



ENARTIS NEWS

PRODURRE VINI PIÙ LONGEVI A PARTIRE DALLA VENDEMMIA

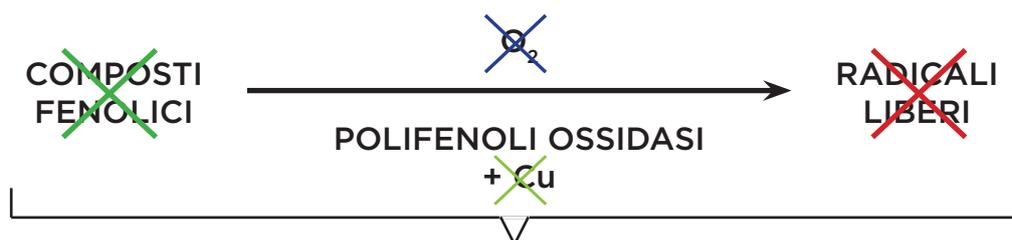
Il desiderio di chi produce vino è poterne bloccare l'invecchiamento in modo da mantenere intatte le sue caratteristiche anche dopo mesi di conservazione su uno scaffale in condizioni non sempre ideali o dopo aver viaggiato per migliaia di chilometri. Evitare l'invecchiamento del vino non è possibile ma è possibile rallentarlo, adottando la giusta strategia già in vendemmia.

IL PROCESSO D'OSSIDAZIONE DEL MOSTO

Allungare la vita del vino e prevenire la comparsa di anomalie organolettiche come l'invecchiamento precoce è possibile. Come? E' necessario bloccare i meccanismi di ossidazione che sono alla base di questo fenomeno.

Nel mosto, il processo di ossidazione incomincia per azione delle cosiddette polifenolo ossidasi. Si tratta di enzimi naturalmente presenti nell'uva (la tirosinasi) o prodotti da funghi patogeni dell'uva (la laccasi prodotta dalla *Botrytis cinerea*) che in presenza di ossigeno sono capaci di ossidare in pochi minuti i composti fenolici dell'uva e formare chinoni, potenti ossidanti responsabili dell'imbrunimento, della perdita di sostanza colorante e di composti aromatici. E' l'inizio del processo di invecchiamento.

Limitare la dissoluzione dell'ossigeno nel mosto, ridurre l'attività delle polifenolo ossidasi, bloccare i radicali liberi, eliminare il substrato dell'ossidazione, sono i 4 fronti su cui lavorare per controllare l'ossidazione del mosto e produrre vini più longevi.



- X AST
- X PRO FT - ANTIBOTRYTIS
- X TAN AROM
- X PLANTIS AF-Q



IL PROGRAMMA SUI ENARTIS PER LA VENDEMMIA

1) LIMITARE LA DISSOLUZIONE DELL'OSSIGENO NEL MOSTO

Il primo passo per avere un vino di lunga vita, consiste nel consumare l'ossigeno disciolto nel mosto prima che venga usato dalle polifenolo ossidasi per dare inizio alla catena di reazioni che portano alla degradazione delle sostanze aromatiche, all'imbrunimento ed alla comparsa di note erbacee. Acido ascorbico e tannini sono sostanze molto più rapide dell'anidride solforosa nel bloccare l'ossigeno in forme non dannose per il vino.

AST

Complesso a base di metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannino di galla, assicura una tempestiva deossigenazione del mosto e consente di ridurre l'apporto complessivo di anidride solforosa.

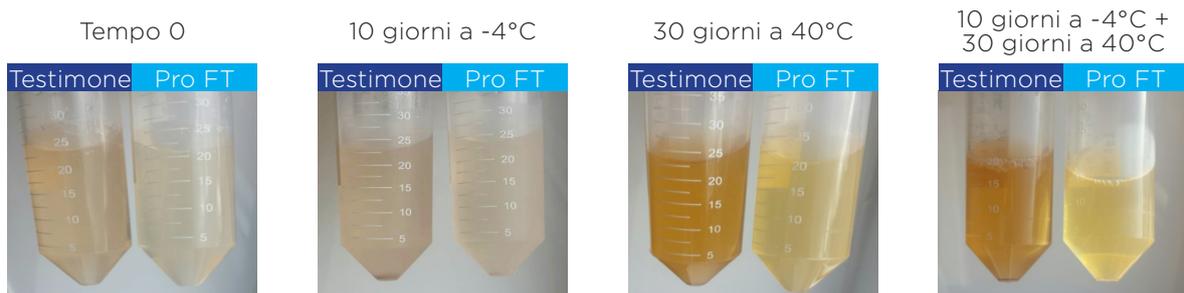
2) RIDURRE L'ATTIVITÀ DELLE POLIFENOLO OSSIDASI (PPO)

Il rame è un elemento indispensabile per l'attività di tirosinasi e laccasi, rimuoverlo rapidamente significa ridurre in modo significativo gli effetti e produrre un vino meno sensibile all'ossidazione, più fresco all'aroma e nel colore, più longevo.

ENARTIS PRO FT

Enartis Pro FT (Free Thiols) è un coadiuvante per il trattamento dei mosti a base di PVI/PVP e lievito inattivo ricco in mannoproteine prontamente disponibili, aminoacidi e oligopeptidi solforati. Il PVI/PVP è capace di adsorbire rame, ferro, acidi idrossicinnamici e catechine a basso peso molecolare. Gli aminoacidi e gli oligopeptidi solforati forniscono un substrato utilizzabile dai lieviti come precursori nella sintesi di tioli dall'aroma di frutta tropicale. Le mannoproteine libere migliorano la stabilità dei composti aromatici e coloranti.

ENARTIS PRO FT CONSENTE DI PRODURRE VINI MENO SENSIBILI ALL'OSSIDAZIONE E ALL'INVECCHIAMENTO



Evoluzione del colore in vino Chardonnay sottoposto a trattamento di invecchiamento accelerato



ENARTIS TAN ANTIBOTRYTIS

Miscela di tannini gallici, digallici ed ellagici. Riduce l'attività di tirosinasi e laccasi in conseguenza della sua capacità di consumare rapidamente l'ossigeno disciolto, nel chelare rame e ferro e nel bloccare i radicali liberi.

TANNINO ENARTIS	DOSE	RIDUZIONE DELL'ATTIVITÀ OSSIDASICA (%)
Tan Blanc	20 g/hL	55
Tan Antibotrytis	20 g/hL	60

3) RIDURRE IL CONTENUTO DI CATECHINE E ACIDI IDROSSICINNAMICI

Catechine a basso peso molecolare e acidi idrossicinnamici costituiscono il substrato delle polifenolo-ossidasi. Dalla loro ossidazione si formano i chinoni da cui inizia la catena di reazione che porta all'imbrunimento ed al decadimento qualitativo del futuro vino. Rimuovere tempestivamente questi composti significa aumentare la vita del vino.

PLANTIS AF-Q

Chiarificante a base di proteina di pisello e chitosano attivato. Usato nella chiarifica statica e nella flottazione dei mosti, svolge un'ottima azione illimpidente e produce vini più resistenti all'ossidazione e più freschi nell'aroma e nel colore.

4) BLOCCARE I RADICALI LIBERI

I radicali liberi formati per azione di tirosinasi e laccasi possono essere bloccati da tannini e peptidi solforati in forme non dannose per il vino.

ENARTIS TAN AROM

Enartis Tan Arom, blend di tannini gallici, digallici e derivato di lievito ricco in polipeptidi solforati ad azione antiossidante, è un prodotto interamente di origine organica e privo di allergeni. Enartis Tan Arom cattura rapidamente l'ossigeno, blocca l'azione dei radicali liberi e impedisce l'imbrunimento del colore. Indicato qualora si voglia evitare l'uso di anidride solforosa.



PRODOTTO	DOSAGGIO	FASE D'UTILIZZO	EFFETTI			
			Consumo di O ₂	Ridurre l'attività delle PPO	Rimuovere sostanze fenoliche	Blocco radicali liberi
AST	10-15 g/q	Raccolta e ricevimento delle uve	✓	✓		✓
TAN ANTIBOTRYTIS	5-10 g/q	Raccolta e ricevimento delle uve o sotto pressa	✓	✓		✓
TAN AROM	5-10 g/hL	Sotto pressa	✓	✓		✓
PRO FT	30-50 g/hL	Mosto		✓	✓	✓
PLANTIS AF-Q	5-15 g/hL	Chiarifica del mosto		✓	✓	✓
INCANTO SLI	1-6 g/hL	Fermentazione	✓			
INCANTO N.C. SLI	5-30 g/hL	Fermentazione	✓	✓		✓

NOVITA' 2018: INCANTO SLI E INCANTO N.C. SLI

INCANTO SLI e **INCANTO N.C. SLI** sono le due novità per la vendemmia 2018 che permettono di beneficiare della comprovata efficacia antinvecchiamento di Enartis Tan SLI sin dalle prime fasi della vinificazione.

INCANTO SLI è il chips di quercia americana non tostata da cui viene estratto TAN SLI. Usato in fermentazione o in affinamento, Incanto SLI esalta l'aroma fruttato varietale, dona volume e, grazie all'azione antiossidante e all'effetto stabilizzante sul potenziale redox del suo tannino, prolunga la vita del vino.

INCANTO N.C. SLI è composto da lievito inattivo ricco in mannoproteine e Tan SLI. Completamente solubile, permesso anche nei vini DOP, può essere utilizzato in fermentazione in alternativa al chips per avere gli stessi effetti organolettici e gli stessi benefici in termini di protezione antiossidante ed antinvecchiamento.