



Il corridoio con i desk espositivi.

cellulare con tasso di crescita ottimale. È un bioattivante con composizione bilanciata in azoto, fosforo, vitamine e oligoelementi e, operativamente, il protocollo Mycostart si inserisce a valle della reidratazione del lievito del quale garantisce uno stato fisiologico ottimale dall'avvio fino al termine della fermentazione.

Actenos, innovativo produttore di lieviti a inoculo diretto moltiplicati con metodo naturale e disponibili attivi allo stato liquido o cremoso, si distingue per una metodologia unica al mondo che rende possibile la replicazione dei processi naturali di moltiplicazione e che garantisce un prodotto puro dal punto di vista microbiologico e con qualità costante. I lieviti Atecrem rappresentano una vera rivoluzione

naturale garantendo molte opportunità non ottenibili con l'utilizzo di lieviti tradizionali.

FinalView di **Heuft** sottopone i contenitori pieni a un esteso controllo finale e assicura che solo quelli totalmente conformi agli standard di qualità possano raggiungere il mercato. I sistemi ottici ispezionano la presenza e l'allineamento delle etichette, verificandone la correttezza, oltre a verificare l'integrità delle chiusure. Può essere configurato esattamente in base alle singole esigenze con l'aggiunta di moduli di ispezione ad alta efficienza, come per esempio il controllo di livello riempimento o la verifica di codici a barre e date di scadenza. È caratterizzato da un'elevata affidabilità grazie all'installazione ester-



La parte centrale dei desk espositivi.

na all'etichettatrice; garantisce un'illuminazione dei contenitori omogenea grazie a uno speciale sistema illuminante, e una vista completa a 360°, senza angoli ciechi e senza bordature, grazie alla composizione di più immagini sovrapposte.

ADCF è un innovativo sistema di controllo **Parsec** che permette di analizzare dinamicamente la quantità di CO₂ prodotta durante il processo di fermentazione e quindi di avere una precisa e immediata valutazione della cinetica fermentativa. Si può applicare sul chiusino di qualsiasi serbatoio e per qualsiasi tipo di vinificazione in modo da ottimizzare il processo e prevenire eventuali problematiche. La misura del flusso di CO₂ prodotta dalla fermentazione è da tempo considerato un concetto semplice, ma difficilmente misurabile, ma con il sistema ADCF diventa una metodica semplice, precisa e ripetibile.

Clayver è un contenitore ceramico brevettato studiato espressamente per la vinificazione, comprendendo in questa definizione "fermentazione, conservazione e affinamento del prodotto. È realizzato in un particolare tipo di gres omogeneo e

compatto, simile per molti aspetti a un granito naturale. A differenza della terracotta, è caratterizzato da una resistenza meccanica elevata rendendone più agevole la manipolazione. Il materiale si presenta impermeabile ai liquidi, è pertanto nudo, ma la struttura microporosa intrinseca del materiale ceramico può permettere uno scambio gassoso con l'esterno del recipiente in quantità molto limitata e su scale temporali molto lunghe. Il contenitore è quindi idoneo anche a lunghi invecchiamenti. È, inoltre, garantito e idoneo in base alla normativa vigente al contenimento di alimenti. Clayver è idealmente una sfera dotata di un corto collo nella parte superiore su cui si realizza la chiusura. Oltre a una indubbia valenza estetica, la forma sferica ha molteplici vantaggi: in fase di vinificazione sulle bucce essa mantiene il cappello a contatto con il mosto, facilitando l'estrazione del colore. In fase di fermentazione i moti convettivi non sono ostacolati e anzi contribuiscono al mantenimento di una massa omogenea e a un naturale rimescolamento delle fecce fini. In fase di conservazione lo spessore della parete garantisce una ottimale inerzia termica ed uno scambio

omogeneo, tridimensionale e con la minore superficie possibile. Il bordo superiore di Clayver è perfettamente planare e garantisce un'eccellente accoppiamento con un semplice coperchio di vetro rettificato. Il coperchio può essere personalizzato, serigrafato e trattato contro gli UV. Clayver è disponibile nella capacità di 40, 250 e 350 litri.

Tebaldi, in collaborazione con **Industrie De Nora**, ha presentato i risultati



Cristian Carboni di Industrie De Nora.

dell'applicazione in cantina del sistema di sanificazione con ozono. L'ozono ha uno spettro d'azione antimicrobico universale: batteri, lieviti, muffe, virus e spore e rappresenta una valida alternativa agli approcci tradizionali impiegati in enologia per il controllo microbico delle superfici. La sua elevata reattività garantisce l'assenza di re-

sidui nell'ambiente, anche a breve distanza dal trattamento. Grazie ai recenti progressi nella tecnologia, l'ozono è oggi una possibile ed economica soluzione on-site. Con questa tecnologia non si consuma acqua, non c'è alcun impatto ambientale, non ci sono costi per i disinfettanti, non si creano ceppi resistenti ed è efficace anche contro il biofilm e, soprattutto, non altera il prodotto.

Select BIO di **Nomacorc** è il primo tappo da vino al mondo senza impronta di carbonio pur conservando tutti i benefici dei tappi Nomacorc quali la neutralità. È fatto con polimeri rinnovabili di origine vegetale ottenuti dalla canna da zucchero coltivata in modo socialmente responsabile. Questo tappo riduce al minimo l'impatto prevenendo la degradazione e gli sprechi causati dalle alterazioni del vino; è 100% riciclabile ed è prodotto con energia rinnovabile al 100% e con un consumo minimo di acqua. Consente l'ingresso costante della giusta quantità di ossigeno in base alle preferenze del vinicoltore ed è ideale per vini sostenibili. Sono disponibili Select BIO 100, 300 e 500 a seconda della permeabilità all'ossigeno.

Simonetta Musso

Esposizione

Diversi i desk aziendali presenti a Vicenza.

Enologica Vason ha presentato i lieviti della sudafricana **Anchor Wine Yeast**, specializzata in lieviti ibridi, che finalizza le sue ricerche per avere un lievito per ogni tipologia di vino e non un lievito per ogni uva. Sono disponibili lieviti per vini bianchi e rosati e lieviti per vini rossi oltre alla prima miscela di batteri al mondo che incrementa gli aromi del vino, i batteri Anchor co-inoculant.

Dal Cin ha presentato la propria soluzione al problema del "gusto di luce",

il decadimento sensoriale di vini bianchi e rosati esposti alla luce. Per evitare l'insorgenza di questo inconveniente, legato principalmente alla sensibilità fotochimica della riboflavina (vitamina B12) si può agire sui ceppi di lieviti utilizzati per la fermentazione alcolica, sui nutrienti (Wyntube Full e Fructal sono gli attivanti di ultima generazione che limitano l'aumento dei composti precursori del gusto di luce), sulla chiarifica con un chiarificante specifico, messo a punto da Dal Cin, il Korilex Go Fresh in grado di ridurre drasticamente il contenuto di riboflavina del vino, e nel pre-imbottigliamento con l'aggiunta di Redox Longevity che agisce ad ampio spettro sfruttando meccanismi sia preventivi che curativi.

Mycostart di **Ever Intec** stimola la moltiplicazione