

# AFFINATE I VOSTRI VINI

LE SOLUZIONI DI OENOFrance®  
PER RISPONDERE ALLE SFIDE DELL'ANNATA 2022

## È BENE SAPERE CHE

Al termine delle fasi pre-fermentative e fermentative, risulta molto importante seguire l'evoluzione del vino e continuare ad accompagnarlo anche durante l'affinamento. Per assicurarsi che questo proceda correttamente è indispensabile monitorare il suo potenziale di ossidoriduzione e la sua natura polifenolica.

Seguendo un percorso di enologia ragionata, OENOFrance® ti accompagna durante l'affinamento con un sistema di elementi integrati tra loro per garantire struttura e longevità al vino: polisaccaridi, mannoproteine, derivati di lievito e tannini.



## Controllare la **stabilità organolettica** dei vini

L'annata 2022 risulta caratterizzata da diversi squilibri, riguardanti sia la maturità tecnologica (concentrazioni di zuccheri elevate e bassa acidità), sia la maturità polifenolica (note amare e durezza a livello gustativo), nonché il disallineamento tra loro

(grado potenziale di alcol elevato ma maturità fenolica non raggiunta).

La gestione di queste problematiche nella fase pre-fermentativa potrebbe non essere sufficiente e richiede particolare attenzione durante l'affinamento. La durezza, l'amaro, la mancanza di volume in bocca o di freschezza aromatica ma anche un'eccessiva tendenza ossidativa sono tutte problematiche enologiche risolvibili attraverso la corretta applicazione di specifiche famiglie di prodotto.

Collaggio di rifinitura

Derivati di lievito

Tannini

	Composizione	Proprietà	Dosaggio	Confezionamento	Applicazione
<b>COLLE DE POISSON OF</b>	Proteine ad alto peso molecolare	Buon effetto chiarificante. Apporta brillantezza.	10 a 20 cL/hL	250 g	
<b>PHYLIA® EPL</b>	Estratto proteico di lievito	Collaggio rispettoso del vino. Elimina i tannini amari ed è indicato per la rimozione della quercetina aglicone.	5 a 30 g/hL (max legale 60 g/hL su vini rossi)	500 g	
<b>OENOVEGAN® SBS</b>	Polisaccaridi naturali e di lievito ricchi in elementi riducenti	Ottimizza l'integrazione del legno e incrementa la dolcezza e la rotondità. Contribuisce alla stabilità colloidale del vino.	20 a 40 g/hL	1 kg, 5 kg	
<b>PHYLIA® VOLUME</b>	Preparato a base di mannoproteine e polisaccaridi di acacia	Incrementa volume e rotondità. Diminuisce l'astringenza e migliora la stabilità colloidale.	10 a 50 g/hL	1 kg	
<b>PHYLIA® LF</b>	Preparazione di scorze di lievito ricche in mannoproteine e polisaccaridi	Controlla il potenziale di ossidoriduzione e permette di completare o sostituire le fecce naturali.	10 a 30 g/hL	500 g	
<b>PHYLIA® EXEL</b>	Mannoproteine e proteine di lievito	Sviluppa rapidamente le sensazioni di volume e grasso in bocca.	5 a 30 g/hL	500 g	
<b>OENOTANNIN VB TOUCH</b>	Puro tannino di quercia	Favorisce la lenta ossidazione dei tannini. Stabilizza la materia colloidale.	2 a 20 g/hL	500 g	
<b>OENOTANNIN VELVET</b>	Puro tannino di vinaccioli	Apporta struttura e volume ai vini rossi. Stabilizza il colore.	5 a 20 g/hL	500 g	






# Controllare la **stabilità proteica** dei vini



L'accumulo di PR proteine, dall'inglese «Pathogenesis-related», come chitinasi o taumatine, inizia all'invasatura ed è indotto da fattori di stress (abiotici e biotici) e dalla trasformazione del metabolismo cellulare durante la maturazione. Queste proteine sono dette «instabili» e sono responsabili della casse proteica dei vini. Il caldo intenso e la mancanza d'acqua, fattori protagonisti dell'annata 2022, inducono a sollevare maggiormente l'attenzione sui trattamenti di stabilizzazione proteica.

Se il rischio di instabilità proteica è accertato o, nel caso in cui si preferisca prevenirlo, la bentonite rimane uno dei migliori strumenti. La bentonite ha una struttura stratificata. Lo spazio tra le lamelle può assorbire acqua, facendola gonfiare e poi disperdere. Le proteine instabili intrappolate precipitano e possono essere rimosse con il travaso.



	Composizione	Proprietà	Dosaggio	Confezionamento	Applicazione
<b>BENTONITE S</b>	Bentonite sodica attivata	Eliminazione delle proteine.	20 a 80 g/hL (polvere) 25 a 100 g/hL (S grain)	1 kg, 25 kg	 
<b>PERFORMA</b>	Bentonite sodica attivata	Forte potere deproteinizzante. Uso a bassi dosaggi.	5 a 50 g/hL Prova preliminare necessaria	1 kg, 5 kg, 10 kg	 
<b>PERFECTA</b>	Bentonite sodica attivata e silice	Forte potere deproteinizzante e compattante. Doppio effetto: stabilizzante e chiarificante.	Variabile. Prova preliminare necessaria.	10 kg	

## FOCUS : PERFECTA



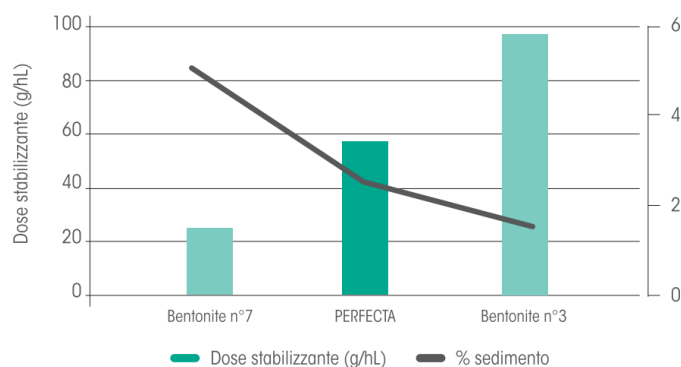
### UNA NUOVA GENERAZIONE DI BENTONITE

Combinare la **stabilizzazione proteica** e la **chiarifica** dei vostri vini !

#### IL MIGLIOR COMPROMESSO TRA **STABILIZZAZIONE PROTEICA** E **SEDIMENTAZIONE**

PERFECTA è la **combinazione ottimale** tra rimozione delle proteine e sedimentazione del deposito. L'efficacia della bentonite può essere valutata, da un lato, calcolando la variazione tra la torbidità iniziale e quella finale tramite un test termico - torbidità che definisce in larga misura l'instabilità proteica - dall'altro, l'altezza del sedimento formato (%).

Più basso è il rapporto, migliore è la bentonite. Come si vede dal grafico a lato, **il coefficiente ottenuto per PERFECTA è il più basso, confermando così il suo equilibrio tra stabilizzazione e sedimentazione.**



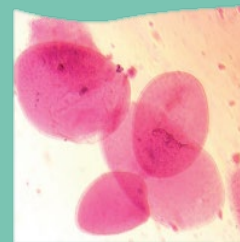
Rapporto tra stabilizzazione e sedimentazione ottenuto con PERFECTA e altre due bentoniti disponibili in commercio.








**Contatta i nostri enologi consulenti per richiedere protocolli personalizzati e campionature.**

## Controllare la **stabilità microbiologica** dei vini

Le condizioni di bassa acidità e alto pH rendono questa annata particolarmente favorevole allo sviluppo di microrganismi indesiderati e la loro proliferazione, durante la fase di affinamento, influisce negativamente sulla qualità dei vini. Occorre quindi controllare e gestire al meglio la presenza dei microrganismi in ogni fase, al fine di ottenere dei vini di qualità. Se non si controlla correttamente la stabilità microbiologica fin da subito, si corre il rischio di vanificare completamente tutti gli sforzi e le buone pratiche adottate in fase di vinificazione.



Alcuni microrganismi producono molecole odorose molto sgradevoli o tossine. In bottiglia, lo sviluppo di microrganismi causa generalmente la produzione di danni irreversibili, pertanto è necessario assicurarsi della stabilità microbiologica del vino prima dell'imbottigliamento.

















	Composizione	Proprietà	Dosaggio	Confezionamento	Applicazione
<b>OENOVEGAN® MICRO</b>	Formulazione di chitosano attivato	Controlla lo sviluppo dei microrganismi di alterazione.	5 a 10 g/hL	500 g	 
<b>BAKTOL® P</b>	Metabisolfito di potassio (polvere)	Antisettico e antiossidante	Variabile	1 kg	 
<b>ACIDE FUMARIQUE</b>	Acido fumarico	Inibisce la fermentazione malolattica	30 a 60 g/hL	1 kg, 25 kg	

## Controllare la **stabilità colloidale** dei vini

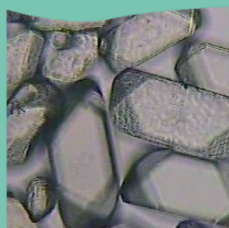


La forte quantità di materia colorante nelle uve dell'annata 2022, accompagnata da una maturità fenolica poco equilibrata, può condurre

ad un rapporto tannino/antociani sfavorevole alla buona stabilizzazione di questi ultimi. L'uso della gomma arabica Verek nelle fasi di imbottigliamento consente di stabilizzare efficacemente il colore dei vini. Se questa instabilità non è troppo marcata, la combinazione di gomma Verek e Seyal o di Seyal pura proteggerà il colore e migliorerà il volume in bocca.

	Origine	Impatto sulla stabilità del colore	Impatto sulla rotondità in bocca	Applicazione
<b>KORDOFAN</b>	Verek			 
<b>KORDOFAN BIO</b>	Verek			 
<b>GOMME SR</b>	Seyal			 
<b>ARABINA PLUS</b>	Seyal			 

# Controllare la stabilità tartarica dei vini



Il controllo della stabilità tartarica è un passaggio fondamentale per evitare spiacevoli sorprese in bottiglia. Il più delle volte, il principale responsabile di queste precipitazioni indesiderate è il

bitartrato di potassio. Se il vino risulta instabile a livello tartarico infatti, la sovra saturazione del bitartrato di potassio raggiunta a freddo può provocare le cosiddette "precipitazioni di cremor tartaro".

- Uno dei metodi per ottenere la stabilizzazione tartarica è quello "additivo", ossia tramite l'aggiunta di colloidali protettivi specifici, che agiscono per evitare la nucleazione e l'accrescimento dei cristalli.
- A differenza della stabilizzazione a freddo, l'utilizzo di CMC o soluzioni a base di poliaspartato di potassio offre l'enorme vantaggio della riduzione del consumo energetico.

## È BENE SAPERE CHE

Le soluzioni a base di poliaspartato di potassio o di gomma di cellulosa **non consentono di stabilizzare il tartrato di calcio** né di prevenirne la precipitazione. È dunque fortemente consigliata un'analisi in parallelo.

Prima dell'uso di una soluzione a base di poliaspartato di potassio o CMC, **i vini devono essere stabili proteicamente** a causa della reattività di questi prodotti con le proteine instabili del vino.

	Tipo di vino	Composizione	Proprietà	Dosaggio	Confezionamento	Applicazione
<b>KYOCELL</b>		Gomma di cellulosa	Previene la formazione di bitartrato di potassio.	40 cL/hL (liquido)	5 L, 20 L	
<b>KYOCELL 2.0</b>		Gomma di cellulosa	Inibisce la formazione dei cristalli di bitartrato di potassio. Combina bassa viscosità e alta concentrazione.	10 cL/hL	20 L	
<b>KYLMÄ® PURE</b>		Poliaspartato di potassio concentrato	Stabilizzazione tartarica istantanea.	2,5 a 5 cL/hL	1 L, 5 L, 20 L, 1000 L	
<b>KYLMÄ® MISTRAL</b>		Poliaspartato di potassio, polisaccaride di acacia ed acidi organici	Stabilizzazione tartarica e apporto di freschezza e mineralità.	20 cL/hL	1 L, 5 L, 20 L	
<b>KYLMÄ® INTENSE</b>		Poliaspartato di potassio e polisaccaridi d'acacia	Stabilizzazione tartarica e della materia colorante. Apporto di rotondità e volume.	20 cL/hL	1 L, 5 L, 20 L, 1000 L	

## Legenda

- Vini bianchi
- Vini rosati
- Vini rossi
- Vini spumanti
- Utilizzabile in BIO (UE)
- Utilizzabile per l'elaborazione di vini vegani

**OENOFRANCE**

Via Vigazzolo 112 – 36054 Montebello Vicentino (VI)  
Tel. +39 0444 832983  
info@oenofrance.it