

Enartis präsentiert Hideki®: das Super-Tannin für den natürlichen Schutz des Weines

Das italienische multinationale Unternehmen bietet ein neues Referenztannin an, mit antioxidative, antiradikaler, chelatbildender und antimikrobieller Wirkung.

S. Martino di Trecate (NO) – 18. Februar 2021. Enartis, Teil der Esseco-Gruppe, die auf dem Weltmarkt für Weinherstellungsprodukte aktiv ist, kündigt die Markteinführung von **Hideki®** an, einem innovativen Tannin mit antioxidativer, antiradikaler, metallbindender und mikrobiostatischer Wirkung, das durch die Auswahl und Reinigung von Molekularfraktionen von einigen der wirksamsten Tannine im önologischen Bereich, erhalten wurde.

Als Ergebnis der über zwei Jahre andauernden Forschung und Entwicklung von Enartis über die natürlichen Polyphenole, in Zusammenarbeit mit einer wichtigen italienischen Universität ist **Hideki® ein bedeutender Schritt nach vorne, beim Schutz der Weine mit Produkten natürlichen Ursprungs**, da es eine wirksame **Metallentfernung (Chelatbildung)** bietet und einen **Oxidationsschutz**, entweder als Alternative oder in Synergie mit der schwefeligen Säure, um ein frischeres Aroma und eine frischere Farbe im Wein beizubehalten. Darüber hinaus **verlangsamt es auf natürliche Art und Weise das Wachstum von Mikroorganismen**, die die Zusammensetzung und die organoleptische Qualität der Weine verändern könnten, dies dank einer Kombination von Tanninen unterschiedlicher Zusammensetzung und chemischer Strukturen, die ihre **mikrobiostatische Wirkung** gegenüber verschiedener potenziell schädlicher Mikroorganismen ausüben.

Im Vergleich zu anderen auf dem Markt verfügbaren Tanninen, stellt **Hideki®** einen wichtigen Schritt nach vorne in Bezug auf die Wirksamkeit dar, dank der kombinierten Wirkung der Tannine, aus denen es besteht, die ausgewählt und gereinigt wurden, um die antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Wirksamkeit zu verbessern, welche hingegen in den traditionellen Produkten eher verhalten ist.

Mit dieser **großartigen Gelegenheit**, die es dem Weinproduzenten erlaubt einen *technisch-natürlichen Ansatz mit einem makellosen Ergebnis zu kombinieren, das vom modernen Verbraucher sehr geschätzt wird, bestätigt sich Enartis als Weltmarktführer für Weininnovationen*, erklärt Samuele Benelli, Business Director International.

Neue Kenntnisse und neue Analysetechniken haben es in den letzten Jahren erlaubt, die komplexe Welt der chemischen und physikalischen Reaktionen der Weine eingehender zu studieren: Dieses größere Wissen und diese innovativen Techniken haben es ermöglicht, sowohl neue Tannine zu entdecken, als auch bekannte Tannine zu verbessern. Insbesondere die Voltammetrie hat es Enartis ermöglicht, neue Rohstoffe auszuwählen und das Know-how in der Aufbereitung zu erweitern, mit dem Fokus auf einige der Eigenschaften der Polyphenole, die insbesondere in der Önologie nützlich sind.

Dieser Fortschritt der Kenntnisse hat zum neuen **Hideki®**-Tannin geführt: Eine große und konkrete Hilfe der Natur bei der Herstellung immer bekömmlicherer Weine, dessen Mischung ein selektiertes Tannin und zwei gereinigte Tannine enthält, eine Kombination, die das mikrobiostatische Spektrum des Produkts erhöht, auch hinsichtlich des pH-Wertbereichs; ein technisches, polyvalentes Tannin, mit dem die Weine weniger oxidationsempfindlich sind, müde Weine aufgefrischt und mikrobiologische Veränderungen besser bearbeitet werden können.

*Die angewandte Forschung an diesem Produkt hat es Enartis konkret ermöglicht, das Wissen über die natürlichen Funktionsmechanismen der Tannine zu erweitern und dieses mit der Entwicklung von **Hideki®** in den Dienst der technischen und prozesstechnologischen Innovation der Önologie zu stellen,* sagt Giovanni Calegari, Technical & Enartis Product Manager.

Enartis ist Teil der Essecò-Gruppe, einer vollständig italienischen Industriegruppe, die seit fast einem Jahrhundert technologische Innovationen und Produktionskapazitäten für die Welt der anorganischen Chemie und Önologie entwickelt. Mit einer Palette von über 300 Produkten und Spezialitäten - Tannine, Enzyme, Gärungsaktivatoren, Hefen, Bakterien, Stabilisierungsmitteln, Schönungsmitteln und Verfeinerungsprodukten - und mit 200 Mitarbeitern arbeitet das Unternehmen heute an der Seite von über 10.000 Produzenten aus 50 Ländern, um die Weinqualität zu verbessern und die vollkommene Übereinstimmung mit den weltweiten Vorschriften zu garantieren. Das ständige Engagement in Forschung und Entwicklung, die internationale FSSC 22000-Zertifizierung für Lebensmittelsicherheit und die Einhaltung der strengsten Qualitätsanforderungen des Önologie- und Lebensmittelkodex, ermöglichen es Enartis, dem Markt innovative Lösungen und sichere Produkte zur Herstellung von Weinen anzubieten, die ihre Charakteristiken am besten zum Ausdruck bringen.

Für weitere Informationen, wenden Sie sich bitte an die Pressestelle von Enartis:

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