


**Consorzio Soave
PREMIO "VINOVISIONI" A VOLCANIC WINES**

Volcanic Wines, il progetto internazionale di valorizzazione e di promozione dei vini da suolo vulcanico, ideato dal Consorzio del Soave, ha ricevuto il premio "VinoVisioni", ideato dalla Guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club. Il riconoscimento VinoVisioni intende premiare quei progetti, legati al vino, che incarnano gli ideali del progresso e dell'innovazione, basati sull'originalità dei contenuti e sulla condivisione del sapere. Tra le prossime iniziative del progetto Volcanic Wines, si segnala la prima conferenza internazionale sui vini da suolo vulcanico a New York a marzo 2018.

LALLEMAND Soluzioni biologiche per vini certificati bio

Lallemand propone un'ampia gamma di lieviti e batteri selezionati, attivatori per la fermentazione alcolica ed enzimi utilizzabili in conformità al Reg. 203/12. L'evoluzione delle richieste dei produttori di vini fermi e spumanti a certificazione bio ha spinto l'azienda ad allargare l'offerta con tre differenti lieviti secchi attivi prodotti interamente da materie prime certificate biologiche: ai due ceppi polivalenti **Lalvin EC1118 Organic™** e **Lalferm Bio™** si è aggiunto, a partire dalla vendemmia 2016, il nuovo **Lalvin ICV Okay**

Organic™. Quest'ultimo, grazie a un'innovativa metodologia di selezione, brevettata dell'Inra e dal SupAgro di Montpellier, combina una bassa produzione di SO₂, H₂S e acetaldeide senza rinunciare a una vigorosa capacità fermentativa. Queste speciali caratteristiche permettono una gestione ottimale del contenuto totale di solfiti nei vini, requisito chiave nella vinificazione dei vini biologici. Completa la gamma dei prodotti da materie prime certificate biologiche l'attivante **Bio Yeast Cell Walls™**, messo a punto per migliorare la cinetica della

fermentazione alcolica e ridurre le problematiche di rallentamenti o arresti fermentativi. Bio-Yeast-Cell-Walls è un prodotto a base di scorze di lievito pure ricavate da un ceppo enologico di *S. cerevisiae*. In aggiunta molti dei prodotti presenti nella gamma sono certificati OMRI® (Organic Material Review Institute) nel rispetto delle normative USDA per l'idoneità di prodotti e materie prime nella produzione di alimenti e bevande certificate organiche negli Stati Uniti.


TEBALDI Bionature, il primo tappo in sughero naturale certificato biologico

Il tappo in sughero certificato biologico - il cui nome tecnico è **Bionature** - è il risultato di anni di ricerca per una chiusura di alta gamma che risponda al regolamento sulla produzione biologica europea e alle istanze delle aziende vinicole attente allo sviluppo sostenibile che ricercano prodotti green per tutto il loro processo di produzione dalla vite alla bottiglia.

Proprio per queste aziende è stato pensato Bionature, concepito a partire da prodotti di origine naturale e certificato dall'organismo indipendente svizzero ProCert. Bionature è il primo tappo biologico certificato in sughero naturale che si affaccia sul mercato. Una garanzia quindi che abbina prodotti naturali e altissima tecnologia per assicurare la conservazione del vino in bottiglia,

escludendo ogni rischio in termini di ossidazione e riduzione. La materia prima proviene da una foresta certificata FSC. Il lavaggio è delicato a vapore per mantenere l'aspetto e il colore naturale del sughero, lo stoccaggio in strutture metalliche indipendenti, la marchiatura a laser o a fuoco. Rispetto alla lubrificazione, il trattamento di superficie è a base di cera d'api con prodotti

certificati da agricoltura biologica. Durante il processo di lavorazione i tappi vengono tenuti separati dal resto della produzione e confezionati in sacchi posti in cartoni con etichetta BIO. Bionature è prodotto da Chaillot Bouchons SA (Saint-Prex - Losanna - Svizzera) ed è distribuito in Italia in esclusiva da Tebaldi (www.tebaldi.it)

TRERÈ Stabilizzazione tartarica dei vini bio


Metatartrique: si tratta di acido metatartrico derivato da acido tartarico naturale e non di sintesi, quindi di origine vinica. Tale prerogativa è fondamentale per una corretta stabilizzazione dei vini destinati all'imbottigliamento, sia bio che non, onde evitare la precipitazione dei tartrati. Il Metatartrique è un prodotto tradizionale e attuale, con un futuro brillante qualora nuove tecniche di preparazione potranno consentire di prolungare ulteriormente la sua efficacia nel tempo. Altri nostri prodotti per la stabilizzazione tartarica, ammessi per vini bio (e non), sono i coadiuvanti di cristallizzazione a freddo **Criokristall** e **Superkristall**, e la gomma arabica **Enogum** (Kordofan).

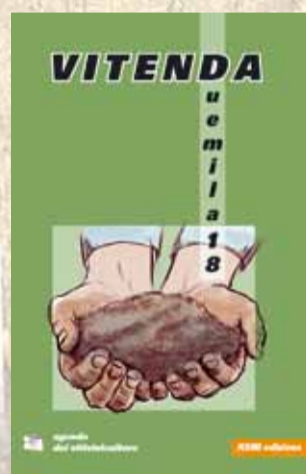
**VINVENTIONS
- NOMACORC**

PlantCorp™, gamma chiusure realizzate in modo sostenibile e a base vegetale

I tappi **PlantCorp™**, realizzati in modo sostenibile e a base vegetale, rappresentano la categoria di chiusure che sta registrando una più rapida crescita: si prevede che la categoria totalizzerà un miliardo di tappi nel 2017 e più di 2 miliardi entro la fine del 2018. I tappi più conosciuti della categoria sono quelli della **Green Line** di Vinventions. "Il lavoro straordinariamente innovativo di Vinventions ha creato una categoria completamente nuova di chiusure per vini: PlantCorp - afferma Heino Freudenberg, presidente e ceo di Vinventions -. Il successo della categoria ha un'ampia base nei vini sia popolari che premium e sta sperimentando una forte crescita, in costante aumento, nel settore dei vini di pregio in Borgogna, Alsazia, Provenza, Valle del Rodano, Piemonte, Toscana, Rioja e Galizia, ma anche Napa e Oregon". Questi tappi prodotti in modo sostenibile e con impronta di carbonio pari a zero - **Reserva** e **Select Green** - sono i nostri migliori tappi per vini di pregio destinati a invecchiare, mentre il tappo **Zest!** garantisce elevate prestazioni per i vini spumanti e frizzanti. I PlantCorp sono prodotti con metodo sostenibile usando materiali a base di canna da zucchero, energie rinnovabili e processi di produzione con scarti minimi, e per questo la loro impronta di carbonio è la più bassa di qualsiasi tappo in uso nell'industria dei vini di oggi e offrono garanzia di conservazione del vino fino a 25 anni (Reserva).



VIT.EN. Calosso (AT)
Centro di saggio e Casa Editrice
specializzati in viticoltura ed enologia.
Consulenze e formazione.

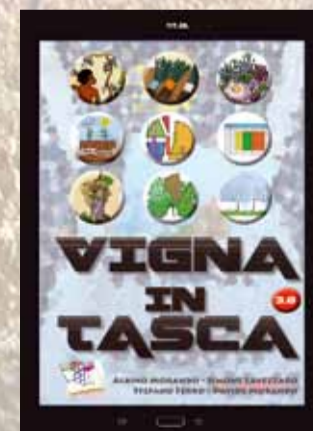

VITENDA 2018

L'agenda del vitivinicoltore
Giunge alla 23° edizione, con articoli di tecnica viticola ed enologica, novità, approfondimenti, notizie curiose e divertenti. Quest'anno la guida alle lavorazioni del vigneto, la guida ai costi di imbottigliamento e molto altro ancora.

NOVITA' AUTUNNO 2017

VIGNA IN TASCA

Il libro che si crede un tablet
Terza edizione, completamente aggiornata e largamente ampliata. Tutte le informazioni utili in vigna, dal riconoscimento di infestanti, insetti e malattie alle schede di portinnesti e cloni. Tabelle, grafici, migliaia di immagini e dati da consultare ogni giorno, anche sul web.



Per informazioni su tutte le nostre pubblicazioni, i nostri corsi e gli altri servizi offerti da Vit.En.
visita il sito www.viten.net oppure scrivi a davide.morando@viten.net