



# Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl

La prima industria Enologica Europea di Biotecnologie e Ricerche Universitarie - Fondata a Firenze nel 1897  
127 anni di riconoscimenti scientifici nel mondo dell'Enologia



C.F./P.I. 02308480488 - CCIAA LU REA/LU212629

ex Laboratorio Zimotecnico Italiano S.A. FIRENZE C.P.E. FI/14475 del 1897 riformata dal C.C.1942 in Srl Rea FI/93308 del 11/08/1943

55041 Camaione loc. Capezzano Pianore (LU); Sede Legale: Via Montecavallo 10 – Uffici e Produzione: S.S. Sarzanese 328

Amministrazione e corrispondenza: Via Aurelia Nord 175 - 55049 Viareggio (LU) - Tel. 0584.50917 - Fax 055.390.69.415

Numero Unico gratuito 8000.90.235 - e.mail: info@zimotecnico.it - www.enologia.org

## SERBOFORTE<sup>(r)</sup>

**Cos'è e quando si usa:** Serboforte è un potente Microbicide, Conservante e Antiossidante, protegge la massa del vino, evita la crescita al suo interno di microrganismi, preserva colore e sapore; conferisce inoltre un gusto fresco e lo fortifica nel tempo. Abbiamo ridotto al minimo la componente Solfiti (solo pochi grammi) sostituita da prodotti naturali antienzimatici e superiori proprietà battericide, uniti alla Vitamina C (acido L-Ascorbico) che, non solo è un ottimo antiossidante nel vino, ma favorisce anche l'azione antistaminica nell'uomo. La vitamina C è importante per il corretto funzionamento del sistema immunitario, rinforza i vasi sanguigni, la pelle, i muscoli e le ossa. Serboforte è stato studiato per tutti i tipi di vino e s'immette normalmente nella massa, al primo travaso, ma può essere utilizzato, una sola volta in travasi successivi, fino al nuovo anno.

### Cosa contiene:

#### MICROBICIDI

**Potassio Metabisolfito:** comune additivo del vino o del mosto, nei quali forma il gas biossido di zolfo (SO<sub>2</sub>). Serve a prevenire la crescita dei microrganismi e proteggere il colore e i suoi delicati profumi.

**Acido Tannico:** Antimicrobico è un prodotto naturale presente nella quercia e nel noce. I gruppi fenolici della sua struttura molecolare conferiscono all'acido tannico un pKa10.

#### CONSERVANTI

**Acido Citrico:** è un conservante, igienizzante, acidificante che conferisce un gusto di freschezza. E' un prodotto della natura, presente negli organismi vegetali (frutta e verdura) funghi, tabacco e vino.

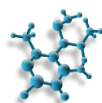
#### ANTIOSSIDANTI

**Acido L-Ascorbico:** E300 ovvero Vitamina C è un potente antiossidante, necessario anche all'uomo.

**Acido Tartarico:** antiossidante presente naturalmente nell'uva e in altri frutti, ma in quantità non sufficienti a permettergli di giungere ad un PH 3 e ad una buona acidità totale 5-6/°°. Importante per resistere alle temperature calde estive e a conferire giusto e corpo al vino, fortificandolo nel tempo.

Questi acidi presenti in natura furono sapientemente dosati nel SERBOFORTE dal Prof. Tommaso Castelli, Direttore dell'Istituto di Microbiologia Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, ed oggi aggiornati e realizzati sotto la supervisione del Prof. Mario Polsinelli, professore emerito della Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Biologia e Genetica, al fine di giungere ad un prodotto che diminuisce la componente solfiti, non altera la struttura e le qualità organolettiche del vino, lo proteggono, lo fortificano e gli impediscono di rovinarsi nel tempo.

SERBOFORTE® +iva 22%		
hl.1-2	€ 9,00	netto gr.70
hl.5-6	€ 14,50	netto gr.350
hl.10	€ 21,00	netto gr.700



Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl