



**MUREDDU SUGHERI**  
L'anima green del vino passa dal tappo

Nel mondo del vino ogni dettaglio conta. E il tappo in sughero, oltre a garantire qualità e conservazione, è una scelta consapevole: naturale, rinnovabile, 100% ecosostenibile. Da oltre ottant'anni Mureddu Sugheri è sinonimo di eccellenza nella produzione di tappi in sughero, con una visione che unisce tradizione, innovazione e rispetto per il pianeta. Il sughero, proveniente da foreste mediterranee, contribuisce attivamente alla tutela della biodiversità e all'assorbimento di CO<sub>2</sub>, contrastando il cambiamento climatico. Ogni tappo Mureddu nasce da una filiera controllata: dalla selezione della materia

prima fino alla lavorazione nello stabilimento di Nerviano (Mi). Per garantire la massima neutralità sensoriale, Mureddu utilizza il sistema Vocus, una tecnologia avanzata basata sulla spettrometria di massa che consente l'analisi del Tca in tempi rapidissimi (2 secondi per tappo), senza frammentazioni e con altissima precisione. I risultati, più affidabili degli standard ISO 20752, assicurano tappi perfettamente idonei, classificati per livello di purezza. Scegliere Mureddu significa scegliere un tappo che rispetta il vino, il territorio e il futuro. Perché dietro ogni grande bottiglia, c'è sempre un grande tappo.



**del Corriere Vinicolo**

per inserimento annunci contattare Laura Longoni,  
tel. 02 7222841 - l.longoni@uiv.it

Terreno agricolo in Fumane mq. 10.000 confinante con strada comunale direzione impianti sportivi (campi da tennis, campi da calcio, piscine e altri sport, cascate di Molina, grotta di Fumane, cantine Gerardo Cesari, Oleificio).

Per informazioni scrivere:  
info@studiochesini.it

**VINEXT**  
Innovativi  
coadiuvanti  
biologici per vini  
rosati moderni,  
intensi e stabili

La ricerca e sviluppo di Vinext, in collaborazione con i partner produttivi, propone due eccellenti novità per produrre vini rosati moderni, intensi e stabili:

1. NutriNext Rosé: autolisato ottenuto attraverso un particolare processo di recupero, purificazione e valorizzazione del lievito spento della birra. Questo lievito si sviluppa a

bassa temperatura (<16 °C) e in condizioni di anaerobiosi. Grazie a tali condizioni, l'autolisato risulta ricco in amminoacidi funzionali per la nutrizione del lievito e, soprattutto, di precursori di aromi secondari. NutriNext Rosé è eccezionalmente ricco in Fenilalanina, Isoleucina e Valina. Questi amminoacidi garantiscono la presenza di aromi di frutta rossa fresca, di rosa e di alcune eleganti note tioliche.

2. BAM01 è un preparato di lievito in crema, composto da cellule di prima propagazione con potenti attività metaboliche ed enzimatiche. Il nostro CQ fornisce il certificato di purezza, garantendo l'assoluta assenza di contaminanti (zero batteri lattici). Il ceppo BAM01, selezionato su Brachetto d'Acqui, è dotato di grande abilità nel valorizzare aromi primari e nella sintesi di aromi secondari. Permette di produrre rosati, ma anche rossi da "frigo" di grande potenza aromatica, eleganti ed equilibrati in bocca.

I rosati fermentati con questi innovativi coadiuvanti biologici risultano intensi, distinti e apprezzati dai consumatori del mercato globale.



**VINVENTIONS**  
Ogni tappo  
è un impegno  
per il pianeta:  
scegli Nomacorc  
Ocean

Se il tuo tappo potesse proteggere il vino e contribuire alla salvaguardia degli oceani allo stesso tempo? Nasce così Nomacorc Ocean, la prima chiusura al mondo per vino realizzata con plastica raccolta nelle zone costiere chiamata Ocean Bound Plastic. Un'innovazione che non si limita alle parole: nel 2024, grazie alla fiducia di numerose cantine italiane e internazionali, sono state recuperate 9,6 tonnellate di plastica OBP, trasformando un potenziale rifiuto in valore per l'ambiente e per il packaging enologico. Questa plastica è raccolta secondo gli standard certificati dell'ONG Zero Plastic Ocean, garantendo condizioni etiche e fonti di reddito per le comunità locali coinvolte. Nomacorc Ocean è certificato ISCC+, prodotto con energia rinnovabile e completamente riciclabile nella raccolta della plastica. È la scelta ideale per chi cerca una chiusura performante e responsabile: perfetta per i rosati e per tutti i vini sensibili all'ossigeno, assicura un ingresso di ossigeno controllato, costanza tra bottiglie e assenza di Tca. Sostenibile fuori, performante dentro: Nomacorc Ocean dimostra, dati alla mano, che ogni piccolo gesto può avere un grande impatto. Scegliere Nomacorc Ocean significa proteggere il vino... e molto di più.

Info: <https://u.vinventions.com/it/soluzioni/nomacorc/ocean/>

"Oltre"  
il giornale

UN SISTEMA  
SPECIALIZZATO  
DI INFORMAZIONE  
SUL VINO  
ITALIANO

**IL CORRIERE VINICOLO**

VINO in (CIFRE)



COATINA

**WINE WORLD MAGAZINE**

IL CORRIERE VINICOLO  
WINE IN TOUR

loistic  
packaging

NEWS



I MANUALI TECNICI

Ufficio abbonamenti: tel. 02 7222 2848 - [corrierevinicoloabbonamenti@uiv.com](mailto:corrierevinicoloabbonamenti@uiv.com) - [www.corrierevinicolo.com](http://www.corrierevinicolo.com)