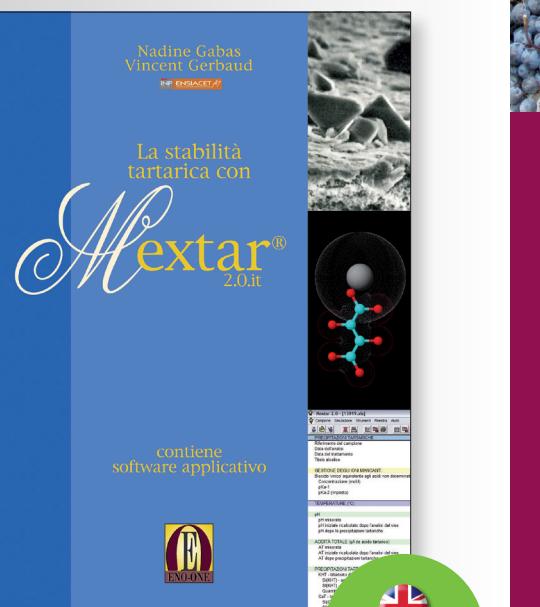




## ENOLOGIA



### La stabilità tartarica con Mextar® 2.0.it

- Autori:  
**Nadine Gabas**  
**Vincent Gerbaud**
- 80 pagine + software

Il libretto illustra la teoria dell'equilibrio chimico-fisico dei vini nei confronti dell'acidità. Il software MEXTAR® 2.0.it, strumento di supporto decisionale, consente di aumentare all'infinito il numero di alternative tecnologiche da simulare e da confrontare per migliorare l'efficacia delle scelte.

Fornisce istantaneamente indicazioni pratiche sulla stabilità tartarica, sul controllo dello stato chimico-fisico del vino e sul potere tampone. Simula le operazioni di acidificazione e di disacidificazione sia per via chimica che microbiologica.

[www.mextar.it](http://www.mextar.it)



Per maggiori informazioni

**eno-one**  
LIBRI E ALTRO

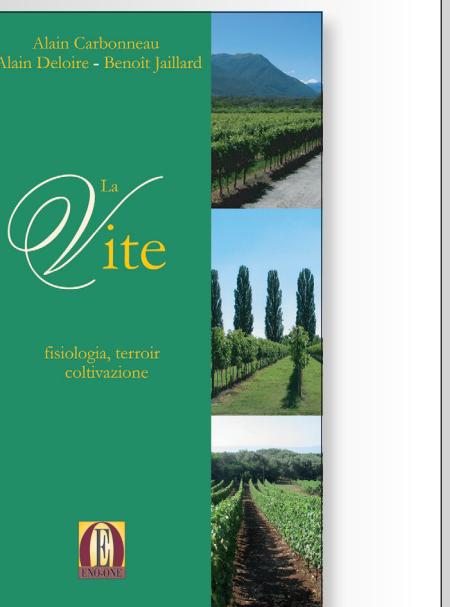
**ENO-ONE srl**  
Via Giuseppe Verdi, 20 AB  
42124 Reggio nell'Emilia, Italia  
Tel: +39 0522 431458  
Cell: +39 333 8167570  
e-mail: [info@enoone.com](mailto:info@enoone.com)  
[www.enoone.com](http://www.enoone.com)



Per ordinare on-line



## VITICOLTURA



### La Vite

Fisiologia, terroir e coltivazione

- Autori:  
**Alain Carboneau**  
**Alain Deloire**  
**Benoît Jaillard**
- 429 pagine
- € 59,00

Per capire meglio i meccanismi della vite: vengono trattati i diversi aspetti della morfologia e fenologia della vite, del metabolismo e fisiologia, della sua coltura e terroir.

Metodologia di scelta del portinneto e precauzioni per evitare problemi. Gamma delle varietà e loro attitudini in funzione del suolo, clima, vitigno ecc...

Malattie virali: sintomi, metodi di

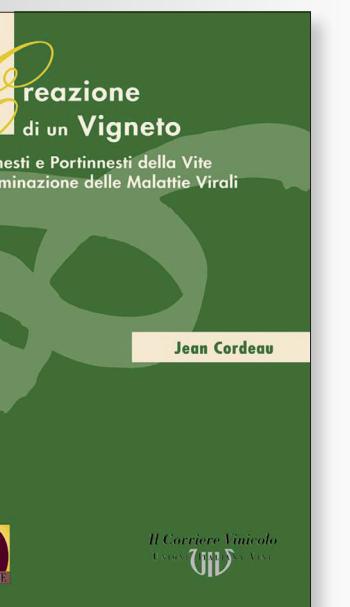
contaminazione e ripercussioni sulla pianta.

Metodologia dei prelievi in campo.

Metodi di lotta preventiva e cure.

È giunta l'ora di una viticoltura di precisione.

## VITICOLTURA



### Creazione di un Vigneto

Innesti e portinneti della vite  
Eliminazione delle malattie virali

- Autore:  
**Jean Cordeau**
- 216 pagine
- € 29,00

Analisi nei vari momenti, dalla fioritura alla vendemmia, dell'evoluzione dell'uva (composizione, costituzione e anomalie dell'acino) per meglio capire i fenomeni e, pertanto, agire tempestivamente per ottenere un'uva di qualità.

Malattie virali: sintomi, metodi di  
contaminazione e ripercussioni sulla pianta.

Metodologia dei prelievi in campo.

Metodi di lotta preventiva e cure.

È giunta l'ora di una viticoltura di precisione.

## VITICOLTURA



### Maturazione e Maturità dell'uva

Il Corriere Viticolo

- Autori:  
**Jacques Blouin**  
**Guy Guimberteau**
- 224 pagine
- € 29,00

Analisi nei vari momenti, dalla fioritura alla vendemmia, dell'evoluzione dell'uva (composizione, costituzione e anomalie dell'acino) per meglio capire i fenomeni e, pertanto, agire tempestivamente per ottenere un'uva di qualità.

Malattie virali: sintomi, metodi di  
contaminazione e ripercussioni sulla pianta.

Metodologia dei prelievi in campo.

Metodi di lotta preventiva e cure.

È giunta l'ora di una viticoltura di precisione.

## ENOLOGA



### Champagne dalla tradizione alla scienza

Il metodo classico, passo a passo

- Autore:  
**Bruno Dutertre**
- 424 pagine
- Premio OIVMolografie
- € 59,00

Unico libro che tratta in modo completo e chiaro del vino metodo classico: il come e il perché di questa particolare effervescenza e della sua degustazione.

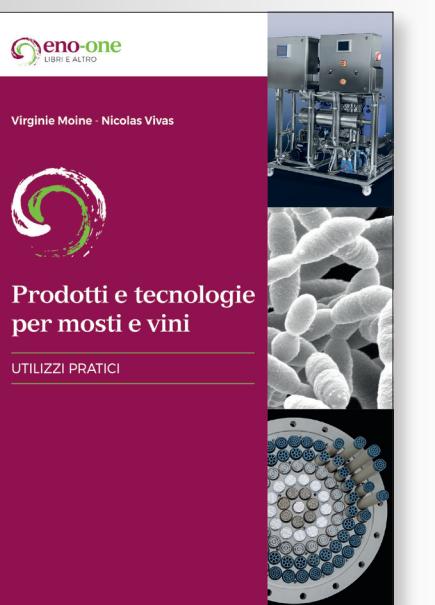
Tutte le tappe del metodo tradizionale, dettagliando le fasi di:

- installazione,
- pressatura,
- vinificazione,
- imbottigliamento,
- presa di spuma,
- affinamento sucece fini,
- remuage,
- sboccatura.

Evoluzione e sostenibilità dell'effervesca.



## ENOLOGIA



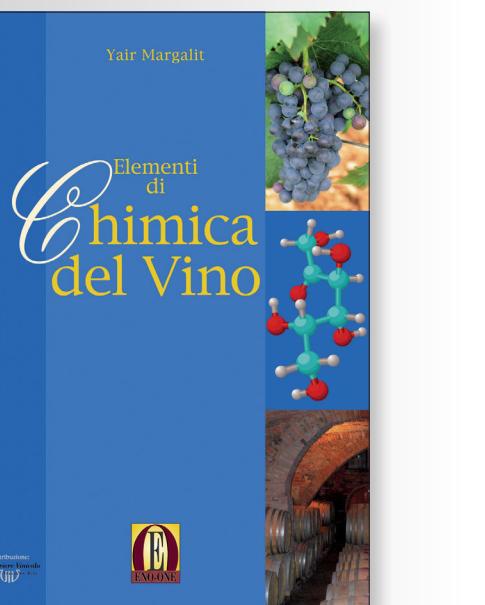
### Prodotti e tecnologie per mosti e vini

- Autori:  
**Virginie Moine, Nicolas Vivas**  
**Alain Bertrand**  
**Chantal Bompas-Denis**  
**Rose-Marie Canal-Llaubères**  
**Joana Coulon**  
**Audrey Devatine**  
**Bruno Marquette**  
**Mustapha Nedjma**  
**Hervé Romat**  
**Vincent Renouf**
- **400 pagine**  
• **€ 49,00**

Gli sviluppi della ricerca offrono una vasta gamma di prodotti e di metodi utilizzati per le vinificazioni dei vini tranquilli ed effervescenti.

I trattamenti contribuiscono a portarli alla maturità gustativa e favoriscono l'espressione delle qualità intrinseche del vino.

## ENOLOGIA



### Elementi di Chimica del Vino

- Autore:  
**Yair Margalit**
- **446 pagine**  
• **€ 59,00**

Illustra i principi fondamentali della chimica dei vini per approfondire e comprendere i suoi meccanismi. Il mosto, la sua composizione e i procedimenti che lo trasformeranno in vino:

- le fermentazioni,
- i composti fenolici,
- le diverse elaborazioni (chiarifiche, stabilizzazione, correzioni di acidità, conservazione),
- l'anidride solforosa,
- le ossidazioni,
- i tappi,
- l'invecchiamento,
- le botti,
- i difetti microbiologici e chimici del vino.

Opera corredata da numerosi grafici e tabelle.

## ENOLOGIA



### Scienza e elaborazione del vino

- Autori:  
**Jacques Blouin**  
**Emile Peynaud**
- **368 pagine**  
• **€ 49,00**

L'opera descrive le operazioni fondamentali dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento: maturazione, fermentazione, vinificazione, chiarifiche, assemblaggio, affinamento. Raccolge diversi procedimenti confermati dalla teoria e dall'esperienza.

Ognuno potrà applicarli alle proprie uve, perché ogni partita d'uva ha in serbo una propria personalità che occorre mettere in risalto.

## ENOLOGIA



### Dalla Quercia alla Botte Stato dell'Arte

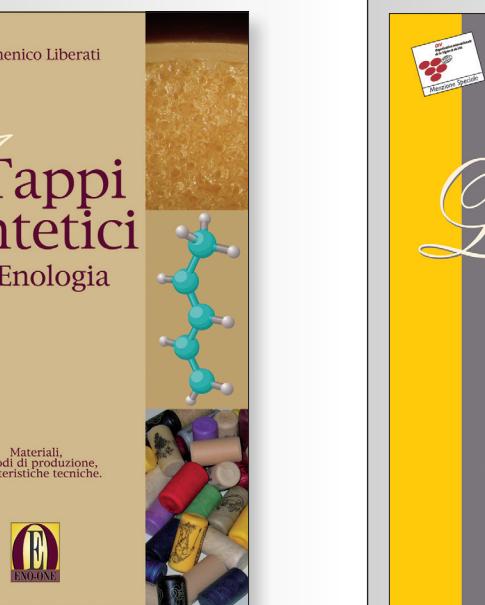
- Autore:  
**Nicolas Vivas**
- **206 pagine**  
• **€ 29,00**

Sintesi sulla quercia, dalla silvicoltura all'utilizzo del fusto in cantina.

Panoramica approfondita delle varie specie: europee, americane e asiatiche. Concetti elementari di biologia, ecologia, fisiologia, patologia e tassonomia.

Studio del legno da merrain, fabbricazione delle botti e corretto uso.

## ENOLOGIA



### I Tappi Sintetici in Enologia

- Autore:  
**Domenico Liberati**
- **80 pagine**  
• **€ 10,00**

Sintesi delle conoscenze in un settore in continua evoluzione.

Illustra in maniera approfondita i materiali, i metodi di produzione dei tappi e le leggi riguardanti l'utilizzo delle materie plastiche a contatto con gli alimenti.

Studio sperimentale che analizza in dettaglio le proprietà chimiche, fisiche e meccaniche dei tappi: permeabilità, forza e curva di estrazione, caratteristiche meccaniche, ritorno elastico e comportamento a lungo termine dei tappi sintetici.

## ENOLOGIA



### La SO<sub>2</sub> in enologia

- Proprietà e limiti
- Effetti tecnologici
- Utilizzo pratico
- Soluzioni alternative

Autore:  
**Jacques Blouin**

- **304 pagine**
- Menzione speciale OIV
- **€ 49,00**

Dettaglia il vasto panorama delle soluzioni di solfitazione, di non solfitazione e dei prodotti di sostituzione. Indicazioni pratiche per un utilizzo in un'enologia di precisione, in equilibrio tra massima piacevolezza e sicurezza.

È ragionevole e fattibile produrre vini con una SO<sub>2</sub> minima considerato che, come lo dimostra l'autore, non possono esistere vini senza SO<sub>2</sub>.

## ENOLOGIA



### Installazioni vinicole

- Autori:  
**Pierre Jacquet, Christophe Capdeville**
- Vol. 1 - Vol. 2 - **620 pagine**
- Premio OIV Enologia
- **€ 60,00** (2 volumi)

#### Vol. 1

Dettaglia i parametri fondamentali per la creazione di nuovi impianti vinicoli o per l'ammodernamento di una struttura esistente.

Riconoscere i parametri fondamentali per liberarsi dalle riforme che incidono sulla degustazione e riconducendo le valutazioni.

Per poter distinguere la percezione (reazione umana) dalla sensazione, alla ricerca di una tangibile realtà.

## ENOLOGIA



### Elementi di Degustazione del Vino

- Autore:  
**Ronald S. Jackson**
- **448 pagine**  
• **€ 59,00**

Indispensabile per capire la teoria e la pratica dell'assaggio dei vini.

Riconoscere i parametri fondamentali per liberarsi dalle riforme che incidono sulla degustazione e riconducendo le valutazioni.

Per poter distinguere la percezione (reazione umana) dalla sensazione, alla ricerca di una tangibile realtà.