

comunicato stampa

Arluno, 13 ottobre 2005



Lin-Wine: la crioestrazione selettiva Il meglio dell'uva fino al bicchiere

Tutto pronto per la presentazione di **Lin-Wine**, l'innovativo processo tecnologico messo a punto dalla **Università di Verona** (Corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche) in collaborazione con **Linde Gas Italia** e **Vason Group**, con il contributo della **Regione Veneto**, Distretto Veneto del Vino. Questa nuovissima pratica enologica consente di produrre vini bianchi più ricchi, profumati, complessi e armonici, espressione di un frutto che arriva nella bottiglia in tutta la sua integrità.

Frutto di quattro intensi anni di sperimentazione, **Lin-Wine** sarà presentato alla stampa e agli opinion leader **venerdì 21 ottobre alle 14.30 presso la Cantina di Custoza** (Verona).

L'evento sarà l'occasione per assistere a una **dimostrazione pratica** dell'intero processo, così da poterne conoscere le principali caratteristiche. Ma sarà soprattutto una opportunità per verificare la ricchezza organolettica dei vini prodotti con questa specifica tecnologia, grazie anche alla degustazione comparativa che si svolgerà in chiusura della conferenza stampa.

LIN-WINE "IN BREVE"

Lin-Wine è un procedimento che – a seconda del livello di applicazione – garantisce diversi vantaggi. La prima grande opportunità che offre alle industrie vitivinicole è il **blocco della attività enzimatica** durante la prima lavorazione delle uve, così da poter pressare il frutto nella sua integrità. Ma si può parlare anche di **crioestrazione**, in quanto gli effetti di una rapida applicazione del freddo – grazie a uno speciale tunnel di surgelazione ad azoto liquido – consentono una migliore e maggiore estrazione delle sostanze aromatiche. Senza tralasciare la **crioselezione**: le parti dell'acino con un più alto contenuto zuccherino si congelano più lentamente e, quindi, cedono per prime la loro ricchezza. Per finire Lin-Wine può essere utilizzato per **crioconcentrare** il mosto, procedura già nota con la quale il contenuto d'acqua di ogni acino viene "imprigionato", così da ottenere livelli di concentrazione tali da poter produrre veri e propri "ice-wines".

Per approfondimenti e immagini: <http://lin-wine.linde-gas.it>

Per ulteriori informazioni:

Anna Chiama
Ufficio marketing e comunicazione
Linde Gas Italia
telefono +39 335 7558858
press@it.linde-gas.com

Luca Rossetti
LDR-comunicazione
telefono +39 335 6935702
luca.rossetti@ldr-c.com

comunicato stampa

Arluno, 13 ottobre 2005



Lin-Wine: la tecnologia per la qualità

- ore 14.30 *Welcome coffe*
Arrivo dei partecipanti e registrazione
- ore 15.00 *Benvenuto e introduzione ai lavori della giornata*
Alberto Tonello, giornalista
- ore 15.05 *Saluto di Federico Cavallari Guarienti*
Distretto Veneto del Vino
- ore 15.10 *Saluto di Emilio Burattini*
Preside della Facoltà di Scienze matematiche, fisiche e naturali
- ore 15.15 *La collaborazione tra pubblico e privati nella definizione di progetti di successo: l'esperienza del Venetian Cluster*
Pierantonio Nicoletti
Regione Veneto, Direzione Industria
- ore 15.25 *Lin-Wine: l'idea, la sperimentazione, i risultati*
Roberto Ferrarini
Dipartimento scientifico e tecnologico, Università di Verona
Corso di laurea in Scienze viticole ed enologiche
- ore 15.45 *La Cantina di Custoza: tradizione e innovazione*
Andrea Morlin
direttore commerciale Cantina di Custoza
- ore 16.00 *Lin-Wine: il processo. Dimostrazione pratica del procedimento*
Gianfranco Bellini
Responsabile nuove tecnologie Linde Gas Italia
Albano Vason
Gruppo Vason
- ore 16.45 *Il "bianco Lin-Wine" degustazione comparativa guidata*
Marco Aldegheri
Associazione italiana sommelier, delegazione del Veneto
- ore 17.00 Dibattito

segue buffet

venerdì 21 ottobre 2005
ore 14.30
Cantina di Custoza
Località Staffalo, 1
I-37060 Custoza (Verona)

Per ulteriori informazioni:

Anna Chiama
Ufficio marketing e comunicazione
Linde Gas Italia
telefono +39 335 7558858
press@it.linde-gas.com

Luca Rossetti
LDR-comunicazione
telefono +39 335 6935702
luca.rossetti@ldr-c.com