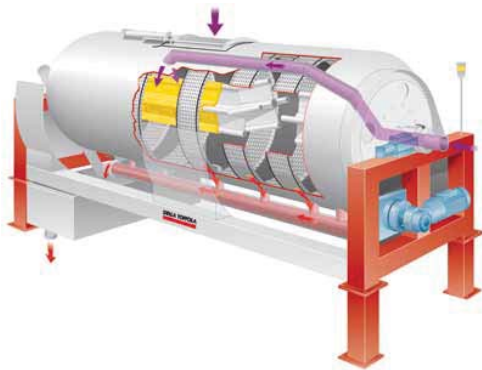


Circa 700 ettari di vigneto in Sicilia MEZZACORONA, IN CONVERSIONE BIO FEUDO ARANCIO E VILLA ALBIUS

Ammonta a circa 1.000 ettari la superficie di terreno agricolo sulla quale insistono partitamente le aziende Feudo Arancio e Villa Albius che si trovano in Sicilia e sono di proprietà del Gruppo Mezzacorona. I vigneti occupano complessivamente 700 ettari. Da quest'anno sono entrati nella fase di conversione al biologico e nel 2020 l'intera produzione di uve da vino si potrà fregiare della certificazione bio. Le tecniche di produzione biologica sono già state provate su circa 200 ettari della proprietà. I tecnici del Gruppo Mezzacorona coordinati da Mauro Warner hanno avuto modo di preparare i collaboratori locali e i viticoltori al salto di gestione. S.F.

PIGIATURA & DIRASPATURA

Una selezione, a cura delle aziende, di macchine, attrezzature, servizi e prodotti disponibili sul mercato



DELLA TOFFOLA GROUP

Presse pneumatiche a membrana centrale con sgrondo totale e tank chiuso

Presse pneumatiche a membrana centrale con sgrondo totale collaudate e certificate secondo le più recenti direttive PED. Sommano l'efficienza dello sgrondo su 360° alla capacità di estrazione del 70% di mosto fiore alla pressione di 0,2 bar. La capacità di carico doppia rispetto alle presse tradizionali si unisce poi ai vantaggi del tank chiuso (pulizia, saturazione, refrigerazione). Il sistema a tank chiuso Della Toffola offre un collaudato ed efficiente impianto di lavaggio abbinato ad un nuovo sistema di pulizia interna della canaline di sgrondo. Queste sono disposte lungo tutta la circonferenza interna del tamburo e grazie al continuo scorrere del mosto e al sistema a sfere per la pulizia meccanica del loro interno, posso essere definite "autopulenti".

Questo sistema brevettato a sfere garantisce la continua pulizia interna delle canaline evitando lo smontaggio dopo ogni ciclo o al termine della giornata, consentendo di evitarlo o di effettuarlo solo al termine della vendemmia con un notevole risparmio di tempo. Il lavaggio è agevolato dalla presenza della seconda porta sul tamburo e nella versione automatica è gestito dal PLC con un apposito programma integrato. Basse pressioni di lavoro, cicli di pressatura ridotti, velocità di sgrondo, elevata resa di estrazione, capacità di carico ineguagliabile (oltre 200 t sul mod. PFC700), sistemi automatici di pulizia e la continua ricerca di innovative soluzioni tecnologiche, pongono le presse pneumatiche Della Toffola in primo piano nel panorama mondiale.

LALLEMAND

Opti-Mum Red™: un'innovazione per vini rossi con più carattere e struttura

Lallemand lancia Opti-Mum Red, un nuovo prodotto a base di un lievito autolisato particolarmente ricco in mannoproteine e polisaccaridi parietali. Grazie al know how maturato con Opti-Red®, il dipartimento R&D dell'azienda ha prestato particolare attenzione alla selezione del lievito più adatto alla formulazione del prodotto. Grazie a nuove tecniche di microscopia è stato possibile misurare con elevata precisione quantità e proprietà adesive delle mannoproteine presenti sulla parete dei lieviti, valu-

tando la capacità di formare complessi stabili con i polifenoli (Mehoue et al, Food Chem., 2016). I vini aggiunti di Opti-Mum Red a inizio fermentazione presentano una struttura globale più equilibrata: nei commenti generali delle sessioni di degustazione è emerso un miglioramento del profilo tannico e della texture, con vini di maggiore corpo, spessore e freschezza. Nelle prove 2016 (in cantina e su scala pilota) su uve Cabernet Sauvignon, Grenache, Pinot nero, Tempranillo, Tannat, Bobal, Barbera, Croatina e Sangiovese è

emersa una tendenza verso un'intensità colorante dei vini più alta, durante e dopo la fermentazione alcolica, con minor perdita di colore durante la fermentazione malolattica. Per ottenere la massima efficacia si consiglia di aggiungere di Opti-Mum Red al momento della pigiatura o comunque nelle prime fasi della macerazione, sia classica che prefermentativa a freddo.
Info: Lallemand Italia - Tel. +39 045.512555
lallemanditalia@lallemand.com
www.lallemandwine.com



SIPREM INTERNATIONAL

Diraspapigiatrice Mod. Alfa 100 per prestazioni superiori

Grande è bello, si è soliti dire. Fate allora largo alle macchine di dimensioni ragguardevoli, sia pur ottimizzate al massimo per rispettare gli spazi sempre esigui disponibili in cantina, e capaci di garantire produzioni di livello superiore. È il caso della diraspapigiatrice modello Alfa 100, l'ultima nata in casa Siprem International nel settore del pretrattamento dell'uva. L'esemplare, associato alla pratica e funzionale pompa monovite PM 110, completa idealmente la gamma di tali unità, collocandosi immediatamente al di sopra dell'Alfa 70, corredata a sua volta dalla pompa mod. PM 75. Il costante lavoro di ricerca, sviluppo e messa a punto dello staff tecnico aziendale ha permesso di introdurre sul mercato una macchina (tra le sue svariate peculiarità, la gestione da inverter, il sistema di lavaggio a idrosfere e il gruppo pigiante traslabile longitudinalmente) altamente performante e in grado di rispondere perfettamente alle esigenze specifiche delle cantine che operano su notevoli quantitativi di prodotto. In tale ottica, le risposte ottenute da impianti destinati presso primarie aziende nazionali ed estere (tra gli altri, Stati Uniti e Austria) sono state oltremodo soddisfacenti, denotando affidabilità d'uso, robustezza costruttiva ed eccellenti riscontri funzionali. Con portate che vanno ben oltre le 100 tonnellate orarie, la macchina incontra al meglio le attese di quei clienti che non hanno mezze misure. E chiedendo il massimo si aspettano il massimo. Nulla di meno.

TEBALDI

Freschezza aromatica e rotondità con i nuovi tannini Expertan Puro e Supremo

Inuovi tannini Expertan Puro e Supremo sono stati selezionati per essere proposti sul mercato grazie alle ottime proprietà rigenerative che esaltano in particolar modo freschezza e aromaticità del vino. La qualità e l'intensità di questi tannini puri permettono di avere un'ottima evoluzione nel tempo garantendo longevità e conservazione del vino. Expertan Puro è una miscela di tannini proantocianidinici con notevole azione antiossidante che intensifica il quadro aromatico del vino sia al naso che in bocca, esaltando la freschezza e apportando

piacevoli note balsamiche. Rispetta l'aroma fruttato del vino rafforzando la struttura tannica senza indurirla. Indicato per vini freschi, giovani e profumati, oppure per vini con principi di ossidazione o squilibri sensoriali. Supremo è un tannino ottenuto attraverso un'attenta selezione di legni di quercia (Quercus Alba) provenienti dalle migliori foreste americane. Il legno è sottoposto a stagionatura all'aperto per almeno 18 mesi e successivamente tostato su bracieri così come avviene per le doghe delle barrique. Supremo conferisce finezza tannica, equilibrio

e rotondità grazie all'alta qualità del legno impiegato, estratto direttamente dal cuore della quercia. Grazie a queste origini pregiate l'effetto è particolarmente intenso, forte e strutturalmente armonico oltretutto duraturo nel tempo. Il debutto di questi due tannini è il risultato di numerose ricerche che la Tebaldi Srl svolge per restare al passo con le esigenze dei produttori di vino.
Info: Tebaldi Srl - Tel. 045 7675 023
laboratorio@tebaldi.it - www.tebaldi.it

