

• INIZIATIVE, TROFEI E MENZIONI IN ANTEPRIMA

# L'enologia che cambia è al Vinitech 2006

«Un mondo di scambi in un mondo che cambia» è lo slogan dell'edizione 2006 di Vinitech, Salone che vuole favorire tutti gli approcci di lavorazione del vino e rispondere meglio alle problematiche connesse a questa filiera produttiva

**I**n un momento in cui il settore della viticoltura, dei vini e degli alcolici vive profonde evoluzioni strutturali e congiunturali, gli organizzatori di Vinitech hanno deciso di analizzare qualitativamente le esigenze degli espositori e dei visitatori del salone e di tutti gli operatori della filiera.

La riflessione che ne è scaturita ha persuaso gli organizzatori di questo salone biennale leader delle macchine e delle tecnologie per il settore vitivinicolo e degli alcolici a proporre una nuova offerta, per rispondere al meglio alle esigenze degli operatori francesi, europei e internazionali.

L'edizione 2006, che si svolgerà a Bordeaux (Francia) dal 28 al 30 novembre, propone non solo una nuova organizzazione e una nuova struttura, ma anche aree tematiche, approfondimenti e confronti nell'ambito di numerosi poli di discussione e del Forum delle idee, occasione di scambio di *know-how*, punto di incontro sui diversi tipi di vigneti e sul vino per capire il presente e il futuro.

Fin dalla sua creazione, avvenuta nel 1977, Vinitech ha continuato a evolversi fino a diventare il salone di riferimento per i professionisti della filiera mondiale vitivinicola, grazie a un'offerta com-

pleta in materia di tecniche, progresso tecnologico e attrezzature, macchinari e servizi per la viticoltura, l'enologia e l'imbottigliamento.

La ricchezza di Vinitech si deve inoltre alla qualità dei dibattiti scientifici e tecnici, sempre di altissimo livello. Il salone rappresenta attualmente il crocevia internazionale di conoscenze per la vitivinicoltura.

Riunendo oltre 800 marchi e circa 50.000 visitatori (di cui 8.000 internazionali nel 2004), Vinitech gode di una notorietà e di un'immagine di prestigio nei confronti di tutti i produttori.

La profonda ristrutturazione che interessa il settore ha spinto gli organizzatori di Vinitech ad accordare, da ormai numerose edizioni, una profonda e costante attenzione agli elementi economici, politici e sociali.

## Cambio di strategia

Vinitech sta cambiando strategia, passando da una posizione considerata elitaria, il cui slogan si traduceva in «grandi tecniche per grandi vini», a una pluralista e aperta con «un mondo di scambi in un mondo che cambia».

Questo nuovo orientamento è stato voluto dai responsabili del salone per consentire di difendere le proprie posizioni, ma anche per dare ai propri espositori garanzie commerciali e promozionali per i loro marchi e le loro aziende.

«Abbiamo voluto contribuire al passaggio verso questo nuovo schema internazionale della filiera vitivinicola in Francia e nel mondo, ha affermato Vincent Grenié, segretario generale di Vinitech. La nostra fiera si confermerà come il salone mondiale che vuole accompagnare, nella sua integralità, le evoluzioni della filiera. E tutto questo contribuisce da sempre alla nostra lea-

dership. Il momento è, oggi, fondamentale e decisivo».

## Organizzazione del salone

La nuova organizzazione e configurazione del salone richiamano le tre fasi della produzione dei vini, infatti si suddivide nelle seguenti aree tematiche.

**Terreni e coltivazione della vigna.** Vengono presentati trattori, macchine per la lavorazione e la manutenzione del terreno, serre, prodotti fitosanitari, fertilizzanti, macchine per la potatura e la vendemmia.

**Know how e vini.** È dedicata ai macchinari per il trasporto, il ricevimento e il trattamento del prodotto vendemmiato; presenta inoltre vasche di vinificazione e stoccaggio, strumenti di analisi e laboratorio, prodotti per il trattamento dei mosti e dei vini, strutture per la movimentazione.

**Orientamenti di mercato.** Sono presenti macchine per l'imbottigliamento, bottiglie, contenitori, chiusure, prodotti di sovrainballaggio, informatica, formazione, ricerca, finanze e assicurazioni.

## I trofei Vinitech 2006

Mentre gli organizzatori di Vinitech hanno scelto di proporre una nuova offerta per la prossima edizione, gli esperti del comitato tecnico e scientifico, provenienti da tutta Europa, hanno assegnato 9 premi e 10 menzioni alle aziende candidate, a riconoscimento delle innovazioni e degli sforzi intrapresi per il miglioramento della qualità e della sicurezza.

«Delle circa 50 candidature presentate – ha affermato Bernard Hébrard, consulente tecnologico di Vinitech – la nostra giuria ha effettuato una selezione sulla base di tre distinte categorie: «Terreni e coltivazioni», «*Know how e vini*», «Orientamenti di mercato e imballaggio/Immagini e oggetto/servizi». La nostra selezione rappresenta così una sorta di vera e propria guida alle tendenze, a ciò che riscontriamo, ascoltiamo e



MOMENTI DI APPROFONDIMENTO TECNICO-SCIENTIFICI

## Mondiaviti e Conferenze Vinitech

### Mondiaviti

In collaborazione con l'Itv, l'Oiv e l'Unione internazionale degli enologi, Mondavi propone dibattiti in cui verranno presentate le ultime innovazioni tecnologiche e i progressi fatti nell'ambito della ricerca. La partecipazione ai dibattiti è a pagamento per i visitatori, che dovranno iscriversi compilando un questionario di prenotazione disponibile sul sito Internet di Vinitech ([info.vinitech@bordeaux-expo.com](mailto:info.vinitech@bordeaux-expo.com)).

#### Mercoledì 29 novembre

**Ore 9-10,35 - Attualità fitosanitaria: il punto su Black dead arm, legno nero e oidio.** Animatori Thierry Coulon e Jacques Grosman. Interventi: Bernard Molot - Itv France, Philippe Kuntzmann - Itv France, Philippe Cartolaro - Inra Bordeaux, Marie-Laure Panon - Civec.

**Ore 10,50-12,30 - Strategie di nutrizione del suolo: aspetti tecnici, economici e ambientali.** Animatore: Joël Carsouille - Columa Vigne. Interventi: Christophe Naviglio - Itv France, Yves Le Bissonais - Inra Montpellier, Bertrand Bourgoïn - Srvp Midi-Pyrénées, Pascal Guilbault - Chambre D'agriculture De La Gironde, Denis Caboulet, Jean-Yves Cahurel, Yves Heinzlé - Itv France

#### Giovedì 30 novembre

**Ore 9-10 - Come produrre vini secondo le attese dei consumatori?** Animatore: Bruno Kessler - Presidente Afed, Jean-Luc Berger - Itv France. Interventi: Richard Spurr - Winefinder, Georges Giraud - Enita Declermont, Paulo Lopes - Facoltà di enologia di Bordeaux, Richard Guibson - Conseil Oenologie, Laurent Dulau - Vinidea, Jean-Michel Desseigne - Itv France.

### Conferenze Vinitech

Parallelamente ai dibattiti Mondavi, Vinitech 2006 proporrà un programma di conferenze gratuite che consentiranno di dialogare con i vari studiosi ed esperti di viticoltura.

Più di 40 argomenti di attualità verranno trattati sotto forme diverse: workshop e conferenze, tavole rotonde e dibattiti.

I «punti caldi» che verranno trattati nell'arco del Vinitech 2006 saranno: lo sviluppo sostenibile, la consapevolezza del consumatore, la gestione e la produttività dell'impresa vitivinicola.

Per maggiori informazioni è possibile consultare il programma completo degli incontri su internet digitando: [www.vinitech.bordeaux.com](http://www.vinitech.bordeaux.com) e cliccando successivamente su: «Au coeur du salon», «Forum des idées», «Programme complete».

giustificiamo ogni giorno nella nostra professione».

Più che una semplice ricompensa per gli addetti ai lavori, questi premi rappresentano un vero e proprio riconoscimento attribuito per progetti di ricerca, studio e investimento attuati, una sorta di vero e proprio propulsore commerciale e di marketing certificato dall'esperienza e dalla neutralità della giuria, in grado di richiamare presso gli stand delle aziende premiate oltre il 70% dei visitatori.

### Trofeo d'oro

**Laffort Oenologie - Mannostab, nuovo metodo di stabilizzazione tartarica.** Nato da ricerche sull'affinamento dei vini, Mannostab è un preparato di mannoproteine ottenuto industrialmente tramite digestione en-

zimatica della parete dei lieviti.

Aggiunto al vino in quantità adeguata, inibisce le precipitazioni tartariche nel vino contrastando la comparsa dei cristalli e l'aumento delle loro dimensioni. Sostituisce i trattamenti tradizionali a freddo o con impiego di acido metatartarico, o quello più recente tramite elettrolisi. Attualmente



Stabilizzatore tartarico Mannostab di Laffort Oenologie

la sua efficacia per la prevenzione di precipitazioni tartariche è superiore a quaranta mesi.

La dose di Mannostab deve essere determinata per ogni vino con una prova di laboratorio.

Essa è in funzione del livello d'instabilità tartarica e dello stato colloidale del vino. In generale si colloca tra 10 e 30 g/hL.

Deve essere introdotto nel vino subito prima dell'ultima filtrazione che precede l'imbottigliamento secondo un preciso protocollo.

È un prodotto naturale che non ha alcun impatto sulle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali dei vini.

**i** Laffort Oenologie Italia - Via Borromeo, 4 - 20017 Milano - Tel. 02.93906408 - Fax 02.93469049 - [www.laffort.com/it](http://www.laffort.com/it)

### Trofei d'argento

**Arol Hexagone - Sistema di eliminazione dell'ossigeno dalla bottiglia prima della tappatura.**

Il sistema comprende una tappatrice preceduta da una giostra che inietta dell'azoto nello spazio di testa di ogni bottiglia per sostituire l'aria.

Le due colonne sono sistemate in una camera a tenuta stagna nella quale il valore di concentrazione di ossigeno viene mantenuto costante e inferiore alla sua concentrazione nell'aria.



Sistema di eliminazione dell'ossigeno di Arol Hexagone

Rispetto a un'operazione eseguita in aria ambiente, questo esperimento ha dimostrato che la quantità media di ossigeno per bottiglia sarebbe 10 volte inferiore nel caso di una tappatura realizzata con immissione di gas inerte nel collo in una camera satura di azoto dove l'ossigeno residuo è al 3,5%.

**i** Arol Italia spa - Viale Italia, 193 - 14053 Canelli (AT) - Tel. 0141.820500 - Fax 0141.820555 - [tech@arol.it](mailto:tech@arol.it) - [www.arol.it](http://www.arol.it)

**Sféris/Oenodev - Pilotaggio automatico della microssigenazione.** Le società Oenodev e Sféris hanno unito le loro competenze per sviluppare un sistema innovativo di pilotaggio della microssigenazione. Il pilotaggio si basa sulla misura in continuo dell'ossigeno disciolto tramite le nuove sonde LDO, che funzionano con il principio della luminescenza.

Il processo comprende microossigenatori, sonde e una stazione informatica di comando. Per ogni vasca, un microossigenatore e una sonda sono collegati a un'unica stazione. In funzione dei valori misurati e impostati, la stazione invia un volume di ossigeno da aggiungere se necessario. Si possono pilotare da 6 a 60 vasche.



Sistema automatico per la microssigenazione di Sféris/Oenodev

**Distributore per l'Italia: Oliver Ogar Italia - Via Ca' Nova Zampieri, 3 - 37057 San Giovanni Lupatoto (VR) - Tel. 045.8751606 - Fax 045.8751638 - info@oliver-ogar.com - www.oliverogar.com**

**Vitarea/Satplan/Avidor Hightech - Software e hardware per la gestione tecnico-economica del vigneto.** Si tratta di un insieme di strumenti e software (provenienti da società diverse) che permettono di effettuare applicazioni localizzate di erbicidi e di assicurarne la tracciabilità totale



Sistema informatico per la gestione del vigneto di Vitarea/Satplan/Avidor Hightech

(dosi dei prodotti e cartografia delle zone trattate/non trattate).

Lo scopo perseguito è la notevole riduzione delle dosi di erbicidi con un trattamento localizzato, poiché il sensore

«Green Seeker» permette di trattare soltanto le zone effettivamente infestate, di ridurre le dosi dei prodotti utilizzati pur assicurando la tracciabilità totale delle applicazioni eseguite.

Questo sistema dovrebbe permettere anche di non inerbire la vigna (se c'è il rischio di gelate come in Champagne) e di trattare in modo preciso nel caso in cui sia impossibile lavorare il terreno (corrette in superficie per limitare l'erosione negli appezzamenti in pendenza).

**Distributore per l'Italia: Arvatec srl - Via Matteotti, 31 - 20027 Rescaldina (MI) - Tel. 331.464840 - Fax 331.464840 - info@arvatec.it - www.arvatec.it**

## Trofei di bronzo

**Lallemand sas - Natstep: protezione dei lieviti.** Progettato e realizzato congiuntamente da Lallemand e dall'Inra, Natstep è concepito per la protezione e l'ottimizzazione dei lieviti enologici prima del loro utilizzo. Il preparato completamente naturale protegge i lieviti enologici durante la fase di reidratazione grazie alla sua formulazione costituita da micronutrienti specifici (vitamine, minerali, steroli e acidi grassi polinsaturi).

Quando sono aggiunti al mosto di uva, i lieviti reidratati con questo preparato agiscono più efficacemente grazie all'ispessimento della membrana provocato dagli steroli. Questa aumentata resistenza permette loro di assicurare efficacemente le fermentazioni alcoliche in

condizioni difficili - uva molto matura, mosto estremamente illimpidito - senza rischi di deviazione organolettica.

**Lallemand Italia - Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (VR) - Tel. 045.512555 - Fax 045.519419 - lallemand@viticoltura.net - www.lallemandwine.com**

**Michael Paetzold - Gruppo d'imbottigliamento.** L'originalità di questo gruppo di risciacquo, sgocciolamento, riempimento e tappatura di bottiglie di vino consiste nel principio di lavoro per fila con movimento lineare. L'unità di riempimento non è più la bottiglia ma una fila di bottiglie. Attorno a un vassoio è disposto un certo numero di carrelli che possono accogliere ognuno una o più file di bottiglie.

Il movimento dei carrelli è lineare. A



Gruppo di imbottigliamento di Michael Paetzold

ogni arresto dei carrelli si effettuano le operazioni di carico, risciacquo, riempimento, tappatura e scarico.

Alcune operazioni sono realizzate con le bottiglie in piedi (carrello su vassoio), mentre altre sono eseguite con le bottiglie rovesciate (carrelli sotto il vassoio). Due robot lineari assicurano il carico delle bottiglie vuote e lo scarico di quelle piene.

**Michael Paetzold - 3700 Avenue de Toulouse - 33140 Cadaujac (Francia) - Tel. (33)0557838585 - Fax (33)0557838580 - mp@michaelpaetzold.com - www.michaelpaetzold.com**

**Socma - Viniclean: dispositivo di cernita automatica.** È un'attrezzatura originale di cernita automatica che permette di sostituire la selezione manuale. Comprende una tramoggia vibrante, dischi rotanti in plastica muniti di denti e un dispositivo di eliminazione degli scarti con coclea in plastica. Al-



Preparato Natstep per la protezione dei lieviti prodotto da Lallemand



Dispositivo Viniclean di cernita automatica di Socma

l'uscita dalla tramoggia vibrante i denti dei dischi rotanti portano i detriti vegetali verso l'alto, mentre gli acini passano tra i dischi. Questo dispositivo permette di eliminare più del 90% dei detriti vegetali con una perdita inferiore al 2%. È caratterizzato da una facile pulizia dell'attrezzatura.

**i** Socma - Zone industrielle de la Coupe - Rue Antoine Becquerel - 11100 Narbonne (Francia) - Tel. (33)0468415030 - Fax (33)0468415052 - [socma@socma.info](mailto:socma@socma.info) - [www.socma.info](http://www.socma.info)

**Sthik sas - Benna con imboccatura vibrante.** Alla qualità di progettazione della benna per vendemmia con cassone asimmetrico, sistema di elevazione e ribaltamento sicuro e robusto, assenza di viti e di pompa per preservare la qualità dell'uva, Sthik aggiunge un dispositivo di scarico dell'uva raccolta con imboccatura vibrante. Un sistema di elementi, azionato da un motore elettrico, provoca delle vibrazioni che assicurano uno scarico lento e regolare del prodotto vendemmiato, sia che avvenga in modo manuale che meccanico. Questo tipo di scarico del raccolto permette di alimentare sia una pigiadiraspatrice, sia una tavola di selezione o una pressa.



Benna con imboccatura vibrante di Sthik

**i** Sthik sas - Les Nauves - 17520 St. Ciers Champagne (Francia) - Tel. (33)0546704670 - Fax (33)0546700279 - [info@sthik.com](mailto:info@sthik.com) - [www.sthik.com](http://www.sthik.com)

**Vaucher/Beguet - Linea Mistral 140: sistema di cernita automatica degli acini d'uva.** È un sistema originale di cernita automatica degli elementi erbacei e degli acini in uscita dalla diraspatrice.

La sua capacità di produzione va da 7 a 11 t/ora.

L'attrezzatura è costituita da una tavola vibrante di accelerazione, da un sistema di selezione a lama d'aria e da un dispositivo di recupero del prodotto selezionato e degli scarti.

Una prima cernita viene effettuata tramite una griglia intercambiabile per l'eliminazione delle parti grossolane (frammenti di raspi, piccioli, foglie).

L'uva cade e passa quindi attraverso



Sistema automatico di cernita degli acini di Vaucher/Beguet

una lama d'aria regolabile in potenza e orientamento.

La qualità della selezione (da 80 a 95%) e il tasso di perdita (da 2 a 5%) possono essere regolati dall'utilizzatore.

**i** Vaucher Beguet - Le Bourg - 01400 Sulignat (Francia) - Tel. (33) 0474556626 - Fax (33) 0474556532 - [vaucherbeguet@vaucherbeguet.com](mailto:vaucherbeguet@vaucherbeguet.com) - [www.vaucherbeguet.com](http://www.vaucherbeguet.com)

## Menzioni

**Agro Environnement - Vitimax: sistema di trattamento degli effluenti fitosanitari.** Questa società è specializzata nel trattamento degli effluenti e propone dal 1998 una stazione in grado di trattare gli effluenti di cantina.

Le evoluzioni normative (un decreto è alla firma ma in discussione da più di 3 anni) imporranno una gestione più severa dei residui legati all'utilizzo di pesticidi.

Il dispositivo funziona secondo il principio seguente: pretrattamento con coagulazione/flocculazione; stoccaggio (che permette in seguito un'alimentazione regolare del processo); trattamento per via



Sistema Vitimax per il trattamento degli effluenti fitosanitari di Agro Environnement

biologica (batteri); decantazione; affinamento (filtrazione).

**i** Agro Environnement sa - Pian sur Garonne - 33490 Saint Macaire (Francia) - Tel. (33)0556622939 - Fax (33)0556622345 - [contact@agroenvironnement.com](mailto:contact@agroenvironnement.com) - [www.agroenvironnement.com](http://www.agroenvironnement.com)

**Amos Distribution - Sistema di follatura mobile per vasche con cappello emerso.** Questo nuovo sistema di follatura è destinato alle vasche con cappello emerso, utilizzate

per la vinificazione in rosso. Il dispositivo è posizionato sulla vasca tramite carrello elevatore o paranco, il che permette di effettuare la follatura in una o più vasche separate o di difficile accesso.



Sistema di follatura di Amos Distribution

**i** Amos Distribution sas - 12 Rue de Vignolles - 21200 Beaune (Francia) - Tel. (33)0380229165 - Fax (33)0380226354 - [info@amos-distribution.com](mailto:info@amos-distribution.com) - [www.amos-distribution.com](http://www.amos-distribution.com)

**Costral - Monoblocco Galaxy.** Gruppo lavaggio-sterilizzazione-imbottigliamento monoblocco compatto comprendente un modulo di risciacquo, uno di riempimento e uno di tappatura, quest'ultimo con la possibilità di montare 3 sistemi di tappatura.

L'originalità di questo gruppo riguarda l'esecuzione e il ciclo del blocco risciacquo funzionante in modo sequenziale se-



Monoblocco compatto Galaxy di Costral

condo una cinematica «a rettangolo», contrariamente al ciclo continuo circolare tipico di questo tipo di attrezzatura.

**i** Costral sa - Z.A. Rue des Prés - 68340 Riquewihr (Francia) - Tel. (33)0389478945 - Fax (33)0389478192 - info@costral.fr - [www.costral.fr](http://www.costral.fr)

**GD Industrie - Vasca a scarico automatico misto con eliminazione dei vinaccioli.** La vasca a scarico automatico misto comprende nella parte superiore uno scomparto a scarico automatico per la vinificazione in rosso munito di portello circolare con cono eccentrico che permette l'accumulo dei vinaccioli verso la valvola di scarico totale.



Vasca a scarico automatico di GD Industrie

**i** GD Industries - Z.I. Bec d'Ambes - BP 2 Ambes - 33562 Carbon-Blanc Cedex (Francia) - Tel. (33)0556770300 - Fax (33) 0556770280 - gd-industries@wanadoo.fr - [www.gd-industries.fr](http://www.gd-industries.fr)

**Isagri - Isasite: la soluzione Internet per la cantina aperta 24 ore su 24.** Isasite è un'opzione addizionale del software di gestione commerciale Isavigne, che permette la creazione facile di un sito Internet da parte di qualsiasi viticoltore desideroso di avere una vetrina Internet sulla quale può presen-

tere la sua azienda, i suoi prodotti, le sue offerte commerciali (promozioni).

**i** Isagri srl - Via Pertini, 53 - 26845 Codogno (LO) - Tel. 0377.431189 - Fax 0377.436768 - info@isagri.it - [www.isagri.it](http://www.isagri.it)

**Lamouroux - Nuova concezione del quadro di regolazione.**

Questo nuovo quadro di regolazione è conforme alle nuove norme industriali (norma ROHS, soprattutto per quanto riguarda l'assenza di piombo nelle saldature) e permette inoltre il controllo e la regolazione della temperatura delle vasche da qualsiasi punto della cantina grazie a un'interfaccia mobile (notebook).

**i** Lamouroux sas - 33 Moulin de Gonin - 33540 Gornac (Francia) - Tel. (33)0556619656 - Fax (33)0556619563 - lamouroux@lamouroux.com - [www.lamouroux.com](http://www.lamouroux.com)

**Martin Vialatte - Lysoclub: software di aiuto per l'utilizzo di Bactolyse-Lysowine.** Il lisozima Bactolyse-Lysowine è un conservante che contrasta lo sviluppo dei batteri lattici. Il software Lysoclub, intuitivo e facile da usare, permette di realizzare le simulazioni (9 preventive, 3 curative) in funzione degli stadi di elaborazione dei mosti e dei vini, del loro pH e del loro grado alcolico.

**i** Martin Vialatte - Avenue Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 Epernay Cedex (Francia) - Tel. (33)0326511350 - Fax (33)0326518760 - [www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)

**Sodimel - Sistema per valutare il volume di un grappolo di uva in campo.** Questo sistema di elaborazione computerizzata dell'immagine digitale permette di valutare precocemente il rendimento degli appezzamenti



Sistema di valutazione di volume e peso del grappolo di Sodimel

di vigna partendo dalla valutazione del volume dei grappoli d'uva.

I grappoli sono fotografati sul posto (prova non distruttiva), quindi le im-

magini sono analizzate per dedurne il volume e una stima del peso.

**i** Sodimel - Z.I. Actipolis - Avenue de Lesseps - 33610 Canejan (Francia) - Tel. (33)0556757240 - Fax (33)0556750743 - servicecommercial@sodimel.fr - [www.sodimel.fr](http://www.sodimel.fr)

**Smurfit Kappa - Bag-in-tube sauteur: imballaggio destinato ai mercati di alta gamma.** Imballaggio con volume di 3 L, destinato ai mercati di alta gamma, costituito da un tubo di cartone con due fondi nel quale è inserito un otre in plastica con tappo Vitop che permette una spillatura perfetta. Anche dopo l'apertura conserva la qualità del prodotto confezionato non permettendo l'ingresso dell'ossigeno.



Imballaggio Bag-in-tube di Smurfit Kappa

**i** Smurfit Kappa - Via Enzo Ferrari, 39, Zona Industriale D3 - Alessandria - Tel. 0131.241601 - Fax 0131.343380 - info@smurfitkappa.com - [www.smurfitkappa.com](http://www.smurfitkappa.com)

**Sofralab/Martin Vialatte - Prodotti enologici a base di proteine vegetali per chiarificazione e collaggio.** I prodotti presentati sono destinati alla chiarificazione dei mosti e dei vini. Sono fabbricati partendo dalle proteine vegetali del frumento e dei piselli. I risultati ottenuti sono paragonabili a quelli dei prodotti esistenti come le gelatine.

**i** Sofralab/Martin Vialatte - Avenue Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 Epernay Cedex (Francia) - Tel. (33)0326515645 - Fax (33)0326518760 - commercial@martinvialatte.com - [www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)

Considerando che per l'edizione 2006 di Vinitech sono attesi più di 50.000 operatori del settore vitivinicolo da tutto il mondo, per evitare lunghe attese agli ingressi conviene registrarsi in anticipo (sul sito [www.vinitech-bordeaux.com](http://www.vinitech-bordeaux.com) o rivolgersi ai Saloni internazionali francesi, telefono 0039.024343531; info@salonifrancesi.it) in modo da ritirare il pass direttamente all'ingresso del Salone.