

VETRINA

LE AZIENDE INFORMANO

Chiarificanti naturali dal pisello e dalla patata, l'alternativa **allergen-free** secondo **TEBALDI**

La continua ricerca per la salubrità nel vino iniziata col noto Progetto Freewine® ci ha portato a selezionare ed inserire nella gamma **Clarify** quattro prodotti innovativi: **Bisy, PDT, Fitosint** e **Fitopure**. Chiarificanti a base di proteine di pisello e di patata, totalmente naturali e privi di allergeni, ampliano la gamma di prodotti Freewine® per la produzione di vini a basso contenuto di solfiti ed allergeni. Questi prodotti rappresentano un'ottima alternativa ai chiarificanti allergenici per mosto e vino utilizzati fino ad oggi: la caseina e l'albumina in primis. Sui mosti e i vini rossi, le proteine di pisello esaltano l'effetto sensoriale, riducono l'astringenza e attenuano il gusto amaro senza intaccare il colore. Mentre per i mosti e i vini bianchi e rosati, le proteine di patata riducono le catechine, stabilizzano il colore, migliorano la filtrabilità e donano più eleganza, attenuando il sentore amaro. L'impiego di chiarificanti proteici vegetali nel processo di produzione diviene infine indispensabile qualora il vino sia destinato al circuito vegan o vegetariano che - al di là dell'eventuale residuo - non ammette l'impiego di additivi e coadiuvanti di origine animale. Il servizio tecnico Tebaldi è a vostra disposizione!



contatto diretto

www.vigneviniequalita.it/WXx7X



Azoto organico in post-raccolta per azzerare gli stress

A causa delle anomalie climatiche che hanno caratterizzato l'annata viticola 2017, sono previsti cali produttivi in tutta Italia, con una maggiore incidenza nel Sud, dove la media sarà di un -30% rispetto al 2016. I dati, però, non riguardano tutti i viticoltori. Chi è intervenuto nel momento giusto con le irrigazioni di soccorso o chi ha diradato le viti prima dell'invaiaitura, in modo da ridurre gli effetti negativi dello stress termico, godrà i benefici di una stagione caratterizzata, inoltre, dalla scarsa presenza di problemi fitosanitari. Per ridare vigore ai vigneti segnati da forti stress, altra tecnica agronomica fondamentale consiste nella concimazione azotata in post-raccolta. Terminata la vendemmia, l'applicazione di azoto organico consente alla vite di accumulare le sostanze nutritive di riserva necessarie per trascorrere la stasi vegetativa invernale e ripartire con il piede giusto la prossima primavera. **FERTORGANICO** al suolo e **ILSADRIP FORTE** in fertirrigazione sono le soluzioni di ILSA per riequilibrare le riserve nutrizionali della vite e azzerare le conseguenze negative dell'annata trascorsa. A base di gelatina per uso agricolo, Agrogel® (solida) e Gelamin® (liquida), questi due prodotti apportano azoto e carbonio organici di qualità e, soprattutto, gli amminoacidi che vengono realmente utilizzati dalla vite per costituire le riserve nutrizionali di cui ha bisogno. Oltre che alla ripresa vegetativa, infatti, è proprio in post-raccolta che la vite ha il secondo momento massimo di assorbimento radicale, che le consente di ripartire i nutrienti e differenziare le gemme produttive nella primavera successiva. Bisogna subito correre ai ripari e con **FERTORGANICO** e **ILSADRIP FORTE** possiamo creare le basi per un 2018 sicuramente vincente.

contatto diretto www.vigneviniequalita.it/QVP9n



Barbatelle di qualità per un prodotto di qualità

In **Trentino**, in un territorio unico per posizione e clima, moltiplichiamo più di 120 varietà da vino e 20 varietà da tavola che danno origine con un'ampia gamma di selezioni clonali innestate sui principali portinnesti, ad oltre 500 combinazioni per ogni esigenza. Dall'impegno, dal lavoro e dalla grande esperienza dei soci dei **Vivai Cooperativi di Padergnone** vengono moltiplicate le barbatelle che contribuiscono alla nascita dei migliori vini italiani.



Socio AFLOVIT Sezione AVIT

VIVAI COOPERATIVI PADERGNONE

Via Barbazan, 13 - 38070 Padergnone (TN) Tel. 0461 864142
Fax 0461 864699 - www.vicopad.it - info@vicopad.it

Soc. Coop. Agr.

