



Catalogo Prodotti

Soluzioni enologiche per la vendemmia



Gruppo Agrovin Sinonimo di QUALITÀ

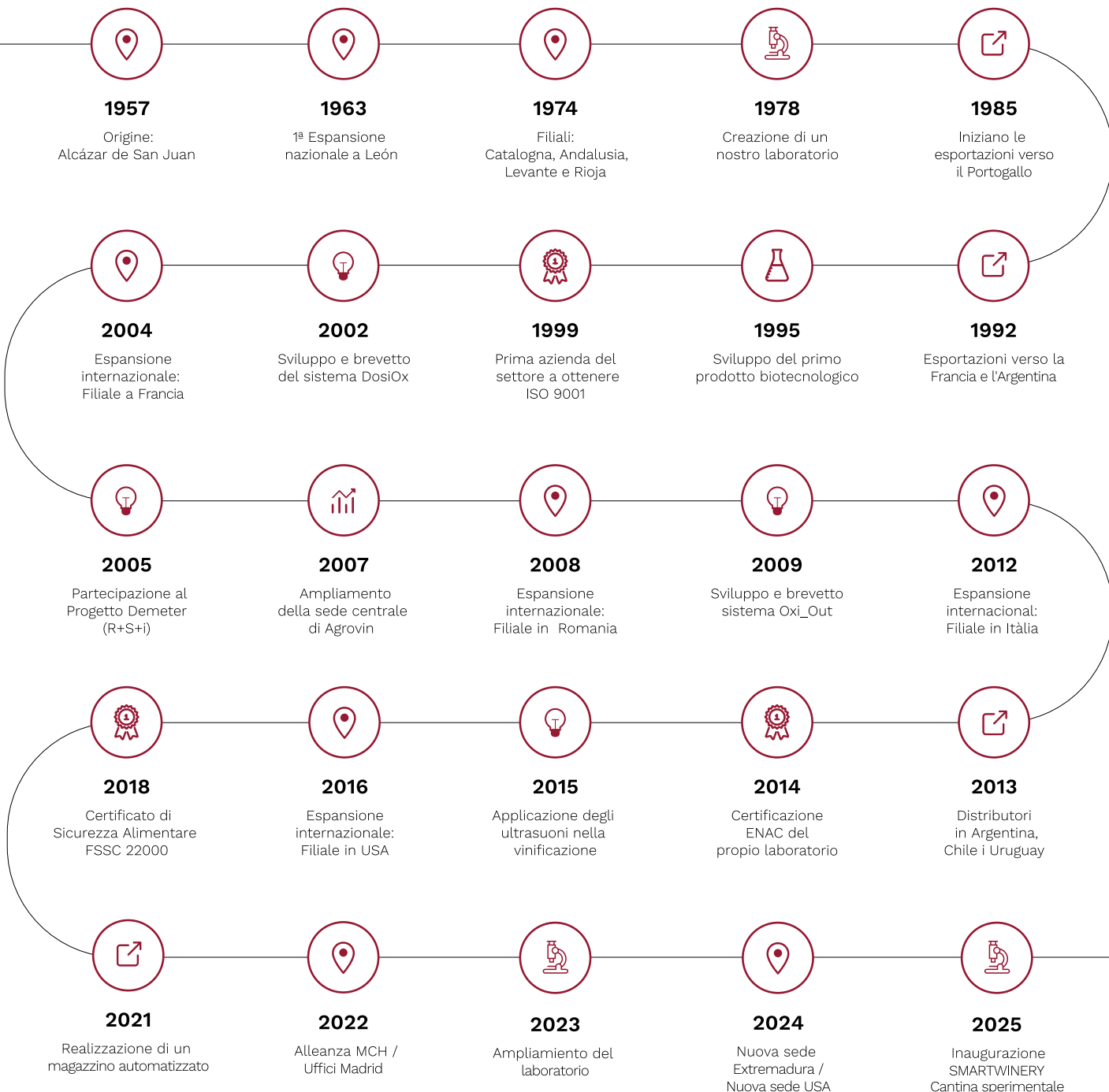
Qualità e sicurezza alimentare sono due pilastri fondamentali della nostra attività quotidiana. L'applicazione dello standard internazionale FSSC 22000 garantisce il nostro impegno a offrire al mercato prodotti sicuri e di alta qualità.

Il supporto del nostro laboratorio accreditato dall'ENAC secondo la norma ISO 17025 non solo garantisce l'affidabilità dei parametri accreditati, ma la formazione quotidiana dei nostri tecnici, così come la messa a punto delle nostre attrezzature e metodologie, fa sì che i controlli effettuati sia sulle materie prime che sui prodotti formulati siano esaustivi, rispettando i più alti standard qualitativi imposti internamente.

Il nostro impegno nella ricerca nel settore enologico è ancora attivo, e continuiamo a cercare soluzioni che aiutino lo sviluppo del settore in collaborazione con università nazionali e internazionali.



Gruppo Agrovin. Da oltre 65 anni scriviamo la storia insieme a te.



Technology

- Ultrawine Perseo
- DosiOx
- Oxi-Out
- Ulises TDR2

Laboratorio

35.000 analisi enologiche all'anno

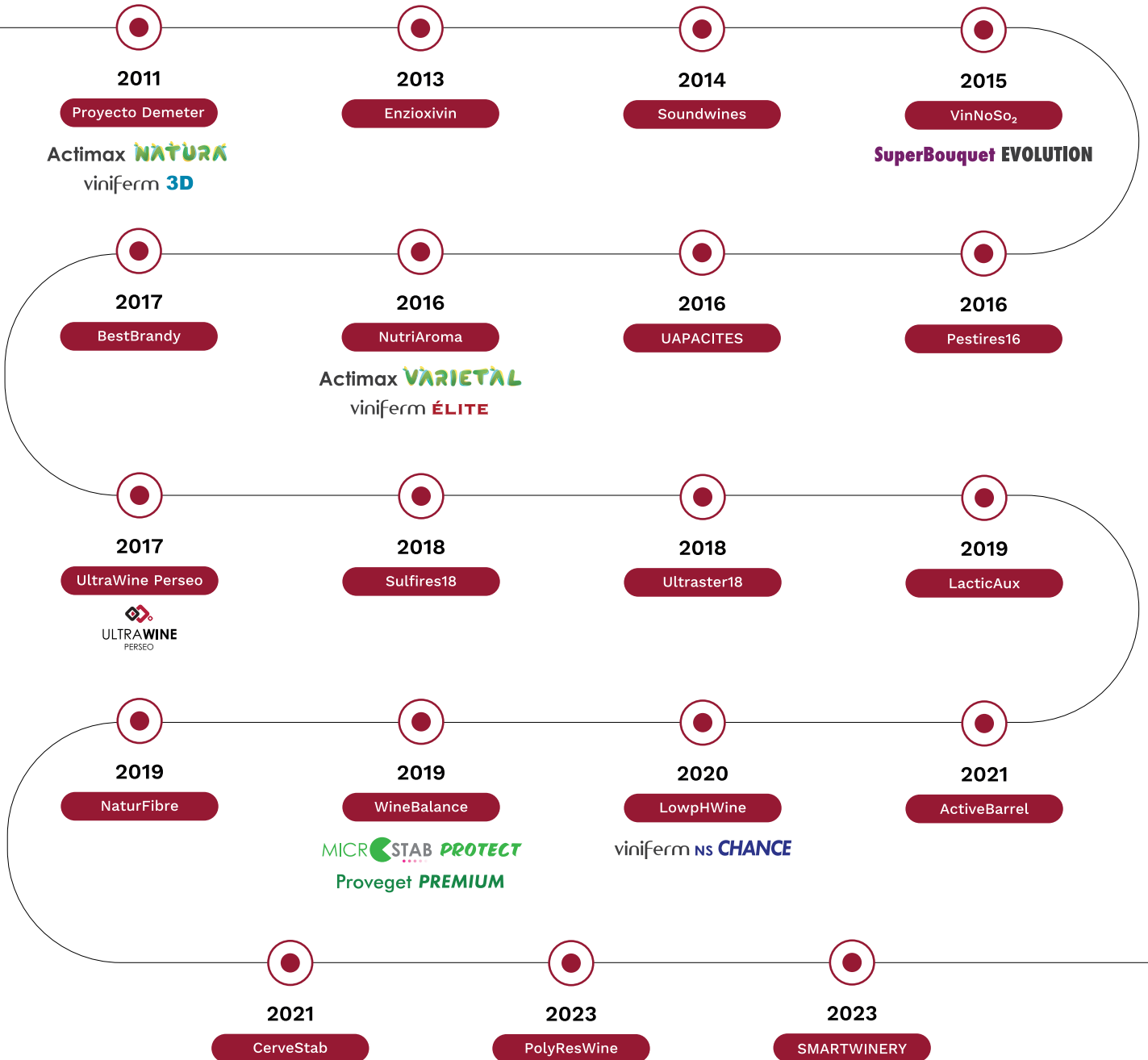
+5.800 bottiglie di vino analizzate

R+S+i

33 progetti di ricerca in 18 anni

+35 M€ investiti nei progetti

I nostri progetti.



 **Technology +38** brevetti internazionali

 **R+S+i +37** progetti di I+D+i

Indice dei contenuti



01. Controllo microbiologico e protezione antiossidante P. 6



02. Nutrienti P. 8



03. Lieviti P. 10



07. Polisaccaridi P. 18



08. Chiarificanti P. 20



09. Eliminazione degli aromi di riduzione P. 23



13. Prodotti enologici P. 26



14. Prodotti per vini spumanti P. 27



15. Soluzioni enologiche per vini analcolici e dealcolati P. 31

**04. Enzimi**

P. 12

**05. Flottazione**

P. 14

**06. Tannini**

P. 16

**10. Batteri lattici**

P. 23

**11. Alternativi di rovere**

P. 24

**12. Antiossidanti**

P. 25



I prodotti contrassegnati da questa etichetta sono IDONEI alla produzione di vini vegani.



I prodotti contrassegnati da questa etichetta sono IDONEI alla vinificazione biologica secondo i regolamenti CE 2018/848 // CE 2021/1165.



I prodotti contrassegnati da questa etichetta sono IDONEI alla produzione di vini con basso grado alcolico

01. Controllo microbiologico e protezione antiossidante

MICR STAB pH

Dosaggio: 50 - 200 ml/hl | Confezione: 24 e 1200 kg



Stabilizzazione microbiologica dei mosti prima della fermentazione alcolica.

- Riduce le popolazioni di batteri lattici e di microrganismi contaminanti che possono alterare le qualità organolettiche.
- Non interferisce con l'attività fermentativa dei lieviti *Saccharomyces*.

MICR STAB PROTECT

Dosaggio: 4 - 20 g/hl | Confezione: 1 e 10 kg



Alternativa all'SO₂ con effetto antimicrobico: chitosano fungino.

- Riduce sostanzialmente o elimina le popolazioni di *Brettanomyces*, riducendo il rischio di alterazioni dovute alla presenza di questo lievito contaminante.
- Riduce efficacemente le popolazioni di batteri lattici.
- Effetto antiossidante e di protezione dall'ossidazione. Effetto antiossidante naturale, protegge la frazione aromatica e limita l'imbrunimento.
- Sinergia con l'SO₂, che ne riduce la velocità di reazione.

Proveget CLEAR

Dosaggio: 70 - 150 ml/hl | Confezione: 24 kg



Un agente chiarificante a base di proteine vegetali e chitosano con proprietà antimicrobiche.

- Effetto sinergico tra proteine di piselli e chitosano durante il processo di flottazione.
- Riduzione dei lieviti non *Saccharomyces* e dei batteri lattici, con conseguente controllo efficace della produzione di acidità volatile e dell'insorgenza di fermentazioni malolattiche indesiderate.
- Eliminazione delle catechine e di altri polifenoli ossidabili, riducendo il rischio di pinking nelle varietà sensibili.

SuperBouquet EVOLUTION

Dosaggio: 10 - 30 g/hl | Confezione: 1 kg



Effetto antiossidante per la protezione degli aromi e il ritardo dell'evoluzione dei vini.

- Protezione del colore: limita l'imbrunimento dei mosti e dei vini. Rimuove i chinoni reattivi dal mosto.
- Protezione degli aromi: aiuta a preservare la frazione aromatica dei mosti e dei vini. Il suo uso precoce garantisce la protezione dei tioli volatili che si formano durante la fermentazione alcolica, particolarmente suscettibili all'ossidazione.

Tabella dei prodotti antiossidanti e antimicrobici

	MICR STAB pH	Proveget CLEAR	MICR STAB PROTECT	MICR STAB ML	SuperBouquet EVOLUTION
Capacità antimicrobica	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	
Capacità antiossidante		●	● ●		● ● ●
Chitosano fungino	✓	✓	✓	✓	
Acido fumarico				✓	
Lievito arricchito di glutazione			✓		✓
Proteine vegetali		✓			
Mosto	✓	✓	✓		✓
Vino	✓		✓	✓	✓
Formato	Liquido	Liquido	Solido	Solido	Solido
Certificato biologico (EU)	✓	✓	✓		✓

02. Nutrienti

Actimax NATURA

Dosaggio: 20 - 30 g/hl | Confezione: 1 e 10 kg



Massima espressione aromatica e rilascio attivo di aminoacidi.

- Favorisce la formazione di aromi fermentativi grazie al suo elevato contenuto di aminoacidi (37%). Questo aumento di NFA limita la produzione di idrogeno solforato.
- L'elevato contenuto di ergosterolo e di vitamine essenziali garantisce la vitalità del lievito.
- Permette la corretta sintesi degli enzimi responsabili dello sviluppo dei precursori varietali (β -lasi e β -glucosidasi), con un potenziale aumento degli aromi varietali fino al 20,1%.

Actimax VARIETÀL

Dosaggio: 20 - 40 g/hl | Confezione: 1 kg



Massima espressione varietale e protezione del carattere tiolico rilasciato.

- Permette una corretta sintesi degli enzimi responsabili della rivelazione dei precursori varietali e favorisce la formazione di composti aromatici fermentativi.
- Effetto antiossidante grazie all'elevato contenuto di glutazione che protegge la frazione aromatica libera.
- Sequestrante dei metalli, previene le ossidazioni dirette e ritarda l'evoluzione aromatica e fenolica.

Grado alcolico potenziale	APA (mg/L)		
	Fabbisogno nutrizionale basso	Fabbisogno nutrizionale medio	Fabbisogno nutrizionale elevato
11,5°	150	155	186
12°	150	161	194
12,5°	151	168	202
13°	157	175	210
13,5°	163	182	218
14°	169	188	226
14,5°	175	195	234
15°	182	202	242
16°	194	215	258

Actimax FLOW







Dosaggio: 20 - 40 g/hl | Confezione: 1 e 10 kg



Attivante 100% biologico per il rilascio controllato di aminoacidi.

- Previene improvvisi cali del potenziale redox durante la fermentazione, favorendo un profilo più pulito.
- Favorisce una fase finale della fermentazione più dinamica con una cinetica costante.
- Mantiene un'elevata popolazione di lieviti fino al termine della fermentazione alcolica.

Nutrienti 100% organici

Prodotto	Composizione	APA mg/l Dose: 30 g/hl	NOPA mg/l Dose: 30 g/hl	Tiamina	Amminoacidi	Proprietà	
Actimax NATURA	Lievito completamente autolisato.	44	40	NO	● ● ●	Aumento della frazione aromatica. Elevato contenuto di ergosterolo.	
Actimax DROP	Lievito autolisato in soluzione acquosa	15**	13**	NO	● ●	Apporto equilibrato di sostanze nutritive. Facile da usare.	
Actimax FLOW	Lievito autolisato e lievito inattivo.	28	18	NO	● ●	Rilascio graduale delle sostanze nutritive. Sviluppo ottimale della fermentazione alcolica.	
Actimax VARIETAL	Lievito autolisato, LSI naturalmente ricco di glutazione e PVP/PVI	31	25	NO	● ●	Rispetta e protegge il carattere varietale grazie al suo contenuto di glutazione. Profilo tiolico.	
Actimax GSH	Lieviti inattivi naturalmente ricchi di glutazione.	5	1,75	NO	●	Previene l'ossidazione e l'imbrunimento dei vini. Longevità nei vini bianchi e rosati.	
Actimax VIT	Lieviti inattivi.	5	1,75	NO	●	Aumenta leggermente la torbidità dei mosti altamente chiarificati.	
Actimax OENI	Lieviti inattivi, una fonte naturale di cofattori di crescita.	4,6	1,75	SI	●	Nutriente specifico per stimolare la fermentazione malolattica in condizioni difficili.	
Actimax Corcell	Scorze di lievito.	1	0,75	NO	NO	Arresti di fermentazione alcolica. Rimozione delle tossine.	

APA: Azoto prontamente assimilabile (NH₄⁺ e amminoacidi, eccetto la prolina).

NOPA: Azoto organico determinato con il metodo NOPA (amminoacidi eccetto la prolina).

(*) **Actimax VIT**: 5 g/hl garantiscono la stessa torbidità di 30 g/hl di cellulosa.

(**) Dose da 50 ml/hl

Nutrienti complessi e inorganici

Prodotto	Composizione	APA mg/l Dose: 30 g/hl	NOPA mg/l Dose: 30 g/hl	Tiamina	Amminoacidi	Proprietà	
Actimax Regrowth	Lievito autolisato ricco di ergosterolo e fattori di crescita. Fosfato di ammonio e vitamina B1. Chitosano fungino.	38	8,55	SI	● ●	Consente una rapida moltiplicazione delle cellule mantenendo la vitalità.	
Actimax Plus	Lievito inattivo e fosfato di ammonio.	42	0,65	SI	●	Contributo nutrizionale. Arresto della FA.	
Actimax Ferm	Lieviti inattivi, fosfato e solfato di ammonio.	45	0,65	SI	●	Nutriente complesso ad ampio spettro.	
Actimax XL	Lieviti inattivi, fosfato di ammonio e cellulosa.	45	0,65	NO	●	Nutriente per grandi volumi.	
Actimax Pro	Estratto di lievito, solfato di ammonio, fosfato di ammonio e tiamina.	55	3	SI	●	Attivante di fermentazione con effetto tampone del pH.	
Actipasa GREEN	Fosfato di ammonio.	62	0	SI	NO	Facilita la moltiplicazione cellulare nei vini biologici.	
Actipasa	Solfato di ammonio.	65	0	SI	NO	Facilita la moltiplicazione cellulare.	
Actipasa FAST	Solfato di ammonio e fosfato di ammonio.	62	0	SI	NO	Facilita la moltiplicazione cellulare.	

03. Lieviti

viniferm **NS TD**

Dosaggio: 20 - 30 g/hl | Confezione: 500 g



Lievito non-Saccharomyces della specie *Torulaspota delbrueckii*.

- Elevata attività della β -lasi, esalta il carattere varietale e la complessità dei vini.
- Migliora le sensazioni tattili dei vini. Vini più glicerici, maggiore volume in bocca.
- Carattere bioprotettivo, riduce il rischio di deviazioni organolettiche.

viniferm **NS CHANCE**

Dosaggio: 10 - 20 g/hl | Confezione: 500 g



Lievito non-Saccharomyces della specie *Lachancea thermotolerans*.

- Elevato potere acidificante grazie alla sintesi di acido lattico.
- Consente di ottenere vini freschi e fruttati. Rispetto dell'identità varietale delle uve.

viniferm **REVELACIÓN**

Dosaggio: 20 - 30 g/hl | Confezione: 500 g



Maximum thiol expression.

- Attività β -lasi. Rivelatore di tioli, in grado di convertire precursori di tipo tiolico in aromi percepibili, in particolare: 4MMP (bosso, ribes nero), 3MH (pompelmo, agrumi) e 3MHA (frutto della passione, mango, ananas).
- Adatto a fermentazioni con profilo termico invertito.

viniferm **ÉLITE**

Dosaggio: 20 - 30 g/hl | Confezione: 500 g



Aumento dei descrittori varietali nei vini rossi.

- Vini rossi varietali ottenuti da uve con un'alta gradazione alcolica potenziale. Predominanza di frutta rossa e nera e note floreali persistenti.
- Buona integrazione dei tannini che forniscono volume e struttura.










viniferm **3D**

































































Dosaggio: 20 - 30 g/hl | Confezione: 500 g



Intensifica il retrogusto, aggiunge presenza e volume.

- Elevata produzione di mannoproteine durante la fermentazione e la post-fermentazione, che conferiscono volume, rotondità e lunghezza ai vini.

 Lieviti Non-Saccharomyces viniferm® NS		Tolleranza all'etanolo (Vol.)	Temperatura di lavoro (°C)	Fabbisogno nutrizionale	Rendimento alcolico	Produzione di acido acetico	Bioprotezione	Specie	Formazione di acido lattico	Profilo aromatico varietale	Resistenza alla solforosa	Tipo di vino
NS TD	9,5 %	17-28	Elevato		Bassa		<i>Torulaspura delbrueckii</i>	-		<30 ppm		
NS CHANCE	10 %	14-20	Medio		Bassa		<i>Lachancea thermotolerans</i>		-	<50 ppm		

 Lieviti Saccharomyces viniferm®		Tolleranza all'etanolo (Vol.)	Temperatura di lavoro (°C)	Fabbisogno nutrizionale	Rendimento alcolico	Fenotipo Killer	Ceppo fruttosifilo (var. Bayanus)	Idoneo per risolvere arresti	Profilo aromatico varietale	Profilo fermentativo	Aumento della struttura	Tipo di vino
REVELACIÓN	14 %	13-25	Elevato		Killer	-	-		-	-	-	
DIANA	14 %	14-25	Elevato	Medio	Killer	-	-			-	-	
Elegancia	15 %	12-25	Basso	Medio	Killer		-		-		-	
AURA	16 %	12-30	Medio	Elevato	Killer	-	-	-		-	-	
PASIÓN	14 %	14-25	Medio	Medio	Killer	-	-	-		-	-	
EMOCIÓN	14,5 %	13-28	Basso		Killer	-	-	-		-	-	
Sensación	14 %	15-28	Elevato	Elevato	Neutro	-	-	-				
ÉLITE	16 %	18-26	Medio	Medio	Killer	-	-		-			
RVA	16 %	16-28	Elevato		Killer	-	-		-	-	-	
TTA	14 %	18-28	Medio	Medio	Neutro	-	-	-		-	-	
Carácter	15 %	16-28	Elevato		Killer	-	-		-			
CT007	15 %	14-30	Medio	Elevato	Killer		-		-	-	-	
3D	15 %	18-28	Elevato	Medio	Neutro	-	-		-			
911	14 %	14-25	Basso	Medio	Killer		-		-			
Direct	15 %	16-28	Medio	Elevato	Neutro	-	-	Aggiunta diretta				
Start	17 %	14-30	Medio	Basso	Neutro			Ripresa della fermentazione	-	-	-	
PDM	16 %	12-25	Basso	Elevato	Killer			Presenza di spuma	-	-	-	
BY	17 %	10-25	Basso	Elevato	Neutro			Elevata tolleranza alla fermentazione	-	-	-	
KLR	16 %	12-30	Basso	Elevato	Killer			Termovinificazione	-	-	-	

● Rossi ● Bianchi ● Rosati ● Spumanti

Lieviti varietali

Lieviti tecnici

04. Enzimi

Enozym LUX

Dosaggio: 0,4-1 mL/100 kg | Confezione: 100 g e 1 kg



Enzima liquido altamente concentrato per una rapida chiarificazione.

- Attività enzimatica pectolitica. Alta concentrazione di pectina liquefatta per una rapida chiarificazione del mosto.
- Elevata attività anche a basse temperature. Può essere utilizzato sull'uva, aumentando le rese di pressatura.

Enozym EXTRA AROME

Dosaggio: 0,4-0,8 mL/100 kg | Confezione: 100 g e 1 kg



Massima estrazione dei precursori e rilascio degli aromi varietali.

- Attività enzimatiche pectolitiche. Altamente concentrato in pectina liasi e ricco in β -glucosidasi.
- Elevata attività anche a basse temperature. Adatto per la valorizzazione aromatica varietale, possibilità di utilizzo nella macerazione delle bucce.

Enozym VINTAGE

Dosaggio: >1 g/100kg | Confezione: 250 g



Estrazione e stabilità delle sostanze coloranti. Aromi persistenti nel tempo.

- Attività enzimatica: pectinasi, cellulasi, emicellulasi e β -glucanasi.
- Aumento della struttura e della stabilità del vino grazie all'estrazione compensata di tannini, antociani e polisaccaridi.

Enozym Glucan

Dosaggio: >3 g/100kg | Confezione: 250 g



Migliora la chiarificazione e la filtrazione di mosti e vini. Invecchiamento sulle fecce.

- Nei mosti, migliora la decantazione. Se applicato insieme agli enzimi pectolitici, favorisce la precipitazione dei colloidali ed evita i successivi problemi di chiarificazione e filtrazione.
- Nei vini bianchi e rossi da uve con marciume, consente e migliora la chiarificazione e la filtrazione.
- Il suo impiego al termine della fermentazione o nel vino finito favorisce il rilascio dei polisaccaridi della parete cellulare (invecchiamento su fecce endogene selezionate).

Enzimi per vini bianchi



Prodotto	Formato	Attività	Applicazioni	Dose *
Enozym LUX	Soluzione liquida.	Poligalatturonasi (PG) Pectiniasi (PL) Pectin metil esterasi (PE)	Sfecciatura statica a freddo. Macerazione pellicolare. Flottazione.	0,4-1 ml/100 kg
Enozym EXTRA Arome	Soluzione liquida.	Poligalatturonasi (PG) Pectiniasi (PL) Pectin metil esterasi (PE) β -glucosidasi	Macerazione pellicolare prefermentativa.	0,4-0,8 ml/100 kg
Enovin Clar	Granulare.	Poligalatturonasi (PG) Pectiniasi (PL) Pectin metil esterasi (PE)	Sfecciatura statica.	1-3 g/hl
Enovin PECTINASE	Soluzione liquida.	Poligalatturonasi (PG) Pectiniasi (PL) Pectin metil esterasi (PE)	Flash Detente.	>8 ml/hl
			Sfecciatura statica. Filtrazione.	>2 ml/hl

Enzimi per vini rossi



Prodotto	Formato	Attività	Applicazioni	Dose *
Enozym VINTAGE	Granulare.	Poligalatturonasi (PG) Pectiniasi (PL) Pectin metil esterasi (PE) β -Glucanasi Cellulasi Emicellulasi	Estrazione e stabilità del colore. Estrazione di composti aromatici.	1-3 g/hl
Enovin CROM	Soluzione liquida.	Poligalatturonasi (PG) Pectiniasi (PL) Pectin metil esterasi (PE) Cellulasi Emicellulasi	Estrazione del colore.	>2 ml/ 100 kg
Enovin COLOR	Granulare.	Poligalatturonasi (PG) Pectiniasi (PL) Pectin metil esterasi (PE) Cellulasi Emicellulasi	Estrazione del colore.	>2 g/hl

Altre applicazioni



Prodotto	Formato	Attività	Applicazioni	Dose *
Enovin Varietal	Granulare.	β -glucosidasi	Rilascio di aromi varietali.	5 g/hl
Enozym GLUCAN	Granulare.	β -1,3- Glucanasi β -1,6- Glucanasi	Trattamento dei mosti e dei vini affetti da marciume. Affinamento sulle fecce fini.	>3 g/hl
Enovin Lyso	Granulare.	Lisozima.	Inibizione della fermentazione malolattica.	15-50 g/hl

*La dose di utilizzo deve essere ottimizzata in funzione della temperatura, del tempo di azione e della varietà di uva.

05. Flottazione

Proveget PREMIUM

Dosaggio: 70 - 150 ml/hl | Confezione: 20 kg



Chiarificante vegetale altamente reattivo in forma liquida.

- Grande limpidezza dei vini bianchi chiarificati.
- Eliminazione dei polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili.
- Ottenimento di vini con aromi sempre più franchi e freschi.

Proveget CLEAR

Dosaggio: 70 - 150 ml/hl | Confezione: 24 kg



Un chiarificante a base di proteine vegetali e chitosano con effetto antimicrobico.

- Effetto sinergico tra proteine di pisello e chitosano durante il processo di flottazione.
- Riduzione dei lieviti non *Saccharomyces* e dei batteri lattici, con conseguente controllo efficace della produzione di acidità volatile e dell'insorgenza di fermentazioni malolattiche indesiderate.
- Rimozione delle catechine e di altri polifenoli ossidabili, riducendo il rischio di pinking nelle varietà sensibili.

Enovin FL

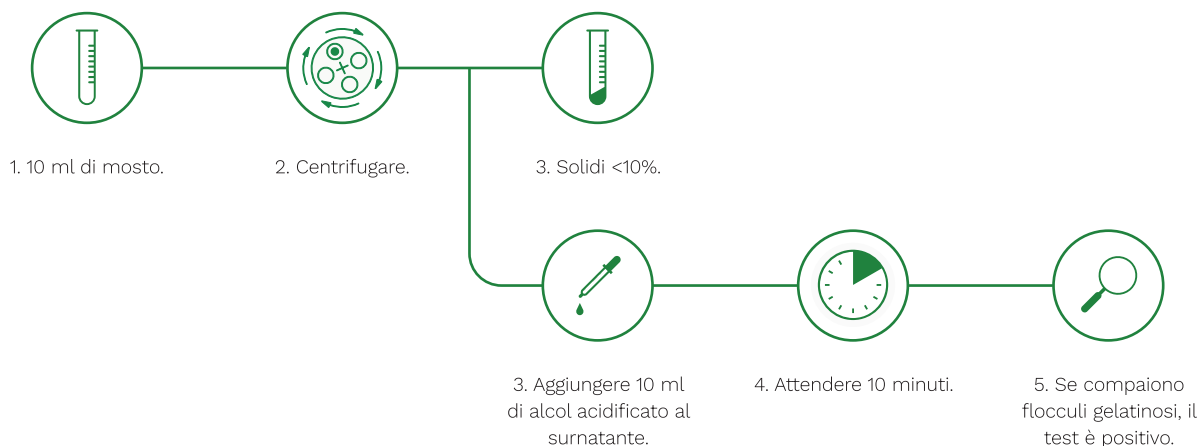
Dosaggio: >2 ml/hl | Confezione: 1 e 25 kg





















Preparazione enzimatica liquida specifica per sfecciatore dinamiche

- Facilita la rapida degradazione della pectina e la risalita in superficie delle particelle solide, consentendo una rapida pulizia del mosto.

Test delle pectine / solidi in sospensione



	Prodotto	Dose	Composizione	
Enzimi	Enozym LUX	1-2 ml/hl	Preparazione enzimatica liquida altamente concentrata in Pectinlasi.	 
	Enovin FL	2-4 ml/hl	Preparazione enzimatica liquida con attività pectolitica.	 
Proteine	Proveget FLOT	70-150 ml/hl	Proteine vegetali e derivati della chitina in forma liquida.	
	Proveget PREMIUM	70-150 ml/hl	Proteine vegetali pure altamente reattive in forma liquida.	 
	Proveget CLEAR	70-150 ml/hl	Proteine vegetali e chitosano con effetto antimicrobico.	 
	Vinigel FL	5-25 g/hl	Gelatine ad alto peso molecolare.	
	Vinigel CRISTAL	40-80 ml/hl	Gelatine ad alto peso molecolare in forma liquida.	
Coadiuvanti	Silisol	10-30 ml/hl	Gel di silice.	 

 Enzimi
  Proteine vegetali
  Proteine vegetali e chitosano
  Gelatine animali
  Coadiuvanti

Condizioni per la flottazione con proteine vegetali

- Controllo della temperatura 15-17 C°. Temperature più basse aumentano la viscosità del mosto, mentre temperature più alte possono favorire l'avvio della fermentazione.
- Pressione di lavoro (6-7 bar).
- Impostazione di una portata di gas elevata (>20 l/min).
- Il tempo di ricircolo dipende dalla portata del flottatore, deve corrispondere al passaggio di 1,5 volte il volume del serbatoio.
- La formazione e la compattazione del cappello di flottazione con proteine vegetali è leggermente superiore rispetto ai trattamenti con gelatina di origine animale.

06. Tannini

Tanicol **ONE**

Dosaggio: 10 - 40 g/hl | Confezione: 1 e 15 kg



Effetto antiossidante e protettivo dei polifenoli naturali dell'uva.

- Aumenta il colore finale del vino sia per la sua protezione antiossidante sia per la formazione di copigmenti.
- Particolarmente indicato per le uve di maturità insufficiente come complemento alla loro struttura e per le vendemmie attaccate dalla *Botrytis* grazie alla sua reattività contro la laccasi.

Tanicol **RED SENSE**

Dosaggio: 10 - 40 g/hl | Confezione: 1 kg



Miglioramento sensoriale completo nella produzione di vini rossi.

- Combina tannini di diversa origine. Favorisce i fenomeni di copigmentazione e la formazione di pigmenti stabili, migliora la struttura e il corpo dei vini e aumenta gli aromi di frutta rossa e nera.

Tanicol **VINTAGE**

Dosaggio: 10 - 20 g/hl | Confezione: 1 e 10 kg



Tannino condensato di vinacciolo con grande effetto sulla stabilità del colore.

- Elevata reattività e capacità di combinarsi con gli antociani.
- Aumenta il potenziale fenolico del vino, conferendo grande robustezza e struttura.
- Ottimo in fermentazione e svinatura dove aumenta l'aroma dei vini, marcando le caratteristiche varietali.


Tanicol **BLANC EXCELLENCE**

Dosaggio: 1 - 10 g/hl | Confezione: 1 kg

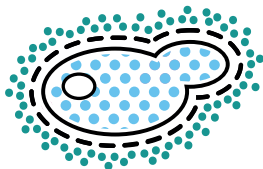


Freschezza e intensità aromatica nei vini bianchi.

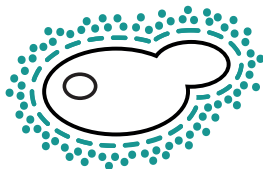
- Ristabilisce la giovinezza dei vini bianchi e rosati, conferendo loro grande freschezza e maggiore intensità aromatica.
- Ripristina le note agrumate, di limone, pompelmo o erba fresca e le note tioliche, a seconda della varietà di uva.
- Elevata capacità antiossidante senza amaro o asprezza.

 	Galitan	Tanicol SUPER	Tanicol ONE	Tanicol XE	Tanicol RED SENSE	Tanicol VINTAGE	Tanicol RED VINTAGE	Tanicol BLANC EXCELLENCE
Gallico	✓	✓						
Ellagico		✓	✓		✓			
Quebracho		✓		✓				
Vinacciolo					✓	✓	✓	✓
Tannino di albero da frutto					✓		✓	✓
Protezione antiossidante	● ●	● ●	● ● ●	●	● ●	●	●	● ●
Aumento aromatico					● ●	●	● ● ●	● ● ●
Reattività con le proteine	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	●			
Uva botritizzata	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	●			●
Stabilità del colore		●	●		● ●	● ● ●	●	
Scarsa maturità fenolica			●	●	● ●	● ● ●	● ●	
Fermentazione	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Svinatura						✓	✓	✓
Rossi		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bianchi e Rosati	✓		✓				✓	✓

07. Polisaccaridi

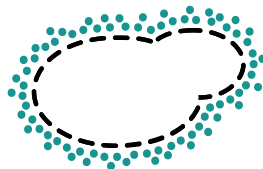


Lieviti vitali



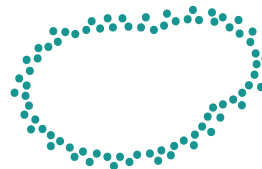
Lieviti inattivi

18-22 % polisaccaridi.



Scorza di lievito

48-53 % polisaccaridi.
20-22 % mannoproteine solubili.



Mannoproteina pura

85-95 % mannoproteine solubili.

SuperBouquet

**SuperBouquet
EVOLUTION**

MannoBLANC

MannoCROM

SuperBouquet MN

MannoArome

MannoPLUS

MannoPLUS ND

MannoArome

Dosaggio: 10 - 30 g/hl | Confezione: 10 kg



Complessità aromatica e struttura nei vini rossi.

- Attenua i tannini aggressivi, aumentando le sensazioni di corpo e volume in bocca.
- Previene la comparsa di odori di riduzione.
- Riduce al minimo le note verdi delle uve acerbe.

SuperBouquet MN

Dosaggio: 10 - 30 g/hl | Confezione: 500g



Aumenta la persistenza e la stabilità degli aromi.

- Rilascio rapido di polisaccaridi e mannoproteine. Accelera l'affinamento sulle fecce, senza accentuare gli aromi di lievito.
- Contribuisce alle caratteristiche sensoriali del vino, pulendo i tannini aggressivi, riducendo l'astringenza e aumentando le sensazioni di corpo e volume in bocca.

SuperBouquet EVOLUTION

Dosaggio: 10 - 30 g/hl | Confezione: 1 kg



Effetto antiossidante per la protezione degli aromi e il ritardo dell'evoluzione dei vini.

- Protezione del colore: limita l'imbrunimento di mosti e vini.
- Protezione degli aromi: aiuta a preservare la frazione aromatica dei mosti e dei vini. Il suo uso precoce garantisce la protezione dei tioli volatili che si formano durante la fermentazione alcolica, particolarmente suscettibili all'ossidazione.

	 	Manno BLANC	Manno CROM	Manno Arome	Super Bouquet	Super Bouquet MN	Super Bouquet EVOLUTION	Manno Plus	Manno Plus ND
Lievito inattivo		✓	✓		✓		✓		
Scorza di lievito				✓		✓			
Mannoproteina purificata								✓	✓**
Tannino idrolizzabile		✓		✓*					
Tannino condensato			✓						
Apporto di mannoproteine		●	●	● ●	●	● ● ●	●	● ● ●	● ● ●
Apporto di GSH		●					● ● ●		
Protezione antiossidante		● ●	●	● ●	●	●	● ● ●		
Aumento di volume		● ●	● ●	● ●	● ●	● ● ●	●	● ● ●	● ●
Stabilità colloidale			● ●	●	●	● ●	●	●	● ●
Eliminazione delle riduzioni				●					
Bassa maturità fenolica		● ●	● ● ●	● ● ●	●	●		● ●	● ●
Fermentazione		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Svinatura/ Affinamento					✓	✓	✓	✓	✓
Rossi			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bianchi e rosati		✓			✓	✓	✓	✓	✓

* Rovere. ** Mannoproteina purificata in forma liquida al 20%.

08. Chiarificanti

Proveget **PREMIUM**

Dosaggio: 30 - 100 g/hl | Confezione: 20 kg



Proteina di piselli altamente reattiva.

- Proteina di piselli altamente reattiva.
- Una proteina di origine vegetale con un elevato numero di siti attivi (contenente un elevato numero di amminoacidi con carica positiva).
- Eccellente capacità flocculante.
- Riduzione degli acidi idrossicinnamici (DO 320).
- Riduzione dei polifenoli ossidati (OD 440).

Proveget **LUMIÈRE**

Dosaggio: 10 - 30 g/hl | Confezione: 20 kg



Una soluzione enologica di origine naturale per la gestione selettiva dei composti fenolici.

- Elimina i polifenoli ossidati e ossidabili, riducendo l'imbrunimento.
- Riduce l'amaro ed esalta la dolcezza.
- Ottimizza la freschezza aromatica, riducendo al minimo l'uso di anidride solforosa.

Clarifine **Vegan**

Dosaggio: 2 - 10 g/hl | Confezione: 1 kg



Una chiarifica naturale e rispettosa.

- Morbidezza nei vini strutturati.
- Riduce l'amaro ed esalta la sensazione di dolcezza.
- Esalta le sensazioni dolci.
- Esalta l'untuosità riducendo al contempo le sensazioni astringenti e amare.

Vinigel **SEDA**





Dosaggio: 30 - 80 ml/hl | Confezione: 22 e 1000 kg



Una chiarifica naturale e rispettosa.

- Gelatina liquida purificata e moderatamente idrolizzata.
- Eccellente azione chiarificante; elimina l'astringenza, apportando rotondità in bocca senza compromettere l'intensità o la qualità aromatica.

Chiarificanti di origine vegetale

Prodotto	Descrizione	Vantaggi	
Proveget PREMIUM	Proteina vegetale pura ad alta reattività.	Grande limpidezza dei vini bianchi chiarificati. Eliminazione dei polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili. Ottenimento di vini con aromi sempre più franchi e freschi.	
Proveget BC	Proteina vegetale con combinazione di bentoniti calciche attivate e sodiche naturali.	Chiarificazione dei mosti potenzialmente ossidabili. Riduzione del contenuto proteico dei mosti. Miglioramento della resa, buona compattazione delle fecce.	
Proveget LUMIÈRE	Proteina vegetale, estratto proteico di lievito, bentonite naturale e lievito inattivo	Riduce l'amaro e potenzia la sensazione di dolcezza Riduzione efficace dei polifenoli ossidati e ossidabili. Ottimizzazione della freschezza e riduzione della solforosa combinata. Ripristino dell'equilibrio organolettico e potenziamento dell'espressione aromatica.	
Proveget CRISTAL	Proteine vegetale, PVPP, bentonite e cellulosa.	Chiarificazione dei mosti in fermentazione. Eliminazione degli inibitori della fermentazione. Miglioramento della cinetica di fermentazione.	
Proveget QUIT	Proteina vegetale, chitina-glucano e bentonite.	Miglioramento sostanziale della limpidezza e della stabilità proteica dei vini. Riduzione del contenuto di metalli. Miglioramento dell'evoluzione del vino. Eliminazione dei polifenoli ossidabili. Diminuzione del livello di imbrunimento.	
Proveget CLAR	Proteina vegetale, PVPP e bentonite.	Particolarmente indicato per i vini bianchi e rosati. Rimozione di torbidità, proteine e imbrunimento.	
Proveget 100	Proteina vegetale pura (<i>Pisum sativum</i>).	Chiarificazione dei mosti in sfecciatura o in fermentazione alcolica.	

Chiarificanti a base di EPL

Prodotto	Descrizione	Vantaggi
Clarifine Proyeast	Estratto proteico di lievito. <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Grande limpidezza e brillantezza, miglioramento organolettico dovuto all'eliminazione dei tannini aggressivi e all'aumento dell'untuosità. Maggiore franchezza aromatica.
Clarifine Vegan	Estratto proteico di lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i> e proteine vegetali di piselli (<i>Pisum sativum</i>).	Elevato potere chiarificante. Miglioramento delle sensazioni tattili grazie alla riduzione dell'astringenza e dell'amaro. Eliminazione selettiva dei polifenoli ossidati e ossidabili.





Chiarificanti selettivi

Prodotto	Descrizione	Vantaggi
BCPXXI	Bentonite, PVPP e cellulosa.	Eliminazione di proteine, polifenoli ossidati o ossidabili.
TRIPLEX R	Bentonite, PVPP e carbone.	Attenua e protegge l'evoluzione del colore. Riduce l'intensità colorante durante la fermentazione.
PVWIN	PVPP europeo.	Eliminazione delle catechine e dei leucoantociani, evitando che il vino evolva verso toni ossidati.

Chiarificanti di origine animale

Prodotto	Descrizione	Vantaggi
Vinigel FL	Proteine di origine suina in forma granulata.	Gelatina ad alto peso molecolare specifica per la flottazione dei mosti bianchi e rosati. Elevata capacità di flocculazione.
Vinigel CRISTAL	Proteine di origine suina in forma liquida.	Gelatina a basso grado di idrolizzazione e a medio-alto peso molecolare. Eccellente azione chiarificante sui tannini più aggressivi, rispettando la struttura dei vini. La sua eccellente azione flocculante ne consente l'impiego nella sfecciatura dinamica.
Vinigel SEDA	Proteine di origine suina in forma liquida.	Gelatina a medio peso molecolare. Eccellente azione chiarificante. Elimina l'astringenza e ammorbidisce la sensazione in bocca senza perdere la qualità aromatica.
Vinigel FORTE / FORTE L	Proteine di origine suina in forma granulata/liquida.	Gelatina poco idrolizzata per la chiarificazione dei vini. Elevata reattività per la chiarificazione di vini ad alto carico polifenolico. Migliora lo stato colloidale e la limpidezza dei vini pressati.

Chiarificanti complessi o inorganici

Prodotto	Descrizione	Vantaggi
PWIN NO MET	Copolimero PVI/PVP insolubile.	Chiarificante specifico per limitare l'imbrunimento e l'evoluzione dei mosti e dei vini. Agente sequestrante dei metalli che catalizzano le reazioni di ossidazione (Fe e Cu) e preserva l'aroma dei vini.
Maxibent MICRO	Bentonite granulata attivata con sodio estremamente pura.	Bentonite con elevata azione chiarificante ed elevata capacità deproteinizzante, particolarmente adatta per varietà ad alto contenuto proteico. 
Maxibent FL	Bentonite attivata con sodio in polvere.	Bentonite a rapida idratazione. Migliora i rendimenti dei processi di flottazione. Favorisce la velocità dei processi di sfecciatura dinamica. 
Maxibent G	Bentonite attivata con sodio in formato granulata.	Bentonite con elevata azione chiarificante. Buona capacità di deproteinizzazione e compattazione dei fanghi. 
Bengel	Bentonite attivata con sodio in polvere.	Chiarificante per una corretta compattazione delle fecce. Stabilità colloidale. 

09. Eliminazione degli aromi di riduzione

MannoCUP

Dosaggio: 5 - 15 ml/hl | Confezione: 500 g



Eliminazione dei composti solforati e miglioramenti tattili.

- Preparato biologico a base di scorza di lievito ricco di mannoproteine e citrato di rame.
- Elimina le sensazioni olfattive anomale dovute ai composti solforati, con un impatto minimo sulla frazione aromatica del vino.
- Attenua i tannini aggressivi, riduce l'astringenza e aumenta corpo e volume in bocca.

Bentocup

Dosaggio: 5 - 15 g/hl | Confezione: 1 e 20kg



Rimozione dei composti solforati indesiderati.

- Formulato con citrato di rame per eliminare gli odori sgradevoli causati dall'idrogeno solforato e dai suoi derivati.
- Impatto minimo sull'equilibrio sensoriale dei vini.

10. Batteri lattici

viniferm **oe** AG 20

Confezione: Dosaggio per 50, 100, 500 e 1000 hl



Coltura di *Oenococcus oeni* selezionata per preservare il carattere varietale.

- Mantiene l'espressione fruttata e floreale dei vini.
- Ridotta produzione di aromi lattici che mascherano la percezione della frutta.
- Non produce ammine biogene (istamina) che riducono la sensazione fruttata.

viniferm **oe**₁₀₄

Confezione: Dosaggio per 2,5, 50, 100, 500 e 1000 hl



Coltura di *Oenococcus oeni* per vini rossi con forte espressione polifenolica.

- Rispetta le caratteristiche aromatiche varietali.
- Mantiene l'espressione fruttata e floreale dei vini dopo la fermentazione malolattica.
- Accentua le sensazioni di corpo e volume in bocca.
- Consigliato per vini strutturati con un elevato contenuto di IPT.

11. Alternativi di rovere

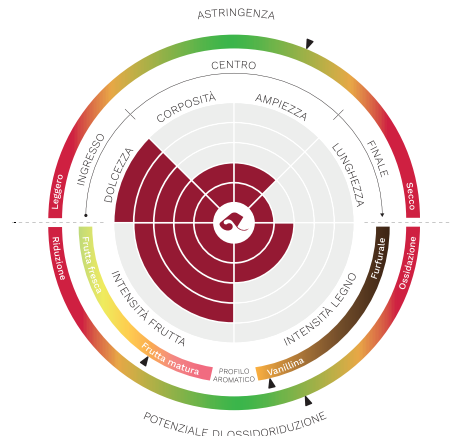


Dose: 0.5 - 3 g/l | Confezione: 10kg



Rovere iberico non tostato in formato “chicco di riso”.

- Esalta gli aromi floreali e varietali del vino.
- La sua elevata capacità antiossidante preserva le note fruttate del vino e contribuisce a stabilizzarne il colore.
- Il suo elevato contenuto di ellagitannini rafforza la presenza di tannini in bocca, aumentando le sensazioni di untuosità e volume.

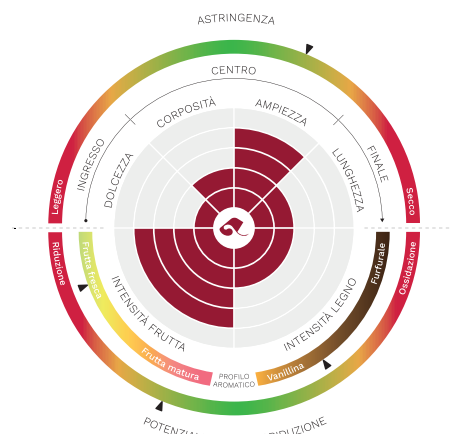


Dose: 0.5 - 3 g/l | Confezione: 10kg



Freschezza e maggiore acidità.

- Prodotto specifico per vini bianchi e rosati, con una tostatura medio-lunga a bassa temperatura.
- Con tempi di contatto brevi, aumenta le note di frutta fresca e rinforza la sensazione acida, rafforzando al contempo la struttura con equilibrio.
- Consigliato per vini in cui è necessario aumentare la complessità, le sensazioni acide e la struttura senza marcare il legno.

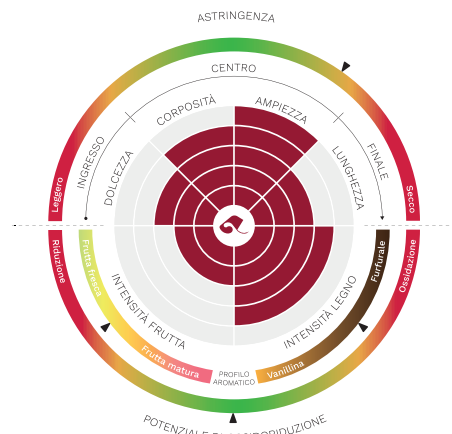


Dose: 0.5 - 2.5 g/l | Confezione: 10kg














Intensità e complessità.

- Unisce diverse origini botaniche e tostature per aumentare la complessità e l'intensità aromatica, partecipando positivamente a tutte le fasi gustative.
- Fornisce eleganti note di rovere che ricordano il rovere francese a grana fine, con sottili note tostate che contribuiscono ad aumentare la complessità del vino.
- Partecipa intensamente al centro della bocca, fornendo untuosità e grande ampiezza.








12. Antiossidanti









Prodotto	Descrizione	Vantaggi	SO ₂	
SULFAMOL	Idrogeno solfito di ammonio in soluzione acquosa.	Soluzione per l'apporto di SO ₂ in forma liquida con incorporazione di sali di ammonio. Protezione antiossidante, antiossidasica e antimicrobica di mosti e vini. Facile applicazione e omogeneizzazione.	SULFAMOL 640: 640 g/l	
SULPHUR	Anidride solforosa in soluzione acquosa.	Soluzione per l'apporto di SO ₂ in forma liquida. Protezione antiossidante, antiossidasica e antimicrobica di mosti e vini. Facile applicazione e omogeneizzazione.	SULPHUR 18: 180 g/l	 
Metabisolfito di potassio	Metabisolfito di potassio.	Protezione antiossidante, antiossidasica e antimicrobica di mosti e vini.	~ 57%	 
Prodotto	Descrizione	Vantaggi	SO ₂	
REDOXTANIN B	Formulato con metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannino gallico.	Complesso per la protezione dell'uva. Particolarmente indicato per la raccolta meccanica delle uve bianche. Protezione contro l'ossidazione dovuta allo spostamento di ossigeno e contro lo sviluppo di microrganismi contaminanti.	20-25%	 
REDOXTANIN T	Formulato con metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannini condensati e idrolizzabili.	Complesso per la protezione dell'uva. Particolarmente indicato per la raccolta meccanica delle uve rosse. Protezione dall'ossidazione per spostamento di ossigeno e dallo sviluppo di microrganismi contaminanti.	20-25%	 
Acido ascorbico	Acido L-Ascorbico	Protezione antiossidante mediante consumo di ossigeno disciolto. Applicazione in presenza di SO ₂ libera ~ 20 ppm.	-	 

13. Prodotti enologici

Acidificanti

Prodotto	Descrizione	Vantaggi	
Acido tartarico	Acido L (+) tartarico (E-334).	Acidificante per la correzione dell'acidità di mosti e vini.	 
Acido malico	Acido D, L-malico (E-296).	Acidificante per la correzione dell'acidità di mosti e vini.	 
Acido citrico	Acido citrico monoidrato (E-330).	Acidificante per la correzione dell'acidità dei vini.	






Carboni

Prodotto	Descrizione	Vantaggi	
Croer F10X	Carbone attivo da legno di pino marittimo.	Carbone decolorante in polvere.	 
Croer F10X - H	Carbone attivo inumidito da legno di pino marittimo.	Carbone decolorante in polvere inumidito per facilitare l'applicazione.	 
Croer G10X	Carbone attivo da legno di pino marittimo.	Carbone decolorante in formato granulare per una facile applicazione ed effetto.	 
Croer DO	Carbone attivo da legno di pino marittimo.	Carbone deodorante con elevata capacità di adsorbimento di piccole molecole.	 






14. Prodotti per vini spumanti

Chiarificanti










• Sfecciatura (statica / dinamica)

Prodotto	Descrizione	
Proveget PREMIUM	Flocculazione rapida che favorisce i processi di sfecciatura. Migliora la rimozione delle particelle, compresi i polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili.	 
Proveget FLOT	Combina le proprietà elettrostatiche delle proteine vegetali con quelle della chitina-glucano. Di conseguenza, viene accelerata la rimozione delle particelle dal mosto, compresi i composti potenzialmente ossidabili.	
Proveget CLAR	Gli effetti sinergici tra le proteine vegetali e il chitosano favoriscono processi di sfecciatura dinamica. Gli effetti bioprotettivi riducono il rischio di ossidazione prematura e pinking.	 







• Chiarificazione durante la fermentazione

Prodotto	Descrizione	
Proveget LUMIÈRE	Una soluzione enologica di origine naturale per la gestione selettiva dei composti fenolici. Elimina i polifenoli ossidati e ossidabili. Riduce l'amaro esaltando al contempo la sensazione di dolcezza.	 
Proveget BC	Migliora notevolmente la limpidezza del vino appena prodotto in meno tempo, eliminando i composti ossidabili e ossidati, oltre a contribuire alla stabilizzazione delle proteine.	 
TRIPLEX R	Elimina i polifenoli ossidati e ossidabili. Efficace per risolvere i problemi di pinking.	

• Chiarificazione del vino base











Prodotto	Descrizione	
Proveget PREMIUM	Aiuta a produrre vini freschi con aromi primari più nitidi. Migliora l'equilibrio in bocca eliminando le note astringenti e preservando l'acidità. Riduce significativamente l'assorbanza a 320 nm e 440 nm.	 
Proveget LUMIÈRE	Soluzione enologica di origine naturale per la gestione selettiva dei composti fenolici. Elimina polifenoli ossidati e ossidabili. Riduce l'amaro ed esalta la sensazione dolce.	 
Proveget 100	Migliora la limpidezza del vino, rispetta il bouquet aromatico e attenua l'astringenza.	 
Clarifine Vegan	Eccellente capacità chiarificante; la proteina di origine vegetale favorisce la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili, mentre l'estratto proteico di lievito migliora le sensazioni tattili del vino, riducendo l'astringenza e l'amaro.	 
PVVIN NO MET	Riduce il contenuto di metalli pesanti responsabili dell'ossidazione del vino.	

Controllo microbiologico







Prodotto	Descrizione		
MICR STAB pH	Riduce i microrganismi contaminanti nel mosto, consentendo di ottenere vini più franchi e con un'acidità volatile contenuta. Nel vino, riduce l'adsorbanza a 420 nm, conferendo ai vini un colore più chiaro.		
MICR STAB PROTECT	Effetti antimicrobici, antiossidanti e antiossidasici. Riduce i lieviti contaminanti e i batteri lattici. Consente di ridurre l'uso di anidride solforosa.		
Actimax Regrowth	Un nutriente complesso che favorisce una rapida moltiplicazione cellulare con un efficace controllo microbiologico grazie alla sua frazione di chitosano.		

Lieviti












• Lieviti per vino base

Prodotto	Descrizione		
viniferm® DIANA	Esalta le note fruttate, in particolare quelle della frutta a nocciolo (albicocca e pesca bianca).		
viniferm® 3D	Profilo varietale per vini che mirano a un grande corpo al palato, grazie all'elevato rilascio di mannoproteine.		
viniferm® BY	Un lievito che rispetta le caratteristiche varietali dell'uva. Un lievito per la produzione di vini base dal profilo neutro. Elevata tolleranza fermentativa.		
viniferm® 911	Accentua le note di frutta bianca. Aumenta la struttura e il corpo dei vini aromatici, bilanciando le sensazioni olfattive e gustative.		
viniferm® REVELACION	Lievito dal profilo tiolico caratteristico. Perfetto per la produzione di vini freschi.		

• Lieviti per seconda fermentazione / presa di spuma






Prodotto	Descrizione		
viniferm® PDM	Una breve fase di riposo e la graduale formazione di schiuma conferiscono al vino un profilo raffinato ed elegante. Profilo neutro.		
viniferm® Elegancia	L'aggiunta di eleganti note floreali accentua le sensazioni di corposità e morbidezza.		
viniferm® 911	Preservazione del carattere varietale. La rapida lisi cellulare favorisce il rilascio di polisaccaridi e mannoproteine.		

Nutrienti













Prodotto	Descrizione		
Actimax NATURA	Elevato contenuto di aminoacidi (37%), vitamine e steroli. Incremento della frazione aromatica.		
Actimax FLOW	Apporta azoto e aminoacidi essenziali, migliorando la vitalità, la resistenza e l'efficienza fermentativa.		
Actimax VIT	Maggiore torbidità del mosto. Fornisce minerali e cofattori fermentativi.		
Actimax Regrowth	Un nutriente complesso che favorisce la rapida moltiplicazione cellulare con un efficace controllo microbico grazie al suo contenuto di chitosano.		
Actimax Plus	Attivante della fermentazione alcolica formulato con fosfato di ammonio, lieviti inattivi e tiamina.		
Actimax Pro	Un attivante di fermentazione complesso con effetto tampone del pH.		

* Gamma completa di sostanze nutritive: pag. 9.













Conservazione del vino base

Prodotto	Descrizione		
MICR STAB PROTECT	Formulato con chitosano per la protezione microbiologica dei vini a basso contenuto di anidride solforosa. Il suo contenuto di glutazione ridotto potenzia l'efficacia dell'anidride solforosa presente.		
MICR STAB ML	Effetti sinergici dell'acido fumarico e del chitosano come stabilizzanti biologici contro i batteri lattici.		
SuperBouquet EVOLUTION	Lieviti inattivi ricchi di glutazione. Elevata protezione antiossidante, ravviva il frutto e conferisce vivacità, riducendo il tasso di consumo di anidride solforosa.		

Liqueur de Tirage

Prodotto	Descrizione		
Manno Plus	Apporta volume e una sensazione di morbidezza in bocca, esaltando la percezione di dolcezza. Il suo impiego migliora la stabilità del cappello.		
SuperBouquet	Lievito inattivo che migliora la struttura del vino aumentando il suo contenuto di polisaccaridi e mannoпротеine. Riduce i tannini aggressivi, attenua l'astringenza ed esalta la percezione di dolcezza.		
SuperBouquet MN	Bucce di lievito con un elevato contenuto di mannoпротеine solubili (20–22%). Aumenta il volume delle fecce, migliorando la sensazione di volume in bocca e la persistenza della spuma.		
TAN SUTIL	Tannino condensato derivato dalle bucce d'uva. Aiuta a migliorare l'integrazione delle bollicine per impatto con l'estratto secco.		
MannoCUP	Preparazione a base di scorza di lievito con elevata affinità per i composti solforati. Le sue mannoпротеine solubili hanno un effetto immediato sulla sensazione di volume in bocca.		
Bentocup	Formulato con bentonite granulare e citrato di rame per eliminare gli odori sgradevoli causati dalla presenza di composti solforati.		

Licor de Expedición

Prodotto	Descrizione		
Gomasol SEDA	Gomma arabica con manoproteina microfiltrabile, efficace per migliorare la stabilità della spuma e favorire la formazione di bollicine più fini e persistenti. Prestazioni eccellenti in bocca sia all'ingresso che al centro.		
Gomasol PHI	Soluzione concentrata di gomma arabica 100% Acacia Seyal Esalta la sensazione iniziale in bocca, migliorando la percezione di dolcezza e cremosità. Filtrabile.		
Manno Plus ND	Mannoproteina purificata in forma liquida. Riduce l'amaro e conferisce sensazioni dolci e cremose. Il suo elevato contenuto proteico aumenta la persistenza della spuma.		
Tanicol BLANC EXCELLENCE	Conferisce ai vini spumanti maggiore freschezza e intensità aromatica. Intensifica gli aromi di agrumi, floreali e di frutta fresca.		
Robletan SOFT TOUCH WHITE	Esalta gli aromi di frutta tropicale, conferendo limpidezza e definizione aromatica.		
Robletan COEUR	Aggiunge grande complessità al vino (caramello, caffè, dulce de leche). Rafforza la struttura, conferendo tannini equilibrati ed eleganti		

15. Soluzioni enologiche per vini analcolici e dealcolati

Ø&Low














Il mercato dei vini analcolici e dealcolati è in rapida e costante espansione. Il consumatore moderno è alla ricerca di soluzioni più salutari, a ridotto contenuto calorico, compatibili con la guida, la gravidanza, l'attività sportiva e, più in generale, con uno stile di vita orientato al consumo responsabile. Tuttavia, la rimozione dell'alcol rappresenta una delle principali sfide per la qualità del prodotto finale.

L'etanolo, infatti, non contribuisce unicamente alla gradazione alcolica: svolge un ruolo fondamentale come vettore aromatico, elemento di struttura, modulatore dell'equilibrio acido e fattore chiave per la stabilità microbiologica e ossidativa. La sua eliminazione comporta inevitabili criticità sensoriali, dando origine a vini più sottili, meno espressivi e spesso sbilanciati sul piano dell'acidità, oltre a presentare un maggiore rischio di instabilità microbiologica e ossidativa.

Per questo motivo, i vini analcolici richiedono interventi enologici mirati per migliorarne le caratteristiche organolettiche. La gamma Ø&Low è stata sviluppata proprio con l'obiettivo di ricostruire aromi, volume e struttura, ristabilire l'equilibrio gustativo e garantire stabilità sia visiva sia microbiologica.







Controllo microbiologico e protezione ossidativa %

Nei vini dealcolati, la gradazione alcolica non svolge più la sua funzione di barriera protettiva. Questo fattore, combinato con un più elevato contenuto di zuccheri residui e una maggiore presenza di ossigeno disciolto, incrementa significativamente il rischio di rifermentazioni, sviluppo di Brettanomyces, fermentazioni malolattiche indesiderate e fenomeni ossidativi.

Prodotto	Descrizione	
	Effetto antimicrobico, antiossidante e antiossidasico. Riduce i lieviti contaminanti e i batteri lattici. Ideale nei vini dealcolati dolci o semidolci per evitare rifermentazioni e ossidazione precoce.	 
	Strumento specifico per l'inibizione della FML. Fondamentale nei vini dealcolati con pH elevato.	
	Il Lisozima agisce contro i batteri Gram-positivi (Oenococcus, Pediococcus e Lactobacillus). Previene la FML indesiderata senza l'uso di SO ₂ .	
	Lievito inattivo ricco di glutazione. Elevata protezione antiossidante, Preserva la freschezza del frutto e dona vivacità dopo la dealcolazione.	 
	Previene l'ossidazione, mantiene la freschezza.	 











Espressione aromatica

La dealcolazione riduce l'intensità aromatica, la persistenza e la complessità, lasciando i vini più verdi o poco espressivi.

Prodotto	Descrizione	
Tanicol BLANC EXCELLENCE	Rinfresca la frutta, apporta aromi agrumati, aumenta la freschezza e riduce il potenziale redox. Ideale nei bianchi dealcolati dal profilo maturo.	 
Robletan SOFT TOUCH WHITE	Apporta frutta tropicale matura, ammorbidisce le note verdi e conferisce una sensazione tattile di dolcezza. Esalta il gusto dolce e dona volume	 
Tanicol RED VINTAGE	Rafforza la frutta rossa e nera, dona succosità e persistenza. Compensa i finali corti nei rossi dealcolati.	 






Uniformità e volume

La rimozione dell'alcol comporta una riduzione di corpo, rotondità e persistenza del vino.

Prodotto	Descrizione	
SUAVI TAN	Combinazione di tannini della buccia d'uva e polisaccaridi vegetali. Aumenta struttura, volume e rotondità. Compensa la leggerezza dei vini dealcolati.	 
GOMASOL SEDA	Una combinazione di gomma arabica e mannoproteine purificate che dona volume e morbidezza, preservando la freschezza. Evita la consistenza "spezzata" dopo la dealcolazione. Filtrabile	 
GOMASOL PHI	Soluzione di polisaccaridi vegetali (gomma arabica) e manoproteine purificate. Apporta dolcezza. Filtrabile.	 
MannoPLUS ND	Proteine dell'uovo in forma liquida, conferiscono cremosità, corposità ed equilibrio acido. Ricostituisce la consistenza e la persistenza in bocca dei vini dealcolati.	 
TAN SUTIL	Maggior di buccia, esalta l'ampiezza aumentando la percezione della frutta matura. Nei vini spumanti, le bollicine vengono integrate, un processo particolarmente complesso nei vini dealcolati.	 






Freschezza ed equilibrio acido

Con una minore presenza di alcol, l'acidità risulta percepita come più piatta.

Prodotto	Descrizione	
Acido tartarico	Struttura acida fondamentale.	 
Acido citrico	Freschezza immediata e vivacità.	 
Acido malico	Tensione e struttura gustativa.	

Stabilità fisico-chimica

La dealcolazione altera gli equilibri colloidali e tartarici.

Prodotto	Descrizione	
Estabichel	Stabilizzazione tartarica mediante gomma di cellulosa. Indispensabile per evitare precipitazioni tartariche nei vini dealcolati.	
GOMASOL PRO	Gomma arabica per la protezione colloidale e stabilizzazione del colore. Ideale nei rossi dealcolati.	 
GOMASOL ÓPTIMA	Gomma arabica con effetto sulla stabilità tartarica e cromatica. Fondamentale nei vini che perdono stabilità dopo la dealcolizzazione. Filtrabile.	 

Portiamo **l'enologia** a un altro livello



Scoprite la nuova applicazione enologica del Gruppo Agrovini



Calcolatore enologico



Mappa delle Sensazioni



Prodotti d'affinamento

ORA DISPONIBILE SU



Google Play



App Store



Potenziale RedOx, Il fattore invisibile che determina la qualità del tuo vino

Impara ad applicare le conoscenze sul
potenziale redox con il nostro libro, frutto
di oltre 10 anni di ricerca.

GIÀ DISPONIBILE SULLA NOSTRA APP



Contatto

Spagna

Nord

P.I. Lentiscares, Parcela 27
26370 Navarrete (La Rioja)
Tel.+34 941 227 004
norte@agrovin.com

Nord Ovest

Ctra. de Zamora, Km 8,5
24231 Onzonilla (León)
Tel.+34 987 28 20 71
noroeste@agrovin.com

Catalogna

Av. Vilafranca, 33,
P.I. Sant Pere Molanta
08799 Olèrdola (Barcelona)
Tel.+34 938 92 39 67
catalunya@agrovin.com

Centro

Avda. de los Vinos, s/n, P.I.
Alces
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)
Tel.+34 926 55 02 00
central@agrovin.com

Levante

C/ Manises, 3,
P.I. Ciudad de Mudeco
(N-III Madrid-Valencia km 344)
46930 Quart de Poblet
(Valencia)
Tel.+34 961 92 05 30
levante@agrovin.com

Extremadura

Ctra. Sevilla-Gijón, Km. 313,
06200 Almendralejo (Badajoz)
Tel.+34 924 66 61 12
lusitania@agrovin.com

Andalusia

P. I. Llano de Jarata, Parc. 43-
44, 14550 Montilla (Córdoba)
Tel.+34 957 65 07 43
andalucia@agrovin.com

Europa

Francia

ZA Via Europa, 1,
Avenue de Bruxelles
34350 (Vendres)
Tel.+33 (0)4 67 94 02 62
agrovinfrance@agrovin.com

Portogallo

Nord-Centro
Tel. +351 934 44 13 52
portugalnorte@agrovineu.com
Centro-Sur
Tel. +351 934 55 48 13
portugalcentro@agrovineu.com

Italia

Via Ortigara, 55,
37069 Villafranca di Verona
(Verona)
Tel.+39 045 894 1335
agrovinitalia@agrovin.com

Romania

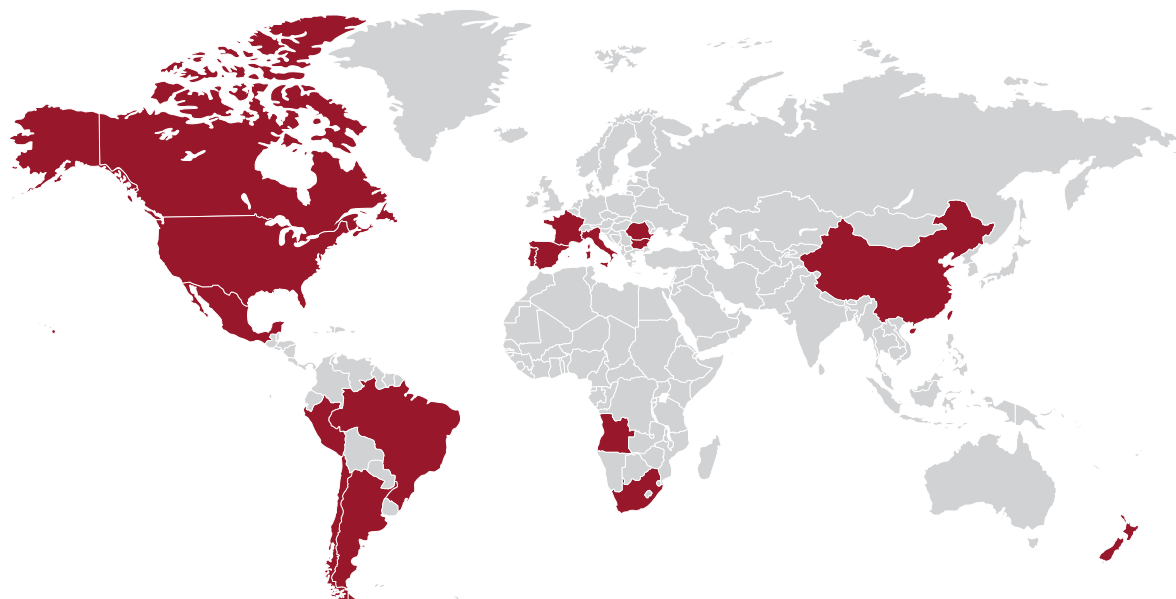
Str/ Spiru Haret, 38,
075100 Otopeni (Ilfov)
Tel. 021/7954576
agrovinromania@agrovin.com

Internazionale

STATI UNITI D'AMERICA

850 S. Guild Ave Unit 103
95240 Lodi (California)
Tel. +1 (559) 696-4733
agrovinusa@agrovin.com

Gruppo **Agrovin**



Avda. de los Vinos, s/n, P.I.Alces
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real (ESPAÑA)

Tel.+34 926 55 02 00
central@agrovin.com

agrovin.com

