



ART·ENOLOGY™

DA OGNI ACINO UN'OPERA D'ARTE



Da ogni acino un'opera d'arte

Art Enology nasce da un gruppo di persone che credono in una diversa interpretazione del mondo enologico. Non esiste attività al mondo che abbia somiglianza con il lavoro dei produttori di vino. Che cos'è il produttore di vino se non un grande artista? Un'artista ricco del suo bagaglio di esperienze frutto della storia e di tradizioni, delle competenze produttive, dello studio, delle continue ricerche, degli insuccessi e dei progetti.



Tutto questo parte da molto lontano e inizia da semplici e gustosi acini d'uva che si presentano genuini e carichi di colori, sfumature, aromi, in sostanza un'immensità di proprietà a portata di mano dell'artista. L'artista deve saper cogliere ogni singolo acino e modellarlo con sapienza, con mano sicura ed esperta, attingendo dalla sua fantasia e creare un'opera d'arte. Un grande vino.

Art Enology abbraccia questa filosofia integrando soluzioni e proposte che rispettino la fragranza dell'acino e la creatività dell'artista.

I nuovi significati del valore

Il vino racchiude in questa semplice parola un valore intrinseco che abbraccia molteplici significati, legati alle radici della nostra terra, alla cultura, alle tradizioni, al clima e alla natura, valori che si perdono nella notte dei tempi. Perseguire con ambizione la volontà di ricollocare il vino nella sua naturale dimensione, che

ne valorizza integralmente i significati, ci arricchisce umanamente. Il vino non è solamente una questione chimica o economica, ma crediamo profondamente sia anche e soprattutto una questione umana. Con queste convinzioni intendiamo esprimere e misurare il concetto del nuovo significato del valore.



Indice

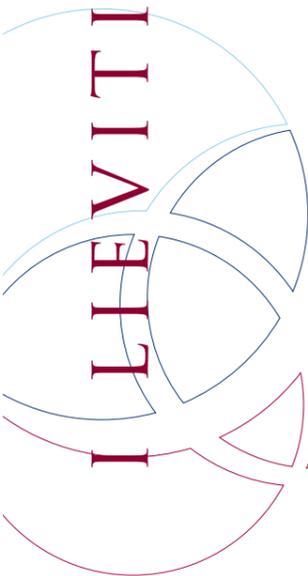
LIEVITI	pag. 04
BATTERI MALOLATTICI	pag. 08
ATTIVANTI	pag. 09
ENZIMI	pag. 10
TANNINI	pag. 12
CHIARIFICANTI	pag. 14
STABILIZZANTI	pag. 19
MATERIE PRIME	pag. 22
DETERGENTI	pag. 24
FILTRAZIONE	pag. 27
ALTRI PRODOTTI	pag. 32



RULER BLAST

Lievito secco selezionato in Francia dall'Istituto INRA di Narbonne, ideale per tutte le applicazioni. Fermentatore regolare con forte carattere dominatore della flora indigena. Ruler Blast è un ceppo varietale e medio fabbisogno di azoto. Richiede una temperatura limite minima di 15°C e sviluppa un potere alcoligeno medio di 14°.

Modalità d'uso: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni. Stemperare 500g di lievito in 5 l. di soluzione zuccherina al 5%, utilizzando acqua tiepida (35 - 38° C) non clorata. Attendere circa 20 minuti e inoculare alla massa. Confezioni da 75 g, 500 g e 10 kg.



RULER AROM

Selezione di lievito ottenuto nella regione del Cognac in Francia. Molto utilizzato nei vitigni neutri e poco aromatici. Produce vini di elegante impatto olfattivo. La temperatura limite è di 15°C con potere alcoligeno medio di 14°.

Modalità d'uso: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni. Stemperare 500g di lievito in 5 l. di soluzione zuccherina al 5%, utilizzando acqua tiepida (35-38°C) non clorata. Attendere circa 20 minuti e inoculare alla massa. Confezioni da 500 g.



RULER CHAMP

Lievito selezionato in Francia, adatto alla fermentazione, rifermentazione e presa di spuma dei vini di qualità. Valorizza le caratteristiche del vitigno conferendo note di estrema gradevolezza e fragranze eleganti. Ruler Champ, grazie alla sua vigoria, ha una fase di latenza breve e chiude le fermentazioni anche in condizioni critiche.

Potere alcoligeno 17° con temperature limite di 12° C. Modalità d'uso: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni. Stemperare 500g di lievito in 5 l. di soluzione zuccherina al 5%, utilizzando acqua tiepida (35 - 38° C) non clorata. Attendere circa 20 minuti e inoculare alla massa. Confezioni da 500 g.



RULER 9

Nuovissima selezione con la peculiare caratteristica di produrre tioli e la capacità di fermentare anche a basse temperature rende questo ceppo ideale per la fermentazione di vitigni a bacca bianca di estrema complessità. Potere alcoligeno 14,5° a temperatura limite di 12°C.

Modalità d'uso: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni. Stemperare 500g di lievito in 5l di soluzione zuccherina al 5%, utilizzando acqua tiepida (35-38°C) non clorata. Attendere circa 20 minuti e inoculare alla massa. Confezioni da 500 g.



RULER TROPIC

Aromatico di ultima generazione, sviluppa aromi intensi e persistenti con toni di agrumi e frutta tropicale. Grande produttore di glicerina conferisce ai vini corpo e volume. Richiede una nutrizione azotata adeguata. Potere alcoligeno 14° con temperatura limite di 14° C. Modalità d'uso: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni. Stemperare 500g di lievito in 5 l. di soluzione zuccherina al 5 %, utilizzando acqua tiepida (35 - 38° C) non clorata. Attendere circa 20 minuti e inoculare alla massa. Confezioni da 500 g.



RULER B18

Lievito selezionato in Francia nella regione di Bordeaux. Ideale per vini rossi giovani di pronta beva. Esalta le caratteristiche aromatiche fruttate agendo positivamente sulla stabilizzazione del colore e sui riflessi cromatici dei vini rossi. Potere alcoligeno medio 15° con temperatura limite di 12° C. Modalità d'uso: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni. Stemperare 500g di lievito in 5l di soluzione zuccherina al 5%, utilizzando acqua tiepida (35 - 38° C) non clorata. Attendere circa 20 minuti e inoculare alla massa. Confezioni da 500 g.



RULER R5

Per grandi vini rossi ad alto tenore alcolico e destinati all'invecchiamento. Grande produttore di glicerina conferisce ai vini spessore e complessità. Ottima interazione con gli antociani contribuendo alla loro stabilità e intensità cromatica. Potere alcoligeno 16° a temperatura limite di 15° C. Modalità d'uso: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni. Stemperare 500 g. di lievito in 5 l. di soluzione zuccherina al 5 %, utilizzando acqua tiepida (35 - 38° C) non clorata. Attendere circa 20 minuti e inoculare alla massa. Confezioni da 500 g.

LIEVITI



RULER MUSCAT

Nuovo ceppo della famiglia RULER se utilizzato a basse temperature (12-18°C) contribuisce in modo deciso alla produzione di esteri esaltando l'espressione aromatica dei vini ottenuti. Dotato di fattore killer K2 e debole produttore di acetaldeide, viene impiegato con successo nella vinificazione di svariati vitigni a bacca bianca. Potere alcoligeno 13,5° con temperature limite di 12°C. Modalità d'uso: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni. Stemperare 500g di lievito in 5 l. di soluzione zuccherina al 5%, utilizzando acqua tiepida (35-38°C) non clorata. Attendere circa 20 minuti e inoculare alla massa. Confezioni da 500 gr.



RULER VINTAGE

Innovativa selezione dotata di qualità straordinarie. Ruler Vintage incrementa le caratteristiche varietali del vitigno e contribuisce alla stabilizzazione del colore. Particolarmente indicato per uve a bacca rossa con maturazione tardiva o che hanno subito processi di appassimento. Ruler Vintage ha una buona attività demalicante e favorisce la FML. Potere alcoligeno 17° con temperature limite di 12°C. Modalità d'uso: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni. Stemperare 500 g di lievito in 5 l. di soluzione zuccherina al 5%, utilizzando acqua tiepida (35-38°C) non clorata. Attendere circa 20 minuti e inoculare alla massa. Confezioni da 500 gr.

LIEVITI



RULER GO 46

Lievito Saccharomyces Cerevisiae var. Bayanus, a carattere spiccatamente criofilo e alcool tollerante. Eccellente dominatore nella competizione con la flora indigena per il suo carattere killer, RULER GO 46 è un ceppo varietale di recentissima selezione. Produce vini estremamente eleganti dagli aromi puliti valorizzando le caratteristiche tipiche del vitigno. RULER GO 46 dimostra il suo carattere vincente anche nelle situazioni più critiche. Molto apprezzato nella produzione di vini frizzanti e spumanti per la notevole resistenza alla pressione e per la bassissima produzione di H2S. Particolarmente consigliato per le vinificazioni estreme di vitigni a bacca bianca dove l'enologo vuole ottenere effetti qualitativi fortemente personalizzati. Potere alcoligeno 16° con temperature limite di 10° C. Modalità d'uso: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni. Stemperare 500 g di lievito in 5 l di soluzione zuccherina al 5% utilizzando acqua tiepida (35-38°C) non clorata. Attendere circa 20 minuti e inoculare alla massa. Confezioni da 500 gr.



MALOBACTER

È uno starter idoneo a gestire la fermentazione malolattica secondo parametri qualitativi particolarmente elevati. Infatti, oltre a garantire la degradazione dell'acido malico, consente di aumentare le caratteristiche di struttura e corpo (vini rossi) e la potenzialità aromatica (vini bianchi e novelli) senza incrementare i tenori di acidità volatile. MALOBACTER è una

Tolleranza al pH:	non inferiore a 3
Tolleranza alla SO ₂	non superiore a 60mg/l di totale e non superiore a 10mg/l di libera
Temperatura	l'attività è massima intorno a 20-25°C e diminuisce fino ad un minimo a 15°C
Tolleranza all'alcool	Il grado alcolico inibisce progressivamente l'attività dei batteri fino a bloccarla completamente con gradazioni superiori a 14% vol

Per lunghi periodi (12 mesi) si consiglia la conservazione di MALOBACTER in congelatore a -18°C. A temperatura ambiente può essere mantenuto per un periodo massimo di 2 settimane. Per quanto riguarda le modalità di utilizzo richiedere i protocolli di reidratazione e Inoculo. Confezioni: Buste di alluminio dosate per 20 hl (MALOBACTER 20) e per 100 hl (MALOBACTER 100).



RULER STARTER

Prodotto purissimo composto da scorze di lievito. È la massima qualità nutritiva che si aspetta il lievito. L'apporto consistente di aminoacidi allo stato naturale consente una fermentazione regolare, veloce, con la massima produzione di esteri e bassissima produzione di acetaldeide. Dosi: 10 - 15 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni. 10 - 20 g/hl per l'avvio di rifermentazioni o arresti. Stemperare in acqua o mosto-vino e omogeneizzare nella massa. Confezioni da 1 kg e 10 kg.



RULER SUPPORT

Di recente produzione ma d'efficacia nota e sperimentata. A base di scorze di lievito riesce ad apportare un nutrimento completo e di pronta assimilazione ai lieviti. Ruler Support aiuta a velocizzare la partenza fermentativa e a chiudere la stessa correttamente. Dosi: 20 - 30 g/hl nelle fermentazioni in genere. 20 - 45 g/hl nelle rifermentazioni. Dose massima consentita 45 g/hl. Stemperare in acqua fredda o mosto-vino e aggiungere direttamente alla massa. Confezioni da 1 kg e 10 kg.



MYCOATTIV

Prodotto a base di sali ammoniacali e tiamina. Indispensabile per apportare la dose di azoto necessaria per una corretta fermentazione. Confezioni da 1 kg e 25 kg.



CITOLEES

Prodotto di nuovissima generazione a base di componenti naturali viene utilizzato per aumentare il volume e lo spessore organolettico dei vini. Citolees ha la capacità di incrementare il volume e valorizzare i polisaccaridi e le mannoproteine già naturalmente presenti nei vini conferendo miglioramenti organolettici e migliorandone la stabilità biologica. Confezioni da 1 kg.



RAPID ART

Enzima liquido per la completa depectinizzazione del mosto. Rapid Art è una formula enzimatica che contiene un adeguato equilibrio di attività per un processo di chiarificazione ottimale. Composizione: pectinase in soluzione stabilizzata.

Dosi: 1-5 g/q.le Sciogliere in acqua fredda non clorata o in mosto filtrato in rapporto 1:10 e distribuire sul mosto in rimontaggio o direttamente sulle uve prima della diraspa-pigiatura.

Confezioni da 1 kg e 20 kg.

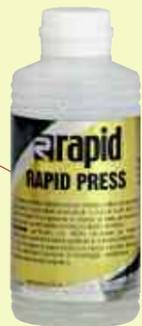


RAPID CLAR

Enzima pectolitico adatto a diminuire la viscosità dei mosti. Migliora la fase di ammostatura delle uve, la chiarificazione dei mosti e la filtrabilità dei vini. Composizione: pectinase con attività secondarie pectinasiatiche, maltodestrine.

Dosi: 1-5 g/q.le Sciogliere in acqua fredda non clorata o in mosto filtrato in rapporto 1:10 e distribuire sul mosto in rimontaggio o direttamente sulle uve prima della diraspa-pigiatura.

Confezioni da 100 g e 1 kg.



RAPID PRESS

Enzima pectolitico di macerazione studiato e ottimizzato per facilitare le operazioni di pressatura aumentando la resa in mosto dal 2 al 10%. L'utilizzo di Rapid Press permette di ottenere un mosto già depectinizzato e migliorato nelle caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno. Composizione: pectinase con attività secondarie per l'idrolisi degli omogalatturonani, arabinani e arabinogallatani in soluzione stabilizzata.

Dosi: 1-3 g/q.le Sciogliere in acqua fredda non clorata o in mosto filtrato in rapporto 1:10 e distribuire sul mosto in rimontaggio o direttamente sulle uve prima della diraspa-pigiatura.

Confezioni da 250 g.



RAPID EXTRA COLOR

È un composto enzimatico che permette una veloce e completa estrazione del colore dai vitigni a bacca rossa. Nelle uve la presenza di enzimi naturali non risulta essere sempre sufficiente per una macerazione corretta. Per questa ragione l'uso di Rapid Extra Color permette una veloce estrazione del colore, preserva la stabilità dello stesso, ne aumenta l'intensità, migliora il carattere gustativo e incrementa la resa in succo durante la pressatura. Composizione: pectinase con attività secondarie emicellulasica e proteasica, maltodestrine.

Dosi: 1-5 g/q.le Sciogliere in acqua fredda non clorata o in mosto filtrato in rapporto 1:10 e distribuire sul mosto in rimontaggio o direttamente sulle uve prima della diraspa-pigiatura.

Confezioni da 100 g e 1 kg.



RAPID FILTER

La torpidità dei vini e la difficoltà di filtrazione è dettata dalla presenza di colloidali e composti polisaccaridici quali gli arabani, gli arabinogallatani e i glucani prodotti dalla botrytis cinerea e dai lieviti. Rapid Filter è un enzima polifunzionale studiato per aggredire, oltre alle pectine, le sostanze colmatanti sopra menzionate. Dal trattamento enzimatico del vino ne deriva: una facilità di filtrazione rendendola più veloce, una diminuzione dei costi della stessa e un miglioramento organolettico. Composizione: pectinase con attività secondarie beta-glucanasiche, maltodestrine.

Dosi: 1-3 g/q.le Sciogliere in acqua fredda non clorata in rapporto 1:10 e distribuire sul vino in rimontaggio. Lasciare agire 15-20 giorni e inattivare con 10 g/hl di bentonite.

Confezioni da 100 g.



RAPID AROM FREE

I vini ottenuti dalla lavorazione delle uve contengono una abbondante riserva di aromi sottoforma di precursori glicosilati inodori. Gli enzimi contenuti naturalmente nei vini sono generalmente insufficienti per idrolizzare completamente i precursori e trasformarli in componenti aromatici. Rapid Arom Free è un enzima pectolitico con attività secondaria glicosidasi che accelera e incrementa la trasformazione di precursori terpenici in terpenoli aromatici. Composizione: pectinase con attività secondarie beta-glicosidasiche, maltodestrine. Dosi: 2-3 g/q.le Sciogliere in acqua fredda non clorata in rapporto 1:10 e distribuire sul vino in rimontaggio. Lasciare agire 2-3 settimane (massimo 8-10) e arrestare la reazione con 10 g/hl di bentonite. Rapid Arom Free è sconsigliato nei vini rossi.

Confezioni da 200 g.



CONTROLZIME

Preparato enzimatico a base di lisozima per il controllo dei batteri lattici. Controlzime agisce degradando la membrana cellulare dei batteri lattici provocandone la morte per lisi. Controlzime non interferisce con l'attività biologica dei lieviti ed è uno strumento naturale per l'ottenimento di vini di grande qualità.

Dosi: 20-50g/hl. Sciogliere in acqua fredda (20°C) non clorata in rapporto 1:10 e distribuire sul mosto o vino in rimontaggio. Controlzime agisce in 24-48 ore e non lascia effetti residui. Nel trattamento di vini bianchi e rosati si potrebbe verificare un aumento dell'instabilità proteica. Si consiglia pertanto il controllo, tramite i test consueti, prima dell'imbottigliamento.

In fase di trattamento con Controlzime evitare l'aggiunta di acido metatartrico per ovviare all'effetto "floculante".

Confezioni da 500 gr.



TANFIXER C

TANNINO PER VINI BIANCHI E ROSSI

L'utilizzo di TANFIXER C contribuisce a rinvigorire lo spessore dei vini, aiuta nella prevenzione delle ossidazioni e favorisce l'intensità e la durata del colore nei vini rossi. Si utilizza normalmente come chiarificante proteico sui vini bianchi, rossi e rosati (anche per trattamenti energici). L'elevata reattività nei confronti dell'ossigeno rende TANFIXER C un additivo importante nella prevenzione delle casse ossidative e viene impiegato con successo nel trattamento di mosti o vini provenienti da uve bottrizzate. TANFIXER C è estratto all'acqua e si presenta come una polvere marrone di sapore mediamente astringente. Modalità d'uso : 5 - 25 g/hl a seconda della funzione (chiarifica, correzione del gusto o per la stabilizzazione del colore). Sciogliere il prodotto in acqua calda demineralizzata o in vino in rapporto 1 :10 ed aggiungerlo alla massa in rimontaggio.

Confezione da 1 kg.



TANART B

TANNINO PER VINI BIANCHI E ROSSI

Nella normale vinificazione in bianco il mosto non va a contatto con la buccia, vinaccioli o altri prodotti ricchi di tannino, quindi molto spesso si ottengono vini particolarmente poveri di struttura e corpo. Qualora un vino bianco non presenti una quantità sufficiente di tannino è buona regola effettuare un trattamento con TANART B per aumentarne la struttura e contribuire alla buona conservazione del prodotto (il tannino è un forte accettore di ossigeno). TANART B si presenta come una polvere beige chiaro con un giusto grado di astringenza. Viste le caratteristiche sopraelencate TANART B si è rivelato ideale per collaggi proteici e per rinforzare la struttura e corpo in tutti i vini bianchi. TANART B viene utilizzato con successo per eliminare i problemi di riduzione (H2S).

Modalità d'uso: 5 - 15 g/hl a seconda dello scopo per cui viene utilizzato (chiarifica, correzione dello spessore, stabilizzazione del colore). Sciogliere il prodotto in acqua calda demineralizzata o in vino in rapporto 1 :10 ed aggiungerlo al vino in rimontaggio.

Confezione da 1 kg.



TANRED

TANNINO PER MOSTI E VINI ROSSI

TANRED è un tannino proveniente da legni esotici con struttura analitica simile a quella dei tannini contenuti naturalmente nell'uva. Questo tannino ha la caratteristica di proteggere la materia colorante non tanto perché si combina con gli antociani del vino ma perché funge da antiossidante riguardo gli stessi. Tanred protegge gli antociani nella fase di macerazione in attesa che si combinino con i tannini d'uva che usciranno dopo qualche giorno. TANRED rinforza corpo e struttura contribuendo alla buona conservazione del vino. Si presenta come polvere rosso-marrone scuro di sapore poco astringente e privo di retrogusto amaro. TANRED è indicato in tutti i mosti trattati con enzimi estrattori del colore svolgendo nei confronti dello stesso un'azione protettiva, aumentandone l'intensità e la durata nel tempo. Ideale anche in tutti i vini rossi per rinvigorire corpo e struttura. Coadiuvante in maniera decisa le chiarificazioni proteiche. Ottimi risultati di protezione del colore e, nel caso di uve bottrizzate, di contrasto degli enzimi ossidanti, si ottengono trattando le uve raccolte immediatamente prima della pigiatura.

Modalità d'uso: 10 - 20 g/hl nei mosti, 10 - 15 g/hl nei vini rossi per rinforzare corpo e struttura, 5 - 10 g/hl nei vini rossi come coadiuvante di chiarifica. Sciogliere il prodotto in acqua calda demineralizzata o vino in rapporto 1 :10 ed aggiungerlo alla massa in rimontaggio.

Confezione da 1 kg.



TANOAK

TANNINO PER VINI BIANCHI E ROSSI

TANOAK è il risultato di particolari selezioni di legni di quercia francese che lo rendono estremamente pregiato. TANOAK si presenta come una polvere marrone scuro e viene estratto con particolari delicate lavorazioni che permettono di conservare le caratteristiche aromatiche stesse della materia prima. L'utilizzo di TANOAK è consigliato per l'ottenimento di grandi vini bianchi e rossi nei processi di affinamento per ottenere il miglioramento del bouquet finale. TANOAK è indicato per la preparazione di grandi vini bianchi e rossi dove si intende armonizzare il bouquet e incrementarne le caratteristiche organolettiche finali. TANOAK aumenta la stabilità e la durata nel tempo delle qualità cromatiche. Ottimi risultati si ottengono utilizzando TANOAK su tutti i vini nella fase di affinamento in botti o barriques.

Modalità d'uso : 2 - 5 g/hl nei vini bianchi, 5 -10 g/hl nei vini rossi. Sciogliere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1:10 e aggiungere alla massa in rimontaggio.

Confezione da 250 g.



TANPEEL

TANNINO NATURALE DI UVA

Questo prodotto si ottiene per estrazione dei composti fenolici dalla buccia dell'uva bianca al giusto grado di maturazione. Gli estratti vengono in seguito purificati e concentrati tramite procedimenti fisici che rispettano tutte le proprietà di questi polifenoli. Questo prodotto è stato elaborato senza solventi organici. L'utilizzo dei tannini d'uva ha provocato una vera rivoluzione nella moderna enologia perché consentono un vero intervento "restaurativo" per ripristinare delicati equilibri naturali proantocianidina-polifenoli totali. Vista la sua provenienza, questo prodotto presenta lo stesso profilo polifenolico del vino. I vantaggi di TANPEEL sono l'elevato peso molecolare che conferisce una immediata sensazione di rotondità e struttura dei vini bianchi e rossi senza avere effetto astringente e rispettando la personalità del vino: la stabilizzazione del colore dei vini rossi, tramite combinazione con gli antociani; la riduzione dei rischi di surcollaggio; il miglioramento del grado di affinamento in legno e l'aumento delle proprietà salutari del vino.

Modalità d'uso : 1 - 20 g/hl a seconda della struttura del vino da trattare. La perfetta tensioattività e la totale solubilità di questo prodotto ne consente l'utilizzo direttamente sul vino.

Confezioni da 1 kg e da 150 g.



TANGRAPE-STONE

TANNINO NATURALE DI UVA

Questo prodotto si ottiene per estrazione dai vinaccioli dell'uva al giusto grado di maturazione e presenta un alto tenore di proantocianidine. Gli estratti vengono in seguito purificati e concentrati tramite procedimenti fisici che rispettano tutte le proprietà dei polifenoli senza l'utilizzo di solventi organici. L'utilizzo dei tannini d'uva ha provocato una vera rivoluzione nella moderna enologia perché consentono un vero intervento "restaurativo" per ripristinare delicati equilibri naturali proantocianidina-polifenoli totali. TANGRAPE - STONE coadiuva la chiarifica dei vini bianchi, rossi e rosati ed aumenta la stabilità proteica dei vini bianchi, stabilizza il colore dei vini rossi grazie alla sua affinità naturale con gli antociani, rinforza la struttura e aumenta le proprietà salutari (i proantocianidici del vino sono degli ottimi antiossidanti), unisce la sua azione antiossidante e battericida a quella dell' SO 2, inibisce gli enzimi ossidanti, reagisce con l'acetaldeide prolungando la vita dei vini, l'utilizzo sulle uve bottrizzate consente di prolungare le macerazioni, risolve problemi di riduzione (H2S).

Modalità d'uso: 1 - 20 g/hl a seconda della struttura del vino da trattare. La perfetta tensioattività e la totale solubilità di questo prodotto ne consente l'utilizzo direttamente sul vino.

Confezioni da 1 kg e da 150 g.

NATURAL GRAPE



TANNINO NATURALE D'UVA
NATURAL GRAPE è un prodotto naturale estratto con speciali procedimenti dalla buccia dell'uva al giusto grado di maturazione. Gli estratti vengono in seguito purificati e concentrati tramite procedimenti fisici che rispettano l'integrità e le proprietà del prodotto. Risultato di lunghe e meticolose ricerche sui componenti fenolici della buccia e la loro influenza sull'evoluzione del vino. L'utilizzo di NATURAL GRAPE permette all'enologo di ripristinare e bilanciare la presenza di tannino d'uva nel vino ottenendo un efficace miglioramento organolettico. Gli interventi con NATURAL GRAPE sono efficaci per l'elevata reattività nell'equilibrio proantocianidina-polifenoli totali e per l'apporto di polisaccaridi presenti nella buccia dell'uva. Questo prodotto è stato elaborato senza l'uso di solventi organici.

Dosi: 1 - 20 g/hl a seconda della struttura del vino da trattare.
Modalità d'uso: La perfetta tensioattività e la totale solubilità di questo prodotto ne consente l'utilizzo direttamente sul vino.
Confezioni da 1 kg.

BENTOPURE



È una bentonite in polvere ad alto potere chiarificante. Utilizzata con successo in tutte le chiarifiche di fine fermentazione per la sua elevata forza di compattazione del sedimento.
Dosi: 50 - 100 g/hl. Sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:10 e lasciare rigonfiare per 6 - 8 ore.
Aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.

MINERAL S.P.



Prodotto in polvere ad elevatissima attività e bassissimo dosaggio. Semplice da utilizzare per la scarsa produzione di polveri in fase di preparazione. Assorbe circa 40 volte il suo peso in acqua avendo un forte potere deproteinizzante. Ottima la compattazione del sedimento.
Dosi: 5 - 30 g/hl. Sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:40 e lasciare rigonfiare per 2 ore. Aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.

I CHIARIFICANTI

MINERAL GRAIN



Bentonite granulata a basso dosaggio. Mineral Grain è una bentonite speciale consigliata per la stabilizzazione proteica di mosti, vini e aceti. La sua formulazione granulata consente il semplice utilizzo da parte dell'operatore evitando la formazione di fastidiose polveri o grumi in fase di preparazione.
Dosi: 10 - 50 g/hl. Sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:20 e aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.

SILISOL



Sol di silice al 30% utilizzata nelle chiarificazioni di mosti particolarmente colloidal.
Dosi: 30 - 100 g/hl. Usare tal quale e aggiungere alla massa lentamente, effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg, 25 kg e 1000 kg.

I CHIARIFICANTI

ALBUMINA D'UOVO



Prodotto purissimo ad elevato potere detannizzante. Utilizzato per ammorbidire ed affinare la struttura dei vini.
Dosi: 5 - 20 g/hl. Sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:10 e lasciare riposare per 30 minuti e aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg.



MICROFLOC

Caseinato di potassio purissimo. viene utilizzato con successo per chiarificare vini bianchi. La sua azione nei confronti dei polifenoli risulta essere eccellente per ottenere vini più eleganti e stabili nel tempo. Dosi: 20 - 50 g/hl. Sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:15 e lasciare riposare per 30 minuti e aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 20 kg.



IDROCOLL

Gelatina animale liquida ad alta concentrazione da utilizzare nei processi di chiarificazione dei vini. La formulazione liquida consente un immediato utilizzo facilitando e by-passando tutte le operazioni preliminari di preparazione. Dosi: 10 - 100 g/hl. Aggiungere alla massa tal quale, lentamente, effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg, 10 kg, 25 kg e 1000 kg.



FISH GLUE

Da moltissimi anni la colla di pesce viene usata in enologia come chiarificante. Finita in disuso per il suo elevato costo viene ultimamente riscoperta per la sua formidabile efficacia e rapidità di chiarificazione. Fish Glue è un prodotto di elevata qualità e viene consigliata come detannizzante o come coadiuvante di chiarificazione. Dosi: 1 - 10 g/hl. Sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:50 e aggiungere alla massa lentamente, effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg.



GELATINA POLVERE

Detannizzante molto efficace di origine animale estremamente purificato ad elevata reattività. Dosi: 5 - 50 g/hl. Sciogliere in acqua calda (50°C) in rapporto 1:10 e aggiungere alla massa lentamente, effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



GELATINA MICRONIZZATA

Detannizzante molto efficace di origine animale estremamente purificato ad elevata reattività. La formulazione in micro-particelle permette l'attivazione della gelatina anche con acqua fredda evitando il problema della gelificazione in fase di utilizzo. Dosi: 5 - 50 g/hl. Sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:10 e aggiungere alla massa lentamente, effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 20 kg.



CASEOMIX

Caseina lattica solubile istantaneamente. Da utilizzare con successo in tutti i trattamenti mirati ai polifenoli. Consigliata soprattutto nelle chiarificazioni leggere o di ritocco pre-imbottigliamento. Dosi: 20 - 80 g/hl. sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:15 e lasciare riposare per 30 minuti e aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



TECHNOGEL

Prodotto complesso molto ricco di proteine che intervengono efficacemente nei vini di difficile illimpidimento. La sua composizione bilanciata rende Technogel principalmente consigliato per trattare i vini rossi. Dosi: 20 - 80 g/hl. sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:10 e lasciare riposare per due ore. Aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



TECHNOCLAR

Prodotto specifico opportunamente studiato per il trattamento chiarificante di mosti e vini bianchi. Technoclar viene consigliato inoltre per il trattamento di vini ossidati, stanchi e precocemente invecchiati. La sua composizione bilanciata permette una stabilizzazione dei vini trattati anche nei confronti di problematiche legate ai metalli.
Dosi: 20 - 80 g/hl. sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:10 e lasciare riposare per due ore. Aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



POLYFLOC

Polyfloc è un chiarificante-stabilizzante complesso di grande efficacia. La sua formulazione estremamente ricca in chiarificanti proteici e pvpv rende Polyfloc un ottimo chiarificante anche nelle situazioni più difficili.
Dosi: 60 - 120 g/hl su vini grezzi; 30 - 70 g/hl su vini puliti; 100 - 120 g/hl su aceti. Sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:20 e aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 20 kg.

GLI STABILIZZANTI



STABILGUM

Gomma arabica in soluzione stabilizzata con anidride solforosa. L'effetto protettivo nei riguardi del colore, delle proteine e, in azione sinergica con l'acido metatartarico, sulle precipitazioni tartariche rende Stabilgum necessaria per la conservazione ideale dei vini.
Dosi: 40 - 100 g/hl - aggiungere tal quale alla massa effettuando un breve rimontaggio.
Confezioni da 1 kg, 10 kg, 25 kg e 1000 kg.



STABILGUM ART

Soluzione colloidale filtrata con particolari procedimenti che consentono l'uso di Stabilgum Art anche su vini perfettamente filtrati. Oltre al suo effetto stabilizzante Stabilgum Art conferisce ai vini trattati sensazioni di morbidezza e di corposità.
Dosi: 30 - 100 g/hl - aggiungere tal quale alla massa effettuando un breve rimontaggio.
Confezioni da 10 kg, 25 kg e 1000 kg.



STABILGUM DRY

Gomma arabica purissima in polvere opportunamente micronizzata per essere prontamente idrolizzabile. Stabilgum Dry apporta stabilità e morbidezza ai vini trattati anche a dosaggi molto bassi.
Dosi: 10 - 50 g/hl - sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:10 e aggiungere alla massa effettuando un breve rimontaggio.
Confezioni da 1 kg.



CRISTAL ART

Prodotto composto ed ottimizzato per ottenere una rapida precipitazione dei tartrati in fase di stabilizzazione a freddo.
Dosi: 20 - 30 g/hl dispersi in acqua o vino in rapporto 1:10 e aggiunti alla massa alla temperatura critica di almeno 2° C sotto zero effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



CRYOKAPPA

Prodotto purissimo in formulazione micronizzata, studiato per essere impiegato negli impianti di stabilizzazione in continuo data la sua incredibile velocità nel creare nuclei di cristallizzazione. Nella maggior parte dei casi il potassio in sovra-saturazione viene precipitato nel giro di 48 ore dall'introduzione di Cryokappa. Cryokappa è efficace anche nei confronti del calcio.
Dosi: 20 - 30 g/hl dispersi in acqua o vino in rapporto 1:10 e aggiunti alla massa alla temperatura critica di almeno 2° C sotto zero effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



ACIDO METATARTARICO

Ottenuto da un processo industriale particolare per renderlo facilmente solubile in acqua. Il suo particolare indice di esterificazione previene con successo le precipitazioni tartariche e durante la fase di trattamento dei vini non provoca in genere spiacevoli velature.
Dosi: 10 g/hl dispersi in acqua in rapporto 1:10 e aggiunti alla massa effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg.



NOXYGEN

Antiossidante ad elevato tenore di vitamina C, bilanciato con la presenza di acido citrico e anidride solforosa. Previene le ossidazioni e l'invecchiamento dei vini.

Dosi: 10 - 25 g/hl dispersi in acqua o in vino in rapporto 1:10 e aggiunti alla massa effettuando un rimontaggio.

Confezioni da 100 g, 250 g e 1 kg.



SORBOSTABIL

Prodotto studiato per stabilizzare in modo definitivo i vini che ne vengono trattati. La miscela che compone Sorbostabil a base di sorbato di potassio, acido citrico, acido ascorbico ed metabisolfito di potassio lo rende allo stesso tempo antiossidante e antifermentativo.

Dosi: 25-40 g/hl. Disperdere direttamente nella massa in rimontaggio.

Confezioni da 1 kg.



SOLFOPLUS

Soluzione di ammonio bisolfito per la solfitazione delle uve o dei mosti. Dosi: 10 - 40 g/q.le a seconda dello stato sanitario delle uve. Aggiungere tal quale sul mosto effettuando un leggero rimontaggio o disperdere Solfoplus sulle uve.

Confezioni da 250 g, 1 kg, 10 kg, 25 kg e 1200 kg



METABISOLFITO DI POTASSIO

Solfitante in polvere per tutti i trattamenti richiesti nelle normali pratiche di cantina.

Dosi: 2g/hl di Metabisolfito di Potassio aumentano l'anidride solforosa di circa 10 mg/l. Sciogliere il prodotto in acqua o vino e aggiungere alla massa effettuando un rimontaggio.

Confezioni da 250 g, 1 kg e 25 kg.



SOLFICAR

Prodotto studiato appositamente per la conservazione delle uve in campo. L'avvento delle vendemmiatrici automatiche e la necessità di evitare ossidazioni o pericolose fermentazioni spontanee delle uve ammostate in campo rendono efficace l'uso di Solficar. Solficar rallenta i processi ossidativi e funge da barriera allo sviluppo di microrganismi indigeni nelle uve. Viene utilizzato con successo anche nel processo di appassimento delle uve sui graticci.

Dosi: 20 - 40 g/q.le a seconda dello stato sanitario delle uve e dei tempi di permanenza del carro vendemmia in campo. Disperdere Solficar tal quale direttamente sulle uve.

Confezioni da 1 kg.



DISACID

Prodotto disacidante complesso studiato per non creare sapori anomali dopo il trattamento (lisciva o amarognolo). Dosi: 85-90 g/hl riducono l'acidità totale nei vini dell' 1 %.

Dose teorica per neutralizzare 100 g di acido tartarico.

Confezioni da 250 g, 1 kg e 25 kg.



PVPP

Polivinilpolipirrolidone purissimo

Utilizzato in qualsiasi momento nelle varie fasi di vinificazione, maturazione, affinamento e stabilizzazione dei vini per la sua azione decisa nei confronti di polifenoli e catechine.

Dosi: 10 - 70 g/hl. sciogliere in acqua fredda in rapporto 1:10 e aggiungere alla massa lentamente effettuando un rimontaggio.

Confezioni da 1 kg e 20 kg.



LIVEAROM

ANTIOSSIDANTE POTENZIATO

Nei protocolli di vinificazione in riduzione l'azione combinata SO₂ - acido ascorbico favorisce la riduzione dell'ossigeno, inibendo i fenomeni ossidativi di natura chimica ed enzimatica, evitando la degradazione dei precursori aromatici presenti nel mosto. LIVEAROM svolge un'azione insostituibile nelle primissime fasi della lavorazione delle uve e compie un'importante selezione sui lieviti indigeni; protegge e conserva inoltre i precursori aromatici ed inibisce fenomeni ossidativi di natura enzimatica che possono compromettere la realizzazione di ottimi vini.

Dosi: 10/20 g/hl o q. 20 g/hl o q. apportano circa 66 mg/l di SO₂.

Disperdere il prodotto direttamente sulle uve o nei mosti immediatamente separati dalle bucce.

Confezioni da 1 kg.

ACIDO ASCORBICO

(E300) Prodotto puro ad azione antiossidante. Sciogliere in poca acqua o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



ACIDO CITRICO

(E330) Antiossidante - acidificante. Sciogliere il prodotto in poca acqua o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio.
Confezioni da 250 g, 1 kg, 5 kg e 25 kg.



ACIDO TARTARICO

(E334) Acidificante. Sciogliere il prodotto in poca acqua o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio.
Confezioni da 250 g, 1 kg, 5 kg e 25 kg.



LITIO CLORURO

Denaturante rivelatore.
Dosi: 5 - 10 g/hl come previsto dalla legge.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



OLIO DI VASELINA

Questo prodotto rientra nei limiti più severi prescritti in Italia per il contatto con sostanze alimentari. Ha inoltre superato le prove di purezza "NF" e "U.S.P." ed i test di certificazione "F.D.A." e "BPNF", per la lubrificazione delle attrezzature che hanno contatti con prodotti alimentari.
Confezioni da 500 ml, 1 lt, 5 lt, 25 lt e 210 lt.



POTASSIO BICARBONATO DISACIDIFICANTE

Disperdere il prodotto direttamente sulla massa in rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



POTASSIO FERROCIANURO DEMETALLIZZANTE

Dosi: da stabilire con prove di laboratorio in base alla quantità di ferro trivalente precipitabile.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



SORBATO DI POTASSIO

Antifermentativo. Dosi: 27 g/hl è la dose massima consentita. Omogeneizzare nella massa da trattare effettuando un rimontaggio.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.





DEEP CLEAN

Deep clean e' il risultato di approfondite sperimentazioni condotte su sistemi di microfiltrazione e di prefiltrazione dimostrando che le cartucce intasate vengono rigenerate senza effetti negativi sulla membrana e sull'acciaio. Il trattamento sistematico di questi setti filtranti con deep clean ne ha dimostrato la notevole efficacia pulente e rigenerante prolungandone in maniera decisa l'utilizzo. Una complessa miscela di enzimi ad azione combinata aggredisce le sostanze organiche colmatanti trattenute dalle cartucce provocandone una naturale degradazione. Alla fine del trattamento con deep clean sara' sufficiente effettuare un flussaggio con acqua calda attraverso i setti filtranti trattati per espellere le sostanze residue. Dopo la rigenerazione deep clean e' ideale per il mantenimento delle cartucce perche' previene lo sviluppo di muffe e altri microrganismi.

Dosi e modalita' di utilizzo: effettuare un pre-lavaggio degli impianti con acqua calda (60°-90°c) per rimuovere lo sporco grossolano. Raffreddare gli impianti da trattare con un semplice flussaggio di acqua fredda. Preparare la soluzione rigenerante con acqua e deep clean ad una concentrazione del 5-10% a seconda dei tempi di trattamento (da 5 a 30 giorni). Riempire l'impianto avendo cura di colmare anche le parti superiori degli housing. Lasciare agire per il tempo stabilito. Prima di riutilizzare l'impianto di microfiltrazione e' sufficiente effettuare un accurato risciacquo con acqua calda (minimo 60°c) e avviare le normali procedure di sterilizzazione.

Deep clean non provoca ustioni.
Confezioni: secchio da 5 kg.

DETART

Detartarizzante alcalino in polvere adatto alla rimozione di incrostazioni da cremortartaro. Il suo utilizzo è ampio negli stabilimenti enologici: serbatoi, tubazioni, pastorizzatori, filtri, ecc.

Dosi: 1 - 5% in acqua fredda e distribuito con irroratori o divosfere nei vasi vinari o flussando la soluzione nei circuiti da disincrostare.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.

DETART FLUID

Detartarizzante alcalino liquido adatto alla rimozione di incrostazioni da cremortartaro. Il suo utilizzo è ampio negli stabilimenti enologici: serbatoi, tubazioni, pastorizzatori, filtri, ecc.

Dosi: 3 - 8% in acqua fredda e distribuito con irroratori o divosfere nei vasi vinari o flussando la soluzione nei circuiti da disincrostare.
Confezioni da 1 kg, 10 kg, 25 kg e 1000 kg.



ATTICLOR

Detergente cloroattivo in forma liquida. La presenza di cloro consente di ottenere azione detergente, sanificante e sbiancante nei confronti di sudiciume accumulato nelle attrezzature, nei serbatoi, nei pavimenti, ecc.

Dosi: 1 - 5% in acqua fredda e distribuito con irroratori o divosfere nei vasi vinari o flussando la soluzione nei circuiti da disincrostare.
Confezioni da 1 kg, 10 kg, 25 kg e 1000 kg.

ATTICLOR Z

Detergente cloroattivo in forma liquida per la sanificazione degli impianti di mungitura e dell'industria casearia in genere. La presenza di cloro consente di ottenere azione detergente, sanificante e sbiancante nei confronti di sudiciume accumulato nelle attrezzature, nei serbatoi, nei pavimenti, ecc.

Dosi: 1 - 5% in acqua fredda e distribuito negli impianti caseari o flussato negli impianti di mungitura. Atticlor Z impiegato all'1% sviluppa 600 ppm di cloro attivo.
Confezioni da 1 kg, 10 kg, 25 kg e 1000 kg.



PEROXYDART

Sanitizzante a base di perossido di idrogeno e acido peracetico. L'impiego di Peroxydart consente la sanificazione di impianti di imbotigliamento, tubazioni, vasi vinari, impianti di microfiltrazione, ecc. Dosi: 0,25% - 1% a seconda dei tempi di contatto. in acqua fredda e distribuito negli impianti da sanificare. Come tutti i sanificanti Peroxydart richiede una perfetta disincrostazione delle superfici da sanificare e si consiglia, per questa ragione, l'operazione di deterzione prima della sanificazione.

Confezioni da 10 kg e 25 kg.





LUBRIFOAM

Lubrificante per nastri trasportatori per ridurre gli attriti e detergere la base di appoggio delle bottiglie in fase di confezionamento.
Dosi: 1 - 5 % in acqua fredda e distribuito sui nastri trasportatori tramite ugelli temporizzati o a caduta da contenitori specifici.
Confezioni da 25 kg.



ARTGLASS P

Detergente alcalino completo di sequestranti per un approfondito lavaggio dei vetri (bottiglie, damigiane, ecc.). La presenza di sequestranti evita la formazione di precipitati calcarei sul vetro favorendone il risciacquo e la brillantatura. Artglass P può essere utilizzato con qualunque grado di durezza dell'acqua ad una temperatura ottimale di 45° C.
Dosi: 1 - 5 % in acqua calda (45° C) negli impianti di lavaggio vetri. In presenza di acque molto dure si possono verificare leggere formazioni di schiuma che non pregiudicano l'efficacia del prodotto.
Confezioni da 1 kg e 25 kg.



ACIDART

Disincrostante acido adatto alla rimozione di incrostazioni inorganiche e calcaree. La base attiva particolarmente tamponata consente l'uso di acidart nelle più svariate superfici e si utilizza con successo anche nell'industria dei distillati per disincrostare gli impianti di distillazione in rame. Si consiglia anche per i risciacqui e la bonificazione dei vasi vinari dopo l'uso di detartarizzanti. Ottimi risultati si ottengono nel lavaggio di botti in legno, barriques e tonneaux. Non usare su metalli o leghe a base di zinco.
Dosi: 1 - 5 % in acqua fredda e distribuito negli impianti o nei vasi vinari.
Confezioni da 1 kg, 25 kg e 1000 kg.



ACIDART Z

Detergente acido in forma liquida per la rimozione della pietra da latte negli impianti di mungitura e l'industria casearia in genere. La presenza di acido fosforico consente di ottenere azione solvente nei confronti dei depositi più resistenti del latte accumulati nelle attrezzature, nei serbatoi, nei pavimenti, ecc. Acidart Z viene impiegato con successo anche nell'industria della birra per la rimozione della pietra da birra.
Dosi: 1 - 5 % in acqua fredda e distribuito negli impianti o nei vasi di contenimento.
Confezioni da 1 kg, 25 kg e 1000 kg.



4200

Diatomee purissime di origine fossile per filtrazioni sgrassanti in alluvionaggio.
Dosi: 1000 g/m² in fase di formazione del pannello, dai 100 ai 250 g/hl di vino filtrato in alluvionaggio.
Confezioni da 22,7 kg.

SPEDEX

Diatomee purissime di origine fossile per filtrazioni medio-sgrassanti in alluvionaggio.
Dosi: 1000 g/m² in fase di formazione del pannello, dai 100 ai 250g/hl di vino filtrato in alluvionaggio.
Confezioni da 22,7 kg.

SPEEDPLUS

Diatomee purissime di origine fossile per filtrazioni medie in alluvionaggio.
Dosi: 1000 g/m² in fase di formazione del pannello, dai 100 ai 200g/hl di vino filtrato in alluvionaggio.
Confezioni da 22,7 kg.

SPEEDFLOW

Diatomee purissime di origine fossile per filtrazioni brillantanti in alluvionaggio.
Dosi: 1000 g/m² in fase di formazione del pannello, dai 100 ai 200 g/hl di vino filtrato in alluvionaggio.
Confezioni da 22,7 kg.



SUPERAID

Diatomee purissime di origine fossile per filtrazioni brillantanti molto strette con il massimo trattenimento di microrganismi in alluvionaggio.
Dosi: 1000 g/m² in fase di formazione del pannello, dai 100 ai 200 g/hl di vino filtrato in alluvionaggio.
Confezioni da 22,7 kg.



PERLITE 4208 SPECIAL 0

Coadiuvante di filtrazione per mosti da usare su filtri rotativi o filtri pressa. Le dosi fanno riferimento alle istruzioni delle varie case costruttrici dei filtri rotativi o filtri pressa.
Confezioni da 20 kg

PERLITE 4158 PTG

Coadiuvante di filtrazione per mosti da usare su filtri rotativi o filtri pressa. Le dosi fanno riferimento alle istruzioni delle varie case costruttrici dei filtri rotativi o filtri pressa.
Confezioni da 22 kg.



PRE-COAT L E PRE-COAT S

Sono miscele per la preparazione di prepannelli costituite da fibre di alfacellulosa e farine fossili di varia granulometria. Ne risultano così miscele con caratteristiche di notevole capacità di ancoraggio ai setti filtranti, compattazione del pannello, uniformità di distribuzione, facilità di distacco del pannello esausto a fine filtrazione.

PRE-COAT viene utilizzato in prevalenza per la formazione del pannello a diretto contatto con le tele o i corpi rete dei filtri ed è inoltre indicato per filtrazioni limite aggiunto tal quale sul serbatoio di alimentazione con dosi variabili tra i 30 e i 50 g/hl.

PRE-COAT L: E' un prodotto ad alta velocità di filtrazione con farine fossili di granulometria più larga e fibre di alfacellulosa, consigliato per filtrazioni sgrassanti, quindi per mosti, vini ed oli grezzi, fondi di chiarifica, ecc.

PRE-COAT S: E' una miscela composta da un elevato contenuto in fibre di alfacellulosa e farine fossili strette; indicato per filtrazioni fini e brillantanti di vini, oli, succhi di frutta prima dell'imbottigliamento.

Dosi: Da 800 a 1200 g/mq di superficie filtrante per la formazione del pannello. Utilizzare tal quale o in associazione a farine fossili per la formazione del pannello. Disperdere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1:10 anche direttamente nel miscelatore del filtro ad alluvionaggio e lasciare rigonfiare per qualche minuto. L'impiego di dispersori rapidi può rendere il pre-pannello immediatamente utilizzabile.
Confezioni da 10 Kg.



DAMPCEL 30 E 50

PREPANNELLI 100% ALFACELLULOSA ATTIVATA

DAMPCEL è costituito dal 100% di fibre di alfacellulosa purissima sminuzzata in diverse lunghezze per far fronte alle varie tipologie di filtrazione. Queste fibre hanno un altissimo potere adsorbente, una elevata superficie di filtrazione, non sono intasanti e non hanno nessuna cessione di sapori, odori e metalli pesanti. DAMPCEL viene utilizzato in prevalenza per la formazione del pannello a diretto contatto con le tele o i corpi rete dei filtri ed è inoltre indicato per filtrazioni limite aggiunto tal quale nel serbatoio di alimentazione con dosi variabili tra i 20 e i 30 g/hl.

DAMPCEL 50: indicato per filtrazioni medie (mosti, vini grezzi, fondi di chiarifiche, ecc.)

DAMPCEL 30: indicato per filtrazioni strette, brillantanti, per prodotti finiti, prima dell'imbottigliamento.

Dosi: da 500 a 800 g/mq di superficie filtrante per la formazione del pannello. Utilizzare tal quale o in associazione a farine fossili per la formazione del pannello.

Disperdere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1:10 anche direttamente nel miscelatore del filtro ad alluvionaggio e lasciare rigonfiare per qualche minuto. L'impiego di dispersori rapidi può rendere il pre-pannello immediatamente utilizzabile.
Confezioni da 10 Kg sottovuoto.



STABILART B & R

Coadiuvante di filtrazione ad azione stabilizzante per vini bianchi (Stabilart B) e per vini rossi (Stabilart R). Prodotto a base di pvpp, farine fossili, carbone e silice colloidale permette di ottenere una decisiva azione nei confronti di sostanze fenoliche e proteiche durante la fase di filtrazione in alluvionaggio.

Dosi: 20 - 50 g/hl direttamente sul dosatore-miscelatore del filtro a farina fossile nella fase di alluvionaggio. Il prodotto può essere aggiunto, previa dispersione in acqua o vino, alla massa da filtrare effettuando un rimontaggio e iniziando di seguito la filtrazione.
Confezioni da 10 kg.

SK 100

Strato filtrante per filtrazioni vini, acidi, caglio, minestre, olio, resine. Porosità nominale 8,0 u - permeabilità con acqua a 20° C l/min./metro quadrato alla pressione di 1 bar = 500. Dopo aver montato gli strati filtranti sul filtro pressa si consiglia un flussaggio con acqua acidulata (0,3 - 0,5% di acido citrico) per equiparare il PH dello strato a quello del vino.
Confezioni: scatole da 100 pezzi.

SK 300

Strato filtrante per filtrazioni vini, acidi, aceto, alcolici, liquidi chimici. Porosità nominale 5,0 - 7,0u - permeabilità con acqua a 20° C l/min./metro quadrato alla pressione di 1 bar = 250. Dopo aver montato gli strati filtranti sul filtro pressa si consiglia un flussaggio con acqua acidulata (0,3 - 0,5% di acido citrico) per equiparare il PH dello strato a quello del vino.
Confezioni: scatole da 100 pezzi.





SK 500

Strato filtrante per filtrazioni vini, mosti, alcolici, liquidi chimici. Porosità nominale 3,0 - 4,0u - permeabilità con acqua a 20° C l/min./metro quadrato alla pressione di 1 bar = 170. Dopo aver montato gli strati filtranti sul filtro pressa si consiglia un flussaggio con acqua acidulata (0,3 - 0,5% di acido citrico) per equiparare il PH dello strato a quello del vino. Confezioni: scatole da 100 pezzi.

SK 700

Strato filtrante per filtrazioni vini, mosti, alcolici, soluzioni cosmetiche. Porosità nominale 2,0 - 3,0u - permeabilità con acqua a 20° C l/min./metro quadrato alla pressione di 1 bar = 120. Dopo aver montato gli strati filtranti sul filtro pressa si consiglia un flussaggio con acqua acidulata (0,3 - 0,5% di acido citrico) per equiparare il PH dello strato a quello del vino. Confezioni: scatole da 100 pezzi.

SK 1000

Strato filtrante per filtrazioni vini, mosti, alcolici, soluzioni cosmetiche, birra. Porosità nominale 1,5 - 2,0u - permeabilità con acqua a 20° C l/min./metro quadrato alla pressione di 1 bar = 100. Dopo aver montato gli strati filtranti sul filtro pressa si consiglia un flussaggio con acqua acidulata (0,3 - 0,5% di acido citrico) per equiparare il PH dello strato a quello del vino. Confezioni: scatole da 100 pezzi.

SS 0

Strato filtrante per filtrazioni vini, mosti, alcolici, birra, acqua. Porosità nominale 0,8u - permeabilità con acqua a 20° C l/min./metro quadrato alla pressione di 1 bar = 65. Dopo aver montato gli strati filtranti sul filtro pressa si consiglia un flussaggio con acqua acidulata (0,3 - 0,5% di acido citrico) per equiparare il PH dello strato a quello del vino. Confezioni: scatole da 100 pezzi.

SS S

Strato filtrante per filtrazioni vini, sieri, alcolici, farmaceutici. Porosità nominale 0,4u - permeabilità con acqua a 20° C l/min./metro quadrato alla pressione di 1 bar = 25. Dopo aver montato gli strati filtranti sul filtro pressa si consiglia un flussaggio con acqua acidulata (0,3 - 0,5% di acido citrico) per equiparare il PH dello strato a quello del vino. Confezioni: scatole da 100 pezzi.



CARTUCCIA FINALE VINOFLUSS

Cartuccia di filtrazione finale in polietere sulfone, testabile, sterilizzabile a vapore e chimicamente. Porosità assoluta 0,45u - 0,65u. Disponibilità di tutte le altezze (10° - 20° - 30°) e numerosi tipi di attacco. Dopo aver montato le cartucce nel contenitore (cartucce nuove) flussare acqua microfiltrata per circa 15 minuti. Attendere in sosta il tempo necessario affinché la cartuccia sia perfettamente e uniformemente bagnata (circa 1 ora). Solo a questo punto è possibile effettuare il test di tenuta. Il punto di bolla deve essere effettuato a 0,9 bar e deve essere ripetuto prima di ogni imbottigliamento. Confezione singola da 1 pezzo.

CARTUCCIA DI PREFILTRAZIONE TESTABILE VINOTEST

Cartuccia di prefiltrazione, testabile, sterilizzabile a vapore e chimicamente. Porosità assoluta 0,65u - 0,8u. Disponibilità di tutte le altezze (10° - 20° - 30°) e numerosi tipi di attacco. Dopo aver montato le cartucce nel contenitore (cartucce nuove) flussare acqua microfiltrata per circa 15 minuti. Attendere in sosta il tempo necessario affinché la cartuccia sia perfettamente e uniformemente bagnata (circa 1 ora). Solo a questo punto è possibile effettuare il test di tenuta. Il punto di bolla deve essere effettuato a 0,6 bar e deve essere ripetuto prima di ogni imbottigliamento. Confezione singola da 1 pezzo.

CARTUCCIA DI PREFILTRAZIONE VINOVER

Cartuccia di prefiltrazione, in fibra di vetro, sterilizzabile a vapore e chimicamente. Porosità 0,5u - 0,65u - 1u. Disponibilità di tutte le altezze (10° - 20° - 30°) e numerosi tipi di attacco. Dopo aver montato le cartucce nel contenitore (cartucce nuove) flussare acqua microfiltrata per circa 15 minuti. Attendere in sosta il tempo necessario affinché la cartuccia sia perfettamente e uniformemente bagnata (circa 1 ora). Solo a questo punto la cartuccia è attivata per la filtrazione. Confezione singola da 1 pezzo.

CARTUCCIA DI PREFILTRAZIONE VINOLIFE

Cartuccia di prefiltrazione, in polipropilene, sterilizzabile a vapore e chimicamente. Porosità 0,5u - 1u - 3u. Disponibilità di tutte le altezze (10°-20°-30°) e numerosi tipi di attacco. Dopo aver montato le cartucce nel contenitore (cartucce nuove) flussare acqua microfiltrata per circa 15 minuti. Attendere in sosta il tempo necessario affinché la cartuccia sia perfettamente e uniformemente bagnata (circa 1 ora). Solo a questo punto la cartuccia è attivata per la filtrazione. Confezione singola da 1 pezzo.

CARTUCCIA DI PREFILTRAZIONE POLYSAN

Cartuccia di prefiltrazione, in polipropilene, sterilizzabile a vapore e chimicamente. Porosità 1,2u - 2,5u - 4,5u. Disponibilità di tutte le altezze (10° - 20° - 30°) e numerosi tipi di attacco. Dopo aver montato le cartucce nel contenitore (cartucce nuove) flussare acqua microfiltrata per circa 15 minuti. Attendere in sosta il tempo necessario affinché la cartuccia sia perfettamente e uniformemente bagnata (circa 1 ora). Solo a questo punto la cartuccia è attivata per la filtrazione. Confezione singola da 1 pezzo.



DISCHETTI DI ZOLFO

Per il trattamento di solfitazione e di conservazione delle botti in legno.
 Uso: disporre il dischetto agganciato al filo metallico tramite l'apposito foro all'interno della botte. Accendere e chiudere ermeticamente.
 Confezioni da 1 kg.



ENOPLASTICO

Mastice enologico. Uso: staccare dalla formella di mastice la quantità occorrente e pressarla con le mani sulle parti di accoppiamento.
 Confezioni da 500 g.

GLICOLE ETILENICO INIBITO

Additivo per la creazione di soluzioni glicolate da usare nelle centrali di refrigerazione.
 Dosi: diluire opportunamente il prodotto in acqua seguendo la tabella riportata sulle confezioni. In generale maggiori concentrazioni di glicole permettono temperature di refrigerazione più basse.
 Confezioni da 25 kg e 230 kg.

GLICOLE PROPILENICO INIBITO

Additivo per la creazione di soluzioni glicolate da usare nelle centrali di refrigerazione.
 Dosi: diluire opportunamente il prodotto in acqua seguendo la tabella riportata sulle confezioni. In generale maggiori concentrazioni di glicole permettono temperature di refrigerazione più basse.
 Confezioni da 25 kg e 210 kg.



VERNICE EPOSSIDICA

Vernice vetrificante adatta al contatto con alimenti per serbatoi in cemento. Uso: prodotto a due componenti (base + reagente) diluibile in alcool. Mescolare energicamente i due componenti, diluire opportunamente con alcool e stendere in maniera omogenea sulla superficie del serbatoio. Si consiglia la distribuzione del vetrificante in due strati, il primo ben diluito, il secondo più denso. Dall'unione dei due componenti inizia la fase di indurimento dopo 2 ore.
 Confezioni da 1 lt, 5 lt e 10 lt.



DISPONIAMO INOLTRE DI:

- STAZIONE DI MICROOSSIGENAZIONE
- STAZIONE DI COMPENSAZIONE GAS INERTE
- SISTEMI DI POMPAGGIO
- BOTTI DA AFFINAMENTO ARTIER
- RACCORDERIA E REAGENTI
- TAPPI IN SUGHERO
- TUBAZIONI PARKER
- COLLE PER ETICHETTAGGIO





ART·ENOLOGY™
DA OGNI ACINO UN'OPERA D'ARTE

ART ENOLOGY S.R.L

Via Pezza Alta, 17
31046 Rustignè di Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 / 852281
Fax. +39 0422 / 852280

mail: info@artenology.it
www.artenology.it