



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



Tartaric Stability with Mextar® 2.0.en



I manuali della vigna e del vino

I nostri manuali tematici sono destinati alla formazione professionale e universitaria in viticoltura e in enologia. Siccome provengono per lo più da editori stranieri, al momento di pubblicarli, i testi sono aggiornati e adattati per il lettore italiano.

Le nuove conoscenze diventano così immediatamente utilizzabili.

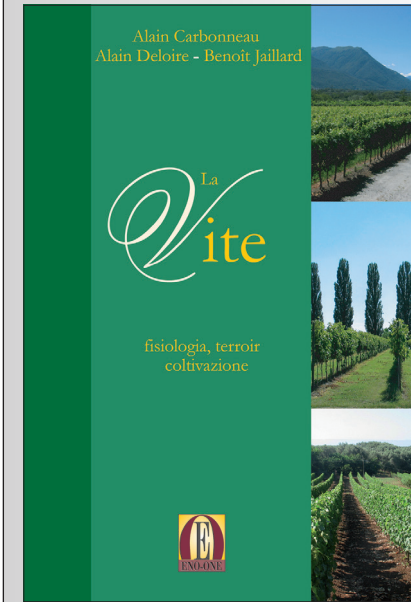


ENO-ONE srl
Via Giuseppe Verdi, 20 AB
42124 Reggio nell'Emilia, Italia
Tel: + 39 0522 431 458
Cell: +39 333 816 7570
e-mail: info@enoone.com
www.enoone.com



Per ordinare on-line

I manuali della vigna e del vino



La Vite

Fisiologia, terroir e coltivazione

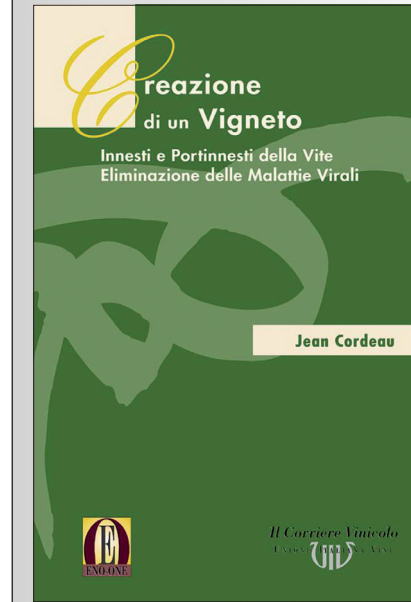
• Autori:
Alain Carbonneau
Alain Deloire
Benoît Jaillard
• **429 pagine**
• **€ 59,00**

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.

L'opera raccoglie teoria e pratica al servizio di un nuovo approccio della viticoltura, più sostenibile.

È giunta l'ora di una viticoltura di precisione.



Creazione di un Vigneto

Innesti e portinnesti della vite
Eliminazione delle malattie virali

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

Metodologia di scelta del portinnesto 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.

Metodi di lotta preventiva e cure.



Maturazione e Maturità dell'uva

• 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.

Metodologia dei prelievi in campo.



Champagne dalla tradizione alla scienza

Il metodo classico, passo a passo

• Autore:
Bruno Duteurtre
• **424 pagine**
• Premio OIV Monografie
• **€ 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 su fecce fini,
- remuage,
- sboccatura.

Evoluzione e sostenibilità della filiera.



ENOLOGIA



Elementi di Degustazione del Vino

Manuale professionale

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

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