

SPUMANTI

PROPOSTE & NOVITÀ

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

AEB
Fermoplus, linea di nutrienti per esaltare gli aromi del vino



La nutrizione dei lieviti rappresenta uno step fondamentale nel processo di produzione del vino. Il poter disporre di aminoacidi specifici, consente ai lieviti di condurre una fermentazione regolare e soprattutto mettere in risalto le caratteristiche varietali tipiche del vitigno. In particolare nei mosti provenienti da uve aromatiche è indispensabile poter contare su composti quali: isoleucina,

leucina, valina, glutammina, arginina e prolina, in grado di esaltare la tipicità dei vini, contribuendo a costruire un adeguato profilo aromatico. Per questo AEB ha messo a punto una linea di Fermoplus specifici, dotati di aminoacidi che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vitigni aromatici: Fermoplus Prosecco è ideale per la fermentazione di vini basi spumante metodo Charmat, conferendo

aromi floreali e fruttati che rendono il prodotto finito ricco di note ideali per la rifermentazione. Fermoplus Floral, invece, condivide con il vitigno austriaco Grüner Veltliner (anche noto come Moscato Verde), le note floreali, fruttate e di erbe aromatiche, esaltando i vitigni a bacca bianca e potenziandone la freschezza aromatica. La variante Tropical deriva dal vitigno portoghese Antão Vaz, a cui si avvicina per le sue note tropicali. Chiude la linea Fermoplus CH Fruit, indicato per uve a bacca bianca nelle quali si vuole accentuare il patrimonio aromatico. Tutti questi prodotti della gamma Fermoplus non provengono da Ogm e non contengono allergeni.

AMORIM CORK ITALIA

NDtech® Spumante, performance sensoriale garantita

In Italia, nel 2018, oltre 500 prestigiose cantine hanno voluto il sistema innovativo di gascromatografia di massa preventiva brevettato da Amorim Cork, che consente di campionare e selezionare uno ad uno i tappi in sughero, in soli 10 secondi. L'ormai celebre tecnologia di controllo qualità individuale, nata nel mondo del monopezzo, ora rivoluziona il packaging del mondo delle bollicine: NDtech® Spumante è una versione progettata per garantire un'esperienza sensoriale perfetta quando l'espressività sensoriale del vino è un elemento identitario fondamentale. Rivolgersi alla Natura è stato, per le cantine produttrici di Spumante come per le maison francesi, spontaneo e altrettanto spontaneamente la Natura ha risposto. È nato così il tappo "supremo": eccellente come i vini

che va a sigillare, arricchito dalla garanzia assoluta che Amorim Cork Italia certifica attraverso il sistema avanguardistico di NDtech®. Una tecnologia diversa da quella sinora conosciuta, dato che il tappo da spumante viene realizzato con accoppiamento di rondelle e corpo in granulato. Ad entrare nella camera sono solo le rondelle, sia in fase di incubazione (riscaldamento) sia in fase di analisi. Un processo impegnativo, che richiede precisione tecnologica assoluta. Dopo due anni di ricerca e sviluppo, ora, con la nuova linea, Amorim conferma ancor più come il sughero naturale sia capace di offrire una performance sensoriale inedita e un equilibrio d'eccellenza garantito anche per i vini più importanti.



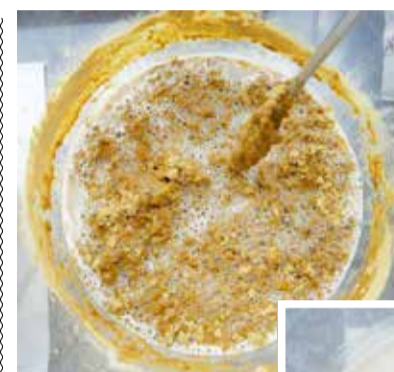
DIAM BOUCHAGE - Un tappo (sicuro) per ogni tipo di vino e spumante



I tappi della gamma Diam Bouchage, commercializzati in Italia dal Gruppo Paolo Araldo (www.paoloaraldo.com) - Belbo Sugheri (www.belbosugheri.it), rappresentano la soluzione che coniuga il vino, la tradizione e la storia del sughero alla più avanzata e sicura tecnologia per la produzione di tappi. Il procedimento Diamant® infatti, garantisce ogni singolo tappo grazie a un esclusivo processo brevettato di "desaromatizzazione" del sughero che usa la tecnica dell'anidride carbonica supercritica, un procedimento conosciuto e testato da tempo

in ambito alimentare. Diam, Quart Mytik e Mytik Diam e Altop Diam sono a neutralità sensoriale, completamente e definitivamente liberati dalle molecole che sono la causa di deviazioni organolettiche tra cui il Tca. I prodotti Diam, Mytik Diam e Altop Diam offrono garanzie totali in termini di omogeneità meccanica, neutralità sensoriale e controllo dell'ossigeno. Inoltre la vasta gamma di tappi Diam Bouchage incontra ogni esigenza: dai vini fermi, con una serie di prodotti, che vanno da Diam 2 a Diam 30, differenti per caratteristiche meccaniche e livelli di

permeabilità; ai vini frizzanti con il Quart Mytik Diam e vini spumanti con il Mytik Diam che, oltre all'assenza di deviazione sensoriale, offrono una memoria meccanica ottimale (cioè una elasticità corretta), una tenuta perfetta e la totale assenza di difetti tecnici. Infine, ma non ultimo, il tappo Origine by Diam, che incorpora un'emulsione di cera d'api e un legante composto da polioli al 100% vegetali: una soluzione di tappatura ancora più naturale con la stessa affidabilità riconosciuta ai tappi Diam in materia di sicurezza, omogeneità e controllo dell'ossigeno.



Derivato di lievito tradizionale (in alto) e wynTube Prepara (a destra) dopo 5 minuti di attesa e mescolamento (discioglimento in acqua 1:10).



DAL CIN

Per qualunque sia lo stile di bollicine ricercato

Per i vini più richiesti dal mercato non si può improvvisare. Con le proposte Dal Cin si programma ogni fase della presa di spuma, in autoclave e in bottiglia, qualunque sia lo stile di consumo da soddisfare: biologico, con ridotti solfiti, di piacevole freschezza o più impegnativo.

Sicurezza

Mr. Battkill: protegge il vino base dallo sviluppo dei batteri lattici, riducendo o eliminando l'impiego di SO₂.

Polimersei e wynTube ProLife: detossificano il vino base, eliminando gli inibitori endogeni formati durante la prima fermentazione.

Aromaticità

Fervens Brio: longevità, intensità ed eleganza negli spumanti, anche destinati alla bottiglia bianca.

Fervens Pro6: frutta e fiori in autoclave. Selezionato per la vinificazione di Prosecco, è ideale per tutti gli spumanti giovani.

Lalvin T18: esuberanza floreale, ricercatezza del fruttato, perlage fine e persistente. Per rifermentazioni in autoclave o con metodo classico.

Lalvin CH14: il lievito di riferimento per rifermentazione in bottiglia e per lo Charmat lungo, con l'inconfondibile eleganza dei profumi e del perlage.

Qualità organolettica

wynTube Prepara: nella reidratazione del lievito per affrontare l'elevata gradazione alcolica, le basse temperature e la pressione elevata. Tecnologia miniTubes

wynTube Fructal: nel pied de cuve e in rifermentazione, per massimizzare l'espressione fruttata dei lieviti. Con basso contenuto di riboflavina. Tecnologia miniTubes

Longevità

Lisem Glu: migliora la longevità dei profumi preservandoli dai fenomeni ossidativi.

Redox Longevity: all'imbottigliamento per contrastare il gusto di luce, stabilizzare il colore nel tempo, prolungare la freschezza e la longevità del vino.



ENOPLASTIC
Extrafit:
la tecnologia
per vestire
perfettamente
la bottiglia

Quante volte vi è capitato di vedere capsule che ruotano sul vetro, dopo che la bottiglia è stata aperta? Oppure, nel caso di capsule corte e senza colarette, pieghe antiestetiche e chiusure facili da sfilare? Con extrafit dimentica questi problemi. Extrafit è una tecnologia messa a punto da Enoplastic che permette di fissare il capsulone per vini spumanti al collo della bottiglia, donando un look perfetto, senza inestetismi, evitando l'utilizzo di colle sulla linea di imbottigliamento. Soluzione pulita, pronta all'uso, senza alcuna modifica dell'impianto e senza utilizzare adesivi di vario

tipo. La tecnologia del capsulone trattato con extrafit si attiva automaticamente dopo l'applicazione della capsula, fissando la chiusura dopo sole 48 ore, aderendosi perfettamente al vetro. Oltre all'aspetto estetico, extrafit offre un ulteriore beneficio in termini di sicurezza e garanzia del prodotto contenuto. La capsula con questo trattamento, una volta fissata alla bottiglia, non potrà più essere sfilata, evitando quindi ogni tentativo di manomissione del prodotto. Allo stesso tempo, verrà vanificata ogni manovra per riutilizzare la stessa chiusura per imitazioni o bottiglie contraffatte.

ERBSLOEH

Nutrienti e lieviti che ti aiutano a prevenire la formazione di H₂S

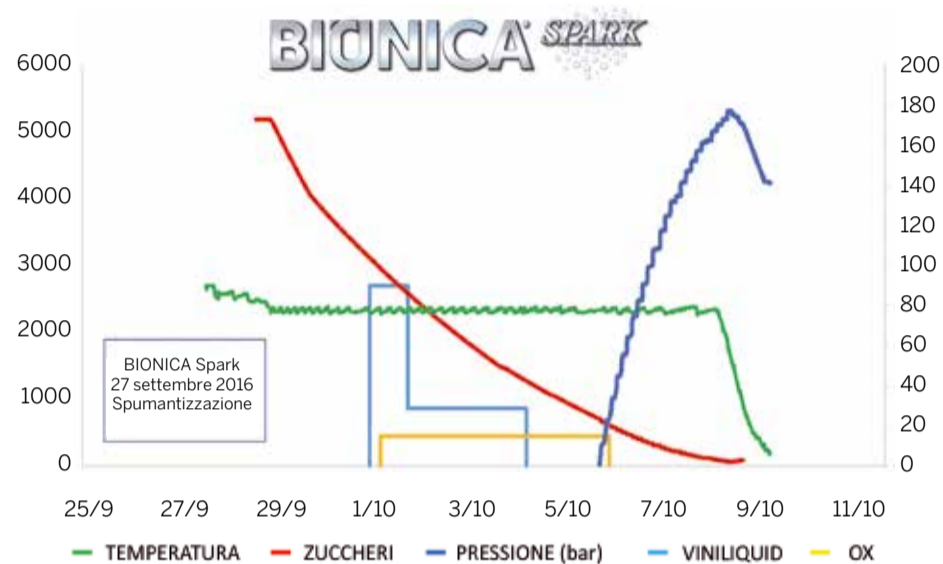
Il cambiamento climatico ha influenza su tutti gli organismi inclusi quelli della fermentazione. Estati sempre più calde e cambiamenti del bilancio idrico modificano non solo la microflora, ma anche l'approvvigionamento dei nutrienti della vite che poi saranno presenti nelle uve. Durante l'ultima vendemmia la dotazione di azoto delle uve è risultata inferiore alle medie. Quindi i ceppi Oenoferm Erbsloeh sono sottoposti a un processo di rafforzamento già dalla produzione. Forniamo quindi un substrato ricco di minerali, vitamine e un particolare gruppo di ergosteroli per far sì che il lievito sia molto forte e possa affrontare tutti i tipi di fermentazione senza problemi. Il lievito è quindi rifornito di tutto quello che gli possa servire durante la fermentazione sin dalla fase di reidratazione tramite VitaDrive e poi durante la fermentazione con VitaFerm Ultra.

Per una fermentazione sicura abbiamo sviluppato un lievito ibrido

Oenoferm X-treme sia per la rifermentazione in bottiglia che in autoclave. Il lievito non Ogm unisce le caratteristiche di due ceppi uno criofilo molto resistente e uno aromatico. Il ceppo ha scarse esigenze nutrizionali, non forma prodotti solforati, inizio di fermentazione precoce, è osmotollerante, resistente al basse temperature, alcol tollerante, ottimo profilo aromatico.



HTS ENOLOGIA
Bionica® Spark,
l'automazione
per il controllo
delle rifermentazioni
nel metodo Charmat
Martinotti



HTS enologia, dopo aver presentato con successo Bionica®, l'innovativa strumentazione che gestisce automaticamente il processo fermentativo dosando in linea nutrienti e O₂, presenta Bionica® Spark. Bionica® Spark è l'evoluzione della versione base di Bionica® specifica per il controllo, la gestione e il dosaggio di nutrienti e dell'ossigeno nelle rifermentazioni e spumantizzazioni in autoclave. Bionica® Spark oltre al monitoraggio delle rifermentazioni e delle spumantiz-

zazioni, consente la registrazione e il controllo automatico di tutto il processo fermentativo, con la possibilità di stabilire e controllare la temperatura dell'autoclave, il dosaggio dell'ossigeno, il dosaggio dei nutrienti, la gestione dell'agitatore e della sovrappressione in autoclave o eventuale ottimizzazione della pressione in pre-imbottigliamento. Bionica® Spark consente di quantificare automaticamente e gestire facilmente la quantità di zuccheri da trasformare a serbatoio aperto, controllando il con-

sumo degli stessi. Inoltre può monitorare e gestire la velocità di fermentazione regolando mBar/h di CO₂, consentendo di scegliere la durata della fermentazione e verificare lo stato di salute dei lieviti. Bionica® Spark fornisce un grado elevatissimo di automazione senza tuttavia precludere la possibilità di intervenire con modifiche o aggiustamenti dei singoli parametri; tutte le funzioni di processo sono infatti interrelate ma, a scelta, programmabili singolarmente ogni volta che si desidera, anche da remoto.

GORTANI

Autoclavi per la spumantizzazione in acciaio ad alte prestazioni

Dal 1958, oltre 30 anni nel settore dei serbatoi per lo stoccaggio di liquidi alimentari, la Gortani Srl si è sempre distinta come azienda dalla produzione flessibile e di qualità. La nuova divisione "Grandi impianti" soddisfa le esigenze di tutte le realtà di dimensioni industriali. Le autoclavi sono realizzate utilizzando acciaio inossidabile austenico "serie 300" (Aisi 304, 316 e

316L), di origine europea e garantito dai migliori produttori per un prodotto finale di qualità. Per i modelli di grandi dimensioni l'azienda propone anche l'utilizzo di acciaio inox bifasico ad alte prestazioni, il Duplex: assicura massima resistenza alla corrosione, elevata resistenza meccanica, migliorando il rapporto qualità/prezzo del prodotto. Le tasche di raffreddamento

a punti sfalsati, costituite da un'intercapedine in lamiera inox, con imbocchi e collettori di distribuzione attentamente dimensionati (attraverso i quali fluisce la soluzione glicolata), garantiscono la massima efficienza energetica. Uno strato di isolamento a base di poliuretano espanso ottimizza la resa energetica delle tasche e previene le dispersioni termiche. Il processo di brillantatura dei fondi bombati permette di ottenere una finitura delle lamiere "a specchio", con superfici estremamente lisce e facilmente pulibili. Tutte le autoclavi sono dotate di certificazione PED, Dichiarazione di Conformità CE, dichiarazione di conformità alimentare e, per il mercato russo, certificazione GOST-R e RTN. Gortani, insieme ai modelli studiati per la spumantizzazione, propone modelli destinati alla produzione della birra, all'industria alimentare, chimica e farmaceutica.



LALLEMAND
Soluzioni originali
per l'elaborazione
di vini spumanti

Dalla fine della fermentazione alcolica al momento della rifermentazione l'esposizione all'ossigeno delle basi spumante rappresenta per gli spumantisti un momento delicato: i meccanismi ossidativi sono responsabili della perdita di aromi freschi e fruttati e alterazioni del colore. Le fecce fini

hanno la capacità naturale di consumare l'O₂ disciolto nel vino e, per avviare alla lunga preparazione, separazione e purificazione di cui necessitano, Lallemand in collaborazione con l'Inra di Montpellier ha avviato una sperimentazione su lieviti inattivi specifici che mantengano questa particolare proprietà. Da questo progetto è nato Pure-Lees Longevity™, uno strumento naturale di facile utilizzo e con una elevata capacità di consumo dell'ossigeno disciolto. Prove condotte su basi spumanti conservate con bassi quantitativi di SO₂ hanno dimostrato l'efficacia del prodotto nel proteggere il colore dall'imbrunimento e la componente aromatica dall'ossidazione. L'utilizzo di Pure-Lees Longevity™ al riempimento dell'autoclave favorisce la produzione di spumanti di qualità, freschi e aromatici. Per il controllo di popolazioni di batteri lattici e acetici ed evitare fermentazioni malolattiche indesiderate, in particolare in vini con bassi solfiti aggiunti, Lallemand ha messo a punto un ulteriore strumento naturale, Bactiless™, un biopolimero derivato dalla chitina estratta da *Aspergillus niger*. L'azione di questo prodotto, in sinergia con altre tecniche impiegate nelle cantine, quali SO₂, freddo, filtrazioni ecc., permette di evitare fermentazioni malolattiche nelle basi spumante.



MASILVA Sara Advanced System, Tca e fenoli sotto controllo

La continua ricerca della qualità, dell'innovazione e della fiducia dei clienti, legata a valori sostenibili ed ecologici, è sempre stata la strategia principale della politica di gestione di MASilva (www.masilva.pt). Il recente investimento di 3,5 milioni di euro in una nuova struttura all'avanguardia per la produzione di tappi da champagne e tappi tecnici, rappresenta perfettamente gli standard di tale politica, aggiungendo un aumento del 50% della capacità produttiva per quei prodotti specifici. Per questi prodotti MASilva utilizza granuli di sughero che sono stati sottoposti all'esclusivo sistema Sara, che

utilizza vapore controllato e pressione per eliminare il Tca e altri composti volatili dai granuli che costituiscono i corpi di tappi Silktop®, tappi in Pearl® e tappi Viva®. In aggiunta a queste attività, MASilva ha continuato a investire, sviluppando una nuova tecnologia all'avanguardia: il Sara Advanced System. Questa tecnologia, basata su un metodo curativo, consente di controllare il Tca e altri fenoli presenti nei tappi e nei dischi di sughero naturale, migliorando, in termini di qualità, il risultato del processo di post-marcatura. "La sfida - dichiara Jose Silva, ceo dell'azienda - è continuare a investire nella ricerca e in tecnologie all'avanguardia per raggiungere ulteriori obiettivi sia dell'industria del vino che nei suoi consumatori. MASilva manterrà il percorso intrapreso negli ultimi anni nell'offrire tecnologie vincenti e i migliori tappi premium".



MUREDDU SUGHERI "Igea Spumante" garantiti "Off-flavours free - zero deviazioni" e con riordino cellulare "New cell"

Mureddu "Igea Spumante" è la nuovissima linea di tappi a fungo 100% garantiti "Off-Flavours Free - zero deviazioni" e con riordino cellulare "New Cell". Frutto dell'esperienza e dell'assoluto focus aziendale sull'aspetto organolettico, la tecnologia Igea 2.0 viene ora estesa, oltre che sui migliori tappi naturali, anche alle rondelle di primissima selezione. Dopo oltre un anno di Ricerca e Sviluppo, il team Controllo Qualità ha infatti messo a punto una ricetta ad hoc per un tappo spumante premium ad alta garanzia. Dopo la validazione organolettica e gascromatografica su 800 pz/lotto (quadruplicato nella numerosità rispetto a quanto previsto dal Nuovo Disciplinare del Sughero) le migliori partite vengono trattate attraverso il sistema Igea 2.0. Questo impiega unicamente mezzi fisici - zero chimica - per l'estrazione volatile del comparto odoroso delle rondelle. Attraverso uno stripping individuale delle stese per mezzo di vapore modulare, pressione e altre temperature controllate il risultato organolettico è di grandissima neutralità. Oltre all'abbattimento di Tca, tba, geosmina, pirazine e guaiacolo, l'impianto - arricchito nel 2018 da una stazione finale di irradiazione - consente il rinnovamento cellulare delle rondelle. "New Cell" significa +15% della suberina disponibile fra le cellule a vantaggio di una maggior recupero elastico e dunque di tenuta del tappo nel tempo.



NORTAN Nuovo depaletizzatore automatico gabbiette

Il Depaletizzatore è una macchina completa a tutti gli effetti: può essere posizionata in qualsiasi punto della cantina indipendentemente da dove si trovi la gabbiettrice e il trasporto delle gabbiette è assicurato da un nastro trasportatore modulare. A seconda dell'esigenza del cliente, il Depaletizzatore può essere prodotto in varie versioni con diverse autonomie di carico, da 9.000 a 24.000 gabbiette.

I principali vantaggi del Depaletizzatore automatico sono:
Lunga autonomia - Un magazzino che presenta un'autonomia così prolungata è vantaggioso rispetto agli standard poiché l'operatore deve effettuare le operazioni di ricarica molte meno volte nell'arco della produzione.

Riduzione del tempo di caricamento - Nel caso si debba caricare un magazzino convenzionale l'operatore deve caricare ogni singola fila di gabbiette mentre le operazioni di carico nel nuovo magazzino si riducono al tempo necessario a caricare alcuni scatoloni.

Flessibilità nel posizionamento - Il cliente può posizionare il magazzino in un qualsiasi luogo dell'azienda di facile accessibilità da parte dei trasportatori per l'approvvigionamento di gabbiette.

Flessibilità nella scelta del formato della cassa - Il cliente può scegliere se utilizzare casse in plastica o scatoloni in cartone.

Frutto di un lungo periodo di studio e sviluppo il nuovo Depaletizzatore automatico gabbiette è un alimentatore per alte velocità di produzione (fino a 30.000 p/h) che preleva le file di gabbiette direttamente dalla cassa in plastica o dalla scatola in cartone. L'obiettivo che si è posta Nortan costruendo il nuovo magazzino automatico, è quello di eliminare il più possibile i tempi dedicati al carico manuale da parte dell'operatore e aumentare l'autonomia di lavoro fornendo una macchina estremamente semplice e affidabile.



MAXIDATA uve2k.Blue: il nuovo cruscotto dedicato agli spumanti

Maxidata prosegue con l'evoluzione di uve2k.Blue, una soluzione modulare e

adattabile rivolta alle aziende vinicole per gestire tutti i processi produttivi e le pratiche enologiche. Il software comprenderà infatti un nuovo modulo dedicato alla gestione della spumantizzazione. Tenendo conto della complessità e in molti casi anche della lunga durata del processo, si rende necessario avere a disposizione delle procedure estremamente semplici e guidate che permettano di ottenere una visione globale della situazione in cantina. Con il nuovo cruscotto si potrà tenere sotto controllo lo stato di avanzamento della lavorazione e di operare direttamente sulle partite di vino in corso di spumantizzazione, eseguendo tutte le operazioni necessarie. Il sistema è elastico e adattabile alle diverse modalità di lavorazione, perfetto sia per il metodo classico che per il metodo Martinotti, ma anche per i vini frizzanti, sia bianchi che rossi. Tra le varie funzionalità presenti, si potranno gestire le certificazioni per i vini Doc e Docg, gli imbottigliamenti e le sboccature, tenendo sotto controllo le gradazioni dei prodotti. Si potrà anche visualizzare e stampare tutti i dati per verificare la tracciabilità del prodotto dall'origine fino alla destinazione finale, così come il registro dematerializzato. Questo sistema è pensato anche per integrarsi con la sezione già presente in uve2k.Blue dedicata alla gestione dei vasi vinari, utile a chi utilizza principalmente la rifermentazione in autoclave.

PERMEARE Permastone: il sistema innovativo di filtrazione fecce

Il sistema di filtrazione Permastone di Permeare ha come obiettivo il trattamento delle fecce di mosti e vini, agevolandone e automatizzandone la gestione e garantendo un altissimo livello del prodotto filtrato. L'esperienza specifica di Permeare sui sistemi di filtrazione a membrana ha portato allo sviluppo di un sistema tubolare con membrana di ossidi metallici sinterizzati molto performanti ed estremamente affidabili. Un aspetto essenziale della macchina è l'interfaccia operatore: infatti Permastone garantisce la massima intuitività e facilità di inserimento nell'Industria 4.0. Grazie a un sistema di prefiltrazione automatico, Permastone è in grado di

trattare anche prodotti con un'elevata presenza di solidi grossolani come residui di bucce e vinaccioli, presenti nelle fecce di mosto. Nella sola vendemmia 2018, gli impianti Permeare hanno trattato oltre centinaia di migliaia di quintali di fecce di vendemmia, con percentuali di recupero superiori al 75% in volume. Permastone consente infatti di raggiungere concentrazioni molto elevate, ottenendo la massima efficienza dal processo, con consumi energetici sempre orientati alla diminuzione. Inoltre, ha il pregio di essere versatile e consente la modularità nel tempo. Ciò che distingue Permastone è la capacità di effettuare lavorazioni prolungate, grazie all'elevato grado di automazione e ingegnerizzazione. Da tutto ciò si ottiene una sensibile riduzione sia dei tempi morti, sia dei costi di gestione dell'impianto che dell'operatore di cantina, che può dedicarsi ad altro. Ne consegue un'ottimizzazione della produttività, aspetto che nel periodo "corto e convulso" della vendemmia assume un notevole vantaggio.



ROBINO&GALANDRINO

Monoblocco automatico di capsulatura
Modello Zenith Z 3/48 Ottico

Presso l'importantissimo produttore di Champagne G.H. Mumm (Gruppo Pernod Ricard) sito in Reims - Francia, è in funzione il monoblocco automatico di capsulatura modello Zenith Z 3/48 Ottico di Robino & Galandrino in grado di eseguire l'allineamento della bottiglia con il marchio impresso sulla capsula. Il monoblocco è in grado di raggiungere una produzione di 12.000 b/h reali. La macchina è composta principalmente da quattro unità: la prima è costituita da un distributore automatico di capsule multi-campana con movimento composto "basculante-ellittico" per poter prelevare e accompagnare le capsule dal magazzino sulla bottiglia garantendo precisione e affidabilità della posa. La seconda unità è

costituita da una giostra rotativa completa di n. 16 stazioni per il doppio centraggio della bottiglia/capsula. Ogni stazione è equipaggiata nella parte superiore di un sistema elettronico per il rilevamento dello spot UV impresso sulla capsula, mentre nella parte inferiore un secondo sistema elettronico si occupa dell'orientazione della bottiglia. La terza unità è costituita da una giostra rotativa completa di 16 teste pneumatiche per la formazione delle 4 pieghe sul capsulone. Una stella di trasferimento tra la terza e la quarta unità, completa di pinze di bloccaggio, mantiene completamente ferme le bottiglie, garantendo la perfetta lisciatura finale dei capsuloni nell'ultima giostra rotativa completa di 16 teste pneumatiche.



VASONGROUP - X-Pro® Finesse, esprimere e conservare in modo naturale l'eleganza e l'identità dei migliori spumanti italiani

L'arte spumantistica italiana ha ottenuto in questi anni riconoscimenti internazionali e quote d'esportazione che solo 20 anni fa sembravano irraggiungibili, segno concreto di una produzione d'eccellenza, con stili organolettici ben riconosciuti dal mercato. In questo movimento Enologica Vason è sempre stata al fianco degli enologi con soluzioni all'av-

guardia, per assisterli nell'espressione delle potenzialità delle uve e nella convinzione che, ogni spumante possieda il suo carattere e le biotecnologie debbano solo assecondare lo sviluppo dei loro profili distintivi. Novità assoluta è X-Pro® Finesse, ideale per conservare l'identità, la fragranza e la finezza del perlage nel tempo: grazie alla sua notevole interazione con il potenziale

ossidoriduttivo, concorre a un ripristino redox ideale, non ottenibile con prodotti convenzionali. È il perfetto supporto naturale, per la stesura di procedure di vinificazione atte alla riduzione dell'uso di solfiti. A livello organolettico su spumanti e frizzanti di pregio è unico in quanto ne affina l'eleganza, con chiari riflessi nella finezza e nella tenuta del perlage; inoltre complessa sen-

sazioni asciutte o troppo acide, contribuendo in modo garbato all'armonia e alla persistenza al palato. X-Pro® Finesse è ottenuto dall'innovativo Processo di lisi X-Pro®: nessuna sostanza chimica, nessun additivo ma la precisa volontà di Enologica Vason di avvalersi delle innate e ormai ben conosciute capacità stabilizzanti, proprie delle sostanze naturali contenute nei micro-organismi dei vini.

VDGLASS

Nuova Linea Skyline,
per un'esperienza
sensoriale a 360°

Abbiamo creduto da subito in questo progetto con l'obiettivo di fornire al vasto (e saturo) panorama dei calici per la degustazione qualcosa di totalmente nuovo dal punto di vista del design. Una linea che permette all'utente di iniziare l'esperienza sensoriale prima ancora dell'assaggio. Con Skyline l'esperienza inizia durante l'incontro che, spesso, si traduce in colpo di fulmine. Dietro Skyline ci sono architettura, design, creatività, audacia... non si può negare. Non solo, però. Vdglass è in prima fila anche sull'utilizzo della scienza in ambito di analisi sensoriale e si avvale di consulenza altamente qualificata durante la progettazione del proprio prodotto. Per Skyline abbiamo voluto il meglio. Ci siamo rivolti a Simone Loguercio, Miglior Sommelier Ais 2018 che si è detto immediatamente rapito dalle forme audaci che estremizzano quelle dei tradizionali strumenti di degustazione. Da qui i test sui diversi modelli per tipologie di vini... i risultati sono stati eccellenti. Ecco che oggi, vi presentiamo lo strumento professionale in una nuova forma: Skyline



VIVAI COOPERATIVI PADERGNONE

Oltre 6 milioni di barbatelle in Italia e nel mondo

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 primari 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 a 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.

