

organic
forever



IT BIO 007 056221

La gamma di prodotti certificati per
la produzione di vino biologico



EVERINTEC

Vinificazione

● Enzima

EVERZYM B*

EVERZYM B è un preparato enzimatico concentrato liquido, per la produzione di vino biologico, conforme alle prescrizioni del Reg. CE N. 203 /2012 e Reg CE n. 834/2007. EVERZYM B è una preparazione enzimatica pectolitica specificamente studiata per un'efficace chiarifica dei mosti, anche a pH bassi; presenta attività sia sulle pectine solubili, che su quelle insolubili. Nella chiarifica dei vini biologici, è consigliato subito dopo la pressa soffice sul mosto fiore, oppure durante le fasi di riempimento della pressa, per facilitare il successivo illimpimento del mosto.

● Lievito

MYCOFORM BIO 12 B

MYCOFORM BIO 12 B è un Lievito Secco Attivo (LSA) BIOLOGICO *Saccharomyces cerevisiae*, dotato di buona vigoria, che consente di gestire fermentazioni regolari, sicure e complete. MYCOFORM BIO 12 B è prodotto in conformità al Regolamento CE 834/2007 ed è esente da emulsionanti. Adatto all'elaborazione di vini biologici da mosti biologici bianchi, rossi e rosati. Caratterizzato da buona alcol tolleranza e vitalità, è consigliato su vendemmie tardive, su uve in appassimento e nell'elaborazione di vini frizzanti e spumanti. MYCOFORM BIO 12 B presenta esigenze nutrizionali medie; un corretto supporto azotato favorisce la sua massima espressione aromatica.

● Attivanti

BIOCIBUS ACTIVE

BIOCIBUS ACTIVE è un nutriente complesso a base di derivati di lievito selezionati di origine biologica, formulato per il corretto svolgimento della fermentazione alcolica. I suoi componenti svolgono un'azione sinergica e complementare, per mantenere il lievito in ottime condizioni fisiologiche, sino alla fine della FA. BIOCIBUS ACTIVE assicura un buon apporto di acidi grassi e steroli, essenziali per la funzionalità della membrana del lievito. Le scorze esercitano azione adsorbente verso eventuali composti inibenti, mentre la frazione di autolisato apporta amminoacidi, vitamine e fattori di sopravvivenza fondamentali in tutte le fasi della fermentazione.

ZIMOVIT B*

ZIMOVIT B è un attivante di fermentazione inorganico complesso, conforme a quanto previsto dal Reg. CE N. 203/2012. Costituito da Diammonio Fosfato (DAP) associato a Tiamina, ZIMOVIT B integra l'APA a disposizione del lievito durante tutta la fermentazione, favorendo una cinetica regolare e minimizzando i rischi di rallentamenti e deviazioni organolettiche. Da associare a BIOCIBUS ACTIVE nella cura degli arresti di fermentazione.

Pigiatura



Everclar Bio - Mycoform Bio 12B
Biocibus Active - Zimovit B



Flottazione / Decantazione Statica

Everzym B

Chiarifica e Stabilizzazione

● Chiarificanti

EVERCLAR BIO

EVERCLAR BIO è un chiarificante allergen free, derivato da materie prime biologiche, sviluppato per la stabilizzazione e l'illimpidimento di vini bianchi, rosati e rossi.

EVERCLAR BIO agisce sulla stabilità proteica, grazie ad una bentonite selezionata, che garantisce sedimenti compatti, ed assicura ridotte perdite di prodotto.

L'elevata disperdibilità il dosaggio contenuto e la pronta flocculazione favoriscono una rapida azione, che preserva le qualità organolettiche dei vini trattati, migliorandone la filtrabilità e la limpidezza.

Di utile impiego nella chiarifica dei mosti.

FISHCOLL BIO

FISHCOLL BIO è un chiarificante allergen free a base di colla di pesce, ottenuta da materie prime di origine biologica, per la produzione di vini biologici bianchi, rosati e rossi di pregio. Presenta un grado Bloom elevato, agisce a bassi dosaggi e permette di ottenere rapidamente un ottimo illimpidimento associato a buona filtrabilità. L'estremo rispetto del quadro aromatico presente favorisce l'uso di FISHCOLL BIO in tutto il ciclo produttivo, dalla pulizia dei mosti alla stabilizzazione dei vini.

● Gomma Arabica

ARABIC BIO

ARABIC BIO è una gomma arabica biologica in polvere, priva di additivi e conservanti, selezionata per la produzione di vini biologici bianchi, rosati e rossi di qualità.

ARABIC BIO è facilmente solubile in acqua o direttamente nel vino ed è microfiltrabile. Apporta volume e morbidezza ai vini, esaltando la sensazione di pienezza. Garantisce migliore stabilità colloidale; impiegata nelle fasi precedenti l'imbottigliamento, concorre a svolgere azione protettiva verso eventuali fenomeni di torbidità e precipitati (colore, proteine etc) durante la conservazione in bottiglia.

**: prodotti idonei alla produzione di vini biologici secondo Reg. CE N. 203/2012, anche se non ottenuti da materie prime biologiche*

Fermentazione



Arabic Bio



Imbottigliamento



Affinamento

Everclar Bio - Fishcoll Bio

Note e Riferimenti Legislativi



IT BIO 007 056221

Il 1° Agosto 2012 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 203/2012, che ha sancito la nascita ufficiale del Vino Biologico nella Comunità Economica Europea.

Per la produzione di un vino BIO, è necessario conoscere e rispettare una serie di requisiti:

- i vini devono essere ottenuti da materie prime Biologiche,
- i vini vanno lavorati rispettando le restrizioni alle pratiche enologiche imposte rispetto ad una vinificazione tradizionale
- i prodotti impiegati devono essere contenuti nella lista positiva delle sostanze ammesse,
- deve essere limitato l'impiego dell'anidride solforosa.

Sono espressamente vietate: l'elettrodialisi per la stabilizzazione tartrarica; la concentrazione parziale a freddo; lo scambio cationico; l'eliminazione fisica dell'anidride solforosa; la de-alcolizzazione parziale. I trattamenti termici sono ammessi a temperature inferiori ai 70 °C, la filtrazione non può essere inferiore a micrometrie pari a 0.2 µm.

L'impiego degli additivi e dei coadiuvanti di processo deve seguire quanto prescritto nell'allegato VIII bis del sopracitato regolamento. **In esso è specificato che, se disponibili sul mercato le versioni di origine biologica di lieviti, gelatina, proteine vegetali, colla di pesce, ovoalbumina, tannini e gomma arabica, esse devono essere utilizzate.**

In considerazione di tali disposizioni, EVER ha sviluppato la linea "Organic for Ever", che risponde pienamente alle aspettative del settore BIO.



EVER INTEC



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
certificato ISO 9001:2008 - certificato N. IT06/0451