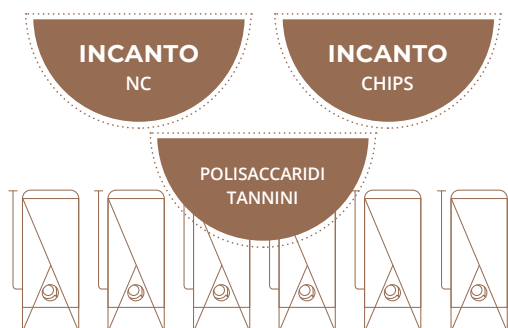


LEGNI ALTERNATIVI ENARTIS

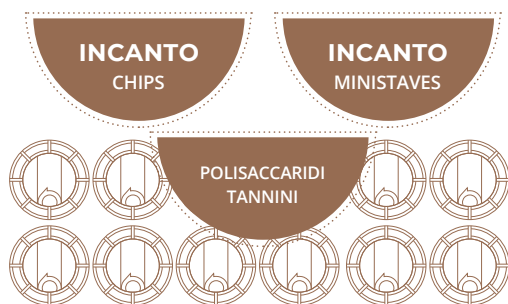
Quando il vino
è una scelta di stile

Un uso corretto dei legni alternativi non solo migliora la qualità del vino e lo rende più gradito al mercato dei nuovi consumatori ma allo stesso tempo ne riduce i costi e i tempi di produzione. Gli alternativi della gamma Incanto di Enartis - chips, ministaves e alternativi solubili - offrono all'enologo il pieno controllo dell'uso del legno e la possibilità di creare vini dallo stile unico e inconfondibile.

FERMENTAZIONE



AFFINAMENTO



PRE-IMBOTTIGLIAMENTO



BOTTI E BARRIQUE

Botti e barrique sono state utilizzate per secoli e ancora oggi sono considerate i contenitori migliori per l'affinamento dei vini di alta qualità. Il loro utilizzo però, comporta non poche difficoltà. Per questo motivo sono stati sviluppati strumenti alternativi che offrono agli enologi maggiore controllo e flessibilità nell'uso del legno.

IL CONTRIBUTO DEL LEGNO AL VINO

I composti del legno rilasciati nel vino migliorano la struttura e la percezione di dolcezza, influiscono sul profilo aromatico e aiutano a stabilizzare il colore. Più precisamente, polifenoli e polisaccaridi aumentano struttura, volume e morbidezza mentre i composti aromatici apportano note di vaniglia, pane tostato, spezie, caffè, cioccolato, cocco e bourbon. Il profilo aromatico dipende in parte dall'origine del legno ma soprattutto dal processo di tostatura che ne modifica la struttura e le proprietà chimiche.

CHE EFFETTI HA LA TOSTATURA?

Il processo di tostatura modifica la struttura e le proprietà chimiche del legno. Aumentando tempi e temperatura di tostatura:

- Si riduce il contenuto di lattoni, composti responsabili dell'aroma di "legno fresco" e cocco.
- Aumentano le note di vaniglia, caramello e caffè tostato associate alla produzione di vanillina, furfurale, 4-metil-furfurale e maltolo. In caso di tostatura forte, questi aromi diminuiscono e subentrano note "speziate" (eugenolo, isoeugenolo, 4-metil-guaiacolo) e di "affumicato" (4-metil-guaiacolo, guaiacolo, 2-metil-fenolo).
- Diminuisce il contenuto di tannini ellagici.
- Diminuisce il contenuto di polisaccaridi.

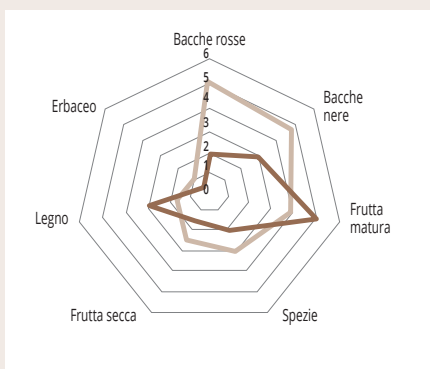
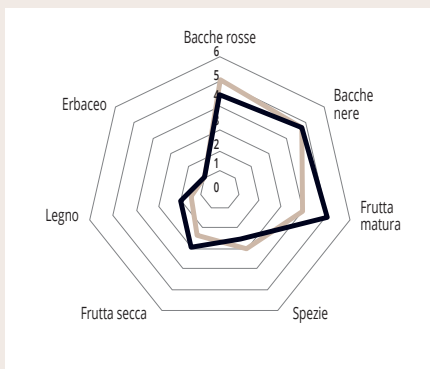
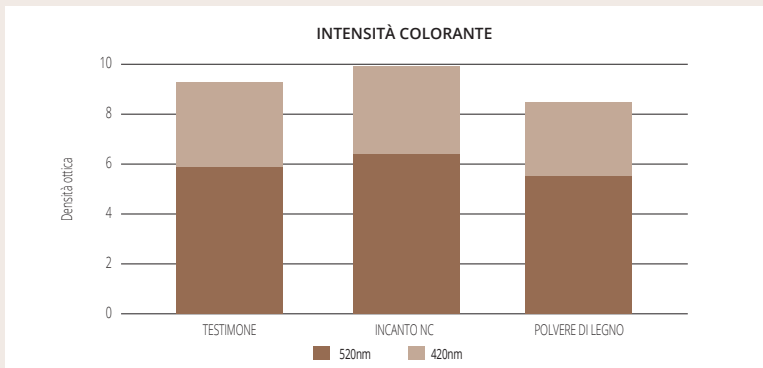
I LEGNI ALTERNATIVI

L'uso dei legni alternativi riduce drasticamente investimenti, costi di manodopera, tempi d'affinamento e spazi di stoccaggio.

Rispetto a botti e barrique, l'impatto dei legni alternativi sulla qualità organolettica del vino è più facilmente controllabile e ripetibile mentre il rischio di contaminazione microbiologica è ridotto. È possibile, inoltre, trattare grandi volumi di vino direttamente in vasca, riducendo al minimo la loro movimentazione.

Definire il profilo aromatico desiderato, la durata dell'affinamento e il budget aiuta a scegliere il legno alternativo più adatto alle proprie esigenze.

LEGNI ALTERNATIVI ENARTIS



INCANTO 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. Hanno dimensioni di circa 25 cm di lunghezza, 2,5-5 cm di larghezza e 0,9 cm di spessore. Necessitano di 4-6 mesi di contatto e il dosaggio varia da 1 a 5 g/hL.

INCANTO NC

I prodotti Incanto NC sono formulati solubili a base di tannini estratti per lo più da rovere tostato e lievito inattivato. Riproducono l'effetto della polvere di legno offrendo alcuni vantaggi: assenza di solidi che possono danneggiare i macchinari di cantina, dosaggio 10 volte inferiore a quello della polvere di legno, nessuna perdita di colore dovuta all'assorbimento di pigmenti da parte dei solidi, riduzione del volume di rifiuti.

TANNINI

La gamma EnartisTan comprende alcuni tannini estratti da legno di quercia che possono essere utilizzati per perfezionare il vino nel periodo che va dall'affinamento fino al pre-imbottigliamento. I tannini di quercia EnartisTan sono prodotti dallo stesso legno utilizzato per produrre le barrique. Dopo la stagionatura e la tostatura, vengono estratti, concentrati e atomizzati per mantenere le proprietà tecniche e sensoriali del legno di quercia. L'uso combinato di polisaccaridi di lievito ne completa l'effetto "affinamento in legno".

INCANTO CHIPS

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

Fare delle prove preliminari è il modo migliore per scegliere il legno alternativo. Questo metodo consente all'enologo di decidere cosa usare sulla base di risultati analitici e organolettici oggettivi.

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