

SPUMANTI

PROPOSTE & NOVITÀ

Una selezione, a cura delle aziende,
di macchine, attrezzature,
servizi e prodotti disponibili sul mercato

AEB / LE NUOVE BENTONITI BENTOGRAN GEL E BENTOGRAN RAPID

Una è ideale per vini particolarmente instabili, l'altra si distingue per la sua rapidità di dispersione, senza polverosità e disagi per l'utilizzatore. **Bentogran Gel** e **Bentogran Rapid** sono le bentoniti di ultima generazione messe a punto da AEB, azienda italiana che da oltre 50 anni è leader nelle biotecnologie per vino, alimenti e bevande. Bentogran Gel ha come peculiarità quella di avere un alto potere deproteinizzante. Si idrata in poco più di due ore e consente un notevole miglioramento della filtrabilità di mosti e vini, con un forte risparmio sui processi di filtrazione. Subito dopo l'aggiunta di questa bentonite si noterà un rapido illimpidimento. Bentogran Rapid, invece, si caratterizza per la grande velocità di chiarifica. È pronta per essere usata rapidamente, senza dover

attendere le usuali 8 ore richieste dalle bentoniti tradizionali e ha un'attività che consente di ridurre fino al 50% le dosi d'impiego rispetto alle comuni bentoniti. Nella chiarifica dei vini origina sedimenti estremamente compatti, riducendo le fecce da smaltire fino al 40%. Le basse dosi a cui è attiva Bentogran Rapid ne consentono un utilizzo anche su vini di pregio, in cui si intende preservare struttura e profumi. Prove comparative hanno evidenziato un forte aumento della filtrabilità dei vini trattati. La facilità d'uso è un comune denominatore dei due prodotti: basta metterli a bagno in acqua fredda per almeno due ore prima dell'utilizzo per ottenere una rapida formazione di gel cremoso.
www.aeb-group.com



AMORIM CORK ITALIA / IN ARRIVO NDTECH® SPUMANTE



Èccellenza per Amorim Cork Italia significa lavoro certosino, personalizzato e in costante ascesa sulla garanzia: quella di produrre tappi che siano soluzioni su misura per i vini che andranno a proteggere. Un'opera di ricerca che ha permesso di creare un prodotto pensato per ogni

tipologia di vino. Per i vini di pronta beva e quelli di media gamma l'azienda ha creato due nuove linee di prodotto garantiti al 100%: **Neutrocork Premium**, destinato ai vini di tutti i giorni, offre garanzia di tenuta e freschezza ineguagliabile, mentre **Twin Top Evolution** è arricchito da 2 rondelle in pregiato sughero intero e permette un'evoluzione perfetta, attraverso il contributo dei polifenoli naturalmente

presenti nel sughero. Per il segmento Premium e Icon, Amorim ha creato **NDtech®**, il primo tappo in sughero monopezzo totalmente garantito attraverso un sistema di gascromatografia individuale. Tre linee pensate per assicurare a ciascun vino quel valore aggiunto che solo il contatto con il sughero naturale può dare. Tra i prossimi traguardi, la presentazione della linea **NDtech® Spumante**: specifica

per il tappo destinato a questi vini. "Siamo ormai il riferimento per il mondo del vino da sempre legato storicamente al sughero - aggiunge Carlos Veloso dos Santos -. La nostra proposta incontra con precisione qualsiasi richiesta di tappatura e allo stesso tempo è garantita al 100%, con ogni nostro prodotto anticipiamo il futuro del concetto di tutela del vino".
www.amorimcorkitalia.com

AVE TECHNOLOGIES-DELLA TOFFOLA GROUP / NUOVI SISTEMI MODULARI DI IMBOTTIGLIAMENTO

Versatilità e affidabilità sono le parole chiave per i **nuovi sistemi modulari di imbottigliamento** Ave Technologies - Della Toffola Group. Questi sono dotati di valvole isobariche elettropneumatiche a cannula mobile adatte per vino spumante, frizzante, fermo, birra e CSD. Le valvole sono disponibili anche nella versione a sensore di livello. I cicli di riempimento sono gestiti da un unico pannello di controllo e consentono la pre-evacuazione singola o doppia con correzione del livello nella bottiglia. Questa operazione si esegue dal pannello di controllo, senza cambiare la cannula e con un sigma di 1 mm per entrambe le valvole nella versione isobarica con autolivello. La campana anulare, con finitura a specchio, è priva di collettori o camere chiuse e adotta invece, per il vuoto e il gas, canali drenanti e ispezionabili. Questo recipiente

può essere impiegato fino a 6 bar di pressione e viene collaudato e certificato PED a 9 bar. Le stelle brevettate di trasferimento permettono di evitare il cambio formato nell'impiego di bottiglie cilindriche e leggermente coniche con diam. 50 - 100 mm. La modularità degli impianti consente anche la sincronizzazione con l'etichettatura per un risparmio di spazio, oltre

alla possibilità di completamento, ad esempio, con tappatori supplementari, gabbiettrici ecc. I sistemi Ave Technologies sono concretamente innovativi anche grazie ai basamenti inclinati, ai nuovi pistoni di sollevamento completamente pressurizzati e alle coclee e movimentazione con servomotore.
www.ave-technologies.com



Impianto
modulare per
imbottigliamento

CMP / STOCCAGGIO: TUTTI I VANTAGGI DI VINPLAST

Vinplast nasce per lo stoccaggio di bordolesi standard, ma con il tempo si è giunti a realizzare dodici stampi per soddisfare le esigenze della maggior parte dei clienti italiani ed esteri. Vinplast è un'interfaldia in materiale plastico, lo speciale processo produttivo consente di ottenere sagome adatte al perfetto alloggiamento in orizzontale delle bottiglie. La modularità del sistema consente all'utilizzatore finale una libertà di utilizzo mai provata con gli altri metodi di stoccaggio, permettendo una perfetta e migliore organizzazione della logistica del magazzino di stoccaggio. I vantaggi di questo nuovo metodo di stoccaggio sono indubbi e numerosi: massimo sfruttamento dello spazio in cantina, sia in altezza che a terra; minimo ingombro quando non viene utilizzato; massima protezione del vetro sia dalla luce che da danni dovuti a sfregamento; utilizzo prolungato nel tempo senza alcun tipo di manutenzione; nessun tipo di contaminazione (Tca); prodotto leggero e totalmente riciclabile; risparmio economico rispetto ai tradizionali metodi di stoccaggio; miglioramento estetico, grande impatto visivo.
www.cmp-plast.it



DAL CIN / PER QUALUNQUE SIA LO STILE DI BOLLICINE RICERCATO

Per i vini più richiesti dal mercato non si può improvvisare. Con le proposte Dal Cin si programma ogni fase della presa di spuma, in autoclave e in bottiglia, qualunque sia lo stile di consumo da soddisfare: biologico, con ridotti solfiti, di piacevole freschezza o più impegnativo.

Sicurezza
Mr. Battkill: protegge il vino base dallo sviluppo dei batteri lattici, riducendo o eliminando l'impiego di SO₂.
Polimersei e wynTube

ProLife: detossificano il vino base, eliminando gli inibitori endogeni formatisi durante la prima fermentazione.

Aromaticità
Fervens Brio: longevità, intensità ed eleganza negli spumanti, anche destinati alla bottiglia bianca.
Fervens Pro6: frutta e fiori in autoclave. Selezionato per la vinificazione di Prosecco, è ideale per tutti gli spumanti giovani.
Lalvin T18: esuberanza floreale, ricercatezza del fruttato, perlage

fine e persistente. Per rifermentazioni in autoclave o con metodo classico.
Lalvin CH14: il lievito di riferimento per rifermentazione in bottiglia e per lo Charmat lungo, con l'inconfondibile eleganza dei profumi e del perlage.

Qualità organolettica
wynTube Prepara: nella reidratazione del lievito per affrontare l'elevata gradazione alcolica, le basse temperature e la pressione elevata. Tecnologia miniTubes
wynTube Fructal: nel pied de

cuve e in rifermentazione, per massimizzare l'espressione fruttata dei lieviti. Con basso contenuto di riboflavina. Tecnologia miniTubes

Longevità
Lisem Glu: migliora la longevità dei profumi preservandoli dai fenomeni ossidativi.
Redox Longevity: all'imbottigliamento per contrastare il gusto di luce, stabilizzare il colore nel tempo, prolungare la freschezza e la longevità del vino.
www.dalcin.com



Derivato di lievito tradizionale (in alto) e wynTube Prepara (in basso) dopo 5 minuti di attesa e mescolamento (discioglimento in acqua 1:10).



DIAM BOUCHAGE / ORIGINE BY DIAM®,
L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA NATURA

Diam Bouchage, da oltre 10 anni costruisce il proprio successo grazie al procedimento brevettato **Diamant®** che permette di estrarre le molecole di Tca*, responsabili del gusto di tappo, ma anche altre molecole che possono alterare il gusto del vino. Oggi rivoluziona nuovamente il mondo del vino con **Origine by Diam®**: un tappo in sughero che contiene un'emulsione di cera d'api e un legante composto da polioli al 100% vegetali. Il sughero è il principale materiale utilizzato per la produzione dei tappi Diam (il >95% sul volume totale degli elementi che compongono i tappi). Il legante biologico di Origine by Diam, frutto di numerosi anni di ricerca, è composto da polioli biologici al 100% totalmente rinnovabili. Questo legante, a origine

esclusivamente vegetale, rappresenta una vera conquista enologica che unisce efficacia e rispetto dell'ambiente. La cera d'api utilizzata è naturale al 100%. Le sue proprietà idrorepellenti proteggono i tappi da eventuali risalite capillari e permettono di controllarne la durata di vita. L'uso della cera d'api rientra nell'approccio eco-responsabile dell'azienda. Diam Bouchage ha investito anche nel sostegno all'associazione "Un tetto per le api" sponsorizzando alveari in diverse regioni vinicole francesi. È anche a questo nuovo elemento che si deve il nome della gamma Origine by Diam. L'impollinazione effettuata dalle api infatti è alla base della biodiversità del nostro pianeta. Con l'ossigeno, è all'origine del ciclo di vita delle nostre querce da sughero e quindi dei nostri tappi.

* Tca rilasciabile
(≤ entro il limite di quantificazione di 0,3 ng/l)

Distributori per l'Italia:
Belbo Sugheri - info@belbosugheri.it
Diam Sugheri - info@diamsugheri.com
Paolo Araldo - info@paoloaraldo.com

www.diam-cork.com

ENARTIS / DA 20 ANNI PRODOTTI E CONSULENZA MIRATA PER LA PRESA DI SPUMA

Enartis conosce le specificità della spumantizzazione in autoclave e da oltre vent'anni offre prodotti sicuri e di qualità, consulenza tecnica e analitica in tempi rapidi per garantire una produzione continua.
Elaborazione del vino base - La gestione della pressatura, la selezione delle frazioni di mosto, la scelta del lievito, l'eliminazione dei composti che possono pregiudicare qualità e stabilità, determinano la produzione di vini base idonei per l'elaborazione di spumanti. Enartis ha creato

una gamma di prodotti per la preparazione dei vini base e la loro rifermentazione in autoclave capace di risaltare le caratteristiche del prodotto finale.
Presa di spuma - La presa di spuma in autoclave richiede l'uso di strumenti specifici, in grado di valorizzare la tipicità e la qualità dei vini. Enartis è con voi nella scelta del lievito, della strategia nutritiva e del procedimento di preparazione del pied de cuve più adatti a garantire una fermentazione regolare e che

esalti le caratteristiche aromatiche ricercate.
Perfezionamento organolettico e longevità - L'esperienza suggerisce che tannini e polisaccaridi permettono di mantenere costanza di qualità e di correggere leggere imperfezioni evitando il ricorso a interventi depauperanti. Enartis ha sviluppato una gamma di prodotti pensati per personalizzare e migliorare il profilo organolettico, la qualità del perlage e aumentare la longevità del vino.
www.enartis.it



ENOLOGICA VASON
/ LA FINEZZA DELLO
SPUMANTE
CON SOLUZIONI
MIRATE, A BASSO
CONTENUTO DI SO₂

L'arte spumantistica italiana è pervenuta ormai a riconoscimenti internazionali che solo 20 anni fa sembravano irraggiungibili, di pari passo vanno le esportazioni, segno tangibile della finezza e dell'eleganza delle lavorazioni di cantina. In questo movimento Enologica Vason è sempre stata al fianco degli enologi con soluzioni all'avanguardia, in grado di aiutarli a esprimere le potenzialità delle diverse uve utilizzate nella lavorazione, con il principio che ogni spumante ha il suo carattere e le biotecnologie devono solo assecondarne i profili. **Premium® Prosecco** e **Premium® Chardonnay** sono lieviti che vengono scelti da anni per la loro personalità varietale ai quali si sono affiancati la novità



Premium® Tiol e gli **Anchor** (NT116, VIN13, N96...), che usati in purezza o in coinoculo con i precedenti, ne sostengono e diversificano i risultati organolettici.
V Starter Premium®, V Starter Fruit e **V Starter TF** sono nutrienti specifici per fermentazioni pulite e l'espressione di positive note aromatiche varietali.
Il **V Activ Premium®** è ideale per i pied de cuve. Novità è lo **Smartvin® Activ**, un attivante complesso in pellets, ottimale per ridurre la formazione di polvere al suo utilizzo. Pulizia fermentativa e cantina pulita. Infine anche il dosaggio di specifici tannini selezionati per la loro idoneità garantita alla gestione redox delinea un'alternativa naturale alla solforosa e rappresenta un valido aiuto nel mantenimento della fragranza olfattiva originaria dello spumante: **TI Premium®SG, Premium® Limousin SG** e **Premium® Stab SG**, sono i più usati nel caso specifico.
www.vason.com



ENOPLASTIC /
IN&OUT,
LA CAPSULA
CON STAMPA
ANCHE
INTERNA

Un prodotto può far parlare di sé in vari modi. C'è chi pensa che il contenuto parli da solo e non abbia bisogno di altro o, al contrario, c'è chi ritiene che l'esteriorità sia sufficiente per veicolare un'identità. Enoplastic offre un connubio straordinario tra interno ed esterno, fondendosi in un prodotto unico: **in&out**. Una capsula da spumante apparentemente simile ad altre per colore e forma,

ma con qualcosa in più, in grado di stupire al momento dell'apertura. Come? Attraverso un decoro, una scritta, un colore stampato all'interno della linguetta che viene svelato solo al momento dell'apertura della capsula svelando un messaggio, un premio, un'emozione. Tutto è possibile grazie a questa innovazione proposta da Enoplastic. in&out ti sorprende con qualcosa di inaspettato predisponendoti

positivamente alla degustazione del contenuto. Inoltre, perché non prolungare e quindi rafforzare il proprio marchio anche dopo che il cliente ha già compiuto l'azione di acquisto? in&out, la capsula con la stampa interna, arricchisce la comunicazione che va oltre il primo sguardo, continua a meravigliare offrendo qualcosa di inatteso, raccontando una storia, stimolando un'emozione.
www.enoplastic.com

ERBSLOEH / OENOFERM® X-TREME PER UNA SICURA ED ECONOMICA SECONDA FERMENTAZIONE

Oenoferm® X-treme è una coltura pura selezionata di un lievito ibrido per la preparazione di spumanti secondo il processo di rifermentazione in bottiglia e autoclave. Si tratta di un lievito ibrido in cui sono stati selezionati un ceppo criofilo e uno aromatico. Sono stati uniti i protoplasti di due ottimi lieviti selezionati per le loro peculiari caratteristiche, quindi no Ogm. Oenoferm® X-treme offre grandi vantaggi: effetto stabilizzante sull'acidità; ritardo su MLF; scarse esigenze nutrizionali; scarsa formazione di SO₂; senza formazione di retrogusti di zolfo; inizio di fermentazione molto precoce; osmotollerante; resistente al freddo; aromi freschi e floreali; supporta le caratteristiche varietali; alcol resistente; resistente alle basse temperature; per vini bianchi e rossi; ottime fermentazioni; ottimo profilo aromatico; costa quanto un normale lievito.

www.erbsloeh.com



GARBELLOTTA / BOTTI & BARRIQUES NIR®, RISULTATO AROMATICO GARANTITO



La Garbellotto Spa ha l'artigianalità e la tradizione come caposaldi, ma riconosce nella tecnologia il mezzo e nella ricerca un valore assoluto, per raggiungere gli obiettivi prefissati e andare così incontro alle esigenze dei clienti. Garbellotto da anni collabora con l'Università degli Studi di Udine, per sviluppare nuovi brevetti e sistemi di analisi aromatica del legno, così da poter garantire

in cantina il risultato e scartare scientificamente gli aromi negativi, quali il verde e la segatura. Grazie al brevetto **Botti & Barriques NIR®** l'azienda è in grado di garantire il risultato aromatico di tutti i recipienti prodotti. Ogni dog, sfruttando la tecnologia NIR® viene analizzata e classificata on-line in base alla classe aromatica di appartenenza: Struttura, Dolce, Speziato ed Equilibrio. Con questo brevetto

il cliente può scegliere quale aroma avere per la propria barrique, evitando spiacevoli sorprese in cantina. Con il brevetto **DTS® - Digital Toasting System**, ogni Barriques e ogni Botte viene, sempre tostata a fuoco diretto, in più controllata con sistema digitale in modo da essere ripetibile e costante su tutta la superficie del legno, così da sprigionarne il miglior risultato aromatico.

www.garbellotto.com

GORTANI / AUTOCLAVI IN ACCIAIO INOSSIDABILE AUSTENICO “SERIE 300” E IN ACCIAIO INOX BIFASICO AD ALTE PRESTAZIONI

Da oltre 30 anni nel settore dei serbatoi per lo stoccaggio di liquidi alimentari, la Gortani Srl si è sempre distinta come azienda dalla produzione flessibile e di qualità. La nuova divisione “Grandi impianti” soddisfa le esigenze di tutte le realtà di dimensioni industriali. Le autoclavi sono realizzate utilizzando **acciaio inossidabile austenico “serie 300”** (Aisi 304, 316 e 316L), di origine europea e garantito dai migliori produttori per un prodotto finale di qualità. Per i modelli di grandi dimensioni l'azienda propone anche l'utilizzo di **acciaio inox bifasico ad alte prestazioni**, il Duplex: assicura massima resistenza alla corrosione, elevata resistenza meccanica, migliorando il rapporto qualità/prezzo del prodotto. Le tasche di raffreddamento a punti sfalsati, costituite da un'intercapedine in lamiera inox, con imbecchi e

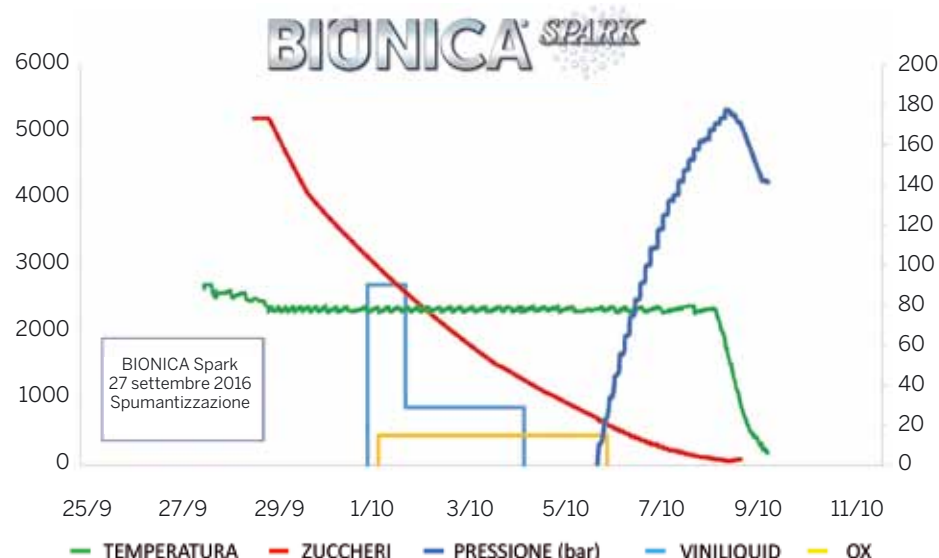
collettori di distribuzione attentamente dimensionati (attraverso i quali fluisce la soluzione glicolata), garantiscono la massima efficienza energetica. Uno strato di isolamento a base di poliuretano espanso ottimizza la resa energetica delle tasche e previene le dispersioni termiche. Il processo di brillantatura dei fondi bombati permette di ottenere una finitura delle lamiere “a specchio”, con superfici estremamente lisce e facilmente pulibili. Tutte le autoclavi sono dotate di certificazione PED, Dichiarazione di Conformità CE, dichiarazione di conformità alimentare e, per il mercato russo, certificazione GOST-R e RTN. Gortani, insieme ai modelli studiati per la spumantizzazione, propone modelli destinati alla produzione della birra, all'industria alimentare, chimica e farmaceutica.

www.gortani.com



HTS ENOLOGIA / BIONICA® SPARK, L'AUTOMAZIONE PER IL CONTROLLO DELLE RIFERMENTAZIONI NEL METODO CHARMAT MARTINOTTI

HTS enologia, dopo aver presentato con successo Bionica®, l'innovativa strumentazione che gestisce automaticamente il processo fermentativo dosando in linea nutrienti e O₂, presenta **Bionica® Spark**. Bionica® Spark è l'evoluzione della versione base di Bionica® specifica per il controllo, la gestione e il dosaggio di nutrienti e dell'ossigeno nelle rifermentazioni e spumantizzazioni in autoclave. Bionica® Spark oltre al monitoraggio delle rifermentazioni e delle spumantizzazioni, consente la registrazione e il controllo automatico di tutto il processo fermentativo, con la possibilità di stabilire e controllare la temperatura dell'autoclave, il dosaggio dell'ossigeno, il dosaggio dei nutrienti, la gestione dell'agitatore e della sovrappressione in autoclave o eventuale ottimizzazione della pressione in pre-imbottigliamento. Bionica® Spark consente di quantificare automaticamente e gestire facilmente la quantità di zuccheri da trasformare a serbatoio aperto, controllando il consumo degli stessi. Inoltre può monitorare e gestire la velocità di fermentazione regolando mBar/h di CO₂, consentendo di scegliere la durata della fermentazione e verificare lo stato di salute dei lieviti. Bionica® Spark fornisce un grado elevatissimo di automazione senza tuttavia precludere la possibilità di intervenire con modifiche o aggiustamenti dei singoli parametri; tutte le funzioni di processo sono infatti interrelate ma, a scelta, programmabili singolarmente ogni volta che si desidera, anche da remoto. www.hts-enologia.com



IL CORRIERE VINICOLO

DIRETTORE EDITORIALE
ERNESTO ABBONA

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

CAPOREDATTORE
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it

HANNO COLLABORATO: Teresa E. Baccini,
Maurizio Taglioni

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

SEGRETERIA DI REDAZIONE
LAURA LONGONI, redazione@corrierevinicolo.com

PROMOZIONE & SVILUPPO
BRUNA ZACCAGNINI, tel. 02 72 22 28 41
b.zaccagnini@uiv.it - corrierevinicolo@uiv.it
Grafica pubblicitaria: tel. 02 72 22 28 57
grafica.editoria01@uiv.it

ABBONAMENTI
NOEMI RICCÒ, tel. 02 72 22 28 48
abbonamenti@corrierevinicolo.com

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana





LALLEMAND OENOLOGY

LALLEMAND / SOLUZIONI PER I VINI SPUMANTE E FRIZZANTI DI QUALITÀ

L'evoluzione delle basi spumante è un fattore critico per la produzione di Charmat freschi e fruttati, specialmente nelle rifermentazioni a distanza di molti mesi dalla fermentazione primaria. Un progetto scientifico dell'Inra di Montpellier ha chiarito che alcuni derivati di lievito possiedono una capacità di consumo dell'ossigeno nel vino variabile e misurabile. Basandosi su questi nuovi risultati Lallemand ha sviluppato **Pure-Lees Longevity™**, uno strumento biologico con alta capacità di assorbimento dell'ossigeno disciolto. Prove su vini conservati con moderati quantitativi di

SO₂ (condizione tipica dei vini base spumante) hanno dimostrato l'efficacia del prodotto nel consumare l'O₂ disciolto proteggendo il colore dall'imbrunimento e la componente aromatica dall'ossidazione. Un altro impiego di Pure-Lees Longevity consiste nell'aggiunta diretta in autoclave, a inizio rifermentazione, per favorire l'ottenimento di spumanti con migliori caratteristiche di freschezza e tipicità aromatica. L'elaborazione di uno spumante di qualità passa anche attraverso una la gestione della fermentazione malolattica: in questa particolare applicazione **Bactiless™**, un

prodotto specifico a base di chitosano e chitina glucano, permette di tenere sotto controllo le contaminazioni dovute a batteri lattici ed acetici. Utilizzato in sinergia con le altre tecniche adottate di cantina (SO₂, freddo, filtrazioni ecc.), Bactiless trova applicazione durante la conservazione e rifermentazione delle basi spumante in cui sia necessario evitare la FML. Altra applicazione interessante riguarda l'impiego durante la rifermentazione con metodo ancestrale, metodologia di produzione in cui non avviene la filtrazione a valle della presa di spuma. www.lallemandwine.com

MAXIDATA / UVE2K.BLUE: UN NUOVO WIZARD DEDICATO AGLI SPUMANTE

Ancora una volta Maxidata è impegnata nell'evoluzione del software **uve2k.blue**, una soluzione modulare e adattabile rivolta alle aziende vinicole per gestire tutti i processi produttivi e le pratiche enologiche, che le aiuta a fare bene il loro mestiere: produrre buon vino e incrementare il loro volume d'affari. Nella filosofia della semplificazione

le diverse operazioni sono fruibili grazie a procedure dedicate in modo da renderne più funzionale la gestione. La preparazione dei vini spumanti, in particolare, è una operazione articolata nei processi e può spaziare dalla produzione di spumante gasificato (aggiunta di CO₂), al metodo Martinotti (rifermentazione in autoclave), al metodo classico (rifermentazione in bottiglia).

Il nuovo wizard prevede la gestione di tutte le operazioni per la preparazione della base spumante, per la preparazione e l'attivazione dei lieviti, per la preparazione dello sciroppo di presa di spuma, fino ad arrivare al tiraggio ed infine alla sboccatura, per continuare in seguito con l'eventuale certificazione e l'etichettatura delle bottiglie finite. La registrazione di tutte queste operazioni è

stata progettata in modo tale che l'utente abbia sempre sotto controllo la situazione delle partite e la giacenza dei prodotti in tutte le varie fasi della lavorazione. Per guidare e semplificare la corretta gestione del magazzino sono stati introdotti anche nuovi wizard per la preparazione automatica degli articoli in modo da rendere il più veloce e funzionale possibile il lavoro degli utenti.



www.maxidata.it

MUREDDU SUGHERI / NUOVA LINEA IGEEA SPUMANTE



Mureddu Igea Spumante è la nuovissima linea di tappi a fungo 100% garantiti "off-flavours free - zero deviazioni" e con riordino cellulare "new cell". Frutto dell'esperienza e dell'assoluto focus aziendale nell'aspetto organolettico la tecnologia Igea 2.0 viene ora estesa, oltre che sui migliori tappi naturali, anche alle rondelle di primissima selezione. Dopo oltre un anno di Ricerca e Sviluppo il team Controllo Qualità ha infatti messo a punto una ricetta ad hoc per un tappo spumante premium ad alta garanzia. Dopo la validazione organolettica e gascromatografica su 800 pz/lotto (quadruplicato nella numerosità rispetto a quanto previsto dal Nuovo Disciplinare del Sughero) le migliori partite vengono

trattate attraverso il sistema Igea 2.0. Questo impiega unicamente mezzi fisici - zero chimica - per l'estrazione volatile del comparto odoroso delle rondelle. Attraverso uno stripping individuale delle stese per mezzo di vapore modulare, pressione e altre temperature controllate il risultato organolettico è di grandissima neutralità. Oltre all'abbattimento di Tca, Tba, geosmina, pirazine e guaiacolo, l'impianto - arricchito nel 2018 - da una stazione finale di irradiazione, consente il rinnovamento cellulare delle rondelle. "New cell" significa +15% della suberina disponibile fra le cellule a vantaggio di una maggior recupero elastico e dunque di tenuta del tappo nel tempo. www.mureddusugheri.com

NORTAN / NUOVO DEPALETIZZATORE AUTOMATICO GABBETTE

Frutto di un lungo periodo di studio e sviluppo il **nuovo Depaletizzatore automatico gabbiette** è un alimentatore per alte velocità di produzione (fino a 30.000 p/h) che preleva le file di gabbiette direttamente dalla cassa in plastica o dalla scatola in cartone. L'obiettivo che si è posta Nortan costruendo il nuovo magazzino automatico, è quello di eliminare il più possibile i tempi dedicati al carico manuale da parte dell'operatore e aumentare l'autonomia di lavoro fornendo una macchina estremamente semplice e affidabile. Il Depaletizzatore è una macchina completa a tutti gli effetti: può essere posizionata in

qualsiasi punto della cantina indipendentemente da dove si trovi la gabbietatrice e il trasporto delle gabbiette è assicurato da un nastro trasportatore modulare. A seconda dell'esigenza del cliente, il Depaletizzatore può essere prodotto in varie versioni con diverse autonomie di carico, da 9.000 a 24.000 gabbiette. I principali vantaggi del Depaletizzatore automatico sono:
Lunga autonomia - Un magazzino che presenta un'autonomia così prolungata è vantaggioso rispetto agli standard poiché l'operatore deve effettuare le operazioni di ricarica molte meno volte nell'arco della produzione.

Riduzione del tempo di caricamento - Nel caso si debba caricare un magazzino convenzionale l'operatore deve caricare ogni singola fila di gabbiette mentre le operazioni di carico nel nuovo magazzino si riducono al tempo necessario a caricare alcuni scatoloni.
Flessibilità nel posizionamento - Il cliente può posizionare il magazzino in un qualsiasi luogo dell'azienda di facile accessibilità da parte dei trasportatori per l'approvvigionamento di gabbiette.
Flessibilità nella scelta del formato della cassa - Il cliente può scegliere se utilizzare casse in plastica o scatoloni in cartone. www.nortan.it



PARSEC / PRESA DI SPUMA E AUTOCLAVI SOTTO CONTROLLO CON APHROMATE®

Il sistema **Aphromate®** è uno speciale controllo evoluto che consente di ottimizzare e gestire con elevata precisione, attraverso una serie di innovativi algoritmi sviluppati sperimentalmente, tutte le fasi del processo di produzione con metodo Martinotti-Charmat, dalla presa di spuma, alle operazioni di arricchimento, chiusura del serbatoio e alla gestione della durata della rifermentazione e del residuo zuccherino desiderato al termine del processo. Aphromate è basato sul sistema ADCF®, frutto di un lungo lavoro di ricerca e sviluppo, che fornisce una misura continua e molto precisa di quanto avviene nel corso della fermentazione alcolica, misurando in ogni momento le quantità di CO₂ prodotte dai lieviti, direttamente correlate al consumo degli zuccheri. Grazie ad Aphromate® è possibile avere un'istantanea precisa dei parametri che descrivono l'andamento del processo fermentativo fornendo il controllo necessario non solo per garantire fermentazioni regolari e scongiurare il rischio di rallentamenti o arresti ma anche per ottimizzare il processo in modo preciso, automatizzato e intelligente, riducendo i costi e migliorando la qualità del prodotto finale. ADCF® e Aphromate®, che interagiscono con le altre funzioni avanzate del sistema integrato e intelligente SAEN5000 di Parsec, rappresentano finalmente uno strumento con il quale l'enologo in qualsiasi momento, anche in remoto da smartphone, tablet o PC, potrà gestire e tenere sotto controllo le fermentazioni e le rifermentazioni per non avere brutte sorprese e intervenendo in caso di necessità. www.parsec.srl

ROBINO&GALANDRINO /

MONOBLOCCO AUTOMATICO DI CAPSULATURA
MODELLO ZENITH Z 3/48 OTTICO

Presso l'importantissimo produttore di Champagne G.H. Mumm (Gruppo Pernod Ricard) sito in Reims - Francia, è in funzione il **monoblocco automatico di capsulatura modello Zenith Z 3/48 Ottico** di Robino & Galandrino in grado di eseguire l'allineamento della bottiglia con il marchio impresso sulla capsula. Il monoblocco è in grado di raggiungere una produzione di 12.000 b/h reali. La macchina è composta principalmente da quattro unità: la prima è costituita da un distributore automatico di capsule multi-campana con movimento composto "basculante-ellittico" per poter prelevare e accompagnare le capsule dal magazzino sulla bottiglia garantendo precisione e affidabilità della posa. La seconda unità è costituita da una



giostra rotativa completa di n. 16 stazioni per il doppio centraggio della bottiglia/capsula. Ogni stazione è equipaggiata nella parte superiore di un sistema elettronico per il rilevamento dello spot UV impresso sulla capsula, mentre nella parte inferiore un secondo sistema elettronico si occupa dell'orientazione della bottiglia. La terza unità è costituita da una giostra rotativa completa di 16 teste pneumatiche per la formazione delle 4 pieghe sul capsulone. Una stella di trasferimento tra la terza e la quarta unità, completa di pinze di bloccaggio, mantiene completamente ferme le bottiglie, garantendo la perfetta lisciatura finale dei capsuloni nell'ultima giostra rotativa completa di 16 teste pneumatiche.
www.robinoegalandrino.it

SIPREM
INTERNATIONAL
/ LAVORAZIONE
UVA: SALTO
DI QUALITÀ
CON LE PRESSE
CONTINUE
A MEMBRANA

Le rivoluzionarie **presse continue a membrana**, coperte da apposito brevetto, rappresentano un deciso salto di qualità nella lavorazione dell'uva. Tali macchine operano senza soluzione di continuità, coniugando l'esigenza di elaborare grandi quantità di prodotto con il pieno rispetto delle sue proprietà intrinseche, in virtù della spremitura soffice. La **PCM 100** assicura fino a 16 tonnellate/ora mentre la **PCM 200** è in grado di garantire una produzione oraria superiore alle 25 tonnellate di uva intera, pigiata o diraspata. La **PCM 400** oltrepassa agevolmente la soglia delle 45 tonnellate/ora. Si tratta chiaramente di prestazioni ottenibili solo con il ricorso a intere batterie di tradizionali presse discontinue. L'ampia superficie del serbatoio garantisce un'efficace azione di sgrondo del mosto. All'interno, le camere parziali svolgono mansioni ben definite. Quella di testa, interamente fresata, assicura una rapida eliminazione del liquido già durante la fase di carico. Da quella finale, posta all'altra estremità, viene evacuata la vinaccia totalmente esaurita. Nelle sezioni intermedie il prodotto, che avanza in senso longitudinale grazie alla particolare geometria costruttiva, subisce una pressatura a valori gradualmente crescenti, ciò che permette di ottenere, in corrispondenza dei diversi stadi, un'idonea selezione delle frazioni di mosto. La durata del ciclo, riferita ad una lavorazione completa, è appena superiore a un'ora.
www.siprem.it



SISTEMI / ENOLOGIA, SOFTWARE E SERVIZI PER LE IMPRESE VITIVINICOLE



La recente introduzione del Registro Telematico Vitivinicolo ha di fatto avviato il processo di evoluzione digitale delle imprese del vino. In questa evoluzione digitale il software gestionale ha un ruolo sempre più importante nell'ambito del sistema informativo aziendale, perché semplifica le attività ordinarie e soprattutto guida l'azienda nella gestione integrata e organizzata dei processi per l'intera

filiera produttiva. **Enologia** è la soluzione software completa e integrata per gestire le attività amministrative, produttive e distributive del settore vitivinicolo. Enologia è prodotto e distribuito da Sistemi Spa che ha oltre 30 anni di esperienza nello sviluppo di software applicativo gestionale nel settore. Competenza e solidità, aggiornamento normativo e completezza funzionale, gestione integrata delle attività e

controllo di gestione, tracciabilità di filiera: questi i punti di forza che rendono unica Enologia nel panorama delle soluzioni gestionali italiane per le aziende vitivinicole. Enologia è utilizzata da oltre 800 aziende vitivinicole in tutta Italia; è disponibile anche in cloud ed è completata da un insieme strutturato di servizi e applicazioni web che aiutano le aziende a lavorare bene anche in mobilità.
www.sistemi.com/enologia

TEBALDI /
EQUISTAB:
EQUILIBRARE
L'ACIDITÀ
E STABILIZZARE
I TARTRATI

LA STABILIZZAZIONE DEL VINO MEDIANTE RESINE

INSTABILITA' TARTARICA?

STABILITA' TARTARICA

pH?

K⁺

Ca²⁺

Fe²⁺

Cu²⁺

Mg²⁺

pH

K⁺

Ca²⁺

Fe²⁺

Cu²⁺

Mg²⁺

VANTAGGI TECNICI

- Riduzione pH e minore rischio di malolattica indesiderata
- Aumento acidità totale
- Riduzione dei metalli (Fe e Cu) catalizzatori di ossidazione
- Stabilizzazione tartarica facilitata e conservazione acidità naturale del vino

VANTAGGI ORGANOLETTRICI

- Miglior equilibrio globale del vino
- Maggiore freschezza dei vini trattati
- Stabilizzazione degli aromi e diminuzione delle note amare
- Minor rischio di ossidazione

Dopo anni di esperienza e numerosi impianti venduti in Italia, Tebaldi (Vr) ha acquisito un ampio know-how sull'applicazione della tecnologia di stabilizzazione tartarica e acidificazione utilizzando impianti a resina. L'intero impianto realizzato in acciaio Aisi 316 e un sistema specifico di rigenerazione rendono la **tecnologia Equistab** particolarmente vantaggiosa per la lavorazione su mosto anche torbido su vino. I vantaggi di Equistab: perfetto equilibrio acido; controllo microbico; gestione della fermentazione malolattica; riduzione dei metalli (Fe, Cu); miglioramento sensoriale. Per informazioni e per lavorazioni: **Tebaldi srl** - 0457675023 - tebaldi@tebaldi.it
www.tebaldi.it



TREFINOS / NUOVO SISTEMA TD3

Da oltre 250 anni Trefinos produce tappi in sughero per l'industria dello spumante e del vino fermo con una filosofia basata sul rispetto per la natura e l'applicazione delle tecnologie più avanzate. L'obiettivo di Trefinos è sempre stato quello di produrre tappi tecnici per le cantine con le più elevate necessità in termini di garanzie. La costante ricerca per l'innovazione ha portato al lancio della gamma **Cwine** e **Compac**, tappi in microgranina prodotti con una percentuale di sughero minima del 75%, differenti livelli di

permeabilità e con la garanzia di Tca al di sotto del livello di quantificazione dei cromatografi più avanzati (Tca rilasciabile < 0.3 ng/l, garantito per ogni singolo tappo). Dopo 5 anni di ricerca e sviluppo in collaborazione con i più prestigiosi centri di ricerca, Trefinos ha presentato il nuovo **sistema TD3**, processo basato nell'ottenere la volatilizzazione del Tca basandosi sull'applicazione del vuoto combinato con pressione e temperatura. TD3 è l'ultima tecnologia sviluppata dal team di ricerca

e sviluppo di Trefinos, applicata per l'eliminazione del Tca, il resto dei fenoli, anisoli e altri aromi sgradevoli che interferiscono con il profilo aromatico del vino, (Tca totale <0.03 ng/g, garantito per ogni singolo tappo). In Italia, Trefinos è presente da più di 50 anni, Trefinos Italia (con sede a Treviso) offre un servizio diretto e immediato. Disponiamo di una rete di collaboratori sul territorio che copre in maniera personalizzata le principali zone produttive d'Italia.
www.trefinos.es

VDGLASS / CALICI MYEXPERIENCE, TESTATI ATTRAVERSO IL NEUROMARKETING

In un panorama nel quale i brand influenzano fortemente le aspettative del consumatore, sia esso professionista, tecnico oppure semplice appassionato, VDGlass ha voluto fare ancora una volta la differenza puntando su innovazione ed esperienza scientifica, cercando di dare, come sempre, un valore aggiunto al proprio prodotto e un contributo in termini di conoscenza e contenuti al mercato stesso. I due calici **MyExperience** fondono la leggerezza e l'assoluta trasparenza del pregiato vetro cristallino CrystalGlass+, con le linee pure quasi austere di un design di nordica ispirazione. Parliamo dei primi calici al mondo testati attraverso il neuromarketing (tipologia di analisi sensoriale utilizzata negli Usa ampiamente nel settore enologico ed in numerosi altri ambiti) da CIAS

Innovation, Centro Italiano di Analisi Sensoriale. Il neuromarketing individua le emozioni originate dal degustare il vino all'interno del calice. MyExperience ha vinto il confronto con diversi altri calici rappresentativi nell'ambito della degustazione. Attraverso i test di neuromarketing si possono indagare e svalutare tutti quegli aspetti e quelle reazioni inconscie che stanno alla base della scelta di un prodotto e successivamente derivati dal suo utilizzo: elementi che non si possono rilevare attraverso i tradizionali strumenti utilizzati in analisi sensoriale, i quali sono sempre "pregiudicati" da molteplici fattori che trovano origine nella parte razionale e nella consapevolezza.

www.vdglass.it



VINVENTIONS – NOMACORC / ZEST PREMIUM, PRIMO TAPPO DA SPUMANTE CERTIFICATO SENZA IMPRONTA DI CARBONIO



Un tappo per spumante che sia sostenibile, senza colla e garantito senza Tca? Solo Vinventions e il suo marchio Nomacorc potevano pensarci. Realizzato con la tecnologia brevettata PlantCork, **Zest Premium** è il primo tappo da spumante certificato senza impronta di carbonio. Come l'intera gamma Nomacorc Green Line, Zest Premium è realizzato con biopolimeri rinnovabili a base vegetale, derivati dalla canna da zucchero. Questa innovazione

premiata è frutto di un lavoro di ricerca preciso e meticoloso, volto a risolvere gli annosi problemi che i produttori di spumante si trovano a fronteggiare quotidianamente. Realizzato in un singolo pezzo, Zest Premium evita il rischio di esperienze negative da parte del consumatore quali sbriciolamento e separazione del disco. Inoltre, Zest Premium garantisce prestazioni enologiche ottimali che proteggano il sapore, il colore e l'aroma dei vini spumanti delicati. "Era ovvio per Vinventions poter offrire tutte le

garanzie della Nomacorc Green Line anche ai vini spumanti - dice Filippo Peroni, direttore commerciale di Vinventions Italia -. La cosa principale di questo tappo è da una parte la sostenibilità ma anche la neutralità. In un ambiente di CO₂ come quello dei vini frizzanti e spumanti, abbiamo un'estrazione organolettica molto importante dal tappo. Con Zest Premium, avremo una neutralità del vino in confronto ai tappi tradizionali nettamente superiore."

www.vinventions.com/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 Erbe (Vr) ed è di circa 5 ettari.

www.vicopad.it



FOSS / SISTEMA ANALITICO WINESCAN PER PRODURRE SPUMANTE DI QUALITÀ



Foss sviluppa e produce soluzioni analitiche dedicate per migliorare l'efficienza produttiva. Utilizzando gli strumenti Foss, l'enologo avrà, in tempo reale, la disponibilità dei parametri chiave per monitorare, al termine della vendemmia, i processi di fermentazione alcolica, malo-lattica e di rifermentazione.

Grazie alle informazioni istantanee fornite dallo strumento **Foss WineScan**, è possibile monitorare l'andamento della fermentazione primaria e della rifermentazione regolando opportunamente le temperature, il dosaggio progressivo delle sostanze azotate e la progressiva trasformazione dall'inoculo

alla presa di spuma in autoclave o in bottiglia. Lo strumento in FT IR (medio infrarosso a Trasformata di Fourier) provvede al caricamento e alla lettura in automatico del campione fornendo in esattamente 30 secondi i seguenti dati analitici: etanolo, alcol effettivo, zuccheri riduttori, glucosio, fruttosio, pH,

ac. tartarico, ac. volatile, ac. totale, ac. l. malico, ac. l. lattico, apa, glicerolo, anidride carbonica disciolta. La soluzione WineScan consente, con estrema facilità e rapidità, l'esecuzione di analisi istantanee e multiparametriche sullo stesso campione, senza alcun uso di reagenti e trattamenti.

www.fossanalytics.com/it-IT



I MANUALI DELLA VIGNA E DEL VINO

La SO₂ in enologia

Proprietà e limiti
Effetti tecnologici
Utilizzo pratico
Soluzioni alternative

- Autore: Jacques Blouin
- 304 pagine
- Menzione speciale OIV
- euro 49,00*

*+ spese spedizione euro 7,00



Dettagliata illustrazione del vasto panorama delle soluzioni di solfitazione e di non solfitazione, dei prodotti per la sua sostituzione. Indicazioni pratiche per un utilizzo in un'enologia di precisione, con l'obiettivo del massimo piacere e della sicurezza del consumatore.



Distribuzione **UNIONE ITALIANA VINI** - Via S. Vittore al Teatro 3, 20123 Milano - www.uiv.it

Info e ordini: 02 72222848 - abbonamenti@corrierevinicolo.com