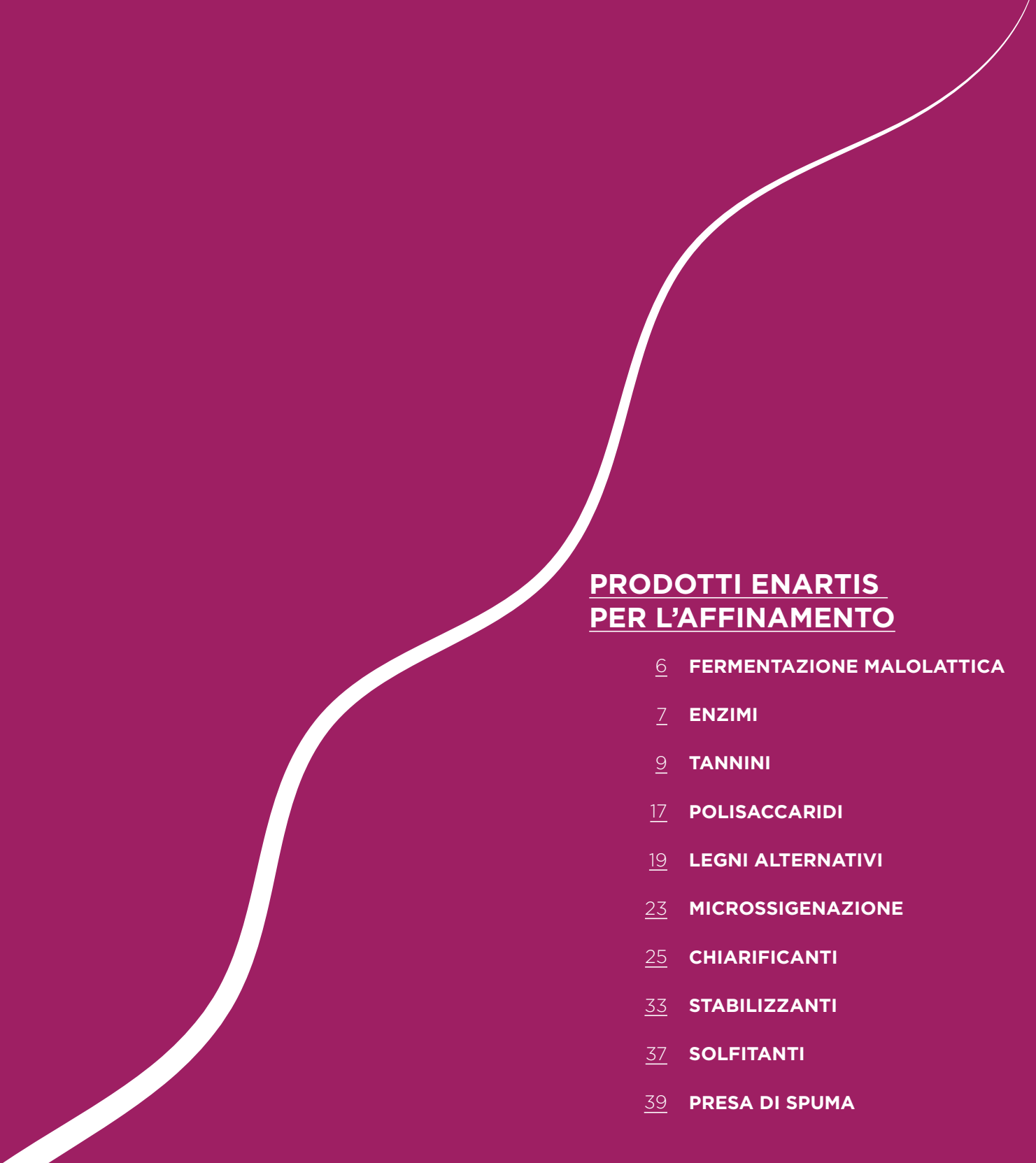


PRONTUARIO DI
AFFINAMENTO
2018

enartis



PRODOTTI ENARTIS PER L'AFFINAMENTO

6 **FERMENTAZIONE MALOLATTICA**

7 **ENZIMI**

9 **TANNINI**

17 **POLISACCARIDI**

19 **LEGNI ALTERNATIVI**

23 **MICROSSIGENAZIONE**

25 **CHIARIFICANTI**

33 **STABILIZZANTI**

37 **SOLFITANTI**

39 **PRESA DI SPUMA**

enartis



ENARTIS HA SVILUPPATO
NEL CORSO DEGLI ANNI
IMPORTANTI SINERGIE CON
ENOLOGI E VITIVINICOLTORI
DEI PAESI A FORTE
TRADIZIONE VINICOLA.



200+ DIPENDENTI

LA RETE INTERNAZIONALE
DI PERSONE CHE LAVORANO
OGNI GIORNO PER SODDISFARE
LE ESIGENZE DEI NOSTRI CLIENTI.



10 000 CANTINE

GIÀ SI AFFIDANO A PRODOTTI
ENARTIS PER PERFEZIONARE
ED ESALTARE AL MASSIMO LE
CARATTERISTICHE DEI LORO VINI.



50 PAESI

LA PRESENZA DI ENARTIS NEL
MONDO PER GARANTIRE LA MASSIMA
VICINANZA CON I PRODUTTORI.



300 PRODOTTI E SPECIALITÀ

SVILUPPATI SIA NEI LABORATORI
INTERNI, SIA IN COLLABORAZIONE
CON PRESTIGIOSE CANTINE
E UNIVERSITÀ.



FSSC 22000

GRAZIE ALLA CERTIFICAZIONE
INTERNAZIONALE SULLA SICUREZZA
ALIMENTARE, ENARTIS GARANTISCE
IL RISPETTO DEI PIÙ RIGOROSI
REQUISITI DI QUALITÀ DEL CODICE
ENOLOGICO.

The background features a series of dark brown, wavy, vertical lines on the right side, creating a textured, wood-grain-like effect. A single, thick, vibrant green line curves from the bottom left towards the center, passing behind the text.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Enartis

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

ML UNO



Ceppo batterico per la produzione di vini dall'aroma pulito e fruttato e con basso contenuto di ammine biogene.

Dosi: sacchetti da 2,5 hl, 25 hl e 250 hl

ML SILVER

Ceppo selezionato per la fermentazione malolattica in vini con elevato contenuto alcolico e polifenolico. Aumenta il carattere fruttato del vino.

Dosi: sacchetti da 2,5 hl, 25 hl e 250 hl

NUTRIFERM ML

Attivante specifico per i batteri malolattici, stimola la moltiplicazione cellulare e riduce la durata della fermentazione.

Dosi: 20-30 g/hl - Confezioni: 1 kg

NUTRIFERM OSMOBACTI

Da usare nell'acqua di reidratazione, aumenta il tasso di sopravvivenza del batterio e la rapidità di svolgimento della fermentazione malolattica.

Dosi: 50 g/dose di batterio per 25 hl

Confezioni: 100 g

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Enartis

Una fermentazione malolattica guidata non solo è sinonimo di buona qualità organolettica ma anche di sicurezza alimentare per il consumatore. Per questo è importante utilizzare ceppi batterici selezionati ed assicurarsi che siano nelle condizioni di poter dominare la fermentazione.

The image features an abstract design on a white background. On the right side, there is a series of dark blue, wavy, vertical lines that create a sense of depth and movement. A single, thick, vibrant blue line originates from the bottom left corner and curves upwards and to the right, eventually merging into the pattern of wavy lines. In the center-left area, the word "ENZIMI" is written in a bold, black, sans-serif font. Directly beneath it, the word "Enartis" is written in a smaller, lighter blue, sans-serif font.

ENZIMI
Enartis



ENZIMI

ZYM ELEVAGE

Enzima microgranulato con attività pectolitica e glucanasica. Accelera l'estrazione di mannoproteine dalle fecce fini e migliora la filtrabilità dei vini ottenuti da uve botritizzate.

Dosi: 2-5 g/hl - Confezioni: 250 g

ZYM RIVELA

Enzima microgranulato con attività pectolitiche e glucosidasiche. Può essere usato in vino per aumentare l'espressione degli aromi primari.

Dosi: 2-4 g/hl - Confezioni: 100 g - 250 g

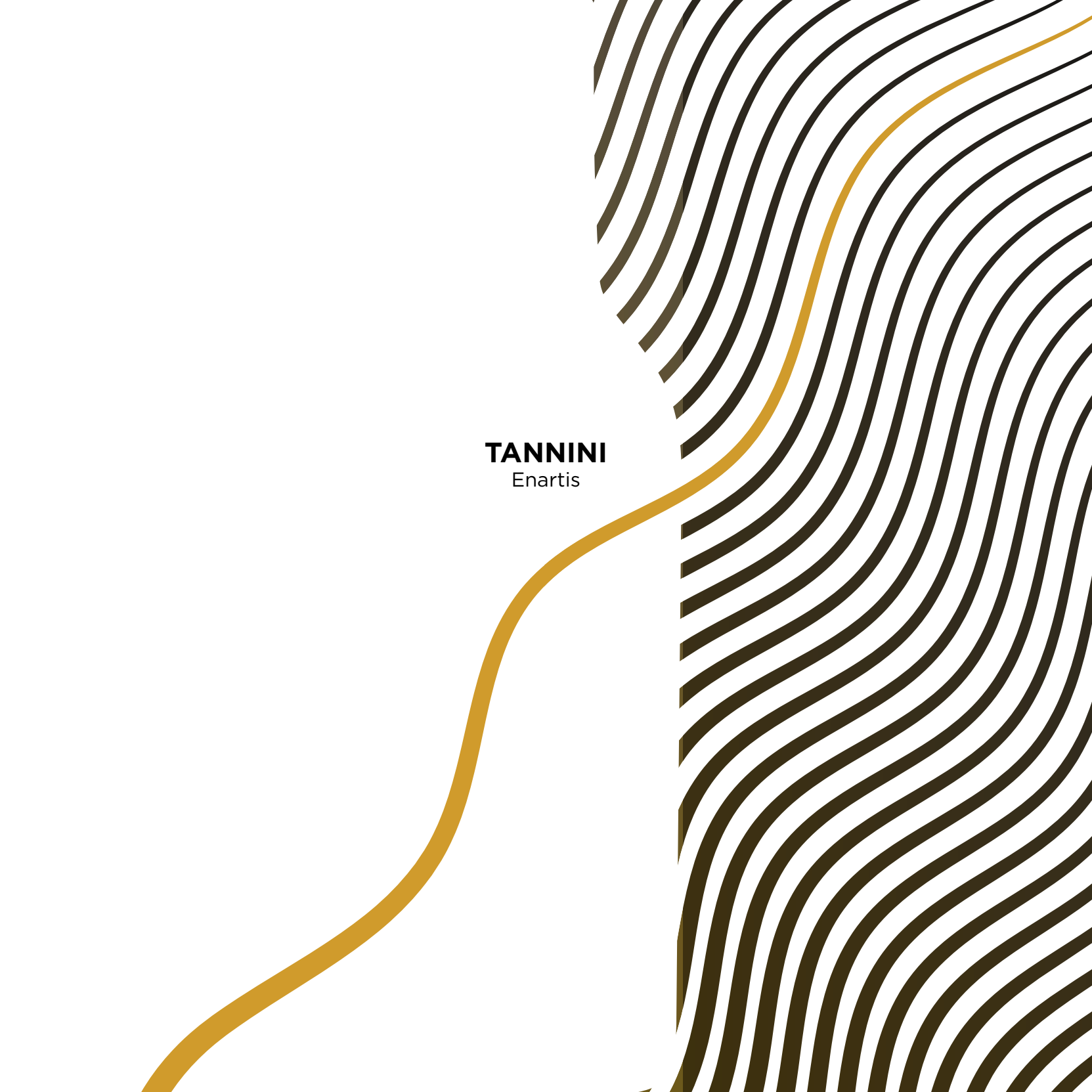
ZYM RS

Enzima pectolitico in forma liquida. Può essere impiegato in vino per migliorare la chiarifica e la filtrabilità.

Dosi: 2-5 ml/hl - Confezioni: 1 kg

ENZIMI
Enartis

Dalla combinazione della conoscenza sulle singole attività enzimatiche e dell'esperienza applicativa di cantina nasce Enartis Zym, una gamma di preparati enzimatici opportunamente formulati per avere la massima efficacia sia nelle applicazioni classiche sia in quelle legate a più recenti tecnologie.

The image features a white background with a series of dark brown, wavy, parallel lines on the right side, creating a sense of depth and movement. A thick, bright yellow line curves from the bottom left towards the center, passing behind the text. The text 'TANNINI' is in a bold, black, sans-serif font, and 'Enartis' is in a smaller, regular, black, sans-serif font directly below it.

TANNINI
Enartis

TANNINI TECNICI

TAN BLANC

Tannino gallico ad elevata attività antiossidante, rafforza l'azione protettiva della SO_2 e produce vini più resistenti a maderizzazione e perdita di aromi.

Dosi: 4-8 g/hl - Confezioni: 1 kg - 12,5 kg

TAN CLAR

Tannino ad azione chiarificante estratto da legno di castagno.

Dosi: 4-10 g/hl - Confezioni: 1 kg - 12,5 kg

TAN E

Tannino di vinacciolo arricchito in monocatechine per una maggiore efficacia nel formare con gli antociani pigmenti stabili nel lungo periodo. Particolarmente consigliato in microossigenazione.

Dosi: 5-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN MAX NATURE

Preparato a base di tannini condensati ed ellagici da usare per il trattamento di vini ridotti e aromaticamente poco puliti. Non modifica la struttura e la tannicità del vino.

Dosi: 3-15 g/hl - Confezioni: 1 kg - 10 kg

TAN MICROFRUIT

Formulazione a base di tannini condensati e idrolizzabili specifica per la microossigenazione. Favorisce la stabilizzazione del colore, riduce le note vegetali ed esalta l'aroma di frutta.

Dosi: 5-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN MICROX

Miscela di tannini di vinacciolo e di quercia da usare in microossigenazione per migliorare struttura gustativa e stabilità del colore.

Dosi: 5-30 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN SLI

Tannino ottenuto da legno non tostato di quercia americana ed estratto con uno speciale processo che ne conserva al massimo la capacità antiossidante. Molto efficace nell'aumentare la longevità del vino, è un'ottima alternativa alla SO_2 .

Dosi: 0,5-2 g/hl - Confezioni: 250 g

TANNINI
Enartis

Molti vini traggono beneficio da un trattamento con tannini. La cosa importante è saper scegliere il tannino più adeguato al proprio fabbisogno ed applicarlo nei modi e nei tempi più appropriati. Infatti, esistono tanti tipi di tannino, dotati di diverse proprietà tecniche e 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 DI QUERCIA

TAN CŒUR DE CHENE

Tannino di quercia francese tostata, si utilizza per prolungare la vita della barrique e per aumentare la complessità olfattiva del vino con note speziate e di vaniglia.

Dosi: 3-10 g/hl - Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

TAN DARK CHOCOLATE

Tannino estratto da quercia americana con tostatura medio-forte. Rafforza l'aroma di cioccolato e spezie, la struttura e la morbidezza caratteristici dei vini affinati in legno.

Dosi: 0,5-15 g/hl - Confezioni: 0,5 kg

TAN ELEVAGE

Tannino estratto da legno stagionato di quercia francese. Previene e cura la comparsa di note di ridotte e aumenta la struttura del vino.

Dosi: 2-15 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN EXTRA

Tannino di quercia caratterizzato da intense note di vaniglia, caramello, cacao e legno tostato. Dà morbidezza e dolcezza al palato.

Dosi: 3-15 g/hl - Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

TAN NAPA

Tannino di quercia americana tostata per la rifinitura di vini che possono beneficiare di un incremento di struttura, dolcezza e complessità aromatica.

Dosi: 3-15 g/hl - Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

ŒNOTAN

Tannino di quercia francese tostata in forma liofilizzata. Conferisce al vino struttura e morbidezza e ne esalta le note di vaniglia e liquirizia.

Dosi: 3-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

ŒNOTAN SELECTION MOKA

Tannino estratto da legno stagionato di quercia francese sottoposto ad un processo di tostatura medio-forte. Antiossidante, strutturante, evidenzia eleganti aromi di note di caffè, caramello e tostato.

Dosi: 3-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

ŒNOTAN SELECTION VANILLA

Tannino estratto da quercia francese mediamente tostata, presenta ottima capacità antiossidante e strutturante e conferisce aromi dolci di vaniglia, cocco, crema pasticcera.

Dosi: 3-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN QUERTANIL

Tannino di quercia francese leggermente tostata, aiuta a prevenire la riduzione, aumenta la complessità olfattiva e la struttura del vino.

Dosi: 3-15 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN RICH

Preparato a base di tannino di quercia e tannini condensati per dare al vino struttura ed equilibrio.

Dosi: 5-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN SUPEROAK

Preparato a base di tannino di quercia e tannini condensati. Apre l'aroma e aumenta la morbidezza dei vini pronti per l'imbottigliamento.

Dosi: 5-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

TANNINI
Enartis

TANNINI D'UVA

TAN ELEGANCE

Miscela di tannini condensati in gran parte estratti da bucce di uva bianca. Consente di ottenere vini più freschi nel colore e nell'aroma e più equilibrati al palato.

Dosi: 3-10 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN FRESH FRUIT

Miscela di tannini estratti da specie a bacca bianca. Migliora la resistenza del vino all'ossidazione e all'invecchiamento, dà morbidezza al palato e freschezza all'aroma.

Dosi: 0,5-10 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN FRUITAN

Miscela di tannini condensati in gran parte estratti da vinacciolo, migliora la stabilità del colore, la protezione antiossidante e attenua la nota erbacea.

Dosi: 3 -20 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN SKIN

Puro tannino di buccia d'uva bianca, migliora stabilità proteica, stabilità del colore, struttura, morbidezza e aumenta l'aroma fruttato.

Dosi: 3-20 g/hl - Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

TAN TOTAL FRUITY

Miscela di tannini estratti da legno di specie fruttifere a bacca rossa e da buccia d'uva bianca fresca. Creato per rafforzare la nota fruttata e la protezione antiossidante prima dell'imbottigliamento.

Dosi: 0,5-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN UVA

Puro tannino di vinacciolo, aumenta la stabilità proteica e del colore, la struttura e l'aroma fruttato.

Dosi: 3-10 g/hl - Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

TAN UVASPEED

Tannino di buccia d'uva bianca, aumenta la morbidezza e l'equilibrio gustativo del vino.

Dosi: 3-20 g/hl - Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

LA GAMMA UNICO

UNICO #1

Tannino ottenuto da legno di quercia torrefatto, selezionato per la sua qualità e ricchezza aromatica. Ne deriva un tannino davvero unico per l'aroma complesso ed intenso di vaniglia, cioccolato e legno tostato.

Dosi: 0,5-15 g/hl - Confezioni: 250 g

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 ancora più potente e complesso, capace di conferire al vino grande struttura e dolcezza.

Dosi: 0,5-15 g/hl - Confezioni: 250 g

UNICO #2

Tannino condensato estratto da legno di specie a bacca rossa, Unico #2 conferisce al vino morbidezza, dolcezza gustativa e intensi aromi di frutta rossa fresca.

Dosi: 1-10 g/hl - Confezioni: 250 g

UNICO #3

Miscela di tannini condensati e idrolizzabili studiata per rinfrescare l'aroma di vini che tendono ad ossidarsi e a invecchiare rapidamente.

Dosi: 1-10 g/hl - Confezioni: 250 g

COME SCEGLIERE IL GIUSTO TANNINO

	STABILIZZAZIONE DEL COLORE	EFFETTO ANTIOSSIDANTE	INCREMENTO DELLA PULIZIA OLATTIVA	REATTIVITÀ CON LE PROTEINE	STRUTTURA	ASTRINGERENZA	MORBIDEZZA	AROMA	TIPICI DI AROMA
CENOTAN	☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐	☐☐☐☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐	VANIGLIA, LIQUIRIZIA
CENOTAN SELECTION MOKA	☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐	☐☐☐☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐	CAFFÈ, CARAMELLO, TOSTATO
CENOTAN SELECTION VANILLA	☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐	☐☐☐☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐	VANIGLIA, COCCO, CREMA PASTICCERA
TAN BLANC	☐	☐☐☐☐☐	☐	☐	☐☐	☐☐	☐	☐	SAMBUCO
TAN CLAR	☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐	☐	LEGNO
TAN CŒUR DE CHENE	☐☐	☐☐	☐☐	☐	☐☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐	VANIGLIA, CARAMELLO, SPEZIE
TAN DARK CHOCOLATE	☐☐	☐☐☐	☐☐	☐	☐☐☐	☐	☐☐☐☐	☐☐☐☐☐	CACAO, FRUTTA SECCA TOSTATA, VANIGLIA
TAN E	☐☐☐☐☐	☐☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐☐	☐☐☐☐	☐☐	☐☐☐	UVA, FRUTTA SECCA
TAN ELEGANCE	☐☐☐☐	☐☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐	☐☐	☐	☐☐☐☐	☐☐☐	FRUTTA BIANCA, FIORI BIANCHI
TAN ELEVAGE	☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐☐	☐☐☐	VANIGLIA, CARAMELLO, LIQUIRIZIA
TAN EXTRA	☐☐	☐	☐☐	☐	☐☐	☐	☐☐☐☐	☐☐☐☐☐	VANIGLIA, CARAMELLO, CACAO, CAFFÈ
TAN FRESH FRUIT	☐	☐☐☐	☐☐	☐☐☐	☐☐	☐	☐☐☐☐	☐☐☐☐	LIMONE, MENTA, FRUTTA FRESCA
TAN FRUITAN	☐☐☐☐	☐☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐	FRUTTA ROSSA, SPEZIE
TAN MAX NATURE	☐☐☐	☐☐	☐☐☐☐	☐☐	☐	☐	☐☐☐☐☐	☐	CAMOMILLA
TAN MICROFRUIT	☐☐☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐	FRUTTA ROSSA, UVA, LEGNO
TAN MICROX	☐☐☐☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐	☐☐☐☐	☐☐☐☐☐	☐☐☐	☐☐	☐☐☐	UVA, LEGNO

1 di 2 →

TANNINI
Enartis

COME SCEGLIERE IL GIUSTO TANNINO

	STABILIZZAZIONE DEL COLORE	EFFETTO ANTIOSSIDANTE	INCREMENTO DELLA PULIZIA OLATTIVA	REATTIVITÀ CON LE PROTEINE	STRUTTURA	ASTRINGENZA	MORBIDEZZA	AROMA	TPI DI AROMA
TAN NAPA	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	CARAMELLO, COCCO, CAFFÈ, CACAO
TAN QUERTANIL	▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲	▲	▲▲	VANIGLIA, LEGNO, ANICE, LIQUIRIZIA
TAN RICH	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	LEGNO TOSTATO, CAFFÈ, SPEZIE
TAN SKIN	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲▲	UVA, Fieno, TE
TAN SLI	▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	LEGNO, COCCO, VANIGLIA
TAN SUPEROAK	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	LIMONE, MENTA, FRUTTA FRESCA
TAN TOTAL FRUITY	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	FRAGOLA, PRUGNA, CILIEGIA
TAN UVA	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲	▲▲▲▲▲	FRUTTA BIANCA
TAN UVASPEED	▲▲▲▲	▲	▲	▲	▲▲	▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲	UVA, MIELE
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

The background features a series of dark green, wavy, vertical lines on the right side, creating a textured, topographical effect. A single, thick, light green curve starts from the bottom left and sweeps upwards and to the right, passing behind the text.

POLISACCARIDI
Enartis

POLISACCARIDI

CITROGUM PLUS

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

Dosi: 100-300 ml/hl - Confezioni: 25 kg

SURLÌ NATURAL

Lievito inattivato selezionato per sostituire le fecce naturali e rendere possibile l'affinamento su fecce fini.

Dosi: 20-40 g/hl - Confezioni: 2,5 kg - 25 kg

SURLÌ ONE

Lievito inattivato trattato enzimaticamente per accelerare la lisi e riprodurre in sole quattro settimane l'effetto dell'affinamento su fecce fini.

Dosi: 20-40 g/hl - Confezioni: 2,5 kg

SURLÌ ROUND

Complesso di lievito inattivato, tannini condensati ed ellagici. Usato nei vini rossi e rosati, migliora la protezione antiossidante, l'equilibrio gustativo e la pulizia olfattiva.

Dosi: 20-40 g/hl - Confezioni: 2,5 kg

SURLÌ ELEVAGE

Scorze di lievito ricche in mannoproteine libere, per aumentare morbidezza, equilibrio gustativo e stabilità in sole ventiquattro ore.

Dosi: 5-30 g/hl - Confezioni: 1 kg

SURLÌ VITIS

Completamente solubile, Surli Vitis apporta polisaccaridi vegetali e tannino di buccia d'uva bianca che aumentano la morbidezza, il volume e la dolcezza del vino.

Dosi: 2-15 g /hl - Confezioni: 1 kg

SURLÌ VELVET

Coadiuvante solubile a base di mannoproteine creato per aumentare la stabilità fisica, la morbidezza, il volume e la complessità aromatica del vino.

Dosi: 0,5-5 g/hl - Confezioni: 0,5 kg

SURLÌ VELVET PLUS

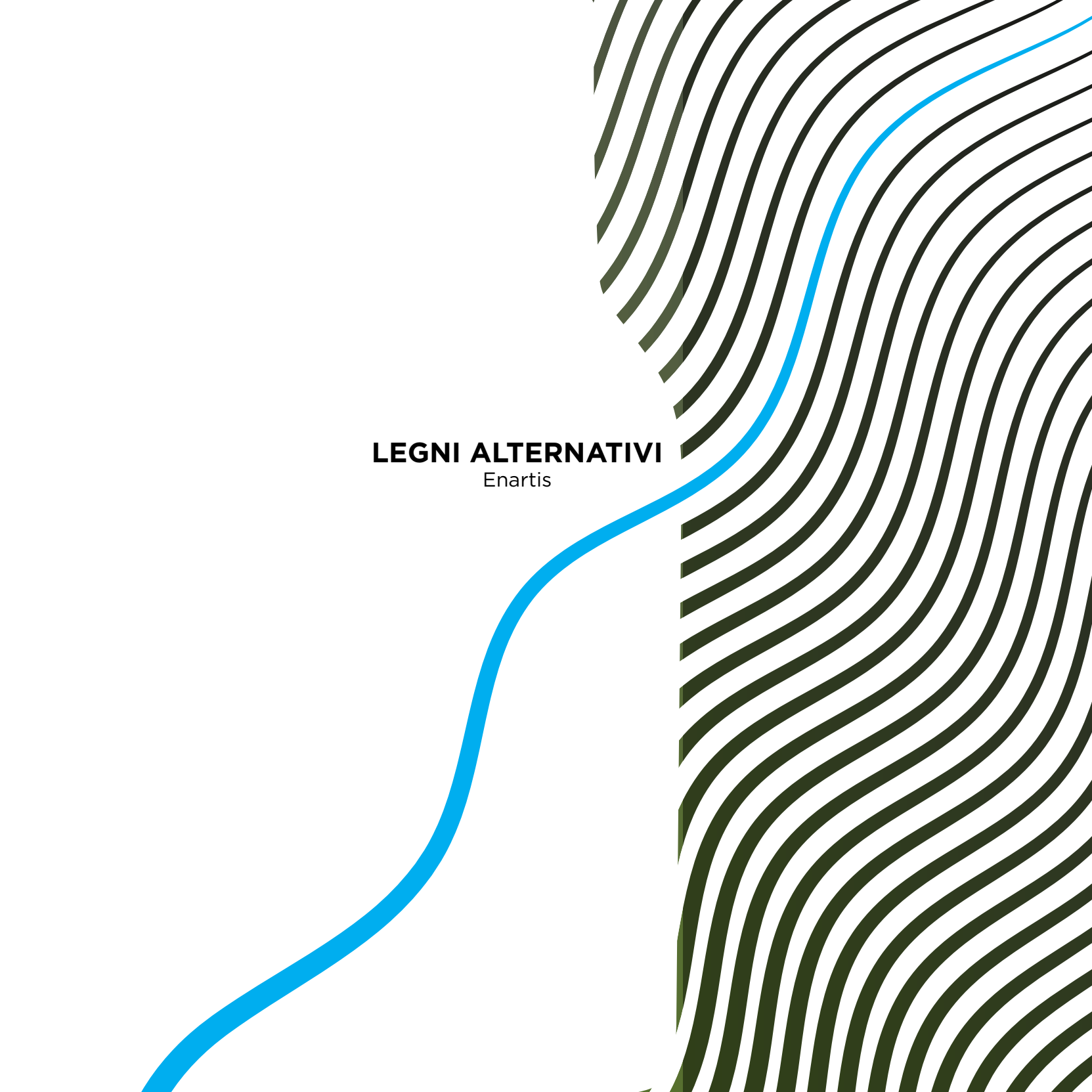
Coadiuvante solubile a base di mannoproteine estratte da un ceppo di lievito produttore di peptidi solforati. Ha le stesse proprietà di Surli Velvet con in aggiunta un effetto antiossidante che aiuta a prolungare la longevità del vino.

Dosi: 1-10 g/hl - Confezioni: 0,5 kg

POLISACCARIDI

Enartis

Durante l'affinamento, i coadiuvanti Surli aumentano la stabilità chimico-fisica del vino, ampliano le sensazioni di volume e morbidezza e attenuano l'astringenza al pari delle fecce naturali ma con tempi di contatto decisamente più brevi e senza il pericolo di sviluppare odori di ridotto.

The background features a series of dark green, wavy, vertical lines on the right side, creating a textured, wood-like effect. A thick, bright blue curve starts from the bottom left and sweeps upwards and to the right, crossing the wavy lines.

LEGNI ALTERNATIVI

Enartis

CHIPS E MINISTAVES

INCANTO NATURAL

Rovere francese non tostato per esaltare l'aroma fruttato senza coprire il carattere varietale.
Formato Chips

INCANTO SLI

Quercia americana non tostata, esalta l'aroma fruttato varietale, dona volume e prolunga la vita del vino.

Formato Chips

INCANTO CREAM

Rovere francese mediamente tostato, conferisce piacevoli aromi dolci e complessi.

Formato Chips - Ministaves - Barrel Boost

INCANTO SPECIAL FRUIT

Rovere francese mediamente tostato, apporta note eleganti di spezie che esaltano il fruttato del vino.

Formato Chips - Ministaves - Barrel Boost

INCANTO VANILLA

Rovere americano mediamente tostato, esalta le note di vaniglia, noce di cocco e bourbon.

Formato Chips - Ministaves - Barrel Boost

INCANTO CAMEL

Rovere francese mediamente tostato, dà aromi di caramello e caffè macchiato e aumenta la dolcezza gustativa.

Formato Chips - Ministaves - Barrel Boost

INCANTO BRQ

Quercia francese con tostatura media +. Simula l'effetto dell'affinamento in barrique, conferendo struttura e complessità aromatica senza mascherare l'identità varietale.

Formato Chips

INCANTO SPICE

Miscela di legni di quercia americana e francese variamente tostati. Conferisce complesse note speziate. Ottimi risultati con Pinot Nero, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Aglianico, Primitivo e Nero d'Avola.

Formato Chips

INCANTO SWEET

Quercia francese mediamente tostata, apporta morbidezza e dolcezza al palato. Al naso conferisce note dolci.

Formato Chips

INCANTO TOFFEE

Rovere francese con tostatura media +, dà aromi di caffè macchiato, frutta secca e vaniglia.

Formato Chips - Ministaves - Barrel Boost

INCANTO BLACK SPICE

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

Formato Chips

INCANTO COMPLEXITY

Quercia francese con tostatura forte, conferisce struttura e complessità olfattiva senza stravolgere il profilo aromatico originale del vino.

Formato Chips

INCANTO DARK CHOCOLATE

Rovere francese con tostatura forte, apporta aromi intensi di cioccolato, cacao e caffè nero.

Formato: Chips - Ministaves - Barrel Boost

Se ben dosato, l'uso in affinamento di legni alternativi permette di aggiungere al vino quella qualità aromatica e gustativa che lo rende gradito al mercato internazionale e dei "nuovi" consumatori.

ALTERNATIVI SOLUBILI

INCANTO N.C. PROWINE

Formulazione a base di tannino di quercia e polisaccaridi di lievito creata per riprodurre nei vini rossi l'effetto dell'affinamento con chips di quercia francese con tostatura medio-alta.

Dosi: 30 g/hl - Confezioni: 5 kg

INCANTO N.C. 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.

Dosi: 10-30 g/hl - Confezioni: 2.5 kg

**LEGNI
ALTERNATIVI**
Enartis

INCANTO: GAMMA DI LEGNI ALTERNATIVI

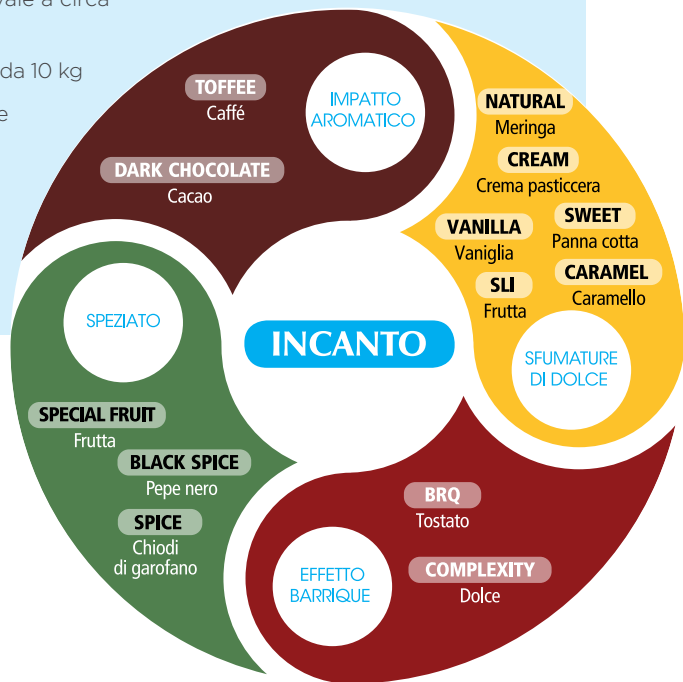
La gamma **INCANTO** è prodotta a partire da legni selezionati di rovere francese ed americano, tostati con una originale tecnica per convezione a riscaldamento progressivo che consente di ottenere una tostatura profonda, omogenea e ripetibile. I legni alternativi INCANTO sono disponibili nei formati chips (2-4 mm), ministaves (circa 25 cm lunghezza x 2,7 ÷ 5 cm larghezza x 0,9 cm spessore) e Barrel Boost (sistema monouso per barrique).

APPLICAZIONI: incremento della complessità aromatica - incremento di volume e struttura

DOSI: Chips: 1-4 g/l nei vini bianchi;
1-6 g/l nei vini rossi
Ministaves: 1-5 g/l
1 Barrel Boost per barrique equivale a circa
25% di legno nuovo tostato

CONFEZIONI: chips e ministaves: sacco da 10 kg

BARREL BOOST: sacchetto contenente
un singolo sistema monouso



The background of the page features a series of dark teal, wavy, vertical lines on the right side, creating a textured, organic effect. A thick, smooth, purple curve starts from the bottom left and sweeps upwards and to the right, passing behind the text.

MICROSSIGENAZIONE

Enartis



MICROSSIGENAZIONE

ENARTIS MICROOX

Dosatore per la micro e macro ossigenazione di mosti e vini fermi. Misura l'effettiva portata in peso (mg/L) dell'ossigeno.

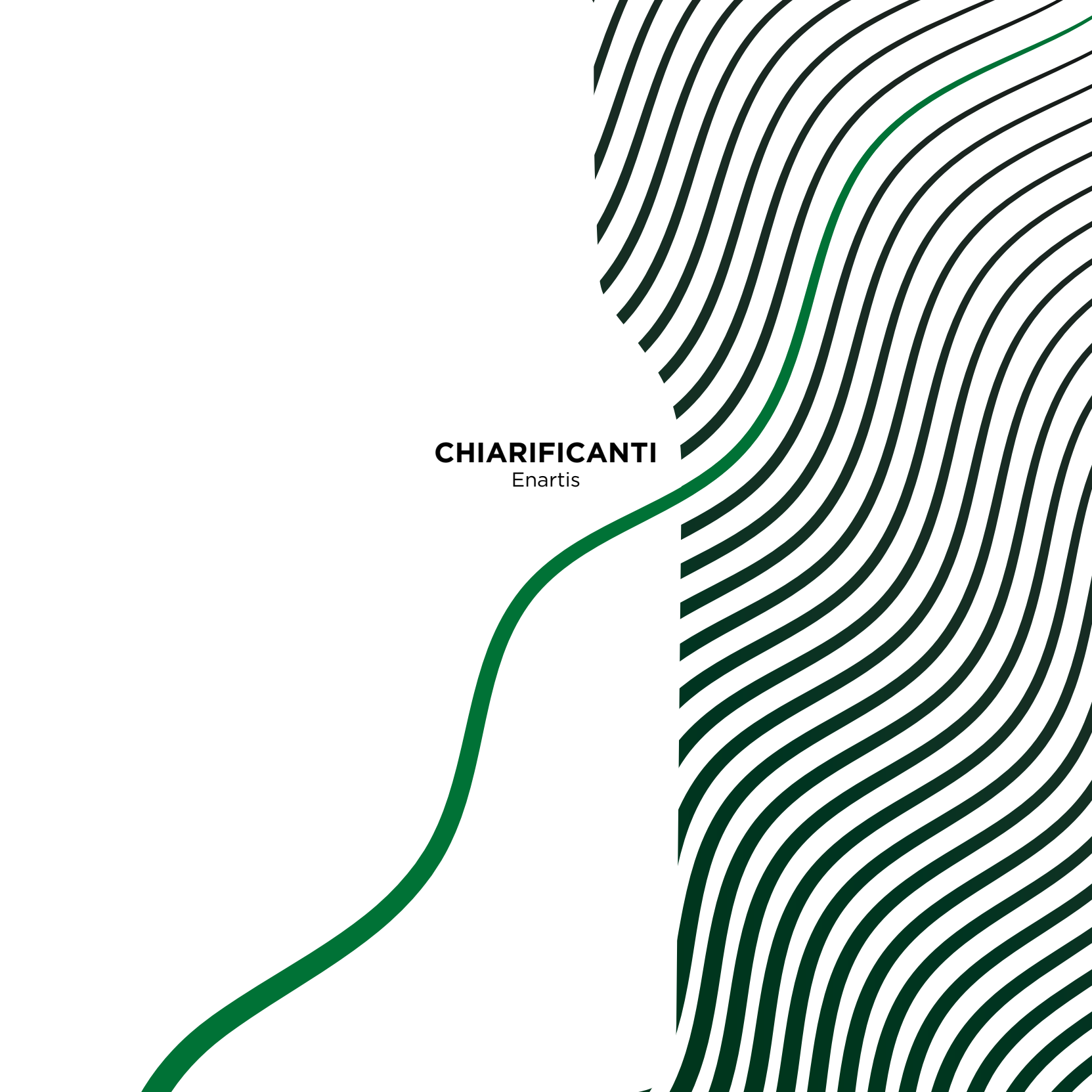
ENARTIS MICROOX PERLAGE

Dosatore per la micro e macro ossigenazione durante la presa di spuma. Misura l'effettiva portata in peso (mg/L) dell'ossigeno e può dosare con una pressione massima in uscita fino a 9,5 bar.

MICROSSIGENAZIONE

Enartis

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

The background of the page features a series of dark green, wavy, parallel lines that flow from the top right towards the bottom left. A single, thicker green line starts from the bottom left, curves upwards and to the right, and then continues horizontally towards the right edge of the page, passing behind the text.

CHIARIFICANTI

Enartis

CHIARIFICANTI PROTEICI PRIVI DI SOSTANZE DI ORIGINE ANIMALE

CLARIL AF

Complesso a base di bentonite, PVPP, proteine vegetali e silice amorfa. È consigliato per eliminare la componente fenolica responsabile di ossidazione e amaro e per incrementare la stabilità proteica.

Dosi: 20-80 g/hl - Confezioni: 1 kg - 10 kg

CLARIL QY

Chiarificante a base di derivato di lievito e chitosano. Efficace nel ridurre l'astringenza, illimpidire e rimuovere il colore instabile lasciando intatta la struttura del vino.

Dosi: 5-20 g/hl - Confezioni: 1 kg - 10 kg

COMBISTAB AF

Complesso a base di PVPP, proteine vegetali e silice amorfa. Molto efficace nella prevenzione e cura di ossidazione, pinking e per ridurre la sensazione di amaro.

Dosi: 10-50 g/hl - Confezioni: 1 kg - 10 kg

PLANTIS AF

Pura proteina di pisello, rimuove le sostanze fenoliche alla base del processo d'ossidazione e responsabili del gusto amaro. Svolge una buona azione chiarificante e forma fecce compatte.

Dosi: 10-30 g/hl - Confezioni: 20 kg

PLANTIS AF-L

Proteina di pisello in soluzione, ha le stesse proprietà del prodotto polvere ma la forma liquida ne facilita l'uso, anche con dosatori in linea.

Dosi: 20-80 ml/hl - Confezioni: 20 kg

PLANTIS AF-P

Proteina di patata pura. Dotata di buona capacità chiarificante, rinfresca colore e aroma e migliora le caratteristiche sensoriali del vino.

Dosi: 5-20 g/hl - Confezioni: 1 kg - 10 kg

PLANTIS AF-Q

Preparato a base di proteina di pisello e chitosano attivato. Illimpidisce formando fecce compatte e poco voluminose e migliora la resistenza all'ossidazione.

Dosi: 5-30 g/hl - Confezioni: 1 kg - 10 kg

CHIARIFICANTI

Enartis

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, l'eliminazione di sostanze responsabili dell'instabilità e del disequilibrio organolettico si ottiene spesso 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 PROTEICI

ATOCLAR M

Gelatina alimentare solubile a freddo. Buona capacità chiarificante e decisa detanizzazione dei vini.

Dosi: 2-15 g/hl - Confezioni: 20 kg

BLANCOLL

Pura albumina d'uovo in polvere.

Dosi: 5-10 g/hl - Confezioni: 1 kg

FINECOLL

Colla di pesce granulata solubile in acqua fredda per una chiarifica efficace ma rispettosa della qualità del vino.

Dosi: 1-4 g/hl - Confezioni: 250 g - 1 kg

GOLDENCLAR

Galatina alimentare in fogli solubile a caldo, per la chiarifica di vini di elevata qualità in alternativa all'albumina d'uovo.

Dosi: 2-15 g/hl - Confezioni: 1 kg

GOLDENCLAR INSTANT

Gelatina ad elevato peso molecolare che può essere facilmente disciolta in acqua fredda.

Ottima alternativa all'albumina d'uovo.

Dosi: 2-12 g/hl - Confezioni: 1 kg - 15 kg

GREEN GELATINA



Pura gelatina alimentare solubile a caldo, biologica certificata in conformità alla legislazione Europea.

Dosi: 5-15 g/hl - Confezioni: 1 kg

HYDROCLAR 30

Gelatina alimentare a medio peso molecolare in soluzione al 30%.

Dosi: 10-60 ml/hl - Confezioni: 1 kg - 25 kg - 1000 kg

HYDROCLAR 45

Gelatina alimentare a basso peso molecolare in soluzione al 45%.

Dosi: 7- 40 ml/hl - Confezioni: 25 kg - 1000 kg

PROTOCLAR

Puro caseinato di potassio in forma granulata.

Dosi: 20-100 g/hl - Confezioni: 1 kg - 25 kg

PULVICLAR S

Galatina alimentare granulata solubile a caldo.

Dotata di ottima capacità chiarificante e rispettosa della struttura

Dosi: 2-15 g/hl - Confezioni: 1 kg - 20 kg

CHIARIFICANTI
Enartis

CHIARIFICANTI NON PROTEICI

BENTOLIT SUPER

Bentonite sodica attivata in polvere per la stabilizzazione proteica di vini bianchi e rosati.
Dosi: 20-120 g/hl - Confezioni: 25 kg

PLUXBENTON N

Bentonite sodica naturale in forma granulata. È dotata di ottima capacità chiarificante ed elevata efficacia deproteinizzante.
Dosi: 20-120 g/hl - Confezioni: 1 kg - 20 kg

PLUXCOMPACT

Bentonite con eccellente capacità chiarificante e deproteinizzante e che produce fecce poco voluminose. Molto efficace nel rimuovere la frazione di colore instabile dei vini rossi.
Dosi: 20-120 g/hl - Confezioni: 20 kg

PHARMABENT

Bentonite di qualità farmaceutica. Grazie alla sua estesa superficie, è dotata di grande capacità deproteinizzante già a bassi dosaggi.
Dosi: 5-10 g/hl - Confezioni: 5 kg

SIL FLOC

Biossido di silicio in soluzione acquosa a pH basico.
Dosi: 25-75 ml/hl - Confezioni: 25 kg - 1000 kg

CHIARIFICANTI

Enartis

CHIARIFICANTI CORRETTIVI E COMPLESSI

BLACK PF

Carbone in forma umida per la decolorazione dei vini e la riduzione dell'ocratossina A.

Dosi: 20-100 g/hl - Confezioni: 15 kg

CARBOFLOR

Carbone enologico attivo ad azione deodorante, migliora la pulizia olfattiva e gustativa del vino.

Dosi: 20-60 g/hl - Confezioni: 20 kg

CLARIL HM

Combinazione sinergica di chitosano e PVI/PVP. Riduce il contenuto di rame, ferro, acidi idrossicinnamici e catechine, prevenendo così maderizzazione, pinking, perdita di aromi varietali e casse.

Dosi: 30-50 g/hl - Confezioni: 2,5 kg - 20 kg

ENOBLACK SUPER

Carbone enologico in polvere ad azione decolorante.

Dosi: 20-100 g/hl - Confezioni: 1 kg

FENOL FREE

Coadiuvante a base di carbone molto efficace nel rimuovere i fenoli volatili sintetizzati dai *Brettanomyces*. Migliora la pulizia olfattiva senza alterare la struttura del vino.

Dosi: 20-40 g/hl - Confezioni: 10 kg

REVELAROM

Miscela chiarificante granulata contenente rame, previene e cura la comparsa di odori di ridotto.

Dosi: 5-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

STABYL G

Puro PVPP in forma granulare che ne facilita la preparazione e l'utilizzo. Da usare per il trattamento di vini ossidati o soggetti a ossidazione.

Dosi: 5-30 g/hl - Confezioni: 1 kg - 20 kg

DIVERGAN F

Puro PVPP per il trattamento di vini ossidati o sensibili all'ossidazione.

Dosi: 5-50 g/hl - Confezioni: 20 kg

STABYL MET

Chiarificante a base di PVI/PVP e diossido di silicio. Previene maderizzazione e pinking e migliora la longevità del vino eliminando rame e ferro, principali catalizzatori dell'ossidazione.

Dosi: 30-50 g/hl - Confezioni: 1 kg - 20 kg

CLARIL SP

Chiarificante complesso a base di bentonite, PVPP, caseinato di potassio e silice, per la prevenzione e cura dell'ossidazione.

Dosi: 20-80 g/hl - Confezioni: 10 kg

NEOCLAR AF

Formulazione a base di bentonite, gelatina e carbone. Creato per le situazioni difficili, illimpidisce rapidamente formando fecce compatte. Molto efficace nell'eliminare note erbacee e deviazioni aromatiche.

Dosi: 40-100 g/hl - Confezioni: 1 kg - 25 kg

CHIARIFICANTI
Enartis

CHIARIFICANTI

Enartis

	ILLIMPIDIRE	MIGLIORARE LA FILTRABILITÀ	RIDURRE L'ASTRINGENZA	RIDURRE L'AMARO	ATTENUARE LA NOTA ERBACEA	ELIMINARE IL RIDOTTO	RMUOVERE I FENOLI VOLATILI	RIDURRE LE CATECHINE	MIGLIORARE LA STABILITÀ PROTEICA	ELIMINARE L'OSSIDAZIONE	DEMETALLIZZARE	ELIMINARE IL COLORE INSTABILE	RIVELARE IL FRUTTATO	PREVENIRE IL GUSTO DI LUCE	PREVENIRE IL PINKING
ATOCLAR M	raccomandato		altamente raccomandato												
BENTOLIT SUPER	altamente raccomandato							altamente raccomandato							
BLACK PF							altamente raccomandato		altamente raccomandato						
BLANCOLL			altamente raccomandato									altamente raccomandato			
CARBOFLOR													altamente raccomandato		
CLARIL AF	altamente raccomandato	altamente raccomandato		altamente raccomandato			altamente raccomandato	raccomandato	altamente raccomandato		altamente raccomandato			altamente raccomandato	
CLARIL HM				raccomandato					altamente raccomandato	altamente raccomandato				altamente raccomandato	
CLARIL QY			raccomandato	altamente raccomandato							altamente raccomandato				
CLARIL SP	raccomandato			altamente raccomandato				raccomandato	raccomandato			raccomandato		altamente raccomandato	
COMBISTAB AF				altamente raccomandato			altamente raccomandato		altamente raccomandato					raccomandato	
DIVERGAN F				altamente raccomandato	altamente raccomandato		altamente raccomandato		altamente raccomandato		altamente raccomandato			altamente raccomandato	
ENOBLOCK SUPER							altamente raccomandato		altamente raccomandato						
FENOL FREE						altamente raccomandato									
FINECOLL	altamente raccomandato	altamente raccomandato		altamente raccomandato	raccomandato										
GOLDENCLAR	altamente raccomandato	altamente raccomandato	raccomandato												
GOLDENCLAR INSTANT	altamente raccomandato	altamente raccomandato	raccomandato								altamente raccomandato				

 altamente raccomandato

 raccomandato

	ILLIMPIDIRE	MIGLIORARE LA FILTRABILITÀ	RIDURRE L'ASTRINGENZA	RIDURRE L'AMARO	ATTENUARE LA NOTA ERBACEA	ELIMINARE IL RIDOTTO	RIDURRE LE CATECHINE	MIGLIORARE LA STABILITÀ PROTEICA	ELIMINARE L'OSSIDAZIONE	DEMETALLIZZARE	ELIMINARE IL COLORE INSTABILE	RIVELARE IL FRUTTATO	PREVENIRE IL GUSTO DI LUCE	PREVENIRE IL PINKING
GREEN GELATINA	altamente raccomandato	altamente raccomandato	raccomandato											
HYDROCLAR 30	altamente raccomandato		raccomandato											
HYDROCLAR 45	raccomandato		altamente raccomandato											
NEOCLAR AF	altamente raccomandato			raccomandato				raccomandato		raccomandato	altamente raccomandato			
PHARMABENT	altamente raccomandato						altamente raccomandato					raccomandato		
PLANTIS AF			raccomandato	raccomandato		altamente raccomandato		raccomandato						
PLANTIS AF-L			raccomandato	raccomandato		altamente raccomandato		raccomandato						
PLANTIS AF-P			raccomandato	raccomandato		altamente raccomandato		raccomandato						
PLANTIS AF-Q	raccomandato					altamente raccomandato								
PLUXBENTON N	altamente raccomandato						altamente raccomandato					raccomandato		
PLUXCOMPACT	altamente raccomandato	altamente raccomandato					altamente raccomandato			altamente raccomandato		raccomandato		
PROTOCLAR	raccomandato			altamente raccomandato	altamente raccomandato	altamente raccomandato		altamente raccomandato					altamente raccomandato	
PULVICLAR S	altamente raccomandato	altamente raccomandato	raccomandato											
REVELAROM					altamente raccomandato									
SIL FLOC		altamente raccomandato												
STABYL G				altamente raccomandato	altamente raccomandato	altamente raccomandato		altamente raccomandato		altamente raccomandato			altamente raccomandato	
STABYL MET								altamente raccomandato	altamente raccomandato				altamente raccomandato	

altamente raccomandato raccomandato

CHIARIFICANTI
Enartis

CONSIGLI PER UNA CHIARIFICA DI SUCCESSO

Tutti i chiarificanti vanno aggiunti al vino o al mosto in maniera omogenea, dosandoli sulla totalità della massa da trattare con un tubo Venturi o una pompa dosatrice, durante un rimontaggio o un travaso. Se il tempo o la tecnologia a vostra disposizione non vi consente di rispettare questa condizione, introducete il chiarificante almeno su 1/3 del volume totale di liquido da trattare.

Si sconsiglia di versare i chiarificanti dall'alto della vasca, in quanto si riduce l'efficacia del trattamento. Si sconsiglia anche l'uso prolungato di agitatori meccanici che ritardano la formazione dei flocculi.

Nel caso di trattamenti con gelatina, ovoalbumina, colla di pesce, un'aerazione alla vigilia della chiarifica favorisce l'illimpidimento, in seguito alla formazione di ferro trivalente che catalizza la flocculazione.

Quando si usano chiarificanti proteici, non superare i 10-15 giorni di contatto col vino per gelatina, caseina, ovoalbumina e proteine vegetali; le 3-4 settimane per la colla di pesce. Nel caso d'uso di coadiuvanti di coagulazione: i tannini vanno sempre aggiunti prima della gelatina, meglio il giorno prima; bentonite e sol di silice prima della proteina su mosto e vino fiore, dopo di questa sui torchiati. Se si teme un surcollaggio, terminare sempre la sequenza con la bentonite. Lasciar passare una o due ore tra un'aggiunta e l'altra.

Per quanto possibile, evitate che il vino in chiarifica subisca delle variazioni di temperatura che, creando moti convettivi all'interno della vasca, possono ritardare la sedimentazione del chiarificante. I collaggi proteici sono favoriti dalle basse temperature: 10°C per la gelatina, fino a 5-8°C per la colla di pesce. Per una rapida sedimentazione della bentonite invece, la temperatura del vino deve essere superiore ai 10°C.

CONTROLLO DEI RISULTATI

Per ottenere i migliori risultati da una chiarifica, è indispensabile effettuare prove preliminari di laboratorio, con dosaggi scalari dei diversi prodotti suggeriti da una attenta degustazione.

Ma come valutare i risultati ottenuti? Si possono fare diversi controlli, alcuni dei quali comportano l'uso di apparecchiature semplici, che non dovrebbero mancare nei laboratori di una cantina. Ma per l'esame più importante, ci si avvale di uno strumento che noi tutti possediamo: i nostri sensi.

VALUTAZIONI ANALITICHE DEI RISULTATI DELLA CHIARIFICA

Limpidezza	Torbidimetro o occhio nudo
Colore	DO 420, 520, 620 nm (intensità colorante, tinta)
Polifenoli	DO 280 nm
Filtrabilità	Indice di colmatazione e/o Vmax
Stabilità proteica	Test a caldo
Stabilità del colore	24 ore a 0°C, controllo microscopico del precipitato
Surcollaggio	Aggiunta di tannino
Volume del sedimento	Coni o cilindri

CHIARIFICANTI

Enartis

The background features a series of dark teal, wavy, vertical lines on the right side, creating a textured, topographical effect. A single, thick, light teal curve starts from the bottom left and sweeps upwards and to the right, passing behind the text.

STABILIZZANTI
Enartis

GOMMA ARABICA

AROMAGUM

Soluzione liquida di gomma arabica per la stabilizzazione aromatica del vino. Aumenta la percezione delle note fruttate e preserva la freschezza aromatica in bottiglia.

Dosi: 50-100 ml/hl - **Confezioni:** 10 kg - 25 kg - 1000 kg

CITROGUM

La gomma arabica in soluzione liquida più filtrabile del mercato. Aumenta morbidezza e stabilità tartarica.

Dosi: 50-200 ml/hl - **Confezioni:** 1 kg - 10 kg - 25 kg - 200 kg - 1000 kg

CITROGUM DRY

Citrogum in versione granulata facile da sciogliere. Conserva tutte le caratteristiche della versione liquida: completa filtrabilità, efficacia per la stabilizzazione tartarica, aumento della morbidezza gustativa.

Dosi: 10-100 g/hl - **Confezioni:** 15 kg

GREEN GOMMA



Gomma arabica Verek microgranulata, biologica certificata secondo la normativa europea. Efficace per la stabilizzazione del colore dei vini rossi.

Dosi: 10-50 g/hl - **Confezioni:** 1 kg

MAXIGUM

Soluzione di gomma arabica Verek per la stabilizzazione del colore dei vini rossi.

Dosi: 30-100 ml/hl - **Confezioni:** 10 kg - 25 kg - 200 kg - 1000 kg

STABILIZZANTI

Enartis

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 DEI TARTRATI

AMT PLUS QUALITY

Acido metatartarico a elevato indice di esterificazione.

Dosi: 5-10 g/hl - Confezioni: 1 kg - 25 kg

CELLOGUM LV 20

Preparazione liquida al 20% di CMC. La più filtrabile e facile da usare del mercato.

Dosi: 25-50 ml/hl - Confezioni: 25 kg - 1000 kg

CELLOGUM MIX

Stabilizzante dei tartrati specifico per vini bianchi e rosati, a base di CMC e gomma Arabica filtrabili in soluzione acquosa.

Dosi: 30-100 ml/hl - Confezioni: 25 kg - 200 kg

STAB CLK+



L'effetto stabilizzante delle mannoproteine rafforzato dall'azione del poliaspartato di potassio, rendono la nuova formulazione di Stab CLK+ ancora più efficace nel prevenire la precipitazione in bottiglia del bitartrato di potassio.

Dosi: 5-15 g/hl - Confezioni: 0,5 kg

STAB MEGA

Soluzione a base di CMC, mannoproteine e gomma arabica Verek per la stabilizzazione tartarica e del colore dei vini rossi.

Dosi: 150 ml/hl - Confezioni: 10 kg - 25 kg

ZENITH UNO

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD per la completa stabilizzazione tartarica dei vini bianchi, rosati e rossi

Dosi: 100 ml/hl - Confezioni: 20 kg - 1000 kg

ZENITH COLOR

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD e gomma Arabica Verek per la stabilizzazione tartarica e del colore dei vini rossi.

Dosi: 200 ml/hl - Confezioni: 20 kg - 1000 kg

ZENITH WHITE

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD e CMC filtrabile per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi e rosati coi più alti livelli di instabilità.

Dosi: 100 ml/hl - Confezioni: 20 kg - 1000 kg

ZENITH PERLAGE

Soluzione a base di poliaspartato di potassio A-5D K/SD e mannoproteine. Garantisce la perfetta stabilizzazione tartarica e prolunga la shelf life del perlage dei vini spumanti.

Dosi: 100 ml/hl - Confezioni: 20 kg - 1000 kg

STABILIZZANTI
Enartis

STABILIZZAZIONE MICROBIOLOGICA

STAB MICRO

Puro chitosano attivato, controlla lo sviluppo di lieviti e batteri contaminanti durante l'affinamento. Raccomandato per eliminare il *Brett* e i composti maleodoranti prodotti da questo microrganismo.

Dosi: 2-15 g/hl - Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

STAB MICRO M

Bioregolatore a base di chitosano attivato, creato appositamente per trattare mosti e vini torbidi. Può essere utilizzato nelle prime fasi dell'affinamento per ridurre la carica di lieviti e batteri responsabili della produzione di composti indesiderati e per impedire l'avvio della fermentazione malolattica.

Dosi: 10-40 g/hl - Confezioni: 1 kg - 10 kg

CRISTALLIZZANTI

ENOCRISTAL SUPERATTIVO

Cristallizzante rapido per la stabilizzazione tartarica a freddo. Accelera la sedimentazione del bitartrato di potassio senza modificare l'acidità del vino.

Dosi: 30-40 g/hl - Confezioni: 1 kg - 15 kg

STABILIZZANTI AD AMPIO SPETTRO

STAB SLI

"Fecce attive" per bilanciare il potenziale redox del vino, ridurre l'ossigeno disciolto e prevenire l'ossidazione di colore e aroma durante lo stoccaggio del vino in cantina.

Dosi: 20-40 g/hl - Confezioni: 2,5 kg - 10 kg

CITROSOL rH

Miscela di metabisolfito di potassio, acido citrico e acido ascorbico. Potente antiossidante che previene l'ossidazione del vino provocata dal contatto con l'aria.

Dosi: 10-40 g/hl - Confezioni: 250 g - 1 kg

CITROSTAB rH

Coadiuvante per l'imbottigliamento composto da sostanze a intensa azione antiossidante, capace di prevenire alterazioni quali pinking, casse ferrica e invecchiamento atipico.

Dosi: 10-50 g/hl - Confezioni: 1 kg

SORBOSOL K

Stabilizzante da pre-imbottigliamento a base di sorbato di potassio, metabisolfito di potassio e acido L-ascorbico per la protezione antiossidante e la stabilizzazione microbiologica del vino.

Dosi: 20-40 g/hl - Confezioni: 1 kg

STABILIZZANTI

Enartis

The background features a series of dark blue, wavy, vertical lines on the right side, creating a sense of depth and movement. A single, thick, bright blue curve starts from the bottom left and sweeps upwards and to the right, passing behind the text.

SOLFITANTI
Enartis

SOLFITANTI

EFFERGRAN/ EFFERGRAN DOSE 5/ EFFERBARRIQUE

Metabisolfito granulato effervescente per la solfitazione di vasche, botti e barrique. Si scioglie rapidamente e si distribuisce omogeneamente senza bisogno di bâtonnage e rimontaggi.

Dosi: ogni busta di Efferbarrique apporta 2 g di SO₂

ogni busta di Effergran Dose 5 apporta 5 g di SO₂
il pacchetto da 125 g di Effergran apporta 50 g di SO₂

il pacchetto da 250 g di Effergran apporta 100 g di SO₂

WINY

Il metabisolfito di potassio di più elevata qualità del mercato! Grazie all'esperienza produttiva di Enartis, Winy è praticamente inodore, non impacca e ha una concentrazione in metabisolfito superiore al 99%.

Confezioni: 250 g - 1 kg - 25 kg

AST

Miscela composta da metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannino gallico, bilanciati in modo da garantire la massima protezione antiossidante e antimicrobica. Raccomandato nella prevenzione dell'invecchiamento atipico.

Dosi: 15 - 20 g/hl - **Confezioni:** 1 kg

AST PLUS

Miscela composta da metabisolfito di potassio, acido ascorbico, tannini gallici e condensati, bilanciati in modo da garantire maggior freschezza unita alla massima protezione antiossidante, antimicrobica e antiossidasica.

Dosi: 15 - 20 g/hl - **Confezioni:** 1 kg

Per le sue azioni antiossidante, antiossidasica e antisettica, l'anidride solforosa rappresenta il conservante enologico per eccellenza. Tale sostanza 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, una forma può essere preferibile alle altre.

The background features a series of dark blue, wavy, vertical lines on the right side, creating a sense of depth and movement. A thick, light red curve starts from the bottom left and sweeps upwards and to the right, crossing the blue wavy lines.

PRESA DI SPUMA

Enartis

TRATTAMENTO DEL VINO BASE

ENOBLACK PERLAGE

Carbone in pellet per una decolorazione del vino base facile e senza formazione di polvere.

Dosi: 5-100 g/hl - Confezioni: 15 kg

CLAIRPERLAGE UNO

Miscela di bentoniti selezionate e proteina vegetale, raccomandata per la stabilizzazione proteica dei vini base di cui si vuole mantenere la capacità spumante.

Dosi: 20-100 g/hl - Confezioni: 10 kg

CLAIRPERLAGE DUE

Rinfresca il vino base eliminando le sostanze fenoliche ossidabili e ossidate che danno amaro ed eccesso di colore.

Dosi: 15-40 g/hl - Confezioni: 1 kg - 10 kg

LIEVITO

FERM PERLAGE DOCG

Assicura la produzione di vini caratterizzati da grande pulizia olfattiva, eleganza e freschezza. Raccomandato nella presa di spuma in autoclave.

Dosi: 10-20 g/hl - Confezioni: 0,5 kg

FERM PERLAGE

Robusto fermentatore adatto a condizioni estreme di pH, temperatura e pressione. Produce vini di grande finezza. Raccomandato nella presa di spuma in bottiglia.

Dosi: 10-20 g/hl - Confezioni: 0,5 kg

FERM PERLAGE BIO



Lievito liquido certificato biologico secondo la normativa Europea. Selezionato per la presa di spuma, produce vini di grande finezza olfattiva e garantisce fermentazioni complete anche in condizioni difficili.

Dosi: 20 g/hl - Confezioni: 0,5 kg

FERM PERLAGE FRUITY

Ceppo aromatico raccomandato nella produzione di spumanti e frizzanti freschi e fruttati.

Dosi: 15-40 g/hl - Confezioni: 1 kg - 10 kg

PRESA DI SPUMA

Enartis

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.

NUTRIZIONE DEL LIEVITO

NUTRIFERM PDC

Attivante a base di lievito inattivato specifico per la preparazione del *pied de cuve*. Limita la formazione di H_2S e acidità volatile e crea le condizioni necessarie per una fermentazione regolare e completa.

Dosi: 15-30 g/hl - Confezioni: 1 kg

NUTRIFERM PDC AROM

Attivante specifico per la preparazione del *pied de cuve* a base di lievito inattivato. Stimola la produzione di aromi freschi e fruttati.

Dosi: 20 g/hl - Confezioni: 1 kg

NUTRIFERM TIRAGE

Attivante per la presa di spuma in autoclave e in bottiglia. Apporta azoto organico, inorganico e fattori di sopravvivenza.

Dosi: 5-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

NUTRIFERM REVELAROM

Attivante specifico per la presa di spuma. Apporta gli elementi nutritivi necessari per una fermentazione regolare e per limitare la comparsa di composti solforati.

Dosi: 5-15 g/hl - Confezioni: 1 kg

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

Il modo più semplice per nutrire il lievito durante la presa di spuma in autoclave! Questo preparato a base di DAP e tannini è contenuto in uno speciale sacchetto che rilascia il suo contenuto in modo graduale.

Confezioni: sacchetto da 1 kg per 50 -100 hl di vino base - sacco da 5 kg per 250 - 500 hl di vino base

AGENTI DI REMUAGE

CLAIRBOUTEILLE P

Miscela di bentoniti selezionate, facilita la chiarifica e la formazione di fecce compatte e poco voluminose. Adatto per *remuage* manuale e automatico.

Dosi: 5-10 g/hl - Confezioni: 250 g

TAN CLAIRBOUTEILLE

Preparato a base di tannini gallici ed ellagici. Usato congiuntamente a Clairbouteille P, facilita la chiarifica e la formazione di fecce compatte.

Dosi: 1-5 g/hl - Confezioni: 1 kg

PRESA DI SPUMA
Enartis

MIGLIORAMENTO SENSORIALE

SURLÌ MOUSSE

Lievito inattivato ricco in mannoproteine da usare durante la seconda fermentazione per migliorare la capacità spumante.

Dosi: 10-15 g/hl - Confezioni: 1 kg

SURLÌ TAN PERLAGE

Complesso ricco in mannoproteine libere e tannini, migliora la struttura e la persistenza gustativa.

Dosi: 5-20 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN FINESSE

Tannino condensato che riduce la nota erbacea, migliora l'equilibrio gustativo e la qualità aromatica del vino spumante.

Dosi: 3-10 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN FRAGRANCE

Tannino ottenuto da legno di specie a frutta rossa. Usato in presa di spuma protegge dall'ossidazione ed esalta l'aroma fruttato.

Dosi: 1-8 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN STYLE

Tannino di quercia organoletticamente neutro, da usare in presa di spuma per prevenire la comparsa di note di ridotto.

Dosi: 1-10 g/hl - Confezioni: 1 kg

TAN LAST TOUCH

Preparato a base di tannino di quercia e tannino di buccia d'uva. Usato nella preparazione della *liqueur d'expédition* accelera l'apertura aromatica di vini che devono essere pronti per il consumo.

Dosi: 0,5-5 g/hl - Confezioni: 1 kg

PRESA DI SPUMA

Enartis

enartis

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

www.enartis.com