

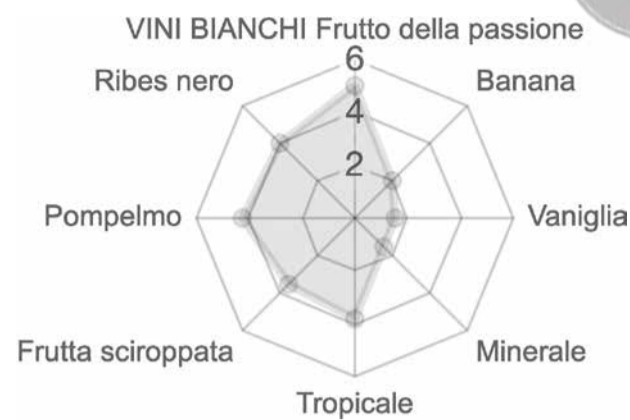
TEBALDI

Dalla Nuova Zelanda, un ceppo che produce grandi quantità di tioli

All'Università di Auckland in Nuova Zelanda, terra di grandi Sauvignon Blanc, è stato studiato il lievito per la fermentazione di bianchi e rosati con una importante produzione di aromi fruttati: si chiama **Maurivin UOA MaxiThiol** e produce grandi quantità di tioli, con bassissima formazione di vinilfenoli, grazie al carattere POF-, anche a basse temperature (10°C). Il laboratorio Gardner dell'Università di Auckland ha infatti intrapreso un programma di selezione dei lieviti finalizzato allo sviluppo di ceppi idonei a produrre Sauvignon Blanc

nello stile intenso e marcatamente fruttato di Marlborough che ha letteralmente conquistato il mondo rendendolo uno dei vini più stimati e premiati. Con Maurivin UOA MaxiThiol nascono vini con spiccate note fruttate e grande finezza ed equilibrio gustativo. Nell'Aromogramma (vedi immagine) sono illustrati i risultati dell'esame sensoriale di un Sauvignon Blanc: il vino fermentato con Maurivin UOA MaxiThiol rivela un buon equilibrio, con aromi molto intensi che ricordano il frutto della passione, ma vi è anche una elevata presenza di frutta tropicale, dru-

pacee (pesca, susina, albicocca, mandorla, ciliegia) e di frutta fresca. Anche se questo nuovo ceppo di lievito è stato testato prevalentemente nel Sauvignon Blanc, il suo equilibrato profilo di aromi fruttati si adatta perfettamente ad altre varietà a bacca bianca come lo Chardonnay, il Chenin Blanc, il Colombard e il Semillon. I lieviti Maurivin sono di AB Biotek (www.ab-biotek.com) divisione del gruppo AB Mauri dedicata all'agroalimentare e al settore enologico. Per informazioni sul prodotto il distributore esclusivo per l'Italia: Tebaldi Srl laboratorio@tebaldi.it - www.tebaldi.it



VASON GROUP

X-PRO® Finesse, esprimere e conservare l'eleganza e l'identità dei migliori frizzanti e spumanti, in modo naturale



L'arte spumantistica italiana ha ottenuto in questi anni riconoscimenti internazionali e quote d'exportazione che solo 20 anni fa sembravano irraggiungibili: segno reale di una produzione d'eccellenza al fianco della quale Enologica Vason si è sempre distinta per essere d'assistenza agli enologi nell'esprimere le potenzialità delle uve, nella convinzione condivisa che ogni spumante possieda il suo carattere. Ecco qualche novità biotecnologica naturale. **X-Pro® Bactoclean** in conservazione delle basi, avversa in modo naturale l'insorgenza delle malolattiche. **X-Pro® Finesse** grazie una straordinaria ed equilibrata interazione con il redox, è ideale per conservare la fragranza e la finezza del perlage nel tempo. Su spumanti e frizzanti di pregio ne affina l'eleganza, con chiari riflessi nella **tenuta del perlage** e complessa sensazioni asciutte o troppo acide, contribuendo in modo garbato all'armonia e alla persistenza, anche in sinergia con **X-Pro® Protection** o **X-Pro® Identity White** per l'equilibrio ottenibile. Nel Webinar su InfoWine del 25 giugno si sono esposti dati di tenuta della solforosa a seguito di 14 mesi di conservazione sullo scaffale, il vino spumante ha presentato il doppio della frazione libera rispetto al campione del vino tal quale, non dosato di X-Pro®. La protezione nel tempo si completa con l'uso di specifici tannini selezionati per la loro **idoneità garantita alla gestione redox: TI Premium®SG, Premium® Limousin SG, Premium® Stab SG** e il nuovo **Smartan® Zest** sono risultati il più valido aiuto, nel mantenimento della fragranza olfattiva originaria delle bollicine italiane.

VDGLASS

Il piacere della degustazione comincia dal bicchiere



In occasione del suo ventesimo compleanno, VDGLASS lancia un nuovo catalogo per i suoi prodotti dedicati alla degustazione. In VDGLASS, leader nella fornitura di articoli in vetro per il settore Enologico ed Horeca, il lavoro non si è mai fermato. Come sottolineano anche dall'azienda, il periodo del lock-down è stato un momento di grande riflessione ed evoluzione che ha permesso di ripercorrere le tappe di questi ultimi vent'anni che hanno condotto VDGLASS a diventare sinonimo di professionalità e qualità nel mondo del vino: i successi, le soddisfazioni, la continua ricerca di contenuti e la capacità di "aggiornarsi" in un contesto che cambia rapidamente e la possibilità di migliorare e crescere ancora; tutto fa parte della storia di VDGLASS, quella passata e quella che stiamo scrivendo. È così che è nato il nuovo catalogo dedicato all'universo vino: più specifico, snello, puntuale. Sunto del percorso dell'azienda, del suo modo di operare e della sua costante ricerca, che punta a regalare ai clienti prodotti di eccellenza stilistica e funzionale in grado di esaltare ogni prodotto dal punto di vista sensoriale come da quello estetico. Scoprite le novità sul sito www.vdglass.it e per maggiori informazioni telefonate al numero 0521 990911 o inviate una e-mail a sales@vdglass.it

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 primi 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 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 Erbè (Vr) ed è di circa 5 ettari.

WINE BY NUMBERS
A PROJECT BY IL CORRIERE VINICOLO



UN PRODOTTO UNICO
TUTTI I NUMERI
DEL COMMERCIO
VINICOLO MONDIALE
AGGIORNATI
TRIMESTRALMENTE



PROSSIMO
AGGIORNAMENTO
ON-LINE:
SETTEMBRE 2020
www.winebynumbers.it

PRENOTA IL TUO SPAZIO

Per informazioni su costi e modalità di adesione contattare: corrierevinicolo@uiv.it