

le l'ure®

**CATALOGO**  
**Prodotti** 2024/2025

---



*“...guarda il calor del sol che si fa vino, giunto a l’omor  
che de la vite cola”*

*“...pensa al calore del sole che si fa vino, quando è unito  
alla linfa che scende dalla vite”*

*Dante, Purgatorio Canto XXV vv. 76-78.*

**Duemilaventiquattro.**

È dalla nostra passione per la terra e i suoi frutti, l’uva in particolare, che siamo partiti:  
per fare della nostra passione un lavoro. Con grande piacere vi accompagniamo in  
un viaggio tra le soluzioni che possiamo offrirvi per soddisfare le esigenze di Voi Produttori.

Il nostro marchio, **Le.Vure®**, nasce con l’obiettivo di offrire a Voi

**- Vinificatori e Imbottiglieri -**

un’attenta selezione di prodotti di qualità ricercata, volti al raggiungimento di quella  
perfezione che tutti vorrebbero nei loro vini.

*GL*

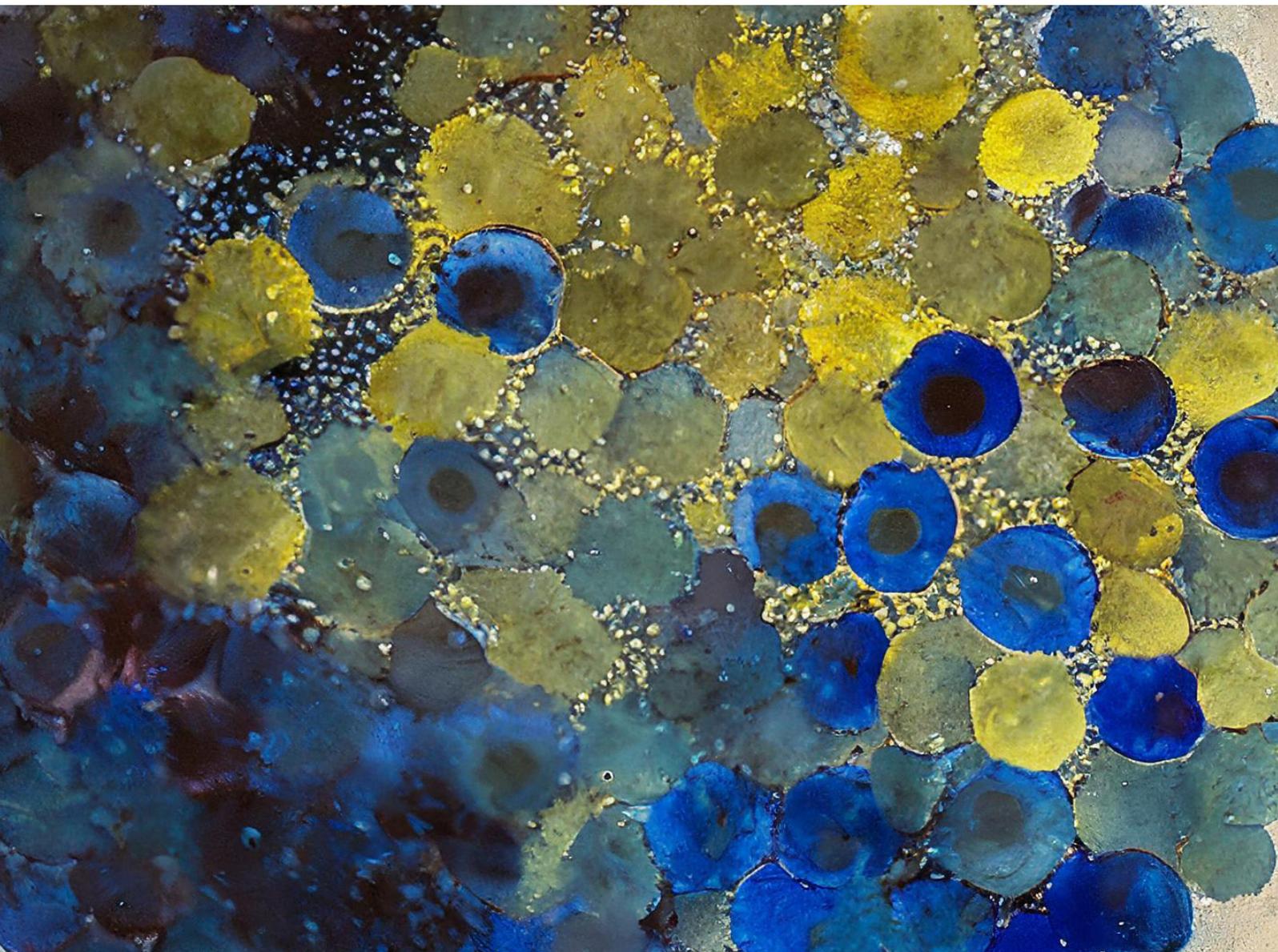
# INDICE - CLASSIFICAZIONE

NOME PRODOTTO		PAGINA	COMPATIBILE BIO	COMPATIBILE NOP	ESENTE PROTEINE ANIMALI	
			Legislazione biologica reg (CE) n. 1584/2018	National Organic Program (USA)		
LIEVITI	Lievito Selection Grands Volumes SB1	8	•	•	•	
	Lievito Selection Grands Volumes FRT	8	•	•	•	
	Lievito Selection Grands Volumes FRE	9	•	•	•	
	Lievito Selection Grands Volumes ETN	9	•	•	•	
	Lievito Selection Grands Volumes RFR	10	•	•	•	
	Lievito Selection Grands Volumes COR	10	•	•	•	
	Lievito Selection Grands Volumes EXF	11	•	•	•	
NUTRIENTI	Attivante Nutrilife Start	16	•	•	•	
	Attivante Nutrilife Drive	16	•	•	•	
	Attivante Nutrilife FF	17	•	•	•	
	Attivante Nutrilife Complex	17	•	•	•	
	Attivante Nutrisal Plus	18	•	•	•	
	Attivante Nutrisal	18	•	•	•	
	Attivante Diammonio Fosfato	19	•	•	•	
	Attivante Ammonio Solfato	19	•	•	•	
ENZIMI	Enzima E-Zym Clar	22	•	•	•	
	Enzima E-Zym Clar Plus	22	•	•	•	
	Enzima E-Zym Cépage	22	•	•	•	
	Enzima E-Zym Maceration	23	•	•	•	
	Enzima E-Zym Maceration Plus	23	•	•	•	
	Enzima E-Zym Maceration Crio	23	•	•	•	
	Enzima E-Zym Clar L	24	•	•	•	
	Enzima E-Zym Cépage L	24	•	•	•	
	Enzima E-Zym Maceration L	25	•	•	•	
	Enzima E-Zym Rondeur	26	•	•	•	
	Enzima E-Zym Varietal Thiol	26	•	•	•	
	Enzima E-Zym Terpénes	27	•	•	•	
	Enzima E-Zym BacterKill	27	•	•	•	
	TANNINI	Tannino Tan Protect	30	•	•	•
Tannino Tan Protect Plus		30	•	•	•	
Tannino Tan Protect Icon		30	•	•	•	
Tannino Tan Protect GT		31	•	•	•	
Tannino Tan Maceration		32	•	•	•	
Tannino Tan Maceration Fix		32	•	•	•	
Tannino Tan Maceration Plus		32	•	•	•	
Tannino Tan Elevage Q		34	•	•	•	
Tannino Tan Elevage Color		34	•	•	•	
Tannino Tan Elevage Boisé		35	•	•	•	
Tannino Tan Elevage Fruit		35	•	•	•	
Tannino Tan Fruity White		38	•	•	•	
Tannino tan Fruity Red		38	•	•	•	
Tannino Tan Grape Seed		40	•	•	•	
Tannino Tan Grape Skin		40	•	•	•	
Tannino Tan Grape Arom		40	•	•	•	
CHIARIFICANTI		Bentonite Granulbent 50	44	•	•	•
		Bentonite Powderbent 50UF	44	•	•	•
		Bentonite Granulbent 75RO	45	•	•	•
	Bentonite Granulbent 100PH	45	•	•	•	
	Chiarificante Clar Vegetal S	46	•	•	•	
	Chiarificante Clar Vegetal P	46	•	•	•	
Chiarificante Clar Vegetal Duo	46	•	•	•		

NOME PRODOTTO		PAGINA	COMPATIBILE BIO	COMPATIBILE NOP	ESENTE PROTEINE ANIMALI
			Legislazione biologica reg (CE) n. 1584/2018	National Organic Program (USA)	
CHIARIFICANTI	Chiarificante Clar Vegetal Mix	47			•
	Chiarificante Clarclassic Gel H	48	•	•	
	Chiarificante Clarclassic Gel H-L	48	•	•	
	Chiarificante Clarclassic Gel Low	48	•	•	
	Chiarificante Clarclassic Gel Low-L	49	•	•	
	Chiarificante Ittioclar Classic	49	•		
	Chiarificante Ovoclar Classic	49	•	•	
	Chiarificante Caseiclar Classic	50	•		
	Chiarificante PVPP	51			•
	Chiarificante PVPP Polyclar	51			•
	Chiarificante PVPP Pellets	51			•
	Chiarificante PVI/PVP	51			•
	Carbone Clar Carbodec	51	•	Solo per filtrazione	•
	Carbone Clar Carbodec Dry	51	•	Solo per filtrazione	•
	Carbone Clar Carbodec Dry Plus	52	•	Solo per filtrazione	•
	Carbone Clar Carbodec Pellets	52	•	Solo per filtrazione	•
	Carbone Clar Carboclean	52	•	Solo per filtrazione	•
	Carbone Clar Carboclean Pellets	52	•	Solo per filtrazione	•
Chiarificante Clarsol 30	52		•	•	
CONSERVANTI	Conservanti e stabilizzanti Metabisolfito di Potassio	54	•		•
	Conservanti e stabilizzanti Bisolfito d' ammonio 40%	54	•		•
	Conservanti e stabilizzanti Bisolfito d' ammonio 63%	54	•		•
	Conservanti e stabilizzanti Acido Ascorbico	54	•	•	•
	Conservanti e stabilizzanti NOOX	54	•		•
	Conservanti e stabilizzanti NOOX Plus	55	•		•
	Conservanti e stabilizzanti NOOX Raisin	55	•		•
	Conservanti e stabilizzanti NOOX Raisin Plus	55	•		•
Conservanti e stabilizzanti Sorbato di Potassio	55			•	
STABILIZZANTI	Stabilizzanti e gomme Wine Gum S-20	56	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum S-30	56	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum S-100	56	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum K-30	56	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum K-100	56	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum C-Stab	57	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Acido Metatartarico	57	•		•
	Stabilizzanti e gomme Bitartrato di Potassio (E336)	57	•	•	•
Stabilizzanti e gomme Tartrato di Calcio (E354)	57			•	
DISACIFICANTI - ACIDIFICANTI	Acidificante Acido Citrico Monoidrato (E330)	58	•	•	•
	Acidificante Acido Citrico Monoidrato EU (E330)	58	•	•	•
	Acidificante Acido L-Tartarico (E334)	58	•	•	•
	Acidificante Acido L-Malico (E296)	58		•	•
	Acidificante Acido DL-Malico (E296)	58		•	•
	Acidificante Acido L-Lattico (E270)	59	•	•	•
	Acidificante Acido Fumarico (E297)	59			•
	Disacidificante Bicarbonato di Potassio (E501)	59	•		•
	Disacidificante Carbonato di Calcio (E170)	59			•
	Disacidificante Carbonato di Magnesio (E504)	59			•
	Disacidificante Tartrato Neutro di Potassio (E336)	59			•
Filtrazione Strati STR	63	•	•	•	
Filtrazione Amazon Filters	64-72	•	•	•	

La classificazione dei prodotti segue le nostre attuali conoscenze.  
Prima dell'utilizzo in regimi bio, nop o vegan, consultate i vostri organismi certificatori

# le Vure®



# I LIEVITI



In passato, l'uso del lievito nella vinificazione aveva un obiettivo principalmente tecnologico: esaurire gli zuccheri e mantenere basse le produzioni di acidità volatile e acetaldeide.

Oggi, che si tratti di esaltare la tipicità di un vitigno o di un terroir specifico, o di ottenere particolari risultati organolettici richiesti dal mercato, la scelta del lievito è considerata fondamentale per caratterizzare un vino.



# GAMMA LIEVITI

## SELECTION GRANDS VOLUMES

Gamma di lieviti selezionati che garantiscono totale sicurezza e pulizia fermentativa anche su serbatoi di grande volume. Le caratteristiche organolettiche offerte coprono tutte le principali esigenze richieste.

### SB1

**Descrizione:** Lievito per prese di spuma, sia in autoclave che in bottiglia, e preparazione di vini base. Ha un profilo tendenzialmente neutro: rispetta i caratteri varietali senza esaltarli. Temperatura di fermentazione opportuna compresa tra 14 e 22 °C. Consigliato per tutti i vitigni atti a preparare basi spumanti fini ed eleganti, e per tutte le rifermentazioni.



#### TABELLA LIEVITI SPUMANTI

Ceppo	Tioli	Esteri	Terpeni	Volume	Fabbisogno azotato	Resistenza all'alcool
SELECTION GRANDS VOLUMES SB1 SPARKING BAYANUS		○	○	○○	Basso	17 % vol.

#### NUTRIZIONE, TORBIDITÀ DEI MOSTI TEMPERATURE FERMENTATIVE:

Per la produzione di vini base spumante si consiglia una torbidità intorno ai 100 NTU e temperature di fermentazione intorno ai 18 °C. Pur non avendo grandi esigenze nutrizionali con il crescere della qualità dei nutrienti crescerà la qualità del prodotto finito.

### FRT

**Descrizione:** Lievito esaltatore degli aromi tiolici fruttati, agrumati e esotici. Buon produttore di esteri. Temperatura di fermentazione opportuna compresa tra 13 e 20 °C. Consigliato per Sauvignon Blanc, Colombard, Grechetto, Vermentino, Trebbiano, Glera, vini rosati inclusi alcuni lambruschi...

#### TABELLA LIEVITI BIANCHI E ROSATI

Ceppo	Tioli	Esteri	Terpeni	Volume	Fabbisogno azotato	Resistenza all'alcool
SELECTION GRANDS VOLUMES FRT THIOL FRUITÉE	○○○	○○	○	○○	Medio	15 % vol.

#### NUTRIZIONE, TORBIDITÀ DEI MOSTI TEMPERATURE FERMENTATIVE:

Per massimizzare l'espressione tiolica tenere torbidità di 150-200 NTU. Le basse temperature di fermentazioni mantengono la componente agrumata (3MH), quelle maggiori la componente tropicale (3AMH). Nutrizione concentrata all'inoculo.

**Descrizione:** Lievito alto produttore di esteri fruttati ed eleganti. Buon esaltatore di aromi varietali. Temperatura di fermentazione opportuna compresa tra 14 e 20 °C. Consigliato per Trebbiano, Glera, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Riesling, vini rosati inclusi alcuni lambruschi...

**FRE**

**TABELLA LIEVITI BIANCHI E ROSATI**

Ceppo	Tioli	Esteri	Terpeni	Volume	Fabbisogno azotato	Resistenza all'alcool
SELECTION GRANDS VOLUMES <b>FRE</b> FRUIT ESTHER	○	○○○	○	○○	Medio	15 % vol.

**NUTRIZIONE, TORBIDITÀ DEI MOSTI TEMPERATURE FERMENTATIVE:**

Per massimizzare la produzione di esteri e acetati tenere una torbidità di circa 50 NTU. La temperatura di fermentazione è bene che sia compresa tra 14 e 16 °C. La nutrizione va concentrata a 1/3 della fermentazione.

**Descrizione:** Lievito con spiccata attività beta-glicosidasi adatta all' esaltazione degli aromi varietali dati dai terpeni e dai norisoprenoidi. Dona inoltre volume e struttura ai vini. Temperatura di fermentazione opportuna compresa tra 16 e 20 °C. Consigliato per Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling, Gewurztraminer e per le fermentazioni in legno.

**ETN**

**TABELLA LIEVITI BIANCHI E ROSATI**

Ceppo	Tioli	Esteri	Terpeni	Volume	Fabbisogno azotato	Resistenza all'alcool
SELECTION GRANDS VOLUMES <b>ETN</b> EXALTATION THERPÉN NORISO	○	○	○○○	○○○	Medio	15 % vol.

**NUTRIZIONE, TORBIDITÀ DEI MOSTI TEMPERATURE FERMENTATIVE:**

La liberazione dei terpeni è meno dipendente da temperatura e torbidità ma dipende dal ceppo utilizzato e dai precursori del vitigno. Se si volessero implementare gli aromi fermentativi o tiolici applicare le regole. Nutrizione 50% all' inoculo e 50% a 1/3 fermentazione

**RFR**

**Descrizione:** Lievito per vini rossi esaltatore degli aromi di frutta rossa (lampone e ciliegia) e nera (mora e cassis). Durante la lisi libera polisaccaridi capaci di ingentilire la componente tannica. Temperatura di fermentazione opportuna compresa tra 18 e 30 °C. Consigliato per Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Sangiovese, Sagrantino, Syrah, Croatina, Barbera...



**TABELLA LIEVITI ROSSI**

Ceppo	Tioli	Esteri	Terpeni	Volume	Fabbisogno azotato	Resistenza all'alcool
SELECTION GRANDS VOLUMES RFR ROUGE FRUITÉE	○○○	○	○○○	○○	Medio	>15 % vol.

**NUTRIZIONE E TEMPERATURE FERMENTATIVE**

Per massimizzare la produzione di vini fruttati e freschi consigliata l'intera nutrizione organica all' inoculo e temperature di fermentazione max di 25 °C per tutta la durata della fermentazione e macerazione. A 1/3 può essere necessaria ancora un' aggiunta di nutrienti.

**COR**

**Descrizione:** Lievito per vini rossi, esaltatore degli aromi di frutta rossa e nera matura e di aromi speziati. Contribuisce all' ottenimento di vini potenti e strutturati adatti all' affinamento in legno. Temperatura di fermentazione opportuna compresa tra 22 e 30 °C. Consigliato per Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Sangiovese, Sagrantino, Syrah, Barbera, Nebbiolo...

**TABELLA LIEVITI ROSSI**

Ceppo	Tioli	Esteri	Terpeni	Volume	Fabbisogno azotato	Resistenza all'alcool
SELECTION GRANDS VOLUMES COR COMPLEX ROUGE	○	○○○	○○	○○○	Medio	>15 % vol.

**NUTRIZIONE E TEMPERATURE FERMENTATIVE**

Per massimizzare la produzione di vini fruttati e freschi consigliata l'intera nutrizione organica all' inoculo e temperature di fermentazione max di 25 °C per tutta la durata della fermentazione e macerazione. A 1/3 può essere necessaria ancora un' aggiunta di nutrienti.

**Descrizione:** Lievito per vini rossi dalle gradazioni elevate e maggiore di 15 °C. La priorità del ceppo è chiudere le fermentazioni di uve con alti gradi potenziali mantenendo basse acidità volatili. Buone caratteristiche organolettiche. Temperatura di fermentazione opportuna compresa tra 18 e 28 °C. Consigliato per tutti i vini difficili, incluse uve post appassimento.

**EXF**

**TABELLA LIEVITI ROSSI**

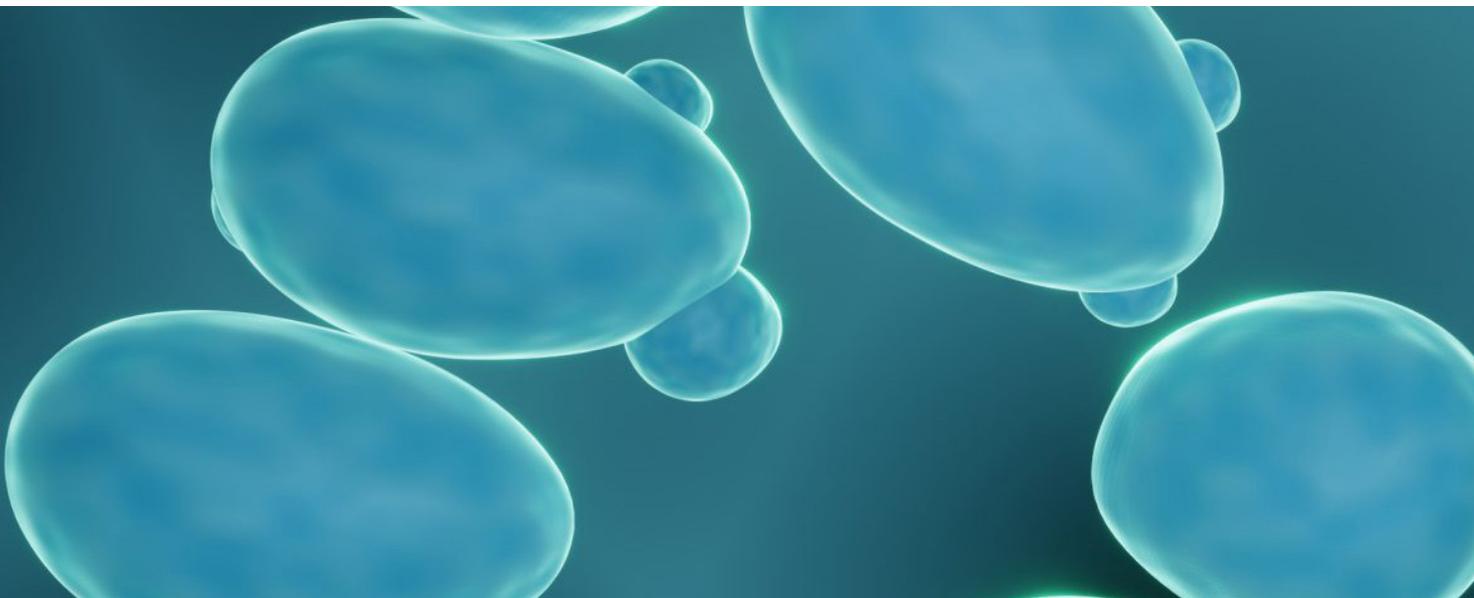
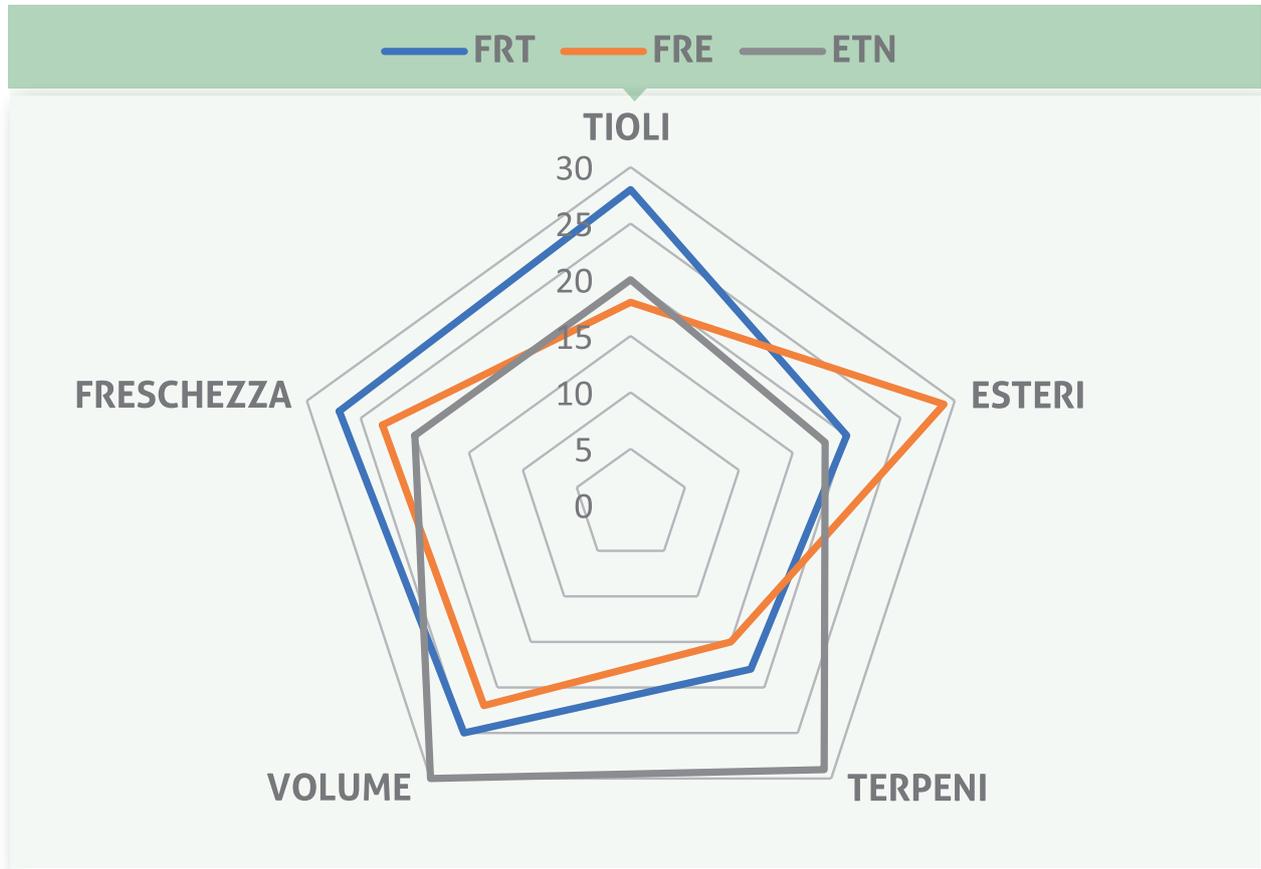
Ceppo	Tioli	Esteri	Terpeni	Volume	Fabbisogno azotato	Resistenza all'alcool
SELECTION GRANDS VOLUMES <b>EXF</b> EXTREME FERMENTATION	○	○○	○○	○○	Medio	>16 % vol.

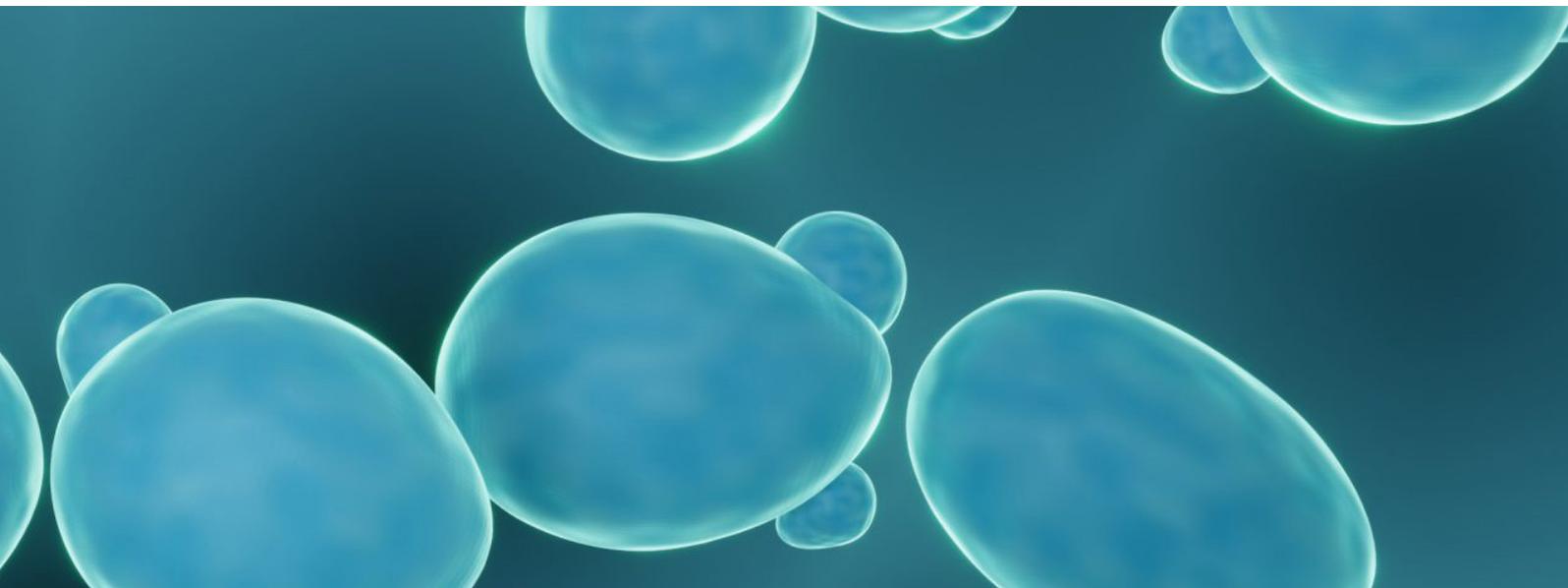
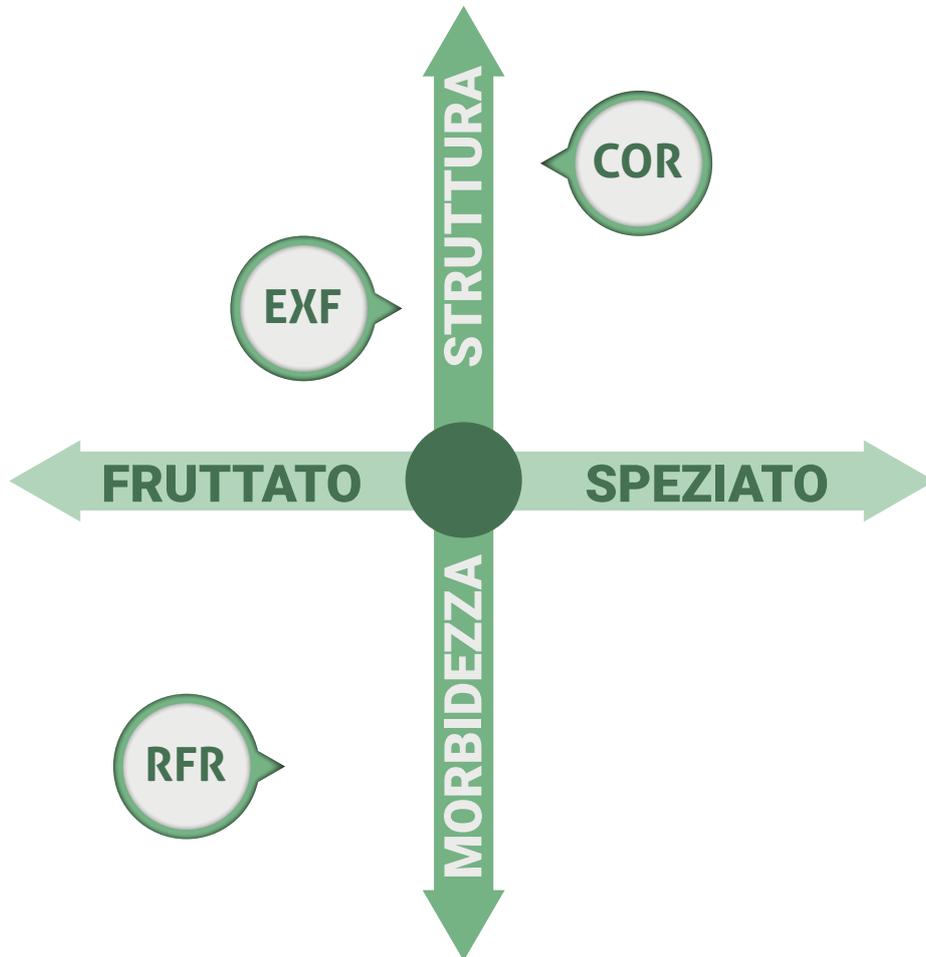
**NUTRIZIONE E TEMPERATURE FERMENTATIVE**

Per massimizzare la produzione di vini fruttati e freschi consigliata l'intera nutrizione organica all' inoculo e temperature di fermentazione max di 25 °C per tutta la durata della fermentazione e macerazione. A 1/3 può essere necessaria ancora un' aggiunta di nutrienti.

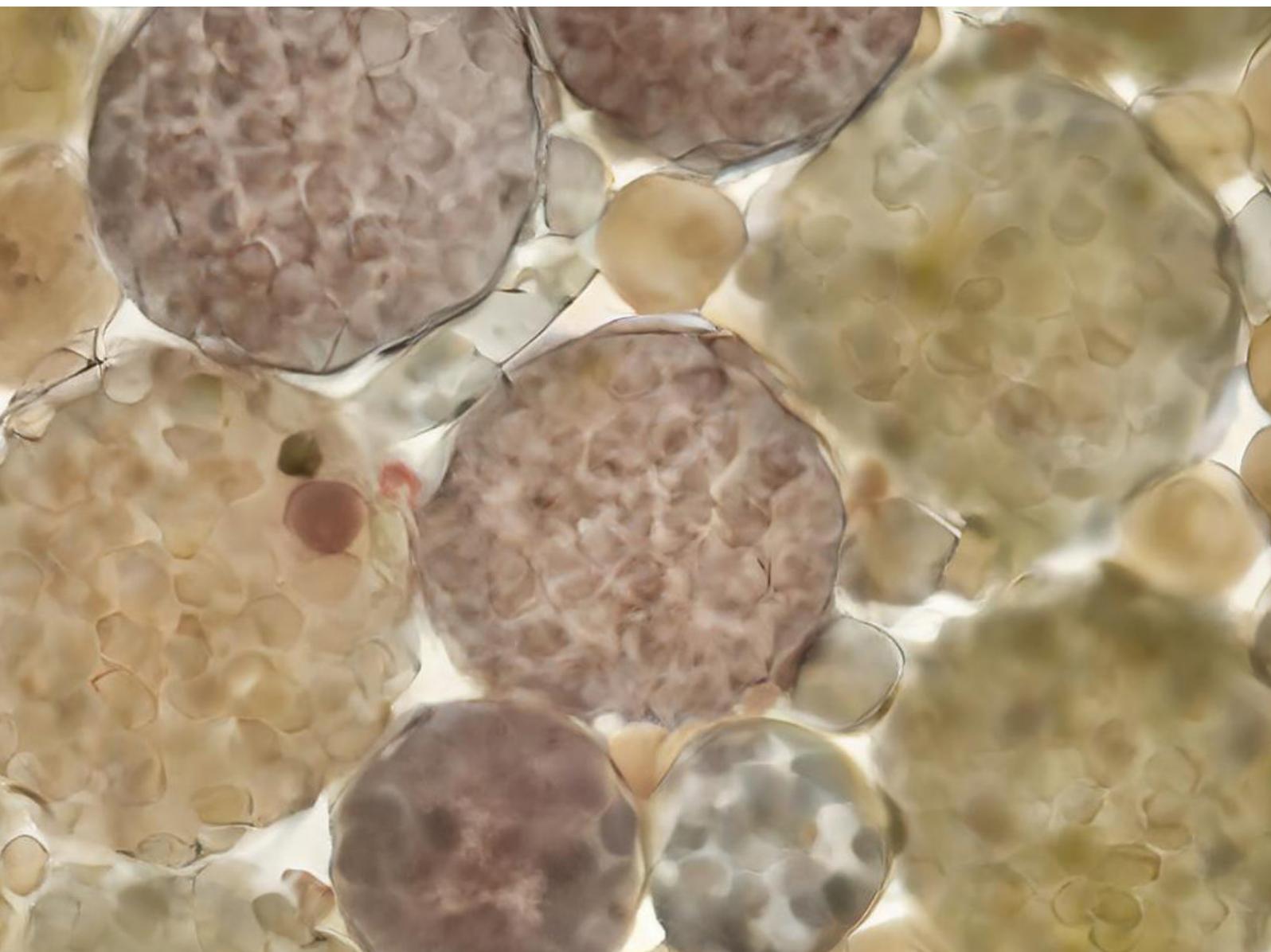


## CARATTERIZZAZIONE LIEVITI PER VINI BIANCHI





# le V'ure<sup>®</sup>



# I NUTRIENTI



Il lievito, per esprimere al meglio il proprio potenziale tecnologico e organolettico, necessita di una nutrizione adeguata.

Non sempre le uve presentano le necessarie quantità di supporto nutrizionale. In modo particolare, la crescente siccità, porta a gradazioni alcoliche potenziali sempre maggiori e nel contempo alla diminuzione dei nutrienti naturalmente contenuti nell' acino.

L'aggiunta di specifici nutrienti in precisi momenti della fermentazione alcolica, unita alla selezione del lievito e ad altri numerosi accorgimenti, permette di conferire note distinte ai vini. La conoscenza della composizione dei nutrienti, in particolare quelli derivati da lievito, è fondamentale per stabilirne la corretta applicazione.

# GAMMA ATTIVANTI

## NUTRILIFE

Gamma completa di attivanti organici e misti minerali organici per le varie fasi fermentative e i vari obiettivi enologici.

### NUTRILIFE START

**Descrizione:** Nutriente specifico da utilizzare in fase di reidratazione e/o in fase di pied de cuve. Utilizzato in modo opportuno, contribuisce alla vitalità del lievito e ne migliora la resistenza agli stress che subirà durante la fermentazione alcolica.



#### SCHEMA NUTRIZIONE BIANCHI

Scopo	Composizione	Momento ideale aggiunta	Dosaggio consigliato	Azoto organico	Azoto inorganico	Steroli	APA apportato ogni 10 gr/hl
Preparare il lievito alla fermentazione	Lievito Inattivo Tiamina	Reidratazione e Pied de Cuve	10-40 gr/hl	●●	-	●●●	3-4 mg/lt

### NUTRILIFE DRIVE

**Descrizione:** Nutriente specifico da utilizzare in fase fermentativa. Apporta azoto organico (aminoacidi e peptidi) e consente un regolare andamento fermentativo. Inoltre contribuisce al miglioramento qualitativo dei vini e, se utilizzato in modo opportuno, a plasmarne i caratteri aromatici.



#### SCHEMA NUTRIZIONE BIANCHI

Scopo	Composizione	Momento ideale aggiunta	Dosaggio consigliato	Azoto organico	Azoto inorganico	Steroli	APA apportato ogni 10 gr/hl
Nutrire il lievito migliorando i vini all'aroma e al gusto	Lievito autolisato	Da inizio a metà fermentazione alcolica	20-40 gr/hl	●●●	-	●●	4-6 mg/lt (realmente 10 in efficienza fermentativa)



**NUTRILIFE FF**

**Descrizione:** Nutriente specifico da utilizzare in fase di chiusura fermentativa. Apporta aminoacidi, vitamine e pareti cellulari in grado di assorbire sostanze inibitrici, quali acidi grassi a media e corta catena e residui di pesticidi. Su mosti già in arresto e su rifermentazioni che si prevedono complesse, si consiglia un trattamento con Nutrilife End, seguito da filtrazione o centrifugazione o travaso.

SCHEMA NUTRIZIONE BIANCHI

Scopo	Composizione	Momento ideale aggiunta	Dosaggio consigliato	Azoto organico	Azoto inorganico	Steroli	APA apportato ogni 10 gr/hl
Detossificare i mosti da acidi grassi e residui di fitofarmaci	Pareti cellulari + lievito inattivo	Da 2/3 a fine fermentazione alcolica	10-40 gr/hl	●●	-	●●	3-4 mg/lt



**NUTRILIFE COMPLEX**

**Descrizione:** Nutriente completo da utilizzare in tutte le fasi fermentative. Ottima soluzione per le rifermentazioni di vini spumanti e frizzanti. Si consiglia di abbinare con Nutrilife Start in reidratazione.

SCHEMA NUTRIZIONE BIANCHI

Scopo	Composizione	Momento ideale aggiunta	Dosaggio consigliato	Azoto organico	Azoto inorganico	Steroli	APA apportato ogni 10 gr/hl
Nutrire il lievito in modo completo	Lievito Inattivo + DAP	Da inizio a metà fermentazione alcolica	20-40 gr/hl	●	●●	●	15 mg/lt

# GAMMA ATTIVANTI

## NUTRISAL

Attivanti inorganici a base di Sali d' ammonio e Tiamina (Vitamina B1).

### NUTRISAL PLUS

**Descrizione:** Nutriente a base di Diammonio Fosfato e Tiamina da utilizzare in tutte le fasi fermentative.

La purezza del prodotto lo rende idoneo all'aggiunta in fase di tiraggio spumante metodo classico. Si consiglia l'uso di Nutrilife Start in reidratazione.



#### SCHEMA NUTRIZIONE BIANCHI

Scopo	Composizione	Momento ideale aggiunta	Dosaggio consigliato	Azoto organico	Azoto inorganico	Steroli	APA apportato ogni 10 gr/hl
Nutrire il lievito	DAP + Tiamina	Da inizio a metà fermentazione alcolica	10-30 gr/hl	-	○○○	-	20 mg/lt

### NUTRISAL

**Descrizione:** Nutriente a base di Diammonio Fosfato, Ammonio Solfato, inerti e Tiamina da utilizzare in tutte le fasi fermentative. Si consiglia l'uso di Nutrilife Start in reidratazione.



#### SCHEMA NUTRIZIONE BIANCHI

Scopo	Composizione	Momento ideale aggiunta	Dosaggio consigliato	Azoto organico	Azoto inorganico	Steroli	APA apportato ogni 10 gr/hl
Nutrire il lievito	DAP + AS + Tiamina	Da inizio a metà fermentazione alcolica	10-30 gr/hl	-	○○○	-	20 mg/lt

**Descrizione:** Diammonio Fosfato puro. Si consiglia l'uso di Nutrilife Start in reidratazione.

**DIAMMONIO FOSFATO**

SCHEMA NUTRIZIONE BIANCHI

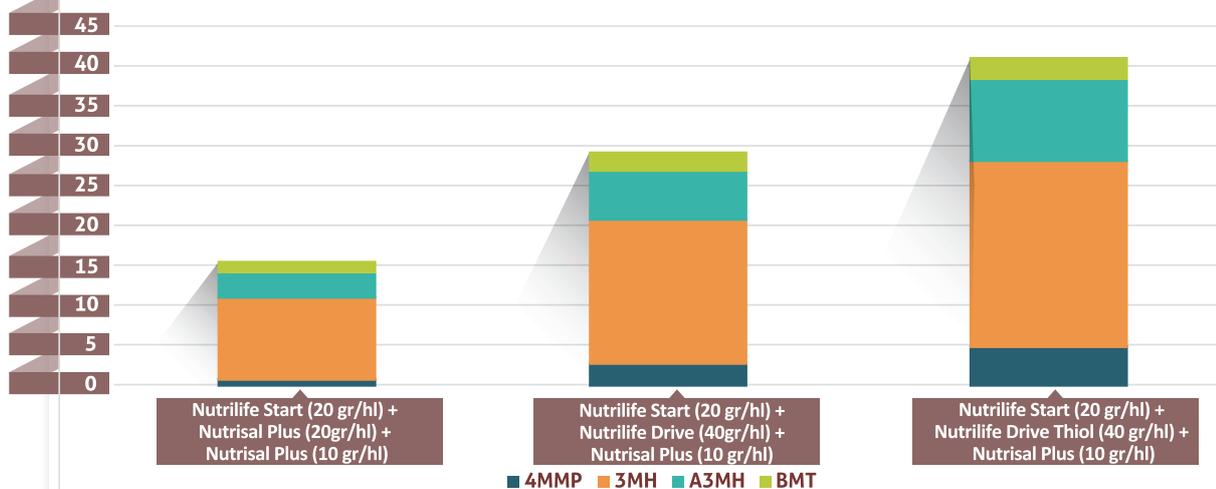
Scopo	Composizione	Momento ideale aggiunta	Dosaggio consigliato	Azoto organico	Azoto inorganico	Steroli	APA apportato ogni 10 gr/hl
Nutrire il lievito	DAP	Da inizio a metà fermentazione alcolica	10-30 gr/hl	-	○○○	-	20 mg/lt

**Descrizione:** Ammonio Solfato puro. Si consiglia l'uso di Nutrilife Start in reidratazione.

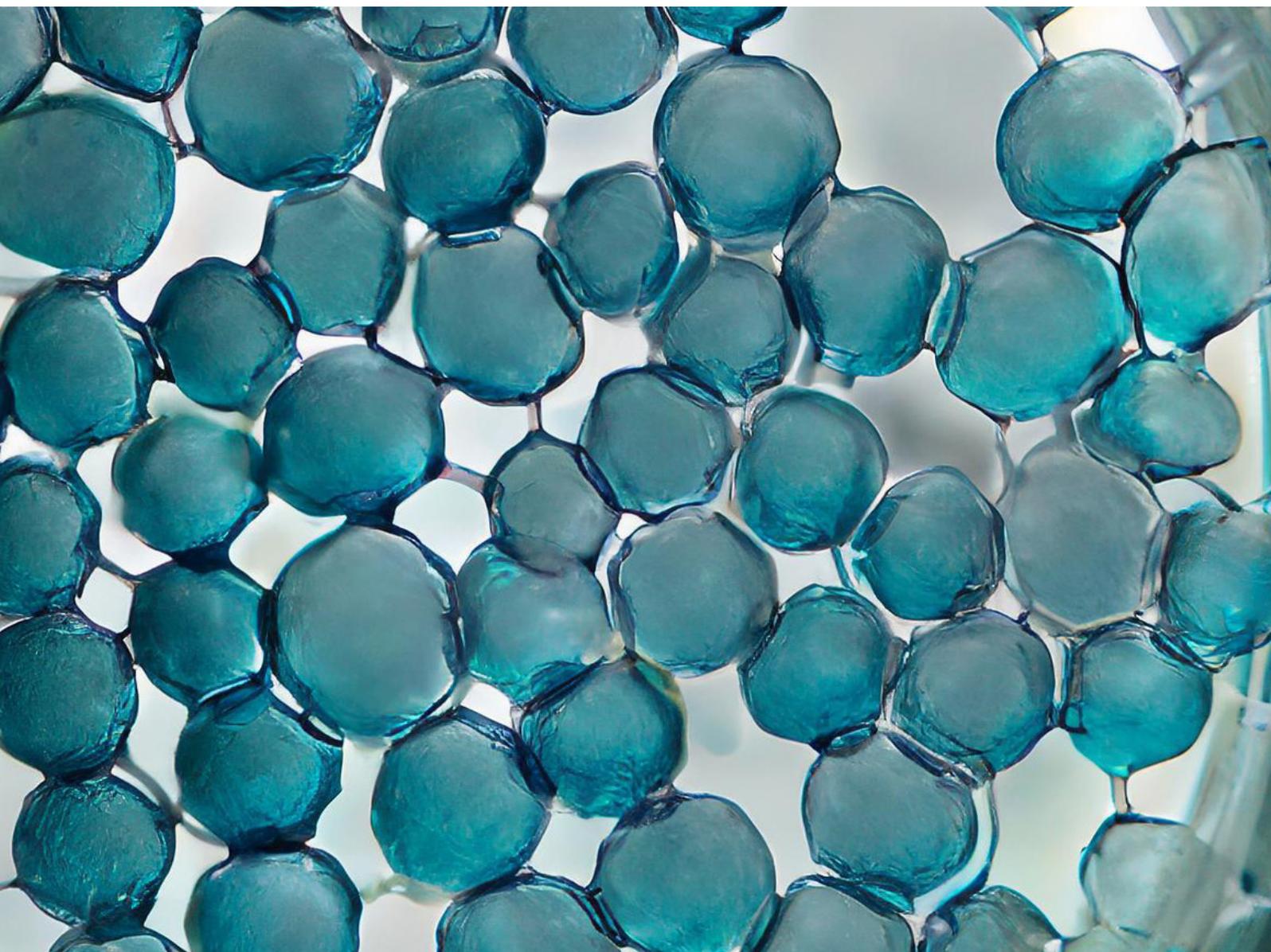
**AMMONIO SOLFATO**

INCREMENTO TIOLI VOLATILI AL VARIARE DELLA NUTRIZIONE

PRIMA AGGIUNTA IN REIDRATAZIONE  
 SECONDA AGGIUNTA ALL'INOCULO  
 TERZA AGGIUNTA A 1/3 FERMENTAZIONE



# le V'ure<sup>®</sup>



# ENZIMI



Gli enzimi, catalizzatori biologici di reazione, sono un prezioso strumento per favorire e velocizzare determinati processi e nell'enologia moderna rappresentano uno strumento indispensabile. La varietà di formulazioni è molteplice.

Abbiamo enzimi prevalentemente di processo, quali quelli per illimpidire i mosti e per l'estrazione colore.

Abbiamo enzimi che aiutano il miglioramento e la definizione organolettica dei vini, si tratta di formulati con attività  $\beta$ -glucanasi,  $\beta$ -lasi e  $\beta$ -glicosidasi.

Il grado di purificazione dell'enzima è una componente fondamentale. La nostra gamma è purificata dall'attività cinnamyl-esterasi che favorirebbe la formazione di fenoli volatili, quali 4-vinil-fenolo e 4-vinil-guaiacolo, responsabili di aromi sgradevoli.



# GAMMA E-ZYM

## POLVERE

Preparati in polvere a elevata attività e bassi dosaggi.

### CLAR

**Descrizione:** Enzima dotato, in modo bilanciato, delle tre attività pectolitiche (poligalatturonasica-PG, pectinmetilesterasica-PME e pectinliasica-PL). Depurato da attività cinnamyl esterasica. Efficace sia nella decantazione a freddo che nella flottazione dei mosti bianchi e rosati.



Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	
●●●●	●●●●							●●●●				

### CLAR PLUS

**Descrizione:** Enzima ad altissima concentrazione dotato in modo bilanciato delle tre attività pectolitiche (poligalatturonasica-PG, pectinmetilesterasica-PME e pectinliasica-PL). Depurato da attività cinnamyl esterasica. Efficace sia nella decantazione a freddo che nella flottazione dei mosti bianchi e rosati.



Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	
●●●●	●●●●							●●●●				

### CÉPAGE

**Descrizione:** Enzima dotato di attività pectolitiche bilanciate accompagnate da attività Cellulasiche ed Emicellulasiche. Depurato da attività cinnamyl esterasica. Formulazione studiata per la macerazione pre-fermentativa a freddo delle uve bianche al fine di estrarre i precursori aromatici dalle uve e di ottimizzare, nella resa e nei tempi, il processo di pressatura.



Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	
		●●●●	●●●●					●●●●				



**MACERATION**

**Descrizione:** Enzima dotato di un ampio spettro di attività tra cui quelle Cellulasiche ed Emicel-lulasiche. Depurato da attività cinnamyl esterasica e antocianasica. Formulazione studiata per la macerazione delle uve rosse al fine di estrarre quanto più colore, polisaccaridi e aromi. Visibile l'aumento della parte mosto/vino fiore e una più rapida decantazione dei vini ottenuti ai travasi.

Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	
				●●	●●●	●●	●	●●●				



**MACERATION PLUS**

**Descrizione:** Enzima ad altissima concentrazione dotato di un ampio spettro di attività tra cui quelle Cellulasiche ed Emicellulasiche. Depurato da attività cinnamyl esterasica e antocianasica. Formulazione studiata per essere selettiva nell'estrazione in macerazione di antociani, tannini più maturi e polisaccaridi.

Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	
				●●●	●●●	●●●	●●	●●●●				



**MACERATION CRIO**

**Descrizione:** Enzima ad altissima concentrazione e dotato di un ampio spettro di attività. Concepito per le macerazioni pre-fermentative a freddo delle uve rosse, . Depurato da attività cinnamyl esterasica e antocianasica. Favorisce l'estrazione dei polisaccaridi, degli aromi in fase acquosa e dei tannini di buccia meno astringenti per vini morbidi e fruttati.

Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	
				●●●	●●●	●●●	●●●	●●●				

# GAMMA E-ZYM

## LIQUIDI

Preparati liquidi ad elevata attività e bassi dosaggi.

### CLAR L

**Descrizione:** Enzima dotato, in modo bilanciato, delle tre attività pectolitiche (poligalatturonasica-PG, pectinmetilesterasica-PME e pectinliasica-PL). Trascurabile attività cinnamyl esterasica. Efficace sia nella flottazione che nella decantazione a freddo dei mosti bianchi e rosati.



Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	
○○○	○○○							○○○				

### CÉPAGE L

**Descrizione:** Enzima dotato, in modo bilanciato, di attività pectolitiche, cellulasiche ed emicellulasiche. Trascurabile attività cinnamyl esterasica. Formulazione studiata per la macerazione pre-fermentativa delle uve bianche al fine di estrarre i precursori aromatici dalle uve e di ottimizzare, nella resa e nei tempi, il processo di pressatura.



Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	
		○○○	○○○					○○○				



**MACERATION L**

**Descrizione:** Enzima dotato di un ampio spettro di attività tra cui quelle cellulasiche ed emicellulasiche. Trascurabile attività cinnamyl esterasica. Formulazione studiata per la macerazione delle uve rosse al fine di estrarre quanto più colore, polisaccaridi e aromi. Visibile l'aumento del mosto/vino fiore e una più rapida decantazione dei vini ottenuti ai travasi.

Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	
				oo	ooo	oo	o	o o o				



# GAMMA E-ZYM

## NATURE

Gamma di enzimi con azioni legate direttamente al miglioramento organolettico dei vini.

### RONDEUR

**Descrizione:** Enzima con attività  $\beta$ -glucanasi. Accelera la lisi della parete cellulare dei lieviti, contenuti nelle fecce, con conseguente liberazione di mannoproteine e polisaccaridi in grado di apportare morbidezza e complessità ai vini. Indispensabile per la degradazione completa dei glucani derivanti da attacchi di Botrytis Cinerea.



Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	

### VARIETAL THIOL

**Descrizione:** Enzima con attività  $\beta$ -liasica. Scinde il legame tra determinate molecole solforate (glutazione, cisteina...) e molecole tioliche varietali permettendone, di conseguenza, il passaggio alla forma libera e aromaticamente attiva. Prestare attenzione perchè tali molecole in forma libera diventano maggiormente sensibili alle ossidazioni.



Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	



**VARIETAL TERPÈNES**

**Descrizione:** Enzima con attività  $\beta$ -glicosidasi. Accelera il passaggio di terpeni e norisoprenoidi dalla fase glicosilata, legata quindi a una molecola di zucchero detta aglicone, a quella libera. Di conseguenza si passa da una molecola inodore a una molecola odorosa. L'attività in questione è frenata dalla presenza di zuccheri, se ne consiglia l'uso su vini a fine o post fermentazione alcolica.

Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	



**BACTIKILL**

**Descrizione:** Lisozima, detto anche Muramidasi in grado di degradare la parete dei batteri lattici (Gram+). Utilizzabile in via preventiva per ritardare malolattiche indesiderate e in via curativa per arrestarle. Permette un utilizzo più moderato di SO<sub>2</sub>.

Chiarifica statica sedimentazione	Flottazione	Macerazione uve bianche		Macerazione uve rosse				Affinamento "Sur Lies"		Aumento caratteri varietali quando presenti i precursori		Attività Antibatterica
		Estrazione aromatica	Miglioramento resa pressatura	Estrazione aromatica	Estrazione polifenolica	Estrazione polisaccaridica	Estrazione prefermentativa a freddo	Miglioramento filtrabilità	Aumento volume	Terpeni e norisoprenoidi	Tioli	

# le Vure®



# TANNINI



Sono tra i più importanti costituenti dei vini. Essendo contenuti nelle bucce, la loro presenza è maggiore nei vini rossi che derivano da un processo macerativo. Tali tannini endogeni contribuiscono a caratterizzare i vari vitigni.

Chimicamente sono composti fenolici con strutture complesse e pesi molecolari compresi fra 500 e 3.000 Dalton, diffusi in tutto il mondo vegetale.

I tannini enologici, esogeni, sono prodotti di origine vegetale, che trovano impiego nei vini per coadiuvare i tannini endogeni.

Ne abbiamo di varie tipologie.

Gli idrolizzabili-gallici sono estratti soprattutto dalla tara (*Caesalpinia spinosa*) e dalle noci di galla (*Quercus infectoria* e *Rhus semialata*) e presentano una colorazione da bianco crema a giallastra.

Gli idrolizzabili-ellagici sono tra i costituenti del legno di quercia (*Quercus robur*, *Quercus petraea* e *Quercus alba*) e di castagno (*Castanea sativa*) e presentano una colorazione più scura rispetto ai gallotannini. Gli ellagitannini sono inoltre meno astringenti ed hanno un odore più marcato di legno. Entrambi non sono presenti nel vino tal quale, se non per estrazione dal legno delle botti.

I condensati-proantocianidinici sono i tannini naturalmente presenti nell' acino d' uva (*Vitis Vinifera*) I tannini condensati-profisetinidinici sono invece estratti dal legno di quebracho (*Schinopsis lorentzii*), mimosa (*Acacia mollissima*) e altri. Hanno proprietà in comune con i proantocianidinici

---

# GAMMA TAN

---

## PROTECT

La gamma Tan Protect si compone di tannini con priorità riguardo la protezione e la conservazione, di mosti e vini, da tutti i fattori esterni e interni che ne pregiudicano la qualità e la conservabilità. In modo particolare sono spiccate le attività antiossidasiche, antiossidanti e di assorbimento dei radicali liberi dell'ossigeno (ORAC). Indispensabile l'utilizzo dei prodotti di tale gamma su uve non sane e nel caso di basso o nullo utilizzo di anidride solforosa. In particolar modo Tan Protect Icon e Tan Protect GT presentano proprietà organolettiche che li rendono utilizzabili fino al pre-imbottigliamento.

### TAN PROTECT

**Descrizione:** Preparato di tannini gallici a forte azione antiossidante e antiossidasica. Consigliato in ogni fase della vinificazione in bianco, evitando solo l'aggiunta contemporanea agli enzimmaggi. In caso di uve rosse alterate, se ne consiglia l'utilizzo in aggiunta ai tannini macerativi. Opportuno l'utilizzo fino al travaso, che si esegue a fine fermentazione alcolica. Oltre questa fase, per perseguire gli stessi scopi, si raccomanda l'utilizzo di Tan Protect Plus e Tan Protect Icon.



### TAN PROTECT PLUS

**Descrizione:** Purissimo tannino di galla a forte azione antiossidante e antiossidasica. Consigliato in ogni fase della vinificazione in bianco, evitando solo l'aggiunta contemporanea agli enzimmaggi. In caso di uve rosse alterate, se ne consiglia l'utilizzo in aggiunta ai tannini macerativi. Le buone caratteristiche organolettiche lo rendono raccomandato anche in fase di affinamento. E' uno strumento prezioso per i protocolli di vinificazione che non contemplano aggiunte di SO<sub>2</sub>.



### TAN PROTECT ICON

**Descrizione:** Tannino di galla di qualità superiore. Abbina alla forte azione antiossidante e antiossidasica ottime qualità organolettiche. Consigliato già dalla vinificazione per vini bianchi di alta qualità. Il suo utilizzo si estende all'affinamento e al pre-imbottigliamento.



**TAN PROTECT GT**



**Descrizione:** Tannino estratto da foglie di the verde. E' nella gamma Protect non solo per la buona attività antiossidante e antiossidasica, ma anche per la sua forte azione antiradicalica, che lo rende consigliato dalla vinificazione, all'affinamento fino al pre-imbottigliamento su vini bianchi, rosati e rossi. Esalta delicati aromi floreali e da freschezza ai prodotti "stanchi". E' uno strumento prezioso per i protocolli di vinificazione che non contemplano aggiunte di SO2.

**TABELLA TANNINI GAMMA TAN PROTECT CON INDICAZIONI EFFICACIA**

	Composizione	Attività antiossidasica (inibizione attività enzimi ossidativi)	Protezione antiossidante	Capacità di inibire l'attività di radicali liberi dell'ossigeno	Rimozione proteine instabili	Attività di stabilizzazione del colore	Miglioramento pulizia aromatica	Apporto struttura tannica	Miglioramento in bocca
<b>TAN PROTECT</b>	Miscela di tannini gallici idrolizzabili	5	4		2	2	1	1	1
<b>TAN PROTECT PLUS</b>	Tannino idrolizzabile derivato da baccello di tara della più alta qualità	5	5	2	5	1	4	1	3
<b>TAN PROTECT ICON</b>	Tannino idrolizzabile derivato da galle della più alta qualità	5	5	2	5	1	5	1	4
<b>TAN PROTECT GT</b>	Tannino condensato estratto da foglia di the verde	1	2	5	1	3	3	5	5

**TABELLA MOMENTO AGGIUNTA TANNINI GAMMA TAN PROTECT**



---

# GAMMA TAN

---

## MACERATION

Tutti i tannini della gamma Tan Maceration sono miscele che assolvono alle funzioni di contribuire alla protezione e al fissaggio della materia colorante e ad una protezione di base antiossidante e antiossidasica.

### TAN MACERATION

**Descrizione:** Miscela di tannini condensati, ellagici e gallici. Alla principale azione di protezione e contribuzione al fissaggio del colore (anche per effetto sacrificale sulle proteine, liberando da questa funzione i tannini endogeni) si unisce un'azione antiossidante e antiossidasica (inibizione laccasi e tirosinasi). L'azione sul colore è visibile nell'immediato, ma soprattutto nei mesi successivi alla vendemmia, dove si noterà un'intensità colorante superiore. Da utilizzare al riempimento del fermentino.



### TAN MACERATION FIX

**Descrizione:** Tannino condensato che si abbina all'uso di legni alternativi. L'azione principale è la contribuzione al fissaggio del colore (anche per effetto sacrificale sulle proteine, liberando da questa funzione i tannini endogeni). L'azione sul colore è visibile nell'immediato ma soprattutto nei mesi successivi alla vendemmia, dove si noterà un'intensità colorante superiore. Da utilizzare al riempimento del fermentino.



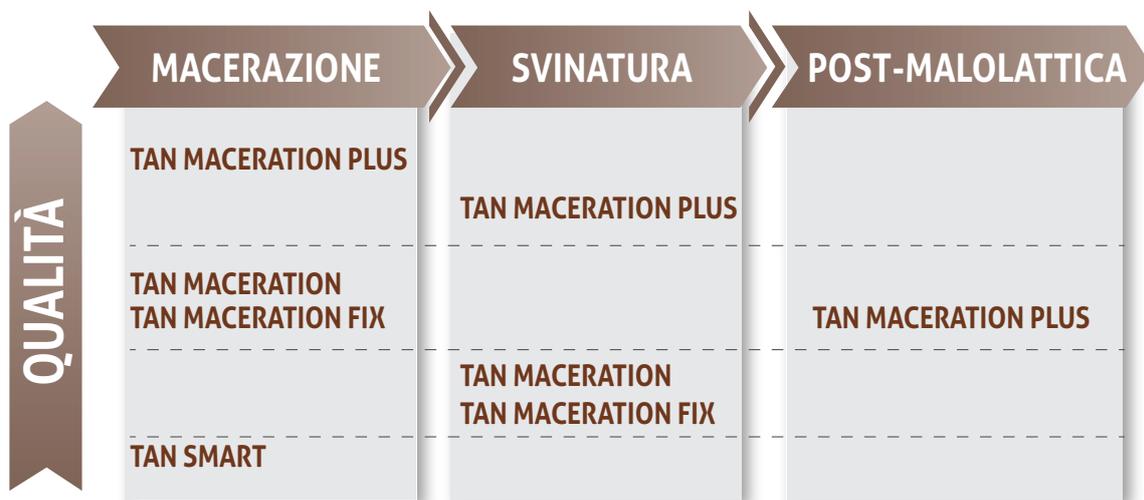
### TAN MACERATION PLUS

**Descrizione:** Miscela di tannini condensati, catechinici, ellagici e gallici di qualità superiore per vinificazione uve rosse. Contribuisce al fissaggio del colore sia in modo indiretto (per effetto sacrificale sulle proteine, liberando da questa funzione i tannini endogeni) sia in modo diretto (tramite la formazione di legami con gli antociani della frazione catechinica). Presente inoltre un'azione antiossidante e antiossidasica (inibizione laccasi e tirosinasi). L'azione sul colore è visibile nell'immediato ma soprattutto nei mesi successivi alla vendemmia, dove si noterà un'intensità colorante superiore. Da utilizzare al riempimento del fermentino. Le buone qualità organolettiche ne estendono l'uso alla svinatura.



**TABELLA TANNINI GAMMA TAN MACERATION CON INDICAZIONI EFFICACIA**

	Composizione	Attività antiossidasica (inibizione attività enzimi ossidativi)	Protezione antiossidante	Capacità di inibire l'attività di radicali liberi dell'ossigeno	Rimozione proteine instabili	Attività di stabilizzazione del colore	Miglioramento pulizia aromatica	Apporto struttura tannica	Miglioramento in bocca
<b>TAN MACERATION</b>	Miscela di tannini gallici, condensati e ellagici	5	3	2	1		1	1	2
<b>TAN MACERATION FIX</b>	Tannino condensato	4	1	4	1	5	2	3	1
<b>TAN MACERATION PLUS</b>	Miscela di tannini gallici, condensati e ellagici	5	3	4	1	1	2	2	1



# GAMMA TAN

## ELEVAGE

Nella gamma Tan Elevage raggruppiamo i tannini da utilizzare dalla svinatura - per i vini rossi - e dal primo travaso - per i vini bianchi. Ognuno ha una funzione principale che compensa eventuali carenze dei vini nel corso dell'affinamento.

### TAN ELEVAGE Q

**Descrizione:** Tannino ellagico estratto da legno di quercia. Il prodotto ha una buona attività antiossidante ed è adatto ad equilibrare il potenziale ossido-riduttivo di tutti i vini, bianchi e rosati inclusi. Da utilizzare dalla svinatura o dal post malolattica, per tutta la durata dell'affinamento.



### TAN ELEVAGE COLOR

**Descrizione:** Tannino condensato di qualità superiore usato per la conservazione del colore nella fase di affinamento dei vini rossi. Il prodotto ha anche una buona attività antiossidante e un'elevatissima attività di contrasto dei radicali liberi. Da utilizzare dalla svinatura o dal post malolattica, per tutta la durata dell'affinamento. Per prodotti di elevato pregio se ne raccomanda l'utilizzo anche in vinificazione. Applicabile su vini rosati in pre-imbottigliamento per diminuire la sottrazione di colore da parte dell'anidride solforosa.



	Composizione	Attività antiossidasica (inibizione attività enzimi ossidativi)	Protezione antiossidante	Capacità di inibire l'attività di radicali liberi dell'ossigeno	Rimozione proteine instabili	Attività di stabilizzazione del colore	Miglioramento pulizia aromatica	Apporto struttura tannica	Miglioramento in bocca
TAN ELEVAGE Q	Tannino idrolizzato ellagico	2	4	1	2	3	3	4	3
TAN ELEVAGE COLOR	Tannino condensato	1	4	1	5	5	2	3	1

**TAN ELEVAGE BOISÈ**



**Descrizione:** Tannino ellagico in polvere estratto da legno di quercia con tostatura lunga a bassa temperatura. Accompagna vini anche importanti in lunghi affinamenti, spesso in legno, fino alle fasi finali, sia equilibrando il potenziale ossido-riduttivo sia donando struttura e delicate note speziate. Da utilizzare dal post malolattica, per tutta la durata dell' affinamento, fino al pre-imbottigliamento.

**TAN ELEVAGE FRUIT**

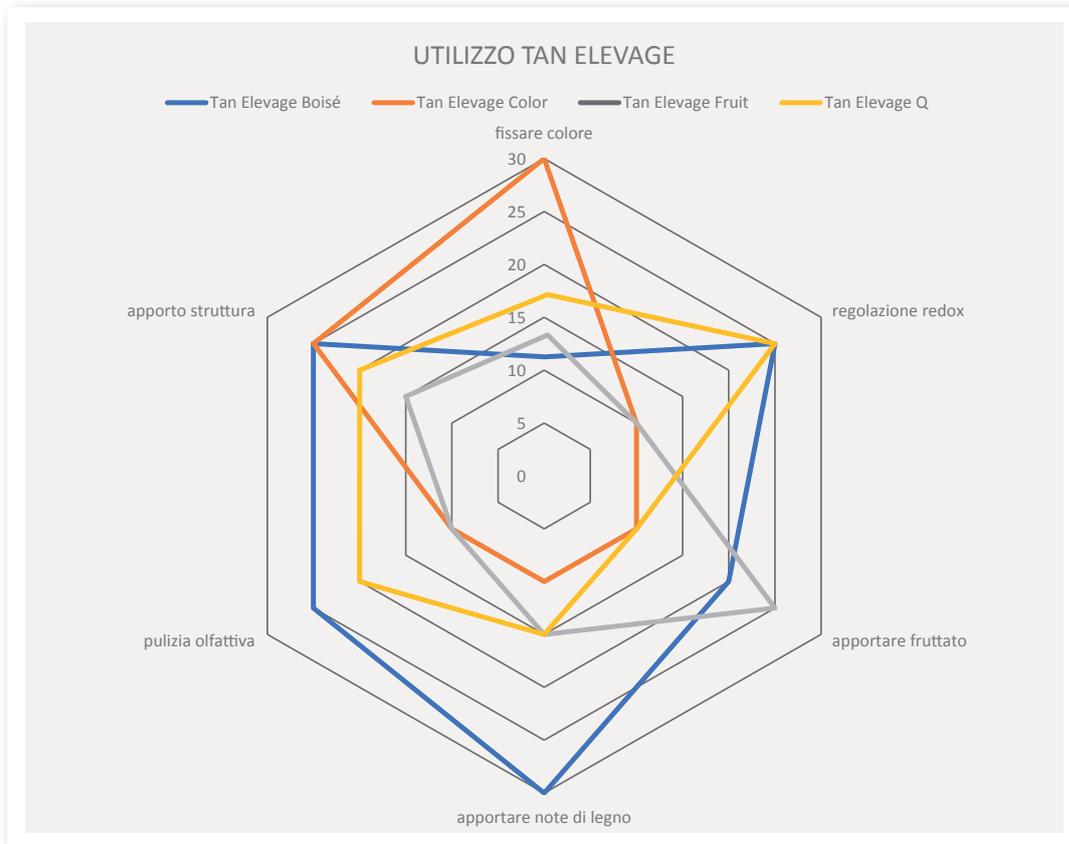


**Descrizione:** Miscela di tannini ellagici e condensati specifici per esaltare e incrementare l'aroma fruttato e in contemporanea per mantenere l' equilibrio ossido-riduttivo. Da utilizzare dalla svinatura o dal post malolattica, per tutta la durata dell'affinamento dei vini rossi e rosati.

	Composizione	Attività antiossidasica (inibizione attività enzimi ossidativi)	Protezione antiossidante	Capacità di inibire l'attività di radicali liberi dell' ossigeno	Rimozione proteine instabili	Attività di stabilizzazione del colore	Miglioramento pulizia aromatica	Apporto struttura tannica	Miglioramento in bocca
<b>TAN ELEVAGE FRUIT</b>	Miscela di tannini condensato e ellagico	1	4	1		2	2	4	4
<b>TAN ELEVAGE BOISÈ</b>	Tannino condensato ellagico estratto da legno di quercia tostata	1	4	1	2	2	3	5	5

**PERCHE' E QUANDO USO I TANNINO DELLA GAMMA TAN ELEVAGE**





---

# GAMMA TAN

---

## FRUITY

Si tratta di tannini in grado di esaltare il carattere fruttato dei vini. Avendo un'azione immediata sui caratteri organolettici, sono consigliati per il pre-imbottigliamento.

---

### TAN FRUITY WHITE

**Descrizione:** Tannino condensato estratto da una particolare selezione di legni. Ringiovanisce vini bianche e rosati apportando grande freschezza. Esalta le note fruttate in particolare quelle agrumate. Da aggiungere dall'affinamento avanzato al pre-imbottigliamento.



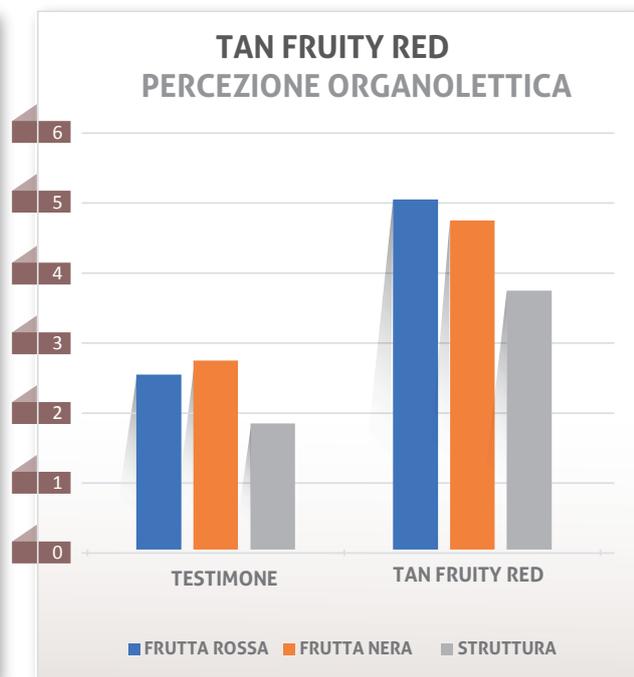
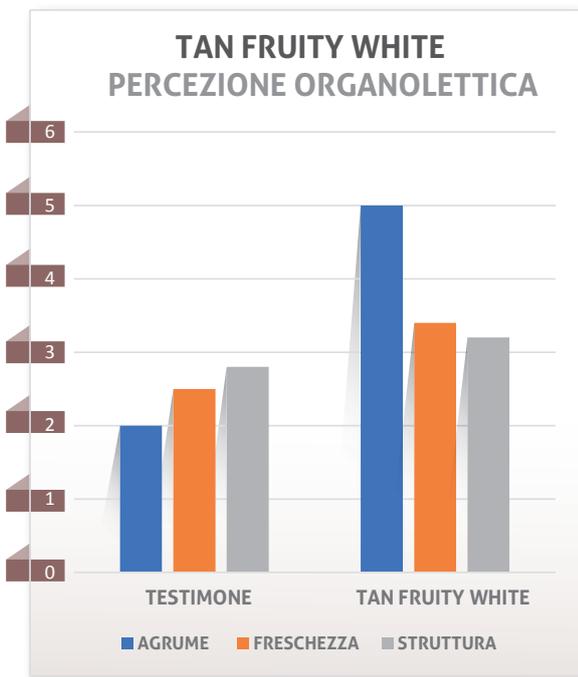
---

### TAN FRUITY RED

**Descrizione:** Tannino condensato estratto da una particolare selezione di legni. Aumenta le sensazioni di dolcezza e volume ed esalta le note di frutti di bosco e frutti rossi. Da aggiungere dall'affinamento avanzato al pre-imbottigliamento.



	Composizione	Miglioramento pulizia aromatica	Miglioramento in bocca	Apporto struttura tannica	Protezione antiossidante	Attività antiossidativa inibizione attività enzimatiche ossidative	Rimozione proteine instabili	Capacità di inibire l'attività di radicali liberi dell'ossigeno	Attività stabilizzazione del colore
<b>TAN FRUITY WHITE</b>	Tannini condensati	2	4	5	3	1	1	2	1
<b>TAN FRUITY RED</b>	Tannini condensati	4	3	3	2	1	1	1	2



---

# GAMMA TAN

---

## GRAPE

Gamma di tannini derivati esclusivamente dall' acino d'uva. La loro efficacia li rende adatti dalla vinificazione, in particolare su mosti/vini ad alto valore, fino al pre-imbottigliamento.

### TAN GRAPE SEED

**Descrizione:** Tannino condensato proantocianidinico estratto da vinacciolo d'uva ad elevato grado di maturità. Sui vini bianchi apporta struttura e carattere. Sui vini rossi contribuisce al fissaggio e alla stabilizzazione del colore. Da aggiungere dall' affinamento al pre-imbottigliamento. Su prodotti di grande pregio e in determinate annate, si utilizza anche dalle fasi di vinificazione.



### TAN GRAPE SKIN

**Descrizione:** Tannino condensato proantocianidinico estratto da buccia d'uva. Sui vini bianchi apporta struttura e volume. Sui vini rossi contribuisce al fissaggio e alla stabilizzazione del colore. Da aggiungere dall' affinamento al pre imbottigliamento. Su prodotti di grande pregio e in determinate annate, si utilizza anche dalla svinatura.



### TAN GRAPE AROM

**Descrizione:** Tannino condensato proantocianidinico estratto da buccia d'uva. Sui vini bianchi e rosati apporta struttura, volume e delicate note aromatiche. Da aggiungere dall' affinamento al pre-imbottigliamento.



	Composizione	Apporto struttura tannica	Attività di stabilizzazione del colore	Miglioramento in bocca	Miglioramento pulizia aromatica	Capacità di inibire l'attività di radicali liberi dell'ossigeno	Protezione antiossidante	Rimozione proteine instabili	Attività antiossidasica (inibizione attività enzimi ossidativi)
<b>TAN GRAPE SEED</b>	Tannini condensati	5	5	2	3	1	2	2	1
<b>TAN GRAPE SKIN</b>	Tannini condensati	5	5	5	3	3	2	1	1
<b>TAN GRAPE AROM</b>	Tannini condensati	5	5	5	3	3	2	1	1

**TABELLA MOMENTO AGGIUNTA TANNINI GAMMA TAN GRAPE**

FASE	TAN GRAPE SEED	TAN GRAPE SKIN	TAN GRAPE AROM
VINIFICAZIONE	☆☆☆	☆	-
SVINATURA	☆☆☆	☆☆	-
POST MALOLATTICA	☆☆☆	☆☆	-
AFFINAMENTO	☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆
PRE-IMBOTTIGLIAMENTO	☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆

# le Vure®



# CHIARIFICANTI



I chiarificanti comprendono numerose categorie di prodotto e, in generale, la loro azione si esplica eliminando eventuali difetti al vino.

Assolvono a tre principali scopi.

Il primo è l'accelerazione del processo di decantazione e il conseguente raggiungimento di una determinata limpidezza nei vini con lo scopo di renderli filtrabili.

Il secondo è il raggiungimento della stabilità proteica, fenolica e colloidale per evitare intorbidamenti, imbrunimenti e precipitazioni.

Il terzo è la rifinitura dei vini per renderli organoletticamente migliori.

---

# GAMMA BENTONITI

---

## GRANULBENT E POWDERBENT

L'uso delle bentoniti non è una pratica banale! Rimane la soluzione più razionale per il raggiungimento della stabilità proteica e per contribuire all'illimpimento dei mosti e dei vini.

Di seguito la nostra selezione.

---

### GRANULBENT 50

**Descrizione:** Bentonite granulata calcio sodica compattante. Potere deproteïnizzante (metodo Codex): 50%. Consigliata su vini rossi e comunque non critici dal punto di vista dell'instabilità proteica. Porta a un compattamento dei depositi che la rendono indispensabile per trattamenti in autoclave.



---

### POWDERBENT 50 UF

**Descrizione:** Bentonite calcio sodica in polvere compattante. Compatibile con sistemi filtranti UF. Potere deproteïnizzante (metodo Codex): 45%. Presenta caratteristiche molto simili alla Granulbent 50 ma ha una serie di caratteristiche che ne permettono l'uso su impianti di ultrafiltrazione.

**GRANULBENT 75 RO**

**Descrizione:** Bentonite granulata sodica attivata. Potere deproteinizzante (metodo Codex): 70-75%. Particolarmente efficace sulla riduzione della riboflavina. Da utilizzare quando la priorità è deproteinizzare.

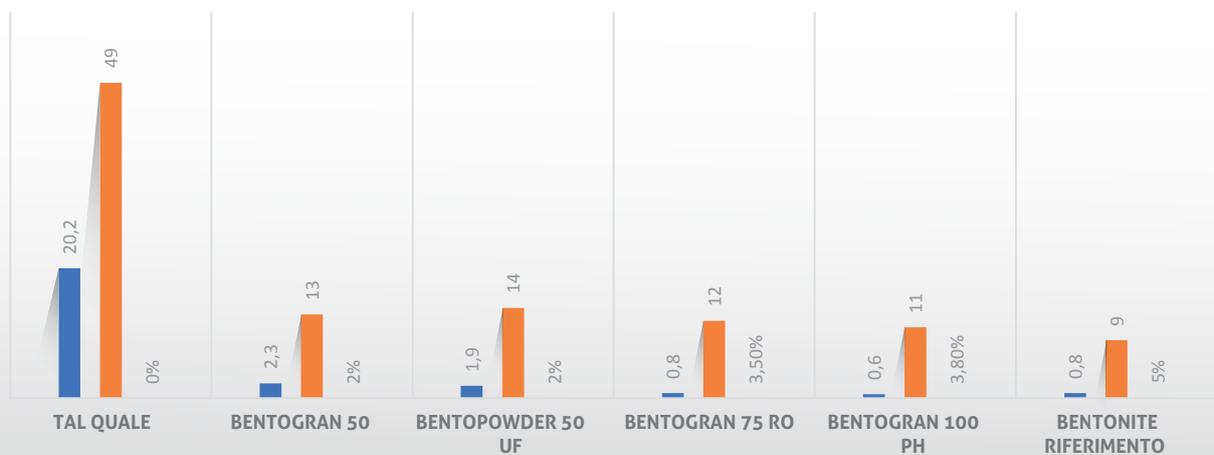
**GRANULBENT 100 PH**



**Descrizione:** Bentonite granulata sodica attivata. Potere deproteinizzante (metodo Codex): 90%. Efficace sulla riduzione della riboflavina. Da utilizzare per deproteinizzare a bassi dosaggi; trova impiego per vini di alta qualità.

**PRESTAZIONI DELLE BENTONITI**

■ Stabilità proteica raggiunta con 15 gr/hl    ■ Indice nefelometrico a 2 ore dal trattamento in cilindro    ■ % deposito



---

# GAMMA CLAR

---

## VEGETAL

Il mercato chiede, con sempre maggior frequenza, vini vegan o comunque esenti dal contatto con prodotti di origine animale. Per rispondere a questa esigenza in fase di chiarifica, abbiamo messo a punto la gamma Clar Vegetal che si basa su isolati proteici derivati da pisello e patata.

---

### CLAR VEGETAL S

**Descrizione:** Chiarificante a base di proteina di patata, presenta un altissimo potenziale Zeta che rende rapida la chiarifica. Ha un'elevata efficacia anche a pH alti. Agisce sia sui polifenoli ossidati che ossidabili. Preserva gli aromi, non presenta rischio di surcollaggio.



---

### CLAR VEGETAL P

**Descrizione:** Chiarificante a base di proteina di pisello, presenta un alto potenziale Zeta in modo particolare a pH medio bassi. Ha una spiccata azione sui polifenoli ossidabili. Non presenta rischio di surcollaggio.



---

### CLAR VEGETAL DUO

**Descrizione:** Chiarificante composto da isolati proteici di patata e pisello. La sinergia tra le due proteine permette di mantenere un alto potenziale Zeta che è utile in tutte le occasioni dove la rimozione dei polifenoli è complessa ma è tassativo rimanere su prodotto Vegan.

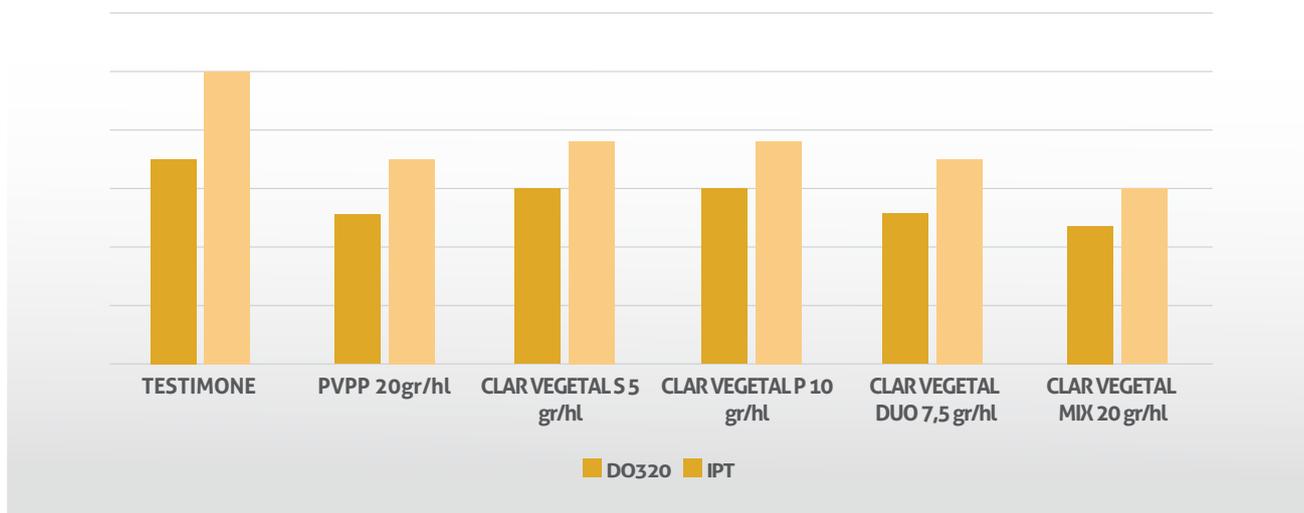




**CLAR VEGETAL MIX**

**Descrizione:** Chiarificante composto da isolati proteici di patata, pisello e PVPP. Ottima capacità di sedimentazione e capacità di intervenire in via preventiva e curativa sul pinking e browning.

**PROVE CHIARIFICA GAMMA CLAR VEGETAL**



# GAMMA CLAR

## CLASSIC

La gamma Clar Classic comprende i chiarificanti tradizionali a base di proteine animali la cui efficacia non è in discussione.

### CLARCLASSIC GEL H

**Descrizione:** Gelatina alimentare granulare di origine suina a basso grado di idrolisi, elevata carica elettrica superficiale e alto potere gelificante. Ideale per illimpidire e migliorare la filtrabilità. La sua azione è delicata e rispettosa dei vini e il potere detannizzante è medio. Da usare su vini bianchi, rossi e rosati.



### CLARCLASSIC GEL H-L

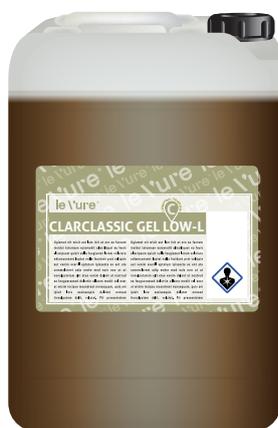
**Descrizione:** Gelatina alimentare liquida di origine suina a basso grado di idrolisi, elevata carica elettrica superficiale e alto potere gelificante. Ideale per illimpidire e migliorare la filtrabilità. La sua azione è delicata e rispettosa dei vini e il potere detannizzante è limitato. Da usare su vini bianchi, rossi e rosati.



### CLARCLASSIC GEL LOW

**Descrizione:** Gelatina alimentare in polvere di origine suina ad alto grado di idrolisi, bassa carica elettrica superficiale e basso potere gelificante. Ideale per trattare vini fortemente tannici. Solubile a freddo, il suo utilizzo è quasi solo riservato ai vini rossi.





## CLARCLASSIC GEL LOW-L

**Descrizione:** Gelatina alimentare liquida di origine suina ad alto grado di idrolisi, bassa carica elettrica superficiale e basso potere gelificante. Ideale per trattare vini fortemente tannici. Solubile a freddo, il suo utilizzo è quasi solo riservato ai vini rossi.



## ITTIOCLAR CLASSIC

**Descrizione:** Gelatina alimentare di pesce granulare. Dotata di elevato effetto chiarificante e illimpidente, migliora la filtrabilità. Rende luminosi i vini e ha buon potere detannizzante.



## OVOCLAR CLASSIC

**Descrizione:** Albumina d' uovo granulata ad elevata purezza e solubilità. Consigliata su vini rossi importanti per attenuare punte di tannicità.

**CASEICLAR CLASSIC**

**Descrizione:** Caseinato di Potassio purissimo ad alta solubilità. Tratta fenomeni ossidativi fino a maderizzazioni spinte.



**TABELLA UTILIZZO CHIARIFICANTI PROTEICI**

PRODOTTO	MOSTI BIANCHI	VINI BIANCHI	MOSTI ROSATI	VINI ROSATI	VINI ROSSI
CLAR CLASSIC GEL H	(3-15 GR/HL)*	1-5 GR/HL	(3-15 GR/HL)*	1-5 GR/HL	5-30 GR/HL
CLAR CLASSIC GEL H-L	(15-75 ML/HL)*	5-25 ML/HL	(15-75 ML/HL)*	5-25 ML/HL 2	5-150 GR/HL
CLAR CLASSIC GEL LOW	-	(5-15 GR/HL)**	-	(5-15 GR/HL)**	5-30 GR/HL
CLAR CLASSIC GEL LOW-L	-	(15-45 GR/HL)**	-	(15-45 GR/HL)**	15-90 GR/HL
ITTIOCLAR CLASSIC	1-5 GR/HL	1-5 GR/HL	1-10 GR/HL	1-10 GR/HL	2-10 GR/HL
OVOCLAR CLASSIC					5-20 GR/HL
CASEICLAR CLASSIC	20-100 GR/HL	10-50 GR/HL	20-100 GR/HL	10-50 GR/HL	(10-30 GR/HL)***

- \* L' utilizzo sui mosti bianchi è riservato quasi solo alla flottazione
- \*\* Riservato a bianchi che per qualche motivo hanno tannicità elevate e fuori dall' ordinario
- \*\*\* Le dosi maggiori sono riservate a prodotti con elevata tannicità

---

# ALTRI CHIARIFICANTI

---

Elenchiamo i prodotti a base carbone, PVPP e silici

---

## PVPP

**Descrizione:** PVPP micronizzato in grado di adsorbire le sostanze fenoliche stabilizzando intensità e tonalità dei vini. Se si seguono i dosaggi consigliati è molto rispettoso dei vini, anzi ne attenua le sensazioni amare.

---

## PVPP Polyclar

**Descrizione:** PVPP microgranulato di qualità superiore, a marchio ISP, in grado di adsorbire le sostanze fenoliche stabilizzando intensità e tonalità dei vini. Se si seguono i dosaggi consigliati è molto rispettoso dei vini, anzi ne attenua le sensazioni amare.

---

## PVP-Pellets

**Descrizione:** PVPP in pellets, presenta una accentuata praticità d'uso dovuta all'assenza di polveri. Adsorbe le sostanze fenoliche stabilizzando intensità e tonalità dei vini. Se si seguono i dosaggi consigliati è molto rispettoso dei vini, anzi ne attenua le sensazioni amare.

---

## PVI/PVP

**Descrizione:** Copolimero del polivinilpirrolidone e del polivinilimidazolo in grado di adsorbire in modo selettivo i metalli. Interessante l'applicazione sui mosti in uscita dalle presse per abbattere il contenuto di metalli ossidanti dannosi per le molecole odorose, in primis i tioli volatili.

---

## Clar Carbodec

**Descrizione:** Carbone di origine vegetale decolorante micronizzato ad elevato grado di purezza. La percentuale di umidità del 30% lo rende meno polverulento.

---

## Clar Carbodec Dry

**Descrizione:** Carbone di origine vegetale decolorante micronizzato ad elevato grado di purezza. Prodotto con umidità massima del 10%.



## ALTRI CHIARIFICANTI

---

### Clar Carbodec Dry Plus

**Descrizione:** Carbone di origine vegetale ad alto potere decolorante micronizzato ad elevato grado di purezza. Prodotto con umidità massima del 10%. La sua efficacia lo rende consigliato per la vinificazione in bianco delle uve rosse. Ottima la separazione con la tecnica della flottazione.

---

### Clar Carbodec Pellets

**Descrizione:** Carbone di origine vegetale decolorante pellettato ad elevato grado di purezza. Grande praticità d'uso.

---

### Clar Carboclean

**Descrizione:** Carbone di origine vegetale micronizzato ad alto potere adsorbente e basso potere decolorante. Capace di adsorbire molecole che apportano odori indesiderati nei vini quali fenoli volatili, (farmaceutico, vernice, sudore di cavallo, stalla) geosmina (terra bagnata, humus, canfora), ottenone (fungo e muffa), anisoli...

---

### Clar Carboclean Pellets

**Descrizione:** Carbone di origine vegetale pellettato ad alto potere adsorbente e basso potere decolorante. Capace di adsorbire molecole che apportano odori indesiderati nei vini quali fenoli volatili (farmaceutico, vernice, sudore di cavallo, stalla), geosmina (terra bagnata, humus, canfora), ottenone (fungo e muffa), anisoli...

---

### Clarsol 30

**Descrizione:** Soluzione di biossido di silicio al 30%. Le particelle di silice cariche negativamente si legano al collaggio proteico carico positivamente. Accelera il processo di sedimentazione, compatta il deposito e trascina la chiarifica proteica evitando surcollaggio.

---



---

# CONSERVANTI E STABILIZZANTI MICROBICI

---

Di seguito la gamma di conservanti e stabilizzanti microbici. Non sono elencati acido citrico e acido fumarico che compaiono nella sezione acidificanti ma sono dotati entrambi di spiccate azioni stabilizzanti e conservanti.

---

## Metabisolfito di potassio (E224)

**Descrizione:** Conservante, antiossidante, antimicrobico. Il suo utilizzo spazia dalla vinificazione, all'affinamento e al pre-imbottigliamento. L'abbinamento con altri conservanti ne potenzia l'efficacia.

---

## Bisolfito d'ammonio 40%

**Descrizione:** Solfitante composto da soluzione al 40% di bisolfito d'ammonio. La presenza dello ione ammonio (nutriente per i lieviti a tutti gli effetti) ne rende l'utilizzo interessante in tutte le fasi che precedono la fermentazione alcolica.

---

## Bisolfito d'ammonio 63%

**Descrizione:** Solfitante composto da soluzione al 63% di bisolfito d'ammonio. La presenza dello ione ammonio (nutriente per i lieviti a tutti gli effetti) ne rende l'utilizzo interessante in tutte le fasi che precedono la fermentazione alcolica.

---

## Acido Ascorbico (E300)

**Descrizione:** Agente antiossidante. Nel vino protegge la frazione aromatica e colorante prevenendo le ossidazioni. Per la massima efficacia d'uso è fondamentale il suo utilizzo con un solfitante.

---

## NOOX

**Descrizione:** Formulato composto da metabisolfito di potassio (40%), acido ascorbico (20%) e acido citrico (40%). Le percentuali sono bilanciate per offrire un marcato effetto antiossidante. Se ne consiglia l'utilizzo nelle fasi di pre-imbottigliamento.



## CONSERVANTI E STABILIZZANTI MICROBICI

---

### NOOX PLUS

**Descrizione:** Formulato composto da metabisolfito di potassio (2/3), acido ascorbico (1/3). Le percentuali sono bilanciate per offrire un marcato effetto antiossidante. Se ne consiglia l'utilizzo nelle fasi di pre-imbottigliamento.

---

### RAISIN NOOX

**Descrizione:** Formulato a base di tannini gallici (40%), metabisolfito di potassio (40%) e acido ascorbico (20%). Le percentuali sono bilanciate per offrire la massima protezione antiossidante, antiossidasica e antimicrobica delle uve, dalle benne delle vendemmiatrici, ai carri uva, alle tramogge di ricevimento in cantina. Estendibile all' utilizzo sui mosti sotto pressa. Valutare se creare una soluzione acquosa per disperdere meglio il prodotto

---

### RAISIN NOOX PLUS

**Descrizione:** Formulato a base di tannini di qualità superiore, pura galla (25%), the verde (15%), metabisolfito (40%) e acido ascorbico (20%). Le percentuali sono bilanciate per offrire la massima protezione antiossidante, antiossidasica, antiradicalica e antimicrobica delle uve, dalle benne delle vendemmiatrici, ai carri uva, alle tramogge di ricevimento in cantina. Estendibile all' utilizzo sui mosti sotto pressa. Valutare se creare una soluzione acquosa per disperdere meglio il prodotto

---

### Sorbato di Potassio (E202)

**Descrizione:** Prodotto fungistatico in grado di fornire stabilità microbica limitatamente ai lieviti. Al contrario un'eventuale sua degradazione batterica porterebbe alla formazione di 2,4-esadien-1-olo, del suo lattato e del suo acetato, con la comparsa di uno sgradevole odore di geranio. Si raccomanda di filtrare sterile, e avere dosi di acido fumarico e solforosa in grado di eliminare l'attività batterica.

---

# STABILIZZANTI E GOMME

---

## Gomme

---

### Wine Gum S-20

**Descrizione:** Gomma arabica derivata da Acacia Seyal in soluzione 20% (densità 1,100). Destrogira. Ottimo effetto gustativo, neutra al naso, contribuisce a migliorare la stabilità tartarica. Sostanzialmente non modifica gli indici di filtrabilità.

---

### Wine Gum S-30

**Descrizione:** Gomma arabica derivata da Acacia Seyal in soluzione 30% (densità 1,130). Destrogira. Ottimo effetto gustativo, neutra al naso, contribuisce a migliorare la stabilità tartarica. Sostanzialmente non modifica gli indici di filtrabilità.

---

### Wine Gum S-100

**Descrizione:** Gomma arabica derivata da Acacia Seyal in polvere. Destrogira. Ottimo effetto gustativo, neutra al naso, contribuisce a migliorare la stabilità tartarica. Non contiene solforosa. Sostanzialmente non modifica gli indici di filtrabilità.

---

### Wine Gum K-30

**Descrizione:** Gomma arabica derivata da Acacia Kordofan in soluzione 30% (densità 1,130). Levogira. Buon effetto gustativo, sostanzialmente neutra al naso, contribuisce a migliorare la stabilità colloidale e ad evitare la precipitazione di sostanze coloranti. Colmatante sui filtri.

---

### Wine Gum K-100

**Descrizione:** Gomma arabica derivata da Acacia Kordofan in polvere. Levogira. Buon effetto gustativo, sostanzialmente neutra al naso, contribuisce a migliorare la stabilità colloidale e ad evitare la precipitazione di sostanze coloranti. Colmatante sui filtri.

---

**C-Stab - CMC**

**Descrizione:** Carbossimetilcellulosa al 10%. Presenta un'azione stabilizzante sulle precipitazioni tartariche. Prodotto da utilizzare esclusivamente su vini bianchi e rosati stabili proteicamente.

---

**Acido Metatartrico**

**Descrizione:** Ottenuto a partire dall'acido L-Tartarico, viene esterificato fino a indice 38-41. Agisce come colloide protettore. L'aggiunta nei vini, impedisce precipitazioni sia di bitartrato di potassio che di tartrato di calcio. La durata dell'azione dipende dalla temperatura di conservazione del vino in bottiglia ma generalmente si limita a qualche mese.

---

**Bitartrato di potassio (E336)**

**Descrizione:** Cristallizzante micronizzato. L'aggiunta permette di risparmiare il tempo necessario alla fase di nucleazione (gli stessi cristalli fungono da nucleo primario di aggregazione) rendendo, di conseguenza, più rapide le stabilizzazioni.

---

**Tartrato di Calcio (E354)**

**Descrizione:** Cristallizzante micronizzato. Si raccomanda di valutarne l'uso quando il contenuto di Calcio nei vini è superiore a 60 mg/lit per i vini rossi e 80 mg/lit per i vini bianchi.

---

# ACIDIFICANTI E DISACIDIFICANTI

---

---

## Acido Citrico Monoidrato (E330)

**Descrizione:** Stabilizzante, chela gli ioni metallici prevenendo gli imbrunimenti. E' un correttore di acidità. Presenta una certa instabilità microbica.

---

## Acido Citrico Monoidrato EU 330)

**Descrizione:** Origine europea. Stabilizzante, chela gli ioni metallici prevenendo gli imbrunimenti. E' un correttore di acidità. Presenta una certa instabilità microbica.

---

## Acido L-Tartarico (E334)

**Descrizione:** Acidificante acido diidrossibutandioico. Ha un sapore amaro. Compartecipa alle precipitazioni con gli ioni Potassio e Calcio.

---

## Acido L-Malico (E296)

**Descrizione:** Acidificante. Scarsa stabilità microbica.

---

## Acido D/L-Malico (E296)

**Descrizione:** Acidificante. Stabilità microbica assicurata sull' isomero D ma scarsa sull' isomero L.

---

### Acido L-Lattico (E270)

**Descrizione:** Acidificante in soluzione 80%. Acido più debole rispetto ai precedenti. Per questa ragione ha un sapore più dolce di Malico e Tartarico.

---

### Acido Fumarico (E297)

**Descrizione:** Acido organico con una spiccata azione inibente della crescita e dell'attività dei batteri lattici. Inibisce completamente e in modo permanente *Oenococcus Oeni* evitando l'avvio della FML. Ciò si traduce in una possibile significativa diminuzione dell'utilizzo dell'anidride solforosa e del freddo in cantina. Il suo utilizzo rende più sicuro l'uso del Sorbato di Potassio. Il maggior difetto del prodotto è la sua scarsa solubilità anche in vino (15 gr/lit a 25 °C).

---

### Bicarbonato di Potassio (E501)

**Descrizione:** Disacidificante. L'aggiunta di 133 gr/hl asporta 1 gr/lit di acido tartarico.

---

### Carbonato di Calcio (E170)

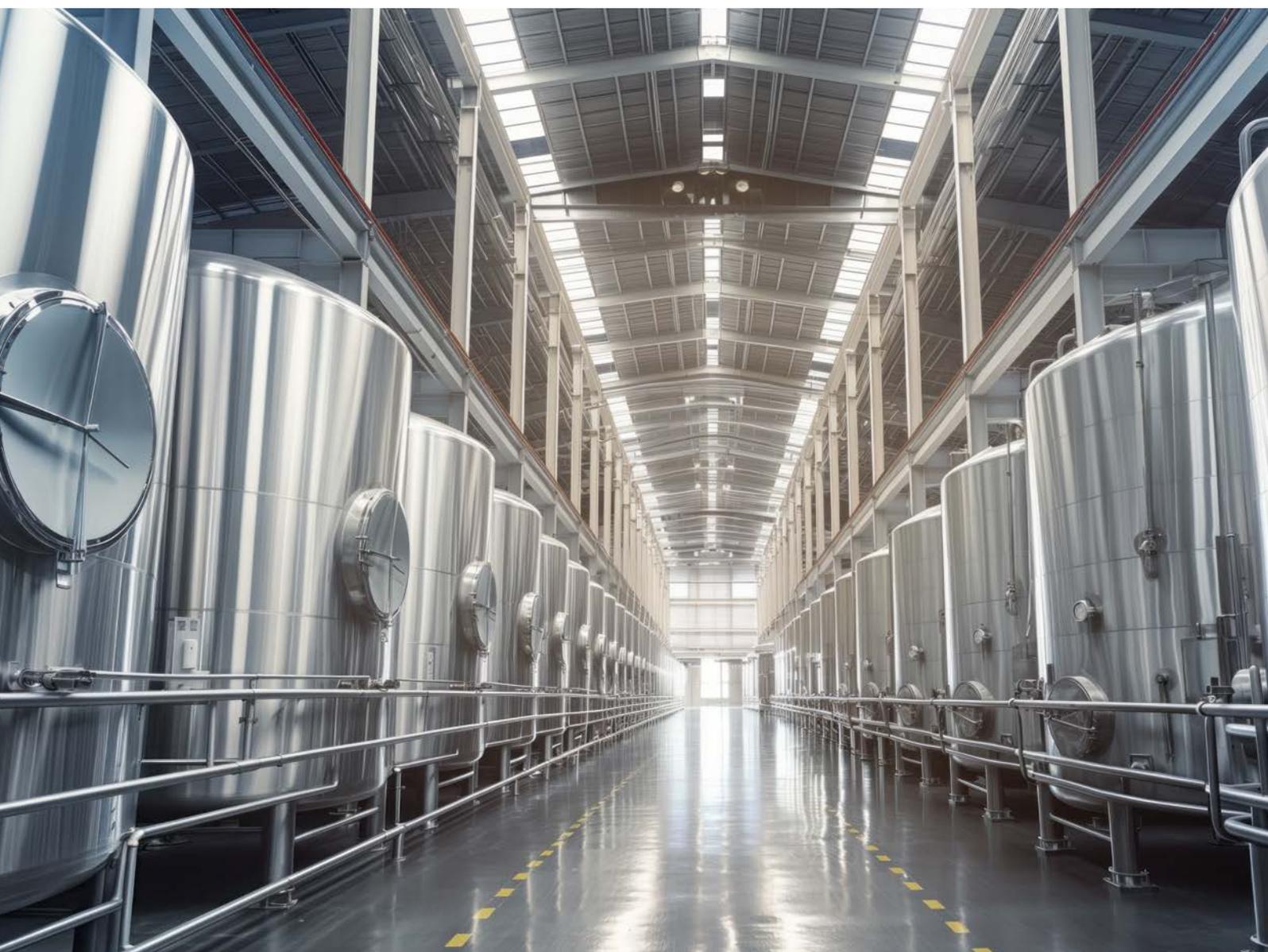
**Descrizione:** Disacidificante. L'aggiunta di 66 gr/hl asporta 1 gr/lit di acido tartarico.

---

### Tartrato Neutro di Potassio (E336)

**Descrizione:** Disacidificante. L'aggiunta di 200 gr/hl asporta 1 gr/lit di acido tartarico.

# le Vure®



# FILTRAZIONE



La filtrazione è una pratica fondamentale per raggiungere la stabilità microbica e per presentare il vino con un grado di limpidezza gradito al consumatore.

La gamma comprende strati filtranti, selezionati da aziende primarie del settore.

Distribuiamo sul territorio nazionale cartucce di filtrazione del brand inglese Amazon Filters, la cui gamma copre tutte le esigenze dell'industria agro-alimentare

**AMAZON FILTERS**



---

## GAMMA STRATI FILTRANTI STR

---

Gli strati filtranti di profondità STR sono progettati per la filtrazione di liquidi come vino ma anche olio, birra e succhi. Si declinano in una gamma completa dalla sgrossatura di vini fino alla filtrazione sterile. Vengono selezionati e prodotti secondo le più recenti conoscenze tecniche e con l'utilizzo delle migliori materie prime: fibra di cellulosa, farina fossile e perlite.

In filtrazione le particelle più grandi vengono trattenute in superficie o nella prima parte dello strato filtrante, secondo il principio della filtrazione a setaccio. Le particelle più fini invece rimangono intrappolate nella struttura della fibra reticolata dello strato filtrante.

I microrganismi, il cui trattenimento riguarda in modo più specifico gli strati sterili, vengono assorbiti attraverso delle cariche elettrolitiche e racchiusi negli spazi della struttura.

La filtrazione con gli strati filtranti STR può adattarsi alle diverse esigenze attraverso la scelta delle porosità adatte alla torbidità del prodotto da filtrare.



# GAMMA STRATI FILTRANTI STR

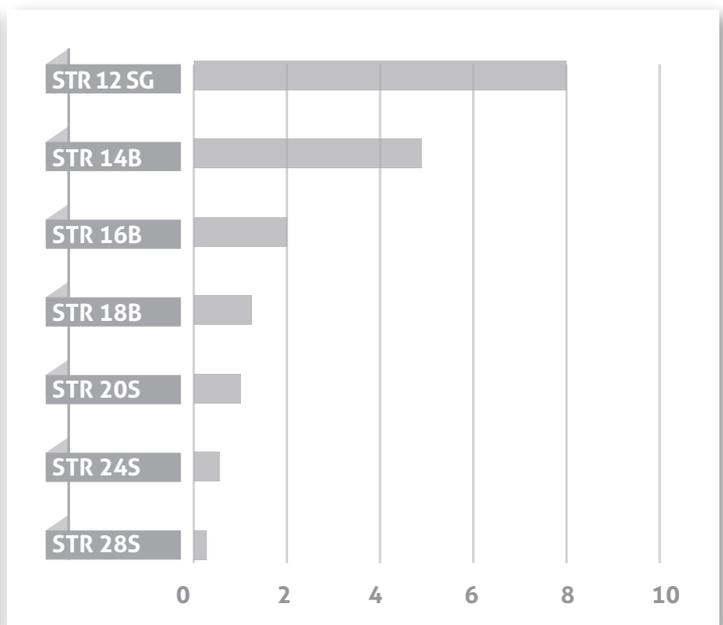
SIGLA STRATI	Micrometria nominale $\mu$	DESCRIZIONE	SPESSORE mm	Portata d'acqua de $\Delta$ tP 1 bar lt/m <sup>2</sup> /min
STR 28S	0,30	Super Sterile	3,80	47
STR 24S	0,50	Sterile	3,75	60
STR 20S	0,70	Semi Sterile	3,75	150
STR 18B	1,00	Brillantante Stretto	3,75	190
STR 16B	2,00	Brillantante	3,75	270
STR 14B	5,00	Brillantante largo	3,75	370
STR 12SG	8,00	Sgrossante Largo	3,75	600

Portata acqua in lt/m<sup>2</sup>/min.



■ Portata acqua

Porosità nominale micron



■ Porosità nominale

---

# GAMMA CARTUCCE FILTRANTI

---

Distribuiamo in Italia le cartucce filtranti Amazon Filters. Sono prodotte nel Regno Unito e si compongono di vari modelli volti a coprire tutte le esigenze dell'industria enologica e, più in generale, delle bevande. Elenchiamo le principali tipologie.

---

## SUPAPORE VPWS\*

**Descrizione:** Nella produzione delle bevande, è importante che i prodotti siano microbiologicamente stabilizzati prima del confezionamento per prolungare la shelf life del prodotto stesso. Questo deve essere raggiunto senza influenzare la natura del prodotto e in modo economicamente vantaggioso. Minimizzare i costi di stabilizzazione, mantenendo la qualità delle bevande rimane l'obiettivo. In risposta a questa esigenza del settore, Amazon ha sviluppato SupaPore VPWS utilizzando una avanzata membrana asimmetrica in PES (polieterosulfone) ottimizzata per l'applicazione sulle bevande. Questo fornisce prestazioni superiori, senza influenzare il gusto, l'aroma o colore. E' ideale per i processi in cui la durata degli elementi filtranti è di vitale importanza. Le cartucce Supapore VPWS possono essere sterilizzate a vapore e offrono eccellente resistenza chimica, permettendo alle cartucce di essere rigenerate ripetutamente.

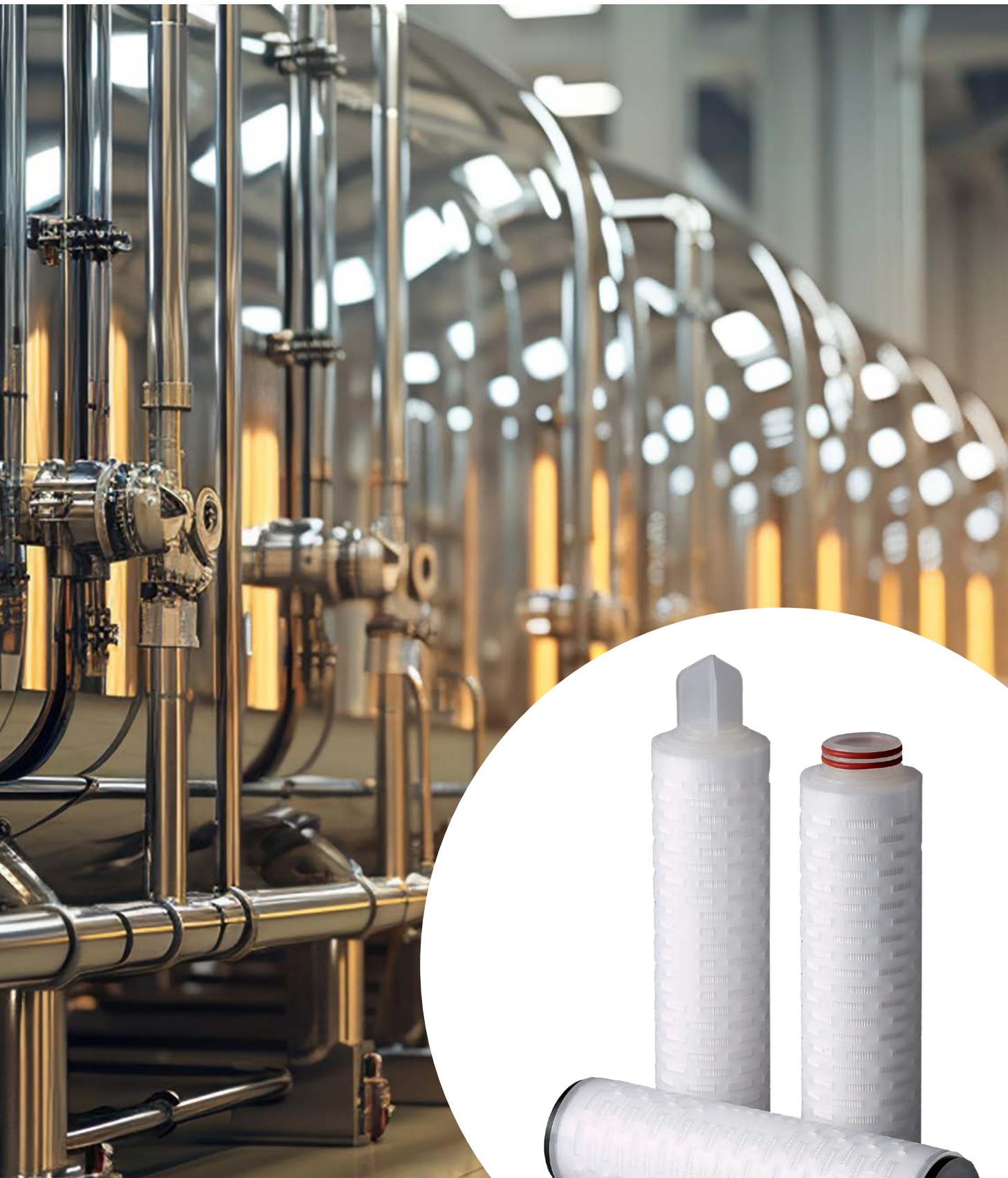
### Applicazioni e Caratteristiche:

- Disponibili nelle porosità 0,20 - 0,45 - 0,65 - 0,80 - 1,00 micron
- Chiarificazione e la stabilizzazione microbiologica nella produzione di vini, acqua, e altre bevande.
- Ogni unità è testata con acqua ultra pura e l'integrità verificata prima dell'assemblaggio finale.
- Soddisfa i requisiti sui materiali utilizzati per gli articoli destinati a venire a contatto con gli alimenti, come descritto nel titolo 21 CFR
- Soddisfa i requisiti per il contatto alimentare come dettagliato nel Regolamento Europeo (CE) N.1935/2004
- Design robusto, consente più rigenerazioni e sanitizzazioni.
- Disponibili la guida completa e il certificato di validazione del prodotto.

 **GAMMA CARTUCCE FILTRANTI**



 **GAMMA CARTUCCE FILTRANTI**



## SUPAPORE FPW\*

**Descrizione:** Le cartucce di microfiltrazione SupaPore FPW possono essere utilizzate per la maggior parte delle applicazioni sulle bevande, per processi di chiarifica, stabilizzazione e per la riduzione dei microorganismi. Trova la sua principale applicazione come filtro di protezione delle membrane finali testabili in PES – SupaPore VPWS. L'avanzata microfibra di vetro borosilicato è stata scelta per le sue avanzate caratteristiche di profondità e per le perdite eccezionalmente bassa pressione. Si combina a un supporto in polipropilene a valle per sostenere e rafforzare il sistema. Questa combinazione di materiali altamente efficienti e stabili, la rende adatta ai sistemi CIP (Clean In Place) più complessi. Il setto filtrante ottimizzato, offre elevate portate, eccellente capacità di trattenere il materiale intasante e livelli di ritenzione superiori. Fabbricato utilizzando polipropilene per l'hardware, la costruzione SupaPore FPW utilizza una tecnica di saldatura termica per sigillare tutti i componenti, eliminando pertanto collanti chimici e ottimizzando l'integrità della cartuccia. La sua elevata efficienza di filtrazione e la capacità di trattenere gli intasanti, la rendono una scelta eccellente per l'uso in tutti i processi di filtrazione delle bevande. Le cartucce SupaPore FPW sono disponibili in quattro versioni con una vasta gamma di lunghezze standard e junior.

### Caratteristiche del prodotto:

- Disponibili in 4 gradi di protezione (grade R - Grade V - Grade X - Grade Y)
- Costruzione modulare
- Dati di ritenzione batterica con LRV utilizzando *Oenococcus oeni*
- Microfibra di vetro borosilicato
- Massima compatibilità alimentare
- Struttura in polipropilene con strati drenanti in poliestere;
- Il materiale è conforme ai 21 requisiti dell'US FDA CFR;
- Tutti i materiali polimerici che compongono SupaPore FPW soddisfano i requisiti per il contatto alimentare, come dettagliato nel Regolamento Europeo (CE) N. 1935/2004\*1

Adatto per la maggior parte dei regimi di sanificazione tra cui vapore, autoclave, acqua calda e i più comuni agenti disinfettanti.

### SUPAPORE PPG\*

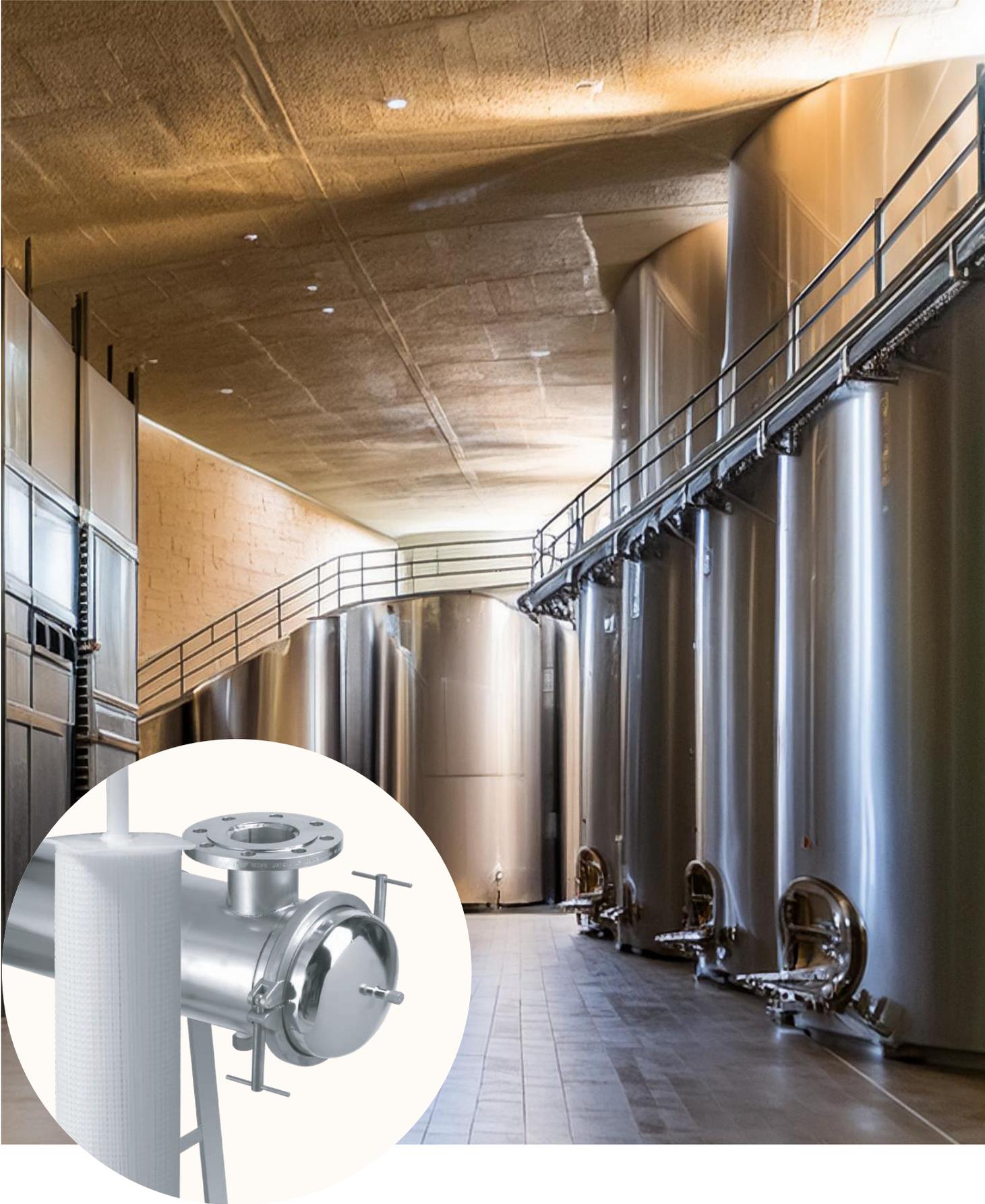
**Descrizione:** Le cartucce di microfiltrazione SupaPore PPG sono state progettate come efficaci prefiltri a membrana e come filtri di polishing finali per molte applicazioni su bevande. Prodotte al 100% in polipropilene, le cartucce di profondità SupaPore PPG offrono un'eccellente compatibilità chimica in una vasta gamma di applicazioni sulle bevande. La costruzione prevede una saldatura termica del materiale filtrante e la sua alta efficienza di filtrazione lo rende una scelta eccellente per l'uso in molti processi di trattamento di liquidi e acqua. La costruzione utilizza tecniche di saldatura termica anche per sigillare tutte le componenti, eliminando quindi adesivi e ottimizzando l'integrità della cartuccia.

Le cartucce SupaPore PPG utilizzano fibre di profondità pieghettate e sono disponibili con gradi di filtrazione da 0,2 micron a 40µm in tutta la gamma di lunghezze standard.

#### **Caratteristiche del prodotto:**

- Costruzione in polipropilene 100 %
- Assoluta rimozione valutazioni Beta ratio 5000
- Nessun rilascio di fibre
- Costruzione modulare
- I materiali sono compatibili all' US FDA Title 21 e USP Classe VI;
- Soddisfa i requisiti per contatto con alimenti , come dettagliato nel Regolamento Europeo (CE) N. 1935/2004
- Adatto per la maggior parte dei regimi di sanificazione tra cui vapore, autoclave, acqua calda e i piu comuni agenti disinfettanti.

# GAMMA CARTUCCE FILTRANTI



 **GAMMA CARTUCCE FILTRANTI**



**Descrizione:** LSupaSpun II Precision, elemento filtrante assoluto di profondità. Queste cartucce ad alte prestazioni eccellono in capacità di accumulo e danno bassissime perdite pressione come risultato della fabbricazione strettamente controllata della matrice di fibra.

Le cartucce filtranti SupaSpun II sono prodotte con un processo di fabbricazione migliorato con le seguenti caratteristiche:

- Disponibile da 0,3 a 180µm;
- Polipropilene 100%;
- Prestazioni affidabili;
- Nucleo di supporto ad alta resistenza;
- Costruzione di un pezzo fino a 1524millimetri (60");
- SupaSpun II con tappi terminali stampati e rigida gabbia di sostegno esterno terminali speciali per le Applicazioni ad
- alta resistenza / temperatura

#### Caratteristiche del prodotto:

- 100% polipropilene
- Compatibili con l'US FDA Title 21 e USP Classe VI requisiti
- Soddisfa i requisiti per contatto con alimenti, come specificato nel Regolamento Europeo (CE) N. 1935/2004 (PP Only)
- WRAS elencato e Reg 31 approvati per l'uso nel Regno Unito di acqua potabile (solo PP)

Le SupaSpun II vengono realizzate in continuo su un'anima di supporto centrale, con diametri delle fibre controllati per produrre differente porosità durante tutto il processo di estrusione. Tutti i livelli sono collegati tra loro per offrire il massimo supporto, garantendo nel contempo che il volume vuoto su pieno venga mantenuto, ma con l'aumento della densità delle fibre verso il nucleo centrale della cartuccia.

---

## **SUPAPORE CAPSULES\***

**Descrizione:** Capsule filtranti in vari materiali e di varie porosità per applicazioni specifiche.

---

## **SUPAPLET FFC\***

**Descrizione:** Moduli filtranti hy-flow.







# NOTE

A series of horizontal dashed lines for writing notes.



DISTRIBUITO SUL TERRITORIO DA:

