



Un futuro possibile, realistico ed auspicabile!

COS'È IL VEGANISMO?



Il veganismo è fondato sul principio universale della compassione. Donald Watson, che ha creato il termine "vegan" nel 1944 dalla parola inglese vegetarian (vegetariano), definisce il veganismo come "il logico proseguimento del vegetarianismo", e precisa:

"Veganismo è una filosofia ed un modo di vivere che cerca di escludere, fin dove è possibile, tutte le forme di sfruttamento e di crudeltà nei confronti degli animali, che sia per nutrirsi, vestirsi, o per qualsiasi altro scopo; per estensione, il veganismo sostiene ed incoraggia lo sviluppo e l'attuazione di alternative senza l'utilizzo di animali, per un maggiore benessere degli esseri umani, degli animali e dell'ambiente".

Essere vegano è dunque una scelta etica, e una pratica quotidiana, nella quale si mette concretamente in azione il rispetto della vita.

Il "veganismo" è talvolta confuso con il "vegetalismo". Tuttavia, un vegano, oltre ad essere vegetariano, estende la sua compassione attiva all'insieme della sua vita, e sta attento a non utilizzare prodotti ottenuti da sofferenze animali, che sia per i suoi vestiti, le sue scarpe, i prodotti o oggetti che utilizza, i suoi divertimenti, ecc. non utilizza dunque alcun prodotto d'origine animale: né cuoio, né lana, né pellicce, né prodotti cosmetici né detergenti testati su animali...

Il vegano non caccia, né pesca, rifiuta le corride o i parchi acquatici con animali, sceglie il circo senza animali... generalmente **un vegano accetta di utilizzare nella sua vita soltanto prodotti che non sono ottenuti a seguito di sofferenze animali.** Questo modo di vita resta un ideale ed appartiene a ciascuno seguirlo secondo le proprie possibilità...

VISIONE DI UN MONDO VEGANO Un futuro possibile, realistico ed auspicabile!

OENOFRANCE ED I VEGANI

Coscienti di quest'evoluzione nei consumi, gli elaboratori di vini sono sempre più numerosi a proporre vini vegani.

Oenofrance evolve e si adegua quindi alle esigenze dei suoi clienti e alle loro problematiche.

Oenofrance è spesso all'origine d'innovazioni maggiori. Da tanti anni, il dipartimento Ricerca e Sviluppo di Oenofrance s'adopera per proporre ai vinificatori strumenti più efficaci per trarre il migliore dall'uva, e s'impegnano ad apportare loro assistenza tecnica. Oenofrance lavora da oltre 10 anni con l'Università di Geisenheim sui prodotti da lieviti e sui loro vantaggi come prodotti di chiarifica.

Da queste ricerche è nato **PHYLIA EPL**, un prodotto 100% naturale e assolutamente adeguato ai vini vegani. Oenofrance ha condotto degli studi sulle caratteristiche dei tannini in funzione della loro origine botanica e, per i tannini d'uva, secondo il loro grado di polimerizzazione. Questi tannini provengono dalle bucce d'acini, recuperate dai coprodotti dell'uva. Inoltre Oenofrance è stata una delle prime società a proporre alternative senza caseina per trattare l'ossidazione dei mosti e dei vini. Da numerosi anni, Oenofrance riflette ed anticipa nel campo della sostenibilità. Grazie a questi lavori di ricerche e alla sua filosofia, Oenofrance si adatta alle aspettative dei consumatori e propone una gamma completa di prodotti compatibili per l'elaborazione di vini "vegani".

Riassunto di: "The potential of yeast proteins to substitute for traditional fining agents - technological and sensory aspects"

L'obbligo che hanno i vignaioli, dal 2012 [regolamento (CEE) N. 579/2012], di indicare l'utilizzo di alcune proteine animali in condizioni

specifiche ha dato una spinta alla ricerca di coadiuvanti di chiarifica provenienti da piante o da lieviti. Le proteine da lievito sono naturalmente presenti nel vino; i primi studi pubblicati sugli estratti di proteine da lieviti per chiarificare il vino si sono soprattutto focalizzati sulle proprietà tecniche degli estratti proteici da lieviti come coadiuvanti di chiarifica. In questo studio sono stati utilizzati estratti di proteine da lieviti ottenuti dalle varie tecniche di produzione per la chiarifica del vino rosso e valutati le loro proprietà tecniche.



Inoltre, sono stati esaminati l'impatto sensoriale di questi nuovi coadiuvanti di chiarifica, la loro composizione proteica e la presenza di glicani e di glicoproteine. Gli estratti proteici da lieviti hanno rivelato differenze nel loro profilo proteico e nella glicosilazione delle proteine, ma tutti gli estratti proteici da lieviti studiati sono stati utilizzati con successo nella chiarifica di vino rosso. Sono state individuate delle mannoproteine in tutti gli estratti proteici da lieviti e non hanno impedito la reciproca precipitazione di proteine di tannini necessari per la buona chiarifica, come precedentemente segnalato nel caso degli glicani e delle glicoproteine. I parametri chimici dei vini rossi sono stati modificati dalla chiarifica con gli estratti proteici da lieviti allo stesso modo che dopo una chiarifica con la gelatina; metodo di riferimento tradizionale utilizzato come coadiuvante di chiarifica. La qualità del gusto iniziale del vino è stata mantenuta durante i trattamenti.



UNA GAMMA DEDICATA AI VINI VEGANI

FORMULE 1-CF

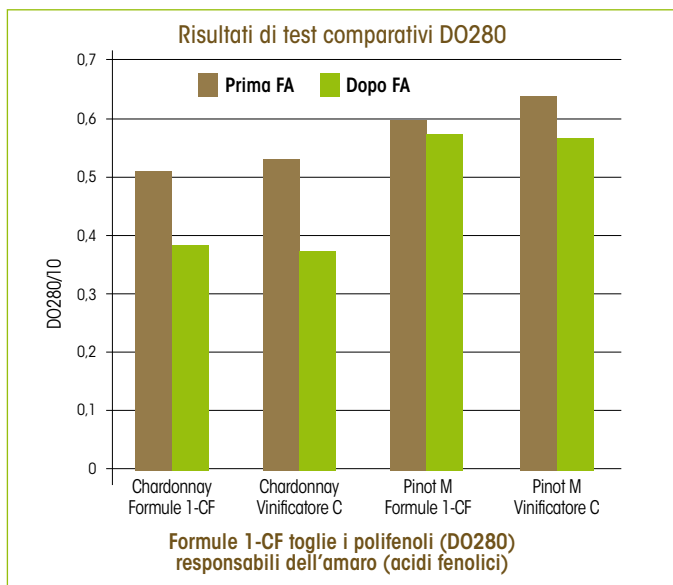


FORMULE 1-CF (Casein Free) previene e tratta l'ossidazione dei mosti e dei vini senza caseina. Composto di PVPP e di cellulosa, utilizza una tecnica avvolgente e di agglomerazione originale: la granulazione è allo stesso tempo più regolare e più omogenea, con minore quantità di particelle fini. Gli aggregati formano più interstizi, offrono dunque una superficie d'adsorbimento fisico superiore.

Tutto ciò contribuisce a diminuire i dosaggi. FORMULA 1-CF, micro granulato, si utilizza direttamente senza preparazione preliminare.

CONFEZIONAMENTO: 1 e 5 kg

DOSAGGIO: da 15 a 70 g/hL



CHARBON GOTA

CHARBON GOTA è un carbone enologico attivato d'origine vegetale (legno) conforme per l'uso alimentare. È un carbone mesoporoso: i suoi pori sono maggiori di quelli dei carboni deodoranti, ma più piccoli di quelli dei carboni enologici decoloranti. Questa specificità lo rende molto efficace per decontaminare i mosti. CHARBON GOTA è, in particolare, molto efficace per eliminare l'ocratossina A e la geosmina pur limitando la perdita di colore dei vini.

CONFEZIONAMENTO: 2,5 e 10 kg

DOSAGGIO: da 20 a 40 g/hL

Comparato ad un classico carbone decolorante (Charbon 1) o ad un carbone deodorante (charbon 2), CHARBON GOTA riduce le concentrazioni in ocratossina A e in geosmina nei vini in modo molto significativo (rispettivamente -83% e -72% a 40 g/hl), pur limitando gli effetti sull'intensità colorante del vino. Per la geosmina le differenze tra i carboni sono ancora più marcate: in questa prova realizzata in partnership con l'IFV France, il CHARBON GOTA è l'unico a diminuire di oltre il 50% la concentrazione in geosmina fin da 20 g/hl.

Con 40 g/hl, la diminuzione supera il 70%.

Concentrazione iniziale in ocratossina A: 1,8 µg/l

Concentrazione iniziale in geosmina: 123 ng/L

Intensità colorante iniziale: 11,88

DIWINE® THIOL



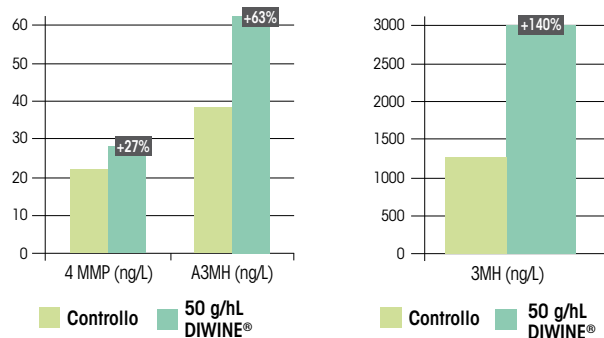
DIWINE® THIOL ottimizza la rivelazione dei tioli e mantiene la freschezza aromatica dei vini operando su due livelli:

- eliminazione dei metalli pesanti, in particolare del rame, responsabile della fissazione dei gruppi S-H dei tioli (4MMP, 3MH, A3MH) che comportano una perdita di aromi e di tipicità dei vini.
- protezione a lungo termine degli aromi e dei polifenoli contro le ossidazioni.

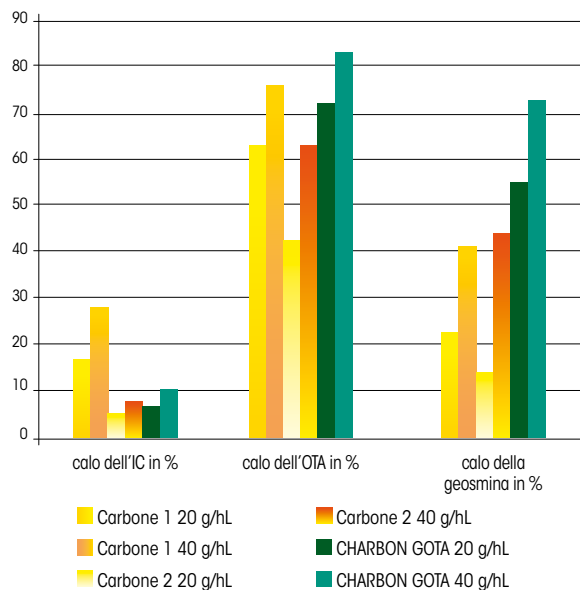
CONFEZIONAMENTO: 1 e 5 kg

DOSAGGIO: da 15 a 70 g/hL

Influenza dell'aggiunta di DIWINE® THIOL su mosto di Sauvignon Blanc. Analisi dei tioli realizzati su vino dopo imbottigliamento



Influenza di diversi carboni enologici sull'intensità colorante di un vino rosso e sulla sua concentrazione in geosmina e in ocratossina A





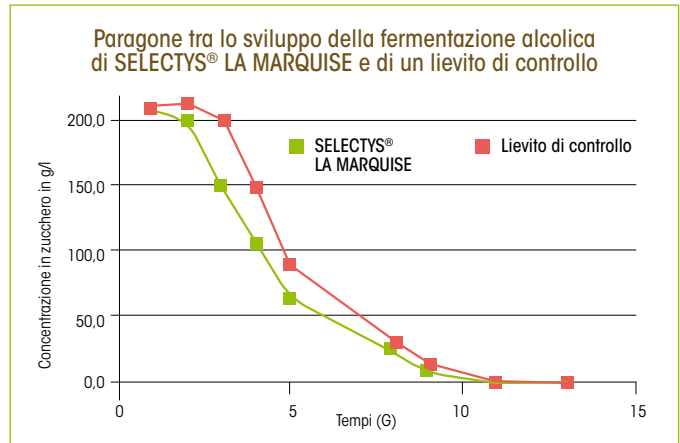
SELECTYS® LA MARQUISE



SELECTYS® LA MARQUISE è un lievito *S. cerevisiae galactose* - selezionato per la sua capacità di elaborare vini effervescenti eleganti, equilibrati, nel rispetto della tipicità del vitigno. SELECTYS® LA MARQUISE consente un'ottima moltiplicazione e permette un ottimo controllo della fermentazione alcolica anche nelle condizioni difficili che s'incontrano nell'elaborazione dei vini effervescenti (temperatura bassa, mosto molto chiarificato, pressione). Pertanto, può essere utilizzato su vini tranquilli, in condizioni estreme. Conviene a tutte le tecniche di vinificazione di vini effervescenti: metodo tradizionale, metodo ancestrale o in autoclave.

CONFEZIONAMENTO: 500 g e 10 kg

DOSAGGIO: 20 g/hL



VIVACTIV® ECORCE



VIVACTIV® ECORCE è un prodotto esclusivamente composto da scorze di lieviti. Queste scorze derivano dalla plasmolisi di un specifico ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*. Grazie alla sua grande capacità d'adsorbimento, VIVACTIV® ECORCE elimina i vari inibitori della fermentazione alcolica, detossifica il mosto e favorisce lo sviluppo dei lieviti.

CONFEZIONAMENTO: 500 g

DOSAGGIO: da 10 a 40 g/hL

OENOTANNIN® PERFECT



Estratto da vinaccioli, OENOTANNIN® PERFECT è costituito da tannini con uno debole grado di polimerizzazione, molto reattivi con i tannini del vino. Questa grande reattività permette loro di iniziare delle polimerizzazioni nel vino e di stabilizzare il colore a lungo termine. Dotato di una grande attività anti-radicalica, limita l'ossidazione e protegge il colore.

CONFEZIONAMENTO: 500 g

DOSAGGIO: da 0,5 a 20 g/hL

PHYLIA® EPL



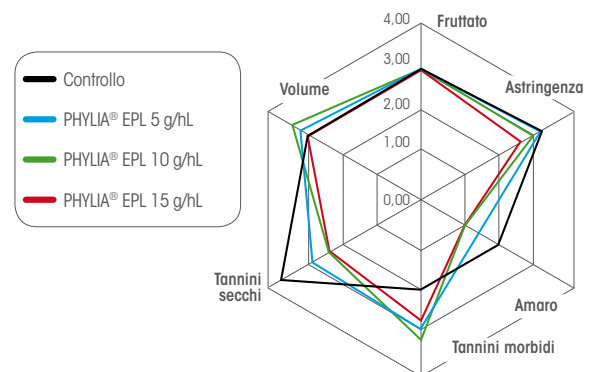
PHYLIA® EPL è frutto di molti anni di ricerca focalizzati sulla chiarifica dei mosti e dei vini con proteine soltanto da lieviti. PHYLIA® EPL grazie ad un procedimento industriale innovativo permette l'estrazione, la concentrazione e la conservazione di queste proteine indigene del lievito. PHYLIA® EPL s'utilizza per chiarificare tanto i mosti che i vini bianchi, rossi o rosati. PHYLIA® EPL elimina i tannini responsabili delle note amare, e contribuisce ad una chiarifica e ad un affinamento rispettosi dei vini. Inoltre visto la sua origine, PHYLIA® EPL è un prodotto di chiarifica "Allergen Free", cioè non è soggetto all'etichettatura relativa agli allergeni.

CONFEZIONAMENTO: 500 g

DOSAGGIO: da 5 a 30 g/hL

Influenza di PHYLIA® EPL sul profilo gustativo dei vini

Prove con diverse dosi su un vino rosso da Syrah.



Per un utilizzo ottimale di PHYLIA® EPL, si raccomanda di provare varie dosi nell'ambito di prove preliminari. Così il vinificatore può scegliere, dopo degustazione, la quantità di trattamento più adattata al suo vino.

KORDOFAN BIO



KORDOFAN BIO è una gomma arabica naturale in polvere derivata dall'Acacia Verek (o Acacia Senegal) e certificata biologica. Le condizioni di raccolta e di fabbricazione di KORDOFAN BIO ne fanno una gomma arabica estremamente pura e assolutamente indicata per la stabilizzazione colloidale dei vini rossi biologici.

CONFEZIONAMENTO: 1 kg

DOSAGGIO: da 10 a 50 g/hL

