epossidiche	Diluire il prodotto in acqua fredda o tiepida ed assicurarsi che venga a contatto con tutte le parti da trattare. Utilizzabile anche in ricircolo	Disciogliere il prodotto in acqua fredda o tiepida in misura dall'1% al 5% a seconda del quantitativo di sporco	10 - 25 Kg
<i>Pavimenti</i>	Detergente alcalino specifico per la pulizia dei pavimenti	Potassio iodossido, sali potassici dell'acido fosforico	L'Enoclin Pavimenti viene utilizzato per la pulizia dei pavimenti, sia a mano che con macchina lavasciuga; indicato anche per la rimozione delle strisce nere lasciate dalle gomme dei carrelli elevatori	Diluire il prodotto in acqua fredda e strofinare sul pavimento con uno straccio imbevuto o inserire nella macchina lavasciuga	Diluire il prodotto dall'1% al 5% per utilizzo manuale, e fino all'8% con macchina lavasciuga	10 - 25 Kg
<i>Legno</i>	Detergente sanizzante specifico per barriques e tini	Bi-componente a base di iodossido di potassio e di acido perossisanoico	I 2 componenti, una volta miscelati, liberano ossigeno attivo che apre i pori del legno eliminando completamente i tartrati e gli antociani depositati	Lasciare agire il prodotto nel recipiente in legno per almeno un'ora. Sciacquare accuratamente prima dell'uso	Miscelare i due componenti 1 e 2 ed immettere nel recipiente in legno in presenza di acqua a circa	5,075 Kg
<i>Detergente EN</i>	Detergente disincrostante sanizzante universale	Alcali ed ipocloriti	L'Enoclin Detergente EN è indicato per la pulizia e la disinfezione di tutta la cantina, dai locali di vinificazione alle attrezzature ai vasi vinari (mastelli, tini, botti, vasche)	Lavare con la soluzione detergente facendola eventualmente soggiornare nel recipiente. Risciacquare abbondantemente con acqua lievemente acidulata	Su 100 litri di acqua dosare 1 litro di prodotto per pulizia e disinfezione, 2 litri per risanamento e disinquinazione, 3 litri per decolorazione	1 Kg
NOVITÀ <i>Cartucce</i>	Detergente per cartucce di microfiltrazione e linee di imbottigliamento	Iodossido di potassio	L'Enoclin Cartucce ha un forte potere disincrostante e disintasante sulle cartucce di microfiltrazione e per rimuovere il biofilm all'interno degli impianti di imbottigliamento	Lavare con la soluzione le cartucce e l'impianto scartando i primi litri di prodotto molto sporco, poi andare in ricircolo per almeno 15 minuti. Sciacquare con acqua ed acido citrico	Dall'1 al 3% in acqua tiepida a 30°	5 Kg

LA GAMMA DEGLI STRATI FILTRANTI

L'Eno filter

TABELLA COMPARATIVA STRATI FILTRANTI

L'ENOFILTER	SEITZ	BEGEROW	FILTROX	CORDENONS	SARTORIUS	CARLSON
EN 1	EKS	STERYL S 100	AF STERIL 150	CKP V24	S 9	XE 1700
EN 2	EK	STERYL 40	AF STERIL 110	CKP V20	S 5	XE 1200
EN 10	K 100	KD 10	AF 100	CKP V16	F 7	XE 280
EN 25	K 250	K 5	AF 50	CKP V12	C 9	XE 90
EN 70	K 700	K 2	AF 30	CKP V 8	C 7	XE 50



MISURE DISPONIBILI

40 x 40

20 x 20



L'ENOFILTER	CAMPO DI APPLICAZIONE	PORTATA TEORICA MASSIMA	MASSIMO DIFFERENZIALE DI PRESSIONE	CARATTERISTICHE	CONFEZIONI
EN 1	Filtrazione sterilizzante stretta dei Vini in preimbottigliamento per Rimozione lieviti e microorganismi	450-500 lt/m ² /h	1,5 bar	Elevatissima riduzione Microbica	Pacchi da 25 in scatole Da 100 pezzi
EN 2	Filtrazione dei vini in Preimbottigliamento per rimozione Lieviti e microorganismi	500-550 lt/m ² /h	1,5 bar	ELEVATA RIDUZIONE MICROBICA	Pacchi da 25 in scatole Da 100 pezzi
EN 10	Filtrazione brillantante Dei vini in preimbottigliamento	750-800 lt/m ² /h	3,0 bar	Elevata chiarificazione E brillantatura	Pacchi da 25 in scatole Da 100 pezzi
EN 25	Filtrazione brillantante Dei vini e dei mosti	800-850 lt/m ² /h	3,0 bar	Brillantatura e rimozione Dei solidi in sospensione	Pacchi da 25 in scatole Da 100 pezzi
EN 70	Filtrazione sgrossante Dei vini e dei mosti	850-900 lt/m ² /h	3,0 bar	Elevata rimozione Particellare	Pacchi da 25 in scatole Da 100 pezzi

LA GAMMA DEI LEGNI ALTERNATIVI

L'Eno
CHIPS



NOVITÀ**L'Eno
CHIPS**

L'ENOCIPS	AZIONE	COMPOSIZIONE	MODALITÀ D'USO	DOSI D'IMPIEGO	CONF.
VENDEMMIA	Specifico per la fermentazione alcolica dove funge da antiossidante e da supporto per i tannini condensanti (proantocianidinici) derivanti dall'uva nella strutturazione della matrice polifenolica complessiva del vino; inoltre apporta benefici sulla stabilizzazione del colore grazie alla graduale cessione di ossigeno.	Rovere francese granulare (Quercus Sessilis) non tostato	Incorporare al mosto appena pigiato direttamente in vasca e procedere con un rimontaggio.	1-2g/lt	15 Kg
BLANC	Possiede alti livelli di lattoni di quercia e presenta aromi balsamici, leggermente legnosi con note di cocco (Cis-Whiskylattone). L'incipiente formazione di vanillina e dei suoi derivati, combinata con l'aldeide fenolica genera aromi dolci.	Scaglie di rovere francese (Quercus Sessilis) a tostatura leggera (180-190°C) per convezione	Immergere la rete contenente i Chips direttamente nel vino; trascorso il tempo di contatto, il prodotto non sarà più utilizzabile.	esclusivamente per l'affinamento. VINI BIANCHI: 1-2 g/lt per 3-5	10 Kg in pratica rete da infusione
SOFT	La presenza di furfurolo e fenoli volatili apporta leggere note di eucalipto, spezie e un raffinato sentore di legno che ben si combina agli aromi varietali quali frutti rossi, bacche e fiori esotici. Permette inoltre un morbido sviluppo dei tannini, rendendoli morbidi e nel contempo pieni e corposi.	Scaglie di rovere francese (Quercus Sessilis) a tostatura media (210°C) per convezione	Immergere la rete contenente i Chips direttamente nel vino; trascorso il tempo di contatto, il prodotto non sarà più utilizzabile.	Esclusivamente per l'affinamento. VINI BIANCHI: 1-2 g/lt	10 Kg in pratica rete da infusione
VANIGLIA	La massima presenza di Vanillina e Furfurolo crea sensazioni olfattive enfatizzate di vaniglia e mandorla, caramello (Maltolo), mou e noci insieme a sapori di spezie (Eugenolo). Al palato la tostatura genera una leggera diminuzione di vaniglia, ben compensata da una varietà di aromi di legno e caramello.	Scaglie di rovere americana (Quercus Alba) a tostatura media (235°C) per convezione	Immergere la rete contenente i Chips direttamente nel vino; trascorso il tempo di contatto, il prodotto non sarà più utilizzabile.	esclusivamente per l'affinamento. VINI BIANCHI: 1-2 g/lt per 3-5	10 Kg in pratica rete da infusione
CACAO	Grazie alla tostatura elevata queste chips permettono un notevole rafforzamento tannico, con aromi di cioccolato, mandorla tostata (5-metil-furfurale), legno e caffè (2-furfuranmatantiolo). Dopo attento affinamento i tannini acquisiscono un corpo completo divenendo lisci e vellutati.	Scaglie di rovere americana (Quercus Alba) a tostatura alta (245°C) per convezione	Immergere la rete contenente i Chips direttamente nel vino; trascorso il tempo di contatto, il prodotto non sarà più utilizzabile.	esclusivamente per l'affinamento. VINI ROSSI: 1-	10 Kg in pratica rete da infusione
COMPLEX	Produce espressioni olfattive complesse di caffè, caramello, mou e vaniglia, mentre al palato presenta una buona corposità con una lunga e coinvolgente evoluzione finale.	Scaglie di rovere francese selezionate (Quercus Sessilis) a tostatura media (210°C) per convezione	Immergere la rete contenente i Chips direttamente nel vino; trascorso il tempo di contatto, il prodotto non sarà più utilizzabile.	esclusivamente per l'affinamento. VINI ROSSI: 1-4	10 Kg in pratica rete da infusione

Per le scaglie sono sempre auspicabili prove preliminari di laboratorio volte a confermare, caso per caso, il dosaggio più opportuno a seconda della tipologia di vino e delle caratteristiche organolettiche desiderate.



Strada Canelli, 63
 14049 Nizza Monferrato (AT) - Italy
 Tel. 0141 721686
 Fax 0141 702728
 E-mail: info@enotecnica.it

www.enotecnica.it

