

Tebaldi, tannini che esaltano freschezza e aromaticità

I tannini Expertan PURO e SUPREMO di Tebaldi hanno ottime proprietà rigenerative che esaltano in particolar modo freschezza e aromaticità 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 da 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 braci 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 oltreché duraturo nel tempo.



Laffort: la famiglia Zymaflore cresce ancora



Zymaflore CX9® è un lievito ottenuto da una selezione massale condotta, partendo dal campo, nei grandi cru di Chardonnay in Borgogna, e successivamente ottimizzato con la tecnica dell'incrocio guidato. Questa metodica, che consente di integrare in maniera totalmente naturale, sfruttando la riproduzione sessuata,

caratteri utili o interessanti provenienti da differenti soggetti in un unico individuo ("ibridazione intregressiva"), è stata utilizzata, nel corso di quattro anni di ricerche, lavori e prove sperimentali, per ottimizzare l'espressione globale del ceppo. Zymaflore CX9® consente infatti di rivelare le note agrumate, di mandorla, di pane tostato e di nocciola fresca e di esprimere eleganti tratti di sontuosità, ampio volume e raffinato nerbo al palato, caratteristiche tutte degli Chardonnay di alto lignaggio. Accanto a queste caratteristiche ritenute originarie del ceppo da selezione massale (CH9) si affiancano in Zymaflore CX9® una tolleranza all'alcool che si spinge fino a 16 % vol., un ampio intervallo di temperature di fermentazione che possono spaziare tra i 14 ed i 22 °C, un contenuto fabbisogno in azoto, una breve fase di latenza, la buona capacità fermentativa e un neutro ed ottimale bilancio riferito alla SO₂. A completamento e salvaguardia del profilo aromatico olfattivo di splendida complessità e delicatezza si affianca poi il carattere dell'assenza di attività cinnamato decarbossilasi, responsabile della formazione di vinil-fenoli, in grado di agire quali mascheratori di aromi o responsabili di note pesanti di tipo «farmaceutico, cerotto». Si tratta infatti di un ceppo "POF(-)" ed è, nell'ambito della gamma lieviti Laffort, nell'ottima e nutrita compagnia di Zymaflore VL1®, Zymaflore VL2®, Zymaflore X16® ed Actiflore Rosé. Per chiudere, ultimo citato ma sicuramente importantissimo, l'ottimo comportamento delle lies di Zymaflore CX9® all'affinamento sulle fecce (in legno o in serbatoi inox).



Bioenologia 2.0: biotecnologie innovative buone per il vino

Ricerca avanzata, costante investimento nell'innovazione tecnologica, massima attenzione all'ambiente e alla salubrità dei vini. Da oltre trent'anni Bioenologia 2.0 utilizza e applica con successo le biotecnologie in campo enologico. Ciò ha permesso l'ottenimento di risultati più vicini alle aspettative qualitative di quanti praticano l'arte del vino; ad esempio, selezionando lieviti in grado di produrre migliori fermentazioni. È il caso di Atecem 12H, *Schizosaccharomyces pombe* in crema, l'unico in grado di degradare l'acido malico mediante la fermentazione maloalcolica in 48/72 ore. Garantisce ottima produzione di glicerina (3 gr/litro in più del normale), bassa creazione di acidità volatile, scarsa produzione di solfiti e modesta di acido acetico. Riduce inoltre l'acido gluconico fino al 91%, abbattendo del 70% il contenuto di ocratossina. Performance straordinarie, cui va aggiunto il valore del lievito certificato bio. Dalla selezione Atecnos di lieviti da uve e fiori di Giaggiolo (*Iris pallida*) della Marca Trevigiana, nasce invece Iris, lievito *Saccharomyces bayanus var. uvarum* in crema. È l'unico lievito produttore di acido malico. Conferisce un'intensa fragranza di frutti di bosco, assieme a una significativa produzione di acetati ed esteri; si ottengono così vini di elevata complessità, che spiccano a livello sensoriale per le note aromatiche. Iris non produce solfuri e rende inutile il travaso, dall'inizio fermentativo fino all'imbottigliamento. Per Bioenologia 2.0 guardare al futuro, nel rispetto della tradizione, è la missione di ogni azione quotidiana.

Enolife, tecnologia BIOTECH FAST

ENOLIFE vanta una gamma di lieviti secchi attivi reidratabili a freddo grazie alla tecnologia BIOTECH FAST, rinnovata tramite un processo di produzione più oculato, ottenendo ottimi risultati sia per le cinetiche fermentative che per il profilo qualitativo e aromatico dei vini. Il tutto è comprovato dalle numerose sperimentazioni effettuate in laboratorio e su larga scala (realizzate in Italia, Francia e Nuova Zelanda) in collaborazione con importanti centri di ricerca come l'ISVV di Bordeaux e l'Università degli Studi di Verona. I numerosi test non hanno mostrato alcuna differenza organolettica rispetto ai vini prodotti con il metodo di reidratazione classico, confermando come BIOTECH FAST sia una soluzione innovativa per la semplificazione delle operazioni di cantina, migliorando al tempo stesso le performance fermentative. Ulteriore peculiarità della gamma Enolife è rispondere alle esigenze enologiche più svariate quali, per esempio, un'alta tolleranza all'alcol per vini rossi importanti, tipica del ceppo LF P19 oppure la produzione di specifiche note olfattive per vini bianchi più aromatici e freschi, tipica del ceppo FENICE, sempre garantendo un valido e comprovato supporto microbiologico e metabolico delle fermentazioni stesse anche grazie allo sviluppo di attivanti di fermentazione mirati per ogni fase fermentativa: AMMINOAROM per la fase iniziale, MIDFERM per la fase centrale e FULLFERM per la fase finale.

