
Linea per l'enologia

Acquista le nostre formule!

Vino perfettamente conservato in tutte le sue caratteristiche senza l'aggiunta di nessun tipo di solfiti!

Prima di procedere alla descrizione degli effetti del nostro prodotto sulla vostra produzione vinicola, vorremmo confermare che:

- si tratta di un mix di erbe officinali ottenuto secondo il nostro esclusivo metodo "PBS" armonizzato in modo del tutto naturale, senza alcun additivo chimico o conservante - in particolare ;
- il mix, appositamente studiato per l'industria vinicola, non conferisce alcun sapore aggiuntivo (od alcuna deviazione organolettica) al mosto od al prodotto finale;
- non richiede alcuna modifica nei vostri consueti processi produttivi;
- il nostro prodotto si aggiunge al completamento della pigiatura (prodotto "fase A", non filtrato), nonché, per talune esigenze, dopo la fermentazione e prima dell'invecchiamento o imbottigliamento (prodotto "fase B", filtrato); ognuna delle 2 fasi ha un preciso scopo nel "guidare" il vino verso proprietà superiori;
- in tutte le fasi la quantità necessaria è minima e quasi irrilevante nel volume complessivo; e comunque non incrementa la gradazione, non modifica in alcun modo nessuno dei fattori organolettici;
- le fibre macerate residue nel prodotto non filtrato ("fase A") scompaiono letteralmente nel mosto.

Abbiamo premesso quanto sopra perché "elenco delle qualità che questo prodotto conferisce al vino, ottenute senza alcun conservante o additivo, appare a molti "impossibile". Pur tuttavia il nostro prodotto:

- Riduce "ossidazione"; riduce la criticità degli abusi di conservazione e trasporto; evita "uso di solfiti e quindi le allergie, mal di testa ed altri problemi correlati dei consumatori.
- In effetti tutti i componenti del vino, dai tannini all'alcol, divengono "meno allergenici" durante la produzione.
- Un leggero decremento della tensione superficiale rende il vino più saporito (ne aumenta il contatto con le papille gustative e quindi la "rotondità" con minore separazione delle sue fasi interne). La stessa qualità leggermente tensioattiva rende il vino meno suscettibile ad attacchi batterici o micotici durante la lavorazione, fermentazione e conservazione.
- Il vino nuovo, con il suo sapore fruttato, si mantiene "novello" più a lungo.
- Le sostanze tanniche e coloranti dell'uva (ed il resveratrolo, benefico per il cuore) si sciolgono più facilmente nel mosto incrementando leggermente la corposità.
- "acidità iniziale è mantenuta meglio, ed in genere si abbassa leggermente e senza additivi, scoraggiando l'ulteriore fermentazione senza il bisogno di pastorizzazione.
- "invecchiamento è più armonioso, il vino "scivola dolcemente" verso la maturità, senza le comuni deviazioni organolettiche verso il marsalato o "amaro.
- Il contatto con il rovere delle botti diviene più intimo e gli aromi del legno si trasferiscono meglio, più rapidamente e più armoniosamente al vino; "armoniosamente" significa che il vino assumerà gli aromi del legno paralleli alla sua personalità (es. leggero ed amabile; o forte e amaro) e non quelli contrari!
- Nel complesso, il vino è più docile e tollerante alla produzione, e paziente verso gli abusi di conservazione. Le sostanze amare e dannose (acidi tannici) sono parzialmente drenate; "alcol stesso è più armonizzato nel bouquet e viene metabolizzato più rapidamente dopo il consumo; quindi, oltre che più buono, il vino diviene più digeribile, meno pesante per il fegato (anzi diviene addirittura "disintossicante") con un "hangover" ridotto.

E infine, nulla cambia della personalità unica del vostro vino, le cui qualità distintive sono anzi esaltate e divengono più evidenti e riconoscibili!