

le l'ure®

CATALOGO

Prodotti 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)	
TANNINI	Tannino Tan Protect	8	•	•	
	Tannino Tan Protect Plus	8	•	•	
	Tannino Tan Protect Icon	8	•	•	
	Tannino Tan Protect GT	9	•	•	•
	Tannino Tan Maceration	10	•	•	•
	Tannino Tan Maceration Fix	10	•	•	•
	Tannino Tan Maceration Plus	10	•	•	•
	Tannino Tan Elevage Q	12	•	•	•
	Tannino Tan Elevage Color	12	•	•	•
	Tannino Tan Elevage Boisé	13	•	•	•
	Tannino Tan Elevage Fruit	13	•	•	•
	Tannino Tan Fruity White	16	•	•	•
	Tannino tan Fruity Red	16	•	•	•
	Tannino Tan Grape Seed	18	•	•	•
	Tannino Tan Grape Skin	18	•	•	•
Tannino Tan Grape Arom	18	•	•	•	
CHIPS	Granular selction B1	22			
	Granular selction B2	22			
	Granular selction Rosè	23			
	Granular selction R1	23			
	Granular selction R2	24			
	Granular selction R3	24			
	Copeaux Robur light delicacy	26			
	Copeaux Robur medium light sweety	26			
	Copeaux Robur medium armony	26			
	Copeaux Robur medium plus clomplexity	27			
	Copeaux Robur forte intensity	27			
	Copeaux Alba medium light sweety	28			
	Copeaux Alba medium armony	28			
	Copeaux Alba medium plus clomplexity	28			
	Copeaux Alba forte intensity	29			
CHIARIFICANTI	Bentonite Granulbent 50	32	•	•	•
	Bentonite Powderbent 50UF	32	•	•	•
	Bentonite Granulbent 75RO	33	•	•	•
	Bentonite Granulbent 100PH	33	•	•	•
	Chiarificante Clar Vegetal S	34	•	•	•
	Chiarificante Clar Vegetal P	34	•	•	•
	Chiarificante Clar Vegetal Duo	34	•	•	•
	Chiarificante Clar Vegetal Mix	35			•
	Chiarificante Clarclassic Gel H	36	•	•	
	Chiarificante Clarclassic Gel H-L	36	•	•	
	Chiarificante Clarclassic Gel Low	36	•	•	
	Chiarificante Clarclassic Gel Low-L	37	•	•	
	Chiarificante Ittioclar Classic	37	•		

NOME PRODOTTO		PAGINA	COMPATIBILE BIO	COMPATIBILE NOP	ESENTE PROTEINE ANIMALI
			Legislazione biologica reg (CE) n. 1584/2018	National Organic Program (USA)	
CHIARIFICANTI	Chiarificante Ovoclar Classic	37	•	•	
	Chiarificante Caseiclar Classic	38	•		
	Chiarificante PVPP	39			•
	Chiarificante PVPP Polyclar	39			•
	Chiarificante PVPP Pellets	39			•
	Chiarificante PVI/PVP	39			•
	Carbone Clar Carbodec	39	•		•
	Carbone Clar Carbodec Dry	39	•		•
	Carbone Clar Carbodec Dry Plus	40	•		•
	Carbone Clar Carbodec Pellets	40	•		•
	Carbone Clar Carboclean	40	•		•
	Carbone Clar Carboclean Pellets	40	•		•
	Chiarificante Clarsol 30	40		•	•
	CONSERVANTI	Conservanti e stabilizzanti Metabisolfito di Potassio	42	•	
Conservanti e stabilizzanti Bisolfito d' ammonio 40%		42	•		•
Conservanti e stabilizzanti Bisolfito d' ammonio 63%		42	•		•
Conservanti e stabilizzanti Acido Ascorbico		42	•	•	•
Conservanti e stabilizzanti NOOX		42	•		•
Conservanti e stabilizzanti NOOX Plus		43	•		•
Conservanti e stabilizzanti NOOX Raisin		43	•		•
Conservanti e stabilizzanti NOOX Raisin Plus		43	•		•
STABILIZZANTI	Conservanti e stabilizzanti Sorbato di Potassio	43			•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum S-20	44	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum S-30	44	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum S-100	44	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum K-30	44	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum K-100	44	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Wine Gum C-Stab	45	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Acido Metatartrico	45	•		•
	Stabilizzanti e gomme Bitartrato di Potassio (E336)	45	•	•	•
	Stabilizzanti e gomme Tartrato di Calcio (E354)	45			•
DISACIFICANTI - ACIDIFICANTI	Acidificante Acido Citrico Monoidrato (E330)	46	•	•	•
	Acidificante Acido Citrico Monoidrato EU (E330)	46	•	•	•
	Acidificante Acido L-Tartarico (E334)	46	•	•	•
	Acidificante Acido L-Malico (E296)	46		•	•
	Acidificante Acido DL-Malico (E296)	46		•	•
	Acidificante Acido L-Lattico (E270)	47	•	•	•
	Acidificante Acido Fumarico (E297)	47			•
	Disacidificante Bicarbonato di Potassio (E501)	47	•		•
	Disacidificante Carbonato di Calcio (E170)	47			•
	Disacidificante Tartrato Neutro di Potassio (E336)	47			•
	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®



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 SO2.



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
TAN PROTECT	Miscela di tannini gallici idrolizzabili	5	4		2	2	1	1	1
TAN PROTECT PLUS	Tannino idrolizzabile derivato da baccello di tara della più alta qualità	5	5	2	5	1	4	1	3
TAN PROTECT ICON	Tannino idrolizzabile derivato da galle della più alta qualità	5	5	2	5	1	5	1	4
TAN PROTECT GT	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.



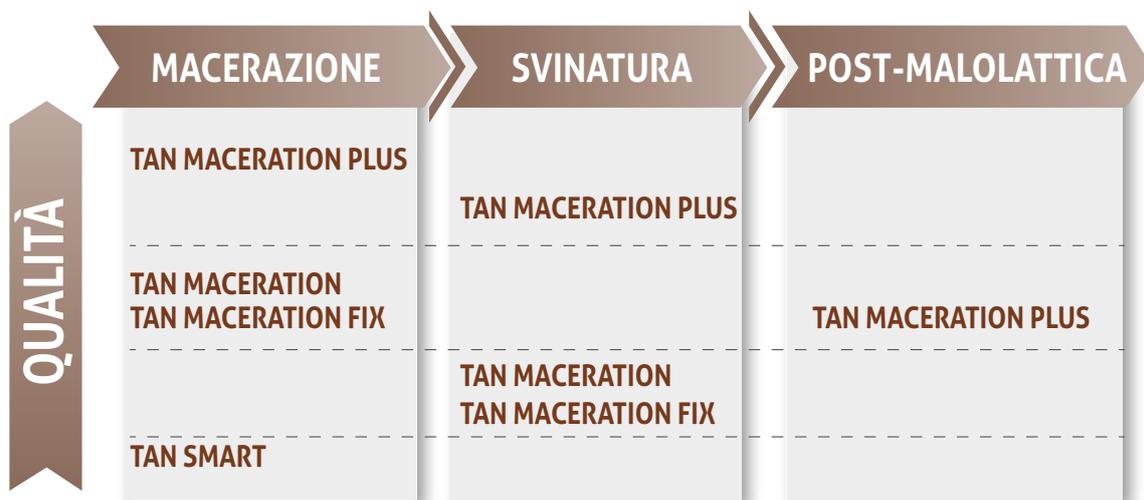
TAN MACERATION PLUS

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
TAN MACERATION	Miscela di tannini gallici, condensati e ellagici	5	3	2	1		1	1	2
TAN MACERATION FIX	Tannino condensato	4	1	4	1	5	2	3	1
TAN MACERATION PLUS	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 antiossidante (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

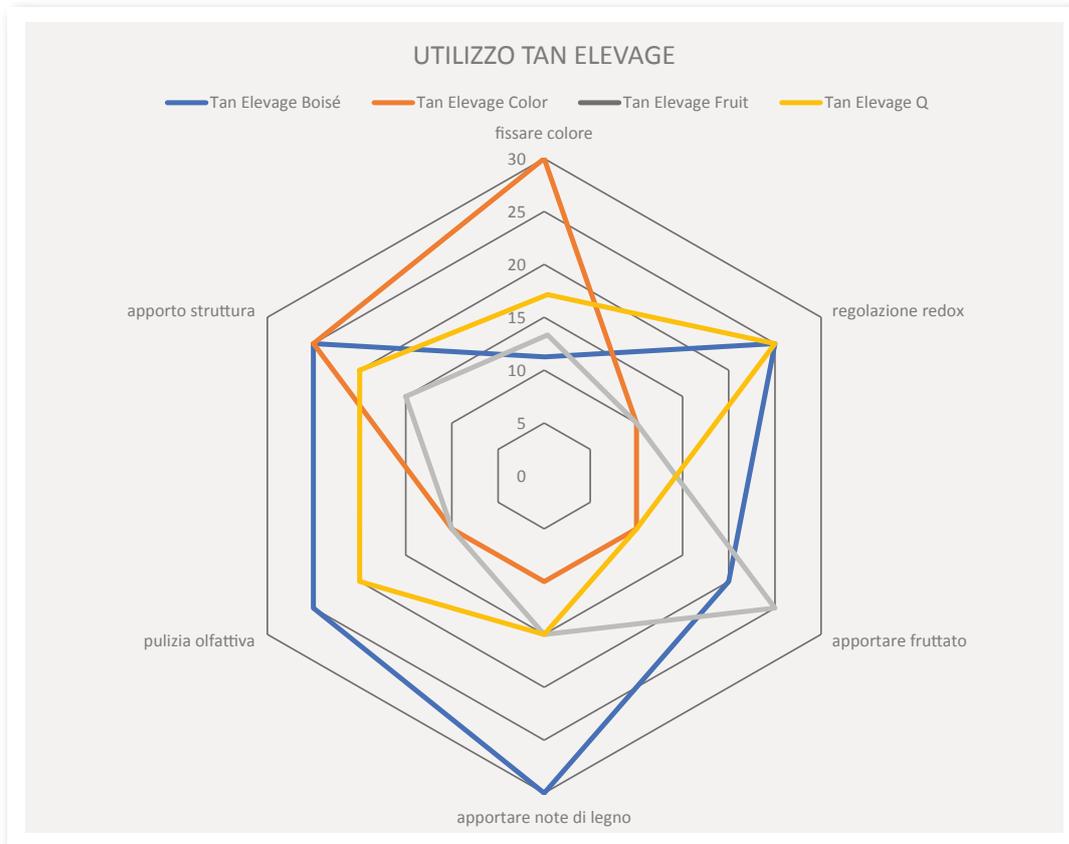


Descrizione: Miscela di tannini ellagici e condensati specifici per esaltare e incrementare l'aroma fruttato e in contemporanea per mantenere l' equilibrio ossido-riduttivo. Da utilizzare dalla svinatura o dal post malolattica, per tutta la durata dell'affinamento dei vini rossi e rosati.

	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
TAN ELEVAGE FRUIT	Miscela di tannini condensato e ellagico	1	4	1		2	2	4	4
TAN ELEVAGE BOISÈ	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.

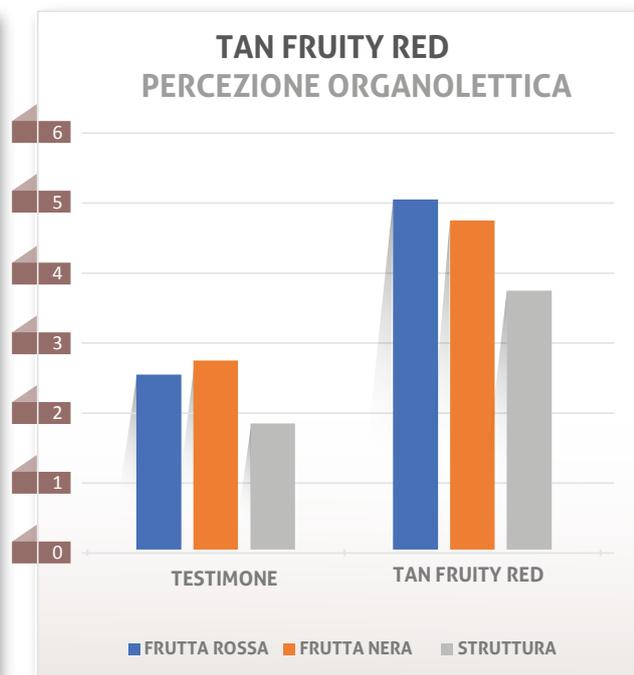
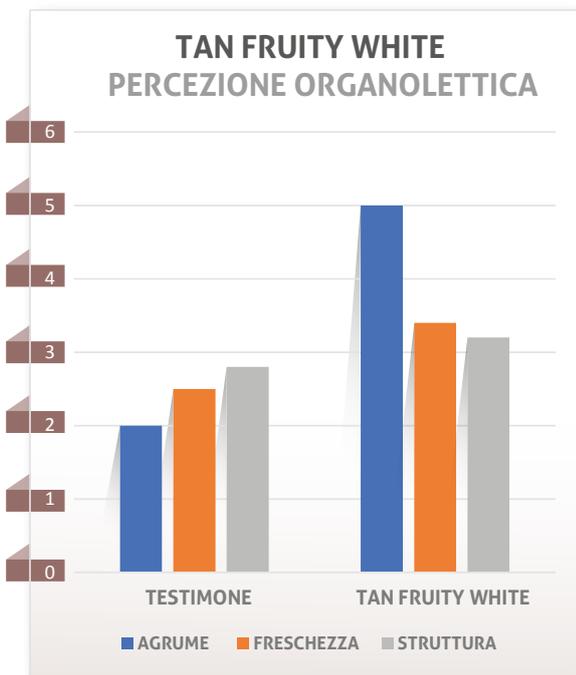


TAN FRUITY RED

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 antiossidasica inibizione attività enzimi ossidativi	Rimozione proteine instabili	Capacità di inibire l'attività di radicali liberi dell'ossigeno	Attività stabilizzazione del colore
TAN FRUITY WHITE	Tannini condensati	2	4	5	3	1	1	2	1
TAN FRUITY RED	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)
TAN GRAPE SEED	Tannini condensati	5	5	2	3	1	2	2	1
TAN GRAPE SKIN	Tannini condensati	5	5	5	3	3	2	1	1
TAN GRAPE AROM	Tannini condensati	5	5	5	3	3	2	1	1

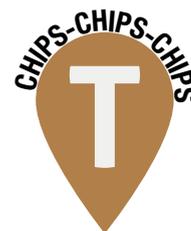
TABELLA MOMENTO AGGIUNTA TANNINI GAMMA TAN GRAPE

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

le Vure®



CHIPS



I legni alternativi sono uno strumento utile all' enologo in varie fasi della lavorazione dei vini.

I granulari trovano il loro utilizzo principalmente in vinificazione. In particolare la loro dimensione consente, dopo la svinatura, di essere trasportati ai torchi con le vinacce

In questa fase consentano sempre di migliorare struttura, la complessità dei vini e la fissazione del colore. Le differenti composizioni dei legni e i differenti gradi di tostatura ne fanno uno strumento per correggere maturità insufficienti o eccessive.

I cupeaux hanno dimensioni maggiori e sono utilizzati, mantenendoli nelle apposite reti.

Trovano il loro utilizzo ideale dopo la fermentazione alcolica e prima della fermentazione malolattica.

In base alla scelta dei legni e delle tostature imprimono caratteri organolettici differenti. Dall' esaltazione del frutto all' apporto di note di legno più o meno impattanti, permettendo di adattare i vini alle varie esigenze di mercato.

GAMMA GRANULAR

Tutta la gamma granular è studiata per la vinificazione in bianco, rosato e rosso. Si tratta di miscele di legni francesi con una piccola parte di americani (tranne che per la Selection B2) con un grado di tostatura di riferimento, ma anche con una piccola percentuale di altri gradi di tostatura. Le Selection per le vinificazioni in rosso, R1, R2 e R3 apportano tannino ellagico e creano un'ottima sinergia con il nostro tannino per fissaggio colore Tan Maceration Fix,

GRANULAR SELECTION B1

Descrizione: Miscela di frammenti granulari composti per la maggior parte da legno francese e per la maggior parte da tostature leggere. Specifico per la vinificazione in bianco. Dona volume, complessità, esalta la componente fruttata, l'apporto di note di legno è impercettibile. Indicato per varietà quali Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Grigio... Più in generale per varietà neutre o aromatiche non tioliche. Ottimo per le basi spumante.



GRANULAR SELECTION B2

Descrizione: Miscela di frammenti granulari composti esclusivamente da legno francese e quasi esclusivamente per la maggior parte da tostature leggere. L'assenza di legno americano la rende specifica per la vinificazione in bianco anche di varietà aromatiche in particolare tioliche. Dona volume, complessità, esalta la componente fruttata, l'apporto di note di legno è impercettibile. Indicato per varietà quali Sauvignon Blanc, Colombard, Marsanne, Malvasia, Moscatti... Più in generale per varietà aromatiche o dove la vinificazione esalta le note aromatiche varietali.





GRANULAR SELECTION ROSÉ

Descrizione: Miscela di frammenti granulari composti per la maggior parte da legno francese e per la maggior parte da tostatura leggera. Specifico per vinificazione in rosato. Aiuta a stabilizzare il colore, esalta la componente fruttata, l'apporto di note di legno è impercettibile. Indicato per varietà quali Pinot Nero, Syrah, Grenache, Corvina, Rondinella, Molinara, Negramaro, Lambrusco... Per tipologie scariche di colore si consigliano dosi di 50 gr/hl, 100 per rosati più carichi.



GRANULAR SELECTION R1

Descrizione: Miscela di frammenti granulari composti per la maggior parte da legno francese e per la maggior parte da tostatura medio leggera. Specifico per vinificazione in rosso. Aiuta a stabilizzare il colore, esalta la componente fruttata, l'apporto di note di legno è impercettibile. Particolarmente indicato per vinificazioni di varietà quali Pinot Nero, Barbera, Sangiovese, Lambrusco, Merlot... tutti nelle versioni giovani e fruttate. Altresì indicato per dare verticalità a uve surmature di tutte le varietà.



GRANULAR SELECTION R2

Descrizione: Miscela di frammenti granulari composti per la maggior parte da legno francese e per la maggior parte da tostatura media. Specifico per vinificazione in rosso. Aiuta a stabilizzare il colore, esalta la componente fruttata, l'apporto di note di legno è misurato. Particolarmente indicato per vinificazioni di varietà quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Nero, Barbera, Sangiovese, Nebbiolo..., generalmente varietà tanniche ma al giusto grado di maturazione.



GRANULAR SELECTION R3

Descrizione: Miscela di frammenti granulari composti per la maggior parte da legno francese e per la maggior parte da tostatura media-alta. Specifico per vinificazione in rosso. Aiuta a stabilizzare il colore, mantiene la componente fruttata, l'apporto di note di legno è avvertibile. Particolarmente indicato per vinificazioni di varietà quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sagrantino, Croatina... Più in generale ha una forte capacità di diminuire l'apporto tannico e verde in caso di raccolta di uve che non hanno raggiunto la maturità fenolica.



Tipologie Granular	Vini	Miglioramento carattere fruttato	Note di Rovere	Struttura	Uve surmature	Uve a maturità corretta	Uve a basso grado di maturità
B1	Bianchi	00	0	00	00	00	000
B2	Bianchi	000	0	0	00	00	00
Rosé	Rosati	00	0	00	000	00	00
R1	Rossi	000	00	00	00	00	0
R2	Rossi	00	00	00	0	000	00
R3	Rossi	0	000	000	0	0	000



GAMMA COPEAUX ROBUR

La gamma dei Copeaux Robur è originata da legni francesi di quercia delle varietà Quercus Robur e Quercus Sessilis. Si differenziano per i diversi gradi di tostatura che imprimono ai vini caratteristiche molto differenti consentendo di adattarsi ai mercati di riferimento.

COPEAUX ROBUR LIGHT - DELICACY

Descrizione: Selezione di frammenti legnosi della dimensione media di 7-18 mm. Legno francese (Quercus Sessilis e Robur), tostatura leggera. Al naso note di pasticceria e vaniglia dolce. In bocca migliora la sucrosità e rispetta il frutto. Generalmente adatto a vini bianchi, rosati e rossi dalla vinificazione all' affinamento.



COPEAUX ROBUR MEDIUM LIGHT - SWEETY

Descrizione: Selezione di frammenti legnosi della dimensione media di 7-18 mm. Legno francese (Quercus Sessilis e Robur), tostatura medio-leggera. Al naso note di vaniglia intensa e moka. In bocca migliora la sucrosità e l'intensità aromatica. Generalmente adatto a vini bianchi, rosati e rossi dalla vinificazione all' affinamento.



COPEAUX ROBUR MEDIUM - HARMONY

Descrizione: Selezione di frammenti legnosi della dimensione media di 7-18 mm. Legno francese (Quercus Sessilis e Robur), tostatura media. Al naso note di spezia e liquirizia. In bocca migliora il volume e l'armonia generale. Generalmente adatto a vini bianchi, rosati e rossi dalla vinificazione all' affinamento.





**COPEAUX ROBUR
MEDIUM PLUS - COMPLEXITY**

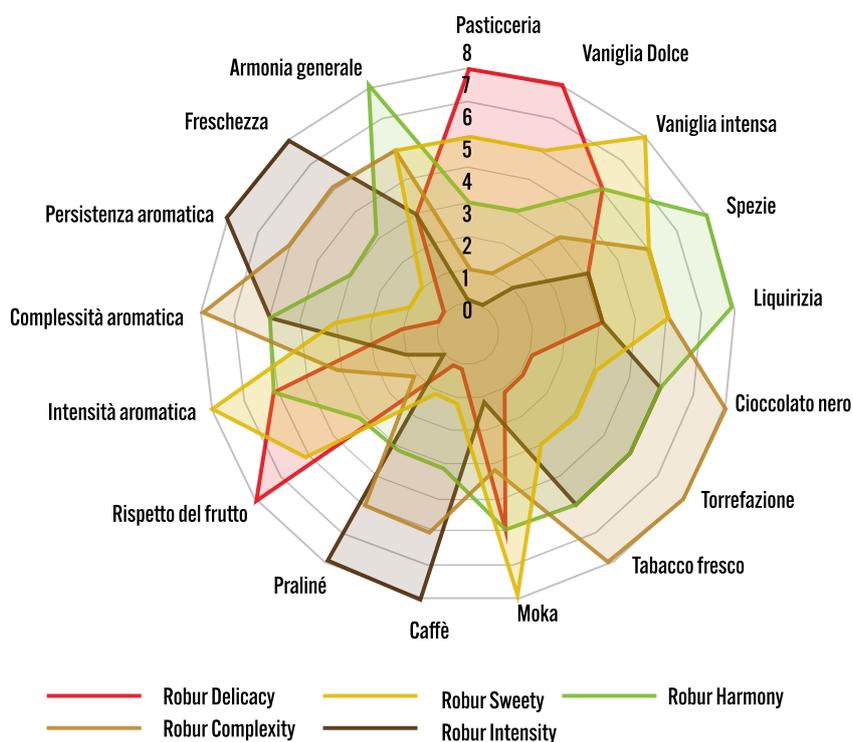
Descrizione: Selezione di frammenti legnosi della dimensione media di 7-18 mm. Legno francese (Quercus Sessilis e Robur), tostatura medio-alta. Al naso note di cioccolato nero, torrefazione, tabacco fresco e complessità aromatica. In bocca grande intensità. Generalmente adatto a vini rossi dalla vinificazione all' affinamento.



**COPEAUX ROBUR
FORTE - INTENSITY**

Descrizione: Selezione di frammenti legnosi della dimensione media di 7-18 mm. Legno francese (Quercus Sessilis e Robur), tostatura forte. Al naso note di caffè, pralina, freschezza e persistenza aromatica. In bocca grande persistenza. Generalmente adatto a vini rossi dalla vinificazione all' affinamento.

COPEAUX GAMMA ROBUR



GAMMA CUPEAUX ALBA

La gamma dei Copeaux Alba è originata da legni americani di quercia delle varietà Quercus Alba. Si differenziano per i diversi gradi di tostatura che imprimono ai vini caratteristiche molto differenti consentendo di adattarsi ai mercati di riferimento.

COPEAUX ALBA MEDIUM LIGHT - SWEETY

Descrizione: Selezione di frammenti legnosi della dimensione media di 7-18 mm. Legno americano (Quercus Alba), tostatura medio-leggera. Al naso note di vaniglia bourbon, whisky lattone, caramello. In bocca dona forte sucrosité. Generalmente adatto a vini bianchi, rosati e rossi dalla vinificazione all' affinamento.



COPEAUX ALBA MEDIUM - HARMONY

Descrizione: Selezione di frammenti legnosi della dimensione media di 7-18 mm. Legno francese, tostatura media. Al naso note di spezie dolci, noce di cocco vaniglia bourbon, whisky lattone, caramello. In bocca dona forte sucrosité. Generalmente adatto a vini bianchi, rosati e rossi dalla vinificazione all' affinamento.



COPEAUX ALBA MEDIUM PLUS - COMPLEXITY

Descrizione: Selezione di frammenti legnosi della dimensione media di 7-18 mm. Legno francese, tostatura medio-forte. Al naso note di torrefazione, bacon, moka intensa e complessità aromatica. In bocca grande complessità. Generalmente adatto a vini rossi dalla vinificazione all' affinamento.



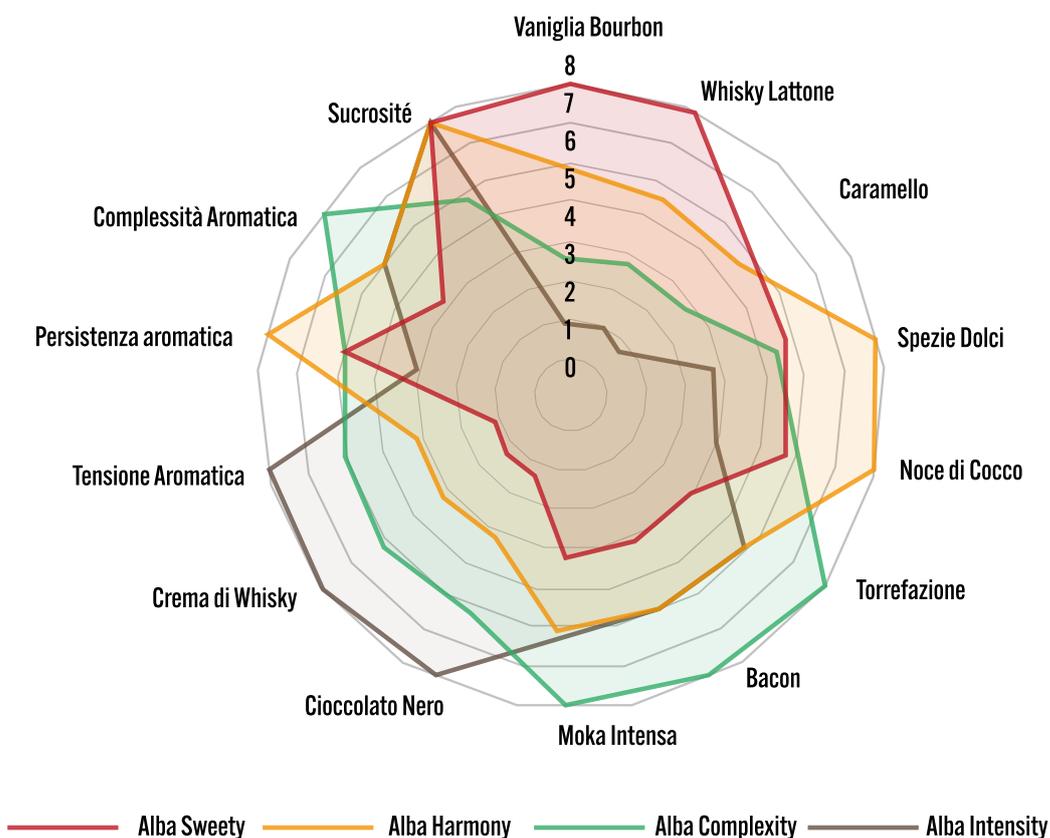


**COPEAUX ALBA
FORTE - INTENSITY**

Descrizione: Selezione di frammenti legnosi della dimensione media di 7-18 mm. Legno francese, tostatura forte.

Al naso note di cioccolato nero, crema di whisky e freschezza aromatica. In bocca grande sucrosità. Generalmente adatto a vini rossi dalla vinificazione all'affinamento.

COPEAUX GAMMA ALBA



le l'ure[®]



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'illimpidimento 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 qualità 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.

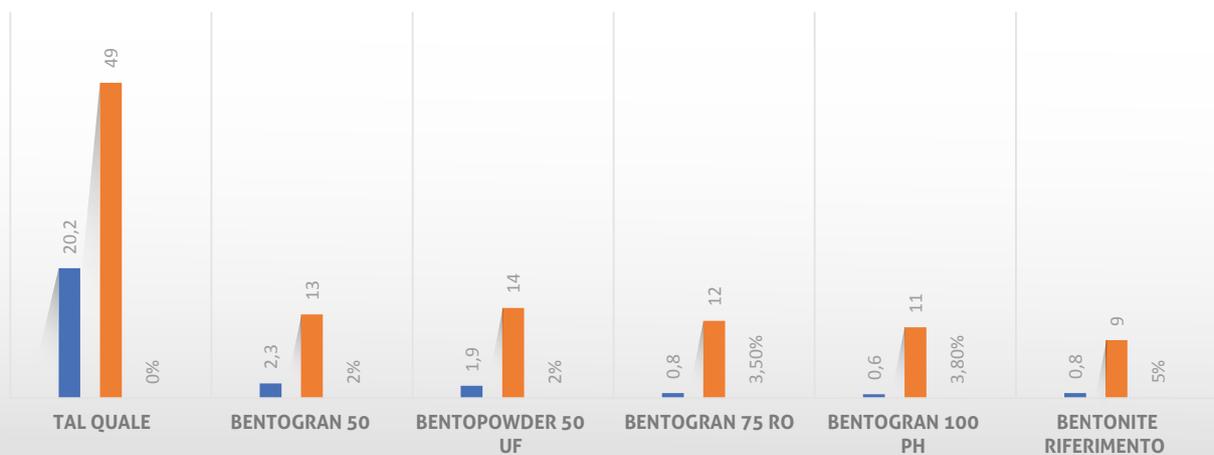
GRANULBENT 100 PH



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.

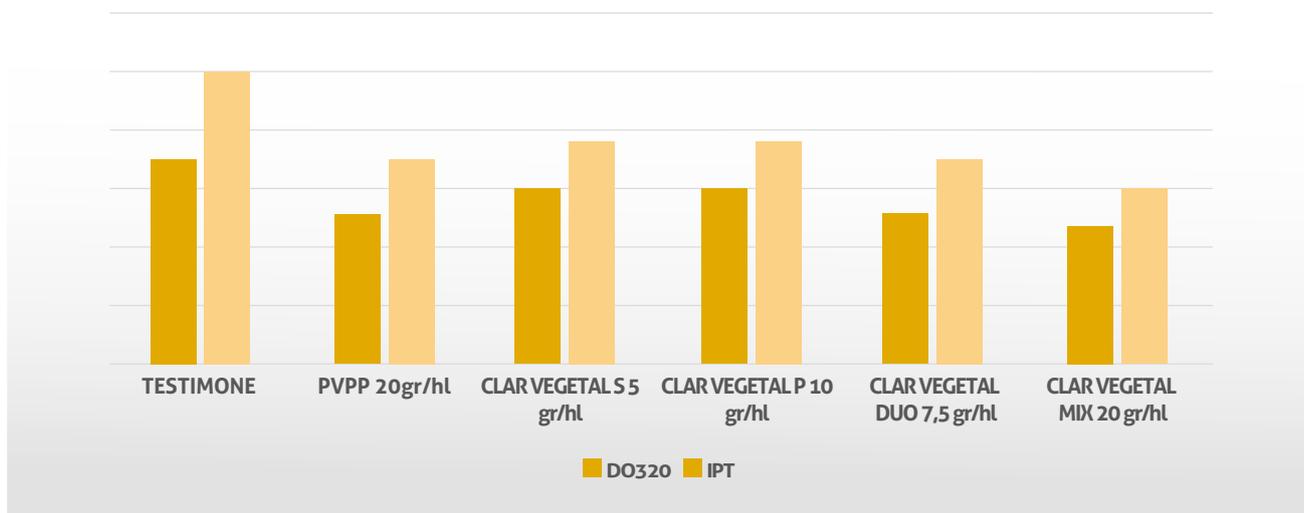




CLAR VEGETAL MIX

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.



ITTIACLAR 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
ITTIACLAR 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.

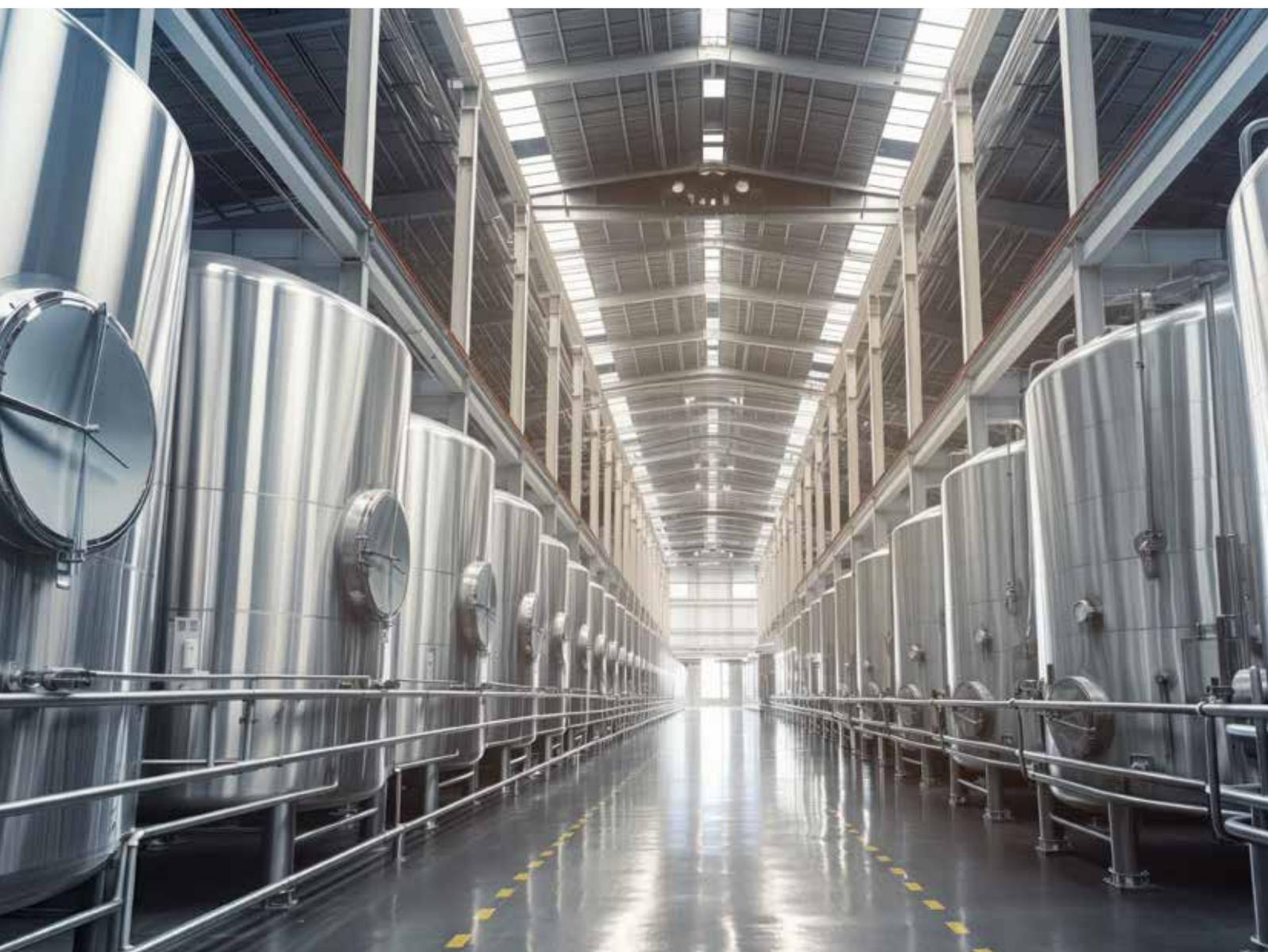
Carbonato di Calcio (E170)

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 l'ure®



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.

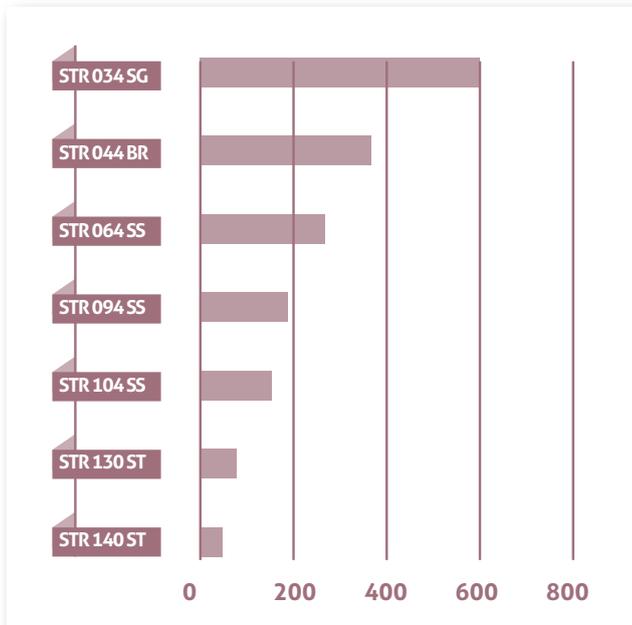
La filtrazione con gli strati filtranti STR può adattarsi alle diverse esigenze attraverso la scelta delle porosità adatte alla torbidità del prodotto da filtrare.



GAMMA STRATI FILTRANTI STR

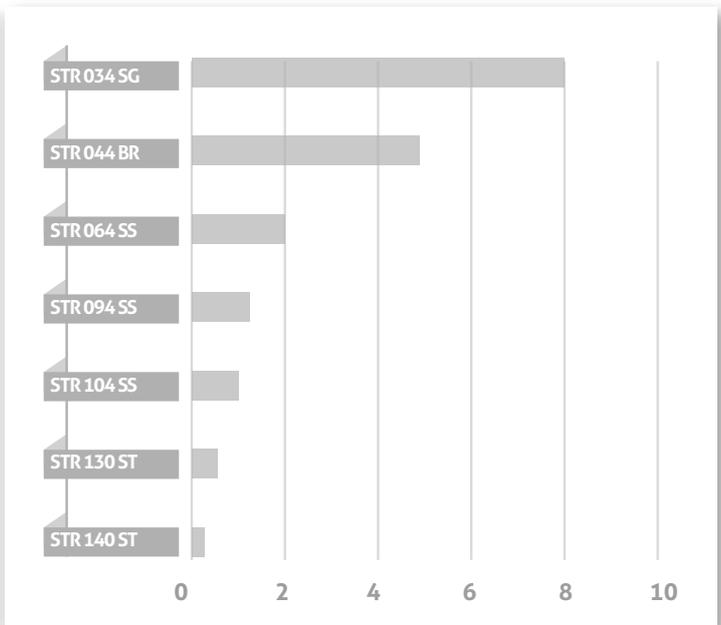
SIGLA STRATI	Micrometria nominale μ	DESCRIZIONE	SPESSORE mm	Portata d'acqua de Δ tP 1 bar lt/m ² /min
STR 140 ST	0,30	Super Sterile	3,80	47
STR 130 ST	0,50	Sterile	3,75	60
STR 104 SS	0,70	Semi Sterile	3,75	150
STR 094 SS	1,00	Brillantante Stretto	3,75	190
STR 064 BR	2,00	Brillantante	3,75	270
STR 044 BR	5,00	Brillantante largo	3,75	370
STR 034 SG	8,00	Sgrossante Largo	3,75	600

Portata acqua in lt/m²/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**



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*

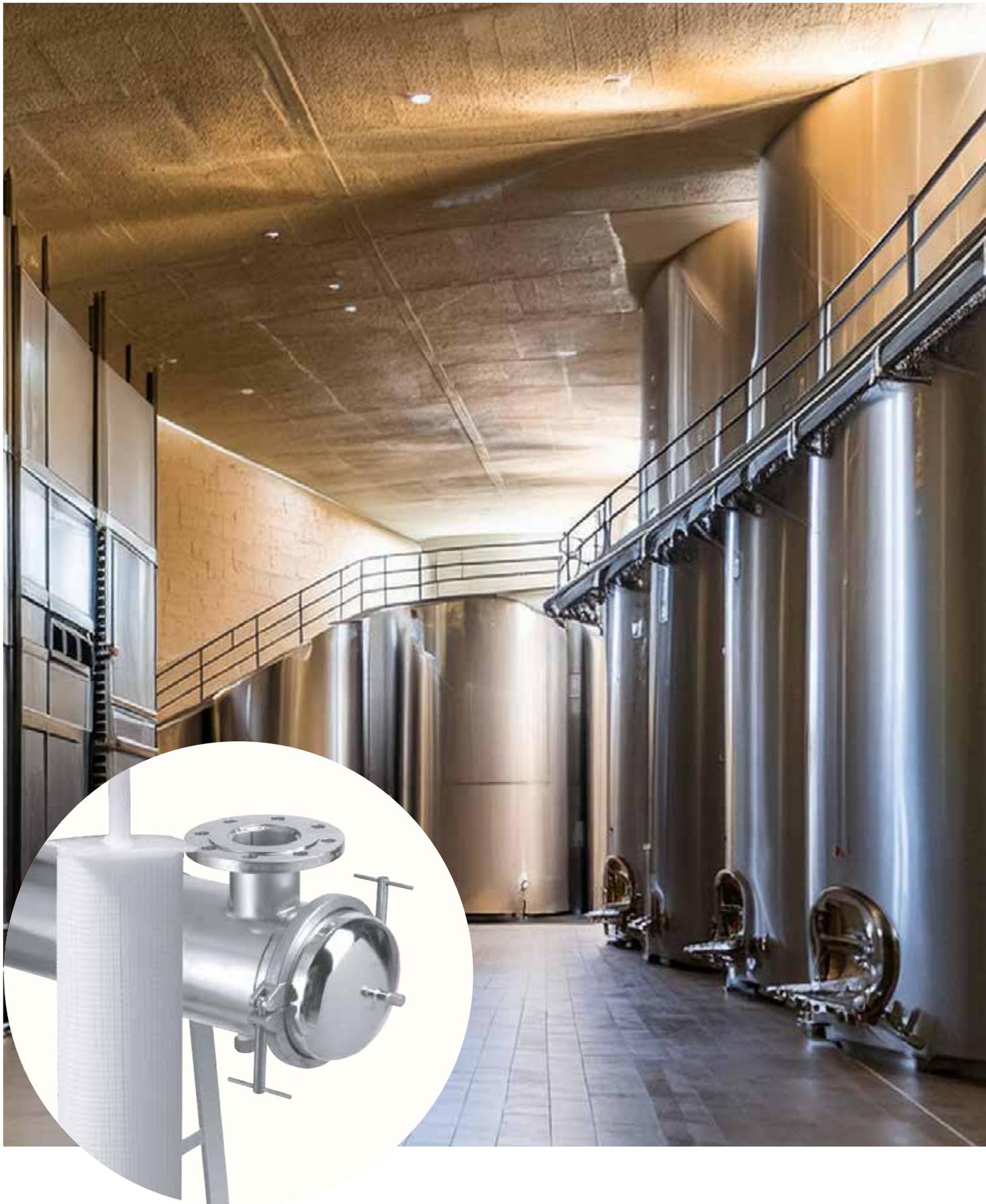
Descrizione: Le cartucce di microfiltrazione SupaPore PPG sono state progettate come efficaci prefiltri a membrana e come filtri di polishing finali per molte applicazioni su bevande. Prodotte al 100% in polipropilene, le cartucce di profondità SupaPore PPG offrono un'eccellente compatibilità chimica 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, filling the majority of the page.



NOTE

A series of horizontal dashed lines spanning the width of the page, intended for writing notes.



scarica il nostro catalogo

DISTRIBUITO SUL TERRITORIO DA:

