

## EnartisFerm AMR-1: l'arte della fermentazione del vino Amarone anche in condizioni difficili

La fermentazione alcolica del mosto prodotto dalle uve appassite della Valpolicella resta una delle fasi più critiche per la produzione del vino Amarone.

La consapevolezza che non tutte le cantine siano dotate di impianti per il riscaldamento del mosto e che la pigiatura delle uve avvenga spesso in periodi molto freddi dell'anno, limita la scelta del lievito enologico. **Enartis**, attraverso un lungo processo di selezione, amplia le possibilità degli enologi proponendo un ceppo molto criofilo, **EnartisFerm AMR-1**, che permette l'avvio della fermentazione anche a temperature di 10°C.

**EnartisFerm AMR-1** è il lievito che risponde a tutte le principali richieste tecniche delle cantine che producono vini da uve appassite poiché possiede un'elevata tolleranza alla pressione osmotica dovuta alle alte concentrazioni zuccherine. Quest'ultimo è uno dei tanti punti critici di questa tipologia di fermentazione che, se non gestita a dovere, porta alla produzione eccessiva di acido acetico.

**EnartisFerm AMR-1**, per le caratteristiche sopradescritte, limita notevolmente la produzione di acidità volatile durante tutta la durata della fermentazione alcolica.

Se i vini ad alto tenore alcolico come l'Amarone spesso possono presentare un carattere vinoso che copre le note fruttate tipiche dell'appassimento, l'uso di **EnartisFerm AMR-1** permette invece di enfatizzare i sapori di frutta appassita, frutta nera, pepe e ciliegia. La cinetica fermentativa risulta vigorosa soprattutto a temperature di 22°C, infatti la temperatura ottimale di fermentazione si attesta intorno ai 16°C.

**EnartisFerm AMR-1** è un ceppo fruttosofilo capace di consumare gli zuccheri presenti alla fine della fermentazione e ottenere un vino senza residuo zuccherino, evitando ogni rischio di rifermentazioni e deviazioni olfattive dovute ad attività batteriche.

Un'altra interessante caratteristica di questo ceppo è quella di produrre elevate quantità di glicerolo, utile ad ammorbidire i vini e a diminuire la percezione delle sensazioni tanniche.

Qualora l'enologo volesse effettuare un affinamento sulle fecce fini, troverà in **EnartisFerm AMR-1** un ceppo che ben si presta alla tecnica del *bâttonnage* poiché è in grado di rilasciare notevoli quantità di mannoproteine che, oltre a contribuire all'aspetto gustativo, favoriscono la copigmentazione degli antociani.

Per ulteriori informazioni sul prodotto, consulta la [scheda tecnica di Enartis Ferm AMR-1](#).

[www.enartis.com](http://www.enartis.com)

---