



Livret pratique

## GESTIONE DEI BASSI VOLUMI

Spesso sono tante le conseguenze delle cattive condizioni climatiche sulla diminuzione delle rese.

Oltre all'incidenza diretta degli eventi meteorologici (danni da grandine, colatura legata alla pioggia durante la fioritura), la forte pressione delle malattie crittogamiche genera spesso perdite aggiuntive di resa, dovute alle risposte fisiologiche della vite (acinellatura, ecc.) o ad errori legati ai trattamenti fitosanitari.

Di fronte alla domanda del mercato, i produttori si ritrovano con bassi volumi da valorizzare al massimo grazie ad un protocollo tecnico ottimale.



In presenza di rese basse, i seguenti obiettivi dovranno guidare il vinificatore:

- ◆ Ottimizzare l'estrazione quantitativa dei succhi;
- ◆ Valorizzare tutte le frazioni di succo (importanza delle pressature);
- ◆ Limitare qualsiasi perdita di volume durante l'elaborazione del prodotto
- ◆ Migliorare la qualità complessiva dei vini



### VOLUME DI UVA LIMITATO: FASI CHIAVE DELLA VINIFICAZIONE

VINO	PROBLEMATICA	STRUMENTO	SOLUZIONE LA - NOVOZYMES
	Ottimizzare l'estrazione dei succhi	Precoce aggiunta di enzimi	Gamma Vinozym® (FCE) o Vinocrush® Classic
	Limitare le azioni meccaniche d'estrazione (Limitato rapporto succo/parti solide: tannini di vinaccioli)		
	Trattare le frazioni di pressatura	Chiarifica su mosto	GreenFine®Must o Polymix®/Polymix®Natur'
	Ottimizzare la chiarifica dei mosti	Aggiunta di enzimi	Novoclair Speed® o Vinoclear® classic
	Condizioni fermentative spesso difficili	LSA efficiente + protezione/nutrizione	Gamme Excellence® + Oenostim®
	Mancata maturazione, annata tardiva	Polisaccaridi	Natur'Soft®
	Rapida disponibilità dei vini sul mercato	Aggiunta di enzimi d'affinamento	Vinotaste® Pro



## ITINERARIO TECNICO IN BIANCO E IN ROSATO

### 1) OTTIMIZZARE L'ESTRAZIONE DEI SUCCHI

**Scopo:** migliorare la resa in succo e ridurre il costo complessivo dell'estrazione



#### L.A SOLUTIONS

In ogni caso, precoce utilizzo di enzimi:

##### In macerazione pellicolare

- Ridurre fino al **30%** la durata di macerazione

##### Alla pressatura

- Ottimizzare tutti i parametri della pressatura (resa, qualità, costo)
- Aumentare fino al **15%** la resa della pressatura
- Ampliare il **potenziale aromatico**: rapida liberazione dei precursori di aromi
- Facilitare la **chiarifica** nel corso della vita del vino

1. **Vinocrush® Classic** - da 2 a 4 mL/100 kg

2. **Vinozym® FCE** - da 2 a 4 g/100 kg o **Vinozym® Ultra FCE** - da 1 a 4 mL/100 kg

Infatti, per il vinificatore che desidera aumentare la sua resa in succo **pur riducendo al minimo il rischio di gusticattivi**, è necessario utilizzare **enzimi purificati in cinnamil-esterasi** - FCE cioè "free of cinnamoyl esterase".

ESTRAZIONE

### 2) OTTIMIZZARE LA CHIARIFICA DEI MOSTI:

**Scopo:** chiarificare rapidamente ed efficacemente i mosti



#### L.A SOLUTION

**Novoclair® Speed (granulo)** - da 0,5 a 2 g/hL

- Migliorare fino al **60%** la **resa dell'impianto** di chiarifica
- Ridurre fino al **50%** il **volume di fecce grossolane**: aumentare le rese in succo

Se si aggiungono enzimi d'estrazione, la quantità può essere diminuita dal 50 al 100%.

**VinoClear® Classic (liquido)** - da 1 a 3 mL/hL

- Hydrolyse spécifique des chaînes pectiques
- Facilite la clarification par flottation des môûts

CHIARIFICA

### 3) VALORIZZARE LE PRESSATURE:

**Scopo:** ottimizzare sia quantitativamente che organoletticamente i mosti da pressatura



#### L.A SOLUTION

**Prodotti della gamma Greenfine® / Polymix / Polymix Natur** - da 10 a 80 g/hL

- Diminuire la torbidità dei mosti da pressatura
- Migliorare il compattamento delle fecce grossolane
- Eliminare una parte dei polifenoli ossidati e ossidabili
- Migliorare la franchezza aromatica

PRESSATURE

#### 4) GARANTIRE LA FASE FERMENTATIVA:

FERMENTAZIONE

**Scopo:** assieme ad un'adeguata nutrizione azotata, occorre garantire la FA in condizioni spesso difficili utilizzando "uno starter" e un LSA efficiente



##### L.A SOLUTIONS

1. **Starter: Oenostim®** - 30 g/hL + **LSA: gamme Excellence®** - 20 g/hL

2. **azoto organico: Optiflore® 0\*** - 30 g/hL

- ◆ Nutriente organica complessa che facilita l'**esaurimento delle FA**
- ◆ Rafforzare la **vitalità** delle cellule detossificando nel mezzo

 \*consultate la nostra app *Oenosolutions* per assicurarvi una buona gestione della nutrizione azotata

#### 5) RCOMMERCIALIZZARERAPIDAMENTE IL VINO:

AFFINAMENTO

**Scopo:** ottimizzare l'affinamento accorciando la sua durata per preparare rapidamente il vino all'imbottigliamento



##### L.A SOLUTION

**VinoTaste® Pro** - da 4 a 10 g/hL

- ◆ Rapida chiarifica dei vini: durata dell'affinamento ridotta fino al **20%**
- ◆ Aumentare la **complessità aromatica** ed accentuare la **rotondità** del vino



### ITINERARIO TECNICO IN ROSSO

#### 1) OTTIMIZZARE L'ESTRAZIONE DEI SUCCHI:

*Estrazione meccanica*

**Scopo:** aumentare la resa e la qualità (colore, aromi) dei succhi



##### L.A SOLUTION

**Vinozym® Vintage FCE** - da 3 a 4 g/hL

- ◆ Migliorare fino al **20%** l'**estrazione e la stabilizzazione del colore**
- ◆ Migliorare il **profilo aromatico complessivo**
- ◆ Ottimizzare l'**estrazione dei tannini pellicolari di qualità e dei polisaccaridi**
- ◆ Aumentare la resa in succo di sgrondo fino al **10%** in svinatura
- ◆ Diminuire fino al **30%** la durata di macerazione

ESTRAZIONE

Estrazione meccanica

**Scopo:** migliorare i procedimenti d'estrazione dei vini- circuito pronta beva**L.A SOLUTION****Vinocrush® Classic** - da 3 a 4 mL/100 kg

- ◆ Completare l'estrazione, **aumentare la resa alla pressatura**
- ◆ Facilitare la **pressatura** e la **chiarifica**

**2) GARANTIRE LA FASE FERMENTATIVA:****Scopo:** assieme ad un'adeguata nutrizione azotata, occorre garantire la FA in condizioni spesso difficili utilizzando "uno starter" e un LSA efficiente**L.A SOLUTIONS****1. Starter: Oenostim® - 30 g/hL + LSA: gamma Excellence® - 20 g/hL**

Per garantirsi un buon esito della FA, il mezzo deve essere ottimale per i lieviti durante la FA: l'ideale è una **reidratazione** con Oenostim® per assicurarsi la cinetica di fermentazione.

**2. azoto organico: Optiflore® O\* - 30 g/hL**

- ◆ Nutriente organica complessa che facilita l'**esaurimento delle FA**
- ◆ Rafforzare la **vitalità** delle cellule detossificando il mezzo
- ◆ Apportare **amminoacidi** essenziali ai batteri lattici



\*consultate la nostra app Oenosolutions per assicurarvi una buona gestione della nutrizione azotata

Garantire la FML con l'inoculo di un batterio lattico selezionato, che permetterà un **avvio e una rapida realizzazione della FML**, perfettamente controllata.

**3. batterio: CEno 1 o CEno 2 o Bactérie XTREM****3) VALORIZZARE LE PRESSATURE:****Scopo:** ottimizzare le frazioni di pressatura per quanto riguarda la chiarifica, le stabilità microbiologica ed organolettica**L.A SOLUTION****VinoTaste® Pro** - da 8 a 10 g/hL

- ◆ Illimpidimento del vino grazie ad una **rapida chiarifica**
- ◆ Aumentare la **complessità aromatica** ed accentuare la **rotondità** del vino

**Greenfine® X-PRESS** - da 20 a 80 g/hL

- ◆ Diminuire la **torbidità**
- ◆ Migliorare la **stabilità** della materia colorante
- ◆ Ridurre le **popolazioni di lievito e di batteri**
- ◆ Eliminare le **note vegetali** ed **amare**

**CEnobois®** - vedere gamma

- ◆ Rapida e progressiva **diffusione** dei composti volatili
- ◆ Diminuire la **sensazione di vegetale**
- ◆ Apporto di **materia, rotondità** e note **dolci**