



MANUALE PRODOTTI ENOLOGICI

Vendemmia 2020

TEBALDI Srl - Via Colomba, 14 - 37030 Colognola ai Colli (VR)
tel. +39 045 7675023 fax +39 045 7675380 - laboratorio@tebaldi.it - www.tebaldi.it

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO							
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Ferment. malolattica	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
129	ExperTi Record	Lieviti secchi							
129	Freewine Yeast TOP 12	Lieviti secchi							
129	Freewine Yeast TOP 16	Lieviti secchi							
130	Maurivin AWRI 796	Lieviti secchi							
130	Maurivin Elegance	Lieviti secchi							
130	Maurivin Platinum	Lieviti secchi							
131	Maurivin POP!	Lieviti secchi							
131	Maurivin UOA Maxithiol	Lieviti secchi							
131	Freewine Nutrient PS	Attiv./Nutr.							
132	Freewine Nutrient Zero	Attiv./Nutr.							
132	Provital Cure	Attiv./Nutr.							
132	Provital Energy	Attiv./Nutr.							
133	Provital Thiol	Attiv./Nutr.							
133	Provital Yeast	Attiv./Nutr.							
133	MP Aroma							Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	Liev.inattiv./ Deriv. di liev.
134	MP Colore							Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	Liev.inattiv./ Deriv. di liev.
134	MP Pure EXP				Liev.inattiv./ Deriv. di liev.	Liev.inattiv./ Deriv. di liev.			Liev.inattiv./ Deriv. di liev.
134	Expertì Oeni			Batteri lattici					
135	Antiox Must						Tannini		
135	Antiox Uva		Tannini Chiarif.						

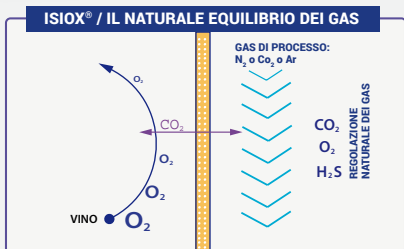
Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO								
		Ferment. alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Stabilizz. tartarica	Stabilizz. proteica	Stabilizz. fenolica	Imbottigli.	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
135	Expertan Fruit								Tannini	Tannini
136	Expertan Perfect								Tannini	Tannini
136	Expertan Puro	Tannini							Tannini	Tannini
136	Fixtan Color						Tannini		Tannini	Tannini
137	Fixtan SV						Tannini		Tannini	Tannini
137	Fixtan White						Tannini		Tannini	Tannini
137	Rovertan								Tannini	Tannini
138	Rovertan Dolce								Tannini	Tannini
138	Rovertan Plus								Tannini	Tannini
138	Rovertan Toast								Tannini	Tannini
139	Supremo								Tannini	Tannini
139	Clarify CT		Chiarificanti	Chiarificanti						
139	Clarify Bisy		Chiarificanti	Chiarificanti						
140	Clarify PDT		Chiarificanti	Chiarificanti						
140	Clarify Fitosint		Chiarificanti	Chiarificanti						
140	Clarify Fitopure			Chiarificanti						
141	Freewine Red Fresh				Stabilizzanti	Stabilizzanti				
141	Freewine White Fresh				Stabilizzanti		Stabilizzanti			

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la tabella non risulta compilata.



PIÙ VITA AL TUO VINO



Gestire la CO₂: come, quando e perché. L'ossigeno è il principale nemico della serbevolezza dei vini. **ISIOX® la protegge.**

Riduzione in O₂ disciolto
- 95÷97%

Arricchimento in CO₂
+ 12 g/l

Riduzione in CO₂
- 70÷80%

Riduzione H₂S
- 90%

Le performance

IL NATURALE EQUILIBRIO DEI GAS

I gas disciolti nel vino esprimono in via diretta o indiretta una importante valenza organolettica. Le tecniche fin qui utilizzate per regolare in aumento o diminuzione la relativa concentrazione presentano importanti effetti collaterali negativi. La tecnologia a membrana idrofobica sviluppata nel sistema ISIOX, consente la regolazione fino a livello molecolare, senza effetti collaterali e con una automazione anche elevata. Numerose referenze ne testimoniano la grande utilità!

LE PRINCIPALI APPLICAZIONI PRATICHE DI ISIOX®

- ✓ **Togliere ossigeno** durante un travaso, allo scarico di cisterne stradali, dopo la stabilizzazione tartarica o una filtrazione (anche preimbottigliamento) per **migliorare la conservabilità dei vini.**
- ✓ **Togliere, mantenere o aggiungere CO₂** fino a 12 g/l (6 bar) per modificare l'impatto gustativo secondo le preferenze dei clienti o i gusti tipici dei mercati (- CO₂ = + morbidezza; + CO₂ = + vivacità).
- ✓ **Togliere acido solfidrico** (anche se presente al di sotto della soglia olfattiva) per prevenire o eliminare i fenomeni di riduzione ed avere miglior pulizia olfattiva, anche dopo la presa di spuma.
- ✓ **Regolare la pressione di CO₂** di vini frizzanti e spumanti fino a 6 bar sia per avere un dato preciso ed omogeneo dalla prima all'ultima bottiglia, sia per evitare lo scoppio di bottiglie.
- ✓ **Togliere CO₂** prima del confezionamento in contenitori flessibili (BiB e Tetra Pack) per **evitarne la deformazione.**
- ✓ **Diminuire l'aldeide acetica** come dimostrato in recenti studi in collaborazione con l'Università di Napoli.

In partnership con 3M™ Liqui-Cel™ Technology

CONTATTACI PER UN TEST IN AZIENDA

ISIOX® è un'idea di TEBALDI.IT Risorse per l'enologia tel. 045 7675023 www.tebaldi.it

Tebaldi.it

ExperTi RECORD

Lievito indicato per la fermentazione di vini rossi corposi e strutturati, in quanto è un ceppo resistente ad elevate gradazioni alcoliche. Consente di ottenere una fermentazione pulita e regolare anche a temperature elevate. Esalta il carattere intenso e fruttato ed è indicato soprattutto per la fermentazione di mosti su uve appassite e per la ripresa di arresti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Freewine Yeast TOP 12

Ceppo di lievito con una buona cinetica di fermentazione, consigliato per l'elaborazione di vini aromatici complessi. Rivela gli aromi rispettando la tipicità del vitigno e valorizza vitigni neutri esaltando gli aromi fruttati.

Notevole produzione di glicerolo e polisaccaridi che aumentano la sensazione di rotondità in bocca.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

Freewine Yeast TOP 16

Lievito consigliato per l'elaborazione di vini con complessità aromatica e gustativa. Valorizza la rotondità e l'eleganza dei vini rossi importanti grazie all'elevata produzione di glicerolo e alla valorizzazione del potenziale polifenolico dell'uva, limitando l'aggressività dei tannini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Maurivin AWRI 796

Privilegia la rotondità e l'eleganza dei vini rossi e bianchi strutturati esaltando il carattere fruttato.

Non contiene l'emulsionante E491, lievito adatto ai vini vegani.

Elevata produzione di glicerolo.

Media richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	1	Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



Maurivin ELEGANCE

Ottimo fermentatore per vini bianchi di forte carattere varietale. Ricco di attività beta-glucosidasi che consente la rivelazione di aromi varietali, consigliabile su varietà ricche in terpeni. Può fermentare a basse temperature (10°C). Ceppo fruttosifilo, che consente la ripresa di fermentazione a seguito di arresti. Media richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	3
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia



Maurivin PLATINUM

Unico ceppo di lievito al mondo che non produce Idrogeno Solforato (H₂S).

Impedisce la formazione di H₂S anche nei mosti carenti di APA, valorizzando il patrimonio aromatico varietale. Adatto a vini con particolare attitudine alla riduzione.

Bassa produzione di anidride solforosa.

Bassa richiesta azotata.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia



Maurivin POP!

Lievito varietale particolarmente indicato sia per l'elaborazione di basi spumante che per la presa di spuma. Ceppo robusto con breve fase di latenza e bassa richiesta azotata. Può fermentare a basse temperature (9°C).

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico	2
	Rosato	Vino frizzante	3

ammesso
in enologia 

Maurivin UOA MAXITHIOL

Ceppo di lievito per la produzione di vini bianchi particolarmente aromatici ispirati allo stile neozelandese. Media richiesta azotata, produce elevate qualità di tioli volatili ed esteri fruttati esaltando aromi tipici come il frutto della passione, pompelmo, frutta tropicale e ribes nero.

Ceppo POF Negativo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	2
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Freewine NUTRIENT PS

Integratore organico per regolare la fermentazione.

Ottimizza le condizioni di lavoro del lievito e garantisce un metabolismo regolare della cellula limitando la produzione di acetaldeide e altri accettori della SO₂. Arricchisce in fattori di sopravvivenza, acidi grassi insaturi, steroli e microelementi. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Freewine NUTRIENT ZERO

Attivante organico per la preparazione del piede di fermentazione, molto concentrato che favorisce la dominanza del lievito sulla flora indigena.

La complessità della sua composizione facilita la vitalità del ceppo per ottenere una fermentazione regolare. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL CURE

Integratore organico, specifico per la cura e la prevenzione degli arresti di fermentazione. Apporta fattori di sopravvivenza: acidi grassi insaturi a lunga catena e steroli.

Da aggiungere durante la fermentazione per l'azione adsorbente verso tossine esogene (residui di fitofarmaci o tossine batteriche) o prodotte dal lievito durante la fermentazione. Previene arresti fermentativi. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL ENERGY

Nutriente e integratore per la preparazione del piede di fermentazione e per le prime fasi della fermentazione alcolica. Stimola la moltiplicazione cellulare, garantisce una notevole ricchezza in azoto organico e amminoacidi precursori di amora. Assorbe tossine esogene o prodotte in fermentazione dal lievito stesso. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL THIOL

Puro autolisato di lievito, molto concentrato in amminoacidi precursori di aromi tiolici. Attivante per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito. Contribuisce ad esaltare i tioli volatili e gli esteri fruttati. Molto efficace nel dare resistenza e vitalità ai lieviti durante la fermentazione. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

PROVITAL YEAST

Puro autolisato di lievito, per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito. Composizione equilibrata ad alta concentrazione in amminoacidi liberi, fattori di sopravvivenza e microelementi. Molto efficace anche nelle condizioni di fermentazione estreme: alta gradazione alcolica, iperriduzione, fermentazioni a basse temperature e presa di spuma. 100% organico.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Attivatori / Nutrienti di FA

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

MP AROMA

Arricchisce il mosto in polisaccaridi parietali, amminoacidi precursori di aroma, metaboliti riduttori del lievito come il glutatone naturale, capace di bloccare reazioni ossidative in modo stabile. Contribuisce al volume e aumenta il potenziale antiossidativo del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

MP COLORE

Libera velocemente mannoproteine che contribuiscono alla protezione della materia colorante. Migliora le sensazioni di rotondità e di volume alla degustazione, indicato per la MPF.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

MP PURE EXP

Mannoproteine pure estratte dalla parete cellulare del lievito. Migliora l'azione antiossidante e ha un'effetto positivo sulla stabilità tartarica e proteica. Evidenzia inoltre un retrogusto più positivo e persistente, garantendo freschezza e compostità.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione proteica
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Di sintesi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

EXPERTI OENI

Selezioni di *Oenococcus Oeni* per lo svolgimento sicuro della fermentazione malo-lattica anche in vini ad elevato grado alcolico o con pH basso.

In gamma anche

- KIT CO-IN per la fermentazione di vini bianchi e rossi con coinoculo di lieviti e batteri
- KIT MALOLATTICA con inoculo di batteri e attivante specifico

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Batteri lattici

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione malolattica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ANTIOX MUST

Antiossidante per uva e mosto. Miscela di potenti composti antiossidanti a basso impatto sensoriale. Forte azione antiossidante anche in assenza di anidride solforosa. Si consiglia l'aggiunta allo scaricamento nella tramoggia o nel mosto all'uscita della pressa.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ANTIOX UVA

Miscela antiossidante e riducente per uva. Abbassa il potenziale redox mantenendo lo stato di riduzione dell'uva. Preserva la freschezza dell'uva durante la raccolta come mezzo di copertura.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	Metodo Classico
	Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EXPERTAN FRUIT

Tannino esaltatore di aromi fruttati, rispetta le caratteristiche varietali, esalta la freschezza aromatica.

Attenua le note erbacee e arricchisce il bouquet in aromi fruttati. Ha un elevato potere antiossidante. Valorizza la rotondità, il volume e la finezza gustativa.

Migliora la stabilità del colore.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EXPERTAN PERFECT

Tannino estratto da legno di quercia tostata a fuoco. Esalta il volume, l'eleganza e la dolcezza, rafforzando la struttura tannica del vino senza indurirla. Riduce notevolmente le note vegetali.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

EXPERTAN PURO

Miscela di tannini proutocianidici di qualità. Intensifica il quadro aromatico del vino sia al naso che in bocca, esalta la freschezza apportando piacevoli note balsamiche. Contribuisce alla stabilità del colore, ha un'ottima azione antiossidante e migliora l'equilibrio aromatico. Protegge dalle ossidazioni e contribuisce a controllare i rischi ossidoriduttivi, prolungando la shelf-life dei vini.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	1	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FIXTAN COLOR

Tannino liquido a base di castagno, ad elevata azione antiossidante e stabilizzante della frazione polifenolica.

In pigiatura e macerazione protegge i colori da fenomeni di ossidazione chimica e enzimatica.

Permette di ottenere vini più strutturati e con una maggiore intensità colorante, stabile nel tempo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FIXTAN SV

L'uso del tannino è indicato in svinatura, abbinato alla microossigenazione favorisce la protezione e la stabilizzazione del colore, il miglioramento della struttura, del volume e la protezione dalle ossidazioni.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

FIXTAN WHITE

Grazie al suo elevato potere antiossidante, agisce efficacemente nei mosti sulla protezione all'imbrunimento.

Aggiunto durante la pressatura e in fermentazione, preserva freschezza dagli aromi varietali, fruttati e floreali del mosto. Agisce anche come sequestrante dei metalli responsabili di ossidazioni indesiderate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN

Puro tannino di rovere francese, sottoposto a leggera tostatura. Migliora notevolmente l'armonia, la struttura e il "bouquet" dei vini rossi durante affinamenti prolungati, specie se in legno. Indicato anche per vini bianchi. Regola lo stato ossido-riduttivo dei vini e contrasta le note di riduzione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN DOLCE

Tannino liquido estratto da rovere americano tostato a fuoco. Conferisce al vino struttura tannica dolce e rotonda, stabilizza il vino e ne esalta la struttura aromatica.

Agisce come regolatore del potenziale redox del vino e stabilizza il colore con la formazione di ponti etanale con gli antociani. Previene la riduzione.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN PLUS

Tannino estratto da rovere francese di tostatura prolungata con il metodo "gentile".

Il complesso profilo aromatico, nei vini rossi e bianchi, esalta gradevoli note vanigliate, di cacao e liquirizia, aumentando inoltre la struttura grazie all'apporto di polisaccaridi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

ROVERTAN TOAST

Tannino di rovere francese, sottoposto a media tostatura. Conferisce complessità gustativa ed aromatica a vini bianchi e rossi. Aggiunto in affinamento e in pre-imbottigliamento esalta note speziate e tostate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

SUPREMO

Tannino estratto dal cuore del legno di quercia americana tostato a fuoco. Particolarmente indicato per far esaltare sia le note dolci (cacao, cioccolato, vaniglia, caramello) che quelle speziate (cannella e liquirizia). Rafforza la struttura tannica del vino migliorandone volume e rotondità, esalta l'equilibrio e l'eleganza in bocca. È indicato inoltre per eliminare o coprire eventuali note vegetali.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO


Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 

CLARIFY CT

Coadiuvante specifico per chiarifica e stabilizzazione dei vini rossi e rosati. Agisce con effetto assorbente verso numerose molecole responsabili di difetti olfattivi.

Riduce i sentori amari in bocca. Migliora la stabilità proteica e la filtrabilità, creando un sedimento compatto. Non apporta allergeni al vino trattato.

I chiarificanti naturali della gamma CLARIFY sono prodotti innovativi a base di proteine di pisello e di patata, totalmente naturali e privi di allergeni che ampliano inoltre la proposta di prodotti Freewine® per la produzione di vini a basso contenuto di solfiti ed allergeni.

La gamma CLARIFY rappresenta un'ottima alternativa ai chiarificanti allergenici per mosto e vino utilizzati fino ad oggi: la caseina e l'albumina in primis.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

CLARIFY BISY

Pure proteine di pisello con azione chiarificante e illimpidente sia per i vini bianchi che per i rossi.

Elevata solubilità senza formazione di schiuma e ottimo compattamento della feccia. Migliora l'equilibrio in bocca riducendo l'astringenza apportando freschezza e pulizia aromatica.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia 



CLARIFY PDT

Pure proteine di patata ad alto peso molecolare che permettono una sedimentazione più veloce e compatta. Chiarificante con elevata azione stabilizzante sul colore. Esalta l'eleganza e attenua le sensazioni amare. Consigliato per la chiarifica di mosti e vini bianchi e rosati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

CLARIFY FITOSINT

Miscela di proteine vegetali e PVPP. Elevata azione chiarificante sui mosti e vini bianchi e su vini rossi con problemi di ossidazione. Attenua il gusto amaro riducendo l'astringenza e migliorando l'effetto sensoriale, senza intaccare il colore.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica mosto
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1 Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

CLARIFY FITOPURE

Chiarificante complesso a base di proteine vegetali. Elevata azione chiarificante su vini bianchi, rossi e rosati. Stabilizza il colore eliminando i composti fenolici ossidati e ossidabili, migliorando la filtrabilità con azione detannizzante. Adatto alle chiarifiche più impegnative dove è richiesto un elevato dosaggio che permetta una sedimentazione rapida e compatta.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chiarificanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	1 Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	1 Vino frizzante

Freewine RED FRESH

Antiossidante pre-imbottigliamento per vini rossi e rosati. Prodotto antiossidante e antiradicale. Agisce sul potenziale di ossidoriduzione provocandone un immediato abbassamento grazie alla presenza di polifenoli reattivi ad elevato potere ORAC. Garantisce longevità al vino e la persistenza aromatica. Prodotto studiato per la protezione dei vini rossi dall'ossigeno in assenza di anidride solforosa.


TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Stabilizzazione "fenolica"

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Freewine WHITE FRESH

Antiossidante pre-imbottigliamento per vini bianchi. Prodotto antiossidante e antiradicale a basso impatto sensoriale. Studiato per l'aggiunta in pre-imbottigliamento di vini a basso contenuto di solfiti per contribuire alla conservabilità e longevità del prodotto. Preserva la freschezza e l'intensità degli aromi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Stabilizzazione tartarica
Imbottigliamento

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico
		Rosato	3
			Vino frizzante

ammesso
in enologia 