

ENARTIS

Prodotti specifici per esprimere e conservare eleganza e identità tipiche delle bollicine italiane

Le bollicine made in Italy sono tra i vini di maggior successo a livello mondiale, per questo Enartis propone una serie di prodotti che, dall'elaborazione del vino base alla presa di spuma, aiutano a conseguire lo stile ricercato. **Plantis AFQ** e **Plantis PQ**, ad esempio, sono due chiarificanti innovativi, vegani e privi di allergeni, composti da proteine vegetali potenziati con chitosano Enartis. **Plantis AF-Q**, usato per la chiarifica del mosto, assicura la formazione di fecce compatte, specialmente se utilizzate in flottazione. Contemporaneamente, risulta molto efficace nell'illimpidire, rimuovere i tannini e le sostanze fenoliche ossidate e facilmente ossidabili, responsabili dell'imbrunimento del colore e della comparsa dei gusti di svanito ed amaro. **Plantis PQ**, invece, migliora la filtrabilità del vino e ne aumenta la limpidezza rispettandone il colore. Il suo utilizzo elimina la nota amara, aumenta la freschezza aromatica e potenzia la longevità dello spumante. In seconda fermentazione, **EnartisFerm Perlage Fruity** è un ceppo molto aromatico raccomandato nella produzione di vini spumanti sia bianchi che rosati dallo stile fresco e fruttato, ottenuti sia con



Metodo Classico che Charmat. Durante l'autolisi, rilascia notevoli quantità di mannoproteine che migliorano la qualità organolettica, il perlage e la stabilità del colore. Questo ceppo favorisce lo sviluppo di un quadro aromatico armonioso e intenso, caratterizzato da una componente fruttata dominante. **Surli Mousse** è un prodotto a base di polisaccaridi particolarmente ricco in mannoproteine, selezionato per migliorare la qualità della spuma. Utilizzato durante la seconda fermentazione, permette di aumentare la persistenza migliorando la finezza del perlage, soprattutto nei vini brevemente affinati su feccia. Indicato sia per il metodo Classico al momento del tiraggio, sia per il metodo Charmat, contribuisce anche a perfezionare l'equilibrio gustativo.