

ENZIMI E BATTERI

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



CRC BIOTEK

Integratori biologici "Biopure" e di stabilità nell'affinamento "Brevi Triactyl"

L'innovazione tecnologica è sicuramente la strada maestra che ha portato la società a vincere le sfide più difficili; a questa logica non si è sottratto il mercato della produzione di vini di qualità e sempre più evolutivi. Nel passato gli interventi enologici sono stati sempre riparatori, da più anni c'è stata un'inversione di tendenza e sempre più studi approfonditi sul decorso fermentativo e sull'affinamento, hanno indotto i produttori ad applicare nuove tecnologie biosfiche e microbiologiche nel processo di trasformazione e nuovi coadiuvanti biochimici e biologici per ottimizzare tali processi. CRC BIOTEK ha

partecipato all'innovazione in modo determinante, conducendo sperimentazioni e ricerche di base e applicate in collaborazione con Università e Istituti di ricerca del mondo enologico. Ha studiato e identificato nuovi prodotti che oggi possono cambiare l'approccio alla stabilizzazione e all'affinamento dei vini rossi, rosati e bianchi. In occasione di Simec presenteremo una nuova ed esclusiva gamma di integratori biologici "Biopure" e di stabilità nell'affinamento "Brevi Triactyl". Questi nuovi prodotti permetteranno di ridurre i costi di produzione e accelerare il processo di maturazione.

DAL CIN

Batteri malolattici
PN4 e V22
ULTRasi: enzimi
specifici per le
diverse applicazioni



Per una fermentazione malolattica di grande soddisfazione qualitativa DAL CIN propone i batteri malolattici: PN4 e V22, entrambi frutto della ricerca italiana e prodotti da Lallemand. Entrambi i ceppi sono ormai largamente impiegati, soprattutto in inoculo, garantendo sempre qualità, sicurezza ed economicità del processo. PN4, selezionato dall'Istituto agrario di San Michele all'Adige, si distingue per una non comune adattabilità alle condizioni del vino, arrivando a lavorare con successo su vini a elevata alcolicità (> 15% alcol) o con SO₂ relativamente alte (50-60 ppm). V22 è un ceppo di *Lactobacillus plantarum* selezionato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Si tratta di un ceppo omofermentante, caratteristica particolarmente preziosa per

condurre la fermentazione malolattica in vini con pH elevato (>3.5), in caso di inoculo con zuccheri residui o di co-inoculo. ULTRasi è invece la gamma di enzimi specifici per le diverse applicazioni. Nella chiarifica statica dei mosti bianchi consigliamo ULTRasi G e L, per lavorazioni standard; ULTRasi Select in caso di uve poco mature, pH basso e varietà difficili. ULTRasi Flot è la preparazione specifica per accelerare i tempi della flottazione. Per ottenere vini rossi giovani e vini rosati intensamente fruttati, proponiamo ULTRasi Redberry; indicato anche per l'impiego in termovinificazione. ULTRasi Darkberry è dedicato ai vini più strutturati e longevi. L'equilibrata estrazione dei polifenoli garantisce l'ottimale affinamento del colore, che si mantiene stabile nel tempo.

ERBSLÖH

Gamma
Trenolin
depsidasi
free



Per evitare l'invecchiamento precoce dei vini e la conseguente perdita di freschezza è possibile utilizzare delle speciali preparazioni enzimatiche depurate dell'attività di depsidasi. In quest'ottica, ERBSLÖH ha sviluppato dei particolari protocolli per ottenere dei prodotti

totalmente esenti da questa attività indesiderata. La "Depsidasi Free" nella famiglia Trenolin® è abbreviata in DF. Erbslöh per meglio aiutare gli enologi ha sviluppato due enzimi che rispettano le esigenze dei moderni tecnici interessati alla produzione di vini di ultima generazione anche alla luce dei

cambiamenti climatici. Vantaggi dell'impiego di Trenolin® FastFlow DF: miglior degradazione delle pectine con miglioramento della chiarifica e aumento della resa in mosto; indicato per tutte le varietà ricche di pectine come i moscati, grappoli appassiti o con scottature; miglior

filtrazione del vino, attivo anche a 10 °C. Vantaggi dell'impiego di Trenolin® Frio DF: veloce ed efficace idrolisi delle pectine anche a 5 °C; migliori prestazioni nella pressatura a basse temperature; ottimizzazione della chiarifica fino a 5 °C.

EVER

Everzym,
gamma completa
di soluzioni
enzimatiche
efficaci



SOLUZIONI PER L'ENOLOGIA DAL 1973

I preparati enzimatici Everzym hanno l'obiettivo di valorizzare la qualità e migliorare le rese quali e quantitative nel processo di lavorazione delle uve e dei vini. Everzym VRT, concentrato liquido, ad elevata attività pectolitica, specifico per mosti di cultivar aromatiche, attivo su pectine solubili e insolubili, efficace in condizioni di pH e temperature difficili. Raccomandato su mosto fiore di uve bianche aromatiche, subito dopo la pressa soffice, per accelerare la chiarifica. Indicato per mosti derivati da appassimenti, criomacerazioni o lavorati in iper-riduzione, in cui valorizza l'azione di estrazione e concentrazione aromatica. Parlando di macerazione, Everzym XPL, liquido a elevata attività pectolitica, evidenzia la sua 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 di precursori aromatici, aromi e polisaccaridi, grazie al dilavamento delicato della buccia, che rimane integra. Ideale su uve in cui è opportuno limitare l'estrazione del colore (es. Pinot grigio). Everzym Sur Lies, preparazione pectolitica liquida con elevata attività β-galatticosidasi e moderate attività proteasica e β-glicosidasi, accelera la lisi di lieviti e batteri, aumenta la complessità e l'impatto aromatico. In determinate annate, caratterizzate da elevata piovosità con conseguente incremento degli attacchi fungini sulle uve, il suo impiego mirato alla riduzione dei glucani consente il miglioramento della filtrabilità dei vini riducendone i costi di produzione.

HTS ENOLOGIA

Gamma di batteri
malolattici
2B FermControl



HTS ENOLOGIA (www.hts-enologia.com) distribuisce in esclusiva in Italia la gamma di batteri malolattici 2B FermControl, importante attore nel mercato globale delle Colture Starter per la FML. 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 alcool fino a 16% vol
• MaloBacti™ AF3 - per vini con pH basso, molto fenolici e alcool fino a 17% vol.
2BFermControl ha sviluppato +A3, un efficace metodo di inoculo dei batteri ML nel vino che, evitando lo shock di pH, preserva un elevatissimo numero di cellule attive e

permette quindi una FML estremamente affidabile. È disponibile inoltre MaloControl™ Bio, specifico nutriente, a certificazione organica, ideale per il supporto e l'ottimizzazione del metabolismo dell'*Oenococcus Oeni* e per incrementarne l'attività.

LALLEMAND

Nuove selezioni
per una sicurezza
cinetica e sensoriale



Il successo del programma di formazione Lallemand "ML School" in tutto il mondo conferma quanto la FML sia percepita come strumento decisivo per una vinificazione di qualità e senza difetti. LALLEMAND è sempre in prima linea per supportare i progetti più promettenti e fornire agli enologi soluzioni tecniche all'avanguardia, come i ceppi di *O. oeni* O-Mega e ICV Elios Alto e il *Lb. plantarum* ML Prime. Isolato dall'IFV da vini rosati nel sud della Francia, O-Mega™ è un ceppo particolarmente robusto adatto a completare la FML in un ampio range di applicazioni (pH ≥ 3.1; alcool fino a 17% v/v). La lenta cinetica di degradazione dell'acetaleide ha inoltre un effetto positivo sulla stabilità colorante. Dalla Languedoc-Roussillon arriva ICV Elios Alto®, selezionato

dall'ICV per la sua capacità di portare a termine la FML in condizioni poco favorevoli come vinificazione in bianco, termovinificazione e presenza di SO₂ libera. L'ICV ha prestato grande attenzione alla caratterizzazione sensoriale: i vini inoculati con Elios Alto sono infatti più freschi e aromatici, con una piacevole morbidezza. Su un concetto completamente diverso si basa ML Prime™, un *Lb. plantarum* da utilizzare in inoculo con pH ≥ 3.4, condizione di facile sviluppo di microrganismi indesiderati e inaspettate alterazioni qualitative. Con ML Prime Lallemand ha messo a punto un nuovo processo per massimizzare la vitalità del *Lb. plantarum* e indurre un completamento della FML nel giro di pochi giorni durante la fermentazione alcolica.

TEBALDI

Gamma enzimi
ExperZyme
per le esigenze
di ogni vino



TEBALDI ha scelto di portare soluzioni biotecnologiche ai suoi clienti adatte per le esigenze di ogni vino. 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 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 e 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 antocianica. La gamma include inoltre ExperZyme Beta, ricco di attività β-galatticosidasi per l'affinamento su 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, e ExperZyme L-GR, arricchito di attività secondarie tra cui cellulasi ed emicellulasi per la vinificazione in rosso.

TRERÉ-ENOSINERGIE



Enzimaggio, una tecnologia fondamentale di precisione

Tra gli strumenti tecnologici di fondamentale importanza di cui l'enologo può disporre è compresa la pratica dell'enzimaggio con preparati specifici, utilizzata nelle diverse fasi di lavorazione di uve, mosti e vini. La professionalità dell'enologo consente di stabilire le fasi e le dosi d'impiego, in base alla qualità delle uve disponibili e alla tecnica di lavorazione in cantina. A tale proposito proponiamo quattro preparazioni enzimatiche: Biozim Color L: per la flottazione e chiarifica dei mosti;

Biozim Color: per la vinificazione in rosso con estrazione di sostanza colorante; Zym Aromatic: enzima ad azione β-galatticosidasi per ottenere la completa liberazione dei terpenoli aromatici; Biozim Betagalatticosidasi: per favorire la lisi dei lieviti, aumentando morbidezza, stabilità e filtrabilità dei vini. Tutte le preparazioni derivano da microorganismi non OGM, e presentano un alto grado di purezza ed elevata attività enzimatica anche a pH 3,2-3,8.