HTS
INTO THE WINE

CATALOGO PRODOTTI 2025

BENVENUTI NEL MONDO HTS

Into the wine

Con oltre 30 anni di esperienza nel settore, HTS rappresenta un punto di riferimento per chi vive il vino con passione.
Siamo fieri di combinare tradizione e innovazione, mettendo al centro la qualità e il rispetto della natura, per offrire soluzioni avanzate e sostenibili per l'enologia moderna.

Chi siamo

Con una lunga storia di successi alle spalle, la nostra filosofia si basa su un principio chiave: il vino è un prodotto naturale e deve rimanere tale.
Collaboriamo con i leader mondiali in biotecnologie ed enologia per offrire soluzioni che rispettino questa visione.

Distribuzioni esclusive

Siamo distributori esclusivi di marchi rinomati come Fermentis™ by Lesaffre, 2B FermControl™, Demptos e molti altri, garantendo sempre il meglio per i nostri clienti.

Il cliente al centro

Per noi, la soddisfazione del cliente è l'obiettivo principale.
Ogni nostra azione è orientata a garantire il massimo supporto e la migliore esperienza possibile.

Sistemi avanzati

HTS ha ideato, sviluppato e brevettato AVAFERM®: l'unico sistema capace di gestire in modo automatico la nutrizione del lievito durante la fermentazione alcolica.
AVAFERM® semplifica e ottimizza il processo fermentativo, migliora la qualità dei vini, contenendo i costi e riducendo l'impatto ambientale legato al processo di vinificazione.

Approccio scientifico innovativo

Siamo pionieri nell'utilizzo "ragionato" delle biotecnologie, con una vasta esperienza nello studio del metabolismo dei lieviti. I nostri laboratori e la cantina sperimentale di microvinificazione ci permettono di validare scientificamente ogni innovazione.

Focus sulla sostenibilità e sull' innovazione

Il nostro successo è strettamente legato alla capacità di cambiamento. In HTS, innovazione, tecnologia e sostenibilità sono i pilastri che ci guidano nell'offrire proposte sempre più all'avanguardia, rispettando gli standard più elevati.

Le nostre certificazioni

Sostenibilità, qualità e sicurezza sul lavoro sono al centro del nostro operato. Dal 2021 HTS, vanta la certificazione ISO 9001:2015 che garantisce un sistema di gestione della qualità efficiente e ottimizzato. HTS è inoltre certificata secondo gli standard IFS Logistics, Broker e BioAgricert.

Ricerca e sviluppo

Collaboriamo con le principali università italiane in campo enologico, perché crediamo che la ricerca sia la chiave per continuare a innovare e migliorare.

Impegno per l'eccellenza

Il nostro team è motivato e costantemente formato per affrontare le sfide del mercato in continua evoluzione. Con una rete di vendita capillare in tutta Italia, garantiamo un servizio di alta qualità e vicino alle esigenze di ogni cliente.

Fornitori di successo

Siamo fornitori di fiducia per le principali aziende vinicole italiane, grazie al nostro impegno nel proporre soluzioni innovative e sostenibili.

INDICE

Le nostre distribuzioni nazionali 6

Fermentis™ by Lesaffre 7
Tonnellerie Demptos™ 8
2B FermControl™ 9

Le fasi di lavorazione 10

Raccolta e protezione delle uve e dei mosti 12

Linea Hgrape® 13
Friendly Wine® 14
Linea Stop OX® 14
Linea Fenol Stop® 14
Linea Enospecial® 15
Linea Hveg® 15

Preparazione dei mosti. Enzimi enologici 16

Linea Hzym® 17
Linea Enzimi Fermentis™ 19

Fermentazione alcolica 20

Nutrienti e attivanti 21
Strategia nutrizionale Fermentis™ by Lesaffre 21
Linea attivanti organici - Fermentis™ 23
Linea prodotti funzionali - Fermentis™ 24
Linea attivanti organici Hnutrix® - HTS 25
Linea adattogeni 26
Linea attivanti misti Hnutrix® - HTS 27
Linea attivanti organici FermControl™ BIO - 2B 28

Scorze di lievito 29
Linea Scorze di lievito - Fermentis™ 29
Linea Scorze di lievito e detossificanti - HTS 30
Linea Scorze di lievito - 2B 30
Linea Hlise® 30

Lieviti 31
Easy to use™ 31
Linea lieviti SafŒno E2U™ - Fermentis™ 33
Linea lieviti Hferm® - HTS 36
Linea lieviti non-saccharomyces 38
Linea lieviti FermControl™ BIO - 2B 38

Fermentazione malolattica 40

Linea Hflora® - HTS 41
Linea MaloBacti™ - 2B 41

Affinamento 42

Linea Htan® 43
Prodotti funzionali 47
Linea Hvin® 47
Linea Hvin®up 48
Linea Tech in Wine® 49
Linea prodotti funzionali Fermentis™ 49
Linea prodotti funzionali 2B 49

Chiarifica 50

Linea Hclar® 51
Linea EnoSmart® 51

Stabilizzazione 52

Linea Hstab® 53
Filtrazione 53

Filtrazione 54

Linea Hfilter® 55

Detergenza e sanificazione 56

Linea Hsan® 57

Prodotti di base 58

Hchim® Eno e Food 59
Hchim® Tech 59

Innovazioni tecnologiche 60

Bionica® 61
Avaferm™ 62
Avaferm™ Spark 63

LE NOSTRE DISTRIBUZIONI NAZIONALI

Fermentis™ by Lesaffre

HTS e **Fermentis™ by Lesaffre**, due aziende partner dal 2004, leader nel settore enologico, condividono una visione comune e una filosofia aziendale basata su valori profondi: rispetto per la natura, passione per il vino e innovazione. Questi principi ci motivano ad offrire costantemente soluzioni avanzate, per intervenire nella vinificazione esaltando le caratteristiche di pregio dei vini, semplificando e ottimizzando i processi enologici.

Lesaffre Group® opera da più di 100 anni e attualmente, grazie all'originalità e alla qualità della sua proposta produttiva, rappresenta un punto di riferimento per i produttori di vino maggiormente attenti alle tecnologie più innovative.

Il know-how maturato e il continuo miglioramento delle tecnologie e dei processi di produzione, hanno portato alla messa a punto di una gamma rivoluzionaria: **Easy to Use™** (E2U™).

La gamma E2U™ con i lieviti a inoculo diretto, nutrienti e prodotti funzionali derivati da lievito, consente un tangibile risparmio di tempo e manodopera ma anche un minor consumo di acqua, energia e risorse finanziarie, garantendo sostenibilità, sicurezza e qualità.

Demptos™ Barrels Barriques

Fondata nel 1825 e da allora ancora sullo stesso sito di Saint Caprais di Bordeaux, la Tonnellerie **Demptos**™ può fregiarsi del titolo di più antica tonnellerie francese. Un simbolo di eccellenza ed innovazione nella produzione delle barriques. Ancorata nella tradizione bordolese, l'azienda ha saputo preservare i suoi valori e l'impegno rigoroso nella selezione sin dalla foresta degli alberi più prestigiosi. L'arrivo della famiglia François nel 1989 ha dato una nuova spinta rinforzando **Demptos**™ in quanto leader francese del settore.

L'azienda coltiva delle partnership storiche con i più grandi Châteaux bordolesi e produttori iconici nel mondo.

Il dipartimento di Ricerca e Sviluppo nasce nel 1991 e diventa un vero centro di ricerca nel 2009 all'interno dell'Università di Bordeaux collegato al Centro per gli Studi Strutturali e l'Analisi delle Molecole Organiche (CESAMO). Diretto dal professore Nicolas Vivas, una referenza dell'enologia, grazie ai suoi lavori, **Demptos**™ ha trasformato la barrique da un semplice contenitore ad uno strumento enologico di precisione a tutti gli effetti. Con sedi in Europa, Stati Uniti e Sudafrica e una rete di distribuzione costruita con partner di lunga data come HTS in Italia, **Demptos**™ garantisce un servizio di prossimità di alta qualità a tutti i suoi clienti.

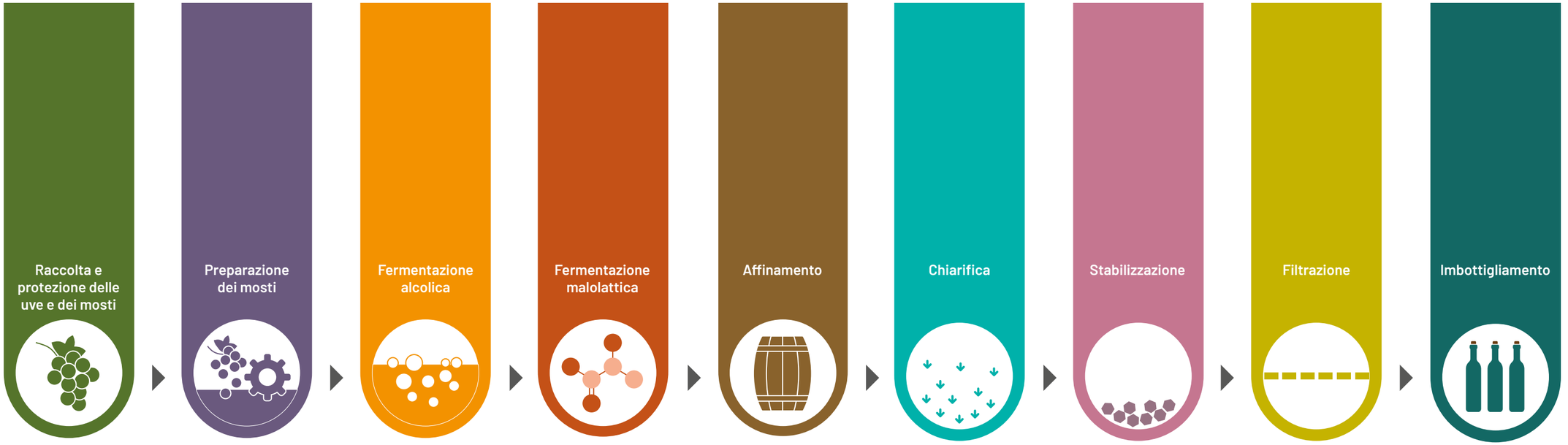
2B FermControl™

Sempre attenta alle esigenze del mercato, HTS enologia dal 2010 distribuisce in esclusiva **2B FermControl**™, azienda specializzata nello sviluppo e produzione di lieviti attivi, nutrienti per il lievito, derivati di lievito e colture starter di FML, con certificazione organica 100% vegano, 100% vegetariano.

In passato, la produzione di vino biologico rappresentava un mercato di nicchia. Oggi la produzione biologica è una tendenza diffusa in tutto il mondo e registra una domanda in continua crescita. I produttori di vino leader nel mercato globale si stanno sempre più interessando alla produzione di vino biologico – non solo per ragioni etiche ma, principalmente, per raggiungere una qualità superiore del vino come prodotto finito.

2B FermControl™ offre esclusivamente prodotti che sono il risultato della propria attività di ricerca e sviluppo; per la loro produzione vengono utilizzate solo materie prime biologiche certificate CE / USDA garantendo la massima funzionalità e sicurezza nell'applicazione.

LE FASI DI LAVORAZIONE



Proteggere il potenziale qualitativo delle uve

- Hgrape®
- Htan®
- Friendly Wine®

Creare le condizioni per una fermentazione ottimale

- Hzym®

Trasformare i mosti in vini di qualità

- Hnutrix®
- Hferm®
- Fermentis™ E2U™
- VItiFerm™ BIO - 2B
- Bionica®
- Avaferm®

Disacidificare e stabilizzare microbiologicamente

- Hflora®
- MaloBacti™ 2B

Proteggere e assistere l'evoluzione dei vini

- Demptos™
- Fermentis™
- Htan®
- Hvin®
- Hvin® Up

Preparare vini limpidi pronti per l'imbottigliamento

- Hveg®
- Hclar®
- Friendly Wine®

Stabilizzare le precipitazioni

- Hstab®

Separare e stabilizzare per contenere i rischi in bottiglia

- Hfilter®

Imbottigliare vini di qualità stabili e corretti

- Friendly Wine®
- Htan®

A Allergeni : contiene prodotti dell'art. III bis della Direttiva 2000/13/CE e del Regolamento (UE) n. 1169/2011

Bio Certificato Biologioco

Ammesso dal Reg.UE 203/2012

Prodotto liquido

RACCOLTA E PROTEZIONE DELLE UVE E DEI MOSTI

Proteggere il potenziale qualitativo delle uve

Sin dalle prime fasi successive alla raccolta, è fondamentale garantire una protezione accurata durante il trasporto, il trasferimento in cantina, l'ammostatura e in tutti i processi pre-fermentativi, come la macerazione e l'illimpidimento. Il mosto necessita di essere preservato dall'ossidazione e dall'azione degli enzimi ossidasici, come le polifenolossidasi della polpa.
In presenza di uve che non versano in condizioni sanitarie ottimali, è altrettanto essenziale proteggere il mosto dalle laccasi prodotte dalla *Botrytis cinerea*, responsabile di gravi alterazioni qualitative e dell'arricchimento del mosto in composti indesiderati, tra cui la geosmina.

Prodotti specifici per la preservazione qualitativa di uva e mosto

LINEA HGRAPE®

È una linea di prodotti creati per la protezione dell'uva e del mosto ad attività antiossidante, antisettica, protettiva degli aromi e con effetto di adsorbimento delle molecole maleodoranti.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Top Green 1kg **A**	**Protettivo delle uve, ad azione antiossidante e antisettica** specificatamente creato per la raccolta delle uve con vendemmiatrici meccaniche. È composto da acido ascorbico, metabisolfito di potassio e un componente inerte, di densità definita, **leggero e flottante**, che facilita la distribuzione dei principi attivi nel mezzo. Si utilizza tramite aspersione direttamente nelle vasche di carico delle vendemmiatrici meccaniche. In alternativa nei carri di raccolta uve e trasporto, oppure nei convogliatori delle uve in cantina.	MINI : 1 conf per 6 a 12 q MIDI : 1 conf per 13 a 18 q MAXI: 1 conf per 19 a 24 q	SI
Top Green Tan 1kg **A**	**Protettivo delle uve ad azione antiossidante e antisettica** specificatamente creato per la raccolta delle uve con vendemmiatrici meccaniche. È composto da ellagitannini da rovere non tostato, altamente reattivi, acido ascorbico, metabisolfito di potassio e un componente inerte che migliora la distribuzione nel mezzo. Consigliato per uve affette da *Botrytis cinerea* o e da altri attacchi fungini. Inibisce l'attività dell'enzima laccase.	50-100 g/q	SI
Top Green Free A 1kg **A**	**Protettivo delle uve ad azione antiossidante e antisettica** specificatamente creato per la raccolta delle uve con vendemmiatrici meccaniche. È composto da elagitannini altamente reattivi, metabisolfito di potassio e un componente inerte di densità definita, leggero e flottante che facilita la distribuzione dei principi attivi nel mezzo. Consigliato per uve a bacca bianca e rossa ove è richiesta **l'assenza di acido ascorbico**.	50 g/q	SI
No OX Uva P 1kg **A**	**Antiossidante per uve e mosti** a base di acido ascorbico, metabisolfito di potassio, tannino gallico. Garantisce un'eccellente protezione dalle ossidazioni e dagli attacchi microbici, preservando freschezza e intensità degli aromi. (10g/hL apportano circa 25 mg/l di SO2 e 25 mg/l di acido ascorbico).	10-30 g/hL	SI
B-Adsorb GSM 1kg	**Decontaminante** per mosti a base di carbone vegetale, tannino gallico e cellulosa. Agisce sull'assorbimento dei metaboliti fungini, in particolare geosmina ed ottenone.	15-60 g/hL	NO

Friendly Wine®

È una linea di prodotti creata per proteggere il mosto/vini dalle ossidazioni e migliorare le chiarifiche.
Rispondendo alle crescenti esigenze di naturalità e salubrità dei consumatori e ai nuovi stili alimentari, HTS propone la linea di prodotti Friendly Wine®, adatti alla produzione di vini con basso contenuto o privi di solfiti e allergen free. Per maggiore chiarezza: nei vini allergen free e a basso contenuto di solfiti, l'SO2 e i derivati delle uova e del latte, considerati allergeni, vengono sostituiti con altri prodotti di origine vegetale o minerale ma di uguale efficacia. Nel vino, infatti, la presenza di solforosa, caseina e caseinati, albumina e lisozima, al di sopra di determinati limiti, deve essere indicata in etichetta.

LINEA STOP OX®

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Stop OX Mosto 2,5kg	**Protettore naturale per mosti** a base di preparati di scorze di lieviti, tannini ellagici, gallici e proantocianidinici. Aggiunto ai mosti, blocca fenomeni ossidativi mantenendo un'elevata attività riducente.	15-60 g/hL	NO
Stop OX Vino 2,5kg	**Protettore naturale per i vini** proposto come alternativa all'utilizzo dell'anidride solforosa. Costituito da policomposti ad alto potere antiossidante a base di scorze di lievito, tannini ellagici, tannini gallici e proantocianidinici.	10-25 g/hL	NO

LINEA FENOL STOP®

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Fenol Stop Mosto 5kg	**Chiarificante** composto da bentonite e PVPP. Indicato per le chiarifiche statiche dei mosti ottenuti da uve a bacca bianca, con ottima capacità di rimuovere fenomeni ossidativi, intorbidimenti e ridurre l'effetto "Pinking".	30-120 g/hL	NO
Fenol Stop B 1kg	**Chiarificante specifico** per ridurre il contenuto di polifenoli ossidabili. Il prodotto è esente da PVPP ed è conforme alla produzione biologica.	20-80 g/hL	NO
Fenol Stop Flott 5kg	**Chiarificante per flottazione** dei mosti di uve bianche. Facilita la flottazione del mosto, garantisce un assorbimento dei polifenoli ossidabili, limita successive chiarifiche. Policomposto a base di PVPP, alginato di potassio, gel di silice, bentonite, gelatina.	40-80 g/hL	NO
Fenol Stop Vino 5kg	**Chiarificante specifico** per ridurre sentori di amaro e vegetale nei vini bianchi e per curare il fenomeno "Pinking". Policomposto a base di PVPP, alginato di potassio, gel di silice, bentonite, gelatina.	50-100 g/hL	NO

LINEA ENOSPECIAL®

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Enospecial 31 5kg	**Chiarificante ALLERGEN FREE per mosti e vini**, rappresenta uno strumento efficace per contrastare l'invecchiamento precoce. Assorbe i composti ossidati nei vini conservati per lungo tempo, donando una nuova freschezza. È un policomposto costituito da PVPP e cellulosa ed è esente da allergeni.	20-80 g/hL	NO
Enospecial 35 1kg	**Chiarificante ALLERGEN FREE per mosti e vini** con elevata capacità di abbattimento dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini. È un policomposto costituito da PVPP, carbone, cellulosa ed è esente da allergeni.	20-80 g/hL	NO
Enospecial 55 5kg	**Chiarificante ALLERGEN FREE per mosti e vini** con elevata capacità compattante e assorbente. È un policomposto costituito da PVPP, colla di pesce e bentonite ed è esente da allergeni.	20-80 g/hL	NO

LINEA HVEG®

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Vege Pure Flott Liquid 5-25kg	**Chiarificante VEGETALE e ALLERGEN FREE a base di proteina di patata**, specifico per la flottazione dei mosti, risulta di facile impiego per la sua forma liquida. Riduce significativamente l'astringenza e la manifestazione di fenomeni ossidativi.	20-100 g/hL	NO
VegePure Juice 1-20kg	**Chiarificante VEGETALE e ALLERGEN FREE a base di proteina di pisello**, indicato per la chiarifica statica dei mosti. Possiede proprietà gelificanti per la rimozione dei composti polifenolici, in particolare delle catechine nei mosti bianchi.	5-20 g/hL	NO
VegePure PW 1kg	**Chiarificante VEGETALE e ALLERGEN FREE** istantaneo in polvere, a base di proteina di pisello altamente idrolizzata. È un chiarificante a doppia attitudine utilizzabile sia per la flottazione che per la chiarifica statica, con un risultato sorprendente.	8-25 g/hL	NO
VegePure Omnia 1kg	**Chiarificante VEGETALE e ALLERGEN FREE a base di proteina di patata** che migliora la limpidezza e la filtrabilità dei vini, diminuendone l'astringenza e migliorando la rotondità.	5-30 g/hL	NO
VegePure Wine 1-5-25kg	**Chiarificante vegetale a base di proteina di pisello** che rimuove efficacemente i composti fenolici limitando i processi ossidativi nel tempo. I vini risultano più armoniosi, meno astringenti e meno tannici.	5-20 g/hL	NO
Remove 5kg	**Chiarificante vegetale a base di proteina di patata e pisello** per la chiarifica dei vini, particolarmente consigliato per le basi spumante. La sua capacità flocculante e chiarificante è potenziata dalla presenza di proteina estratta dal lievito *S.cerevisiae* (EPL), gel di silice e bentonite sodica.	20-60 g/hL	NO

PREPARAZIONE DEI MOSTI ENZIMI ENOLOGICI

Creare le migliori condizioni per una fermentazione ottimale

La pulizia aromatica, la facilità di lavorazione dei vini e il successo di tutte le fasi successive dipendono in gran parte dalla qualità del trattamento dei mosti nelle fasi prefermentative. Gli enzimi, proteine che agiscono come catalizzatori biologici, sono presenti naturalmente nell'uva e nei microrganismi enologici. Tuttavia, le condizioni ambientali di pH, temperatura e la presenza di composti inibitori spesso impediscono agli enzimi presenti nell'acino di svolgere correttamente la loro funzione. Per questo motivo, l'utilizzo di enzimi esogeni diventa un alleato insostituibile, facilitando i diversi processi enologici di degradazione delle macromolecole stabili e instabili, come le pectine nei mosti o le cellulose e emicellulose nella buccia.

LINEA HZYM®

Grazie a oltre trent'anni di esperienza nell'applicazione di preparati enzimatici, HTS presenta la propria linea di enzimi Hzym®. Questi catalizzatori, caratterizzati da elevata precisione e purezza, garantiscono il successo di numerosi processi enologici, come la pressatura, l'estrazione dei precursori aromatici e del colore, la depectinizzazione, la chiarifica, la filtrazione, la rivelazione degli aromi e l'affinamento, mantenendo sempre intatta la qualità dell'uva e del vino.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Extractive FCE G 0,1-0,5kg	**Enzima pectolitico per la pressatura di uve bianche**, in forma micro granulare, ottenuto da *Aspergillus niger* esente da attività cinammil esterasica (FCE) e antocianasica (FAA), in grado di degradare completamente i polisaccaridi pectici, semplici e ramificati, delle bucce e della polpa dell'uva.	1-3 g/q	NO
Clarification FCE G 0,1-0,5kg	**Enzima pectolitico per la chiarifica di mosti bianchi**, in forma micro granulare, consigliato per la depectinizzazione veloce e completa delle pectine, anche a pH bassi. Migliora la successiva filtrazione dei vini.	0,5-3 g/hL	NO
Color G 0,1-0,5kg	**Preparato enzimatico specifico per la vinificazione delle uve a bacca rossa,** in forma granulare, costituito da attività pectinase, emicellulase, cellulase ed altre attività enzimatiche secondarie per l'estrazione di antociani, tannini, polisaccaridi e costituenti vacuolari.	2-3 g/q	NO
Color L 1-25kg	**Preparato enzimatico per la vinificazione delle uve a bacca rossa**, in forma liquida, costituito da attività pectinase, emicellulase, cellulase ed altre attività enzimatiche secondarie per l'estrazione di antociani, tannini, polisaccaridi e costituenti vacuolari. Concorre a migliorare la stabilità degli antociani.	2-5 ml/hL	NO
Color Ultra L 25kg	**Preparato enzimatico per la vinificazione delle uve a bacca rossa**, in forma liquida, costituito da attività pectinase, liase, emicellulase, arabbanase, cellulase ed altre attività enzimatiche secondarie per l'estrazione di antociani, tannini, polisaccaridi e costituenti vacuolari. Concorre a migliorare la stabilità degli antociani.	2-4 ml/hL	NO
Clarification L 1-25kg	**Enzima pectolitico per la chiarifica di mosti bianchi**, in forma liquida, di facile impiego, consigliato per la depectinizzazione veloce e completa delle pectine.	2-5 ml/hL	NO
Clarification Ultra L 1-25kg	**Enzima pectolitico per la chiarifica di mosti bianchi**, in forma liquida, ad altissima concentrazione, di facile impiego, consigliato per la depectinizzazione veloce e completa delle pectine.	0,5-2 ml/hL	NO

LINEA HZYM®

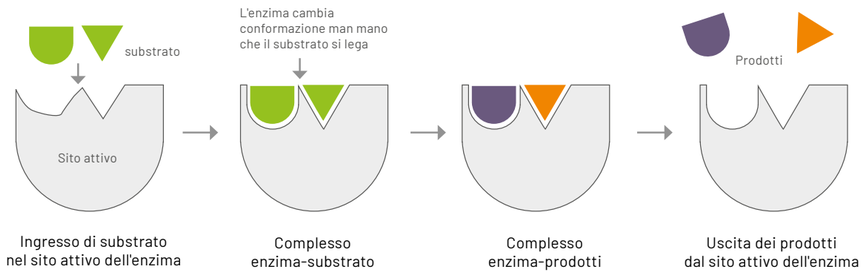
PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Flott "ONE" 25kg	**Preparato enzimatico specifico per la flottazione**, in forma liquida, depectinizza rapidamente le pectine, riducendo i tempi di separazione tra solido e liquido, con ottimale compattazione della feccia e maggiore resa in mosto flottato. Consigliato per flottazione di grandi masse.	2-4 ml/hL	NO
Flotation L 1-25kg	**Preparato enzimatico specifico per la flottazione a media concentrazione**, in forma liquida, depectinizza rapidamente le pectine, riducendo i tempi di separazione tra solido e liquido, con ottimale compattazione della feccia e maggiore resa in mosto flottato.	2-5 ml/hL	NO
Flotation Ultra L 1-25kg	**Preparato enzimatico specifico per la flottazione, ad alta concentrazione**, in forma liquida, depectinizza rapidamente le pectine, riducendo i tempi di separazione tra solido e liquido, con ottimale compattazione della feccia e maggiore resa in mosto flottato.	1-3 ml/hL	NO
Clar Flot N2 2-25kg	**Preparato enzimatico specifico per la flottazione** ad alta concentrazione, in forma liquida, facilita la depectinizzazione totale dei mosti da inviare al processo di separazione per "satur flottazione" con separatore **CLAR N2**.	0,5-2 ml/hL	NO
Arom G 0,1-0,5kg	**Preparato enzimatico a base di pectinasi**, in forma granulare con attività secondaria **ß-glucosidasica** da *Aspergillus niger*, specifico per la liberazione dei precursori aromatici glucosilati (terpeni, norisoprenoidi C13).	5 g/hL	NO
Arom G Thiol 0,5kg	**Preparato enzimatico a base di pectinasi**, in forma granulare con attività secondaria **carbossipeptidasica** da *Aspergillus niger*, ideale per la liberazione dei precursori tiolici.	3-5 g/hL	NO
Beta Lise 0,5kg	**Preparato enzimatico a base di ß-glucanasi da Trichoderma Harzianum**, in forma granulare, per la degradazione dei glucani prodotti da *Botrytis cinerea* o per accelerare la lisi della parete cellulare del lievito, facilitando il rilascio di mannoproteine in vini affinati su fecce fini.	3-5 g/hL	NO
Liso 1kg A	**Preparato enzimatico a base di lisozima** (E1105), trattasi di proteina con attività biologica, con purezza >95%, per il controllo biologico dei batteri lattici.	10-15 g/hL	SI

LINEA ENZIMI FERMENTIS™

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Safizym Pres 0,1-0,5kg	**Preparato enzimatico granulare a base di pectinasi da *Aspergillus niger*, per migliorare la fase di chiarifica**, la resa in mosto e l'estrazione dei precursori aromatici. Esente da attività secondarie.	0,5-3 g/q	NO
Safizym Col Plus 0,1-0,5kg	**Preparato enzimatico granulare a base di pectinasi da *Aspergillus niger*,** ad elevata azione emicellulasica, **per migliorare l'estrazione di tannini**, antociani e polisaccaridi delle uve rosse durante la macerazione.	1-4 g/ q	NO
Safizym Clean 0,1-0,5kg	**Preparato enzimatico granulare a base di pectinasi da *Aspergillus niger*,** ad elevata azione emicellulasica, **esente da attività cinnamil-esterasica** (FCE) e antocianasica (FAA), per facilitare la chiarifica dei mosti.	0, 5-3 g/hL	NO
Safizym Clar Plus 0,1-0,5kg	**Preparato enzimatico granulare concentrato a base di pectinasi da *Aspergillus niger*, per migliorare la fase di chiarifica** e la resa in mosto. Esente da attività secondarie.	0,5-2 g/hL	NO

Il ruolo degli enzimi

Gli enzimi svolgono un ruolo cruciale nell'enologia, contribuendo alla qualità del vino attraverso diverse reazioni chimiche, agiscono come catalizzatori biologici ad elevata precisione che accelerano specifiche reazioni senza essere consumati nel processo, consentendo la ripetizione ciclica del loro ruolo catalitico.
In enologia, gli enzimi come le pectinasi, le glucanasi e le proteasi sono essenziali per migliorare processi come la chiarificazione del mosto, l'estrazione di aromi, la filtrazione e la stabilità del vino, mantenendo sempre intatta la qualità dell'uva e del vino.



FERMENTAZIONE ALCOLICA

Nutrienti e attivanti, lieviti e scorze

Durante la fermentazione alcolica, la nutrizione dei lieviti gioca un ruolo cruciale per garantire un processo efficiente e un vino di alta qualità. Fornire i nutrienti necessari ai lieviti permette loro di svolgere correttamente la fermentazione, tenendo conto delle caratteristiche del mosto e delle condizioni operative della cantina. È essenziale valutare i bisogni specifici del lievito e integrare i nutrienti nei momenti chiave per supportare la cinetica fermentativa.
Le scorze di lievito, derivate dalle pareti cellulari di lieviti inattivati, sono utilizzate come coadiuvanti per migliorare il processo fermentativo, prevenendo arresti e assorbendo composti indesiderati come l'idrogeno solforato. Queste scorze agiscono anche da disintossicanti, grazie alla loro capacità di assorbire acidi grassi inibitori.
La scelta del lievito giusto è fondamentale. I ceppi selezionati non solo trasformano gli zuccheri in alcol e anidride carbonica, ma influenzano anche il profilo aromatico del vino, esaltandone le caratteristiche.

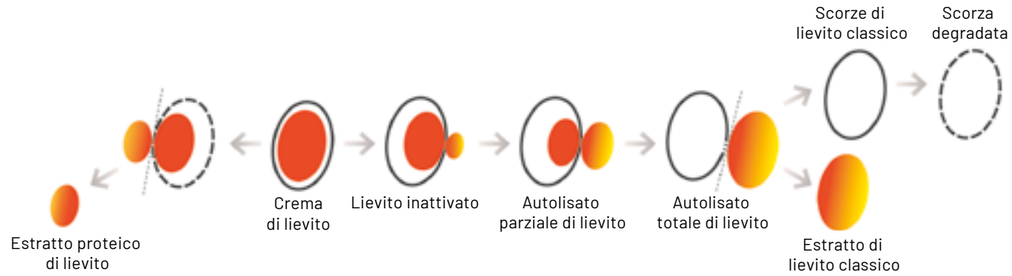
NUTRIENTI E ATTIVANTI

I derivati di lievito: soluzioni per la fermentazione alcolica

I derivati del lievito sono prodotti complessi che includono soluzioni biotecnologiche per ottimizzare la fermentazione e migliorare longevità, stabilità e caratteristiche organolettiche dei vini. Variando ceppo, condizioni di moltiplicazione e tecnologia d'inattivazione, si possono ottenere frazioni cellulari con specifiche proprietà. Sperimentazioni dimostrano che questi derivati migliorano l'efficienza metabolica del lievito durante la fermentazione alcolica, accelerando il consumo degli zuccheri e favorendo l'attività enzimatica legata alla liberazione di aromi.

Composizione della cellula e processo di inattivazione

La cellula del lievito è costituita dalla parete cellulare, composta da chitina, mannoproteine e β-glucani, dallo spazio periplasmatico e dalla membrana cellulare. Quest'ultima è formata da un doppio strato fosfolipidico, ergosteroli e proteine e regola gli scambi tra l'interno e l'esterno della cellula. Un altro punto fondamentale è il processo di inattivazione. Questo può essere indotto termicamente (plasmolisi), può avvenire naturalmente per via enzimatica (autolisi) o può essere favorito grazie ad enzimi esogeni e catalizzatori (idrolisi). Diverse combinazioni di ceppo di lievito e processo di inattivazione consentono di ottenere prodotti con funzionalità diverse.

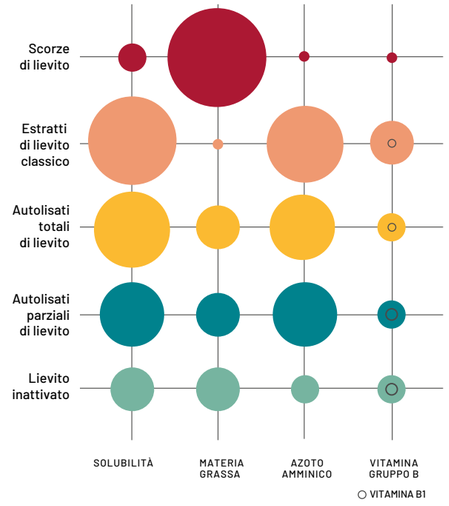


Come previsto dal Codex internazionale delle pratiche enologiche (OIV), dalla crema di lievito è possibile ottenere:

Autolisati di lievito (Oeno 496 – 2013)
Lievito inattivo (Oeno 459-2013)
Scorze di lievito (Oeno 497-2013)
Lievito inattivo a titolo garantito di glutatione (Oeno 603- 2018)
Estratto proteico di lievito (Oeno 452-2012)
Mannoproteine di lievito (Oeno 26-2004).

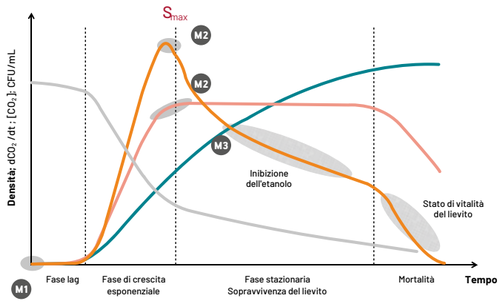
Una complessa gamma di nutrienti è necessaria al lievito per fermentare correttamente. L'azoto prontamente assimilabile, le vitamine, i lipidi e gli elementi di supporto sono nutrienti che aiutano il lievito a crescere e a sopravvivere: sono indispensabili per il suo sviluppo. È quindi del tutto naturale apportare gli stessi componenti di cui è fatto il lievito per ottimizzare le sue prestazioni.
Questa è l'idea alla base della nostra gamma di coadiuvanti di fermentazione specificamente derivati dal lievito, che vanno dall'autolisato di lievito semplice e polivalente all'autolisato totale per il massimo potere nutritivo. Inoltre, le scorze di lievito hanno la funzione di disintossicare l'ambiente di fermentazione del lievito per una fermentazione più sicura.

Composizione generale



SOLUBILITÀ: elemento di supporto per lievito in fermentazione
MATERIA GRASSA: fonte dei fattori di sopravvivenza del lievito per resistere all'etanolo durante la fermentazione
AZOTO AMMINICO: enutrienti disponibili
VITAMINA GRUPPO B: fattori di crescita necessari a numerose reazioni nella cellula di lievito

Gestione della fermentazione



- Densità
- Velocità di fermentazione
- Popolazione del lievito
- Accumulazione di CO_2

Fonte: Blateyron and Sablayrolles (2001).

Da questa curva possiamo identificare tre momenti che sono cruciali in termini di gestione della fermentazione:

M1) INOCULO DEL LIEVITO
L'aggiunta di qualsiasi nutriente servirà per correggere le carenze iniziali per costruire una popolazione di lievito numerosa e sana.

M2) VELOCITÀ MASSIMA DI FERMENTAZIONE
Un apporto di ossigeno aiuterà a costruire una popolazione di lievito forte e vitale.

M3) UN TERZO DELLA FERMENTAZIONE (in consumo di zuccheri)
In questo momento, non essendoci ossigeno disciolto o fonti di azoto disponibili nel mosto, i lieviti hanno bisogno di nutrienti direttamente assimilabili e di un ambiente privo di sostanze tossiche.

LINEA ATTIVANTI ORGANICI - FERMENTIS™

Il centro di ricerca Fermentis™ ha sviluppato il principio E2U™, una polvere microgranulata (150-200 µm) caratterizzata da bassa polverosità e alta capacità di dispersione, creando prodotti funzionali e derivati del lievito specifici per il settore della vinificazione. Questi prodotti sono più facili da maneggiare e riducono il rischio di dispersione nell'aria, minimizzando il pericolo di inalazione e garantendo un dosaggio più sicuro e preciso durante l'utilizzo.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
SpringFerm™ 10kg	**Autolisato di lievito PARZIALE** (OIV-OENO 496-2013) 100% organico Nutriente microgranulare Easy-to-Use (E2U™) con solubilità del 40%, ricco in amminoacidi, acidi grassi insaturi, ergosterolo, vitamine e minerali, per la gestione delle prime fasi della fermentazione alcolica.	10-20 g/hL	NO
SpringFerm™ Xtrem 1-20kg	**Autolisato di lievito TOTALE** (OIV-OENO 496-2013). 100% organico Nutriente microgranulare Easy-to-Use (E2U™) con solubilità del 79%, ricco e bilanciato dalle diverse forme amminoacidiche per la gestione della fermentazione alcolica.	10-20 g/hL	NO
ViniLiquid™ 12-210kg BIG	**Autolisato di lievito TOTALE** in forma liquida (OIV-OENO 496-2013) 100% organico Nutriente bilanciato tra le forme solubili (amminoacidi, vitamine e sali minerali) e quelle insolubili (scorze di lievito ricche in acidi grassi), per la gestione di tutta la fermentazione alcolica.	20-40 g/hL	NO

ViniLiquid™ E2U™ è compatibile con BIONICA®, un sistema intelligente per la gestione automatizzata della fermentazione alcolica, sviluppato da HTS. BIONICA® monitora continuamente ogni serbatoio, regolando automaticamente il dosaggio di nutrienti ViniLiquid™ e ossigeno, assicurando che vengano forniti nelle giuste quantità e nei momenti ottimali per il corretto metabolismo del lievito. Questo approccio garantisce fermentazioni efficienti e sostenibili, migliorando la qualità del vino.

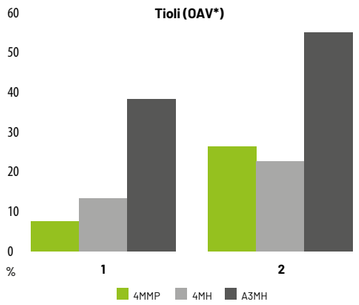
Concepita per ottimizzare l'uso delle biotecnologie, BIONICA® si integra facilmente in tutti i serbatoi, comprese le autoclavi, offrendo alti livelli di automazione e una riduzione significativa dei costi. Nella rifermentazione in autoclave, BIONICA® SPARK gestisce in modo automatico la presa di spuma per la produzione di vini frizzanti e spumanti con metodo Charmat-Martinotti.

ViniLiquid™ E2U™ può essere dosato anche con "Place&Start" Avaferm® e Avaferm® Spark, un dispositivo innovativo che fornisce automaticamente i nutrienti organici e minerali essenziali per il metabolismo del lievito.

LINEA PRODOTTI FUNZIONALI - FERMENTIS™

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
SpringArom® 1-10kg	**Lievito inattivo a titolo garantito di glutatione** (OIV-OENO 603-2018) 100% organico Prodotto funzionale microgranulare Easy-to-Use (E2U™). Specifico per la protezione degli aromi, favorisce la longevità dei vini.	10-30 g/hL	NO
SpringCell™ Color 0,5-10kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) 100% organico Prodotto funzionale microgranulare Easy-to-Use (E2U™), ricco in polisaccaridi parietali, per favorire la stabilità del colore nel tempo e l'equilibrio colloidale dei vini rossi e rosati.	20-30 g/hL	NO
SpringCell™ ColorG2 0,5kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) 100% organico Prodotto funzionale microgranulare Easy-to-Use (E2U™), di nuova formulazione, estremamente ricco in polisaccaridi parietali, per favorire la stabilità del colore nel tempo e l'equilibrio colloidale dei vini rossi e rosati. Rende il vino più morbido e setoso al palato.	20-40 g/hL	NO

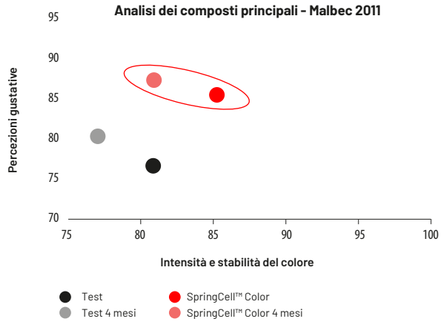
SpringArom®



L'apporto di 30g/hL di SpringArom® all'inizio della fermentazione ha favorito notevolmente la preservazione degli aromi (tioli) di Sauvignon Blanc rispetto alla sola aggiunta di ammonio solfato. È stato riscontrato un netto aumento di volume in bocca così come una maggiore complessità nel profilo aromatico.

*OAV: Odor Active Value

SpringCell™ Color



I campioni addizionati con SprigCell™ Color sono nettamente migliori, sia per le percezioni gustative che per quanto riguarda l'intensità e la stabilità del colore anche dopo 4 mesi dall'aggiunta.

LINEA ATTIVANTI HNUTRIX® - HTS

Hnutrix® è una gamma completa di attivanti, nutrienti, vitamine e regolatori per la fermentazione alcolica, selezionati con cura dal nostro centro di ricerca. Realizzati con materie prime certificate e di alta qualità, i prodotti Hnutrix® vengono sottoposti a rigorosi test applicativi, sia nel nostro centro di microvinificazione che su scala industriale, prima della commercializzazione. I derivati del lievito presenti nei nutrienti e attivanti contenenti azoto organico sono ottenuti attraverso processi specifici, studiati per supportare il metabolismo fermentativo dei lieviti. Questi processi garantiscono naturalmente un elevato contenuto di ergosteroli e fattori di crescita, essenziali per il metabolismo cellulare di *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentazione alcolica.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Natuvit (rivitalizzante) 1kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) 100% organico Apportatore di elementi per la rivitalizzazione del lievito inoculato direttamente nel mosto. In funzione della sua matrice organica, delle vitamine (principalmente niacina e tiamina) e di altri cofattori minerali (Mg - Mn - Zn) induce l'ottimale ripresa metabolica del lievito.	10-20 g/hL	NO
B-Vitality (rivitalizzante) 1-5kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) 100% organico Specialità biotecnologica per le fase di rivitalizzazione dei lievito (LSA). Riduce lo stress metabolico del lievito nella fase di reidratazione, ottimizzando la fermentazione e diminuendo la produzione di composti solforati e di acidità volatile.	10 -20 g/hL	NO
B-Starter Simplex 2,5-10kg	**Autolisato di lievito PARZIALE** (OIV-OENO 496-2013) 100% organico Nutriente con solubilità del 40%, ricco in amminoacidi, acidi grassi insaturi, ergosterolo, vitamime e minerali, per la gestione delle prime fasi della fermentazione alcolica.	10-40 g/hL	NO
B-Energia 1-20kg	**Autolisato di lievito TOTALE** (OIV-OENO 496-2013) 100% organico Nutriente con solubilità del 79%, ricco e bilanciato delle diverse forme amminoacidiche, per la gestione della fermentazione alcolica.	10-30 g/hL	NO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
B-Revital 5kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) 100% organico Specifico per le fasi di rivitalizzazione dei lieviti secchi attivi (LSA) .	10-30 g/hL	NO
B-Vitesse 5kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) 100% organico Attivante e biostimolante della fermentazione alcolica.	10-30 g/hL	NO
B-Vitesse Plus 5kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) 100% organico Attivante e biostimolante della fermentazione alcolica.	10-30 g/hL	NO

LINEA ADATTOGENI

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Adapta White 1kg	**Lievito inattivo ad azione adattogena specifico per vini bianchi**. Aumenta la resistenza del lievito allo stress, ottimizzando la vitalità cellulare. Concorre a ridurre la mortalità del lievito, riducendo significativamente il rischio di rallentamenti o arresti della fermentazione.	10-20 g/hL	NO
Adapta Red 1kg	**Lievito inattivo ad azione adattogena specifico per vini rossi.** Aumenta la resistenza del lievito allo stress, ottimizzando la vitalità cellulare. Concorre a ridurre la mortalità del lievito, riducendo significativamente il rischio di rallentamenti o arresti della fermentazione.	10-20 g/hL	NO
Adapta Spark 1kg	**Lievito inattivo ad azione adattogena specifico per basi spumanti.** Aumenta la resistenza del lievito allo stress, ottimizzando la vitalità cellulare. Concorre a ridurre la mortalità del lievito, riducendo significativamente il rischio di rallentamenti o arresti della fermentazione.	10-20 g/hL	NO

ATTIVANTI HTS MISTI HNUTRIX® - HTS

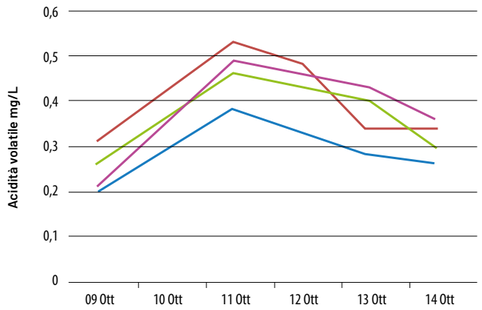
PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Nutrimix 5kg	**Attivante misto** a base di lievito inattivo, fosfato di diammonio (DAP), solfato di ammonio e tiamina cloroidrato. Attivante della fermentazione alcolica.	20-40 g/hL	NO
Dhizote FS 1-5kg	**Attivante misto** per la fermentazione alcolica, utile per integrare il contenuto di sostanze azotate, a base ammonio fosfato bibasico, ammonio solfato e tiamina cloroidrato (30 g/hL limite max di tiamina).	20-30 g/hL	NO
Dhizote F 1-5kg	**Attivante misto** per la fermentazione alcolica, utile per integrare il contenuto di sostanze azotate a base di ammonio fosfato e tiamina cloroidrato (30 g/hL limite max tiamina).	20-30 g/hL	NO
DAP Liquid 25-800-1350kg	**Attivante liquido** Fosfato di diammonio (DAP) stabilizzato in soluzione al 50% (dose legale massima di 100 g/hL e di 30 g/hL per la seconda fermentazione dei vini spumanti - espresso in Sali).	20-100 g/hL	NO
Ammonio Fosfato Food Grade 1-25kg	Fosfato di diammonio (DAP) (Food Grade/ Codex Enologico).	20-50 g/hL	NO
Ammonio Fosfato Codex Enologico 25kg	Fosfato di diammonio (DAP) (Codex Enologico).	20-50 g/hL	NO
Ammonio Solfato Food Grade 25kg	Ammonio solfato (Food Grade).	2 -50 g/hL	NO
Tiamina Cloridrato 1-25kg	Tiamina cloroidrato (vitamina B1).	max 60 mg/hL	NO

LINEA ATTIVANTI ORGANICI FERMCONTROL™ BIO - 2B

L'attivante FermControl™ BIO di 2B è un prodotto biologico pensato per ottimizzare la fermentazione del vino. Grazie alla sua composizione naturale, aiuta a garantire una fermentazione regolare di alta qualità. È conforme alle normative europee, regolamenti UE (EG) 848/2018 e (EG) 2021/1165 per i prodotti biologici ed è adatto anche per vinificazioni vegane.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
FermControl™ Bio 1- 5kg Bio	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) 100% organico Attivante certificato biologico, specifico per la gestione della nutrizione del lievito in fermentazione. Ricco in co-fattori che regolano il metabolismo del lievito.	10-20 g/hL	NO

Evoluzione dell'acidità volatile durante la fermentazione



Questo grafico mostra l'evoluzione dell'acidità volatile (VA) derivata dalla fermentazione alcolica nello stesso esperimento. Come si può vedere dal grafico, l'uso di FermControl™ BIO porta a una formazione significativamente inferiore di acidità volatile rispetto ad altri prodotti contenenti DAP e rispetto al controllo.

SCORZE DI LIEVITO

Scorze di lievito

Le scorze di lievito, derivate dalle pareti cellulari dei lieviti inattivati, sono ampiamente utilizzate in vinificazione come coadiuvanti per migliorare diversi aspetti del processo fermentativo e la qualità del vino.
Questi prodotti, fonte di sostanze per la sopravvivenza (lipidi come sostituti dell'ossigeno) e di elementi di supporto (componenti insolubili), sono impiegati per favorire la cinetica fermentativa, prevenire arresti della fermentazione e assorbire composti indesiderati, come l'idrogeno solforato. Possiedono inoltre un'elevata capacità di assorbimento, in particolare verso gli acidi grassi inibitori, con forte azione disintossicante sui mosti.

L'influenza delle scorze sulla qualità del vino

L'uso delle scorze di lievito nella vinificazione offre vantaggi significativi, non solo per la qualità del prodotto finale, ma anche per l'efficienza del processo e la sostenibilità ambientale. Questo approccio sta guadagnando popolarità nell'industria vinicola, incoraggiando l'innovazione e la ricerca di pratiche migliori.

DETOSSIFICANO
Assorbono alcuni metalli presenti nei mosti

STABILIZZANO
Contribuiscono alla conservazione del vino

MIGLIORANO LA TEXTURE
Sviluppano note più sofisticate nel tempo

HANNO POTERI ANTIOSSIDANTI
Riducono l'attività ossidativa

ESALTANO GLI AROMI
Rilasciano composti che arricchiscono il profilo aromatico

LINEA SCORZE DI LIEVITO - FERMENTIS™

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
SpringCell™ 0,5-10kg	**Scorze di lievito** (OIV-OENO 497-2013) 100% organico Detossificante ed adsorbente nei confronti degli acidi grassi a media catena (MCFA), inibitori della fermentazione alcolica. Fonte di acidi grassi a diverso grado di inaturazione.	20-40 g/hL	NO
SpringCell™ BIO 0,5kg Bio	**Scorze di lievito** (OIV-OENO 497-2013) **certificato biologico** 100% organico Detossificante ed adsorbente nei confronti degli acidi grassi a media catena (MCFA), inibitori della fermentazione alcolica. Fonte di acidi grassi a diverso grado di inaturazione.	20-40 g/hL	NO

LINEA SCORZE DI LIEVITO E DETOSSIFICANTI - HTS

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Cell Ferm 2,5kg	Cellulosa ad azione detossificante, naturale intorbidente, svolge un ruolo di supporto per i lieviti e ha una forte attività adsorbente.	30-80 g/hL	NO
Cell Ferm 10 2,5kg	Formulato di cellulosa e scorze di lieviti, naturale intorbidente, risulta ricco in scorze di lievito che aumentano la capacità assorbente.	30-80 g/hL	NO
Fi-Foam 0,5kg	Scorze e proteine da lievito a basso peso molecolare, per migliorare la cremosità e il perlage negli spumanti e frizzanti.	2-20 g/hL	NO

LINEA SCORZE DI LIEVITO - 2B

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
FermControl™Clear UP 1-5-20kg Bio	Scorza di lievito certificata biologica altamente purificata ad azione adsorbente e chiarificante, attiva nei confronti degli acidi grassi a media catena (MCFA), inibitori della fermentazione alcolica, fenoli e odori indesiderati.	20-40 g/hL	NO

LINEA HLISE®

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Babo Zero 1kg	Preparato di scorze da lievito. È un naturale integratore delle fecce fini, da impiegare a fine della fermentazione alcolica o nei primi travasi. È il moderno strumento, in forma secca e batteriologicamente controllata, per praticare la tecnica del "sur lies". Rilascia nei vini importanti quantità di polisaccaridi, mannoproteine e composti solubili del lievito.	20-40 g/hL	NO
Vin Lise 0,5kg	È un lievito di *Saccharomyces cerevisiae* in pasta attiva, che migliora la qualità del vino grazie alla conservazione umida e che preserva le sue caratteristiche fisiologiche. Protegge il vino dall'ossigeno e contribuisce alla stabilità colloidale, proteica e tartarica, arricchendo il vino con le sostanze rilasciate dalla lisi dei lieviti.	10-80 g/hL	NO

Lieviti Fermentis™ E2U™

Dal 2012, i lieviti secchi attivi (LSA) Fermentis E2U™ stanno rivoluzionando l'industria vinicola.
La nostra certificazione E2U™ significa che puoi reidratare o inoculare direttamente. Qualunque opzione tu scelga, il nostro processo di certificazione in 3 fasi garantisce:
- un'elevata e preservata vitalità delle cellule di lievito in tutte le condizioni di reidratazione;
- prestazioni fermentative mantenute;
- gusto e aromi equivalenti, indipendentemente dal metodo di preparazione.

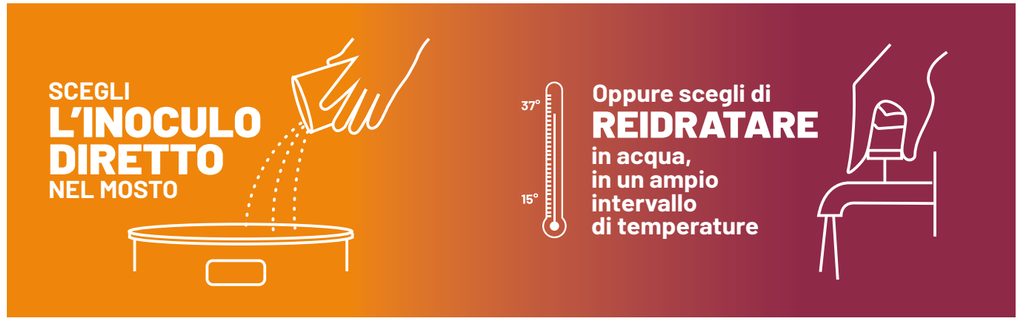
Il know-how di Fermentis™ e i nostri elevati standard di produzione garantiscono un'eccezionale qualità dei lieviti secchi.
Le nostre soluzioni LSA E2U™ sono in grado di resistere a un'ampia gamma di utilizzi, senza compromettere la loro vitalità cinetica e il loro profilo analitico:
- spargimento degli LSA sulla superficie del mosto durante il riempimento dei serbatoi;
- reidratazione direttamente nel mosto (senza necessità di attesa);
- possibilità di reidratazione in acqua fredda (attendere 15 minuti prima di inoculare nel serbatoio).

Perchè scegliere gli LSA E2U™?

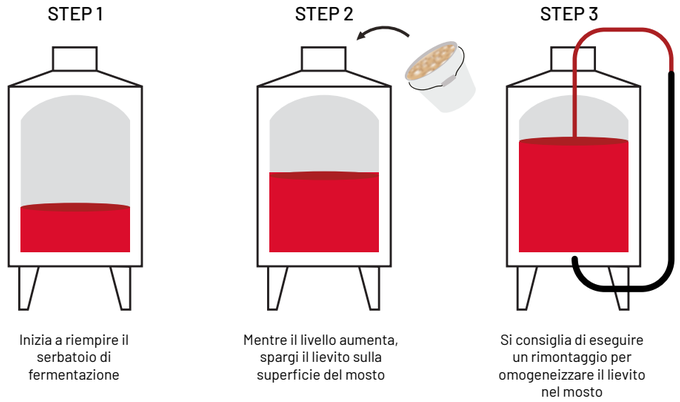
I lieviti LSA E2U™ di Fermentis™ sono così efficienti e sicuri che puoi inocularli direttamente. Ciò significa che, con un dosaggio equivalente (20 g/hL), risparmi tempo, guadagni in comodità e consumi meno acqua ed energia.
Con meno preoccupazioni, puoi concentrarti su ciò che fai meglio: creare i migliori vini per i tuoi clienti.
Consulta la nostra guida alle migliori pratiche per l'inoculazione diretta nella pagina successiva.

Inoculazione Diretta: soluzioni per la vinificazione

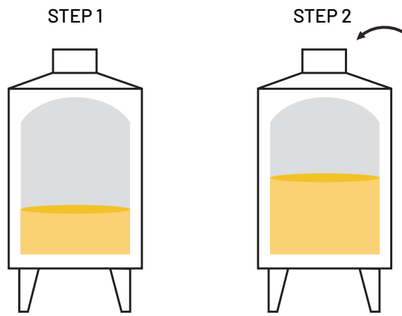
Non è necessaria acclimatazione alla temperatura del mosto. Questo significa che i viticoltori possono scegliere di utilizzare i nostri LSA E2U™ con il processo che meglio si adatta alle loro esigenze.



Vini rossi



Vini bianchi e rosati



Il dosaggio del LSA non è influenzato dal metodo di inoculazione.
Per la fermentazione alcolica: 20 g/hL.

- Il protocollo di nutrizione raccomandato non è influenzato dal metodo di inoculazione.
- Non aggiungere LSA al fermentatore prima del succo/mosto/fermentazione.
- Macerazione a freddo: è possibile un'inoculazione diretta parziale (5 g/hL) fin dall'inizio della macerazione a freddo pre-fermentativa. Il lievito colonizzerà il mosto. I rimanenti 15 g/hL di LSA devono essere aggiunti prima dell'aumento della temperatura.
- Assicurati sempre di garantire una buona diffusione/omogeneizzazione dell'intero volume rapidamente.
- Non aggiungere LSA sopra altre aggiunte senza una previa omogeneizzazione (acidi, KMBS, ecc.).
- Non utilizzare metodi ibridi che combinano inoculazione diretta e reidratazione. Se reidrati in acqua, attendi almeno 15 minuti prima di aggiungere la crema di lievito.

LINEA LIEVITI SAFŒNO E2U™ - FERMENTIS™

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL %v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
BC S103 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces bayanus*. Ideale per la vinificazione di vini varietali, anche per vini ad elevata gradazione alcolica (resistenza all'etanolo fino a 18% vol). Bassissima produzione di acidità volatile e acetaldeide. Si adatta facilmente per la vinificazione di vini bianchi, rosati, rossi e rifermentazioni.	20 g/hL	10°-35°C	18%	Molto basso
CK S102 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Ceppo estremamente aromatico, in base alla temperatura di fermentazione tende a produrre aromi tropicali (da 10 a 12°C) o aromi agrumati (da 16-18°C). Tolleranza all'alcol fino a 15% vol. e bassa produzione di acido acetico. Si adatta facilmente per vinificazione di bianchi e rosati premium per la sua elevata produzione di esteri fermentativi.	20 g/hL	10°-24°C	14,5%	Alto
STG S101 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Indicato per la vinificazione di vini rossi di pronta beva e rosati fruttati grazie alla sua naturale capacità di produrre esteri a bassa temperatura. Ceppo con rapido avvio della fermentazione alcolica anche a basse temperature, fabbisogno medio di nutrizione azotata.	20 g/hL	8°-25°C	14,2%	Medio
GV S107 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Possiede una significativa **attività glicosidasica** che concorre a liberare i precursori terpenici e norisoprenoidi. Consigliato per la vinificazione di bianchi premium complessi e rotondi, grazie alla sua elevata produzione di glicerolo. Tolleranza all'alcol fino a 15% vol. e bassa produzione di acidità volatile.	20 g/hL	10°-35°C	15%	Medio
NDA21 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Raccomandato per la produzione di vini rossi da macerazione corta, intensamente fruttati e speziati. Elevato produttore di glicerolo. Tolleranza all'alcol fino a 16% vol., debole assorbimento di pigmenti colorati, bassa produzione di acetaldeide e acidità volatile.	20 g/hL	12°-35°C	16%	Alto
HD S135 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces bayanus*. È il risultato dell'ibridazione di due ceppi Fermentis™ by Lesaffre con lo scopo di ottenere un ceppo di lievito che resista a condizioni di fermentazioni difficili e ad elevate concentrazioni polifenoliche. Safœno™ HD S135 è ideale per la produzione di vini rossi giovani e fruttati o da destinare ad un affinamento veloce.	20 g/hL	17°-24°C	15%	Medio basso

LINEA LIEVITI SAFŒNO E2U™ - FERMENTIS™

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL%v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
HD S62 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces bayanus*. Ottenuto dall'ibridazione di due ceppi Fermentis™ by Lesaffre , tolleranza all'alcol fino a 15% vol., con elevato consumo di acido malico, e fabbisogno nutrizionale medio basso. Indicato per vini rossi premium di medio lungo affinamento perché ha un'elevata estrazione dei polifenoli e tannini nobili, con ottima stabilizzazione del colore.	20 g/hL	17°-24°C	15%	Medio basso
SC 22 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Ceppo di lievito molto versatile, può essere utilizzato per la vinificazione di vini a carattere varietale, risulta un eccellente fermentatore. Può essere utilizzato nella vinificazione di diverse cultivar, dalla produzione dei vini bianchi ai rossi giovani e rossi importanti. Tolleranza all'alcol fino a 15% vol.	20 g/hL	12°-35°C	15%	Medio
VR 44 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Selezionato per le sue eccellenti caratteristiche fermentative, in particolare per la prima e seconda fermentazione di spumanti e metodo classico. Ceppo a forte carattere autolitico, resistente a condizioni di fermentazione difficili. Potere alcoligeno di 16% vol.	20 g/hL	10°-40°C	16%	medio alto
FV 19 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Lievito specifico per affrontare le problematiche dei cambiamenti climatici. Ideale per la vinificazione di vini rossi fruttati, freschi e vellutati. Ha la capacità di mascherare le note vegetali apportando rotondità e fruttato. L'alto rilascio di polisaccaridi concorre anche a ridurre l'astringenza dei tannini. Il basso consumo di acido malico preserva la freschezza dei vini in climi caldi. Tolleranza all'alcol fino a 16% vol.	20 g/hL	17°-28°C	16%	Medio
EF85 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Grande produttore di esteri etilici, apporta ai vini note fruttate complesse, con ottimi risultati su varietà neutre. Preserva l'acidità totale favorendo una sensazione fresca ed equilibrata. Ideale per la vinificazione, di bianchi e rosati fruttati complessi ed eleganti con buona tolleranza all'alcol fino a 15,5% vol. e moderato fabbisogno di azoto.	20 g/hL	10°-30°C	15,5%	Medio
SPK 05 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Selezionato per resistere a condizioni di fermentazione difficili, particolarmente adatto per la produzione di vini spumanti, ai quali conferisce freschezza e mineralità. Si caratterizza per la bassa produzione di acetaldeide, H2S ed SO2. Fabbisogno nutrizionale medio basso, con potere alcoligeno fino a 15% vol.	20 g/hL	10°-30°C	15%	Medio basso

LINEA LIEVITI SAFŒNO E2U™ - FERMENTIS™

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL%v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
SH 12 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Grazie al suo specifico pool enzimatico, SafOEno™ SH 12 consente un elevato rilascio di tioli, in particolare 4MMP, 3MH, 3MHA. Consigliato per bianchi e rosati ricchi in aromi tiolici, ma allo stesso tempo su uve neutre dove si vuole accentuare il profilo aromatico. Tolleranza all'alcol fino a 15% vol. Basso fabbisogno di azoto, anche con mosti altamente chiarificati (<50 NTU).	20 g/hL	10°-30°C	15%	Medio basso
PR 106 0,5-10kg	Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*. Per fermentazione primaria e rifermentazione in autoclave. SafŒno™ PR 106 mostra un profilo aromatico pulito, intensamente fruttato e floreale, producendo un'elevata quantità di esteri e limitando i difetti di fermentazione. Ideale per la produzione di vini base spumante e spumanti stile prosecco. Tolleranza all'alcol fino a 15% vol., bassa richiesta nutrizionale.	20 g/hL	10°-30°C	15%	Medio basso
HD A54 0,5-10kg	Lievito secco attivo *S. cerevisiae x S. bayanus*. Ottenuto dall'ibridazione di due ceppi della collezione Lesaffre for Fermentis™, è ideale per la vinificazione di bianchi e rosati, con intense e persistenti note amiliche. Produce 2-feniletanolo, alcol isoamilico e relativi acetati, in particolare a bassissima temperatura. Non modifica l'acidità naturale dei mosti, apporta dolcezza e rotondità. Cinetica fermentatica regolare, con tolleranza all'alcol fino a 15% vol.	20 g/hL	14°-30°C	15%	Medio
HD T18 0,5-10kg	Lievito secco attivo *S. cerevisiae x S. bayanus*. Ottenuto dall'ibridazione di due ceppi Lesaffre for Fermentis™ per la vinificazione di vini aromatici ricchi in precursori terpenici, piacevolmente gradevoli ed eleganti. Grazie alla sua attività beta-glucosidasica favorisce il rilascio di terpeni aumentandone la concentrazione nel mezzo. Cinetica fermentativa regolare, con tolleranza all'alcol di 15% vol.	20 g/hL	12°-25°C	15%	Medio basso
UCLM 377 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) *Saccharomyces Cerevisiae*. Consigliato per la produzione di vini corposi ed equilibrati, ha un metabolismo lento, per favorire periodi di lunghe macerazioni, anche in presenza di alta estrazione polifenolica e un alto produttore di glicerolo. I vini ottenuti sono così predisposti per lunghi affinamenti. Tolleranza all'alcol di 14,5% vol.	20 g/hL	16°-35°C	15%	Medio
UCLM 325 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*. Consigliato per la produzione di vini bianchi aromatici. Al di sopra di un valore di alcol di 13% vol., il metabolismo del lievito si arresta, quindi è particolarmente adatto alla produzione di vini con residuo zuccherino (dolci).	20 g/hL	12°-35°C	13%	Medio

LINEA LIEVITI HFERM® - HTS

I ceppi Hferm® sono stati selezionati per le loro specifiche caratteristiche fermentative e per la loro adattabilità alle diverse applicazioni enologiche richieste. La sicurezza fermentativa, le cinetiche regolari e la piena espressione del potenziale aromatico dell'uva sono gli obiettivi enologici raggiungibili con la gamma di LSA Hferm®. Questi strumenti rappresentano un valido supporto per ottenere risultati che vanno ben oltre la semplice trasformazione degli zuccheri in alcol.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL%v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
FL 33 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) adatto a produrre elevate quantità di esteri e acetati, per vini con intense note aromatiche floreali.	20 g/hL	13°-16°C	14%	Medio
Black Fruit 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) selezionato per massimizzare l'espressione aromatica delle uve a bacca nera, garantendo la purezza del frutto. Presenta una buona cinetica di fermentazione, anche in presenza di elevate concentrazioni di rame nel mosto.	20 g/hL	16°-22°C	15%	Medio
Easy Fruit 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) selezionato per l'attitudine di sviluppare note aromatiche delicate e intense che ricordano frutti come pesca bianca e frutti tropicali (ananas e mango).	20 g/hL	14°-15°C	14,8%	Medio alto
Zest S81 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) ideale per l'ottenimento di vini bianchi moderni, aromatici e complessi, dove si vogliono privilegiare aromi agrumati.	20 g/hL	13°-14°C	14,8%	Medio alto
T - OL 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) adatto alle vinificazioni di uve ricche in precursori tiolici, in cui si desidera esaltare le note fresche e tropicali.	20 g/hL	14°-18°C	14,8%	Alto
H2 Fruit 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) adatto alla produzione di vini fruttati ed estremamente ricchi in esteri.	20 g/hL	14°-18°C	14%	Medio basso
H4 Arom 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) specifico per vini con elevata complessità aromatica. Le sue capacità fermentative assicurano una rapida e regolare fermentazione con una breve fase di latenza.	20 g/hL	16°-18°C	15,5%	Alto

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL%v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
Frutto Rosso 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) adatto alla produzione di vini rossi, contribuisce ad aumentarne il volume e la struttura, esalta le note di frutti rossi.	20 g/hL	18°-22°C	15,5%	Medio
Eno Starter 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) selezionato per le ottime performance fermentative e per l'elevata resistenza all'alcol (17%).	20 g/hL	14°-35°C	16,5%	Medio
EnoWhite 10kg	Lievito secco attivo (LSA) selezionato per le ottime performance fermentative, adatto alla produzione di vini bianchi base.	20 g/hL	14°-22°C	14%	Medio
Eno Red 10kg	Lievito secco attivo (LSA) selezionato per le ottime performance fermentative, adatto alla produzione di vini rossi base.	20 g/hL	18°-26°C	16%	Medio
WB1 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) *S. bayanus*, ceppo estremamente vigoroso e resistente alle condizioni di fermentazione difficili. Esalta le caratteristiche varietali, specifico per le rifermentazioni e mosti desolforati.	20 g/hL	14°-22°C	15%	Medio
WB13 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) specifico per le rifermentazioni in autoclave o in bottiglia. Esalta le caratteristiche varietali. Dona piacevoli sensazioni aromatiche di frutta a polpa bianca.	20 g/hL	15°-25°C	16%	Medio basso

LINEA LIEVITI NON-SACCHAROMYCES

L'utilizzo di lieviti non Saccharomyces rappresenta un interessante approccio innovativo per i produttori di vino, consentendo di esplorare nuove dimensioni nella vinificazione. La loro applicazione si estende oltre la fermentazione primaria, influenzando la formazione di aromi, la stabilità del vino e la struttura del prodotto finale.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL%v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
KM L2009 1kg	Lievito secco attivo (LSA) non-Saccharomyces appartenente alla specie Kluyveromyces marxianus, selezionato per la sua attività B-glucosidasica che permette una maggiore liberazione di aromi terpenici, anche in varietà meno aromatiche. Produce un'ampia e diversificata quantità di esteri acetici ed etilici che esaltano le note floreali e fruttate.	30-40 g/hL	15°-25°C	6%	Medio
SOUR 0,5kg	Ceppo di lievito non-Saccharomyces appartenente alla specie *Lachancea thermotolerans*. Questo lievito ha un particolare metabolismo che converte gli zuccheri dei mosti in etanolo e in acido lattico. I vini risultano in modo naturale più freschi e acidi.		12-35°C	13%	Medio

LINEA LIEVITI FERMCONTROL™ BIO - 2B

I lieviti secchi attivi VitiFerm™ BIO sono i primi ceppi di lievito al mondo selezionati in un habitat biodinamico e prodotti secondo le nuove procedure di produzione di vino biologico. Sono totalmente puri e privi di allergeni e prodotti chimici. I lieviti VitiFerm™ BIO sono prodotti al 100% in modo biologico, dalla loro selezione alla produzione. Rispettano i regolamenti vigenti EC 848/2018 e 2021/1165. Sono completamente privi di emulsionanti e stabilizzanti.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO (G/HL)	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL%v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
Sauvage 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) *S. uvarum* certificato biologico. Ideale per la produzione di vini che riflettono le caratteristiche del terroir. Estremamente apprezzato per la sua naturale attività ß-glucosidasica. Combina la diversità aromatica di un ceppo *non-Saccharomyces* alla sicurezza fermentativa di un *Saccharomyces*.	20 g/hL	18° -20°C	15%	Basso

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL%v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
Esprit 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) certificato biologico. Ampiamente utilizzato per la rifermentazione di spumanti freschi ed agrumati. E' un ceppo molto vigoroso, resistente alle difficili condizioni di fermentazione, si caratterizza per una flocculazione veloce.	20 g/hL	16°-18°C	15%	Basso
Alba Fria 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) certificato biologico. Particolarmente adatto per la produzione di vini bianchi e rosati freschi, fruttati e floreali, con forte carattere varietale. La sua naturale attività ß-liasica, rende questo ceppo specifico per la produzione di vini a carattere tiolico.	20 g/hL	14°-18°C	15%	Alto
Pinot Alba 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) certificato biologico. Il ceppo per i vini bianchi, intensamente fruttati, di grande espressione minerale. Si contraddistingue per una rapida autolisi e un elevato rilascio di polisaccaridi e mannoproteine. Adatto alla produzione di vini basi spumante.	20 g/hL	14°-18°C	15%	Medio
Rubino Extra 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) certificato biologico. Selezionato per la produzione di vini rossi strutturati, varietali con piacevoli nuance. Possiede una naturale ed esclusiva componente enzimatica endogena che favorisce l'estrazione degli antociani e degli apprezzati componenti vacuolari. L'alta tolleranza all'etanolo e la resistenza alle condizioni difficili lo rendono un lievito estremamente sicuro.	20 g/hL	14°-32°C	16%	Medio
Paradisi 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) certificato biologico. Sulla base della comprovata attività fisiologica, questo lievito è la scelta ideale per la vinificazione di rosé freschi, espressivi e di vini estivi. Si distingue per la sua diversificazione e intensità aromatica. Conferisce ai vini un carattere agrumato di pompelmo rosa e scorza d'arancia rossa, con ottima tolleranza all'alcol.	20 g/hL	16°-22°C	16%	Medio
Vulcano 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) certificato biologico. È un lievito dalla esplosiva produzione aromatica. Composto da *Pichia kluyveri* e *Saccharomyces cerevisiae*, risulta l'abbinamento ideale per la produzione di vini a forte carattere esotico con note dolci e durature nel tempo. Grazie alle sue caratteristiche può essere impiegato per la bio-protezione contro i microrganismi contaminanti. Adatto per fermentazioni sequenziali, senza la necessità di eseguire più inoculi.	30 g/hL	16°-32°C	16%	Medio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Stabilizzare microbiologicamente

Una fermentazione malolattica ben gestita, effettuata in tempi brevi e condotta da un ceppo selezionato di *Oenococcus oeni*, scelto in base alle caratteristiche del vino, permette di stabilizzare il vino più rapidamente, ridurre il rischio di alterazioni dovute allo sviluppo di microrganismi indesiderati e favorire lo sviluppo di peculiari componenti aromatiche e gustative.

LINEA HFLORA® - HTS

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ADDITIVI
Oenoflora Alcol 25 - 250hL	È una coltura starter di batteri *Oenococcus oeni*, ad inoculo facilitato. Questa coltura è stata selezionata con la prerogativa della sicurezza fermentativa e pulizia sensoriale. È il ceppo ideale per la gestione delle fermentazioni malolattiche nei vini ad alta gradazione alcolica, anche in presenza di elevata concentrazione di polifenoli. Apprezzato anche per la sua versatilità e sicurezza, se impiegato con la tecnica del coinoculo.	NO
Oenoflora pH 25 - 250hL	È una coltura starter di batteri *Oenococcus oeni*, ad inoculo facilitato. Questa coltura è stata selezionata con la prerogativa della sicurezza fermentativa e pulizia sensoriale. È un ceppo di *Oenococcus oeni* altamente resistente alle condizioni difficoltose create dai pH bassi e dalla presenza presenza di SO2. Apprezzato per la fermentazione malolattica in vini bianchi. Particolarmente adatto per lo svolgimento della fermentazione malolattica di vini bianchi netti e aromatici. Il ceppo si caratterizza, inoltre, per una buona resistenza a pH bassi.	NO

LINEA MALOBACTI™ - 2B

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ADDITIVI
MaloControl™ 0,1 - 1kg Bio	Nutriente specifico per i batteri malolattici. Certificato biologico. Apporta una combinazione bilanciata di integratori, componenti nutrizionali e co-fattori per la FML, compensando le carenze naturali delle uve.	NO
MaloBacti™ CN1 25 -250hL Bio	Coltura selezionata di batteri lattici, della specie *Oenococcus oeni*, per la fermentazione malolattica dei vini. Certificato biologico. È un ceppo che possiede la funzione acido citrico negativa, pertanto non degrada l'acido citrico eventualmente presente nei mosti. Particolarmente consigliato per la FML dei vini bianchi premium.	NO
MaloBacti™ HF2 25 -250-1000hL Bio	Coltura selezionata di batteri lattici, della specie *Oenococcus oeni*, per la fermentazione malolattica dei vini. I vini risultano aromaticamente integri, netti e puliti, caratterizzati da una stabilità della materia colorante. Consigliato per la fermentazione malolattica di vini con alcol < 16 % v/v e un valore di pH > 3.0. Ceppo con naturale attività enzimatica beta-glucosidasi.	NO
MaloBacti™ HF2 Inoculo Diretto 100hL Bio	Coltura selezionata di batteri lattici, della specie *Oenococcus oeni*, ad inoculo diretto, per la fermentazione malolattica dei vini. I vini risultano aromaticamente integri, netti e puliti, caratterizzati da una stabilità della materia colorante. Consigliato per la fermentazione malolattica di vini con alcol < 16 % v/v e un valore di pH > 3.0. Ceppo con naturale attivita enzimatica beta-glucosidasi.	NO
MaloBacti™ AF3 25 -250-1000hL Bio	Coltura selezionata di batteri lattici, della specie *Oenococcus oeni*, per la fermentazione malolattica dei vini. Ceppo estremamente resistente che lavora in modo ottimale in condizioni di elevato grado alcolico (17%v/v), pH (> 3.3), ed elevato valore di composti fenolici.	NO

AFFINAMENTO

Proteggere e accompagnare l'evoluzione dei vini

I prodotti funzionali e i tannini rivestono un ruolo cruciale nell'affinamento e nella stabilizzazione del vino. Questi composti non solo migliorano le caratteristiche organolettiche del vino, ma contribuiscono anche a una struttura più complessa e armoniosa.

TANNINI

LINEA HTAN®

Grazie alla lunga esperienza del nostro settore di ricerca e sviluppo e alla collaborazione con partner internazionali, siamo in grado di offrire i migliori tannini enologici, selezionati per la loro provenienza botanica, da galla, essenze legnose e uva. Questi tannini sono ottenuti mediante metodi di estrazione rispettosi della materia prima e della struttura chimica attiva delle molecole tanniche, e sono proposti per le diverse applicazioni enologiche.

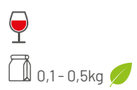
VINIFICAZIONE

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Tradition Doux 1kg	Tannino ellagico di castagno, le sue caratteristiche lo rendono particolarmente indicato per l'affinamento dei vini bianchi e dei vini rossi di pregio, in cui si vogliono esaltare le caratteristiche, l'armonia e la struttura.	10-30 g/hL	NO
RV Super 1-5kg	Composizione di tannini ellagici e proantocianidinici che, integrandosi ai tannini naturali presenti nell'uva, spesso insufficienti, svolgono uno specifico ruolo per formare un co-pigmento antociano - tannino. Il tannino ellagico, con funzione di accettore di ossigeno, capta l'agente ossidante presente nel mezzo diminuendo il rischio di ossidazione.	3-80 g/hL	NO
Questab 1kg	Tannino specificamente realizzato per la vinificazione in rosso. Grazie all'altissimo contenuto di tannini proantocianidici, concorre alla stabilizzazione della materia colorante estratta e alla protezione del vino dalla ossidazione.	10-50 g/hL	NO
Gal Blanc 1kg	Tannino gallico. Si presenta sotto forma di polvere di colore beige chiaro, solubile in acqua e vino. Grazie alle sue proprietà, è particolarmente indicato su uve a bacca bianca e sui vini bianchi, dove svolge un'azione antiossidante e antiossidasica.	3-10 g/hL	NO
Tradition 5kg	Tannino ellagico di castagno, con note profumate che ricordano il legno. Grazie alla capacità di formare complessi di proteine presenti nel mosto o nel vino, è un'efficace chiarificante naturale.	4-15 g/hL	NO

VINIFICAZIONE - AFFINAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Grape  1kg	La particolare formulazione di questo tannino proantocianidinico migliora la stabilità e la struttura, oltre a garantire una maggiore resistenza alle ossidazioni.	10-30 g/hL	NO
Natura  0,1-1kg	Tannino di buccia che, aggiunto al vino, migliora la stabilità del colore, dà freschezza ai vini precocemente evoluti e migliora l'attitudine dei vini all'invecchiamento.	5-30 g/hL	NO
Integrale  1kg	Miscela di tannini proantocianidinici di vinacciolo e buccia d'uva.	2-15 g/hL	NO
Polimertan  0,5kg	Tannino di vinacciolo da uva a bacca bianca, ottenuto dalla vinaccia non fermentata. Consigliato per migliorare la struttura tannica e la parte gustativa, riduce tannini astringenti e rustici, possiede elevate proprietà antiossidanti ed è un eccellente stabilizzatore del colore.	2-10 g/hL	NO
Oligotan  0,5kg	Frazione oligomerica estratta da tannini proantocianidinici da vinaccioli di uva, estremamente solubili in acqua e vino, molto reattivi con gli antociani del mosto.	2-10 g/hL	NO
Pipen  0,1-0,5kg	Singolare formulazione tannica di origine procianidinica e catechinica, che conferisce al vino un'elevata reattività nei confronti delle sostanze coloranti, assicurando al prodotto una maggiore durata nel tempo.	2-20 g/hL	NO
TanFruit Arom R  1kg	Tannino ellagico da rovere francese non tostato specifico per esaltazione di note floreali nelle vinificazioni in bianco.	9-15 g/hL	NO
TanFruit Arom W  1kg	Tannino ellagico da rovere francese non tostato specifico per esaltare le note fruttate nelle vinificazioni in rosso.	3-10 g/hL	NO
Ceylon Green  0,5kg	Miscela bilanciata di tannino di tè verde e galla. Forte antiossidante e antiradicalico, da utilizzare su tutte le tipologie di vino.	1-10 g/hL	NO

AFFINAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Exotic  1kg	Equilibrata miscela di tannino ellagico e proantocianidinico. La selezione e la formulazione di questi tannini apportano al vino interessanti aromi delicati e complessi (tè, frutta esotica e fiori).	5-30 g/hL	NO
TanFriut Arom Cherry  1kg	Tannino ellagico capace di esaltare le caratteristiche aromatiche e fruttate nei vini rossi.	3-10 g/hL	NO
Classic  1kg	Tannino ellagico estratto dal legno di rovere, le sue caratteristiche lo rendono particolarmente indicato per l'affinamento dei vini bianchi e dei vini rossi in cui si vogliono esaltare le caratteristiche aromatiche e strutturali.	10-30 g/hL	NO
Barrique  0,5kg A	Tannino ellagico estratto dal rovere in forma liquida. Arricchisce la struttura dei vini, crea una percezione gustativa completa e bilanciata, apporta al vino volume e dolcezza, insieme a gradevoli note di tostato, vaniglia e spezie aromatiche.	3-25 ml/hL	NO
Prestige  0,1 - 0,5kg	Tannino ellagico estratto da rovere americano tostato. Per composizione, caratteristiche, origine botanica del legno da cui proviene e tipologia di tostatura, si adatta particolarmente bene all'affinamento dei vini di pregio, sia bianchi che rossi.	5-20 g/hL	NO
Harmonyum  0,1 - 0,5kg	Tannino estratto dal rovere americano alta tostatura.	5-30 g/hL	NO
Intence  0,1 - 0,5kg	Tannino estratto dal rovere francese, specifico per l'affinamento dei vini rossi "importanti". Arricchisce la struttura dei vini, crea una percezione gustativa completa, delicata e perfettamente bilanciata, apporta una sensazione gustativa di dolcezza con sentori di frutta secca, di spezie e liquirizia.	5-20 g/hL	NO
Supreme  0,5kg	Purissimo tannino estratto dal rovere francese, specifico per l'affinamento.	5-20 g/hL	NO

AFFINAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Prince 0,1 - 0,5kg	Purissimo tannino estratto dal rovere americano, specifico per l'affinamento dei vini di elevato pregio.	3-10 g/hL	NO
Elegance 0,1 - 0,5kg	Tannino di rovere francese selezionato per la sua formulazione che garantisce l'affinamento di vini sia bianchi che rossi di elevato pregio. Arricchisce la struttura del vino assicurando una maggiore dolcezza, rotondità ed eleganza.	5-30 g/hL	NO
Cioccolante 1 - 5kg A	Apporta al vino struttura, morbidezza e sentori quali cacao, vaniglia, caramello e caffè. Si consiglia su vini rossi in fase di affinamento.	5-20 ml/hL	NO
Agrumante 1kg A	Indicato principalmente per vini bianchi e rosati, svolge una buona azione antiossidante, apportando sentori di agrumi.	1-10 ml/hL	NO

Prodotti funzionali

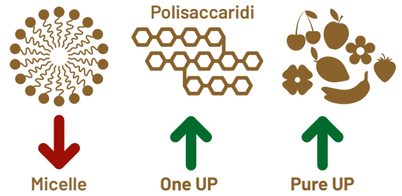
La cellula del lievito *Saccharomyces cerevisiae* rappresenta uno scrigno di sostanze utili per la maturazione e la stabilizzazione dei vini, liberate naturalmente nei processi di lisi, al termine della fermentazione alcolica. L'esperienza e la sperimentazione del settore R&S di HTS Enologia hanno sviluppato e selezionato una gamma completa di prodotti a base di scorze di lievito o lieviti inattivi, in grado di ottimizzare e massimizzare le proprietà dei polisaccaridi e delle sostanze nobili rilasciate nell'affinamento "sur lies".

LINEA HVIN®

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Manno Round 0,5kg	**Specialità enologica a base di polisaccaridi da lievito e tannini di tèß verde e galla.** Conferisce maggior rotondità e volume. Il rilascio di peptidi riducenti garantisce una maggior conservabilità del vino. Totalmente solubile.	1-10 g/hL	NO
Manno Special 0,5kg	**Pura mannoproteina da lievito.**	5-20 g/hL	SI
Explosion 0,5kg Bio	**Specialità enologica a base di polisaccaridi da lievito e tannini ellagici** specifici per esaltare la dolcezza e il volume dei vini.	2-10 g/hL	NO

In che cosa consiste l'innovazione R2A?

Le micelle che si formano precipitano e vengono sostituite da altri composti che svolgono un ruolo benefico nel vino. Ciò è reso possibile dall'utilizzo di un ceppo di lievito *S. cerevisiae* selezionato per le specifiche caratteristiche morfologiche della sua membrana cellulare e ad un innovativo processo di trattamento e purificazione della membrana, che preserva la naturale struttura idrofila e idrofobica. amplificandone l'attività di interazione.



Remove to Add

Talvolta i composti aromatici fruttati o floreali sono presenti nei vini, ma non sono percepibili alla degustazione. Si dice che il vino è chiuso o poco espresso, ma cosa significa? Nella maggior parte dei casi questo fenomeno è legato alla presenza di alcune molecole, volatili e non, in grado di mascherare l'aroma varietale.
Un comportamento di questo tipo lo hanno ad esempio i composti solforati o il TCA che, anche al di sotto delle proprie soglie di percezione superate le quali si rendono responsabili di veri e propri difetti, inibiscono l'espressione aromatica dei vini.Tra le tante proprietà dei polisaccaridi della parete del lievito c'è quindi da un lato l'elevata capacità adsorbente nei confronti delle molecole mascheratrici di aroma e dall'altro l'incremento delle macromolecole e degli oligopeptidi in grado di proteggere i vini dalle ossidazioni, di combinarsi ai composti aromatici rendendoli più persistenti nel corso della degustazione così come nella conservazione e di migliorare la percezione di volume ed equilibrio gustativo dei vini. Da un lato si toglie quindi quello che è indesiderato, dall'altro si aggiunge e si incrementa l'espressione aromatica e gustativa. Remove to Add appunto.

LINEA HVINUP®

Da un innovativo lavoro di ricerca, nasce la nuova gamma di derivati di lievito Hvin®UP che, grazie all'attività R2A Remove to Add, rimuove efficacemente i "mascheratori di aromi" dai vini, rilevando delicati e persistenti aromi fruttati e floreali e donando una piacevolezza unica.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
One UP 0,5 - 2,5 kg	**Coadiuvante policomposto da lieviti inattivi e scorze di lievito.** Arricchisce il vino di naturali polisaccaridi del lievito, rendendolo più rotondo e morbido. Migliora la percezione gustativa dei vini esaltando acidità e sapidità.	5-30 g/hL	NO
Pure UP 1-2,5kg	**Coadiuvante policomposto da lieviti inattivi e scorze di lievito.** Interviene per migliorare il profilo organolettico dei vini. Elimina i mascheratori d'aroma, abbatte le sensazioni del gusto vegetale e di amaro, esalta le note varietali.	10-40 g/hL	NO
Thiol UP 1kg	**Coadiuvante policomposto da lieviti inattivi e scorze di lievito.** Frutto della ricerca di HTS "Remove to Add", agisce direttamente sui mascheratori di aroma che spesso sovrastano le note aromatiche nei vini, in particolare quelle più sensibili di carattere tiolico. E' una soluzione per la protezione antiossidante per i vini bianchi e rosati, che ne migliora la longevità.	1 -40 g/hL	NO
Fresh 0,5kg	**Coadiuvante policomposto da lieviti inattivi e scorze di lievito.** Per una migliore e assistita gestione del potenziale redox dei vini durante le fasi di affinamento .	5-20 g/hL	NO
Shine 0,5kg	**Il microchiarificante da lievito.** Elimina i composti polifenolici aggressivi, contribuisce a liberare nel mezzo polisaccaridi solubili e proteine di vario peso molecolare che, in sinergia, migliorano la morbidezza. E' un moderno strumento per le fasi di elevage dei vini.	5-40 g/hL	NO
Free UP 1kg	**Coadiuvante policomposto da scorze di lievito.** È uno strumento biotecnologico particolarmente adatto per assorbire e abbattere l'impatto negativo creato dalla presenza dei fenoli volatili nei vini.	10 g/hL	NO
Free UP Nobi 1kg	**Coadiuvante policomposto da scorze di lievito e chitosano.** E' uno strumento biotecnologico particolarmente adatto per assorbire e abbattere l'impatto negativo creato dalla presenza dei fenoli volatili nei vini. La presenza del chitosano favorisce l'inibizione biologica dei Brettanomyces eventualmente presenti.	10-40 g/hL	NO

LINEA TECH IN WINE®

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Profilyse Roundness 0,250kg	**Preparato a base di scorze di lievito.** Fa parte della gamma delle specialità biotecnologiche del progetto "Profilage" ideata dal Prof. Nicolas Vivas. Libera nel vino peptidi dolci che intervengono direttamente e piacevolmente sulla morbidezza e la rotondità dei vini.	5-10 g/hL	NO
Profil'Oak 0,5kg	**Purissimo tannino ellagico** da rovere francese non tostato, fa parte della gamma delle specialità del progetto "Profilage" ideata dal Prof. Nicolas Vivas. E' un tannino che possiede una altissima azione antiradicalica, antiossidante e antiossidasica. Regola i processi ossidativi, favorisce una corretta stabilizzazione del colore e interviene abbattendo le note solforate più leggere.	0,5-5 g/hL	NO

LINEA PRODOTTI FUNZIONALI FERMENTIS™

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Spring'Finer™ 0,125-1kg	**Estratto proteico di lievito** (EPL) (OIV-OENO 452-2012). E' un ottimo agente chiarificante ottenuto dal lievito Saccaharomyce cerevisiae. Rimuove dai vini i tannini astringenti e amari. Nella chiarifica dei vini concorre alla formazione di depositi compatti e non crea instabilità proteica.	1-15 g/hL	NO
SpringCell™ Manno 0,5kg	**Preparato di scorze di lievito** (OIV-OENO 497-2013). Fonte di mannoproteine solubili che agiscono sulla diminuzione dell'astringenza, la stabilizzazione del colore, il bilanciamento delle fasi di ossidazione/riduzione. Può essere utilizzato in sostituzione delle fecce naturali per evitare deviazioni microbiologiche e organolettiche.	20-40 g/hL	NO

LINEA PRODOTTI FUNZIONALI 2B®

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Reprise™ Bio 1kg Bio	Lievito inattivo specifico per la maturazione dei vini. In particolare, Reprise™ trova applicazione nel trattamento dei vini bianchi, per prevenire i fenomeni ossidativi che provocano l'invecchiamento precoce della frazione polifenolica e aromatica. La funzione antiossidante permette di ridurre l'utilizzo dell'SO2 sui vini nella fase di conservazione.	15-30 g/hL	NO

CHIARIFICA

Elaborare vini limpidi pronti per l'imbottigliamento

Un'articolata gamma di prodotti per la chiarifica di vini e mosti, selezionata per garantire il miglior risultato tecnologico, in totale sicurezza e nel completo rispetto della qualità e naturalità dei vini. La purezza delle materie prime offerte, tal quali o in formulazione, e i rigorosi controlli di qualità ed efficacia sono elementi imprescindibili per la nostra azienda. I nostri tecnici sono costantemente a disposizione del cliente per un confronto sulla migliore strategia di chiarifica da impiegare in cantina.

LINEA HCLAR®

PRODOTTO	Autorizzato sul BIOLOGICO	Contiene proteine Animali	Contiene ALLERGENI	OGM
Albumina d'uovo A	Si	Si	Si	No
Bentonite	Si	No	No	No
Carbone Enologico	Si	No	No	No
Caseina e Caseinato A	Si	Si	Si	No
Colla di Pesce A	Si	Si	Si	No
Gelatina Animale A	Si	Si	No	No
PVPP	No	No	No	No
Proteine Vegetali	Si	No	No (non sempre)	No

Bentoniti	DESCRIZIONE
Bent HWH	Bentonite sodica attivata granulata con elevato potere disperdente, alto indice di rigonfiamento ed elevate proprietà colloidali
Bent Gold	Bentonite granulata super-attivata ad alta disperdibilità ed elevato rendimento

Carboni	DESCRIZIONE
B-Adsorb Plus	Decontaminante dei vini attivo nei confronti del 4-etil-fenolo e 4-etil-guaiacolo
HT Carbon 30	Carbone enologico decolorante
HT Carbon 70	Carbone enologico decolorante
HT Carbon 100 Plus	Carbone enologico decolorante

Bentoniti	Gelatine HGel	Carboni	Altri
Bent Polvere	40 (Suina)	Decoloranti	Pulimosto
Bent HWH	50 (Suina)	Carbon 30	Pulivino
Bent Special	B40 (Bovina)	Carbon 70	PVPP
Bent Gold	ORO	Carbon 100 plus	Sol di Silice
		Decontaminante	CK Top (Caseinato di K)
		B-Adsorb	Alb Pur (Albumina d'uovo)
		B-Adsorb plus	Svelarom

new LINEA ENOSMART®

Bentoniti	DESCRIZIONE
Enoblock Carb	Carbone ad alta efficacia di assorbimento in pellet
PVPP Tabs	Puro PVPP (100%) in pastiglie, non polverulento

STABILIZZAZIONE

Prevenire le precipitazioni

I processi di stabilizzazione sono indispensabili per garantire la massima conservabilità del vino, impedendone le alterazioni chimico-fisiche oltre che biologiche e preservandone nel tempo le caratteristiche organolettiche. La linea di stabilizzanti Hstab® si compone di una gamma completa di coadiuvanti, testati ed efficienti, utili a garantire la migliore protezione dalle precipitazioni e dagli intorbidamenti ai vini. L'altissima purezza e concentrazione di principio attivo nei nostri prodotti stabilizzanti e l'equilibrio bilanciato dei formulati, consentono di limitare le dosi di impiego e di ridurre i consumi energetici, rispondendo così ai criteri di produzione eco-sostenibile.

LINEA HSTAB®

Stabilizzanti

Hstab®	DESCRIZIONE
No Ox Vino A	Protezione dei vini dalle ossidazioni
Cristal Speed	Cristallizzante rapido del cremortartaro
Meta K +40	Acido Metatartarico Stabilizzante delle precipitazioni tartariche

Gomme arabiche

Hstab®	DESCRIZIONE
Stabil Vino IDC A	(E414) Gomma arabica Seyal in soluzione stabilizzata (21%)
Stabil Vino IDC Plus A	(E414) Gomma arabica in soluzione stabilizzata di colore "bianco" (21%)
Stabil Vino 30 A	(E414) Gomma arabica Kordofan in soluzione stabilizzata al 30%
Stabil Vino Dry Flux	(E414) Gomma arabica in polvere ad altissimo indice di filtrabilità

APPLICAZIONE	Stabil Vino Dry S	Stabil Vino Dry K	Stabil Vino Dry Flux	Stabil Vino IDC	Stabil Vino IDC Plus	Stabil Vino 30
Vini Bianchi pre-filtro 0.45	***	*	****	***	****	*
Vini Rosati pre-filtro 0.45	**	*	****	****	****	*
Vini Rossi pre-filtro 0.45	**	*	***	****	*	*
Vini Rossi post-filtrazione	**	*	*	***	*	****
Vini Rossi pre-filtrazione	*	***	***	***	*	****
Vini Dolci	*	*	****	*	****	*
Vini Spumante Metodo Classico	*	****	*	***	****	***
Vini Spumante Metodo Charmat	*	*	***	*	****	*

* Utilizzo NON consigliato ** Utilizzabile *** Utilizzo consigliato **** Utilizzo Ideale

Carbossimetilcellulosa (CMC)

Hstab®	DESCRIZIONE
Easy Stab 10 A	Carbossimetilcellulosa (E466)- Soluzione al 10%. Stabilizzante delle precipitazioni tartariche
Easy Stab 15 A	Carbossimetilcellulosa (E466)- Soluzione al 15%. Stabilizzante delle precipitazioni tartariche
Easy Stab Excellent	Carbossimetilcellulosa (E466)- 100% Stabilizzante delle precipitazioni tartariche
Easy Stab Flash	Stabilizzante delle precipitazioni tartariche. Complessante dello ione potassio. Stabilizzante della frazione colloidale

FILTRAZIONE

Separare e stabilizzare per contenere i rischi in bottiglia

La limpidezza del vino è un elemento fondamentale nella valutazione qualitativa del prodotto finito.
Le operazioni di filtrazione richiedono la massima attenzione per allontanare le particelle solide,
i microorganismi e i precipitati in sospensione e restituire pulizia e brillantezza ai vini.
I coadiuvanti di filtrazione Hfilter® garantiscono la completa riuscita della filtrazione
e preservano la struttura e gli aromi del vino.

LINEA HFILTER®

PRODOTTO	DESCRIZIONE
Hfilter L	Soluzione basica per la detersione dei macchinari e degli impianti
Hfilter M	Coadiuvante di filtrazione costituito da fibre di alfa-cellulosa- perlite- diatomea

DETERGENZA E SANIFICAZIONE

Prodotti specialistici per la detersione e sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro

LINEA HSAN®

PRODOTTO	DESCRIZIONE
Det Liquid	Soluzione basica per la detersione dei macchinari e degli impianti
Det Polvere	Prodotto basico per la detersione dei macchinari e degli impianti
Clor	Soluzione di cloro
Clor Tabs	Cloro in pastiglie
B-Rigenera	Composto enzimatico per la rigenerazione delle membrane filtranti
Det Filter 1 TC	Soluzione basica per la sanificazione degli impianti di filtrazione
Det Filter 2 TC	Disincrostante acido per la sanificazione degli impianti di filtrazione
Det Filter 3 TC	Disincrostante acido per la sanificazione degli impianti di filtrazione
Peracetic	Acido peracetico
Peracetic 15	Acido peracetico
Det Acid Liquid	Soluzione acida per la disincrostazione
Floor Net	Detergente per pavimenti
Decap Inox	Decappante per superfici in acciaio
Decap Lega	Decappante per superfici in lega
Perox 35	Perossido di idrogeno
Lube Std	Lubrificante per nastri trasportatori bottiglie
Lube Plus	Lubrificante concentrato per nastri trasportatori bottiglie

PRODOTTI DI BASE

HCHIM® ENO E FOOD

Prodotti chimici e materie prime per uso enologico e alimentare.

Hchim® Eno e Food	DESCRIZIONE
Acido Citrico Monoidrato (E 330)	Stabilizzante
Acido Citrico Anidro (E 330)	Stabilizzante
Acido Tartarico (E 334)	Acidificante
Acido Malico (E 296)	Acidificante
Acido Lattico 80% (E 270)	Acidificante
Acido Ascorbico (E 300)	Antiossidante
Potassio Metabisolfito (E 224)	Antisettico- Antiossidante
Ammonio Bisolfito sol 60%	Solfitante
Potassio Ferrocianuro (E 536)	Demetallizzante
Potassio Sorbato (E 202)	Conservante antifungino
Potassio Tartrato Neutro	Disacidificante
Solfo Tabs (E 224)	Compresse effervescenti SO_2 - Conservante antimicrobico
Free Solf	Solfato di rame - Soluzione al 10%
Bicarbonato di Potassio	Disacidificante
Bitartrato di Potassio (E336)	Disacidificante - Cristallizzante
Disacidex F3	Disacidificante
Sodio Bisolfito 32%	Solfitante
Acido Fumarico (E293)	Conservante

HCHIM® TECH

Prodotti chimici e materie prime per uso tecnico e professionale.

Hchim® Eno e Food	DESCRIZIONE
Antiflor disco	Compresse protettive antifioretta
Olio di vasellina	
Zolfo dischi	
Litio cloruro	Denaturante
Glicole monopropilenico TEC	Glicole monopropilenico - fluido refrigerante
Glicole monopropilenico USP (E 1520)	Glicole monopropilenico
Idrossido di Sodio	Soda caustica scaglie e perle
Idrossido di Sodio sol 50%	Soda caustica liquida
Idrossido di Potassio	Potassa caustica solida
Idrossido di Potassio sol 50%	Potassa caustica liquida
Sodio ipoclorito	Disinfettante

INNOVAZIONI TECNOLOGICHE

La soluzione intelligente per una fermentazione perfetta

Bionica® è un sistema avanzato utilizzato nell'industria 4.0 per il monitoraggio del processo fermentativo, che consente di identificare i momenti ottimali per migliorare il metabolismo del lievito attraverso il controllo continuo della cinetica della fermentazione.

Perché usare Bionica®

MONITORAGGIO INTELLIGENTE E CONTROLLO PRECISO

Controllo monitoraggio costante dell'attività fermentativa: monitoraggio continuo della fermentazione tramite la misurazione dell'attività fermentativa del lievito.
Dosaggio automatico e tempestivo: l'ossigeno e attivanti minerali enutrienti organici liquidi vengono aggiunti automaticamente sui punti ottimali della curva dell'attività fermentativa.

EFFICIENZA E AFFIDABILITA'

Ottimizzazione continua: intervento automatico nei tempi giusti, per garantire la massima efficacia delle aggiunte; consente di migliorare le cinetiche fermentative, assicurando i risultati qualitativi richiesti.
Adattabile a tutte le fermentazioni: compatibile con serbatoi di qualsiasi dimensione e autoclavi per vini frizzanti e spumanti (metodo Charmat/Martinotti).

Punti di forza di Bionica®

Automatizzazione totale
Gestione autonoma delle aggiunte per una fermentazione sempre sotto controllo.

Precisione massima
Dosaggi basati sulle caratteristiche del mosto e sulla cinetica fermentativa reale.

Fermentazione sicura e ottimizzata
Riduce il rischio di errori e aumenta la qualità del vino.

AVAFERM®



L'evoluzione intelligente per una gestione automatica ed ottimale della nutrizione del lievito

Avaferm® è il sistema automatico più avanzato per la gestione della nutrizione del lievito, progettato per ottimizzare il processo fermentativo con semplicità e precisione. Grazie alla tecnologia "place&start", offre un'installazione rapida, un'eccellente trasportabilità e una facilità d'uso senza pari nel settore enologico.

Perché usare Avaferm®

- **CURVE DI CINETICA FERMENTATIVA PERSONALIZZABILI**
  Le curve possono essere predefinite o personalizzate in base alle esigenze dell'enologo, al lievito scelto, alle caratteristiche del mosto e alla temperatura di fermentazione.
- **CONFIGURAZIONE ESTREMAMENTE FLESSIBILE**
  Facile da installare su qualsiasi vinificatore, singolo o in batteria, senza necessità di modifiche strutturali.
- **CONTROLLO USER-FRIENDLY E REMOTO**
  Interfaccia intuitiva e possibilità di supervisione in tempo reale dei parametri fermentativi.
- **MODULARITÀ**
  Collegamento veloce e versatile a qualsiasi vinificatore.
- **MONITORAGGIO CONTINUO**
  Supervisione costante dei parametri, per garantire una fermentazione ottimale.

Elementi innovativi di Avaferm®

Azzeramento degli errori operativi
Elimina gli errori dovuti a calcoli manuali approssimativi, garantendo una nutrizione del lievito precisa e automatizzata.

Superamento dei metodi tradizionali
Va oltre i classici dosatori temporizzati, offrendo una gestione avanzata e precisa della nutrizione.

Riduzione dei costi
Diminuisce l'incidenza economica dell'investimento e i costi di gestione della nutrizione automatica del lievito.

Nessuna installazione fissa necessaria
Installazione semplice, senza modifiche permanenti ai serbatoi di vinificazione.

AVAFERM® Spark



L'evoluzione intelligente per una gestione automatica ed ottimale della presa di spuma

Avaferm® Spark è uno strumento innovativo, di nuova concezione, progettato e realizzato con successo per la rifermentazione dei vini in autoclave.

Con l'ausilio di **Avaferm® Spark**, il tecnico sa di poter contare su di un assistente di cantina instancabile, sempre vigile e costantemente operativo, che è delegato a gestire la nutrizione organica, minerale e l'apporto dell'ossigeno al lievito.

Avaferm® Spark viene avviato facilmente da qualsiasi operatore, tramite l'inserimento di alcuni parametri di partenza, sulla base dei quali, un potentissimo algoritmo individua la curva di dosaggio ottimale, in funzione dell'obiettivo tecnologico e qualitativo che è stato richiesto.

Un ulteriore vantaggio, prima di avviare il controllo di processo, è costituito dalla possibilità di poter inserire da parte del tecnico personalizzazioni e libere opportunità di adattamento, che rendono il sistema estremamente flessibile. In questa maniera il tecnico è sempre "al centro" del sistema produttivo e qualitativo.

Il sistema **Avaferm® Spark** gestisce e controlla la nutrizione del lievito durante tutta la fase di presa di spuma, monitorando alcuni parametri del processo fermentativo, quali temperatura e pressione, confermandosi un ausilio ideale e sostenibile, al servizio del tecnico e della migliore qualità del prodotto finito.

Altre funzioni rendono **Avaferm® Spark** uno strumento ideale per facilitare il lavoro in cantina.
E' utilizzabile in funzione "nutrice" per qualsiasi dosaggio supplementare; si collega facilmente a qualsiasi serbatoio in pressione, senza alcuna modifica strutturale; è installabile sia su serbatoi di piccola capacità, che sui serbatoi in pressione più grandi attualmente presenti nelle cantine; si può scegliere nella configurazione carrellata o versione ad impianto fisso; è prevista la facile implementazione "network" di più Avaferm; risulta di facile interconnessione con i software gestionali aziendali.

Avaferm® Spark è l'assistente specializzato che ogni tecnico vorrebbe nella sua cantina, per monitorare il processo della rifermentazione in autoclave.

NOTE

NOTE

NOTE

HTS
INTO THE WINE

Sede Operativa
Contrada Amabilina, 218 A, 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 99 19 51

Polo Direzionale & Logistico Italia
Via del Commercio 44, 37066 Sommacampagna (VR)

Deposito Logistico Nord Est
Via Padova 27, 31046 Oderzo (TV)

info@hts-enologia.com
hts-enologia.com