ENARTIS ED ENOPIAVE
25 ANNI INSIEME, CON VOI

Sulle colline venete
la passione per il vino ha un nome tutto italiano: **Prosecco**.
Enartis ed Enopiave conoscono questo territorio
e le specificità della **presa di spuma in autoclave** da oltre vent'anni:
insieme hanno contribuito a creare soluzioni innovative
nel processo produttivo dei vini spumanti
grazie all'ascolto e alla collaborazione diretta con i produttori.
Siamo con voi ogni giorno per offrire prodotti sicuri e di qualità,
consulenza tecnico-applicativa e analisi in tempi rapidi
per garantire una produzione continua.

25
anni
di collaborazione

+1000
produttori di Prosecco
si affidano a Enartis ed Enopiave

3
punti vendita
nella provincia di Treviso

>20
prodotti specifici
per la spumantizzazione
con metodo Charmât

<24
ore per la consegna di prodotti e
supporto applicativo

25 mila
analisi sugli spumanti
ogni anno

Enartis ed **Enopiave** sono due aziende italiane che offrono una consulenza personalizzata con prodotti e servizi per ogni fase del processo produttivo, dall'elaborazione del vino base, alla presa di spuma, fino al perfezionamento organolettico.

ELABORAZIONE DEL VINO BASE

Lo stile e la qualità dello spumante si delinea già alla preparazione del vino base. La gestione della pressatura e la selezione delle frazioni di mosto, la scelta del tipo di lievito e di tannino, l'eliminazione dei composti che possono pregiudicare la qualità e la stabilità del futuro spumante, determinano la produzione di vini base più indicati per l'elaborazione di spumanti.

Enartis ha selezionato e creato una gamma di prodotti idonei alla preparazione dei vini base e alla loro rifermentazione in autoclave come lieviti, enzimi, tannini e chiarificanti per esaltare al massimo le caratteristiche del prodotto finale.

PRESA DI SPUMA

La presa di spuma in autoclave richiede l'uso di strumenti specifici, in grado di valorizzare l'esperienza di chi la pratica, la tipicità e la qualità dei vini che produce. Per assicurarsi una presa di spuma completa e priva di deviazioni organolettiche, Enartis è con voi:

- nella scelta del giusto ceppo di lievito resistente all'alcol, alla pressione, alle temperature e ai pH bassi;
- per attuare il corretto procedimento d'acclimatazione del lievito all'alcol e fornirgli tutti i fattori nutritivi necessari a garantire un metabolismo regolare ed enfatizzare gli aromi tipici anche nelle difficili condizioni di una rifermentazione in autoclave.

GESTIONE DELL'OSSIGENO

Enartis MicroOx Perlage, è il dosatore creato specificamente per il trattamento di spumanti prodotti con il metodo Charmât, che permette di apportare ossigeno in autoclave con elevata precisione di dosaggio. Disponibile nei formati con 1, 2 e 5 diffusori, può essere usato sia per la micro che per la macrossigenazione, sia durante la prima fermentazione che nella presa di spuma.

PERFEZIONAMENTO ORGANOLETTICO E LONGEVITÀ DEL VINO

L'esperienza ci suggerisce che, interventi con tannini e polisaccaridi, permettono di mantenere una qualità costante in bottiglia o di correggere leggere imperfezioni evitando di ricorrere ad interventi depauperanti come la chiarifica. Enartis ha sviluppato una gamma di prodotti pensati per la produzione di spumanti, per personalizzare e migliorare il profilo del vino, la qualità del perlage e garantire la longevità del prodotto nel tempo.

enartis
Inspiring innovation.

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

enopiave®
PASSIONE PER IL VINO

Via Venezia 60
31028 Tezze di Piave Vazzola TV
Tel e Fax +39 0438 488 313
marketing@enopiave.com
www.enopiave.com