**AN6610** *scheda creata il 5-6 settembre 2024*

Immagine che contiene testo, liquido, fluido, bibita analcolica

Descrizione generata automaticamenteImmagine che contiene testo, bottiglia, design

Descrizione generata automaticamente

**Descrizione storico-bibliografica**

**\*Manuale prodotti enologici** : vendemmia … 2017- . - Milano : Unione italiana vini, 2017- . - volumi ; 26 cm. ((Annuale irregolare. – Disponibile anche online. - BVE0830035

Soggetto: Vinificazione - Periodici

Classe: D663.2005

**Copia digitale** [2017-](https://corrierevinicolo.unioneitalianavini.it/manuali-tecnici/)

\***Manuale chiusure enologiche**. - 2018- . - Milano : Unione italiana vini, 2018- . - volumi : ill. ; 26 cm. ((Triennale; biennale dal 2021. – Disponibile anche online. - LO12106156

**Copia digitale**: [2018-](https://corrierevinicolo.unioneitalianavini.it/manuali-tecnici/)

Soggetto: Tappi - Periodici

Supplemento a: Il \*corriere vinicolo [R266]

**Informazioni storico-bibliografiche**

13 Giugno 2024

Finalmente in uscita, con il nuovo numero di Corriere vinicolo, l’atteso “Manuale dei prodotti enologici – Vendemmia 2024”.

LIEVITI, ATTIVANTI, NUTRIENTI, ENZIMI, CHIARIFICANTI: troverai la gamma più innovativa di Vinext da pag. 122 del manuale.

In particolare, con gli ATTIVANTI by Vinext dai più energia al tuo lievito. Scopri le linee guida per una nutrizione vincente al seguente [link.](https://www.vinext.it/wp-content/uploads/2024/05/articolo_Attivanti.pdf)

*Per una vendemmia di qualità, scegli un partner di fiducia.* #scegliVinext

Contattaci saremo lieti di forniti tutte le informazioni adatte alle tue esigenze

[info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)

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

<https://www.vinext.it/manuale-dei-prodotti-enologici-su-il-corriere-vinicolo/>,

**Pubblicato il nuovo Manuale chiusure enologiche**

In supplemento a *Il Corriere Vinicolo* n. 6 dello scorso 6 dicembre è pubblicato il [*Manuale chiusure enologiche 2021*](https://www.vinventions.com/it/manuale-chiusure).

L’opuscolo raccoglie in catalogo una ricca selezione delle chiusure enologiche oggi disponibili sul mercato. Le chiusure sono presentate per tipologia: tappi in sughero, altri tappi in sughero (tecnici e microgranulati), tappi a vite, tappi sintetici, tappi a corona.

In una tabella indice, nelle prime pagine, sono elencati tutti i prodotti presenti nel *Manuale,* segnalando le tipologie di prodotto finito per cui le chiusure sono consigliate, l’azienda produttrice ed il rimando alla pagina dell’opuscolo in cui una per una sono descritti in scheda i diversi prodotti.

Le schede prodotto riportano il nome del produttore, il nome commerciale della chiusura, una sua descrizione e, in tabella, le caratteristiche principali: tipologia, composizione, dimensioni, OTR/permeabilità, temperatura e condizioni ottimali di stoccaggio prima dell’utilizzo, eventuali personalizzazioni disponibili.

Il [*Manuale chiusure enologiche 2021*](https://www.vinventions.com/it/manuale-chiusure) è disponibile in download gratuito in formato pdf nella [pagina dedicata sul sito *Vinvention*](https://www.vinventions.com/it/manuale-chiusure)

<https://news.unioneitalianavini.it/pubblicato-il-nuovo-manuale-chiusure-enologiche/>,