

# VINO & LEGNO

Una selezione, a cura delle aziende, delle ultime novità disponibili sul mercato



**EXPERTI  
TONELERIA MURUA,  
MAESTRI BOTTAI  
DAL 1898**



*Donde late el vino*

## GARBELLOTO BOTTI E TINI 4.0, LE RADICI NELLA TRADIZIONE E I FRUTTI NEL FUTURO

Con l'utilizzo della tecnologia 4.0 abbiamo applicato un microprocessore alle botti e ai tini, costruiti dai nostri maestri bottai secondo l'Arte del Bottai, in grado di:

- rilevare e controllare la temperatura del liquido contenuto
- connettersi alla rete wifi e inviare mail con i dati misurati, interagendo anche con il gestionale aziendale
- connettersi con PLC e apparecchiature già presenti in azienda

Le botti e i tini 4.0 sono disponibili in varie versioni: a piastre, dove il termo condizionamento viene gestito dal microprocessore che controlla il flusso del glicole dell'impianto centralizzato presente in cantina, all'interno delle piastre inserite nella botte/tino; elettrica in cui il vinificatore è dotato di una resistenza utilizzata per riscaldarne il contenuto; esterna ove il vinificatore è in grado di controllare un dispositivo esterno tramite l'attivazione di un relè elettrico. Questa ultima versione permette il collegamento a differenti tipologie di macchinari. L'innovativa tecnologia 4.0 permette, inoltre, di beneficiare dello sgravio fiscale recuperando un credito d'imposta pari al 40% del valore del bene.



## LALLEMAND

### GESTIRE LA MALOLATTICA E CONTROLLARE IL BRETTANOMYCES IN BARRIQUE: SOLUZIONI IN PASTIGLIA

**NO  
BRETT  
IN'TABS**

**malotabs™**

Lallemand ha messo a punto due formulati in pastiglie specifici per ottimizzare alcuni momenti critici della vinificazione in barrique. Per semplificare la fermentazione malolattica c'è Malotabs™, un'innovativa formulazione di batteri selezionati disponibili in compresse e contenenti uno specifico ceppo di O. oeni capace di combinare un'efficace cinetica fermentativa con un interessante apporto di aromi fruttati ed un'equilibrata morbidezza gustativa. Per gestire al meglio le contaminazioni da Brettanomyces in legno è invece disponibile NoBrett In'Tabs™, nuovo formato in pastiglie del prodotto in polvere NoBrett Inside™, il primo chitosano Lallemand specifico per un'applicazione mirata alla cura e prevenzione delle contaminazioni da Brettanomyces. Il dosaggio di Malotabs™ è di una pastiglia per barrique mentre per NoBrett In'Tabs™ la dose indicata è di due pastiglie. Queste due soluzioni predatee permettono una gestione semplificata ed efficace delle lavorazioni in barrique.

Info: [www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

## PAUSCHA AUSTRIA LA TRADIZIONE MILLENARIA DEGLI ARTIGIANI BOTTAI



Pauscha Austria porta avanti la tradizione millenaria degli artigiani Bottai. Ci troviamo in Carinzia, esattamente nella Lavantall, la valle più affascinante dell'Austria. Produciamo barriques, botti e tini per l'invecchiamento di vini, selezionando solo il miglior rovere della Stiria, della Foresta nera, della Slavonia e del massiccio centrale francese. Lavoriamo solo legname spaccato per le barriques e tonneaux e

legname specciato per le botti, in modo che le fibre siano sempre parallele e la cessione più delicata e costante. Il legno viene lasciato naturalmente stagionare all'aria aperta di montagna, fino al raggiungimento della perfetta maturazione. Il particolare clima alpino molto soleggiato ma con una fresca aria di montagna è la condizione ideale. Le nevicate invernali e le piogge estive garantiscono la pulizia dei tannini più duri del legno, in

questo modo solo i più delicati verranno ceduti ai vostri vini. Il processo di costruzione delle botti è completamente artigianale. Lavoriamo a mano ogni singola botte, come se fossero abiti sartoriali, rifinandole minuziosamente. Siamo inoltre sempre vostra disposizione per consigliarvi la miglior botte per i vostri spazi, come i nostri bottai posso aiutarvi nel posizionamento delle botti in cantina e nella riparazione di botti e barriques che la richiedano.



IL MAGAZINE  
CON IL VIGNETO  
PROTAGONISTA

**IL CORRIERE  
VINICOLO**



**PROSSIMO APPUNTAMENTO  
CV n.35 del 24 OTTOBRE  
PRENOTA IL TUO SPAZIO**

Per informazioni su costi e modalità  
di adesione contattare:

[corrierevinicolo@uiv.it](mailto:corrierevinicolo@uiv.it)