



**Tebaldi.it**

TEBALDI SRL

Via Colomba 14 - SS 11  
37030 Colognola ai Colli (VR)

t/ 045 7675 023

tebaldi@tebaldi.it

www.tebaldi.it

## ISIOX® PER L'OTTIMIZZAZIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO

ISIOX® è il sistema innovativo che permette di ottimizzare i gas nel vino in modo semplice e non invasivo.

ISIOX® è utile quando il mercato impone livelli precisi di CO<sup>2</sup> diversi a seconda del paese di destinazione; si vuole modificare la concentrazione di ossigeno e anidride carbonica nel vino senza strippaggio; si vuole ridurre la quantità di anidride solforosa all'imbottigliamento; nei casi di confezionamento morbido come tetrapack e bag in box.

ISIOX® riesce a:

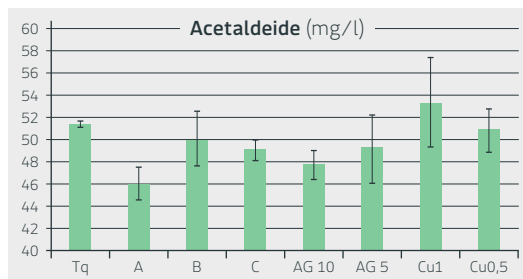
- Sottrarre ossigeno dai vini in lavorazione e preimbottigliamento, migliorandone la shelf life.
- Sottrarre acido solfidrico, responsabile di sentori di riduzione che talvolta affliggono l'espressione aromatica di alcuni vini, anche dopo la presa di spuma.
- Regolare sia in senso diminutivo che aumentativo il contenuto di anidride carbonica disciolta nei vini tranquilli.

Questa ultima opzione sta riscontrando notevole interesse tra i nostri clienti in Italia ed all'estero, complice una recente tendenza che vede specifiche richieste in materia di contenuto di CO<sup>2</sup> da parte dei grandi acquirenti. Con la tecnologia ISIOX® è possibile personalizzare tale valore differenziandolo mercato per mercato, arrivando a poter offrire una personalizzazione anche stagionalizzata per i vini ad alta rotazione (più ricchi di CO<sup>2</sup> nelle stagioni calde, meno in quelle fredde) a tutto vantaggio della cosiddetta "beva".

È inoltre possibile regolare in modo uniforme e preciso la pressione in bottiglia, adeguandola a necessità di mercato (es. accise sui vini frizzanti) o tecnologiche (es. scoppio bottiglie in vetro leggero di vini spumanti).

**Novità – Diminuzione dell'aldeide acetica:** recenti studi rivelano che il trattamento con ISIOX® produce inoltre una significativa diminuzione nella concentrazione dell'aldeide acetica nei vini.

**Esistono 3 diversi modelli:** Attraction (manuale), Tech (semiautomatico) e Logic (completamente automatico). Per prenotare un test in cantina contattateci o inviate una mail.



Diminuzione acetaldeide con trattamento ISIOX: recenti studi e test rivelano una diminuzione significativa dell'acetaldeide totale (una perdita significativa di 5 mg/L rispetto al valore iniziale di 51.3±0.33 mg/L)

ISIOX® ricade tra i beni funzionali secondo il Piano Industria 4.0 (logiche di ammortamento) ed è disponibile in 3 differenti taglie: fino a 6000 L/h, fino a 12000 L/h e fino a 50000 L/h.