



DIVISIONE ENOLOGIA



SCOPRI DI PIÙ

L'AZIENDA

Da uno straordinario patrimonio di *conoscenze, competenze e know-how* nasce **Vinext**, con l'impegno, attraverso la sperimentazione e la Ricerca, di mettere a disposizione del **settore vitivinicolo, brassicolo e agroalimentare**, prodotti e tecnologie innovative in termini di *riduzione dell'impatto ambientale, ottimizzazione delle risorse energetiche, risparmio e gestione dell'acqua e contenimento delle emissioni inquinanti*.

Un'esperienza ventennale nel settore enologico e un forte orientamento alla sostenibilità consentono a Vinext di offrire una gamma completa di **prodotti di eccellenza** e tecnologie all'avanguardia per **cantine, birrifici e aziende food & beverage italiane e estere**, accompagnandole nel loro percorso di crescita e modernizzazione, con la garanzia di un servizio di assistenza tecnica costante. Questo percorso di sviluppo ha raggiunto una tappa fondamentale con la **quotazione in Borsa sul segmento EGM, l'8 agosto 2025**, a conferma della visione strategica orientata all'innovazione e alla crescita sostenibile.

VAI AL SITO
www.vinext.it



vinext®

SVILUPPO SOSTENIBILE *ALL'AVANGUARDIA*

Consapevole della necessità di un approccio sempre più diretto alla sostenibilità e ai modelli di economia circolare, Vinext ha orientato la Ricerca verso prodotti e metodologie in grado di trasformare la sfida dei cambiamenti climatici e il problema dei rifiuti e scarti di produzione in nuove opportunità di risparmio per le aziende.



LIEVITI #FERMI

FermiNext Be Varietal



*DEVI ESALTARE IL CARATTERE VARIETALE?
FERMENTI UN BIANCO MODERNO DA UNA VARIETÀ AUTOCTONA?*

FermiNext Be Varietal è un ceppo vigoroso e sicuro che conduce la fermentazione in modo regolare, con bassa produzione di metaboliti fermentativi. Perfetto anche per rifermentare spumanti, dove si cerca di rispettare al massimo la base di partenza.

Il risultato è un vino pulito ed elegante che mette al centro le caratteristiche peculiari della varietà di partenza.

FermiNext Super Aromatic



*IL COMMERCIALE SOLLECITA VINI AROMATICI?
TI PIACEREBBE INCREMENTARE L'IMPATTO AROMATICO DEL TUO BIANCO?
PRODUCI SPUMANTI IN AUTOCLAVE?*

FermiNext Super Aromatic è un ceppo di concezione moderna, sviluppato per fermentare a bassa temperatura e produrre grandi quantità di esteri etilici e altre molecole, i cosiddetti aromi fermentativi. Permette la produzione di vini bianchi in linea con il mercato di oggi. Si comporta bene in autoclave, tirando fuori aromi intensi ed eleganti.

FermiNext Tiolic



*VUOI PRODURRE BIANCHI E ROSATI CON FORTI NOTE TIOLICHE?
STAI CERCANDO IL FRUTTO DELLA PASSIONE, IL BOSSO, I FRUTTI ESOTICI?
VUOI USARE UN CEPPA IBRIDO DI ULTIMA GENERAZIONE?*

Ecco un ceppo ibrido che sa fare proprio questo lavoro! **FermiNext Tiolic** ha il giusto corredo enzimatico che trasforma i precursori d'aroma tiolici in aroma intenso e percepibile. Arriva dal Nuovo Mondo con tutte le caratteristiche di un vero innovatore.

I vini prodotti con questo ceppo faranno sorridere prima il tuo commerciale, ma soprattutto il cliente finale!

FermiNext Spark



*PRODUCI SPUMANTI?
DEVI RIFERMENTARE UNO SPUMANTE DI QUALITÀ?*

FermiNext Spark è un ceppo specifico per la rifermentazione sia in autoclave sia in bottiglia. Le sue caratteristiche? Criofilo, resistente all'alcol e alla pressione, bassa esigenza di azoto e una vigoria importante.

Quindi: ottimo per la rifermentazione, è il ceppo giusto anche per produrre la base spumante.

FermiNext RF18



*RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE DI PROSECCO O PRODOTTI SIMILI?
PREFERISCI UN CEPPA NEUTRO, NON PRODUTTORE DI AROMI FERMENTATIVI?*

FermiNext RF18 è un ceppo specifico per la rifermentazione in autoclave. Fermenta in modo costante e regolare, non produce aromi fermentativi. Gli enologi lo chiamano "ceppo neutro" ma è più corretto dire "varietale", perché esalta e non nasconde le caratteristiche primarie del vino base. Bassa produzione di acidità volatile, idrogeno solforato e acetaldeide.

FermiNext Rosè



*PRODUCI ROSATI?
VUOI MANTENERE QUEL BEL COLORE LITCHI O PESCA CON AROMI INTENSI E DURATURI?*

FermiNext Rosè combina la grande produzione di aromi fermentativi con quella di polisaccaridi in fermentazione: garanzia che la feccia di fermentazione non assorba antociani diventando la protettrice degli aromi, preservando dall'ossidazione il colore. Resiste bene alla pressione ed è perfetto per la rifermentazione di rosati intensi.

FermiNext Fruity



*ROSSO FRUTTATO INTENSO?
CON UN OCCHIO ALLO STILE PREFERITO DAI MERCATI INTERNAZIONALI?*

Oggi anche i grandi rossi devono avere la componente di frutto intenso. **FermiNext Fruity** esalta la caratteristica fruttata dell'uva, rispettando al massimo la struttura ed il colore. Produrrà rossi intensi di aroma e colore: proprio quelli che il consumatore di oggi cerca.

FermiNext Red Cru



*PRODUCI GRANDI ROSSI?
VUOI ESPRIMERE NEL VINO TUTTO IL LAVORO FATTO IN VIGNETO?
IL TUO ROSSO È DESTINATO AD UN PERIODO DI AFFINAMENTO?*

FermiNext Red Cru esalta al massimo le caratteristiche polifenoliche della tua uva per produrre vini rossi di grande eleganza ed armonia. Ottima resistenza all'alcol, nessun assorbimento di colore, grande produzione di glicerina e bassa di volatile. Cosa desiderare di più?

FermiNext Super Red



*DEVI VINIFICARE ROSSI IN CONDIZIONI ESTREME?
L'ALCOL POTENZIALE SUPERA I 18°?
PRODUCI UN ROSSO IMPORTANTE DA UVA PASSITA "AMARONE STYLE"?*

Il **FermiNext Super Red** è un ceppo molto robusto che raggiunge gradazione alcoliche fino a 19-20°. Fermentazione veloce e regolare anche ad alta temperatura. La produzione di aromi secondari è molto limitata rispettando al massimo il carattere varietale. Ceppo consigliato per la produzione di rossi composti e strutturati, per tutte le fermentazioni a condizioni estreme (alta temperatura, alta pressione osmotica, uve passite, ecc).

FermiNext Super K



*CERCHI UN PARTNER AFFIDABILE PER LA VENDEMMIA?
TI INTERESSA PRODURRE BIANCHI E ROSATI CON FORTE IMPATTO AROMATICO?*

Se cerchi un ceppo robusto e sicuro, forte produttore di esteri etilici che si adatta a difficili condizioni di fermentazione, il **FermiNext Super K** è il tuo partner per questa avventura. Ceppo aromatico, ottimo per la produzione di bianchi e rosati aromatici, adatto a fermentare in condizioni molto differenti. Ottimo per lavorare mosti fortemente chiarificati, mosti a pH molto basso e quelli con potenziale alcolico elevato. Fermenta molto bene in un ampio range di temperatura che va da 12 fino a 30°C. Medio-bassa richiesta azotata.

FermiNext Super X



PRODUCI BIANCHI IMPORTANTI E CERCHI GRANDE COMPLESSITÀ?
VUOI PROVARE UN IBRIDO NON TIOLICO, GRANDE PRODUTTORE DI GLICEROLO E DI POLISACCARIDI?
FERMENTI BIANCHI IN LEGNO?

FermiNext Super X è consigliato per la produzione di bianchi intensi, che combinano il carattere varietale con note intense di tipo floreale e di spezie dolci. Ceppo ibrido, *Cerevisiae* X Bayanus, alto produttore di glicerolo e polisaccaridi che donano volume e rotondità ai vini fermentati con questo lievito. Ideale anche per la fermentazione di bianchi in legno.

Next522



Next522 è un universale estremamente utilizzato in tutto il mondo (Davis 522). Gli enologi del Vecchio e dei Nuovi continenti lo utilizzano da anni con risultati eccellenti e garantiti. Bassa richiesta azotata, molto resistente a fermentazioni ad alta temperatura.

NextBayanus



CERCHI IL MIGLIORE RAPPORTO QUALITÀ / PREZZO?
CONDIZIONI ESTREME DI FERMENTAZIONE / RIFERMENTAZIONE?

NextBayanus è un ceppo molto vigoroso e veloce, con un range di attività molto ampia: fermenta benissimo a 14°C ma non è troppo veloce anche a 30-32°C. Ceppo nato per rifermentare spumanti, perfetto per la rifermentazione in autoclave.

FermiNext SP325

NEW



CERCHI L'ELEGANZA, LA PULIZIA E L'INTENSITÀ AROMATICA
NELLA PRODUZIONE DI VINI SPUMANTI E FRIZZANTI?
VUOI VALORIZZARE AL MASSIMO LA QUALITÀ DEL VINO BASE?

Il ceppo SP325 è stato sviluppato per la rifermentazione in autoclave di vini spumanti e frizzanti di grande finezza ed eleganza. Oltre alle ottime prestazioni che garantisce, questo ceppo è responsabile ad una notevole profilazione sensoriale che porterà un valore aggiunto al tuo vino.

Ceppo	Tipologia di vino	Espressione aromatica	Caratteristiche sensoriali	Richiesta azotata	Resistenza all'alcol	Range di temp.
FermiNext Be Varietal	Varietale	Minerale, esaltazione del carattere varietale	Freschezza, buona rotondità in bocca	Bassa	14	18° 12°
FermiNext Super Aromatic	Intenso e aromatico	Esteri, frutta bianca, floreale	Medio volume, persistenza	Media	14	20° 15°
FermiNext Tiolic	Bianchi tiolici, rosati moderni	Agrumato, tiolico, floreale	Freschi in bocca, molto persistenti	Media	13	22° 15°
FermiNext RF18	Varietali	Neutra, varietale. Bassissima produzione di esteri	Freschezza, mineralità	Bassa	14,5	22° 12°
NEW FermiNext SP325	Spumante altagamma	Floreale, frutta bianca	Armonia, equilibrio e freschezza	Media	13,8	22° 14°
FermiNext Rosè	Rosati classici, fruttati	Fruttato intenso	Freschezza	Alta	13,5	22° 16°
FermiNext Fruity	Rossi giovani, fruttati	Frutta rossa, intensa	Medio volume, persistenza	Media	13,5	28° 20°
FermiNext Red Cru	Rossi importanti	Buon equilibrio fruttato speziato	Ottimo volume e morbidezza. Esaltazione della struttura polifenolica	Bassa	16	32° 24°
FermiNext Super Red	Rossi varietali, alto grado	Varietali, rispecchia le caratteristiche del mosto	Struttura polifenolica, equilibrato	Bassa	19-20	35° 15°
FermiNext Super K	Aromatico	Esteri, Frutta esotica	Buon volume, freschezza	Medio-alta	17	22° 14°
FermiNext Super X	Bianchi importanti	Varietale, floreale e speziato	Morbido e voluminoso in bocca	Bassa	15	20° 15°
NextBayanus	Neutro	Freschezza e longevità	Basso medio volume	Bassa	16,5	25° 12°
Next522	Rossi giovani o di medio invecchiamento	Fruttato	Buon volume in bocca	Media	15,5	32° 20°

Bianchi Rosè Rossi Spumanti Frizzanti

NUTRIENTI #NUTRI

NutriNext Balance



*GARANTIRE UNA PARTENZA SICURA E VELOCE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA?
EQUIPAGGIARE LE CELLULE DI RISORSE SUFFICIENTI PER TERMINARE LA FERMENTAZIONE?*

NutriNext Balance è composto di lievito inattivato ed arricchito in microelementi (vitamine e sali minerali). Abbiamo studiato un preparato organico al 100% che garantisce un apporto equilibrato di azoto prontamente disponibile sotto forma di **aminoacidi**, **acidi grassi insaturi** e **microelementi**. 99,85% di lievito inattivo + 0,15% di Tiamina (B1).

NutriNext Thiol



*CERCHI DI ESALTARE GLI AROMI TIOLICI?
DESIDERI INCREMENTARE LA SENSAZIONE DEL FRUTTATO? DEL FLOREALE?
DELL'AGRUMATO?*

NutriNext Thiol è composto di autolisato di lievito con una composizione leggermente diversa dal solito attivante. Questo nutriente è più ricco di **aminoacidi solforati (metionina, cisteina)**, e il ceppo inoculato li usa come precursori di aroma. Va benissimo su mosti da uva aromatica (Sauvignon, Müller etc.) ma ti sorprenderà ancora di più nella fermentazione di mosti neutri.

NutriNext Rosé



*PRODUCI ROSATI MODERNI DI STILE "PROVENZALE"?
CERCHI DI ESALTARE AROMI TIOLICI SENZA NASCONDERE LE SFUMATURE DI FRUTTA ROSSA?*

Il nutriente organico per la fermentazione **NutriNext Rosé** è stato studiato per garantire un corredo amminoacidico particolarmente ricco in amminoacidi precursori di aroma. Una fonte garantita di azoto alfa-aminico (circa 120 gr. in un chilogrammo di prodotto).

NutriMix Balance



*NON HAI TEMPO PER CONTROLLARE SPESSO IL CONTENUTO IN APA?
VORRESTI GARANTIRE COMUNQUE IL BENESSERE DELLE CELLULE?
DEVI USARE UNA SOLUZIONE UNICA PER LA NUTRIZIONE DEL LIEVITO?*

NutriMix Balance è una formula complessa costruita per rispondere alle esigenze di cui il lievito enologico potrebbe avere bisogno, dall'inoculo alla conclusione della FA. Contiene Azoto prontamente assimilabile, sia quello aminoacido, sia quello inorganico. E, in più, abbiamo arricchito questo nutriente complesso in tiamina (B1). Composizione: Lievito inattivato 60%, DAP 39,85%, Tiamina – B1 0,15%.



NutriMix Emergency



*IL BABO È FERMO DA 48 ORE?
TEMI UN RALLENTAMENTO VERSO LA FINE DELLA FA?
DEVI FERMENTARE OLTRE I 15° ALCOL?*

NutriMix Emergency ha una composizione che contiene tutto quello che serve per affrontare una fermentazione stentata o un arresto di fermentazione. Detossificante, rigenerante, rinforzante per le cellule di lievito indebolite da condizioni difficili. Estremamente ricco in acidi grassi insaturi e sterili. RICORDA: spesso è meglio prevenire che curare e **NutriMix Emergency**, aggiunto al raggiungimento dei 12° alcol, aiuta a prevenire rallentamenti anche con potenziale alcolico molto elevato.

NutriPure YAL



*SEI STANCO DI USARE PRODOTTI COMPOSTI?
VORRESTI USARE UN AUTOLISATO DI LIEVITO PURO?*

NutriPure YAL è proprio un autolisato puro di lievito enologico. Essendo a base di *Sac. Cerevisiae*, la **composizione in aminoacidi liberi è identica a quella del lievito** in fermentazione. In questo modo la ricchezza di circa 12% di aminoacidi (120 g per 1 Kg di prodotto) è utilizzata prontamente dal ceppo scelto per condurre la fermentazione. Cosa significa YAL? È il termine che utilizza l'industria del lievito: **Yeast AutoLysate**.

NutriPure YCW



*SERVE UNA SOSTANZA ORGANICA INERTE CHE NON RILASCIA AMINOACIDI?
VORRESTI USARE LE SCORZE DI LIEVITO PURE?
VUOI USARE UN SUBSTRATO RICCHISSIMO IN MANNOPROTEINE PER L'AFFINAMENTO?*

NutriPure YCW (Yeast Cell Walls) è composto al 100% da scorze di lievito purificate o, per meglio dire, pareti cellulari del lievito separate dagli altri componenti della cellula.

NutriSal

DEVI CORREGGERE L'APA?

Li abbiamo chiamati con nomi diversi: attivanti di fermentazione, sali tiaminati e altri ancora. **NutriSal** è 48% DAP + 47,8% solfato di ammonio + 4% cellulosa (così non si impacca!) e 0,2% tiamina.

NutriSal DAP



*VUOI PUNTARE SULLA NUTRIZIONE AZOTATA SEMPLICE?
HAI DECISO DI NON USARE SOLFATI?*

NutriSal DAP è 98,8% di DAP + 0,2% di tiamina (B1). Più semplice di così!

Disponibile in formato liquido per dosatori

APlus EXTRA



VOUOI PROVARE QUALCOSA DI DAVVERO SPECIALE?
TI INTERESSA SPINGERE AL MASSIMO LE CAPACITÀ DEL LIEVITO?
STAI CERCANDO NOVITÀ?

Il nostro APlus EXTRA è un autolisato purificato da *Saccharomyces Cerevisiae*. L'innovativo processo di autolisi e di purificazione permette di ottenere un prodotto unico sul mercato, generosa fonte di azoto alfa-amminico, di steroli e di microelementi. Garantisce il benessere del lievito e la massima valorizzazione della materia prima.

APlus EXTRA Bouquet **NEW**

LESS IS MORE - USARE MENO PER MIGLIORARE I RISULTATI!
VOUOI PROVARE A FARE IL SALTO DI QUALITÀ NELLA FERMENTAZIONE
DEI TUOI BIANCHI AROMATICI?

Il nostro reparto R&D in collaborazione con il comparto produttivo, hanno sviluppato questo autolisato estremamente concentrato, fonte di azoto alfa-amminico. Oltre la notevole ricchezza in fonti organici di azoto, APlus EXTRA Bouquet contiene circa 3% di **Glutazione ridotto (GSH)**. Esalta e stimola la sintesi di aromi secondari da parte del lievito enologico.

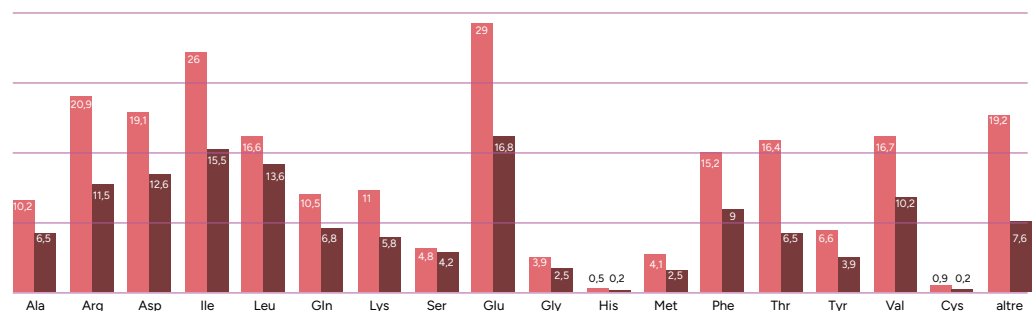
Prodotto	Tipologia di vino	Vantaggi	+ APA con aggiunta di 10 g/hl	Aminoacidi	Range di temp.
NutriNext Balance	Qualsiasi	Azoto aminoacidico, scorze adsorbenti, microelementi	6 mg/l	6,5 – 8%	
NutriNext Thiol	Bianchi da impatto (aromi)	Estremamente ricco in aminoacidi precursori d'aroma soprattutto solforati (Cisteina, metionina). Azoto aminoacidico, micro elementi	14 mg/l	19%	
NutriNext Rosè	Rosati	Estremamente ricco in aminoacidi precursori d'aroma. Azoto aminoacidico, micro elementi	13 mg/l	18%	
NutriMix Balance	Qualsiasi	Autolisato di lievito, pareti cellulari, ammonio fosfato bibasico (DAP) e tiamina	--	--	
NutriMix Emergency	Prevenzione e cura arresti	Ricco in fattori di sopravvivenza - acidi grassi a corta catena e steroli + scorze con effetto detossificante	2 mg/l	2%	
NutriPure YAL	Qualsiasi	Quadro AA uguale al lievito enologico. Azoto aminoacidico, microelementi, precursori d'aroma	10 mg/l	10%	
NutriPure YCW	Qualsiasi	Pareti cellulari con potere detossificante. Liberazione di mannoproteine	2 mg/l	0,6 – 1,4%	
APlus EXTRA	Qualsiasi	Autolisato concentratissimo in aminoacidi e vitamine	30 mg/l	42 – 45%	
NEW APlus EXTRA Bouquet	Qualsiasi	Autolisato estremamente concentrato in aminoacidi + 3% GSH	30 mg/l	42 – 45%	
NutriSal e NutriSal DAP	Azoto inorganico	Nutrizione inorganica	20 mg/l	--	

Azoto organico Azoto inorganico Pareti cell Tiamina

NutriNext Rosè

Analisi aminoacidica

tot. AA
 Free AA



Ricchezza in aminoacidi del NutriNext Rosè : totale 232 g/kg; free AA: 136 g/kg

Nextzyme Liquid



CHIARIFICA VELOCE E FLOTTAZIONE SICURA ED EFFICIENTE?

Nextzyme Liquid è un preparato enzimatico molto concentrato, studiato specificatamente per la flottazione di mosti bianchi e rosati. **Grazie al pool enzimatico pectolitico ed emicellulasico il risultato è garantito!**

Nextzyme Liquid mantiene una buona attività anche a basse temperature.

Nextzyme Liquid Plus



*PRODUCI BIANCHI DI ALTAGAMMA?
VUOI ABBINARE L'USO DI UN OTTIMO ENZIMA ALLA SOLUZIONE PRATICA?*

Nextzyme Liquid Plus è un preparato enzimatico ad azione pectolitica molto concentrata arricchito di attività specifiche per l'estrazione aromatica. Questo pool enzimatico permette l'uso di un preparato pratico in formato liquido senza dover fare compromessi qualitativi. Migliora inoltre la resa in pressa.

Nextzyme Red Liquid



*OBIETTIVO: MASSIMA ESTRAZIONE DEL COLORE DA VARIETÀ DI BACCA ROSSA?
CERCHI DI OTTIMIZZARE E VELOCIZZARE IL PROCESSO DELLA MACERAZIONE?
MIGLIORARE LA RESA IN PRESSA?*

Nextzyme Red Liquid è un preparato enzimatico ricco in attività secondarie estrattive. La particolare composizione di preparato permette di ottenere il massimo risultato dalla macerazione nel minimo tempo possibile, infatti ti permetterà di estrarre velocemente tannini ed antociani e di ottenere colore intenso e stabile. Facilita la pressatura e migliora la resa in pressa.

Nextzyme Clear



*VORRESTI EVITARE L'ESTRAZIONE DELLE CATECHINE DALLE BUCCE?
DEVI CHIARIFICARE BIANCHI DI QUALITÀ?*

Nextzyme Clear è un preparato enzimatico con elevatissima attività pectolitica. Un accurato processo industriale di purificazione garantisce l'assenza di attività secondarie (cellulasica, cinamil-esterasica).

Nextzyme Clear è lo strumento che ti permetterà di partire con il piede giusto per produrre un grande bianco. **FCA.**

Nextzyme Extract White



*ESTRARRE PRECURSORI AROMATICI DALLE BUCCE?
CHIARIFICARE MOSTI PARTICOLARMENTE DIFFICILI E AUMENTARE LA RESA IN PRESSA?
APPLICHI UNA STABILIZZAZIONE A FREDDO DI VARIETÀ TIOLICHE?*

Nextzyme Extract White è la soluzione perfetta. Oltre ad un forte contenuto di attività pectolitica, questo prodotto è stato arricchito di attività secondarie importanti, come la emicellulasica, cellulasica e un pizzico di betaglucanasi. Garantisce una netta estrazione dei precursori aromatici senza però aumentare l'estrazione dei polifenoli (acidi fenolici e catechine). **FCA.**

Nextzyme Extract Red



*ACCELERARE L'ESTRAZIONE DEGLI ANTOCIANI?
GARANTIRE LA PRESENZA CONTEMPORANEA DI ANTOCIANI E TANNINI?
AUMENTARE IL COLORE E LA STRUTTURA DEI TUOI ROSSI?*

Attenzione: il pool enzimatico **Nextzyme Extract Red** è uno strumento potente. Ti aiuta ad esaurire velocemente la buccia dell'uva destinata alla produzione dei vini rossi, estraendo colore (antociani), tannini e polisaccaridi, esaltando al massimo il potenziale delle uve. La purificazione da attività secondarie negative (antocianasi e cinamil-esterasica) garantisce grandi risultati senza compromessi. **FCA.**

Nextzyme Beta

*STAI PROGRAMMANDO UN AFFINAMENTO RAZIONALE SULLA FECCIA?
HAI PROBLEMI DI FILTRABILITÀ DOVUTI A POLISACCARIDI PRODOTTI DA BOTRITIS?*

Da qualche anno il Codex ci permette di usare la beta glucanasi, come attività principale del preparato enzimatico. **Nextzyme Beta** contiene l'attività beta glucanasi che scinde la catena dei glucani della parete cellulare del lievito, accelerando così la liberazione delle mannoproteine. L'uso di questo prodotto può alzare la qualità del tuo vino di un gradino.

Nextzyme Filtra

*DIFFICOLTÀ CON L'ILLIMPIDIMENTO DEI VINI E LIMITI DELLA LORO FILTRABILITÀ?
CERCHI UNA SOLUZIONE PER MIGLIORARE LA RESA DEL FILTRO FECCIA?*

Il **Nextzyme Filtra** è composto da un pool enzimatico di attività beta glucanasi che scinde i legami β -1,3 e β -1,6 glucosidici delle macromolecole presenti nei vini. Questa sua forte azione degrada i glucani prodotti dalla botrite riducendo la viscosità e migliorando la filtrabilità dei vini e della feccia. L'attività beta glucanasi favorisce inoltre, la liberazione di mannoproteine dalle pareti cellulari dei lieviti durante l'affinamento in contatto con le fecce fini.



PROTEZIONE DA OSSIDAZIONE #PROTECTION

NextProtection Grape

VUOI INIZIARE A PROTEGGERE IL MOSTO ANCORA PRIMA DI PIGIARE IL PRIMO ACINO?

TI PREOCCUPA IL TRASPORTO DALLA VIGNA FINO ALLA CANTINA?

NextProtection Grape è un formulato che può essere disperso a secco direttamente sull'uva durante la raccolta o il trasporto verso la cantina. Contiene SO₂, Ac. Ascorbico, piccola frazione di tannino di Galla e sostanza semi inerti (Bentonite e Silice). Al momento della pigiatura si perfeziona l'omogeneizzazione e protegge anche il pigiato.

NextProtection Grape ZERØ



VUOI EVITARE DI USARE LA SO₂ O ANCHE SOLO RIDURNE L'UTILIZZO? PENSI CHE LA PROTEZIONE DEL MOSTO DEBBA INIZIARE SUBITO DOPO LA RACCOLTA?

NextProtection Grape ZERØ è composto da una miscela di potenti antiossidanti naturali, ma comunque completamente privo di Solfiti. Permette di rallentare i fenomeni di ossidazione, sia chimica sia enzimatica, grazie alla sua multipla azione. Va disperso secco sull'uva raccolta.

NextProtection Juice

VUOI TRATTARE I TUOI MOSTI "ALL'AUSTRALIANA" E VINIFICARE IN IPER-RIDUZIONE? VUOI PROTEGGERE IL MOSTO DALL'OSSIDAZIONE?

NextProtection Juice è la classica ed equilibrata miscela che protegge il mosto dall'ossidazione chimica ed enzimatica: 50% di metabisolfito, 25% di tannino di galla e 25% di ascorbico. Aggiunto subito sull'uva oppure nel mosto sotto la pressa. In Australia, vent'anni fa, questo mix ha fatto la differenza.

NextProtection J- ZERØ



CONSERVI MOSTI "FILTRATI DOLCI"? DEVI PROTEGGERE UN MOSTO O UN VINO DA OSSIDAZIONE DURANTE LO STOCCAGGIO? VUOI ELIMINARE O RIDURRE L'USO DELLA SOLFOROSA?

NextProtection J-ZERØ è un complesso polifenolico con altissimo potere antiossidante. Non è né astringente né amaro e non incide sul colore del vino. Svolge efficacemente la sua funzione antiossidante senza essere percepito al naso o in bocca: nessun sentore di amaro o di astringenza, nessun aumento dell'intensità colorante.

NextProtection White



VUOI MANTENERE LA FRESCHEZZA E GLI AROMI DEL TUO BIANCO PER MOLTI MESI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO?

HAI PRODOTTO UN VINO "DA IMPATTO" E DESIDERI ESALTARE ANCORA DI PIÙ I SUOI PROFUMI?

Utilizzando questa miscela di antiossidanti durante l'affinamento e in pre-imbottigliamento, esalti e conservi la freschezza e il contenuto aromatico dei tuoi vini bianchi. **NextProtection White** contiene già solforosa. Attenzione: consulta la scheda tecnica per calcolare le aggiunte.

NextProtection Red



STAI PER IMBOTTIGLIARE UN ROSSO FRUTTATO? VUOI CONSERVARE IL COLORE E GLI AROMI DEL TUO ROSSO? ANCHE TU PENSI CHE UN ROSSO DEBBA ESSERE TRATTATO DIVERSAMENTE DA UN BIANCO?

Abbiamo studiato un antiossidante specifico per rossi fruttati e freschi, considerando l'equilibrio fra SO₂, basso contenuto di ascorbico e tannini specifici. Potenti antiossidanti rendono **NextProtection Red** unico nel suo genere.

NextProtection White ZERØ



STAI CERCANDO UN ANTIOSSIDANTE SENZA SOLFOROSA? SEI RIUSCITO A NON USARE SO₂ FINO A QUESTO PUNTO? VUOI CHE IL TUO BIANCO A BASSO CONTENUTO IN SO₂ SI MANTENGA A LUNGO RISPETTANDO GLI STANDARD DI MERCATO?

NextProtection White ZERØ è un potente antiossidante privo di SO₂ e, pur contenendo polifenoli, non altera assolutamente la freschezza e le caratteristiche sensoriali del vino. Se abbinato all'uso della SO₂ garantisce il mantenimento della frazione libera molto più a lungo.

NextProtection Red ZERØ

VUOI PRODURRE UN ROSSO A BASSO CONTENUTO DI SO₂? SEI STANCO DI SENTIRE CHE I SOLITI TANNINI LO PROTEGGERANNO DA OSSIDAZIONE?

Dolorosa ma costruttiva è stata la lezione che abbiamo imparato: i rossi senza SO₂ sono sensibili come i bianchi, se non di più. Li dobbiamo accudire e proteggere con la massima attenzione.

NextProtection Red ZERØ è il prodotto adatto per garantire longevità a vini con basso contenuto di solforosa. Se abbinato all'uso della SO₂ garantisce il mantenimento della frazione libera molto più a lungo.



TANNINI #TAN

I LIQUIDI

TanNext ElleGal



RISCHIO DI PRESENZA DI ENZIMI OSSIDATIVI DOPO LA PRESSATURA?
NECESSITÀ DI PROTEGGERE I MOSTI BIANCHI?
VUOI MIGLIORARE LA LONGEVITÀ DEI VINI BIANCHI?

TanNext **ElleGal** è un preparato liquido, molto concentrato, di tannino di Galla. Il formato liquido, oltre a facilitarti il lavoro durante la vendemmia, risulta anche meno astringente e amaro di quello granulare. Il colore giallo paglierino permette di aumentare la dose anche fino a 20 g/Hl, in caso di necessità.

TanNext ElleFix



VUOI EVITARE L'OSSIDAZIONE DEGLI ANTOCIANI
NELLE PRIME FASI PRODUTTIVE?
DESIDERI MINIMIZZARE LA PRECIPITAZIONE DEL COLORE
IN FA E DOPO LA SVINATURA?
TI PIACEREBBE RINFORZARE LA STRUTTURA?

TanNext **ElleFix** è un preparato liquido di una miscela di tannini ellagici che, prima di tutto, si ossidano più velocemente degli antociani, salvando in questo modo il colore i cui processi di polimerizzazione e stabilizzazione sono catalizzati dalla composizione polifenolica del prodotto. Ottimo rapporto qualità prezzo per un grande prodotto da usare durante la vinificazione, la svinatura e l'affinamento.

TanNext Elle Fruity



PRODUCI ROSSI E VUOI ESALTARE IL CARATTERE FRUTTATO?
CERCHI UN TANNINO PRIVO DELLA NOTA DI LEGNO?

Il TanNext **Elle Fruity** è un preparato liquido concentrato che dona al vino sentori di frutta rossa, note di freschezza e migliora la rotondità e l'armonia in bocca. Il formulato liquido permette una facilità e comodità d'uso che rendono questo prodotto ancora di più "user friendly".

TanNext Liquid Grape



CERCHI UNA SOLUZIONE SEMPLICE, IMMEDIATA E DI ALTISSIMA QUALITÀ?
DESIDERI RINFORZARE LA STRUTTURA ED IL VOLUME DEL VINO?

Un innovativo metodo di estrazione dalle bucce di uva bianca ci permette di proporre TanNext **Liquid Grape**. Un formulato liquido di un estratto concentrato di buccia di uva bianca proveniente dal sud della Francia. Le bucce non fermentate di uva perfettamente matura, rilasciano tannini morbidi e polisaccaridi che rinforzano e migliorano i tuoi vini sia bianchi che rossi. Ottimo rapporto qualità/prezzo che ti permette di usarlo già nelle fasi precoci della produzione.

TanNext Liquid Oak



DEVI AFFINARE UN GRANDE ROSSO?
TI MANCA QUALCHE SENTORE DELICATO DI LEGNO FRANCESE DI MEDIA TOSTATURA?

TanNext **Liquid Oak** è il risultato di un processo delicato di estrazione della parte nobile, quella più aromatica ed elegante, del legno di rovere francese stagionato ed elaborato a regola d'arte. Anche a piccole dosi, il suo contributo al tuo vino sarà sorprendentemente positivo.

I TECNICI

TanNext Yellow



PROTEGGERE I MOSTI DALL' OSSIDAZIONE?
L'UVA NON È PERFETTA, HA QUALCHE MACCHIA DI MARCIUME?

L'aggiunta di TanNext **Yellow** (tannino di Galla) nel momento della pigiatura o dopo la pressatura migliora la resistenza all'ossidazione, mantenendo perfetto il colore del mosto. Aiuta a combattere l'attività lacasica.

TanNext Yellow Plus



TI PIACE IL TANNINO DI GALLA MA NON VUOI RISCHIARE
I SENTORI DI AMARO?
CERCHI UN ANTIOSSIDANTE FORTE PER IL MOSTO E IL VINO?

Abbiamo scelto un prodotto di altissima qualità: meglio un grammo o due in meno ma utilizzare quello giusto. La finezza del TanNext **Yellow Plus** e l'assenza di sentori d'amaro, permettono di usarlo anche sul vino durante i travasi.

TanNext Bordeaux



TI STAVI CHIEDENDO QUAL È IL MIGLIOR TANNINO DA ROSSO?
VUOI PROTEGGERE IL TUO VINO E NELLO STESSO TEMPO
MIGLIORARE IL VOLUME E L'AROMA?

Eccolo! Per creare TanNext **Bordeaux** abbiamo messo tutta la nostra esperienza e conoscenza nella vinificazione in rosso. Si tratta di una miscela equilibrata e ben studiata di tannini ellagici e condensati. Ovviamente, ognuno di questi componenti ha un ruolo ben preciso: antiossidante, co-pigmentazione con gli antociani, catalizzare la polimerizzazione fino alla reazione diretta con gli antociani per far parte nella loro condensazione. Non solo ottimo rapporto di qualità/prezzo, ma soprattutto altissima qualità che vale la pena usare.

TanNext Structure



STAI CERCANDO UN TANNINO "TECNICO"?
MOLTO REATTIVO E CHE DIA STRUTTURA, ELEGANZA E CATALIZZI
IL FISSAGGIO DEL COLORE?
CERCHI UN TANNINO DI ROVERE FRANCESE A BASSA TOSTATURA?

TanNext **Structure**, essendo di bassa tostatura, mantiene l'aroma del rovere fresco. La sua alta reattività lo rende un ottimo antiossidante. Catalizza la polimerizzazione del colore e migliora l'armonia dei vini. Proprio perché la tostatura è molto leggera, il colore del prodotto è più chiaro rispetto ad altri tannini di rovere, rendendolo perfetto anche su vini bianchi.



TanNext MCX

PREFERISCI USARE PRODOTTO CON PURO TANNINO PROCIANIDINICO?
DEVI FISSARE IL COLORE ED ESALTARE LE NOTE DI FRUTTA ROSSA?

Il **TanNext MCX** è composto di solo tannini condensati provenienti dalla buccia d'uva, dal vinacciolo e dal legno di quebracho. I tannini condensati, detti anche procianidinici, reagiscono direttamente con i polifenoli del mosto e del vino, partecipando alla polimerizzazione e al fissaggio del colore. Questo preparato, non avendo la componente ellagica, è esente di sentori di rovere, aumenta le note di frutta rossa ed è rivo di note amare.

TanNext EXT

VOUOI AUMENTARE LA STRUTTURA E L'EQUILIBRIO DEL TUO VINO?
TI PIACONO LE FORMULE SEMPLICI E TRASPARENTI?

50% di tannino di vinacciolo + 50% di rovere francese a bassa tostatura: l'esempio classico di quando 1+1 fa molto più di 2. La sinergia fra i tannini di vinacciolo e quelli di rovere sommano la reattività, l'eleganza sensoriale e la finezza aromatica di questi tannini. **TanNext EXT** è perfetto per fissare il colore nei vini rossi, ma utilissimo per migliorare l'equilibrio alcol/acidità sia nei rossi che nei rosati e bianchi.

TanNext Allier

CREDI CHE LA PERFEZIONE E LA SEMPLICITÀ NON SIANO COSE CONTRADDITTORIE?
CERCHI LA PULIZIA AROMATICA E L'ELEGANZA SENZA RINUNCIARE AI SENTORI DELICATI DI ROVERE FRANCESE?
TI PIACE TROVARE UN PRODOTTO CON UN OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO?

Il **TanNext Allier** riesce a garantire massimo rispetto e valorizzazione del tuo rosso. È estratto da rovere francese tostato a bassa temperatura per tempo prolungato. Il particolare metodo di tostatura crea un tannino elegante, di media intensità aromatica e con grande eleganza in bocca. Nonostante l'interessante contributo sensoriale del tannino, le caratteristiche del prodotto di partenza rimangono perfettamente rispettate.

TanNext French Vanilla

TI PIACEREBBE "DOSARE" L'IMPATTO DELLE BARRIQUES FRANCESI?
CERCHI ELEGANZA E FINEZZA?

Anche se c'è chi non vuole ammetterlo, quella dolcezza, la vaniglia, l'eleganza della barrique francese, piace. **TanNext French Vanilla** ti permette di dosare l'impatto aromatico e gustativo di questa eccellenza nel tuo vino. Provala prima in laboratorio per trovare il giusto dosaggio e il risultato che ricerchi.

TanNext American Oak

AROMA DOLCE ED ACCATTIVANTE?
VOUOI FARE COLPO SUL CLIENTE NEL MOMENTO CHE AVVICINA IL NASO AL CALICE?

Vuoi sapere un segreto? Il legno americano piace molto al consumatore. L'impatto aromatico del **TanNext American Oak** ti avvolge, ti incanta, ti fa sorridere e subito viene voglia di assaggiare il vino. Ricco in sentori tipici del Quercus Alba (ad esempio il **whisky lattone** e la **vanillina**).

TanNext Exclusif

PENSI DI AVERE PROVATO TUTTO?
CERCHI L'EQUILIBRIO FRA INTENSITÀ AROMATICA, FINEZZA E DOLCEZZA IN BOCCA? CERCHI UN TANNINO DI ROVERE AMERICANO DI ALTISSIMA FINEZZA E QUALITÀ?

Il **TanNext Exclusif** è entrato da poco nella nostra gamma, ma ha già trovato il suo spazio. È il "top di gamma" del nostro partner produttivo Partoeno. È prodotto da Rovere Americano (Quercus Alba), stagionato e tostato a fuoco. Spicca per l'armonia sorprendente tra forte intensità aromatica di vaniglia e cioccolato, sentori delicati di noce di cocco e nocciola, con una bellissima eleganza in bocca. Bastano pochi grammi per avere un effetto straordinario, sia nei vini bianchi che rossi e rosati.

TanNext Révélation

SENTI CHE AL TUO VINO MANCA QUALCOSA?
DEVI IMBOTTIGLIARE MA TEMI CHE IL PRODOTTO NON ABBA ABBASTANZA CARATTERE?
I TUOI CLIENTI TI CHIEDONO ANCORA "COSA C'È DI NUOVO"?

Dobbiamo ammettere che il nostro **TanNext Révélation** è un prodotto particolare, diverso da tutti gli altri tannini. Con pochi grammi stravolge e dona una nuova vita, vivacità ed intensità al tuo vino. Si tratta di un tannino condensato, speciale, unico nel suo genere, proprio da provare.

Révélation Rosè

INTENDI PRODURRE ROSATI CHE SI DISTINGUONO DAGLI ALTRI?
CERCHI LA COMPLESSITÀ AROMATICA E LA STABILITÀ DEL COLORE?

Révélation Rosè è un tannino speciale. Elegante, non astringente, con particolarissime note balsamiche e di frutta rossa. È in grado di darti quella marcia in più per rendere il rosato intenso e distinguibile. Ottimo il suo potere antiossidante che aiuta a preservare i profumi e proteggere il colore a lungo.

Révélation Sparkling

VOUOI MIGLIORARE LA COMPLESSITÀ
E L'INTENSITÀ AROMATICA DEL TUO SPUMANTE?
HAI UNO SPUMANTE ESILE E DELICATO DOVE NON PUOI RISCHIARE L'ASTRINGENZA?
VOUOI GARANTIRE UN LUNGO SHELF LIFE ALLE TUE "BOLLICINE"?

Révélation Sparkling è un tannino condensato, leggermente balsamico, con forte potere antiossidante. Contribuisce notevolmente ad esaltare gli aromi dello spumante, soprattutto quelli di tipo floreale ed agrumato. Grazie alla sua alta reattività, stabilizza il potenziale redox garantendo la stabilità del colore, degli aromi e migliora lo shelf life del vino. Assolutamente non aumenta le note amare e la ruvidezza del vino. È in grado di mascherare leggeri difetti olfattivi.

TanNext White Intense

STAI PREPARANDO L'IMBOTTIGLIAMENTO DI UN BIANCO?
VOUOI ESALTARE LA FRESCHEZZA E GLI AROMI DI TIPO FLOREALE?

Nuovo formulato ancora più elegante ed intenso. Miscela di tannini condensati, specialmente sviluppati per la finitura di vini bianchi delicati, eleganti e raffinati. Oltre a preservare la freschezza del vino, riesce a ripristinarla in vini un po' stanchi. È caratterizzato da delicate note di fiori bianchi. Forte potere antiossidante, migliora lo shelf life del prodotto e permette una riduzione dell'uso di solfiti.

TanNext Red Intense

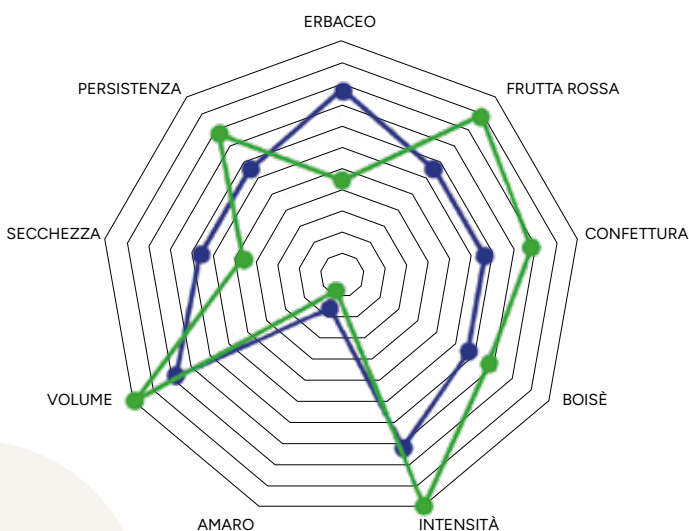


IL MERCATO CHIEDE ROSSI FRUTTATI INTENSI?
DEVI FARE UN ROSATO MODERNO?

La composizione e il metodo produttivo di **TanNext Red Intense** sono stati sviluppati e migliorati negli ultimi anni proprio seguendo le richieste del mercato. Sappiamo che oggi anche un rosso affinato in legno deve avere la componente fruttata. È adatto all'uso nei rosati, nei rossi giovani ma anche nei grandi rossi di stile moderno.

Merlot 2015 provenienza: Alto Adige
panel di 8 assaggiatori

— CONTROL
10 g/hL
— RED INTENSE



Révélation Citrus



CERCHI SENTORI AGRUMATI INTENSI?
PRODUCI BIANCHI, ROSATI E SPUMANTI NEI QUALI LA DELICATEZZA
È UNA CARATTERISTICA?
DEVI PERFEZIONARE LA PULIZIA AROMATICA DEL TUO VINO?

Il **Révélation Citrus** è un tannino estratto da agrumi con una nota intensa e decisa di cedro. Contribuisce notevolmente alla nitidezza aromatica e all'armonia del vino in bocca. Prodotto da usare nella finitura del vino e nella preparazione all'imbottigliamento. Adatto alla produzione di vini frizzanti e spumanti di alta qualità.

TanNext CT



HAI UN VINO BIANCO IN CUI CERCHI FRESCHEZZA AROMATICA
E SENTORI AGRUMATI?
CERCHI LA ROTONDITÀ E L'ELEGANZA SENZA COMPROMETTERE
L'INTENSITÀ DEI PROFUMI?

TanNext CT è una miscela di tannini ellagici caratterizzati da un aroma agrumato mixato con un pò di tannino di buccia d'uva bianca. Il risultato nei vini è una intensificazione degli aromi agrumati, insieme alla percezione gustativa di rotondità ed eleganza. Molto adatto alla lavorazione di basi e vini spumanti per aumentare la loro freschezza e serbevolezza.

TanNext Grape Seed



FISSARE IL COLORE DI UN ROSSO?
MIGLIORARE LA STRUTTURA SENZA INCIDERE SULL'AROMA DEL VINO?
ESALTARE L'ESPRESSIONE AROMATICA?

Dopo l'estrazione mediante acqua dei tannini dei vinaccioli, con l'utilizzo di un particolare processo a membrana, selezioniamo i tannini a peso molecolare medio-basso che corrispondono a quella frazione di tannini poco polimerizzati. In parole povere, **TanNext Grape Seed** è molto reattivo verso i polifenoli del vino (polimerizzazione, stabilità del colore) e verso l'ossigeno (forte azione antiossidante).

TanNext Grape Skin



RISCHIO DI PRESENZA DI ENZIMI OSSIDATIVI DOPO LA PRESSATURA?
VORRESTI INTERVENIRE RISPETTANDO LE CARATTERISTICHE ORIGINALI
DEL PRODOTTO?

Estraiamo solamente con l'acqua la componente polifenolica dalla buccia di uve bianche, provenienti dal sud della Francia: così nasce **TanNext Grape Skin** aumenta la struttura del vino, il volume e la rotondità percepiti nel palato. Aiuta a migliorare l'armonia nascondendo squilibri acidi, eccesso di alcol e tannini spigolosi.

TanNext Sucrées



CERCHI UN TANNINO PER VINI TOP DI GAMMA?
CERCHI L'ELEGANZA, L'EQUILIBRIO GUSTATIVO E AROMATICO?
APPREZZI UN BUON RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO?

Il nuovo preparato **TanNext Sucrées** è composto da una miscela di tannino dolce ed elegante estratto da buccia d'uva bianca e di tannino di rovere americano (*Quercus Alba*) non tostato.

Migliora la rotondità e il volume in bocca, aumentando l'equilibrio e l'eleganza gustativa. Al naso risulta dolce e armonioso con note fruttate e leggere sfumature di vaniglia, tipiche delle aldeidi provenienti dal rovere americano non tostato.

TanNext Animé



ALLA DEGUSTAZIONE IL VINO RISULTA "CORTO"?
"NON TIENE IN BOCCA"?
SEI ALLA RICERCA DELLA PERFEZIONE GUSTATIVA?

Quando i colleghi di Partoeno ci hanno presentato con grande entusiasmo il **TanNext Animé** ci sembrava troppo neutro... Ma in tutte le prove su vino ci ha sempre sorpreso. Contribuisce a dare una persistenza gustativa, eleganza in bocca e sensazione di armonia. Se vuoi completare il vino, perfezionando i sentori in bocca ma senza modificare il naso, **TanNext Animé** è la soluzione perfetta per te. Va molto bene per vini bianchi, ma è da valutare anche nei rossi.



PRODOTTI IN ESCLUSIVA
PER VINEXT SpA

LO SPECIALISTA, DA PIÙ DI 20 ANNI, NELL'ESTRAZIONE DEL ROVERE E DI
ALTRE PIANTE PER IL VINO. LA CHIAVE DEL TUO SUCCESSO GRAZIE ALLA
NUOVA GAMMA DI TANNINI ED ESTRATTI VEGETALI PER IL TUO VINO.

Prodotto	Dove / quando	Che cos'è	Perché	Note sensoriali
TanNext ElleGal		Galla liquido	Antiox; Lacasi stop. Liquido - facile da usare	Neutro, protegge aromi e colore dei mosti
TanNext ElleFix		Ellagico e condensato liquido	Antiox; fissare il colore; struttura. Liquido - facile da usare	Neutro, legno fresco Protezione del colore Volume in bocca
NEW TanNext Elle Fruity		Ellagico e condensato liquido	Rotondità e note di frutta rossa	Forte esaltazione di sentori di frutta rossa
TanNext Liquid Grape		Buccia d'uva liquido	Eleganza; struttura; massimo rispetto al vino. Liquido - facile da usare	Fruttato fresco, morbidezza e volume in bocca Massimo rispetto al vino di partenza
TanNext Liquid Oak		Rovere francese tostato - liquido	Impatto aromatico; eleganza in bocca	Sentori dolci di rovere francese tostato, vaniglia, nocciola tostata Struttura e volume in bocca
TanNext Yellow		Galla puro	Antiox; Lacasi stop	Neutro, protegge aromi e colore dei mosti
TanNext Yellow Plus		Galla puro	Antiox; Lacasi stop; struttura e freschezza per bianchi	Neutro, protegge aromi e colore dei mosti Nessun rischio di sentori amari
TanNext Bordeaux		Ellagico e condensato	Fissare il colore; struttura in bocca	Neutro, legno fresco Protezione e polimerizzazione del colore. Volume in bocca
TanNext Structure		Rovere francese bassa tostatura	Fissare il colore; struttura e grinta in bocca	Legno dolce, apertura aromatica Struttura e potenza in bocca
NEW TanNext MCX		Quebracho, vinacciolo e buccia	Fissare il colore, miglioramento aromatico	Sentori frutta rossa, eleganza in bocca
TanNext EXT		50% rovere francese, 50% vinacciolo	Fissare il colore; struttura in bocca; equilibrio gustativo	Fruttato, molto elegante e strutturante in bocca. Ripristina freschezza in rossi e rosati
TanNext Allier		Rovere francese tostatura media	Carattere boisé ma con il rispetto al vino	Dolce al naso, delicate note di vaniglia e nocciola tostata
TanNext French Vanilla		Rovere francese tostatura media alta	Carattere tostato dolce e vanigliato	Vaniglia, mandorle e nocciole tostate, complessità gustativa
TanNext American Oak		Rovere americano media tostatura	Intensità aromatica; dolcezza in bocca	Whiskey lattone, noce di cocco, vaniglia. Dolcezza e persistenza gustativa
TanNext Exclusif		Rovere americano media tostatura	Intensità aromatica; dolcezza in bocca	Grande contributo aromatico, complessità, perfezione, cioccolato e vaniglia
TanNext Révélation		Miscela di tannini condensati	Rivitalizzare e esaltare profumi	Aroma complesso e particolare – unico nel suo genere
Révélation Rosé		Tannino condensato	Aumentare l'intensità aromatica	Intense note balsamiche e di frutta rossa. Morbido in bocca
Révélation Sparkling		Tannino condensato	Freschezza e longevità. Forte antiossidante	Note fresche leggermente balsamiche. Freschezza gustativa
TanNext White Intense		Miscela di tannini condensati	Mantenimento e ripristino della freschezza di vini bianchi	Delicate note di fiori bianchi Delicato in bocca
TanNext Red Intense		Miscela di tannini ellagici	Esaltazione delle note fruttate; volume in bocca	Note di frutta rossa, intensa Volume ed equilibrio in bocca
Révélation Citrus		Tannino condensato estratto da agrume	Freschezza aromatica, eleganza in bocca.	Sentori agrumati, cedro, limone, fiori bianchi
TanNext CT		Tannini ellagici	Freschezza al naso	Sentori agrumati, verticalità in bocca
TanNext Grape Seed		Fissare il colore, miglioramento aromatico	Struttura; fissare il colore	Neutro, aumenta la struttura e l'armonia gustativa
TanNext Grape Skin		Tannino di buccia d'uva bianca estratto ad acqua	Struttura, equilibrio gustativo, esaltazione fruttato	Frutta rossa, esaltazione note aromatiche Struttura tannica in bocca
NEW TanNext Sucrées		Miscela di estratto di buccia d'uva e rovere americano non tostato	Equilibrio ed eleganza in bocca, freschezza aromatica	Delicate note fruttate e dolci, esalta gli aromi naturali del vino
TanNext Animé		Miscela di tannini ellagici e condensati	Equilibrare e riempire la percezione sensoriale	Rinforza le caratteristiche del vino donando equilibrio ed eleganza Persistenza gustativa

LEGNI ALTERNATIVI #CHIPS


NextWood GAMMA DI LEGNI STUDIATA PER L'ENOLOGICA




La nostra esperienza pluriennale ed il controllo di tutto il processo produttivo garantisce un'ottima gamma di legni alternativi, specifici per le diverse fasi produttive del vino.


NextWood garantisce la massima uniformità di prodotto, intensità aromatica ed armonia gustativa. Assoluta assenza di apporti negativi.


Tutta la gamma **NextWood** è disponibile in diverse pezzature per soddisfare le esigenze dei diversi momenti d'applicazione, e delle scelte tecnologiche di ogni singola azienda:


 Per la vendemmia proponiamo il prodotto in dimensione uniforme di 2 mm (sembrano chicchi di riso) e setacciati dalla polvere, disponibile sia sfuso in sacchi di carta che in sacchi da infusione.


 Per l'affinamento suggeriamo il prodotto in frammenti di legno da 4-5 mm, sempre confezionato in sacchi da infusione.

I NOSTRI PROTOCOLLI E SISTEMI DI TOSTATURA:

 **"Torrefazione"**: corrente di aria calda. Forte intensità aromatica, medio-alta cessione di tannini, per ottenere risultati veloci in fermentazione e durante l'affinamento.

 **DTS - doppia tostatura**: prima tostatura di doghe intere, immerse precedentemente in acqua, la seconda con corrente di aria calda. Garantisce grande intensità e notevole eleganza ed armonia. Medio-bassa cessione di tannini. Per affinamento.

 **Hydro-toasting**: tostatura lunga in forni ad alta umidità (>60%). Prodotti morbidi, delicati ed eleganti. Adatti alla lavorazione di vini bianchi e rosati.

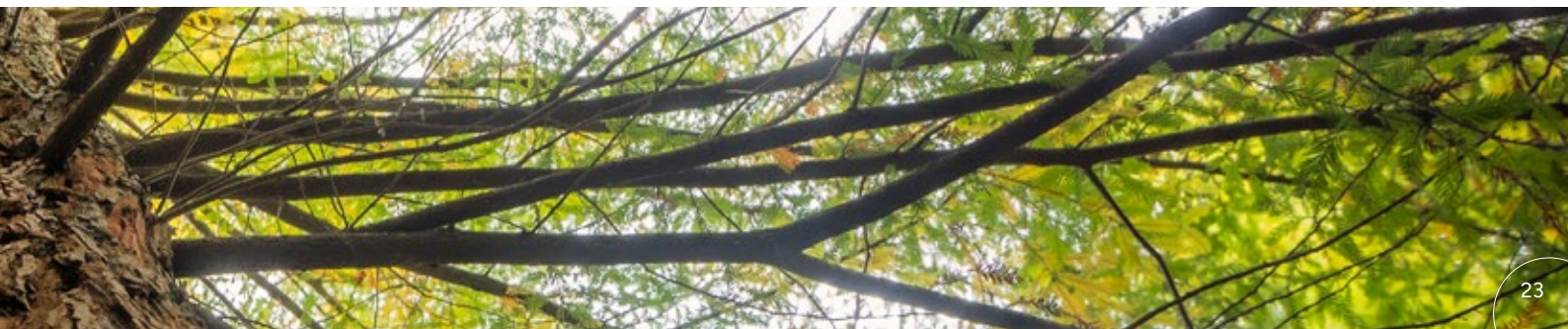
 **Calore diretto**: tostatura a fuoco diretto di doghe intere, simile alla tostatura delle barriques. Riservato a prodotti di pezzatura grande (Dominos, Zigzag e Staves).

I NOSTRI PUNTI DI FORZA:

- 1 — Origine certificata del legno con completa tracciabilità alla foresta d'origine.
- 2 — Periodo di stagionatura all'aria aperta di minimo 36 mesi, ma che raggiunge per alcune tipologie i 60 mesi.
- 3 — Rigoroso controllo qualità lungo tutta la filiera per garantire prodotti costanti, intensi e privi di difetti.
- 4 — Innovativi sistemi di tostature in forni ad alta umidità per creare prodotti sempre più eleganti, morbidi ed equilibrati.



Tipologia	Che cos'è	Stagionatura	Metodo di tostatura	Obiettivi Enologici
NextWood FNT	Rovere francese naturale	36 mesi	NON tostato	<ul style="list-style-type: none"> • Esaltazione aromi freschi e fruttati • Riduzione note erbacee • Antiossidante • Fissaggio colore
NextWood ANT	Rovere americano naturale	36 mesi	NON tostato	<ul style="list-style-type: none"> • Esaltazione aromi freschi fruttati • Alta cessione di lattoni • Riduzione note erbacee • Antiossidante • Fissaggio colore
NextWood Extra Fruity	Legno ungherese naturale	36 mesi	NON tostato	<ul style="list-style-type: none"> • Note fruttate intense di frutta a bacca rossa • Bassa cessione di tannino • Riduzione delle note vegetali
NextWood Floreal	Legno americano naturale	36 mesi	NON tostato	<ul style="list-style-type: none"> • Intense note floreali e di frutta bianca • Bassissima cessione di tannino • Adatto a vini bianchi e rosati
NextWood Fr Medium	Rovere francese	36 mesi	Torrefazione Media tostatura	<ul style="list-style-type: none"> • Miglioramento del volume e della struttura • Migliora la complessità aromatica con note di vaniglia e nocciola • Riduzione delle note vegetali
NextWood USA Medium	Rovere americano	36 mesi	Torrefazione Media tostatura	<ul style="list-style-type: none"> • Miglioramento del volume e della struttura • Esaltazione aromi freschi e fruttati • Migliora la complessità aromatica con note di vaniglia, leggeri sentori di pasticceria e noce di cocco
NextWood Fr High	Rovere francese	36 mesi	Torrefazione Alta tostatura	<ul style="list-style-type: none"> • Cacao, caffè torrefatto, leggera nota di liquirizia • Volume e morbidezza
NextWood USA High	Rovere americano	36 mesi	Torrefazione Alta tostatura	<ul style="list-style-type: none"> • Forte aumento dell'intensità aromatica, note di cioccolato e mandorle tostate • Miglioramento del volume e della morbidezza in bocca • Riduzione delle note vegetali • Migliora l'equilibrio gustativo del vino
NEW NextWood Special White Delicate	Rovere francese	48 mesi	Hydro toasting Leggera tostatura	<ul style="list-style-type: none"> • Grande complessità aromatica e gustativa • Note delicate di nocciola e rovere fresco • Tannini morbidi ed eleganti
NEW NextWood Special White Intense	Rovere francese	48 mesi	Hydro toasting Leggera media	<ul style="list-style-type: none"> • Grande complessità aromatica e gustativa • Note delicate di vaniglia, mandorla tostata e pasticceria • Tannini morbidi ed eleganti
NextWood Super Sweet	Rovere americano	48 mesi	Hydro toasting Tostatura media	<ul style="list-style-type: none"> • Intensità e dolcezza aromatica di tipo vanigliato con leggeri accenni di noce di cocco • Tannini morbidi, dolci e avvolgenti • Migliora la rotondità e il volume in bocca
NextWood DTS M-3	Rovere francese	60 mesi	Doppia tostatura Tostatura media	<ul style="list-style-type: none"> • Bassissima cessione di tannini • Migliora la complessità aromatica con forti note di vaniglia e nocciola • Riduzione delle note vegetali
NextWood DTS P-3	Rovere francese	60 mesi	Doppia tostatura Tostatura alta	<ul style="list-style-type: none"> • Forte aumento dell'intensità aromatica con note di cacao, caffè torrefatto e leggera nota di liquirizia • Miglioramento del volume e della morbidezza in bocca • Riduzione delle note vegetali



DOMINOS e STAVES LEGNO FRANCESE



Da una lunga sperimentazione nasce questa nuova gamma di prodotti. Grazie alla tostatura a fuoco diretto i dominos NextWood rilasciano un contributo sensoriale al vino simile alla barriques. Adatti ad affinamenti lunghi, da tre mesi ad un anno.

Tipologia	Tostatura	Struttura e bocca	Apporto aroma	Obiettivi enologici
NextWood Equilibrato	Tostatura media	Tannini morbidi e polisaccaridi	Ottimo equilibrio tra fruttato - boisè	• Armonia ed eleganza
NextWood Robusto	Tostatura media +	Notevole aumento della struttura e volume in bocca	Intensi sentori di vaniglia e nocciola	• Robustezza e intensità
NextWood Intenso	Alta tostatura	Volume e morbidezza	Cioccolato fondente, cacao	• Intensità aromatica • Volume in bocca



Tipologia	Che cos'è	Stagionatura	Metodo di tostatura	Obiettivi Enologici
NextWood ZIGZAG	Listelli di rovere	48 mesi	Tostatura Media	<ul style="list-style-type: none"> • Facile inserimento nelle barriques • Rilascio graduale dei tannini • Rilascio di sentori di legno nuovo tostato • Ripristino di una superficie pari al 20-22% della barriques
Staves FR – USA (900x80x6mm)	Doghe di rovere francese o americano	60 mesi	Tostatura: Leggera, Media, Plus, Intensa.	<ul style="list-style-type: none"> • Ottimo per affinamento lungo in vasca o in botte • Garantiti risultati eccellenti, sia per l'armonia e l'equilibrio in bocca, che per l'intensità e la complessità aromatica

NextWood

GAMMA DI LEGNI PER L'ENOLOGIA

	BIANCHI E GIOVANI	BIANCHI STRUTTURATI	ROSATI	ROSSI FRUTTATI	ROSSI STRUTTURATI	FRUTTATO E FRESCHEZZA	RIDUZIONE NOTE VEGETALI	DOLCEZZA	NOTE TOSTATE CAFFÈ E CIOCCOLATO	COMPLESSITÀ ED INTENSITÀ AROMATICA	STRUTTURA	ROTONDITÀ E VOLUME	MORBIDEZZA
NextWood FNT Rovere francese non tostato	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	+++	+++	++			++	++	
NextWood ANT Rovere americano non tostato	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	+++	+++	+++			+	+++	++
NextWood Extra Fruity Legno ungherese non tostato	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	+++	+++	++		+		+	
NextWood Floreal Legno ungherese non tostato	🍷	🍷	🍷			++	++	++				++	+
NextWood Fr Medium Rovere francese a media tostatura (190°x20')		🍷	🍷	🍷	🍷	++	+	+++	+	+	+++	+++	++
NextWood USA Medium Rovere americano a media tostatura (190°x20')		🍷	🍷	🍷	🍷	++	++	+++	++	++	+	+++	+++
NextWood Fr High Rovere francese ad alta tostatura (280°x20')		🍷		🍷	🍷		+	++	+++	+++	+	+++	+++
NextWood USA High Rovere americano ad alta tostatura (280°x20')		🍷		🍷	🍷		+	++	++	++	+	+++	+++
NextWood DTS M-3 Rovere francese a doppia media tostatura		🍷		🍷	🍷		+	+++	+	+	+++	+++	+++
NextWood DTS P-3 Rovere francese a doppia alta tostatura		🍷		🍷	🍷		+	++	+++	+++	+	+++	+++
NextWood Super Sweet	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	+	+	+++		+++	+	+++	+++
NextWood Special White Delicate	🍷	🍷	🍷			++	+	++		+		+	+
NextWood Special White Intense	🍷	🍷	🍷			+	+	++	+	++	+	++	+

 Consigliato

RISULTATO: + Medio ++ Alto +++ Intenso

MIGLIORATORI BIOLOGICI #MANNO

MannoNext White



*DEVI PROTEGGERE GLI AROMI DEL MOSTO BIANCO?
VUOI ESALTARE GLI AROMI FERMENTATIVI?
STAI CERCANDO UNA FONTE ORGANICA DI GLUTATIONE?*

MannoNext White è un derivato di ceppo di lievito specifico che contiene naturalmente alti livelli di glutatione ridotto (GSH): la molecola che ferma e blocca in modo permanente l'ossidazione chimica del vino e delle sostanze aromatiche. Prodotto adatto all'uso durante la pigiatura, la vinificazione e l'affinamento di bianchi e rosati. Utile, inoltre, per allungare la shelf life dei vini spumanti quando viene applicato durante la rifermentazione.

MannoNext Red



*ROSSI ROTONDI E MORBIDI IN BOCCA?
COLORE PROTETTO? FERMENTAZIONE REGOLARE?*

Alla fine degli anni '90, Saucier e Glorie dell'Università di Bordeaux hanno dimostrato come i polisaccaridi parietali (le mannoproteine) reagiscano con gli antociani e i tannini. Ma oltre la teoria, **MannoNext Red** è uno di quei prodotti che fanno davvero la differenza. Utilizzandolo durante la fermentazione alcolica, il rosso risulta più rotondo e il colore protetto. Prodotto adatto all'uso anche durante l'affinamento.

MannoNext ExtraRed



*STAI PROGETTANDO UN ROSSO IMPORTANTE?
CERCHI UNA SOLUZIONE UNICA PER MIGLIORARE STRUTTURA
E MORBIDEZZA?
VUOI GARANTIRE LA STABILITÀ DEL COLORE?*

Studiando una miscela equilibrata di tannini nobili (vinacciolo e quercia) e polisaccaridi, ti possiamo ora garantire un prodotto davvero eccellente.

MannoNext ExtraRed è nato per i grandi rossi, ma è ottimo anche per qualsiasi rosso in produzione. Utile durante tutte le fasi produttive, dalla pigiatura alla fine dell'affinamento.

MannoNext Surlie



*RIFERIMENTI SPUMANTI DI ALTA QUALITÀ NEI QUALI IL "PÉRLAGE"
CONTA MOLTO?
VUOI AFFINARE VINI BIANCHI FERMI SULLA FECCIA NOBILE
E OTTENERE IL MASSIMO RISULTATO?
CERCHI L'EQUILIBRIO FRA INTENSITÀ AROMATICA, SAPIDITÀ
E VOLUME IN BOCCA?*

MannoNext Surlie è ottenuto da pareti cellulari di lievito purificati ed elaborati con un processo termo-idro-enzimatico. Termine lungo ma il risultato in bocca è veramente evidente: volume, morbidezza, sapidità eleganza. L'arricchimento in mannoproteine nel caso della rifermentazione migliora molto la finezza delle bollicine e il loro lento rilascio.

Next Libra Bolla



*È POSSIBILE MIGLIORARE LO SHELF LIFE DI VINI SPUMANTE SENZA
AUMENTARE IL LIVELLO DEL SO₂?
PRODUCI SPUMANTI E CERCHI DI MIGLIORARE LA SAPIDITÀ
E LA PERSISTENZA DEL PERLAGE?*

Next Libra Bolla è un prodotto organico, proveniente dalla cellula del lievito ed è 100% naturale. Contiene polisaccaridi estratti dalle pareti cellulari del lievito e nucleotidi provenienti dal citoplasma. Arricchisce inoltre il vino di antiossidanti naturali che aiutano a preservare la freschezza aromatica, il colore e la limpidezza del vino e garantiscono un migliore shelf life del prodotto.

MannoNext Red Cru



*HAI UN GRANDE ROSSO DA AFFINARE?
VUOI OTTENERE UN VINO ROSSO MORBIDO ED ELEGANTE?*

MannoNext Red Cru è ottenuto dalla lavorazione delle pareti cellulari di ceppo specifico di *Saccharomyces*, che rende le mannoproteine libere e disponibili. Inoltre, contiene micro elementi naturalmente presenti nel citoplasma che migliorano, oltre il volume e la morbidezza, anche la sapidità e la persistenza gustativa del vino. Ottimo per abbinare l'affinamento di vini con l'utilizzo di Chips.

MannoNext Manno



*PREFERISCI USARE LE MANNOPROTEINE PURE?
VUOI OTTENERE TUTTI I VANTAGGI ANCHE SOLO IL GIORNO
PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO?*

Da quando ne è stato autorizzato l'uso, le mannoproteine purificate dalla parete cellulare del lievito sono diventate uno strumento prezioso per ottimizzare la qualità del vino. Usare **MannoNext Manno** nelle ultime fasi di finitura permette di migliorare notevolmente il volume e la rotondità in bocca, senza modificare l'impatto aromatico. Puoi anche contare su un miglioramento della stabilità tartarica e, dopo l'aggiunta, in taluni casi, sulla riduzione del dosaggio della bentonite. Fai qualche prova in laboratorio per ottimizzarne l'uso.



GAMMA **Libra**

Next **Libra White**



PRODUCI UN BIANCO A BASSO CONTENUTO IN SO₂?
VUOI PROTEGGERE E MIGLIORARE IL TUO VINO CON
UN PRODOTTO 100% ORGANICO E COERENTE CON IL VINO?

Il **Next Libra White** è composto per lo più da un derivato di lievito ricco naturalmente in glutazione ridotto, con forte azione antiossidante e stabilizzante, specificamente sviluppato per la conservazione di vini bianchi. Il prodotto contiene una piccola parte di un polisaccaride naturale estratto dalla buccia di uva bianca. **Libra White** protegge gli aromi, prolunga la longevità del vino e permette di ridurre notevolmente la quantità di SO₂ aggiunta. Allunga la persistenza gustativa e aumenta la sapidità. Utile sia per i vini fermi sia per i frizzanti e gli spumanti.

Next **Libra Gold**



VALUTI UN RITOCOCCO DEL VINO IN PRE-IMBOTTIGLIAMENTO?
VUOI AUMENTARE LA SENSAZIONE DI VOLUME IN BOCCA, L'ARMONIA E
LA SAPIDITÀ DEL VINO?

Il **Next Libra Gold** è un prodotto assolutamente innovativo, una combinazione di mannoproteine purificate dalla parete del *Saccharomyces* e di polisaccaridi nobili di *Vitis Vinifera*. Prodotto naturale, perfettamente filtrabile, studiato per le aggiunte in pre-imbottigliamento. Confrontandolo con le classiche mannoproteine, rispetta di più ed esalta gli aromi e la freschezza del vino.

Next **Libra Red**



MIGLIORARE LA FRESCHEZZA E LA CONSERVABILITÀ
DEI ROSSI CON UN PRODOTTO ORGANICO?
CORREGGERE L'EQUILIBRIO GUSTATIVO DEL VINO ED ESALTARE
GLI AROMI VARIETALI?

La combinazione di polisaccaridi estratti dalla parete cellulare del *Saccharomyces Cerevisiae* con un polisaccaride naturale che deriva dalla buccia d'uva fa sì che questo eccellente prodotto riesca a donare equilibrio e sapidità in bocca esaltando gli aromi del vino. **Next Libra Red** contiene GSH e alcuni polifenoli che proteggono e stabilizzano il vino durante l'affinamento.

Next **Libra Uma**



TI PIACCONO I VINI SAPIDI E "SALATI"?
CERCHI DI MIGLIORARE LA PERSISTENZA GUSTATIVA?

Next Libra UMA è un derivato di lievito estremamente ricco in nucleotidi naturalmente presenti nella cellula del *Saccharomyces*. L'aggiunta di dosaggi molto bassi (2-4 g/hl) risulta in un evidente miglioramento della sapidità del vino e della persistenza gustativa. Nei vini spumanti, con un dosaggio leggermente più alto (8-10 g/hl) si ottiene una sensazione simile alla lunga permanenza sul lievito, tipica per il metodo classico e lo *champant* lungo.

Prodotto	Dove / quando	Che cos'è	Perché
MannoNext White		Miglioratore biologico ricco in glutazione ridotto (GSH)	Protezione da ossidazione nelle lavorazioni del mosto Evita la perdita di aromi
MannoNext Red		Miglioratore biologico ricco in polisaccaridi parietali	Evita la precipitazione del colore in fermentazione Morbidezza in bocca
MannoNext Extra red		Polisaccaridi Parietali, tannini ellagici e condensati	Protezione e polimerizzazione del colore Struttura e volume in bocca
MannoNext Surlie		Pareti cellulari trattate enzimaticamente	Arricchimento in mannoproteine, volume, morbidezza, migliora il perlage. Sapidità
MannoNext Red Cru		Pareti cellulari trattate enzimaticamente	Volume e morbidezza, diminuzione dell'astringenza Persistenza gustativa
NEW Next Libra Bolla		Polisaccaridi parietali di lievito e polisaccaridi vegetali	Migliorare il perlage e il mantenimento della schiuma, volume in bocca, allunga lo shelf life
MannoNext Manno		Mannoproteine pure	Volume e morbidezza. Attenuamento dell'astringenza e della ruvidezza. Migliora la stabilità proteica e tartarica Migliora il perlage
Next Libra White		Derivato di lievito ricco in mannoproteine e GSH	Aumenta la sapidità, la persistenza gustativa e la longevità
Next Libra Red		Derivato di lievito e polisaccaridi d'uva	Aumenta la sapidità, la persistenza gustativa e l'equilibrio in bocca
Next Libra Uma		Derivato di lievito ricco in nucleotidi e sali minerali	Sapidità, persistenza gustativa, delicate note di lievito
Next Libra Gold		Mannoproteine e polisaccaridi d'uva	Armonia e rotondità in bocca con il massimo rispetto degli aromi. Migliora il perlage

BATTERI E NUTRIENTE PER FML #OENI

OeniNext



*MALOLATTICA SICURA IN CO-INOCULO O IN POST ALCOLICA?
GESTIRE LA FML PER OTTENERE RISULTATI SENSORIALI MIGLIORI?
LIMITARE LA PRODUZIONE DI AMINE BIOGENE?*

OeniNext è un ceppo di batterio selezionato per uso enologico che esegue la malolattica in modo sicuro e con ottimi risultati. Controlla i fattori limitanti (alcol – pH – SO₂ – temperatura) per una gestione ottimale della FML.

OeniNext Power



*MALOLATTICA IN PERICOLO PER L'ALCOL TROPPO ELEVATO?
SO₂ VICINA A 50ppm?*

OeniNext Power ha una grande capacità di superare gli ostacoli che rendono la partenza della FML, impossibile ad altri ceppi di batteri. Risultati sensoriali sul vino costanti e di qualità davvero eccellente. Bassissima produzione di ammine biogene.

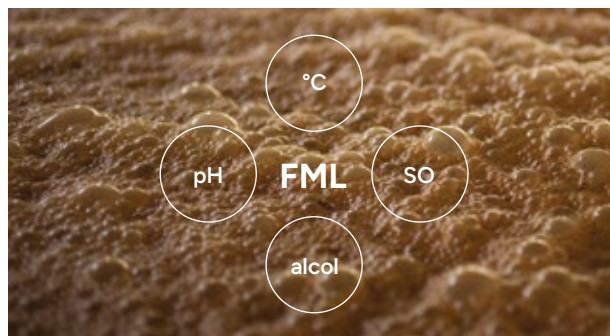
NutriNext ML



*VUOI GARANTIRE UNA MALOLATTICA REGOLARE?
DEVI INOCULARE LA FML SU VINO?*

NutriNext ML è un nutriente specifico per batteri lattici. Ricco di fonti azotate sotto forma di amminoacidi, microelementi e vitamine. Aiuta i batteri a superare lo stress dovuto all'alcol e alla carenza azotata del mezzo. Aiuta a condurre una FML regolare e completa.

I quattro fattori che condizionano la fermentazione malolattica



PRODOTTI ENOLOGICI #ENOL

STABILIZZANTI BIOLOGICI A BASE DI CHITOSANO

NextKitostab



*VUOI OTTENERE UN CONTROLLO DELLE CONTAMINAZIONI
IN MODO NATURALE?
È NECESSARIO PREVENIRE O ADDIRITTURA CURARE
UN ATTACCO DI BRETT?*

NextKitostab contiene 100% Chitosano di origine fungina, inibisce in modo naturale le fermentazioni batteriche e danneggia le cellule del brettanomyces, se presenti. Grazie alla purezza del prodotto, NextKitostab ti permette di ridurre a zero i rischi microbiologici, senza l'uso di coadiuvanti allergeni.

NextKitoEffe

*DEVI PREVENIRE O BLOCCARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA?
PRESERVARE BASI SPUMANTI E VINI BIANCHI AROMATICI?*

NextKitoEffe è un prodotto composto da acido fumarico e chitosano prodotto da fungo (*Aspergillus Niger*). Prodotto estremamente efficace nella prevenzione ma anche nella cura della fermentazione malolattica. Utile per la conservazione della freschezza e degli aromi di basi spumanti, senza il rischio di conseguenze negative sull'andamento della rifermentazione in autoclave.

NextKitoferm



*VUOI EVITARE BRUTTE SORPRESE DURANTE LA RIFERMENTAZIONE?
FERMARE I BATTERI MA SENZA DISTURBARE IL LAVORO DEL LIEVITO?*

NextKitoferm contiene chitosano di origine fungina ma anche fattori di sopravvivenza per i lieviti. Questa composizione permette di usare il chitosano durante la rifermentazione, evitando malolattica non desiderata, ma allo stesso tempo una perfetta rifermentazione. Molto utile anche in vendemmia, ottimo per prevenire una partenza di una malolattica non desiderata durante la fermentazione alcolica.



NextMTT Acido Metatartarico

VOUOI GARANTIRE L'ASSENZA DI PRECIPITAZIONI TARTARICHE IN BOTTIGLIA?

Il mitico ed efficace acido metatartarico fa proprio questo lavoro. Essendo un estere dell'acido tartarico funziona nel vino come colloide protettore ed evita la precipitazione di sali dell'acido tartarico, senza portare nessun'altra modifica sensoriale. Si può usare tranquillamente sia in vini bianchi che rossi.

NextGum

VOUOI ARROTONDARE QUALCHE SPIGOLO NEL VINO? MIGLIORARE LA STABILITÀ TARTARICA E QUELLA DEL COLORE?

NextGum è una gomma arabica in soluzione (21% di sostanza secca) stabilizzata e filtrata, per poter essere aggiunta prima, o anche dopo, la microfiltrazione.

NextGum Filtra

VOUOI SALVAGUARDARE LE CARTUCCE E NON RINUNCIARE ALL'USO DELLA GOMMA ARABICA?

NextGum Filtra è una gomma arabica Seyal al 100%. Questa gomma arabica subisce un particolare processo di idrolisi che rende il polimero di dimensioni ridotte. Dopo l'idrolisi, il prodotto è trattato su resine che assorbono sostanze fenoliche e alcuni metalli leggeri. NextGum Filtra mantiene le caratteristiche positive sulla rotondità e sulla stabilità del vino, ma non influisce negativamente sulla filtrabilità. Ti salva le cartucce!

NextGum Extra

IL VINO NON DEVE ESSERE MICROFILTRATO DOPO L'AGGIUNTA? CERCHI IL MASSIMO EFFETTO A BASSO DOSAGGIO?

NextGum Extra è una soluzione di gomma arabica Kordofan (30% di sostanza secca). Essendo ricca in polisaccaridi a lunga catena, l'effetto sensoriale sulla morbidezza, la rotondità, la diminuzione dell'astringenza e l'amaro, è veramente notevole. Ha un effetto colmatante per le cartucce finali, e va aggiunta al vino quando non è prevista ulteriore microfiltrazione. Proprio per permettere questo tipo di aggiunta NextGum Extra è già filtrata, mediante una filtrazione sterile.

NextGum SD

VOUOI USARE GOMMA ARABICA PURA AL 100%? MIGLIORARE LA ROTONDITÀ E LA STABILITÀ?

NextGum SD è una gomma arabica Seyal al 100%. Con il processo spray dry si ottiene un prodotto secco, che una volta disciolto nell'acqua, diventa pronto per l'uso. Chi desidera la massima concentrazione del vino può addirittura sciogliere NextGum SD direttamente nel vino stesso.



NextClar EPL Rapid

SERVE UN CHIARIFICANTE DELICATO? CERCHI PRODOTTI SENZA ALLERGENI, COERENTI CON LA NATURALITÀ DEL VINO?

Il Next Clar EPL Rapid è un estratto proteico di lievito con contenuto in proteine superiore a 80%, attivato con chitosano di origine fungina. Si tratta di un chiarificante efficiente sia sui mosti (chiarifica statica o flottazione) che sui vini nella preparazione all'imbottigliamento. Prodotto adatto alla produzione di vini vegani, nei protocolli bio ed è privo di sostanze allergeniche.

NextClar Phyto P

STAI ELIMINANDO GLI ALLERGENI DALLA PRODUZIONE DEL TUO VINO? CERCHI UN CHIARIFICANTE EFFICACE PER RIDURRE L'ASTRINGENZA E PER LIMARE I TANNINI VERDI? CERCHI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE?

NextClar Phyto P non è altro che pura proteina estratta dal pisello: da un lato ha un buon effetto chiarificante verso i polifenoli (catechine e tannini) dall'altro lato rispetta perfettamente le caratteristiche sensoriali ed aromatiche del vino.

NextClar Phyto PT

PRODUCI BIANCHI O SPUMANTE DI ALTA QUALITÀ? PREFERISCI USARE CHIARIFICANTI PURI ED ALLERGEN FREE? HAI DECISO DI ELIMINARE L'USO DI GELATINA ANIMALE?

La patata contiene poche proteine, quelle che si estraggono sono veramente di alta qualità e hanno un effetto molto positivo sulla chiarifica di vini bianchi. Anche in questo caso abbiamo scelto di proporre un prodotto 100% puro, così diventa più facile definire il dosaggio corretto. Ottimo coadiuvante per la flottazione.

NextClar Cat Free

SERVE ELIMINARE LE CATECHINE DA MOSTI O DA VINI BIANCHI? PREFERISCI USARE UN PRODOTTO ALLERGEN FREE, SENZA PROTEINE DI ORIGINE ANIMALE?

Si tratta di un prodotto ad alta efficacia per l'eliminazione delle catechine già nella fase della chiarifica del mosto, sia quella statica che in flottazione. Il Next Clar Cat Free è un composto bilanciato di proteine vegetali (30% proteina di pisello e 30% proteina di patata) e 40% di PVPP, che può essere usato per la lavorazione dei mosti ma anche per la chiarifica dei vini in finitura.

Next Vegeclar Forte

CERCHI UN PRODOTTO VEGAN, ALLERGEN FREE, PER SOSTITUIRE I CHIARIFICANTI DI ORIGINE ANIMALE? VUOI OTTIMIZZARE LA FLOTTAZIONE DI BIANCHI E ROSATI?

Il Next Vegeclar Forte somma i vantaggi delle proteine di patata che formano un flocculo grande che facilita la flottazione con quelle delle proteine di pisello che hanno una buona affinità con i polifenoli. Insieme garantiscono l'ottimizzazione del processo della flottazione e la pulizia del mosto da polifenoli non desiderati. Prodotto che ha davvero un ottimo rapporto qualità/prezzo. Composizione semplice: 50% proteine di patata e 50% proteine di pisello.

PVPP Granulare

*PREFERISCI USARE PRODOTTI "ZERO POLVERE"?
CERCHI SOLUZIONE PER L'ECESSO DI CATECHINE? PER IL PINKING?*

Il **PVPP Granulare** di Vinext è un prodotto che garantisce l'efficacia di un PVPP in polvere con ottima bagnabilità e solubilità in acqua, migliorando inoltre la qualità del lavoro dell'operatore. Ottimo rapporto qualità/prezzo.

NextGel Flot

*USI IL FLOTTATORE PER I MOSTI BIANCHI?
VUOI MIGLIORARE LE PRESTAZIONI E OTTENERE VELOCEMENTE
OTTIMI RISULTATI?*

NextGel Flot è una gelatina liquida con azione rapida che crea flocculi leggeri e facili da flottare. Specifica per ottenere flottazioni rapide su mosti bianchi, anche da uva aromatica.

NextGel Liquid

*DEVI RIDURRE I POLIFENOLI DEL VINO (CATECHINE E TANNINI)?
CERCHI UNA GELATINA CHE LAVORI BENE E RISPETTI LE
CARATTERISTICHE DEL VINO?*

NextGel Liquid è una gelatina che ha la funzione specifica di agire con i polifenoli del vino. Adatta a vini bianchi, rosati e rossi leggeri. Il risultato gustativo è molto buono e la componente aromatica rimane intatta.

NextGel Extra

*CERCHI UNA GELATINA PER CHIARIFICARE VINI ROSSI IMPORTANTI?
VUOI OTTENERE VINI ROTONDI ED ELEGANTI?*

Il mondo delle gelatine è un mondo ampio e spesso pieno di contraddizioni. È veramente difficile trovare quella che ha un grande potere detannizzante e che rispetta le caratteristiche di un grande vino rosso. Ci siamo impegnati e abbiamo provato decine di volte; alla fine abbiamo trovato il giusto prodotto che puoi usare serenamente su un vino rosso di altissima qualità. Molto adatta a vini rossi strutturati, giovani o per il ritocco dopo il periodo di affinamento in legno.

NextCol Fish

*DEVI ELIMINARE I SENTORI DI AMARO?
UNA CHIARIFICA SENZA SURCOLLAGGIO?*

La colla di pesce, quella buona, prodotta dalle vesciche nataoie e non dalla bollitura delle lische, è un chiarificante da decenni utilizzato nel nostro settore. **NextCol Fish** è una colla di pesce di concezione moderna e facile da usare. Ideale per i ritocchi di eleganza su basi spumanti, bianche e anche, per i più coraggiosi, sui rossi.



NextStab

*DEVI GARANTIRE LA STABILITÀ TARTARICA IN BOTTIGLIA?
VUOI DORMIRE SERENO ANCHE QUANDO LE TUE BOTTIGLIE SONO
IN GIRO PER IL MONDO?*

NextStab è facile da usare, rispetta il tuo vino e garantisce proprio la stabilità tartarica a lungo termine. Soluzione di Carbossimetilcellulosa (CMC) al 10% a bassa viscosità.

NextStab 21

*DEVI GARANTIRE LA STABILITÀ TARTARICA CON IL MASSIMO RISPETTO
DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL VINO?
CERCHI UN PRODOTTO CONCENTRATO, PRONTO PER L'USO?*

Si tratta di una soluzione stabile e a bassa viscosità di Carbossimetilcellulosa (CMC) al 21%. Nonostante l'alta concentrazione **NextStab 21** mantiene la stabilità del prodotto, la sua bassa viscosità lo rende comodo da usare e facile da dosare. Garantisce la stabilità tartarica del vino con il massimo rispetto delle sue caratteristiche aromatiche.

NextCarbon

*DEVI DECOLORARE UN VINO?
HAI UN PRODOTTO DI RIFERIMENTO CHE HAI PAURA DI CAMBIARE?*

NextCarbon ha superato tutte le prove di confronto con gli storici carboni. È molto attivo ed efficace (ed è proposto ad un prezzo veramente competitivo).

NextCarbon Plus

*TEMI CHE LA DECOLORAZIONE PORTI VIA DEI PROFUMI?
HAI UN PRODOTTO DI RIFERIMENTO CHE HAI PAURA DI CAMBIARE?*

NextCarbon Plus è molto attivo verso i polifenoli (antociani e procianidine), ma allo stesso tempo delicato verso le sostanze aromatiche. Decolora ma rispetta le caratteristiche e l'eleganza del vino di partenza.

NextCarbon PLT

*LO STAFF DI CANTINA SI LAMENTA DELLA POLVERE?
VUOI AVERE TUTTI I VANTAGGI DEL CARBONE SENZA LA DIFFICOLTÀ
DI USARLO?*

Vinext, in collaborazione con un grosso produttore europeo, ha messo a punto un prodotto in pellet che garantisce un elevatissimo potere decolorante, con il vantaggio di "zero polvere". Il prodotto ha un'eccellente solubilità ed è estremamente efficace.



SCOPRI LE NOSTRE
MATERIE PRIME

ETICHETTATURA VINI / Allergeni

Nella tabella sono elencati i prodotti Vinext con la classificazione additivi o coadiuvanti tecnologici come indicati nel Reg. (UE) 394/19. Inoltre, sono indicati eventuali allergeni presenti.

Prodotto	Additivo	Coadiuvante tecnologico	Obbligo di indicare nella lista ingredienti	Contiene allergeni
AGENTI DI FERMENTAZIONE				
Gamma LIEVITI FermiNext		X	NO	NO
BATTERI ML OeniNext		X	NO	NO
ATTIVATORI DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA				
Nutripure YAL, Nutripure YCW, APlus Extra, Nutrinext Balance, Nutrinext Thiol, Nutrimix Balance, Nutrimix Emergency		X	NO	NO
Nutrisal – Nutrisal DAP		X	NO	NO
DAP (Ammonio fosfato bibasico)		X	NO	NO
Tiamia Cloridrato (B1)		X	NO	NO
Mannonext White, Mannonext RED, Gamma Libra		X	NO	NO
REGOLATORI DI ACIDITÀ				
Acido tartarico	X		SI (E334)	NO
Acido Malico (D-L e L-)	X		SI (E296)	NO
Acido tartarico	X		SI (E334)	NO
Acido Malico (D-L e L-)	X		SI (E296)	NO
Tartrato di Potassio, Bicarbonato di Potassio (disacidificanti vari)		X	NO	NO
CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI				
Metabisolfito di Potassio	X		SI (E224)	Solfiti
Next Protection Grape, Next Protection Juice, Next Protection White, Next Protection Red	X		SI (E224)	Solfiti
Next Protection Grape ZERO, Next Protection J-ZERO, Next Protection White ZERO, Next Protection Red ZERO		X	NO	NO
Sorbato di Potassio	X		SI (E202)	NO
Acido L-Ascorbico	X		SI (E300)	NO
ENZIMI				
Next Zyme Liquid, Next Zyme Liquid Plus, Next Zyme Red Liquid		X	NO	NO
Next Zyme Clear, Next Zyme Extract Red, Next Zyme Extract		X	NO	NO
Next Zyme BETA, Next Zyme Plus Aroma		X	NO	NO
AGENTI CHIARIFICANTI				
Next Gel Flot, Next Gel Liquid, Next Gel Extra		X	NO	NO
Next Clar P, Next Clar PT, Next Vegeclar Forte, Next Clar Cat Free		X	NO	NO
Next Clar EPL Rapid, Next Clar EPL Finess (Estratti proteici di lievito)		X	NO	NO
Gamma TANNINI TanNext		X	NO	NO
Caseinato di Potassio		X	NO	SI (latte e derivati)
Next Bent P, Next Bent GR, Next Bent K		X	NO	NO
Next Kitostab, Next Kitoclar, Next Kitoferm (chitosano da Aspergillus)		X	NO	NO
PVPP, PVPP GR (Polivinilpirrolidone)		X	NO	NO
AGENTI STABILIZZANTI				
Acido Citrico	X		SI (E330)	NO
Next MTT (Acido metatartarico)	X		SI (353)	NO
Next Gum, Next Gum Filtra, Next Gum Extra	X		SI (E414)	Solfiti
Mannonext Manno (mannoproteine pure), Next Stab 100	X		SI	NO
Next Stab CMC, Next Stab 21	X		SI (E466)	Solfiti
SEQUESTRANTI				
Next Carbon, Next Carbon Plus, Next Carbon PLT		X	NO	NO