

UNA SELEZIONE, A CURA DELLE AZIENDE, DI ALCUNE DELLE ULTIME NOVITÀ IN QUESTO CAMPO DISPONIBILI SUL MERCATO

CHR HANSEN (VASON GROUP)

Con Viniflora fermentazioni malolattiche in sicurezza

CHR HANSEN

La gamma **Viniflora®** è la soluzione più completa per condurre le fermentazioni malolattiche in sicurezza, anche a condizioni estreme.

Viniflora Oenos, il più diffuso
Viniflora CH35, ideale per bianchi e rosati
Viniflora CH16, alcoltollerante
Viniflora CH11, per vini con pH bassi

Vengono tutti prodotti secondo un brevetto esclusivo, che li rende idonei all'utilizzo per inoculo diretto. Si tratta di una pratica fondamentale per il controllo e la gestione della FML: l'inoculo diretto è più pratico e contrariamente ai sistemi tradizionali, come la riattivazione o la propagazione, consente di tenere completamente sotto controllo il possibile sviluppo di una microflora indigena. Ogni singolo batch viene a essere controllato secondo il sistema MACC (Malic Acid Conversion) per garantire la vitalità del preparato una volta inoculato in vino. Tutti i ceppi sono certificati come "non produttori" di ammine biogene. La proposta più innovativa è rappresentata dalla loro forma congelata, **Viniflora LS**.

Punta di diamante della proposta è il noto **Viniflora CiNe**, dalle prestazioni uniche, ideale per la produzione di vini fruttati, dalle note varietali pienamente espresse. CiNe non è in grado di consumare l'anione citrato quindi non

produce i tipici aromi burrati delle FML tradizionali. L'effetto finale sul vino è che al consumo di acido malico, corrisponde un rispetto del bouquet originale.

Queste biotecnologie, insieme a soluzioni idonee per eseguire coinoculi lieviti-batteri, sono disponibili attraverso Vason Group.



HTS ENOLOGIA



MaloBacti, colture starter sicure e affidabili

HTS Enologia arricchisce la sua gamma **HFlora®**, grazie all'accordo siglato nel 2011 per la distribuzione esclusiva in Italia dei batteri malolattici 2B FermControl, importante attore nel mercato globale delle colture starter per la FML. La FML è un metodo comunemente utilizzato per trasformare l'acido malico in acido lattico ma l'applicazione potenziale va ben oltre questa pura conversione biochimica: infatti, il desiderio di ogni enologo è di migliorare o preservare il carattere varietale fruttato del vino, senza perdere tutti gli altri benefici della FML. Nei vini aromatici note sensoriali riconducibili alla FML si possono sovrapporre al carattere varietale, e ciò non è desiderato. Il focus della ricerca di 2B FermControl è di aver selezionato colture starter di batteri ML affidabili e sicuri, che hanno un impatto aromatico positivo sui vini. La gamma di colture starter è composta da:

- **MaloBacti™ CN1** - ceppo di seconda generazione, acido citrico negativo
- **MaloBacti™ HF2** - per i vini aromatici bianchi e rossi con potenziale alcol fino a 16% vol
- **MaloBacti™ AF3** - per vini con pH basso, molto fenolici e alcol fino a 17% vol

2BFermControl ha sviluppato un efficace metodo di inoculo dei batteri ML nel vino denominato +A3. Questa tecnica è nata dalla constatazione che i BML in fase di inoculo nel vino subiscono un fortissimo shock di pH, con relativa mortalità e perdita di vitalità. La tecnica +A3 è la combinazione tra riattivazione e adattamento dei batteri nel vino, previo passaggio in sospensione acquosa. Inizialmente, durante la fase di sospensione in acqua, il naturale pH dei BML liofilizzati è pari a 5,5, dopo 8-12 ore il pH della sospensione scende da 5,5 a 3,6, ed è quindi pronta per l'inoculo. Ciò permette un elevatissimo numero di cellule attive nel vino e quindi una FML estremamente affidabile.



EVER



EVER INTEC

Nuovi enzimi liquidi Everzym Xpl ed Everzym Sur Lies

Due sono i nuovi preparati enzimatici che Ever presenta con l'obiettivo di valorizzare la qualità e migliorare le rese quali e quantitative nel processo di lavorazione delle uve e dei vini. **Everzym Xpl** è il nuovo enzima liquido ad elevata attività pectolitica, con specifica azione sulle pectine della polpa (idrolisi veloce e completa). Su uve e pigiato accelera l'estrazione di mosto fiore, aumentando la resa e limitando la produzione di feccia. In macerazione pellicolare, favorisce l'estrazione dei precursori aromatici, degli aromi e dei polisaccaridi grazie al dilavamento delicato della buccia, che rimane però integra. Everzym Xpl è adatto a quelle uve su cui è necessario limitare l'estrazione del colore (es. Pinot grigio). Presenta alta efficacia anche in condizioni critiche di pH (<3), temperatura (≥ 7 °C) e mosti solfitati, in vendemmie precoci e su uve poco mature.

Seconda novità è **Everzym Sur Lies**, una preparazione pectolitica liquida con elevata attività β-glucanasi e moderate attività proteasica e β-glicosidasi. Everzym Sur Lies abbina alta efficacia e praticità di utilizzo, per le fasi di affinamento dei vini: accelera la lisi di lieviti e batteri, aumenta la complessità e l'impatto aromatico.

È comprovata la sua efficacia sul miglioramento della filtrabilità di mosti e vini. Un'applicazione interessante riguarda la presa di spuma, con effetto positivo sul perlage. Per ogni applicazione: dalla macerazione pellicolare, alla chiarifica di mosti e vini, dall'estrazione di colore e aromi, all'affinamento sulle fecce, dalla prevenzione della FML al miglioramento della filtrabilità dei vini, sino alla rigenerazione di membrane e cartucce la gamma Everzym fornisce la soluzione più efficace.

LALLEMAND

Lactobacillus plantarum V22 ottima tolleranza ad alcol ed SO₂

LALLEMAND

La collaborazione con i più importanti istituti di ricerca a livello internazionale è la filosofia che guida Lallemand verso una conoscenza sempre più approfondita dei batteri malolattici.

La gamma dei ceppi *Oenococcus* e non-*Oenococcus* comprende le colture per l'inoculo diretto **MBR®**, prodotte con un esclusivo processo che sottopone i batteri a stress fisico-chimici che li rendono più robusti e meglio adattati alle condizioni del vino. A completamento l'azienda propone le colture da acclimatare **1-Step®**, in cui una breve fase di adattamento al vino avviene direttamente in cantina prima dell'inoculo. Entrambe le tipologie possono essere utilizzate direttamente nel vino o nel mosto all'inizio della fermentazione alcolica (coinoculo).

Un'innovazione assoluta è rappresentata dal **Lactobacillus plantarum V22™**, selezionato da un progetto pluriennale con l'Università di Piacenza. Si tratta di un batterio unico nel panorama dei non-*Oenococcus*, poiché presenta un'ottima tolleranza ad alcol ed SO₂ e non produce acido acetico da glucosio e fruttosio (metabolismo omofermentante), una garanzia in più in caso di inoculo precoce dei batteri nel mosto.

Sul fronte degli enzimi, da segnalare una nuova formulazione specifica per la macerazione prefermentativa delle uve rosse: **Lalzyme Cuvée Rouge™**, una miscela di pectinasi altamente concentrate con un'elevata attività secondaria β-glucosidasi per vini con carattere fruttato ed elevato volume in bocca.

Per i bianchi varietali **Enolzyme Varietal™** è una preparazione enzimatica che favorisce l'estrazione dei composti aromatici durante la macerazione pellicolare delle uve bianche. Ottimi risultati si ottengono in sinergia con **OptiMUM White™**, il derivato di lievito ricco in glutammina.

TEBALDI

Gamma ExperZyme, per le esigenze di ogni tipo di vino

Tebaldi.it

L'azienda Tebaldi ha scelto di portare soluzioni biotecnologiche ai suoi clienti adatte per le esigenze di ogni vino. Tebaldi propone gli enzimi **ExperZyme**, una gamma di preparati granulari facilmente solubili, FCE, stabilizzati a pH bassi, e in grado di mantenere l'attività significativa anche a bassa temperatura. Prerogativa di **ExperZyme S** (settling) è la chiarifica statica dei mosti bianchi, anche per condizioni difficili, quali alto contenuto di pectine, pH basso e bassa temperatura. Per la macerazione pellicolare e la pressatura di uve bianche Tebaldi propone **ExperZyme P** (pressing), un pool di attività enzimatiche per migliorare l'estrazione di sostanze aromatiche dalla buccia e aumentare la resa in pressa con successivo illimpidimento del mosto. Per i mosti rossi, l'estrazione di tannini eleganti ed antociani è garantita da **ExperZyme R** (red), enzima particolarmente adatto a vini rossi di carattere fruttato e durante la MPF, mentre l'estrazione profonda e selettiva dei polifenoli e dei polisaccaridi è una peculiarità di **ExperZyme V** (vintage), per la macerazione di uve rosse e la produzione di vini destinati all'affinamento. **ExperZyme R** e **V** sono purificati da attività antocianasi. La gamma include inoltre **ExperZyme Beta**, ricco di attività β-glucanasi per l'affinamento sur lies.

Non mancano soluzioni tecniche per lavorazioni di elevate quantità di mosto e di facile applicazione: gli enzimi liquidi pectolitici **ExperZyme L-GP**, per la flottazione e la chiarifica di mosti bianchi, ed **ExperZyme L-GR**, arricchito di attività secondarie tra cui cellulasi ed emicellulasica per la vinificazione in rosso.



VASON GROUP

Pool enzimatico Zimafruit utilizzabile anche sui mosti

VASON enologica

La sperimentazione di questi anni ha portato alla selezione di un particolare pool enzimatico glicosidasi, **Zimafruit**, che può essere impiegato anche direttamente su mosto, superando così l'annosa riserva all'utilizzo di tali preparati in presenza di zuccheri. Oltre che nelle applicazioni più classiche, nelle vinificazioni in bianco, Zimafruit è stato molto apprezzato anche su pigiati di uve rosse, per permettere un'estrazione combinata di colore e sostanze aromatiche nel corso della macerazione. Test specifici hanno rimosso le riserve legate alla possibile perdita di intensità cromatica per azione antocianasi riscontrata da qualche ricercatore nelle glicosidasi: ai classici dosaggi enologici, i vini ottenuti con Zimafruit si sono presentati con medesima intensità del colore rispetto a un campione di riferimento e con un quadro aromatico più intenso e fruttato. Per tutte queste sue caratteristiche interessanti, Zimafruit fa parte delle **Procedure TuttiFrutti®**, specifiche linee di vinificazione biotecnologiche, atte alla piena espressione del carattere fruttato dei vini. Si ricorda l'innovativo **Zimaclar pH3**, ideale per mosti provenienti da vendemmie anticipate, su mosti per l'ottenimento di basi spumanti o su mosti che per loro caratteristica hanno bassi pH.

Per quanto riguarda l'attenzione che Vason Group pone a favore dell'eco-sostenibilità si informa che gli enzimi a marchio Vason sono certificati in materia ambientale Iso 14000 "Carbon Footprint".

