



coccitech ®
POWERING YOUR **GREEN FUTURE**



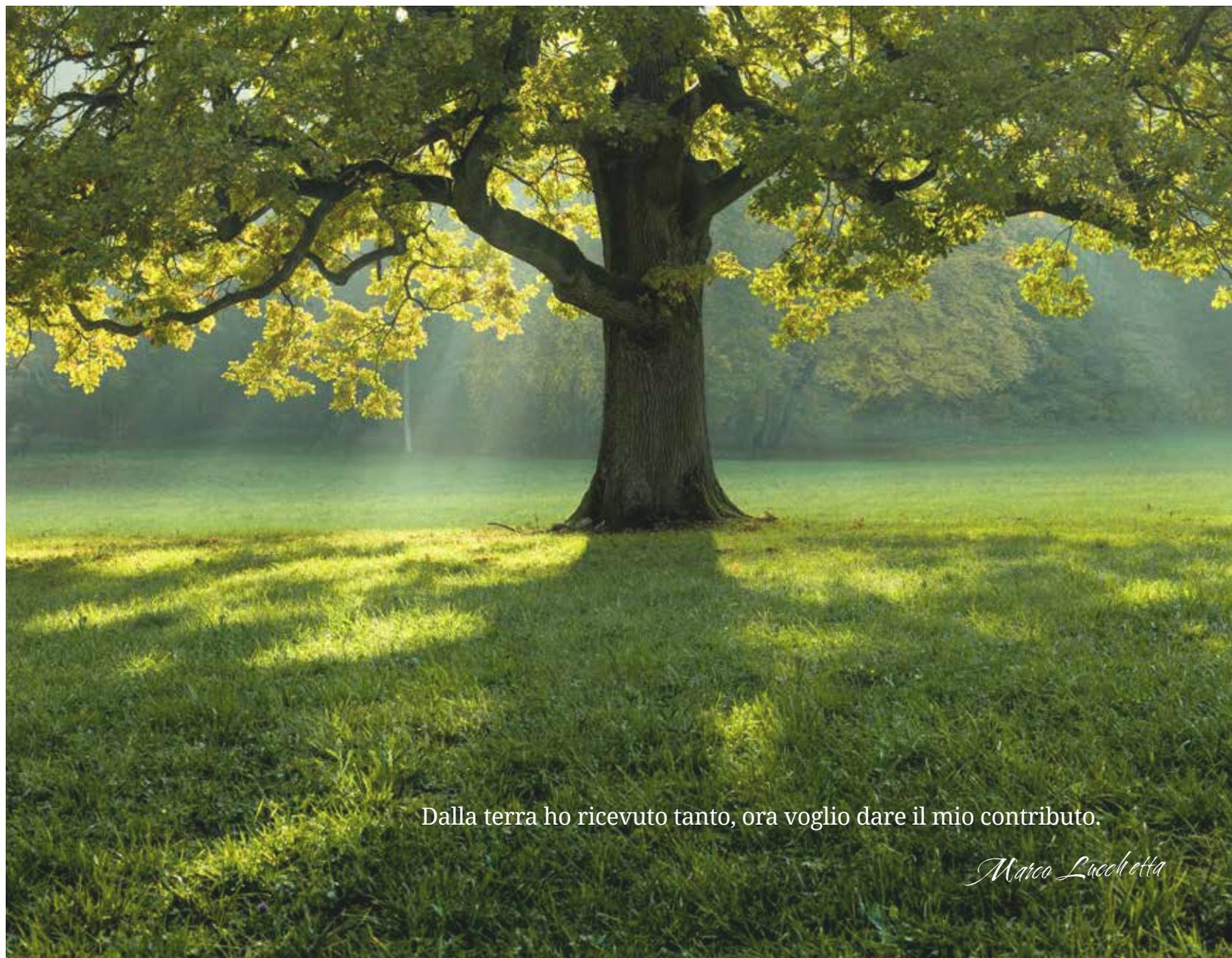
Immagina
un mondo dove le
nostre mani diffondono
natura sostenibile.



Connessi alla Natura

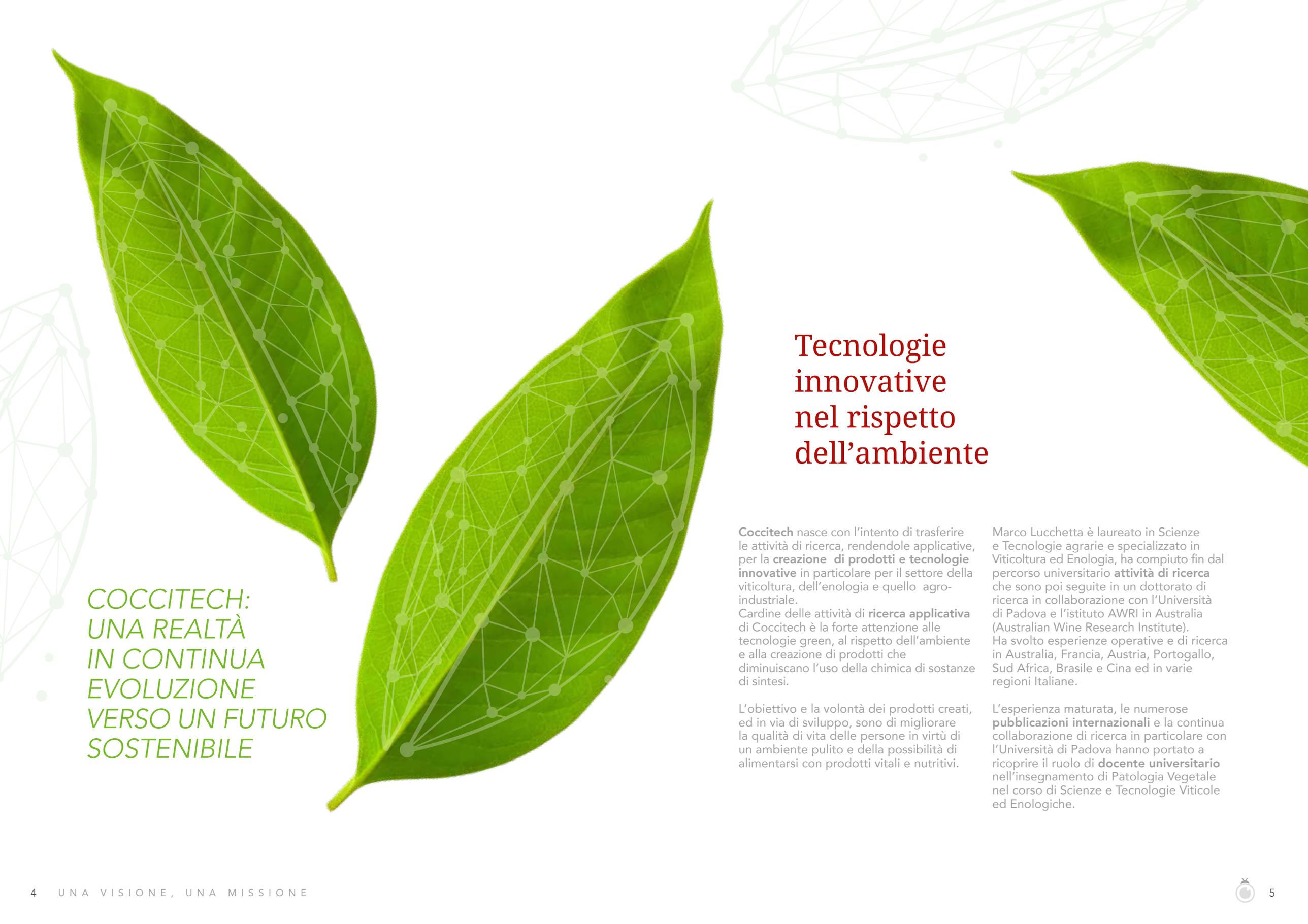
La nostra storia comincia dalla nostra ispirazione originaria, la TERRA, dove tutto ha inizio. Siamo da sempre profondamente connessi alla NATURA, il migliore indicatore di come cresce la VITA.

Il fondatore, Dr. Marco Lucchetta, ha creato Coccitech - *Powering your green future* con l'obiettivo di costruire un dialogo tra la natura e la scienza. Ed è così che attraverso il tempo e i diversi background scientifici il nostro team lavora duramente ogni giorno per creare prodotti che possiedono le migliori espressioni naturali ed elevate performance.



Dalla terra ho ricevuto tanto, ora voglio dare il mio contributo.

Marco Lucchetta



COCCITECH:
UNA REALTÀ
IN CONTINUA
EVOLUZIONE
VERSO UN FUTURO
SOSTENIBILE

Tecnologie innovative nel rispetto dell'ambiente

Coccitech nasce con l'intento di trasferire le attività di ricerca, rendendole applicative, per la **creazione di prodotti e tecnologie innovative** in particolare per il settore della viticoltura, dell'enologia e quello agro-industriale. Cardine delle attività di **ricerca applicativa** di Coccitech è la forte attenzione alle tecnologie green, al rispetto dell'ambiente e alla creazione di prodotti che diminuiscano l'uso della chimica di sostanze di sintesi.

L'obiettivo e la volontà dei prodotti creati, ed in via di sviluppo, sono di migliorare la qualità di vita delle persone in virtù di un ambiente pulito e della possibilità di alimentarsi con prodotti vitali e nutritivi.

Marco Lucchetta è laureato in Scienze e Tecnologie agrarie e specializzato in Viteicoltura ed Enologia, ha compiuto fin dal percorso universitario **attività di ricerca** che sono poi seguite in un dottorato di ricerca in collaborazione con l'Università di Padova e l'Istituto AWRI in Australia (Australian Wine Research Institute). Ha svolto esperienze operative e di ricerca in Australia, Francia, Austria, Portogallo, Sud Africa, Brasile e Cina ed in varie regioni Italiane.

L'esperienza maturata, le numerose **pubblicazioni internazionali** e la continua collaborazione di ricerca in particolare con l'Università di Padova hanno portato a ricoprire il ruolo di **docente universitario** nell'insegnamento di Patologia Vegetale nel corso di Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche.

La nostra Differenza

Lavoriamo per creare prodotti sempre più innovativi per le aziende, informandole e supportandole con soluzioni su misura in chiave biologica ed ecosostenibile. I nostri prodotti sono pensati per emozionare e **regalare esperienze gustative ed olfattive** che rendono armonioso l'accompagnamento enogastronomico. Il rapporto diretto con il cliente è il principio fondante della nostra azienda.

La nostra Attenzione

Lavoriamo le materie prime con un **approccio interamente naturale** garantendo massima attenzione all'ambiente. L'obiettivo del nostro lavoro è aumentare il profilo aromatico e gustativo di ogni prodotto attraverso la biotecnologia, per regalare le migliori esperienze sensoriali. La nostra azienda è certificata ISO 9001 e 22000 e diversi nostri prodotti sono realizzati con certificazione biologica e kosher.

La nostra Sostenibilità

L'esperienza acquisita negli anni e la forte attitudine al team working hanno unito armoniosamente le competenze tecnologiche alla creazione di prodotti naturali, innovativi e dalle elevate performance. Perfezioniamo costantemente la nostra ricerca nella biotecnologia per realizzare **prodotti 100% naturali** con il minimo impatto ambientale e la minima produzione di CO₂.



Biotecnologie per l'Enologia

NUTRIZIONE

La nutrizione permette di **regolare le fermentazioni** in modo ottimale, **elevare il profilo aromatico** dei vini ed **aumentare la shelf-life** dei prodotti. Una nutrizione ben pianificata permette di esprimere le caratteristiche dell'uva di partenza e le ottimali capacità fermentative del lievito. Inoltre le naturali ed avanzate tecniche di ottenimento dei nostri nutrienti permettono di elevare le componenti richieste nei diversi processi, ad esempio contenuto di glutazione, acidi grassi, minerali, etc. Coccitech produce e propone anche una linea di **prodotti certificati BIO** di altissima qualità.

Linea Alphavin

Alphavin PDC

Lievito inattivo ricco in amminoacidi, con alto contenuto di glutazione. Particolarmente indicato nella fase di reidratazione del lievito e nella preparazione del Pied de Cuve.

Alphavin Fermix

Nutrimento complesso da lievito inattivo, diammonio fosfato e tiamina. Con contenuto medio-alto di glutazione permette di sostenere efficacemente la fermentazione e proteggere dalle ossidazioni il mosto in fermentazione.

Alphavin Intensity Plus

Lievito inattivo ad alto contenuto di glutazione, ricco di sostanze nutritive organiche. Permette di proteggere il mosto ed il vino dalle ossidazioni e valorizzare il patrimonio olfattivo del vino. Può essere utilizzato anche nell'ultima parte della fermentazione per stimolare la fermentazione malo-lattica.

Linea Bio

Nutri Up Bio

Lievito inattivo ricco di amminoacidi, peptidi e fattori nutritivi. Importante alleato per gestire al meglio la fermentazione di vini biologici, permettendo al processo di svolgersi con ottimale velocità e costanza.

Bio Active Ferm

Pareti di lievito capaci di sostenere la fermentazione, in particolare in mosti troppo chiarificati. Bio Active Ferm permette di adsorbire sostanze inibitrici della fermentazione con una conseguente accelerazione della cinetica consentendo quindi l'ottenimento di fermentazioni rapide con bassissima produzione di acido acetico e composti secondari indesiderati.

BATTERI LATTICI

I batteri lattici permettono di aumentare la complessità dei vini e di compiere **fermentazioni lattiche veloci e complete**. CC-Acid e CC-Complex sono colture concentrate di batteri lattici di alta qualità, derivati da ceppi selezionati e prodotti in Italia. La nostra linea di batteri contribuisce alla formazione dell'aroma del vino e ne caratterizza la sua morbidezza.

CC Acid

Ceppo di *Oenococcus oeni* particolarmente indicato per la fermentazione malo-lattica di vini acidi e a basso pH.

CC Complex

Ceppo di *Oenococcus oeni* utilizzato per la fermentazione malo-lattica di vini bianchi e rossi dall'elevato grado alcolico.



Servizi e consulenze

Dalla barbatella alla bottiglia, con conoscenza ed esperienza, affianchiamo le aziende vitivinicole con l'obiettivo di massimizzare la qualità dei loro prodotti, curando con professionalità ogni dettaglio del processo produttivo.

RICERCA e SELEZIONE di LIEVITI AUTOCTONI

Attraverso le nostre competenze microbiologiche e tecnologiche, ottimizziamo quello che la natura esprime nella tradizionale fermentazione spontanea dei mosti.

Per creare un vino unico ed esaltarne le specificità

La selezione di un lievito autoctono permette la produzione di un vino che non si adegua al mercato e che si distingue dal resto del panorama enologico.

Per vinificare in modo tradizionale ma garantito

Vinificare evitando difetti e deviazioni, valorizzando la tradizionale fermentazione spontanea con l'ausilio delle più moderne conoscenze microbiologiche.

Per valorizzare il patrimonio di uno specifico territorio

Riscoprire le potenzialità di millenni di viticoltura dell'Italia, esplorando il potenziale inespresso dei ceppi indigeni del vigneto di origine.



CONSULENZA VITICOLA

Convinti che prevenire sia meglio che curare, accompagniamo le aziende viticole nella pianificazione delle fasi cruciali per la coltivazione della vite per raggiungere il miglior compromesso tra resa e qualità delle uve, sfruttando al meglio la sinergia tra sostanze naturali e sostanze di sintesi.

CONSULENZA ENOLOGICA

Guidiamo il cliente verso un processo di vinificazione all'avanguardia, più snello e consapevole. Analizziamo assieme alle cantine tutto il processo di vinificazione per ottimizzarlo e migliorarlo, senza però scendere a compromessi nell'ottenere vini di alta qualità. Operiamo sempre nel rispetto dei disciplinari di produzione e delle normative biologiche e NOP.

MICROVINIFICAZIONI SPERIMENTALI

Testiamo su piccole quantità, l'utilizzo di nuovi cloni, lieviti o particolari protocolli di vinificazione e prodotti enologici più adatti a valorizzare i vini del cliente, esaltandone le proprietà tecnologiche ed organolettiche. Grazie al laboratorio di analisi interno, le prove vengono costantemente monitorate, consentendo di fornire maggiori dettagli utili alla comprensione dei risultati.





Bioteχνologie per l'agricoltura

Le linee dei prodotti agrotecnici sono costituite da ricche nutrizioni, prodotti corroboranti e sostanze di base che permettono di incrementare lo stato di benessere delle piante, rendendole più forti e capaci di contrastare le avversità.

L'obiettivo è quello di ottenere **produzioni vegetali più sane**, ricche di composti antiossidanti e frutti maturi **con tessuti più robusti**, capaci di resistere a marciumi e muffe.

I nostri prodotti contengono specifici estratti vegetali ed elementi nutritivi che ne aumentano la capacità di apporto nutrizionale e migliorano l'effetto di irrobustimento della pianta e dei frutti.

Gli estratti di lievito consentono di elevare la naturale capacità di difesa delle piante, consentendo la **riduzione dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari di sintesi**.

Tutti i nostri **prodotti** sono **biologici al 100%** e studiati per accrescere la sostenibilità ambientale delle coltivazioni.

Linea fertilizzanti e bio-attivatori

Energizza

Energizza e supporta lungo tutto il ciclo produttivo

Rende più efficiente il metabolismo della pianta grazie alla sua formulazione. Aiuta ad affrontare al meglio gli stress come siccità, salinità e temperature avverse, oltre a supportare la pianta nel limitare i danni dovuti ad attacchi patogeni.

Fortifica

Fortifica nei momenti di maggiore stress

La speciale formulazione nutre e contemporaneamente innesca una naturale risposta fisiologica nella pianta, che ne stimola le autodifese. Irrobustisce la struttura della pianta, aiutandola a gestire al meglio anche le più avverse situazioni, come ad esempio quelle causate dalla presenza di malattie del legno.

Fioritura-Allegagione

Supporto nella formazione di fiori e frutti

Contiene potassio e fosforo per stimolare la divisione cellulare in accrescimento di queste strutture e per garantire tutta l'energia necessaria. Efficace anche per limitare colatura dei fiori e cascola dei frutti.

Maturazione

Sostiene la fase di maturazione dei frutti

Contiene calcio e magnesio per irrobustire le strutture cellulari e ridurre gli ingiallimenti fogliari, così da garantire frutti sani, sodi e un maggiore contenuto di zuccheri e aromi.

Linea corroboranti e sostanze di base

Lievito

Potenzia le difese della pianta

Estratto di lievito *Saccharomyces cerevisiae* ricco di glutazione, utile per sopportare stress ossidativi. Attiva vie metaboliche che rafforzano la pianta verso patogeni come botrite e peronospora.

Zeolite

Protegge la struttura aerea della pianta

Polvere di chabasite italiana micronizzata che crea una barriera protettiva sulle foglie, rendendo l'ambiente inospitale per molti tipi di insetti. Mantiene la superficie asciutta impedendo la proliferazione di patogeni fungini.

Chitosano

Attiva i geni di difesa della pianta

Soluzione di chitosano di origine fungina che stimola la produzione di molecole di difesa nella pianta, permettendo di resistere al meglio ai patogeni. Utile anche per diminuire il potenziale di inoculo dell'ambiente di coltivazione.







Coccitech Srl
Via Treviso, 38
31020 San Vendemiano - TV
Italia
Tel. +39 0438 251 657
info@coccitech.com
www.coccitech.com