

**MANUALE
PRODOTTI
ENOLOGICI**
Vendemmia 2026



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Vinext SpA - Viale del Lavoro 44 - 37036 S. Martino B.A. (Verona)
tel. +39 045 8581990 - info@vinext.it - www.vinext.it

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO		
		Fermentazione alcolica	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
	FermiNext Fruity	Lieviti secchi		
	FermiNext Super Red	Lieviti secchi		
	FermiNext Super Aromatic	Lieviti secchi		
	FermiNext Tiolic	Lieviti secchi		
	1-17 SO	Lieviti liquidi / lieviti in crema		
	BAM 01	Lieviti liquidi / lieviti in crema		
	SC-S44	Lieviti liquidi / lieviti in crema		
	APlus EXTRA	Attivatori / Nutrienti di FA Lieviti inattivati / Derivati di lievito		
	NutriMix Emergency	Attivatori / Nutrienti di FA Lieviti inattivati / Derivati di lievito		
	NutriNext Thiol	Attivatori / Nutrienti di FA Lieviti inattivati / Derivati di lievito		
	NutriPure YAL	Attivatori / Nutrienti di FA Lieviti inattivati / Derivati di lievito		
	Next Libra Uma		Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito
	Next Libra White		Lieviti inattivati / Derivati di lievito	Lieviti inattivati / Derivati di lievito



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Pag.	PRODOTTO	DESTINAZIONE DI PROCESSO							
		Fermentazione alcolica	Chiarifica mosto	Chiarifica vino	Filtrazione	Stabilizzazione fenolica	Imbottigliamento	Affinamento in legno	Affinamento in acciaio
	Nextzyme Extract Red	Enzimi	Enzimi						
	Nextzyme Liquid Plus		Enzimi						
	Nextzyme BETA			Enzimi				Enzimi	Enzimi
	Nextzyme Filtra			Enzimi	Enzimi				Enzimi
	NextKitoferm	Chitosano e chitina glucano Stabilizzanti							Chitosano e chitina glucano Stabilizzanti
	NextKitostab							Chitosano e chitina glucano Stabilizzanti	Chitosano e chitina glucano Stabilizzanti
	Gamma NextWood	Tannini				Tannini		Tannini	Tannini
	TanNext EXT	Tannini				Tannini		Tannini	Tannini
	TanNext ElleFix	Tannini				Tannini		Tannini	Tannini
	Révélation Citrus						Tannini	Tannini	Tannini
	TanNext Elle Fruity							Tannini	Tannini
	TanNext Liquid Grape							Tannini	Tannini
	TanNext Liquid OAK							Tannini	Tannini

NOTA: Tabella "Orientamento produttivo".

Nelle pagine successive dedicate ai prodotti, vengono indicati gli orientamenti produttivi preferenziali (vini bianchi, rossi, rosati, spumanti) secondo un ordine decrescente a partire da 1. Qualora si tratti di prodotti destinati a tutte le tipologie di vino, la Tabella non risulta compilata.



Progettare il vino del futuro, oggi.

Offriamo soluzioni complete per ogni fase della vinificazione, dalla fermentazione all'affinamento. La nostra proposta comprende enzimi, lieviti, tannini, nutrienti, coadiuvanti di fermentazione, sistemi di stabilizzazione e prodotti per chiarifica, filtrazione, ottimizzazione dell'estrazione aromatica e polifenolica, **che contribuiscono all'equilibrio complessivo del vino.**

Le linee Next Libra, Nextzyme, NextKito e la gamma TanNext garantiscono un controllo preciso di equilibrio, estrazione, stabilità e struttura, **permettendo all'enologo di valorizzare ogni stile produttivo.**

Tecnologia avanzata, controllo accurato e consulenza personalizzata: trasformiamo ogni scelta in qualità in bottiglia.



info@vinext.it



+39 045 85 81 990



www.vinext.it



AVANGUARDIA ENOLOGICA

FermiNext Fruity

FermiNext Fruity è un ceppo di lievito selezionato nel sud della Francia, caratterizzato da media-alta produzione di polisaccaridi, che garantisce la protezione del colore. Offre una buona produzione di aromi fermentativi di carattere fruttato, ideale per ottenere vini rossi fruttati e longevi. FermiNext Fruity esalta la caratteristica fruttata dell'uva, rispettando al massimo struttura e colore, ed è adatto alla produzione di rossi intensi sia nell'aroma che nel colore.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
	Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia



FermiNext Super Red

FermiNext Super Red è un ceppo molto robusto, capace di raggiungere gradazioni alcoliche fino a 19-20°. Garantisce una fermentazione veloce e regolare anche ad alta temperatura, con bassissima produzione di acidità volatile. La produzione di aromi secondari è limitata, rispettando al massimo il carattere varietale. Selezionato per la produzione dell'Amarone della Valpolicella, è consigliato anche per la fermentazione di altri vini rossi corposi e strutturati e per tutte le fermentazioni in condizioni estreme, come alta temperatura, alta pressione osmotica o uve passite.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



FermiNext Super Aromatic

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 di ottenere vini bianchi e rosati in linea con le esigenze del mercato odierno. Si comporta ottimamente in autoclave, esaltando aromi intensi ed eleganti, nella rifermentazione di vini frizzanti sia di spumanti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia





AVANGUARDIA ENOLOGICA

Ferminext Tiolic

Ferminext Tiolic è un ceppo ibrido, specifico per la produzione di vini bianchi e rosati con forte identità e intensità di aromi tiolici, che ricordano il frutto della passione, il bosso e la frutta esotica in generale. Grazie al corretto corredo enzimatico, trasforma i precursori d'aroma tiolici in aromi intensi e percepibili. Proveniente dal Nuovo Mondo, Ferminext Tiolic unisce innovazione e caratteristiche distintive. È adatto anche alla produzione di vini rossi moderni.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti secchi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia

1-17 SO

1-17 SO è un preparato di lievito in crema di prima propagazione, specifico per l'inoculo diretto nella fermentazione alcolica. Con ogni lotto forniamo un certificato che attesta la conta microbica e l'assoluta assenza di batteri lattici e acetici. È un ceppo varietale che non produce SO₂ né idrogeno solforato. Garantisce un andamento regolare della fermentazione alcolica, valorizzando le caratteristiche varietali. Consente di ottenere vini puliti e verticali, con leggere note minerali e di frutta bianca. Prodotto in Italia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	3	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia

BAM 01

BAM 01 è un preparato di lievito in crema di prima propagazione, specifico per l'inoculo diretto nella fermentazione alcolica. Ogni lotto è accompagnato da un certificato che attesta la conta microbica e l'assoluta assenza di batteri lattici e acetici. Il ceppo è caratterizzato da alta produzione di aromi secondari, che conferiscono un bouquet fruttato intenso, buona resistenza all'alcol (15°) e media richiesta azotata. Ideale per rosati e rossi giovani di grande freschezza aromatica, è adatto anche a ottenere "rossi da frigo" moderni e innovativi. Prodotto in Italia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

SC-S44

SC-S44 è un preparato di lievito in crema di prima propagazione, specifico per l'inoculo diretto nella rifermentazione, sia con metodo Martinotti (in autoclave) sia con metodo classico. Il ceppo è pre-adattato alle condizioni dell'inoculo in mezzo alcolico e non necessita di una preparazione di pied-de-cuve. Ogni lotto è accompagnato da un certificato che attesta la conta microbica e l'assoluta assenza di batteri lattici e acetici. Presenta una breve fase di latenza e un andamento regolare della rifermentazione. La profilazione sensoriale consente di ottenere prodotti che rispettano gli aromi varietali e le qualità del vino base, spumanti di buona sapidità con bollicina molto fine e morbida. Prodotto in Italia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Lieviti liquidi / lieviti in crema

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat	1
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	2
		Rosato		Vino frizzante	3

ammesso
in enologia

APLUS EXTRA

APLUS EXTRA è il fiore all'occhiello della gamma Vinext: un attivante di fermentazione, autolisato purificato ad alta concentrazione di amminoacidi. Permette di ottenere il massimo dal lievito inoculato, sia nella prima fermentazione sia nella rifermentazione. Il processo produttivo innovativo consente di recuperare e valorizzare uno scarto della produzione: il lievito "spento" del processo fermentativo della birra. L'azienda tedesca produttrice di questo eccellente autolisato ha sviluppato un metodo che garantisce una concentrazione molto elevata di amminoacidi e vitamine del gruppo B, mediamente tre volte superiore a quella di altri autolisiati presenti sul mercato.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
**Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati/Derivati di lievito**

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia

NutriMix Emergency

NutriMix Emergency è un integratore specifico, ricco di sostanze detossificanti e fattori di sopravvivenza, come acidi grassi insaturi e steroli. È pensato per la prevenzione e la cura di arresti fermentativi. La sua composizione fornisce tutto il necessario per affrontare fermentazioni stentate o interrotte: detossificante, rigenerante e rinforzante per le cellule di lievito indebolite da condizioni difficili. Oltre alla gestione di arresti fermentativi, NutriMix Emergency è utile anche in modo preventivo: aggiunto dopo la metà della fermentazione alcolica, aiuta a prevenire rallentamenti anche in presenza di potenziali alcolici molto elevati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
**Attivatori / Nutrienti di FA
Lieviti inattivati/Derivati di lievito**

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

NutriNext Thiol

NutriNext Thiol è un autolisato di lievito con una composizione leggermente diversa dai normali attivanti, pensato per esaltare gli aromi tiolici e incrementare la sensazione di fruttato, floreale e agrumato. Questo nutriente è più ricco di aminoacidi solforati (metionina, cisteina), che il ceppo inoculato utilizza come precursori di aroma. È ideale per mosti da uva aromatica, come Sauvignon, Pecorino e Falanghina, ma dà risultati sorprendenti anche nella fermentazione di mosti neutri provenienti da Trebbiano, Chardonnay, Pinot e altri. Adatto alla produzione di vini bianchi, rosati e basi spumanti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

Lieviti inattivati/Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia

NutriPure YAL

NutriPure YAL è un purissimo autolisato di lievito enologico. Basato su *Saccharomyces cerevisiae*, la sua composizione in aminoacidi liberi è identica a quella del lievito in fermentazione. In questo modo, la ricchezza di circa il 12% di aminoacidi (120 g per 1 kg di prodotto) viene prontamente utilizzata dal ceppo scelto per condurre la fermentazione. La materia prima, utilizzata dal nostro partner produttivo, si sviluppa a bassa temperatura (circa 16°C) e in anaerobiosi, garantendo un'elevata concentrazione di vitamine del gruppo B, steroli e acidi grassi insaturi. YAL è l'acronimo di Yeast Auto Lysate.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Attivatori / Nutrienti di FA

Lieviti inattivati/Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia

Next Libra Uma

Next Libra Uma è un preparato a base di scorze di lievito. Grazie a un processo industriale innovativo, sviluppato dal nostro partner produttivo in Germania, questo prodotto vanta un'eccezionale ricchezza di nucleotidi, sali minerali e peptidi, che aumentano notevolmente la persistenza gustativa e la sapidità del vino. Ha un effetto positivo sia sui vini bianchi che sui rossi ed è utile anche per la finitura di spumanti prodotti con metodo Martinotti.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia

AVANGUARDIA ENOLOGICA

Next Libra White

Next Libra White è composto principalmente da un derivato di lievito naturalmente ricco di nucleotidi, glutazione ridotto e polisaccaridi parietali. Ha una forte azione antiossidante e stabilizzante. È stato sviluppato specificamente per la conservazione dei vini bianchi e contiene una piccola parte di polisaccaride naturale estratto dalla buccia di uva bianca. Next Libra White protegge gli aromi, prolunga la longevità del vino e permette di ridurre notevolmente la quantità di solforosa aggiunta, allungando la persistenza gustativa e aumentando la sapidità. Da usare durante l'affinamento dei vini bianchi o nella presa di spuma.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Lieviti inattivati / Derivati di lievito

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Affinamento in legno

Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO

Vegetale

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia

Nextzyme Extract Red

Nextzyme Extract Red è un pool enzimatico concentrato, ricco di attività secondarie, specifico per l'estrazione dei polifenoli durante la macerazione in rosso. È utile anche per la macerazione pellicolare nella produzione di vini rosati. Il prodotto è purificato dalle attività cinamil esterasica e antocinasica. Catalizza ed accelera l'estrazione sia delle sostanze coloranti sia dei tannini presenti nella buccia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Fermentazione alcolica

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia

Nextzyme Liquid Plus

Nextzyme Liquid Plus è un preparato enzimatico liquido per la chiarifica di mosti bianchi e rosati di alta gamma. Presenta un'alta concentrazione di attività pectolitica, accompagnata da una giusta quantità di attività secondarie. Vantaggi: estrazione dei precursori aromatici dalle bucce; chiarifica veloce, sia statica che per flottazione; aumento della resa in pressa, particolarmente efficace su mosti difficili. Mantiene una buona attività a bassa temperatura, risultando adatto alla stabulazione a freddo.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO

Chiarifica mosto

ORIGINE DEL PRODOTTO

Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	2	Vino frizzante

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Nextzyme BETA

Nextzyme BETA è un preparato enzimatico ricco di attività beta-glucanasica, che scinde la catena dei glucani della parete cellulare del lievito, accelerando la liberazione di mannoproteine. Questo preparato risulta utile per aumentare rotondità, eleganza e volume in bocca del vino, oltre a migliorarne la stabilità tartarica e proteica. L'applicazione su vini provenienti da uva appassita migliora notevolmente la velocità di illimpidimento e la filtrabilità del vino.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

Nextzyme Filtra

Nextzyme Filtra è un enzima con attività β -1,3-glucanase e β -1,6-glucanase, specifica per scindere i glucani prodotti dalla muffa grigia e dalla muffa nobile (*Botrytis cinerea* / *Botryotinia fuckeliana*). Il prodotto è stato sviluppato per migliorare la filtrabilità e la decantazione di vini prodotti da uva compromessa o da uva passita.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Enzimi

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Chiarifica vino
Filtrazione
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	3	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

NextKitoferm

NextKitoferm è un prodotto specifico per prevenire la FML durante la fermentazione alcolica e la rifermentazione in autoclave. È composto da chitosano di origine fungina e da un derivato ricco di fattori di sopravvivenza, acidi grassi insaturi e steroli, che stimolano l'attività del lievito. Questa combinazione consente di utilizzare il chitosano durante la rifermentazione, evitando malolattica non desiderata, pur permettendo una rifermentazione perfetta. Durante la vendemmia, è utile anche per prevenire l'inizio di una malolattica indesiderata nella fermentazione alcolica.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane		Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	3

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

NextKitostab

NextKitostab è un prodotto efficace per il controllo naturale delle contaminazioni microbiche, utile sia per la prevenzione che per la gestione di attacchi di batteri lattici e *Brettanomyces*. Contiene 100% chitosano di origine fungina, che inibisce in modo naturale le fermentazioni batteriche e danneggia le cellule di *Brettanomyces*, se presenti. Grazie alla purezza del prodotto, Next Kitostab permette di ridurre a zero i rischi microbiologici, senza l'uso di coadiuvanti allergenici.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Chitosano e chitina glucano
Stabilizzanti

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Derivati da microrganismi

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	3	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

ammesso
in enologia

Gamma NextWood

Gamma NextWood è la nostra gamma di legni alternativi, specifica per l'uso enologico. Vinext garantisce trasparenza sull'origine del legno, un tempo di stagionatura all'aria aperta delle doghe di almeno 36 mesi e un rigoroso controllo qualità sul prodotto finito. Abbiamo investito tempo, risorse ed energia per sviluppare una gamma adatta alle esigenze del mercato moderno del vino. I prodotti sono delicati, eleganti e intensi, ma non aromatizzanti, con bassa o bassissima cessione di tannini e profili aromatici di grande complessità. I nuovi metodi di tostatura in forni ad alta umidità permettono di proporre prodotti ideali non solo per vini rossi, ma anche per bianchi e rosati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	3	Rosso giovane		Metodo Charmat
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato		Vino frizzante

TanNext EXT

TanNext EXT è composto per il 50% da tannino di vinacciolo e per il 50% da rovere francese a bassa tostatura: l'esempio classico di quando 1+1 fa molto più di 2. La sinergia tra i tannini di vinacciolo e quelli di rovere aumenta la reattività, l'eleganza sensoriale e la finezza aromatica. TanNext EXT è ideale per fissare il colore dopo la svinatura, favorire la polimerizzazione dei polifenoli e migliorare l'affinamento dei rossi importanti. Risulta utile anche per ottimizzare l'equilibrio alcol/acidità sia nei vini rossi sia in quelli bianchi.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
		Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia



AVANGUARDIA ENOLOGICA

TanNext ElleFix

TanNext ElleFix è un preparato di tannino in formato liquido, molto concentrato, che evita l'ossidazione degli antociani nelle prime fasi produttive di vini rossi e rosati. Minimizza la precipitazione del colore durante e dopo la fermentazione alcolica e rinforza la struttura del vino alla svinatura. È composto da tannini ellagici e condensati e risulta molto utile durante la pigiatura, la svinatura e anche in affinamento. Il know-how pluriennale permette a Vinext di presentare prodotti unici in questa categoria.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Fermentazione alcolica
Stabilizzazione "fenolica"
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	1	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	2	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 

Révélation Citrus

Révélation Citrus è un tannino condensato pensato per la finitura di vini delicati, freschi ed eleganti. Apporta intense note di agrumi, come cedro e bergamotto, ed è caratterizzato da un buon potere antiossidante. Migliora la freschezza e la longevità dei vini. La sensazione in bocca è delicata ed elegante, senza aumentare la ruvidezza o l'amaro. È particolarmente indicato per il trattamento di vini bianchi, basi spumanti e frizzanti, sia in fase di finitura che in pre-imbottigliamento.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Imbottigliamento
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	1	Rosso giovane	Metodo Charmat	2
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato	Metodo Classico	
		Rosato	Vino frizzante	3

ammesso
in enologia 

TanNext Elle Fruity

TanNext Elle Fruity è un prodotto ideale per vini rossi giovani e rosati, quando si desidera esaltare il fruttato senza apportare sentori di legno. Si tratta di un preparato liquido concentrato che conferisce al vino note di frutta rossa, freschezza e migliora rotondità e armonia in bocca. La formulazione liquida assicura facilità e comodità d'uso, rendendo il prodotto particolarmente "user friendly". Il know-how pluriennale permette a Vinext di proporre prodotti unici in questa categoria.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	Rosso giovane	2	Metodo Charmat
Bianco invecchiato	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico
	Rosato	3	Vino frizzante

ammesso
in enologia 



AVANGUARDIA ENOLOGICA

TanNext Liquid Grape

TanNext Liquid Grape è un formulato liquido concentrato ottenuto tramite un innovativo metodo di estrazione dalle bucce di uva bianca proveniente dal sud della Francia. Le bucce non fermentate di uva perfettamente matura rilasciano tannini morbidi e polisaccaridi, rinforzando e migliorando vini bianchi e rossi. Grazie all'ottimo rapporto qualità/prezzo, può essere utilizzato già nelle fasi precoci della produzione. Una soluzione semplice, immediata e di altissima qualità. Il know-how pluriennale permette a Vinext di proporre prodotti unici in questa categoria.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane	2	Rosso giovane	1	Metodo Charmat	3
Bianco invecchiato		Rosso invecchiato		Metodo Classico	
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

TanNext Liquid OAK

TanNext Liquid Oak è un preparato liquido di tannino di rovere francese a media tostatura. Al naso esprime delicate ma intense note di vaniglia e nocciola tostata, risultando molto elegante e morbido in bocca. È il risultato di un processo delicato di estrazione della parte nobile del legno di rovere francese stagionato, elaborato a regola d'arte. Anche a piccole dosi, il suo contributo al vino sarà sorprendentemente positivo. Il know-how pluriennale permette a Vinext di proporre prodotti unici in questa categoria.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO
Tannini

DESTINAZIONE DI PROCESSO
Affinamento in legno
Affinamento in acciaio

ORIGINE DEL PRODOTTO
Vegetale

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO

Bianco giovane		Rosso giovane		Metodo Charmat	
Bianco invecchiato	2	Rosso invecchiato	1	Metodo Classico	3
		Rosato		Vino frizzante	

ammesso
in enologia 

[illegible][illegible]

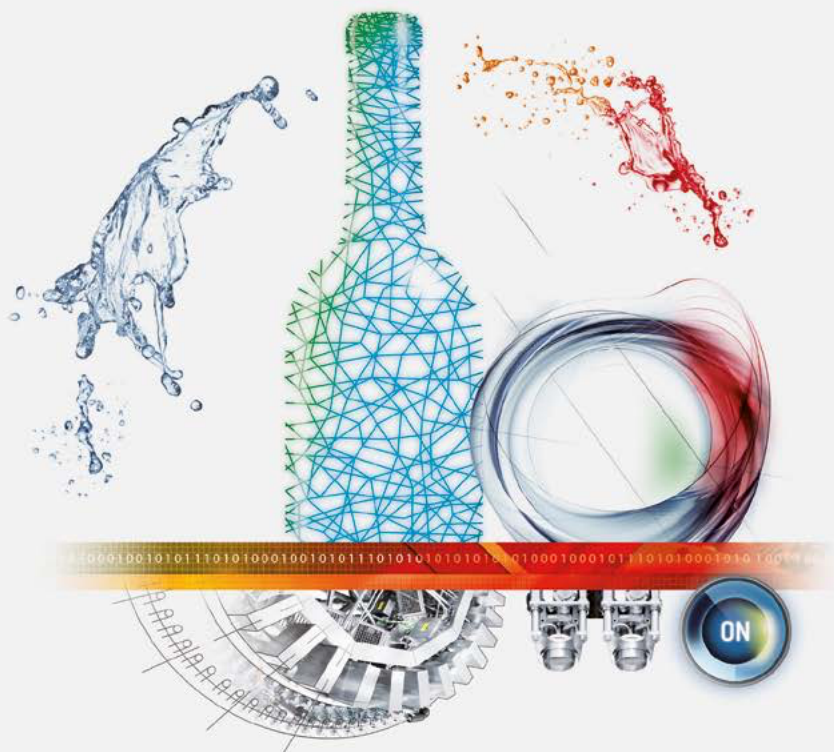
This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The background is a solid off-white color.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

SALONE
INTERNAZIONALE
MACCHINE PER
ENOLOGIA E
IMBOTTIGLIAMENTO

SIMEI



LEADER IN WINE & BEVERAGE TECHNOLOGY

31^a EDIZIONE

17-20 novembre 2026
Fiera Milano (Rho)

info@simei.it / simei.it

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



FIERA MILANO

Con il contributo di



**Regione
Lombardia**



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA 
ITALIAN TRADE AGENCY

 **OpportunItaly**
Driving business growth with Italian excellence