





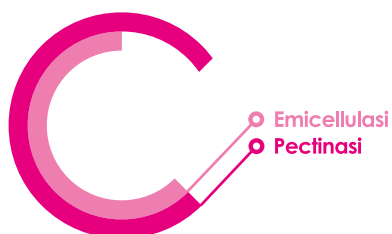
ENZIMI SPECIFICI PER BASI SPUMANTE E VINIFICAZIONE IN BIANCO

Preparazioni enzimatiche dedicate alla produzione di basi spumante e vini di qualità, formulate per supportare le operazioni di vendemmia e vinificazione con rapidità, precisione e affidabilità.

OENOZYM FLOT

ENZIMA LIQUIDO PER FLOTTAZIONE

FLOTTAZIONE *****



Preparazione enzimatica pectolitica in forma liquida, utilizzata per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi e rosati chiarificati tramite flottazione. La sua azione garantisce un rapido illimpidimento del mosto ed un processo di flottazione rapido.

Dosi flottazione: 1 - 3 ml/hl

OENOZYM BLANC

CHIARIFICA STATICA

CHIARIFICA STATICA *****



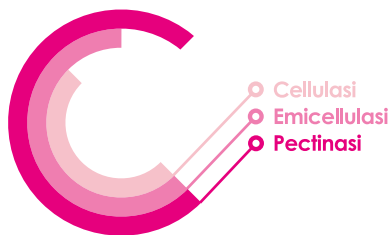
Preparazione enzimatica formulata per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi e rosati, permette un illimpidimento veloce dei mosti ed allo stesso tempo un buon compattamento delle fecce.

Dosi chiarifica: 1 - 2 g/hl

OENOZYM SP

CHIARIFICA IN CONDIZIONI DIFFICILI E
AUMENTO DELLA RESA IN MOSTO FIORE

CHIARIFICA STATICA ****
CHIARIFICA BASI
SPUMANTE *****



Preparazione concentrata di enzima pectolitico, ha una buona attività a pH bassi, è in grado di degradare le pectine in mosti molto acidi, velocemente e con ottimo compattamento delle fecce. Aumenta la resa in pressatura, permettendo di ottenere una maggiore frazione di mosto dalle prime fasi del processo. Indicato per la produzione di vini spumanti.

Dosi chiarifica: 0,5 - 1,5 g/hl

Dosi flottazione: 0,5 - 1 g/hl

OENOZYM BETA

AFFINAMENTO SULLA FECCIA FINE,
MIGLIORA LA FILTRABILITÀ

Preparazione enzimatica bilanciata che grazie all'alta attività pectolitica e β -glucanasica permette un affinamento più veloce, migliorando le qualità organolettiche del vino. L'utilizzo diminuisce sensibilmente i tempi di permanenza del vino sulla feccia, portando a vini più morbidi, rotondi e sapidi.

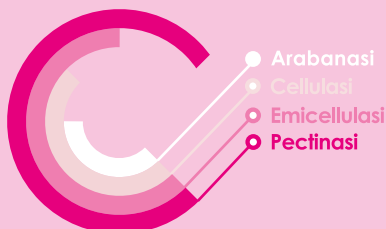
Dosi: affinamento vini bianchi e basi spumante 2 - 3 g/hl; affinamento vini rossi 4 - 6 g/hl; trattamento uve bottrizzate 2 - 3 g/hl

PREPARAZIONE SPECIFICA PER VINIFICAZIONE IN ROSATO

OENOZYM VITA ROSÉ

VINI ROSATI FRUTTATI

RIVELAZIONE AROMI ****
MACERAZIONE BASSE
TEMPERATURE ****



È un enzima pectolitico specifico per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini rosati. La sua formulazione permette l'utilizzo in macerazione pellicolare, chiarifica statica e in flottazione.

Aumenta la resa in mosto fiore e di prima pressatura, permettendo una gestione ragionata dei tempi e dei cicli di lavoro delle presse determinando una minor estrazione delle componenti polifenoliche non desiderate, preservando il pH del mosto e limitando possibili ossidazioni.

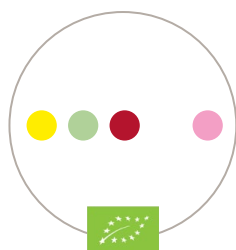
Preparazione a base di pectinasi ed emicellulasi a concentrazioni elevate derivate da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*. Si caratterizza per le particolari attività enzimatiche, come l'attività pectin-liasica fondamentale per degradare le pectine esterificate; l'attività poligalatturonasica per chiarifiche accelerate; l'attività pectin-esterasica che prepara il substrato per l'intervento della PG e l'attività arabanasica che degrada le parti ramificate delle pectine.

Dosi: 1 - 3 g/hl



GAMMA OENOGREEN

Prodotti biologici selezionati per supportare le principali fasi della vinificazione, dalla chiarifica alla fermentazione fino all'affinamento, nel rispetto della qualità e dell'identità del vino.



EXTRAGEL GREEN BIO

PROTEINA VEGETALE PURA

COMPOSIZIONE

Proteine vegetali pure

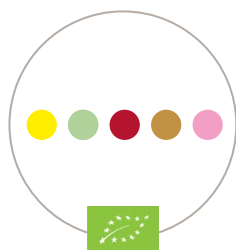
FASE UTILIZZO

Vinificazione - Chiarifica

DOSI

4 -20 g/hl

È un chiarificante di origine vegetale che possiede un'elevata capacità di adsorbimento nei confronti di catechine, leucoantociani e tannini; ideale per attenuare l'astringenza ed eliminare l'imbrunimento. Permette la rimozione dei polifenoli ossidabili, facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi, permette una migliore stabilità del colore nel tempo ed elimina i gusti amari. Può essere utilizzato come sostitutivo della caseina.



OENOSTARTER BIO

NUTRIENTE ORGANICO

COMPOSIZIONE

Nutriente organico ottenuto da materie prime biologiche

FASE UTILIZZO

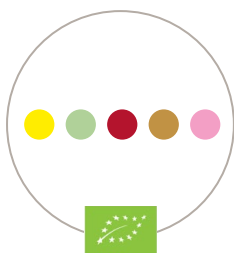
Vinificazione

DOSI

Mosti: da 10 a 20 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare.

Dose massima legale: 40 g/hl.

È un attivante di fermentazione 100% organico, a base di scorze di lievito naturalmente ricche di steroli ed amminoacidi. È un attivante particolarmente indicato per le fermentazioni di vini bianchi e rosè, dove a causa delle operazioni di sfeccatura in concomitanza dell'eliminazione dei complessi di pectine, vengono eliminati anche acidi grassi poli-insaturi che sono componenti fondamentali della membrana cellulare dei lieviti (permettono il mantenimento della fluidità della membrana e la resistenza a shock osmotici). È particolarmente adatto alla fermentazione in condizioni difficili, con alti gradi alcolici potenziali, a basse temperature e più in generale in tutte le condizioni di forte stress metabolico del lievito.



OENOVIN® BIO

LIEVITO BIOLOGICO PER VINIFICAZIONE
E PRESA DI SPUMA

COMPOSIZIONE

Lievito selezionato naturale Bio

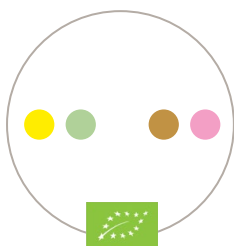
FASE UTILIZZO

Vinificazione - Spumantizzazione

DOSI

20-25 g/hl

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae* (sp. Bayanus), prodotto da materia prima Bio. Adatto alla vinificazione di tutti i tipi di mosto, anche in condizioni difficili, Oenovin® BIO permette di ottenere fermentazioni regolari anche a basse temperature. Necessita di una buona nutrizione azotata per poter svolgere al meglio il processo fermentativo.



OENOCOL FRESH BIO

PER VINI BIANCHI OTTENUTI
DA UVE ROSSE O VINI ROSATI

COMPOSIZIONE

Colla di pesce, proteine vegetali e
carbone vegetale attivo

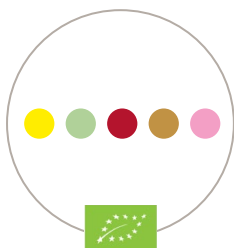
FASE UTILIZZO

Vinificazione - Chiarifica

DOSI

15-100 g/hl

È un chiarificante specifico per vini bianchi e rosati, ideale per bianchi ottenuti da uve rosse. L'utilizzo permette la rimozione di polifenoli ossidabili, facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi; ha un lieve effetto decolorante che determina una migliore stabilità del colore nel tempo, apporta brillantezza ai vini bianchi ed elimina le note ocre e i gusti amari.



OENOVIN® BIO

LIEVITO BIOLOGICO PER VINIFICAZIONE
E PRESA DI SPUMA

COMPOSIZIONE

Lievito selezionato naturale Bio

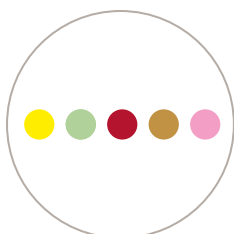
FASE UTILIZZO

Vinificazione - Spumantizzazione

DOSI

20-25 g/hl

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae* (sp. Bayanus), prodotto da materia prima Bio. Adatto alla vinificazione di tutti i tipi di mosto, anche in condizioni difficili, Oenovin® BIO permette di ottenere fermentazioni regolari anche a basse temperature. Necessita di una buona nutrizione azotata per poter svolgere al meglio il processo fermentativo.



OENOACTIV GREEN

NUTRIENTE COMPLESSO
PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico,
scorze di lievito e estratto di lievito

FASE UTILIZZO

Vinificazione - Spumantizzazione

DOSI

10-30 g/hl

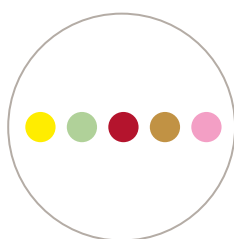
È un prodotto complesso composto da ammonio fosfato bibasico, scorze di lievito ed estratto di lievito. La tiamina cloridrato, naturalmente presente nell'estratto di lievito, influisce positivamente sul metabolismo e sulla crescita del lievito, limitando la formazione di acetaldeide e di chetoacidi, che tendono a complessare l'anidride solforosa. I prodotti derivati da lievito sono ottenuti da materie prime biologiche e quindi Oenoactiv Green è ammesso nella produzione di vini BIO, secondo il Reg. 203/2012.



GAMMA NUTRIVITA

LA MASSIMA
ESPRESSIONE
DELLA NUTRIZIONE
DEL LIEVITO

Una gamma di nutrienti e attivanti specifici per sostenere ogni fase della fermentazione, favorendo l'attività del lievito e contribuendo a fermentazioni regolari, complete e di qualità.



OENOSTARTER

FERMENTAZIONI DIFFICILI,
AZIONE DETOSSIFICANTE

COMPOSIZIONE

Lievito inattivato, scorze di lievito

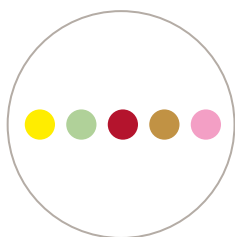
FASE UTILIZZO

Vinificazione, arresti di fermentazione

DOSI

10-30 g/hl

Nutriente per la fermentazione alcolica 100% organico, a base di lievito inattivato e scorze di lievito, naturalmente ricco di steroli ed amminoacidi. È particolarmente adatto alla fermentazione a basse temperature per assicurare la massima espressione aromatica del lievito.



OENO DAP PLUS

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE
INORGANICO

COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico e tiamina

FASE UTILIZZO

Vinificazione

DOSI

15-30 g/hl

Attivante di fermentazione indispensabile per assicurare il corretto svolgimento delle fermentazioni. L'azoto ammoniacale è la fonte azotata più facilmente assimilabile dal lievito, l'aggiunta permette di reintegrare eventuali carenze di APA del mosto. La tiamina cloridrato influisce sul metabolismo e sulla crescita del lievito, limitando la formazione di acetaldeide e di chetoacidi, che tendono a complessare l'anidride solforosa.



OENOACTIV

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE
COMPLESSO

COMPOSIZIONE

Lievito inattivato, ammonio fosfato
bibasico e tiamina

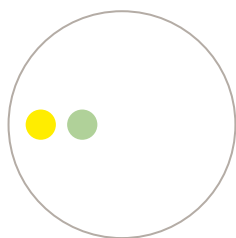
FASE UTILIZZO

Vinificazione

DOSI

20-30 g/hl

Attivante di fermentazione complesso, composto da lievito inattivato, ammonio fosfato bibasico e tiamina cloridrato (0,2%), in grado di garantire il completamento della fermentazione alcolica assicurando un buon nutrimento per i lieviti.



NUTRIVITA BLANC

NUTRIENTE DI FERMENTAZIONE
ORGANICO

COMPOSIZIONE

Autolisato di lievito

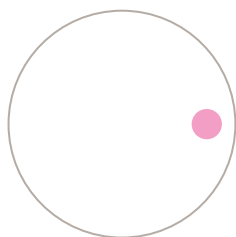
FASE UTILIZZO

Vinificazione

DOSI

20-40 g/hl

Prodotto composto da autolisati di lievito con un alto contenuto in aminoacidi, ricco in polisaccaridi, vitamine regolatrici del metabolismo e steroli, con fattori di sopravvivenza per il lievito ed azione antiossidante per il mosto in fermentazione. Le vitamine presenti favoriscono il metabolismo dei lieviti (fondamentali in condizioni di stress per un buon svolgimento della fermentazione) e permettono di ridurre la produzione di composti solforati.



NUTRIVITA ROSÈ

NUTRIENTE DI FERMENTAZIONE
ORGANICO

COMPOSIZIONE

Autolisato di lievito

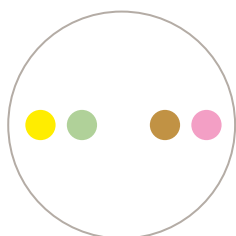
FASE UTILIZZO

Vinificazione

DOSI

25-40 g/hl

Prodotto composto da autolisati di lievito ad alto contenuto in aminoacidi e un buon contenuto in steroli. Gli aminoacidi vengono assimilati in maniera differente a seconda del gruppo di appartenenza, questo permette di svolgere una fermentazione lineare con un'attenzione importante all'equilibrio ossidoriduttivo del vino, per preservare freschezza e espressione aromatica. L'utilizzo sinergico con Oenovin® Rosè determina vini fini ed eleganti che vanno incontro alle esigenze di un mercato sempre più esigente.



NUTRIVITA GLU

NUTRIENTE ORGANICO AD ELEVATO
CONTENUTO IN GLUTATIONE

COMPOSIZIONE

nutriente organico naturalmente
ricco in glutazione

FASE UTILIZZO

1/3 della FA,
rifermentazione autoclave
e metodo classico

DOSI

Mosti: da 20 a 30 g/hl

Nutrivita Glu è un nutriente a tenore garantito di glutazione realizzato per migliorare le performance fermentative, proteggere i vini dalle ossidazioni e dagli invecchiamenti precoci e per limitare l'utilizzo di anidride solforosa. La particolare tecnica di produzione permette di ottenere un nutriente con un contenuto garantito in glutazione ridotto (> 10 mg/l) che consente al lievito stesso di produrne in una quantità significativa durante la fermentazione alcolica e aumentare così la protezione dei vini, influenzando la futura shelf-life. Inoltre la presenza naturale di glutazione in Nutrivita Glu permette di ottenere un quadro aromatico nettamente più espressivo e stabile durante tutte le fasi del processo di vinificazione. Inoltre la presenza di fattori di sopravvivenza stimolano il lievito nelle sue fasi di crescita e moltiplicazione intervenendo quindi sulla cinetica fermentativa.



LIEVITI SELEZIONATI PER METODO CLASSICO E METODO CHARMAT

Una selezione di lieviti specifici per Metodo Classico e Metodo Charmat, studiati per accompagnare la fermentazione e valorizzare le caratteristiche aromatiche, l'eleganza e la qualità del vino.

OENOVIN® FRC

VINI BIANCHI
E RIFERMENTAZIONE
IN BOTTIGLIA

INTENSITÀ AROMATICA *
MORBIDEZZA **
ELEGANZA *****
VIGORIA FERMENTATIVA *****

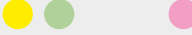
Saccharomyces cerevisiae (ex r.f. *bayanus*), indicato per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi o nella successiva fase di presa di spuma. È un prodotto caratterizzato da un'ottima attitudine all'elaborazione di vini spumanti ottenuti con il metodo classico.

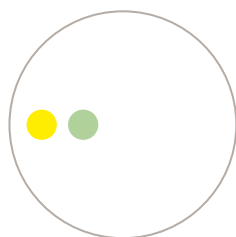
OENOVIN® NS F

METSCHNIKOWIA FRUCTICOLA
PER LA PROTEZIONE DURANTE
LE FASI PRE-FERMENTATIVE

BIOPROTEZIONE *****
PUREZZA FERMENTATIVA *****
CONTRIBUTO AROMATICITÀ **
POTERE FERMENTATIVO N.R.
TOLLERANZA SO₂ **

Lievito non *Saccharomyces* dallo spiccato carattere bioprotettivo e senza rilevanza dal punto di vista fermentativo. Il suo utilizzo delle uve sin dalle prime fasi della raccolta assicura un'efficace protezione dai microrganismi indesiderati. Assicura una valida alternativa per abbattere efficacemente l'utilizzo di SO₂ durante le fasi di raccolta e conferimento. Necessita di inoculo sequenziale con *S. Cerevisiae*.

COMPOSIZIONE	PRODOTTO	TIPO DI VINO	PROPRIETÀ	DOSAGGIO CONSIGLIATO
GELATINE ALIMENTARI	OENOCOL 30		Per la chiarifica e detannizzazione dei mosti e dei vini, utilizzabile in combinazione con sol di silice o bentonite.	20 - 100 g/hl
	OENOCOL SOFT		Per la chiarifica dei mosti e dei vini, utilizzabile in combinazione con sol di silice o bentonite.	10 - 40 g/hl
	EXTRAGEL		Idrosolubile a freddo per la chiarifica e la detannizzazione dei mosti e dei vini.	4 - 15 g/hl
BIOSSIDO DI SILICIO ANIONICO	SOL DI SILICE 30		Coadiuvante di collaggio nelle chiarifiche con colla di pesce, gelatina o proteine vegetali.	30 - 100 g/hl
CASEINATO DI K* (*allergene)	CASEINATO DI POTASSIO		Ideale per il trattamento antiossidativo del vino, grazie al suo effetto preventivo e curativo. Riduce il tenore in sostanze (catechine, proantocianidine) responsabili delle ossidazioni polifenoliche.	10 - 100 g/hl
PVPP	EASYCLAR PVPP/ PVPP PILLS		Facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi, permette una migliore stabilità del colore nel tempo, svolge un'azione sul mosto preservando le qualità organolettiche ed elimina i gusti amari.	10 - 80 g/hl
BENTONITE PER STABILIZZAZIONE PROTEICA	OENOBENT XP		Bentonite sodico-calcica di qualità farmaceutica ad alto potere deproteinizzante, RIDOTTO POTERE ABRASIVO.	15 - 90 g/hl
	OENOBENT STANDARD		Bentoniti sodico-attivate di alta qualità, adatte sia per l'impiego in chiarifica sia in flottazione. In polvere o granulare.	30 - 100 g/hl
DERIVATO LIEVITO	ANTIR		Elevata e specifica capacità di adsorbimento di sostanze solforate causa di problemi organolettici generalmente definiti come ridotto, solforato, odore di cavolo.	5 - 30 g/hl



ANTIO2

DERIVATO DEL CHITOSANO
CON FUNZIONE ANTIOSSIDANTE

COMPOSIZIONE

Prodotto a base di polisaccaridi naturali
derivati dalla chitina e bentonite

FASE UTILIZZO

Vinificazione – Chiarifica
Pre-imbottigliamento

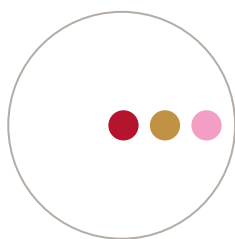
DOSI

20 - 80 g/hl

AntiO2 è un formulato specifico per mosti e vini bianchi con tendenza all'ossidazione, privo di chiarificanti di origine animale. Possiede un'elevata e specifica capacità di adsorbimento di sostanze fenoliche ossidabili: è attivo su catechine, leucoantociani e tannini, sostanze che tende a rimuovere dal vino per adsorbimento colloidale. Porta ad una sensibile diminuzione del colore giallo-ocra dato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche.

CHIARIFICANTI ALLERGEN FREE

Una gamma di coadiuvanti specifici per chiarifica, stabilizzazione e protezione del vino. Soluzioni selezionate per migliorare limpidezza, stabilità e qualità finale in ogni fase della vinificazione.



EXTRAGEL FISH

GELATINA DI PESCE CHIARIFICANTE

COMPOSIZIONE

Gelatina di pesce

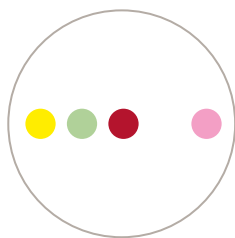
FASE UTILIZZO

Chiarifica

DOSI

4-10 g/hl

Extragel Fish esalta la brillantezza asportando note vegetali. È estratta dal collagene di storione e/o salmone standardizzata a 210 Bloom; è solubile in acqua fredda senza idratazione e rigonfiamento preventivo. È un colloide con carica positiva in grado di legarsi e di flocculare con colloidali instabili con carica superficiale negativa come tannini oppure sol di silice. Non presenta fenomeni di surcollaggio.



OENOFISH

COLLA DI PESCE IN SOLUZIONE

COMPOSIZIONE

Colla di pesce

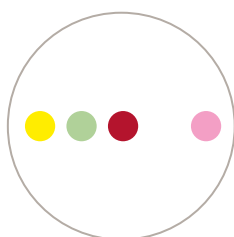
FASE UTILIZZO

Chiarifica

DOSI

100-140 ml/hl

Oenofish si caratterizza per le spiccate proprietà flocculanti nei confronti dei tannini più aggressivi. Garantisce dei collaggi mirati all'asportazione delle note aggressive e vegetali. È indicata per un collaggio morbido dove la chiarifica non implica l'eliminazione dei tannini in eccesso. Per facilitare la sedimentazione dei flocculi è opportuna un'aggiunta di tannini o di sol di silice.



OENOCOL GREEN

VINI MODERNI RESISTENTI
ALLE OSSIDAZIONI

COMPOSIZIONE

Proteine di pisello e colla di pesce

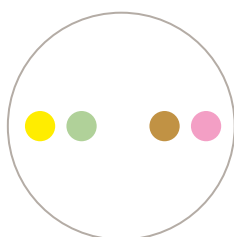
FASE UTILIZZO

Vinificazione - Chiarifica
Pre-imbottigliamento

DOSI

20 - 80 g/hl

Oenocol Green è un chiarificante innovativo che possiede una elevata capacità di adsorbimento nei confronti di catechine, leucoantociani, tannini e ferro. Si ottengono vini eleganti con una forte pulizia aromatica. Nel trattamento dei vini bianchi e rosati porta ad una sensibile diminuzione delle note ossidate ed amare, contribuisce a rendere il colore più vivo ed a esprimere le note fruttate e floreali. Può essere utilizzato come sostitutivo della caseina.



OENOCOL FRESH

PER VINI BIANCHI OTTENUTI
DA UVE ROSSE

COMPOSIZIONE

Proteine di pisello, colla di pesce
e carbone vegetale attivo

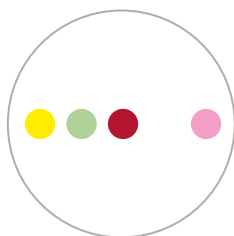
FASE UTILIZZO

Vinificazione - Chiarifica
Pre-imbottigliamento

DOSI

20 - 60 g/hl

Oenocol Fresh è un chiarificante specifico per vini bianchi e rosati, ideale per bianchi ottenuti da uve rosse. L'utilizzo permette la rimozione di polifenoli ossidabili, facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi; ha un lieve effetto decolorante che determina una migliore stabilità del colore nel tempo, apporta brillantezza ai vini bianchi ed elimina le note ocre e i gusti amari.



EXTRIGEL GREEN

PROTEINA VEGETALE PURA

COMPOSIZIONE

Proteine di pisello

FASE UTILIZZO

Vinificazione - Chiarifica
Pre-imbottigliamento

DOSI

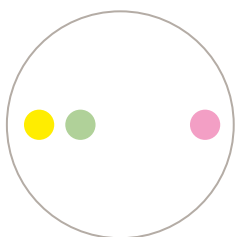
5 - 30 g/hl

Extrigel Green è un chiarificante di origine vegetale che possiede un'elevata capacità di adsorbimento nei confronti di catechine, leucoantociani e tannini; ideale per attenuare l'astringenza ed eliminare l'imbrunimento. Permette la rimozione dei polifenoli ossidabili, facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi, permette una migliore stabilità del colore nel tempo ed elimina i gusti amari. Può essere utilizzato come sostitutivo della caseina.

T A N N I N I

PER LA VINIFICAZIONE IN BIANCO

Una gamma di tannini enologici selezionati per supportare le diverse fasi della vinificazione. Soluzioni specifiche per proteggere il patrimonio aromatico, migliorare la struttura e contribuire alla stabilità del vino.



EXTRATAN® MED

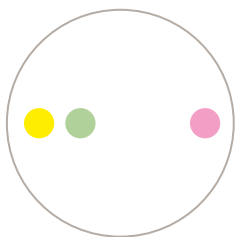
PER UVE VARIETALI E PROTEZIONE
DALLE OSSIDAZIONI

COMPOSIZIONE
Miscela di tannini gallici
e proantocianidinici

FASE UTILIZZO
Mosti - vini - chiarifica

DOSI
10- 30 g/hl

Extratan® Med inibisce le attività ossidasiche consolidando struttura e pienezza al vino. Offre un'elevata protezione nei confronti dell'ossidazione delle componenti aromatiche che corrispondono al naturale corredo presente in particolari vitigni.



EXTRATAN® GALLA

PROTEZIONE DALLE OSSIDAZIONI DEI
VINI BIANCHI E ROSATI

COMPOSIZIONE
Tannino di galla

FASE UTILIZZO
Mosti - vini - chiarifica

DOSI
5 - 30 g/hl

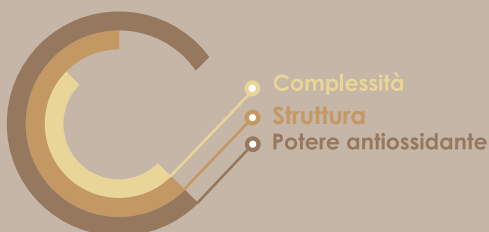
Extratan® Galla è un tannino utilizzabile nella produzione di vini bianchi e rosati, permette di migliorare la resistenza all'ossidazione, ottenendo vini più netti, preservando il corredo aromatico presente nelle uve di partenza. Su mosti provenienti da uve ammuffite garantisce un effetto antiossidasico legandosi ed inibendo le laccasi rilasciate dalla muffa.

TANNINO

PER VINIFICAZIONE IN ROSATO

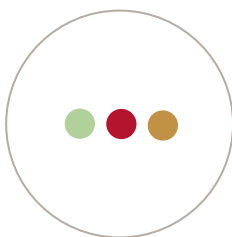
EXTRATAN® VITA ROSÉ

VINI ROSATI E VARIETALI



Extratan® Vita Rosè è una miscela innovativa di tannini ellagici e proantocianidinici. La particolare tecnica di estrazione permette di conservare le caratteristiche originarie dei tannini, questo permette di potenziare la funzione antiossidante e di stabilizzazione per i vini rosati. Incrementa in maniera significativa la struttura, l'equilibrio, l'eleganza e la freschezza dei vini; in particolare si contraddistingue nell'utilizzo su vini rosati giovani e realizzati con tecniche di produzioni moderne. Possiede un fortissimo potere antiossidante e contribuisce a stabilizzare e fissare il colore, in modo tale da rendere il colore brillante fin dalle prime fasi del processo produttivo.

Dosi: 5-20 g/hl



ECOWOOD EASYOAK

STABILIZZAZIONE COLORE
E STRUTTURA

COMPOSIZIONE

Soluzione liquida di rovere francese

FASE UTILIZZO

Vinificazione - Chiarifica

DOSI

10 - 70 ml/hl

Soluzione liquida di derivato di rovere francese non tostato interamente solubile. La sua formulazione garantisce una elevata reattività nel vino garantendo una protezione immediata alle ossidazioni e una riduzione delle note verdi in uve con problemi di maturazione. L'apporto aromatico è trascurabile, migliora leggermente il volume in bocca. Nei vini rossi riduce la spigolosità dei tannini più astringenti e contribuisce a stabilizzare il colore.



MASTELLONE

*Con maniglie incorporate



80*	65 x 32
100*	75 x 33
150	88 x 32
275	110 x 35
110*	71 x 39
210	80 x 55
230	85 x 55
240	96 x 43
285	96 x 55
350	96 x 73
500sa	96 x 89
500a	104 x 82
750	122 x 82
1000	140 x 90
1500	155 x 100



COPERCHIO PER MASTELLONE

per l 500a	100 x 82
per l 750	
per l 1000	



PALA ERGONOMICA

CODICE	LUNGHEZZA	DIMENSIONI	MATERIALE
5601	1310 mm	380 x 340 x 90 mm	prolipopilene
5611	1280 mm	340 x 270 x 75 mm	prolipopilene
5623	1035 mm	379 x 345 x 90 mm	prolipopilene

5601 - Pala con manico lunghezza media

5611 - Pala con manico lunghezza media

5623 - Pala con manico corto, pala ampia



PALA ERGONOMICA FORATA PER IL DRENAGGIO DELL'ACQUA

CODICE	LUNGHEZZA	DIMENSIONI	MATERIALE
5603	1145 mm	380 x 340 x 90 mm	prolipopilene
5604	1305 mm	380 x 340 x 90 mm	prolipopilene



FORCONE ERGONOMICO IGIENICO

CODICE	LUNGHEZZA	DIMENSIONI	MATERIALE
5690	1275 mm	315 x 270 x 120 mm	prolilopilene

RASTRELLO ERGONOMICO IGIENICO

CODICE	LUNGHEZZA	DIMENSIONI	MATERIALE
5691	200 mm	205 x 210 x 230 mm	prolilopilene



SESSOLE E TAZZONI ERGONOMICI

CODICE	DIMENSIONI	VOLUME
5670 <i>sessola</i>	160 x 370 x 130 mm	2 lt
5675 <i>sessola</i>	340 x 120 x 110 mm	1 lt
5677 <i>tazzone</i>	300 x 95 x 80 mm	1/2 lt
5681 <i>tazzone</i>	295 x 155 x 15 mm	1 lt
5682 <i>tazzone</i>	330 x 195 x 15 mm	2 lt



MANICI ERGONOMICI - ALLUMINIO

CODICE	DIMENSIONI	MATERIALE
2931	840 x 22 - diametro 22 mm	alluminio anodizzato
2935	1310 x 31 x 31 - diametro 31 mm	alluminio anodizzato
2937	1510 x 31 x 31 - diametro 31 mm	alluminio anodizzato
2981	650 x 31 x 31 - diametro 31 mm	

Manico standard da utilizzare su tutti i tipi di scope, spazzoloni, tiracqua, raschietti



TIRACQUA E RASCHIETTI

CODICE	DIMENSIONI	MATERIALE
7752	400 x 90 x 110 mm	polipropilene + gomma
7753	500 x 70 x 115 mm	polipropilene + gomma
7754	600 x 85 x 115 mm	polipropilene + gomma
7755	700 x 80 x 110 mm	polipropilene + gomma

Tiracqua con doppia gomma ideale per la rimozione di acqua e particelle di cibo su tutti i cassette di ricambio facilmente sostituibile



ISTITUTO
OENO
ITALIA



Via dell'Industria, 51
25030 Erbusco (BS) - ITALY

T. +39 030 7731224
F. +39 030 7704670

info@oenitalia.com
www.oenitalia.com