

VINO ROSÉ

...leggero delicato equilibrato...



enartis

Inspiring innovation.

ACCORGIMENTI E CONSIGLI DALLA VENDEMMIA ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

I vini rosati si contraddistinguono per il colore rosa, l'eleganza, la freschezza e la facilità di consumo. La produzione dei rosati è delicata e richiede un costante controllo dalla vendemmia all'imbottigliamento.

3 OBIETTIVI

1

COLORE

.....

2

GUSTO

.....

Leggero,
fresco, rotondo,
EQUILIBRATO

3

AROMA

.....

Fresco, delicato,
fruttato, floreale,
ELEGANTE



PRE-FERMENTAZIONE

COSTRUIRE IL POTENZIALE DEL VINO



Protezione contro l'ossidazione

L'ossidazione enzimatica del mosto avviene rapidamente e provoca imbrunimento, produzione di note vegetali e perdita di aromi varietali:

- ☞ Lavorare a basse temperature durante tutta la fase pre-fermentativa per rallentare le reazioni di ossidazione.
- ☞ Ridurre il contatto con l'ossigeno lavorando velocemente e con gas inerte.
- ☞ Utilizzare **AST** per una protezione antiossidante completa dell'uva.

Raccolta, trasporto e diraspatura

Iniziare a pianificare la produzione di vini rosati in vigna e basare le decisioni di raccolta sull'equilibrio tra acidità e zucchero. Si raccomanda di utilizzare frutti sani e con un giusto livello di acidità.

Raccogliere uve fresche durante la notte o di mattina presto. Evitare lunghi trasporti e macerazione nei carri di raccolta. Si consiglia la diraspatura per evitare l'estrazione di aromi erbacei e tannini verdi.

Macerazione/Pressatura

La durata e la temperatura di macerazione hanno un impatto sensibile sul colore e sull'equilibrio gustativo del futuro vino. L'uso di un enzima di macerazione come **EnartisZym Arom MP** migliora la stabilità proteica e del colore, aumenta l'estrazione di polisaccaridi e aromi, e incrementa la resa.

Sfecciatura

La torbidità del mosto ha un forte effetto sulla resistenza del lievito agli stress e sulla produzione di aromi. Per rosati di qualità, si consiglia di lavorare tra gli 80 e i 200 NTU. Torbidità maggiori potenziano l'aroma erbaceo, riducono la pulizia olfattiva e la morbidezza.

Per accelerare la sfecciatura, utilizzare **EnartisZym RS**, enzima pectolitico rapido. Questa è anche la fase migliore in cui intervenire con chiarifiche e trattamenti correttivi del colore:

- ☞ **Claril AF** e **Claril SP** rimuovono i precursori dell'ossidazione, le sostanze ossidate e gli aromi indesiderati.
- ☞ **Combistab AF** si usa per eliminare i precursori dell'ossidazione quando il vino è stabile proteicamente.
- ☞ **Claril RF** elimina il colore in eccesso.
- ☞ **Stabyl Met** rimuove i metalli pesanti che catalizzano le reazioni di ossidazione e migliora così la protezione antiossidante e il potenziale d'invecchiamento del vino.



FERMENTAZIONE

ESPRESSIONE DEL POTENZIALE DEL VINO

Quattro stili di successo

La sintesi e la rivelazione degli aromi avvengono durante la fermentazione. Lo stile del vino dipende dai composti aromatici presenti nell'uva, dal lievito, dalla nutrizione del lievito e dalla temperatura di fermentazione.

	FRUTTA ROSSA		VARIETALE-RICCO		FLOREALE		PROVENZALE-TIOLICO	
Vitigni	Syrah, Primitivo, Montepulciano, Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Lambrusco		Canonau, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Negroamaro		Pinot noir, Nebbiolo, Lambrusco di Sorbara, Canonau, Marzemino, Barbera, Merlot, Corvina, Rondinella		Canonau, Syrah, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Negroamaro	
Pigia-diraspatura	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton
	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton
Macerazione	Media - Salasso		Media		Breve		Breve	
Sfecciatura	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL
	Claril AF/SP	50 g/hL	Claril AF/SP	50 g/hL	Claril AF/SP	50 g/hL	Claril AF/SP	50 g/hL
	Stabyl MET	30 g/hL	Stabyl MET	30 g/hL	Stabyl MET	30 g/hL	Stabyl MET	30 g/hL
Mosto	EnartisFerm RED FRUIT	20 g/hL	EnartisFerm PERLAGE o VINTAGE WHITE	20 g/hL	EnartisFerm ES U42 o ES FLORAL	20 g/hL	EnartisFerm ES181	20 g/hL
	Nutriferom AROM PLUS	30 g/hL	Nutriferom AROM PLUS	20 g/hL	Nutriferom AROM PLUS	30 g/hL	Nutriferom AROM PLUS	20 g/hL
	Incanto NC CHERRY	10 g/hL	Incanto NC WHITE	20 g/hL	Incanto NC WHITE	15 g/hL	EnartisPro BLANCO	15 g/hL
							EnartisTan SKIN	5 g/hL
Temperatura di fermentazione	16-18°C		16-17°C		12°-14°C		14-16°C	
1/3 della fermentazione	Nutriferom ADVANCE	20 g/hL	Nutriferom ADVANCE	20 g/hL	Nutriferom ADVANCE	20 g/hL	Nutriferom ADVANCE	20 g/hL
	EnartisPro R	20 g/hL	EnartisPro R	20 g/hL				
Primo travaso	EnartisTan FRUITAN	3 g/hL	EnartisTan FRUITAN	3 g/hL				

POST-FERMENTAZIONE

CONSERVAZIONE DELLA QUALITÀ DEL VINO



Maturazione, stabilizzazione e imbottigliamento

L'ossigeno è il principale nemico dei vini rosati. Durante i travasi e le operazioni in cantina, è bene proteggere il vino con gas inerte, mantenere un alto contenuto di CO₂ disciolta e una temperatura di circa 13-14 ° C. L'aggiunta di **EnartisStab SLI** aiuta a mantenere un basso potenziale ossido-riduttivo e, di conseguenza, a preservare una maggiore freschezza aromatica e cromatica.

Durante i travasi, in chiarifica e in filtrazione, l'aggiunta di **EnartisTan SLI** aiuta a consumare l'ossigeno disciolto senza modificare le caratteristiche organolettiche del vino.

All'imbottigliamento, **Citrostab rH** svolge la stessa funzione. Per la stabilizzazione tartarica del vino, l'uso di **Zenith Uno** in alternativa alla stabilizzazione a freddo riduce al minimo il rischio di ossidazione.



