



Focus STABILIZZAZIONE, CHIARIFICA & FILTRAZIONE

Una selezione, a cura delle aziende,
di alcune delle ultime novità
disponibili sul mercato

DAL CIN SPA

Mosaico e Bento.Zero, l'innovazione nella chiarifica

Mosaico è la gamma di prodotti per la chiarifica riempitiva. Basati sull'azione congiunta di derivati della chitina, derivati del lievito e bentonite co-attivata, i prodotti Mosaico si impiegano nei vini bianchi, rosati e rossi per ottenere brillantezza, stabilità proteica e del colore, pulizia dei profumi e netto incremento della morbidezza e dell'equilibrio in bocca. Sono i primi e unici prodotti che chiarificano migliorando contemporaneamente la struttura e il corpo del vino. La forma miniTubes™ (zero polvere, dispersione istantanea), l'assenza di allergeni e i fondi di chiarifica ridotti completano le caratteristiche della linea Mosaico.

Bento.Zero è la bentonite, frutto della Ricerca DAL CIN, che abbraccia un moderno concetto di chiarificazione: operare con rapidità valorizzando le caratteristiche organolettiche del prodotto da trattare. Le peculiarità di Bento.Zero sono la preparazione istantanea, la minima richiesta di acqua per il rigonfiamento e la quasi assenza di sporco, anche prodotti contenenti coadiuvanti di chiarifica come la bentonite. La necessità di filtrare i prodotti delle lavorazioni enologiche è sempre più sentita allo scopo di recuperare la maggior quantità possibile di vino, soprattutto in caso di vini aromatici di elevata qualità. Con l'impiego delle membrane ceramiche viene praticamente superata qualsiasi difficoltà nella filtrazione delle fecce, garantendo il recupero di una quantità di vino senza paragoni. Grazie a queste prerogative, le membrane ceramiche sono oggi usate da Della Toffola anche nei filtri OMNIA che possono essere impiegati per la filtrazione delle fecce e anche dei vini, senza più la necessità di avere in cantina diversi tipi di filtri. La garanzia di elevate prestazioni unite alla notevole riduzione dei costi di produzione rendono i filtri tangenziali Della Toffola la soluzione ottimale e praticamente definitiva per tutte le aziende. La completa gamma di modelli parte da 20 mq di superficie filtrante fino ad arrivare a macchine da oltre 1.000 mq.



EVER

“Light 7 Stress” e “Filtracheck”,
strumenti innovativi
per il monitoraggio
dei processi in cantina



Le soluzioni EVER nell'ambito della chiarifica dei vini sono molteplici, tutte mirate a preservare la qualità nel lungo periodo, garantendo una perfetta stabilità del prodotto. In particolare Ever offre la possibilità di intervenire in diverse fasi del processo di vinificazione per la prevenzione nei confronti del fenomeno noto come “gusto luce”. L'azione di protezione dai danni della luce può essere “monitorata” e quindi “gestita” grazie a un innovativo progetto aziendale, divenuto brevetto europeo. Light 7 Stress è un'apparecchiatura portatile, utilizzata dalla rete vendita di Ever, per effettuare direttamente presso i clienti dei test di sensibilità dei vini alla luce. In pochi minuti, è possibile valutare quale sia l'evoluzione del vino in condizioni di stress luminoso, e quindi, intervenire con il trattamento adeguato ad un'efficace protezione del prodotto anche nelle fasi successive all'imbottigliamento. Per la gestione e il monitoraggio dei processi di filtrazione e microfiltrazione in cantina, Ever ha recentemente presentato Filtracheck, uno strumento per la gestione automatica di test di integrità, indici di filtrabilità e curve di filtrabilità. Filtracheck gestisce tutti i test, permettendo la completa tracciabilità dei dati. In particolare, la funzione “Curva di Filtrabilità” elabora una previsione del volume massimo filtrabile dall'impianto di cantina in relazione al differenziale di pressione realmente raggiunto. Filtracheck è il risultato delle competenze tecniche declinate in cantina per offrire soluzioni sicure per il controllo della filtrazione dei vini.

GARZANTI SPECIALTIES

Agacell, fibre di cellulosa pure per la filtrazione

Scegliere i coadiuvanti di filtrazione alternativi a quelli a base di farine fossili, oggi è quanto mai estremamente importante al fine di ridurre l'impatto ambientale, i costi di smaltimento ed evitare i rischi per la salute degli addetti alla filtrazione in cantina derivanti dai prodotti a base di silicio. GARZANTI SPECIALTIES dallo scorso anno ha introdotto sul mercato italiano un'ampia gamma di fibre di cellulosa purissima, chiamata Agacell. Queste fibre sono in grado di sostituire le farine fossili in numerose applicazioni nell'ambito della filtrazione enologica. L'utilizzo di questo speciale tipo di fibre presenta numerosi vantaggi. Ad esempio le proprietà elastiche della loro struttura fibrosa aumentano la stabilità dei pannelli e prepannelli agli sbalzi di pressione o di corrente. Il peso specifico notevolmente più basso, rispetto alle farine fossili, consente dosaggi ridotti a parità di risultato finale che si traduce in un riduzione dei costi effettivi della materia prima e del suo smaltimento, ma anche una riduzione di liquido assorbito dal coadiuvante e quindi eliminato durante le operazioni di smaltimento. Agacell sono pure fibre di cellulosa a dispersione immediata totalmente naturali, e non in forma idratata. Questo comporta un contenuto in acqua minimo rispetto alle fibre pure presenti sul mercato enologico. Inoltre sono classificate come rifiuto normale, non speciale come i coadiuvanti inorganici, e può essere smaltito come normale rifiuto organico. Quindi si riducono gli enormi costi di smaltimento e, non contenendo prodotti con particelle inalabili dannose per la salute, si aumenta la tutela degli operatori di cantina.

DELLA TOFFOLA

Filtri tangenziali a membrane ceramiche modelli CFKN, CFKI e OMNIA

DELLA TOFFOLA propone i suoi filtri tangenziali a membrane ceramiche modelli CFKN, CFKI e OMNIA tutti dotati di fibre cave minerali o inorganiche. Il materiale ceramico offre le seguenti garanzie: lunghissima durata di funzionamento di oltre 15 anni, eccellente compatibilità chimica, resistenza alle alte temperature, alla pressione e di conseguenza ottima tolleranza ai prodotti impiegati per il lavaggio e la sanitizzazione. Per tutti questi fattori la scelta di Della Toffola è ricaduta sulle membrane di tipo minerale / ceramico che garantiscono oltre alla possibilità di filtrare prodotti di qualsiasi natura e con qualsiasi intensità di sporco, anche prodotti contenenti coadiuvanti di chiarifica come la bentonite. La necessità di filtrare i prodotti delle lavorazioni enologiche è sempre più sentita allo scopo di recuperare la maggior quantità possibile di vino, soprattutto in caso di vini aromatici di elevata qualità. Con l'impiego delle membrane ceramiche viene praticamente superata qualsiasi difficoltà nella filtrazione delle fecce, garantendo il recupero di una quantità di vino senza paragoni. Grazie a queste prerogative, le membrane ceramiche sono oggi usate da Della Toffola anche nei filtri OMNIA che possono essere impiegati per la filtrazione delle fecce e anche dei vini, senza più la necessità di avere in cantina diversi tipi di filtri. La garanzia di elevate prestazioni unite alla notevole riduzione dei costi di produzione rendono i filtri tangenziali Della Toffola la soluzione ottimale e praticamente definitiva per tutte le aziende. La completa gamma di modelli parte da 20 mq di superficie filtrante fino ad arrivare a macchine da oltre 1.000 mq.

Filtro tangenziale
a membrane
ceramiche
OMNIA 170



**ERBSLÖH
GEISENHEIM AG**

Filtrazione di alluvionaggio priva di farina fossile

Le cellulose filtranti offrono la possibilità, attraverso una macinazione mirata e la fibrillazione di fibre selezionate, di modificare la loro struttura in modo da formare uno spazio voluminoso e fortemente ramificato, in cui può essere incorporata perlite di differente finezza, per impostare la densità e la compattezza del pannello così formato. Secondo le esigenze della filtrazione del vino sono stati sviluppati sulla base di questa conoscenza, tre tipi di prodotti che sono molto simili alle caratteristiche della farina fossile. Come pre-pannello e dosaggio corrente viene impiegato il tipo universale VarioFluxx® P-M-F, miscele per filtrazione sgrassante, media sterile.

Con i nuovi prodotti miscelati si può formare un buon e resistente strato filtrante, nel quale vengono trattenuti in

modo sicuro particelle torbide e microrganismi. I risultati mostrano una comparabile azione di chiarifica con la farina fossile. L'andamento della filtrazione è molto stabile e fornisce risultati riproducibili e sicuri. La filtrazione di alluvionaggio con i nuovi coadiuvanti di filtrazione sviluppati da Erbslöh Geisenheim AG offre una vera alternativa alla farina fossile con il rispetto dell'ambiente e della salute degli operatori. Tecnicamente i nuovi prodotti miscelati possono essere utilizzati senza problemi sugli impianti di filtrazione esistenti. L'andamento della filtrazione riguardo la riduzione di sedimenti e la stabilità della torta filtrante è perfetto. L'impiego è semplice e facile da mettere in pratica. (a cura di Thomas Jung)

Valutazione dei diversi materiali coadiuvanti di filtrazione

| Materiale coadiuvante di filtrazione | Effetto di chiarifica | Capacità totale | Indice di valore | Costo incluso prepannello | Ambiente |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------|------------------|---------------------------|----------|
| Perlite | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| Diatomea | 1 | 3 | 1 | 4 | 4 |
| VarioFluxx® | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| CelluFluxx® | 3 | 1 | 3 | 2 | 1 |

Nota: Posizione 1 giudicato il migliore materiale di filtrazione

**JUCLAS (GRUPPO
VASON)**

Filtrazione, gamma di impianti automatici completa per soddisfare le più diverse esigenze



L'industria delle bevande in genere e quella enologica in particolare richiede da tempo tecnologie di filtrazione rispettose delle qualità organolettiche del prodotto da processare, ma anche economicità di lavoro ed impianti capaci di grandi volumi giornalieri. La gamma di JUCLAS nel campo della filtrazione è la risposta a queste aspettative e nasce dalla decennale esperienza dei nostri tecnici, primi nel settore a credere nel successo della filtrazione tangenziale (1990) e a realizzare automazione nella filtrazione a cartuccia (impianti SOFOS). Nel corso degli anni il tempo sta

confermando questo lavoro di ricerca, fino a costituire una gamma completa di impianti che oggi si propone di appagare le più diverse esigenze di filtrazione di cantina, e di sostenibilità ambientale. Attraverso una nuova applicazione viene permessa la gestione di sedimenti di decantazione, cappelli di flottazione e in generale depositi di chiarifica: si tratta di dischi rotanti in ossido di zirconio che realizzano una filtrazione tangenziale di nuova generazione, a fluido passivo. L'impianto, chiamato Smart® Lees è disponibile da fine giugno.

| Impianto automatico di filtrazione | Descrizione | Perché |
|------------------------------------|--|-----------------------|
| Smart® Lees | tangenziale a fluido passivo su dischi | vantaggioso |
| MFTC | tangenziale a fibra cava | vantaggioso versatile |
| MasterMind® Filtration | ortogonale a cartuccia | preciso |
| MFTS | tangenziale a fibra spiralata | delicato |
| SOFOS® | ortogonale a cartuccia finale | sicuro |

LAMOTHE ABIET

Natur'Soft, per la stabilità della materia colorante di rossi di qualità



Natur'Soft® è una preparazione specifica di scorze di lievito ricche in polisaccaridi pensata per i vini rossi di qualità. È un prodotto naturale al 100%, impiegato in fermentazione per aumentare la stabilità della materia colorante e migliorare le

qualità organolettiche, diminuire l'astringenza, mettere in risalto la rotondità ed esaltare il fruttato.

Natur'Soft costituisce una soluzione enologica specifica per i vini rossi, con un'azione che si esprime attraverso due processi. Da una parte il rilascio della frazione polisaccaridica delle pareti dei lieviti reagendo con i polifenoli del vino riveste i tannini a basso peso molecolare, un percorso questo che porta a una netta diminuzione dell'astringenza. Dall'altra parte, formando dei complessi con gli antociani e i tannini, stabilizza la materia colorante. Questa doppia azione, utilizzata su uve provenienti da vendemmie poco mature o eterogenee, permette anche di mascherare efficacemente il carattere vegetale. Natur'Soft apporta anche degli elementi minerali (fosforo, magnesio, calcio etc.) e lipidici (ergosterolo) che favoriscono un migliore metabolismo del lievito durante la fermentazione alcolica, mettendo in risalto i composti responsabili del carattere fruttato secondo il lievito utilizzato. La frazione polisaccaridica, associata a degli elementi peptidici specifici delle pareti dei lieviti, fa sì che Natur'Soft contribuisca alla sensazione di "sucrosità" nel vino trattato. Inoltre l'effetto detossificante è assicurato dalle proprietà di adsorbimento delle scorze dei lieviti, che captano gli acidi grassi a catena media favorendo così l'avvio della fermentazione malolattica.

Natur'Soft può essere utilizzato all'inizio della fermentazione alcolica (stabilizzazione precoce della materia colorante) oppure in affinamento.

OENOBANDS

Claristar per la stabilizzazione tartarica



Le mannoproteine sono una famiglia di molecole naturalmente presenti nel lievito. Sono quindi componenti naturali del vino stesso, rilasciati durante la fermentazione e l'affinamento sulle fecce fini. Claristar è una specifica frazione di mannoproteine che previene la torbidità dovuta alla formazione di cristalli dibitartrato di potassio. È un prodotto liquido di facile utilizzo, che può essere aggiunto direttamente al vino in quanto totalmente solubile. DSM ha studiato i meccanismi di nucleazione e di crescita dei cristalli tartarici e ha messo a punto un processo di produzione che permette di selezionare, in produzione, le mannoproteine con effetto elevato sulla stabilità tartarica (ad alto TSI). Tali mannoproteine rimangono in soluzione in modo da preservare la loro efficacia e solubilità nel vino. La loro funzione nel vino è simile a quella delle mannoproteine liberate nel corso dell'affinamento sulle fecce fini: esse si trovano nello stesso "stato naturale". Claristar consente di avere la stabilizzazione del vino nei confronti delle precipitazioni di bitartrato di potassio ed apporta vantaggi qualitativi rispetto agli altri metodi di stabilizzazione tartarica. Il prodotto è stato ampiamente testato ed è attualmente impiegato su vini bianchi e rosati fermi e su vini rossi. Un'apposita analisi di controllo dei vini consente di valutare l'effetto di Claristar sul vino nonché la sua dose ottimale.

TEBALDI

Continua la ricerca Freewine nuove risorse per chiarifica e stabilizzazione



La gamma di chiarificanti Clarify, nata negli ultimi anni come parte del progetto Freewine, rappresenta i prodotti Allergen Free con specifiche applicazioni che vanno dalla pulizia del mosto fino alle chiarifiche e stabilizzazioni necessarie in preimbottigliamento. Clarify è una gamma completa di prodotti di origine vegetale, di origine minerale e derivati di lievito che in differenti composizioni rispondono alle diverse esigenze dell'enologo.

Freewine Clarify 1 è la soluzione per ridurre le catechine e altre sostanze ossidabili del mosto durante la chiarifica e la fermentazione dei vini bianchi. La riduzione dei sentori di amaro e la prevenzione dell'ossidabilità dei vini bianchi nelle fasi di preimbottigliamento sono invece le specificità di Freewine Clarify 2.

Clarify CT è un chiarificante innovativo, 100% organico, indicato per la riduzione delle sensazioni di astringenza e l'eliminazione delle molecole maleodoranti (es. etil-fenoli). Questo chiarificante risulta efficace anche sulla stabilità microbiologica del vino.

Attualmente sono in fase di sperimentazione nuovi chiarificanti Allergen Free per migliorare la chiarifica dei mosti in modo sicuro anche in assenza di SO2, disponibili per la vendemmia 2014. Equistab. Dopo anni di esperienza e numerosi impianti venduti in Italia, la nostra azienda ha acquisito un ampio know-how sull'applicazione della tecnologia di stabilizzazione tartarica ed acidificazione utilizzando impianti a resina. L'intero impianto realizzato in acciaio AISI 316 e un sistema specifico di rigenerazione rendono la tecnologia Equistab particolarmente vantaggiosa per la lavorazione su mosto.