



# VIT.EN.

**CENTRO DI SAGGIO e CASA EDITRICE  
SPECIALIZZATI IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

***Autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole  
per prove di efficacia numero 1165 del 23/02/1999  
Rinnovo dell'autorizzazione con Certificato di Conformità  
alla buona pratica per l'esecuzione delle prove in campo  
(Prot. Uscita N.0019126 del 24/09/2014)***

## **OPERIAMO ESCLUSIVAMENTE SU VITE**

- Difesa - Diserbo - Nutrizione***
- Effetti collaterali dei principi attivi sull'entomofauna utile, sulla fisiologia della pianta, sull'uva e sul vino***
- Indagini tecniche e di mercato***
- Valutazioni e confronti di macchinari, attrezzature, tecniche colturali***

- Dal 1974 operiamo con le principali ditte produttrici di fitofarmaci.***
- Oltre 300 pubblicazioni edite sulle principali testate scientifiche e agricole nazionali.***
- Sperimentazione in aree piemontesi a spiccata vocazione viticola (Langhe e Monferrato)***
- Disponibilità di vigneti di proprietà siti nei comuni di Calosso (AT) e Castiglione T. (CN); vigneti sperimentali multivarietalità (per test di sensibilità), con impianti di irrigazione per simulare la pioggia ed effettuare test di dilavamento. Cantina sperimentale per microvinificazioni***
- Gestione informatizzata dei dati di campo per rilevazioni precise e risultati in tempo reale.***
- Vit.En. svolge inoltre attività di consulenza e formazione presso aziende vitivinicole e cantine.***

## CAMPI SPERIMENTALI

Oltre 3 ettari di vigneti in proprietà ad esclusivo uso sperimentale, siti in aree ad elevata pressione infettiva e realizzati per facilitare trattamenti e rilievi (limitare l'effetto deriva, ottimizzare la randomizzazione, agevolare la raccolta dati). Vit.En. offre anche piccoli vigneti multivarietalati per controlli selettività, e altri appezzamenti per prove di nutrizione, fisiologia e miglioramento qualitativo. E' possibile visitare i campi sperimentali in ogni fase della prova, seguiti dai nostri tecnici che informeranno il cliente in merito al progredire della stessa.

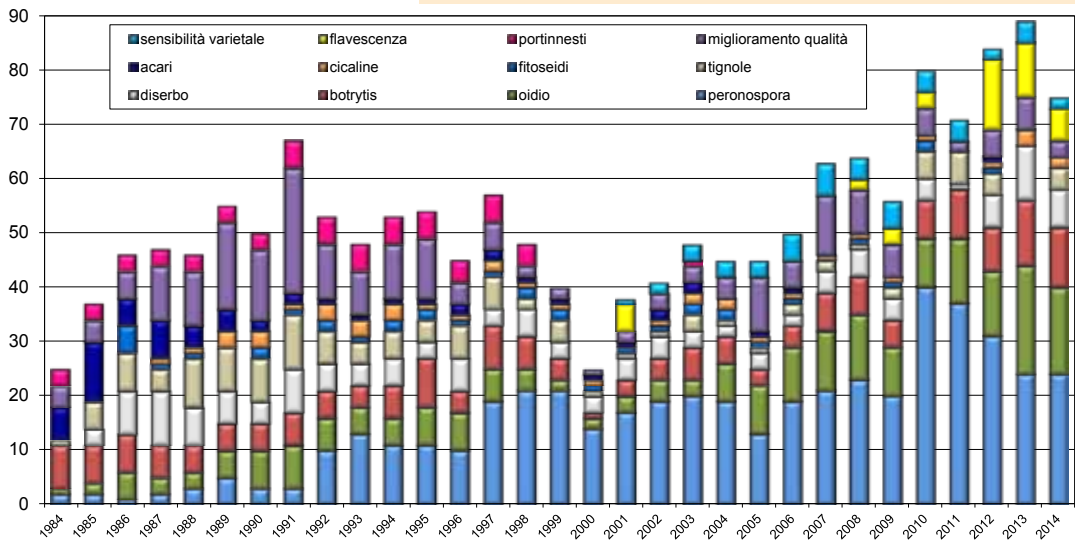


## Vit.En. Il Centro di Saggio

### LE PROVE

Le prove vengono effettuate da personale specializzato con macchinari costantemente tarati; di recente introduzione un atomizzatore pneumatico sperimentale di nostra invenzione per la distribuzione dei formulati a pressione e volume costanti. Il Centro di Saggio dispone di locali ideati allo stoccaggio, pesatura e preparazione dei fitofarmaci e prodotti sperimentali. Le rilevazioni avvengono imputando i dati di campo su computer palmari e correlate con ampio materiale fotografico.

I dati climatici sono costantemente monitorati mediante centralina meteorologica digitale attiva sui nostri campi sperimentali dal 2008. La Cantina Sperimentale Vit.En. è attrezzata per microvinificazioni e test di fermentazione, supportata da un pratico laboratorio per il controllo dei principali parametri chimici e microbiologici. Vit.En. si avvale inoltre di collaborazioni esterne con centri di ricerca per indagini analitiche particolareggiate.



### I RISULTATI

L'elaborazione dei dati viene effettuata sfruttando un gestionale di nostra realizzazione e i software standard come ARM (o sue customizzazioni) o FIELD PRO. Vengono forniti dati parziali durante la sperimentazione, così che il cliente abbia un riscontro in tempo reale circa l'andamento della prova. Il report finale è redatto in doppia lingua (italiano e inglese) e consegnato in forma cartacea e digitale, entro i tempi concordati con il cliente.



**PERONOSPORA:** i campi sperimentali di proprietà sono ubicati in ambienti particolarmente predisponenti il patogeno.

**OIDIO:** operiamo in vigneti storicamente ad elevata pressione, verificando l'efficacia dei formulati in zone di fondovalle, media e alta collina.

**BOTRITE:** disponiamo di vigneti le cui varietà risultano sensibili al marciume grigio (es. pinot grigio, moscato, ecc), sui quali si valuta l'efficacia fungicida di prodotti ad attività specifica o collaterale

**ALTRE MALATTIE FUNGINE:** conduciamo prove contro Mal dell'Esca, *Armillaria Mellea*, Marciume acido, Black rot, ecc..

**TIGNOLE:** collaborando con diversi tecnici di zona monitoriamo gli sfarfallamenti di *Lobesia botrana* ed *Eupoecilia ambiguella* su diversi vigneti del basso Piemonte, scegliendo gli appezzamenti che presentano maggiori potenzialità ad attacchi significativi per eseguire le prove.

**ACARI:** si valuta l'efficacia di prodotti acaricidi, oltre l'influenza dei predatori.

**FITOSEIDI:** da oltre 30 anni studiamo l'influenza che i diversi prodotti impiegati in vigneto possono esercitare sull'entomofauna utile.

**ALTRI FITOFAGI:** cicaline, tripidi, eriofidi, cocciniglie, sono fonte di consueto monitoraggio ed eventuale trattamento specifico.

**GIALLUMI:** monitoraggi costanti circa l'evoluzione della malattia e dei vettori, prove specifiche anche su ampia scala, con interventi fitoiatrici o agronomici atti a limitare lo sviluppo dei fitoplasmii.

**DISERBO e SPOLLONATURA:** appezzamenti diversificati caratterizzati dalla presenza delle essenze erbacee più o meno comuni. Il diserbo può essere comparato ad altre tecniche di contenimento delle infestanti e verificare eventuali influenze su uva e vino.

**SELETTIVITA':** è possibile effettuare test su numerose cultivar di uva da vino (Moscato, Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Merlot, Cabernet, Chardonnay, Cortese, Grignolino, Sangiovese, Garganega, ecc) diverse forme di allevamento o tecniche culturali.

**CONCIMAZIONE e NUTRIZIONE:** si valuta l'effetto sulla produzione e qualità dell'uva di concimi minerali, organici e biologici

**NUTRITIVI, BIOSTIMOLANTI, ATTIVATORI, INDUTTORI DI RESISTENZA:** effettuiamo valutazioni sulla fenologia e biologia della vite.

**VINIFICAZIONI:** si valuta l'effetto dei prodotti impiegati in vigneto, sulle caratteristiche chimiche e organolettiche del vino. Si monitora il progresso della fermentazione alcolica e malolattica, fornendo indicazioni tecniche e microbiologiche.



## **Vit.En.** Le consulenze

*Vit.En. offre il servizio di consulenza viticola a piccole, medie e grandi aziende viticole.. Dall'impianto alla gestione del vigneto, strategie di difesa tradizionale e biologica. Per info mail a [simone.lavezzaro@viten.net](mailto:simone.lavezzaro@viten.net)*

*Vit.En. è una piccola casa editrice per la divulgazione scientifica in campo viticolo enologico: ha pubblicato centinaia di articoli scientifici che appaiono regolarmente sulle principali testate del settore dagli anni '70 ai giorni nostri, inerenti le sperimentazioni svolte e articoli di più ampio respiro su tecnica e pratica viticola ed enologica. Per info mail a [d.bussi@viten.net](mailto:d.bussi@viten.net)*

## **Vit.En.** La Casa Editrice



## **BACCO DIDATTICO** I corsi di formazione



**VIDEOVITIS** - una giornata - Corso di riconoscimento, mille foto di sintomi su vite cadenzati con le stagioni per capire, prevenire, curare  
**ABC VITE** - due giorni - Corso di avvicinamento agli elementi essenziali per gestire il vigneto  
**ABC VINO** - due giorni - Corso di avvicinamento agli elementi essenziali per gestire la cantina  
**GESTIONE INTEGRATA DEL VIGNETO** - durata variabile - nozioni avanzate con il supporto di relatori esterni per l'approfondimento di tematiche di attualità

*Per ulteriori informazioni, dettagli, programmi, costi [www.viten.net](http://www.viten.net) o mail a [davide.morando@viten.net](mailto:davide.morando@viten.net)*

*Vit.En. mette a disposizione i propri locali e attrezzature per presentazioni e convegni (capienza massima circa 75 persone) con possibilità di realizzare coffee break e buffet freddi*

## **Vit.En.** Conference Hall

## **www.viten.net** Il portale del vitivinicoltore

*Sul sito si possono trovare tutti gli articoli di Vitenda e tutti gli articoli editi dalla Vit.En. in formato pdf scaricabili gratuitamente. Un ricco database bibliografico degli ultimi 40 anni di pubblicazioni su tecnica viticola ed enologica in Italia*

*Foto tecniche, news, curiosità, recensioni e molto altro. In continuo aggiornamento e ampliamento, visitabile anche da smartphone e tablet*

*Tutte le informazioni necessarie per partecipare ai nostri corsi, gli estratti dei nostri libri e come ordinarli*