



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



RV STYLE 10

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

LA SFIDA IN CANTINA

Dare rotondità, volume e una bocca “dolce” a bianchi, rosati e rossi giovani può comportare il rischio di coprire l’aroma varietale: la barrique nuova o i chips tostati impongono note di legno che spengono il floreale e il fruttato. L’enologo cerca la morbidezza del legno non tostato, ma senza cederne l’aroma e senza gli inconvenienti derivati dai solidi sospesi dei derivati solidi.

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 10 è una miscela 100% solubile in mosto e vino, di tannini ellagici di quercia e acacia associati a lievito inattivato, formulata per riprodurre gli effetti di un legno non tostato. Dona volume e dolcezza al palato preservando intatte le note floreali e fruttate del vino.

Il tannino ellagico 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 e l’illimpidimento preservando la struttura del vino;
- apporta dolcezza e volume esaltando le note floreali e fruttate senza cedere sentori di tostatura.

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 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 10:

- 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 10

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

THE CHALLENGE IN THE CELLAR

Giving roundness, volume and a “sweet” mouthfeel to young whites, rosés and reds can carry the risk of masking the varietal aroma: new barriques or toasted chips impose woody notes that dull the floral and fruity character. The winemaker seeks the softness of untoasted wood, but without surrendering its aroma and without the drawbacks caused by the suspended solids of solid derivatives.

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 10 is a blend, 100% soluble in must and wine, of oak and acacia ellagitannins combined with inactivated yeast, formulated to reproduce the effects of an untoasted wood. It gives volume and sweetness on the palate while keeping the wine’s floral and fruity notes fully intact.

The ellagitannin performs 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 and clarification while preserving the structure of the wine;
- it brings sweetness and volume, enhancing the floral and fruity notes without imparting toasted nuances.

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 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 10:

- 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 10

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

LE DÉFI EN CAVE

Apporter rondeur, volume et une bouche « douce » à des blancs, rosés et rouges jeunes peut comporter le risque de masquer l'arôme variétal : la barrique neuve ou les copeaux chauffés imposent des notes boisées qui éteignent le floral et le fruité. L'œnologue recherche la souplesse du bois non chauffé, mais sans en céder l'arôme et sans les inconvénients liés aux solides en suspension des dérivés solides.

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 10 est un mélange 100 % soluble dans le moût et le vin, de tanins ellagiques de chêne et d'acacia associés à de la levure inactivée, formulé pour reproduire les effets d'un bois non chauffé. Il apporte du volume et de la douceur en bouche tout en préservant intactes les notes florales et fruitées du vin.

Le tanin ellagique 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 et la clarification tout en préservant la structure du vin ;
- il apporte douceur et volume en exaltant les notes florales et fruitées sans céder de nuances grillées.

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 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 10:

- 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 10

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

EL RETO EN LA BODEGA

Dar redondez, volumen y una boca “dulce” a blancos, rosados y tintos jóvenes puede conllevar el riesgo de enmascarar el aroma varietal: la barrica nueva o los chips tostados imponen notas de madera que apagan lo floral y lo frutal. El enólogo busca la suavidad de la madera sin tostar, pero sin ceder su aroma y sin los inconvenientes derivados de los sólidos en suspensión de los derivados sólidos.

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 10 es una mezcla 100 % soluble en mosto y vino, de taninos elágicos de roble y acacia asociados a levadura inactivada, formulada para reproducir los efectos de una madera sin tostar. Aporta volumen y dulzor en boca preservando intactas las notas florales y frutales del vino.

El tanino elágico 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 y la clarificación preservando la estructura del vino;
- aporta dulzor y volumen realzando las notas florales y frutales sin ceder matices de tostado.

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 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 10:

- 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 10

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

O DESAFIO NA ADEGA

Dar redondez, volume e uma boca “doce” a brancos, rosés e tintos jovens pode acarretar o risco de mascarar o aroma varietal: a barrica nova ou os chips tostados impõem notas de madeira que apagam o floral e o frutado. O enólogo busca a maciez da madeira não tostada, mas sem ceder seu aroma e sem os inconvenientes decorrentes dos sólidos em suspensão dos derivados sólidos.

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 10 é uma mistura 100% solúvel em mosto e vinho, de taninos elágicos de carvalho e acácia associados a levedura inativada, formulada para reproduzir os efeitos de uma madeira não tostada. Confere volume e doçura ao paladar preservando intactas as notas florais e frutadas do vinho.

O tanino elágico 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 e a clarificação preservando a estrutura do vinho;
- confere doçura e volume realçando as notas florais e frutadas sem ceder nuances de tosta.

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 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 10:

- 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 10

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

DIE HERAUSFORDERUNG IM KELLER

Jungen Weiß-, Rosé- und Rotweinen Rundheit, Volumen und einen „süßen“ Gaumen zu verleihen, birgt die Gefahr, das sortentypische Aroma zu überdecken: Neue Barriques oder getoastete Chips bringen holzige Noten ein, die das Florale und Fruchtlige auslöschen. Der Önologe sucht die Weichheit des ungetoasteten Holzes, jedoch ohne dessen Aroma preiszugeben und ohne die Nachteile durch die Schwebstoffe fester Derivate.

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 10 ist eine im Most und Wein 100% lösliche Mischung aus Ellagtanninen von Eiche und Akazie in Kombination mit inaktivierter Hefe, entwickelt, um die Wirkung eines ungetoasteten Holzes nachzubilden. Es verleiht Volumen und Süße am Gaumen und bewahrt zugleich die floralen und fruchtigen Noten des Weins unverändert.

Das Ellagtannin 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 und die Klärung und bewahrt dabei die Struktur des Weins;
- es verleiht Süße und Volumen, hebt die floralen und fruchtigen Noten hervor, ohne Röstnuancen abzugeben.

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 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 10:

- 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.

