



Applicazione: su uva, non appena possibile.

Excellence® Bio-Nature

Utilità: controllo della flora microbica, riduzione dei composti combinanti la SO₂.

Tanin Gallique à l'alcool

Utilità: inibizione delle ossidasi (tirosinasi, laccasi).

Aroma Protect®

Utilità: consumo dell'ossigeno disciolto, reazione con i chinoni.



Excellence® Bio-Nature

Utilità: controllo della flora microbica, riduzione dei composti combinanti la SO₂.

Pro Tanin R®

Utilità: inibizione delle ossidasi (tirosinasi, laccasi).

Tan&Sense® Volume

Utilità: consumo dell'ossigeno disciolto, protezione dei tannini dell'uva e degli antociani.

illimpidimento

applicazione: in uscita dalla pressa.



GreenFine®

Utilità: riduzione dei composti ossidabili ed ossidati.

fermentazioni

applicazione: all'aggiunta di lieviti.

Excellence® FTH / TXL / STR / B2

Utilità: debole produzione di SO₂ e di composti combinanti la SO₂.



Excellence® XR / DS / SP / FR

Utilità: debole produzione di SO₂ e di composti combinanti la SO₂.

Applicazione: nelle ore che seguono l'inizio attivo della FA.



Oeno 1®

Utilità: diminuzione dell'intervallo tra FA e FML, con co-inoculo precoce: limitazione delle contaminazioni microbiche e delle ossidazioni.

Applicazione: all'inizio della FA

Tiamina

Utilità: riduzione della produzione di composti combinanti la SO₂ con il lievito



Tiamina

Utilità: riduzione della produzione di composti combinanti la SO₂ con il lievito.

affinamento

applicazione: dopo FA (se FML non auspicata) o FML

Aroma Protect®

Intérêts: consumo dell'ossigeno disciolto, reazione con i chinoni.



Tan&Sense® Volume / Exceltan® / Softan® P

Utilità: consumo dell'ossigeno disciolto, protezione dei tannini dell'uva e degli antociani, stabilizzazione del colore.



Killbrett® / Lacticide

Utilità: eliminazione delle popolazioni di *Brettanomyces* (Killbrett®) e di batteri lattici (Lacticide). Riduzione delle popolazioni di batteri lattici e lieviti non *Saccharomyces* (Killbrett®).

