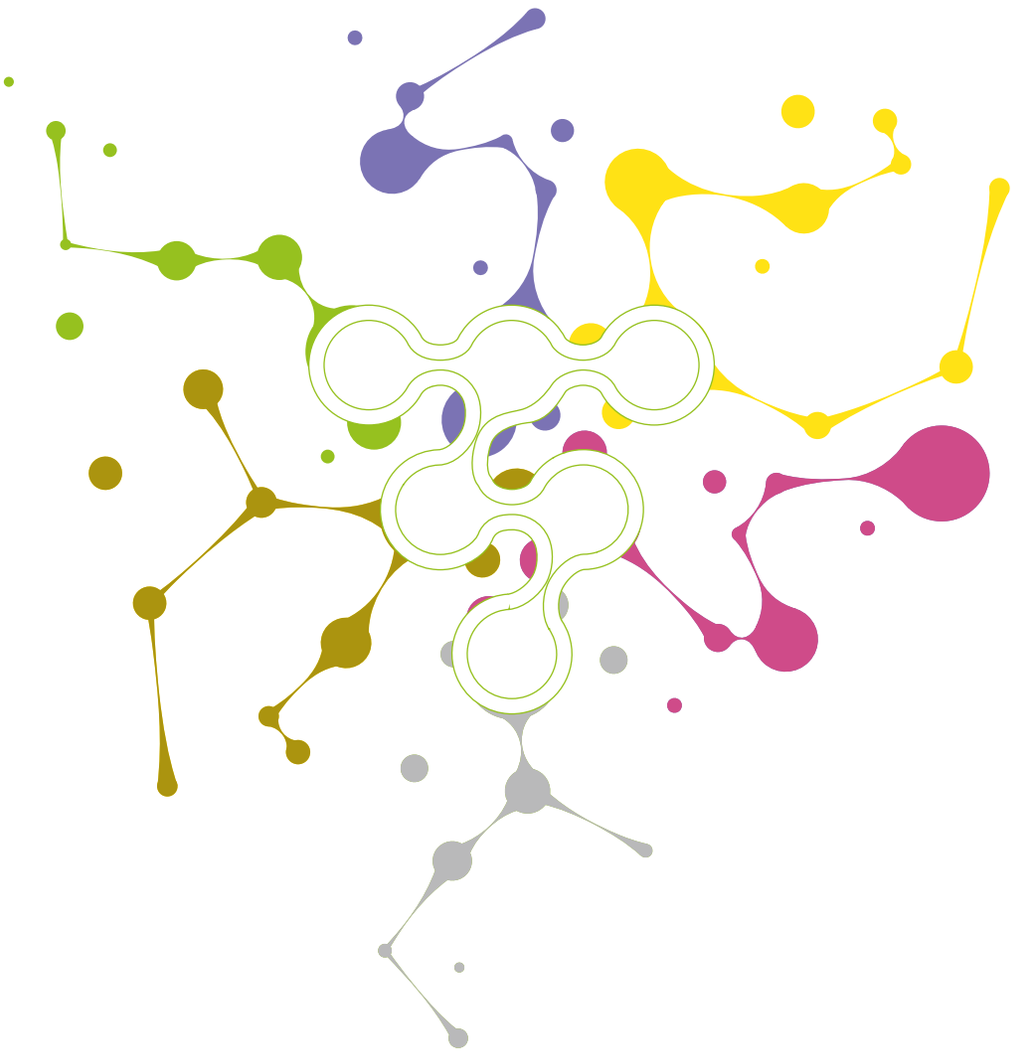
HTS
INTO THE WINE



CATALOGO PRODOTTI

hts-enologia.com

HTS
INTO THE WINE

Chi siamo

Dal 1991 HTS sviluppa e distribuisce biotecnologie, prodotti e sistemi per l'enologia. Il nostro lavoro nasce dalla conoscenza del vino e dalla volontà di offrire soluzioni rispettose per la sua origine e capaci di accompagnarne l'evoluzione in modo sostenibile.

Into the wine

Essere "into the wine" significa agire in modo coerente con la natura del vino, rispettandone gli equilibri e valorizzandone l'identità senza alterarne l'essenza. È da questa conoscenza che partiamo per individuare strumenti coerenti con la materia prima e con gli obiettivi di ogni cantina.

Sostenibilità e Innovazione

HTS si impegna a promuovere un modo di fare enologia capace di coniugare innovazione e rispetto profondo per la natura del vino, per accompagnarlo nel suo percorso evolutivo mantenendone naturalità, autenticità e carattere, attraverso un utilizzo ragionato e sostenibile di risorse, energia e manodopera.

Ricerca e sviluppo

Attraverso collaborazioni con università, centri di ricerca e laboratori interni, HTS traduce le conoscenze biotecnologiche in protocolli applicativi sicuri ed efficaci. Un'attività orientata a sostenere il controllo dei processi, la stabilità del vino e la coerenza del risultato finale con gli obiettivi enologici.

Sistemi brevettati

I sistemi AVAFERM®, nelle versioni Ferm e Spark, consentono di monitorare e gestire automaticamente processi chiave nelle fasi fermentative, mettendo al centro la sostenibilità. Ottimizzano l'impiego di energia e risorse, riducono tempi e manodopera e garantiscono maggiore controllo in produzione, per raggiungere gli obiettivi enologici definiti.

Distribuzioni selezionate

HTS collabora con aziende specializzate che condividono un approccio fondato su ricerca, innovazione e sostenibilità. Ogni distribuzione arricchisce l'offerta di HTS con competenze, tecnologie e soluzioni specifiche, permettendo di offrire alle cantine un sistema completo e integrato di strumenti lungo le diverse fasi della vinificazione.

Supporto tecnico e confronto

Il nostro lavoro parte dall'esperienza diretta in cantina per offrire soluzioni enologiche e sistemi che rispondano a esigenze concrete: gestione microbiologica, ripetibilità qualitativa, sostenibilità, riduzione dei costi e ottimizzazione dei tempi. La nostra rete vendita è costantemente formata e presente su tutto il territorio nazionale.

Le nostre certificazioni

La qualità non riguarda soltanto i prodotti, ma l'insieme delle attività che ne accompagnano la selezione, la gestione, la conservazione e la distribuzione. Le nostre certificazioni definiscono criteri e procedure a supporto della tracciabilità, della sicurezza e dell'affidabilità operativa, contribuendo a garantire continuità, controllo e trasparenza lungo l'intera filiera.

Enologia
CONNATURATA AL VINO

La nostra idea di enologia non ricerca l'omologazione, ma l'espressione. Non costruisce vini, li accompagna. Non corregge un'identità, la rende più leggibile. Ogni intervento trova la propria misura nella capacità di valorizzare ciò che il vino possiede già nella sua natura.
Per noi connaturato è tutto ciò che si integra in modo coerente con la natura del vino, ne rispetta gli equilibri, ne accompagna l'evoluzione e ne valorizza l'identità senza alterarne l'essenza.
Per questo selezioniamo biotecnologie, coadiuvanti e prodotti enologici autorizzati dalle normative vigenti non solo per la loro efficacia tecnica, ma per la loro capacità di contribuire a un'enologia rispettosa, consapevole e sostenibile. Ogni soluzione trova il proprio valore nella capacità di preservarne l'identità, valorizzarne l'espressione varietale e aromatica e custodire il legame con il territorio e con il lavoro dell'uomo.

È una visione dell'enologia che non impone, ma interpreta; che non trasforma, ma valorizza ciò che il vino è già in grado di esprimere. Che custodisce l'origine, tutela l'autenticità della materia prima e il carattere unico di ogni vendemmia.



Una scelta enologica consapevole

Conoscere i processi del vino significa poter intervenire con maggiore precisione e misura. Ricerca, competenze e tecnologie diventano così strumenti per compiere scelte coerenti con la materia prima e con l'identità che ogni vino è chiamato a esprimere.

Qualità e Sicurezza
NEI PROCESSI ENOLOGICI

La qualità è parte integrante del nostro metodo di lavoro. Dalla selezione dei partner ai controlli sui lotti, ogni scelta è guidata da procedure rigorose e da una visione orientata alla sicurezza, alla tracciabilità e alle esigenze delle cantine. Il nostro obiettivo è garantire prodotti affidabili, costanti e ad alte prestazioni nei processi enologici.

Member of CISQ Federation
RINA IQNET
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Attesta l'adozione di un sistema di gestione della qualità conforme agli standard internazionali, con processi monitorati per efficienza e affidabilità.

IFS Logistics

Certifica che stoccaggio, trasporto e distribuzione rispettano requisiti stringenti di sicurezza e tracciabilità.

bioagricert
DE-ÖKO-003
CE agricoltura

Attesta la conformità dei prodotti certificati ai requisiti del metodo biologico e a processi sostenibili orientati alla tutela dell'ambiente e della materia prima.



Distribuzioni
SELEZIONATE

Dal 2004 HTS e Fermentis™ condividono una partnership e una visione comune, che si traduce in soluzioni pensate per semplificare il lavoro in cantina e valorizzare la qualità dei vini. Tra queste, la gamma Easy to Use (E2U™) a inoculo diretto, per ridurre tempi, consumi e manodopera, garantendo sostenibilità, sicurezza e qualità.

Fondata nel 1825 a Bordeaux Demptos è un punto di riferimento d'eccellenza per barrique e tonneaux e uno storico partner di HTS per l'élevage. Attraverso il proprio Centre de Recherche (CRD) ubicato presso l'Università di Bordeaux, Demptos sviluppa soluzioni che valorizzano qualità, identità, equilibrio e complessità dei vini.

Dal 2010 HTS distribuisce in esclusiva le biotecnologie di 2B FermControl, partner specializzato nello sviluppo di prodotti enologici certificati BIO. Attraverso ricerca e materie prime BIO, sviluppa lieviti, nutrienti, derivati di lievito, batteri e nutrienti FML, pensati per una vinificazione piu naturale e sostenibile.

Œnotan Sélection è una gamma di tannini enologici ad altissima purezza. Ricerca, selezione rigorosa delle materie prime e attenzione alla sostenibilità consentono interventi precisi, immediati e misurabili su struttura, equilibrio e volume del vino.

Indice

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 16

Linea HZYM® 17
Linea SAFIZYM FERMENTIS™ 18

Fermentazione alcolica 20

DERIVATI DI LIEVITO:
SOLUZIONI PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA 21

Linea attivanti organici - FERMENTIS™ 23
Linea prodotti funzionali - FERMENTIS™ 24
Linea attivanti organici HNUTRIX® 25
Linea ADAPTA® 26
Linea attivanti NON-SACCHAROMYCES 26
Linea attivanti HNUTRIX® 27
Linea attivanti organici bio - 2B FERMCONTROL™ 28

SCORZE DI LIEVITO 29

Linea scorze di lievito - FERMENTIS™ 29
Linea scorze di lievito e detossificanti 30
Linea scorze di lievito - 2B FERMCONTROL™ 30
Linea HLISE® 30

LIEVITI 31

Easy to use 31
Linea lieviti SAFŒNO E2U™ - FERMENTIS™ 33
Linea lieviti HFERM® 36
Linea lieviti NON-SACCHAROMYCES 38
Linea lieviti VITIFERM™ BIO - 2B FERMCONTROL™ 39

Fermentazione malolattica 40

Linea HFLORA® 41
Linea MALOBACTI™ - 2B FERMCONTROL™ 41

Tannini e derivati funzionali per l'affinamento 42

Linea HTAN® 43
Linea ŒNOTAN SÉLECTION 46

DERIVATI FUNZIONALI PER L'AFFINAMENTO 47
Linea HVIN® 47
Linea HVIN®UP 48
Linea prodotti funzionali - FERMENTIS™ 49
Linea prodotti funzionali - 2B FERMCONTROL™ 49

Chiarifica 50

Linea HCLAR® 51
Linea ENOSMART® 53

Stabilizzazione 54

Linea HSTAB® 55

Filtrazione 56

Linea HFILTER® 57

Detergenza e sanificazione 58

Linea HSAN® 59

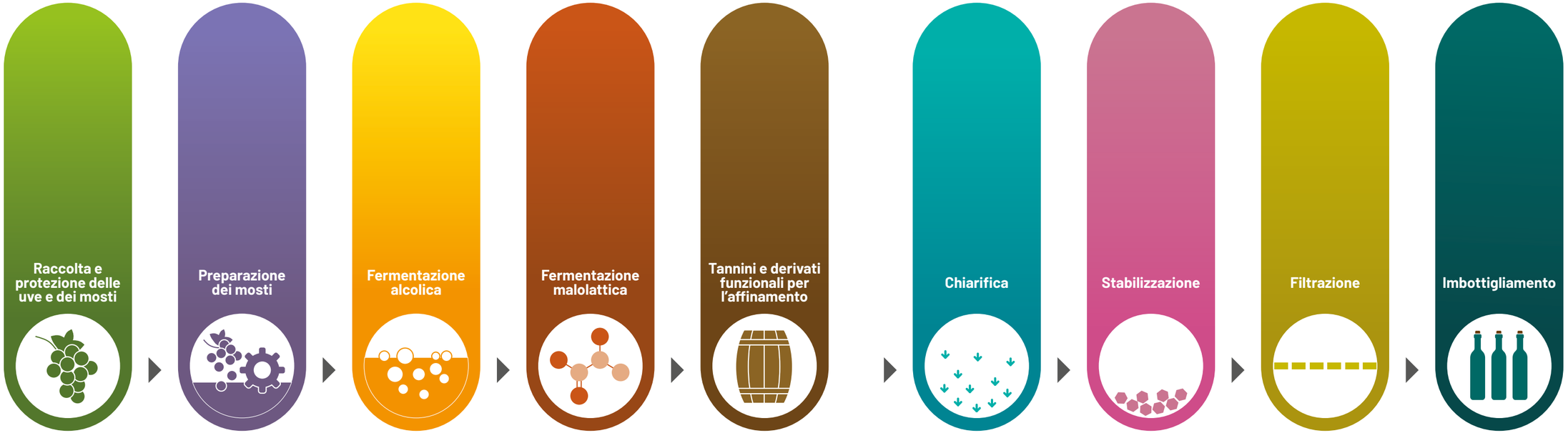
Prodotti chimici e materie prime 60

HCHIM® ENO E FOOD 61
HCHIM® TECH 62

Sistemi e Automazioni 64

BIONICA® 65
AVAFERM™ 66
AVAFERM™ Spark 68

Fasi di lavorazione



Proteggere il potenziale qualitativo delle uve e dei mosti

- HGRAPE®
- HTAN®
- FRIENDLY WINE®

Creare le condizioni per una fermentazione ottimale

- HZYM®
- SAFIZYM FERMENTIS™

Creare le condizioni per una fermentazione ottimale

- HNUTRIX®
- HFERM®
- FERMENTIS™ E2U™
- VITIFERM™ BIO
- 2B FERMCONTROL™
- BIONICA®
- AVAFERM®

Condurre la fermentazione malolattica verso equilibrio e stabilità

- HFLORA®
- MALOBACTI™
- 2B FERMCONTROL™

Controllo della stabilità colloidale, protezione antiossidante e modulazione sensoriale

- FERMENTIS™
- HTAN®
- HVIN®
- HVIN® UP
- ŒNOTAN SÉLECTION

Elaborare vini limpidi pronti per l'imbottigliamento

- HVEG®
- HCLAR®
- FRIENDLY WINE®

Prevenire instabilità e precipitazioni

- HSTAB®

Separazione e stabilizzazione per il controllo del processo

- 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

Ammesso dal Reg.UE 203/2012

Bio Certificato Biologico

Prodotto liquido

RACCOLTA E PROTEZIONE DELLE UVE E DEI MOSTI

Proteggere il potenziale qualitativo delle uve e dei mosti

Proteggere uve e mosti fin dalle prime fasi della vinificazione è fondamentale per preservarne freschezza e integrità aromatica. Durante la raccolta, il trasporto e le lavorazioni prefermentative, l'azione sinergica dell'ossigeno, degli enzimi ossidasici e lo sviluppo microbico possono compromette rapidamente il potenziale della materia prima. Un intervento tempestivo è essenziale per bloccare queste alterazioni alla radice.

Prodotti specifici per preservare la qualità di uva e mosto

LINEA HGRAPE®

La linea Hgrape® comprende soluzioni specifiche per la protezione dell'uva e del mosto nelle prime fasi della vinificazione. Le diverse formulazioni aiutano a limitare i fenomeni ossidativi e lo sviluppo microbico, preservano il patrimonio aromatico e contribuiscono alla rimozione di composti responsabili di alterazioni olfattive.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Top Green 1kg **A**	Formulato a base di **acido ascorbico**, **metabisolfito di potassio** e materiale inerte ad azione **antiossidante** e **antisettica** per la protezione delle uve. Utilizzabile su vendemmiatrici e carri di raccolta.	MINI 1 conf. per 6 a 12q MIDI 1 conf. per 13 a 18q MAXI 1 conf. per 19 a 24q	SI
Top Green Tan 1kg **A**	Formulato a base di **acido ascorbico**, **metabisolfito di potassio**, ellagitannini da rovere non tostato e materiale inerte ad azione **antiossidante** e **antisettica** per la protezione delle uve. Impiegabile su vendemmiatrici e carri di raccolta. Consigliato per uve affette da Botrytis cinerea o da altri attacchi fungini. **Inibisce l'attività dell'enzima laccasi**.	50-100 g/q	SI
Top Green Free A 1kg **A**	Formulato a base di **metabisolfito di potassio**, **ellagitannini** da rovere non tostato e materiale inerte ad azione **antiossidante** e **antisettica** per la protezione delle uve. Impiegabile su vendemmiatrici e carri di raccolta. 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**	Formulato a base di **acido ascorbico**, **metabisolfito di potassio**, **tannino gallico**. Protezione **antiossidante** e **antisettica** delle uve e del mosto. Il dosaggio di 10 g/hL apporta circa 25 mg/L di SO_2 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**. **Adsorbimento dei metaboliti fungini** da uve colpite da muffe e marciumi.	10-60 g/hL	NO

FRIENDLY WINE®

Friendly Wine® è una linea di prodotti pensata per proteggere mosti e vini dai fenomeni ossidativi e supportare i processi di chiarifica, rispondendo anche alle esigenze di produzioni a basso contenuto di solfiti e allergen-free. Le formulazioni utilizzano alternative di origine vegetale, minerale o biotecnologica per ridurre il ricorso a coadiuvanti tradizionali e preservare qualità, stabilità e integrità del vino.

LINEA STOP OX®

La linea Stop OX® comprende formulati a base di derivati di lievito e tannini selezionati, proposti per ridurre l'utilizzo di anidride solforosa.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Stop OX Mosto 2,5kg	Formulato a base di **scorze di lievito, tannini ellagici, gallici** e **proantocianidinici** per la **protezione dei mosti**. Antiossidante per vinificazioni a basso contenuto di SO_2.	15-60 g/hL	NO
Stop OX Vino 2,5kg	Formulato a base di **scorze di lievito, tannini ellagici, gallici e proantocianidinici** per la **protezione dei vini**. Antiossidante per vinificazioni a basso contenuto di SO_2.	10-25 g/hL	NO

LINEA FENOL STOP®

La linea Fenol Stop® comprende soluzioni specifiche per la rimozione selettiva dei polifenoli ossidabili nelle fasi di chiarifica di mosti e vini. Le diverse formulazioni consentono di prevenire e correggere alterazioni cromatiche, mitigare i sentori di amaro e vegetale e contrastare efficacemente il fenomeno del "Pinking" nei vini bianchi.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Fenol Stop Mosto 5kg	Formulato esente da allergeni per la **chiarifica statica** dei mosti, attivo nei confronti delle **proteine** e dei **polifenoli più ossidabili**. Policomposto a base di cellulosa, PVPP, gelatina, bentonite e gel di silice.	10-60 g/hL	NO
Fenol Stop Flott 5kg	Formulato esente da allergeni per la **chiarifica in flottazione** dei mosti, attivo nei confronti delle **proteine** e dei **polifenoli più ossidabili**. Policomposto a base di cellulosa, PVPP, gelatina, bentonite e gel di silice.	10-60 g/hL	NO
Fenol Stop B 1kg	Formulato esente da allergeni adatto per la **chiarifica di mosti e vini prodotti in regime biologico**. Policomposto a base di cellulosa, bentonite, ittiocolla, gelatina e gel di silice.	10-60 g/hL	NO
Fenol Stop Vino 5kg	Formulato esente da allergeni per la **chiarifica dei vini**, attivo nei confronti delle **proteine** e dei **polifenoli più ossidabili**. Policomposto a base di cellulosa, PVPP, gelatina, bentonite e gel di silice.	10-60 g/hL	NO

LINEA ENOSPECIAL®

La linea Enospecial® è composta da formulati per la protezione di mosti e vini. Le diverse combinazioni di coadiuvanti agiscono efficacemente contro l'invecchiamento precoce, riducendo i composti responsabili dell'imbrunimento.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Enospecial 31 5kg	Formulato per la **chiarifica** di mosti e vini, attivo nei confronti dei **polifenoli ossidabili e ossidati**. È un policomposto costituito da PVPP e cellulosa.	10-60 g/hL	NO
Enospecial 35 5kg	Formulato per la **chiarifica** di mosti e vini, specifico per il **trattamento di mosti e vini ossidati**. È un policomposto costituito da PVPP, carbone decolorante, cellulosa e ittiocolla.	10-60 g/hL	NO
Enospecial 55 5kg	Formulato per la **chiarifica** di mosti e vini, attivo nei confronti dei polifenoli ossidabili, specifico per la **prevenzione delle ossidazioni**. È un policomposto costituito da PVPP, bentonite, EPL e gel di silice.	10-60 g/hL	NO

LINEA HVEG®

La linea Hveg® è composta da chiarificanti di origine vegetale e allergen-free, a base di proteine di pisello e patata. Le differenti formulazioni, indicate sia per la flottazione che per la chiarifica statica, riducono l'astringenza e la carica fenolica ossidabile, migliorando la limpidezza, la filtrabilità e la rotondità del vino.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
VegePure Flott Liquid 5-25kg	Formulato liquido a base di **proteine vegetali di patata idrolizzate** per la **flottazione** dei mosti. Riduce l'astringenza e la manifestazione di fenomeni ossidativi.	20-100 ml/hL	NO
VegePure Juice 1-20kg	Formulato a base di **proteine vegetali di pisello**. In forma semi-solubile, gelificante. Facilmente utilizzabile nella **chiarifica statica** dei mosti.	5-30 g/hL	NO
VegePure PW 1kg	Prodotto a base di **proteine di pisello** ad alto grado di idrolisi per la **chiarifica statica** o per la **flottazione** dei mosti.	5-30 g/hL	NO
VegePure Omnia 1kg	Prodotto a base di **proteine di patata** specifico per la **chiarifica** e l'**abbattimento dei polifenoli** di vini bianchi, rosati e rossi. Migliora la limpidezza e la filtrabilità dei vini, diminuendone l'astringenza e migliorando la rotondità.	5-30 g/hL	NO
VegePure Wine 1-20kg	Prodotto a base di **proteine di pisello** specifico per la **chiarifica** e la **riduzione dell'astringenza** dei vini bianchi, rosati e rossi limitando i processi ossidativi nel tempo.	5-30 g/hL	NO
Remove 1kg	Formulato a base di **proteine vegetali** ed **estratto proteico di lievito** (EPL). L'azione sinergica con il gel di silice e la bentonite sodica garantiscono un'elevata capacità flocculante. Risulta specifico per la **chiarifica** dei vini e particolarmente indicato per la preparazione delle basi spumante.	20-60 g/hL	NO

PREPARAZIONE DEI MOSTI

Creare le migliori condizioni per una fermentazione ottimale

La gestione del mosto nelle fasi prefermentative è determinante per favorire pulizia aromatica, facilità di lavorazione e regolarità dei processi successivi. Gli enzimi intervengono in modo selettivo sulla degradazione delle principali macromolecole presenti nell'uva e nel mosto, migliorando l'efficienza di operazioni come pressatura, chiarifica, estrazione e filtrazione. Il loro impiego consente di ottimizzare i processi anche quando le condizioni naturali non permettono agli enzimi endogeni dell'uva di esprimere pienamente la propria attività.

Prodotti specifici per ottimizzare la preparazione dei mosti

LINEA HZYM®

Da oltre trent'anni HTS sviluppa esperienza nell'applicazione dei preparati enzimatici in enologia. La linea Hzym® nasce da questo percorso e comprende soluzione specifiche per ottimizzare le principali operazioni di lavorazione del mosto e del vino. Le diverse formulazioni intervengono in modo mirato su pressatura, estrazione, depectinizzazione, chiarifica, filtrazione e sviluppo aromatico, migliorando l'efficienza dei processi e preservando la qualità della materia prima.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Extractive FCE G 0,1-0,5kg	Preparato enzimatico granulare a base di **pectinasi** da *Aspergillus niger* esente da attività cinnamil-esterasica (FCE) e antocianasica (FAA) per facilitare la **chiarifica dei mosti** e l'**estrazione di precursori aromatici**.	1-3 g/q	NO
Arom G 0,1-0,5kg	Preparato enzimatico granulare a base di **pectinasi** da *Aspergillus niger* con **attività secondaria ß-glucosidasica** specifico per la **liberazione** dei precursori aromatici glucosilati (terpeni, norisoprenoidi C13).	5 g/hL	NO
Arom G Thiol 0,5kg	Preparato enzimatico granulare a base di **pectinasi** da *Aspergillus niger* con **attività secondaria carbossipeptidasica** per la **liberazione** dei precursori tiolici.	3-5 g/hL	NO
Clarification FCE G 0,1-0,5kg	Preparato enzimatico granulare a base di **pectinasi** da *Aspergillus niger* esente da attività cinnamil-esterasica (FCE) per facilitare la **chiarifica** dei mosti. Migliora la successiva **filtrazione** dei vini.	0,5-3 g/hL	NO
Clarification L 1-25Kg	Preparato enzimatico liquido a base di **pectinasi** da *Aspergillus niger* per facilitare la **chiarifica** dei mosti.	2-5 ml/hL	NO
Clarification Ultra L 1-25Kg	Preparato enzimatico liquido altamente concentrato a base di **pectinasi** da *Aspergillus niger* per facilitare la **chiarifica** dei mosti.	0,5-2 ml/hL	NO
Flotation L 1-25kg	Preparato enzimatico liquido concentrato specifico per la **flottazione** a base di **pectinasi** da *Aspergillus niger* per facilitare la **chiarifica** dei mosti.	2-5 ml/hL	NO
Flotation Ultra L 1-25kg	Preparato enzimatico liquido altamente concentrato specifico per la **flottazione** a base di **pectinasi** da *Aspergillus niger* per facilitare la **chiarifica** dei mosti.	1-3 ml/hL	NO

Flott "ONE" 25kg	Preparato enzimatico liquido specifico per la **flottazione** a base di **pectinasi** da *Aspergillus niger* per facilitare la **chiarifica** dei mosti.	2-4 ml/hL	NO
Clar Flot N2 1-25kg	Preparato enzimatico liquido specifico per la **flottazione** ad alta concentrazione. 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
Color G 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.	2-3 g/q	NO
Color L 1-25kg	Preparato enzimatico liquido 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.	2-5 ml/hL	NO
Color Ultra L 1-25kg	Preparato enzimatico liquido altamente concentrato 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.	2-4 ml/hL	NO
Beta Lise 0,5kg	Preparato enzimatico granulare a base di **Beta-glucanasi** da *Trichoderma harzianum* per la **degradazione dei glucani** prodotti da *Botrytis cinerea*. Facilita il **rilascio di mannoproteine** in vini affinati su fecce fini.	3-5 g/hL	NO
Liso G 1kg **A**	Preparato enzimatico a base di **lisozima** (E1105) con purezza > 95% per il **controllo dei batteri lattici**.	10-15 g/hL	SI

Il ruolo degli enzimi

Gli enzimi sono catalizzatori biologici ad elevata specificità, in grado di accelerare determinate reazioni senza essere consumati nel processo. In enologia svolgono un ruolo fondamentale nel migliorare l'efficienza di numerose operazioni tecnologiche, intervenendo in modo selettivo su specifici substrati presenti nell'uva e nel mosto. Pectinasi, glucanasi e proteasi trovano applicazione in processi quali chiarifica, estrazione, filtrazione e stabilizzazione, contribuendo a ottimizzare le lavorazioni e a preservare la qualità della materia prima e del vino.

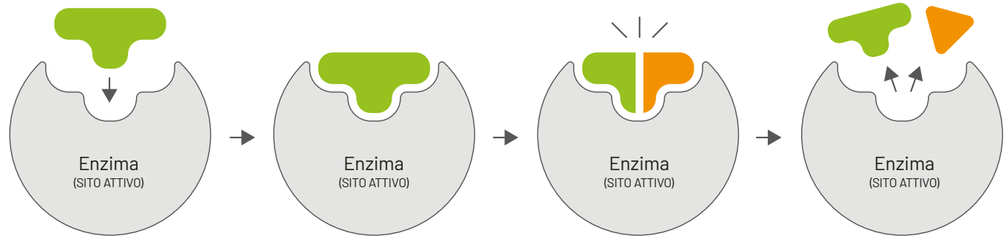
Come funziona un enzima

Gli enzimi agiscono riconoscendo in modo selettivo uno specifico substrato, che si lega al loro sito attivo grazie alla complementarità tra le rispettive strutture. La formazione del complesso enzima-substrato consente di ridurre l'energia necessaria alla reazione e favorisce la trasformazione del substrato nei prodotti finali. Una volta completata la reazione, i prodotti vengono rilasciati mentre l'enzima rimane disponibile per un nuovo ciclo catalitico.

LINEA SAFYZYM® FERMENTIS™

Gamma di preparati enzimatici in forma microgranulare sviluppata da Fermentis per ottimizzare le fasi di pressatura, estrazione e chiarifica. L'elevata purezza e l'assenza di attività enzimatiche secondarie indesiderate garantiscono il massimo rispetto dell'integrità aromatica e cromatica di mosti e vini.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Safizym Pres 0,1-05kg	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 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**, la **resa in mosto**. Esente da attività secondarie.	0,5-2 g/hL	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



Substrato specifico
Il substrato ha una forma complementare al sito attivo dell'enzima.

Legame al sito attivo
Ill substrato si lega in modo specifico al sito attivo dell'enzima.

Reazione catalizzata
L'enzima abbassa l'energia di attivazione e trasforma il substrato in prodotti.

Rilascio dei prodotti
I prodotti vengono rilasciati e l'enzima è pronto per un nuovo ciclo.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Creare le condizioni per una fermentazione ottimale

La fermentazione alcolica è una delle fasi più delicate della vinificazione e richiede una gestione attenta delle condizioni del mosto, della vitalità del lievito e della disponibilità dei nutrienti. La scelta del ceppo e una nutrizione adeguata consentono di sostenere la cinetica fermentativa, limitare gli stress metabolici e favorire un decorso regolare del processo. I derivati di lievito, le scorze e i prodotti funzionali contribuiscono a migliorare l'ambiente fermentativo, apportando fattori di sopravvivenza e adsorbendo composti potenzialmente inibitori. Una gestione mirata di questi elementi permette di accompagnare il lievito nelle diverse fasi della fermentazione e di orientare il risultato verso gli obiettivi enologici, aromatici e stilistici desiderati.

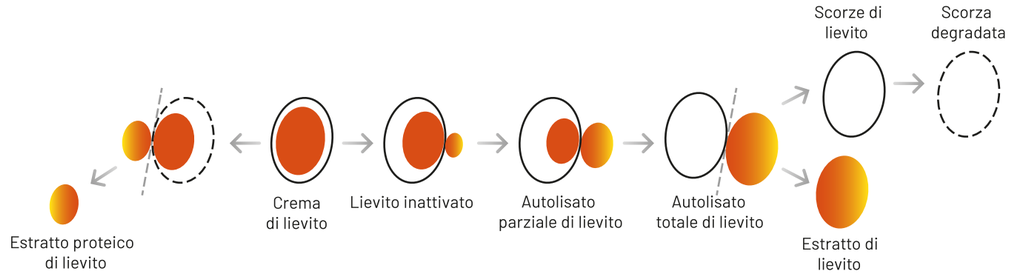
NUTRIENTI E ATTIVANTI

Derivati di lievito: soluzioni per la fermentazione alcolica

I derivati di lievito rappresentano strumenti biotecnologici in grado di supportare il metabolismo fermentativo e contribuire alla qualità del vino. La loro composizione e funzionalità dipendono dal ceppo di origine, dalle condizioni di crescita e dal processo di inattivazione, che determinano la presenza e la disponibilità di specifiche frazioni cellulari. Utilizzati in modo mirato, possono migliorare l'efficienza metabolica del lievito, sostenere il consumo degli zuccheri e favorire l'espressione aromatica durante la fermentazione alcolica.

Struttura cellulare e processi di inattivazione

La cellula del lievito è un sistema complesso costituito da parete cellulare, membrana plasmatica, citoplasma e diversi organelli intracellulari. La parete, ricca in Beta-glucani, mannoproteine e chitina, svolge una funzione strutturale e protettiva, mentre la membrana contiene fosfolipidi, steroli e proteine coinvolti negli scambi con l'ambiente e nei processi di adattamento cellulare. La composizione e le proprietà dei derivati di lievito dipendono sia dal ceppo utilizzato sia dal processo di inattivazione e trasformazione della biomassa. Plasmolisi, autolisi e idrolisi agiscono in modo differente sulle strutture cellulari, rendendo disponibili specifiche frazioni e componenti. La combinazione tra origine della biomassa e tecnologia di processo consente così di ottenere derivati con caratteristiche e funzionalità differenti.



Derivati di lievito riconosciuti dall'OIV

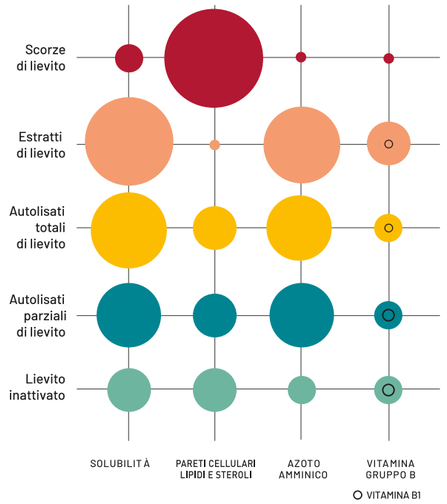
Il Codex internazionale delle pratiche enologiche dell'OIV identifica diverse categorie di derivati ottenuti dalla biomassa di lievito, ciascuna caratterizzata da composizione e funzionalità specifiche:

- **Autolisati di lievito** — OIV-OENO 496-2013
- **Lievito inattivo** - OIV-OENO 459-2013
- **Scorze di lievito** — OIV-OENO 497-2013
- **Lieviti inattivi a titolo garantito di glutatione** — OIV-OENO 603-2018
- **Estratti proteici di lievito** — OIV-OENO 452-2012
- **Mannoproteine di lievito** — OIV-OENO 26-2004

Composizione generale dei derivati di lievito

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.



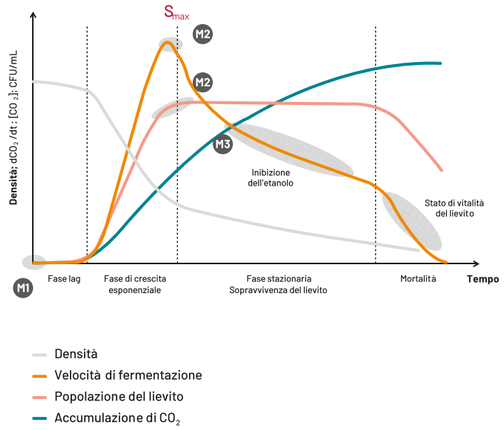
SOLUBILITÀ: quantità di prodotto che va in soluzione.

PARETI CELLULARI, LIPIDI E STEROLI: fattori di sopravvivenza che contribuiscono al mantenimento dell'integrità della membrana cellulare e alla resistenza allo stress da etanolo.

AZOTO AMMINICO: fonte di azoto organico prontamente disponibile per il metabolismo e la crescita del lievito.

VITAMINE DEL GRUPPO B: cofattori essenziali coinvolti in numerose reazioni metaboliche

Gestire la fermentazione nei momenti chiave



Fonte: Blateyron and Sablayrolles (2001).

L'analisi della cinetica fermentativa evidenzia tre momenti strategici per l'intervento tecnico:

M1 - Inoculo del lievito:
L'integrazione iniziale è mirata a correggere eventuali carenze del mosto, creando le condizioni ottimali per lo sviluppo di una popolazione cellulare numerosa ed equilibrata.

M2 - Fase di crescita esponenziale:
L'apporto mirato di ossigeno e fattori di sopravvivenza sostiene il metabolismo cellulare, rinforzando le membrane e garantendo la vitalità della biomassa.

M3 - Un terzo della fermentazione:
In questa fase, caratterizzata dalla progressiva riduzione delle risorse azotate e dall'incremento dell'etanolo, il lievito necessita di nutrienti prontamente assimilabili e di coadiuvanti detossificanti per prevenire arresti fermentativi.

LINEA ATTIVANTI ORGANICI - FERMENTIS™ E2U™

La gamma degli attivanti organici Fermentis™ si fonda sull'impiego di specifici derivati di lievito, ottenuti modulando i processi di autolisi e idrolisi della biomassa di *Saccharomyces cerevisiae*. Sfruttando la ricchezza naturale di amminoacidi, peptidi, vitamine e fattori di sopravvivenza presenti nelle diverse frazioni cellulari, questi formulati garantiscono un supporto nutrizionale completo ed equilibrato lungo l'intera cinetica fermentativa. L'applicazione della tecnologia E2U™ (microgranulazione a bassa polverosità tra 150 e 200 µm) assicura inoltre un'elevata capacità di dispersione, coniugando l'efficacia biotecnologica dei derivati di lievito con la massima sicurezza e precisione d'impiego in cantina.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
SpringFerm™ 10kg	**Autolisato di lievito** (OIV-OENO 496-2013) parziale. 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. 100% organico	10-50 g/hL	NO
SpringFerm™ Xtrem 1-20kg	**Autolisato di lievito** (OIV-OENO 496-2013) totale. Nutriente **microgranulare** Easy-to-Use (E2U™) con solubilità del 79%, ricco e bilanciato nelle **diverse forme amminoacidiche** per la gestione della fermentazione alcolica. 100% organico	10-30 g/hL	NO
ViniLiquid™ 12kg 210kg Big 900kg Big	**Autolisato di lievito** (OIV-OENO 496-2013) totale in **forma liquida** Easy-to-Use (E2U™). 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. 100% organico	20-100 ml/hL	NO

Gestione automatica della nutrizione con ViniLiquid™ E2U™

Sviluppato in forma liquida per integrarsi perfettamente con moderni sistemi di automazione, ViniLiquid™ E2U™ consente una gestione precisa, continua e mirata della nutrizione del lievito. La formulazione è concepita per l'utilizzo con le tecnologie dedicate BIONICA® e AVAFERM® - nelle rispettive versioni Ferm e Spark.

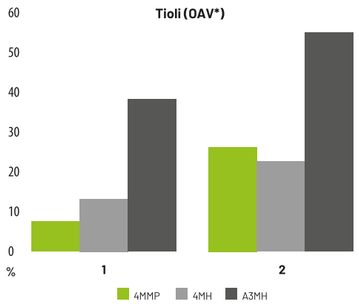
Attraverso il monitoraggio costante della cinetica, il sistema regola automaticamente l'apporto di nutrienti e ossigeno nei momenti strategici del processo. Questo approccio riduce il rischio di errore operativo, migliora la precisione nei risultati e garantisce fermentazioni efficienti, sicure e sostenibili sia in vinificazione che in autoclave.

LINEA PRODOTTI FUNZIONALI - FERMENTIS™

Gamma di derivati di lievito in formulazione microgranulare E2U™, specifica per la tutela del profilo olfattivo e la stabilità colloidale. Le diverse soluzioni consentono di preservare i composti aromatici, stabilizzare il colore e valorizzare la morbidezza e la complessità dei vini.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
SpringArom® 1-10kg	**Lievito inattivo a titolo garantito di glutatione** (OIV-OENO 603-2018) microgranulare Easy-to-Use (E2U™). Specifico per la **protezione del colore e degli aromi** dei vini nel tempo. 100% organico.	10-50 g/hL	NO
SpringCell™ Color 0,5-10kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) microgranulare Easy-to-Use (E2U™) ricco in **polisaccaridi parietali** per favorire la **stabilità del colore** e l'**equilibrio colloidale** dei vini rossi e rosati. 100% organico.	10-50 g/hL	NO
SpringCell™ Color G2 0,5kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) ad **elevato tenore in polisaccaridi parietali**, microgranulare Easy-to-Use (E2U™) per favorire la **stabilità del colore** e l'**equilibrio colloidale** dei vini rossi e rosati. Rende il vino più morbido e setoso al palato. 100% organico	5-30 g/hL	NO

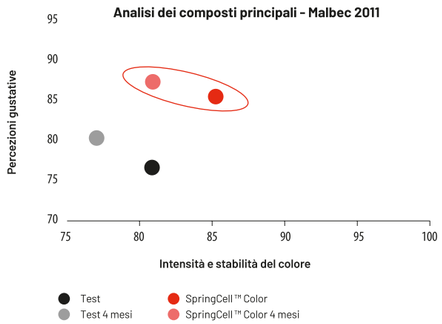
SpringArom® e protezione del potenziale tiolico



L'impiego di SpringArom® a 30 g/hL (2) all'inizio della fermentazione ha favorito una maggiore espressione dei principali tioli varietali rispetto al controllo con solo ammonio solfato (1). L'incremento di 4MMP, 4MH e 3MH si traduce in un profilo aromatico più intenso e complesso, accompagnato da una maggiore percezione di volume in bocca.

OAV – Odor Activity Value: indice che esprime il contributo di un composto aromatico alla percezione olfattiva.

SpringCell™ Color e stabilità del colore



Nei campioni trattati con SpringCell™ Color si osserva un miglioramento sia delle percezioni gustative sia dell'intensità e della stabilità del colore. L'effetto si mantiene anche dopo quattro mesi dall'aggiunta, evidenziando una maggiore persistenza del risultato nel tempo.

LINEA ATTIVANTI HNUTRIX® - HTS

Hnutrix® è una gamma completa di attivanti e nutrienti per la fermentazione alcolica, sviluppata dal centro di ricerca HTS e validata attraverso rigorosi test applicativi su scala di laboratorio e industriale. I derivati di lievito impiegati nella formulazione dei prodotti a base di azoto organico sono ottenuti tramite processi specifici, progettati per supportare il metabolismo del lievito. Tali processi favoriscono naturalmente la disponibilità di ergosteroli e fattori di crescita, elementi essenziali per la vitalità e l'efficienza cellulare lungo l'intera cinetica fermentativa.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Natuvit 1kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) specifico per le fasi di **rivitalizzazione dei lieviti** E2U™. 100% organico.	10-20 g/hL	NO
B-Vitality 1-5kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) altamente concentrato specifico per le fasi di **rivitalizzazione dei lieviti** secchi attivi (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. 100% organico.	10-20 g/hL	NO
B-Revital 5kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) specifico per le fasi di **rivitalizzazione dei lieviti** secchi attivi (LSA) 100% organico.	10-30 g/hL	NO
B-Starter Simplex 2,5-10kg	**Autolisato di lievito** (OIV-OENO 496-2013) parziale. Nutriente con solubilità del 40% ricco in **amminoacidi**, **acidi grassi insaturi**, **ergosterolo**, **vitamine** e **minerali** per la gestione delle prime fasi della fermentazione alcolica. 100% organico.	10-50 g/hL	NO
B-Energia 1-20kg	**Autolisato di lievito** (OIV-OENO 496-2013) totale. Nutriente con solubilità del 79% ricco e bilanciato nelle diverse **forme amminoacidiche** per la gestione della fermentazione alcolica. 100% organico.	10-30 g/hL	NO
B-Vitesse 5kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) **attivante** e **biostimolante** della fermentazione alcolica. 100% organico.	10-30 g/hL	NO
B-Vitesse Plus 5-25kg	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) **attivante** e **biostimolante** della fermentazione alcolica. 100% organico.	10-30 g/hL	NO

LINEA ADAPTA®

Gamma di derivati di lievito specifici ad azione adattogena, formulata per aumentare la resistenza cellulare agli stress termici, osmotici e alcolici. Le diverse soluzioni preservano la vitalità dei lieviti e prevengono i rischi di rallentamento o arresto fermentativo in condizioni difficili.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Adapta Red 1kg	Specifico **lievito inattivo** ad **azione protettiva** e **adattogena**, formulato per la vinificazione in rosso in condizioni di elevata gradazione zuccherina potenziale. Sostiene il metabolismo cellulare incrementando la **tolleranza agli stress osmotici** e all'incremento progressivo dell'etanolo, garantendo cinetiche regolari ed efficienti.	10-20 g/hL	NO
Adapta White 1kg	Specifico **lievito inattivo** ad **azione protettiva** e **adattogena**, formulato per **ottimizzare la vitalità** dei ceppi non E2U™. Apporta fattori di sopravvivenza e steroli che rafforzano la resistenza cellulare alle basse temperature, agli stress osmotici e alle condizioni di scarsa torbidità, prevenendo rallentamenti o arresti fermentativi.	10-20 g/hL	NO
Adapta Spark 1kg	Specifico **lievito inattivo** ad **azione adattogena**, formulato per le basi spumante e le fasi di presa di spuma. Protegge la cellula dai **forti stress osmotici**, dai **bassi valori di pH**, dalle alte pressioni e dalle crescenti concentrazioni di etanolo, assicurando efficienza e sicurezza fermentativa in autoclave.	10-20 g/hL	NO

LINEA ATTIVANTI NON-SACCHAROMYCES

Gamma di attivanti di fermentazione derivati da ceppi non-Saccharomyces selezionati. Sfruttando la ricchezza naturale della biomassa microbica, favoriscono un avvio rapido e regolare della fermentazione alcolica.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Kluyvis™ Ferm 1kg	**Attivante di fermentazione da derivato di lievito *non-Saccharomyces* ottenuto da *Kluyveromyces marxianus***. Favorisce un avvio rapido e regolare della fermentazione alcolica grazie al suo elevato contenuto di composti naturalmente presenti nella biomassa del lievito (amminoacidi, peptidi, vitamine, minerali e altri fattori di crescita).	10-20 g/hL	NO

LINEA ATTIVANTI HNUTRIX®

Gamma di attivanti misti che combinano frazioni di lievito inattivo a sali di ammonio e tiamina. Offrono una risposta nutrizionale completa e bilanciata, integrando i fattori azotati essenziali per il corretto metabolismo dei lieviti.

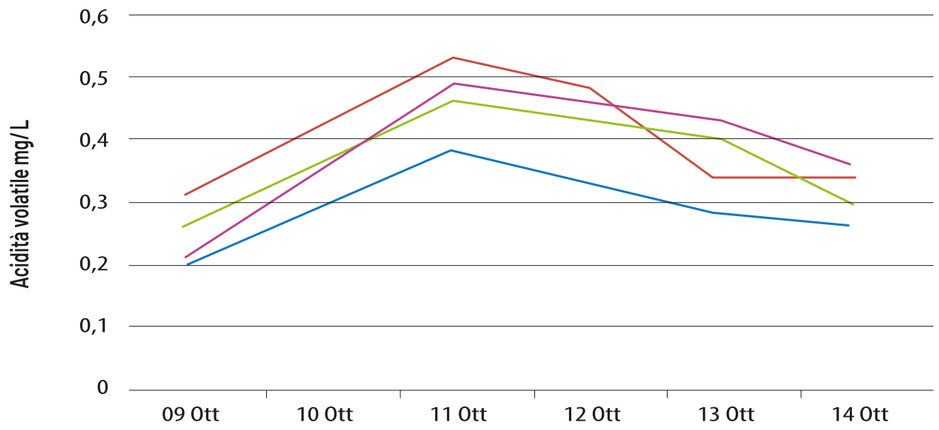
PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Nutrimix 5kg	Formulato a base di **lievito inattivo**, **fosfato di diammonio** (DAP), **solfato di ammonio** e **tiamina cloroidrato**. Attivante della fermentazione alcolica.	20-40 g/hL	NO
Dhizote F 1-5kg	Formulato a base di **fosfato di diammonio** (DAP) e **tiamina cloroidrato**. **Attivante** della fermentazione alcolica (30 g/hL limite max tiamina).	20-30 g/hL	NO
Dhizote FS 1-5kg	Formulato a base di **fosfato di diammonio** (DAP), **solfato di ammonio** e **tiamina cloroidrato**. **Attivante** della fermentazione alcolica (30 g/hL limite max di tiamina).	20-30 g/hL	NO
DAP Liquid 25-800-1300kg	**Fosfato di diammonio** (DAP) stabilizzato **in soluzione liquida** al 50%.	20-100 ml/hL	NO
DAP Liquid Plus 25-1300kg	**Fosfato di diammonio** (DAP) stabilizzato in **soluzione liquida** al 50% arricchito con lo 0,1% di **tiamina** (Vitamina B1). Studiato per fornire ai lieviti un apporto immediatamente disponibile di azoto assimilabile e vitamine essenziali, favorendo una fermentazione regolare ed efficiente. (dose legale massima di 60 mL/hL)	20-60 ml/hL	NO
Ammonio Fosfato Food Grade 1-25kg	**Fosfato di diammonio** (DAP) (Food Grade/ Codex Enologico).	20-100 g/hL	NO
Ammonio Fosfato Codex Enologico 25kg	**Fosfato di diammonio** (DAP) (Codex Enologico).	20-100 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 BIO - 2B FERMCONTROL™

FermControl™ BIO è un attivante 100% organico formulato con materie prime certificate. La sua composizione apporta cofattori specifici che ottimizzano il metabolismo dei lieviti lungo l'intera cinetica, favorendo fermentazioni regolari, sicure e di elevata qualità. Conforme ai regolamenti UE per la produzione biologica, il prodotto è idoneo anche per le vinificazioni vegane.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
FermControl™ Bio 	**Lievito inattivo** (OIV-OENO 459-2013) **certificato biologico** specifico per la gestione della nutrizione del lievito in fermentazione. Ricco in co-fattori che regolano il metabolismo del lievito. 100% organico.	10-50 g/hL	NO

Evoluzione dell'acidità volatile durante la fermentazione



L'andamento evidenzia l'evoluzione dell'acidità volatile nel corso della fermentazione alcolica. L'impiego di FermControl™ BIO consente di contenere sensibilmente la formazione di acidità volatile rispetto alle tesi trattate con attivanti azotati convenzionali a base di DAP e rispetto al controllo non integrato.

SCORZE DI LIEVITO

Scorze di lievito

Ricavate dalle pareti cellulari di lieviti inattivati, le scorze di lievito costituiscono un coadiuvante fondamentale per la conduzione ottimale delle fermentazioni e la tutela della qualità del vino. Le scorze forniscono frazioni insolubili di supporto e fattori di sopravvivenza, quali steroli e acidi grassi insaturi; grazie alla loro capacità adsorbente contribuiscono inoltre alla rimozione degli acidi grassi a media catena e di altri composti inibitori.

Influenza delle scorze di lievito sulla qualità del vino

L'impiego ragionato delle scorze di lievito permette di migliorare l'efficienza di processo e la regolarità cinetica, offrendo un supporto biotecnologico mirato alla pulizia aromatica, alla protezione antiossidante e alla stabilità colloidale del vino.

DETOSSIFICANO
Adsorbono acidi grassi a media catena (MCFA) e residui di fitofarmaci, prevenendo rallentamenti o arresti fermentativi.

STABILIZZANO
Il progressivo rilascio di mannoproteine e polisaccaridi contribuisce attivamente alla stabilità colloidale, tartarica e del colore.

MIGLIORANO LA TEXTURE
L'apporto di frazioni solubili della parete cellulare incrementa volume e morbidezza al palato, bilanciando l'astringenza tannica.

CONTRASTANO L'OSSIDAZIONE
La naturale affinità dei loro costituenti per l'ossigeno disciolto protegge antociani e precursori aromatici dai processi di degradazione.

PROLUNGANO GLI AROMI
I polisaccaridi legano le molecole volatili aumentandone la persistenza nel tempo e contribuiscono a mascherare eventuali note vegetali o amare.

LINEA SCORZE DI LIEVITO - FERMENTIS™

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
SpringCell™ 	**Scorze di lievito** (OIV-OENO 497-2013) microgranulare Easy-to-Use (E2U™) ad **azione detossificante** ed **adsorbente** nei confronti degli acidi grassi a media catena (MCFA) inibitori della fermentazione alcolica. Fonte di acidi grassi a diverso grado di insaturazione. 100% organico.	20-40 g/hL	NO
SpringCell™ BIO 	**Scorze di lievito** (OIV-OENO 497-2013) microgranulare Easy-to-Use (E2U™) con **certificazione biologica** ad **azione detossificante** ed **adsorbente** nei confronti degli acidi grassi a media catena (MCFA) inibitori della fermentazione alcolica. Fonte di acidi grassi a diverso grado di insaturazione. 100% organico.	20-40 g/hL	NO

LINEA SCORZE DI LIEVITO E DETOSSIFICANTI

Gamma di coadiuvanti formulata combinando cellulosa e scorze di lievito selezionate, specifica per l'azione adsorbente e detossificante. Le differenti soluzioni favoriscono la pulizia dei mosti, supportano la cinetica fermentativa e migliorano la cremosità e la finezza del perlage nei vini spumanti e frizzanti.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Cell Ferm 2,5kg	**Cellulosa** ad azione detossificante, intorbidente (ruolo di supporto per i lieviti) e adsorbente.	30-80 g/hL	NO
Cell Ferm 10 2,5kg	Formulato di **cellulosa** e **scorze di lievito** ad azione detossificante, intorbidente (ruolo di supporto per i lieviti) e adsorbente.	30-80 g/hL	NO
Fi-Foam 0,5kg	Preparato a base di **proteine** e **scorze di lievito** per il miglioramento del perlage e della cremosità dei vini spumanti.	2-20 g/hL	NO

LINEA SCORZE DI LIEVITO - 2B FERMCONTROL™

Gamma di scorze di lievito purificate e certificate biologiche. Caratterizzate da un elevato potere adsorbente, agiscono selettivamente nei confronti degli acidi grassi a media catena (MCFA) inibitori della fermentazione, dei fenoli indesiderati e dei composti solforati.

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

LINEA HLISE®

Gamma di coadiuvanti e preparati a base di derivati di lievito specifici per la gestione dell'affinamento "sur lie". Progettati per il rilascio controllato di mannoproteine e polisaccaridi solubili, proteggono il vino dall'ossidazione e ne arricchiscono la stabilità colloidale, proteica e tartarica.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Babo Zero 1kg	Preparato di **scorze da lievito**, naturale integratore delle fecce fini, da impiegare a fine della fermentazione alcolica o nei primi travasi. Rilascia importanti quantità di **polisaccaridi**, **mannoproteine** e composti solubili del lievito.	20-40 g/hL	NO
Vin Lise 0,5kg	Preparato di *Saccharomyces cerevisiae* in **pasta attiva**, ottenuto mediante conservazione umida per preservarne le caratteristiche fisiologiche. Contribuisce alla **protezione dall'ossigeno** e alla **stabilità colloidale**, **proteica** e **tartarica**, arricchendo il vino con i composti rilasciati dalla lisi del lievito.	10-80 g/hL	NO

Lieviti Fermentis™ E2U™

La tecnologia E2U™ (Easy to Use) sviluppata da Fermentis™ definisce una gamma di lieviti secchi attivi (LSA) formulata per garantire la massima flessibilità d'impiego in cantina. Il protocollo di certificazione in tre fasi assicura:

- **un'elevata e preservata vitalità delle cellule di lievito in tutte le condizioni di reidratazione;**
- **il pieno mantenimento delle prestazioni fermentative;**
- **equivalenza del profilo aromatico e analitico indipendentemente dal metodo di preparazione scelto.**

Grazie agli elevati standard produttivi, le soluzioni LSA E2U™ offrono la massima versatilità operativa, resistendo a differenti modalità d'inoculo senza compromettere la vitalità cinetica:

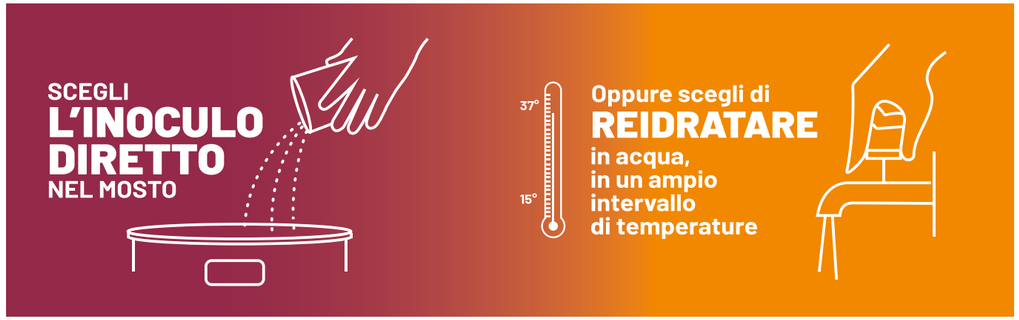
- **spargimento diretto degli LSA sulla superficie del mosto durante il riempimento dei serbatoi;**
- **reidratazione immediata direttamente nel mosto, senza tempi di attesa;**
- **eventuale reidratazione in acqua (anche fredda), rispettando un tempo di attesa di 15 minuti prima dell'inoculo in vasca.**

Perchè scegliere gli LSA E2U™?

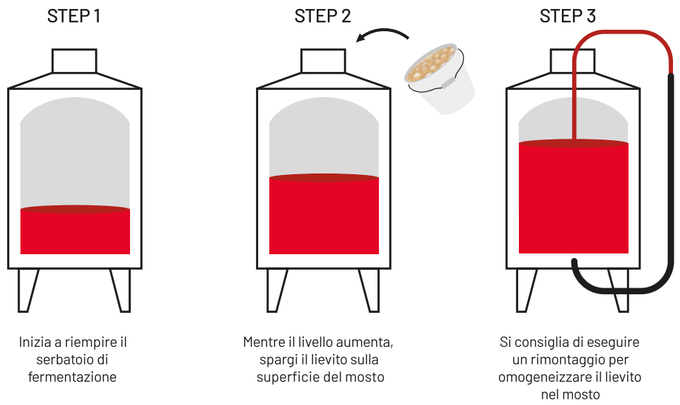
L'affidabilità e l'efficienza dei lieviti LSA E2U™ consentono l'inoculo diretto nel mosto, a parità di dosaggio operativo (20 g/hL). Questa modalità d'impiego ottimizza i flussi di lavoro in cantina, riducendo i tempi di preparazione e i consumi energetici e idrici associati ai sistemi di reidratazione tradizionali. Per i dettagli operativi, si rimanda alla guida alle migliori pratiche per inoculo diretta consultabile nella pagina successiva.

Inoculo diretto

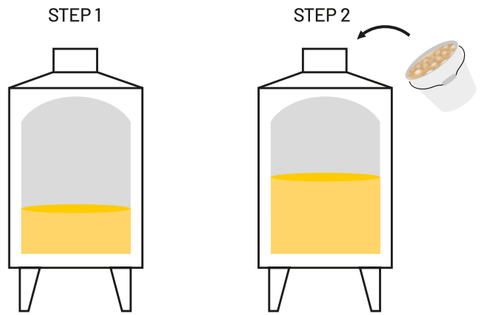
L'assenza di vincoli legati all'acclimatazione rispetto alla temperatura del mosto garantisce la massima flessibilità operativa. Gli enologi possono così integrare i lieviti LSA E2U™ nel protocollo di cantina più idoneo alle specifiche esigenze produttive.



Vini rossi



Vini bianchi e rosati



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

Protocollo operativo per l'inoculo dei lieviti E2U™

- Dosaggio standard: per la fermentazione alcolica si raccomanda l'impiego di 20 g/hL, valore che non subisce variazioni in funzione del metodo d'inoculo adottato.
- Integrità del protocollo nutrizionale: la strategia di nutrizione consigliata rimane indipendente dalla modalità di preparazione del lievito.
- Tempistiche di inoculo: non variano in base alla scelta della modalità di inoculo.
- Gestione della macerazione a freddo: nelle fasi di macerazione pre-fermentativa a freddo è consentito un inoculo diretto parziale 5 g/hL per favorire la colonizzazione microbica del mezzo; la quota restante 15 g/hL deve essere tassativamente addizionata prima dell'innalzamento termico.
- Omogeneizzazione: è indispensabile assicurare una rapida e completa distribuzione del lievito nell'intero volume della massa.
- Compatibilità con altre aggiunte: l'inoculo di LSA non deve essere effettuato sovrapponendolo ad altri coadiuvanti (quali acidi o metabisolfito di potassio) senza una preventiva e completa omogeneizzazione della massa.

LINEA LIEVITI SAFŒNO E2U™ - FERMENTIS™

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL %v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
BC S103 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae* per la vinificazione di **vini varietali**. Ceppo con **elevato potere fermentativo**, **alta resistenza all'etanolo** e **bassissima produzione di acidità volatile**. Adatto per la vinificazione di vini bianchi, rosati, rossi e rifermentazioni.	20 g/hL	10°-35°C	18%	Molto basso
SPK 05 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. 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**, H_2S ed SO_2. Fabbisogno nutrizionale medio basso, con moderato potere alcoligeno.	20 g/hL	10°-30°C	15%	Medio basso
VR 44 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae* per la prima e seconda fermentazione di **spumanti**, in particolare per il **metodo classico**. Ceppo a **forte carattere autolitico** resistente a condizioni di fermentazione difficili.	20 g/hL	10°-40°C	16%	Medio alto
PR 106 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae*. Per fermentazione primaria e **rifermentazione in autoclave**, 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.	20 g/hL	10°-30°C	15%	Medio basso
SH 12 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae*. Grazie al suo specifico pool enzimatico consente un **elevato rilascio di tioli**, in particolare 4MMP, 3MH, 3MHA. Consigliato per bianchi e rosati ricchi in precursori a carattere tiolico e anche per uve neutre, quando si desidera accentuare il profilo aromatico. Basso fabbisogno di azoto, anche con mosti altamente chiarificati (<50 NTU).	20 g/hL	10°-30°C	15%	Medio basso
HD T18 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae*. Ottenuto dall'ibridazione di due ceppi Lesaffre for Fermentis™ per la vinificazione di vini aromatici ricchi in **precursori terpenic**i, piacevolmente gradevoli ed eleganti. Grazie alla sua attività **ß-glucosidasica** favorisce il rilascio di terpeni aumentandone la concentrazione nel mezzo.	20 g/hL	12°-25°C	15%	Medio basso

HD A54 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae*. 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**.	20 g/hL	14°-30°C	15%	Medio
EF85 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. 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**; presenta un moderato fabbisogno di azoto.	20 g/hL	10°-30°C	15,5%	Medio
CK S102 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae* per la vinificazione di vini bianchi e rosati premium **aromatici** e **rotondi**. In base alla temperatura di fermentazione tende a produrre **aromi tropicali** (da 10 a 12°C) o **aromi agrumat**i (da 16-18°C). Bassa produzione di acido acetico.	20 g/hL	10°-24°C	14,5%	Alto
GV S107 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae* per la vinificazione di **vini bianchi premium** complessi e rotondi grazie alla sua **elevata produzione di glicerolo**. Particolarmente indicato per le fermentazioni in legno.	20 g/hL	10°-35°C	15%	Medio
FV 19 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae*. 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.	20 g/hL	17°-28°C	16%	Medio
NDA21 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae*. Selezionato per la produzione di vini rossi da **breve macerazione**, intensamente **fruttati** e **speziati**. **Elevato produttore di glicerolo**, debole assorbimento di pigmenti colorati, bassa produzione di acetaldeide e acidità volatile.	20 g/hL	12°-35°C	16%	Alto

SC 22 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae*. Può essere utilizzato per la vinificazione di **vini a carattere varietale**, risulta un eccellente fermentatore. Può essere utilizzato per la vinificazione di vini a carattere varietale ed è un eccellente fermentatore. È adatto a diverse cultivar, dai vini bianchi ai rossi giovani e ai rossi importanti.	20 g/hL	12°-35°C	15%	Medio
HD S62 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae*. Ottenuto dall'ibridazione di due ceppi Fermentis™ by Lesaffre, con elevato consumo di acido malico e fabbisogno nutrizionale medio basso. Indicato per **vini rossi premium** di medio-lungo affinamento perché favorisce l'**estrazione dei polifenoli** e dei **tannini nobili**, con ottima stabilizzazione del colore.	20 g/hL	17°-24°C	15%	Medio basso
STG S101 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. 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
HD S135 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) E2U™ *S. cerevisiae*. 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. È ideale per la vinificazione di **vini rossi fruttati**, **giovani** e **morbidi**.	20 g/hL	17°-24°C	15%	Medio basso
UCLM 325 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA). *S. cerevisiae* per la vinificazione di vini **bianchi varietali**. La sua naturale sensibilità all'etanolo lo rende ideale per la gestione degli arresti di fermentazione e la produzione in sicurezza di **vini dolci** o con residuo zuccherino.	20 g/hL	12°-35°C	13%	Medio
UCLM 377 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA). *S. cerevisiae* per la vinificazione di **vini rossi strutturati** da lungo affinamento. La cinetica regolare favorisce le **macerazioni prolungat**e anche ad alta concentrazione polifenolica. **Forte produttore di glicerolo**, apporta volume ed equilibrio gustativo.	20 g/hL	16°-35°C	15%	Medio

LINEA LIEVITI HFERM®

Gamma di lieviti secchi attivi (LSA) selezionati per rispondere alle specifiche esigenze della vinificazione moderna. I ceppi Hferm® offrono elevata sicurezza fermentativa, cinetiche regolari e un supporto mirato alla valorizzazione del potenziale aromatico e varietale delle uve.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL %v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
WB1 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) ceppo estremamente vigoroso e resistente alle **condizioni di fermentazione difficili.** Esalta le caratteristiche varietali ed è specifico per le **rifermentazioni** e **mosti desolforati.**	20 g/hL	14°-22°C	15%	Medio
Eno Starter 0,5-10kg	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
WB13 0,5-10kg	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
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
FL 33 0,5-10kg	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
Zest S81 0,5-10kg	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	14,5%	Medio alto
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
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	14,5%	Alto
H2 Fruit 0,5-10kg	Lievito secco attivo (LSA) adatto alla produzione di **vini fruttati** ed estremamente ricchi in **esteri**.	20 g/hL	14°-18°C	14%	Medio basso
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	14,5%	Medio alto
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 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
Black Fruit 10kg	Lievito secco attivo (LSA) selezionato per massimizzare **l'espressione aromatica** delle uve a bacca rossa, 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

LINEA LIEVITI NON-SACCHAROMYCES

L'utilizzo di ceppi non-*Saccharomyces* rappresenta uno strumento biotecnologico avanzato per orientare la complessità e il profilo dei vini moderni. L'impiego mirato di questi microrganismi permette di intervenire selettivamente sulla bioprotezione prefermentativa, sulla modulazione del profilo aromatico e sulla gestione dell'equilibrio acido e strutturale.

KLUYVEROMYCES MARXIANUS

Esaltare il profilo aromatico

Ceppo caratterizzato da un'intensa attività enzimatica mirata alla liberazione di precursori terpenici e alla valorizzazione delle note floreali e fruttate. Il rilascio di polisaccaridi durante la fermentazione alcolica contribuisce in modo determinante ad incrementare la rotondità, il volume e la persistenza gustativa del vino.

METSCHNIKOWIA PULCHERRIMA

Bioprotezione e riduzione della solforosa

Svolge un'azione competitiva nelle fasi prefermentative per la limitazione dello sviluppo della microflora indigena indesiderata.

LACHANCEA THERMOTOLERANS

Incremento dell'acidità totale

Biosintesi controllata di acido lattico durante la fermentazione, utile per migliorare la freschezza e l'equilibrio nei vini ottenuti in climi caldi.

TORULASPORA DELBRUECKII

Complessità e volume in bocca

Apporto di mannoproteine e complessità metabolica per ampliare la struttura e la persistenza gustativa, preservando la tipicità varietale.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO.	TEMP	FABBISOGNO NUTRIZ.
HFERM® KML 2009 1kg	Lievito secco attivo (LSA) *non-Saccharomyces (Kluyveromyces marxianus)* a ridotta attività fermentativa, impiegato per la **valorizzazione del profilo metabolico.** Grazie all'elevata attività enzimatica **Beta-glucosidasica,** favorisce la liberazione dei **precursori terpenici** e l'incremento della **complessità aromatica**, apportando **note floreali, fruttate** e una maggiore **rotondità** gustativa legata al rilascio di **polisaccaridi** specifici.	20-40 g/hL	15°-25°C	Medio
HFERM® SOUR 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) *non-Saccharomyces (Lachancea thermotolerans)* caratterizzato da un metabolismo fermentativo capace di **convertire una quota di zuccheri in acido L-lattico**. Trova impiego nella gestione biologica dell'acidità totale, incrementando la **freschezza e l'equilibrio** nei vini ottenuti da uve coltivate in climi caldi.	20 g/hL	15°-25°C	Medio
SafŒno™ Bioprotect MP72 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) *non-Saccharomyces (Metschnikowia pulcherrima)* selezionato per la **bioprotezione delle uve e dei mosti nelle fasi prefermentative**. Sfruttando la competizione e la produzione del metabolita pulcherrimina, **limita efficacemente lo sviluppo della microflora indigena indesiderata**. Ciò consente di ridurre i dosaggi di anidride solforosa e di preservare la pulizia e la tipicità aromatica del vino.	10-20 g/hL	5°-25°C	Medio
SafŒno™ Amplify TD-70 0,5kg	Lievito secco attivo (LSA) *non-Saccharomyces (Torulaspora delbrueckii)* impiegato per **incrementare la complessità e il volume in bocca.** Il suo utilizzo favorisce la pulizia fermentativa e il rilascio di mannoproteine, esaltando la struttura del vino senza alterare la tipicità del profilo varietale.	20-30 g/hL	15°-25°C	Medio

LINEA LIEVITI VITIFERM™ BIO - 2B FERMCONTROL™

Gamma di lieviti secchi attivi (LSA) selezionati in habitat biodinamici e certificati per la produzione enologica biologica in conformità ai regolamenti comunitari vigenti (UE 848/2018 e esecuzione 2021/1165). I ceppi VitiFerm™ BIO sono formulati senza l'impiego di emulsionanti o stabilizzanti di sintesi, rispondendo ai requisiti di naturalità e sostenibilità richiesti dai disciplinari di vinificazione biologica.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	TEMP.	TOLLERANZA ALCOL %v/v	FABBISOGNO NUTRIZ.
Alba Fria 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) *S. cerevisiae* certificato biologico per la produzione di vini bianchi e rosati freschi, fruttati e floreali a spiccato profilo varietale, con attitudine specifica per le produzioni a **forte caratterizzazione tiolica** grazie all'attività **Beta-liasica**.	20 g/hL	14°-18°C	15%	Alto
Esprit 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) *S. cerevisiae* certificato biologico per la **rifermentazione** di **spumanti freschi ed agrumati;** ceppo vigoroso caratterizzato da una rapida flocculazione.	20 g/hL	16°-18°C	15%	Basso
Paradisi 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) S. cerevisiae certificato biologico per la produzione di vini bianchi e rosati **espressivi e freschi**, caratterizzato da un'elevata sintesi di **esteri fruttati e agrumati** che conferiscono **complessità e intensità** al profilo olfattivo.	20 g/hL	16°-22°C	16%	Medio
Pinot Alba 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) *S. cerevisiae* certificato biologico per la produzione di vini bianchi **fruttati e minerali.** Si distingue per una **rapida autolisi** e un elevato rilascio di polisaccaridi e mannoproteine, risultando ottimale per la produzione di **basi spumante.**	20 g/hL	14°-18°C	15%	Medio
Rubino Extra 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) *S. cerevisiae* certificato biologico, selezionato per la produzione di **vini rossi strutturati e varietali.** Si caratterizza per l'elevata tolleranza all'etanolo e per l'attività **xilasica endogena**, che favorisce l'estrazione delle **componenti nobili** e dei composti **coloranti dell'uva**, contribuendo a valorizzare struttura, intensità e carattere varietale del vino.	20 g/hL	14°-32°C	16%	Medio
Sauvage 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) *S. uvarum* certificato biologico, indicato per la produzione di **vini varietali**, caratterizzato da complessità aromatica e sicurezza fermentativa coadiuvata da spiccata attività **Beta-glucosidasica.**	20 g/hL	18°-20°C	15%	Basso
Vulcano 0,5kg Bio	Lievito secco attivo (LSA) certificato biologico, costituito da una co-formulazione di *Pichia kluyveri e Saccharomyces cerevisiae*. Specifico per la produzione di vini dal **profilo aromatico intenso**, con marcate **note esotiche** e una persistente sensazione di **dolcezza al palato**. La co-formulazione consente di gestire fermentazioni sequenziali in modo semplice e sicuro attraverso un unico intervento.	30 g/hL	16°-32°C	16%	Medio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Condurre la fermentazione malolattica verso equilibrio e stabilità

Una fermentazione malolattica condotta con ceppi selezionati di Oenococcus oeni consente di stabilizzare microbiologicamente il vino in tempi rapidi, riducendo i rischi di alterazioni secondarie e modulandone il profilo aromatico e gustativo.

LINEA HFLORA®

Colture starter selezionate di *Oenococcus oeni* per la gestione mirata e sicura della fermentazione malolattica.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ADDITIVI
Oenoflora Red 25-250hL	Coltura starter di batteri *Oenococcus oeni* liofilizzati per la gestione della FML in vini ad **elevata gradazione alcolica** e **forte concentrazione polifenolica**. Ottimizzata per l'applicazione in tecnica di coinoculo.	NO
Oenoflora White 25-250hL	Coltura starter di batteri *Oenococcus oeni* liofilizzati, ad **alta resistenza a bassi pH** e **concentrazioni di SO_2**. Specifica per lo svolgimento della fermentazione malolattica in vini bianchi netti e aromatici.	NO

LINEA MALOBACTI™ - 2B FERMCONTROL™

Colture starter selezionate di Oenococcus oeni certificate biologiche per la gestione mirata e sicura della fermentazione malolattica.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ADDITIVI
MaloBacti™ AF3 25-250-1000hL Bio	Coltura starter selezionata di batteri lattici (*Oenococcus oeni*) certificata biologica. Ceppo ad elevata resistenza, ottimizzato per operare in condizioni di **alto grado alcolico** (17 %v/v), pH (> 3,3) e spiccata concentrazione di composti fenolici.	NO
MaloBacti™ CN1 25-250hL Bio	Coltura starter selezionata di batteri lattici (*Oenococcus oeni*) certificata biologica. Caratterizzato da metabolismo **citrato-negativo** (non degrada l'acido citrico), indicato per la FML di vini bianchi premium.	NO
MaloBacti™ HF2 25-250-1000hL Bio	Coltura starter selezionata di batteri lattici (*Oenococcus oeni*) certificata biologica. Indicata per la fermentazione malolattica di **vini con alcol < 16 %v/v** e un **valore di pH > 3,0**, con spiccata stabilità della materia colorante.	NO
MaloBacti™ HF2 Inoculo Diretto 100hL Bio	Coltura starter selezionata di batteri lattici (*Oenococcus oeni*) ad **inoculo diretto**, certificata biologica. Indicata per la fermentazione malolattica di vini con alcol < 16 %v/v e un valore di pH > 3,0, con spiccata stabilità della materia colorante.	NO
MaloControl™ BIO 0,1-1kg Bio	Nutriente specifico per i batteri lattici certificato biologico ricco in **integratori** e **co-fattori** per il metabolismo dei batteri malolattici.	NO

TANNINI E DERIVATI FUNZIONALI PER L'AFFINAMENTO

Controllo della stabilità colloidale, protezione antiossidante e modulazione sensoriale

L'impiego mirato di preparati funzionali e tannini enologici riveste un ruolo determinante nelle fasi di affinamento e stabilizzazione. Tali componenti intervengono selettivamente sulla protezione antiossidante, sulla protezione della materia colorante e sulla definizione dell'equilibrio e della complessità strutturale del vino.

LINEA HTAN®

Gamma di tannini enologici selezionati in base alla provenienza botanica e ottenuti mediante processi di estrazione mirati a preservare l'integrità e la reattività delle molecole tanniche per le diverse applicazioni enologiche.

VINIFICAZIONE

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Tradition 	***Ellagitannino*** *ottenuto da castagno (Castanea sativa)***.** Interagisce con le proteine presenti nel mosto e nel vino, contribuendo ai processi di **chiarifica** e **stabilizzazione**.	5-30 g/hL	NO
Tradition Doux 	**Ellagitannino** ottenuto da castagno (*Castanea sativa*)**.** Indicato per l'affinamento di vini bianchi e rossi, contribuisce alla **struttura**, **all'armonia** e alla **complessità sensoriale**.	5-30 g/hL	NO
RV Super 	***Miscela di ellagitannino e proantocianidinico*** *(Quercus petraea, Quebrachia lorentzii, Castanea sativa)*. Favorisce la formazione di complessi antociano-tannino e la **stabilizzazione del colore**. La componente ellagica contribuisce alla protezione dai fenomeni ossidativi.	10-50 g/hL	NO
Questab 	***Tannino proantocianidinico*** *ottenuto da quebracho (Quebrachia lorentzii Griseb.)*. Specifico per la vinificazione in rosso, favorisce la s**tabilizzazione della materia colorante** e contribuisce alla **protezione** del vino dai fenomeni ossidativi.	10-50 g/hL	NO
Gal Blanc 	***Gallotannino*** *ottenuto da galla (Quercus infectoria)*. Indicato in particolare per uve a bacca bianca e vini bianchi, contribuisce alla **protezione** dai fenomeni ossidativi e dall'**attività ossidasica**.	5-20 g/hL	NO
Pro Color SP 	***Tannini proantocianidinici*** *ottenuti da bucce e vinaccioli d'uva (Vitis vinifera)*. Indicati per mosti e vini rossi, contribuiscono alla **struttura**, alla **stabilizzazione** e alla **conservazione del colore**. Svolgono inoltre un'azione antiossidante e antiossidasica, utile **anche su mosti da uve botritizzate**.	5-30 g/hL	NO

VINIFICAZIONE - AFFINAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Grape 1kg	***Tannino proantocianidinico*** *ottenuto da bucce e vinaccioli d'uva (Vitis vinifera).* Contribuisce alla **stabilità** e alla **struttura** del vino, aumentandone la **resistenza ai fenomeni ossidativi** e favorendo la conservazione nel tempo del colore e dell'equilibrio sensoriale.	5-30 g/hL	NO
Natura 1kg	***Tannino proantocianidinico*** *ottenuto da bucce d'uva (Vitis vinifera).* Contribuisce alla **stabilizzazione della materia colorante** e alla **protezione** del vino dai fenomeni ossidativi, favorendone una migliore evoluzione nel tempo.	5-30 g/hL	NO
Integrale 1kg	***Tannino proantocianidinico*** *ottenuto da bucce e vinaccioli d'uva (Vitis vinifera). Indicato per mosti e vini rossi, contribuisce alla* ***struttura****, alla* ***stabilizzazione*** *e alla* ***conservazione del colore****. Svolge inoltre un'azione antiossidante e antiossidasica.*	2-15 g/hL	NO
Polimertan 0,5kg	***Tanninio proantocianidinico*** *ottenuto da bucce e vinaccioli d'uva (Vitis vinifera)* a bacca bianca e caratterizzato da un elevato grado di polimerizzazione**.** Contribuisce alla **struttura** e all'**equilibrio gustativo**, favorisce la **stabilizzazione del colore** e svolge un'azione antiossidante, limitando le percezioni tanniche eccessivamente astringenti.	1-10 g/hL	NO
Oligotan 0,5kg	***Tannino proantocianidinico*** *ottenuto dalla frazione oligomerica di vinaccioli d'uva (Vitis vinifera).* Caratterizzato da elevata solubilità e **reattività con gli antociani del mosto**, favorisce la **stabilizzazione della materia colorante**.	1-10 g/hL	NO
Pipen 0,1-0,5kg	**Tannino proantocianidinico** ottenuto da vinaccioli d'uva (Vitis vinifera). L'elevata reattività con gli antociani favorisce la **stabilizzazione** e una **maggiore persistenza della materia colorante** nel tempo.	1-20 g/hL	NO
TanFruit Arom R 1kg	***Ellagitannino*** *ottenuto da rovere francese non tostato (Quercus petraea)* Indicato nella vinificazione in rosso e su vino finito, contribuisce alla **struttura** e alla **complessità aromatica**.	5-15 g/hL	NO
TanFruit Arom W 1kg	***Ellagitannino*** *ottenuto da rovere francese non tostato (Quercus petraea).* Indicato nella vinificazione in bianco e su vino finito, favorisce la **finezza aromatica** e valorizza le note floreali.	5-15 g/hL	NO
Ceylon Green 0,5kg	***Miscela di tannino catechinico*** *da tè verde (Camellia sinensis)* ***e gallotannino*** *(Quercus infectoria).* Contribuisce alla **protezione del vino dai fenomeni ossidativi e radicalici.**	1-10 g/hL	NO
Exotic 1kg	***Miscela di ellagitannino e proantocianidinico*** *(Vitis vinifera, Quercus petraea, Camellia sinensis).* Contribuisce alla **complessità aromatica** del vino, valorizzando delicate note riconducibili a tè, frutta esotica e fiori.	5-30 g/hL	NO

AFFINAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
TanFruit Arom Cherry 1kg	***Ellagitannino*** *(Prunus avium).* Indicato per i vini rossi, contribuisce a **valorizzare la componente aromatica** e le note fruttate di ciliegia.	5-15 g/hL	NO
Classic 1kg	***Ellagitannino*** *ottenuto da rovere francese (Quercus petraea).* Indicato per l'affinamento di vini bianchi e rossi, contribuisce alla **struttura** e alla **complessità aromatica.**	5-30 g/hL	NO
Prestige 0,1-0,5kg	***Ellagitannino*** *ottenuto da rovere americano tostato (Quercus alba).* Indicato per l'affinamento di vini bianchi e rossi di pregio, contribuisce alla **struttura** e alla **complessità aromatica** del vino.	1-10 g/hL	NO
Harmonyum 0,5kg	***Ellagitannino*** *ottenuto da rovere americano ad alta tostatura (Quercus alba).* Indicato per l'affinamento, contribuisce alla **struttura** e alla **complessità aromatica**, valorizzando note tostate, speziate e boisé e favorendo **morbidezza** e **persistenza** gustativa.	1-10 g/hL	NO
Intence 0,1-0,5kg	***Ellagitannino*** *ottenuto da rovere francese (Quercus petraea).* Indicato per l'affinamento di vini rossi strutturati, contribuisce a **volume**, **equilibrio** e **persistenza gustativa**, valorizzando note di frutta secca, spezie e liquirizia.	1-10 g/hL	NO
Supréme 0,5kg	***Ellagitannino*** *ottenuto da rovere (Quercus alba, Quercus petraea).* Indicato per l'affinamento, contribuisce a conferire **eleganza**, **equilibrio** e maggiore **finezza** al profilo sensoriale del vino.	1-10 g/hL	NO
Prince 0,5kg	***Ellagitannino*** *ottenuto da rovere americano (Quercus alba).* Indicato per l'affinamento di vini di pregio, contribuisce alla **complessità**, alla **struttura** e all'**armonia del profilo sensoriale**.	1-10 g/hL	NO
Elegance 0,5kg	***Ellagitannino*** *ottenuto da rovere francese (Quercus petraea).* Indicato per l'affinamento di vini bianchi e rossi, contribuisce a **finezza** ed **equilibrio**, integrandosi nel profilo sensoriale senza sovrastare l'identità del vino.	1-10 g/hL	NO
Profil'Oak 0,5kg	***Ellagitannino*** *ottenuto da rovere francese non tostato (Quercus petraea)* ad azione **antiradicalica**, **antiossidante** e **antiossidasica**. Regola i processi ossidativi, favorisce una corretta **stabilizzazione del colore** e **ripulisce i vini dalle note solforate** più leggere.	0,5-10 g/hL	NO

LINEA ŒNOTAN SÉLECTION

Œnotan Sélection è la gamma di ellagitannini ottenuti da rovere (Quercus petraea, Quercus alba) liofilizzati ad alte prestazioni di Biossent, sviluppata per accompagnare le diverse fasi della vinificazione, dell'élevage e della finitura. Derivati esclusivamente da rovere, questi tannini si distinguono per elevata qualità, solubilità, rapidità d'azione e costanza dei risultati. La gamma consente di intervenire in modo mirato sulla protezione degli aromi e del colore e sulla modulazione di texture, dolcezza, struttura e volume, contribuendo a definire profili sensoriali differenti, dalle note tostate e fruttate fino a espressioni più morbide, ampie, minerali e strutturate. Orientata all'innovazione e alle nuove esigenze del mercato, Œnotan Sélection offre soluzioni pensate per rispondere in modo efficace alle necessità tecniche, commerciali, normative e ambientali della moderna produzione enologica.

VINIFICAZIONE

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Œnotan Vinification 0,25-1kg	***Ellagitannino liofilizzato**, ottenuto da rovere francese non tostato (Quercus petraea).* Contribuisce alla **protezione di aromi** e **antociani** dai fenomeni ossidativi, favorendo **stabilità del colore**, **struttura**, **volume** e **freschezza aromatica** durante la vinificazione.	1-5 g/hL	NO
Œnotan Vinification Plus 0,25-1kg	***Ellagitannini liofilizzati**, ottenuti da rovere francese e americano (Quercus petraea e Quercus alba).* Contribuiscono alla **stabilità del colore** e alla **protezione di aromi** e **antociani** dall'ossidazione, apportando **volume**, **morbidezza** e note riconducibili alla frutta fresca.	1-5 g/hL	NO

AFFINAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Œnotan M 0,25-1kg	***Ellagitannino liofilizzato**, ottenuto da rovere francese (Quercus petraea).* Contribuisce a una piacevole tensione gustativa nel finale, valorizzando note **minerali**, **speziate** e **fruttate** e favorendo complessità ed equilibrio.	0,5 - 5 g/hL	NO
Œnotan V 0,25-1kg	***Ellagitannini liofilizzati**, ottenuti da rovere francese (Quercus petraea).* Apporta **volume** e **rotondità** all'attacco in bocca, valorizza eleganti note vanigliate e contribuisce ad attenuare la percezione delle note piraziniche, favorendo equilibrio e armonia gustativa.	0,5 - 5 g/hL	NO
Œnotan Autentique 0,25-1kg	***Ellagitannino liofilizzato,** ottenuto da rovere francese (Quercus petraea).* Contribuisce a **volume** e **pienezza al centro bocca**, favorisce l'equilibrio redox e una migliore integrazione delle note del legno, valorizzando struttura e armonia complessiva.	0,5 - 5 g/hL	NO
Œnotan Sweetness 0,25kg	***Ellagitannini liofilizzati,** ottenuti da rovere americano e francese (Quercus alba e Quercus petraea).* Valorizzano la **dolcezza** generale del vino, contribuendo a ridurre l'utilizzo di coadiuvanti e additivi per la morbidezza, ed esaltano un profilo più **equilibrato** e **armonioso**.	0,5 - 5 g/hL	NO

Derivati funzionali per l'affinamento

La cellula di lievito costituisce una fonte naturale di composti di interesse enologico che, durante i processi di lisi successivi alla fermentazione alcolica, vengono progressivamente rilasciati nel vino. Polisaccaridi, mannoproteine e altre componenti cellulari contribuiscono ai processi di maturazione, equilibrio e stabilizzazione.
L'attività di ricerca e sperimentazione di HTS ha portato allo sviluppo e alla selezione di una gamma di scorze di lievito e lieviti inattivi studiata per valorizzare questi meccanismi naturali e ottimizzare il rilascio delle frazioni funzionali tipiche dell'affinamento "sur lies", contribuendo a struttura, morbidezza, stabilità e qualità sensoriale del vino.

LINEA HVIN®

Preparati funzionali a base di mannoproteine e polisaccaridi di lievito, formulati per la modulazione della texture, l'incremento del volume in bocca e la stabilizzazione colloidale e tartarica del vino.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Explosion 0,5kg	Formulato a base di **polisaccaridi da lievito** ed **ellagitannini**, specifico per esaltare la **dolcezza** e il **volume** dei vini.	1-10 g/hL	NO
Manno Round 0,5kg	Formulato a base di **polisaccaridi da lievito** e di una miscela di **tannini catechinici** da tè (Camellia sinensis) e **gallotannini** (Quercus infectoria), mirato a incrementare la **rotondità**, il **volume** in bocca e la **conservabilità** del vino.	1-10 g/hL	NO
Manno Special 0,5kg	**Mannoproteina pura** estratta da pareti cellulari di lievito, specifica per la **stabilizzazione colloidale e tartarica e l'equilibrio gustativo.**	1-10 g/hL	SI
Manno Round L 1kg	**Mannoproteina pura liquida** estratta da pareti cellulari di lievito. Incrementa la **corposità** e il **volume** in bocca, **attenua l'astringenza** e migliora la **stabilità tartarica e colloidale**. Indicata per il trattamento in pre-imbottigliamento o per l'uso nei vini spumanti.	20-100 ml/hL	SI
Profilyse Roundness 0,250kg	Preparato a base di **scorze di lievito**, ricco in **polisaccaridi** e **peptidi dolci**, mira al miglioramento della **morbidezza** e della **rotondità** dei vini.	1-20 g/hL	NO

R2A®
REMOVE TO ADD

Liberare l'espressione del vino

L'innovazione R2A si fonda su derivati di lievito da Saccharomyces cerevisiae selezionati e trattati per preservare la struttura anfipatica della parete cellulare. Questa architettura favorisce l'interazione selettiva con i composti indesiderati e l'apporto di polisaccaridi e oligopeptidi attivi, migliorando protezione, equilibrio ed espressione aromatica del vino.

CIÒ CHE MASCHERA L'ESPRESSIONE

- Mascheratori d'aroma
- Note vegetali e amare
- Composti solforati leggeri
- Fenoli volatili e off-flavours



CIÒ CHE EMERGE

- Note fruttate e floreali
- Espressione varietale
- Freschezza
- Morbidezza e volume
- Persistenza

Come funziona R2A

1 Individuare le interferenze

Alcuni composti a bassa soglia di percezione possono comprimere o mascherare il profilo aromatico del vino.

2 Rimuovere ciò che copre

› Le frazioni attive R2A adsorbono le molecole indesiderate e riducono la chiusura olfattiva.

3 Valorizzare ciò che il vino possiede già

› Polisaccaridi, mannoproteine e oligopeptidi proteggono gli aromi e aumentano persistenza, volume ed equilibrio gustativo.

Rimuove ciò che maschera. Protegge e valorizza ciò che il vino possiede già.

LINEA HVINUP®

Gamma di preparati funzionali a base di lievito, formulati sulla base dell'attività R2A (Remove to Add). Intervengono selettivamente sui fattori che mascherano gli aromi, consentendo la valorizzazione e la persistenza delle espressioni aromatiche fruttate e floreali nel vino.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Fresh 0,5kg	Formulato a base di **scorze di lievito, tannini catechinici, gallotannini e molecole riducenti**. Favorisce la gestione del potenziale redox, esercitando un'azione preventiva e curativa nei confronti dei fenomeni ossidativi.	5-20 g/hL	NO
One UP 0,5-2,5kg	Formulato a base di **lievito inattivo e scorze di lievito**. Migliora la percezione gustativa riducendo le sensazioni amare e favorendo morbidezza, volume ed equilibrio. Trova impiego dalla fase post-fermentativa fino all'affinamento e al pre-imbottigliamento.	5-30 g/hL	NO
Pure UP 1-2,5kg	Formulato a base di **lievito inattivo e scorze di lievito**. Adsorbe i composti che mascherano l'espressione aromatica, contribuendo a ridurre le sensazioni vegetali e amare e a valorizzare le note varietali.	5-30 g/hL	NO
Pure UP Sparkling 1-2,5kg	Formulato a base di **lievito inattivo e scorze di lievito**. Specifico per la pulizia aromatica di vini frizzanti e spumanti, contribuisce a valorizzarne l'espressione sensoriale. Può essere impiegato direttamente in autoclave o sulla base spumante prima della presa di spuma.	5-30 g/hL	NO
Refix pure 2,5kg	Formulato a base di **scorze di lievito e tannini ellagici**. Favorisce struttura, corpo e complessità sensoriale, preservando freschezza ed espressione aromatica del vino.	5-30 g/hL	NO
Shine 0,5kg	Formulato a base di **lievito inattivo e scorze di lievito**. Favorisce la chiarifica di vini bianchi, rosati e rossi e contribuisce alla riduzione dei composti polifenolici ossidabili, migliorando la morbidezza.	5-30 g/hL	NO
Thiol UP 1kg	Formulato a base di **lievito inattivo e scorze di lievito**. Agisce sui composti che mascherano l'espressione aromatica, valorizzando in particolare le note tioliche e contribuendo alla protezione dall'ossidazione.	5-30 g/hL	NO
Free UP 1kg	Formulato a base di **lievito inattivo e scorze di lievito**. Adsorbe i fenoli volatili, in particolare 4-EF e 4-EG, riducendone l'impatto negativo sul profilo aromatico. Impiegabile in chiarifica prima dell'ultima filtrazione.	5-30 g/hL	NO
Free UP Nobi 1kg	Formulato a base di **scorze di lievito e chitosano**. Adsorbe i fenoli volatili, in particolare 4-EF e 4-EG, mentre il chitosano contribuisce all'inibizione di *Brettanomyces*. Impiegabile in chiarifica prima dell'ultima filtrazione.	5-30 g/hL	NO

LINEA PRODOTTI FUNZIONALI FERMENTIS™

Gamma di derivati di lievito specializzati progettata per interventi tecnologici mirati. Agiscono sulla stabilizzazione colloidale, sulla protezione antiossidante dei precursori aromatici e sulla detossificazione del mezzo, ottimizzando l'equilibrio del vino. L'intera linea è caratterizzata dalla formulazione microgranulare E2U (Easy-to-Use), che ne garantisce l'impiego diretto e un rapido discioglimento.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Spring'Finer™ E2U 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 E2U 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 FERMCONTROL™

Gamma di derivati di lievito e coadiuvanti a certificazione biologica, sviluppata per la gestione funzionale e nutrizionale in assenza di additivi di sintesi. I preparati apportano co-fattori metabolici essenziali, garantendo un rigoroso rispetto dell'espressione varietale e supportando l'efficienza delle cinetiche fermentative in regimi ad elevata purezza.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	ADDITIVI
Reprise™ Bio 1kg Bio	Formulato a base di **lievito inattivo certificato biologico** specifico contribuisce al recupero della freschezza aromatica e alla gestione del potenziale redox.	15-30 g/hL	NO

CHIARIFICA

Elaborare vini limpidi pronti per l'imbottigliamento

Una 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.

LINEA HCLAR®

Coadiuvanti di chiarifica ad elevata purezza e selettività, formulati per il controllo della limpidezza, la rimozione delle componenti instabili e la salvaguardia del profilo organolettico di mosti e vini.

Albumina d'uovo

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
ALB PUR	Albumina d'uovo in polvere ad elevata purezza, indicata per la chiarifica delicata dei vini rossi di pregio.	A	NO	✓

Carboni

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
B-ADSORB	Carbone vegetale attivo ad uso enologico, specifico per l'adsorbimento e la rimozione di composti fenolici indesiderati e molecole di alterazione (4-etil-fenolo e 4-etil-guaiacolo).		NO	✓
B-ADSORB PLUS	Formulato a base di carbone vegetale attivo e derivato di lievito, mirato all'adsorbimento selettivo dei fenoli volatili e alla salvaguardia del profilo aromatico.		NO	✓
HT CARBON 30	Carbone enologico decolorante ad elevata purezza.		NO	
HT CARBON 70	Carbone enologico decolorante ad elevata purezza.		NO	
HT CARBON 100 PLUS	Carbone enologico decolorante ad elevata purezza.		NO	

Bentoniti

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
BENT GOLD	Bentonite sodica attivata granulata ad alto potere disperdente e spiccate proprietà colloidali.		NO	✓
BENT HWH	Bentonite sodica attivata granulata caratterizzata da elevato potere disperdente, alto indice di rigonfiamento e spiccate proprietà colloidali.		NO	✓
BENT POLVERE	Bentonite in polvere ad azione chiarificante e deproteinizzante per mosti e vini.		NO	✓

Caseine

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
CK TOP	Caseinato di potassio, specifico per la rimozione dei polifenoli ossidati e la prevenzione dei fenomeni di imbrunimento.	A	NO	

Gelatine Animali

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
HGEL 30	Gelatina animale liquida idrolizzata di origine suina a concentrazione 30%, specifica per la chiarifica rapida ed efficiente di mosti e vini.	A	NO	
HGEL 40	Gelatina animale liquida idrolizzata di origine suina a concentrazione 40%, specifica per la chiarifica rapida ed efficiente di mosti e vini.	A	NO	
HGEL 50	Gelatina animale liquida idrolizzata di origine suina a concentrazione 50%, specifica per la chiarifica rapida ed efficiente di mosti e vini.	A	NO	
HGEL ORO	Gelatina animale in polvere di origine suina, solubile a caldo con potere bloom 80/100, indicata per la chiarifica bilanciata dei vini.		NO	

Colle di Pesce

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
HGEL ITTIO PLUS	Colla di pesce ad elevata purezza, indicata per chiarifiche delicate e rispettose del profilo organolettico.	A	NO	

Altri

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
PVPP	Polivinilpolipirrolidone (PVPP) purissimo, specifico per la prevenzione e la cura dei difetti di ossidazione e dell'imbrunimento.		NO	
SOL DI SILICE	Soluzione acquosa di anidride silicica colloidale, impiegata in sinergia con le gelatine per accelerare la flocculazione e la chiarifica.		NO	
SVELAROM	Coadiuvante a base di alginato di potassio, formulato per facilitare la compattazione e la separazione delle fecce nei vini frizzanti e spumanti sottoposti a sboccatura.		NO	

LINEA ENOSMART®

Gamma di coadiuvanti in pellet o pastiglie, non polverulenti, formulati per garantire un impiego agevole, un'elevata sicurezza operativa in cantina e un'estrema precisione di dosaggio.

Carboni

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
ENOBLOCK CARB	Carbone enologico formulato in pellet ad alta efficacia di adsorbimento, non polverulento.		NO	

Altri

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
PVPP TABS	Polivinilpolipirrolidone (PVPP) formulato in pastiglie non polverulenti, indicato per l'abbattimento dei polifenoli responsabili dell'ossidazione.		NO	

STABILIZZAZIONE

Prevenire instabilità e precipitazioni

La stabilizzazione mira a prevenire precipitazioni e instabilità che possono compromettere limpidezza, conservabilità e qualità sensoriale del vino. La linea Hstab® comprende soluzioni selezionate per gestire in modo mirato le principali instabilità fisico-chimiche, ottimizzando dosi e processi.

LINEA HSTAB®

Coadiuvanti, colloidi protettori e polimeri specifici per la stabilizzazione tartarica, colloidale e ossidativa dei vini.

Stabilizzanti

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
No OX Vino	Policomposto ad azione antiossidante per la protezione della frazione aromatica e la prevenzione delle alterazioni ossidative nel tempo.	A	NO	
Cristal Speed	Coadiuvante cristallizzante per l'induzione e l'accelerazione della precipitazione dei sali di potassio nei processi di stabilizzazione tartarica a freddo.		NO	
Meta K+40	Acido metatartarico ad elevato indice di esterificazione (indice 40). Inibitore della nucleazione per la prevenzione a lungo termine delle precipitazioni tartariche.		NO	

Gomme arabiche

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
Stabil Vino IDC	Gomma arabica Seyal (E 414) in soluzione acquosa stabilizzata (21%). Agente colloido-protettore per la stabilizzazione della materia colorante e la prevenzione delle casse.	A	NO	
Stabil Vino IDC Plus	Gomma arabica (E 414) microfiltrata in soluzione acquosa stabilizzata (21%). Agente colloido-protettore specifico per vini bianchi e rosati, formulato per limitare l'alterazione dell'indice cromatico.	A	NO	
Stabil Vino 30	Gomma arabica Kordofan destrogira (E 414) in soluzione acquosa stabilizzata (30%). Stabilizzante colloidale ad elevato potere protettivo; coadiuva l'equilibrio gustativo incrementando la percezione di volume.	A	NO	
Stabil Vino Dry Flux	Gomma arabica (E 414) in polvere ad elevato indice di filtrabilità. Agente colloido-protettore idrosolubile, specifico per interventi di stabilizzazione in pre-imbottigliamento con impatto nullo sugli indici di colmatazione dei mezzi filtranti.		NO	

Carbossimetilcellulosa

PRODOTTO	DESCRIZIONE	ALLERGENI	ADDITIVI	AMMESSO IN BIO
Easy Stab 10	Carbossimetilcellulosa (E 466) in soluzione liquida (10%). Polimero inibitore della nucleazione per la stabilizzazione tartarica dei vini.	A	NO	
Easy Stab 15	Carbossimetilcellulosa (E 466) in soluzione liquida concentrata (15%). Polimero inibitore della nucleazione per la stabilizzazione tartarica dei vini.	A	NO	
Easy Stab Excellent	Carbossimetilcellulosa (E 466) in polvere granulare ad elevata purezza (100%). Stabilizzante polimerico per l'inibizione della precipitazione dei sali tartarici.			
Easy Stab Flash	Formulato policomposto per la stabilizzazione tartarica e colloidale. Inibisce le precipitazioni complessando lo ione potassio e agisce contemporaneamente come colloide protettore per la frazione colloidale del vino.			

FILTRAZIONE

Separazione e stabilizzazione per il controllo del processo

La limpidezza del vino rappresenta un parametro qualitativo essenziale. Le operazioni di filtrazione richiedono rigore e precisione per l'allontanamento delle particelle solide in sospensione, dei precipitati e dei microrganismi, restituendo pulizia e brillantezza alla massa. I coadiuvanti della linea Hfilter® garantiscono l'efficacia del processo di filtrazione nel pieno rispetto della struttura e del profilo aromatico del vino.

LINEA HFILTER®

Coadiuvanti di filtrazione inerti ad elevata purezza, formulati per garantire l'efficacia dei processi di filtrazione e separazione, nel pieno rispetto della struttura e del profilo aromatico del vino.

PRODOTTO	DESCRIZIONE
Hfilter S	Coadiuvante di filtrazione inerte a base di cellulosa ad elevata purezza e perlite fine. Assicura la formazione di un reticolo stabile ad alto indice di brillantatura e ritenzione microbica. Indicato per filtrazioni brillantanti e strette di vini e liquidi alimentari.
Hfilter M	Coadiuvante di filtrazione inerte a base di fibre di cellulosa, perlite e diatomee. Offre un bilanciato effetto di profondità e un buon indice di brillantatura, prevenendo la disgregazione del pannello. Indicato per la filtrazione alluvionale brillantante in abbinamento a coadiuvanti stretti.
Hfilter L	Coadiuvante di filtrazione inerte a base di fibre di cellulosa, perlite e diatomee. Garantisce un pre-pannello omogeneo e stabile, con elevato effetto di profondità e forte potere adsorbente. Indicato per filtrazioni larghe e il trattenimento di macro-colloidi.

DETERGENZA E SANIFICAZIONE

Formulati per la pulizia, la sanificazione e la manutenzione di impianti, attrezzature e ambienti di cantina.

La corretta detergenza e sanificazione degli impianti è essenziale per limitare contaminazioni, residui e inefficienze operative. La scelta del formulato deve tenere conto della natura dello sporco, dei materiali e del protocollo di lavaggio adottato.

LINEA HSAN®

Gamma completa di prodotti chimici ed enzimatici ad elevata efficacia per la detergenza alcalina e acida, la disinfezione e la lubrificazione, sviluppata per supportare elevati standard di igiene lungo l'intera filiera enologica.

PRODOTTO	DESCRIZIONE
Det Liquid	Soluzione alcalina liquida per la detergenza e il lavaggio di macchinari e impianti di cantina.
Det Polvere	Detergente alcalino in polvere ad elevato potere emulsionante per la pulizia di macchinari e impianti.
Clor	Soluzione acquosa di ipoclorito di sodio ad azione igienizzante e sanitizzante.
Clor Tabs	Cloro attivo in pastiglie effervescenti per la sanificazione mirata di superfici e attrezzature.
B-Rigenera	Formulato enzimatico specifico per la pulizia profonda e la rigenerazione delle membrane filtranti.
Det Filter 1 TC	Soluzione alcalina specifica per la sanificazione e il lavaggio degli impianti di filtrazione.
Det Filter 2 TC	Disincrostante acido formulato per la sanificazione e il trattamento degli impianti di filtrazione.
Det Filter 3 TC	Formulato acido complementare per la disincrostazione e la manutenzione degli impianti di filtrazione.
Peracetic	Soluzione a base di acido peracetico ad alto potere disinfettante e sterilizzante.
Peracetic 15	Acido peracetico stabilizzato al 15% per la sanitizzazione rapida di impianti e superfici.
Det Acid Liquid	Soluzione acida liquida per la rimozione di incrostazioni calcaree e tartariche.
Floor Net	Detergente specifico per la pulizia e la rimozione dello sporco dai pavimenti delle aree di produzione.
Decap Inox	Formulato decappante e passivante per la pulizia e la manutenzione delle superfici in acciaio inox.
Decap Lega	Decappante specifico per la pulizia di superfici e componentistica in leghe metalliche.
Perox 35	Perossido di idrogeno al 35% ad azione ossidante e sanitizzante.
Lube Std	Lubrificante tecnico per catene e nastri trasportatori di bottiglie e contenitori.
Lube Plus	Lubrificante concentrato ad elevate prestazioni per nastri trasportatori e linee di confezionamento.

PRODOTTI CHIMICI E MATERIE PRIME

Materie prime, coadiuvanti e reagenti chimici di elevata purezza per il controllo dei processi e la gestione operativa della cantina.

Una gamma completa di materie prime, coadiuvanti e reagenti chimici selezionati per elevata purezza e affidabilità applicativa. Dalla gestione dei parametri chimico-fisici dei mosti e dei vini fino alle esigenze operative e di manutenzione degli impianti, ogni formulato risponde a rigorosi standard qualitativi per assicurare precisione d'intervento e sicurezza lungo l'intera filiera enologica.

HCHIM® ENO E FOOD

Sostanze, acidi organici e sali minerali ad elevata purezza, selezionati per la correzione, la stabilizzazione e la gestione chimica dei mosti e dei vini in conformità alle normative enologiche vigenti.

PRODOTTO	DESCRIZIONE
Acido Citrico Monoidrato (E 330)	Stabilizzante e correttore di acidità di grado enologico.
Acido Citrico Anidro (E 330)	Stabilizzante e correttore di acidità in forma anidra ad elevata purezza.
Acido Tartarico (E 334)	Acido organico naturale per l'acidificazione e la regolazione del pH nei mosti e nei vini.
Acido Malico (E 296)	Acido L(-)-malico per l'acidificazione mirata e il bilanciamento del profilo gustativo.
Acido Lattico 80% (E 270)	Soluzione di acido L(+)-lattico per la correzione acida e la freschezza gustativa.
Acido Ascorbico (E 300)	Antiossidante specifico per la protezione preventiva dei mosti e dei vini dalle alterazioni ossidative.
Potassio Metabisolfito (E 224)	Agente antisettico e antiossidante per la protezione antimicrobica e la gestione della frazione solfitosa.
Ammonio Bisolfito sol 60%	Soluzione acquosa di solfitante e fonte di azoto ammoniacale per le fasi prefermentative.
Potassio Ferrocianuro (E 536)	Agente demetallizzante specifico per la bonifica dei vini da contaminazioni metalliche (ferro e rame).
Potassio Sorbato (E 202)	Conservante antimicrobico per l'inibizione dello sviluppo dei lieviti nei vini contenenti zuccheri residui.

Potassio Tartrato Neutro	Sale neutro impiegato per la disacidificazione chimica dei vini.
Solfo Tabs (E 224) A	Compresse effervescenti a base di potassio metabisolfito per il rilascio controllato di anidride solforosa.
Solfato di Rame Soluzione al 10%	Soluzione acquosa impiegata per il trattamento e l'eliminazione dei difetti legati ai composti solforati pesanti.
Bicarbonato di Potassio	Sale alcalinizzante per la disacidificazione parziale o totale dei mosti e dei vini.
Bitartrato di Potassio (E 336)	Coadiuvante per la disacidificazione e l'induzione della precipitazione tartarica.
Disacidex F3	Preparato formulato per la disacidificazione bilanciata e la stabilizzazione tartarica.
Sodio Bisolfito 32% A	Soluzione solfitante liquida ad azione antiossidante e antisettica.
Acido Fumarico (E 293)	Conservante e inibitore microbiologico per il controllo dello sviluppo batterico indesiderato.

HCHIM® TECH

Prodotti chimici, fluidi tecnici e reagenti professionali destinati alle operazioni di manutenzione, alla sanificazione degli ambienti e alle applicazioni impiantistiche e di laboratorio in cantina.

PRODOTTO	DESCRIZIONE
Antiflor disco	Compresse protettive galleggianti a base di principi attivi lipofili per la prevenzione della fioretta nei contenitori vinari.
Olio di Vasellina	Olio minerale di grado tecnico ad elevata purezza per la sigillatura e l'isolamento dall'aria nei serbatoi.
Zolfo dischi	Zolfo in dischi per la solforazione e la sanificazione dei locali e delle botti mediante combustione controllata.

Litio Cloruro	Sostanza denaturante impiegata per usi tecnici specialistici di laboratorio o d'impianto.
Glicole Monopropilenico TEC	Fluido termovettore per impianti di refrigerazione e condizionamento industriale.
Glicole Monopropilenico USP (E 1520)	Glicole monopropilenico di grado farmaceutico e alimentare per circuiti a contatto con la filiera produttiva.
Idrossido di Sodio	Soda caustica in scaglie e perle per la preparazione di soluzioni detergenti forti.
Idrossido di Sodio sol 50%	Soluzione acquosa di soda caustica liquida al 50% per impianti di lavaggio automatico (CIP).
Idrossido di Potassio	Potassa caustica solida per formulazioni detergenti e trattamenti tecnici specifici.
Idrossido di Potassio sol 50%	Soluzione acquosa di potassa caustica liquida al 50% per impieghi tecnici industriali.
Sodio Ipoclorito	Soluzione disinfettante a base di cloro attivo per la sanitizzazione di superfici e attrezzature.

SISTEMI E AUTOMAZIONI

Soluzioni impiantistiche avanzate e sistemi intelligenti per il controllo automatizzato dei processi di fermentazione e cantina.

La conduzione ottimale della fermentazione alcolica richiede un controllo dinamico dei parametri di processo e una gestione predittiva della nutrizione del lievito. I sistemi avanzati integrati offrono un supporto tecnologico continuo, elaborando in tempo reale la cinetica fermentativa per adattare i flussi di ossigeno e l'apporto dei nutrienti alle reali esigenze metaboliche della massa. Un approccio che unisce automazione, precisione algoritmica e prevenzione degli stress per garantire la massima regolarità fermentativa e preservare l'integrità aromatica del vino.

La soluzione intelligente per una fermentazione perfetta

BIONICA® è un sistema avanzato 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 INTERVENTO 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, gli attivanti minerali e i nutrienti organici vengono aggiunti automaticamente nei momenti ottimali dell'attività fermentativa.

EFFICIENZA E AFFIDABILITÀ

Ottimizzazione continua: intervento automatico nei tempi giusti, per garantire la massima efficacia; consente di migliorare le cinetiche fermentative, assicurando i risultati qualitativi richiesti.

Adattabile a tutte le fermentazioni: compatibile con serbatoi di qualsiasi dimensione anche nella versione in Spark per vini frizzanti e spumanti.

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®

AVAFERM® è la soluzione brevettata per l'automazione e la gestione della cinetica fermentativa, nata per garantire precisione assoluta e massima regolarità nei dosaggi degli attivanti e dell'ossigeno. Grazie all'esclusivo metodo brevettato e alla tecnologia "place&start", rappresenta un sistema unico nel settore enologico, capace di combinare dosaggi mirati, rapidità di installazione e totale facilità d'uso.

Perché usare AVAFERM®

CURVE DI CINETICA E PROTOCOLLI NUTRIZIONALI

Il sistema applica protocolli nutrizionali ottimizzati in funzione del ceppo di lievito impiegato, delle caratteristiche del mosto e dello specifico obiettivo enologico definito dal tecnico.

FLESSIBILITÀ E MODULARITÀ D'INSTALLAZIONE

Facilmente collegabile a serbatoi singoli o batterie di vinificatori, sia in configurazione mobile carrellata sia fissa, senza necessità di modifiche strutturali agli impianti esistenti.

CONTROLLO REMOTO E SUPERVISIONE CONTINUA

Interfaccia intuitiva per il monitoraggio in tempo reale dei parametri di processo e la tracciabilità completa degli interventi.

FRAZIONAMENTO E DOSAGGIO DEGLI ATTIVANTI

Gestisce in modo indipendente e sequenziale l'apporto di nutrienti organici e attivanti inorganici nei momenti chiave per il lievito, ottimizzando l'assimilazione dell'azoto e prevenendo stress metabolici o eccessi nutrizionali.

MACRO-OSSIGENAZIONE MIRATA DELLA MASSA

Regola l'erogazione precisa dell'ossigeno attraverso una candela porosa permette una dissoluzione omogenea garantendo l'ossigeno necessario alla sintesi degli steroli e degli acidi grassi limitando lo stripping aromatico.



Elementi innovativi

Eliminazione delle criticità operative

Supera i limiti dei calcoli empirici e dei dosaggi manuali, garantendo la somministrazione automatica dei corretti quantitativi di nutrienti e ossigeno.

Gestione dinamica della fermentazione

Supera la logica dei sistemi temporizzati, attivando gli interventi in funzione della reale cinetica fermentativa e delle effettive esigenze metaboliche del lievito.

Ottimizzazione dei costi di gestione

Riduce il monte ore dedicato agli interventi di cantina e ottimizza l'impiego degli attivanti, studiando dosaggi specifici per le reali esigenze del lievito e massimizzando il ritorno sull'investimento impiantistico.

Flessibilità e assenza di vincoli strutturali

AVAFERM® si integra immediatamente ai serbatoi esistenti tramite attacchi rapidi, senza richiedere modifiche permanenti o impianti dedicati.

AVAFERM® Spark

AVAFERM® Spark è uno strumento innovativo, progettato per la gestione automatizzata della rifermentazione in autoclave. Con l'ausilio di AVAFERM® Spark, il tecnico può contare su un supporto operativo continuo e costante, a cui delegare la gestione della nutrizione organica, minerale e l'apporto dell'ossigeno al lievito durante la presa di spuma.

Perché usare AVAFERM® Spark

CONFIGURAZIONE SEMPLICE E IMMEDIATA

L'avvio del sistema richiede il semplice inserimento dei parametri analitici iniziali, sulla base dei quali viene impostato il processo fermentativo

CURVE DI DOSAGGIO OTTIMIZZATE

L'algoritmo individua la curva di dosaggio ottimale in funzione degli obiettivi tecnologici e qualitativi prefissati.

CONTROLLO NUTRIZIONALE E MONITORAGGIO CONTINUO

Il sistema gestisce la nutrizione del lievito durante l'intero processo, monitorando l'evoluzione dei parametri fermentativi, tra cui temperatura e pressione.

MODALITÀ FERM PER LA PRIMA FERMENTAZIONE

Oltre alla rifermentazione in autoclave, AVAFERM® Spark può essere utilizzato in modalità "Ferm" per gestire anche la prima fermentazione alcolica.

PRECISIONE, AFFIDABILITÀ E SOSTENIBILITÀ

Una tecnologia di precisione che facilita il lavoro dell'enologo, supportando il controllo della prima e della seconda fermentazione e valorizzando la qualità della massa.



Elementi innovativi

Eliminazione delle criticità operative

AVAFERM® Spark estende l'automazione alla rifermentazione in autoclave, definendo curve di dosaggio ottimizzate sulla base dei parametri analitici iniziali.

Gestione dinamica della fermentazione

AVAFERM® Spark integra il monitoraggio di temperatura e pressione durante la presa di spuma, per un controllo continuo del processo.

Ottimizzazione dei costi di gestione

AVAFERM® Spark amplia questi benefici alla rifermentazione, automatizzando la gestione nutrizionale e riducendo la necessità di interventi manuali.

Flessibilità e assenza di vincoli strutturali

AVAFERM® Spark amplia la versatilità operativa, gestendo la rifermentazione in autoclave e, attraverso la modalità "Ferm", anche la prima fermentazione alcolica.

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