



ENARTIS NEWS

I LEGNI ALTERNATIVI ENARTIS: EFFETTI, VANTAGGI E CRITERI DI SCELTA

E' ormai da molti secoli che il legno viene utilizzato nella produzione del vino. Anche se ancora oggi botti e barrique sono considerate i contenitori migliori per l'affinamento dei vini di alta qualità, il loro utilizzo comporta non poche difficoltà. Per questo motivo sono stati sviluppati degli strumenti alternativi che offrono agli enologi maggiore controllo e flessibilità nell'uso legno.

COSA CEDE IL LEGNO AL VINO?

Quando rilasciati nel vino, i composti del legno migliorano la struttura e la percezione di dolcezza, influiscono sul profilo aromatico e aiutano a stabilizzare il colore. Più precisamente,

- **polifenoli e polisaccaridi** contribuiscono ad aumentare struttura, volume e morbidezza. Inoltre, i tannini ellagici del legno aiutano a stabilizzare il colore.

- I **composti aromatici** attribuiscono al vino le tipiche note di legno: vaniglia, pane tostato, spezie, caffè, cioccolato, cocco, bourbon ecc. Il profilo aromatico conferito al vino dipende in parte dalla selezione del legno ma soprattutto dal tipo di tostatura. Il processo di tostatura infatti, modifica la struttura e le proprietà chimiche del legno. Ad esempio, aumentando tempi e temperatura di tostatura,

- si riduce il contenuto di lattoni, composti responsabili dell'aroma di "legno fresco" e cocco.
- Si aumentano le note di vaniglia, caramello e caffè tostato, associate alla produzione di vanillina, furfurale, 4-metil-furfurale e maltolo. Con un ulteriore aumento della temperatura di tostatura, queste sostanze vengono sostituite da composti caratterizzati da aromi "speziati" (eugenolo, isoeugenolo, 4-metil-guaiacolo) e da note di "affumicato" (4-metil-guaiacolo, guaiacolo, 2-metil-fenolo).

PERCHÉ USARE LEGNI ALTERNATIVI?

Ci sono molte ragioni per prendere in considerazione l'utilizzo di legni alternativi:

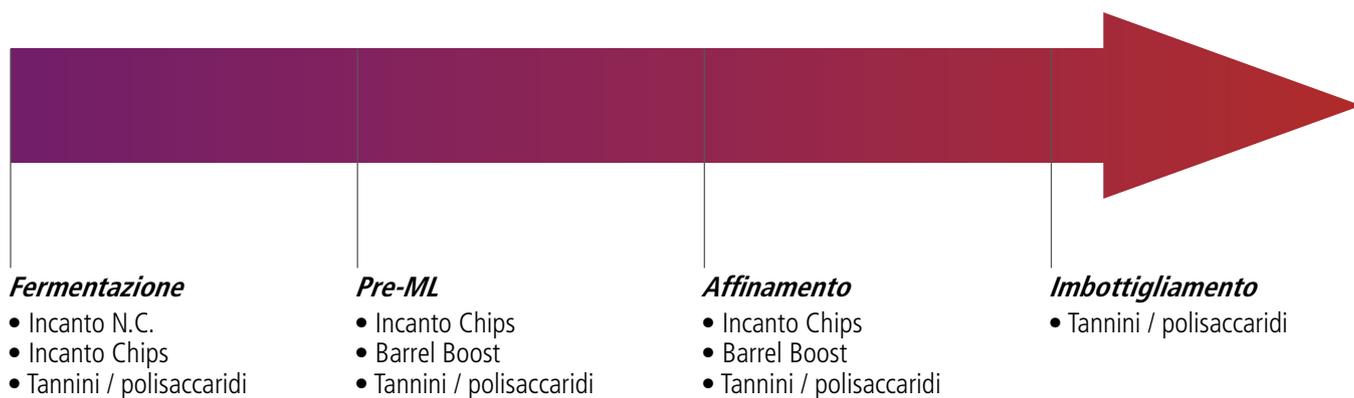
- Il **costo** è la motivazione più comune. L'uso di forme alternative alla barrique riduce in modo significativo investimenti, durata di trattamento e manodopera.
- Lo **spazio di stoccaggio** è notevolmente inferiore quando si utilizzano serbatoi e legni alternativi per simulare l'affinamento in barrique.
- La **qualità** è più costante e più facile da controllare.
- Il **rischio di contaminazione microbiologica** è ridotto.
- La **facilità d'uso** è maggiore: grandi volumi vengono trattati direttamente in vasca, riducendo al minimo la loro movimentazione.



UNA VASTA GAMMA DI LEGNI ALTERNATIVI

Definire il profilo aromatico del vino, il tempo disponibile per l'affinamento ed il budget aiuta a scegliere il legno alternativo più adatto alle proprie esigenze.

Enartis offre diverse tipologie di legni alternativi. Ogni tipologia ha la sua applicazione "ad hoc", a seconda dello stile del vino e della fase di vinificazione.



Incanto N.C.

I prodotti Incanto N.C. sono formulati solubili a base di tannini estratti per lo più da rovere tostato e polisaccaridi di lievito. Sono stati messi a punto per riprodurre l'effetto della polvere di quercia usata in fermentazione, con alcuni vantaggi: assenza di solidi che possono danneggiare le parti meccaniche dei macchinari usati in vendemmia; dosaggio 10 volte inferiore a quello della polvere di legno; nessuna perdita di colore dovuta all'assorbimento di pigmenti sulla superficie del legno; riduzione del volume di rifiuti.



Incanto Chips

Prodotti da legni selezionati di rovere francese e americano, disponibili con diversi gradi di tostatura, i chips Incanto sono tostati con un processo originale di riscaldamento progressivo che si traduce in una tostatura profonda ed omogenea. Le loro dimensioni sono di circa 2-4 mm e danno i migliori risultati dopo 4-6 settimane di contatto. I loro nomi sono evocativi dell'impatto aromatico atteso.





Ministaves

I Ministaves Incanto sono ottenuti con lo stesso processo adottato per i chips e sono usati per riprodurre l'effetto dell'affinamento in barrique: stessa complessità aromatica e longevità, stessa struttura e morbidezza. La loro dimensione è di circa 25 cm di lunghezza, 2,5-5 cm di larghezza e 0,9 cm di spessore. Il tempo di contatto consigliato è di 4-6 mesi. I dosaggi possono variare da 1 a 5 g/hL. Il formato ministaves è disponibile nelle seguenti tipologie: Cream, Special Fruit, Vanilla, Caramel, Toffee e Dark Chocolate.



Barrel Boost

Incanto Barrel Boost è un sistema formato da 24 ministaves in calza d'infusione, da usare per prolungare la vita della barrique. Sviluppa una superficie pari a circa il 25% della superficie tostata della barrique. Il tempo di contatto ottimale è di 4 - 6 mesi. Incanto Barrel Boost è disponibile nelle tipologie Cream, Special Fruit, Vanilla, Caramel, Toffee e Dark Chocolate.

Tannini

La gamma Enartis comprende alcuni tannini estratti da quercia che possono essere utilizzati per perfezionare il vino nel periodo che va dall'affinamento fino al pre-imbottigliamento. Ottenuti dallo stesso legno utilizzato per produrre le barrique, dopo la stagionatura e la tostatura, i tannini vengono estratti, concentrati ed atomizzati per mantenere le proprietà aromatiche e sensoriali della quercia. L'uso combinato di polisaccaridi di lievito completa l'effetto "affinamento in legno" dei tannini.

LA GAMMA ENARTIS TAN

	Struttura	Astringenza	Morbidezza	Intensità aromatica	Descrizione del profilo aromatico
Tan Rich	🍷🍷	🍷🍷	🍷	🍷	Legno tostato, caffè, spezie
Tan SLI	🍷🍷	🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷🍷	Quercia, cocco, vaniglia
Tan Extra	🍷🍷	🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷🍷🍷	Vaniglia, caramello, cacao, caffè
Tan Superoak	🍷🍷	🍷	🍷🍷	🍷🍷	Vaniglia, caramello, tabacco
Tan Elevage	🍷🍷🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷	🍷🍷🍷	Quercia tostata, caramello
Tan Quertanil	🍷🍷🍷🍷	🍷🍷🍷	🍷	🍷🍷	Vaniglia, legno, anice, liquirizia
Tan Napa	🍷🍷🍷	🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷🍷🍷	Cocco, vaniglia, cacao
Tan Cœur de Chêne	🍷🍷	🍷🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷🍷	Vaniglia, caramello, spezie, quercia tostatura media
Tan Dark Chocolate	🍷🍷🍷	🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷🍷🍷	Cacao, mandorla tostata, nocciola
Unico #1	🍷🍷🍷🍷	🍷	🍷🍷🍷	🍷🍷🍷🍷🍷	Vaniglia, caramello, spezie, quercia tostatura media
Unico #1 XO	🍷🍷🍷🍷	🍷	🍷🍷🍷🍷	🍷🍷🍷🍷🍷	Caramello, vaniglia, cacao



COME SCEGLIERE IL TIPO DI LEGNO ALTERNATIVO?

L'estrazione dei composti contenuti nel legno e il loro impatto sensoriale dipendono da molte variabili, tra cui le caratteristiche fisico-chimiche del vino (pH, alcol, acidità titolabile, acidità volatile e SO₂) e la sua capacità tampone, la temperatura di conservazione ed il tempo di contatto. Per questo, quando si tratta di scegliere il legno alternativo da usare, sempre raccomandiamo di effettuare delle prove preliminari che permettono all'enologo di decidere sulla base di dati accurati.

Chips e Ministaves

- Utilizzare un Bag-in-Box da 1,5 L o una bottiglia da 750 mL.
- Pesare i chips selezionati (dosaggio consigliato per le prove = 2-5 g / L) e inserirli nel Bag-in-Box o nella bottiglia.
- Scrivere sull'etichetta il giorno, il lotto, il nome e il dosaggio utilizzato. Preparare un campione di controllo senza chips.
- Riempire il Bag-in-Box o la bottiglia con il vino.

Prestare attenzione a limitare lo spazio di testa e la solubilizzazione dell'ossigeno durante il riempimento. E' consigliato aggiungere 5 ppm di SO₂ per proteggere il vino dall'ossidazione.

Assaggiare dopo tre settimane di contatto.

Tannini e Incanto N.C.

- Sciogliere 1g di prodotto in 100 mL di soluzione idroalcolica al 13% v/v.
- Versare 100 mL di vino in un bicchiere da degustazione per ogni campione di prodotto da testare. Preparare un bicchiere di vino non trattato come controllo.
- Aggiungere a ciascun bicchiere la soluzione idroalcolica precedentemente preparata sapendo che 0,1 mL di soluzione in 100 mL di vino corrispondono all'aggiunta di 1 g Incanto N.C. in 1 hL di vino.

La degustazione può essere effettuata immediatamente dopo l'aggiunta.