



SISTEMI www.sistemi.com/enologia

Enologia, software e servizi per le imprese vitivinicole

La recente introduzione del Registro Telematico Vitivinicolo ha fatto avviare il processo di evoluzione digitale delle imprese del vino. In questa evoluzione digitale il software gestionale ha un ruolo sempre più importante nell'ambito del sistema informativo aziendale, perché semplifica le attività ordinarie e soprattutto guida l'azienda nella gestione integrata e organizzata dei processi per l'intera filiera produttiva. "Enologia" è la soluzione software completa e integrata per gestire le attività amministrative, produttive e distributive del settore vitivinicolo. Enologia è prodotto e

distribuito da Sistemi Spa che ha oltre 30 anni di esperienza nello sviluppo di software applicativo gestionale nel settore. Competenza e solidità, aggiornamento normativo e completezza funzionale, gestione integrata delle attività e controllo di gestione, tracciabilità di filiera: questi i punti di forza che rendono unica Enologia nel panorama delle soluzioni gestionali italiane per le aziende vitivinicole. Enologia è utilizzata da oltre 800 aziende vitivinicole in tutta Italia; è disponibile anche in cloud ed è completata da un insieme strutturato di servizi e applicazioni web che aiutano le aziende a lavorare bene anche in mobilità.

TEBALDI www.tebaldi.it Legni alternativi: Linea LightOak

L'uso di frammenti di legno di quercia in diverse fasi della produzione del vino permette di ottenere molteplici applicazioni variando la composizione (in base alla provenienza - Quercus sessilis francese o Quercus alba americana - e al grado di tostatura), le superfici di contatto (in base a pezzatura e dose) e i tempi di contatto. Grazie all'impiego di chips, listelli o doghe si agisce sulla stabilizzazione del colore, sulle caratteristiche di astringenza e morbidezza, sulla correzione dei difetti di riduzione e dei caratteri vegetali fino all'esaltazione delle caratteristiche fruttate. In una stagione come quella 2018 l'uso del legno in fermentazione è utile per contrastare/adsorbire alcune note erbacee e vegetali ma

soprattutto per aumentare la parte strutturante, integrando, con la cessione dei tannini, la protezione antiossidante e antiossidasica. Tebaldi Srl, azienda storicamente specializzata nel trovare soluzioni per ottimizzare l'affinamento dei grandi vini, ha completato la propria proposta di Legni LightOak, adatta ai vini del "cuore di gamma" destinati a quei mercati che richiedono profili organolettici ben definiti. In particolare, i derivati del legno della gamma LightOak Fuoco, provenienti dalla foresta di Tronçais nell'Allier (Francia), sono gli unici sul mercato con trattamento di tostatura a fuoco diretto come quello applicato alle doghe delle barrique. Info: tel. +39 045.7675023 - tebaldi@tebaldi.it

LightOak



TD3

TREFINOS www.trefinos.es Nuovo sistema TD3



Da oltre 250 anni Trefinos produce tappi in sughero per l'industria dello spumante e del vino fermo con una filosofia basata sul rispetto per la natura e l'applicazione delle tecnologie più avanzate. L'obiettivo di Trefinos è sempre stato quello di produrre tappi tecnici per le cantine con le più elevate necessità in termini di garanzie. La costante ricerca per l'innovazione ha portato al lancio della gamma Cwine e Compac, tappi in microgranina prodotti con una percentuale di sughero minima del 75%, differenti livelli di

permeabilità e con la garanzia di Tca al di sotto del livello di quantificazione dei cromatografi più avanzati (Tca rilasciabile < 0.3 ng/l, garantito per ogni singolo tappo). Dopo 5 anni di ricerca e sviluppo in collaborazione con i più prestigiosi centri di ricerca, Trefinos ha presentato il nuovo sistema TD3, processo basato nell'ottenere la volatilizzazione del Tca basandosi sull'applicazione del vuoto combinato con pressione e temperatura. TD3 è l'ultima tecnologia sviluppata dal team

di ricerca e sviluppo di Trefinos, applicata per l'eliminazione del Tca, il resto dei fenoli, anisoli e altri aromi sgradevoli che interferiscono con il profilo aromatico del vino, (Tca totale < 0.03 ng/g, garantito per ogni singolo tappo). In Italia, Trefinos è presente da più di 50 anni, Trefinos Italia (con sede a Treviso) offre un servizio diretto e immediato. Disponiamo di una rete di collaboratori sul territorio che copre in maniera personalizzata le principali zone produttive d'Italia.

VDGLASS www.vdglass.it

My Experience, nuova linea di calici professionali premium



Dalla mano esperta di prestigiosi designers e dalla partnership CIAS Innovation, nasce My Experience, una nuova linea di calici professionali premium. In vetro cristallino sonoro superiore, My Experience è una linea studiata per la miscela e la degustazione dei migliori vini frizzanti e fermi d'annata. La parte inferiore della coppa, ampia e avvolgente, unita alla curvatura accentuata delle pareti, permettono di ossigenare rapidamente i vini importanti e di convogliare l'intensità degli aromi nella zona olfattiva. Le sottili pareti e il taglio a freddo del bevante, rendono la degustazione un'esperienza raffinata e coinvolgente. Il lungo

gambo tirato e il design giovane e accattivante completano il calice rendendolo perfetto per i più esigenti interpreti di tutto il panorama HoReCa. My Experience è il primo calice testato attraverso il neuro-marketing dal Centro di Analisi Sensoriale CIAS Innovation. Le neuroscienze applicate all'analisi sensoriale riescono a indagare tutti quegli aspetti e quelle reazioni inconsce che stanno alla base della scelta di un prodotto e successivamente derivati dal suo utilizzo: elementi che non è possibile rilevare attraverso la tradizionale analisi sensoriale, la quale è sempre pregiudicata da molteplici fattori che trovano origine nella parte razionale e consapevole.

**VIVAI
COOPERATIVI
PADERGNONE**
Oltre 6 milioni
di barbatelle
in Italia
e nel mondo

www.vicopad.it

Il vivaismo a Padergnone vanta un'esperienza ormai più che centenaria, nascendo verso la fine dell'ottocento con l'avvento della fillossera. Molti dei nomi dei primi vivaisti ricorrono ancora tra i soci della Cooperativa e trasmettono il fascino di antiche tradizioni. Oggi, come allora, la passione per la viticoltura si riflette con grande consapevolezza e responsabilità nella produzione di barbatelle innestate di elevata e indiscussa qualità. La Vivai Cooperativi di Padergnone è un'azienda leader nel settore, che produce e commercializza oltre 6 milioni di barbatelle in Italia e nel mondo. La forza di questa "grande" azienda è di essere costituita da attenti "artigiani agricoli" che con professionalità ed esperienza danno origine alle barbatelle innestate. Moltiplichiamo innumerevoli varietà di

vite garantendo il mantenimento del patrimonio ampelografico, dando sempre molta importanza all'innovazione. Abbiamo omologato diversi cloni della maggiori varietà nazionali e siamo molto attivi nella ricerca di varietà resistenti sfruttando le più moderne tecnologie. Il nostro obiettivo primario è quello di garantire sempre un prodotto di qualità che risponda alle esigenze del viticoltore. Per poter arrivare soddisfare le molte richieste dei propri clienti, e poter garantire il proprio prodotto, la Vivai Cooperativi di Padergnone ha fatto notevoli investimenti in impianti di piante madri marze e portinnesti. Questi sono dislocati in diverse regioni e gestiti direttamente dalla Cooperativa. L'ultimo impianto è stato effettuato 2 anni fa ad Erbe (Vr) ed è di circa 5 ettari.

