CATALOGO PRODOTTI

2019 | 2020

enartis

Inspiring innovation.

Inspiring innovation.

APPROFONDIMENTI

05 **ENZIMI**
09 - Gli enzimi enologici

22 **TANNINI**
29 - I polifenoli in enologia

35 **BATTERI MALOLATTICI**
36 - Protocollo di preparazione e inoculo dei batteri malolattici

38 **LEGNI ALTERNATIVI**
42 - L'affinamento con legni alternativi

43 **MICROSSIGENAZIONE**
45 - La microssigenazione

55 **STABILIZZANTI**
59 - Zenith
59 - Il chitosano attivato Enartis

INDICE

ENZIMI 5
ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE 10
LIEVITI 14
TANNINI 22
POLISACCARIDI 30
BATTERI MALOLATTICI 35
LEGNI ALTERNATIVI 38
MICROSSIGENAZIONE 43
CHIARIFICANTI 46
FILTRAZIONE 53
STABILIZZANTI 55
SOLFITANTI 61
PRESA DI SPUMA 63
DETERGENTI 67
KIT ANALITICI 70
TRADIZIONE CANTINA 72

CHI SIAMO

Nato nel 2003, il brand Enartis è diventato in poco tempo uno dei principali attori nel mercato dei prodotti enologici e nell'assistenza tecnica. La società è parte di Esseco

Group, il gruppo industriale che da quasi un secolo sviluppa prodotti che garantiscono performance e sicurezza nel settore della chimica inorganica e dell'enologia.

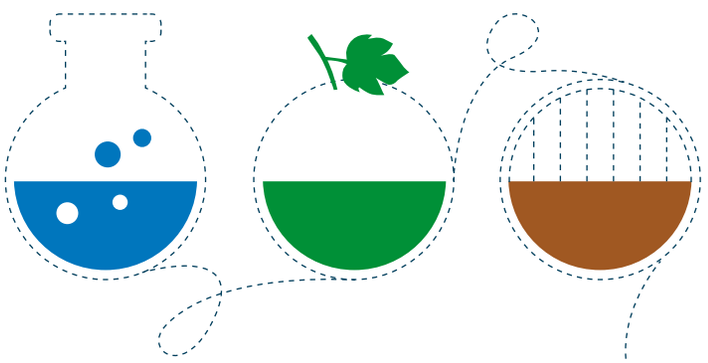
L'azienda lavora in piena fiducia con oltre 10.000 produttori in 50 paesi in tutto il mondo, assicurando soluzioni innovative e prodotti sicuri per migliorare non solo la qualità del vino ma anche l'efficienza delle cantine stesse.

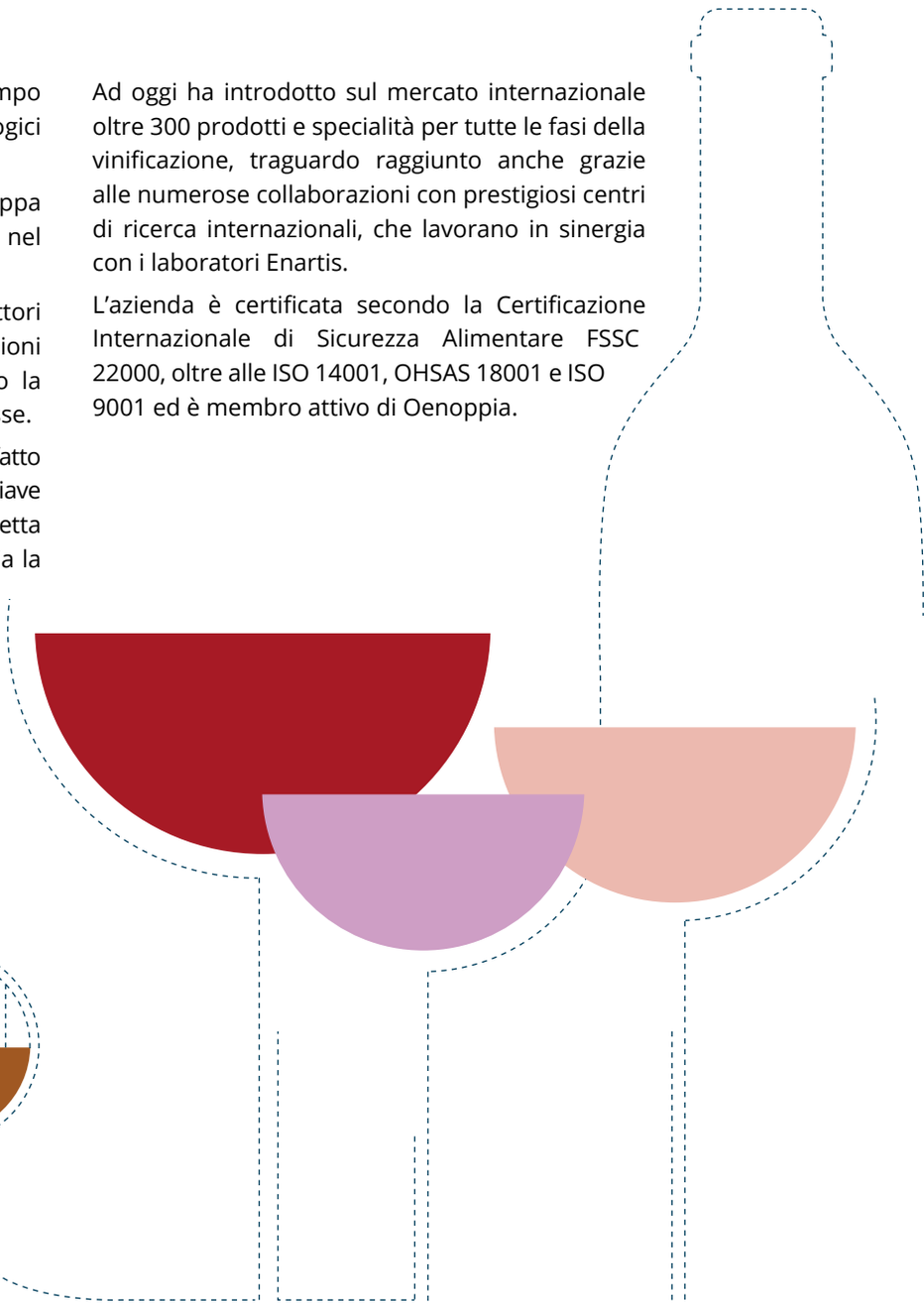
Enartis è oggi una rete internazionale di persone che ha fatto della relazione con i protagonisti del mercato del vino la chiave del suo successo e di quello dei suoi clienti. La presenza diretta nei principali paesi vinicoli dei cinque continenti, amplia la visione di ciò che accade nel mercato e permette di trasferire in tempo reale informazioni e conoscenze a disposizione dei clienti Enartis.

L'azienda investe ogni anno oltre 2 milioni di euro in ricerca e sviluppo credendo nell'innovazione come opportunità di crescita e mezzo per rispondere alle esigenze in continua evoluzione dei propri clienti.

Ad oggi ha introdotto sul mercato internazionale oltre 300 prodotti e specialità per tutte le fasi della vinificazione, traguardo raggiunto anche grazie alle numerose collaborazioni con prestigiosi centri di ricerca internazionali, che lavorano in sinergia con i laboratori Enartis.

L'azienda è certificata secondo la Certificazione Internazionale di Sicurezza Alimentare FSSC 22000, oltre alle ISO 14001, OHSAS 18001 e ISO 9001 ed è membro attivo di Oenoppia.





Dalla combinazione di conoscenza delle singole attività enzimatiche ed esperienza applicativa di cantina nasce EnartisZym, una gamma di preparati enzimatici opportunamente formulati per ottenere la massima efficacia sia nelle applicazioni classiche, sia in quelle legate alle più recenti tecnologie.

ENZIMI

enartis

Sfecciatura dei mosti

EnartisZym Quick

Enzima pectolitico liquido specifico per la flottazione dei mosti. Le attività enzimatiche contenute sono bilanciate in modo da assicurare una rapida riduzione della viscosità del mosto e la formazione di flocculi abbastanza grandi da risalire velocemente in superficie durante il processo di flottazione. Questo garantisce un tempo di enzimaggio molto breve, portate elevate e la formazione di fecce compatte.

Applicazioni: *flottazione continua e discontinua*

Dosi: *0,5-2 mL/hL*

Confezioni: *1 kg - 25 kg*

EnartisZym RS

Enzima liquido ricco di attività pectolitiche ed emicellulasiche, svolge un'intensa azione illimpidente in tempi molto rapidi. EnartisZym RS è stato creato per risolvere i problemi di chiarifica di mosti notoriamente difficili da pulire quali Moscato, Sauvignon Blanc, Durello, Catarratto, Garganega, Greco, Trebbiano, ecc. Può essere utilizzato con successo anche per la pulizia di mosti che, conseguentemente a trattamenti meccanici sull'uva e a temperature elevate durante la raccolta, risultano particolarmente ricchi in pectine. Nel caso di vini difficili da pulire, il trattamento con EnartisZym RS aiuta a migliorarne la chiarifica e la filtrabilità.

Applicazioni: *sfecciatura di mosti difficili da pulire; miglioramento della filtrabilità e della chiarifica dei vini*

Dosi: *1-3 mL/hL nel mosto; 2-5 mL/hL in vino*

Confezioni: *1 kg*

EnartisZym RS(P)

Enzima pectolitico microgranulato, concentrato e purificato, specifico per la sfecciatura dei mosti. L'alta concentrazione in attività pectolitiche (poligalatturonasi, pectinesterasi e pectinliasi) e le attività secondarie di tipo emicellulasico consentono di idrolizzare rapidamente pectine di varia composizione, facilitano la chiarifica e la compattazione delle fecce, aumentano il rendimento in mosto limpido, anche in condizioni di bassa temperatura e basso pH.

Applicazioni: *sfecciatura statica*

Dosi: *0,5-3 g/hL nel mosto*

Confezione: *100 g*

EnartisZym RS_4F

EnartisZym RS_4F è un preparato liquido ad elevata attività pectolitica, indicato nella pulizia dei mosti per flottazione. Molto rapido nell'idrolizzare le pectine, attivo in un ampio intervallo di temperatura (8-40°C) e altamente purificato, accelera il processo di pulizia del mosto consentendo un risparmio di tempo e frigorie. EnartisZym RS_4F è particolarmente adatto per la flottazione in discontinuo.

Applicazioni: *flottazione*

Dosi: *1-3 mL/hL*

Confezioni: *25 kg*

Macerazione delle uve bianche

EnartisZym Arom MP

Preparato microgranulato per la macerazione delle uve bianche. Le attività secondarie di tipo emicellulasico e proteasico di cui è dotato degradano le cellule della buccia provocando un'intesa solubilizzazione non solo dei precursori aromatici contenuti nel vacuolo ma anche di quelli legati alle strutture solide. I vini trattati con EnartisZym Arom MP presentano, quindi, un profilo olfattivo caratterizzato da intensi aromi primari, grande complessità e persistenza. Grazie all'attività proteasica, EnartisZym Arom MP contribuisce alla stabilizzazione proteica e riduce il dosaggio di bentonite. Indicato anche nella vinificazione dei vini rossi fruttati.

Applicazioni: *macerazione; produzione di vini fruttati; riduzione del dosaggio di bentonite*

Dosi: *2-4 g/q*

Confezioni: *250 g - 1 kg*

EnartisZym Extra

Enzima liquido specifico per la macerazione pellicolare delle uve bianche. Usato in macerazione, provoca un'intensa e rapida disgregazione delle pareti e delle membrane cellulari e favorisce così l'estrazione dei precursori aromatici in grado di potenziare il carattere varietale, l'intensità e la complessità olfattiva del vino. In criomacerazione, abbrevia i tempi di contatto a vantaggio di un sensibile risparmio di frigorie. In pressatura, aumenta la qualità del vino e la resa in mosto.

Applicazioni: *macerazione pellicolare*

Dosi: *2-5 mL/q*

Confezioni: *1 kg*

Macerazione delle uve rosse

EnartisZym Color

Enzima microgranulato specifico per la macerazione delle uve rosse. Accelera e intensifica l'estrazione delle sostanze polifenoliche, polisaccaridiche ed aromatiche contenute nelle bucce e, di conseguenza, produce vini complessi, persistenti all'olfatto e di buona struttura, con una colorazione stabile e intensa. Raccomandato per abbreviare la macerazione in caso di uve poco mature e botritizzate.

Applicazioni: *vini rossi giovani e di medio invecchiamento; macerazioni brevi*

Dosi: *2-4 g/q*

Confezioni: *0,5 kg*

EnartisZym T-Red Plus

Preparato enzimatico in forma liquida sviluppato specificamente per la termovinificazione. Contiene, come attività principali, pectinasi e cellulasi resistenti alle alte temperature ed è ricco in attività secondarie di tipo emicellulasico e proteasico che favoriscono l'estrazione e la stabilizzazione delle sostanze coloranti contenute nelle bucce. L'uso di EnartisZym T-Red Plus, inoltre, facilita la chiarifica del mosto, aumenta la resa in filtrazione sia del mosto che del vino e migliora la qualità organolettica complessiva del vino prodotto.

Applicazioni: *termovinificazione*

Dosi: *2-4 mL/q*

Confezioni: *25 kg*

EnartisZym Color Plus

È una preparazione enzimatica microgranulata particolarmente efficace nell'estrazione e stabilizzazione della materia colorante. Le attività secondarie di tipo cellulasico ed emicellulasico, infatti, degradano le cellule della buccia accelerando e incrementando la solubilizzazione di antociani e tannini. L'attività proteasica secondaria, invece, degrada le proteine e ne diminuisce la capacità di precipitare tannini e materia colorante. Con EnartisZym Color Plus, quindi, si ottengono vini strutturati dal colore stabile.

Applicazioni: *stabilizzazione del colore; vini rossi strutturati*

Dosi: *2-4 g/q*

Confezioni: *250 g - 1 kg*

Altre applicazioni

EnartisZym Élevage

Preparato enzimatico ad attività pectolitica e betaglucanasica, può essere utilizzato nel trattamento di vini ottenuti da uve botritizzate per facilitarne la chiarifica e migliorarne la filtrabilità. Aggiunto durante l'affinamento su feccia, accelera l'estrazione di mannoproteine varietali e permette così di abbreviare i tempi di maturazione del vino.

Applicazioni: *migliorare la filtrabilità dei vini ottenuti da uve botritizzate; accelerare la maturazione su fecce fini*

Dosi: *2-5 g/hL*

Confezioni: *250 g*

EnartisZym Rivela

Enzima microgranulato con attività pectolitiche, emicellulasiche e glicosidasiche. Utilizzato nei mosti o durante la macerazione delle uve bianche, favorisce dapprima l'estrazione dei precursori aromatici e la chiarifica, poi, nella fase finale della fermentazione, incrementa l'intensità e la complessità olfattiva del vino grazie alla rivelazione di terpeni e nor-isoprenoidi. Usato nei vini bianchi, EnartisZym Rivela aumenta l'intensità dell'aroma varietale e favorisce la chiarifica.

Applicazioni: *rivelazione degli aromi varietali*

Dosi: *1-3 g/q in macerazione; 3-4 g/hL in mosto o vino*

Confezioni: *100 g - 250 g*

	Chiarifica/ sfecciatura statica	Pulizia dei mosti difficili	Flottazione	Macerazione uve bianche	Produzione vini rosati	Macerazione uve rosse	Stabilizzazione del colore	Flash Détente/ termovinificazione	Incremento aromatico	Lisi del lievito	Miglioramento della filtrabilità	Botrytis	Forma	Dose	Confezione	
Arom MP	♦			♦♦♦	♦♦♦						♦		Microgranuli	2-4 g/q	0,25 kg	1 kg
Color						♦♦♦	♦♦				♦♦		Microgranuli	2-4 g/q	0,5 kg	
Color Plus					♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦			♦♦		Microgranuli	2-4 g/q	0,25 kg	
Élevage										♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	Microgranuli	2-5 g/hL	0,25 kg	
Extra	♦♦			♦♦♦	♦						♦		Liquido	20-50 mL/hL	1 kg	
Quick	♦♦		♦♦♦		♦♦						♦		Liquido	0,5-2 mL/hL	1 kg	25 kg
Rivela	♦♦			♦♦					♦♦♦		♦		Microgranuli	3-4 g/hL	0,1 kg	
RS	♦♦♦	♦♦♦	♦♦		♦♦						♦♦		Liquido	1-3 mL/hL	1 kg	
RS(P)	♦♦♦	♦♦♦	♦♦		♦♦						♦		Microgranuli	0,5-3 g/hL	0,1 kg	
RS$_4$F	♦♦		♦♦♦		♦♦						♦		Liquido	1-3 mL/hL	25 kg	
T-Red Plus							♦♦♦	♦♦♦			♦♦		Liquido	2-4 mL/q	25 kg	

GLI ENZIMI ENOLOGICI

GLI ENZIMI ENOLOGICI
Gli enzimi sono catalizzatori biologici naturalmente presenti in tutti gli organismi viventi. Molto specifici, sono in genere capaci di trasformare un solo o un numero limitato di substrati. Gli enzimi enologici sono "cocktail" di diverse attività enzimatiche, in cui ognuna ha uno specifico ruolo e tutte agiscono sinergicamente per raggiungere un preciso obiettivo. Gli enzimi più utilizzati in enologia sono pectinasi, glucanasi e glicosidasi che possono contenere attività secondarie di tipo emicellulasico, cellulasico e proteasico.

PERCHÈ USARE GLI ENZIMI IN ENOLOGIA?
Gli enzimi sono essenziali per migliorare la resa di pressatura, la chiarifica, la flottazione, la filtrabilità, l'estrazione di aromi e polifenoli, l'espressione aromatica del vino, il gusto, la stabilità proteica e della sostanza colorante.

DA DOVE VENGONO ESTRATTI GLI ENZIMI ENOLOGICI?
Gli enzimi per enologia sono prodotti da diverse specie di funghi non patogeni, in genere *Aspergillus, Rhizopus e Trichoderma*, con l'eccezione del lisozima, che viene estratto dall'albume d'uovo.

PERCHÈ CI SONO TANTI ENZIMI PECTOLITICI?
Gli enzimi pectolitici contengono attività che agiscono sulla cosiddetta "catena liscia", composta da acido galatturonico, e attività che agiscono sulle "pectine ramificate", catene laterali composte da zuccheri di diversa natura come ad esempio i ramnogalacturonani I e II. L'equilibrio tra le diverse attività pectolitiche determina l'efficacia della preparazione enzimatica.

- La pectinliasi (PL) rompe in modo casuale la catena liscia formando polimeri di più piccole dimensioni. Questa attività permette una rapida depectinizzazione e riduzione della viscosità del mosto.
- La poligalatturonasi (PG) idrolizza il legame tra i monomeri di acido galatturonico non esterificati con alcol metilico.
- La pectinmetil esterasi (PME) scinde il legame estere tra acido galatturonico e metanolo e permette l'azione della PG.
- Ramnogalatturonasi, arabinasi e galattanasi agiscono sulle pectine ramificate. Queste attività sono particolarmente importanti per migliorare la sfecciatura e la filtrabilità di mosti e vini difficili.

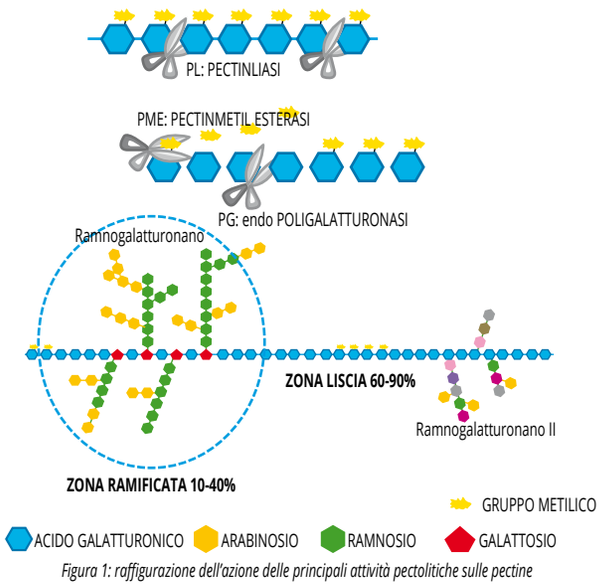


Figura 1: raffigurazione dell'azione delle principali attività pectolitiche sulle pectine

CHE DIFFERENZE CI SONO TRA ENZIMI IN POLVERE ED ENZIMI LIQUIDI?
Gli enzimi in polvere sono semplici da conservare, hanno una shelf-life piuttosto lunga, uno scarso rischio di contaminazione e non necessitano conservanti. Gli enzimi liquidi sono più facili da usare e da dosare, e hanno una shelf-life più corta perché, una volta aperti, sono più soggetti a contaminazioni microbiologiche.

UNA VOLTA SCIOLTI IN ACQUA, PER QUANTO TEMPO RIMANGONO ATTIVI GLI ENZIMI IN POLVERE?
Una volta sciolti in acqua, gli enzimi polvere sono conservabili solo per poche ore.

COME INFLUISCE LA TEMPERATURA SULLE ATTIVITÁ ENZIMATICHE?
La maggior parte degli enzimi si denatura a temperature superiori a 60°C ed è inattivata a temperature sotto i 5°C. L'optimum di temperatura per un enzima enologico è di circa 35-40°C.

COME INFLUISCE L'ANIDRIDE SOLFOROSA SULLE ATTIVITÁ ENZIMATICHE?
L'anidride solforosa, alle dosi normalmente usate in enologia, non ha alcun effetto sull'attività degli enzimi. In figura 2 si osserva che 2000 ppm (200 g/hL) di SO_2, non sono capaci di inibire l'attività pectolitica di EnartisZym RS. Enzima e anidride solforosa sono compatibili tra loro. La sola avvertenza da osservare consiste nel rispettare le modalità d'aggiunta: non aggiungere mai solforosa ed enzima nello stesso momento, ma aggiungere l'uno solo dopo che l'altro è stato omogeneamente distribuito nella massa di mosto o vino.

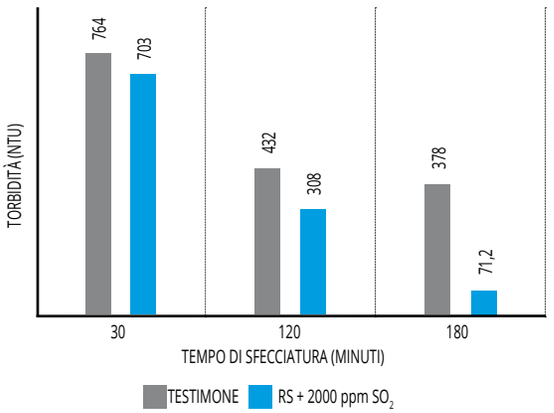


Figura 2: effetto della SO_2 sull'azione di EnartisZym RS

L'AGGIUNTA DI BENTONITE E DI TANNINO INTERFERISCE SULL'ATTIVITÁ DELL'ENZIMA?
Come mostrato in figura 3, tannino e bentonite non hanno un effetto significativo sull'azione chiarificante di EnartisZym RS. In ogni caso, si consiglia di aggiungere prima l'enzima, disperderlo omogeneamente nella massa ed attendere 30 minuti prima di procedere con l'aggiunta di tannino e bentonite.

COME SI DECIDE LA DOSE DI ENZIMA DA USARE?
Il dosaggio si decide in funzione dell'effetto ricercato, della durata del trattamento, della temperatura e della presenza di condizioni che limitano l'azione dell'enzima.
Basse temperature, bassi pH, tempi di contatto brevi, presenza di alcol possono essere compensati con il ricorso all'uso di dosi più alte.

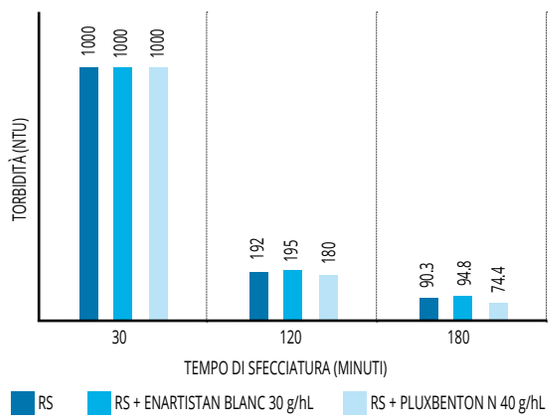


Figura 3: effetto di tannini e bentonite sull'azione di EnartisZym RS

La conoscenza delle esigenze nutrizionali dei lieviti è fondamentale per poter gestire al meglio la fermentazione alcolica e prevenirne l'arresto. In funzione della tipologia di vino, l'apporto ragionato di nutrienti permette non solo di avere cinetiche fermentative regolari e complete, ma anche di ottenere una migliore qualità organolettica. Per questo, Enartis mette a disposizione un'ampia gamma di attivanti di fermentazione, capaci di fornire in modo specifico ciò di cui il lievito necessita.

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

enartis

Nutriferm Arom

Attivante di fermentazione interamente di origine organica, apporta aminoacidi che fungono da precursori nella sintesi degli aromi di fermentazione. Utilizzato nella nutrizione di lieviti cosiddetti "aromatici", stimola la produzione di composti che vanno ad aumentare l'intensità e la complessità olfattiva del vino.

Applicazioni: *stimolare la produzione di aromi fermentativi*

Dosi: *20-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Nutriferm Arom Plus

Nuovo attivante di fermentazione a base di autolisato di lievito e tiamina. Nutriferm Arom Plus è ricco in aminoacidi ramificati che possono servire da precursori nella sintesi di aromi fermentativi. Usato nella nutrizione di lieviti produttori di esteri, aumenta in modo evidente l'intensità e la complessità olfattiva del vino. Nutriferm Arom Plus, inoltre, apporta tutti i principali fattori di crescita e sopravvivenza che sono indispensabili per una fermentazione regolare e completa.

Applicazioni: *aumento della produzione di aromi secondari*

Dosi: *15-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Nutriferm Energy

Attivante costituito esclusivamente da lievito autolisato, apporta aminoacidi, vitamine, fattori di sopravvivenza e sali minerali che sono naturalmente contenuti nella cellula di lievito. L'aggiunta di nutrienti e vitamine è fondamentale nelle fasi iniziali della moltiplicazione del lievito, quando elementi esterni come alcol, anidride solforosa e mancanza di ossigeno, non ne hanno ancora modificato il metabolismo, né la sua capacità di selezionare le sostanze nutritive. Nutriferm Energy è raccomandato nella preparazione del piede di attivazione e all'inoculo del lievito. Tra i suoi effetti più evidenti, quelli di abbreviare la fase di latenza, prevenire la formazione di acido solfidrico e acido acetico, incrementare la produzione di glicerolo e polisaccaridi.

Applicazioni: *condizioni difficili; anomalie fermentative*

Dosi: *10-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Nutriferm Special

Formulazione a base di fosfato ammonico, lievito inattivato e tiamina, Nutriferm Special è stato studiato per facilitare la fermentazione alcolica e prevenire gli arresti di fermentazione. Questo attivante, apporta al lievito tutte le sostanze di cui necessita evitando ogni condizione di stress metabolico. Stimola, inoltre, il metabolismo del lievito, assicura la produzione di aromi puliti e intensi, e previene la comparsa di odori indesiderati.

Applicazioni: *mosti poveri di APA; mosti limpidi; arresti di fermentazione*

Dosi: *30-50 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Nutriferm Arom Plus è di gran lunga il migliore attivante di fermentazione sul mercato! Usato durante la preparazione del lievito, assicura una fermentazione completa e costante, e stimola il lievito a produrre un aroma complesso in qualsiasi tipo di vino.

Rianco van Rooyen, Enologo presso Oranje River Cellar - Sud Africa

Nutriferm Start

Attivante complesso a base di ammonio fosfato bibasico, cellulosa e tiamina. Stimola la propagazione dei lieviti e favorisce un rapido avvio della fermentazione alcolica. L'azione detossificante esercitata dalla cellulosa aiuta a prevenire e curare fermentazioni stentate o in arresto.

Applicazioni: *nutrizione azotata di base; mosti limpidi*

Dosi: *20-35 g/hL*

Confezioni: *10 kg*

Nutriferm Vit

Attivante a base di ammonio solfato, fosfato ammonico bibasico e tiamina, Nutriferm Vit apporta al lievito azoto immediatamente disponibile, garantendo così una fermentazione regolare.

Applicazioni: *nutrizione azotata di base*

Dosi: *10-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 20 kg*

Nutriferm Vit Flo

Nutriferm Vit Flo è l'attivante di fermentazione per eccellenza, a base di fosfato ammonico e tiamina. Crea un ambiente il più favorevole possibile alla moltiplicazione e alla crescita dei lieviti, evitando così fermentazioni difficili o stentate che porterebbero alla produzione di vini di minor pregio.

Applicazioni: *nutrizione azotata di base*

Dosi: *10-30 g/hL*

Confezioni: *20 kg*

Nutriferm Advance

L'alcol e le alte temperature sono i principali fattori responsabili degli arresti di fermentazione. Essi, infatti, causano la degradazione della membrana cellulare del lievito che perde così la capacità di consumare zucchero. L'aggiunta di Nutriferm Advance a un terzo della fermentazione previene ogni irregolarità fermentativa mantenendo efficiente il sistema di trasporto dello zucchero fino al suo completo esaurimento. La sua formulazione a base di lievito inattivato, fosfato ammonico e cellulosa, aumenta l'alcol tolleranza del lievito, esercita un'azione detossificante e impedisce la formazione di idrogeno solforato.

Applicazioni: *nutrizione a 1/3 della fermentazione; prevenzione di anomalie fermentative; prevenzione della riduzione*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Nutriferm No Stop

Coadiuvante a base di lieviti inattivati ricchi in steroli e acidi grassi insaturi a lunga catena. Utilizzato a partire da metà fermentazione, aiuta a mantenere l'integrità della membrana cellulare del lievito e, di conseguenza, permette di prevenire o curare pericolose anomalie fermentative. In caso di arresto di fermentazione, l'aggiunta di Nutriferm No Stop può farla ripartire senza bisogno di un nuovo inoculo.

Applicazioni: *prevenzione e cura di arresti di fermentazione*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Nutriferm Control

A base di lievito inattivato, agisce da adsorbente nei confronti delle sostanze presenti sulle uve o prodotte nel corso della fermentazione che possono rallentare l'attività metabolica del lievito o provocare la comparsa di odori anomali.

Applicazioni: *detossificazione dei mosti*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 25 kg*

Nutriferm Gradual Release

Nutriferm Gradual Release è un attivante a base di DAP e tannino confezionato in una busta dalle particolari caratteristiche di permeabilità che comincia a rilasciare il suo contenuto quando nel mosto c'è presenza di alcol. La busta viene ancorata nel serbatoio di fermentazione prima del suo riempimento e impiega circa 8-10 giorni per rilasciare tutto l'attivante. Nutriferm Gradual Release è una alternativa di facile impiego all'aggiunta dell'attivante di metà fermentazione. La sua formula garantisce il completamento della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto. Nutriferm Gradual Release è raccomandato nella presa di spuma in autoclave.

Applicazioni: *nutrizione del lievito da 1/3 della fermentazione; presa di spuma in autoclave; prevenzione della riduzione*

Dosi: *busta da 1 kg per 50–100 hL; busta da 5 kg per 250-500 hL*

Confezioni: *1 kg – 5 kg*

EnartisGreen Nutriente

Integratore nutritivo a base di scorze di lievito, certificato biologico in conformità alla regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 e Reg. (CE) N° 889/2008]. Favorisce il metabolismo fermentativo offrendo supporto fisico alle cellule di lievito, facilitando la perdita di CO_2 e adsorbendo i composti tossici presenti nel mosto o prodotti durante la fermentazione.

Applicazioni: *coadiuvante di fermentazione*

Dosi: *10-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

	NUTRIFERM AROM	NUTRIFERM AROM PLUS	NUTRIFERM ENERGY
APPLICAZIONE	Fornire precursori per la sintesi di aromi di fermentativi	Fornire precursori per la sintesi di aromi di fermentativi	Rafforzare la capacità fermentativa del lievito
AZOTO AMINOACIDICO	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	♦♦♦♦
AZOTO MINERALE			
PRECURSORI AROMATICI	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	♦♦♦
STEROLI E ACIDI GRASSI	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦
MINERALI	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦
VITAMINE	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦
TANNINI			
SOLFATI	NO	NO	NO
CAPACITÀ ADSORBENTE	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦
MOMENTO D'AGGIUNTA	Inoculo del lievito	Inoculo del lievito	Inoculo del lievito
DOSE RACCOMANDATA	30 g/hL	30 g/hL	15 g/hL
DOSE MASSIMA LEGALE	40 g/hL	40 g/hL	40 g/hL
PERMESSO PER VINI BIOLOGICI (REGOLAMENTAZIONE EU)	SÌ	SÌ	SÌ

TABELLA GUIDA PER LA SCELTA DEGLI ATTIVANTI E COADIUVANTI DI FERMENTAZIONE ENARTIS

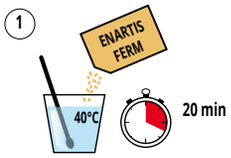
NUTRIFERM SPECIAL	NUTRIFERM START	NUTRIFERM VIT	NUTRIFERM VIT FLO	NUTRIFERM ADVANCE	NUTRIFERM GRADUAL RELEASE	ENARTISGREEN NUTRIENTE	NUTRIFERM NO STOP	NUTRIFERM CONTROL
Fornire un'alimentazione completa	Fornire una alimentazione azotata di base e detossificare il mosto	Fornire una alimentazione azotata di base	Fornire una alimentazione azotata di base	Favorire il completamento della fermentazione e prevenire la comparsa di ridotto	Favorire il completamento della fermentazione e prevenire la comparsa di ridotto	Detossificare il mosto	Prevenire e curare gli arresti di fermentazione	Detossificare il mosto
♦♦								
♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦			
♦							♦	
♦♦				♦♦♦		♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	
♦♦				♦♦			♦♦	
♦♦	♦	♦	♦	♦♦			♦♦♦	
					♦			
NO	NO	SÌ	NO	NO	NO	NO	NO	NO
♦♦♦	♦♦			♦♦♦		♦♦♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦
Inoculo del lievito	Inoculo del lievito o a partre da 24 ore dopo l'aggiunto di azoto aminoacidico	Inoculo del lievito o a partire da 24 ore dopo l'aggiunto di azoto aminoacidico	Inoculo del lievito o a partire da 24 ore dopo l'aggiunto di azoto aminoacidico	1/3 della fermentazione alcolica	Prima del riempimento della vasca di fermentazione	In qualsiasi momento durante la fermentazione e in caso di fermentazione stentata o in arresto	Da 1/3 della fermentazione e in caso di fermentazione stentata o in arresto	In qualsiasi momento durante la fermentazione e in caso di fermentazione stentata o in arresto
30 g/hL	20-35 g/hL	30 g/hL	30 g/hL	30 g/hL	20 g/hL	30 g/hL	20 g/hL	30 g/hL
60 g/hL	40 g/hL	30 g/hL	30 g/hL	250 g/hL	110 g/hL	40 g/hL	40 g/hL	q.b.
SÌ	NO	NO	SÌ	NO	SÌ	Certificato biologico	SÌ	SÌ

Una fermentazione ben riuscita è il primo passo per il conseguimento di un vino di qualità. I lieviti della gamma EnartisFerm sono selezionati per rispondere alle principali esigenze produttive di cantina. Il lavoro continuo di approfondimento conoscitivo delle caratteristiche dei singoli ceppi e l'esperienza pratica acquisita in tanti anni di presenza sul mercato, ci permettono di suggerire per ogni ceppo le condizioni applicative che portano ai migliori risultati.

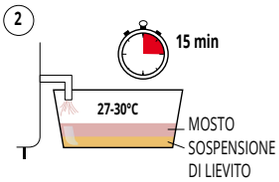
LIEVITI

enartis

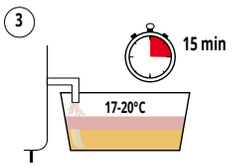
PROTOCOLLO PER LA REIDRATAZIONE DEL LIEVITO



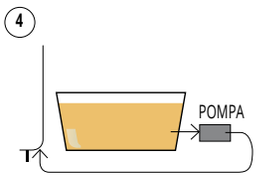
Reidratare 20-40 g/hL di lievito secco attivo in 10 volte il suo peso di acqua potabile a 35-40°C.
Mescolare dolcemente per rompere eventuali grumi. Lasciare riposare per 20-30 minuti.



Lentamente aggiungere alla sospensione di lievito un po' di mosto per abbassare la temperatura: l'abbassamento di temperatura non deve superare i 10°C. Questa operazione aiuta il lievito ad acclimatarsi alle basse temperature e ad evitare il rischio di shock termico. Lasciare riposare per 15 minuti.



Ripetere l'operazione descritta al punto 2 fino a quando la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito e il mosto da inoculare è inferiore a 10°C.



Aggiungere la sospensione di lievito nella parte inferiore della vasca dopodiché mescolare.

Ceppi per vini bianchi

EnartisFerm Aroma White

È un ceppo varietale e produttore di aromi fermentativi. A temperature di 15-17°C tende a esaltare note balsamiche, minerali e agrumate; a temperature più elevate (18-21°C) produce aromi intensi di frutta bianca e frutta tropicale. Dotato di attività ß-liasica, è ideale nella fermentazione di varietà tioliche come Sauvignon Blanc, Pinot, Riesling e Gewurztraminer.

Applicazioni: *vini bianchi fruttati ottenuti da uve neutre; varietà tioliche*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm ES123

EnartisFerm ES123 è una miscela di due ceppi con caratteristiche fermentative ed enologiche sinergiche. Con una buona nutrizione, produce aromi freschi e duraturi di mela verde, pera, fiori e agrumi. Adatto alla fermentazione sia di uve aromatiche che neutre, è molto apprezzato per la seconda fermentazione di vini frizzanti, spumanti freschi e leggeri di corpo e anche nella produzione di vini dolci.

Applicazioni: *vini bianchi freschi e beverini; vini ottenuti da uve neutre; vini bianchi varietali; vini dolci*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

EnartisFerm ES181

Ottimo fermentatore a basse temperature e in condizioni di iper-riduzione, è indicato nella produzione di vini varietali fermentati in acciaio. Quando adeguatamente nutrito, produce aromi fermentativi che aumentano la complessità aromatica senza sovrastare la tipicità varietale. Presenta, inoltre, un'intensa attività ß-liasica che lo rende il ceppo ideale per la fermentazione di varietà ricche di precursori tiolici come Sauvignon Blanc e Riesling.

Applicazioni: *fermentazioni a basse temperature; fermentazioni in riduzione; vini bianchi varietali; varietà tioliche*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm LV

EnartisFerm LV è indicato nell'elaborazione di vini bianchi e rosati quando si ricercano sicurezza fermentativa e pulizia olfattiva. Assicura bassissime produzioni di acidità volatile e, se ben nutrito, contribuisce alla complessità aromatica del vino.

Applicazioni: *vini bianchi e rosati freschi e beverini; rifermentazioni*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm Q9

Ceppo isolato da uve di Sauvignon blanc, EnartisFerm Q9 mostra una spiccata capacità di rivelare gli aromi tiolici e di sintetizzare intensi aromi fermentativi. Se usato nella fermentazione di varietà tioliche, produce vini molto intensi all'olfatto e dal marcato profilo varietale. Nutrito con azoto organico, aumenta la complessità aromatica del vino. Eccellente anche per le varietà terpeniche (Moscato, Gewurztraminer, ecc).

Applicazioni: *varietà tioliche; varietà neutre; varietà terpeniche*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg – 10 kg*

EnartisFerm Q Citrus

Ceppo selezionato per la produzione di vini bianchi caratterizzati da intensi profumi. EnartisFerm Q Citrus rivela l'aroma fruttato e floreale di terpeni, nor-isoprenoidi e tioli. Allo stesso tempo, intensifica il carattere varietale producendo aromi freschi e complessi di pompelmo, frutta tropicale (guava, frutto della passione, ananas), fiori (gelsomino, tiglio) e frutta bianca (pesca).

Applicazioni: *bianchi varietali; bianchi ottenuti da uve neutre; rosati*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm Q Citrus ha dato ai miei vini un incredibile aroma e un'intensa espressione organolettica: si percepiscono distintamente note di ananas, arancia e guava. Grazie a EnartisFerm Q Citrus quando bevo il mio vino, mi sembra di essere alle Hawaii!
Lucas Meeker, Enologo presso The Meeker Vineyards - California, USA

EnartisFerm Top Essence

È un buon fermentatore indicato nella produzione di vini bianchi giovani ottenuti da uve neutre di cui si vuole valorizzare l'espressione olfattiva con la produzione di aromi freschi di agrumi, ananas e frutto della passione.

Applicazioni: *vini freschi e beverini*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm Vintage White

Esalta l'aromaticità varietale e rilascia grandi quantità di polisaccaridi nella fase *sur lies*. Grazie alla sua cinetica fermentativa moderata ma regolare, è indicato per la fermentazione in barrique. Inoltre, per la tendenza a formare fecce poco compatte riduce il numero di *bâtonnage* e rimontaggi.

Applicazioni: *vini bianchi varietali; fermentazione ed affinamento in barrique; vini voluminosi al palato*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm VQ10

Ceppo selezionato per la produzione di vini bianchi con spiccate caratteristiche varietali e dotati di grande finezza ed eleganza. Contribuisce alla pienezza gustativa grazie alla produzione di buone quantità di polisaccaridi, rilasciati soprattutto in fase di lisi. Ottimo fermentatore, è capace di lavorare bene anche a basse temperature e con gradazioni alcoliche potenziali fino a 17%.

Applicazioni: *bianchi varietali; fermentazione e affinamento in barrique; fermentazioni a basse temperature*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

Ceppi per vini rossi

EnartisFerm AMR-1

Ceppo selezionato per la fermentazione di vini ottenuti da vendemmie tardive e uve passite, EnartisFerm AMR-1 è alcol tollerante (17%) e produce vini puliti, espressione della varietà e del *terroir*. In condizioni difficili quali alta concentrazione zuccherina, pH basso e basse temperature, EnartisFerm AMR-1 completa rapidamente la fermentazione e esalta le note di frutta nera e spezie. Durante l'affinamento su fecce, libera una grande quantità di polisaccaridi che migliorano il palato e la stabilità del colore. I risultati migliori si ottengono quando viene fatto fermentare a basse temperature (12-16°C).

Applicazioni: *vini passiti; vendemmie tardive; basse temperature; elevato alcol potenziale*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

EnartisFerm D20

Ceppo isolato da uve Cabernet Sauvignon presso Daou Vineyards, una delle cantine più prestigiose della Central Coast in California. EnartisFerm D20 è stato selezionato per la sua capacità di fermentare ad alte temperature. Per questa sua caratteristica, è raccomandato nella vinificazione di rossi di grande struttura, intensamente colorati e dotati di grande potenziale d'invecchiamento e nelle fermentazioni con scarso controllo di temperatura. A livello aromatico esprime il carattere varietale, esalta le note di frutta nera, fiori, spezie e minimizza le note verdi.

Applicazioni: *varietà bordolesi; fermentazioni ad alta temperatura; rossi da invecchiamento; fermentazioni con scarso controllo di temperatura*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg – 10 kg*

EnartisFerm ES401

Ottimo fermentatore, quando dispone di una buona fonte aminoacidica produce aromi di frutta rossa fresca che amplificano le caratteristiche varietali dell'uva. Parzialmente demalicante (circa 25% di riduzione).

Applicazioni: *vini rosati e rossi; vini giovani e di medio invecchiamento*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm ES454

Lievito per l'elaborazione di vini da medio-lungo invecchiamento, è indicato per la fermentazione di uve mature e di elevata qualità, di cui esalta le caratteristiche varietali. Permette di produrre vini dalla grande personalità, che si contraddistinguono per gli eleganti aromi di frutta matura, morbidi e glicerici al palato.

Applicazioni: *vini varietali; vini rossi di medio-lungo invecchiamento; grandi vini rossi*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm ES488

I vini elaborati con questo ceppo si presentano potenti sia al naso che al palato e adeguati all'affinamento in legno. EnartisFerm ES488 produce intensi aromi di frutta e spezie, evidenti sin dalle fasi immediatamente successive alla fermentazione e duraturi nel tempo. Inoltre, in conseguenza alla sua forte capacità estrattiva, permette di produrre vini dotati di grande struttura e colore. Usato per la fermentazione di uve poco mature, aiuta a mascherare la nota vegetale.

Applicazioni: *produzione di tioli; riduzione della nota erbacea; vini di medio-lungo invecchiamento*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm HT

EnartisFerm HT è indicato nella produzione di vini rossi e rosati. Per la sua ottima capacità di prevalere sulla flora indigena e per la sua resistenza alle alte temperature, è consigliato nella fermentazione in condizioni di scarso controllo termico. A livello aromatico rispetta l'espressione varietale delle uve.

Applicazioni: *vini rosati e rossi; vini giovani e di medio invecchiamento; alte temperature*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm Q5

Ceppo per l'elaborazione di vini rossi strutturati e voluminosi, destinati all'affinamento in legno. EnartisFerm Q5 è raccomandato nella fermentazione di uve ben mature di cui rivela gli aromi varietali. Con una buona nutrizione aminoacidica sintetizza aromi di frutta (fragola, lampone, amarena) e fiori (viola e rosa) che intensificano il carattere varietale e danno complessità. Grazie all'ottima capacità estrattiva, permette di produrre vini dal colore intenso e stabile nel tempo.

Applicazioni: *espressione varietale; produzione di esteri; affinamento in legno*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm Q7

Ceppo alcol tollerante (fino a 17%), capace di esaltare note di frutta fresca che ricordano la mora, la prugna e i frutti di bosco, è particolarmente consigliato nella fermentazione di uve prodotte in climi caldi o annate siccitose. In queste condizioni, infatti, EnartisFerm Q7 assicura fermentazioni regolari e complete e ravviva l'aroma mascherando le note di frutta surmatura.

Applicazioni: *climi caldi; rinfrescare l'aroma di uve surmature; elevato alcol potenziale; medio-lungo affinamento*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm Red Fruit

Lievito di grande successo internazionale, EnartisFerm Red Fruit produce intensi aromi di frutti di bosco e viola ed elevate quantità di glicerolo. I vini elaborati con questo ceppo risultano sempre molto attraenti all'olfatto, freschi e morbidi al palato.

Applicazioni: *vini rosati; vini rossi giovani e di medio invecchiamento*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm Vintage Red

Ceppo indicato per la produzione di vini destinati all'invecchiamento, morbidi e voluminosi, si distingue per le sue buone doti fermentative. Per queste sue peculiarità EnartisFerm Vintage Red è adatto alla produzione di vini ottenuti anche da uve non perfettamente mature. Rispettoso delle caratteristiche varietali, dopo una prima fase in cui i vini appaiono chiusi ed austeri al naso, con l'affinamento evidenzia note di frutta matura e spezie.

Applicazioni: *vini varietali; vini da invecchiamento; affinamento in legno; uve poco mature*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm VQ51

Ceppo Bordeaux selezionato per la produzione di vini rossi da invecchiamento. EnartisFerm VQ51 evidenzia le caratteristiche varietali del vitigno e ne esalta le note fruttate. Dotato di ottima capacità estrattiva, accresce la struttura del vino senza però aumentarne l'astringenza, grazie all'effetto ammorbidente di polisaccaridi e glicerina.

Applicazioni: *varietà bordolesi; vini di medio-lungo invecchiamento; morbidezza e struttura*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg – 10 kg*

EnartisFerm VQ Assmanshausen

Ceppo selezionato per la produzione di Pinot Noir. La caratteristica lunga fase di latenza permette lo sviluppo di lieviti indigeni che contribuiscono alla complessità e all'unicità aromatica del vino. EnartisFerm VQ Assmanshausen sviluppa una fermentazione lenta ma costante che favorisce l'estrazione e la stabilizzazione della materia colorante. Esalta le caratteristiche varietali e può essere usato anche nella fermentazione di uve bianche come Riesling and Gewürztraminer.

Applicazioni: *grandi vini rossi; vini bianchi, rossi e rosati; espressione varietale; aromi speziati*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm WS

Isolato da una vendemmia tardiva di Zinfandel presso la cantina William-Selyem, EnartisFerm WS è considerato uno dei lieviti più robusti mai selezionati in California. È adatto per la fermentazione di un'ampia varietà di uve e nella cura di fermentazioni stentate o in arresto. EnartisFerm WS produce vini di grande struttura tannica ma morbidi e ne esalta le note di frutta e spezie, senza mascherare il carattere varietale. È raccomandato soprattutto per la produzione di vini ad elevato tenore alcolico destinati a un affinamento medio-lungo.

Applicazioni: *elevato alcol potenziale; vini rossi di medio-lungo affinamento; arresti di fermentazione*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

Ceppi polivalenti

EnartisFerm Bio

Ceppo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per l'elaborazione di vini bianchi, rossi e rosati caratterizzati da aromi eleganti e puliti che esprimono le caratteristiche proprie della varietà e del territorio. EnartisFerm Bio non contiene E491 sorbitano monostearato ed è certificato biologico in conformità alla regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 e Reg. (CE) N° 889/2008].

Applicazioni: *vini bianchi, rossi e rosati*

Dosi: *20–40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

EnartisFerm ES Floral

Miscela di due ceppi con caratteristiche fermentative ed enologiche sinergiche, EnartisFerm ES Floral produce intensi aromi floreali di rosa bianca, biancospino e frutta bianca dolce come pera e albicocca. È indicato nella fermentazione di vini bianchi, vini rosati e rossi giovani di cui si desidera aumentare la complessità olfattiva.

Applicazioni: *vini freschi e beverini*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

EnartisFerm ES U42

Ceppo criofilo che, nella fermentazione a bassa temperatura, trova la condizione migliore per esprimere le sue caratteristiche: bassa resa zucchero/alcol, elevata produzione di glicerolo e ß-feniletanolo (aroma di rosa e spezie).

Applicazioni: *vini bianchi, rossi e rosati; basse temperature; vini passiti*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

EnartisFerm EZFerm

Questo ceppo è dotato di un'elevata alcol tolleranza (16,5%), scarso fabbisogno in azoto, ottime capacità di dominare sulla flora indigena e di fermentare in un ampio range di temperatura (12-34°C). È raccomandato per prevenire problemi fermentativi in condizioni difficili. Aromaticamente rispetta le caratteristiche varietali dell'uva.

Applicazioni: *prevenzione di anomalie fermentative; elevato alcol potenziale; vini passiti*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm EZFerm 44

Questo ceppo abbina alle caratteristiche di elevata alcol tolleranza (17,5%), alla forte vigoria fermentativa e allo scarso fabbisogno nutrizionale, una forte predisposizione a consumare fruttosio. All'interno della gamma EnartisFerm è tra i lieviti più indicati per risolvere i problemi di fermentazioni stentate e in arresto.

Applicazioni: *cura degli arresti di fermentazione*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm Perlage

Ceppo selezionato per la produzione di vini spumanti con metodo tradizionale, può essere utilizzato con successo anche per la prima fermentazione di vini bianchi fermi. Produce vini con aromi puliti ed eleganti che esprimono le caratteristiche varietali e del territorio. Fermentatore robusto, tollera concentrazioni elevate di zucchero e di alcol, pH bassi e basse temperature.

Applicazioni: *produzione di vini base spumante; vini bianchi varietali; presa di spuma in bottiglia e autoclave*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm ES Perlage Bio

Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus in forma liquida, selezionato per la presa di spuma ma ottimo anche per la fermentazione di vini fermi bianchi, rossi e rosati. Produce vini di grande finezza e pulizia olfattiva e garantisce fermentazioni regolari e complete anche in condizioni difficili (bassi pH, basse temperature, elevate concentrazioni zuccherine, uve poco sane, ecc.).

Applicazioni: *vini bianchi, rossi e rosati fermi; basi spumanti; prese di spuma*

Dosi: *20 g/hL*

Confezioni: *bottiglia da 1 kg*

EnartisFerm Q Tau

Ceppo di *Torulaspora delbrueckii* selezionato per la sua capacità di produrre intensi aromi di frutta e fiori e di abbassare l'acidità volatile quando il contenuto potenziale è elevato (vini passiti). EnartisFerm Q Tau si utilizza in inoculo sequenziale con *Saccharomyces*. Ciò consente di ottenere, in modo controllato e sicuro, la complessità aromatica e gustativa di una fermentazione spontanea.

Applicazioni: *fermentazione sequenziale con Saccharomyces spp; complessità aromatica; bassa volatile; elevato alcol potenziale.*

Dosi: *30 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

EnartisFerm SB

Ceppo per l'elaborazione di grandi volumi con scarso controllo delle condizioni fermentative. Produce vini puliti che esprimono le caratteristiche varietali dell'uva.

Applicazioni: *vini bianchi, rossi e rosati; rifermentazioni; espressione varietale*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm SC

Ceppo indicato nella fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati. Rispetta le caratteristiche varietali dell'uva, esaltate dalla pulizia olfattiva che contraddistingue i vini prodotti con questo lievito.

Applicazioni: *vini bianchi, rossi e rosati; espressione varietale*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm Top 15

Ceppo vigoroso e alcol tollerante (17%), fermenta bene a basse temperature. Anche con una nutrizione semplice, permette di produrre vini molto puliti al naso mettendone in risalto le caratteristiche varietali. Può essere usato nella fermentazione di vini bianchi, rossi, rosati, frizzanti e spumanti prodotti con metodo charmat.

Applicazioni: *vini bianchi, rossi e rosati; basse temperature; espressione varietale; spumanti e frizzanti; desolforati*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm TT

Ceppo di lievito particolarmente vigoroso che si adatta a tutti i tipi di vino. Rispetta l'espressione varietale dell'uva ma se adeguatamente nutrito, produce delicati aromi fermentativi che aumentano la complessità olfattiva. Grazie alla sua parziale azione demalicante e alla buona capacità di sintetizzare glicerina, produce vini morbidi e voluminosi al palato.

Applicazioni: *vini bianchi, rossi e rosati; rifermentazioni*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 10 kg*

TABELLA GUIDA PER LA SCELTA DEL LIEVITO

	TEMPERATURA	FASE DI LATENZA	VELOCITÀ DI FERMENTAZIONE	ALCOL TOLLERANZA	FATTORE KILLER	COMPATIBILITÀ CON LA FML	FABBISOGNO DI AZOTO	FABBISOGNO DI OSSIGENO	CARATTERISTICHE AROMATICHE	VINO BIANCO	VINO ROSSO	VINO ROSATO	SPUMANTI
AMR-1 *S. cerevisiae*	10-25°C	Breve	Elevata	18%	Neutro	Neutro	Moderato	Scarso	F	●	●		
Aroma White *S. cerevisae*	15-24°C	Media	Moderata	15%	Killer	Neutro	Elevato	Moderato	F - V	●			
Bio *S. cerevisae*	15-28°c	Media	Moderata	14%	Neutro	Neutro	Moderato	Scarso	N	●	●	●	
D20 *S. cerevisiae*	18-38°C	Breve	Elevata	17%	Neutro	Neutro	Moderato	Moderato	F		●	●	
ES123 *S. cerevisae + S. bayanus*	15-25°C	Breve	Moderata	15%	Killer	Scarsa	Elevato	Moderato	F	●			●
ES181 *S. cerevisiae*	10-20°C	Breve	Elevata	16,5%	Killer	Scarsa	Scarso	Moderato-Scarso	F - V	●		●	●
ES401 *S. cerevisiae*	15-30°C	Media	Moderata	15%	Neutro	Elevata	Moderato	Moderato	F		●	●	
ES454 *S. cerevisiae*	18-30°C	Breve	Moderata	16%	Sensibile	Elevata	Moderato	Moderato	V		●		
ES488 *S. cerevisiae*	15-28°C	Breve	Moderata-Lenta	16%	Killer	Elevata	Elevato	Elevato	F - V		●		
ES Floral *S. cerevisiae + S. bayanus*	10-25°C	Media	Moderata	15%	Neutro	Buona	Moderato	Moderato	F	●	●	●	
ES Perlage Bio *S. bayanus*	10-30°C	Breve	Moderata-Elevata	17%	Killer	Neutro	Scarso	Scarso	V	●	●	●	●
ES U42 *S. bayanus*	10-25°C	Media	Moderata	16%	Neutro	Buona	Scarso	Scarso	F	●	●	●	
EZFerm *S. bayanus*	12-34°C	Breve	Elevata	16,5%	Neutro	Elevata	Moderato-Scarso	Scarso	N	●	●	●	
EZFerm 44 *S. bayanus*	15-30°C	Breve	Moderata	17,5%	Neutro	Neutro	Scarso	Scarso	N	●	●	●	
HT *S. cerevisiae*	20-35°C	Breve	Elevata	14%	Neutro	Elevata	Scarso	Scarso	N		●	●	
LV *S. bayanus*	15-30°C	Breve	Elevata	16%	Neutro	Scarsa	Scarso	Scarso	F	●		●	●
Perlage *S. bayanus*	10-30°C	Breve	Elevata	17%	Killer	Scarsa	Scarso	Scarso	V	●		●	●
Q Citrus *S. cerevisiae*	10-20°C	Breve	Elevata	15%	Neutro	Scarsa	Moderato	Moderato	F	●		●	
Q5 *S. cerevisiae*	15-32°C	Media	Moderata	16%	Neutro	Buona	Moderato	Elevato	F - V		●		
Q7 *S. cerevisiae*	16-30°C	Media	Moderata-Lenta	16,5%	Neutro	Neutro	Moderato	Moderato	F		●		
Q9 *S. cerevisiae*	14-20°C	Breve	Elevata	14,5%	Neutro	Neutro	Moderato-alto	Moderato	F - V	●		●	
Q Tau *Torulaspora delbrueckii*	15 - 26°C	Breve	Lenta	10%	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	F	●	●	●	
Red Fruit *S. cerevisiae*	14-34°C	Breve	Elevata	16%	Killer	Neutro	Elevato	Elevato	F		●	●	
SB *S. bayanus*	18-32°C	Media	Elevata	15%	Neutro	Scarsa	Scarso	Scarso	V	●	●	●	●
SC *S. cerevisae*	15-30°C	Breve	Elevata	13%	Neutro	Buona	Moderato	Moderato	V	●	●	●	
Top 15 *S. bayanus*	10-28°C	Breve	Elevata	17%	Killer	Neutro	Scarso	Scarso	V	●	●	●	●
Top Essence *S. cerevisiae*	15-25°C	Breve	Moderata	15%	Killer	Scarsa	Moderato	Moderato	F	●			
TT *S. bayanus*	15-30°C	Breve	Elevata	16%	Neutro	Neutro	Scarso	Scarso	F	●	●	●	
Vintage Red *S. cerevisiae*	18-32°C	Breve	Moderata	16%	Neutro	Elevata	Moderato	Moderato-Elevato	V		●		
Vintage White *S. bayanus*	14-24°C	Breve	Moderata	15,5%	Killer	Buona	Elevato	Moderato-Elevato	V	●			
VQ10 *S. bayanus*	10-25°C	Breve	Moderata-Elevata	17%	Killer	Neutro	Scarso	Scarso	V	●		●	
VQ51 *S. cerevisiae*	20-30°C	Breve	Moderata	16%	Sensibile	Buona	Moderato	Moderato-Elevato	V		●		
VQ Assmanshausen *S. cerevisiae x S. kudriavzevii*	20-30°C	Lunga	Lenta	15%	Neutro	Elevata	Moderato	Scarso	V	●	●	●	
WS *S. cerevisiae*	16-30°C	Media	Moderata-Elevata	18%	Neutro	Neutro	Scarso	Scarso	V	●		●	

F = aromi di fermentazione
V = varietale
N = neutro

PROTOCOLLO DI CURA DEGLI ARRESTI DI FERMENTAZIONE

Esempio per 100 hL di vino in arresto

1- TRATTAMENTO DEL VINO IN ARRESTO DA EFFETTUARE 24 ORE PRIMA DEL RE-INOCULO

1. Eliminare le vinacce.
2. Aggiungere 1,5 kg (15 g/hL) di EnartisStab Micro M e 100 g (1 g/hL) di anidride solforosa per ridurre la carica di microrganismi contaminanti
3. Aggiungere 1,5 kg (15 g/hL) di Nutriferm Control per eliminare eventuali inibitori della fermentazione, come acidi grassi a corta catena e residui di antiparassitari. Per compattare le fecce aggiungere 500 g (5 g/hL) di Bentolit Super.
4. Dopo 24 ore travasare e aggiungere 2 kg (20 g/hL) di Nutriferm No Stop.

2 - PREPARAZIONE E ACCLIMATAZIONE DEL LIEVITO

FASE 1: Preparazione del piede

In una vasca sanitizzata e capace di
contenere tutto il volume di vino in arresto, preparare una soluzione così composta

- 250 L di vino in arresto (2,5% del volume totale di vino da trattare)
- 250 L di acqua (pari al volume di vino da diluire). 1 kg (10 g/hL) di Nutriferm Energy
- Aggiungere mosto concentrato o zucchero in modo da portare il contenuto di zucchero della soluzione a 50 g/hL o 5° Brix.
- Mantenere la temperatura a 20-23°C

FASE 2: Reidratazione del lievito

In 40 litri di acqua a 35-38°C (attenzione a non oltrepassare i 40°C) aggiungere 3 kg (30 g/hL) di lievito EnartisFerm EZFerm 44 mescolando dolcemente. Attendere 20 minuti

FASE 3: Acclimatazione del lievito

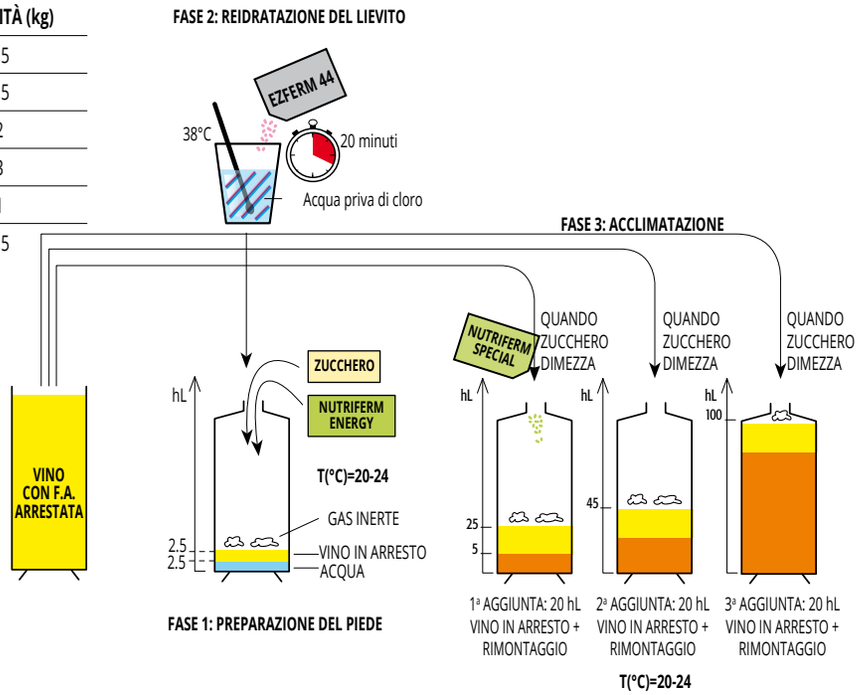
- Aggiungere il lievito reidratato alla soluzione acqua/vino preparata in FASE 1 e mescolare. Mantenere la temperatura a 20-23°C e monitorare il contenuto zuccherino. Attenzione: prima di procedere con l'inoculo, assicurarsi che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito e la soluzione sia inferiore a 10°C.
- Monitorare il contenuto zuccherino del piede. Non lasciarlo andare a secco!
- Quando il contenuto di zucchero è dimezzato (<2.5° Brix), aggiungere al piede 20 hL di vino in arresto (pari al 20% del volume totale di vino in arresto) + 500 g di Nutriferm Advance (pari a 25 g per 20 hL di vino in arresto).
- Quando anche il contenuto zuccherino di questa frazione è dimezzato, aggiungere altri 20 hL di vino in arresto (pari al 20% del volume totale).
- Ripetere l'operazione descritta al punto precedente (aggiunta dei rimanenti 60 hL di vino in arresto in frazioni di 20 hL ciascuno) fino a esaurimento della massa.

Perchè usare Nutriferm No Stop?
Nutriferm No Stop migliora l'integrità della membrana cellulare del lievito.

Perchè usare Nutriferm Energy?
Il contenuto di nutrienti di un vino in arresto non è sufficiente a sostenere la crescita del lievito. Gli attivanti complessi migliorano l'attività del lievito e ne facilitano l'acclimatazione a queste difficili condizioni. Nutriferm Energy apporta gli elementi nutritivi indispensabili per lo sviluppo del lievito.

Perchè usare EnartisFerm EZFerm 44?
EnartisFerm EZFerm 44 è un ceppo fruttosofilo, vigoroso e con scarso fabbisogno nutrizionale. Dotato di ottima capacità di crescere e prevalere sulla flora indigena, tollera elevati tenori di alcol e acidità volatile.

PRODOTTO	QUANTITÀ (kg)
EnartisStab Micro M	1,5
Nutriferm Control	1,5
Nutriferm No Stop	2
EnartisFerm EZFerm 44	3
Nutriferm Energy	1
Nutriferm Advance	0,5



Molti vini traggono beneficio da un trattamento con tannini. La cosa importante è saper scegliere quello più adeguato al proprio fabbisogno e applicarlo nei modi e nei tempi più appropriati. Esistono, infatti, tanti tipi di tannino, dotati di diverse proprietà tecniche che possono dare risultati molto differenti tra di loro. Enartis ha condotto numerose ricerche sugli effetti dei tannini esogeni e la loro applicazione. Ciò ha consentito di sviluppare una gamma ampia, capace di rispondere ad ogni esigenza enologica.

TANNINI

enartis

Vinificazione in bianco

EnartisTan Arom

Preparato a base di tannini e lievito autolisato appositamente formulato per il trattamento di mosti bianchi e rosati. La frazione tannica, costituita da tannini idrolizzabili a elevato peso molecolare, è particolarmente reattiva con le proteine dell'uva e contribuisce alla stabilizzazione proteica del futuro vino. Gli aminoacidi ad azione antiossidante contenuti nelle scorze, invece, proteggono aromi e colore e costituiscono una fonte di precursori nella sintesi dei composti tiolici.

Applicazioni: *protezione antiossidante; stabilizzazione proteica; tioli; vini fruttati*

Dosi: *2-20 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Citrus

Miscela di tannino di galla e tannini condensati estratti da legno di acacia e limone. Le basse temperature adottate nel processo di estrazione dei tannini condensati, permettono di preservare alcuni precursori aromatici contenuti nel legno che, aggiunti al mosto, aiutano a esaltare le note floreali e di frutta fresca del futuro vino, soprattutto quando è usato in abbinamento a lieviti con intensa attività ß-glicosidasica (EnartisFerm Top Essence, Vintage White, ES181 e Q Citrus).

Applicazioni: *espressione di aromi fruttati e floreali*

Dosi: *5-15 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Vinificazione in rosso

EnartisTan Color

Miscela di tannini di vinacciolo e lievito inattivato ricco in aminoacidi solforati. Aggiunto sul pigiato, dapprima protegge antociani e composti aromatici dall'ossidazione e successivamente, i tannini di vinacciolo condensano la frazione antocianica e danno origine a complessi colorati stabili e dalla tonalità fresca. A livello aromatico, stimola la produzione di aromi speziati e frutta nera.

Applicazioni: *protezione antiossidante; stabilizzazione duratura del colore; attenuazione dell'aroma erbaceo*

Dosi: *5-20 g/q*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Fermcolor

Tannino da macerazione composto da tannini idrolizzabili e condensati estratti all'alcol, abbina un'elevata capacità antiossidante a un'ottima qualità organolettica. Utilizzato immediatamente sul pigiato, protegge gli antociani dall'ossidazione e contribuisce alla loro stabilizzazione per copigmentazione. Per la sua spiccata dolcezza gustativa, è indicato nella produzione di vini rossi da invecchiamento e vini di alta gamma.

Applicazioni: *protezione antiossidante; stabilizzazione del colore nei vini da invecchiamento*

Dosi: *20-40 g/q*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Utilizziamo EnartisTan Fermcolor e EnartisTan Rouge come tannini sacrificali prima e dopo la flash détente. Abbiamo riscontrato un effetto notevole sulla stabilità del colore, sulla pienezza gustativa e sulla struttura del vino, soprattutto nel nostro Zinfandel e nelle varietà bordolesi.
Megan McCollough, Enologo presso Hahn Family Wines - California, USA

EnartisTan FP

Miscela di tannini ellagici e condensati, agisce in sinergia con i tannini naturalmente contenuti nell'uva per proteggere gli antociani dall'ossidazione e favorire la formazione di composti colorati stabili. La forma granulare ne facilita l'utilizzo e garantisce la perfetta solubilizzazione anche nel mosto.

Applicazioni: *protezione antiossidante; stabilizzazione del colore*

Dosi: *15-40 g/q*

Confezioni: *15 kg*

EnartisTan Red Fruit

100% tannino condensato, usato durante la fermentazione alcolica, aumenta l'espressione di aromi di frutta a bacca rossa e contribuisce alla stabilizzazione del colore. Già a fine fermentazione il vino si presenta aperto e intenso all'olfatto, pieno e ben equilibrato in bocca. I migliori risultati si ottengono abbinando EnartisTan Red Fruit all'uso dei lieviti EnartisFerm Red Fruit, ES454, ES488 e Q5.

Applicazioni: *aumento dell'aroma fruttato; stabilizzazione del colore; vini rossi e rosati*

Dosi: *10-20 g/q*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Rouge

Preparazione granulata a base di tannini gallici, ellagici e condensati. Aggiunto sull'uva al ricevimento in cantina o nelle prime fasi della macerazione, protegge gli antociani e i composti aromatici dall'ossidazione e aumenta così il potenziale colorante e aromatico del vino. Inoltre, rinforza la struttura e apporta armonia gustativa. EnartisTan Rouge è raccomandato nel caso di uve poco sane.

Applicazioni: *protezione antiossidante; stabilizzazione del colore*

Dosi: *10-40 g/q*

Confezioni: *1 kg - 15 kg*

EnartisTan V

Tannino estratto da vinaccioli di uva bianca non fermentata, da utilizzare nelle prime fasi della fermentazione alcolica delle uve rosse. Ricco di monocatechine e oligomeri a basso peso molecolare, favorisce la stabilizzazione a lungo termine (condensazione) del colore, aumenta la struttura morbida del vino, diminuisce la nota erbacea, aumenta il potenziale d'invecchiamento.

Applicazioni: *stabilizzazione a lungo termine del colore; vini da invecchiamento; scarsa maturità fenolica*

Dosi: *10-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan XC

EnartisTan XC è un nuovo preparato ricco in tannini monocatechinici. Utilizzato nelle prime fasi della fermentazione alcolica, è estremamente efficace nel copigmentare gli antociani e nell'originare così complessi colorati stabili all'ossidazione, solubili e disponibili per reazioni di condensazione con i tannini presenti nell'uva.

Applicazioni: *stabilizzazione del colore per copigmentazione; vini giovani e di medio invecchiamento; rosati*

Dosi: *20-40 g/q nelle uve rosse; 2-15 g/hL nei mosti rosati*

Confezioni: *1 kg – 15 kg*

Tannini tecnici

EnartisTan Antibotrytis

Tannino estremamente efficace nel limitare l'ossidazione e l'attività degli enzimi ossidasici. Nel caso di uve affette da *Botrytis cinerea*, EnartisTan Antibotrytis riduce l'azione della laccasi prodotta dal fungo. Nel trattamento di uve sane, svolge un'azione antiossidante sinergica a quella della SO_2. Usato in macerazione prefermentativa, previene la perdita di aromi e materia colorante.

Applicazioni: *uve affette da muffe; protezione antiossidante*

Dosi: *3-20 g/q in mosto e uva; 2-10 g/hL in vino*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

EnartisTan Blanc

Tannino gallico ad elevata attività antiossidante, rafforza l'azione protettiva dell'anidride solforosa sia nel mosto che nel vino. È molto efficace già a basse dosi e non modifica le caratteristiche aromatiche del vino. Nei vini bianchi, previene la comparsa dell'odore di ridotto causato dall'esposizione ai raggi ultravioletti (gusto di luce).

Applicazioni: *protezione antiossidante; prevenzione del gusto di luce*

Dosi: *4-10 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 12,5 kg*

EnartisTan Clar

Tannino ellagico microgranulato a intensa attività deproteinizzante. Usato in chiarifica, nei vini rossi permette di conservare una colorazione più intensa e viva, nei vini bianchi riduce il dosaggio di bentonite e, in entrambi i casi, aiuta a preservare la struttura del vino. All'occorrenza, può essere utilizzato per attenuare l'odore di ridotto imputabile alla presenza di mercaptani.

Applicazioni: *chiarifica; attenuazione dell'odore di ridotto*

Dosi: *4-10 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 12,5 kg*

EnartisTan E

Tannino condensato costituito prevalentemente da monocatechine estratte da vinaccioli di uva bianca non fermentata. Molto efficace per la stabilizzazione della materia colorante, se ne consiglia l'utilizzo nelle prime fasi della fermentazione alcolica e durante la macrossigenazione che precede la fermentazione malolattica.

Applicazioni: *stabilizzazione a lungo termine del colore; macrossigenazione; aumento della struttura*

Dosi: *5-20 g/q in macerazione; 3-15 g/hL in macrossigenazione*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Max Nature

Miscela di tannini condensati studiata per incrementare la pulizia e la complessità olfattiva dei vini bianchi e rossi. EnartisTan Max Nature attenua i sentori di erbaceo e ridotto ed esalta al contempo le note fruttate e floreali. Il moderato apporto di struttura e l'assenza di astringenza, ne fanno il tannino ideale per il trattamento di vini giovani e beverini, ai quali ridona un'adeguata pulizia aromatica senza far perdere la naturale caratteristica di leggerezza e facilità di consumo.

Applicazioni: *attenuazione dei sentori erbacei e di ridotto; incremento delle note fruttate e floreali*

Dosi: *3-15 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

EnartisTan Microx

Miscela di tannini condensati di vinacciolo e tannino di quercia. Usato nelle prime fasi dell'affinamento in combinazione con un apporto controllato di ossigeno, contribuisce alla stabilizzazione del colore e alla costruzione di una struttura gustativa morbida. Usato ai travasi, stabilizza il potenziale redox evitando così comparsa di riduzione e ossidazione. EnartisTan Microx è particolarmente raccomandato nella preparazione dei vini destinati all'affinamento in legno.

Applicazioni: *microssigenazione; macrossigenazione; vini rossi*

Dosi: *5-20 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan SLI

EnartisTan SLI è un tannino di quercia americana non tostata, estratto con un procedimento unico che evita l'esposizione alle alte temperature. Ciò consente di ottenere un tannino di elevato potere antiossidante, capace di stabilizzare il potenziale redox, che può essere utilizzato sia come antiossidante, sia come antinvecchiamento in sinergia o in alternativa all'anidride solforosa. EnartisTan SLI è molto efficace anche nell'eliminare i composti solforati.

Applicazioni: *protezione antiossidante; aumento della longevità del vino; cura della riduzione*

Dosi: *0,5-2 g/hL come antiossidante; 2-15 g/hL per la rifinitura dei vini*

Confezioni: *250 g*

Tannini di quercia

EnartisTan Cœur De Chêne

Miscela di tannini di quercia estratti da doghe stagionate all'aria e successivamente tostate. Apporta note di vaniglia e spezie e conferisce una struttura tannica piacevole, equilibrata e non aggressiva. Può essere utilizzato per integrare l'apporto del legno quando non si dispone di tempo sufficiente per completare il periodo di maturazione del vino. Ideale per prolungare la vita della barrique.

Applicazioni: *rifinitura dei vini; prolungamento della vita della barrique*

Dosi: *3-10 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 1 kg*

EnartisTan Dark Chocolate

Tannino estratto da legno di quercia francese lungamente stagionato e sottoposto a tostatura medio forte. Rafforza le caratteristiche sensoriali derivanti dall'affinamento in barrique: aroma di cioccolato e spezie, struttura e morbidezza. Per queste sue proprietà, è raccomandato per integrare la componente tannica e aromatica di barrique di terzo passaggio e oltre.

Applicazioni: *rifinitura dei vini; prolungamento della vita della barrique*

Dosi: *0,5-15 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

EnartisTan Élevage

Tannino estratto da doghe di quercia stagionate all'aria aperta e leggermente tostate. EnartisTan Élevage è molto efficace per prevenire e curare la formazione di odori di ridotto e per questo motivo è raccomandato nel trattamento di vini destinati a maturare a lungo su feccia. Può essere utilizzato anche per incrementare la struttura gustativa e la complessità aromatica grazie all'apporto di eleganti note di vaniglia, caramello e liquirizia.

Applicazioni: *apporto di struttura; prevenzione e cura degli odori di ridotto*

Dosi: *2-15 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Extra

Tannino di pura quercia estratto da legno tostato. Si caratterizza per l'intensa nota aromatica di vaniglia, caramello, cacao e legno tostato, accompagnata da spiccate sensazioni gustative di morbidezza e dolcezza. Migliora rapidamente l'equilibrio gustativo e la complessità aromatica del vino senza richiedere tempi lunghi di contatto.

Applicazioni: *rifinitura dei vini; esaltare la complessità aromatica e note di legno*

Dosi: *3-15 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 1 kg*

EnartisTan Napa

Tannino estratto da legno di quercia americana sottoposto a intensa tostatura, EnartisTan Napa è indicato durante l'affinamento di vini bianchi e rossi per incrementare le note di caramello, cocco, caffè, cacao e dare struttura e dolcezza. Dotato di un buon potere antiossidante, può essere utilizzato nelle barrique di terzo passaggio e oltre, per reintegrare il tannino ceduto dal legno e migliorarne l'azione stabilizzante sul colore. In taluni casi può attenuare le sensazioni di amaro e astringenza.

Applicazioni: *rifinitura dei vini; aumento della complessità e della struttura*

Dosi: *3-15 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 1 kg*

EnartisTan Quertanil

Tannino estratto da legno di rovere francese. Adatto a tutti i tipi di vino, apporta note aromatiche di legno, liquirizia, vaniglia e anice. In bocca dà molta struttura e incrementa piacevolmente la sensazione astringente. Molto efficace anche per la cura e la prevenzione dell'odore di ridotto e per prolungare la vita della barrique.

Applicazioni: *apporto di struttura; prevenzione e cura degli odori di ridotto; prolungamento della vita della barrique*

Dosi: *3-15 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Rich

Preparato microgranulato composto da tannini condensati e tannini di quercia, è indicato per il trattamento di vini poveri di corpo, dove è necessario aumentare la struttura senza apportare astringenza e senza creare un disequilibrio gustativo. Nei vini rossi contribuisce alla stabilizzazione della sostanza colorante mentre nei vini bianchi favorisce la stabilizzazione proteica e il naturale processo di chiarifica.

Applicazioni: *incremento di struttura nei vini poveri di corpo; stabilizzazione del colore*

Dosi: *5-20 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Superoak

Blend di tannini di quercia e tannini condensati, EnartisTan Superoak ha un profilo organolettico caratterizzato da spiccate sensazioni di volume e morbidezza e da una leggera nota olfattiva di vaniglia e caramello. Può essere utilizzato per aprire aromaticamente i vini affinati in legno e per rinfrescare vini bianchi e rossi beverini. Nei vini rossi, favorisce la stabilizzazione della sostanza colorante.

Applicazioni: *stabilizzazione del colore; incremento di volume gustativo e complessità olfattiva*

Dosi: *5-20 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Tannini d'uva

EnartisTan Elegance

Miscela di tannini idrolizzabili e condensati, in gran parte estratti da bucce fresche di uva bianca. Se usato durante la fermentazione e la maturazione di vini bianchi e rosati, svolge un'intensa attività antiossidante che si manifesta con la produzione di vini caratterizzati da aromi floreali e fruttati, tinta verdognola e buona struttura, che si conservano a lungo, freschi e beverini. EnartisTan Elegance trova applicazione anche nei vini rossi e rosati giovani, moderatamente aggressivi al palato, di cui evidenzia il fruttato e attenua al contempo la sensazione astringente.

Applicazioni: *protezione antiossidante; incremento di struttura e della nota fruttata*

Dosi: *10-15 g/hL in fermentazione; 5-10 g/hL in vino*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Fresh Fruit

Miscela di tannini estratti da legno di limone e bucce d'uva bianca non fermentata, EnartisTan Fresh Fruit è dotato di elevata capacità antiossidante. Usato durante l'affinamento o nel pre-imbottigliamento di vini bianchi e rosati, ravviva l'aroma, riduce la nota di frutta surmatura, dà morbidezza e protegge dall'ossidazione.

Applicazioni: *ravvivare l'aroma; aumentare la protezione antiossidante*

Dosi: *1-10 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Fruitan

Miscela di tannini condensati costituita in parte preponderante da tannini estratti da vinaccioli. Può rivelarsi utile in molte applicazioni: stabilizzazione del colore in macerazione e nei vini rossi sottoposti a microssigenazione; attenuazione delle note erbacee; rafforzamento degli aromi fruttati; ringiovanimento aromatico e gustativo di vini stanchi e ossidati.

Applicazioni: *stabilizzazione del colore; incremento di struttura e della nota fruttata*

Dosi: *10-20 g/hL in macerazione; 3-10 g/hL in vino*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Skin

Tannino microgranulato ottenuto da bucce fresche di uva bianca. Può essere usato per ogni tipo di vino per rafforzare la protezione antiossidante e incrementare struttura, volume e complessità olfattiva. Ricco in precursori tiolici, il suo utilizzo aumenta l'aroma fruttato del vino, specialmente quando aggiunto nel mosto.

Applicazioni: *protezione antiossidante; incremento di struttura; incremento dell'aroma fruttato*

Dosi: *3-20 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 1 kg*

EnartisTan Total Fruity

Miscela di tannini estratti da legno di specie fruttifere a bacca rossa e da buccia d'uva bianca fresca. Si utilizza in affinamento o nel pre-imbottigliamento di vini rossi e rosati dove si vogliono rafforzare freschezza olfattiva, nota fruttata, struttura, morbidezza e protezione antiossidante.

Applicazioni: *ravvivare l'aroma; aumentare la protezione antiossidante*

Dosi: *0,5 -20 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Uva

Puro tannino di vinacciolo, in forma microgranulata. Nei vini rossi e rosati, aggiunto a inizio affinamento, favorisce la condensazione tra tannini e antociani e assicura una colorazione più intensa e stabile. Nei vini bianchi migliora la stabilizzazione proteica. In tutte le tipologie di vino incrementa la struttura ed esalta l'espressione delle note fruttate.

Applicazioni: *stabilizzazione del colore; incremento di struttura; incremento dell'aroma fruttato*

Dosi: *3-10 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 1 kg*

EnartisTan Uvaspeed

Tannino microgranulato ottenuto da bucce fresche di uva bianca, ricco di sostanze polisaccaridiche. Conferisce rapidamente un'intensa nota fruttata e una grande morbidezza gustativa. In taluni casi, aiuta ad attenuare le sensazioni di astringenza e amaro. Data la sua scarsa reattività con la componente proteica, può essere impiegato nei vini bianchi anche nelle fasi immediatamente precedenti l'imbottigliamento.

Applicazioni: *attenuazione della sensazione astringente; incremento di struttura; incremento dell'aroma fruttato*

Dosi: *3-20 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg - 1 kg*

Linea Unico

Gli Unico sono tannini che non hanno eguali sul mercato. Sebbene diversi tra loro, tutti i tannini della linea Unico sono accumunati dal forte impatto esercitato sul profilo sensoriali del vino. L'esclusivo processo produttivo, di proprietà di Enartis, consente di ottenere tannini con caratteristiche superiori alla media: aromi netti e molto intensi, elevato contenuto in polifenoli, grande morbidezza e dolcezza, efficacia a bassi dosaggi.

EnartisTan Unico #1

Tannino ottenuto da legno di quercia torrefatto, selezionato per la sua qualità e ricchezza aromatica. Grazie a un innovativo processo di produzione che utilizza basse temperature e basse pressioni di estrazione, i composti aromatici presenti nel legno vengono concentrati e conservati nel prodotto finale. Ne risulta un tannino dotato di intensi aromi di vaniglia, cioccolato, legno tostato e spezie. Molto complesso e accattivante all'olfatto, è efficace anche a bassissimi dosaggi. Al palato è morbido e dotato di buona struttura.

Applicazioni: *rifinitura dei vini; aumento della complessità olfattiva*

Dosi: *1-15 g/hL*

Confezioni: *250 g*

EnartisTan Unico #1 XO

Tannino di quercia con tostatura forte. La speciale selezione del legno e l'estrema protezione usata in fase di estrazione permettono di ottenere un tannino dall'aroma potente e complesso, capace di conferire al vino aromi di vaniglia, caramello, frutta dolce e cacao. In bocca dà struttura, morbidezza e dolcezza.

Applicazioni: *rifinitura dei vini; aumento della complessità olfattiva*

Dosi: *0,5-15 g/hL*

Confezioni: *250 g*

EnartisTan Unico #2

Tannino condensato estratto da legno di specie a bacca rossa, EnartisTan Unico #2 conferisce al vino intensi aromi di frutta rossa fresca e frutti di bosco. A livello gustativo riduce la sensazione astringente e apporta volume, struttura e dolcezza. Può essere utilizzato con successo in vini bianchi, rossi e rosati.

Applicazioni: *rifinitura dei vini; aumento dell'aroma fruttato*

Dosi: *1-15 g/hL*

Confezioni: *250 g*

EnartisTan Unico #3

EnartisTan Unico #3 è una miscela di tannini condensati e idrolizzabili studiata per aprire i profumi del vino e aumentarne la complessità aromatica. In particolare, EnartisTan Unico #3 ha un notevole effetto rinfrescante sui vini che tendono a ossidarsi rapidamente e a perdere, di conseguenza, le note aromatiche tipiche.

Applicazioni: *aumento della freschezza aromatica*

Dosi: *1-10 g/hL*

Confezioni: *250 g*

	STABILIZZAZIONE DEL COLORE	EFFETTO ANTIOSSIDANTE	INCREMENTO DELLA PULIZIA OLFATTIVA	REATTIVITÀ CON LE PROTEINE	STRUTTURA	ASTRINGENZA	MORBIDEZZA	AROMA	TIPO DI AROMA
TANNINI DA FERMENTAZIONE									
Arom	♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	*Ananas, frutto della passione, pompelmo*
Citrus	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦♦	*Agrumi, fiori bianchi*
Color	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	*Ribes nero, spezie*
Fermcolor	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	*Legno, ciliegia*
FP	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	*Legno, spezie*
Red Fruit	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦	*Fragola, prugna, ciliegia*
Rouge	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	*Legno, spezie*
V	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	*Uva, frutta fresca*
XC	♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦	*Legno*
TANNINI TECNICI									
Antibotrytis	♦	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦	*Sambuco, legno*
Blanc	♦	♦♦♦♦♦	♦	♦	♦♦	♦♦	♦	♦	*Sambuco*
Clar	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦	♦	*Legno*
E	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	*Frutta fresca, uva*
Max Nature	♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦	♦♦♦♦♦	♦	*Camomilla*
Microx	♦♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	*Uva, legno*
SLI	♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	*Legno, vaniglia, cocco*
PREPARATI A BASE DI TANNINO DI QUERCIA									
Cœur de Chêne	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	*Vaniglia, caramello, spezie*
Dark Chocolate	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	*Cacao, frutta secca tostata, vaniglia*
Élevage	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	*Vaniglia, caramello, liquirizia*
Extra	♦♦	♦	♦♦	♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	*Vaniglia, caramello, cacao, caffé*
Napa	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	*Caramello, cocco, caffè, cacao*
Quertanil	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦	♦♦	*Vaniglia, legno, anice, liquirizia*
Rich	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦	*Legno tostato, caffè, spezie*
Superoak	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦♦	♦♦	*Vaniglia, caramello, fieno*
PREPARATI A BASE DI TANNINO D'UVA									
Elegance	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦	*Frutta bianca, fiori bianchi*
Fresh Fruit	♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	*Limone, menta, frutta fresca*
Fruitan	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	*Frutta rossa, spezie*
Skin	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	*Uva, fieno, tè*
Total Fruity	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	*Fragola, prugna, ciliegia*
Uva	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦♦	*Frutta bianca*
Uvaspeed	♦♦♦♦	♦	♦	♦	♦♦	♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	*Uva, miele*
GAMMA UNICO									
Unico #1	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦♦	*Vaniglia, cacao, legno tostato, spezie*
Unico #1 XO	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦♦♦	*Caramello, vaniglia, cacao*
Unico #2	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦♦	*Frutta rossa, frutti di bosco*
Unico #3	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦♦	*Fiori, limoni, menta*

I POLIFENOLI IN ENOLOGIA

LE CATEGORIE DI POLIFENOLI

I polifenoli dell'uva

- Non-flavonoidi: i principali non-flavonoidi presenti nell'uva sono gli idrossicinnamati o acidi idrossicinnamici. Costituiscono il substrato preferito della polifenolo-ossidasi e di solito sono i primi composti ad essere coinvolti nel processo di ossidazione del mosto.
- Flavonoidi: una delle categorie più importante di composti fenolici dell'uva. Sono localizzati nelle bucce e nei vinaccioli. I flavonoidi comprendono tre gruppi di sostanze: tannini, flavonoli e antociani:
  - Al gruppo dei tannini appartengono combinazioni complesse di catechine (anche flavan-3-oli) che si trovano nella buccia e nei vinaccioli e che sono propriamente detti tannini condensati.
  - Gli antociani si trovano per la maggior parte nella buccia e sono i principali responsabili del colore dei vini rossi.
  - I flavonoli, anch'essi localizzati nella buccia, sono noti come cofattori nel processo di incremento del colore conosciuto come copigmentazione.

I tannini idrolizzabili: derivati dal legno, sono forme oligomeriche di acido gallico e si dividono in tannini gallici ed ellagici, a seconda che il loro gruppo funzionale sia costituito da acido gallico o acido ellagico.

QUALCHE NOZIONE SUL COLORE DEL VINO

Al termine della fermentazione, il colore rosso del vino è principalmente dovuto agli antociani estratti dall'uva. Nella loro forma cationica (carica positiva), gli antociani sono molto reattivi con qualsiasi composto nucleofilo. In presenza di anidride solforosa e acqua, questa reazione può portare a una perdita di colore. Il colore del vino viene reso stabile attraverso tre processi: copigmentazione, condensazione e cicloaddizione.

Per **copigmentazione** si intende la formazione, tramite deboli legami di tipo elettrostatico, di complessi tra antociani e cofattori come flavonoli, idrossicinnamati e/o colloidi. Un buon cofattore ha una conformazione planare che permette agli antociani di formare con esso una struttura a sandwich che li rende più stabili e solubili. La copigmentazione ha effetto sia ipercromico che batocromico che risulta in un incremento di intensità colorante del vino e uno spostamento della sua tinta da rosso a rosso-malva. I complessi prodotti dalla copigmentazione sono prevalenti nei vini rossi giovani e sono considerati semi-stabili.

La **condensazione** porta alla formazione di composti colorati più stabili. Questi pigmenti si formano per legame diretto tra antociani e tannini o, in ambiente ossidativo, tramite ponte etanale.

La **cicloaddizione** coinvolge i metaboliti del lievito e porta alla forma di colore più stabile in assoluto. Consiste nella formazione di complessi ciclici tra lo ione flavilio e composti con doppi legami polimerizzati.

COME STABILIZZARE IL COLORE DEI VINI ROSSI?

Enartis è alla costante ricerca di nuove e più sofisticate strategie per stabilizzare il colore. La stabilità del colore incomincia dalle prime fasi della vinificazione. La maggior parte delle uve sono più ricche in antociani che in tannini, il che può portare a problemi di stabilità.

FASE DELLA VINIFICAZIONE	COSA FARE	SOLUZIONE ENARTIS
VENDEMMIA	Non appena si ha fuoriuscita di mosto, solfitare per prevenire l'ossidazione della sostanza colorante.	10-15 g/q di AST
MACERAZIONE	In pigiadiraspatura, l'aggiunta di tannini sacrificali rinforza l'azione antiossidante della solforosa e aiuta a eliminare le proteine che, tra i primi composti a fuoriuscire dall'acino, precipitano con i tannini esogeni anziché far precipitare i tannini dell'uva. In questo modo, si aumenta la frazione di tannini d'uva in soluzione che restano così disponibili per reazioni di stabilizzazione degli antociani.	20-30 g/q EnartisTan Rouge o EnartisTan Fermcolor
	L'uso di un enzima di macerazione accelera l'estrazione di tannini dalle bucce. Aumentando la quantità di tannini d'uva in soluzione, si favoriscono le reazioni di condensazione antociani/ tannini e la formazione di colore stabile. Se l'enzima contiene anche attività proteasica, questa diminuisce la capacità delle proteine di far precipitare i tannini dell'uva e contribuisce così alla stabilità del colore.	2-3 g/q di EnartisZym Color Plus
INOCULO DEL LIEVITO	È nelle prime fasi della fermentazione alcolica, quando la concentrazione in alcol è ancora bassa, che avviene la condensazione di antociani e tannini a formare composti colorati stabili. Per favorire e amplificare tale processo, è necessario aumentare la concentrazione di tannini d'uva con aggiunta di tannini esogeni.	Condensazione: 10-20 g/q di EnartisTan Color o EnartisTan V
		Condensazione + co-pigmentazione: 25-40 g/q di EnartisPro Tinto
FERMENTAZIONE ALCOLICA	Durante tutta la fase di fermentazione, è possibile intervenire con l'aggiunta di tannini per contribuire alla formazione di copigmenti che aumentano l'intensità colorante del vino.	15-20 g/q EnartisTan XC
FINE FERMENTAZIONE ALCOLICA	Al termine della fermentazione alcolica, prima di avviare la fermentazione malolattica, una breve macrossigenazione favorisce la formazione di composti colorati stabili, prodotti per condensazione via ponte etanale tra gli antociani liberi ancora presenti nel vino e i tannini condensati estratti dai vinaccioli.	10-15 g/hl di EnartisTan Microx o EnartisTan E

CHE COS'È UN TANNINO "SACRIFICALE"?

Quando l'uva viene pigiata, vengono liberate nel mosto proteine che possono reagire con i tannini, facendoli precipitare. I primi tannini estratti e disponibili sono i tannini di buccia, molto interessanti per la struttura, la morbidezza e la stabilità del colore del futuro vino. I tannini "sacrificali", aggiunti appena dopo la pigiatura, reagiscono con le proteine d'uva, le fanno precipitare e prevengono così la perdita dei tannini di buccia.

PERCHÈ È IMPORTANTE LA COPIGMENTAZIONE?

La copigmentazione protegge i pigmenti dall'ossidazione durante le prime fasi della vinificazione e limita la perdita di colore. Inoltre, migliora la solubilità degli antociani in ambiente idroalcolico.

POSSO USARE TANNINI SU MOSTI E VINI BIANCHI?

Nei mosti bianchi, l'aggiunta di tannino previene la formazione di odori anomali, migliora la chiarifica e la protezione antiossidante, inibisce la laccasi proveniente da uve botrytizzate. I tannini possono essere usati nei vini bianchi per migliorarne struttura, morbidezza e protezione antiossidante.

Di giorno in giorno, cresce la consapevolezza dell'importante contributo dato dai polisaccaridi alla stabilità e alla qualità del vino. Molti enologi adottano tecniche come la macerazione prefermentativa a freddo, l'uso di enzimi macerativi e l'affinamento su fecce fini allo scopo di aumentare il contenuto in polisaccaridi e avere così vini più stabili e organoletticamente migliori. A volte, la mancanza di tempo, la carenza di serbatoi o la comparsa di odori sgradevoli, rendono questa pratica impossibile. Per coloro che non possono beneficiare dei polisaccaridi contenuti nelle proprie fecce e uve, Enartis offre EnartisPro e Surlì, preparati a base di polisaccaridi di lievito per la fermentazione e l'affinamento dei vini.

POLISACCARIDI

enartis

Polisaccaridi per la fermentazione

EnartisPro R

Le mannoproteine apportate da questo preparato costituito esclusivamente da lievito inattivato, conferiscono al vino volume e morbidezza e contribuiscono alla stabilità del colore. EnartisPro R può essere utilizzato nella fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati.

Applicazioni: *incrementare la sensazione di volume; ammorbidire i tannini; migliorare la stabilità del colore*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

EnartisPro Arom

Prodotto a base di lievito inattivato ricco in aminoacidi solforati, EnartisPro Arom viene utilizzato all'inoculo del lievito per migliorare la stabilità colloidale e la sensazione di volume del vino. Gli aminoacidi solforati aiutano la protezione antiossidante e, se combinati con lieviti come EnartisFerm ES181, Aroma White, Q9, Perlage e ES488, stimolano la sintesi di aromi di spezie e frutti tropicali.

Applicazioni: *aumentare la sensazione di volume; incrementare l'aroma fruttato e speziato*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

EnartisPro Uno

Coadiuvante di fermentazione a base di scorze di lievito ricche in mannoproteine immediatamente solubili. Aggiunto all'inoculo del lievito, le mannoproteine subito rilasciate si legano ad antociani e a composti aromatici proteggendoli da ossidazione e precipitazione. Si ottengono così vini con una tonalità colorante più giovanile e intensa, più persistenti e complessi all'olfatto, più voluminosi e morbidi in bocca, più stabili.

Applicazioni: *vini bianchi, rossi e rosati; miglioramento della stabilità chimico-fisica; miglioramento della qualità organolettica*

Dosi: *10-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisPro Blanco

Coadiuvante di fermentazione a base di lievito inattivato ricco in mannoproteine immediatamente solubili e aminoacidi ad azione antiossidante. Aggiunto all'inoculo del lievito, le mannoproteine subito rilasciate si legano ad antociani e composti aromatici proteggendoli da ossidazione e precipitazione. Si ottengono, così, vini con una tonalità colorante più giovane, più intensi, freschi al naso, più stabili. L'apporto di aminoacidi solforati, stimola inoltre la sintesi di aromi tiolici quando è abbinato all'uso di lieviti come EnartisFerm ES181, Aroma White, Q9, Perlage e ES488.

Applicazioni: *aumentare il volume; aumentare l'aroma fruttato e speziato; migliorare la stabilità chimico-fisica*

Dosi: *10-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisPro Tinto

EnartisPro Tinto è un coadiuvante di fermentazione a base di scorze di lievito ricche in mannoproteine solubili, tannini di vinacciolo e tannini ellagici, studiato per favorire la condensazione antociani/tannini. Dona ai vini un colore più intenso e stabile, un aroma più fruttato, pulito e persistente e un gusto più morbido ed equilibrato.

Applicazioni: *migliorare la stabilità del colore; aumentare l'aroma fruttato; aumentare la morbidezza; migliorare l'equilibrio gustativo*

Dosi: *15-40 g/q*

Confezioni: *1 kg*

EnartisPro FT

Coadiuvante a base di PVI-PVP e lievito inattivato ricco in mannoproteine libere e aminoacidi solforati. Grazie alla sua capacità di rimuovere il rame, riduce l'attività degli enzimi ossidasici (tirosinasi e laccasi) e permette di produrre vini più resistenti all'ossidazione e all'invecchiamento, più ricchi in composti aromatici e più freschi nel colore. È raccomandato nella vinificazione di vini di cui si vuole aumentare l'espressione degli aromi tiolici.

Applicazioni: *aumentare l'espressione dei tioli; protezione antiossidante; prolungare la vita del vino.*

Dosi: *30-50 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Polisaccaridi per l'affinamento

Surlì KPA

Preparato a base di lievito inattivato ricco in mannoproteine e poliaspartato di potassio (KPA). Usato nelle fasi inziali dell'affinamento, aiuta a preservare l'acidità naturale del vino e migliora le sensazioni di mineralità, freschezza e volume.

Applicazioni: *affinamento sur lies; miglioramento della shelf life e della stabilità e della qualità sensoriale; mantenimento dell'acidità*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *2,5 kg*

Surlì KPA VL

Preparato liquido a base di mannoproteine e poliaspartato di potassio (KPA). Usato in pre-imbottigliamento aumenta la protezione antiossidante e la longevità del vino, amplifica le sensazioni di cremosità e volume al palato.

Applicazioni: *pre-imbottigliamento; miglioramento della qualità sensoriale; prolungamento della shelf-life*

Dosi: *100 mL/hL*

Confezioni: *5 kg - 10 kg*

Surlì Natural

Preparato a base di lievito inattivato da utilizzare in sostituzione delle fecce fini. In sole 6 settimane di trattamento, Surlì Natural apporta al vino elevate quantità di sostanze polisaccaridiche che, oltre a migliorarne la stabilità colloidale, incrementano la sensazione di volume, riducono l'astringenza e aumentano la persistenza aromatica.

Applicazioni: *affinamento sur lies; miglioramento della stabilità e della qualità sensoriale*

Dosi: *20-50 g/hL*

Confezioni: *2,5 kg*

Surlì One

Lievito inattivato trattato enzimaticamente. Può essere utilizzato per l'affinamento *sur lies* in alternativa o in combinazione con le fecce fini prodotte durante la fermentazione alcolica. Surlì One migliora la stabilità proteica, tartarica e polifenolica del vino; conferisce maggiore complessità e persistenza aromatica; attenua l'astringenza e incrementa la sensazione di volume. Nei vini rossi e rosati, contribuisce alla stabilizzazione del colore per copigmentazione.

Applicazioni: *affinamento sur lies; miglioramento della stabilità e della qualità sensoriale*

Dosi: *20-50 g/hL*

Confezioni: *2,5 kg*

Surlì Round

Preparato a base di lievito inattivato, tannini condensati ed ellagici. Utilizzato in vini rosati e rossi carenti di struttura o con aromi erbacei, ne migliora la qualità e la complessità aromatica, la struttura e l'armonia gustativa. Aggiunto a inizio affinamento, inoltre, assicura una maggiore stabilità del colore per copigmentazione degli antociani.

Applicazioni: *affinamento sur lies di vini rossi e rosati; stabilizzazione del colore; aumento della struttura*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *2,5 kg*

Surlì Elevage

Prodotto a base di scorze di lievito ricche in mannoproteine libere. Surlì Elevage rilascia nel giro di sole 24-48 ore la totalità delle mannoproteine contenute. Pur con poco tempo a disposizione, quindi, è possibile riprodurre gli effetti di un affinamento su fecce fini. I vini trattati con Surlì Elevage infatti, risultano più complessi e persistenti all'olfatto, più morbidi e voluminosi al palato e, in generale più longevi.

Applicazioni: *affinamento sur lies; rifinitura pre-imbottigliamento; migliorare il volume*

Dosi: *5-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Surlì Vitis

Completamente solubile, Surlì Vitis apporta polisaccaridi di origine vegetale e tannini di buccia d'uva bianca. Alle dosi consigliate è filtrabile e può essere utilizzato immediatamente prima della microfiltrazione per aumentare la qualità organolettica e la protezione antiossidante del vino. In particolare, Surlì Vitis migliora la pulizia olfattiva del vino, conferisce volume e morbidezza ed accresce la sensazione di dolcezza.

Applicazioni: *aumentare la qualità sensoriale e la stabilità chimico-fisica pre-imbottigliamento*

Dosi: *2-15 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Surlì Velvet

Coadiuvante a base di mannoproteine, Surlì Velvet ha effetti evidenti sulla qualità organolettica del vino. In particolare, aumenta la complessità e l'intensità aromatica, il volume e la persistenza gustativa e, nei vini rossi, attenua l'astringenza. Completamente solubile e filtrabile, può essere utilizzato immediatamente prima della microfiltrazione.

Applicazioni: *aumentare la qualità sensoriale e la stabilità chimico-fisica pre-imbottigliamento*

Dosi: *0,5-10 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

Surlì Velvet Plus

Surlì Velvet Plus è un preparato a base di mannoproteine estratte da un ceppo di lievito produttore di peptidi solforati ad attività antiossidante. Offre tutte le proprietà organolettiche di Surlì Velvet con, in più, un buon effetto antiossidante in grado di prolungare la vita del vino sullo scaffale. Completamente solubile e filtrabile, trova la sua applicazione principale nella preparazione dei vini all'imbottigliamento.

Applicazioni: *aumentare la qualità sensoriale e la stabilità chimico-fisica pre-imbottigliamento; protezione antiossidante*

Dosi: *1-10 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

Citrogum Plus

Soluzione di gomma Arabica Seyal e mannoproteine, Citrogum Plus aumenta la sensazione di dolcezza dei vini senza apportare zuccheri fermentescibili.

Applicazioni: *aumentare la dolcezza*

Dosi: *100-300 mL/hL*

Confezioni: *10 kg – 25 kg – 1000 kg*

Come scegliere i polisaccaridi Surlì di Enartis

Per scegliere quale preparato impiegare e a quale dose, è possibile eseguire un test rapido di degustazione. È necessario reidratare 1 g di prodotto in 50 mL di acqua a 38°C per 2 ore. Passato questo tempo, si aggiungono alla sospensione 50 mL di una soluzione idroalcolica preparata con 13 mL di alcol al 95% e 37 mL di acqua. Quindi si lascia raffreddare a temperatura ambiente, agitando saltuariamente. La soluzione così ottenuta deve essere mantenuta a temperatura superiore a 20°C e agitata due/tre volte al giorno per almeno 3 giorni, dopodiché può essere dosata direttamente nel vino da trattare sapendo che 1 mL in 100 mL di vino corrisponde a una dose di 10 grammi di Surlì per ettolitro di prodotto.
N.B.: Surlì Elevage, Surlì Vitis, Surlì Velvet e Surlì Velvet Plus non necessitano della preparazione descritta ma possono essere semplicemente dispersi in una soluzione idroalcolica al 13% di alcol (1 g di Surlì in 100 mL di soluzione) e utilizzati immediatamente. Citrogum Plus può essere usato tal quale.

COS'È IL PVI-PVP?

Con PVI-PVP si indicano dei copolimeri adsorbenti di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone capaci di rimuovere dal vino metalli pesanti come rame (Cu), ferro (Fe) e alluminio (Al). Il PVI-PVP ha anche la capacità di legarsi ai composti fenolici, substrato dell'ossidazione. I vini trattati con PVI-PVP risultano più freschi, più intensi all'olfatto, più equilibrati, meno sensibili all'ossidazione e più longevi.

		Composizione	Principali effetti	Protezione antiossidante	Miglioramento aromatico	Incremento del volume	Incremento della morbidezza	Prolungamento della shelf life
Fermentazione	**Pro Arom**	*Lievito inattivato*	*Maggiore produzione di tioli* *Morbidezza*	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
	Pro Blanco	*Lievito inattivato*	*Maggiore produzione di tioli* *Morbidezza e volume*	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦
	Pro FT	*Lievito inattivato* *PVI-PVP*	*Maggiore produzione di tioli* *Morbidezza e volume* *Anti-invecchiamento*	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦
	Pro R	*Lievito inattivato*	*Morbidezza*	♦	♦	♦♦	♦♦	♦
	Pro Tinto	*Pareti cellulari di lievito* *Tannino di vinacciolo* *Tannino ellagico*	*Morbidezza e volume* *Protezione del colore*	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦
	Pro Uno	*Pareti cellulari di lievito*	*Morbidezza e volume*	♦	♦	♦♦♦	♦♦♦	♦
Affinamento	**Surlì Elevage**	*Pareti cellulari di lievito*	*Morbidezza e volume*	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦
	Surlì Natural	*Lievito inattivato*	*Volume e protezione antiossidante*	♦♦	♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦
	Surlì One	*Lievito inattivato trattato enzimaticamente*	*Volume e protezione antiossidante*	♦♦	♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦
	Surlì Round	*Lievito inattivato* *Tannino condensato* *Tannino ellagico*	*Volume e protezione antiossidante*	♦♦♦	♦	♦♦♦	♦♦	♦♦
	Surlì KPA	*Lievito inattivato* *KPA*	*Volume e mantenimento dell'acidità*	♦♦	♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦
Pre-imbottigliamento	**Citrogum Plus**	*Gomma arabica* *Mannoproteine*	*Dolcezza e volume*	♦	♦	♦♦♦♦	♦	
	Surlì KPA VL	*Mannoproteine* *KPA*	*Morbidezza e volume* *Protezione antiossidante*	♦	♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦
	Surlì Velvet	*Mannoproteine*	*Morbidezza e volume*	♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	
	Surlì Velvet Plus	*Mannoproteine*	*Morbidezza e volume* *Anti-invecchiamento*	♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦
	Surlì Vitis	*Tannino di buccia* *Polisaccaridi vegetali*	*Volume e miglioramento aromatico*	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦

La fermentazione malolattica è spesso considerata come il semplice processo di conversione dell'acido malico in acido lattico operato da batteri della specie Oenococcus oeni. In realtà, utilizzando il giusto ceppo, la fermentazione malolattica rappresenta l'ultima possibilità per ridurre le note erbacee, esaltare l'aroma fruttato, aumentare la complessità aromatica e migliorare l'equilibrio e la struttura del vino. Enartis offre una gamma di batteri e nutrienti adatti a garantire una fermentazione di successo anche nelle condizioni più difficili.

BATTERI MALOLATTICI

enartis

EnartisML Uno

Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni*, garantisce una fermentazione malolattica veloce e completa. Non altera l'intensità colorante, la pulizia olfattiva e l'aroma fruttato del vino. Produce quantità trascurabili di amine biogene. Alcol tolleranza < 15% vol.; tolleranza al pH > 3,3.

Applicazioni: *inoculo sequenziale; coinoculo; rispetto dell'aroma del vino*

Dosi: *sacchetti da 2,5 hL, 25 hL, 250 hL*

EnartisML Silver

Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni* capace di avviare e completare la fermentazione malolattica in vini con elevato contenuto alcolico, basso pH ed elevato contenuto polifenolico. EnartisML Silver produce un aroma pulito, fruttato e complesso e rispetta l'intensità colorante. Alcol tolleranza: >15% vol.; tolleranza al pH > 3,1.

Applicazioni: *inoculo sequenziale; coinoculo; vini con condizioni difficili; aumentare l'aroma fruttato*

Dosi: *sacchetti da 2,5 hL, 25 hL, 250 hL*

Nutriferm ML

Attivante specifico per la fermentazione malolattica, apporta polisaccaridi, aminoacidi, micronutrienti, vitamine e cellulosa. L'effetto combinato delle sue componenti stimola la moltiplicazione cellulare, assicura la dominanza del ceppo inoculato sulla flora indigena e riduce sensibilmente la durata della fermentazione malolattica. In condizioni difficili o in caso di arresto fermentativo, il suo impiego può essere determinante per il successo della fermentazione.

Applicazioni: *nutrizione dei batteri malolattici; abbreviare la fermentazione malolattica*

Dosi: *20-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Nutriferm Osmobacti

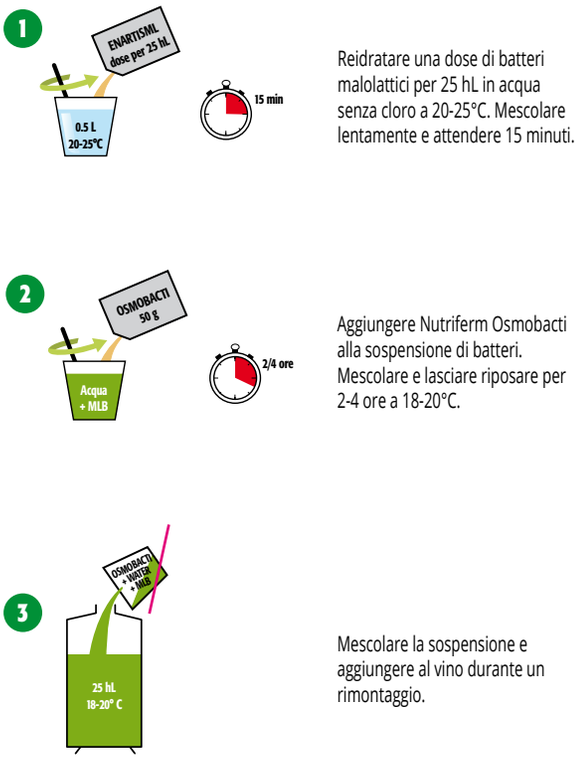
L'attivante e regolatore di pressione osmotica Nutriferm Osmobacti aiuta il batterio malolattico a sopravvivere alle difficili condizioni di crescita nel vino. Usato al termine della fase di reidratazione e prima dell'inoculo, Nutriferm Osmobacti aumenta il tasso di sopravvivenza delle cellule e di conseguenza permette un più rapido avvio e una più veloce conclusione della fermentazione malolattica.

Applicazioni: *nutrizione dei batteri malolattici selezionati; abbreviare la fermentazione malolattica*

Dosi: *50 g/dose di batterio per 25 hL*

Confezioni: *100 g*

PROTOCOLLO DI PREPARAZIONE E INOCULO DEI BATTERI MALOLATTICI



1. Reidratare una dose di batteri malolattici per 25 hL in acqua senza cloro a 20-25°C. Mescolare lentamente e attendere 15 minuti.
2. Aggiungere Nutriferm Osmobacti alla sospensione di batteri. Mescolare e lasciare riposare per 2-4 ore a 18-20°C.
3. Mescolare la sospensione e aggiungere al vino durante un rimontaggio.

I BATTERI MALOLATTICI

QUALI SONO I PRINCIPALI FATTORI CHE INFLUENZANO LO SVILUPPO DEI BATTERI LATTICI?
pH, temperatura, alcol, e SO_2 (libera e totale) hanno un effetto sinergico negativo e rendono difficile lo svolgimento della FML. Gli anticrittogamici che residuano sulle uve, il contenuto iniziale di acido malico, il lievito usato per la fermentazione alcolica e il contenuto di polifenoli del vino possono essere ulteriori fattori di stress per il batterio. Le condizioni che rendono difficile la FML sono:
- pH basso (< 3,4)
- Alta concentrazione di etanolo (>14,5%)
- Temperature troppo basse (< 18°C) o troppo alte (> 30°C)
- Alta concentrazione di SO_2 totale (> 30 mg/L) e/o SO_2 libera (> 10mg/L)

COME SCEGLIERE IL CEPPO DI BATTERI DA USARE
Ogni ceppo ha delle condizioni ideali di sviluppo. È molto importante conoscere le caratteristiche del vino prima di procedere all'inoculo del batterio e verificare che quest'ultimo abbia i requisiti necessari per poter condurre la fermentazione malolattica in quelle specifiche condizioni.

IL LIEVITO USATO PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA PUÒ INFLUIRE SULLO SVOLGIMENTO DELLA FML?
Alcuni lieviti possono inibire lo sviluppo dei batteri lattici. Inoltre, ceppi diversi di lievito differiscono tra loro per fabbisogno nutrizionale, produzione di SO_2, tasso di autolisi ed altre caratteristiche enologiche che hanno effetto sulla crescita dei batteri.

QUALI SONO I RISCHI DI UNA FERMENTAZIONE MALOLATTICA SPONTANEA?
La FML spontanea può portare alla comparsa di difetti come ad esempio odori di yogurt, rancido, sudore, fiammiferi bruciati e persino frutta marcia. Un'altra possibile spiacevole conseguenza della FML spontanea è la produzione di amine biogene, sostanze pericolose per la salute dell'uomo e il cui contenuto massimo nel vino è soggetto a limitazioni in alcuni mercati. L'uso di ceppi selezionati di *Oenococcus oeni* è garanzia di qualità organolettica e salubrità del vino.

DI QUALI NUTRIENTI HANNO BISOGNO I BATTERI MALOLATTICI?
Come tutti i microrganismi, *Oenococcus oeni* ha bisogno di nutrienti e fattori di crescita per produrre cellule sane, capaci di portare a termine la fermentazione. I batteri necessitano di vari aminoacidi, peptidi, vitamine e sostanze minerali. Nutriferm ML è un coadiuvante di fermentazione appositamente sviluppato per il fabbisogno dei batteri lattici.

CHE RELAZIONE C'È TRA OSSIGENO E BATTERI LATTICI?
L'ossigeno molecolare stimola la crescita di alcuni batteri lattici, fungendo da nutriente come nel caso dei lieviti. Tuttavia, troppo ossigeno, può causare la formazione di acido acetico.

COME MONITORARE LA FML?
La pratica più comune per monitorare la FML è seguire la degradazione dell'acido malico. La fermentazione malolattica si considera terminata quando il contenuto in acido malico è inferiore a 30 mg/100 mL.

E PER QUANTO RIGUARDA LA PRODUZIONE DI DIACETILE?
Prodotta dai batteri lattici, questa molecola ha una piacevole nota burrosa a basse concentrazioni ma può trasformarsi in uno spiacevole odore di rancido a concentrazioni superiori a 4 mg/L. Il diacetile si forma dal piruvato, prodotto dal catabolismo degli zuccheri. Molti sono i fattori che in influenzano la produzione di diacetile: una FML lenta in conseguenza di un basso tasso di inoculo e/o basse temperature e un ambiente debolmente ossidativo aumentano la produzione di diacetile. Il contatto con le fecce fini e la creazione di condizioni di riduzione favoriscono la trasformazione irreversibile del diacetile, riducendone così la concentrazione e l'impatto organolettico sul vino.

È POSSIBILE CONSERVARE I BATTERI E USARLI DOPO QUALCHE TEMPO?
Una volta che la confezione di batteri è aperta, deve essere usata immediatamente. L'esposizione all'ossigeno e a una umidità eccessiva può essere dannosa per la sopravvivenza dei batteri.

Se ben dosato, l'uso in affinamento dei chips permette di aggiungere al vino quella qualità aromatica e gustativa che lo rende gradito al mercato internazionale e a quello dei "nuovi" consumatori. Enartis offre una vasta gamma di chips, ministaves e alternativi solubili per creare vini unici.

LEGNI ALTERNATIVI

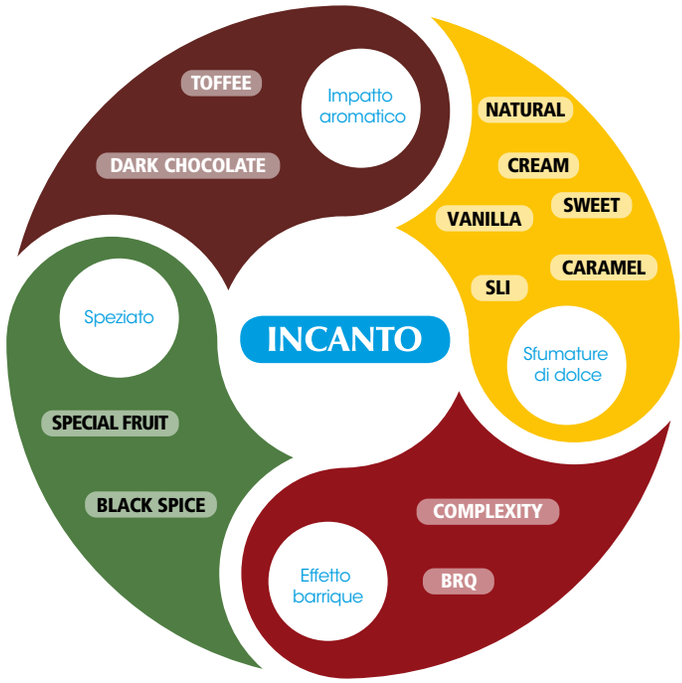
enartis

La gamma Incanto è prodotta a partire da legni selezionati di rovere francese e americano, tostati con una originale tecnica per convezione a riscaldamento progressivo che consente di ottenere una tostatura profonda, omogenea e ripetibile. I legni alternativi Incanto sono disponibili nei formati:

CHIPS
Dimensioni: 2-4 mm
Dosi: 1-4 g/L nei vini bianchi; 1-6 g/L nei vini rossi
Tempo di contatto: minimo 4 settimane
Confezioni: sacco da 10 kg

MINISTAVES
Dimensioni: 25 cm x 2,7 ÷ 5 cm x 0,9 cm
Dosi: 1-5 g/L
Tempo di contatto: minimo 3 mesi, ottimale 4 mesi
Confezioni: sacco da 10 kg

BARREL BOOST (sistema monouso per barrique)
Dosi: 1 Barrel Boost per barrique equivale a circa 25% di legno nuovo tostato
Tempo di contatto: minimo 3 mesi, ottimale 4 mesi
Confezioni: sacchetto contenente un singolo sistema monouso



Incanto Natural

Rovere francese non tostato, usato in fermentazione o durante l'affinamento del vino, aiuta ad attenuare le note erbacee e di ridotto. A livello gustativo, in seguito al rilascio di polisaccaridi, apporta morbidezza, volume e struttura.

Formati disponibili: *chips*

Incanto SLI

Chips ottenuto da legno non tostato di rovere americano. Esalta freschezza e aromi varietali del vino. Aumenta struttura e morbidezza e il potenziale di invecchiamento del vino.

Formati disponibili: *chips*

Incanto Cream

Rovere francese mediamente tostato, conferisce aromi di crema pasticcera, noce di cocco, burro e liquirizia. Al palato incrementa le sensazioni di morbidezza, volume e dolcezza, senza dare astringenza.

Formati disponibili: *chips; ministaves; barrel boost*

Incanto Sweet

Quercia francese mediamente tostata, apporta morbidezza e dolcezza al palato. Al naso conferisce note dolci di vaniglia, cocco e panna cotta.

Formati disponibili: *chips*

Incanto Vanilla

Rovere americano mediamente tostato, conferisce al vino note dolci di vaniglia, noce di cocco, bourbon, miele e frutta tropicale. Al palato incrementa le sensazioni di morbidezza, volume e freschezza.

Formati disponibili: *chips*

Incanto Caramel

Rovere francese mediamente tostato, conferisce al vino aromi di caramello, caffè macchiato, burro e spezie. Il principale effetto al palato è l'aumento di morbidezza e dolcezza.

Formati disponibili: *chips; ministaves; barrel boost*

Incanto Special Fruit

Rovere francese mediamente tostato, si contraddistingue per le note eleganti e discrete di spezie, tostato, cioccolato e caramello che mettono in risalto il fruttato del vino e ne aumentano la complessità. In bocca, Incanto Special Fruit dà volume e struttura, senza aumentare in modo eccessivo la sensazione tannica.

Formati disponibili: *chips; ministaves; barrel boost*

Incanto Black Spice

Rovere francese con tostatura forte capace di conferire note marcate di liquirizia e spezie.

Formati disponibili: *chips*

Incanto Toffee

Rovere francese con tostatura media +, conferisce aromi di caffè macchiato, pane tostato, frutta secca e vaniglia. In bocca si distingue per morbidezza, dolcezza e complessità.

Formati disponibili: *chips; ministaves; barrel boost*

Incanto Dark Chocolate

Rovere francese con tostatura media +, conferisce note evidenti di cioccolato, caffè, spezie e frutta secca tostata. In bocca aumenta volume, struttura e tannicità.

Formati disponibili: *chips; ministaves; barrel boost*

Incanto BRQ

Chips ottenuto da rovere francese con tostatura media +. Simula l'effetto dell'affinamento in barrique: il vino non perde la sua identità varietale ma guadagna in struttura, dolcezza e complessità data soprattutto da note di frutta secca e sentore tostato.

Formati disponibili: *chips*

Incanto Complexity

Chips di rovere francese con tostatura forte, Incanto Complexity conferisce struttura, morbidezza e dolcezza al palato; al naso, dona piacevoli note di vaniglia, cocco, caramello e sentore tostato, senza stravolgere il profilo aromatico originale del vino.

Formati disponibili: *chips*

Incanto NC: alternativi solubili

Perché incanto NC?

I coadiuvanti della linea Incanto NC sono formulati completamente solubili che contengono solo le molecole attive che rendono interessante l'applicazione enologica del legno:

- *tannini, che svolgono un'azione antiossidante, favoriscono la stabilizzazione del colore e aumentano la struttura del vino.*
- *Polisaccaridi, che accrescono la sensazione di volume, ammorbidiscono i tannini, stabilizzano il colore e, indirettamente, proteggono gli aromi dall'ossidazione.*
- *Sostanze aromatiche prodotte dalla tostatura, che conferiscono complessità all'aroma del futuro vino.*

Applicazioni dei coadiuvanti Incanto NC:

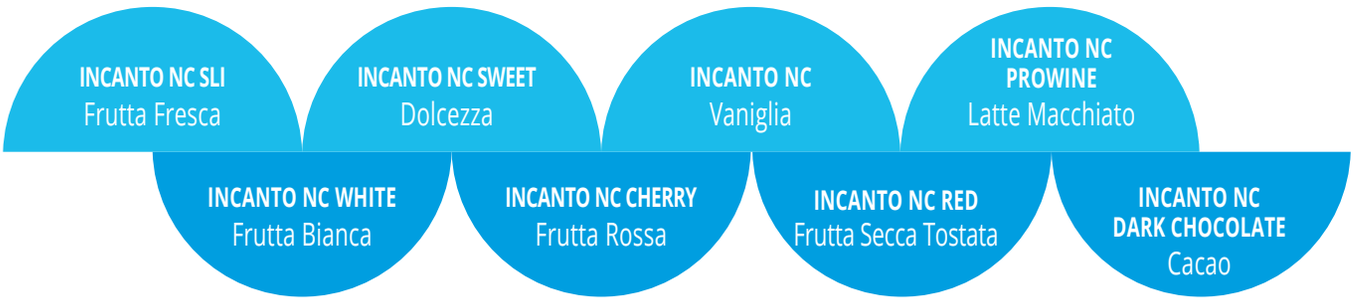
- *Aumentare la complessità aromatica*
- *Esaltare le note di frutta e fiori*
- *Prevenire la comparsa di odori di ridotto durante la fermentazione*
- *Minimizzare la nota erbacea*
- *Migliorare la stabilità del colore*
- *Aumentare volume e struttura*

Perché usare i coadiuvanti Incanto NC?

Usati in fermentazione o in affinamento, i coadiuvanti Incanto NC garantiscono l'efficacia dei legni alternativi e in più offrono alcuni vantaggi quali:

- *precisione di dosaggio*
- *costanza di qualità*
- *assenza di note di bruciato o legno verde*
- *assenza di solidi che possono danneggiare le parti meccaniche dell'attrezzatura di cantina o renderne difficoltosa la pulizia*
- *nessun rischio di contaminazione microbiologica*
- *riduzione dei rifiuti*
- *facilità d'uso per l'operatore di cantina*
- *nessuna perdita di colore causata dall'assorbimento da parte di solidi*
- *composizione a base di sostanze consentite da DOC e DOCG.*

I coadiuvanti della linea Incanto NC sono solubili e costituiti esclusivamente dalle molecole "attive" del legno. Per questo motivo, le dosi sono 10 volte inferiori rispetto a quelle in uso per i legni alternativi.



Incanto NC White

Miscela di tannino di quercia, tannino di acacia e lievito ricco in peptidi solforati. Incanto NC White, usato in fermentazione, conferisce al vino tutte quelle qualità che si attendono dall'uso di chips di quercia non tostata: protezione dall'ossidazione, pulizia olfattiva, leggere note floreali e di vaniglia, aroma di frutta fresca, dolcezza e volume.

Applicazioni: *quercia non tostata; aumento dell'aroma fruttato; attenuazione delle note verdi; aumento di volume e struttura*

Dosi: *5-30 g/hL mosti bianchi; 10-50 g/hL mosti rosati e rossi*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Incanto NC

Alternativa solubile ai legni alternativi, Incanto NC apporta tutte quelle sostanze utili alla stabilizzazione del colore, alla complessità aromatica e all'equilibrio gustativo che possono essere estratte da chips di quercia mediamente tostata. Applicato in fermentazione, conferisce discrete note di vaniglia e crema pasticcera, dona struttura, volume e morbidezza.

Applicazioni: *quercia mediamente tostata; stabilizzazione del colore; complessità aromatica; aumento di volume e struttura*

Dosi: *5-30 g/hL mosti bianchi; 20-50 g/hL mosti rossi*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Incanto NC Red

Incanto NC Red è un preparato a base di tannini di quercia tostata e lievito inattivato che simula gli effetti dei chips di quercia con tostatura medio +. Specifico per la vinificazione in rosso, attenua l'aroma vegetale delle uve poco mature, previene la riduzione e aumenta la stabilità del colore. A livello organolettico, conferisce note di legno tostato e aumenta struttura, volume e dolcezza gustativa.

Applicazioni: *quercia con tostatura medio +; attenuazione delle note verdi; complessità aromatica; aumento di volume e struttura*

Dosi: *20-50 g/hL mosti rossi*

Confezioni: *2,5 kg – 10 kg*

Incanto NC Cherry

Miscela di tannino di quercia, tannino di ciliegio e lievito inattivato che riproduce gli effetti di un trattamento con legno di ciliegio. Usato in fermentazione, potenzia l'aroma di frutta fresca e l'equilibrio gustativo, migliora la stabilità del colore e la protezione antiossidante.

Applicazioni: *potenziamento della nota fruttata e speziata; stabilizzazione del colore; aumento di volume e struttura; rinfresca l'aroma di uve surmature*

Dosi: *5-15 g/hL mosti rosati; 10-50 g/hL mosti rossi*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Incanto NC Sweet

Miscela solubile di tannini estratti da legni non tostati e lievito inattivato ricco in mannoproteine. Apporta aromi freschi e un'intensa sensazione dolce. Usato in affinamento, Incanto NC Sweet si integra rapidamente con il vino, ne aumenta l'aroma di frutta fresca, la struttura e il volume.

Applicazioni: *incremento della nota fruttata; incremento di dolcezza e morbidezza*

Dosi: *5-15 g/hL mosti bianchi e rosati; 20-60 g/hL mosti rossi*

Confezioni: *10 kg*

Incanto NC Dark Chocolate

Miscela solubile di tannini estratti da legno di quercia tostato e derivato di lievito ricco in polisaccaridi. Riproduce gli effetti della polvere di quercia francese con tostatura forte. Incanto NC Dark Chocolate conferisce aromi di legno e maschera la nota erbacea delle uve poco mature. Allo stesso tempo, dona volume, struttura, equilibrio e favorisce la stabilità del colore.

Applicazioni: *quercia con tostatura forte; attenuazione della nota erbacea; stabilizzazione del colore; aumento della complessità; aumento di volume e struttura.*

Dosi: *20-50 g/hL*

Confezioni: *2,5 kg – 10 kg*

Incanto NC Prowine

Miscela solubile alternativa ai legni alternativi specifica per l'affinamento dei vini rossi. A livello aromatico, conferisce note di caffè macchiato, vaniglia e spezie che aumentano la complessità olfattiva del vino senza mascherarne il fruttato. In bocca, dona struttura e morbidezza e aiuta ad attenuare l'amaro. Inoltre, contribuisce alla stabilità del colore e a prevenire la riduzione. Ottimo in abbinamento alla microssigenazione e per preparare i vini all'affinamento in barrique. A base di tannini e polisaccaridi di lievito, può essere utilizzato in vini con denominazione d'origine, in alternativa a chips di quercia francese con tostatura medio +.

Applicazioni: *durante la microssigenazione per aumentare stabilità del colore e integrazione aromatica; durante l'affinamento per incrementare la complessità aromatica; incremento di struttura e dolcezza*

Dosi: *30 g/hL*

Confezioni: *2,5 kg*

Incanto NC SLI

Miscela a base di tannino di quercia americana non tostata e derivato di lievito. Aumenta la protezione antiossidante e la shelf life del vino.

Applicazioni: *quercia non tostata; prolungamento della vita del vino; aumento dell'aroma fruttato; incremento di volume e struttura*

Dosi: *10-30 g/hL*

Confezioni: *2,5 kg*

L'AFFINAMENTO CON LEGNI ALTERNATIVI

COSA SUCCEDE DURANTE L'AFFINAMENTO IN LEGNO?
Due sono le reazioni più importanti che accadono durante l'affinamento in legno: estrazione dei composti del legno e diffusione dell'ossigeno.
L'affinamento in legno aumenta la complessità aromatica, migliora la stabilità del colore, attenua l'astringenza e aumenta la pienezza gustativa del vino.

DA COSA DIPENDE TANTA VARIETÀ AROMATICA?
Ci sono molte cause all'origine di tanta varietà e molte interagiscono tra loro ad aumentare la scelta tra i potenziali profili aromatici.
- Origine della quercia: specie, provenienza, condizioni di crescita ed età dell'albero incidono sulla struttura e la composizione del legno.
- La posizione della doga nel tronco influisce sulla sua composizione aromatica.
- Stagionatura ed essiccamento del legno: essiccamento all'aria, a forno, tempo, umidità .....
- La tecnica di costruzione aggiunge ulteriore variabilità.

CHE EFFETTI HA LA TOSTATURA?
Il processo di tostatura modifica la struttura e le proprietà chimiche del legno. Ad esempio, aumentando tempi e temperatura di tostatura,
- si riduce il contenuto di lattoni, composti responsabili dell'aroma di "legno fresco" e cocco.
- Si aumentano le note di vaniglia, caramello e caffè tostato, associate alla produzione di vanillina, furfurale, 4-metil-furfurale e maltolo. Con un ulteriore aumento della temperatura di tostatura, queste sostanze vengono sostituite da composti caratterizzati da aromi "speziati" (eugenolo, isoeugenolo, 4-metil-guaiacolo) e di "affumicato" (4-metil-guaiacolo, guaiacolo, 2-metil-fenolo).

PERCHÉ USARE LEGNI ALTERNATIVI?
Ci sono molte ragioni per prendere in considerazione l'utilizzo di legni alternativi:
- Il costo è la motivazione più comune. L'uso di alternativi riduce drasticamente investimenti e manodopera.
- Il tempo di trattamento si accorcia a poche settimane (chips) o a pochi mesi (Barrel Boost e ministaves)
- Lo spazio di stoccaggio è notevolmente inferiore quando si utilizzano serbatoi e legni alternativi per simulare l'affinamento in barrique.
- La qualità è più costante e più facile da controllare.
- Il rischio di contaminazione microbiologica è ridotto.
- La facilità d'uso è maggiore: grandi volumi vengono trattati direttamente in vasca, riducendo al minimo la loro movimentazione.

COME SCEGLIERE L'ALTERNATIVO PIU' ADATTO?
Definire il profilo aromatico del vino, il tempo disponibile per l'affinamento e il budget aiuta a scegliere il legno alternativo più adatto alle proprie esigenze.
Enartis offre diverse tipologie di legni alternativi. Ogni tipologia ha la sua applicazione "ad hoc", a seconda dello stile del vino e della fase di vinificazione.

E A PROPOSITO DELLA CONSERVAZIONE E RIUTILIZZO DEGLI ALTERNATIVI?
I legni alternativi devono essere conservati con cura nella loro confezione originale, in un luogo pulito e asciutto. Il loro riutilizzo è sconsigliato: il risultato non è lo stesso e c'è il rischio di diffondere microrganismi contaminanti.

COME FARE PROVE CON I CHIPS
L'estrazione dei composti contenuti nel legno e il loro impatto sensoriale dipendono da molte variabili, tra cui le caratteristiche fisico-chimiche del vino (pH, alcol, acidità totale, acidità volatile e SO_2), la sua capacità tampone, la temperatura di conservazione e il tempo di contatto.
Per questo, quando si tratta di scegliere il legno alternativo da usare, si raccomanda di fare delle prove preliminari che permettono di prendere una decisione sulla base di dati oggettivi e risultati organolettici.

Organizzare la prova:
- Utilizzare un bag-in-box da 1,5 L o una bottiglia da 750 mL.
- Pesare i chips prescelti (dosaggio consigliato per le prove = 2-5 g / L) e inserirli nel bag-in-box o nella bottiglia.
- Scrivere sull'etichetta la data, il lotto di vino, il nome del chips e il dosaggio utilizzato. Tenere un campione di vino non trattato.
- Riempire il bag-in-box o la bottiglia con il vino. Prestare attenzione a limitare lo spazio di testa e la solubilizzazione dell'ossigeno durante il riempimento. È consigliato aggiungere 5 ppm di SO_2 per proteggere il vino dall'ossidazione.
- Assaggiare dopo tre settimane di contatto.

Un apporto oculato di microdosi di ossigeno durante il processo di affinamento può aumentare sensibilmente la qualità del vino e aiutare a indirizzarne l'evoluzione aromatica e gustativa verso stili diversi, destinati a incontrare i gusti dei consumatori più svariati. In questa ricerca dello stile, tannini, polisaccaridi e chips, svolgono un ruolo importante e sinergico a quello dell'ossigeno.

MICROSSIGENAZIONE

enartis

MicroOx

Dosatore di ossigeno che consente di effettuare la micro/macro ossigenazione misurando l'effettiva portata in peso (mg/l) dell'ossigeno. MicroOx garantisce un'erogazione quanto più lineare e costante possibile; infatti, a differenza degli altri sistemi in commercio, non utilizza camere di dosaggio ma un sensore ad alta precisione che misura in tempo reale la portata del gas. Un microprocessore e un software evoluto effettuano i calcoli necessari affinché il sistema mantenga la portata di ossigeno al valore desiderato, adattandone automaticamente l'erogazione a ogni variazione della pressione in uscita. L'ossigeno viene perciò somministrato alla minima pressione necessaria così da minimizzare le dimensioni delle bolle e aumentarne la solubilità. MicroOx è disponibile nei formati standard a 1, 2, 5 e 10 punti di erogazione. Su richiesta, possono essere realizzati impianti su misura.

Applicazioni: *microssigenazione; macrossigenazione; simulazione travasi e délestage*

MicroOx Perlage

Versione del MicroOx creata appositamente per dosare l'ossigeno durante la presa di spuma in autoclave. MicroOx Perlage lavora con una pressione massima in uscita di 9,5 bar e pertanto può essere utilizzato in ogni fase del processo di elaborazione del vino spumante: in prima fermentazione e nelle prime fasi della presa di spuma per avere una cinetica fermentativa regolare e completa; durante la preparazione del *pied de cuve* per stimolare la moltiplicazione del lievito e rafforzarne la resistenza all'alcol; a presa di spuma terminata per prevenire e curare la riduzione. MicroOx Perlage è disponibile nei formati standard a 1, 2, 5 e 10 punti di erogazione. Su richiesta, possono essere realizzati impianti su misura.

Applicazioni: *microssigenazione e macrossigenazione durante la presa di spuma in autoclave*

LA MICROSSIGENAZIONE

IN CHE MODO LA MACRO-OSSIGENAZIONE MIGLIORA LA STABILITÀ DEL COLORE? È IMPORTANTE LA TEMPISTICA?

L'ossigeno aggiunto a fine fermentazione alcolica promuove la formazione di acetaldeide per ossidazione dell'etanolo. L'acetaldeide funziona da ponte nella reazione di polimerizzazione tra tannini e antociani, creando complessi colorati stabili. Il periodo compreso tra la fine della fermentazione alcolica e l'avvio della malolattica è il più favorevole all'uso dell'ossigeno per stabilizzare il colore, perché:

- la temperatura medio-alta del vino accelera le reazioni chimiche
- c'è grande concentrazione di antociani liberi e tannini
- il basso contenuto di solforosa permette l'ossidazione dell'etanolo ad acetaldeide
- non c'è anidride solforosa libera che possa immobilizzare l'acetaldeide
- c'è una limitata attività microbica che possa consumare ossigeno e acetaldeide.

QUALI SONO I PARAMETRI DA MONITORARE DURANTE IL TRATTAMENTO DI MICROSSIGENAZIONE?

Temperatura: la temperatura influisce sulla solubilità dell'ossigeno e sulla velocità delle reazioni chimiche che avvengono nel vino. Temperature comprese tra 15-20 °C sono le più idonee per la microssigenazione. Sotto i 13°C, si ha un accumulo di ossigeno disciolto dovuto all'aumento della sua solubilità e alla diminuzione della sua velocità di consumo. Sopra i 20°C, le reazioni di ossidazione avvengono più rapidamente, aumentando così il rischio di invecchiamento precoce.

Ossigeno disciolto: l'ossigeno deve essere apportato a una velocità inferiore alla velocità di consumo da parte del vino. Ciò evita che ci sia un pericoloso accumulo di ossigeno disciolto. Monitorare l'ossigeno disciolto due volte a settimana durante tutto il processo di microssigenazione aiuterà a trovare il dosaggio più appropriato per ogni vino. Nei rossi è consigliabile mantenere livelli di ossigeno disciolto inferiori a 0,8 mg/L.

SO_2 libera: questo parametro deve essere monitorato nei vini che vengono microssigenati dopo la FML e a cui è stata aggiunta solforosa. Una rapida diminuzione della SO_2 libera è sintomo di un apporto di ossigeno troppo elevato o di una possibile contaminazione microbica. Durante l'affinamento, il valore medio di SO_2 libera dovrebbe essere mantenuto sopra i 20 mg/L. La ricerca ha dimostrato che 1 mg/L di ossigeno riduce di 4 mg/L il contenuto in SO_2 libera (Boulton et al.,1996). Tuttavia, si deve tener conto che se c'è dello spazio di testa nel serbatoio, la SO_2 libera può interagire con l'ossigeno presente e consumarsi rapidamente. Il monitoraggio costante permette una corretta gestione della SO_2.

Acidità volatile: durante la microssigenazione bisogna monitorare l'acidità volatile. Un aumento della volatile potrebbe indicare una contaminazione batterica o un apporto troppo elevato di ossigeno. Si sconsiglia la microssigenazione in vini con alti tenori di acidità volatile.

Acetaldeide: l'acetaldeide è un sottoprodotto dell'ossidazione del vino che funziona da ponte tra antociani e tannini. Il ponte acetaldeide porta alla formazione di composti colorati stabili. Tale processo ha anche l'effetto di diminuire l'astringenza. Tuttavia, un accumulo di acetaldeide durante la microssigenazione indica che l'acetaldeide prodotta è maggiore di quella necessaria per la stabilizzazione del colore. Incrementi significativi indicano che l'apporto di ossigeno deve essere ridotto o che la microssigenazione deve essere sospesa.

Colore: la determinazione del colore mediante il sistema CIELab permette di distinguere anche i minimi cambiamenti che avvengono durante l'affinamento. Comprendere come evolve il colore durante la microssigenazione consente di ottenere risultati ripetibili nelle varie annate e di riconoscere i problemi potenziali.

Composti fenolici: la quantificazione dei composti fenolici permette di capire se il vino ha il potenziale per essere trattato con la microssigenazione e aiuta nella scelta del dosaggio iniziale.

Torbidità (NTU): un'elevata torbidità può ridurre l'efficacia del trattamento in quanto l'ossigeno disciolto viene consumato dalle fecce di lievito e non dai composti del vino.

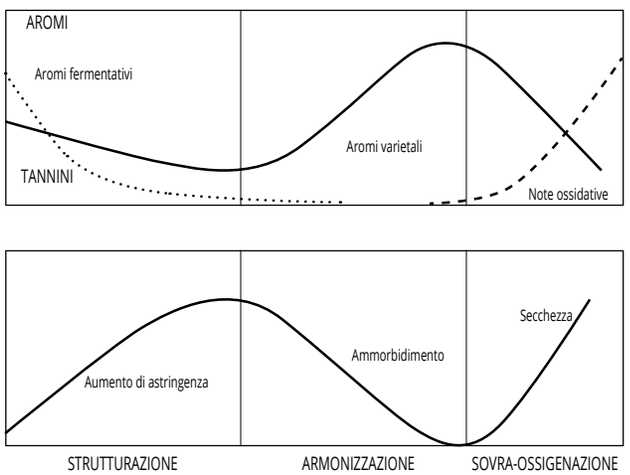
DEGUSTAZIONE

Durante il trattamento di microssigenazione, la degustazione è fondamentale per regolare l'apporto di ossigeno. La dose ottimale si decide, infatti, in base all'evoluzione dei parametri chimici sopra citati e all'analisi sensoriale settimanale. Durante il trattamento di microssigenazione, i vini passano attraverso tre fasi che si possono distinguere in base ai cambiamenti aromatici e strutturali indotti:

1- **Strutturazione:** la strutturazione può avvenire prima o dopo la fermentazione malolattica. Durante questa fase, i tannini diventano più reattivi e aggressivi in quanto l'aumento del grado di polimerizzazione aumenta la loro astringenza. Questo cambiamento è accompagnato da una diminuzione della complessità aromatica.

2- **Armonizzazione:** questa fase è caratterizzata dalla comparsa di un gusto più pieno e rotondo. I tannini perdono la loro aggressività e appaiono più morbidi in bocca. Gli aromi si integrano pienamente e aumentano la loro complessità.

3- **Sovra-ossigenazione:** questo stadio si verifica quando la somministrazione di ossigeno è eccessiva. Il palato diventa più sottile, i tannini diventano secchi a causa dell'eccessiva polimerizzazione e appaiano note di acetaldeide/ossidato. La degustazione è il modo migliore per controllare i risultati e decidere quando è il momento di interrompere il trattamento.



Evoluzione classica di aromi e tannini nel vino durante la microssigenazione.

La chiarifica ha come scopo il miglioramento della limpidezza e delle caratteristiche organolettiche del vino. Se, per illimpidire il vino possono essere utilizzate tecnologie di tipo fisico come la centrifugazione e la filtrazione, spesso l'eliminazione di sostanze responsabili dell'instabilità e del disequilibrio organolettico si ottiene solo attraverso l'uso di chiarificanti. La chiarifica, quindi, è una pratica cruciale del processo di vinificazione da cui può dipendere gran parte della qualità finale del vino.

CHIARIFICANTI

enartis

Chiarificanti senza proteine animali

Privi di sostanze di origine animale, i chiarificanti della linea AF possono essere utilizzati nella preparazione di vini destinati ai vegetariani e ai vegani.

Plantis AF

Pura proteina di pisello per la chiarifica di mosti e vini. Illimpidisce formando fecce compatte e poco voluminose e migliora la resistenza del vino all'ossidazione grazie alla sua capacità di rimuovere catechine, polifenoli a catena corta e ferro. Ottima in flottazione.

Applicazioni: *allergen–free; vini vegani; prevenzione e cura di ossidazione e pinking; riduzione dell'amaro*

Dosi: *10-30 g/hL*

Confezioni: *20 kg*

Plantis AF-L

Chiarificante a base di proteina vegetale di pisello in soluzione liquida stabilizzata con anidride solforosa. Plantis AF-L svolge una buona azione chiarificante sia quando è utilizzato da solo, sia in combinazione con bentonite. Rimuove ferro e sostanze fenoliche, riducendo così la sensibilità all'ossidazione del vino.

Applicazioni: *vini vegani; chiarifica e stabilizzazione dei vini; prevenzione dell'ossidazione*

Dosi: *20-80 mL/hL*

Confezioni: *20 kg*

Plantis AF-P

Pura proteina di patata, nei vini rossi e rosati riduce l'astringenza e ravviva il colore attenuando la nota gialla. In tutti i vini, migliora limpidezza e filtrabilità ed elimina i composti ossidati e sensibili all'ossidazione. Può essere usata nella chiarifica statica e nella flottazione dei mosti.

Applicazioni: *vini vegani; prevenzione e cura di ossidazione e pinking; riduzione dell'amaro*

Dosi: *10-30 g/hL mosti; 5-20 g/hL vini*

Confezioni: *1 kg; 12,5 kg*

Plantis AF-Q

Preparazione a base di proteina di pisello e chitosano attivato. Assicura un buon illimpidimento e forma fecce compatte e poco voluminose, specialmente quando usato in flottazione. Allo stesso tempo, rimuove i metalli catalizzatori dell'ossidazione e i polifenoli a basso peso molecolare, migliorando così la resistenza del vino all'ossidazione.

Applicazioni: *allergen-free; vini vegani; flottazione; prevenzione e cura di ossidazione e pinking*

Dosi: *5-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Claril AF

Complesso a base di bentonite, PVPP, proteina di pisello e silice amorfa. Claril AF è consigliato nel trattamento di mosti e vini quando si vuole eliminare la componente fenolica responsabile dei fenomeni di ossidazione, pinking e della comparsa del gusto amaro. La presenza della bentonite incrementa la stabilità proteica e garantisce un buon illimpidimento. Efficace anche nel ridurre il contenuto di ferro, può essere usato in alternativa al caseinato di potassio.

Applicazioni: *allergen-free; vini vegani; prevenzione e cura di ossidazione e pinking; uso alternativo al caseinato di potassio*

Dosi: *50-150 g/hL mosti; 30-80 g/hL vini*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Claril QY

Chiarificante a base di lievito inattivato e chitosano. Usato nei vini rossi, riduce l'astringenza, l'amaro, la sensazione di secchezza ed elimina il colore instabile. Nei vini bianchi, migliora la limpidezza e l'equilibrio gustativo.

Applicazioni: *allergen-free; vini vegani; attenuazione dell'astringenza; eliminazione del colore instabile; attenuazione dell'amaro*

Dosi: *5-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Combistab AF

Complesso a base di PVPP, proteina di pisello e silice amorfa. È molto efficace nella prevenzione e nella cura di ossidazione, *pinking* (arrossamento dei vini bianchi) e nel ridurre eventuali note amare. Combistab AF può essere usato nella chiarifica di mosti e vini in alternativa al caseinato di potassio.

Applicazioni: *allergen-free; vini vegani; prevenzione e cura di ossidazione e pinking; riduzione dell'amaro; uso alternativo al caseinato di potassio*

Dosi: *10-50 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Protomix AF

Composto da bentonite, PVPP, proteina vegetale e cellulosa, Protomix AF si utilizza prevalentemente nella chiarifica dei mosti per illimpidire e ridurre il contenuto in proteine instabili, ferro, sostanze fenoliche ossidate e ossidabili. Usato in fermentazione, abbina all'azione chiarificante quella detossificante e di supporto per i lieviti.

Applicazioni: *allergen-free; vini vegani; chiarifica di mosti e vini; prevenzione e cura di ossidazione e pinking*

Dosi: *50-100 g/hL mosti e in fermentazione; 30-100 g/hL vini*

Confezioni: *10 kg*

Gelatina

Atoclar M

Gelatina alimentare atomizzata, solubile in acqua fredda, Atoclar M è dotata di una notevole capacità detannizzante. Agisce principalmente sui tannini responsabili della sensazione di astringenza percepibile a inizio palato e pertanto è indicata per la chiarifica dei vini rossi giovani, dei torchiati e dei vini bianchi prodotti con le ultime frazioni di pressatura.

Applicazioni: *chiarifica di vini rossi giovani, torchiati e vini bianchi ottenuti da pressature spinte*

Dosi: *2-4 g/hL vini bianchi; 8-15 g/hL vini rossi*

Confezioni: *20 kg*

Hydroclar 30

Soluzione al 30% di gelatina alimentare a medio grado di idrolisi. Dotata di buona capacità illimpidente, è consigliata per la chiarifica di ogni tipo di vino, per la chiarifica statica e per la flottazione dei mosti. Nei vini rossi e rosati agisce sulla componente tannica responsabile delle sensazioni di astringenza e secchezza percepite a metà-fine palato, rendendo il vino più morbido ed equilibrato.

Applicazioni: *chiarifica; flottazione; attenuazione dell'astringenza*

Dosi: *10-60 mL/hL*

Confezioni: *1 kg - 25 kg - 1000 kg*

Hydroclar 45

Gelatina a basso peso molecolare in soluzione acquosa. Per le sue caratteristiche chimico-fisiche, Hydroclar 45 è dotata di una notevole capacità detannizzante. Agisce principalmente sui tannini responsabili della sensazione di astringenza percepibile a inizio palato e pertanto è indicata per la chiarifica di vini rossi giovani e torchiati.

Applicazioni: *attenuazione dell'astringenza; vini rossi giovani; chiarifica; flottazione; torchiati*

Dosi: *10-40 mL/hL*

Confezioni: *25 kg - 1000 kg*

Goldenclar

Gelatina in lamine a elevato peso molecolare, presenta un'ottima capacità illimpidente che la rende adatta alla chiarifica di ogni tipo di vino. Nei vini rossi agisce attenuando la sensazione astringente complessiva, senza modificare l'equilibrio gustativo. È raccomandata nel trattamento di vini rossi di medio-lungo affinamento e vini bianchi strutturati in alternativa all'albumina d'uovo.

Applicazioni: *chiarifica; ammorbidimento di vini rossi di medio-lungo invecchiamento; uso alternativo all'albumina d'uovo*

Dosi: *2-15 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Goldenclar Instant

Goldenclar Instant è una gelatina ad elevato peso molecolare che, grazie all'originale processo di pre-idratazione può essere facilmente e rapidamente disciolta in acqua fredda (>15°C). È indicata nella chiarifica di vini bianchi e rossi, in particolare per migliorarne limpidezza e filtrabilità o attenuarne l'astringenza rispettando la struttura. Ottima come alternativa all'albumina d'uovo.

Applicazioni: *chiarifica; ammorbidimento dei vini rossi di medio-lungo invecchiamento; uso alternativo all'albumina d'uovo*

Dosi: *2-10 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 15 kg*

EnartisGreen Gelatina

Pura gelatina alimentare solubile a caldo, certificata biologica in conformità la regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 and Reg. (CE) N° 889/2008]. Dotata di elevata capacità chiarificante e rispettosa della struttura, è raccomandata per la pulizia di mosti e vini di alta qualità.

Applicazioni: *chiarifica di mosti e vini*

Dosi: *2-15 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Pulviclar S

Gelatina alimentare granulata solubile a caldo. Dotata di elevata carica superficiale, ha un'ottima capacità illimpidente sia in mosto che in vino ed è tra i migliori chiarificanti da usare per la flottazione. Nei vini rossi di qualità riduce l'eccesso di astringenza senza compromettere la struttura.

Applicazioni: *chiarifica; flottazione; ammorbidimento di vini rossi di medio-lungo invecchiamento; alternativa all'albumina d'uovo*

Dosi: *4-15 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 20 kg*

Altri chiarificanti proteici

Blancoll

Pura albumina d'uovo in polvere. Blancoll si distingue per la sua finezza d'azione: arrotonda la struttura senza creare disequilibrio e rispetta integralmente le caratteristiche aromatiche del vino. Per queste sue peculiarità, può essere impiegata anche nella chiarifica di vini bianchi strutturati e affinati in legno.

Applicazioni: *chiarifica di vini di qualità*

Dosi: *5-10 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Finecoll

Colla di pesce granulata solubile a freddo, Finecoll è dotata di un'ottima capacità illimpidente e di una scarsa tendenza al surcollaggio. Viene utilizzata per migliorare la brillantezza e la filtrabilità di ogni tipo di vino. Essendo poco sensibile ai colloidi, può essere impiegata nella chiarifica di vini difficili da pulire come quelli ottenuti da uve botritizzate o sottoposte ad azioni meccaniche spinte. A livello organolettico attenua l'amaro, l'ossidato e l'erbaceo, senza impoverire la struttura gustativa.

Applicazioni: *chiarifica di vini di qualità; chiarifica di vini difficili; attenuazione dell'amaro e delle note erbacee*

Dosi: *1-4 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Protoclar

Puro caseinato di potassio in forma microgranulata per una più facile solubilizzazione in acqua. Molto efficace nel rimuovere le sostanze polifenoliche responsabili dell'ossidazione dei vini, può essere utilizzato con successo nella prevenzione e cura del *pinking*, per eliminare il ferro in eccesso e per attenuare il gusto amaro.

Applicazioni: *prevenzione e cura di ossidazione e pinking; attenuazione dell'amaro; riduzione del contenuto di ferro*

Dosi: *20-100 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 25 kg*

Chiarificanti complessi a base di proteine animali

Claril SP

Chiarificante complesso a base di bentonite, PVPP, caseinato di potassio e silice. Utilizzato nella chiarifica dei vini e dei mosti, elimina le sostanze polifenoliche responsabili dei fenomeni di ossidazione e della comparsa del gusto amaro. I vini trattati con Claril SP presentano un aroma più intenso, pulito e sono più longevi. Nei vini bianchi, partecipa alla stabilizzazione proteica.

Applicazioni: *chiarifica; prevenzione e cura di ossidazione e pinking; prolungamento della vita del vino*

Dosi: *20-150 g/hL mosti; 20-80 g/hL vini*

Confezioni: *10 kg*

Neoclar AF

Chiarificante complesso a base di bentonite, gelatina e carbone. Neoclar AF è indicato per la chiarifica di mosti e vini e per risolvere situazioni critiche. Nei vini e nei mosti difficili da chiarificare infatti, illimpidisce rapidamente e produce un volume ridotto di fecce; nei vini con evidenti difetti organolettici, migliora la pulizia olfattiva e ripristina l'equilibrio gustativo. Usato nella chiarifica dei vini rossi e rosati ne rispetta il colore e contribuisce alla sua stabilità.

Applicazioni: *chiarifica e stabilizzazione di mosti e vini*

Dosi: *100-150 g/hL mosti; 40-100 g/hL vini*

Confezioni: *1 kg - 25 kg*

Protomix G

Composto da bentonite, caseinato e cellulosa, Protomix G è un chiarificante da utilizzare nel trattamento di mosti e vini bianchi quando si vuole ridurre il contenuto di sostanze polifenoliche soggette a fenomeni di ossidazione. Usato in fermentazione alcolica, oltre a chiarificare, detossifica e offre supporto fisico al lievito.

Applicazioni: *chiarifica e stabilizzazione di mosti e vini bianchi*

Dosi: *50-100 g/hL*

Confezioni: *15 kg*

Carboni

Black PF

Carbone vegetale attivo in forma umida. È consigliato nella decolorazione di mosti e vini bianchi ottenuti da uve rosse, nella cura dei vini bianchi ossidati e per ridurre il contenuto in ocratossina A. La forma umida ne rende pratico l'impiego, riducendo sensibilmente la formazione di polveri fastidiose per l'operatore.

Applicazioni: *decolorazione di mosti e vini bianchi; cura dell'ossidazione; riduzione dell'ocratossina A*

Dosi: *20-100 g/hL*

Confezioni: *15 kg*

Carboflor

Carbone enologico in polvere, ad azione deodorante. Migliora la pulizia olfattiva e gustativa del vino eliminando odori anomali di origine microbiologica. Può essere usato anche come detossificante in caso di arresto di fermentazione.

Applicazioni: *pulizia olfattiva*

Dosi: *20-60 g/hL*

Confezioni: *20 kg*

Enoblack Perlage

Carbone decolorante in pellets, Enoblack Perlage è raccomandato per la decolorazione di mosti e vini. Facile da usare e reidratare, non forma polvere fastidiosa per l'operatore.

Applicazione: *decolorazione mosti e vini base; cura dell'ossidazione*

Dosi: *5-100 g/hL*

Confezioni: *15 kg*

Enoblack Super

Carbone enologico in polvere ad azione decolorante. Efficace anche nel rimuovere l'ocratossina A.

Applicazioni: *decolorazione di mosti e vini bianchi; cura dell'ossidazione; riduzione dell'ocratossina A*

Dosi: *20-100 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Chiarificanti inorganici

Bentolit Super

Bentonite sodica attivata, in polvere. Dotata di una capacità deproteinizzante molto buona, è raccomandata nella stabilizzazione proteica di mosti, vini bianchi e rosati. Usata in abbinamento a chiarificanti proteici, contribuisce a migliorare la brillantezza e la filtrabilità di ogni tipo di vino e mosto. Utilizzabile anche in flottazione.

Applicazioni: *stabilizzazione proteica; chiarifica; flottazione*

Dosi: *20-200 g/hL*

Confezioni: *25 kg*

Pharmabent

Bentonite di qualità farmaceutica dotata di un'elevata carica superficiale e una estesa superficie adsorbente, Pharmabent risulta eccezionalmente efficace nel rimuovere la frazione proteica - anche quella di più basso peso molecolare - e la materia colorante instabile. Ciò consente di ridurre le dosi d'utilizzo e minimizzare l'impatto sulle caratteristiche aromatiche e gustative del vino.

Applicazioni: *stabilizzazione proteica; eliminazione del colore instabile; chiarifica; prevenzione del "gusto di luce"*

Dosi: *5-10 g/hL*

Confezioni: *25 kg*

Pluxbenton N

Bentonite sodica naturale in forma granulata, unisce un'ottima capacità chiarificante con un'eccellente azione deproteinizzante. Nei vini bianchi e rosati è raccomandata per migliorare le stabilità proteica e, in abbinamento a Goldenclar Instant, nella chiarifica che precede la filtrazione tangenziale. Pluxbenton N è molto efficace anche nel diminuire il tenore in riboflavina, molecola responsabile della comparsa nei vini bianchi in bottiglia del difetto noto come "gusto di luce".

Applicazioni: *stabilizzazione proteica; chiarifica; prevenzione del "gusto di luce"*

Dosi: *20-200 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 20 kg*

Pluxcompact

Il particolare processo di attivazione adottato nella produzione di Pluxcompact permette di ottenere una bentonite con una capacità deproteinizzante simile a quella di una bentonite sodica e che produce poche fecce al pari di una bentonite calcica. Ciò consente di avere un buon effetto chiarificante e stabilizzante e di limitare, al contempo, le perdite di vino. Nei vini rossi, elimina la frazione di colore instabile e, in combinazione con Goldenclar Instant, può essere usata nella chiarifica che precede la filtrazione tangenziale. Rispetta la struttura ed esalta la dolcezza gustativa.

Applicazioni: *stabilizzazione proteica; chiarifica; eliminazione del colore instabile; prevenzione del "gusto di luce"*

Dosi: *10-200 g/hL*

Confezioni: *20 kg*

Sil Floc

Biossido di silicio in soluzione acquosa a pH basico. Utilizzato in abbinamento a chiarificanti proteici come gelatine e colla di pesce, assicura una chiarifica rapida e completa e favorisce la formazione di fecce compatte, anche in vini e mosti difficili da chiarificare.

Applicazioni: *chiarifica di mosti e vini bianchi, rossi e rosati*

Dosi: *25-100 mL/hL*

Confezioni: *25 kg - 1000 kg*

Chiarificanti correttivi

Divergan F

Polivinilpolipirrolidone (PVPP) puro. Efficace per l'eliminazione dei composti polifenolici ossidati e ossidabili, è raccomandato per la prevenzione e la cura dell'ossidazione di ogni genere di vino. Particolarmente indicato anche per ridurre l'amaro. Nei vini bianchi può essere utilizzato per prevenire e curare il *pinking*.

Applicazioni: *prevenzione e cura di ossidazione e pinking; attenuazione dell'amaro*

Dosi: *5-50 g/hL*

Confezioni: *20 kg*

Stabyl G

Polivinilpolipirrolidone (PVPP) puro in forma granulare è indicato per il trattamento di vini ossidati o soggetti a ossidazione. La forma granulare evita la formazione di polvere e ne facilita la dispersione in acqua.

Applicazioni: *prevenzione e cura di ossidazione e pinking; attenuazione dell'amaro*

Dosi: *5-50 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 20 kg*

Fenol Free

Coadiuvante a base di carbone per il trattamento di vini contaminati da *Brettanomyces*. Privo di effetti negativi su colore e struttura, già a bassi dosaggi, elimina i fenoli volatili sintetizzati dai *Brettanomyces* ristabilendo un'adeguata pulizia olfattiva del vino.

Applicazioni: *pulizia olfattiva dei vini contaminati da Brettanomyces*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *10 kg*

Revelarom

Miscela chiarificante granulata contenente rame. Revelarom si utilizza per la prevenzione e la cura dell'odore di ridotto, anche quando esso è causato dall'esposizione alla luce (gusto di luce). La sua particolare composizione consente di eliminare i chelati formati tra rame e composti solforati (H_2S e mercaptani) ed evitare così la ricomparsa della riduzione causata dall'idrolisi di questi complessi.

Applicazioni: *prevenzione e cura della riduzione in bottiglia*

Dosi: *5-20 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Stabyl Met

Chiarificante a base di PVI-PVP (copolimeri di vinilimidazolo e vinilpirrolidone) e diossido di silicio, con capacità adsorbente specifica nei confronti di rame, ferro e alluminio. Il suo utilizzo consente di prevenire la comparsa di difetti come ossidazione, maderizzazione, perdita di aromi, *pinking* e intorbidamenti causati dalla presenza di questi metalli pro-ossidanti.

Applicazioni: *rimozione di metalli pesanti; prevenzione dell'ossidazione; prolungamento della vita del vino*

Dosi: *30-50 g/hL*

Confezioni: *2,5 kg - 20 kg*

Claril HM

Chiarificante complesso che beneficia della capacità sinergica dei suoi componenti nel rimuovere i principali composti coinvolti nel processo di ossidazione del vino. I copolimeri di vinilimidazolo e pirrolidone (PVI/PVP) riducono il contenuto di rame e acidi idrossicinnamici mentre il chitosano elimina il ferro. Di conseguenza, il trattamento con Claril HM previene l'invecchiamento di aromi e colore, il *pinking*, la perdita di aromi varietali e la comparsa di intorbidamenti.

Applicazioni: *prevenzione di pinking, maderizzazione e perdita di aromi; miglioramento della stabilità aromatica.*

Dosi: *30-50 g/hL*

Confezioni: *2,5 kg - 20 kg*

	PRIVI DI ALLERGENI	AUTORIZZATI PER VINO BIOLOGICO (Regolamentazione EU)	VEGANI	CERTIFICATI KOSHER PER PASSOVER
Atoclar M	SO_2	✓	carne	
Bentolit Super	✓	✓	✓	
Black PF	✓	✓	✓	✓
Blancoll	uova	✓	uova	
Carboflor	✓	✓	✓	
Claril AF	✓		✓	
Claril HM	✓		✓	
Claril QY	✓	✓	✓	
Claril SP	latte		latte	
Combistab AF	✓		✓	
Divergan F	✓		✓	✓
Enoblack Perlage	✓	✓	✓	
Enoblack Super	✓	✓	✓	✓
Fenol Free	✓	✓	✓	✓
Finecoll	SO_2	✓	pesce	
Goldenclar	SO_2	✓	carne	
Goldenclar Instant	SO_2	✓	carne	
EnartisGreen Gelatina	✓	biologico certificato	carne	
Hydroclar 30	SO_2	✓	carne	
Hydroclar 45	SO_2	✓	carne	
Neoclar AF	✓	✓	carne	
Pharmabent	✓	✓	✓	
Plantis AF	✓	✓	✓	
Plantis AF-L	SO_2	✓	✓	
Plantis AF-P	SO_2	✓	✓	
Plantis AF-Q	✓	✓	✓	
Pluxbenton N	✓	✓	✓	✓
Pluxcompact	✓	✓	✓	
Protoclar	latte	✓	latte	
Protomix AF	✓		✓	
Protomix G	latte	✓	latte	
Pulviclar S	SO_2	✓	carne	
Sil Floc	✓	✓	✓	
Stabyl G	✓		✓	
Stabyl Met	✓		✓	

“Il buon vino è un vino limpido la cui limpidezza è stabile. Perché solo un vino stabile può avere uno sviluppo armonioso delle proprie qualità nel corso dell’invecchiamento.” E. Peynaud

FILTRAZIONE

enartis

Farine fossili

Enolite

La gamma Enolite comprende farine fossili di diversa granulometria, che possono essere impiegate in ogni tipo di filtrazione, da quella sgrossante a quella brillantante. Le farine fossili Enolite presentano due importanti caratteristiche: una granulometria ben definita e omogenea e una purezza molto elevata che garantisce lo scarso contenuto di elementi cedibili.

Applicazioni	ENOLITE	Confezioni	Dosi (g/hL)
Filtrazione sgrossante di fecce, succhi, mosti muti e vini fecciosi	K5	25 kg	150
Brillantatura di vini velati e succhi limpidi	K3	25 kg	50÷80
Filtrazione spinta di vini aventi in sospensione particelle finissime. Filtrazione di aceti	K1	18 kg	40÷70

Strati filtranti

EnartisFiltra

Gamma completa di strati filtranti, utilizzabili per la filtrazione di vino, mosto, succhi, birra, distillati e bevande in genere. Ideale per ottenere la stabilità chimico-fisica e microbiologica di mosti e vini nel rispetto del loro colore e delle loro caratteristiche organolettiche.

Confezioni: *strati 40 cm x 40 cm in scatole da 100 strati*

Strato	Filtrazione	Porosità (micron)
AV0	Sgrossante molto larga	3-5
AV3	Sgrossante larga	2- 3
AV5	Sgrossante stretta	1,5-2
AV7	Brillantante larga	1,25-1,5
AV10	Brillantante stretta	0,6-0,8
AV St	Sterile	0,25-0,45
AV St Extra	Super sterile	0,15-0,2

Prepanelli

Cello-PD

Cello-PD è una gamma di prepanelli umidi derivati da fibra di alfa-cellulosa attivata, dotata di un'elevata efficacia di adsorbimento e ritenzione di colloidi e particelle instabili. La struttura a fibra corta consente la formazione di setti filtranti ad alta ritenzione meccanica e con ampia superficie specifica. La buona capacità di ancoraggio ai setti filtranti e la formazione di prepanelli compatti e omogenei permettono, inoltre, di avere portate elevate e di ridurre al contempo, la pressione applicata e la durata del ciclo di filtrazione.

Confezioni: *10 kg*

Applicazioni	CELLO-PD 5 (g/m^2)	CELLO-PD 3 (g/m^2)	CELLO-PD 2 (g/m^2)
Mosti: filtrazione a pressione o sottovuoto	250 - 750		
Vini grezzi	400 - 1000	300 - 800	
Preparazione dei vini all'imbottigliamento			250 - 600

Filtrobril

Prepanelli di filtrazione secchi ad elevato grado di adsorbimento, composti da fibre di cellulosa di varia lunghezza e materiale siliceo di granulometria opportunamente selezionata. I coadiuvanti Filtrobril formano un panello omogeneo e ben aderente ai supporti di filtrazione, siano essi a piatti orizzontali o verticali, che, in caso di interruzione della filtrazione, non cade, ma garantisce un distacco omogeneo al termine del lavoro.

Confezioni: *10 kg*

Tipo	Applicazione	Dosi	Confezione
M	Filtrazione sgrossante di vini e aceti.	come prepanello: 700-1000 g/m^2 di superficie filtrante in alluvionaggio: 50-100 g/hL	10 kg
HS	Filtrazione stretta e di brillantatura di vini e aceti chiarificati.	come prepanello: 800-1000 g/m^2 di superficie filtrante in alluvionaggio: 50-100 g/hL	10 kg

Filtrostabyl W

Coadiuvante di filtrazione composto da PVPP, carbone attivo, caseinato di potassio e perlite. È raccomandato nella filtrazione di vini bianchi dove, oltre a ridurre le sostanze colmatanti, svolge un'azione stabilizzante eliminando i composti responsabili di intorbidamenti, maderizzazione e gusto amaro.

Dosi: *60-150 g/hL*

Confezioni: *10 kg*

Il mercato richiede vini senza difetti. L'uso appropriato di coadiuvanti ad azione stabilizzante assicura la produzione di vini che mantengono inalterate le loro caratteristiche organolettiche fino al momento del consumo. Enartis offre una gamma completa di stabilizzanti adatta a prevenire ogni tipo d'intorbidamento e di precipitato.

STABILIZZANTI

enartis

Cristallizzanti

Enocristal Superattivo

Cristallizzante rapido per la stabilizzazione dei tartrati a base di tartrato neutro di potassio, bitartrato di potassio, perlite e metabisolfito di potassio. Enocristal Superattivo abbrevia il processo di stabilizzazione a freddo, mantiene invariato il pH iniziale del vino e protegge dal pericolo di ossidazioni causato dalla solubilizzazione dell'ossigeno durante il processo di raffreddamento.

Applicazione: *accelerare la stabilizzazione a freddo*

Dosi: *30-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 15 kg*

Gomma arabica

Aromagum

Preparazione liquida a base di gomma arabica per la stabilizzazione dell'aroma del vino. Il processo di idrolisi con cui si ottiene Aromagum è controllato in modo da ottenere una gomma efficace nell'intensificare la percezione degli aromi freschi, dolci e fruttati e nel mantenere inalterate queste caratteristiche olfattive per più di un anno dopo l'imbottigliamento, anche in condizioni non ottimali di conservazione. Utilizzata alle dosi raccomandate, ha un modesto effetto colmatante che ne permette l'aggiunta prima della microfiltrazione.

Applicazione: *stabilizzazione degli aromi; attenuazione dell'astringenza*

Dosi: *50-100 mL/hL*

Confezioni: *10 kg - 25 kg - 1000 kg*

Citrogum

Preparazione a base di gomma arabica in soluzione. Grazie a un originale processo produttivo, Citrogum® è un prodotto che non ha eguali: perfettamente limpido e incolore è privo di effetto colmatante anche quando impiegato a dosi elevate. Molto efficace per la stabilizzazione tartarica e colloidale di ogni genere di vino, riduce amaro e astringenza, incrementa morbidezza e dolcezza gustativa.

Applicazione: *stabilizzazione dei tartrati; attenuazione dell'astringenza; incremento del volume gustativo*

Dosi: *50-200 mL/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg - 25 kg - 200 kg - 1000 kg*

Citrogum Dry

Citrogum® Dry è la versione granulata di Citrogum®. Il prodotto, una volta sciolto in acqua, presenta intatte tutte le caratteristiche visive e le proprietà tecniche della versione liquida. Il particolare processo di granulazione a cui è sottoposto permette la rapida e completa dissoluzione sia in acqua, sia in vino, senza formazione di grumi.

Applicazione: *stabilizzazione dei tartrati; attenuazione dell'astringenza; incremento della morbidezza gustativa*

Dosi: *10-100 g/hL*

Confezioni: *15 kg*

EnartisGreen Gomma

Gomma arabica microgranulata di tipo Verek, certificata biologica in conformità con la regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 e Reg. (CE) N° 889/2008]. Efficace per la stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati.

Applicazioni: *stabilizzazione del colore*

Dosi: *10-50 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Maxigum

Preparazione liquida a base di gomma arabica Verek a elevato effetto stabilizzante e strutturante. Sottoposta a un semplice processo di solubilizzazione e purificazione, la gomma conserva pressoché intatte le sue dimensioni e la sua struttura nativa. Ciò fa sì che Maxigum sia estremamente efficace nel prevenire la precipitazione della materia colorante, nell'attenuare l'astringenza e nell'incrementare la struttura gustativa di ogni genere di vino.

Applicazione: *stabilizzazione del colore; incremento di struttura e morbidezza gustativa*

Dosi: *20-100 mL/hL*

Confezioni: *10 kg - 25 kg - 200 kg - 1000 kg*

Stabilizzanti dei tartrati

AMT Plus Quality

Puro acido metatartarico prodotto da Enartis a partire da acido L-tartarico di grado alimentare. AMT Plus Quality interferisce sulla formazione e sull'accrescimento di cristalli di bitartrato di potassio e tartrato di calcio, prevenendone così la precipitazione in bottiglia. Grazie all'elevato indice di esterificazione (superiore a 38), assicura un'efficacia duratura e permette in molti casi di ridurre o di evitare il processo di stabilizzazione a freddo.

Applicazioni: *stabilizzazione tartarica*

Dosi: *10 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 25 kg*

EnartisStab Cellogum L

Stabilizzante dei sali di bitartrato a base di carbossimetilcellulosa in soluzione acquosa. Utilizzato nel trattamento dei vini pronti per l'imbottigliamento, EnartisStab Cellogum L abbrevia, e in taluni casi sostituisce, il processo di stabilizzazione tartarica a freddo, garantendo una stabilità duratura. Ciò consente di ridurre i tempi di preparazione del vino, i costi energetici e di preservare una migliore qualità organolettica. Grazie alla forma liquida, si utilizza tale e quale.

Applicazione: *stabilizzazione tartarica*

Dosi: *100-200 mL/hL*

Confezioni: *25 kg - 200 kg - 1000 kg*

EnartisStab Cellogum LV20

Soluzione acquosa al 20% di carbossimetilcellulosa sodica a bassa viscosità. Si usa in vino finito per inibire la precipitazione in bottiglia di cristalli di bitartrato di potassio. EnartisStab Cellogum LV 20 ha un effetto duraturo e può sostituirsi ai trattamenti di stabilizzazione fisica consentendo una riduzione significativa dei costi energetici e dei tempi di produzione. In conseguenza della bassa viscosità, ha scarso impatto sulla filtrabilità del vino e ciò lo rende il prodotto ideale per aggiunte prima della microfiltrazione.

Applicazioni: *stabilizzazione tartarica*

Dosi: *25-50 mL/hL*

Confezioni: *25 kg - 1000 kg*

EnartisStab Cellogum Mix

Stabilizzante dei tartrati specifico per vini bianchi e rosati composto da carbossimetilcellulosa a bassa viscosità e gomma arabica altamente filtrabile. Le due componenti di EnartisStab Cellogum Mix agiscono in sinergia bloccando i fenomeni di nucleazione e accrescimento dei cristalli di bitartrato e prevenendo così, il rischio di precipitazioni in bottiglia. La forma liquida e l'elevata filtrabilità ne consentono il facile utilizzo prima della microfiltrazione.

Applicazione: *stabilizzazione tartarica di vini bianchi e rosati*

Dosi: *30-100 mL/hL*

Confezioni: *25 kg - 200 kg*

EnartisStab CLK+

EnartisStab CLK+ ha una nuova formulazione in cui l'effetto stabilizzante sui tartrati esercitato dalle mannoproteine è amplificato dall'aggiunta del poliaspartato di potassio (KPA). Il nuovo EnartisStab CLK+ è quindi più efficace nel prevenire la precipitazione del bitartrato di potassio ma conserva l'abituale capacità di aumentare la pienezza gustativa del vino.

Applicazioni: *stabilizzazione tartarica; incremento di morbidezza e pienezza gustativa*

Dosi: *5-15 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

Zenith Uno

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD e anidride solforosa. Zenith® Uno è un coadiuvante efficace e rapido nell'inibire la precipitazione di bitartrato di potassio e al contempo facile da utilizzare. Assicura una stabilità duratura anche in vini con alti livelli di instabilità tartarica. Per questo può facilmente sostituirsi alla stabilizzazione a freddo o con altri trattamenti fisici. Organoletticamente neutro, non modifica la filtrabilità del vino.

Applicazioni: *stabilizzazione tartarica*

Dosi: *100 mL/hL*

Confezioni: *5 kg - 20 kg - 1000 kg*

Zenith Color

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD, gomma arabica verek e anidride solforosa. Prodotto specifico per i vini rossi, efficace e facile da usare, Zenith® Color previene la precipitazione del bitartrato di potassio e della sostanza colorante senza cambiare le caratteristiche sensoriali del vino. Zenith Color non modifica in modo significativo la filtrabilità del vino e può essere aggiunto prima della microfiltrazione.

Applicazioni: *stabilizzazione tartarica*

Dosi: *200 mL/hL*

Confezioni: *5 kg - 20 kg - 1000 kg*

Zenith Perlage

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD, mannoproteine e anidride solforosa. Zenith® Perlage è un coadiuvante messo a punto specificamente per prevenire la precipitazione di bitartrato di potassio e preservare la qualità del perlage nei vini spumanti e frizzanti. Zenith Perlage non modifica la qualità organolettica del vino e non ne altera la filtrabilità, neppure a basse temperature.

Applicazioni: *stabilizzazione tartarica; stabilità del perlage*

Dosi: *100 mL/hL*

Confezioni: *20 kg - 1000 kg*

Zenith White

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD, carbossimetilcellulosa sodica (CMC) filtrabile, gomma arabica a basso peso molecolare e anidride solforosa. Grazie alla sinergia tra poliaspartato di potassio e CMC, Zenith® White può essere usato per la stabilizzazione dei vini bianchi e rosati tartaricamente più instabili. La gomma arabica migliora la pienezza gustativa, la morbidezza e la freschezza aromatica.

Applicazioni: *stabilizzazione tartarica; miglioramento organolettico*

Dosi: *100 mL/hL*

Confezioni: *20 kg - 1000 kg*

Stabilizzazione microbiologica

EnartisStab Micro

Puro chitosano attivato, consigliato per il trattamento antimicrobico dei vini in affinamento. Capace di controllare lo sviluppo di un ampio numero di contaminanti, è particolarmente indicato nella lotta contro il *Brettanomyces* non solo per la spiccata efficacia nei confronti di questo microrganismo ma anche per la capacità di migliorare la pulizia olfattiva di vini già contaminati.

Applicazione: *eliminare i Brettanomyces; ridurre la carica di microrganismi indesiderati*

Dosi: *3-20 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

EnartisStab Micro M

Preparato a base di chitosano attivato e scorze di lievito ricche in chitina-glucano, creato appositamente per trattare mosti e vini torbidi, dove la presenza di solidi limita l'effetto antimicrobico del chitosano puro. EnartisStab Micro M svolge un'azione antimicrobica nei confronti di numerosi lieviti e batteri contaminanti. Può essere usato anche come alternativa al lisozima per il controllo dei batteri malolattici.

Applicazioni: *riduzione di batteri e lieviti contaminanti; alternativa allergen-free al lisozima; antimicrobico alternativo alla solforosa*

Dosi: *10-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

> *In seguito a una prova di vinificazione senza SO_2, EnartisStab Micro M è diventato parte del protocollo di vinificazione di tutti i miei vini rossi perché, non solo mi aiuta a controllare proattivamente i microrganismi contaminanti, ma mi permette anche di usare meno solforosa assicurando una protezione migliore di quella della solforosa stessa.*
> **Matthieu Finot, Enologo presso King Family Vineyards - Virginia, USA**

Stabilizzanti ad ampio spettro

Citrostab rH

Coadiuvante per la fase di imbottigliamento. La sua formulazione a base di acido citrico, acido ascorbico, metabisolfito di potassio e tannino gallico è stata opportunamente bilanciata allo scopo di stabilizzare il potenziale ossidoriduttivo del vino e prevenire la comparsa in bottiglia di alterazioni organolettiche causate dall'ossidazione: *pinking*, casse fosfato-ferrica, invecchiamento precoce e invecchiamento atipico.

Applicazione: *imbottigliamento; prevenzione di ossidazione, pinking, casse fosfato-ferrica e invecchiamento atipico; prolungamento della vita del vino*

Dosi: *10-50 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Citrosol rH

Miscela a base di metabisolfito di potassio, acido citrico e acido ascorbico studiata per garantire al vino la più completa protezione antiossidante e prevenire alterazioni quali imbrunimento del colore, perdita di aromi, intorbidamento e comparsa di precipitati, causati dalla formazione di complessi a base di ferro. Citrosol rH aiuta a mantenere più freschi tonalità colorante e aroma, anche in caso di periodi lunghi di conservazione.

Applicazione: *protezione antiossidante; prevenzione della casse ferrica*

Dosi: *10-40 g/hL*

Confezioni: *250 g - 1 kg*

EnartisStab Antiox Uva

Preparazione antiossidante liquida a base di tannini idrolizzabili e acido ascorbico. Utilizzato sulle uve in al momento dell'ingresso in cantina, assicura una rapida protezione antiossidante e completa l'azione dell'anidride solforosa.

Applicazione: *protezione antiossidante delle uve*

Dosi: *10-40 mL/hL*

Confezioni: *10 kg*

EnartisStab SLI

EnartisStab SLI si usa durante la conservazione di vini già chiarificati, filtrati ed eventualmente stabilizzati, per proteggerli dall'ossidazione e rallentarne l'invecchiamento. I lieviti inattivati e il tannino di quercia non tostata presenti nella miscela, consumano l'ossigeno disciolto e abbassano il potenziale redox; il PVPP riduce le catechine ossidabili e aumenta la resistenza all'ossidazione.

Applicazioni: *protezione antiossidante; prevenzione del pinking; eliminazione delle catechine; diminuzione del potenziale redox*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *2,5 kg -10 kg*

Sorbosol K

Preparato a base di metabisolfito di potassio, sorbato di potassio e acido L-ascorbico, Sorbosol K si usa nel trattamento dei vini dolci sfusi o pronti per l'imbottigliamento per prevenire l'ossidazione e limitare il rischio di rifermentazioni.

Applicazione: *protezione antiossidante e microbiologica; imbottigliamento*

Dosi: *20-40 g/hL*

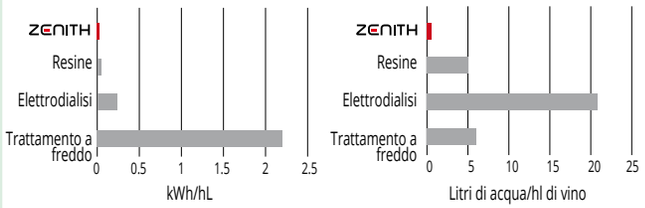
Confezioni: *1 kg*

ZENITH

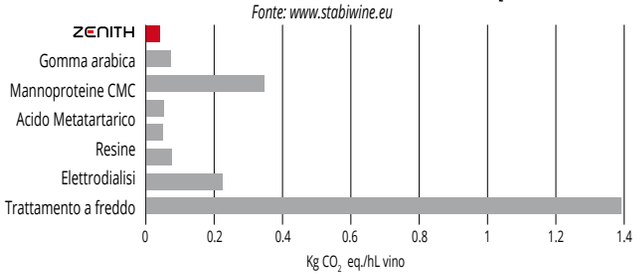
IL POLIASPARTATO DI POTASSIO?
Il poliaspartato di potassio (KPA) è un poliaminoacido prodotto a partire dall'acido L-aspartico, aminoacido presente nell'uva. Enartis ha usato la sua esperienza nell'ambito della stabilizzazione con uso di colloidi, per creare una gamma di prodotti rivoluzionari che sfrutta la sinergia d'azione tra poliaspartato di potassio, colloidi per la stabilizzazione tartarica e colloidi per la stabilizzazione della materia colorante.

PERCHÈ UTILIZZARE ZENITH?
La rivoluzione nella stabilizzazione del vino ad ogni livello di instabilità!
Per tutte le cantine che utilizzano la stabilizzazione a freddo, che vogliono ridurre i costi di produzione, aumentare i loro standard di sostenibilità e garantire la stabilità dei loro vini, Enartis, leader di mercato nei prodotti per la stabilizzazione, introduce una gamma di prodotti rivoluzionari ed eco-sostenibili che consentono di abbandonare per sempre l'utilizzo del freddo, ridurre drasticamente i costi di produzione e le emissioni di gas serra, rispettare le caratteristiche organolettiche del vino e garantire la perfetta stabilizzazione tartarica e del colore nel tempo e in qualsiasi condizione di stress termico.

FINO ALL'80% IL RISPARMIO SUL CONSUMO DI ENERGIA E ACQUA POTABILE



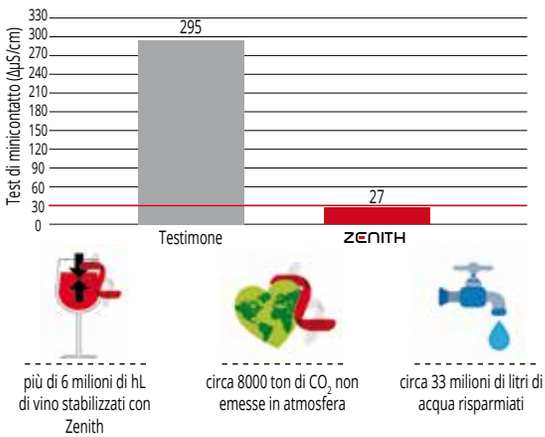
FINO AL 90% DI RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DI CO_2
Fonte: www.stabiwine.eu



ZENITH È

- INNOVAZIONE
  Una sfida ambiziosa e sei anni di ricerca appassionata in collaborazione con prestigiose istituzioni europee pubbliche e private, università e aziende di forte rilevanza del settore enologico, con l'obiettivo di sviluppare un prodotto rivoluzionario.
- PRESTAZIONI
  Stabilità tartarica e del colore duratura nel tempo e resistente a qualsiasi stress termico. Massima filtrabilità fino a 0,45µm.
- QUALITÀ
  Rispetto delle caratteristiche organolettiche del vino.
- RISPARMIO
  Facilità e rapidità d'uso; riduzione fino all'80% di energia e acqua potabile; nessuna perdita di vino durante il processo di stabilizzazione.
- SOSTENIBILITÀ
  Un traguardo nella sostenibilità ambientale, garantisce una diminuzione del 90% delle emissioni di gas serra. Zenith ama il nostro pianeta!

STABILIZZAZIONE DURATURA E RESISTENTE A STRESS TERMICI DI VINI CON 300 ΔµS AL TEST DI MINICONTATTO



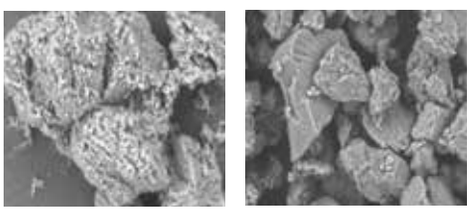
IL CHITOSANO ATTIVATO ENARTIS

COS'É IL CHITOSANO E COME FUNZIONA?
Il chitosano è un chiarificante ad azione microcida ottenuto per parziale deacetilazione della chitina-glucano, un polisaccaride estratto da *Aspergillus niger*.

PERCHÉ IL CHITOSANO DI ENARTIS È DIVERSO?
Il chitosano di Enartis è ottenuto con un processo produttivo unico che ne amplifica l'azione antimicrobica. Durante la produzione, l'attivazione con acidi organici aumenta la carica positiva, la solubilità e la superficie di contatto del chitosano.
Il chitosano così "attivato" svolge un'azione antimicrobica più rapida ed estesa ad un maggior numero di microrganismi rispetto al chitosano "standard".
I prodotti Enartis - EnartisStab Micro (per il controllo microbiologico durante la maturazione del vino) e EnartisStab Micro M (per il controllo microbiologico nella fase che precede la fermentazione malolattica) - sono efficaci nei confronti di molte specie di microrganismi quali *Brettanomyces, Acetobacter, Pediococcus, Lactobacillus, Oenococcus, Zygosaccharomices* ecc.. Oltre e limitare lo sviluppo di contaminanti, questi prodotti hanno altri effetti di interesse enologico come migliorare la limpidezza e la filtrabilità del vino o attenuare gli aromi sgradevoli prodotti dai microrganismi stessi.

Se volete saperne di più su EnartisStab Micro, EnartisStab Micro M e come utilizzarli per specifiche applicazioni, potete contattare il vostro referente Enartis di zona oppure scrivere a **vino@enartis.it**

IL CHITOSANO ATTIVATO HA UNA SUPERFICIE DI INTERAZIONE CON I MICRORGANISMI PIÙ ESTESA



Chitosano attivato Enartis — Chitosano standard

LE PRINCIPALI APPLICAZIONI DI ENARTISSTAB MICRO E ENARTISSTAB MICRO M

UN ANTIMICROBICO AD AMPIO SPETTRO DA USARE IN QUALSIASI MOMENTO

EnartisStab Micro & EnartisStab Micro M si possono utilizzare:

- per controllare lo sviluppo di numerosi contaminanti: *Acetobacter, Lactobacillus, Pediococcus, Oenococcus, Brettanomyces, Zygosaccharomyces* e alcuni altri lieviti non-*Saccharomyces* (Figura 1);
- come trattamento curativo, in caso di elevata contaminazione microbica. Dosaggio: 10-20 g/hL seguito da un travaso;
- come trattamento preventivo, nel caso di una scarsa contaminazione potenzialmente pericolosa per la qualità del vino. Dosaggio: 3-4 g/hL;
- come coadiuvante antimicrobico in alternativa all'anidride solforosa.

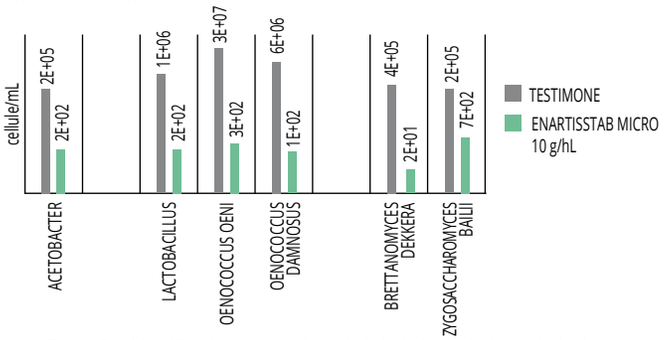


Figura 1: EnartisStab Micro riduce la popolazione dei principali microrganismi presenti nei vini.

PREVENIRE LA PRODUZIONE DI ACIDITÀ VOLATILE DURANTE LA MACERAZIONE PREFERMENTATIVA E IL TRASPORTO DELL' UVA

Usato direttamente sulle uve, alla pigiatura o nel mosto, EnartisStab Micro M riduce le popolazioni di batteri e lieviti indigeni non-*Saccharomyces*, limitando così la produzione di acidità volatile durante le prime fasi della vinificazione (Figura 2). Dosaggio: 20 g/hL

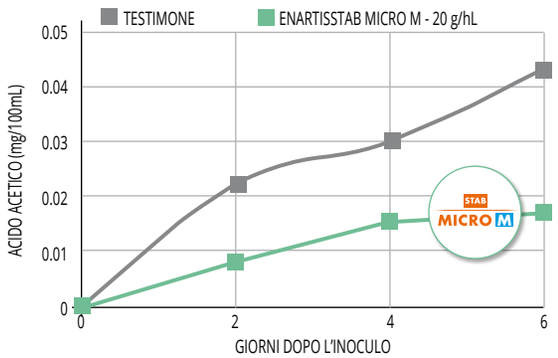


Figura 2: L'aggiunta sulle uve di EnartisStab Micro M limita la produzione di acidità volatile durante la macerazione prefermentativa

RIDURRE I FENOLI VOLATILI

Dopo un trattamento con EnartisStab Micro, i vini risultano più puliti all'olfatto, freschi e spesso più fruttati. EnartisStab Micro rimuove i fenoli volatili (Figura 3), elimina il sentore di ridotto e toglie altri aromi sgradevoli di origine microbica. Dosaggio: 2-15 g/hL

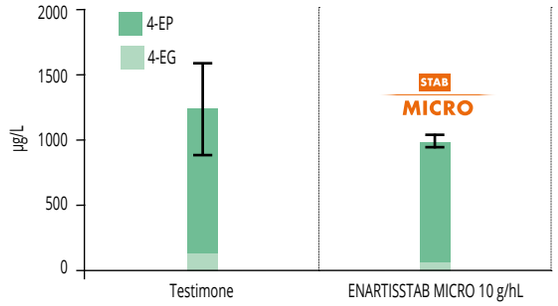


Figura 3: Enartis StabMicro riduce la concentrazione di fenoli volatili (4-EP/4-EG) nel vino – dati ottenuti dall'analisi di 15 vini.

CONTROLLARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA - ALTERNATIVA ALLERGEN FREE AL LISOZIMA

EnartisStab Micro e EnartisStab Micro M possono essere utilizzati per eliminare i batteri malolattici e così prevenire, ritardare o interrompere la fermentazione malolattica (FML) (Figura 4).

Alternativi al lisozima, questi prodotti offrono alcuni vantaggi: nessun impatto sulla stabilità proteica, nessuna interferenza con la stabilità colloidale, nessun impatto significativo sul colore (Figura 5).

Dosaggio: 10 g/hL per prevenire la FML; 20 g/hL per interrompere la FML

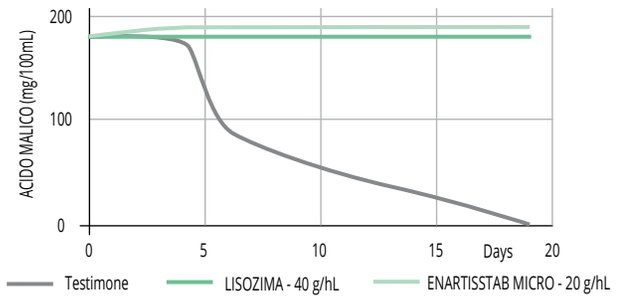


Figura 4: EnartisStab Micro e EnartisStab Micro M sono efficaci nel controllo della fermentazione malolattica.

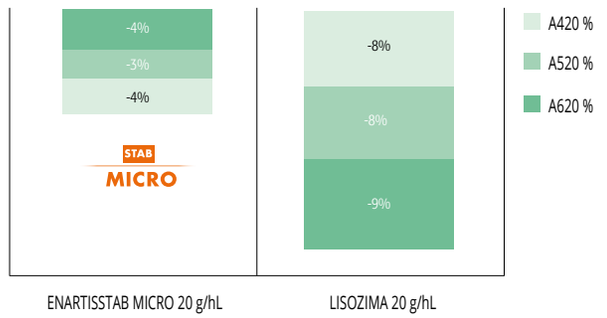


Figura 5: EnartisStab Micro non ha un impatto significativo sul colore.

LIMITARE GLI ARRESTI DI FERMENTAZIONE E PROMUOVE FERMENTAZIONI PULITE E COMPLETE

EnartisStab Micro M:

- Migliora la cinetica della fermentazione e ne assicura il completamento rimuovendo i batteri contaminanti che inibiscono lo sviluppo del lievito (Figura 6). Dosaggio: 10 g/hL.
- Migliora la qualità delle fermentazioni spontanee riducendo la competizione dei microrganismi potenzialmente più dannosi. Dosaggio: 5g/hL.
- Non altera l'attività fermentativa dei *Saccharomyces*.

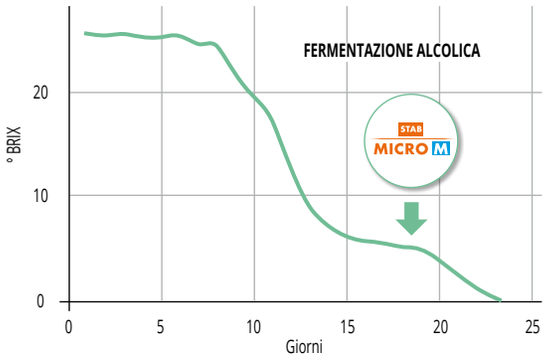


Figura 6: L'aggiunta di EnartisStab Micro M a una fermentazione rallentata aiuta a portarla a termine.

Per il suo effetto antiossidante, antiossidasico e antisettico, l'anidride solforosa rappresenta il conservante enologico per eccellenza. Essa può essere impiegata sotto varie forme: gas, soluzione, polvere, granuli effervescenti. In funzione del consumo annuale, della preparazione del personale di cantina e del momento d'impiego dell'anidride solforosa, una forma può essere preferibile alle altre.

SOLFITANTI

enartis

AST

Antiossidante e antisettico completo composto da metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannino idrolizzabile. Utilizzato sulle uve, AST offre la stessa protezione antisettica e antiossidante svolta dalla SO_2 ma permette di ridurne il dosaggio e limitarne l'azione macerativa. È raccomandato per il trattamento delle uve destinate alla produzione di vini base spumante, uve bianche ricche in sostanze polifenoliche e uve raccolte a macchina. Utilizzato nel trattamento di uve e mosti ottenuti da varietà aromatiche, favorisce la produzione di vini con intensi aromi varietali. AST è molto efficace anche nel prevenire il difetto noto come "invecchiamento tipico".

Applicazioni: *protezione antiossidante di uve e mosti; uve aromatiche; uve e mosti per la produzione di basi spumante; prevenzione dell'invecchiamento atipico*

Dosi: *15-20 g/q sulle uve; 15-20 g/hL nei mosti; 10 g/hL di AST apportano circa 28 mg/L di SO_2 e 30 mg/L di acido ascorbico*

Confezioni: *1 kg*

Effergran

Metabisolfito di potassio granulare effervescente per l'apporto di anidride solforosa in vino e nei carri di raccolta delle uve. Quando aggiunto al vino, Effergran si scioglie in superficie garantendo una rapida azione antiossidante proprio laddove è maggiormente necessaria. Successivamente, assicura una diffusione rapida e omogenea in tutto il volume del vino, senza bisogno di effettuare rimontaggi, anche in contenitori di capacità fino a 500 hL. Cosparso sul fondo dei carri di raccolta, Effergran rilascia rapidamente SO_2, minimizzandone così l'ossidazione durante il trasporto alla cantina.

Applicazione: *solfitazione di vasche e carri di raccolta*

Dosi: *125 g (50 g di SO_2), dose media per 40-50 q di uva o 25 hL di vino; 250 g (100 g SO_2), dose media per 80-100 q di uva o per 50 hL di vino*

Confezioni: *125 g – 250 g – 1 kg*

Efferbarrique / Effergran Dose 5

Metabisolfito di potassio granulare effervescente per l'apporto di anidride solforosa in barrique e piccoli contenitori. Quando vengono aggiunti al vino, i granuli di metabisolfito si sciolgono in superficie garantendo una rapida azione antiossidante proprio laddove è maggiormente necessaria. Successivamente, assicurano una diffusione rapida ed omogenea in tutto il volume del vino senza la necessità di ricorrere a *bâtonnage* o rimontaggi, riducendo così il fabbisogno di manodopera e i rischi per la salute dell'operatore.

Applicazione: *solfitazione di barrique e piccoli contenitori*

Dosi: *un sacchetto di Efferbarrique rilascia 2 grammi di SO_2, un sacchetto di Effergran Dose 5 rilascia 5 grammi di SO_2*

Confezioni: *scatola da 40 sacchetti Efferbarrique; scatola da 25 sacchetti Effergran Dose 5*

Solfosol A

Soluzione acquosa di bisolfito ammonico, apporta al mosto anidride solforosa e azoto ammoniacale in maniera semplice e sicura per l'operatore. Contenuto di SO_2: 150 g/L (15% peso/volume). Contenuto di NH_4: 40 g/L (4% peso/volume).

Dosi: *30-60 mL/hL nei mosti e sulle uve; 10 ml/hL di Solfosol A apportano circa 15 mg/L di SO_2 e circa 4 mg/L di APA*

Confezioni: *25 kg*

Winy

Metabisolfito di potassio di elevata purezza. Grazie alla competenza acquisita da Enartis in tanti anni di attività produttiva, Winy è quasi inodore, non compatta e ha una purezza superiore al 99%. Nei mosti e nei vini, agisce come antiossidante, blocca l'azione degli enzimi ossidasici, funge da antisettico e svolge un'azione solvente sulle cellule dell'uva, accelerando i processi di estrazione delle sostanze fenoliche e della materia colorante.

Applicazione: *solfitazione di uve, mosti e vini*

Dosi: *1 g di Winy apporta circa 0,56 g di SO_2*

Confezioni: *250 g - 1 kg - 25 kg*

Solfosol M

Soluzione di bisolfito di potassio, permette di apportare anidride solforosa in modo facile e sicuro per l'operatore durante tutto il processo di vinificazione, dalla vendemmia alla bottiglia. Contenuto di SO_2: 150 g/L (15% peso/volume)

Dosi: *10 mL/hL di Solfosol M apportano circa 15 mg/L di SO_2*

Confezioni: *25 kg - 250 kg - 1000 kg*

Supersolfosol

Soluzione acquosa di bisolfito ammonico. Con Supersolfosol è possibile apportare al mosto anidride solforosa e azoto ammoniacale con facilità e in maniera totalmente sicura per l'operatore. Contenuto di SO_2: 400 g/L (40% peso/volume). Contenuto di NH_4: 113 g/L (11% peso/volume).

Dosi: *10-30 mL/hL nei mosti e sulle uve; 10 mL/hL di Supersolfosol apportano circa 40 mg/L di SO_2 e circa 11 mg/L di APA*

Confezioni: *25 kg - 250 kg - 1000 kg*

Neosolfosol C

Soluzione acquosa di bisolfito ammonico, permette di apportare al mosto anidride solforosa e azoto ammoniacale in modo facile e sicuro per l'operatore. Contenuto di SO_2: 630 g/L (63% peso/volume). Contenuto di NH_4: 177 g/L (17,7% peso/volume).

Dosi: *6-20 mL/hL nei mosti e sulle uve; 10 mL/hL di Neosolfosol apportano circa 63 mg/L di SO_2 e circa 18 mg/L di APA*

Confezioni: *1kg - 25 kg - 1300 kg*

Zolfo Dischi

Dischi di zolfo per la disinfezione, bonifica e conservazione a secco di botti e barriques. L'anidride solforosa prodotta per combustione dello zolfo permette una disinfezione del legno anche nelle zone più profonde e inaccessibili con i normali lavaggi. La speciale formulazione di Zolfo Dischi permette una combustione regolare, senza pericolo di gocciolamenti e produzione di idrogeno solforato.

Dosi: *ogni dischetto produce circa 12 g di SO_2*

Confezioni: *1 kg*

Tecnica con la quale si ottengono vini di grande successo commerciale, la presa di spuma richiede l'uso di strumenti specifici, in grado di valorizzare l'esperienza di chi la pratica e la qualità dei vini che produce. Enartis propone una gamma di prodotti che dall'elaborazione del vino base alla presa di spuma aiutano a conseguire lo stile ricercato.

PRESA DI SPUMA

enartis

Polisaccaridi per la fermentazione

EnartisPro Perlage

Lievito inattivato ricco in mannoproteine immediatamente solubili e aminoacidi ad azione antiossidante. EnartisPro Perlage è raccomandato nella produzione di vini base freschi e morbidi. Usato in prima fermentazione, protegge aromi e colore dall'ossidazione e rallenta l'invecchiamento del vino base.

Applicazioni: *protezione antiossidante; miglioramento della qualità organolettica; miglioramento della qualità della spuma; prolungamento della shelf-life*

Dosi: *20-50 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Trattamento dei vini base

Enoblack Perlage

Carbone decolorante in pellets, Enoblack Perlage è raccomandato per la decolorazione di mosti e vini base. Facile da usare e disperdere, non forma polvere fastidiosa per l'operatore.

Applicazione: *decolorazione mosti e vini base; cura dell'ossidazione*

Dosi: *5-100 g/hL*

Confezioni: *15 kg*

Clairperlage Uno

Miscela di bentoniti selezionate e proteina vegetale, Clairperlage Uno si usa nella chiarifica e nella stabilizzazione proteica dei vini base di cui si vuole conservare la capacità spumante. Clairperlage Uno, infatti, assicura un buon effetto illimpidente, una buona azione deproteinizzante e l'eliminazione di sostanze a effetto antischiuma.

Applicazione: *chiarifica e stabilizzazione proteica dei vini base; rispetto della capacità spumante; allergen free; vini vegani*

Dosi: *20-100 g/hL*

Confezioni: *10 kg*

Clairperlage Due

Sviluppato per rinfrescare i vini base destinati alla seconda fermentazione, Clairperlage Due elimina i polifenoli responsabili di ossidazione, gusto amaro e colore troppo intenso. Pensato per un impiego semplice ed efficace, può essere usato nella chiarifica dei vini base o direttamente durante la presa di spuma.

Applicazione: *prevenzione e cura dell'ossidazione*

Dosi: *15-40 g/hL*

Confezioni: *1 kg - 10 kg*

Lieviti

EnartisFerm Perlage

EnartisFerm Perlage resiste alle difficili condizioni della presa di spuma: pH bassi, basse temperature e pressioni elevate. Rispetta le caratteristiche varietali e del territorio e conferisce al vino grande finezza ed eleganza. Adatto alla produzione di vini spumantizzati sia con metodo classico, sia in autoclave.

Applicazione: *presa di spuma in bottiglia e autoclave; vino base; grande potenziale d'invecchiamento*

Dosi: *10-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg – 10 kg*

EnartisFerm ES Perlage Bio

Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus, prodotto in forma liquida certificata biologica in conformità con la regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 e Reg. (CE) N° 889/2008]. EnartisFerm ES Perlage Bio è indicato per la fermentazione dei vini base spumante e per la presa di spuma in bottiglia e autoclave. Produce vini di grande finezza e pulizia olfattiva e garantisce fermentazioni regolari e complete anche in condizioni difficili.

Applicazioni: *presa di spuma in bottiglia e autoclave; vino base; grande potenziale d'invecchiamento*

Dosi: *20 g/hL*

Confezioni: *bottiglia da 1 kg*

EnartisFerm Perlage DOCG

Lievito consigliato nella produzione di grandi spumanti bianchi rifermentati in autoclave. Produce aromi freschi di frutta bianca che aumentano la complessità aromatica senza mascherare le caratteristiche varietali dell'uva. Al palato permette di ottenere vini di grande freschezza ed eleganza.

Applicazione: *presa di spuma in autoclave; vino base*

Dosi: *20-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

EnartisFerm Perlage Fruity

EnartisFerm Perlage Fruity è un ceppo molto aromatico raccomandato nella produzione di vini spumanti e frizzanti dallo stile fresco, attraente e fruttato, ottenuti sia con metodo classico che Charmât. Durante l'autolisi, rilascia buone quantità di mannoproteine che migliorano la qualità organolettica, il *perlage* e la stabilità del colore dello spumante.

Applicazione: *presa di spuma in bottiglia e autoclave; vino base; aroma fruttato*

Dosi: *10-40 g/hL*

Confezioni: *0,5 kg*

Nutrizione del lievito

Nutriferm PDC

Attivante specifico per la preparazione del *pied de cuve*. Derivato interamente da lievito autolisato, Nutriferm PDC stimola la crescita dei lieviti e apporta tutti gli elementi necessari affinché possano sopravvivere e fermentare in condizioni difficili. Nutriferm PDC crea le condizioni per una fermentazione completa e regolare e limita, al contempo, la produzione di composti solforati e volatile.

Applicazione: *nutrizione del pied de cuve*

Dosi: *15-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Nutriferm PDC Arom

Attivante per la preparazione del *pied de cuve* interamente derivato da lievito. Nutriferm PDC Arom apporta aminoacidi indispensabili per la sintesi e l'espressione di aromi di fermentazione. È raccomandato nella produzione di vini spumanti e frizzanti freschi e fruttati.

Applicazione: *nutrizione del pied de cuve; spumanti fruttati*

Dosi: *15-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Nutriferm Tirage

Attivante complesso, specifico per la presa di spuma, apporta azoto organico, azoto minerale e fattori di sopravvivenza indispensabili durante la seconda fermentazione. Nutriferm Tirage assicura una fermentazione completa e regolare sia con metodo tradizionale che Charmât.

Applicazione: *nutrizione del lievito durante la presa di spuma*

Dosi: *5-20 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Nutriferm Revelarom

Attivante di fermentazione specifico per la presa di spuma a base di lievito autolisato, fosfato ammonico e sali di rame. Nutriferm Revelarom apporta gli elementi nutritivi indispensabili per una fermentazione completa anche in condizioni difficili e previene la comparsa di composti solforati.

Applicazione: *nutrizione del lievito e prevenzione della riduzione durante la presa di spuma; prevenzione della riduzione*

Dosi: *5-15 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Nutriferm Gradual Release

Questa miscela di ammonio fosfato bibasico e tannino è contenuta in una speciale confezione che, introdotta in autoclave in fase di riempimento, rilascia gradualmente il suo contenuto durante la presa di spuma. Nutriferm Gradual Release evita perciò l'aggiunta di attivanti dopo la chiusura dell'autoclave, garantisce una corretta nutrizione azotata del lievito e un'adeguata pulizia olfattiva.

Applicazione: *nutrizione azotata del lievito durante la presa di spuma in autoclave; prevenzione della riduzione*

Dosi: *busta da 1 kg per 50–100 hL; busta da 5 kg per 250-500 hL*

Confezioni: *1 kg – 5 kg*

Perfezionamento organolettico

Surlì Mousse

Particolarmente ricco in mannoproteine, Surlì Mousse è stato selezionato per migliorare la qualità della spuma dei vini effervescenti. Utilizzato durante la seconda fermentazione di vini a basso potenziale spumante o brevemente affinati su feccia, aumenta la persistenza e la finezza del *perlage*. Indicato sia per il metodo tradizionale, sia per il metodo Charmât, contribuisce anche a perfezionare l'equilibrio gustativo.

Applicazione: *miglioramento della qualità della spuma; miglioramento della qualità organolettica; metodo classico e Charmat*

Dosi: *10-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Surlitan Perlage

Sviluppato per il trattamento di vini poveri di corpo, Surlitan Perlage aumenta la struttura e la persistenza gustativa. Ricco in mannoproteine libere e tannini, migliora la persistenza del *perlage* e limita la comparsa di note di ridotto durante la presa di spuma.

Applicazione: *miglioramento della struttura; prevenzione della riduzione; metodo classico e Charmat*

Dosi: *5-20 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Finesse

A base di tannini condensati, EnartisTan Finesse contribuisce all'armonia gustativa ed esalta la qualità aromatica di vini spumanti e frizzanti. Usato durante la presa di spuma, attenua le note vegetali di vini base ottenuti da uve poco mature.

Applicazione: *attenuazione delle note erbacee*

Dosi: *3-10 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Fragrance

Miscela di tannini estratti da legno di alberi da frutta, durante la seconda fermentazione EnartisTan Fragrance sviluppa note fruttate che aumentano la complessità aromatica del vino. Inoltre, poiché fortemente reattivo con l'ossigeno, protegge il vino dall'ossidazione e ne migliora la longevità in bottiglia.

Applicazione: *potenziamento dell'aroma fruttato; protezione dall'ossidazione*

Dosi: *1-8 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Style

Tannino di quercia aromaticamente neutro, molto morbido e poco strutturante, viene utilizzato durante la seconda fermentazione per limitare la formazione di composti solforati maleodoranti.

Applicazione: *prevenzione della riduzione; metodo classico e Charmat*

Dosi: *1-10 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

EnartisTan Last Touch

Miscela di tannini di quercia e tannini d'uva, EnartisTan Last Touch partecipa all'equilibrio organolettico di vini spumanti e frizzanti giunti al termine dell'affinamento su feccia. Utilizzato nella preparazione della *liqueur d'expédition*, amplia il bouquet e aumenta la complessità aromatica. EnartisTan Last Touch può essere usato anche per aprire i vini destinati a un'immissione rapida sul mercato.

Applicazione: *complessità aromatica; equilibrio gustativo; liqueur d'expédition*

Dosi: *0,5-5 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

APPLICAZIONE DELLA GAMMA PERLAGE PER STILE DI VINO

	FRUTTATO	MATURO
EnartisFerm Perlage DOCG	✓	
EnartisFerm Perlage Fruity	✓	
EnartisFerm Perlage		✓
EnartisFerm ES Perlage BIO		✓
EnartisPro Perlage	✓	
Nutriferm PDC		✓
Nutriferm PDC Arom	✓	
Nutriferm Tirage		✓
Nutriferm Revelarom	✓	
Clairperlage Uno	✓	✓
Clairperlage Due	✓	
EnartisTan Finesse	✓	
EnartisTan Fragrance	✓	
EnartisTan Style	✓	✓
EnartisTan Last Touch		✓

GUIDA AI LIEVITI DA SPUMANTIZZAZIONE

	TEMPERATURA	FASE DI LATENZA	VELOCITÀ DI FERMENTAZIONE	ALCOL TOLLERANZA	FATTORE KILLER	COMPATIBILITÀ CON LA FML	FABBISOGNO DI AZOTO	FABBISOGNO DI OSSIGENO	CARATTERISTICHE AROMATICHE	APPLICAZIONI: SPUMANTE FRIZZANTE BIANCO	APPLICAZIONI: SPUMANTE FRIZZANTE ROSSO	APPLICAZIONI: SPUMANTE FRIZZANTE ROSATO
PERLAGE *S. Bayanus*	10-30°C	Breve	Elevata	17%	Killer	Scarsa	Scarso	Scarso	V	●		●
PERLAGE BIO *S. Bayanus*	10-30°C	Breve	Moderata-elevata	17%	Killer	Neutro	Scarso	Scarso	V	●	●	●
PERLAGE DOCG *S. Bayanus*	10-20°c	Breve	Elevata	16%	Killer	Scarsa	Scarso	Scarso	V-F	●		●
PERLAGE FRUITY *S. Bayanus*	14-20°C	Breve	Moderata	15%	Killer	Neutro	Moderato	Scarso	F	●	●	●

Una buona igiene della cantina è indispensabile per prevenire contaminazioni microbiologiche che possono compromettere la qualità finale del vino. Enartis offre una gamma di prodotti a basso impatto ambientale, specifici per l'igiene e la pulizia della cantina.

DETERGENTI

Detergenti alcalini per vasche, attrezzature e pavimentazioni

Seco Back

Detergente liquido per la pulizia dei pavimenti. Dotato di elevata capacità distaccante, elimina ogni traccia di sporco, anche il più ostinato come ad esempio le tracce di gomma delle ruote di muletti e carrelli.

Confezioni: *24 kg*

Secodet Liquido

Detergente liquido fortemente alcalino a base di sequestranti e disperdenti. Si utilizza nell'industria enologica per la disincrostazione e detartarizzazione di attrezzature, tubazioni e vasi vinari in acciaio inossidabile, cemento, cemento vetrificato e vetroresina.

Confezioni: *28 kg - 1200 kg*

Secodet Polvere

Detergente alcalino polvere a base di sequestranti e disperdenti. Si utilizza nell'industria enologica per la disincrostazione e detartarizzazione di attrezzature, tubazioni e vasi vinari in acciaio inossidabile, cemento, cemento vetrificato e vetroresina.

Confezioni: *25 kg*

Detergenti acidi

Seco Pro

Prodotto liquido a base di alcol propilico. È indicato per il lavaggio rapido ed efficace di piccole attrezzature come il prelevavino o piccole parti di macchinari come i beccucci della riempitrice. Inodore e insapore, evapora rapidamente senza lasciare tracce.

Confezioni: *1 L*

Secodes Aktiv

Detergente acido liquido a base di acido acetico e acqua ossigenata. Disincrostante e pulitore di superficie, svolge anche un'azione sanitizzante nei confronti di batteri gram-positivi, gram-negativi, lieviti e muffe, caratteristica che lo rende il prodotto ideale per la pulizia profonda di serbatoi, tubazioni, pompe, riempitrici, strati filtranti, cartucce di microfiltrazione e membrane d'ultrafiltrazione.

Confezioni: *10 kg - 25 kg*

Detergenti cloro attivi

Secoclor Extra

Detergente liquido a base di alcali caustici, disperdenti, antincrostanti, brillantanti e donatori di cloro che svolgono una forte azione decolorante, ossidante e sanitizzante. Particolarmente adatto all'uso in acque dure, si utilizza per la pulizia di vasche e tubature.

Confezioni: *10 kg - 25 kg - 1000 kg*

Seco Brett

Detergente alcalino specifico per la pulizia di vasi vinari, tubazioni e legni contaminati da *Brettanomyces*. Seco Brett riduce l'inquinamento da *Brettanomyces/Dekkera* riportandolo a livelli di sicurezza.

Confezioni: *10 kg*

Detergenti privi di cloro

Secosan Eco

Detergente in polvere a base di alcali, disperdenti, antincrostanti, brillantanti e donatori di ossigeno attivo che esplicano una potente azione decolorante, ossidante e una accessoria funzione disinfettante. È particolarmente indicato per la pulizia di serbatoi, tubazioni, riempitrici, fusti, ecc.

Confezioni: *25 kg*

Secoclean Special

Detergente in granuli a base di alcali caustici, disperdenti, antincrostanti e antischiuma è indicato per il lavaggio e la brillantatura a caldo di bottiglie nuove e di recupero.

Confezioni: *25 kg*

Lubrificanti per nastri trasportatori

Secolube NF

Lubrificante liquido ad azione detergente per nastri trasportatori.

Confezioni: *25 kg;*

Secolube Special

Lubrificante liquido idrosolubile per nastri trasportatori.

Confezioni: *25 kg*

Detergenti per membrane

Secoflow Chel

Detergente caustico liquido a base di potassio idrossido, sequestranti, fosfonati e sali di acidi policarbossilici, privo di tensioattivi. È formulato specificamente per la pulizia di membrane polimeriche di ultrafiltrazione resistenti agli alcali caustici, utilizzate nel settore enologico e nell'industria alimentare in genere.

Confezioni: *25 kg*

Secoflow Cid

Detergente liquido fortemente acido a base di acido fosforico, acido nitrico e inibitori di corrosione, è formulato per la disincrostazione di membrane di ultrafiltrazione resistenti agli acidi.

Confezioni: *25 kg*

Secoflow Oxy

Detergente acido a base di idrogeno perossido e acido citrico con complessi fosforganici. Oltre ad esercitare un'azione pulente, è particolarmente attivo nei confronti di tutti i microrganismi, compresi sporigeni e virus, anche a basse temperature.

Confezioni: *25 kg*

Additivo schiumogeno

Secoflow Foam

Additivo schiumogeno liquido a base di tensioattivi, migliora la forza pulente e, a più alti dosaggi, la schiumosità dei detergenti alcalini per l'igiene di vasche, superfici lavabili e membrane.

Confezioni: *25 kg*

KIT ANALITICI

Kit analitici

Sniff'brett

Kit analitico per rilevare in modo semplice e rapido la presenza di *Brettanomyces/Dekkera* in mosti, vini e fusti in legno. Sniff'Brett è costituito da un terreno di coltura liquido che, quando è inoculato con *Brettanomyces*, origina l'odore caratteristico (stalla, cerotto, formaggio rancido, ecc.), riconducibile alla sintesi di etil-fenoli. La velocità con cui tale odore appare, permette di stimare con buona approssimazione la grandezza della popolazione contaminante e, di conseguenza, decidere le azioni correttive da mettere in atto.

Confezioni: *scatola per 16 determinazioni*

Veriflow Brett

Test innovativo, brevettato dall'americana Invisible Sentinel, in sole 4 ore consente di determinare la presenza di cellule di *Brettanomyces* con l'accuratezza di una real-time PCR e la facilità d'uso di un'analisi chimica di routine. Veriflow® Brett non richiede alcuna preparazione del campione o estrazione di DNA e può essere utilizzato anche da personale di laboratorio non qualificato. Veriflow Brett permette di stimare con buona approssimazione intervalli di contaminazione che vanno da 10 cellule/mL a 1000 cellule/mL e oltre.

Kit Riboflavina

Test facile e veloce per la determinazione della concentrazione di riboflavina in campioni di vino e mosto. È un'utile guida alle operazioni di cantina volte a prevenire la comparsa del gusto di luce. Semplice da usare, non richiede alcuna specializzazione dell'operatore o preparazione del campione.

Confezioni *da 10 e da 50 analisi.*

TRADIZIONE
CANTINA

enartis

Anticasse FN

Preparato a base di bicarbonato di potassio, metabisolfito di potassio, caseina e acido ascorbico, è indicato per la prevenzione e la cura dell'ossidazione.

Applicazioni: *prevenzione e cura dell'ossidazione*

Dosi: *20-60 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

Antiflor

Pastiglie contenenti isotiocianato di allile su supporto di paraffina alimentare. Prevengono la formazione di fioretta (velo biancastro) sulla superficie del vino conservato in contenitori scolmi.

Applicazioni: *prevenzione dello sviluppo di fioretta*

Confezioni: *disponibili tre formati: Antiflor Damigiane per contenitori da 20 a 200 litri; Antiflor Fusti per contenitori da 200 a 5000 litri e Antiflor Vasche per contenitori di grandi dimensioni.*

Byosal

Speciale confezione composta da due involucri separati e sigillati, contenenti rispettivamente lievito secco attivo e attivante di fermentazione a base di ammonio e vitamina B1.

Applicazioni: *fermentazione del mosto*

Dosi: *confezione per 100 litri*

Detersol

Detergente acido ad azione disincrostante. Ideale per la pulizia e il lavaggio di vasche in cemento, serbatoi, botti e attrezzature di cantina. Efficace per risanare botti difettose con odore di muffa o fradicio, vasi vinari con odore di aceto e per decolorare serbatoi che hanno contenuto vino rosso.

Confezioni: *1 kg*

Disacidificante Bianconeve

Disacidificante a base di bicarbonato di potassio e tartrato neutro di potassio. È indicato per ridurre l'acidità totale e per la cura dei vini con spunto acetico.

Applicazioni: *disacidificazione dei vini; cura dei vini con spunto acetico*

Dosi: *5-135 g/hL (135 g/hL riducono l'acidità totale di circa 1 g/L espresso in acido tartarico)*

Confezioni: *1 kg*

Enoplastico Special

Mastice per fusti, adatto per sigillare gli sportelli di vasche e botti. Grazie alla sua particolare resistenza al calore, può essere impiegato anche per sigillare vasi vinari contenenti mosto in fermentazione.

Confezioni: *0,5 kg*

Neodetersol Botti

Detergente alcalino per la pulizia di botti e vasche. Grazie all'azione emulsionante e saponificante dei tensioattivi contenuti nella sua formulazione, procura un'ottima pulizia di botti e vasche in cemento, eliminando incrostazioni e depositi di tartrati.

Confezioni: *1 kg*

Neodetersol Vetro

Detergente alcalino per la pulizia delle bottiglie. Indispensabile per il perfetto lavaggio manuale di bottiglie, damigiane e qualsiasi recipiente in vetro, da cui aiuta a rimuovere facilmente muffe, depositi e cattivi odori.

Confezioni: *1 kg*

Sanaton

Detartarizzante e detergente basico in polvere, per l'igiene di vasi vinari e attrezzature di cantina. Ideale per la pulizia e il lavaggio di vasche in acciaio, vetroresina e cemento, tubazioni e botti. Efficace per risanare botti difettose con odore di muffa o fradicio e vasi vinari con odore di aceto.

Confezioni: *1 kg*

Sanaton Liquido

Detartarizzante e detergente basico in polvere per l'igiene di vasi vinari e attrezzature di cantina. Ideale per la pulizia e il lavaggio di vasche in acciaio, vetroresina e cemento, tubazioni e botti. Efficace per risanare botti difettose con odore di muffa o fradicio e vasi vinari con odore di aceto.

Confezioni: *1 kg*

Tannisol

Pastiglie di metabisolfito di potassio e tannino. Previene e cura malattie del vino quali casse, girato, filante e spunto acetico. Inoltre, preserva il vino dalle alterazioni ossidative, mantenendone inalterate le caratteristiche visive e organolettiche.

Applicazioni: *protezione antisettica e antiossidante di mosti e vini*

Dosi: *1-2 pastiglie per 100 litri di mosto o vino. Una pastiglia in 100 litri apporta circa 52 mg/L di* SO_2

Confezioni: *vasetto da 10 pastiglie*

Trefosolfina

Stabilizzante e regolatore di fermentazione a base di metabisolfito di potassio, bentonite e sali ammoniacali. Assicura una fermentazione regolare e un vino stabile e limpido.

Dosi: *10-30 g/hL*

Confezioni: *200 g - 1 kg*

Trefosolfito

Attivante di fermentazione e solfitante in forma liquida, a base di anidride solforosa e sali ammoniacali. Raccomandato per il trattamento di mosti ottenuti da uve poco sane.

Dosi: *25-35 mL/hL*

Confezioni: *1 kg*

Inspiring innovation.

enartis

Inspiring innovation.

www.enartis.com

ESSECO SRL | Via San Cassiano 99, 28069 San Martino Trecate NO, Italia | Tel. +39-0321.790.300 | Fax +39-0321.790.347 | vino@enartis.it