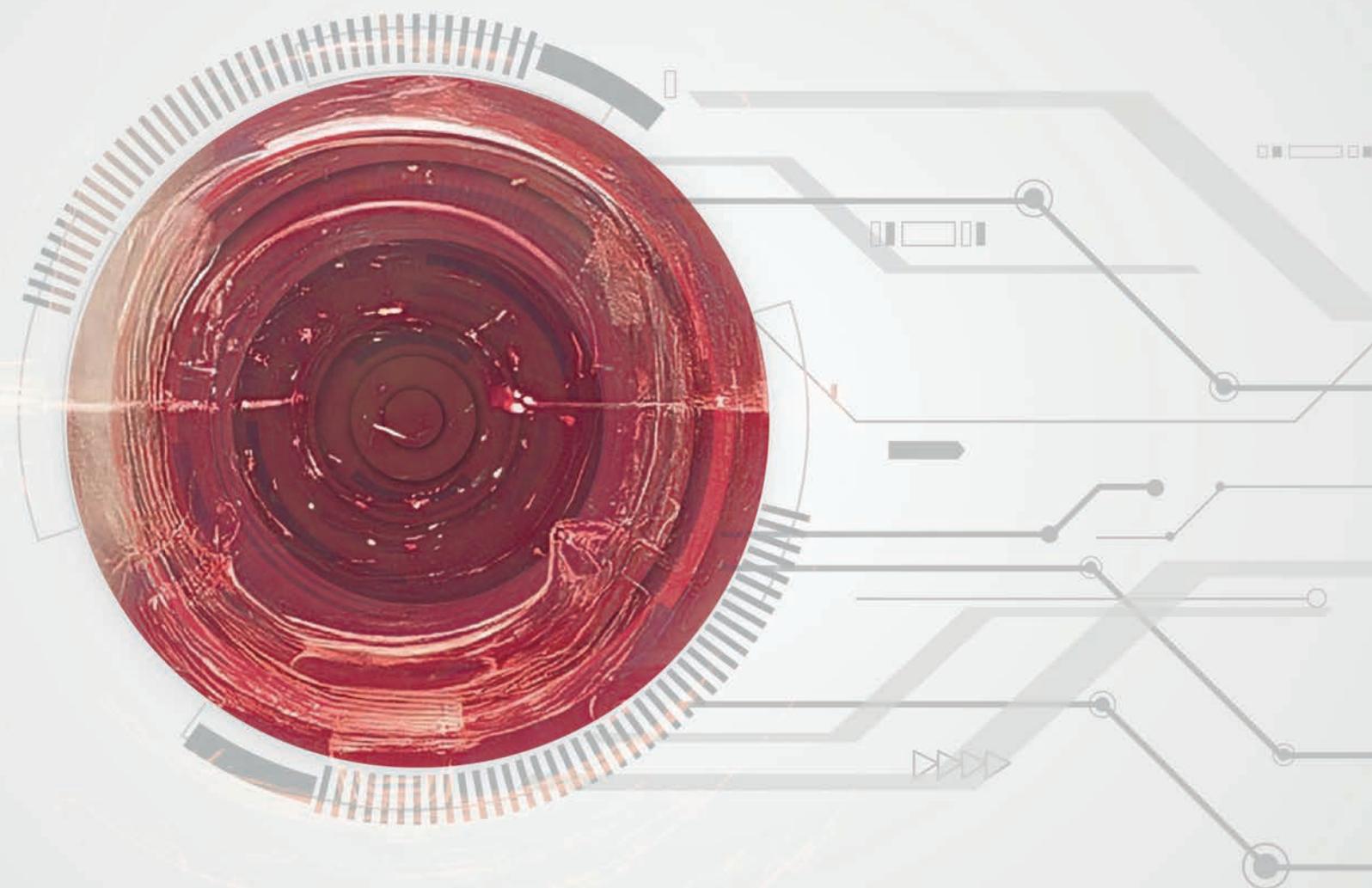


# EXPERTI

ENOLOGIA, TECNOLOGIA E INNOVAZIONE



**SOLUZIONI  
ENOLOGICHE**

**2024 / 2025**

# EXPERTI Enologia, tecnologia e innovazione.

Siamo impegnati nella ricerca, distribuzione e diffusione di soluzioni d'avanguardia per semplificare e valorizzare il lavoro delle aziende vitivinicole e delle industrie del vino.

La proposta abbraccia tutta la gamma di prodotti per la vinificazione e l'affinamento in legno dei vini con linee dedicate alle diverse tipologie e ai diversi stili. Le divisioni interne riguardano:

**BIOTECNOLOGIE:** lieviti ed attivanti Maurivin (AB Biotek) e la gamma Esperti di miglioratori biologici, attivanti di fermentazione, enzimi, tannini, batteri malolattici e legni alternativi.

**FILTRAZIONE:** strati, sacchi e cartucce filtranti oltre ad impianti specifici come QR-Filter (pre-filtrazione) ed ExperFilter (microfiltrazione).

**IMPIANTI E ATTREZZATURE:** sistemi per l'ottimizzazione dei gas nel vino, il controllo del pH e stabilizzazione tartatica mediante resine, la sanitizzazione mediante ozono di serbatoi, attrezzature, superfici e ambienti di cantina, dosatori di prodotto.

**DETERGENZA:** prodotti per la detergenza di superfici, attrezzature, contenitori, impianti.

**FUSTI IN LEGNO:** barriques, tonneaux, botti, tini e relative attrezzature dei brand Toneleria Murua, Marsalbotti ed Ekinsa.

**CHIUSURE:** tappi in sughero naturale (anche certificati Bio).

**PROGETTI DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE:** Il nostro team tecnico si occupa di studiare e realizzare nuovi progetti con i principali atenei e centri di ricerca italiani, specializzati nel settore enologico. Dopo una fase di test, proponiamo ai clienti i nuovi prodotti, protocolli o implementazioni tecniche frutto del nostro know-how che incontrano le esigenze e tendenze più attuali. I progetti in corso riguardano:

- **Progetto Vitigno al Top** - Il perfezionamento e l'esaltazione dell'espressione dei vini attraverso la sinergia tra ceppo di lievito e nutriente organico.
- **Progetto Prosecco** - L'ottimizzazione della presa di spuma nei vini frizzanti e spumanti.
- **Progetto Rossi Tiolici** - La rilevazione dell'espressione tiolica nei vini rossi.
- **Progetto Rosati** - Specifico per l'esaltazione aromatica di vini fermi, spumanti e frizzanti.
- **Engineering** - L'evoluzione continua della gamma di attrezzature e impianti in ottica di innovazione e sostenibilità.

*La nostra squadra è presente su tutto il territorio nazionale: tecnici enologi e una rete capillare di responsabili di zona in grado di soddisfare con professionalità e competenza ogni esigenza di cantina.*

**Per informazioni: [www.experti.it](http://www.experti.it)**

## LEGENDA



Amnesso da Reg. UE 203/2012



Vino bianco



Vino rosato



Vino rosso



Frizzanti o spumanti



Prodotto liquido



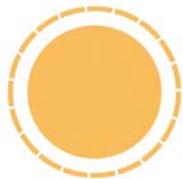
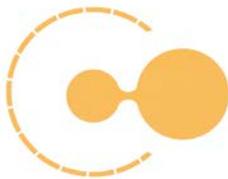
Allergene. Contiene prodotti dell'all. III bis della DIR. 2000/13 CE e succ. modifiche

NOME	DESCRIZIONE	APP.	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>EXPERZYME P (PRESSING) FCE</b> 	Preparazione enzimatica granulare molto concentrata per la <b>macerazione pellicolare</b> e la pressatura delle <b>uve bianche</b> . Combinazione di attività pectolitica e attività cellulastica, emicellulasica e betaglucanasica. Idrolizza i polisaccaridi delle pareti cellulari di buccia e polpa, garantendo il rilascio di aromi e polisaccaridi. Migliora la resa in mosto riducendone la viscosità con conseguente aumento della velocità di sedimentazione dei solidi sospesi.	 	1-3 g/100 Kg	 <b>250 g</b>  <b>1 Kg</b>
<b>EXPERZYME S (Settling) FCE</b> 	Preparazione <b>enzimatica pectolitica</b> , granulare molto concentrata per la <b>chiarifica dei mosti bianchi</b> . Idrolizza le pectine migliorando ed accelerando i processi di chiarifica. Garantisce una rapida sedimentazione e compattamento dei solidi sospesi del mosto, anche in presenza di elevato tenore in pectine e bassi pH. Da distribuire all'uscita dalla pressa e nella vasca di decantazione. ExperZyme S è attivo a partire da 10°C.	 	1-2 g/hL	 <b>250 g</b>  <b>1 Kg</b>
<b>EXPERZYME L-GP</b>  	Preparazione enzimatica <b>liquida</b> con ampio spettro di attività. Adatto per la <b>flottazione e la chiarifica statica</b> . Elevata attività pectolitica che garantisce una veloce chiarifica. Le attività secondarie (cellulasica ed emicellulasica) garantiscono inoltre l'estrazione aromatica, l'aumento della resa in pressa e la compattezza del deposito, anche a basse temperature (10°C).	 	0,5-2 mL/hL	 <b>1 Kg</b>  <b>25 Kg</b>
<b>EXPERZYME R (Red) FCE purificato da antocianasi</b> 	Preparazione enzimatica granulare molto concentrata per l' <b>estrazione di tannini ed antociani</b> dalle <b>uve rosse</b> . Per la macerazione di <b>uve rosse</b> , MPF (macerazione prefermentativa a freddo) e macerazione carbonica. Garantisce il rilascio rapido e selettivo di antociani e tannini, consentendo un maggiore sviluppo dell'espressione aromatica e dell'eleganza in bocca.		1,5-3 g/100 Kg	 <b>250 g</b>  <b>1 Kg</b>
<b>EXPERZYME V (Vintage) FCE purificato da antocianasi</b>	Preparazione enzimatica granulare molto concentrata per l' <b>estrazione di tannini ed antociani</b> dalle <b>uve rosse</b> , particolarmente indicato per vini destinati a <b>lungo affinamento</b> . Estrae e stabilizza i polifenoli. Rafforza la struttura del vino senza aumentare l'astringenza. Particolarmente indicato per la produzione di vini rossi strutturati.		2-5 g/100 Kg	 <b>250 g</b>  <b>1 Kg</b>
<b>EXPERZYME L-GR</b>  	Preparazione enzimatica <b>liquida</b> con ampio spettro di attività. Indicato per la <b>macerazione delle uve rosse</b> in grandi volumi. Le spiccate attività secondarie (cellulasica ed emicellulasica) garantiscono la rapida estrazione di antociani e tannini nobili, già a basse temperature (12-14°C) e su grandi volumi di vinificazione.		2-4 mL/100 Kg	 <b>1 Kg</b>  <b>25 Kg</b>
<b>EXPERZYME BETA</b>	Preparazione enzimatica concentrata per ottimizzare le operazioni di chiarifica e maturazione sulle fecce. Enzima $\beta$ -glucanasi puro che consente una rapida <b>autolisi del lievito</b> con la liberazione di mannoproteine e polisaccaridi, l'idrolisi di pectine residue e glucani, soprattutto in vini da uve leggermente <b>affette da Botrytis</b> , migliorandone nettamente la filtrabilità. È possibile anche il trattamento delle fecce separate, da reincorporare al vino in un secondo momento. ExperZyme Beta è attivo a partire da 15°C.	  	2-3 g/hL 4-5 g/hL	 <b>250 g</b>

NOME	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
<b>ANTIOSSIDANTE PER UVA E MOSTO</b>  <b>A</b>	Previene l'ossidazione chimica ed enzimatica nei mosti bianchi. Preserva la freschezza e l'intensità degli aromi. Composizione: metabisolfito, acido ascorbico, tannino di galla. 10 g/hL aumentano la SO <sub>2</sub> totale di 27 ppm.	 <b>1 Kg</b>  <b>25 Kg</b>
<b>METABISOLFITO DI POTASSIO</b>  <b>A</b>	Solfitante per mosti e vini ad azione antiossidante, antiossidasica ed antimicrobica.	 <b>1 Kg</b>  <b>25 Kg</b>
<b>AMMONIO BISOLFITO LIQUIDO</b>  <b>A</b>	Titolo in volume della soluzione: SO <sub>2</sub> = 630 g/L - NH <sub>3</sub> = 177g/L. 10 mL/hL di AMMONIO BISOLFITO LIQUIDO apportano 63 mg/L di SO <sub>2</sub> e circa 17,7 mg/L di APA.	 <b>1 Kg</b>  <b>25 Kg</b>  <b>1400 Kg</b>

SO <sub>2</sub> DA APPORTARE	ANTIOSSIDANTE PER UVA E MOSTO	METABISOLFITO DI POTASSIO	AMMONIO BISOLFITO LIQUIDO 630 g/L
mg/L (ppm)	DOSE	DOSE	APPORTO DI AMMONIO
10	3,6 g/hL	1,8 g/hL	6,5 mg/L
20	7,2 g/hL	3,6 g/hL	12,9 mg/L
30	10,8 g/hL	5,4 g/hL	19,4 mg/L
40	14,4 g/hL	7,2 g/hL	25,8 mg/L
50	18 g/hL	9 g/hL	32,3 mg/L
60	21,6 g/hL	10,8 g/hL	38,8 mg/L
70	25,2 g/hL	12,6 g/hL	45,2 mg/L
80	28,8 g/hL	14,4 g/hL	51,7 mg/L
90	16,2 g/hL	16,2 g/hL	58,2 mg/L
100	18 g/hL	18 g/hL	64,6 mg/L

NOME	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>PROVITAL ENERGY ST</b> 	Nutriente e integratore per la <b>preparazione del piede di fermentazione</b> e per le prime fasi della fermentazione alcolica. Stimola la moltiplicazione cellulare, garantisce una notevole ricchezza in azoto organico e amminoacidi precursori di aroma. Assorbe tossine esogene oppure prodotte in fermentazione dal lievito stesso. <b>100% organico.</b>	10-40 g/hL	 1 Kg  20 Kg
<b>PROVITAL YEAST</b> 	<b>PURO AUTOLISATO DI LIEVITO.</b> Per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito. Composizione equilibrata ad alta concentrazione in amminoacidi liberi, fattori di sopravvivenza (ac. grassi insaturi e steroli) e microelementi. Molto efficace nel dare <b>vitalità e resistenza</b> ai lieviti nelle condizioni di fermentazioni estreme (alta gradazione alcolica, iperriduzione e fermentazione a bassa temperatura, presa di spuma). <b>100% organico.</b>	10-40 g/hL	 1 Kg  20 Kg
<b>PROVITAL THIOL</b> 	<b>PURO AUTOLISATO DI LIEVITO</b> molto concentrato in amminoacidi precursori di <b>aromi tiolici</b> . Attivante per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito. Grazie alla sua elevata composizione in amminoacidi solforati contribuisce ad esaltare i tioli varietali e gli esteri fruttati. Molto efficace nel dare vitalità e resistenza ai lieviti durante la fermentazione arricchendo il mosto in fattori di sopravvivenza quali acidi grassi e steroli. <b>100% organico.</b>	10-40 g/hL	 1 Kg  20 Kg
<b>PROVITAL BLOOMING</b> 	<b>PURO AUTOLISATO DI LIEVITO</b> ad alto contenuto di amminoacidi naturali precursori di <b>aromi floreali</b> e fruttati. Provital Blooming apporta fattori di sopravvivenza (ac. grassi insaturi e steroli) e micronutrienti. Ideale per la fermentazione di vini base spumante metodo charmat, nelle prese di spuma in autoclave e per i vini bianchi e rosati fermi. <b>100% organico.</b>	10-40 g/hL	 1 Kg  20 Kg
<b>PROVITAL FRUITY</b> 	<b>PURO AUTOLISATO DI LIEVITO</b> ad alto contenuto di amminoacidi naturali, ideale per ottenere vini ad elevata espressione aromatica. Consigliato anche per la preparazione del piede di fermentazione ed in fase di inoculo del lievito nella massa. Provital Fruity è un attivante ricco in fattori di sopravvivenza (acidi grassi insaturi e steroli) e contribuisce alla naturale produzione di <b>aromi fruttati</b> , sia nei vini bianchi che nei vini rossi. <b>100% organico.</b>	10-40 g/hL	 1 Kg  20 Kg
<b>PROVITAL BASIC</b> 	<b>Lieviti inertati, DI-Ammonio fosfato e tiamina.</b> Arricchisce il mosto in amminoacidi, acidi grassi a lunga catena, steroli. Preparato di nutrienti per i lieviti al fine di consentire fermentazioni regolari e complete. Apporto di azoto sotto forma di amminoacidi e sali l'ammonio (10 g/hL incrementano l'APA di 16,5 mg/L).	10-30 g/hL dose massima riferita al contenuto di tiamina	 1 Kg  20 Kg
<b>APAPIÙ PURO</b> 	<b>DI-Ammonio fosfato, cloridrato di tiamina.</b> Formulato privo di solfati. Apporta fattori di crescita per le cellule di lievito, diminuisce la produzione di acidità volatile ed aumenta il carattere aromatico da esteri. 10g/hL incrementano l'APA di 21 mg/L.	Max 30 g/hL limite riferito al contenuto in tiamina	 1 Kg  25 Kg
<b>DAP DI-AMMONIO FOSFATO</b> 	Attivante di fermentazione per mosti e vini. Aggiunto al mosto o al vino, apporta azoto prontamente assimilabile (APA) al lievito, favorendo un rapido avvio della fermentazione alcolica.	20-50 g/hL dose massima: 100 mg/hL	 25 Kg

LIEVITO INATTIVO	AUTOLISATO DI LIEVITO	SCORZE DI LIEVITO
		
Contenuto citoplasmatico intatto; pareti cellulari	Contenuto citoplasmatico libero; pareti cellulari	Pareti cellulari
Frazione solubile < 40%; il rilascio amminoacido avviene lentamente durante la fermentazione alcolica	Frazione solubile < 80%; elevato contenuto amminoacido ad assorbimento immediato; aumenta la complessità aromatica	Frazione solubile < 6%; nessun apporto nutrizionale; azione detossificante e assorbente

Caratteristiche e funzioni delle categorie di nutrienti

NOME	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>FERMSTYLE FINE RED</b> 	<b>PURO AUTOLISATO DI LIEVITO</b> ad elevato contenuto di <b>amminoacidi naturali ideale per ottenere vini rossi importanti</b> caratterizzati da una elevata espressione aromatica. Nutriente particolarmente dotato di amminoacidi specifici e precursori aromatici che risultano fondamentali per la <b>caratterizzazione di vini dal profilo aromatico tipico dei grandi vini rossi</b> . L'uso di questo nutriente in mosto permette di percepire molto più nettamente aromi fruttati riconducibili a frutti di bosco, amarena e frutta appassita unitamente a sentori balsamici. Arricchisce il mosto in fattori di sopravvivenza quali acidi grassi insaturi e steroli. <b>100% organico.</b>	20-60 g/hL	 
<b>FERMSTYLE Velvet</b> 	<b>PURO AUTOLISATO DI LIEVITO</b> ad alto contenuto di amminoacidi naturali ideale per ottenere <b>vini rossi giovani</b> caratterizzati da una <b>elevata espressione aromatica fruttata</b> . Nutriente particolarmente dotato di amminoacidi specifici e precursori aromatici che risultano fondamentali per la <b>caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "fruttato morbido"</b> . L'uso di questo nutriente in mosto permette di percepire molto più nettamente aromi fruttati riconducibili a prugna, ribes, confettura e amarena unitamente a sentori di macchia mediterranea. Arricchisce il mosto in fattori di sopravvivenza quali acidi grassi insaturi e steroli. <b>100% organico.</b>	20-60 g/hL	 

## .ATTIVANTI / nutrizione di supporto

NOME	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>PROVITAL CURE</b> 	Integratore organico, specifico per la <b>cura e la prevenzione degli arresti 20-60 g/hL di fermentazione</b> . A base di scorze di lievito, lieviti inattivati ed elementi di supporto. Apporta fattori di sopravvivenza (acidi grassi insaturi a lunga catena e steroli). Azione adsorbente verso tossine esogene (residui di fitofarmaci o tossine batteriche) o prodotte dal lievito durante la fermentazione. Nutriente di supporto per prevenire gli arresti fermentativi. <b>100% organico</b> .	20-60 g/hL	 <b>1 Kg</b>  <b>15 Kg</b>
<b>CORZE 100</b> 	Scorze di lievito pure da <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Formulato studiato specificamente per massimizzare l' <b>effetto adsorbente</b> nei confronti dei prodotti inibitori della fermentazione: acidi grassi a corta catena prodotti dal lievito nel corso della fermentazione, tossine e residui di fitosanitari. <b>100% organico</b> .	15-40 g/hL	 <b>25 Kg</b>

## .DETOSSIFICANTI

NOME	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>PROVITAL DETOX</b> 	Prodotto con azione adsorbente e sequestrante dei metalli pesanti quali il rame. Grazie alla sua specifica composizione, unisce una potente azione antiossidante anche in assenza di anidride solforosa. Indicato anche per il trattamento dei vini base destinati per la presa di spuma. Provital Detox non contiene metabisolfito di potassio né acido ascorbico. <b>Agisce anche su eventuali residui di trattamenti fitosanitari</b> .	20-60 g/hL	 <b>5 Kg</b>

# .LIEVITI NON-SACCHAROMYCES

NOME	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>AWRI OBSESSION</b> <b>Metschnikowia pulcherrima</b> 	Ceppo di lievito non- <i>Saccharomyces</i> selezionato in collaborazione con l'Australian Wine Research Institute (AWRI). Può essere utilizzato sia per la <b>bioprotezione</b> che per la <b>fermentazione</b> . È noto per la sua capacità di incrementare in modo significativo l'intensità del colore nei vini rossi. Contribuisce ad un elevato aumento della <b>complessità aromatica</b> e produce aromi riconducibili a piccoli frutti neri (ribes, mora, mirtillo). Inoltre, è in grado di ridurre significativamente le note erbacee. Tolleranza all'alcol fino a 6-7%. Necessita quindi di inoculo sequenziale con un ceppo robusto di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (Expert Record, AWRI 796) per il completo svolgimento della fermentazione alcolica.		20-25 °C	 500 g
<b>EXPERTI LAKY</b> <b>Lachancea thermotolerans</b> 	Ceppo di lievito non- <i>Saccharomyces</i> selezionato da Experti per le sue proprietà uniche nel produrre un significativo livello di acido lattico durante la fermentazione alcolica. Questa sua peculiare caratteristica lo rende idoneo alla <b>BIO-acidificazione</b> ed alla fermentazione dei vini. Può essere usato come strumento naturale per <b>riequilibrare l'acidità dei vini provenienti da climi caldi</b> , da solo oppure in inoculo sequenziale con <i>S. cerevisiae</i> . Dal punto di vista aromatico è in grado di amplificare in maniera significativa gli aromi fruttati e/o floreali in accordo alla prerogativa metabolica del ceppo utilizzato nel secondo inoculo. Experti LAKY permette di ottenere vini che possono essere usati anche per i tagli.		20-25 °C	 500 g

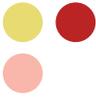
POF: Phenolic off Flavours (Etilfenoli e Vini/fenoli)



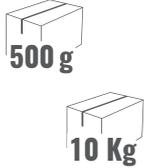
è un brand di

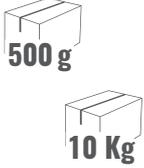
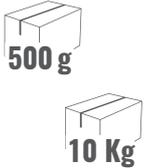
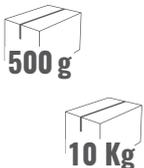
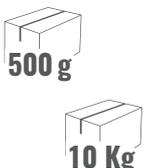
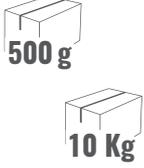
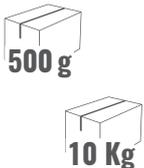
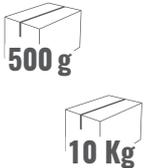


# .LIEVITI MAURIVIN

NOME	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	TEMPERATURA	CONFEZIONE
<b>UOA MAXITHIOL</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> 	Ceppo di lievito selezionato dall'Università di Auckland per la produzione di vini bianchi particolarmente aromatici ispirati allo stile neozelandese. Media richiesta azotata. Produce elevate quantità di <b>tioli volatili</b> ed esteri fruttati esaltando aromi tipici come il frutto della passione, il pompelmo, la frutta tropicale e il ribes nero. <b>Ceppo POF Negativo</b> .		15-20 °C	 500 g
<b>PLATINUM</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> 	<b>Ceppo di lievito innovativo che non produce Idrogeno Solforato</b> anche nei mosti carenti di APA. Valorizza il patrimonio aromatico varietale solitamente mascherato dalla presenza dell'H <sub>2</sub> S. Adatto a vini con particolare attitudine alla riduzione, come Prosecco, Marzemino, Syrah, Teroldego, Dolcetto. Bassa produzione di anidride solforosa. Bassa richiesta azotata.		18-25 °C	 500 g
<b>AWRI ZEVII</b> <b>S. cerevisiae X S. kudriavzevii</b> 	Ceppo <b>ibrido</b> selezionato dalla MAURIVIN e dall'Australian Wine Research Institute (AWRI) per l'elaborazione di vini <b>varietali dal carattere fruttato e intenso</b> . Contribuisce significativamente alla sensazione di rotondità in bocca aumentando la complessità aromatica, grazie alla elevata produzione di polisaccaridi. Sicurezza di fermentazione ed esaltazione del carattere varietale. Media richiesta azotata.		15-30 °C	 500 g

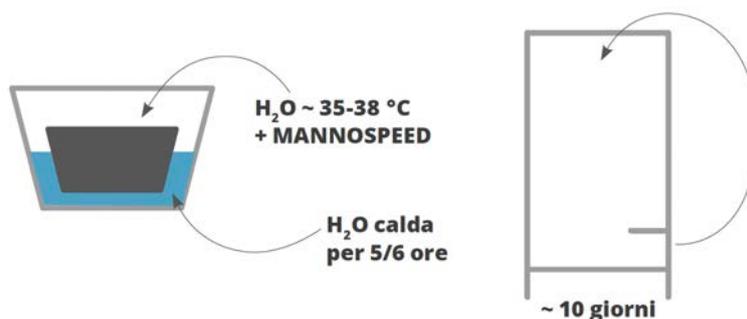
NOME	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	TEMPERATURA	CONFEZIONE
<b>AWRI UVAMAX</b> <b>S. cerevisiae X</b> <b>S. uvarum</b> 	Lievito <b>ibrido</b> interspecifico selezionato in collaborazione con l'Australian Wine Research Institute (AWRI). Si caratterizza per la sua naturale capacità di ridurre i livelli di acidità volatile nei vini rossi derivanti da uve appassite o surmature e nei vini bianchi fermentati ed affinati in legno. Ideale per l'elaborazione di vini in cui si ricerca elevata pulizia olfattiva. <b>Bassissima produzione di acidità volatile</b> ( $\leq 0,2$ g/L); ottima produzione di glicerolo.		15-30 °C	 500 g
<b>AWRI PARAGON</b> <b>S. cerevisiae X</b> <b>S. paradoxus</b> 	Lievito <b>ibrido</b> interspecifico selezionato in collaborazione con l'Australian Wine Research Institute (AWRI) per l'elaborazione di vini bianchi e rosati ad elevato impatto aromatico. Contribuisce in maniera significativa allo sviluppo di <b>aromi tropicali, agrumati e floreali</b> unitamente a complessità gustativa. Si caratterizza anche per la bassa produzione di acidità volatile.		15-26 °C	 500 g
<b>AWRI CELEBRATE</b> <b>S. cerevisiae X</b> <b>S. mikatae</b> 	Lievito <b>ibrido</b> interspecifico selezionato in collaborazione con l'Australian Wine Research Institute (AWRI) per l'elaborazione di <b>vini frizzanti, spumanti e vini bianchi premium</b> in cui si desidera intensificare l'aroma. Durante la prima fermentazione AWRI Celebrate si caratterizza per la elevata produzione di <b>aromi fruttati, floreali e di fragola</b> , così come da un piacevole aroma di biscotti e brioche. Particolarmente indicato anche in <b>presa di spuma</b> .		15-26 °C	 500 g
<b>AWRI ROSA</b> <b>Saccharomyces</b> <b>cerevisiae</b> 	Ceppo di lievito innovativo dalla innata e naturale capacità di produrre alti livelli di 2-feniletanolo e 2-fenilettil acetato ( <b>aromi tipici del petalo di rosa</b> ) riscontrabili successivamente in elevate concentrazioni nei vini elaborati con questo ceppo. Indicato particolarmente per la produzione di vini bianchi e rosati.		15-25 °C	 500 g
<b>POP!</b> <b>Saccharomyces</b> <b>cerevisiae</b> 	Lievito varietale particolarmente indicato sia per l'elaborazione di basi spumante che per la <b>presa di spuma</b> . Ceppo robusto con breve fase di latenza e bassa richiesta azotata. Può fermentare a basse temperature (9°C).		9-30 °C	 500 g
<b>PDM</b> <b>Saccharomyces</b> <b>cerevisiae</b> <b>r.f. bayanus</b> 	Ceppo varietale ad <b>elevato potere alcoligeno (17% e oltre)</b> ed alto rendimento alcolico. Criofilo, non schiumogeno. Per la scarsa attitudine a sintetizzare composti solforati, è particolarmente consigliato per conservazioni "sur lies", <b>rifermentazioni e presa di spuma</b> . È indicato per chiudere a secco Amaroni e vini con elevato grado alcolico con l'uso abbinato di Provital Yeast. Media richiesta azotata.		15-30 °C	 500 g
<b>AWRI 796</b> <b>Saccharomyces</b> <b>cerevisiae</b> 	Privilegia la rotondità e l'eleganza dei vini rossi e bianchi strutturati. <b>Elevata produzione di glicerolo</b> . Esalta le note di frutta rossa. Nei vini rossi presenta un elevato potere alcoligeno ed esalta il carattere fruttato. Non contiene monostearato di sorbitano o E491, additivo alimentare di origine vegetale o animale ad azione emulsionante. Media richiesta azotata.		16-30 °C	 500 g  10 Kg
<b>MAURIVIN BP 725</b> <b>Saccharomyces</b> <b>cerevisiae</b> 	Ceppo particolarmente indicato per l'elaborazione di vini rossi di pregio e struttura come Syrah, Cabernet Sauvignon, Negroamaro, Montepulciano. <b>Favorisce l'estrazione di composti dalle bucce</b> , grazie a specifiche attività enzimatiche, unitamente al basso assorbimento di colore delle pareti del lievito. Ottima tolleranza all'alcool (oltre 16 % vol.) e alta produzione in glicerolo. Esalta il carattere speziato. Bassa richiesta azotata.		20-32 °C	 500 g

NOME	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	TEMPERATURA	CONFEZIONE
<b>AWRI 350</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> 	Ceppo consigliato per la produzione di vini giovani freschi e fruttati. Offre un interessante equilibrio tra potenza aromatica e la struttura del vino. Ottimi risultati in vini frizzanti in autoclave. <b>Ottima produzione di esteri fruttati.</b> Alta richiesta azotata.		15-25 °C	 500 g
<b>MAURIVIN PRIMEUR</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> 	Maurivin PRIMEUR produce grandi quantità di aromi di fermentazione (esteri, alcoli superiori). È particolarmente consigliato per vini rosati, vini rossi giovani con spiccata nota fruttata. Consigliato per vini novelli. <b>Ha una lieve capacità demalicante.</b> Alta richiesta azotata.		15-30 °C	 500 g
<b>AWRI R2</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> r.f. bayanus 	L'attività di questo ceppo consente sia di ottenere buona produzione di aromi fermentativi <b>sia di esaltare la nota varietale liberando precursori d'aroma.</b> Consigliato su Garganega, Riesling, Trebbiano. Fermenta a basse temperature (10°C). Ottimo per la rifermentazione in autoclave per frizzanti sia bianchi che rossi. Alta richiesta azotata.		10-20°C	 500 g 10 Kg
<b>SAUVIGNON</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> r.f. bayanus 	Il suo particolare corredo enzimatico permette di rivelare e valorizzare il patrimonio aromatico varietale del vitigno, specialmente <b>esaltando le espressioni tioliche</b> nelle vinificazioni in riduzione. Buona tolleranza all'etanolo (14% vol) e significativa produzione di glicerolo: 7-8 g/L. Alta richiesta azotata.		13-25 °C	 500 g
<b>ELEGANCE</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> r.f. bayanus 	Ottimo fermentatore per vini bianchi di forte carattere varietale. <b>Ricco di attività beta-glucosidasi</b> che consente la rivelazione di aromi varietali. Consigliabile su Pinot Grigio, Verdicchio, Prosecco, Moscato e tutte le varietà ricche in terpeni. Può fermentare a basse temperature (10°C). Adatto alla fermentazione di mosti fortemente chiarificati. <b>Ceppo fruttosifilo</b> , che consente la ripresa di fermentazione a seguito di arresti. Media richiesta azotata.		10-20 °C	 500 g
<b>CRU BLANC</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> 	Per la produzione di vini bianchi importanti. Ottimi risultati su vini fermentati in barriques e/o affinati sulle fecce (sur lies). Valorizza anche vitigni neutri esaltando aromi fruttati. <b>Aumenta la rotondità e il volume in bocca</b> , esaltando la complessità aromatica e gustativa. Elevata produzione di glicerolo. Media richiesta azotata.		18-24 °C	 500 g

NOME	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	TEMPERATURA	CONFEZIONE
<b>EXPERTI RECORD</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> 	Particolarmente indicato per la vinificazione di vini rossi corposi e strutturati, in quanto è resistente ad elevate gradazioni alcoliche (oltre 18% vol.). Consente di ottenere una fermentazione pulita e regolare anche a temperature elevate, assicurando buoni risultati in mosti vinificati senza termoregolazione. Esalta il carattere intenso e fruttato ed è indicato soprattutto per la <b>fermentazione di mosti da uve appassite</b> e per la ripresa di arresti.		15-32 °C	
<b>EXPERTI PF21</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> 	Lievito selezionato per la rifermentazione in autoclave di vini frizzanti e spumanti e per la elaborazione delle basi spumante. Buona produzione di esteri, acetati ed alcoli superiori. PF21 garantisce <b>eccellenti risultati aromatici anche a partire da uve neutre</b> , apportando finezza e complessità olfattiva, con intensi sentori di frutta bianca e note floreali. Particolarmente indicato per presa di spuma di Prosecco. Alta richiesta azotata.		15-25 °C	
<b>EXPERTI AROM</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> 	Buona resistenza all'alcool, breve periodo di latenza ed elevata capacità colonizzatrice sulla flora indigena dei mosti. Adatto per vini bianchi, rossi e rosati, in particolar modo da uve con scarso potenziale aromatico, garantisce lo <b>sviluppo di acetati ed esteri</b> (sentori fruttati) e di alcoli superiori di positivo impatto sensoriale (fenil etanolo). <b>Ceppo POF negativo</b> . Media richiesta azotata.		16-28 °C	
<b>EXPERTI CARIBE</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> 	È un nuovo ceppo di lievito <b>ibrido</b> particolarmente indicato per la produzione di vini bianchi e rosati freschi e fruttati. Questo lievito esalta gli <b>aromi tiolici</b> (frutto della passione, pompelmo, guayaba e uva spina) e produce esteri ( <b>aromi floreali e di frutta tropicale</b> ). È indicato per fermentazioni a bassa temperatura con varietà a bacca bianca come Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Moscato, Muller Thurgau, Verdicchio, Glera, Gewürztraminer e Riesling. Perfettamente compatibile all'elaborazione di vini bianchi destinati all'affinamento in barrique. Suggesto anche per la produzione di vini rosati aromatici, oltre che spumanti e frizzanti.		13-20 °C	
<b>EXPERTI CAVA</b> <b>Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus</b> 	Ceppo di lievito specifico per la produzione di basi spumante e per la rifermentazione. Elevato potere alcoligeno (17% vol. e oltre), carattere Killer e criofilo. <b>Buona produzione di aromi fermentativi</b> , esalta il carattere varietale. Bassa richiesta azotata.		12-22 °C	
<b>EXPERTI ROSÈ</b> <b>Saccharomyces cerevisiae</b> 	Ceppo specifico per la produzione di vini rosati con <b>forte esaltazione aromatica</b> . Produce grandi quantità di aromi fermentativi (esteri, alcoli superiori). Media richiesta azotata.		16-25 °C	
<b>EXPERTI BAYANUS</b> <b>Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus</b> 	Ceppo varietale. Garanzia fermentativa anche in condizioni estreme. Vini ad elevata gradazione (16%), <b>cura degli arresti di fermentazione</b> , rifermentazione per spumanti e frizzanti. Indicato anche per la fermentazione di mosti desolforati. Media richiesta azotata.		10-30 °C	

# MIGLIORATORI BIOLOGICI

NOME	DESCRIZIONE	FASE DI AGGIUNTA/DOSE	CONFEZIONE
<b>MP AROMA</b> 	<b>Prodotto a base di lievito selezionato inattivo, studiato per la vinificazione in bianco.</b> Arricchisce il mosto in polisaccaridi parietali, aminoacidi precursori di aroma, metaboliti riduttori del lievito quali il <b>glutazione naturale</b> (circa 2,7%), capace di bloccare reazioni ossidative in modo stabile. Aumenta la sintesi di tioli volatili da parte dei lieviti. Durante l'affinamento libera mannoproteine e glutazione.	Dopo la pressatura + in rifermentazione in reidratazione del lievito 20-40 g/hL	 
<b>REDOX WINE</b> 	Prodotto complesso a base di composti organici ad <b>elevato potere antiossidante e riducente</b> per la fermentazione dei mosti bianchi e rosati. Contiene derivato di lievito naturalmente ricco in <b>glutazione</b> , tannini gallici e proantocianidinici. Oltre all'azione diretta di protezione dall'ossidazione, REDOX WINE partecipa al metabolismo fermentativo provocando il rilascio di molecole riducenti da parte del lievito e della feccia durante l'affinamento. Non contiene metabisolfito di potassio né acido ascorbico.	Durante il travaso del mosto limpido 10-20 g/hL	
<b>MP COLORE</b> 	<b>Formulato organico a base di lievito selezionato inattivato, specifico per la vinificazione in rosso.</b> La presenza delle mannoproteine contribuisce alla <b>protezione del colore</b> , migliorando le sensazioni di rotondità e di volume in bocca, indicato anche per la MPF.	Macerazione + pigiatura 20-40 g/hL	 
<b>MP ELEVAGE</b> 	<b>Prodotto per l'affinamento o le rifiniture dei vini, a base di lievito inattivo e polisaccaridi di lievito. Rapido rilascio di mannoproteine e peptidi.</b> Effetto rapido (24-48 ore). Aumento della rotondità e dell'armonia in bocca. Effetto positivo sulla sapidità e la persistenza gustativa. Prodotto ottenuto da un trattamento termico della cellula di lievito e in seguito arricchito di pareti cellulari di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> trattati enzimaticamente.	Affinamento 10-40 g/hL	
<b>MP PURE EXP</b> 	<b>Mannoproteine pure estratte dalla parete cellulare del lievito.</b> Migliora l'azione antiossidante e ha un effetto positivo sulla stabilità tartarica e proteica. Evidenzia inoltre un retrogusto più positivo e persistente, garantendo freschezza e corposità.	In affinamento e pre-imbottigliamento 0.5-6 g/hL	 
<b>MANNOSPEED</b> 	Preparato a base di scorze di lievito arricchito in enzima Betaglucanasi, indicato per l'affinamento di tutti i tipi di vino. <b>Arricchisce il vino in mannoproteine ed esalta la complessità aromatica</b> grazie alla accelerata autolisi della feccia fine da parte dell'enzima $\beta$ -glucanasi che velocizza le operazioni di estrazione. Aumenta rotondità e volume in bocca migliorando anche la stabilità tartarica e proteica.	Affinamento 30-40 g/hL	 

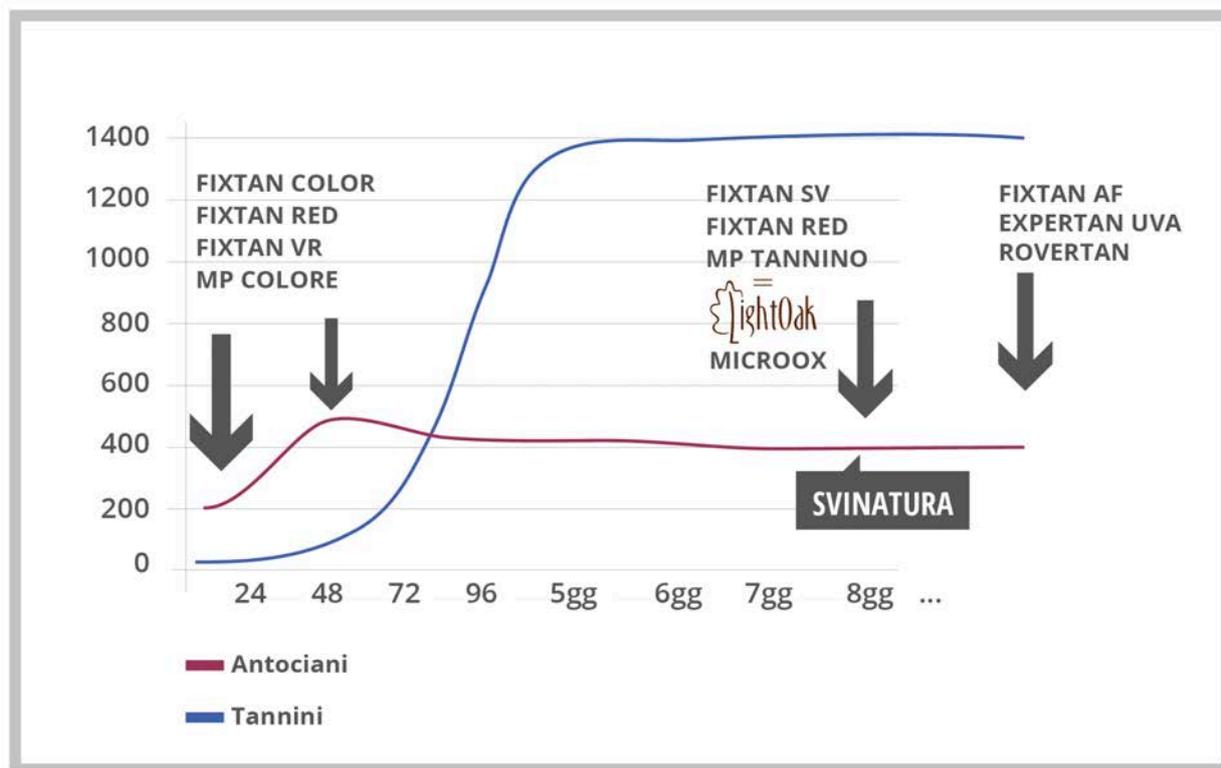


Per favorire le operazioni di estrazione dell'enzima è consigliabile acidificare l'acqua con acido citrico, ottenendo un pH vicino a 4.

# TANNINI / vinificazione

NOME	DESCRIZIONE	APP.	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>ANTIOX MUST</b> 	<b>Antiossidante per uva e mosto.</b> Miscela di tannini gallici e proantocianidinici. Forte azione antiossidante anche in assenza di anidride solforosa. Non contiene metabisolfito di potassio né acido ascorbico. Neutralizza i radicali liberi mantenendo stabile il potenziale redox. Si consiglia l'aggiunta di ANTIOX MUST sull'uva durante le operazioni di scarico nella tramoggia o nel mosto all'uscita della pressa.		5-15 g/hL	 1 Kg
<b>GALLA 100</b> 	<b>Puro tannino di galla, granulare a solubilità istantanea.</b> Consigliato su mosti bianchi e rossi per l'elevato potere antiossidante e antiradicalico (blocca l'azione ossidante dei radicali liberi). Elevato potere deproteinizzante per l'eliminazione di proteine residue e l'inibizione degli enzimi ossidativi (polifenolossidasi - laccasi). Forte contributo alla copigmentazione degli antociani nei mosti rossi. Potere chelante verso i metalli. <b>Disponibile anche in polvere.</b>		5-15 g/hL	 1 Kg  25 Kg  15 Kg
<b>FIXTAN WHITE</b>   	<b>Preparato liquido a base di tannino gallico.</b> Aggiunto durante la pressatura e in fermentazione, preserva la freschezza degli aromi varietali, fruttati e floreali del mosto. Grazie al suo elevato potere antiossidante, agisce efficacemente nei mosti sulla protezione dall'imbrunimento. FIXTAN WHITE ha un elevato potere antiossidante specifico per l'inattivazione degli enzimi ossidativi. Agisce anche come sequestrante dei metalli, responsabili di ossidazioni indesiderate, ed ha una efficace azione deproteinizzante su mosti e vini, migliorandone la stabilità.		5-30 g/hL	 1 Kg  25 Kg
<b>FIXTAN COLOR</b>   	<b>Preparato liquido a base di tannino di castagno.</b> Preparato ad elevata azione antiossidante e stabilizzante della frazione polifenolica. Protegge il colore da fenomeni di ossidazione chimica ed enzimatica durante la pigiatura e in macerazione. FIXTAN COLOR permette di ottenere vini più strutturati e con una maggiore intensità colorante.		10-40 g/hL	 1 Kg  25 Kg  1000 Kg
<b>FIXTAN VR</b> 	<b>Miscela di tannini enologici ellagici e condensati (proantocianidine), granulare a solubilità istantanea.</b> Protezione e stabilizzazione del colore dei vini rossi. In caso di uve alterate, contribuisce alla inibizione della laccasi. Indicato su uve poco mature e macerazioni brevi. Indicato in pigiatura e in macerazione.		20-40 g/hL	 1 Kg  15 Kg
<b>FIXTAN RED</b>   	<b>Preparato liquido a base di tannini ellagici e condensati.</b> Aggiunto in pigiatura, preserva gli aromi del mosto e il patrimonio polifenolico dell'uva. Grazie al suo elevato potere antiossidante, agisce efficacemente sulla protezione del colore. L'uso di FIXTAN RED sin dalle prime fasi di fermentazione fino alla svinatura, favorisce un'ottima stabilizzazione della sostanza colorante. Migliora la struttura e la rotondità del vino.		10-40 g/hL	 1 Kg  25 Kg  1000 Kg
<b>FIXTAN SV</b> 	<b>Miscela equilibrata di tannini ellagici e proantocianidinici.</b> L'uso di FIXTAN SV è indicato in svinatura. Abbinato alla microossigenazione favorisce la protezione e la stabilizzazione del colore, il miglioramento della struttura e del volume e la protezione dalle ossidazioni.		10-30 g/hL	 1 Kg  15 Kg
<b>MP TANNINO</b> 	<b>Miscela specifica di derivati del lievito, tannino di vinacciolo e tannino ellagico.</b> Ha effetto antiossidante, libera mannosio, stabilizza il colore, dona volume e rotondità in bocca. La presenza del tannino ellagico contribuisce all'aumento della struttura del vino, mentre il tannino di vinacciolo ad elevata reattività favorisce la polimerizzazione del colore. Indicato per la MPF (macerazione prefermentativa a freddo).		Macerazione + pigiatura 20-40 g/hL  Macerazione + svinatura 20-40 g/hL	 1 Kg

# .FASE DI AGGIUNTA



## .TANNINI / affinamento

NOME	DESCRIZIONE	APP.	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>FIXTAN AF</b> 	<b>Tannino di rovere francese con tostatura leggera e tannino di vinacciolo di elevata reattività.</b> Indicato per la svinatura e l'affinamento in legno dei grandi vini. Le pregiate origini dei componenti garantiscono una miglior stabilità del colore e una maggiore struttura ed armonia. Nei vini bianchi agisce con un effetto deproteinizzante, contribuendo alla stabilità.		2-10 g/hL 10-20 g/hL	 <b>1 Kg</b>
<b>ROVERTAN</b> 	<b>Puro tannino di rovere francese, sottoposto a leggera tostatura.</b> Migliora notevolmente l'armonia, la struttura e il "bouquet" dei vini rossi durante affinamenti prolungati, specie se in legno. Indicato anche nei vini bianchi. Regola lo stato ossido-riduttivo dei vini e contrasta le note di riduzione.		2-10 g/hL 10-20 g/hL	 <b>1 Kg</b>
<b>ANTIOX WINE</b> 	<b>Antiossidante protettore per tutti i tipi di vino.</b> Miscela ad elevata solubilità di tannini gallici, proantocianidinici ed ellagici a basso impatto sensoriale. Agisce sul potenziale redox provocandone un immediato e forte abbassamento. Azione protettiva dei composti ossidabili anche in assenza di anidride solforosa. L'aggiunta di ANTIOX WINE è consigliata a partire dalla fine della fermentazione alcolica e durante l'affinamento, soprattutto in occasione dei travasi.		5-15 g/hL	 <b>1 Kg</b>

# .TANNINI / WOW

I tannini della linea WOW rappresentano una vera e propria **innovazione** in campo enologico. Il loro principale obiettivo è quello di **sostituire i chips** nelle fasi di elaborazione dei **vini bianchi, rossi e rosati** durante il processo di fermentazione ed affinamento, garantendo il medesimo risultato tecnico. Sono prodotti unici nel loro genere, nati per soddisfare le nuove esigenze di mercato dei produttori di vino. Si caratterizzano per il loro colore molto scuro dovuto al **particolare processo di tostatura** che prevede l'utilizzo di elevate temperature in un brevissimo intervallo di tempo (circa 165-185 °C).

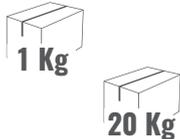
NOME	DESCRIZIONE	APP.	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>WOW SOPHIA</b> 	Tannino ellagico di rovere appositamente studiato per riprodurre gli effetti di un trattamento con chips di quercia ad <b>alta tostatura</b> . Indicato nelle fasi di <b>macerazione, svinatura ed affinamento</b> dei vini rossi per: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentare la struttura</li> <li>• Esaltare la complessità aromatica</li> <li>• Stabilizzare il colore</li> <li>• Donare morbidezza e dolcezza</li> </ul>		5-20 g/hL	
<b>WOW AUDREY</b> 	Tannino procianidinico purificato estratto da legno di specie esotiche messo a punto per riprodurre gli effetti di un trattamento con chips di quercia <b>non tostata</b> . Indicato nelle fasi di <b>macerazione, svinatura ed affinamento</b> dei <b>vini rossi</b> per: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incrementare gli aromi fruttati</li> <li>• Aumentare la protezione antiossidante</li> <li>• Eliminare il "vegetal taste"</li> <li>• Donare elevata armonia ed eleganza aromatica</li> </ul>		10-20 g/hL	 
<b>WOW TINA</b> 	Miscela equilibrata di tannini ellagici, procianidinici e gallici purificati creata per riprodurre gli effetti di un trattamento con chips di quercia a <b>leggera tostatura</b> . Particolarmente indicato nelle fasi di <b>macerazione e svinatura</b> dei <b>vini rossi</b> per: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentare la protezione antiossidante</li> <li>• Stabilizzare il colore</li> <li>• Ridurre gli "off-flavour" (aromi fenolici e vegetali)</li> <li>• Donare dolcezza e complessità aromatica</li> </ul>		10-20 g/hL	 
<b>WOW FRIDA</b> 	Miscela equilibrata di tannini procianidinici ed ellagici creata per riprodurre gli effetti di un trattamento con chips di quercia a <b>tostatura media</b> . Indicato nelle fasi di <b>macerazione, svinatura ed affinamento dei vini rossi</b> per: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentare la protezione antiossidante</li> <li>• Attenuare le note erbacee di ridotto</li> <li>• Esaltare gli aromi fruttati</li> <li>• Stabilizzare il colore</li> </ul>		10-20 g/hL	
<b>WOW NICOLE</b> 	Miscela equilibrata di tannini procianidinici ed ellagici estratti da legno di specie esotiche appositamente studiata per riprodurre gli effetti derivanti dalla fermentazione in fusti in <b>legno di ciliegio</b> . Particolarmente indicato nelle fasi di <b>fermentazione dei vini rosati</b> ed in <b>macerazione dei vini rossi giovani</b> per: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentare la protezione antiossidante</li> <li>• Prevenire il gusto di luce</li> <li>• Incrementare gli aromi fruttati</li> <li>• Esaltare armonia ed eleganza aromatica</li> </ul>	 	1-5 g/hL 15-25 g/hL	
<b>WOW MARYLIN</b> 	Miscela equilibrata di tannini procianidinici, gallici ed ellagici, creata per riprodurre gli effetti di un trattamento con chips di <b>quercia non tostata</b> . Indicato nelle fasi di <b>fermentazione ed affinamento</b> dei <b>vini bianchi e rosati</b> per: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Donare volume</li> <li>• Aumentare la protezione antiossidante</li> <li>• Esaltare la freschezza aromatica</li> <li>• Ridurre gli off-flavour</li> </ul>	 	5-10 g/hL	
<b>WOW BRIGITTE</b> 	Miscela equilibrata di tannini procianidinici ed ellagici messa a punto per riprodurre gli effetti di un trattamento con chips di quercia a <b>leggera tostatura</b> . Indicato nelle fasi di <b>affinamento e pre-imbottigliamento di vini bianchi premium</b> per: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Donare raffinate note di tostatura</li> <li>• Aumentare la protezione antiossidante</li> <li>• Incrementare morbidezza e complessità aromatica</li> <li>• Esaltare gli aromi fruttati</li> </ul>		2-5 g/hL	

# TANNINI / imbottigliamento

	NOME	DESCRIZIONE	APP.	DOSAGGIO	CONFEZIONE
TANNINI ELLAGICI DI ROVERE	<b>ROVERTAN TOAST</b> 	<b>Tannino di rovere francese, sottoposto a media tostatura.</b> Conferisce complessità gustativa ed aromatica a vini bianchi e rossi. Aggiunto in affinamento e in pre-imbottigliamento, esalta le note fruttate, speziate e tostate.		3-5 g/hL 5-20 g/hL	 1 Kg
	<b>ROVERTAN PLUS</b> 	<b>Tannino estratto da rovere francese con processo di tostatura prolungata.</b> Aumenta la complessità del profilo aromatico nei vini rossi e bianchi, esalta gradevoli note vanigliate, di cacao e liquirizia. Contribuisce inoltre all'incremento della struttura grazie all'apporto di polisaccaridi.		5-10 g/hL 10-30 g/hL	 500 g
	<b>ROVERTAN DOLCE</b>   	<b>Soluzione a base di tannino estratto da rovere americano tostato a fuoco.</b> Conferisce al vino struttura tannica dolce e rotonda. Stabilizza il vino e ne esalta la struttura aromatica. Agisce come regolatore del potenziale redox del vino e stabilizza il colore attraverso la formazione di ponti etanale con gli antociani. Previene la riduzione.		2-5 g/hL 5-15 g/hL	 1 Kg
	<b>ROVERTAN PERFECT</b> 	<b>Tannino estratto da legno di quercia tostata a fuoco.</b> Esalta il volume, l'eleganza e la dolcezza, rafforzando la struttura tannica del vino senza indurirla. Riduce notevolmente le note vegetali.		2-5 g/hL 5-15 g/hL	 500 g
	<b>ROVERTAN SUPREMO</b> 	<b>Tannino estratto dal cuore del legno di quercia americana tostato a fuoco.</b> Particolarmente indicato per far esaltare sia le note dolci (cacao, cioccolato, vaniglia, caramello) che quelle speziate (cannella e liquirizia). Rafforza la struttura tannica del vino migliorandone volume e rotondità, esalta l'equilibrio e l'eleganza in bocca. È indicato inoltre per eliminare o coprire eventuali note vegetali.		2-5 g/hL 5-15 g/hL	 500 g
TANNINI TECNICI DISTINTIVI	<b>EXPERTAN OFF</b>  	Tannino che si caratterizza per il suo <b>elevato potere antiossidante ed antiradicalico</b> (impedisce alle molecole libere più comunemente dette radicali di creare il ciclo della instabilità nel tempo). Grazie al suo potere protettivo è il tannino ideale per <b>ridurre il quantitativo di solfiti nei vini</b> . Non apporta alcuna componente aromatica al vino, ma ne esalta le caratteristiche organolettiche naturali.	 	1-5 g/hL	 1 Kg
	<b>EXPERTAN FRUIT</b> 	<b>Miscela di tannini ellagici e gallici capaci di esaltare gli aromi fruttati.</b> Attenua le note erbacee e arricchisce il bouquet in aromi fruttati. Elevato potere antiossidante. Valorizza la rotondità, il volume e la finezza gustativa. Migliora la stabilità del colore.		1-3 g/hL 3-10 g/hL 5-15 g/hL	 1 Kg
	<b>EXPERTAN KAORI</b> 	<b>Miscela complessa di tannini ad elevata capacità antiossidante idonea</b> ad essere utilizzata nelle ultime fasi dell'affinamento e in pre-imbottigliamento dei vini. A livello aromatico evidenzia le note agrumate. Indicata particolarmente per i vini bianchi in quanto è capace di indurre una catena redox in grado di disattivare ogni tipo di radicale libero presente nel vino. Per questo motivo contribuisce a migliorare la freschezza e a proteggere l'aromaticità.		2-5 g/hL	 500 g
	<b>EXPERTAN PINK BERRY</b> 	<b>Miscela complessa di tannini studiata appositamente per i vini rosati e rossi giovani.</b> Contribuisce ad aumentare la freschezza e a proteggere l'aromaticità esaltando le note fruttate a bacca rossa. Migliora la rotondità, il volume e l'equilibrio gustativo del vino. L'elevato potere antiossidante favorisce la longevità del vino in bottiglia.		2-5 g/hL 5-10 g/hL	 500 g
	<b>EXPERTAN PURO</b> 	<b>Miscela di tannini proantocianidinici.</b> Esalta la freschezza ed intensifica il quadro aromatico del vino sia al naso che in bocca. Partecipa alla stabilità del colore, ha un'ottima azione antiossidante e migliora l'equilibrio aromatico. Protegge dalle ossidazioni e contribuisce a controllare i rischi ossidori-duttivi, prolungando la shelf-life dei vini.		per bianchi: 0,5-5 g/hL per rossi: 2-5 g/hL	 500 g

NOME	DESCRIZIONE	APP.	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>EXPERTAN UVA</b> 	<b>Tannino di vinacciolo di elevata reattività, estratto esclusivamente con acqua.</b> Tannino procianidinico di basso grado di polimerizzazione. L'aumento della reattività del vino comporta un veloce ed efficace fissaggio del colore. Forte antiossidante e deproteinizzante. Contribuisce alla struttura polifenolica del vino.		3-5 g/hL 5-20 g/hL	 <b>500 g</b>
<b>BUCCIA 100</b> 	<b>Tannino di buccia d'uva bianca estratto esclusivamente con acqua.</b> Contribuisce notevolmente alla struttura del vino. Conferisce armonia gustativa specie in vini che presentano squilibri sensoriali (acidità, alcolicità, sensazioni amare e tannicità). Apporto di polisaccaridi.		3-5 g/hL 5-20 g/hL	 <b>500 g</b>

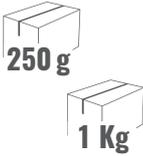
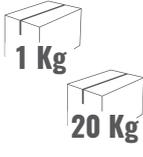
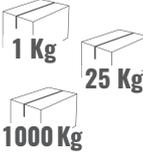
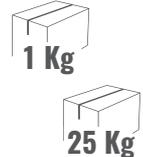
## .FERMENTAZIONE MALOLATTICA

NOME	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
<b>PROVITAL ACT-MALO</b> 	<b>Nutriente specifico</b> a base di autolisato di lievito. Come i lieviti, anche i batteri hanno un fabbisogno nutrizionale in composti azotati, necessari sia per la moltiplicazione e la crescita della popolazione, sia per la sintesi degli enzimi per il loro metabolismo. Si utilizza contestualmente all'inoculo in modo tale da garantire un adeguato apporto nutrizionale.	 <b>1 Kg</b> <b>20 Kg</b>
<b>EXPERTI OENI</b> 	<b>Coltura liofilizzata concentrata di batteri malolattici a inoculo diretto.</b> Coltura batterica specifica per guidare la fermentazione malolattica. Esalta le caratteristiche varietali, il profilo sensoriale e la morbidezza dei vini. Permette di ridurre le sensazioni erbacee vegetali evidenziando le note fruttate dei vini rossi e arricchisce la complessità aromatica dei vini bianchi.	Dose per 50 hL Dose per 250 hL
<b>EXPERTI OENI ALCOL</b> 	<b>Coltura liofilizzata concentrata di batteri malolattici per alte gradazioni a inoculo diretto.</b> Coltura batterica specifica per fermentazioni malolattiche di vini con alte gradazioni alcoliche. Migliora il profilo organolettico dei vini grazie al suo positivo effetto sugli aromi fruttati e varietali riducendo le sensazioni vegetali. Esalta la morbidezza e la rotondità dei vini.	Dose per 50 hL Dose per 250 hL
<b>EXPERTI OENI pH</b> 	<b>Coltura liofilizzata concentrata di batteri malolattici per vini a basso pH a inoculo diretto.</b> Coltura batterica specifica per fermentazioni malolattiche di vini con pH basso. Esalta il carattere fruttato del vino. Contribuisce alla complessità aromatica e all'equilibrio gustativo.	Dose per 50 hL Dose per 250 hL

### COINOCULO E GESTIONE SOLFOROSA

Nella valutazione del **coinoculo** lieviti-batteri, i livelli di SO<sub>2</sub> sul mosto sono molto importanti. Durante le prime fasi della lavorazione dell'uva, è consigliato limitare al massimo l'uso della anidride solforosa. La SO<sub>2</sub> determina il tempo di attesa fra l'inoculo del lievito e l'aggiunta dei batteri e per questo motivo non vanno aggiunti più di 50 ppm.

Livello di SO <sub>2</sub> totale (ppm)	Tempo (ore) fra inoculo lievito e batteri
< 10	Anche insieme
10 < SO <sub>2</sub> < 30	24 ore
30 < SO <sub>2</sub> < 50	48 ore
> 50	FML a rischio

NOME	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>CLARIFY CT</b> 	<b>Chiarificante specifico a base di estratto proteico di lievito proveniente da <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (EPL) e chitosano.</b> Agisce con effetto adsorbente verso numerose molecole responsabili di difetti olfattivi e riduce i sentori amari in bocca. Migliora la stabilità proteica e la filtrabilità, creando un sedimento compatto. Non apporta allergeni al vino trattato.	20-40 g/hL	 1 Kg
<b>CLARIFY BISY</b> 	<b>Pure proteine di pisello con azione chiarificante e illimpidente sia per i vini bianchi che per i rossi.</b> Elevata solubilità senza formazione di schiuma e ottimo compattamento della feccia. Migliora l'equilibrio in bocca riducendo l'astringenza apportando freschezza e pulizia aromatica.	5-15 g/hL	 20 Kg
<b>CLARIFY PDT</b> 	<b>Pure proteine di patata ad alto peso molecolare che permettono una sedimentazione più veloce e compatta.</b> Chiarificante con elevata azione stabilizzante sul colore. Esalta l'eleganza e attenua le sensazioni amare. Consigliato per la chiarifica di mosti e vini bianchi e rosati.	5-25 g/hL	 1 Kg
<b>CLARIFY FITOPURE</b> 	<b>Chiarificante complesso a base di proteine vegetali.</b> Elevata azione chiarificante e brillante su vini bianchi, rossi e rosati. Stabilizza il colore eliminando i composti fenolici ossidati e ossidabili, migliorando la filtrabilità con azione detannizzante. Adatto alle chiarifiche più impegnative dove è richiesto un elevato dosaggio che permetta una sedimentazione rapida e compatta.	5-30 g/hL	 1 Kg
<b>CLARIFY FITOSINT</b>	<b>Miscela di proteine vegetali e PVPP.</b> Elevata azione chiarificante su mosti e vini bianchi e su vini rossi con problemi di ossidazione. Attenua il gusto amaro riducendo l'astringenza e migliorando l'effetto sensoriale, senza intaccare il colore.	10-30 g/hL	 1 Kg
<b>CLARIFY FITOPURE C</b> 	<b>Chiarificante complesso a base di proteine vegetali.</b> La sua speciale formulazione assicura una efficace chiarifica di mosti e vini permettendo anche un'ottima compattazione delle fecce. Particolarmente indicato per la flottazione e chiarifica statica dei mosti e per la chiarifica dei vini rossi grazie alla sua capacità di stabilizzazione della materia colorante e di eliminazione delle componenti tanniche astringenti.	5-15 g/hL	 25 Kg
<b>ITTIACOLLA 100</b> 	<b>Colla di pesce altamente purificata.</b> Esplica azione chiarificante e brillante su vini bianchi, rosati e rossi riducendo la componente fenolica responsabile di sensazioni amare. Aumenta la filtrabilità, data l'elevata sottrazione di particelle che ITTIACOLLA 100 esercita nel vino. ATTENZIONE: la soluzione preparata va utilizzata in tempi brevi.	1-4 g/hL	 250 g 1 Kg
<b>PVPP</b>	<b>Trattamento preventivo e curativo delle ossidazioni.</b> Fissa in modo selettivo i composti fenolici a basso peso molecolare (catechine-leucoantociani) responsabili dell'imbrunimento dei vini. Si consiglia l'aggiunta in sospensione nella vasca o durante la filtrazione addizionato a coadiuvanti di filtrazione.	10-80 g/hL	 1 Kg 20 Kg
<b>GELATINA LIQUIDA</b>   	<b>Gelatina liquida.</b> Preserva l'espressione aromatica dei vini. Ha spiccata azione verso la componente fenolica a basso peso molecolare, responsabile di note amare. Ideale in flottazione e chiarifica statica.	30-60 mL/hL	 1 Kg 25 Kg 1000 Kg
<b>GELATINA PURA IN POLVERE</b> 	Ha un elevato potere chiarificante ed un'elevata carica superficiale. È particolarmente indicata per le chiarifiche statiche e la flottazione dei mosti. Inoltre trova un valido impiego nella chiarifica per l'eliminazione dei tannini astringenti dei vini rossi strutturati. Nella chiarifica dei vini bianchi si raccomanda l'utilizzo in abbinamento con tannino Galla 100 per evitare fenomeni di surcollaggio.	6-10 g/hL	 1 Kg 25 Kg
<b>KARBON ACTIVE</b> 	Carbone attivo in polvere a forte potere decolorante.	Max 100 g/hL (limite legale)	 10 Kg

NOME	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>KARBON GR</b> 	Karbon GR è un prodotto a base di carbone attivo che permette il dosaggio in condizioni di totale assenza di polvere. È costituito da carbone attivo macroporoso ad elevato potere decolorante e da bentonite ad uso alimentare. Si presenta in forma granulare, come pellet da 3 mm di diametro, senza inconvenienti legati allo sviluppo di polvere. Ottima solubilità.	Max 100 g/hL (limite legale)	 20 Kg
<b>BENTONITE IN POLVERE</b> 	<b>Bentonite calcica.</b> Indicata per vini delicati e poco instabili. I depositi sono molto compatti e la dinamica di decantazione rapida. Molto efficace in flottazione.	30-150 g/hL	 1 Kg  25 Kg
<b>BENTONITE GRANULARE</b> 	<b>Bentonite sodica-calcica.</b> Indicata per vini con elevata instabilità proteica o dove è richiesta una maggiore velocità di sedimentazione congiunta ad un ottimo potere di chiarifica. Questo tipo di Bentonite si reidrata in acqua in minor tempo.	30-150 g/hL	 1 Kg  25 Kg
<b>SOL DI SILICE</b>   <b>A</b>	<b>Chiarificante per una rapida e completa formazione di fecce compatte.</b> Utilizzato in abbinamento a chiarificanti proteici come gelatine e colla di pesce, accelera il processo di chiarifica, migliora l'illimpidimento e favorisce il compattamento delle fecce.	25-100 g/hL	 25 Kg  1200 Kg
<b>CASEINATO DI POTASSIO</b>  <b>A</b>	<b>Chiarificante dei mosti e dei vini bianchi.</b> Partecipa all'eliminazione dei composti fenolici ossidati ed all'eliminazione parziale del ferro. Può provocare allergie o intolleranze (Prodotto da dichiarare in etichetta dei vini).	10-100 g/hL	 1 Kg  25 Kg
<b>ALBUMINA D'UOVO</b>  <b>A</b>	<b>Chiarificante proteico per vini rossi.</b> Dopo l'affinamento in legno, è tradizionalmente considerata il migliore collaggio proteico, utile ad ammorbidire le sensazioni gustative senza ridurre la consistenza dei vini. Può provocare allergie o intolleranze (Prodotto da dichiarare in etichetta dei vini).	6-10 g/hL	 1 Kg

## .CHIARIFICANTI

NOME	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>STABIMALO F</b>	Prodotto con formulazione di puro <b>acido fumarico</b> . L'acido fumarico è un acido organico naturalmente presente nel vino, in quanto fa parte di alcuni importanti processi metabolici delle cellule dei lieviti. Il suo impiego è previsto solo su vino, come <b>stabilizzante</b> per fini di <b>controllo microbiologico</b> . La sua azione si esplica in modo particolare nei confronti dei batteri lattici. Grazie alla sua azione, evita l'attivazione della FML, consente di arrestare una FML in corso, favorisce la conservazione dell'acidità malica e contribuisce alla elaborazione di vini in ottica di riduzione dei tenori di SO <sub>2</sub> .	30-60 g/hL	 25 Kg
<b>KITO PURE</b> 	Il Chitosano è un polisaccaride naturale di origine fungina, estratto da <i>Aspergillus niger</i> . La sua efficacia contro <i>Brettanomyces</i> è stata riconosciuta e comprovata da numerosi lavori scientifici. Kito Pure è una formulazione a base di chitosano da <i>Aspergillus niger</i> per <b>la protezione dei vini nei confronti dei lieviti del genere Brettanomyces</b> .	4-10 g/hL	 250 g

NOME	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
<b>XP GUM</b>   	<b>Gomma arabica in soluzione.</b> Soluzione stabilizzata di gomma arabica ad alto grado di idrolisi ottenuta da Acacia seyal. Conferisce al vino rotondità, migliora la stabilità mantenendo ottimi indici di filtrabilità. Può essere aggiunta prima della microfiltrazione.	50-150 g/hL	  
<b>XP GUM KORDOFAN</b>   	<b>Gomma arabica Kordofan in soluzione.</b> Soluzione colloidale microfiltrata, ad elevatissimo potere protettivo, proveniente dalla lavorazione di gomma arabica del tipo Acacia kordofan. Conferisce al vino rotondità e migliora la stabilità. Protezione colloidale nei confronti di intorbidenti, tipo proteine, polifenoli, antociani e metalli. Da aggiungere dopo la microfiltrazione.	50-150 g/hL	  
<b>XP GUM YUMMY</b>   	<b>Gomma arabica in soluzione.</b> Soluzione stabilizzata di gomma arabica ad alto grado di idrolisi ottenuta da Acacia seyal ed Acacia senegal. Agisce nel vino come colloide protettore e contribuisce all'aumento della <b>rotondità</b> e del <b>volume</b> di bocca donando <b>sucrosité</b> . Lo specifico processo produttivo di purificazione ed idrolisi rende questo prodotto pronto per l'uso e molto efficace nella <b>stabilità colloidale</b> . Inoltre, si caratterizza per il suo bassissimo potere colmatante mantenendo ottimi indici di filtrabilità. Può essere aggiunta sia prima della microfiltrazione che in linea di imbottigliamento tramite dosatore automatico.	80-150 g/hL	
<b>EXPERGUM HS</b> 	<b>100% gomma arabica in polvere.</b> Gomma arabica derivante da Acacia seyal, purificata, altamente solubile ed esente da solfiti. Migliora la stabilità cromatica e tartarica, aumentando le sensazioni di morbidezza e volume alla degustazione. Da aggiungere in preimbottigliamento dei vini.	10-30 g/hL	 
<b>ACIDO METATARTARICO</b> 	Acido metatartarico purissimo elaborato sotto vuoto ad alto indice di esterificazione, stabilizzante delle precipitazioni tartariche. Agisce come colloide protettore, evitando la formazione di cristalli e la loro precipitazione.	Max 10 g/hL (limite legale)	 
<b>MP STAB</b> 	<b>Miscela organica di polisaccaridi per la stabilizzazione dei vini.</b> Contribuisce alla stabilità tartarica con un effetto positivo sulla rotondità e il volume in bocca. Adatto per l'applicazione nei vini bianchi e rosati. Prodotto solubile.	10-30 g/hL	
<b>STABIFROST</b>  	Soluzione di gomma di cellulosa ( <b>CMC/E466</b> al 15%) a <b>bassa viscosità</b> ed elevato grado di sostituzione in grado di inibire la formazione e l'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio. La sua azione inibisce le fasi di nucleazione e di crescita dei microcristalli, destrutturandone la superficie delle facce ed impedendone così l'accrescimento. Stabifrost si presenta in forma liquida e grazie alla sua bassa viscosità ne permette un uso semplice e rapido <b>senza interferire sull'indice di filtrabilità</b> .	25-133 g/hL	

## ACIDO FUMARICO PROPRIETÀ ENOLOGICHE E CARATTERISTICHE

	Peso molecolare g/mol	pKa1	pKa2
ACIDO FUMARICO	116,07	3,03	4,54
ACIDO TARTARICO	150,09	2,93	4,30
ACIDO MALICO	134,09	3,46	5,10
ACIDO LATTICO	90,08	3,86	-
ACIDO CITRICO	192,12	3,14	4,77

L'acido fumarico ha la capacità di permeare attraverso la membrana cellulare e denaturare DNA e proteine. A livello di pH, a seconda del potere tampone del vino, si può verificare un calo di 0,15 - 0,25 unità. Queste variazioni hanno un impatto positivo sull'attività della  $SO_2$ , in particolare a parità di  $SO_2$  libera fanno aumentare la presenza di  $SO_2$  molecolare attiva.

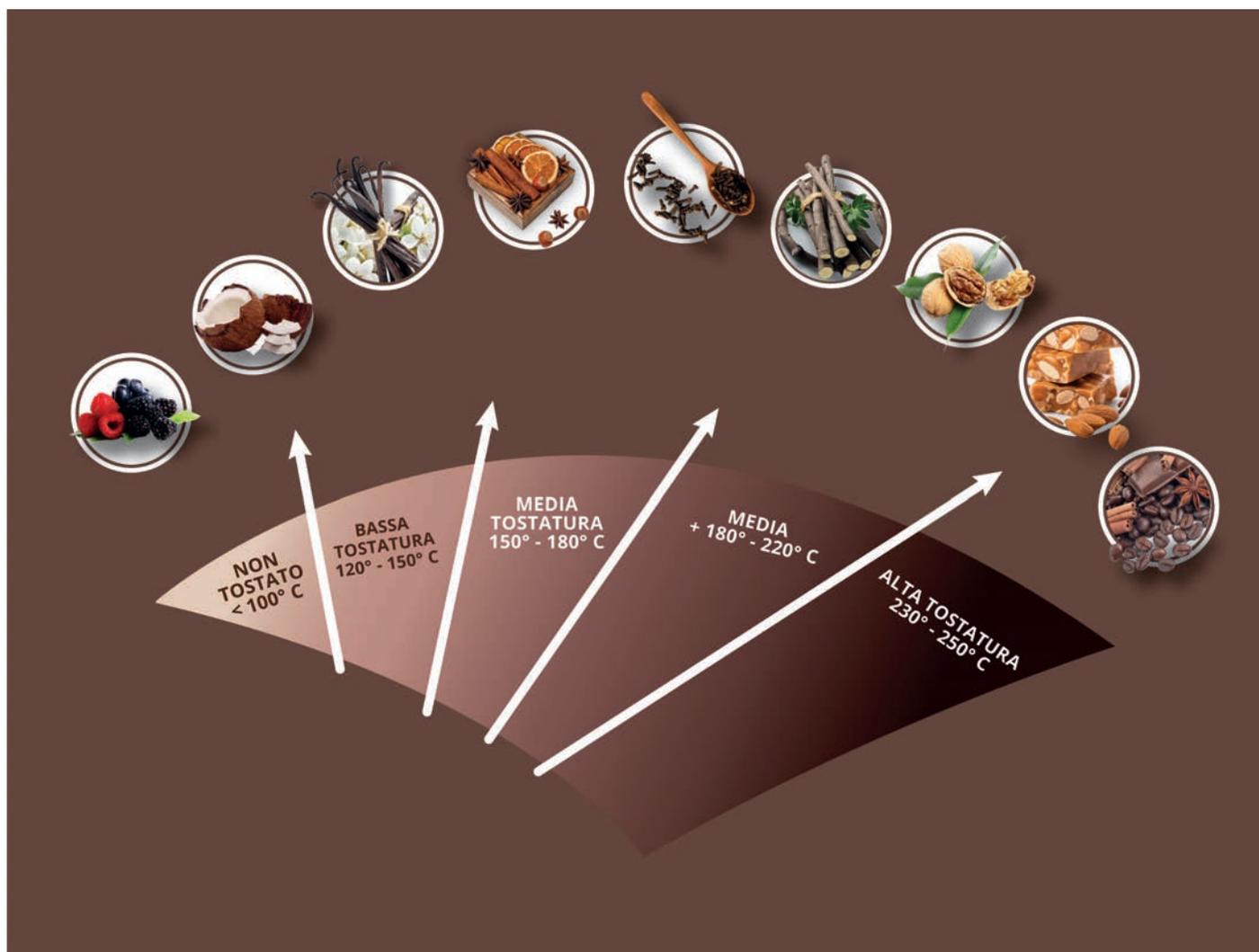


# .TOSTATURA A FUOCO

NOME	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
<b>LIGHTOAK FUOCO M-STRUCTURE</b>	Chips di rovere francese tostati a fuoco con tradizionale tostatura in braciere. Ricchezza in polifenoli e polisaccaridi del legno di quercia. La media tostatura contribuisce ad esaltare <b>la struttura e l'equilibrio</b> del boisè. Disponibile con Infusion Bags.	10 Kg
<b>LIGHTOAK FUOCO M-AROMA</b>	Chips di rovere francese tostati a fuoco con tradizionale tostatura in braciere. Ricchezza in polifenoli e polisaccaridi del legno di quercia. La media tostatura esalta gli <b>aromi fruttati</b> e la freschezza del vino. Disponibile con Infusion Bags.	10 Kg
<b>LIGHTOAK FUOCO PIÙ 3 INTENSE</b>	Chips di rovere francese tostati a fuoco con tradizionale tostatura in braciere. Ricchezza in polifenoli e polisaccaridi del legno di quercia. L'alta tostatura esalta <b>l'intensità</b> degli aromi dolci di cioccolato e mandorla tostata. Disponibile con Infusion Bags.	10 Kg
<b>LIGHTOAK FUOCO PIÙ LONGUE</b>	Chips di rovere americano con doppia tostatura a fuoco attraverso la tradizionale tostatura in braciere. Ricchezza in polifenoli e polisaccaridi del legno di quercia. La doppia tostatura esalta la <b>dolcezza in bocca</b> , la morbidezza e la rotondità con una buona complessità aromatica esaltando potenti note empireumatiche, di vaniglia e cacao. Disponibile con Infusion Bags.	10 Kg
<b>BARRETTE</b>	<p>Barrette di rovere francese e americano proveniente dalle principali foreste di <i>Quercus alba</i> e <i>Quercus sessilis</i>. Tostatura con metodo tradizionale a fuoco. Confezionate pronte all'uso in sacco per l'infusione.</p> <p><b>Origine Francese</b> F M-AROMA. Media tostatura</p> <p><b>Origine Americana</b> A M-AROMA. Media tostatura</p> <p>Dimensioni 30X15X15 mm. Tempi di contatto: 3-6 mesi.</p>	10 Kg
<b>LISTELLI</b>	<p>Listelli di rovere francese e americano proveniente dalle principali foreste di <i>Quercus alba</i> e <i>Quercus sessilis</i>. Il legno viene selezionato direttamente in foresta e controllato durante tutte le fasi di lavorazione per assicurare le migliori caratteristiche sensoriali, di omogeneità e ripetibilità qualitativa. I listelli sono la soluzione per prolungare la vita della barrique e sono assemblati in modo da essere inseriti facilmente attraverso il cocchiume del fusto. Durante il tempo di contatto, il vino continuerà a beneficiare degli scambi di ossigeno attraverso il legno della barrique. La gamma dei Listelli LightOak è composta da legni di diversa tostatura e origine:</p> <p><b>Origine Francese</b> F M-STRUCTURE. Media tostatura F PIÙ 3 INTENSE. Alta tostatura</p> <p><b>Origine Americana</b> A M-STRUCTURE. Media tostatura</p> <p>Dimensioni: 300X30X12 mm. Tempi di contatto: 6-12 mesi.</p>	32 pz. 16 + 16 pezzi 0,5-1 listello/ barrique
<b>DOGHE</b>	<p>Doghe di rovere francese e americano proveniente dalle principali foreste di <i>Quercus alba</i> e <i>Quercus sessilis</i>. Progettate per l'affinamento, le doghe sono la soluzione ideale per prolungare la vita dei fusti grandi e sono indicate per diffondere lentamente un boisè fine e in armonia con la struttura del vino. Durante il tempo di contatto, aumentano la complessità preservando le caratteristiche varietali e stabilizzando il colore. Il legno viene selezionato direttamente in foresta e controllato durante tutte le fasi di lavorazione per assicurare le migliori caratteristiche sensoriali, di omogeneità e ripetibilità qualitativa. La gamma delle Doghe LightOak è composta da legni di diversa tostatura e origine:</p> <p><b>Origine Francese</b> F M-STRUCTURE. Media tostatura F PIÙ 3 INTENSE. Alta tostatura</p> <p><b>Origine Americana</b> A M-STRUCTURE. Media tostatura</p> <p>Dimensioni: 950X50X7 mm (0,15 m2). Tempi di contatto: 6-12 mesi.</p>	30 pz. 0,5-4 doghe/hL

# .TORREFAZIONE

NOME	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
LIGHTOAK F-NATURE	Frammenti di rovere francese <i>Quercus sessilis</i> <b>non tostati</b> . Riducono le note erbacee ed esaltano gli aromi di <b>frutta fresca</b> e di <b>leggero boisè</b> . Disponibile in pezzatura <b>Paillettes</b> e con Infusion Bags.	 10 Kg
LIGHTOAK F21	Frammenti di rovere francese <i>Quercus sessilis</i> mediamente tostati. Esaltano la struttura del vino, conferendo note particolari di <b>boisè, noci e spezie</b> . Disponibile in pezzatura <b>Paillettes</b> e con Infusion Bags.	 10 Kg
LIGHTOAK F29	Frammenti legnosi di rovere francese <i>Quercus sessilis</i> e altamente tostati in forno. Arricchiscono il vino in tannini ellagici e polisaccaridi del legno. Esaltano le note tostate di <b>cioccolato e mandorla caramellata</b> . Disponibile in pezzatura <b>Paillettes</b> e con Infusion Bags.	 10 Kg
LIGHTOAK A21	Frammenti di rovere americano <i>Quercus alba</i> . <b>Mediamente tostati in forno</b> . Esaltano il volume e la morbidezza del vino, conferendo note particolari di <b>liquirizia e sciroppo d'acero</b> . Disponibile con Infusion bags.	 10 Kg
LIGHTOAK A29	Frammenti di rovere americano <i>Quercus alba</i> . <b>Altamente tostati in forno</b> . Conferiscono note particolarmente dolci di <b>pasticceria e di cioccolato</b> , esaltando la complessità aromatica. Disponibile con Infusion bags.	 10 Kg



NOME	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
<b>ACIDO CITRICO</b> 	Acido citrico monoidrato granulare ottenuto per via fermentativa. Svolge un'azione di protezione dalle ossidazioni apportando un aumento dell'acidità fissa, migliorando la conservabilità del vino.	 
<b>ACIDO ASCORBICO</b> 	Stabilizzante chimico-fisico del vino. Grazie alla sua azione antiossidante, previene fenomeni ossidativi di mosti e vini, mantenendo stabile il colore e preservando le caratteristiche organolettiche del vino.	 
<b>ACIDO L-MALICO</b>	Acido malico levogiro puro. Importante acido organico naturale. Apporta un aumento dell'acidità contribuendo ad esaltare maggiormente la freschezza nei vini.	 
<b>ACIDO TARTARICO</b> 	Acido L(+) tartarico (E334). Naturale di origine vinaria. Correttore dell'acidità dei vini.	 
<b>ACIDO LATTICO</b> 	Acidificante E270 di origine naturale, per correggere l'acidità di mosti e vini.	 
<b>BICARBONATO DI POTASSIO</b> 	Indicato per ridurre l'acidità dei vini e per la cura dei vini con spunto acetico. Il Bicarbonato di Potassio non ha influenza sul colore.	 
<b>POTASSIO BITARTARATO</b> 	Cremore tartaro puro. Disacidificante e stabilizzante. Favorisce la precipitazione dei tartrati del vino durante la stabilizzazione.	
<b>SOLFATO DI RAME</b> 	Soluzione stabilizzata all'1%. Combina e precipita eccessi in acido solfidrico. L'aggiunta di 10 mL/hL aumenta il titolo in rame di 0,25 mg/L.	 
<b>SORBATO DI POTASSIO</b>	Sale potassico dell'acido sorbico. Svolge un'azione antifermentativa nei confronti di muffe e lieviti in prodotti alimentari ad elevato tenore in zuccheri.	
<b>CELLULOSA PURA</b> 	Miscela omogenea di fibre di particolare purezza. Indicata per filtrazioni finissime oppure in dispersione parziale preventiva nella massa prima di procedere alla filtrazione alluvionale. Dosaggio: 200 a 400 g/m <sup>2</sup> .	





**EXPERTI**

ENOLOGIA, TECNOLOGIA E INNOVAZIONE



[www.experti.it](http://www.experti.it)



**www.expert Experti Srl**  
**Via Colomba, 14 SS 11, 37030 - Cologno la ai Colli V erona Italia**  
**Tel. +39 0457675023 | F ax +39 0457675380**  
**experti@experti.it i.it**