

le l'ure®

CATALOGO

Biotechnologie 2025-2026

*“...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.

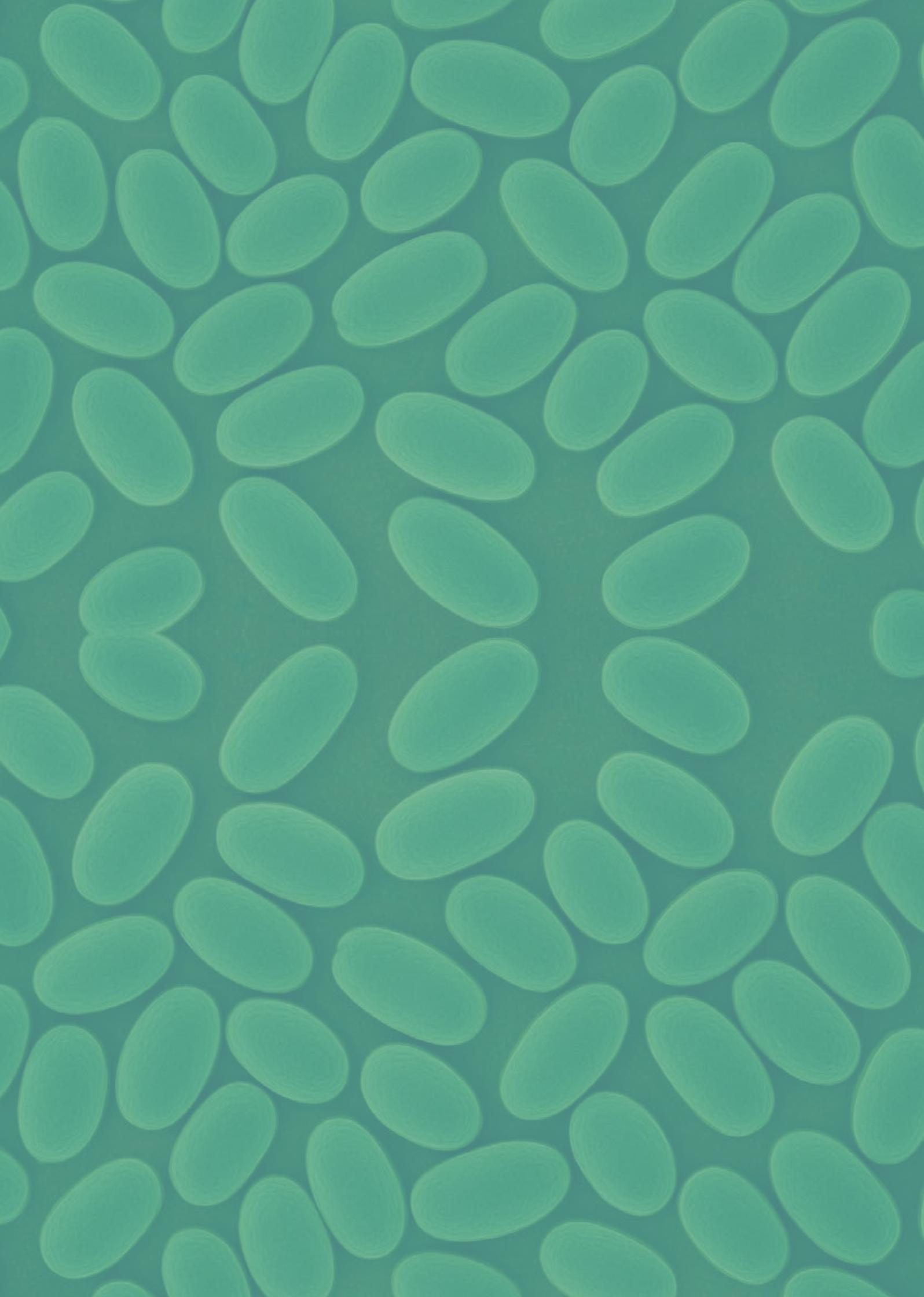
È dalla nostra passione per la terra e i suoi frutti, l’uva in particolare, che siamo partiti:
per fare della nostra passione un lavoro. Con grande piacere vi accompagniamo in
un viaggio tra le soluzioni che possiamo offrirvi per soddisfare le esigenze di Voi Produttori.

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

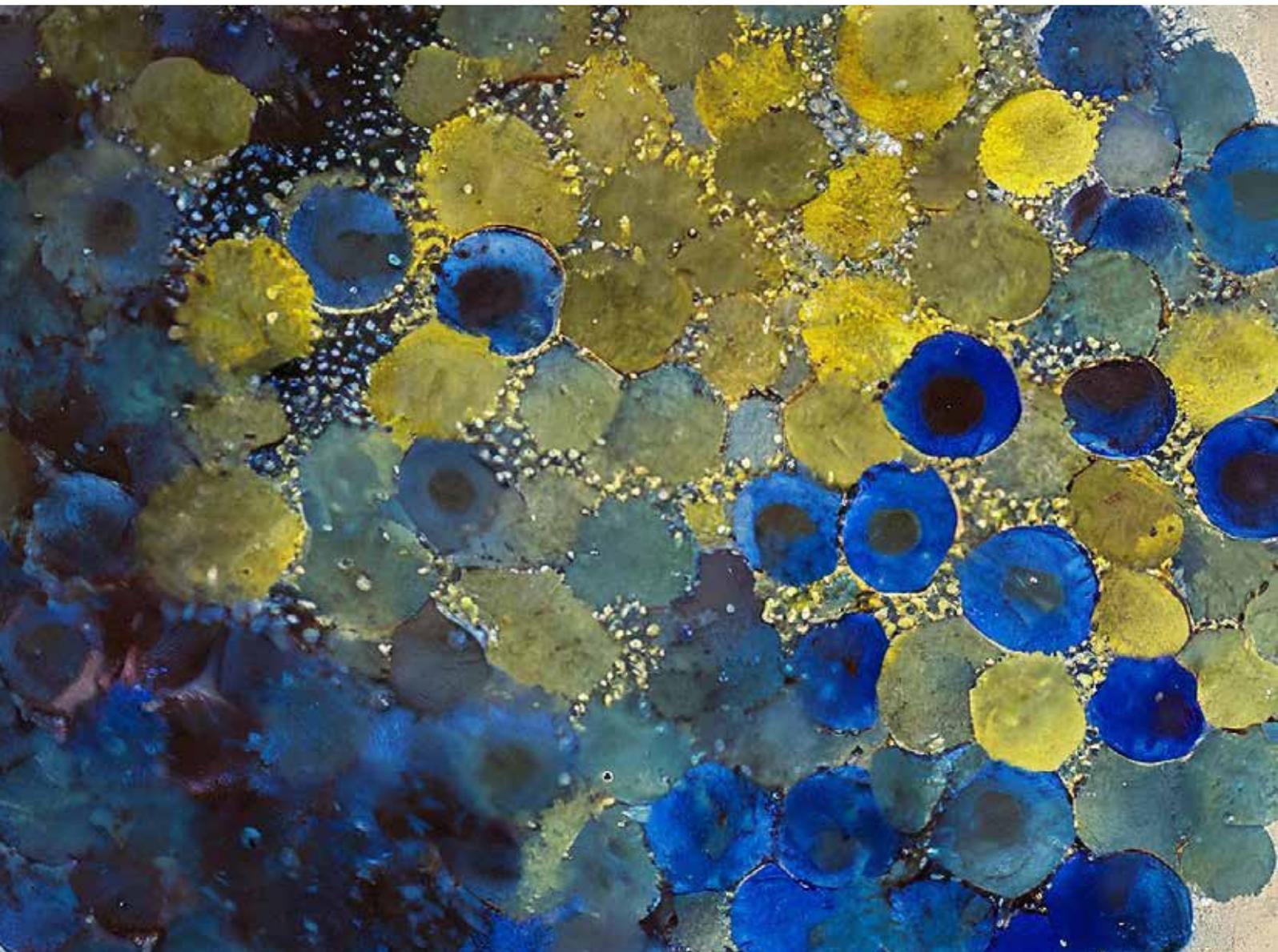


INDICE - CLASSIFICAZIONE

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	•	•	

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 FRE 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 ETN 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.

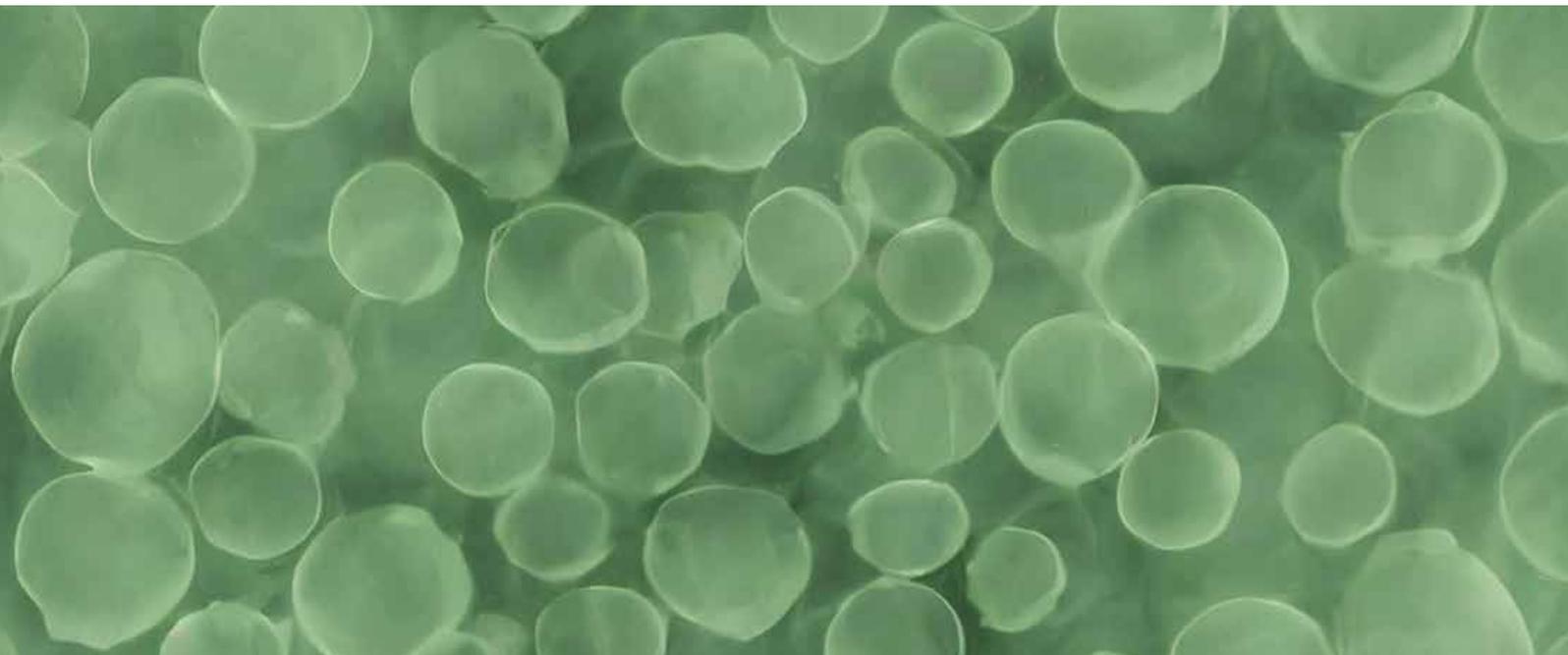
EXF

TABELLA LIEVITI ROSSI

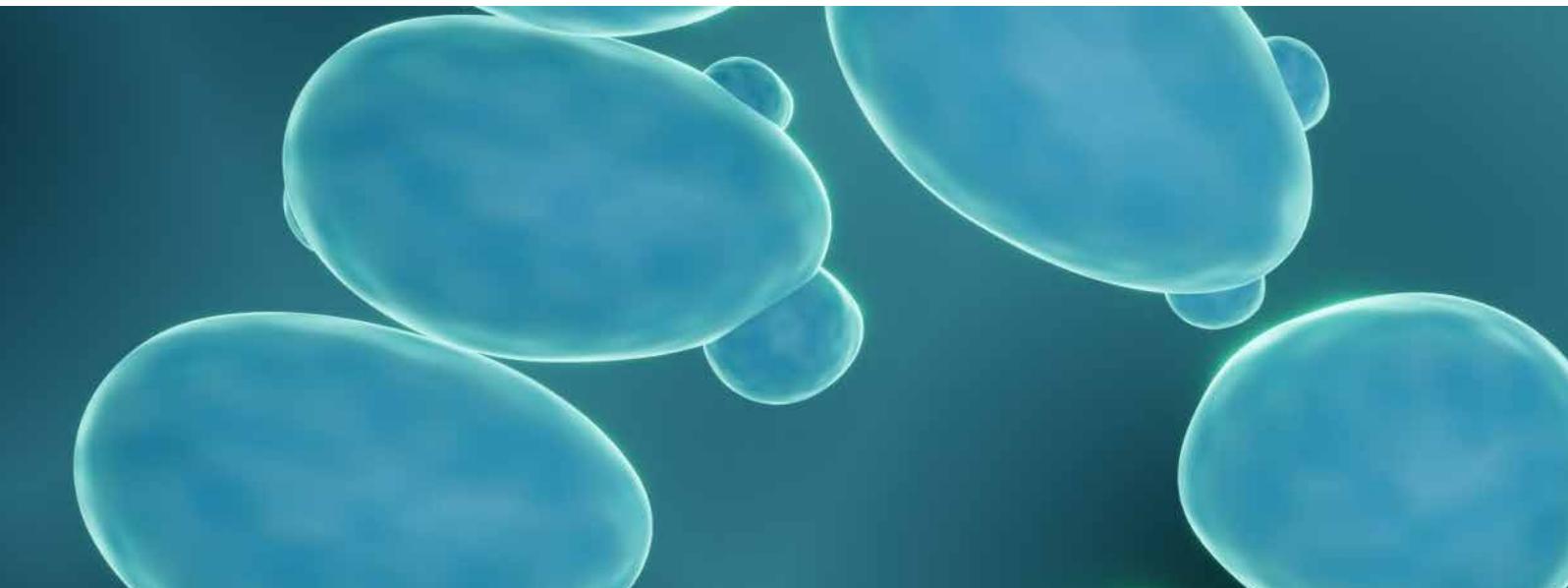
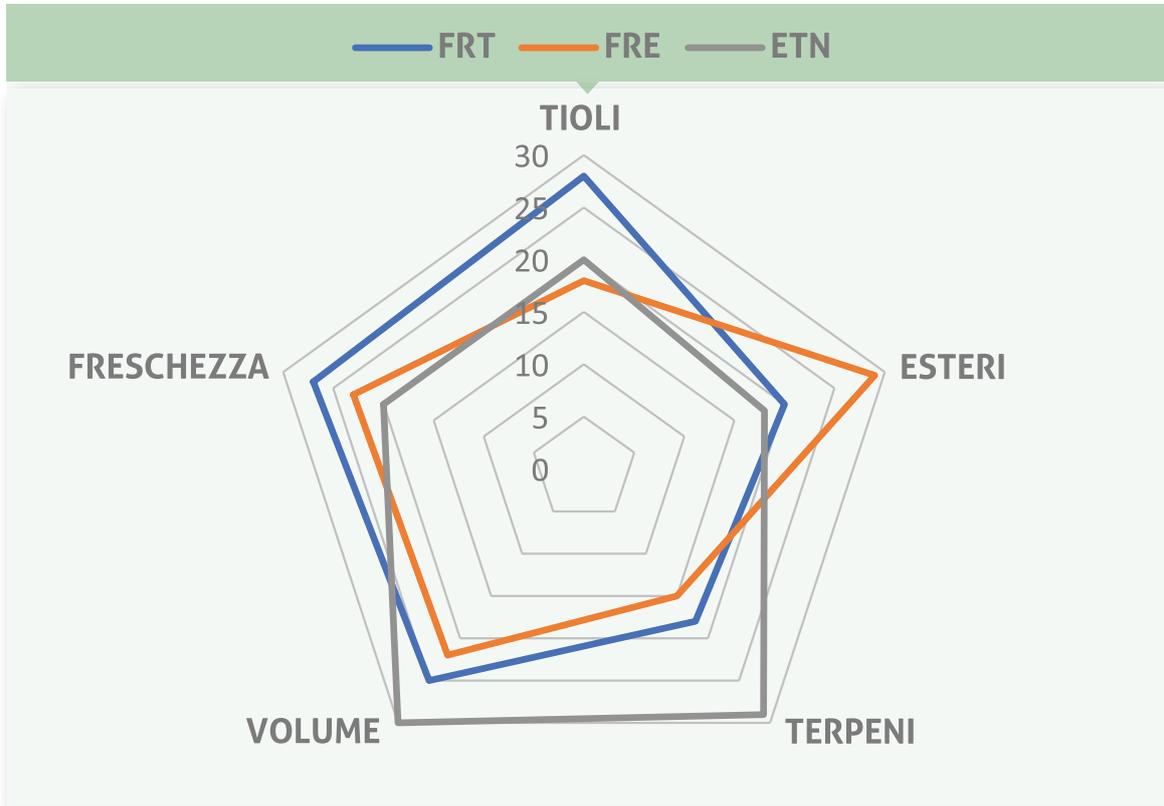
Ceppo	Tioli	Esteri	Terpeni	Volume	Fabbisogno azotato	Resistenza all'alcool
SELECTION GRANDS VOLUMES EXF EXTREME FERMENTATION	○	○○	○○	○○	Medio	>16 % vol.

NUTRIZIONE E TEMPERATURE FERMENTATIVE

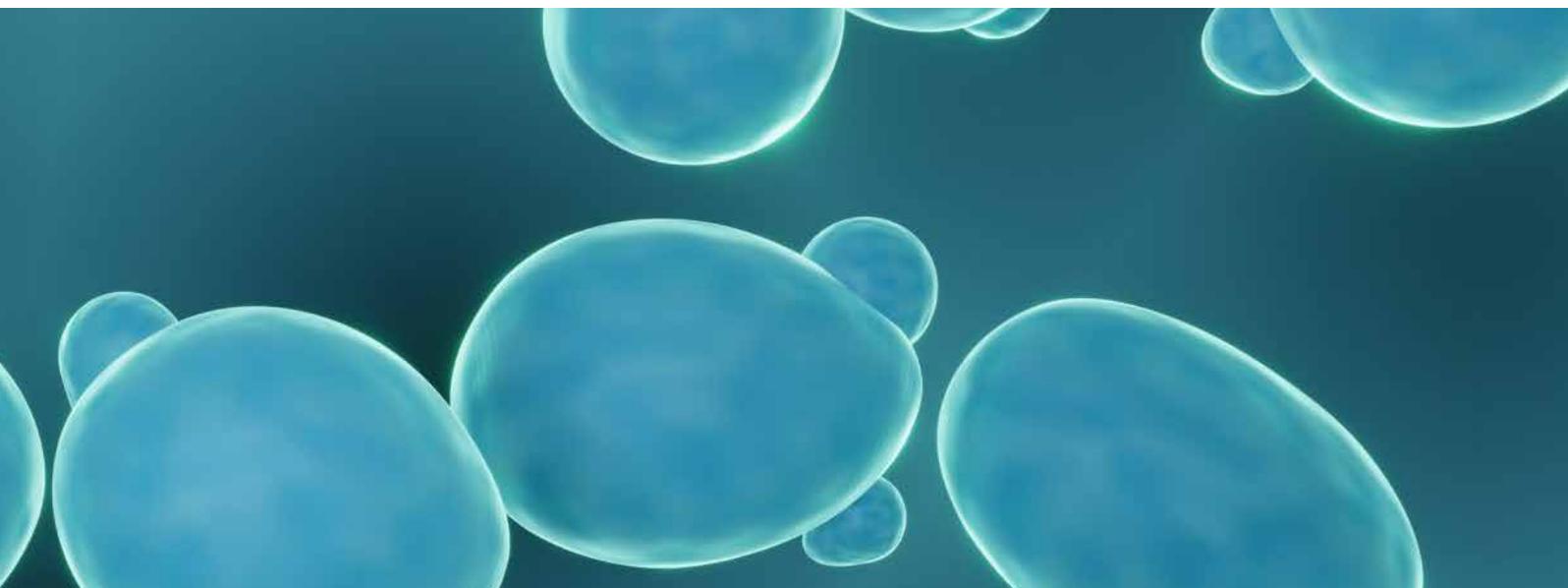
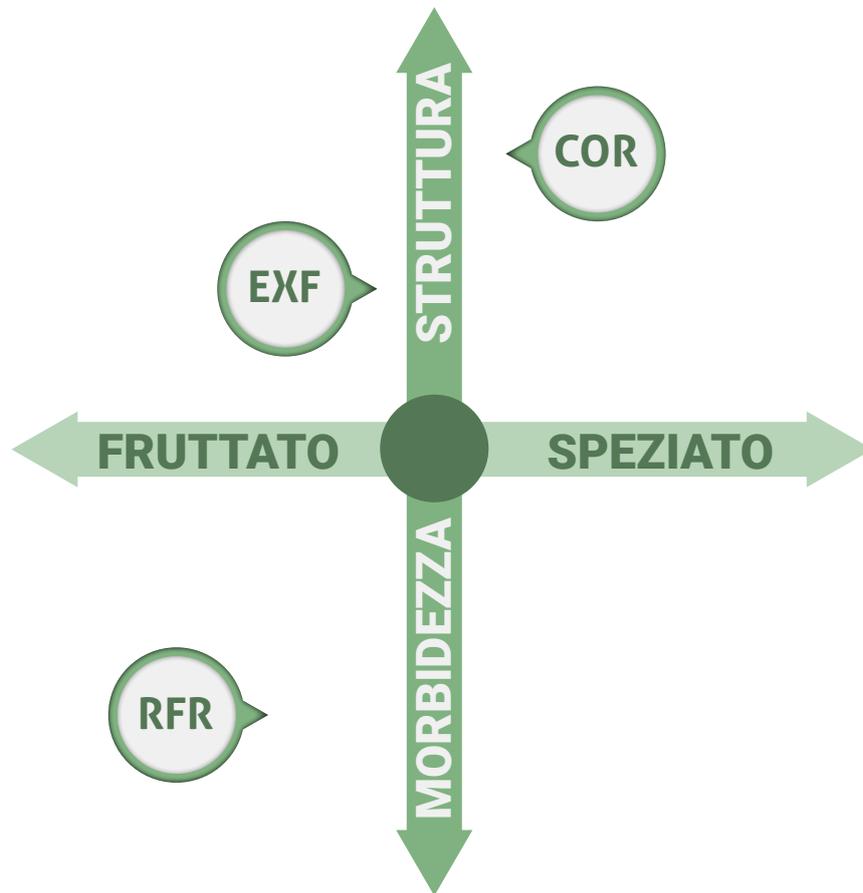
Per massimizzare la produzione di vini fruttati e freschi consigliata l'intera nutrizione organica all' inoculo e temperature di fermentazione max di 25 °C per tutta la durata della fermentazione e macerazione. A 1/3 può essere necessaria ancora un' aggiunta di nutrienti.



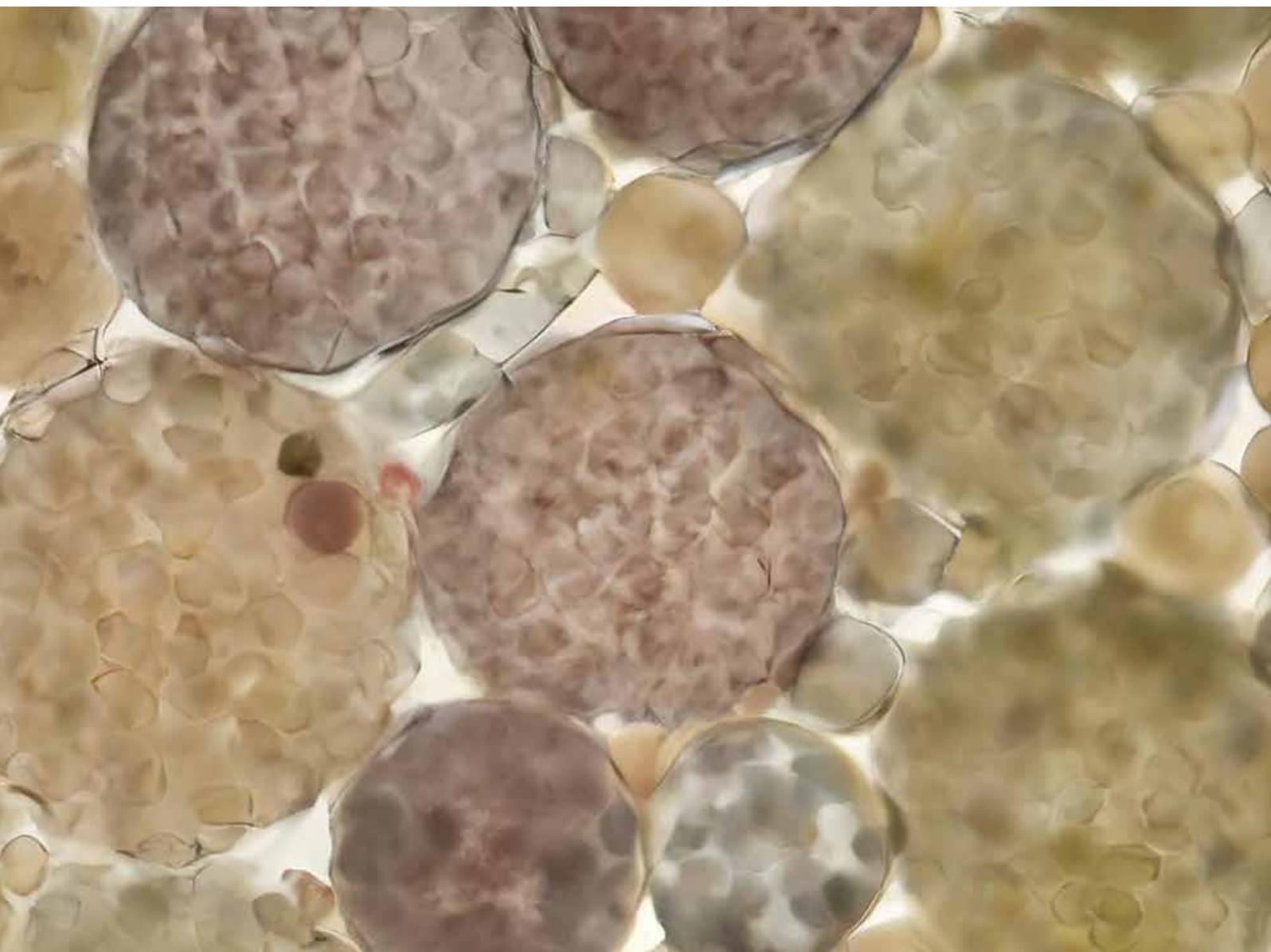
CARATTERISTICHE LIEVITI PER VINI BIANCHI



CARATTERISTICHE LIEVITI PER VINI ROSSI



le V'ure[®]



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

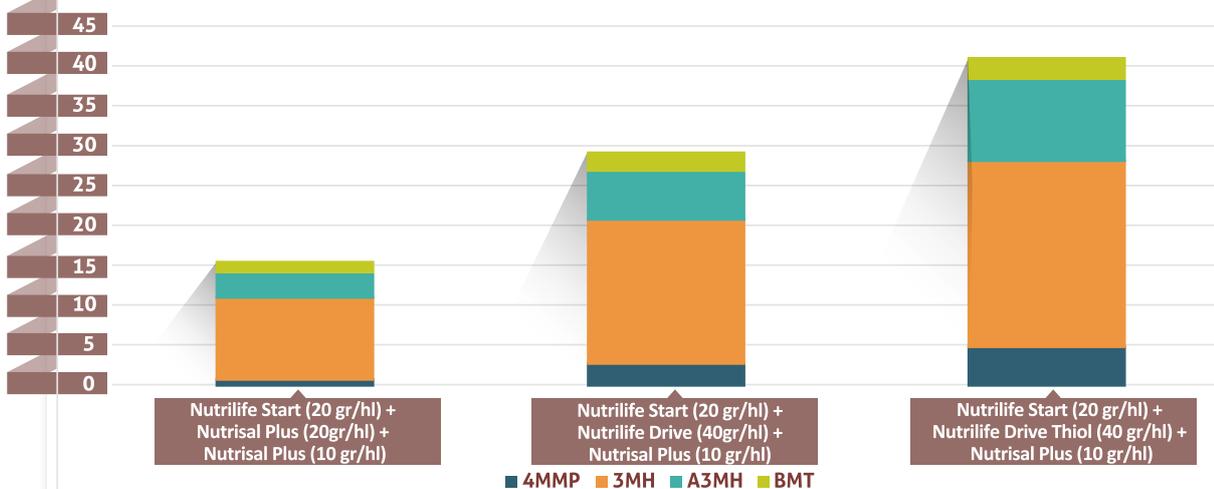
Scopo	Composizione	Momento ideale aggiunta	Dosaggio consigliato	Azoto organico	Azoto inorganico	Steroli	APA apportato ogni 10 gr/hl
Nutrire il lievito	DAP	Da inizio a metà fermentazione alcolica	10-30 gr/hl	-	○○○	-	20 mg/lt

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

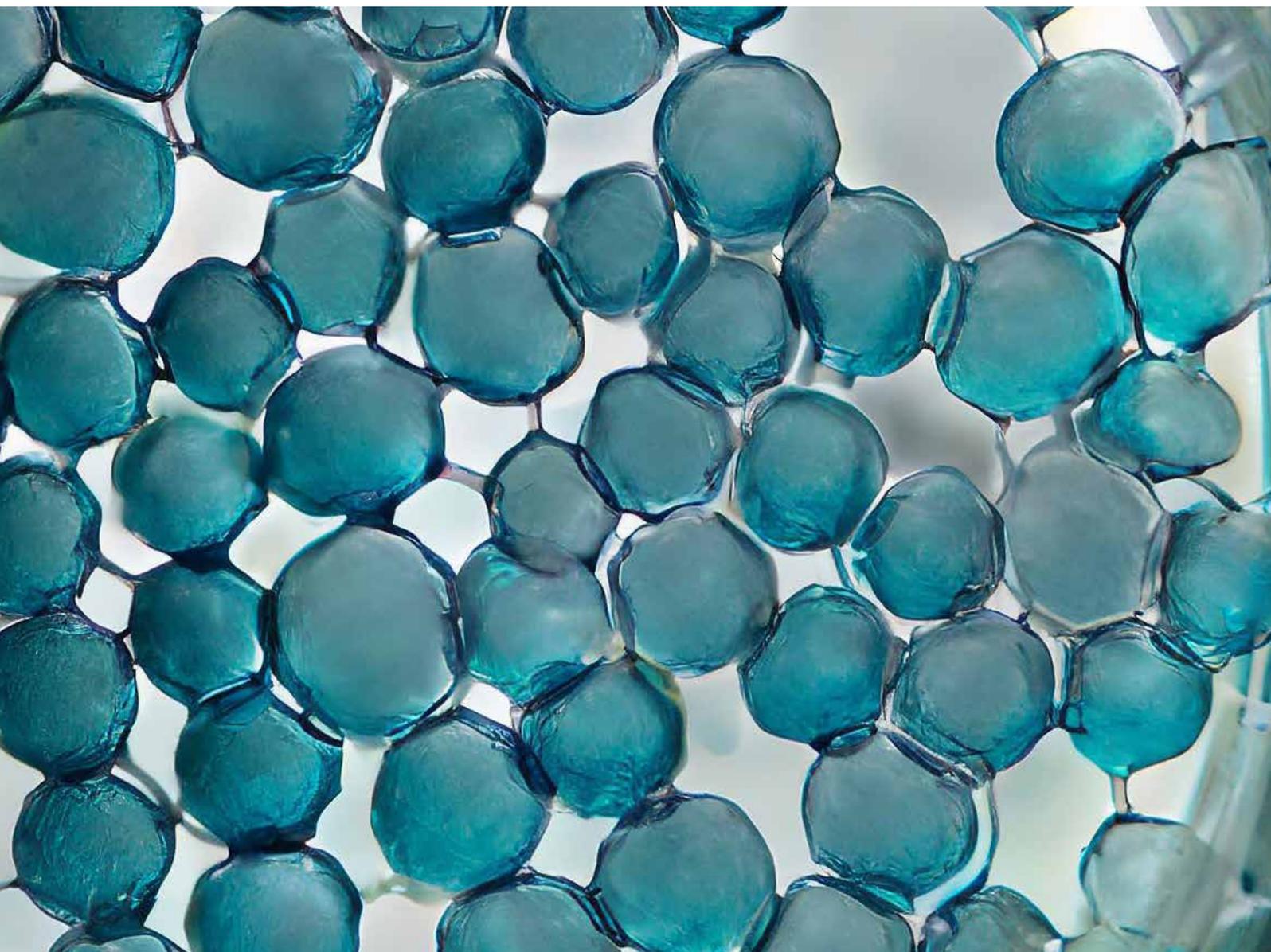
AMMONIO SOLFATO

INCREMENTO TIOLI VOLATILI AL VARIARE DELLA NUTRIZIONE

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



le V'ure[®]



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 β -glucanasi, β -lasi e β -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 β -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 β -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 β -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 SO₂.

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	



scarica il nostro catalogo

DISTRIBUITO SUL TERRITORIO DA:

