

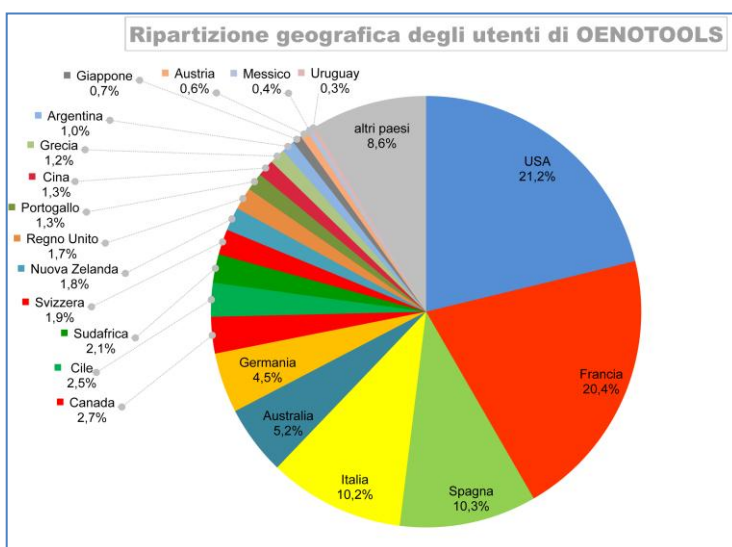
Comunicato Stampa
Montpellier (Francia), 21.1.2013

Reattiva e fedele alla sua sensibilità d'ascolto delle necessità dei professionisti del vino, Oenobrand lancia una nuova versione di Oenotools, potenziata proprio grazie ai suggerimenti degli utenti.

Forte del successo mondiale di OENOTOOLS, l'App gratuita, e recentemente ricompensata da un premio per l'innovazione, Oenobrand ha arricchito la sua applicazione con le proposte degli utenti e ha sviluppato la versione 2.0.

La prima versione di OENOTOOLS, lanciata nel dicembre 2011, conta ormai oltre 5.000 utenti! Consente ai tecnici in cantina di:

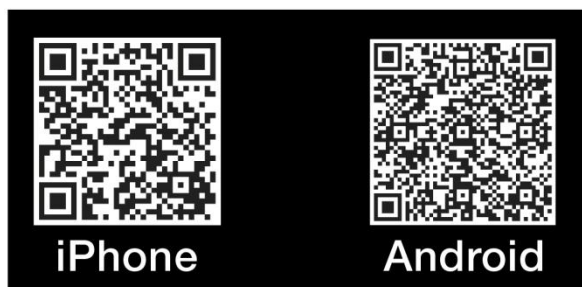
- calcolare la quantità di prodotto enologico da aggiungere in funzione del tipo di prodotto (polvere, liquido o gas); ad esempio, di determinare la quantità di gomma arabica, di enzimi, di tannini o di ogni coadiuvante di chiarifica da aggiungere a un serbatoio in base al proprio volume;
- determinare la dose di solfito da aggiungere in funzione del tipo scelto dall'enologo (diverse concentrazioni o sotto forma gassosa) per ottenere la concentrazione di SO₂ totale, libera e/o molecolare auspicata;
- convertire le varie unità di misura nell'unità solitamente utilizzata dall'enologo, come ad esempio il grado Brix in concentrazione zuccherina, i litri in galloni ecc.;
- stabilire le condizioni e il flusso dei diffusori d'azoto in deossigenazione o decarbonazione.



Per soddisfare le richieste degli utenti, Oenobrand ha sviluppato, in collaborazione con Olivier Zébic, Oenotools 2.0. Questa nuova versione aggiunge le seguenti funzionalità a quelle già disponibili:

- l'aggiunta di CO₂ liquida o di neve carbonica per il raffreddamento dell'uva;
- i calcoli di arricchimento in zucchero e in alcool;
- i calcoli di correzione dell'acidità con acidificazione e disacidificazione;
- per i calcoli della SO₂, la concentrazione delle soluzioni al 6%.

L'App Oenotools estende dunque la gamma di strumenti di calcolo rapidi e precisi, disponibili in cinque lingue: italiano, inglese, spagnolo, francese e tedesco.



Una nuova SOLUZIONE AVANZATA per la VINIFICAZIONE offerta da OENOBRANDS.

- fine del comunicato stampa -

Contatto Stampa: Sig.ra IRA Imig - PR per Oenobrand - Tel. + 33 4 67 63 96 61 - i.imig@trilobe.com



Note per gli editori :

Oenobrand elabora e commercializza i prodotti enologici di oggi e di domani. La sua politica d'innovazione permanente permette di creare prodotti che soddisfino nel contempo le ambizioni e i desideri dei produttori, dei commercianti di vino e dei consumatori.

In un settore di grande rilevanza ed in rapida evoluzione, Oenobrand, sostenuta dalle sue case madri, produttrici di fama internazionale (DSM Food Specialties e Anchor BioTechnologies), ha sviluppato una gamma di prodotti enologici che spazia dagli enzimi, ai lieviti, ai derivati di lieviti e ai batteri. Grazie ad una squadra pluridisciplinare altamente qualificata, Oenobrand propone soluzioni precise e mette in evidenza le sinergie tra i suoi prodotti.

Oenobrand distribuisce i propri marchi: Anchor, Femicru, Fermivin, Fermichamp, Extraferm, Maxaferm, Claristar e Rapidase in tutto il mondo grazie ad una rete vendita specializzata.

Per ulteriori informazioni su Oenobrand, le soluzioni offerte, le sue innovazioni e i suoi marchi, visitate il sito Internet, www.oenobrand.com o la pagina Facebook www.facebook.com/Oenobrand.

Sul nuovo sito www.oenobrand.com sarà presto disponibile un servizio di rassegna stampa che vi consentirà di scaricare i comunicati stampa. Il servizio sarà nel breve tradotto in diverse lingue.