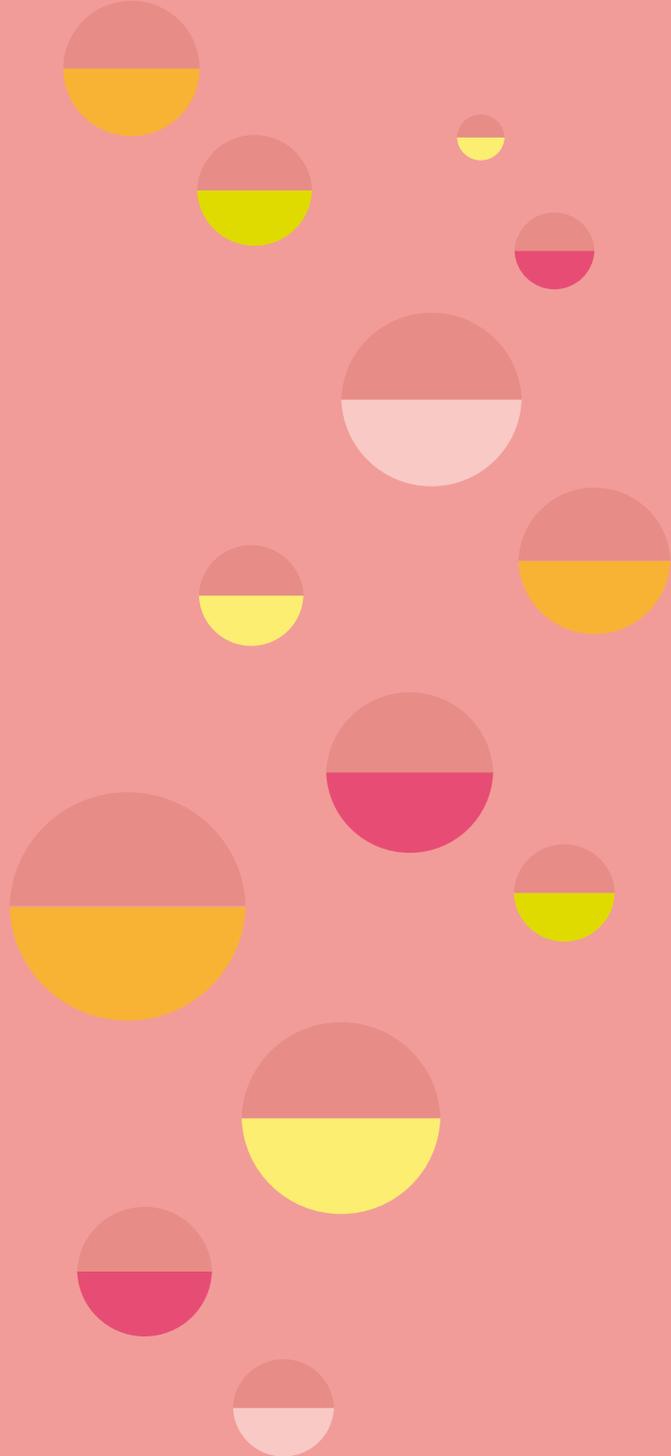


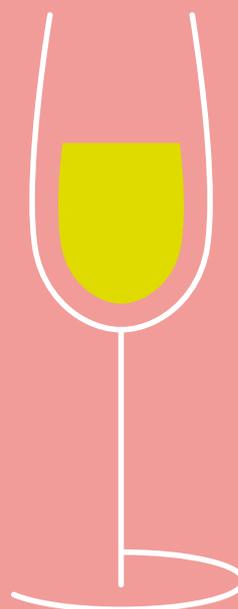


VINI SPUMANTI MANUALE



enartis

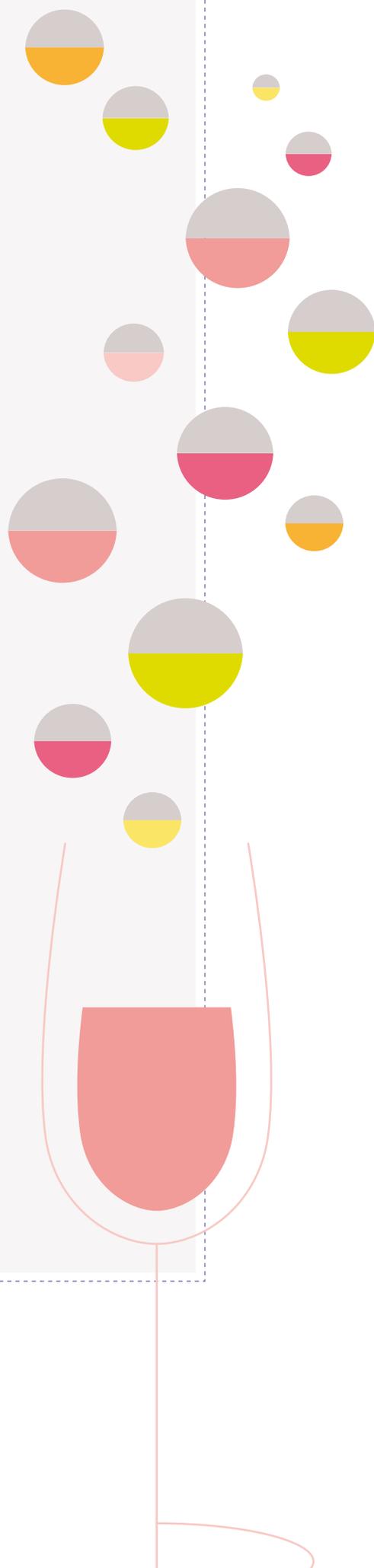
Inspiring innovation.





SOMMARIO

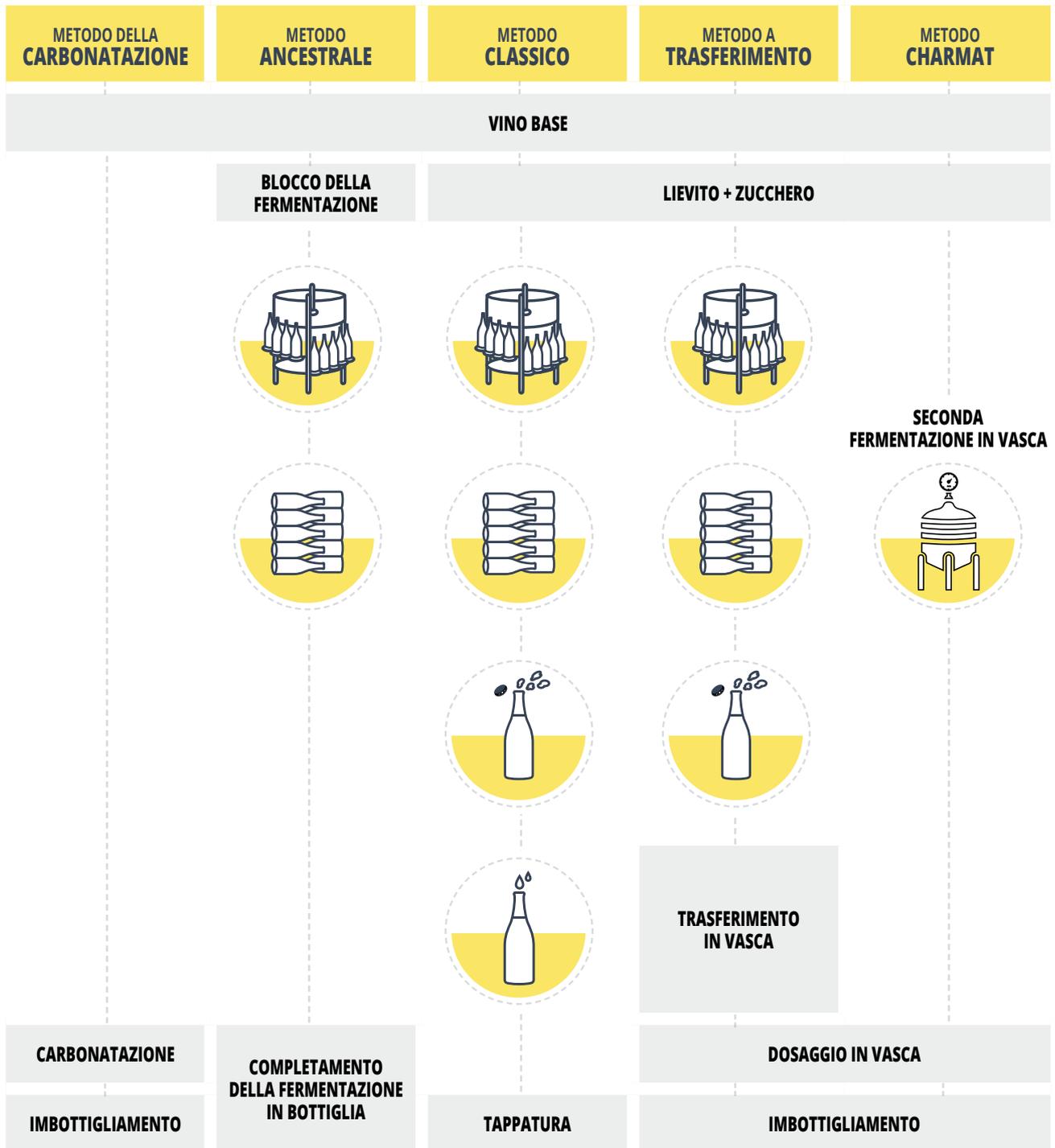
| | | |
|---|---|----|
|  | METODI DI SPUMANTIZZAZIONE | 4 |
|  | PRODOTTI PER IL MOSTO E IL VINO BASE | 5 |
| | CHIARIFICANTI | |
| | POLISACCARIDI E TANNINI | |
|  | SECONDA FERMENTAZIONE | 6 |
| | LIEVITI | |
| | ATTIVANTI | |
|  | PROTOCOLLO PER LA PREPARAZIONE DEL PIED DE CUVE NEL METODO CHARMAT | 7 |
|  | PROTOCOLLO PER LA PREPARAZIONE DEL PIED DE CUVE NEL METODO CLASSICO | 8 |
|  | PRODOTTI PER IL MIGLIORAMENTO SENSORIALE | 9 |
|  | ACCORGIMENTI E CONSIGLI | 10 |



METODI DI SPUMANTIZZAZIONE

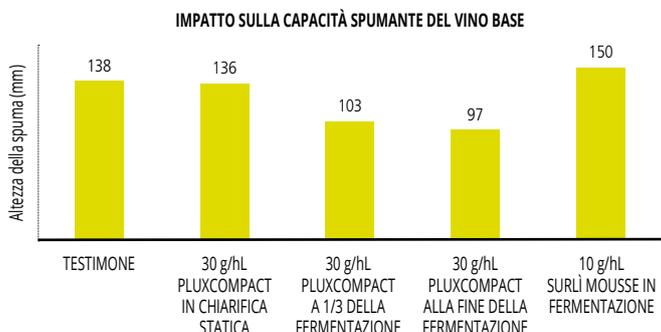
enartis

Esistono diversi metodi per la produzione dello spumante.
Enartis può aiutarti ad ottimizzare la qualità del vino indipendentemente dal metodo selezionato.



CHIARIFICANTI

I chiarificanti possono essere utilizzati in vinificazione per molti scopi tra cui: chiarifica, miglioramento della filtrabilità, prevenire intorbidamento, miglioramento del profilo organolettico, stabilizzazione del colore e la rimozione di composti indesiderati.



Il processo di chiarifica

Ogni chiarificante ha proprietà specifiche e reagisce con i vari componenti del vino a seconda della sua origine, densità di carica, peso molecolare e proprietà chimiche. La preparazione del prodotto, la temperatura, il pH, il contenuto di metalli del vino e i precedenti trattamenti di chiarifica sono fattori che possono influenzare l'efficacia della chiarifica stessa.

La chiarifica nei vini base

È necessario valutare la qualità delle singole frazioni di pressatura per adottare la strategia di chiarifica più adeguata. Rimuovere i composti indesiderati presenti nel mosto (solidi, polifenoli, colore, proteine, lipidi, ecc.) prima dell'avvio della fermentazione è fondamentale. Enartis ha sviluppato chiarificanti specifici per la produzione di vino spumante capaci di eliminare i composti indesiderati senza alterare la qualità della spuma e del *perlage*.

| | |
|-------------------------|---|
| CLAIRPERLAGE UNO | Miscela di bentoniti selezionate e proteine vegetali, Clairperlage Uno è adatto per la stabilizzazione proteica di vini base di cui si vuole conservare la capacità spumante. Elimina le proteine responsabili dell'instabilità proteica e preserva la frazione mannoproteica responsabile della persistenza della spuma e della qualità del <i>perlage</i> . |
| CLAIRPERLAGE DUE | Miscela di PVPP, proteine vegetali e silice creata per rinfrescare i vini di base destinati alla seconda fermentazione, Clairperlage Due elimina i polifenoli responsabili dell'ossidazione, del gusto amaro e del colore in eccesso. Efficiente e semplice da utilizzare sia su mosto, sia direttamente in vasca durante la seconda fermentazione. |
| FINECOLL | Colla di pesce granulata solubile in acqua fredda, attenua il gusto amaro, le note erbacee e ossidate senza modificare la struttura del vino. Inoltre, migliora la brillantezza e la filtrabilità dei vini difficili da filtrare, in particolare quelli derivati da uve colpite da <i>Botrytis</i> o sottoposte a intensi trattamenti meccanici. |
| ENOBLACK PERLAGE | Carbone decolorante in pellets, Enoblack Perlage è raccomandato per la decolorazione di mosti e vini base. Facile da usare e reidratare, non forma polvere fastidiosa per l'operatore. |
| PLUXCOMPACT | Bentonite sodica-calcica che unisce una buona capacità deproteinizzante alla produzione di fecce compatte e poco voluminose. In vino rosso, elimina la frazione di colore instabile e in combinazione con Goldenclear Instant, può essere usata nella chiarifica prima della filtrazione tangenziale. |
| PHARMABENT | Bentonite di qualità farmaceutica dotata di un'estesa superficie adsorbente, è particolarmente efficace nel rimuovere la frazione proteica e la materia colorante instabile. Ciò consente di ridurre il dosaggio e minimizzare l'impatto sulle caratteristiche sensoriali del vino. |
| 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 usata in flottazione. Allo stesso tempo, rimuove i metalli catalizzatori dell'ossidazione migliorando così la resistenza del vino e del mosto all'ossidazione. |
| PLANTIS PQ | Chiarificante vegano e privo di allergeni composto da proteine di origine vegetale e chitosano. Rimuove selettivamente le sostanze fenoliche ossidate o facilmente ossidabili. Nei vini bianchi migliora la pulizia olfattiva e la filtrabilità mentre nei vini rossi riduce la secchezza e l'astringenza, senza modificarne l'equilibrio e la struttura. |
| CLARIL RF | Chiarificante complesso creato per ridurre il contenuto di riboflavina nei vini bianchi e rosati e prevenire la comparsa del gusto di luce. Risulta particolarmente indicato per il trattamento e l'elaborazione di vini spumanti e frizzanti in quanto rispetta il naturale contenuto di mannoproteine, contribuisce alla qualità della spuma ed alla persistenza del <i>perlage</i> . |

POLISACCARIDI E TANNINI PER LA FERMENTAZIONE DEL VINO BASE

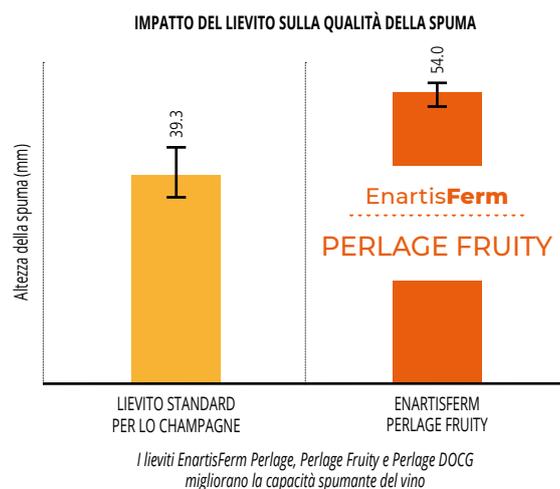
| | |
|--------------------------|---|
| INCANTO NC CHERRY | Miscela solubile di tannino di quercia tostata, tannino estratto da legno di specie esotiche, lievito inattivato ricco in polisaccaridi. Incanto NC Cherry migliora la stabilizzazione del colore, previene l'ossidazione, potenzia l'aroma di frutta rossa fresca e aumenta il volume, la struttura e la lunghezza del vino. |
|--------------------------|---|

LIEVITI

Le parole chiave per la fermentazione alcolica nella spumantizzazione sono "completa" e "pulita". Il vino base deve essere facile da fermentare: deve essere privo di tossine residue dalla prima fermentazione, deve avere basso contenuto di SO₂ libera (<10 ppm), SO₂ totale, acidità volatile, CO₂ e alcol (<11%). Per la presa di spuma deve essere utilizzato un lievito specifico e robusto. In questa fase, la scelta del lievito definirà la "personalità" del vino.

Impatto del lievito sulle proprietà della spuma

Il lievito ha un forte impatto sulla composizione del vino, in particolare per la quantità di mannoproteine che vengono rilasciate durante la lisi, influenzando quindi la capacità spumante.



| Prodotto | Applicazioni | Stile del vino |
|----------------------------|--|--|
| ENARTISFERM PERLAGE DOCG | Vino base; presa di spuma; Metodo Charmat; spumante bianco, rosato e rosso. | Aromi di frutta bianca puliti, eleganti e delicati |
| ENARTISFERM PERLAGE FRUITY | Vino base; presa di spuma; Metodo Charmat; spumanti aromatici; vini frizzanti bianchi, rosati e rossi. | "Stile moderno", frutta fresca aromatica e intensa |
| ENARTISFERM PERLAGE | Vino base; presa di spuma; metodo tradizionale; Metodo Charmat; vini bianchi e rosati; elevata quantità di mannoproteine rilasciate; affinamento su fecce. | Stile elegante, delicato, pulito e tradizionale |

ATTIVANTI

Comprendere le esigenze nutrizionali del lievito è fondamentale per il buon esito della fermentazione. Il corretto apporto di nutrienti permette di avere fermentazioni regolari e complete, migliorare la qualità sensoriale e minimizzare la produzione di composti solforati, come H₂S. Durante la preparazione del *ped de cuve*, Enartis raccomanda di fornire aminoacidi e micronutrienti per creare cellule di lievito forti e resistenti. Durante la presa di spuma invece, azoto inorganico e fattori di sopravvivenza assicurano il completamento della fermentazione e prevengono deviazioni aromatiche.

Nutrienti Enartis per la preparazione del *Pied de Cuve*

Durante la fase di crescita, il lievito ha bisogno di aminoacidi, vitamine e minerali per creare biomassa e cellule "sane", resistenti allo stress. L'assimilazione da parte del lievito degli aminoacidi è inibita dalla presenza di etanolo e di elevate concentrazione di ioni ammonio. Per questo motivo il momento ottimale per aggiungere azoto organico è durante la preparazione del *ped de cuve*. Enartis ha sviluppato nutrienti specifici per la preparazione del *ped de cuve* che accorciano la fase di latenza, prevengono la formazione di H₂S e acido acetico e aumentano la produzione di polisaccaridi.

| Nutrienti Enartis | Caratteristiche |
|--------------------|---|
| NUTRIFERM PDC | Nutriente specifico per la preparazione del <i>ped de cuve</i> a base di lievito autolisato, stimola la crescita del lievito e crea le condizioni necessarie per una fermentazione completa e regolare, limitando la produzione di composti solforati e acidità volatile. |
| NUTRIFERM PDC AROM | Nutriente per la preparazione del <i>ped de cuve</i> composto al 100% da derivato di lievito. Nutriferm PDC Arom fornisce gli aminoacidi indispensabili per la sintesi e l'espressione di intensi aromi di fermentazione. Consigliato per la produzione di spumanti freschi e fruttati. |

Nutrienti Enartis per la seconda fermentazione

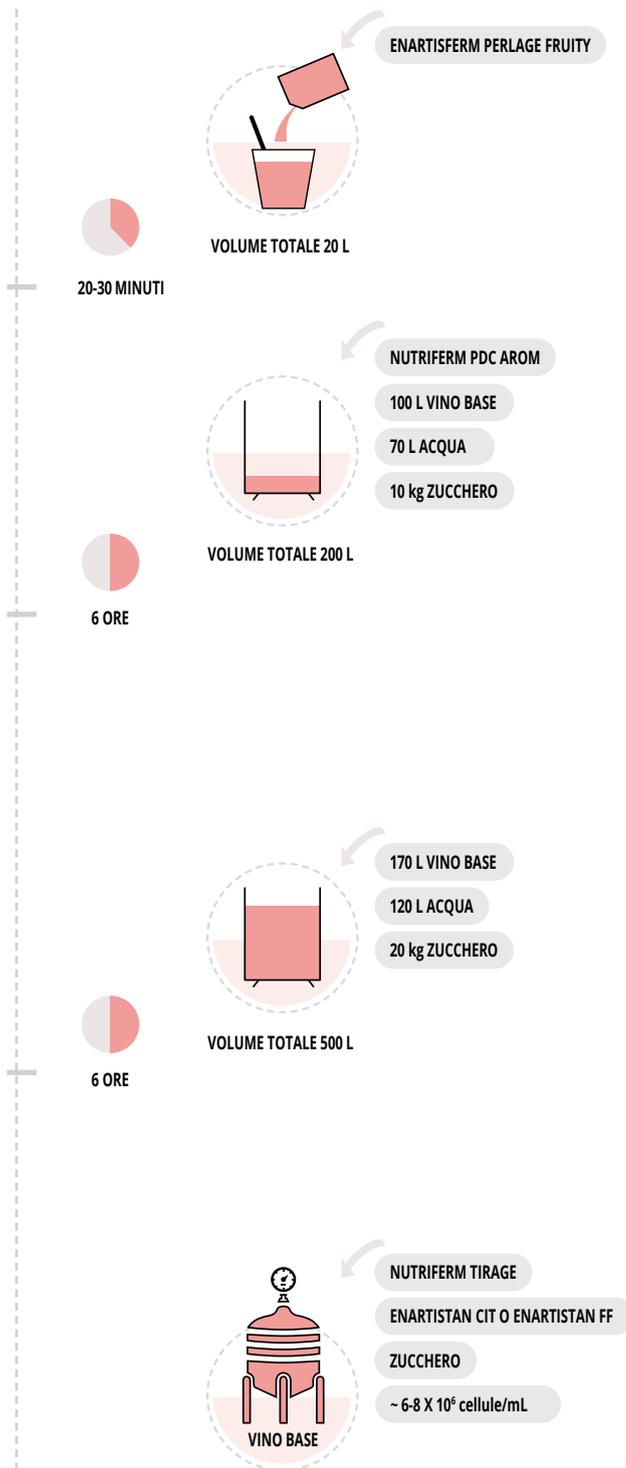
In presenza di alcol i lieviti vanno in stress, la loro attività metabolica è ridotta e la loro capacità di assimilare azoto è limitata. Per completare la fermentazione e aumentare la loro resistenza all'alcol, i lieviti necessitano di elementi di sopravvivenza, ossigeno, agenti disintossicanti e ammonio.

| Nutrienti Enartis | Caratteristiche |
|---------------------------|---|
| NUTRIFERM GRADUAL RELEASE | Miscela di DAP e tannino 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 l'aggiunta di attivanti dopo la chiusura dell'autoclave, garantisce una fermentazione completa e previene la comparsa di odori di ridotto. |
| NUTRIFERM TIRAGE | Nutriferm Tirage è un nutriente complesso che fornisce azoto organico e inorganico nonché i fattori di sopravvivenza indispensabili per la seconda fermentazione. Garantisce una fermentazione completa e regolare sia nel caso di metodo Classico che Charmat. |
| NUTRIFERM REVELAROM | Attivante di fermentazione specifico per la presa di spuma a base di lievito autolisato, fosfato ammonico e sali di rame. Apporta gli elementi nutritivi necessari per garantire una fermentazione regolare e completa anche in condizioni difficili e limita la comparsa di composti solforati. |

PROTOCOLLO PER LA PREPARAZIONE DEL *PIED DE CUVE* METODO CHARMAT

enartis

5% PDC PER 100HL DI VINO BASE - METODO CHARMAT



STEP 1

Preparazione del lievito

- Reidratare 2 kg di EnartisFerm Perlage Fruity in 20 L di acqua pulita a 35-38°C.
- Mescolare delicatamente per evitare la formazione di grumi.
- Attendere 20-30 minuti poi mescolare di nuovo.

STEP 2

Acclimatazione del lievito

- Aggiungere ai 20 L dello STEP 1, 2 kg di Enartis Nutriferm PDC Arom e mescolare delicatamente per impedire la formazione di grumi.
- Aggiungere 100 L di vino base e 70 L di acqua pulita (evitare shock termico).
- Aggiungere 10 kg di zucchero.
- Controllare sempre la densità ~ 1030 g/L.
- Ossigenare la massa fornendo 6 ppm di O₂ con un microossigenatore oppure mediante rimontaggio all'aria.
- Mantenere la temperatura intorno ai 20°C.
- Attendere 6 ore fino a quando la densità scende a circa 1010 g/L.

STEP 3

Moltiplicazione del lievito

- Aggiungere ai 200 L dello STEP 2, 170 L di vino base e 120 L di acqua pulita (evitare shock termico).
- Aggiungere 20 kg di zucchero (la densità aumenta fino a 1025-1030 g/L).
- Mantenere a 20-22°C per 6 ore e ossigenare.
- Quando la densità diminuisce a circa 1000-1005 g/L, inoculare il piede nel volume totale di vino base.

STEP 4

Aggiunte al vino base

- Una busta da 1 kg di Nutriferm Gradual Release.
- Zucchero 4 g/L per ogni bar di pressione.
- 1g/hL di EnartisTan CIT per aumentare la freschezza o 1 g/hL di EnartisTan FF per aumentare la struttura.
- Il numero di cellule inoculate deve essere ~ 6-8 x 10⁶ cellule/mL.

In sintesi: di cosa hai bisogno?

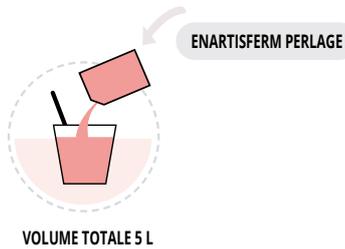
| | |
|----------------------------|---|
| EnartisFerm Perlage Fruity | 2 kg |
| Nutriferm PDC Arom | 2 kg |
| Zucchero | 30 kg + 4 g/L per ogni bar di pressione |
| EnartisTan CIT o FF | 1 g/hL |
| Nutriferm Gradual Release | 1 kg |

PROTOCOLLO PER LA PREPARAZIONE DEL *PIED DE CUVE* METODO CLASSICO

enartis

3% PDC PER 100HL DI VINO BASE - METODO CLASSICO

20-30 MINUTI

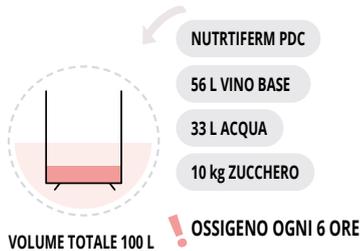


STEP 1

Preparazione del lievito

- Reidratare 500 g di EnartisFerm Perlage in 5 L di acqua pulita a 35-38°C.
- Mescolare delicatamente per evitare la formazione di grumi.
- Attendere 20-30 minuti poi mescolare di nuovo.

6-12 ORE



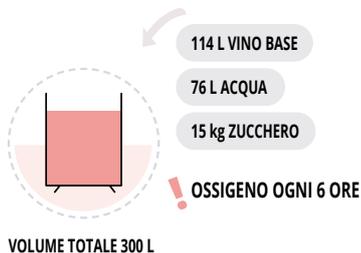
STEP 2

Acclimatazione del lievito

Mantenere a 18-20 °C

- Aggiungere ai 5 L dello STEP 1, 500 g di Nutriferm PDC. Mescolare delicatamente per impedire la formazione di grumi.
- Aggiungere 56 L di vino base e 33 L di acqua pulita (evitare shock termico).
- Aggiungere 10 kg di zucchero.
- Controllare sempre la densità ~ 1035-1040 g/L.
- Ossigenare ogni 6 ore (mediante microossigenazione o rimontaggio all'aria).
- Attendere 6-12 ore.
- Passare allo step 3 quando la densità sarà diminuita a circa 1020 g/L.

24-48 ORE

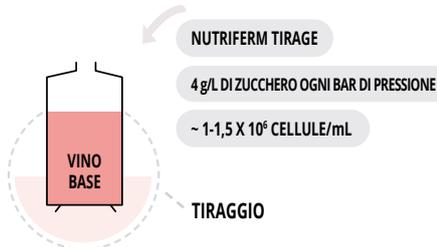


STEP 3

Moltiplicazione del lievito

Mantenere a 18-20 °C

- Aggiungere ai 100 L dello STEP 2, 114 L di vino base e 76 L di acqua pulita (evitare shock termico).
- Aggiungere 15 kg di zucchero (la densità aumenta fino a circa 1025-1030 g/L).
- Ossigenare ogni 6 ore (mediante microossigenazione o rimontaggio all'aria).
- Attendere 24-48 ore.
- Quando la densità diminuisce a circa 1000 - 1005 g/L, inoculare il piede nel volume totale di vino base. Non lasciare che la densità scenda sotto i 1000 g/L.



STEP 4

Aggiunte al vino base

- 1 kg di Nutriferm Tirage.
- Coadiuvante di *remuage* reidratato.
- Zucchero 4 g/L ogni bar di pressione.
- Verificare che il numero di cellule inoculate sia circa 1-1,5 x 10⁶ cell/mL.

In sintesi: di cosa hai bisogno?

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| EnartisFerm Perlage | 0,5 kg |
| Nutriferm PDC | 0,5 kg |
| Zucchero | 25 kg + 4 g/L ogni bar di pressione |
| Nutriferm Tirage | 1 kg |

Enartis ha sviluppato una gamma di prodotti in grado di perfezionare, personalizzare e migliorare il profilo organolettico del vino in modo da soddisfare le esigenze di ogni mercato: morbidezza, equilibrio, eleganza, finezza, qualità della spuma, freschezza o complessità aromatica. Questi prodotti

possono essere aggiunti in presa di spuma, nella fase di pre-imbottigliamento o con la *liqueur d'expédition*.

Prima di utilizzare prodotti di rifinitura, si consiglia di effettuare delle prove preliminari di laboratorio.

Durante la presa di spuma

| | | |
|--|---------------------|--|
| | SURLÌ MOUSSE | Derivato di lievito ricco in mannoproteine, selezionato per migliorare le proprietà del perlage dei vini spumanti. Usato durante la presa di spuma, migliora la persistenza delle bollicine nei vini con bassa capacità spumante o con tempo limitato di maturazione sui lieviti. Adatto all'uso con metodo sia Charmat che Classico, migliora l'equilibrio gustativo del vino bilanciandone l'acidità e migliorandone il corpo. |
|--|---------------------|--|

Durante la fase di pre-imbottigliamento o nella Liqueur d'Expédition

| | | |
|-----------------------|--|---|
| | ENARTISTAN FGN | Tannino condensato estratto da legni di specie esotiche, se utilizzato durante la seconda fermentazione, EnartisTan FGN sviluppa aromi fruttati che migliorano la complessità del vino. Inoltre, è molto reattivo con l'ossigeno e protegge il vino dall'ossidazione e dall'invecchiamento. |
| | ENARTISTAN STYLE | Tannino di quercia non tostata, aromaticamente neutro, morbido e di scarso impatto sulla struttura del vino, viene impiegato durante la presa di spuma per limitare la comparsa di composti solforati. |
| | ENARTISTAN LAST TOUCH | Miscela di tannini di quercia e d'uva, EnartisTan Last Touch aiuta a bilanciare i vini spumanti dopo il loro invecchiamento su fecce. Se usato nella <i>liqueur d'expédition</i> , incrementa il bouquet e la complessità aromatica. È perfetto nei vini destinati ad una rapida immissione sul mercato. |
| | ENARTISTAN CIT | Miscela di tannini gallici e condensati estratti dai legni di specie esotiche, è indicato nella produzione di vini spumanti in cui si vogliono esaltare le note fresche di frutta e fiori. |
| | ENARTISTAN FF | Miscela di tannini condensati estratti da legno di specie esotiche e da buccia di uva bianca. Enartis FF svolge un'eccellente azione antiossidante, ravviva l'aroma, riduce la nota ossidata e di frutta surmatura, attenua la sensazione di astringenza, aumenta dolcezza e morbidezza. |
| | ENARTISTAN MAX NATURE | Miscela di tannini condensati formulata per aumentare la pulizia aromatica. In particolare, attenua i sentori di erbaceo e ridotto, esaltando le note fruttate e floreali. |
| | ENARTISTAN MEL | Tannino ellagico estratto da legno di rovere francese. Usato nella preparazione della <i>liqueur d'expédition</i> , aumenta la pulizia olfattiva, la sensazione di cremosità e la complessità aromatica, risaltando gli aromi terziari sviluppati durante l'affinamento in bottiglia. |
| | ENARTISTAN SLI | Tannino di quercia americana non tostata dotato di elevato potere antiossidante, è capace di stabilizzare il potenziale redox, chelare i metalli ed eliminare i composti solforati. Può essere utilizzato sia come antiossidante, sia come antinvecchiamento in sinergia o in alternativa all'anidride solforosa. |
| | ENARTISTAN UNICO #1 | Tannino ottenuto da legno di quercia torrefatto. A causa della bassa temperatura e della bassa pressione utilizzata durante il processo di produzione, le componenti nobili del legno vengono concentrate e conservate nel prodotto finale. Per questo motivo, piccole dosi migliorano in modo evidente la pulizia, la complessità aromatica e l'equilibrio gustativo del vino. |
| | 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. |
| | SURLÌ VELVET | Coadiuvante a base di mannoproteine, migliora la stabilità colloidale e la qualità del <i>perlage</i> incrementa la sensazione di volume riducendo la percezione dell'astringenza. |
| | CITROGUM PLUS | Soluzione di gomma arabica Seyal e mannoproteine, Citrogum Plus ha la capacità di aumentare la sensazione di dolcezza senza aggiungere zuccheri fermentescibili. Attenua le sensazioni di amaro e astringenza migliorando la qualità del <i>perlage</i> . |
| ZENITH PERLAGE | Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K / SD (KPA), mannoproteine e anidride solforosa, Zenith Perlage è stato creato appositamente per prevenire la precipitazione di bitartrato di potassio nei vini spumanti. Non cambia le caratteristiche sensoriali del vino, migliora la stabilità del <i>perlage</i> e non modifica la filtrabilità del vino, neanche a basse temperature. | |

QUALI PRODOTTI SCEGLIERE IN FUNZIONE DELLO STILE RICERCATO

| | FRESCO, FRUTTATO, MODERNO | CLASSICO, COMPLESSO, MATURO |
|----------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| ENARTISFERM PERLAGE DOCG | ✓ | |
| ENARTISFERM PERLAGE FRUITY | ✓ | |
| ENARTISFERM PERLAGE | | ✓ |
| NUTRIFERM PDC | | ✓ |
| NUTRIFERM PDC AROM | ✓ | |
| NUTRIFERM REVELAROM | ✓ | |
| NUTRIFERM GRADUAL RELEASE | ✓ | |
| INCANTO NC CHERRY | ✓ | |
| ENARTISTAN STYLE | ✓ | ✓ |
| ENARTISTAN MAX NATURE | ✓ | ✓ |
| ENARTISTAN SLI | ✓ | ✓ |
| ENARTISTAN CIT | ✓ | |
| ENARTISTAN FF | ✓ | |
| ENARTISTAN FGN | ✓ | |
| ENARTISTAN LAST TOUCH | | ✓ |
| ENARTISTAN MEL | | ✓ |
| ENARTISTAN UNICO #1 | | ✓ |
| CITROGUM PLUS | ✓ | ✓ |
| SURLÌ KPA VL | ✓ | |

QUALI PRODOTTI SCEGLIERE IN FUNZIONE DEL METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

| | METODO CLASSICO | METODO CHARMAT |
|----------------------------|--------------------|-------------------|
| ENARTISFERM PERLAGE DOCG | ♠ | ♠♠♠ |
| ENARTISFERM PERLAGE FRUITY | ♠ | ♠♠♠ |
| ENARTISFERM PERLAGE | ♠♠♠ | ♠♠♠ |
| NUTRIFERM PDC | ♠♠♠ | ♠♠ |
| NUTRIFERM PDC AROM | ♠ | ♠♠♠ |
| NUTRIFERM TIRAGE | ♠♠♠ | ♠ |
| NUTRIFERM GRADUAL RELEASE | | ♠♠♠ |
| NUTRIFERM REVELAROM | ♠ | ♠♠♠ |
| INCANTO NC CHERRY | | ♠♠ |
| SURLÌ MOUSSE | ♠♠ | ♠♠♠ |
| ENARTISTAN STYLE | ♠ | ♠♠♠ |
| ENARTISTAN MAX NATURE | ♠♠♠ | ♠♠ |
| ENARTISTAN SLI | ♠♠ | ♠♠♠ |
| ENARTISTAN CIT | | ♠♠ |
| ENARTISTAN FF | ♠ | ♠♠ |
| ENARTISTAN FGN | ♠♠ | ♠♠ |
| ENARTISTAN LAST TOUCH | ♠♠♠ | ♠ |
| ENARTISTAN MEL | ♠♠♠ | ♠ |
| ENARTISTAN UNICO #1 | ♠♠ | |
| SURLÌ VELVET | ♠♠ | ♠♠ |
| SURLÌ KPA VL | ♠ | ♠♠ |
| CITROGUM PLUS | ♠ | ♠♠♠ |
| ZENITH PERLAGE | ♠♠♠ | ♠♠♠ |

COME PREPARARE IL VINO BASE PER LA SECONDA FERMENTAZIONE

1. Stabilizzare del vino base

Stabilizzazione proteica: attraverso prove preliminari di chiarifica, si individua la quantità di bentonite necessaria per stabilizzare ogni specifico vino. Il grado di stabilità viene determinato a seconda dell'obiettivo dell'enologo, il futuro del vino o le aspettative dei consumatori.

Controllo microbiologico: un buon controllo microbiologico si basa sulla buona igiene della cantina, il regolare monitoraggio del livello di contaminazione del vino e la gestione di temperatura, SO₂ e pH. Anche se rimane la tecnica più usata per raggiungere la stabilità microbiologica, la filtrazione sterile ha effetti negativi sulla qualità della spuma poiché rimuove colloidali che contribuiscono positivamente alla finezza e alla persistenza del *perlage*. In alternativa alla filtrazione sterile, EnartisStab Micro, agente chiarificante composto da chitosano pre-attivato, riduce la presenza di microrganismi senza interferire sulla qualità del *perlage*.

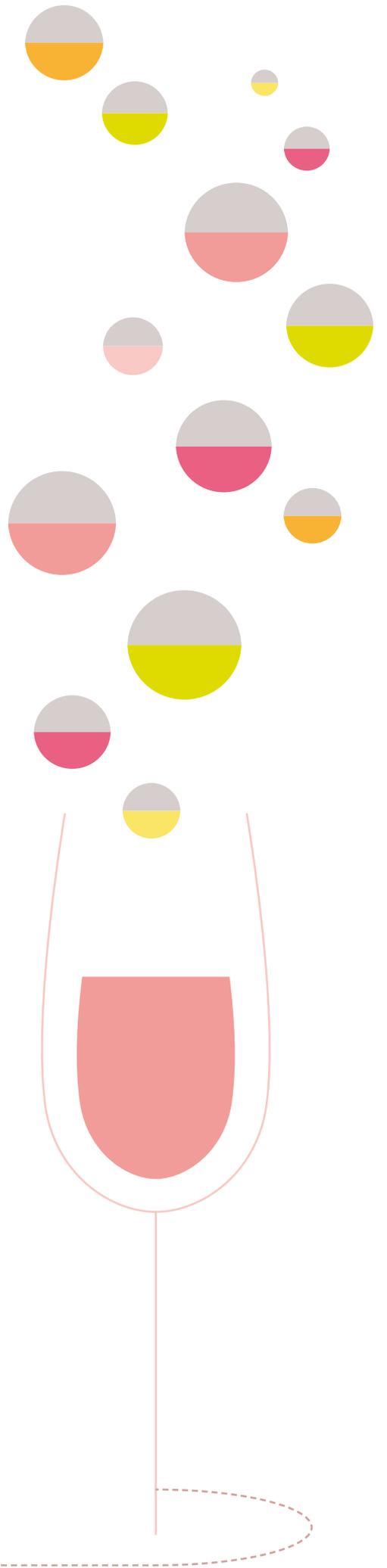
Stabilizzazione tartarica: l'uso di stabilizzanti colloidali come Cellogum LV20, Zenith UNO o Zenith Perlage, consente di stabilizzare tartaricamente i vini base, evitando così la precipitazione di cristalli durante e dopo la presa di spuma.

2. Migliorare la capacità spumante del vino base

La qualità di uno spumante viene valutata visivamente in base al colore, la persistenza della spuma, la qualità del *perlage*. I due principali parametri che definiscono la qualità della spuma sono la finezza e la persistenza del *perlage*. La capacità spumante può essere migliorata aumentando il contenuto nel vino di composti pro-spuma quali mannoproteine e gomma arabica, oppure riducendo con una chiarifica la quantità di agenti anti-schiuma come gli acidi grassi.

3. Far diventare il vino base un ambiente sano per il lievito

Prima di iniziare la presa di spuma, è necessario verificare che il vino base sia privo di tossine residue dalla prima fermentazione, che abbia un basso contenuto di SO₂ libera (<10 ppm) e totale, bassa acidità volatile, bassi livelli di CO₂ e una gradazione alcolica <11%.



enartis

Inspiring innovation.

