

**TEBALDI Srl** - Via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (Vr)  
tel. +39 0457675023 fax +39 0457675380 - laboratorio@tebaldi.it - www.tebaldi.it

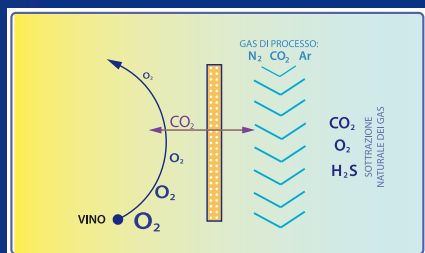
Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO							
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigl.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
166	ExperTi Record	Lieviti secchi							
166	Freewine Yeast TOP 12	Lieviti secchi							
166	Freewine Yeast TOP 16	Lieviti secchi							
167	Maurivin AWRI 796	Lieviti secchi							
167	Maurivin Elegance	Lieviti secchi							
167	Maurivin Platinum	Lieviti secchi							
168	Maurivin POP!	Lieviti secchi							
168	Maurivin UOA Maxithiol	Lieviti secchi							
168	Freewine Nutrient PS	Attiv./Nutr.							
169	Freewine Nutrient Zero	Attiv./Nutr.							
169	Provital Cure	Attiv./Nutr.							
169	Provital Energy	Attiv./Nutr.							
170	Provital Thiol	Attiv./Nutr.							
170	Provital Yeast	Attiv./Nutr.							
170	MP Aroma						Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	
171	MP Colore						Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	
171	MP Pure EXP			Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	Liev.inattiv./ Deriv. di liev.				Liev.inattiv./ Deriv. di liev.
171	Antiox Must					Tannini			
172	Antiox Uva		Tannini Chiarificanti						
172	Expertan Fruit						Tannini	Tannini	
172	Expertan Perfect						Tannini	Tannini	
173	Fixtan Color					Tannini	Tannini	Tannini	
173	Fixtan SV					Tannini	Tannini	Tannini	
173	Fixtan White					Tannini	Tannini	Tannini	
174	Rovertan						Tannini	Tannini	
174	Rovertan Dolce						Tannini	Tannini	
174	Rovertan Plus						Tannini	Tannini	
175	Rovertan Toast						Tannini	Tannini	
175	Freewine Red Fresh			Stabilizzanti	Stabilizzanti				
175	Freewine White Fresh			Stabilizzanti		Stabilizzanti			

**NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".**

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.



## ISIOX PROTEGGE LA VITA DEL TUO VINO



### GESTIRE LA CO<sub>2</sub> COME, QUANDO E PERCHÈ

L'ossigeno è il principale nemico della serbolezza dei vini, ISIOX la protegge.



### IL NATURALE EQUILIBRIO DEI GAS

ISIOX è il sistema innovativo che ti permette di gestire i gas nel vino in modo semplice e non invasivo, con applicazioni in grado di modificare il contenuto di O<sub>2</sub> e di CO<sub>2</sub>, mantenendo struttura e aromi.

Il mercato ti impone livelli precisi di CO<sub>2</sub>? Vuoi ridurre la quantità di anidride solforosa all'imbottigliamento?

Vorresti modificare la concentrazione di ossigeno e CO<sub>2</sub> nel tuo vino senza strippaggio?

Prenota un test con il nostro tecnico per scoprire i vantaggi della tecnologia ISIOX. Su richiesta esecuzioni personalizzate in termini di portata e ingombro.



Distributore per l'Italia

ISIOX è una proposta di

**Tebaldi.it**

Colognola ai Colli (VR)  
Tel. 045 7675023 - Fax 045 7675380  
www.tebaldi.it - tebaldi@tebaldi.it

**Expert**  
RICERCHE

## ExperTi RECORD

Lievito indicato per la fermentazione di vini rossi corposi e strutturati, in quanto è un ceppo resistente ad elevate gradazioni alcoliche. Consente di ottenere una fermentazione pulita e regolare anche a temperature elevate. Esalta il carattere intenso e fruttato ed è indicato soprattutto per la fermentazione di mosti su uve appassite e per la ripresa di arresti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Lieviti secchi**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Di Sintesi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>1</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>		<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 

## Freewine Yeast TOP 12

Ceppo di lievito con una buona cinetica di fermentazione, consigliato per l'elaborazione di vini aromatici complessi. Rivela gli aromi rispettando la tipicità del vitigno e valorizza vitigni neutri esaltando gli aromi fruttati.

Notevole produzione di glicerolo e polisaccaridi che aumentano la sensazione di rotondità in bocca.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Lieviti secchi**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Derivati da microrganismi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>1</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>	<b>3</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>	
		<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>	

ammesso  
in enologia 

## Freewine Yeast TOP 16

Lievito consigliato per l'elaborazione di vini con complessità aromatica e gustativa. Valorizza la rotondità e l'eleganza dei vini rossi importanti grazie all'elevata produzione di glicerolo e alla valorizzazione del potenziale polifenolico dell'uva, limitando l'aggressività dei tannini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Lieviti secchi**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Derivati da microrganismi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>1</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>	<b>3</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 

## Maurivin AWRI 796

Privilegia la rotondità e l'eleganza dei vini rossi e bianchi strutturati esaltando il carattere fruttato.

Non contiene l'emulsionante E491, lievito adatto ai vini vegani.

Elevata produzione di glicerolo.

Media richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Lieviti secchi**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Derivati da microrganismi**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>3</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>		<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## Maurivin ELEGANCE

Ottimo fermentatore per vini bianchi di forte carattere varietale. Ricco di attività beta-glucosidasi che consente la rivelazione di aromi varietali, consigliabile su varietà ricche in terpeni. Può fermentare a basse temperature (10°C). Ceppo fruttosifilo, che consente la ripresa di fermentazione a seguito di arresti. Media richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Lieviti secchi**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Derivati da microrganismi**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>1</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>		<b>Rosso invecchiato</b>	<b>3</b>	<b>Metodo Classico</b>
		<b>Rosato</b>		<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## Maurivin PLATINUM

Unico ceppo di lievito al mondo che non produce Idrogeno Solforato (H<sub>2</sub>S). Impedisce la formazione di H<sub>2</sub>S anche nei mosti carenti di APA, valorizzando il patrimonio aromatico varietale. Adatto a vini con particolare attitudine alla riduzione.

Bassa produzione di anidride solforosa.

Bassa richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Lieviti secchi**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Derivati da microrganismi**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>1</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>		<b>Rosso invecchiato</b>		<b>Metodo Classico</b>
		<b>Rosato</b>	<b>3</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## Maurivin POP!

Lievito varietale particolarmente indicato sia per l'elaborazione di basi spumante che per la presa di spuma. Ceppo robusto con breve fase di latenza e bassa richiesta azotata. Può fermentare a basse temperature (9°C).

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Lieviti secchi**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Derivati da microrganismi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>	<b>1</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>	<b>2</b>
	<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>	<b>3</b>

ammesso  
in enologia 

## Maurivin UOA MAXITHIOL

Ceppo di lievito per la produzione di vini bianchi particolarmente aromatici ispirati allo stile neozelandese. Media richiesta azotata, produce elevate qualità di tioli volatili ed esteri fruttati esaltando aromi tipici come il frutto della passione, pompelmo, frutta tropicale e ribes nero.

Ceppo POF Negativo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Lieviti secchi**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Derivati da microrganismi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>1</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
		<b>Rosato</b>	<b>2</b>
		<b>Vino frizzante</b>	

ammesso  
in enologia 

## Freewine NUTRIENT PS

Integratore organico per regolare la fermentazione.

Ottimizza le condizioni di lavoro del lievito e garantisce un metabolismo regolare della cellula limitando la produzione di acetaldeide e altri accettori della SO<sub>2</sub>. Arricchisce in fattori di sopravvivenza, acidi grassi insaturi, steroli e microelementi. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Attivatori / Nutrienti di FA**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Derivati da microrganismi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 

## Freewine NUTRIENT ZERO

Attivante organico per la preparazione del piede di fermentazione, molto concentrato che favorisce la dominanza del lievito sulla flora indigena.

La complessità della sua composizione facilita la vitalità del ceppo per ottenere una fermentazione regolare. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Attivatori / Nutrienti di FA**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Derivati da microrganismi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso  
in enologia 

## PROVITAL CURE

Integratore organico, specifico per la cura e la prevenzione degli arresti di fermentazione. Apporta fattori di sopravvivenza: acidi grassi insaturi a lunga catena e steroli.

Da aggiungere durante la fermentazione per l'azione adsorbente verso tossine esogene (residui di fitofarmaci o tossine batteriche) o prodotte dal lievito durante la fermentazione. Previene arresti fermentativi. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Attivatori / Nutrienti di FA**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Di Sintesi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso  
in enologia 

## PROVITAL ENERGY

Nutriente e integratore per la preparazione del piede di fermentazione e per le prime fasi della fermentazione alcolica. Stimola la moltiplicazione cellulare, garantisce una notevole ricchezza in azoto organico e amminoacidi precursori di amora. Assorbe tossine esogene o prodotte in fermentazione dal lievito stesso. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Attivatori / Nutrienti di FA**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Derivati da microrganismi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso  
in enologia 

## PROVITAL THIOL

Puro autolisato di lievito, molto concentrato in aminoacidi precursori di aromi tiolici. Attivante per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito. Contribuisce ad esaltare i tioli volatili e gli esteri fruttati. Molto efficace nel dare resistenza e vitalità ai lieviti durante la fermentazione. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Attivatori / Nutrienti di FA**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Derivati da microrganismi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 

## PROVITAL YEAST

Puro autolisato di lievito, per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito. Composizione equilibrata ad alta concentrazione in aminoacidi liberi, fattori di sopravvivenza e microelementi. Molto efficace anche nelle condizioni di fermentazione estreme: alta gradazione alcolica, iperriduzione, fermentazioni a basse temperature e presa di spuma. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Attivatori / Nutrienti di FA**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Fermentazione alcolica**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Derivati da microrganismi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 

## MP AROMA

Arricchisce il mosto in polisaccaridi parietali, aminoacidi precursori di aroma, metaboliti riduttori del lievito come il glutatone naturale, capace di bloccare reazioni ossidative in modo stabile.

Contribuisce al volume e aumenta il potenziale antiossidativo del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO  
**Lieviti inattivati / Derivati di lievito**

DESTINAZIONE DI PROCESSO  
**Affinamento in legno**  
**Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO  
**Di Sintesi**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 

## MP COLORE

Libera velocemente mannoproteine che contribuiscono alla protezione della materia colorante. Migliora le sensazioni di rotondità e di volume alla degustazione, indicato per la MPF.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Lieviti inattivati / Derivati di lievito**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno  
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Di Sintesi**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 

## MP PURE EXP

Mannoproteine pure estratte dalla parete cellulare del lievito. Migliora l'azione antiossidante e ha un'effetto positivo sulla stabilità tartarica e proteica. Evidenzia inoltre un retrogusto più positivo e persistente, garantendo freschezza e corposità.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Lieviti inattivati / Derivati di lievito**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Stabilizzazione tartarica  
Stabilizzazione proteica  
Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Di Sintesi**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>

## ANTIOX MUST

Antiossidante per uva e mosto. Miscela di potenti composti antiossidanti a basso impatto sensoriale. Forte azione antiossidante anche in assenza di anidride solforosa. Si consiglia l'aggiunta allo scaricamento nella tramoggia o nel mosto all'uscita della pressa.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Stabilizzazione "fenolica"**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 



## ANTIOX UVA

Miscela antiossidante e riducente per uva. Abbassa il potenziale redox mantenendo lo stato di riduzione dell'uva. Preserva la freschezza dell'uva durante la raccolta come mezzo di copertura.

### TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**  
**Chiarificanti**

### DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Chiarifica mosto**

### ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 

## EXPERTAN FRUIT

Tannino esaltatore di aromi fruttati, rispetta le caratteristiche varietali, esalta la freschezza aromatica.

Attenua le note erbacee e arricchisce il bouquet in aromi fruttati. Ha un elevato potere antiossidante. Valorizza la rotondità, il volume e la finezza gustativa.

Migliora la stabilità del colore.

### TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**

### DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno**  
**Affinamento in acciaio**

### ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>1</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>3</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>		<b>Rosso invecchiato</b>		<b>Metodo Classico</b>
		<b>Rosato</b>	<b>2</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 

## EXPERTAN PERFECT

Tannino estratto da legno di quercia tostata a fuoco. Esalta il volume, l'eleganza e la dolcezza, rafforzando la struttura tannica del vino senza indurirla.

Riduce notevolmente le note vegetali.

### TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**

### DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno**  
**Affinamento in acciaio**

### ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

### ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>2</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>1</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>		<b>Rosso invecchiato</b>	<b>3</b>	<b>Metodo Classico</b>
		<b>Rosato</b>		<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia 

## FIXTAN COLOR

Tannino liquido a base di castagno, ad elevata azione antiossidante e stabilizzante della frazione polifenolica.

In pigiatura e macerazione protegge i colori da fenomeni di ossidazione chimica e enzimatica.

Permette di ottenere vini più strutturati e con una maggiore intensità colorante, stabile nel tempo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Stabilizzazione "fenolica"**

**Affinamento in legno**

**Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>1</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>		<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## FIXTAN SV

L'uso del tannino è indicato in svinatura, abbinato alla microossigenazione favorisce la protezione e la stabilizzazione del colore, il miglioramento della struttura, del volume e la protezione dalle ossidazioni.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Stabilizzazione "fenolica"**

**Affinamento in legno**

**Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>1</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>		<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## FIXTAN WHITE

Grazie al suo elevato potere antiossidante, agisce efficacemente nei mosti sulla protezione all'imbrunimento.

Aggiunto durante la pressatura e in fermentazione, preserva freschezza dagli aromi varietali, fruttati e floreali del mosto. Agisce anche come sequestrante dei metalli responsabili di ossidazioni indesiderate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Stabilizzazione "fenolica"**

**Affinamento in legno**

**Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>1</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
		<b>Rosato</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## ROVERTAN

Puro tannino di rovere francese, sottoposto a leggera tostatura. Migliora notevolmente l'armonia, la struttura e il "bouquet" dei vini rossi durante affinamenti prolungati, specie se in legno. Indicato anche per vini bianchi. Regola lo stato ossido-riduttivo dei vini e contrasta le note di riduzione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno**  
**Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>2</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>1</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>		<b>Rosso invecchiato</b>	<b>3</b>	<b>Metodo Classico</b>
		<b>Rosato</b>		<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## ROVERTAN DOLCE

Tannino liquido estratto da rovere americano tostato a fuoco. Conferisce al vino struttura tannica dolce e rotonda, stabilizza il vino e ne esalta la struttura aromatica.

Agisce come regolatore del potenziale redox del vino e stabilizza il colore con la formazione di ponti etanale con gli antociani. Previene la riduzione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno**  
**Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>		<b>Rosso giovane</b>	<b>1</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>3</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Classico</b>
		<b>Rosato</b>		<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## ROVERTAN PLUS

Tannino estratto da rovere francese di tostatura prolungata con il metodo "gentile". Il complesso profilo aromatico, nei vini rossi e bianchi, esalta gradevoli note vanigliate, di cacao e liquirizia, aumentando inoltre la struttura grazie all'apporto di polisaccaridi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno**  
**Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>		<b>Rosso giovane</b>	<b>1</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>3</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Classico</b>
		<b>Rosato</b>		<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## ROVERTAN TOAST

Tannino di rovere francese, sottoposto a media tostatura. Conferisce complessità gustativa ed aromatica a vini bianchi e rossi. Aggiunto in affinamento e in pre-imbottigliamento esalta note speziate e tostate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Tannini**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Affinamento in legno**  
**Affinamento in acciaio**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>1</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>		<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## Freewine RED FRESH

Antiossidante pre-imbottigliamento per vini rossi e rosati. Prodotto antiossidante e antiradicale. Agisce sul potenziale di ossidoriduzione provocandone un immediato abbassamento grazie alla presenza di polifenoli reattivi ad elevato potere ORAC. Garantisce longevità al vino e la persistenza aromatica. Prodotto studiato per la protezione dei vini rossi dall'ossigeno in assenza di anidride solforosa.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Stabilizzanti**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Stabilizzazione tartarica**  
**Stabilizzazione "fenolica"**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>1</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Metodo Classico</b>
	<b>Rosato</b>	<b>3</b>	<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia



## Freewine WHITE FRESH

Antiossidante pre-imbottigliamento per vini bianchi. Prodotto antiossidante e antiradicale a basso impatto sensoriale. Studiato per l'aggiunta in pre-imbottigliamento di vini a basso contenuto di solfiti per contribuire alla conservabilità e longevità del prodotto. Preserva la freschezza e l'intensità degli aromi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

**Stabilizzanti**

DESTINAZIONE DI PROCESSO

**Stabilizzazione tartarica**  
**Imbottigliamento**

ORIGINE DEL PRODOTTO

**Vegetale**

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

<b>Bianco giovane</b>	<b>1</b>	<b>Rosso giovane</b>	<b>Metodo Charmat</b>
<b>Bianco invecchiato</b>	<b>2</b>	<b>Rosso invecchiato</b>	<b>Metodo Classico</b>
		<b>Rosato</b>	<b>3</b>
			<b>Vino frizzante</b>

ammesso  
in enologia

