



**Arriva la nuova App "Mappe dei Vini"
TUTTE LE DOCG E LE DOCA PORTATA DI MANO**

Per iPhone e Ipad, la nuova app "Mappe dei Vini" consente di accedere, in modo dinamico e interattivo, all'archivio completo di tutte le mappe geo-localizzate delle denominazioni di origine dei vini italiani (332 Doc e 73 Doec) e grazie a un database associato composto da più di 4.000 cantine, permette di scoprire i principali produttori delle aree. Sono visualizzate anche le mappe delle Sottozone, le aree "Classico" e le Zone specifiche di produzione, complete di una sintesi di ogni disciplinare con tutta la base ampelografica dei vitigni, le tipologie dei vini, resa e affinamenti, longevità e fonte della denominazione.



GARZANTI SPECIALTIES

Renaissance Yeast: nuovi lieviti per la vendemmia 2015

Il costante impegno nella ricerca ha portato la Renaissance Yeast, azienda specializzata nella produzione di lieviti enologici non produttori di H₂S tramite una tecnica di ibridazione naturale proprietaria e brevettata, ad arricchire il proprio catalogo di lieviti per la vendemmia 2015 per venire incontro alle nuove esigenze del mondo enologico. Renaissance Yeast, distribuita in Italia da Garzanti Specialties, presenta due nuovi lieviti: **Brioso** e **Ossia**. Il Brioso nasce inizialmente per venire incontro alle esigenze della enologia del Nuovo Mondo, e in particolare dei produttori di Pinot nero, che ricercano costantemente freschezza e piacevoli sensazioni aromatiche per vini rossi di pronta beva o di vini rosati ottenuti da varietà con un tenore aromatico non elevato. Il lievito Ossia, invece, è un lievito biologico polifunzionale, ottenuto solo con materie prime certificate biologiche. L'azienda è già a lavoro al fine di poter arricchire la propria gamma nei prossimi anni per soddisfare ulteriormente le necessità di questo segmento di mercato sempre più esigente.

LAMOTHE-ABIET

Excellence DS, nuovo lievito per valorizzare i vini rossi: eleganza, freschezza e struttura

La tendenza del mercato ad avere vini rossi sempre più espressivi a livello olfattivo, ha condotto Lamothe-Abiet ad avviare un nuovo programma di ricerca presso l'ISVV di Bordeaux attraverso la tecnica del breeding selettivo di cui l'**Excellence DS** ne è il risultato. Le caratteristiche di Excellence DS sono un'eccellente cinetica di fermentazione, resistenza ai tenori di alcol potenziale elevati, bassa produzione di acidità volatile, buona compatibilità con i batteri lattici a causa della bassa produzione di SO₂ e di acidi grassi a catena media; non ultimo, il contributo organolettico: Excellence DS migliora la struttura tannica, conferendo una maggiore stabilità del colore grazie ai derivati dell'autolisi del lievito come i polisaccaridi parietali che potenziano la qualità dei tannini (lunghezza e volume), e la stabilità degli antociani. Amplifica e apporta la freschezza olfattiva.



LALLEMAND

Dal mondo della Ricerca nuovi strumenti biotecnologici per apportare valore in enologia

Lallemand è sempre in prima linea per supportare i progetti più promettenti e fornire agli enologi soluzioni tecniche all'avanguardia, sia nel campo dei lieviti che degli attivanti. Per la macerazione prefermentativa a freddo sarà disponibile un nuovo ceppo di *M. pulcherrima* selezionato dall'IFV in Borgogna: **GALIA™ MP98.3**, isolato con l'obiettivo di migliorare l'espressione aromatica dei rossi ottenuti con macerazioni a freddo senza i rischi, soprattutto microbiologici, associati a questa tecnica. I risultati sperimentali hanno confermato come GALIA™ sia in grado di colonizzare e

moltiplicarsi nel mosto, anche a freddo e con le dosi di SO₂ consuete, tenendo sotto controllo i lieviti indesiderati come *K. apiculata* e *B. bruxellensis*. Dopo il successo di Lalvin ICV Okay®, Lallemand renderà disponibile **Lalvin Sensy™** un altro *S. cerevisiae* ottimizzato per ridurre la produzione di SO₂ e H₂S in fermentazione (processo QTL). Scelto per la buona capacità di esaltare la componente aromatica varietale con una minima produzione di acido solfidrico, Lalvin Sensy™ rilascia inoltre quantità minime di SO₂ e acetaldeide, per una migliore gestione del contenuto finale di

solfiti nel vino. Da un progetto mirato alla caratterizzazione delle proprietà fisiche e dei processi di produzioni idonei per incrementare le capacità di adsorbimento di alcune frazioni di lievito (*Schiavone et al., 2014*), è stata sviluppata **ResKue™**, un nuovo prodotto a base di specifiche pareti cellulari di lievito con elevata efficacia di rimozione dei principali composti inibitori della fermentazione alcolica. L'utilizzo è auspicabile nei casi di rallentamento o arresti fermentativi oppure preventivamente nel mosto/vino nelle fasi finali della fermentazione.

HTS ENOLOGIA

Easy to Use, gamma prodotti per ottimizzare e semplificare la fermentazione



Hts enologia (www.hts-enologia.com) presenta le ultime novità della ricerca scientifica condotta in collaborazione con il gruppo Lesaffre-Fermentis, di cui è distributore esclusivo per l'Italia, proponendo delle soluzioni biotecnologiche al fine di ottimizzare e semplificare le operazioni di fermentazione introducendo il concetto "Easy to Use" (E2U). La gamma di prodotti Easy to Use si compone di un esclusivo nutriente liquido **Viniliquid**, di una purissima proteina da lievito **Spring'finer** e di 3 ceppi di lievito: **Safoeno SC 22**, **Safoeno CK S102**, **Safoeno STG S101**. La proposta di HTS enologia si completa poi con **Bionica**, la nuovissima strumentazione per il dosaggio automatico di Viniliquid. Bionica permette di gestire l'andamento fermentativo sia nelle fermentazioni primarie che nelle rifermentazioni, monitorandolo costantemente e intervenendo nella risoluzione di eventuali problematiche che possono insorgere. Bionica garantisce al lievito l'apporto nutrizionale ottimale, quando necessario e nella quantità ideale per il supporto delle sue funzioni, secondo la nostra filosofia "uso ragionato delle biotecnologie".

TEBALDI



Dalla Nuova Zelanda, un nuovo ceppo per vini bianchi: Maurivin UOA MaxiThiol

Un nuovo ceppo di lievito è stato sviluppato - a partire da un protocollo specifico di ibridazione - all'Università di Auckland e viene presentato sul mercato dall'anno scorso da AB Mauri e Tebaldi: "**Maurivin UOA MaxiThiol**", destinato alla produzione di vini bianchi particolarmente aromatici ispirati allo stile del Sauvignon Blanc neozelandese. Due importanti caratteristiche aromatiche sono state introdotte con l'ibridazione. 1. **Produzione di tioli varietali** che sono fondamentali per l'aroma fruttato del Sauvignon Blanc neozelandese: 3MH (pompelmo), 3MHA (frutto della passione) e 4MMP (ribes nero). In particolare, questo ceppo produce concentrazioni importanti di 3MHA. Inoltre il UOA MaxiThiol ha una forte capacità di sintetizzare altri aromi fermentativi ad esempio esteri etilici. 2. "**POF negativo**": alcuni ceppi di lievito sono caratterizzati da una produzione di aromi POF ("Phenolic Off-Flavours" - "sentori

fenolici sgradevoli") a partire da acidi fenolici precursori, che si trovano naturalmente nella buccia dell'uva e nel mosto, come il 4-vinilguaiaacolo (4VG), con aromi sgradevoli che ricordano il solvente chimico. Un allele "POF negativo" del gene PADI è stato reincrociato nel nostro ceppo. Nei test di fermentazioni industriali con il nuovo ceppo UOA MaxiThiol, la produzione di Phenolic Off-Flavours è stata ridotta di almeno venti volte, a una concentrazione ben sotto la soglia sensoriale. Il ceppo UOA MaxiThiol è adatto a fermentazioni a basse temperature (fino a 10 °C), ha un'ottima vigoria fermentativa e una richiesta azotata medio-bassa.



TRERÈ - ENOSINERGIE

Lieviti e nutritivi per la tecnologia di profilazione e caratterizzazione dei vini



LIEVITI A MARCHIO REGISTRATO TRERÈ CHIMICA
LSA "Flower Fruit" - Per fermentazione primaria di mosti bianchi, rosati o anche rossi giovani, frizzanti e spumanti in co-inoculo al 50% con Bayanus Optimum K. Grado alcol >15%. Cellule totali 110 x 109 ufc/g. Vitalità 92%.
LSA "Bayanus Optimum K" - Per fermentazioni e rifermentazioni di mosti rossi, vini strutturati e passiti, frizzanti e spumanti in

co-inoculo con Flower Fruit. Grado alcol >16%. Cellule totali 87 x 109 ufc/g. Vitalità 89%.
LSA "WR Arom" - Per mosti bianchi e rosati di origine aromatica e non. Grado alcol >13,50%. Cellule totali 85 x 109 ufc/g. Vitalità 90%.
NUTRITIVI TRERÈ CHIMICA
Biocomplex Active - 70% organico + 30% minerale + Tiamina
Biovitazim - 30% organico + 70% minerale +

Tiamina
Vitazim - 99,8% minerale + Tiamina
Enolys Plus - Derivato da glicolisi di cellule di lievito *S. Cerevisiae*
Bioceel - Pareti cellulari pure di lievito *S. Cerevisiae*
Bioceel Arom - Glicolisato cellulare e amminoacidi con glutazione
Tutte le preparazioni so no OGM free e conformi ai regolamenti vigenti.