

VINVENTIONS - EATALY

ECONOMIA CIRCOLARE, A PARTIRE DAL TAPPO

Economia circolare anche nel vino. Con questo obiettivo molti raccoglitori dedicati ai tappi della Green Line di Nomacorc sono stati installati nei negozi Eataly, grazie ad un accordo con Vinventions e il suo partner belga Innologic, specializzata nel riciclo. Nomacorc Green Line rappresenta una nuova "categoria" di tappi denominati PlantCork™, ottenuti da materie prime sostenibili e rinnovabili derivate dalla canna da zucchero. "Il nostro lavoro di ricerca – spiega il direttore commerciale per l'Italia di Vinventions **Filippo Peroni** – si muove su due binari: da un lato lavoriamo sulle prestazioni delle chiusure per garantire l'integrità del vino, dall'altro improntiamo tutto il processo produttivo sulla sostenibilità, che significa ridotto impatto ambientale, limitazione degli sprechi, ottimizzazione della catena produttiva e riutilizzo del prodotto. L'economia circolare per noi e i nostri clienti è una prassi quotidiana". **Info: [www.vinventions.com](http://www.vinventions.com)**



TEBALDI ISIOX®,  
per l'ottimizzazione  
dei gas disciolti  
nel vino



ISIOX  
Più vita al tuo vino!

L'impiego di ISIOX durante l'imbottigliamento permette di regolare le concentrazioni dei gas, mantenendo la struttura e gli aromi del vino

ISIOX ([www.tebalid.it](http://www.tebalid.it)) è il sistema innovativo prodotto in Italia che permette di ottimizzare i gas nel vino in modo semplice e non invasivo, con applicazioni in grado di gestire il contenuto di O2 e di CO2 in qualsiasi momento del processo di elaborazione mantenendo struttura e aromi. ISIOX è utile quando: il mercato impone livelli precisi di CO2 diversi a seconda del paese di destinazione; si vuole modificare la concentrazione di O2 e di CO2 nel vino senza strappaggio; 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 CO2 disciolta nei vini tranquilli. 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 CO2 nelle stagioni calde, meno in quelle fredde). 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. Su richiesta possono essere studiate esecuzioni personalizzate (portata e ingombro). Ad oggi abbiamo raggiunto 110 referenze di ISIOX® in tutta Italia, di questo tipo è il sistema più referenziato in commercio.

Per prenotare un test in cantina contattare Tebaldi srl: [www.tebaldi.it](http://www.tebaldi.it) - [tebaldi@tebaldi.it](mailto:tebaldi@tebaldi.it)  
In partnership con 3M™  
Liqui-Cel™ Technology



ENOMECCANICA BOSIO  
Gruppo di irrorazione  
IR 300 EL

Da sempre le competenze dell'Enomeccanica Bosio sono specifiche nel settore enologico, a cui si è dedicata in modo esclusivo. Le officine aziendali mirano a creare macchine concettualmente semplici che garantiscono ottime prestazioni, semplicità d'uso ed alta affidabilità in sinergia con una eventuale personalizzazione del prodotto. In particolare, nel campo della vinificazione, il gruppo di irrorazione IR300EL, ora proposto anche nella versione 4.0, rappresenta un vanto storico per la nostra produzione. Mediante questo sistema, la distribuzione del liquido viene effettuata a pioggia in relazione al diametro della vasca, agendo sul numero di giri compiuti nel tempo dalla girante. L'obiettivo è un'azione delicata sul cappello di vinacce

che si contrappongono alle tecniche di movimentazione dello stesso, previa rottura o immersione. La versatilità del sistema è data dalla possibilità di applicare l'insieme gruppo irroratore, quadro comando, pompa rimontaggio e macro-ossigenatore a vasche pre-esistenti di geometrie e volumi differenti. Il contesto in cui si è evoluto il progetto IR 300 EL è la zona tipica del nebbiolo, vitigno difficile dal punto di vista dell'estrazione e stabilizzazione del colore. Il lavoro negli anni è stato indirizzato al raggiungimento del più alto grado di antociani polimerizzati unito alla minore produzione possibile di feccia. È un piacere per l'Enomeccanica Bosio invitarvi, senza impegno, a testare questa tecnologia presso la vostra cantina.

[www.enomeccanicabosio.it](http://www.enomeccanicabosio.it)



ERBSLÖH  
Enzimi innovativi, Trenolin® Filtro DF  
e Trenolin® BouquetPlus

Vini ricchi di glucani non possono essere filtrati facilmente, anche per i polifenoli totali e la complessa struttura molecolare. L'attività enzimatica della β-glucanasi riduce questi polisaccaridi e aumenta di molto la chiarifica e filtrabilità dei vini in tutti i successivi stadi. Erbslöh Trenolin® Filtro DF è una combinazione di pectinasi e β-glucanasi in un unico enzima. Entrambe le attività agiscono su quelle sostanze che inibiscono o ostacolano i processi di chiarifica o filtrazione. Velocizza il processo sur-Lies. Dopo già 3-6 settimane si percepiscono chiaramente gli effetti positivi di incremento di pastosità, struttura e volume. Incrementa sensazioni gustative, volume e struttura. Velocizza i tempi di affinamento in bottiglia. Rilascia componenti secondari del lievito (ammine) con caratteristiche aromatiche. Migliora la chiarifica e filtrabilità. Per incrementare l'aroma dei vini bianchi, già durante la fermentazione alcolica o nei vini bianchi con residuo zuccherino, Erbslöh propone Trenolin® BouquetPlus con attività enzimatica di β-glicosidasi. Un gruppo importante di componenti aromatiche provengono dal gruppo dei terpeni, principalmente localizzati nella buccia uniti a zuccheri come precursori monoterpeni. In questa forma di glicosilati sono neutrali all'olfatto. Con la rottura del legame con gli zuccheri, i corrispondenti aromi sono liberati e diventano organoletticamente percettibili. Monoterpeni, alcol e zuccheri residui sono uniti da un ponte glicosidico; il legame glucosidico è rotto da attività β-glicosidasi. Un'alta concentrazione non inibisce l'attività di β-glicosidasi di Trenolin® BouquetPlus.

VINO & DESIGN

ZONIN CUVÉE 1821, IL RESTYLING  
È FIRMATO PININFARINA

L'obiettivo non era ottenere un bel contenitore o il prestigio di un oggetto firmato, ma dare forma a un concetto. Una forma che fosse sintesi dell'heritage del brand, ma soprattutto di un'idea di futuro ambiziosa, le cui linee fossero espressione



autentica di una sostanza fatta di storia, expertise ed empatia nei confronti dei winelover di tutto il mondo. Sono state queste le linee guida del progetto di restyling della bottiglia di Prosecco Cuvée 1821 di Zonin firmato da Pininfarina. Da un percorso fatto di ricerca e riflessione sul marchio e sul prodotto è emerso un segno puro e distintivo, veicolo di comunicazione e sintesi di un'identità chiara. Una retta verticale e precisa, che rappresenta un'expertise fatta di precisione, tecnica e rigore. La forma circolare è simbolo di apertura, socializzazione e umanità. "Zonin e Pininfarina sono contraddistinte da un forte legame tra passato e futuro – commenta **Paolo Pininfarina**, presidente di Pininfarina – e il design della nuova bottiglia di Cuvée 1821 nasce proprio da questa continuità nella discontinuità. La linea verticale disegnata sul vetro diventa sì un elemento iconico e riconoscibile, ma rappresenta anche un percorso solido e preciso: quello che ha portato Zonin ad essere un nome di riferimento nel mondo del Prosecco". "Un ulteriore, importantissimo passo – conclude **Francesco Zonin**, vicepresidente di Zonin1821 – mentre Zonin si appresta a compiere 200 anni. È un onore condividere questo traguardo insieme a una firma che ha contribuito a scrivere la storia del made in Italy. E ancor più attraverso Cuvée 1821, che riassume l'anima e lo spirito con cui la mia famiglia da sempre interpreta il ruolo del vino italiano nel mondo".