

英纳帝斯推出新产品——千机（Hideki）：一种可以用自然方法保护葡萄酒的超级单宁

这家意大利跨国公司在抗氧化剂、抗自由基、金属螯合和抑菌性能方面引入了该类型单宁中的首创产品

S. Martino di Trecate (NO) -

2021年2月18日，在全球酿酒产品市场运营的爱赛科（Esseco）集团旗下的品牌英纳帝斯（Enartis）宣布推出一款新产品——

千机（Hideki），这是一种具有抗氧化、抗自由基、螯合金属和抑菌作用的创新单宁。它是通过选择和纯化用于酿酒的一些最有效的单宁分子而获得的产品。

千机（Hideki）在日语中意为“绝佳的机会”，它是英纳帝斯与一所重要的意大利大学研究中心初步合作进行了两年多的针对天然多酚的研究与开发的结果。千机（Hideki）在用天然产品保护葡萄酒方面迈出了重要的一步，因为它能够为葡萄酒提供有效的螯合金属和抗氧化保护，由此替代二氧化硫或与其协同作用，以保持葡萄酒新鲜的香气和色泽。此外，由于产品中的单宁不同的组成和化学结构，从而可对各种潜在有害微生物产生抑菌活性，自然地减慢能够改变酒的成分和感官品质的微生物的生长。

与市场上的其他单宁相比，千机（Hideki）在功效方面代表了重要的一步，这是因为经过选择和纯化的单宁具有协同作用，以增强其抗氧化、抗自由基和抑菌性能，而这些性能在传统产品中地效力是很有限的。

“凭借这一绝佳的机会，葡萄酒生产商可以将自然的技术方法与零缺陷的结果相结合，进而得到现代消费者的高度评价，因此英纳帝斯被确认为在生态学创新方面处于世界领先地位。”英纳帝斯国际业务总监Samuele Benelli如是说。

近年来，新知识和新技术分析使研究葡萄酒中发生的复杂反应成为可能。越来越多的知识和创新技术使人们能够发现新的单宁并改进现有的单宁。特别值得一提的是，伏安技术（voltammetry

technique）使英纳帝斯能够选择新的原料并提高其对纯化的理解，关注多酚的特性，这在酿酒学中是很有意义的

。

新的单宁产品千机（Hideki）则体现了这种不断增长的知识：一种出色的且自然的，有助于生产出更加健康的葡萄酒的途径。这款混合单宁中包含一种特选的单宁和两种经过纯化的单宁，该组合可以增加产品发挥有效抑菌作用的pH范围；千机是一种技术含量很高的单宁，可用于降低葡萄酒的氧化性，使葡萄酒保持新鲜并更好地控制微生物

。

“对该产品的应用研究增加了英纳帝斯对单宁酸的天然作用机理的具体认识，并通过千机（Hideki）的开发得以将其运用于酿酒学的技术和工艺创新，”英纳帝斯的技术和产品经理Giovanni Calegari如是说。



Inspiring innovation.

英纳帝斯是爱赛科集团的一部分，爱赛科集团是意大利的工业集团，在近一个世纪以来，一直在无机化学和**酶学**领域发展技术创新和生产能力。该公司拥有300多种特色产品，包括单宁、**酶**、发酵活化剂、酵母、细菌、稳定剂、澄清剂和精细的调酒产品，和公司的200名员工一起，英纳帝斯目前与50个国家/地区的10,000多名生产商一起改善葡萄酒的质量并确保遵守世界各国的法规。对研发的不懈努力、食品安全FSSC 22000国际认证以及符合生态学和食品法规最严格的质量要求，使英纳帝斯能够向市场提供创新的解决方案和安全的**产品**，以帮助酿酒师将葡萄酒的特征进行充分地表达。

更多有关信息，请联系英纳帝斯新闻办公室：

DUAL Communication Agency
Alessandro Rosti
alessandro.rosti@indual.it
Tel. +39 02 897 850 65
www.indual.it