

Enartis presenta Hideki®: il super-tannino per la protezione naturale del vino

La multinazionale italiana propone un tannino di riferimento in termini di proprietà antiossidante, antiradicalica, chelante dei metalli e antimicrobica

S. Martino di Treccate (NO) – 18 Febbraio 2021. Enartis, parte del Gruppo Esseco, operante nel mercato mondiale dei prodotti per la vinificazione, annuncia il lancio sul mercato di **Hideki®**, un innovativo tannino dall'azione antiossidante, antiradicalica, demetallizzante e microbiostatica, ottenuto attraverso la selezione e purificazione di frazioni molecolari di alcuni tra i tannini più efficaci utilizzati in ambito enologico.

Frutto di un'attività di ricerca e sviluppo di Enartis sui polifenoli naturali durata oltre due anni, con l'iniziale collaborazione di un importante centro universitario italiano, **Hideki®** - che in giapponese significa "splendida opportunità" - **rappresenta un passo in avanti significativo nella protezione del vino con prodotti naturali**, poiché offre un'efficace **protezione demetallizzante (chelante) e antiossidante**, in alternativa o in sinergia all'anidride solforosa, per conservare nel vino un aroma e una colorazione più freschi. **Hideki® rallenta in modo naturale la crescita di microrganismi** che possono alterare la composizione e la qualità organolettica del vino, grazie a una combinazione di tannini differenti per composizione e struttura chimica che svolgono la loro **azione microbiostatica** nei confronti di diversi microrganismi potenzialmente dannosi.

Rispetto ad altri tannini presenti sul mercato, **Hideki®** rappresenta un importante passo avanti in termini di efficacia, grazie all'azione combinata dei tannini che lo compongono, che sono stati selezionati e purificati per esaltarne le performance antiossidante, antiradicalica e antimicrobica, piuttosto blande nei prodotti tradizionali.

Nuove conoscenze e nuove tecniche d'analisi hanno permesso negli ultimi anni di studiare più a fondo il complesso mondo delle reazioni che avvengono nei vini: queste maggiori conoscenze e queste tecniche innovative hanno reso possibile sia trovare nuovi tannini, sia migliorare i tannini già esistenti. In particolare, la tecnica della voltammetria ha consentito ad Enartis di selezionare nuove materie prime e di aumentare il proprio know-how nella purificazione, focalizzando in maniera importante alcune proprietà dei polifenoli, specificamente utili in enologia.

Questo progresso di conoscenza si è concretizzato nel nuovo tannino **Hideki®**: un grande e concreto aiuto dalla natura per produrre vini sempre più salubri, il cui *blend* contiene un tannino selezionato e due tannini purificati, combinazione che aumenta lo spettro d'azione microbiostatica del prodotto anche in termini di range di pH; un tannino tecnico, polivalente, che potrà essere utilizzato per rendere i vini meno ossidabili, per rinfrescare vini stanchi, per gestire al meglio le alterazioni microbiologiche.

*"La ricerca applicata su questo prodotto ha permesso ad Enartis di accrescere concretamente la conoscenza dei meccanismi naturali di funzionamento dei tannini e di metterla al servizio dell'innovazione tecnica e di processo dell'enologia con lo sviluppo di **Hideki®**",* afferma Giovanni Calegari, Technical & Product Manager Enartis.

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

enartis

Inspiring innovation.

Enartis è parte di Esseco Group, il gruppo industriale interamente italiano che da quasi un secolo sviluppa innovazione tecnologica e capacità produttiva per il mondo della chimica inorganica e dell'enologia. Con una gamma di oltre 300 prodotti e specialità - tannini, enzimi, attivanti di fermentazione, lieviti, batteri, stabilizzanti, chiarificanti e prodotti per l'affinamento - e con i suoi 200 dipendenti, l'azienda è oggi al fianco di oltre 10.000 produttori in 50 paesi per migliorare la qualità del vino e garantire la completa conformità alle normative mondiali. Il costante impegno nella ricerca e sviluppo, la certificazione internazionale FSSC 22000 sulla sicurezza alimentare e il rispetto dei più rigorosi requisiti di qualità del codice enologico e alimentare, consentono a Enartis di fornire al mercato soluzioni innovative e prodotti sicuri per realizzare vini che esprimano ed esaltino al massimo le proprie caratteristiche.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare l'Ufficio Stampa Enartis:

DUAL Agenzia di Comunicazione

Daniela Sarti

daniela.sarti@indual.it

Tel. +39 335 459432

www.indual.it



CERTIQUALITY
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