



## Progetto Vino

since 2001 - da allora non si è mai fermato!

### COS'E'

Progetto Vino è un **Piano di Lavoro** ideato per le aziende vitivinicole sensibili al cambiamento e alla sostenibilità ambientale. Orientato ad incentivare la conoscenza specifica e l'utilizzo di sistemi innovativi e puliti, affronta la produzione di **VINO CHEMICAL FREE senza Solfiti aggiunti** attraverso l'uso di prodotti naturali e metodi applicativi non convenzionali.



### COSA COMPRENDE

- **SCHEMA PROGETTO**, flussi di lavorazione, procedure, e modalità operative.
- **RICETTE**, Istruzioni di preparazione e somministrazione dei Prodotti Strategici necessari nelle varie fasi produttive. Consentono, nel momento topico del trattamento, l'utilizzo autonomo, consapevole e responsabile, dei soli principi attivi naturali utili, depurati dagli inutili coformulanti, eccipienti o similari., sempre presenti nei preparati commerciali tradizionali.
- **PRODOTTI STRATEGICI**, materie prime naturali e biologiche da utilizzare secondo il Protocollo di Progetto; prodotti da società di primo piano, vengono forniti direttamente o tramite distributore di fiducia a condizioni particolarmente vantaggiose, nel rispetto delle singole strategie aziendali.
- **ASSISTENZA TECNICA**, attività a supporto al progetto svolta con i responsabili di settore dell'azienda cliente, per definire insieme le soluzioni più appropriate.

### COME AGISCE

La sua azione riguarda:

- **VINIFICAZIONE:**  
il controllo e la gestione dell'attività biologica di lieviti e batteri in fermentazione, l'estrazione del colore e la sua stabilità, offrono ampia protezione del potenziale ossidativo, aromatico e colloidale, aiutando inoltre la riduzione o l'eliminazione dei dosaggi di SO<sub>2</sub> durante l'intera fase produttiva.
- **IMBOTTIGLIAMENTO:**  
l'eliminazione di chiarificanti e prodotti chimici, la salvaguardia del patrimonio colloidale, l'evoluzione degli aromi secondari, l'affinamento del patrimonio polifenolico, l'ottenimento della **limpidezza e stabilità biochimica** prodotto.

### ARGOMENTI CORRELATI

[Schema di Flusso Progetto Vino](#)

[Prodotti Strategici](#)



### COME SI APPLICA

Semplice e intuitivo, corredato da schemi tecnici e protocollo per l'utilizzo, guida il viticoltore nell'applicazione delle ricette e dei prodotti strategici, secondo il seguente programma di trattamenti:

Ricette	Applicazione
n.1 Uva	Vinificazione
n.1 Mosto	
n.1 Mosto-Vino	
n.1 Vino	
n.1 Assemblaggio	Imbottigliamento
n.1 Proteica	
n.1 Tartarica	
n.1 Tiraggio	
n.1 Imbottigliamento	

Una volta trasferito l'ordine al partner di fornitura prodotti strategici, ti verrà consegnata una password di accesso all'Area Riservata, per consultare i documenti suddetti (schemi, protocollo operativo, schede tecniche prodotti ecc.), in completa autonomia e sicurezza.

### FINALITÀ

Obiettivo del progetto è promuovere, attraverso una valenza scientifica e di ripetibilità, strategie di produzione pulite e l'uso di prodotti naturali alternativi alla SO<sub>2</sub>.



**Prevenzione è la parola chiave della produzione di vino biologico.**

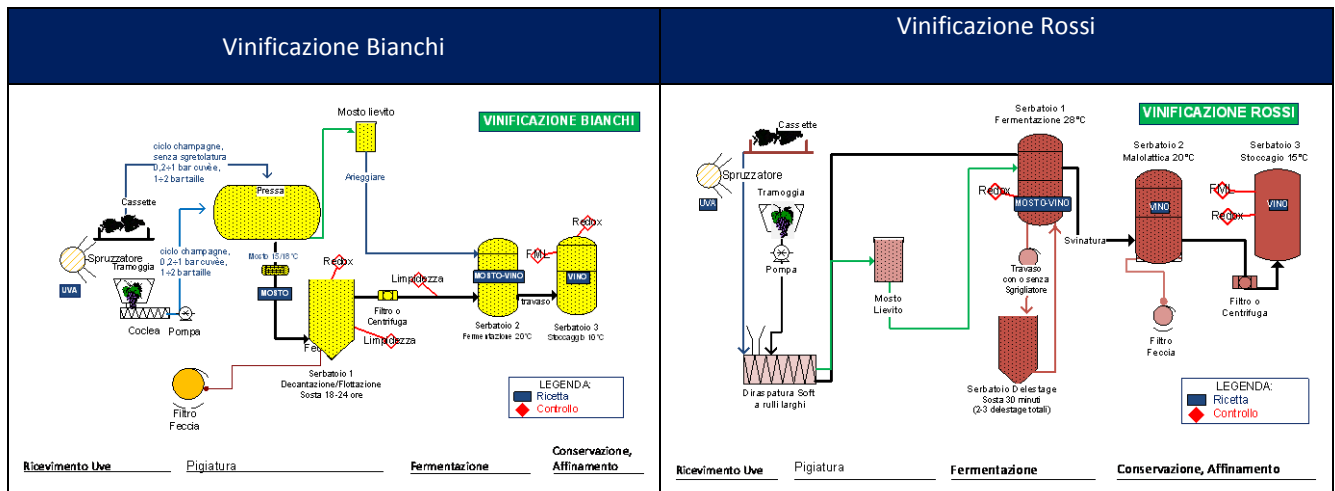
Il principio che guida il processo produttivo biologico è quello di ridurre al minimo gli interventi e puntare alla massima qualità del prodotto, attraverso la cura semplice dei particolari, la qualità dei materiali e la conoscenza dei biochimismi del vino; **obiettivo che può essere raggiunto anche grazie alla buona qualità dell'uva; Progetto Vigneto, ti aiuta in tal senso**

**Progetto Vino è sviluppato per consolidare l'azienda cliente nella produzione enologica di alta qualità.**





**PROGETTO VINO: VINIFICAZIONE**



Clicca su >> [Progetto Vino Schema di flusso](#) per visualizzare lo schema formato A4

**RICETTE**

**Composizione**

Istruzioni di preparazione e somministrazione dei Prodotti Strategici necessari nelle varie fasi produttive. Consentono, nel momento topico del trattamento, l'uso autonomo, consapevole e responsabile, dei soli principi attivi naturali utili, depurati dagli inutili coformulanti, eccipienti o similari., sempre presenti nei preparati commerciali tradizionali.

**UVA**

Applicazione Ricevimento Uve

Consente una regolazione del potenziale ossidoriduttivo molto efficiente, un'azione batteriostatica rilevante e l'inibizione duratura delle polifenolossidasi.

**MOSTO**

Applicazione Pigiatura

Offre ampia protezione dall'ossidazione e da microrganismi indesiderati.

Protegge il potenziale aromatico. Aiuta la riduzione o l'eliminazione dell'utilizzo di SO2 durante la vinificazione

**MOSTO-VINO**

Applicazione Fermentazione

Attraverso il controllo dei microrganismi indesiderati, provvede alla stabilizzazione di componenti aromatici olfattivi e di gusto; così la formazione di toni difettosi è minima. Il mosto ottiene protezione e contemporanea riduzione o eliminazione di SO2.

**VINO**

Applicazione Conservazione, Affinamento

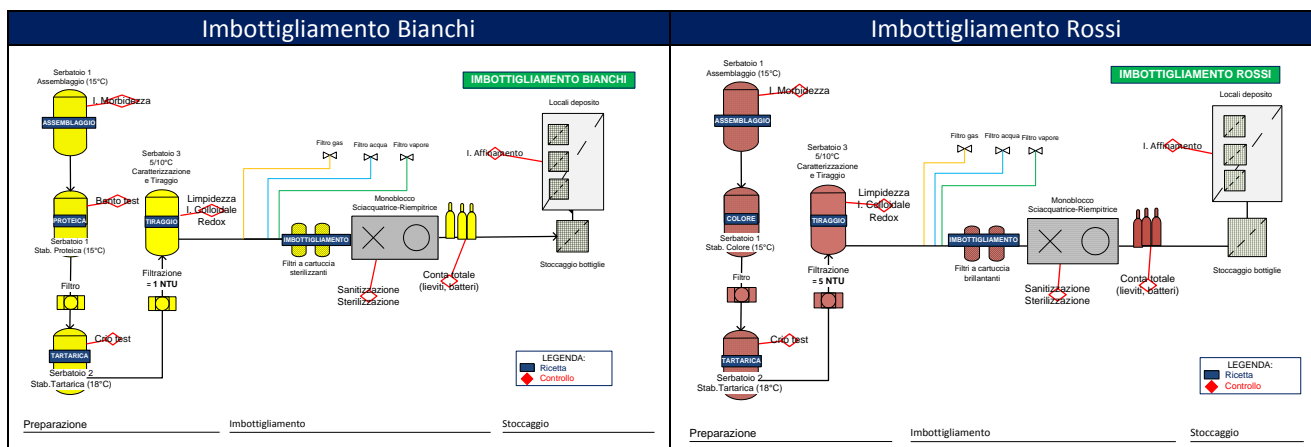
Interviene nei processi di stabilizzazione chimico-fisica del vino in fase di conservazione.

Grazie ai suoi componenti selezionati controlla il potenziale di ossidoriduzione prevenendo la formazione di difetti organolettici. Si ottiene così ampia protezione del prodotto, con riduzione o eliminazione dell'utilizzo di SO2.



## INFORMAZIONI PROGETTO

## PROGETTO VINO: IMBOTTIGLIAMENTO



Clicca su >> [Progetto Vino Schema di flusso](#) per visualizzare lo schema formato A4

## RICETTE

## Composizione

Istruzioni di preparazione e somministrazione dei Prodotti Strategici necessari nelle varie fasi produttive. Consentono, nel momento topico del trattamento, l'utilizzo autonomo, consapevole e responsabile, dei soli principi attivi naturali utili, depurati dagli inutili coformulanti, eccipienti o similari., sempre presenti nei preparati commerciali tradizionali.

## ASSEMBLAGGIO

Applicazione Preparazione

Consente una regolazione del potenziale redox, favorendo inoltre, la buona riuscita di reazioni chimico-fisiche, a vantaggio della stabilità prodotto.

## PROTEICA

Applicazione Preparazione

permette una flocculazione particolarmente intensiva ed un notevole adsorbimento delle proteine instabili, ottimizzando la chiarifica e la filtrazione.

## TARTARICA

Applicazione Preparazione

Basato sull'inibizione della cristallizzazione del bitartrato di potassio, fornisce una risposta naturale e non traumatica alle esigenze di stabilità di tutti i vini, preservandone integralmente la qualità

## TIRAGGIO

Applicazione Preparazione

stabilizzazione dei composti aromatici e di gusto. Protezione antiossidante, con spiccata riduzione o eliminazione dell'utilizzo di SO<sub>2</sub> nel processo di imbottigliamento.

## IMBOTTIGLIAMENTO

Applicazione Imbottigliamento

Ottenimento della sterilità microbica qualitativa, e della limpidezza accurata del prodotto. I vini così trattati risultano pieni, armonici, meno stressati, e preservano integralmente la struttura colloidale ed aromatica originaria del prodotto.

**INFORMAZIONI PROGETTO****PRODOTTI STRATEGICI**

Materie prime naturali e biologiche da utilizzare secondo il Protocollo di Progetto; prodotti da società di primo piano, vengono forniti direttamente o tramite distributore di fiducia a condizioni particolarmente vantaggiose, nel rispetto delle singole strategie aziendali.

**ASSISTENZA TECNICA**

attività a supporto al progetto svolta con i responsabili di settore dell'azienda cliente, per definire insieme le soluzioni più appropriate. Si prevede:

- **Allestimento Progetto**, spese di formazione e messa a punto del progetto richiesto (€/ha)
- **Rimborso Spese**, spese viaggi e trasferte sostenute per il servizio richiesto (carburanti, viaggi, trasferte, materiali ecc.)

**COSTI RICETTE**

Ricetta/Profilo	Prodotti Ricetta	Costo unitario €/hl	numero Trattamenti	Importo €/hl
Vinificazione Bianchi		3,76	6	3,76
Vinificazione Rossi		3,64	7	3,64
Imbottigliamento Bianchi		3,20	7	3,20
Imbottigliamento Rossi		3,47	8	3,47
Profilo Vino Bianco:	-Vinificazione -Imbottigliamento	6,96	13	6,96
Profilo Vino Rosso:	-Vinificazione -Imbottigliamento	7,11	15	7,11
<b>Allestimento Progetto</b>		spese di formazione e messa a punto del progetto richiesto (€/hl)		2,50
<b>Personalizzazione Progetto</b>		Su richiesta è possibile conferire carattere personale al progetto, adattando applicazioni e procedure operative alle esigenze o necessità del cliente-		a richiesta
<b>Rimborso spese</b>		spese viaggi e trasferte sostenute per il servizio richiesto (carburanti, viaggi, trasferte, materiali ecc.)		al costo

**CONDIZIONI**

- **PREZZI:** I prezzi indicati si intendono Imponibile IVA esclusa.
- **FATTURAZIONE:** diretta dal partner di fornitura con importo minimo 500 €
- **PAGAMENTI:** B.B. 60 gg. DF
- **CONSEGNA:** F.co destino, con addebito in fattura.

**FORNITURA**

A seguito di adesione all'applicazione, verrà trasferito ordine prodotti strategici al partner di fornitura, e consegnato all'azienda cliente una password di accesso all'Area Riservata, per consultare i documenti di progetto (schema di flusso, protocollo operativo, ecc), in completa autonomia e sicurezza.

Se sei interessato ad applicare **Progetto Vino**, o ricevere ulteriori informazioni a riguardo, puoi contattarmi senza impegno; sarò lieto di esserti utile >> [clicca qui](#)

*Cordiali saluti*