

STABILIZZAZIONE, CHIARIFICA E FILTRAZIONE

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 lunghissima durata di funzionamento, oltre 10 anni, eccellente compatibilità chimica, resistenza alle alte temperature, alla pressione e di conseguenza ottima tolleranza ai prodotti impiegati per il lavaggio. Per tutti questi fattori la

sceita di Della Toffola è ricaduta sulle membrane di tipo minerale/ceramico che garantiscono oltre alla possibilità di filtrare prodotti di qualsiasi natura e 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



ENARTIS

enartis STAB MICRO

ESEMPIO DI ATTIVITÀ ANTIMICROBICA DI ENARTIS STAB MICRO

| | TESTIMONE | 5 g/hL ENARTIS STAB MICRO (UFC/50 mL) |
|--------------------------|-----------|---------------------------------------|
| <i>Brettanomyces sp.</i> | (UFC/mL) | 1 |
| Batteri acetici | 5,40E+04 | 3 |
| Batteri lattici | 9,00E+04 | 1 |

Controllare lo sviluppo di microrganismi indesiderati durante la vinificazione in rosso

Il periodo della vinificazione compreso tra la fine della fermentazione alcolica e l'inizio della malolattica è un periodo ad alto rischio microbiologico. La mancanza di anidride solforosa libera, la presenza di cellule in lisi che rilasciano sostanze

nutritive e l'alta temperatura, favoriscono lo sviluppo di microrganismi potenzialmente dannosi per la qualità del vino: batteri acetici, *Brettanomyces*, pediococchi, lattobacilli ecc. L'apporto di ossigeno per migliorare la stabilità della materia colorante, rappresenta un ulteriore

fattore favorevole allo sviluppo di questa flora indesiderata. Enartis Stab Micro è un chiarificante ad azione antimicrobica a base di chitosano di origine fungina. Grazie al processo di pre-attivazione utilizzato per la sua produzione, svolge un'azione anti-

microbica ad ampio spettro che lo rende lo strumento ideale per limitare lo sviluppo di batteri e lieviti indesiderati in questa delicata fase della vinificazione. Enartis Stab Micro inoltre, migliora la pulizia olfattiva adsorbendo i composti maleodoranti di origine microbica.



enartis STAB CELLOGUM MIX

Cellogum Mix: nuova soluzione alternativa alla stabilizzazione a freddo

Continua la campagna Chill Out: processo integrato messo a punto da Enartis che ha come obiettivo quello di stabilizzare il vino con semplice aggiunta di colloidi, senza ricorrere all'uso del freddo. Chill Out non è un protocollo o una ricetta da proporre a tutti indiscriminatamente: per ogni cantina e per ogni vino va individuata la soluzione corretta. Per questo l'offerta Enartis di colloidi è ampia. Cellogum Mix ad esempio, è una soluzione a base di gomma arabica e CMC, specifica per la stabilizzazione di

vini bianchi e rosati. Le sue componenti sono state scelte in modo da ottenere un prodotto al contempo efficace, facile da utilizzare e con scarso effetto colmatante: la CMC a bassa viscosità si integra nel sistema colloidale del vino senza innalzare l'indice di filtrabilità; la gomma arabica ad elevato grado di idrolisi, svolge un'azione stabilizzante complementare a quella della CMC e aumenta la filtrabilità della soluzione. Queste caratteristiche fanno di Cellogum Mix il colloide raccomandato per trattamenti prima della microfiltrazione.

ERBSLÖH

Per una chiarifica ottimale, riduzione di ocratossine e colpo di luce

Una fermentazione pulita e spedita parte da una buona chiarifica su mosto: è quindi meglio prevenire che curare in seguito il vino. In quest'ottica, consigliamo alcuni dei nostri prodotti con uso specifico. OenoPur = composto da più

componenti, a uso diretto è in grado di eliminare una vasta gamma di polifenoli sgradevoli, le sostanze torbide sedimentano più velocemente. L'azione combinata di più prodotti permette di ridurre le dosi e rispettare il vostro prodotto. FloraClair® = proteina vegeta-

le ideale per chiarifica statica e flottazione, ideale sostituto della classica gelatina animale, assorbe anche metalli pesanti e flavoni, flavonoidi. Proteina molto pura che non rilascia odori estranei. Granucol® GE = speciale carbone granulare con superficie mo-

dificata per il rispetto del colore si impiega per l'eliminazione di odori e sapori indesiderati, riduzione di ocratossine ecc. MostRein® PORE-TEC = prodotto composto studiato per riduzione di Riboflavina così da ridurre il rischio di "colpo di luce", in caso di uve non sane

per riduzione laccasi e di tutte le attività enzimatiche indesiderate. FermoBent® PORE-TEC = bentonite sodica-calcaica granulare ad uso diretto da impiegare su mosto per ridurre subito tutte la frazione proteica causa di intorbidamenti e imbrunimenti del

mosto. L'uso diretto permette in vendemmia quando siamo sempre molto impegnati di poter impiegare la bentonite senza reidratarla con grande risparmio di tempo e una elevata efficacia.



EVER

"Light 7 stress" e gamma "Everclar", strumenti innovativi per il monitoraggio e la gestione della chiarifica

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 ad 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 della chiarifica e della stabilità dei vini è da tempo disponibile sul mercato la gamma di chiarificanti Everclar, in particolare gli enologi hanno già potuto apprezzare le capacità di Everclar gamma nel contrastare gli effetti negativi del gusto luce e l'efficacia di Everclar delta nella riduzione della tannicità e astringenza dei

vini. Ora la proposta viene ampliata con l'inserimento di Everclar alfa prodotto a base di estratti proteici di lievito (EPL) che abbinano le eccellenti doti chiarificanti alle richieste di prodotti esenti da proteine animali ed allergeni compatibili con la filosofia vegana. Per maggiori informazioni i consulenti commerciali di Ever sono a disposizione.



LAMOTHE-ABIET

Natur'Fine Prestige, una nuova soluzione per la chiarifica

Natur'Fine® Prestige nasce dall'osservazione della chiarifica ottenuta con le lies, rinnova e migliora così, il concetto di collaggio. Natur' Fine Prestige è una preparazione specifica di lieviti inattivati e di enzimi pectolitici purificati. Questi componenti 100% naturali e senza allergeni sono destinati alla chiarifica di vini rossi e di vini bianchi di grande qualità. Questa preparazione libera e poi elimina per sedimentazione le sostanze costituenti il torbido, così come alcuni elementi indesiderabili del vino. Le qualità intrinseche del vino ne ottengono un miglioramento. Il vino è giudicato limpido, più netto, più morbido e armonioso.



Gli eccessi di "tannicità" dei vini rossi sono ridotti e si constata una migliore stabilità del colore. Natur'Fine Prestige permette inoltre, di migliorare la filtrabilità dei vini. Noi misuriamo la filtrabilità e lo stato colloidale attraverso il CFLA (Criteri di Filtrazione Lamothe-Abiet). I campioni testimoni rivelano dati mediocri di CFLA (> 20) e una torbidità insufficiente (>3NTU). Il trattamento con il Natur'Fine®Prestige abbassa nettamente il valore del CFLA al di sotto di 20 e la torbidità al di sotto di 3 NTU. Natur'Fine Prestige migliora l'aspetto visivo e la filtrabilità dei vini e permette di evitare filtrazioni spinte per la preparazione all'imbottigliamento.

PRODOTTI
& ATTREZZATUREUna selezione, a cura delle aziende,
delle ultime novità disponibili sul mercato

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® di Tebaldi (www.tebaldi.it - tebaldi@tebaldi.it), rappresenta i prodotti Allergen Free con specifiche applicazioni che vanno dalla pulizia del mosto fino alle chiarifi-

che e stabilizzazioni necessarie in pre-imbottigliamento.

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 pre-imbottigliamento 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 2015.

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 e 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.

Tebaldi.it



VASON GROUP

Chiarifiche stabilizzanti
veloci e compatte

Mastervin® Compact è un nuovo prodotto originato dalla Ricerca e Sviluppo di Vason Group, che esprime una perfetta attinenza con tutti e tre gli argomenti-focus dello speciale. Mastervin® Compact risponde infatti alla necessità di raggiungere la stabilizzazione proteica, di effettuare chiarifiche efficienti e di migliorare sia le torbidità che le rese delle successive filtrazioni applicate ai vini trat-

tati. Mastervin® Compact è frutto di un brevetto vincente che permette ai gel di silice e alle silici attivate di essere adsorbite su specifica bentonite attivata sodica. Le caratteristiche del minerale montmorillonitico selezionato ed il particolare processo di attivazione permettono di ottenere un prodotto finale che per quanto sia unito alle materie silicee, conserva una capacità deproteinizzante di tutto riguardo. Questa caratteristica,

insieme alla originale formulazione, ne consiglia l'uso in tutte le fasi di stabilizzazione durante le quali si desidera limitare il dosaggio dei chiarificanti ed ottenere depositi molto compatti in tempi rapidi. Gli opportuni test di laboratorio garantiscono la costanza di tali caratteristiche enologiche, nei vari lotti



di produzione che si susseguono. Nelle applicazioni in cantina ha dato risultati ottimali con vini pre-imbottigliamento, vini grezzi, e anche su mosti, assicurando un miglior illimpidimento (meno NTU) rispetto alle tradizionali bentoniti pure. Nella fase di validazione delle caratteristiche, il prodotto sperimentale si è chiamato Plusgran® PRO.

VELO TECHNOLOGIES

Feccia? Non è più un problema!



Grazie ai numerosi test e collaudi, Velo Technologies è pronta a proporre una soluzione ad hoc per la filtrazione di prodotti ad alto contenuto di solidi, il tutto sostituendo le classiche membrane in polimerico dei filtri tangenziali feccia con membrane in acciaio inox sinterizzato. Questo materiale è ormai lo standard per quanto concerne i sistemi meccanici di vinificazione. Ma cosa si intende per "sinterizzazione"? La sinterizzazione è un trattamento termico a cui vengono sottoposte le polveri di acciaio. Le altre temperature "saldano" tra loro queste polveri riscaldandole al di sotto del loro punto di fusione. Abbiamo verificato che questo tipo di materiale si adatta perfettamente alla filtrazione tangenziale di prodotti "difficili" (con percentuali

di circa 70% di solidi sospesi).

Il processo di sinterizzazione dà luogo a superfici porose dalla conformazione tipica delle membrane tubolari utilizzate normalmente nella filtrazione tangenziale. Inoltre l'acciaio sinterizzato ha una conformazione che ne garantisce un'elevata resistenza meccanica e chimica, che si traduce in alta resistenza alla pressione, agli shock termici, agli urti e ai lavaggi chimici con pH elevati.

Tutto questo va a vantaggio delle singole cantine che potranno beneficiare di una soluzione tangenziale unita all'acciaio sinterizzato che può durare nel tempo. I Lees-Stop con membrane in acciaio sinterizzato sono disponibili nelle versioni da 15, 23, 30, 38, 45, 53 e 60 m² di superficie filtrante, in configurazione automatica e semi-automatica

GARZANTI
enologiaPrevenzione efficace
dell' H₂S!

Phytterra e Garzanti Specialties sono i vostri partner innovativi se l'esigenza è quella di esaltare tutto il potenziale aromatico dei vostri vini. Noi abbiamo completamente eliminato il rischio della formazione di H₂S durante la fermentazione!

I nostri lieviti sono stati sviluppati per le diverse varietà di uva e sono certificati Organic!

L'obiettivo è di assicurare il benessere del vostro vino, che si traduce nel vostro benessere e quello dei vostri consumatori.

Wellness for Wine.™

Contattateci:

02/62542220

garzantienologia.it
phytterra.com