



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



RV STYLE 00

Miscela di tannini e lieviti inattivi ricchi in glutazione alternativa ai legni

LA SFIDA IN CANTINA

In annate fresche o con maturazioni incomplete, mosti e vini portano un eccesso di note verdi ed erbacee che coprono l'aroma fruttato e irrigidiscono il palato. Il rischio è correggere questo difetto appesantendo il vino o imprimendogli un carattere di legno o di tostatura non voluto. Serve un intervento che rimuova la nota vegetale restituendo struttura e frutto senza aggiungere un'impronta stilistica.

LA DIFFERENZA RISPETTO AI LEGNI TRADIZIONALI

	RV STYLE	Chips e derivati solidi
Solubilità	100% solubile: nessuna polvere, nessun residuo	Solidi: intasano impianti e vanno smaltiti
Impianti	Nessuna abrasione a pompe, valvole, scambiatori	Abrasione e danni meccanici
Colore	Non assorbe il colore del vino	Agiscono da "spugna", sottraggono colore
Cantina	Ingombro minimo, pulizia vasche azzerata	Sacchi ingombranti, lunghe pulizie
Sicurezza	Nessun rischio microbiologico da stoccaggio	Rischio contaminazione da legno mal stoccato
Operatività	Nessuno scarto, nessun assorbimento di vino	Perdita di vino per assorbimento.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

RV STYLE 00 è una miscela 100% solubile nel mosto e nel vino, di tannini ellagici, condensati da legni esotici associati a lievito inattivo. RV STYLE 00 apporta struttura, aroma di frutta di frutta rossa e da ciliegia, con complessità senza impronta di tostatura, con una spiccata capacità di attenuare e assorbire le note verdi e vegetali del mosto e del vino.

Il tannino ellagico e condensato svolge le seguenti funzioni:

- aumenta la protezione antiossidante agendo da scavenger dei radicali liberi e abbassando il potenziale redox del mezzo;
- favorisce la stabilizzazione della sostanza colorante attraverso la copigmentazione con gli antociani;
- attenua le note erbacee e vegetali ed esalta l'espressione fruttata e la complessità del vino.

Il lievito inattivato svolge le seguenti funzioni:

- previene la comparsa di odori di ridotto;
- rilascia polisaccaridi e mannoproteine che migliorano la stabilità fisico-chimica e proteggono i tannini per ingombro sterico, limitandone la reattività con le proteine salivari;
- incrementa le sensazioni di volume e morbidezza e attenua la percezione dell'astringenza e dell'amaro.

Grazie alla sua totale solubilità, RV STYLE 00 non produce scarti, non adsorbe colore, non adsorbe vino, non danneggia le parti meccaniche di pompe, valvole e scambiatori, non intasa gli impianti e non richiede smaltimento: può quindi essere impiegato in ogni momento dalla fase prefermentativa ai travasi. Questa è una importante differenza rispetto ai chips che comportano tutti i problemi sopra elencati.

APPLICAZIONI

Durante le fasi di ammostamento e pigiatura per complessare rapidamente i derivati ossidati e inibire, in modo competitivo, l'azione delle polifenolossidasi. Nelle ossigenazioni per impedire la formazione di radicali liberi, che agirebbero da forti ossidanti. Nelle fasi fermentative sono attivi nel favorire la stabilizzazione delle catechine, evitando che la loro permanenza in forma nativa-instabile alteri le note cromatiche del futuro vino.

Da impiegare nella vinificazione in bianco, rosato e rosso come alternativa ai legni non tostati, in particolare su mosti e vini che presentino un eccesso di note verdi e vegetali da correggere, preservando al contempo la freschezza del frutto.

DOSI E MODALITÀ D'USO

Sul pigiato prefermentazione	Bianco 3 -5 g/hl	Rosato 5 – 10 g/hl	Rosso 10 – 30 g/hl.
Sul vino ai travasi	5 -10 g/hL.		

Disperdere direttamente sul pigiato o nel vino ed inglobare nella massa favorendone la dispersione.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Pacchetto da 1kg e sacchi da 5 kg. Il prodotto è igroscopico, pertanto conservare in luogo fresco (< 20°C), ed asciutto evitando il contatto col pavimento. Le confezioni aperte vanno sigillate al meglio, quando non utilizzate in una unica soluzione, ed utilizzate in qualche settimana.

CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi: Regolamento (UE) n. 231/2012 Codex OEnologique International.
Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.
RISOLUZIONE OIV-OENO 624-2022 - AGGIORNAMENTO DELLA MONOGRAFIA SUI TANNINI ENOLOGICI
RISOLUZIONE OIV-OENO 675A-2022 -MONOGRAFIE SPECIFICHE SULLE PROCIANIDINE/PRODELFINIDINE

RV STYLE 00:

- è convenzionale ammesso per la produzione biologica per indisponibilità della variante biologica (rif. Reg. UE 2018/848) con apposita deroga.
- è idoneo all'utilizzo in prodotti definiti Vegan
- è utilizzabile in produzioni NOP.

Tutti i prodotti a marchio EVER e quelli commercializzati da EVER non contengono organismi geneticamente modificati (OGM), nè provengono da organismi geneticamente modificati (OGM) così come specificato nei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003. Inoltre, EVER dichiara che non contengono nanomateriali come specificato da Regolamento 2015/2283 e non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti ai sensi della Direttiva 1999/2/CE e del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94. EVER informa che l'unico allergene manipolato in stabilimento è l'anidride solforosa. EVER commercializza anche Caseina e Colla di pesce. Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

RV STYLE 00

Blend of tannins and inactivated yeasts rich in glutathione, an alternative to woods

THE CHALLENGE IN THE CELLAR

In cool vintages or with incomplete ripening, musts and wines carry an excess of green and herbaceous notes that mask the fruity aroma and stiffen the palate. The risk is to correct this fault by weighing the wine down or imprinting an unwanted woody or toasted character. What is needed is a treatment that removes the vegetal note while restoring structure and fruit, without adding any stylistic imprint.

THE DIFFERENCE COMPARED WITH TRADITIONAL WOODS

	RV STYLE	Chips and solid derivatives
Solubility	100% soluble: no dust, no residue	Solids: clog equipment and must be disposed of
Equipment	No abrasion to pumps, valves or heat exchangers	Abrasion and mechanical damage
Colour	Does not absorb the colour of the wine	Act like a "sponge", stripping colour
Cellar	Minimal footprint, tank cleaning eliminated	Bulky bags, lengthy cleaning
Safety	No microbiological risk from storage	Contamination risk from poorly stored wood
Operability	No waste, no wine absorption	Wine loss through absorption.

PRODUCT DESCRIPTION

RV STYLE 00 is a blend, 100% soluble in must and wine, of ellagitannins and condensed tannins from exotic woods combined with inactivated yeast. RV STYLE 00 provides structure, red-fruit and cherry aromas and complexity without any toasting imprint, together with a marked ability to soften and absorb the green and vegetal notes of must and wine.

The ellagitannin and condensed tannin perform the following functions:

- it increases antioxidant protection by acting as a scavenger of free radicals and lowering the redox potential of the medium;
- it promotes the stabilisation of the colouring matter through copigmentation with anthocyanins;
- it softens the herbaceous and vegetal notes and enhances the fruity expression and complexity of the wine.

The inactivated yeast performs the following functions:

- it prevents the appearance of reductive odours;
- it releases polysaccharides and mannoproteins that improve physico-chemical stability and protect the tannins through steric hindrance, limiting their reactivity with salivary proteins;
- it increases the sensations of volume and softness and reduces the perception of astringency and bitterness.

Thanks to its complete solubility, RV STYLE 00 produces no waste, does not adsorb colour, does not adsorb wine, does not damage the mechanical parts of pumps, valves and heat exchangers, does not clog equipment and requires no disposal: it can therefore be used at any time, from the pre-fermentation stage to the rackings. This is an important difference compared with chips, which entail all the problems listed above.

APPLICATIONS

During the crushing and must-preparation stages, to rapidly complex the oxidised derivatives and competitively inhibit the action of the polyphenol oxidases. During oxygenation treatments, to prevent the formation of free radicals, which would act as strong oxidants. During the fermentation stages they are active in promoting the stabilisation of the catechins, preventing their persistence in the native, unstable form from altering the chromatic notes of the future wine.

To be used in white, rosé and red winemaking as an alternative to untoasted woods, in particular on musts and wines showing an excess of green and vegetal notes to be corrected, while preserving the freshness of the fruit.

DOSAGE AND DIRECTIONS FOR USE

On the crushed grapes, pre-fermentation	White 3 -5 g/hl	Rosé 5 – 10 g/hl	Red 10 – 30 g/hl.
On the wine, at rackings	5 -10 g/hL.		

Disperse directly onto the crushed grapes or into the wine and blend into the mass, promoting its dispersion.

PACKAGING AND STORAGE

1 kg pack and 5 kg bags. The product is hygroscopic, therefore store in a cool (< 20°C) and dry place, avoiding contact with the floor. Once opened, packages should be resealed as tightly as possible when not used all at once, and used within a few weeks.

COMPLIANCE

Product based on raw materials compliant with: Regulation (EU) No 231/2012, Codex Œnologique International.

Product for oenological use, in accordance with: Regulation (EU) 2019/934 and subsequent amendments.

RESOLUTION OIV-OENO 624-2022 – UPDATE OF THE MONOGRAPH ON OENOLOGICAL TANNINS

RESOLUTION OIV-OENO 675A-2022 – SPECIFIC MONOGRAPHS ON PROCYANIDINS/PRODELPHINIDINS

RV STYLE 00:

- it is conventional, permitted in organic production owing to the unavailability of the organic variant (ref. EU Reg. 2018/848) under a specific derogation.
- it is suitable for use in products classified as Vegan
- it can be used in NOP productions.

All EVER-branded products and those marketed by EVER contain no genetically modified organisms (GMOs), nor are they derived from genetically modified organisms (GMOs), as specified in Regulations 1829/2003 and 1830/2003. Furthermore, EVER declares that they contain no nanomaterials, as specified by Regulation 2015/2283, and that they have not been treated with ionising radiation pursuant to Directive 1999/2/EC and Italian Legislative Decree No 94 of 30 January 2001. EVER states that the only allergen handled on the premises is sulphur dioxide. EVER also markets Casein and Isinglass.

The information provided here reflects the current state of our knowledge; it is nevertheless given without any commitment or warranty, since the conditions of use of the product are beyond our control, and it does not release the user from compliance with the applicable legislation and safety regulations.

This product is considered non-hazardous and therefore does not require a safety data sheet.

RV STYLE 00

Mélange de tanins et de levures inactivées riches en glutathion, alternative aux bois

LE DÉFI EN CAVE

Dans les millésimes frais ou en cas de maturation incomplète, les moûts et les vins présentent un excès de notes vertes et herbacées qui masquent l'arôme fruité et raidissent le palais. Le risque est de corriger ce défaut en alourdissant le vin ou en lui imprimant un caractère boisé ou grillé indésirable. Il faut une intervention qui élimine la note végétale tout en restituant structure et fruit, sans ajouter d'empreinte stylistique.

LA DIFFÉRENCE PAR RAPPORT AUX BOIS TRADITIONNELS

	RV STYLE	Copeaux et dérivés solides
Solubilité	100 % soluble : aucune poussière, aucun résidu	Solides : encrassent les installations et doivent être éliminés
Installations	Aucune abrasion des pompes, vannes, échangeurs	Abrasion et dommages mécaniques
Couleur	N'absorbe pas la couleur du vin	Agissent comme une « éponge », soustraient de la couleur
Cave	Encombrement minimal, nettoyage des cuves supprimé	Sacs encombrants, nettoyages longs
Sécurité	Aucun risque microbiologique lié au stockage	Risque de contamination par un bois mal stocké
Facilité d'emploi	Aucun déchet, aucune absorption de vin	Perte de vin par absorption.

DESCRIPTION DU PRODUIT

RV STYLE 00 est un mélange 100 % soluble dans le moût et le vin, de tanins ellagiques et condensés issus de bois exotiques, associés à de la levure inactivée. RV STYLE 00 apporte de la structure, des arômes de fruits rouges et de cerise ainsi que de la complexité, sans empreinte de chauffe, avec une capacité marquée à atténuer et absorber les notes vertes et végétales du moût et du vin.

Le tanin ellagique et condensé remplit les fonctions suivantes :

- il augmente la protection antioxydante en agissant comme piègeur (scavenger) des radicaux libres et en abaissant le potentiel redox du milieu ;
- il favorise la stabilisation de la matière colorante par copigmentation avec les anthocyanes ;
- il atténue les notes herbacées et végétales et exalte l'expression fruitée et la complexité du vin.

La levure inactivée remplit les fonctions suivantes :

- elle prévient l'apparition d'odeurs de réduction ;
- elle libère des polysaccharides et des mannoprotéines qui améliorent la stabilité physico-chimique et protègent les tanins par encombrement stérique, limitant leur réactivité avec les protéines salivaires ;
- elle accroît les sensations de volume et de rondeur et atténue la perception de l'astringence et de l'amertume.

Grâce à sa solubilité totale, RV STYLE 00 ne produit aucun déchet, n'adsorbe pas la couleur, n'adsorbe pas le vin, n'endommage pas les parties mécaniques des pompes, vannes et échangeurs, n'encrasse pas les installations et ne nécessite aucune élimination : il peut donc être utilisé à tout moment, de la phase préfermentaire aux soutirages. C'est une différence importante par rapport aux copeaux, qui entraînent tous les problèmes énumérés ci-dessus.

APPLICATIONS

Lors des phases de foulage et de mise en moût, pour complexer rapidement les dérivés oxydés et inhiber, de manière compétitive, l'action des polyphénoloxydases. Lors des oxygénations, pour empêcher la formation de radicaux libres, qui

agiraient comme de puissants oxydants. Pendant les phases fermentaires, ils sont actifs pour favoriser la stabilisation des catéchines, en évitant que leur maintien sous forme native-instable n'altère les notes chromatiques du futur vin.

À utiliser en vinification en blanc, rosé et rouge comme alternative aux bois non chauffés, en particulier sur les moûts et les vins présentant un excès de notes vertes et végétales à corriger, tout en préservant la fraîcheur du fruit.

DOSES ET MODE D'EMPLOI

Sur la vendange foulée, en préfermentaire	Blanc 3 -5 g/hl	Rosé 5 – 10 g/hl	Rouge 10 – 30 g/hl.
Sur le vin, aux soutirages	5 -10 g/hL.		

Disperser directement sur la vendange foulée ou dans le vin et incorporer à la masse en favorisant sa dispersion.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Paquet de 1 kg et sacs de 5 kg. Le produit est hygroscopique ; le conserver donc dans un endroit frais (< 20°C) et sec, en évitant le contact avec le sol. Les emballages ouverts doivent être refermés au mieux lorsqu'ils ne sont pas utilisés en une seule fois, et employés en quelques semaines.

CONFORMITÉ

Produit à base de matières premières conformes : Règlement (UE) n° 231/2012, Codex Œnologique International.

Produit à usage œnologique, conformément au Règlement (UE) 2019/934 et modifications ultérieures.

RÉSOLUTION OIV-OENO 624-2022 – MISE À JOUR DE LA MONOGRAPHIE SUR LES TANINS ŒNOLOGIQUES

RÉSOLUTION OIV-OENO 675A-2022 – MONOGRAPHIES SPÉCIFIQUES SUR LES PROCYANIDINES/PRODELPHINIDINES

RV STYLE 00:

- il est conventionnel, admis en production biologique en raison de l'indisponibilité de la variante biologique (réf. Règl. UE 2018/848) sous dérogation spécifique.
- il convient à une utilisation dans les produits définis comme Vegan
- il est utilisable dans les productions NOP.

Tous les produits de la marque EVER et ceux commercialisés par EVER ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), comme spécifié dans les Règlements 1829/2003 et 1830/2003. En outre, EVER déclare qu'ils ne contiennent pas de nanomatériaux, comme spécifié par le Règlement 2015/2283, et qu'ils n'ont pas été traités par rayonnements ionisants au sens de la Directive 1999/2/CE et du Décret législatif italien n° 94 du 30 janvier 2001. EVER informe que le seul allergène manipulé dans l'établissement est l'anhydride sulfureux. EVER commercialise également de la Caséine et de la Colle de poisson.

Les informations fournies ici correspondent à l'état actuel de nos connaissances ; elles sont toutefois données sans aucun engagement ni garantie, car les conditions d'utilisation du produit échappent à notre contrôle, et elles ne dispensent pas l'utilisateur du respect de la législation et des normes de sécurité en vigueur.

Ce produit est considéré comme non dangereux et ne nécessite donc pas de fiche de données de sécurité.

RV STYLE 00

Mezcla de taninos y levaduras inactivadas ricas en glutatión, alternativa a las maderas

EL RETO EN LA BODEGA

En añadas frescas o con maduraciones incompletas, mostos y vinos presentan un exceso de notas verdes y herbáceas que enmascaran el aroma frutal y endurecen el paladar. El riesgo es corregir este defecto recargando el vino o imprimiéndole un carácter amaderado o tostado no deseado. Se necesita una intervención que elimine la nota vegetal devolviendo estructura y fruta, sin añadir una impronta estilística.

LA DIFERENCIA FRENTE A LAS MADERAS TRADICIONALES

	RV STYLE	Chips y derivados sólidos
Solubilidad	100 % soluble: sin polvo, sin residuos	Sólidos: obstruyen las instalaciones y deben eliminarse
Instalaciones	Sin abrasión de bombas, válvulas, intercambiadores	Abrasión y daños mecánicos
Color	No absorbe el color del vino	Actúan como una "esponja", restan color
Bodega	Espacio mínimo, limpieza de depósitos eliminada	Sacos voluminosos, limpiezas largas
Seguridad	Sin riesgo microbiológico por almacenamiento	Riesgo de contaminación por madera mal almacenada
Operatividad	Sin desechos, sin absorción de vino	Pérdida de vino por absorción.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

RV STYLE 00 es una mezcla 100 % soluble en mosto y vino, de taninos elágicos y condensados procedentes de maderas exóticas, asociados a levadura inactivada. RV STYLE 00 aporta estructura, aromas de fruta roja y cereza y complejidad, sin impronta de tostado, con una marcada capacidad para atenuar y absorber las notas verdes y vegetales del mosto y del vino.

El tanino elágico y condensado desempeña las siguientes funciones:

- aumenta la protección antioxidante actuando como captador (scavenger) de los radicales libres y reduciendo el potencial redox del medio;
- favorece la estabilización de la materia colorante mediante la copigmentación con los antocianos;
- atenúa las notas herbáceas y vegetales y realza la expresión frutal y la complejidad del vino.

La levadura inactivada desempeña las siguientes funciones:

- previene la aparición de olores de reducción;
- libera polisacáridos y manoproteínas que mejoran la estabilidad fisicoquímica y protegen los taninos por impedimento estérico, limitando su reactividad con las proteínas salivales;
- incrementa las sensaciones de volumen y suavidad y atenúa la percepción de la astringencia y del amargor.

Gracias a su total solubilidad, RV STYLE 00 no produce desechos, no adsorbe color, no adsorbe vino, no daña las partes mecánicas de bombas, válvulas e intercambiadores, no obstruye las instalaciones y no requiere eliminación: por tanto, puede emplearse en cualquier momento, desde la fase prefermentativa hasta los trasiegos. Esta es una diferencia importante frente a los chips, que conllevan todos los problemas antes enumerados.

APLICACIONES

Durante las fases de estrujado y obtención del mosto, para complejar rápidamente los derivados oxidados e inhibir, de forma competitiva, la acción de las polifenoloxidasas. En las oxigenaciones, para impedir la formación de radicales libres, que actuarían como fuertes oxidantes. En las fases fermentativas son activos en favorecer la estabilización de las catequinas, evitando que su permanencia en forma nativa-inestable altere las notas cromáticas del futuro vino.

Para emplear en la vinificación en blanco, rosado y tinto como alternativa a las maderas sin tostar, en particular en mostos y vinos que presenten un exceso de notas verdes y vegetales que corregir, preservando al mismo tiempo la frescura de la fruta.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Sobre la pasta, prefermentación	Blanco 3 -5 g/hl	Rosado 5 – 10 g/hl	Tinto 10 – 30 g/hl.
Sobre el vino, en los trasiegos	5 -10 g/hL.		

Dispersar directamente sobre la pasta o en el vino e incorporar a la masa favoreciendo su dispersión.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Paquete de 1 kg y sacos de 5 kg. El producto es higroscópico, por lo que debe conservarse en un lugar fresco (< 20°C) y seco, evitando el contacto con el suelo. Los envases abiertos deben sellarse lo mejor posible cuando no se utilicen de una sola vez, y emplearse en unas semanas.

CONFORMIDAD

Producto a base de materias primas conformes: Reglamento (UE) n.º 231/2012, Codex Œnologique International.
Producto para uso enológico, conforme a lo previsto por: Reglamento (UE) 2019/934 y modificaciones posteriores.
RESOLUCIÓN OIV-OENO 624-2022 – ACTUALIZACIÓN DE LA MONOGRAFÍA SOBRE LOS TANINOS ENOLÓGICOS
RESOLUCIÓN OIV-OENO 675A-2022 – MONOGRAFÍAS ESPECÍFICAS SOBRE LAS PROCIANIDINAS/PRODELFINIDINAS

RV STYLE 00:

- es convencional, admitido en la producción ecológica por la indisponibilidad de la variante ecológica (ref. Regl. UE 2018/848) con la correspondiente excepción.
- es apto para su uso en productos definidos como Vegan
- es utilizable en producciones NOP.

Todos los productos de la marca EVER y los comercializados por EVER no contienen organismos modificados genéticamente (OMG), ni proceden de organismos modificados genéticamente (OMG), tal como se especifica en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003. Además, EVER declara que no contienen nanomateriales, tal como especifica el Reglamento 2015/2283, y que no han sido tratados con radiaciones ionizantes con arreglo a la Directiva 1999/2/CE y al Decreto Legislativo italiano n.º 94 de 30 de enero de 2001. EVER informa de que el único alérgeno manipulado en la planta es el anhídrido sulfuroso. EVER comercializa también Caseína y Cola de pescado.

La información aquí facilitada se ajusta al estado actual de nuestros conocimientos; no obstante, se ofrece sin ningún compromiso ni garantía, ya que las condiciones de uso del producto están fuera de nuestro control, y no exime al usuario del cumplimiento de la legislación y de las normas de seguridad vigentes.

Este producto se considera no peligroso, por lo que no requiere ficha de datos de seguridad.

RV STYLE 00

Mistura de taninos e leveduras inativadas ricas em glutatona, alternativa às madeiras

O DESAFIO NA ADEGA

Em safras frescas ou com maturações incompletas, mostos e vinhos apresentam um excesso de notas verdes e herbáceas que mascaram o aroma frutado e enrijecem o paladar. O risco é corrigir esse defeito pesando o vinho ou imprimindo-lhe um caráter amadeirado ou tostado indesejado. É necessária uma intervenção que remova a nota vegetal devolvendo estrutura e fruta, sem acrescentar uma marca estilística.

A DIFERENÇA EM RELAÇÃO ÀS MADEIRAS TRADICIONAIS

	RV STYLE	Chips e derivados sólidos
Solubilidade	100% solúvel: sem pó, sem resíduo	Sólidos: entopem os equipamentos e precisam ser descartados
Equipamentos	Sem abrasão de bombas, válvulas, trocadores	Abrasão e danos mecânicos
Cor	Não absorve a cor do vinho	Agem como uma “esponja”, retiram cor
Adega	Ocupação mínima, limpeza de tanques eliminada	Sacos volumosos, limpezas demoradas
Segurança	Sem risco microbiológico de armazenamento	Risco de contaminação por madeira mal armazenada
Operacionalidade	Sem descarte, sem absorção de vinho	Perda de vinho por absorção.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

RV STYLE 00 é uma mistura 100% solúvel no mosto e no vinho, de taninos elágicos e condensados provenientes de madeiras exóticas, associados a levedura inativada. RV STYLE 00 confere estrutura, aromas de frutas vermelhas e cereja e complexidade, sem marca de tosta, com uma acentuada capacidade de atenuar e absorver as notas verdes e vegetais do mosto e do vinho.

O tanino elágico e condensado desempenha as seguintes funções:

- aumenta a proteção antioxidante agindo como sequestrante (scavenger) dos radicais livres e reduzindo o potencial redox do meio;
- favorece a estabilização da matéria corante por meio da copigmentação com as antocianinas;
- atenua as notas herbáceas e vegetais e realça a expressão frutada e a complexidade do vinho.

A levedura inativada desempenha as seguintes funções:

- previne o aparecimento de odores de redução;
- libera polissacarídeos e manoproteínas que melhoram a estabilidade físico-química e protegem os taninos por impedimento estérico, limitando sua reatividade com as proteínas salivares;
- aumenta as sensações de volume e maciez e atenua a percepção da adstringência e do amargor.

Graças à sua total solubilidade, o RV STYLE 00 não produz descartes, não adsorve cor, não adsorve vinho, não danifica as partes mecânicas de bombas, válvulas e trocadores, não entope os equipamentos e não requer descarte: pode, portanto, ser empregado a qualquer momento, da fase pré-fermentativa às trasfegas. Esta é uma diferença importante em relação aos chips, que acarretam todos os problemas listados acima.

APLICAÇÕES

Durante as fases de esmagamento e obtenção do mosto, para complexar rapidamente os derivados oxidados e inibir, de forma competitiva, a ação das polifenoloxidasas. Nas oxigenações, para impedir a formação de radicais livres, que atuam como fortes oxidantes. Nas fases fermentativas, são ativos em favorecer a estabilização das catequinas, evitando que sua permanência na forma nativa-instável altere as notas cromáticas do futuro vinho.

Para uso na vinificação em branco, rosé e tinto como alternativa às madeiras não tostadas, em particular em mostos e vinhos que apresentem um excesso de notas verdes e vegetais a corrigir, preservando ao mesmo tempo o frescor da fruta.

DOSES E MODO DE USO

Sobre a massa esmagada, pré-fermentação	Branco 3 -5 g/hl	Rosé 5 – 10 g/hl	Tinto 10 – 30 g/hl.
Sobre o vinho, nas trasfegas	5 -10 g/hL.		

Dispersar diretamente sobre a massa esmagada ou no vinho e incorporar à massa favorecendo sua dispersão.

EMBALAGENS E CONSERVAÇÃO

Pacote de 1 kg e sacos de 5 kg. O produto é higroscópico, portanto conservar em local fresco (< 20°C) e seco, evitando o contato com o piso. As embalagens abertas devem ser vedadas da melhor forma possível quando não utilizadas de uma só vez, e empregadas em algumas semanas.

CONFORMIDADE

Produto à base de matérias-primas conformes: Regulamento (UE) n.º 231/2012, Codex Œnologique International.

Produto para uso enológico, conforme o previsto por: Regulamento (UE) 2019/934 e alterações posteriores.

RESOLUÇÃO OIV-OENO 624-2022 – ATUALIZAÇÃO DA MONOGRAFIA SOBRE OS TANINOS ENOLÓGICOS

RESOLUÇÃO OIV-OENO 675A-2022 – MONOGRAFIAS ESPECÍFICAS SOBRE AS PROCIANIDINAS/PRODELFINIDINAS

RV STYLE 00:

- é convencional, admitido na produção orgânica pela indisponibilidade da variante orgânica (ref. Reg. UE 2018/848) mediante derrogação específica.
- é adequado para uso em produtos definidos como Vegan
- é utilizável em produções NOP.

Todos os produtos da marca EVER e os comercializados pela EVER não contêm organismos geneticamente modificados (OGM), nem provêm de organismos geneticamente modificados (OGM), conforme especificado nos Regulamentos 1829/2003 e 1830/2003. Além disso, a EVER declara que não contêm nanomateriais, conforme especificado pelo Regulamento 2015/2283, e que não foram tratados com radiações ionizantes nos termos da Diretiva 1999/2/CE e do Decreto Legislativo italiano n.º 94, de 30 de janeiro de 2001. A EVER informa que o único alérgeno manipulado no estabelecimento é o anidrido sulfuroso. A EVER também comercializa Caseína e Cola de peixe.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos; são, contudo, fornecidas sem qualquer compromisso ou garantia, uma vez que as condições de utilização do produto estão fora do nosso controle, e não isentam o utilizador do cumprimento da legislação e das normas de segurança vigentes.

Este produto é considerado não perigoso, portanto não necessita de ficha de segurança.

RV STYLE 00

Mischung aus Tanninen und inaktivierten, glutathionreichen Hefen als Alternative zu Hölzern

DIE HERAUSFORDERUNG IM KELLER

In kühlen Jahrgängen oder bei unvollständiger Reife weisen Moste und Weine einen Überschuss an grünen und krautigen Noten auf, die das fruchtige Aroma überdecken und den Gaumen verhärten. Die Gefahr besteht darin, diesen Fehler zu korrigieren, indem man den Wein beschwert oder ihm einen unerwünschten holzigen oder gerösteten Charakter verleiht. Erforderlich ist ein Eingriff, der die vegetale Note entfernt und zugleich Struktur und Frucht zurückgibt, ohne eine stilistische Prägung hinzuzufügen.

DER UNTERSCHIED ZU HERKÖMMLICHEN HÖLZERN

	RV STYLE	Chips und feste Derivate
Löslichkeit	100% löslich: kein Staub, keine Rückstände	Feststoffe: verstopfen Anlagen und müssen entsorgt werden
Anlagen	Keine Abrasion an Pumpen, Ventilen, Wärmetauschern	Abrasion und mechanische Schäden
Farbe	Absorbiert die Weinfarbe nicht	Wirken wie ein „Schwamm“, entziehen Farbe
Keller	Minimaler Platzbedarf, kein Tankreinigungsaufwand	Sperrige Säcke, langwierige Reinigung
Sicherheit	Kein mikrobiologisches Risiko durch Lagerung	Kontaminationsrisiko durch schlecht gelagertes Holz
Handhabung	Kein Abfall, keine Weinabsorption	Weinverlust durch Absorption.

PRODUKTBESCHREIBUNG

RV STYLE 00 ist eine im Most und Wein 100% lösliche Mischung aus Ellagtanninen und kondensierten Tanninen aus exotischen Hölzern in Kombination mit inaktivierter Hefe. RV STYLE 00 verleiht Struktur, Aromen von roten Früchten und Kirsche sowie Komplexität ohne Rösnote und besitzt eine ausgeprägte Fähigkeit, die grünen und vegetalen Noten von Most und Wein abzumildern und zu absorbieren.

Das Ellag- und kondensierte Tannin erfüllt folgende Funktionen:

- es erhöht den antioxidativen Schutz, indem es als Fänger (Scavenger) freier Radikale wirkt und das Redoxpotenzial des Mediums senkt;
- es fördert die Stabilisierung des Farbstoffs durch Copigmentierung mit den Anthocyanen;
- es mildert die krautigen und vegetalen Noten und hebt den fruchtigen Ausdruck und die Komplexität des Weins hervor.

Die inaktivierte Hefe erfüllt folgende Funktionen:

- sie verhindert das Auftreten von Reduktionsgerüchen;
- sie setzt Polysaccharide und Mannoproteine frei, die die physikalisch-chemische Stabilität verbessern und die Tannine durch sterische Hinderung schützen, wodurch ihre Reaktivität mit den Speichelproteinen begrenzt wird;
- sie verstärkt die Empfindungen von Volumen und Weichheit und mildert die Wahrnehmung von Adstringenz und Bitterkeit.

Dank seiner vollständigen Löslichkeit erzeugt RV STYLE 00 keinen Abfall, adsorbiert weder Farbe noch Wein, beschädigt die mechanischen Teile von Pumpen, Ventilen und Wärmetauschern nicht, verstopft die Anlagen nicht und erfordert keine Entsorgung: Es kann daher jederzeit eingesetzt werden, von der Vorgärphase bis zu den Abstichen. Dies ist ein wichtiger Unterschied gegenüber Chips, die alle oben genannten Probleme mit sich bringen.

ANWENDUNGEN

Während des Maischens und der Mostgewinnung, um die oxidierten Derivate rasch zu komplexieren und die Wirkung der Polyphenoloxidasen kompetitiv zu hemmen. Bei der Sauerstoffzufuhr, um die Bildung freier Radikale zu verhindern, die als

starke Oxidationsmittel wirken würden. In den Gärphasen fördern sie aktiv die Stabilisierung der Catechine und verhindern, dass deren Verbleib in der nativen, instabilen Form die Farbnoten des künftigen Weins verändert.

Zu verwenden bei der Weiß-, Rosé- und Rotweinbereitung als Alternative zu ungetoasteten Hölzern, insbesondere bei Mosten und Weinen mit einem zu korrigierenden Überschuss an grünen und vegetalen Noten, wobei zugleich die Frische der Frucht bewahrt wird.

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

Auf der Maische, vor der Gärung	Weißwein 3 -5 g/hl	Roséwein 5 – 10 g/hl	Rotwein 10 – 30 g/hl.
Auf dem Wein, bei den Abstichen	5 -10 g/hL.		

Direkt auf die Maische oder in den Wein einstreuen und unter Förderung der Verteilung in die Masse einarbeiten.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Packung zu 1 kg und Säcke zu 5 kg. Das Produkt ist hygroskopisch, daher an einem kühlen (< 20°C) und trockenen Ort lagern und den Kontakt mit dem Boden vermeiden. Angebrochene Verpackungen sind, wenn sie nicht auf einmal verwendet werden, möglichst dicht zu verschließen und innerhalb einiger Wochen zu verbrauchen.

KONFORMITÄT

Produkt auf Basis von Rohstoffen, konform mit: Verordnung (EU) Nr. 231/2012, Codex Œnologique International. Produkt für den önologischen Gebrauch, gemäß: Verordnung (EU) 2019/934 und nachfolgende Änderungen. RESOLUTION OIV-OENO 624-2022 – AKTUALISIERUNG DER MONOGRAPHIE ÜBER ÖNOLOGISCHE TANNINE RESOLUTION OIV-OENO 675A-2022 – SPEZIFISCHE MONOGRAPHIEN ÜBER PROCYANIDINE/PRODELPHINIDINE

RV STYLE 00:

- es ist konventionell, in der biologischen Erzeugung wegen Nichtverfügbarkeit der biologischen Variante zugelassen (Ref. EU-Verord. 2018/848) mit entsprechender Ausnahmegenehmigung.
- es ist für die Verwendung in als Vegan definierten Produkten geeignet
- es ist in NOP-Produktionen verwendbar.

Alle Produkte der Marke EVER und die von EVER vertriebenen Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und stammen nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO), wie in den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 festgelegt. Darüber hinaus erklärt EVER, dass sie keine Nanomaterialien enthalten, wie in der Verordnung 2015/2283 festgelegt, und dass sie nicht mit ionisierender Strahlung gemäß der Richtlinie 1999/2/EG und dem italienischen Gesetzesdekret Nr. 94 vom 30. Januar 2001 behandelt wurden. EVER weist darauf hin, dass das einzige im Betrieb gehandhabte Allergen Schwefeldioxid ist. EVER vertreibt außerdem Kasein und Hausenblase.

Die hier gemachten Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unseres Wissens; sie werden jedoch ohne jede Verpflichtung oder Gewähr gemacht, da die Anwendungsbedingungen des Produkts außerhalb unserer Kontrolle liegen, und sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften und Sicherheitsbestimmungen.

Dieses Produkt gilt als nicht gefährlich und benötigt daher kein Sicherheitsdatenblatt.

