



BLUAGRI

CRESCERE CON LA NATURA



NEWS_BLUVITE

DALLA CANTINA



BluAgri ha scelto FAVINI Crush, **carta certificata FSC** realizzata con EKOenergia, senza OGM e contenente il **40% di riciclato** post consumo.

FAVINI Crush utilizza scarti agro-industriali e EKOenergia riducendo la **carbon footprint del 20%**.

EVER & BLUAGRI DALLA CANTINA AL VIGNETO

La profonda conoscenza di Ever nel **settore enologico** e l'esperienza maturata nei decenni con la collaborazione dei tecnici del settore ci ha indotto ad attente osservazioni sugli aspetti che possano migliorare la **qualità organolettica e salutare dei vini**. Il concetto che "il vino è il risultato della filiera agroalimentare, che inizia nella vigna e termina nel bicchiere", ha acceso l'interesse del team di ricerca Ever, allargando l'orizzonte alla **coltivazione della vite**. Lo stato qualitativo del vino, ottenuto nel processo di trasformazione, è strettamente correlato allo stato di salute della vite che ne produce la materia prima, l'uva. Questo semplice ragionamento, legato al **crescen-**



te desiderio di rispettare l'ambiente, ha affrancato la stretta collaborazione Ever / BluAgri e liberato investimenti destinati alla **ricerca di soluzioni coerenti e rivoluzionarie**. BluVite è il risultato di questo percorso che oggi raccoglie esperienze e risultati in piena armonia con la natura, dove il benessere della vite si traduce in altrettanto benessere per il vino e per l'ambiente. BluVite diventa così "**la rivoluzione enologica**" che abbraccia la filiera in senso verticale dove gli attori principali, enologi ed agronomi, diventano insieme artefici di splendidi risultati per il palato dei consumatori.



 **BLUAGRI**
CRESCERE CON LA NATURA


ever

RISULTATI SULLE UVE_

BLUVITE PRO E ACIDITÀ

CHARDONNAY, ERBUSCO (BS)

Questi risultati sono stati ottenuti a seguito dell'applicazione di **BluVite Pro** per due anni.

La superficie trattata di 6 ha è stata comparata con un testimone non trattato.

La gestione del vigneto è **biologica**.

	STANDARD	BLUVITE PRO
Zuccheri	198,9	199,15
pH	3,05	2,99
AC. TARTARICO	7,26	8,34
AC. MALICO	2,63	3,21



RISULTATI SULLE UVE_

BLUVITE RED E COLORE



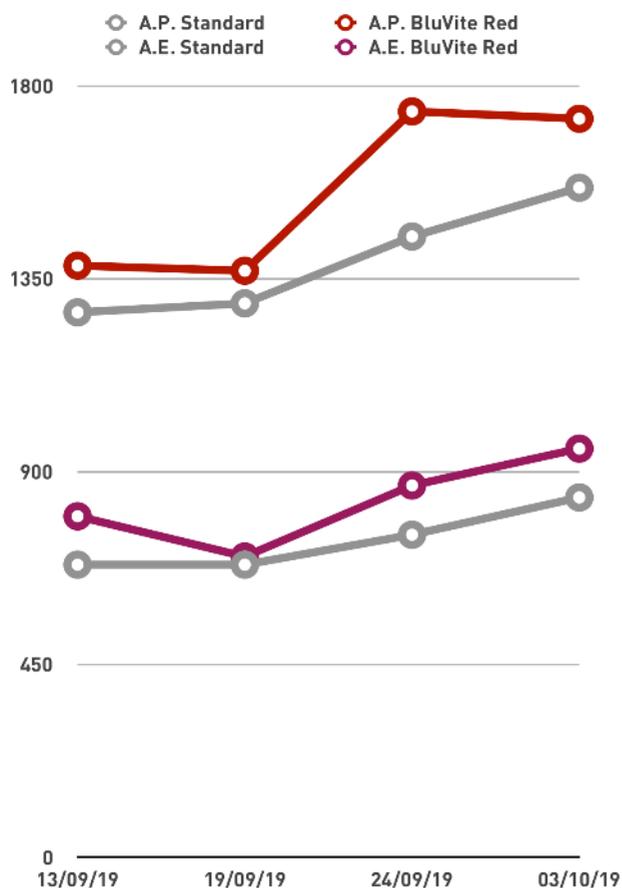
Antociani Potenziali ed Estrainibili mg / kg

	A.P. Standard	A.P. BluVite Red	A.E. Standard	A.E. BluVite Red
13/09/19	1272	1381	683	796
19/09/19	1293	1369	683	702
24/09/19	1449	1741	753	868
03/10/19	1563	1724	840	954

MERLOT, FRIULI

Questi risultati sono stati ottenuti a seguito di una sperimentazione su **Merlot** trattato con **BluVite Red**, effettuata dal **centro di saggio Sagea** in Friuli.

La **maggiore efficienza fotosintetica** delle piante trattate consente un **maggior incremento** nell'accumulo di metaboliti come gli **antociani**, con una conseguente **maggior colorazione delle uve**.



RISULTATI SUI MOSTI_

STABILITÀ PROTEICA

Università
degli Studi
di Padova



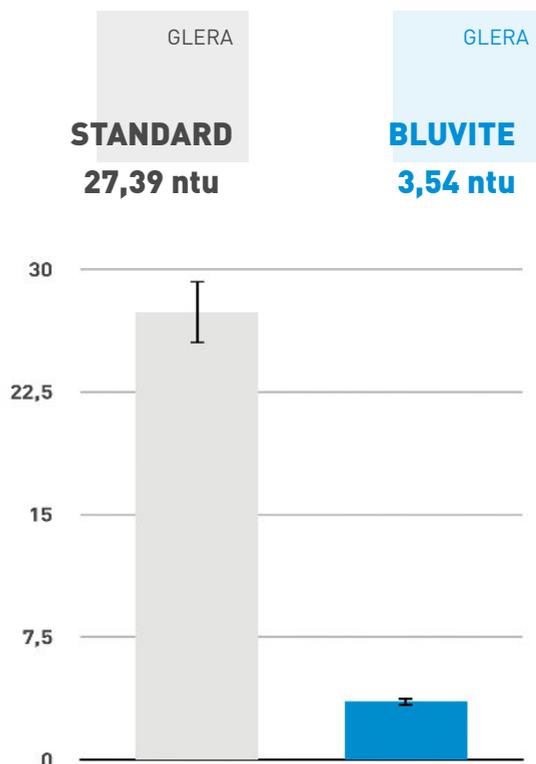
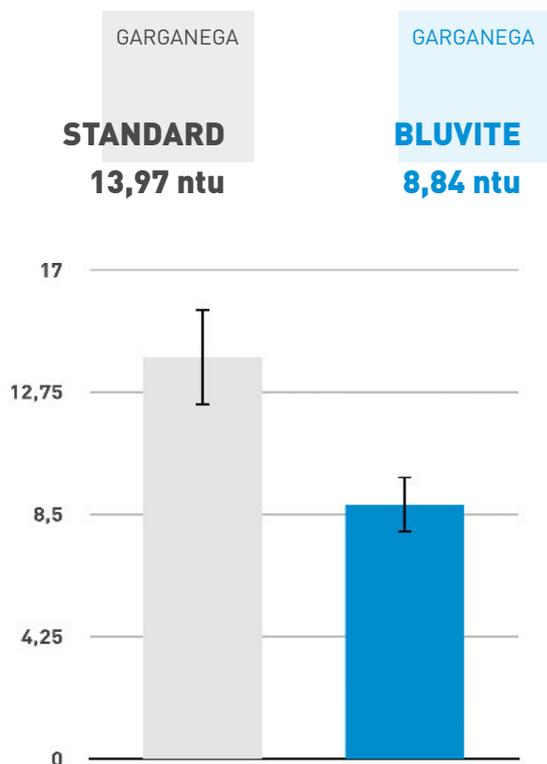
La presenza di **proteine nei vini e la loro stabilizzazione** è un problema che affligge da sempre gli enologi in quanto possono causare **intorbidamenti e precipitati in bottiglia**. Queste derivano essenzialmente dall'uva e rimangono nel vino superando il processo di vinificazione.

La **struttura di queste proteine**, con peso molecolare compreso tra i 15 e i 35 kDa le rende **estremamente reattive a fenomeni di natura chimico-fisica** (temperatura, metalli, tannini, pH). Ricercatori come Waters (1996) e Hayasaka (2001) hanno dimostrato che le **proteine instabili** del vino trovano **origine nella pianta**. Benché esse siano prodotte dalla vite in maniera costitutiva durante la maturazione dell'uva, un

loro **aumento può essere stimolato da mutamenti** dovuti agli attacchi di **agenti patogeni, stress idrici, eccessi di caldo o freddo e forte salinità** (Marangon, 2011; Piterková, 2013 Krinshnamurthy, 2013).

I tecnici **BluAgri / Ever** si sono attivati effettuando numerosi campionamenti e **analisi su uve, mosti e vini**, misurando una diminuzione dell'instabilità proteica nelle tesi **trattate con BluVite**.

Questa tendenza è stata confermata dai **numerosi test di stabilità proteica (con test a caldo)** effettuati in triplo dal Prof. Vincenzi dell'Università di Padova, che hanno fornito riscontro positivo sulla **significativa diminuzione di proteine instabili sulle tesi BluVite**.



RISULTATI SUI MOSTI_ QUANTITATIVO DI APA

La conoscenza del patrimonio azotato dei mosti (azoto ammoniacale, azoto amminico) è un requisito importante per **garantire un regolare svolgimento della fermentazione** e per controllare i fenomeni chimici e biologici che possono condizionare la qualità del vino. All'invasatura l'azoto ammoniacale rappresenta circa l'80% dell'azoto totale. Dopo l'invasatura diminuisce sensibilmente con il processo di proteosintesi che porta alla formazione di composti azotati sempre più complessi quali amminoacidi, peptidi, polipeptidi e proteine.

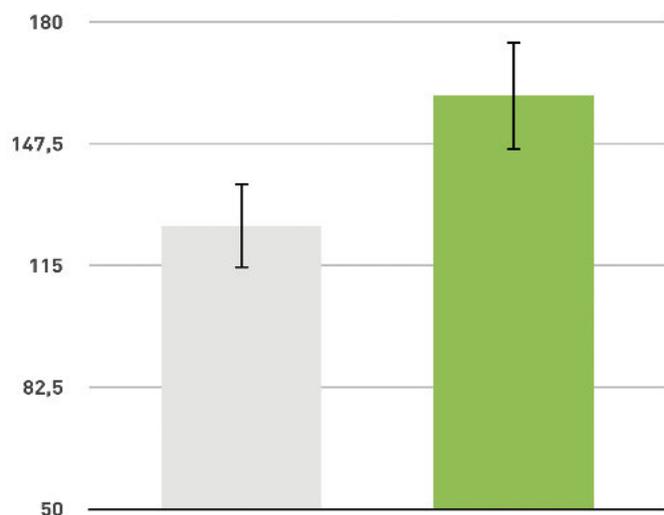
A maturazione l'azoto inorganico rappresenta circa il 3/10% dell'azoto totale ed è presente nel mosto in concentrazioni che **possono variare tra i 50 e i 150 mg/l**.

Nel corso della maturazione dell'uva l'azoto **ammoniacale diminuisce** mentre l'azoto **ammidico aumenta**, ma non tanto quanto da compensare la diminuzione dell'N ammoniacale. Per questo motivo **uve mature e sovramature hanno valori di APA molto più bassi**, e in annate calde e secche, con uve ben mature, si hanno generalmente valori molto bassi di APA.

GRAZIE AL MAGGIOR BENESSERE DELLA PIANTA E ALLA MAGGIORE RESISTENZA ALLO STRESS TERMICO E IDRICO È POSSIBILE OTTENERE MOSTI CON LIVELLI IN APA SIGNIFICATIVAMENTE SUPERIORI.

RISULTATI BLUVITE

Risultato medio 40 campioni su uve a bacca bianca (Pinot bianco, Chardonnay, Glera, Garganega, Sauvignon, Traminer).



CONTENUTO
MEDIO
APA NEI MOSTI

STANDARD
125,60 mg / l

CONTENUTO
MEDIO
APA NEI MOSTI

BLUVITE
160,28 mg / l

+28%

I dati raccolti risultano statisticamente significativi per il t-test con $p < .05$

RISULTATI SUL VINO_

ANALISI CHIMICA E SENSORIALE

Risultati ottenuti presso la **Scuola Enologica di Conegliano GB Cerletti**, a seguito di due anni di **trattamento con BluVite Pro** sulla varietà Glera. Il peso medio grappolo rilevato da un campione di 200 grappoli è stato di **179 g per il testimone non trattato** e di **258 g per il trattato BluVite** al secondo anno. Successivamente le uve sono state vendemmiate manualmente e vinificate separatamente in serbatoi da 100 hL. È stata quindi avviata la fermentazione del mosto ed è stato **utilizzato lo stesso protocollo di vinificazione** per entrambe le partite. A seguito, nel periodo di inizio dicembre, è stata poi effettuata la **degu- stazione alla cieca** con un panel test di 30 persone.

ANALISI VINO	STANDARD	BLUVITE PRO
° Alcol	10,78	11,44
pH	3,32	3,26
AC. TARTARICO	4,21	4,80
AC. MALICO	2,40	3,18

PESO
MEDIO
GRAPPOLO

STANDARD
179 g

PESO
MEDIO
GRAPPOLO

BLUVITE PRO
258 g

