

## ENARTIS NEWS

# TANNINI E POLISACCARIDI PER IL PERFEZIONAMENTO DEI VINI IN PRE-IMBOTTIGLIAMENTO

### Tannini e polisaccaridi: come possono migliorare il vino in fase di pre-imbottigliamento?

Per ottenere un buon vino, bisogna avere uve di buona qualità, ma non sempre la natura ci aiuta. Durante l'affinamento o al momento di preparare il vino per l'imbottigliamento, possiamo renderci conto di imperfezioni organolettiche che richiedono una correzione. In questi casi, l'enologo è solito ricorrere all'uso di chiarificanti e correttori di acidità, prodotti sicuramente efficaci ma il cui uso può comportare una perdita di qualità (tabella 1). In alcune situazioni, tuttavia, è possibile utilizzare strumenti alternativi più rispettosi delle caratteristiche del vino: tannini e polisaccaridi.

Dopo l'affinamento ad esempio, se il vino risulta carente di struttura e aromi, se appare magro e privo di complessità, l'aggiunta di tannino può eliminare queste imperfezioni e aumentare la qualità complessiva. Al contrario, un vino troppo

astringente o amaro può essere migliorato aggiungendo alcuni specifici tannini, polisaccaridi di lievito o gomma arabica.

### Quali i vantaggi dell'uso di tannini e polisaccaridi Enartis?

Uno dei principali benefici è la possibilità di perfezionare il vino rapidamente, senza bisogno di operazioni supplementari che richiedono tempo e che comportano la perdita di liquido. L'enologo può valutare come evolve il vino e, all'occorrenza, intervenire tempestivamente sia durante che dopo l'affinamento. In caso di chiarifica, è necessario aggiungere i chiarificanti, aspettare che sedimentino, travasare, filtrare e smaltire le fecce. Molti dei tannini e dei polisaccaridi Enartis, invece, possono essere aggiunti pochi giorni prima dell'imbottigliamento senza bisogno di fare travasi e filtrazioni e quindi senza perdite di vino.

**Tabella 1: Uso di strumenti tradizionali per correggere le imperfezioni del vino:**

IMPERFEZIONI	STRUMENTI TRADIZIONALI	EFFETTI SECONDARI NEGATIVI
AMARO	COLLA DI PESCE	Perdita di intensità aromatica
	PVPP	Perdita di volume/struttura
	CASEINA	Perdita di intensità aromatica Perdita di colore
ASTRINGENZA	GELATINA	Perdita di intensità aromatica
	ALBUMINA	Perdita di intensità aromatica
MANCANZA DI ACIDITÀ	ACIDO TATARICO	Instabilità tartarica Imperfezioni organolettiche
ECESSIVA ACIDITÀ	BICARBONATO DI POTASSIO	Ad alti dosaggi, retrogusto saponoso
NOTE ERBACEE	COLLA DI PESCE	Perdita di intensità aromatica
	GELATINA DI PESCE	Perdita di intensità aromatica Perdita di struttura
RIDOTTO	SOLFATO DI RAME	Perdita di intensità aromatica
OSSIDATO	PVPP	Perdita di volume/struttura
	CASEINA	Perdita di intensità aromatica Perdita di colore
	BENTONITE	Perdita di intensità aromatica Perdita di volume/struttura Perdita di colore
	COLLA DI PESCE	Perdita di intensità aromatica

## TANNINI ENARTIS

I tannini d'affinamento Enartis sono costituiti da due grandi famiglie di prodotti: i preparati a base di tannino d'uva e i preparati a base di tannino di quercia. La grande varietà di composizione garantisce la giusta soluzione per ogni esigenza.

### TANNINI D'UVA

I tannini d'uva Enartis (tabella 2) sono estratti da bucce e/o da vinaccioli di uva bianca non fermentata. Questi tannini conferiscono al vino equilibrio gustativo, apportano struttura, migliorano la persistenza e il profilo aromatico.

**Tabella 2: tannini d'uva Enartis**

	Incremento della pulizia olfattiva	Struttura	Astringenza	Morbidezza	Aroma	Tipi di aroma
Elegance	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲	Frutta bianca, fiori bianchi
Fresh Fruit	▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	Limone, menta, frutta fresca
Fruitan	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	Frutta rossa, spezie
Total Fruity	▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	Fragola, prugna, ciliegia
Skin	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲▲	Uva, fieno, tè
Uva	▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲	▲▲▲▲▲	Frutta bianca
Uvaspeed	▲	▲▲	▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲	Uva, miele

### TANNINI DI QUERCIA

I tannini di quercia Enartis (tabella 3) sono estratti dallo stesso legno utilizzato per la fabbricazione delle barrique. L'estrazione viene fatta dopo la

stagionatura e la tostatura del legno. L'essiccazione permette di mantenere le proprietà tecniche, aromatiche e gustative del legno di quercia.

**Tabella 3: tannini di quercia Enartis**

	Incremento della pulizia olfattiva	Struttura	Astringenza	Morbidezza	Aroma	Tipi di aroma
Cœur de Chêne	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	Vaniglia, caramello, spezie
Dark Chocolate	▲▲	▲▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	Cacao, frutta secca tostata, vaniglia
Elevage	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	Vaniglia, caramello, liquirizia
Extra	▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	Vaniglia, caramello, cacao, caffè
Napa	▲▲	▲▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	Caramello, cocco, caffè, cacao
Quertanil	▲▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲	▲	▲▲	Vaniglia, legno, anice, liquirizia
Rich	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	Legno tostato, caffè, spezie
SLI	▲▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	Legno, cocco, vaniglia
Superoak	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	Vaniglia, caramello, fieno

## GAMMA UNICO

Sebbene molto diversi tra loro, i tannini Unico sono accumulati dal forte impatto che esercitano sul profilo sensoriale 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.

**Tabella 4: la gamma Unico di Enartis**

	Incremento della pulizia olfattiva	Struttura	Astringenza	Morbidezza	Aroma	Tipi di aroma
Unico #1	●●	●●●●	●	●●●●	●●●●●●●●	Vaniglia, cacao, legno tostato, spezie
Unico #2	●●	●●●●	●	●●●●	●●●●●●●●	Frutta rossa, frutti di bosco
Unico #3	●●●●●●	●●	●	●●●●	●●●●●●●●	Fiori, limone, menta
Unico #1 XO	●●	●●●●●●	●	●●●●●●	●●●●●●●●	Caramello, vaniglia, cacao

## POLISACCARIDI ENARTIS

I polisaccaridi, mannoproteine di lievito e gomma arabica, contribuiscono a migliorare la stabilità chimico-fisica del vino ma anche ad affinarne le caratteristiche organolettiche. Usati in pre-imbottigliamento, completano gli effetti derivanti dall'affinamento su fecce fini.

### MANNOPROTEINE DI LIEVITO

Le coadiuvanti della gamma Surlì (tabella 5) apportano al vino mannoproteine e antiossidanti naturali. Il loro effetto è quello di migliorare volume,

morbidezza, equilibrio gustativo, stabilità e shelf life del vino.

### GOMMA ARABICA

L'impatto della gomma arabica sulla qualità organolettica del vino varia in funzione della sua origine botanica e del suo grado di idrolisi. In genere la gomma amplifica le sensazioni di volume e viscosità, bilancia l'astringenza, aumenta la persistenza aromatica e la stabilità del vino.

**Tabella 5: i polisaccaridi e le gomme arabiche Enartis**

	Incremento aromatico	Struttura	Morbidezza	Volume/Dolcezza
Aromagum	●●●	●	●●●●	●●●
Citrogum	●●	●	●●●●	●●●
Citrogum Plus	●	●	●	●●●● (dolcezza)
Maxigum	●	●	●●●●	●●●●
Surlì Elevage	●	●●	●●●●	●●●●
Surlì Velvet	●	●●	●●●●	●●●●
Surlì Velvet Plus	●●	●●	●●●	●●●●
Surlì Vitis	●●	●●●	●●●	●●●

## COME SCEGLIERE I TANNINI E I POLISACCARIDI ENARTIS

Le prove preliminari di laboratorio sono fondamentali per stabilire come intervenire (chiarifica o utilizzo di tannini e polisaccaridi), cosa usare e in che dosi.

Per realizzare prove con tannini e polisaccaridi, è necessario:

- sciogliere 1g di prodotto - tannino o polisaccaride - in 100mL di soluzione idroalcolica al 13%. I prodotti in forma liquida non richiedono alcuna preparazione ma si usano tal quali.
- Allestire una serie di campioni di vino ben identificati con un'etichetta e tenere un campione di vino tal quale come testimone.
- Aggiungere le soluzioni preparate come sopra descritto, facendo riferimento alla tabella 4 per avere la corrispondenza volume/dose da utilizzare.
- Agitare/mescolare il vino per distribuire omogeneamente il prodotto.

La degustazione può essere effettuata subito dopo l'aggiunta.

**Tabella 4: corrispondenza tra i mL di soluzione all'1% di tannino/polisaccaride da aggiungere a un determinato volume di vino e dosaggio in g/hL.**

Volume di vino \ Dose g/hL	30 mL	50 mL	100 mL	125 mL	375 mL	750 mL
5 g/hL	0.15	0.25	0.50	0.62	1.87	3.75
7 g/hL	0.21	0.35	0.70	0.87	0.62	5.25
10 g/hL	0.30	0.50	1.00	1.25	3.75	7.50
15 g/hL	0.45	0.75	1.50	1.87	5.62	11.25
20 g/hL	0.60	1.00	2.00	2.50	7.50	15.00
25 g/hL	0.75	1.25	2.50	3.12	9.37	18.75

## COME SCEGLIERE TRA TANTI TANNINI E POLISACCARIDI?

Nella tabella seguente vengono suggeriti i tannini e i polisaccaridi che in pre-imbottigliamento risultano più efficaci per il raggiungimento di specifici obiettivi.

Obiettivo finale	Prodotto raccomandato
<b>Aumentare il fruttato</b>	Unico #2, Fruitan, Tan Total Fruity, Tan Fresh Fruit, Tan Elegance, Tan Skin, Tan Uvaspeed, Surli Vitis
<b>Aumentare le note di legno</b>	Unico #1, Unico #1 XO, Tan Napa, Tan Coeur de Chene, Tan Dark Chocolate, Tan Toffee, Tan Vanilla
<b>Aumentare l'acidità/freschezza</b>	Unico #3, Tan Fresh Fruit
<b>Aumentare la percezione di dolcezza</b>	Tan Extra, Tan Napa, Citrogum Plus
<b>Aumentare la struttura</b>	Tan Fruitan, Tan Coeur de Chene, Tan Skin, Tan Rich
<b>Diminuire l'amaro</b>	Tan Uvaspeed, Unico #1, Citrogum, Aromagum, Surli Vitis, Tan Dark Chocolate, Citrogum Plus
<b>Attenuare le note di bruciato</b>	Tan Uvaspeed, Surli Velvet, Tan SLI, Surli Vitis, Tan Skin
<b>Diminuire l'astringenza</b>	Tan Uvaspeed, Surli Velvet, Surli Vitis, Surli Elevage, Tan Elegance, Citrogum, Aromagum, Maxigum
<b>Diminuire il ridotto</b>	Tan SLI, Tan Elevage, Tan Max Nature, Tan Coeur de Chene
<b>Attenuare le note erbacee</b>	Tan Max Nature, Tan Elegance, Tan Fruitan Tan Dark Chocolate, Tan Napa