

LA CHIARIFICA prima della stabilizzazione tartarica con colloid

Prima della stabilizzazione tartarica con colloid è necessario eliminare le proteine e il colore instabile con una chiarifica adeguata. La rimozione di questi composti carichi positivamente ne evita l'interazione con i colloid elettronegativi usati per la stabilizzazione tartarica e previene così problemi d'intorbidamento e di diminuzione della filtrabilità.

REQUISITI

CHE IL VINO DEVE AVERE
PER POTER ESSERE
STABILIZZATO CON COLLOIDI

01

Stabilità proteica

VINI BIANCHI E ROSATI

L'acido metatartarico, la carbossimetilcellulosa (CMC) e il poliaspartato di potassio (KPA) reagiscono con le proteine del vino. Prima di utilizzare uno di questi colloid, è indispensabile controllare la stabilità proteica e assicurarsi che il vino sia ben al di sotto del limite massimo di stabilità, qualunque sia il metodo analitico utilizzato.

02

Stabilità del colore

VINO ROSSO

I colloid usati per la stabilizzazione tartarica non hanno alcun effetto stabilizzante sul colore che, se instabile, deve essere rimosso con una chiarifica o stabilizzato con l'aggiunta di gomma arabica.

03

Filtrabilità

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

L'acido metatartarico e il KPA non modificano la filtrabilità del vino mentre le manoproteine e la CMC possono diminuirla. Anche la gomma arabica usata per la stabilizzazione del colore può peggiorare la filtrabilità. Una buona chiarifica permette di rimuovere i solidi e i composti che riducono la filtrabilità del vino e renderlo idoneo alla stabilizzazione con i colloid.

CLARIL ZW

Chiarificante vegano, privo di allergeni costituito da bentonite a elevato potere deproteinizzante e proteina di origine vegetale potenziata con chitosano.

EFFETTO SULLA STABILITÀ PROTEICA

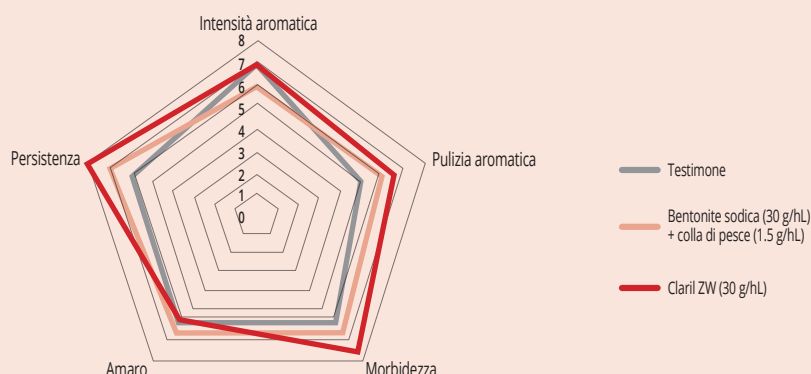
La dose di CLARIL ZW necessaria per raggiungere la stabilità proteica, può essere fino al 40% inferiore a quella di una bentonite standard. CLARIL ZW illimpidisce il vino rapidamente e produce fecce compatte.

	TEST DI STABILITÀ PROTEICA*: ΔNTU INIZIALE	PRODOTTO	DOSE (g/hL)	TEST DI STABILITÀ PROTEICA: ΔNTU FINALE
VINO A	139	BONTONITE SODICA	140	0.29
		CLARIL ZW	90	0.27
VINO B	7.7	BONTONITE SODICA	50	0.26
		CLARIL ZW	30	0.25
VINO C	17	BONTONITE SODICA	80	0.34
		CLARIL ZW	60	0.37

*Test di stabilità proteica: vino scaldato a bagnomaria a 80°C per 2 ore. Il vino si considera stabile quando il valore ΔNTU è inferiore a 2.

IMPATTO SENSORIALE

CLARIL ZW preserva gli aromi del vino, migliora la pulizia aromatica diminuendo la percezione dei composti solforati, rispetta il volume e la struttura del vino.



LA CHIARIFICA prima della stabilizzazione tartarica con colloid

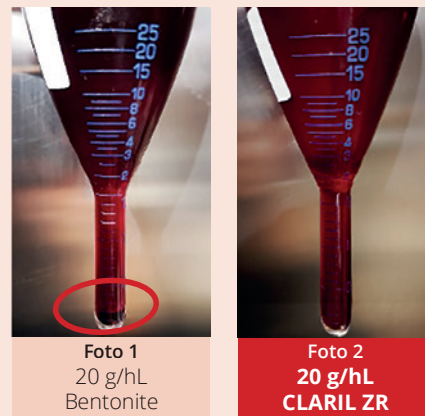
CLARIL ZR

Chiarificante vegano, privo di allergeni, costituito da una bentonite efficace nella rimozione del colore instabile e proteina vegetale potenziata con chitosano.

EFFETTO SULLA STABILITÀ DEL COLORE

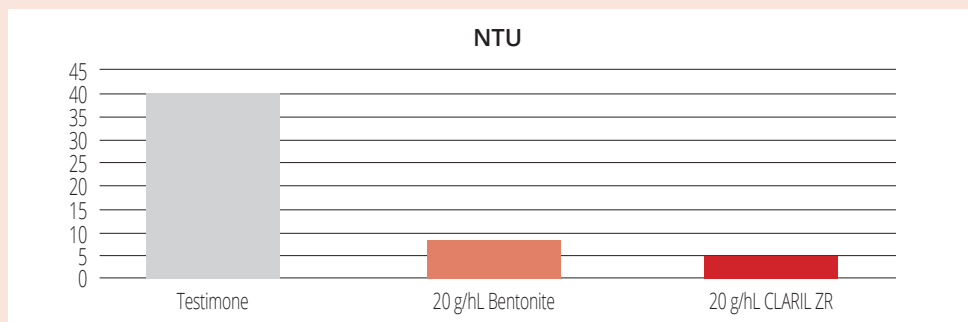
CLARIL ZR può essere utilizzato per ridurre l'instabilità del colore dei vini rossi e per prepararli alla stabilizzazione con Zenith, soluzioni a base di poliaspartato di potassio per la stabilizzazione tartarica dei vini.

Foto 1 - Foto 2: Test di stabilità del colore (24 ore a -4°C): il vino trattato con 20 g/hL di CLARIL ZR è stabile al test mentre il vino trattato con 20 g/hL di bentonite presenta un precipitato formato da sostanze coloranti instabili.



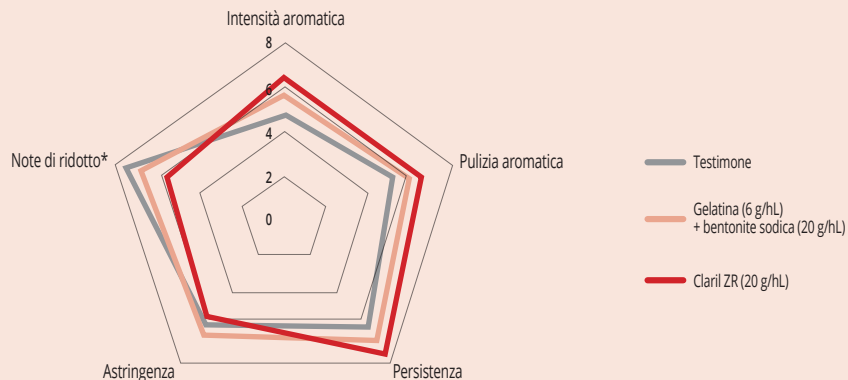
EFFETTO ILLIMPIDENTE

CLARIL ZR rimuove i colloid e i solidi sospesi migliorando la limpidezza del vino. Rispetto alla bentonite, CLARIL ZR chiarifica più velocemente e permette di ottenere un vino più limpido.



IMPATTO SENSORIALE

Il trattamento con CLARIL ZR migliora la pulizia aromatica del vino riducendo la percezione di composti solforati e fenoli volatili.



* uovo marcio, gomma bruciata, fiammifero bruciato, asparagi, cipolla o aglio.

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