

Enartis presenta Hideki®, el super-tanino para la protección natural del vino

La multinacional italiana lanza un tanino innovador con propiedades antioxidantes, antirradicálicas, quelatantes de metales y antimicrobianas

Madrid, 18 de febrero de 2021. [Enartis](#), compañía del Grupo Esseco, que opera en el mercado mundial de productos para la vivificación, anuncia el lanzamiento al mercado de Hideki®, un tanino innovador con acción antioxidante, antirradicálica, desmetalizante y microbiostática, obtenido mediante la selección y purificación de fracciones moleculares de algunos de los taninos más eficaces utilizados en el ámbito enológico.

Fruto de un proyecto de investigación y desarrollo de Enartis sobre polifenoles naturales que ha durado más de dos años, con la colaboración inicial de un importante centro universitario italiano, Hideki® - que en japonés significa 'maravillosa oportunidad' - representa un significativo paso adelante en la protección del vino con productos naturales ya que ofrece una eficaz protección desmetalizante (quelatante) y antioxidante, como alternativa o en sinergia con el anhídrido sulfuroso, para conservar en el vino un aroma y color más frescos. Además, ralentiza naturalmente el crecimiento de microorganismos que pueden alterar la composición y calidad organoléptica del vino, gracias a una combinación de taninos con diferente composición y estructura química que ejercen su acción microbiostática frente a diversos microorganismos potencialmente nocivos.

En comparación con otros taninos del mercado, Hideki® representa una evolución en términos de eficacia gracias a la acción combinada de los taninos que lo componen que han sido seleccionados y purificados con el fin de potenciar su actividad antioxidante, antirradicálica y antimicrobiana, ya que en los productos tradicionales es más bien débil.

"Gracias a esta maravillosa oportunidad, que permitirá a los productores de vino combinar un enfoque técnico de origen natural con la ausencia de defectos - ambos aspectos muy apreciados por el consumidor moderno - Enartis se confirma como líder mundial en innovación enológica", comenta Samuele Benelli, director Internacional de Negocio de Enartis.

Nuevos conocimientos y nuevas técnicas de análisis han hecho posible en los últimos años estudiar más a fondo el complejo mundo de reacciones que tienen lugar en el vino: dicho conocimiento junto con estas técnicas innovadoras han permitido encontrar nuevos taninos y también mejorar los ya existentes. En particular, gracias a la voltamperometría, Enartis ha podido seleccionar nuevas materias primas y aumentar su *know-how* sobre las técnicas de purificación, centrándose de forma importante en algunas propiedades de los polifenoles, especialmente útiles en enología.

Este avance en el conocimiento ha dado como resultado el nuevo tanino Hideki®, una gran ayuda de la naturaleza para producir vinos cada vez más saludables, cuya composición contiene un tanino seleccionado y dos taninos purificados, combinación que aumenta el espectro microbiostático del producto incluso a diferentes intervalos de pH. Un tanino técnico, polivalente, que puede utilizarse para hacer que los vinos sean menos oxidables, para refrescar vinos cansados y para gestionar mejor las alteraciones microbiológicas.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it | www.enartis.com



"La investigación aplicada sobre Hideki®" ha permitido a Enartis incrementar el conocimiento sobre los mecanismos naturales de funcionamiento de los taninos y ponerlo al servicio de la innovación técnica y de procesos en enología", declara Giovanni Calegari, director técnico de producto de Enartis.

Sobre Enartis

[Enartis](#) forma parte del Grupo Esseco, grupo industrial íntegramente italiano que lleva casi un siglo desarrollando innovación tecnológica y capacidad de producción para el mundo de la química inorgánica y la enología. Con una gama de más de 300 productos y especialidades: taninos, enzimas, activadores de fermentación, levaduras, bacterias, estabilizantes, clarificantes y productos para la crianza, y con sus 200 empleados, la empresa colabora con más de 10.000 productores en 50 países con el fin de mejorar la calidad del vino y garantizar el pleno cumplimiento de las normativas mundiales. La dedicación continua a la investigación y al desarrollo, la certificación internacional FSSC 22000 sobre seguridad alimentaria y el cumplimiento de los más exigentes requisitos de calidad del código enológico y alimentario, permiten a Enartis ofrecer al mercado soluciones innovadoras y productos seguros para elaborar vinos que expresen y exalten al máximo sus propias características.

Para más información de prensa:

[KiCom Comunicación](#)

Kiko Sánchez Blanco

kiko@kicom.es / +34.639.16.60.38



CERTQUALITY
È MEMBRO DELLA
FEDERAZIONE CISQ



Esseco s.r.l. Società Unipersonale
Cap. Soc. Euro 10.000.000 i.v. | R.E.A. 142984 Novara
C.F. - Part. IVA - Reg. Imprese Novara 01027000031
Società soggetta all'attività di Direzione e Coordinamento
di Esseco Group s.r.l. C.F. 00989420039