



**80 tonnellate di chiusure Nomacorc raccolte ogni anno
VINVENTIONS SPEGNE LE LUCI PER EARTH HOUR 2022**

Luci spente per un'ora nella sede di Schio per aderire alla campagna "Earth hour 2022" del WWF. "Vogliamo ribadire con forza - ha dichiarato Antonino La Placa, direttore commerciale di Vinventions Italia - che la strategia di sostenibilità di Vinventions va avanti con ancora più convinzione anche davanti al periodo complesso e per alcuni aspetti drammatico che stiamo vivendo. Da oltre 10 anni, Vinventions costruisce i propri programmi di raccolta, smistamento e riciclaggio in tutto il mondo. Ad esempio con il lancio di Nomacorc Blue Line, la prima soluzione di chiusura circolare al mondo, Vinventions raggiungerà il traguardo di Net Zero Plastic to Nature nel 2022". Info: <https://youtu.be/dwXnw5xe3SM> - www.vinventions.com



LALLEMAND
Gestire la matrice polifenolica dei vini rossi in affinamento con due nuove specifiche frazioni di lievito inattivo



Dalla Ricerca & Sviluppo Lallemand nascono due nuovissime frazioni di lievito inattivo da utilizzare tra la fine della fermentazione alcolica e l'imbottigliamento, prodotte secondo un processo meccanico innovativo - *High Pressure Homogenization (HPH™)* che prevede la distruzione delle cellule di lievito in modo da massimizzare la capacità di interazione dei costituenti cellulari con la matrice polifenolica del vino e, al contempo, mantenere integra la struttura delle macromolecole. Pure-Lees Delicacy™ è la prima frazione di lievito inattivo prodotta con questo nuovo processo dove parete cellulare, citoplasma e mannosoproteine di parete sono in



grado di assicurare una molteplice azione nei confronti della matrice polifenolica dei vini rossi, dal rivestimento di tannini e pigmenti alla rimozione di polifenoli ad alto peso molecolare conferendo maggiore delicatezza e rotondità al vino.

Dalla concentrazione mediante centrifugazione di Pure-Lees Delicacy™ nasce Pure-Lees Elegancy™ ricco delle frazioni insolubili del lievito inattivo che permettono di rimuovere per assorbimento i tannini di scarsa qualità conferendo maggiore eleganza ed equilibrio a vini che presentano un carattere tannico eccessivo che spesso si traduce in note verdi, astringenti ed amare. Le numerose prove condotte negli ultimi anni sia su varietà internazionali che autoctone hanno confermato il contributo di queste due nuove soluzioni utilizzate nel periodo d'affinamento per definire la texture dei vini rossi migliorandone il profilo organolettico e la qualità complessiva.



NATURALIA INGREDIENTS
10 anni di MCRS, mosto d'uva cristallino

Naturalia Ingredients è l'unica azienda al mondo a produrre e commercializzare il mosto d'uva cristallino, detto MCRS. Nata nel 2009 per sviluppare un ambizioso progetto industriale e una "rivoluzione culturale" nell'impiego dei mosti, tutta italiana, quest'anno festeggiamo 10 anni dall'inaugurazione dell'impianto di Mazara del Vallo del luglio 2012; con cui abbiamo avviato la produzione e la commercializzazione di un prodotto naturale, unico e innovativo, dalla qualità certificata e garantita dal controllo della filiera: il mosto d'uva cristallino, detto MCRS (mosto concentrato rettificato solido). Un prodotto made in Italy che riscuote un apprezzamento crescente a livello nazionale ed internazionale, in tutte le pratiche enologiche, arricchimento, dolcificazione e spumantizzazione. Un progetto, questo, per chi crede ai principi di sostenibilità della filiera vitivinicola: filiera che offre di per sé tutti gli elementi per produrre un vino 100% da uva. Forte di questa visione, da 10 anni Naturalia è l'unica azienda al mondo ad offrire al settore enologico l'MCRS che oltre, ad una resa qualitativa eccezionale, garantisce all'enologo purezza assoluta - sia chimica che microbiologica -, coerenza e praticità d'impiego, per un'enologia senza compromessi sulla materia prima, sulla qualità e sul risultato organolettico

OSSERVATORIO DEL VINO

La più potente banca dati del vino: mercati, prezzi, potenziale produttivo

3 milioni di record in una sola piattaforma

Dati sempre disponibili, raccolti da fonti attendibili, rielaborati in forma semplice e di immediata lettura. Free trial di 48 ore, tariffe personalizzabili, preventivi direttamente online.

Powered by **maxidata** ZUCCHETTI

In partnership with **vinitaly** Mercato sfuso in partnership con **MED.&A.**

www.osservatoriodelvino.it

COMMERCIO MONDIALE

Compara import/export di differenti Paesi e tipologie di prodotto (spumanti, frizzanti, fermi, colore, confezionati, sfusi, BiB)

POTENZIALE

La sezione dedicata al Potenziale è strutturata su tre livelli: Superfici e produzioni, Giacenze e Imbottigliamenti di tutte le Do e Ig italiane

MERCATO SFUSO E UVE

La banca dati - unica in Italia - contiene le rilevazioni di oltre 460 tipologie di vino quotate settimanalmente dal 2010 a oggi. Nel periodo vendemmiale inoltre sono quotati i prezzi delle uve su base quotidiana