

ENARTIS NEWS

QUAL È IL TUO STILE (DI VINO)?

Quale profilo aromatico stai cercando? Ecco alcuni suggerimenti sui prodotti e sulle strategie di fermentazione che possono essere utilizzati per ottenere lo stile desiderato.

VINI BIANCHI

Stile agrumato

Origine: Questo aroma è considerato un aroma varietale legato alla presenza di terpeni (citronellolo, nerolo, linalolo) nell'uva.

Come esaltare l'aroma agrumato:

- Il contatto con le bucce e l'uso di un enzima macerativo aumentano l'estrazione dei precursori aromatici dall'uva.
- L'espressione aromatica richiede l'uso di un ceppo di lievito in grado di convertire i precursori glicosilati inodori in composti volatili.
- La temperatura di fermentazione intorno ai 13-15°C aiuta la rivelazione dei terpeni attraverso l'attività glicosidasi del lievito senza tuttavia promuovere un'eccessiva produzione di esteri che potrebbero coprire il carattere agrumato.
- Minimizzare la quantità di bentonite necessaria per la stabilizzazione proteica dei vini utilizzando, nella fase pre-fermentativa, enzimi e tannini in grado di rimuovere le proteine instabili provenienti dall'uva.

Stile tropicale

Origine: in questo caso ci riferiamo ad aromi come il frutto della passione, la guava e l'ananas che sono prodotti dai tioli, principalmente dal 3-mercaptoesanolo e il suo acetato.

Come esaltare l'aroma tropicale:

- Il contatto con le bucce e l'uso di un enzima macerativo aumentano l'estrazione dei precursori aromatici dall'uva.
- L'espressione aromatica richiede l'uso di un ceppo di lievito in grado di convertire i precursori inodori legati alla cisteina e al glutatione in composti aromatici volatili.
- La temperatura di fermentazione intorno ai 14-16°C aiuta la piena espressione dei tioli attraverso l'attività beta-lisica del lievito e la conversione in acetato del 3-mercaptoesanolo (sentore di frutto della passione, guava, pompelmo).
- Alimentare il lievito con nutrienti ricchi di aminoacidi a catena ramificata per stimolare la produzione di esteri che possono esaltare l'aroma tropicale.

- Minimizzare la quantità di bentonite necessaria per la stabilizzazione proteica dei vini utilizzando, nella fase pre-fermentativa, enzimi dotati di attività proteasica.
- Utilizzare aminoacidi e peptidi solforati per proteggere e stimolare la produzione dei tioli.

Stile verde nobile (tiolico)

Origine: Tioli come il 3-mercaptoesanolo e il 4-mercaptopentanone sono le molecole responsabili delle note di foglia di pomodoro e bosso.

Come esaltare l'aroma verde:

- Il contatto con le bucce e l'uso di un enzima macerativo aumentano l'estrazione dei precursori aromatici dall'uva.
- L'espressione aromatica richiede l'uso di un lievito in grado di convertire i precursori inodori legati alla cisteina e al glutatione in composti aromatici volatili.
- Ridurre al minimo la produzione di esteri che potrebbero mascherare la nota verde riducendo la temperatura di fermentazione a 13-15°C ed evitando l'uso di attivanti ricchi di aminoacidi a catena ramificata.
- Minimizzare la quantità di bentonite necessaria per la stabilizzazione proteica dei vini utilizzando, nella fase pre-fermentativa, enzimi dotati di attività proteasica.
- Fornire aminoacidi e peptidi solforati per proteggere e stimolare la produzione dei tioli.

Stile fruttato (frutta a nocciolo)

Origine: Gli esteri prodotti durante la fermentazione alcolica sono i principali responsabili di questo aroma fruttato dolce.

Come esaltare l'aroma di frutta:

- Utilizzare un ceppo di lievito in grado di sintetizzare gli esteri.
- Fermentare intorno ai 18-20°C: l'alta temperatura favorisce le sintesi degli esteri da parte del lievito.
- Ridurre al minimo le perdite di aromi causate dall'azione di stripping della CO₂, impedendo la volatilizzazione dei composti aromatici con l'aggiunta di mannoproteine o chips.
- Alimentare il lievito con nutrienti ricchi di aminoacidi a catena ramificata per stimolare la produzione di esteri.

Stile floreale

Origine: in questo caso ci riferiamo principalmente alle note floreali (rosa, violetta) che derivano da molecole quali fenil etanolo, β -ionone e β -damascenone.

Come esaltare l'aroma floreale:

- Utilizzare un ceppo di lievito con una buona capacità di sintetizzare feniletanolo.
- Arricchire il mosto con nutrienti ricchi in fenilalanina, l'aminoacido precursore del feniletanolo.
- Fermentare a meno di 15°C per favorire la capacità del lievito di sintetizzare alcoli superiori.
- Aumentare l'aroma floreale utilizzando legni alternativi aventi questo profilo aromatico.

Stile minerale/pietra focaia

Origine: L'espressione della mineralità richiede la più bassa produzione di aromi possibile e un ambiente ridotto.

Come esaltare l'aroma minerale:

- Creare un ambiente ridotto mantenendo la torbidità del mosto intorno ai 250-300 NTU.
- Utilizzare i chips per aumentare la concentrazione di guaiacolo (aumenta la percezione del carattere minerale).
- Limitare la produzione di esteri utilizzando un lievito neutro e nutrendolo solo con azoto inorganico.
- Mantenere l'APA basso (< 200 mg/L).
- Fermentare a una temperatura di 24-26°C per favorire lo stripping degli esteri.
- Fornire aminoacidi solforati per ridurre il potenziale redox.

	ENZIMA	LIEVITO	ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE	TANNINO	POLISACCARIDE	LEGNO ALTERNATIVO
STILE AGRUMATO	EnartisZym AROM MP: 20 g/ton	EnartisFerm Q CITRUS o EnartisFerm PERLAGE: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20 g/hL	EnatisTan CITRUS: 5-15 g/hL		
STILE TROPICALE	EnartisZym AROM MP: 20 g/ton	EnartisFerm ES181 o EnartisFerm AROMA WHITE: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	INCANTO CREAM: 0.3 g/hL
VERDE NOBILE (TIOLICO)	EnartisZym AROM MP: 20 g/ton	EnartisFerm VINTAGE WHITE: 20 g/hL	NUTRIFERM ENERGY: 20-30 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	INCANTO NC WHITE: 10-20 g/hL
STILE FRUTTATO (FRUTTA A NÖCCIOLIO)	EnartisZym RS: 2 g/hL	EnartisFerm AROMA WHITE o EnartisFerm TOP ESSENCE: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL		EnartisPro UNO: 20-30 g/hL	
STILE FLOREALE	EnartisZym RS: 2 g/hL	EnartisFerm ES U42: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL			
STILE MINERALE		EnartisFerm TOP 15: 20 g/hL	NUTRIFERM VIT: 10-20 g/hL		EnartisPro BLANCO: 10 g/hL	

VINI ROSSI

Frutta rossa

Origine: esteri prodotti durante la fermentazione alcolica.

Come esaltare l'aroma di frutta rossa:

- Utilizzare un ceppo di lievito con una forte capacità di sintetizzare esteri.
- Mantenere 22-24°C fino a metà fermentazione per promuovere la sintesi degli esteri e ridurre al minimo l'azione di stripping della CO₂.

- Aumentare la produzione di esteri alimentando il lievito con aminoacidi a catena ramificata e fornendo acido pantotenico.
- L'aggiunta di tannini o di legni alternativi può aiutare la protezione antiossidante e amplificare l'aroma fruttato.

Aroma tiolico (ribes nero)

Origine: I tioli conferiscono al vino rosso un aroma di ribes nero e di frutta nera. Possono essere presenti nell'uva come complessi con cisteina e glutatione o possono essere prodotti, durante la fase pre-fermentativa, per combinazione dei composti in C6 con molecole donatrici del gruppo HS.

Come esaltare l'aroma di ribes nero:

- L'uso di un enzima macerativo aumenta l'estrazione dei precursori aromatici dall'uva.
- L'espressione aromatica richiede l'uso di un ceppo di lievito in grado di convertire i precursori inodori legati alla cisteina e al glutatione in composti aromatici volatili.
- Mantenere la temperatura di fermentazione intorno ai 24-28°C per aumentare l'estrazione dei composti aromatici dall'uva.
- Alimentare il lievito con nutrienti ricchi di aminoacidi a catena ramificata per stimolare la produzione di esteri in grado di esaltare l'aroma fruttato.
- Fornire aminoacidi e peptidi solforati per proteggere e stimolare la produzione dei tioli.

Speziato

Origine: Eugenolo e guaiacolo provenienti dal legno; rotundone composto tipico di alcune varietà come il Syrah/Shiraz.

Come esaltare l'aroma speziato:

- Utilizzare un ceppo di lievito in grado di rivelare il rotundone.
- Fornire acido pantotenico e gli aminoacidi necessari per una fermentazione completa e regolare.
- Fermentare alla temperatura di circa 24-28°C per aumentare l'estrazione dei composti aromatici dall'uva.
- Aggiungere polisaccaridi per proteggere i composti aromatici dall'ossidazione e dall'azione di stripping della CO₂.
- Utilizzare legni alternativi che possono contribuire all'apporto di eugenolo e guaiacolo.

	ENZIMA	LIEVITO	ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE	TANNINO	POLISACCARIDE	LEGNO ALTERNATIVO
STILE FRUTTA ROSSA	EnartisZym COLOR PLUS: 20 g/ton	EnartisFerm RED FRUIT o EnartisFerm ES454 o EnartisFerm Q5 o EnartisFerm Q7: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL	EnartisTan RED FRUIT: 5-10 g/hL o EnartisTan SKIN: 5 g/hL		INCANTO NC CHERRY: 10-20 g/hL
STILE FRUTTA NERA (TIOLICO)	EnartisZym COLOR PLUS: 20 g/ton	EnartisFerm ES488: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20-30 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	
STILE SPEZIATO	EnartisZym COLOR PLUS: 20 g/ton	EnartisFerm VINTAGE RED: 20 g/hL	NUTRIFERM ENERGY: 5 g/hL + NUTRIFERM AROM PLUS: 15 g/hL		EnartisPro UNO: 20 g/hL	INCANTO BLACK SPICE: 15 g/hL

[Tieniti aggiornato con la newsletter di Enartis](#)

ISCRIVITI

www.enartis.com/it/newsletter/