



# ENOFOCUS SICILIA 2014

**Produzione vini a  
basso contenuto di solfiti**

**- *Salvatore Vignola* -**

**[www.tebaldi.it](http://www.tebaldi.it)**



Risorse per l'enologia

**Tebaldi.it**

## Chi siamo

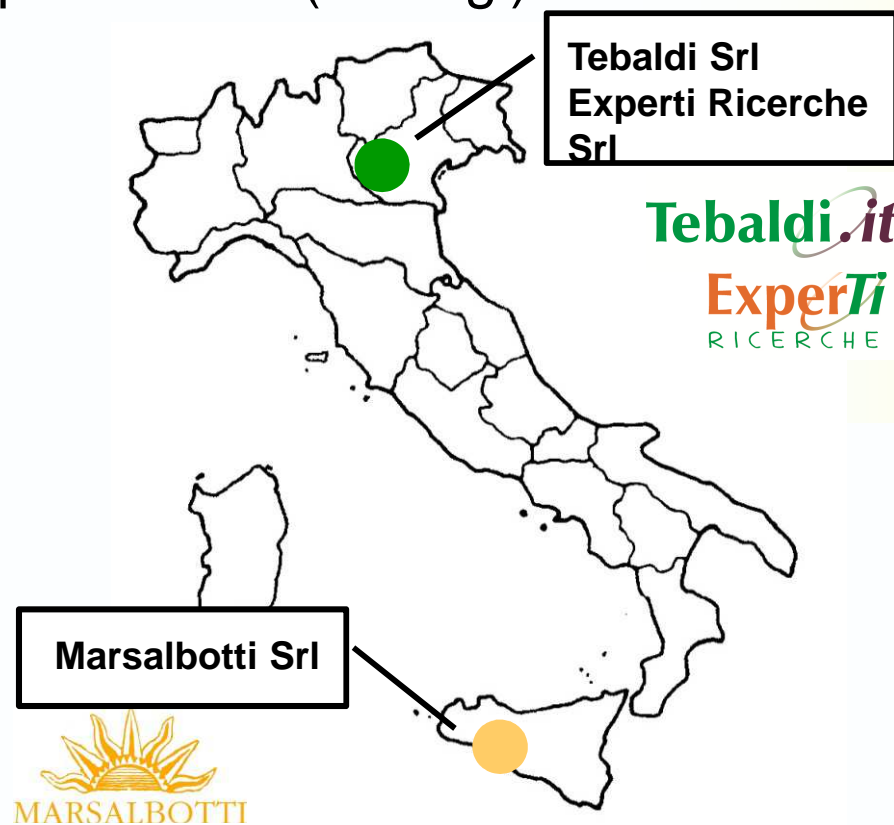
Dal **1992** Tebaldi Srl in provincia di Verona commercializza tecnologie per la produzione del vino di qualità dalla vinificazione all'imbottigliamento

**Prodotti:** biotecnologie, botti e barriques, impianti e chiusure

**Squadra:** 26 persone di cui 14 tecnici specializzati (enologi)

**Posizionamento:** Tebaldi è conosciuta sul mercato per attitudine innovativa e qualità dei prodotti

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



# I prodotti



# Tebaldi.it

Risorse per l'enologia

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



## L'AFFINAMENTO

-  Botti, Tini, Barriques, Tonneaux, Manutenzione
-  Barriques, Tonneaux
-  Lavabarriques-botti, Sistemi di travaso, colmatura
-  Barrette, Listelli, Doghe, Chips "Light Oak"

## LE BIOTECNOLOGIE

-  Lieviti classic, Lieviti *next generation* by maurivin
-  Enzimi
-  Tannini, Attivanti, Miglioratori biologici, Stabilizzanti, Chiarificanti

## LE CHIUSURE

-  Tappi a densità calibrata
-  Tappi tecnici - Microgranina

## PROGETTI

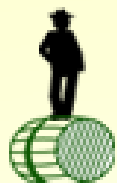


Il Gusto del Benessere

[freewine.eu](http://freewine.eu)



L'innovazione continua...



Risorse per l'enologia

Tebaldi.it

## Progetto Freewine®

Freewine® fondato nel 2008 è un **protocollo tecnico** per apportare consistenti riduzioni della quantità di allergeni (a partire dai solfiti) nei vini  
Obiettivo: **massima salubrità nel vino** per il consumatore e **maggiore redditività** per il Produttore



*Il marchio del progetto apposto sulle etichette di vino*





Risorse per l'enologia

**Tebaldi.it**

# Aree produttive in Italia

**Vendemmie  
2010-2011-2012-2013**

**Flessibilità e  
adattabilità**

**Più di 200 cantine che hanno  
provato la tecnologia Freewine**





Risorse per l'enologia

# La gestione dei gas nel vino

**ISIOX** il nuovo impianto per

- la riduzione dell'ossigeno disciolto
- la riduzione dell'anidride carbonica
- l'arricchimento di anidride carbonica



**NOVITA'  
2013**





Risorse per l'enologia

Tebaldi.it

# Generatori di ozono: sanitizzazione sostenibile per la cantina



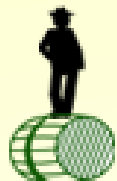
Future Care Technologies

- Sanitizzante rapido ed efficace
- Versatile e trasportabile
- Non lascia residui
- Sostenibile
- Riduzione impronta idrica

**NOVITA'  
2014**



*Generatore di ozono*



# Il controllo del pH

- Il pH è un fattore determinante per la stabilità dei vini a basso contenuto di SO<sub>2</sub>.
- Controllo maggiore sulla flora microbica.
- Migliorativo anche dal punto di vista sensoriale.



1. Sistema semplice e versatile
2. Controllo del pH e miglioramento della stabilità tartarica
3. Abbassa i contenuti in metalli (Fe, Cu, Mg...)
4. Limita i trattamenti a freddo







# Gli antiossidanti naturali

- I gas inerti (azoto, argon, ghiaccio secco e CO2 anche endogena)
- Le fecce di fermentazione, per le loro componenti antiossidanti (glutazione ed aminoacidi solforati) o i derivati del lievito
- I polifenoli dell'uva stessa o di altre specie vegetali
- Altri nuovi formulati in studio attualmente...

## Nel contesto di **buone pratiche di cantina:**

1. igiene curata con approccio evoluto (uso dell'ozono)
2. misurazione degli arricchimenti in ossigeno nelle lavorazioni per eliminarne le cause





Risorse per l'enologia

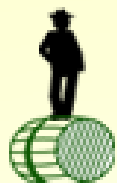
Tebaldi.it

## SOLFITI = antiossidanti, conservanti

allergene da dichiarare in etichetta (“contiene solfiti”)

**OMS: il limite massimo è 0,7 mg/Kg corporeo**  
**in fase di valutazione l'abbassamento del limite**





Risorse per l'enologia

Tebaldi.it

## SOLFITI negli altri alimenti

baccalà, gamberi e conserve, crostacei freschi o congelati, frutta secca, prodotti sott'aceto e sott'olio, marmellate e confetture, aceto, bevande a base di succo di frutta, funghi secchi, farine e fiocchi di patate



### **IL PROBLEMA E' NELLA SOMMA TOTALE DEI SOLFITI (ALIMENTI + VINO)**

Causa di alcune reazioni fisiche e pregiudizi...  
(mal di testa, allergie, manifestazioni cutanee...)

**QUINDI LIMITE AL CONSUMO DI VINO**



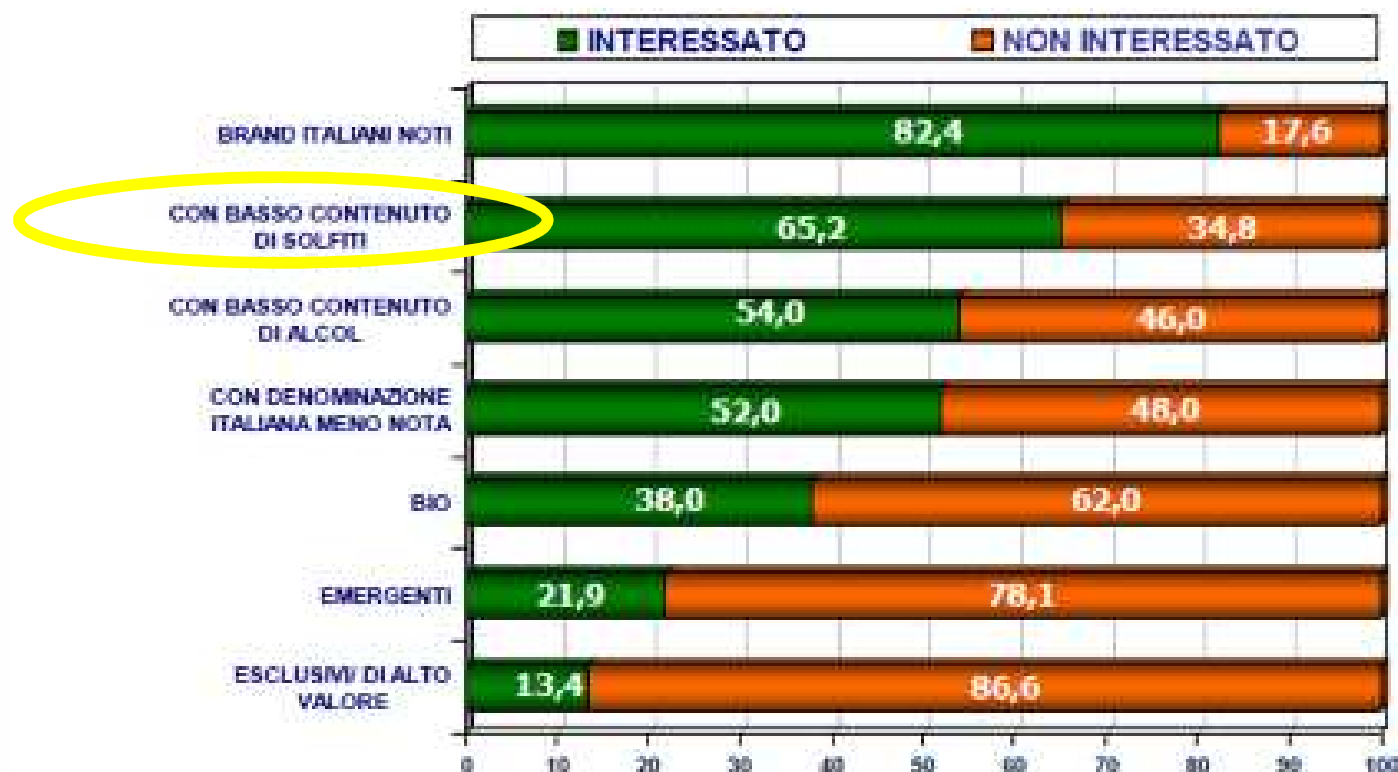
# Mercato si sta spostando qui



QUALI TIPOLOGIE DI VINO INTENDE CONSUMARE NEI PROSSIMI MESI:

Base: consumatori di vino – valori %

Indagine sui CONSUMATORI





# Un'indagine in Sicilia (Consumatori – VigneVini dicembre 2013)

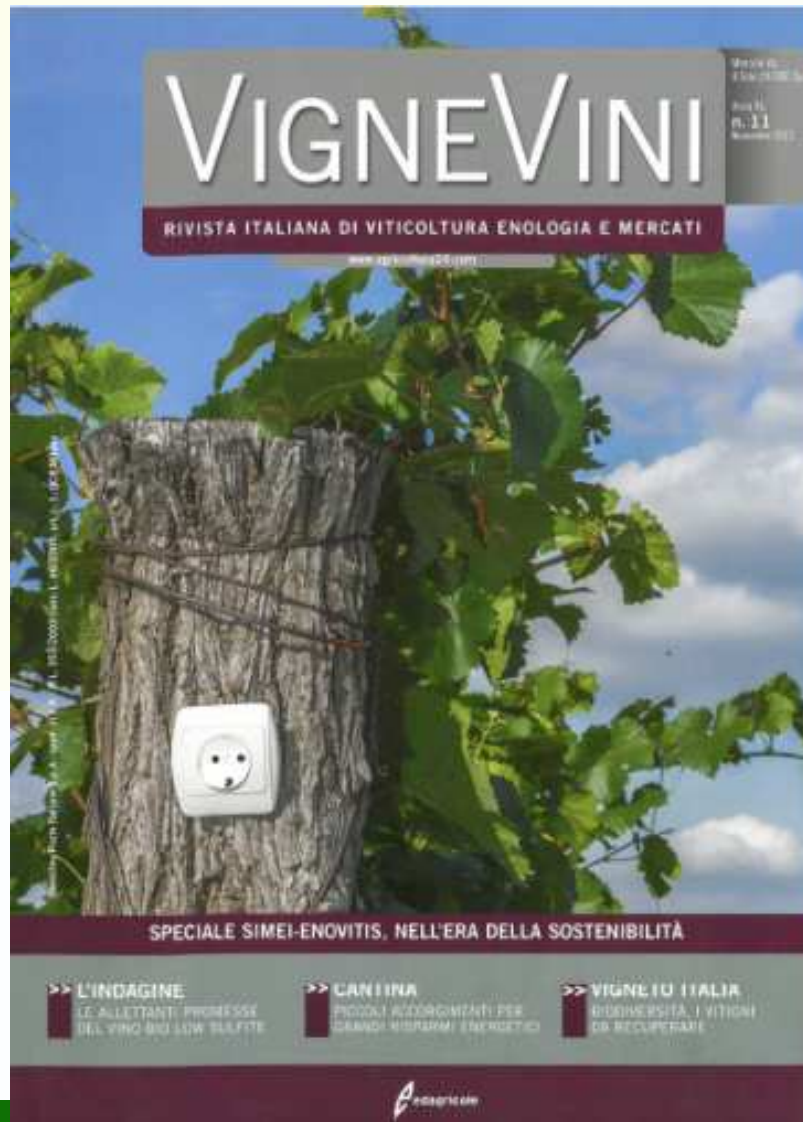
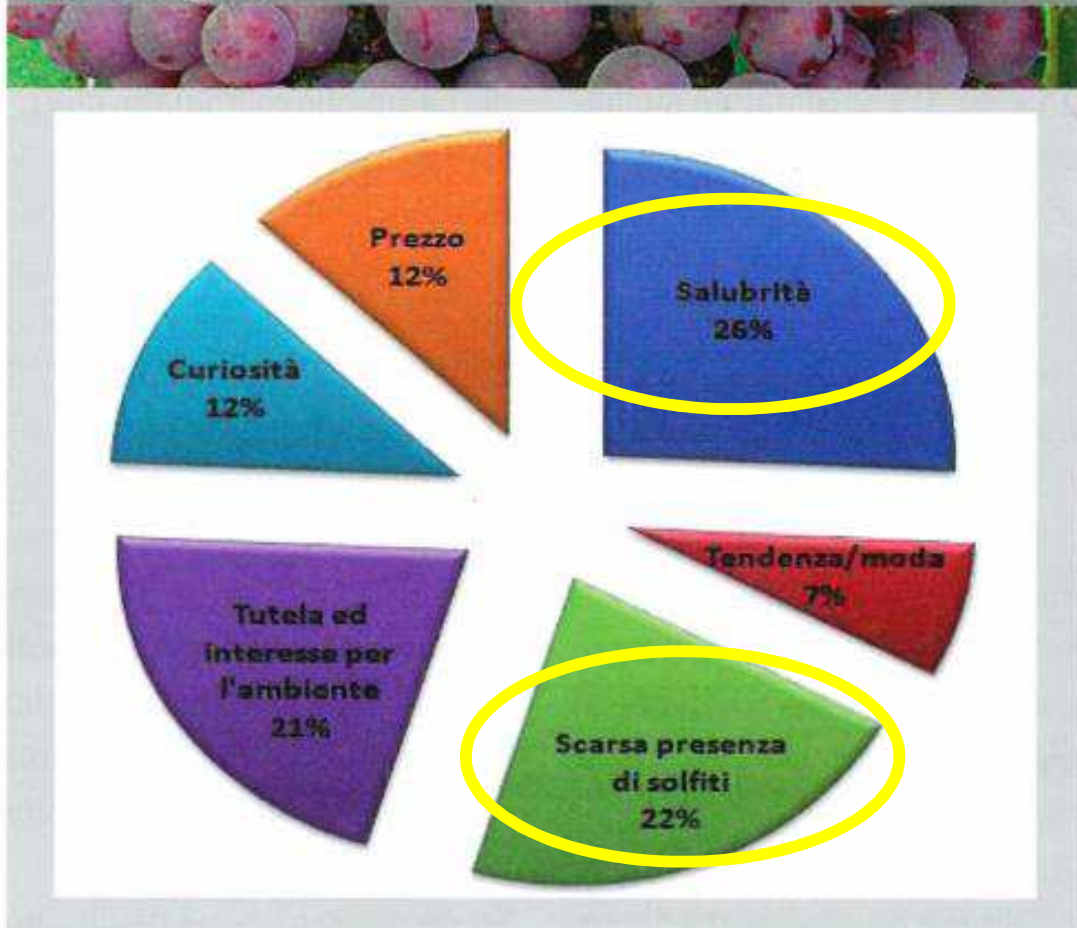


Fig. 3 – Quali motivazioni inducono al consumo di vino biologico?





Risorse per l'enologia

Tebaldi.it

## Produrre vini a basso contenuto di solfiti: ci vuole attenzione

Con il nostro know how si può arrivare all'imbottigliamento  
**senza aver MAI aggiunto SO<sub>2</sub> !**

**E' fondamentale l'igiene delle attrezzature e degli ambienti**



**= KNOW HOW TECNOLOGICO**

**Tebaldi.it**



# ENOFOCUS SICILIA 2014

**Grazie!**

**- *Salvatore Vignola* -**

**[www.tebaldi.it](http://www.tebaldi.it)**