

Enartis apresenta Hideki®: O Super Tanino para a Proteção Natural do Vinho

A multinacional italiana apresenta um inovador tanino enológico com propriedades antioxidantes, anti-radicais, quelante de metais e antimicrobianas.

A Enartis, parte do Grupo Essecó, que atua no mercado mundial de produtos enológicos, acaba de promover o lançamento de **Hideki®**, um tanino inovador com ação antioxidante, anti-radical, desmetalizante e microbiostática, obtido através da seleção e purificação de frações moleculares de alguns dos taninos mais eficazes utilizados em enologia.

Hideki®, que em japonês significa "oportunidade brilhante", é resultado de mais de dois anos de investigação e desenvolvimento no âmbito dos polifenóis naturais, em colaboração com o Centro Enológico de Asti, a Universidade de Piacenza e a Universidade de Pádua. **Hideki® representa um avanço significativo na proteção do vinho com produtos naturais**, uma vez que permite uma **eficaz redução de metais no vinho e proteção antioxidante**, como alternativa ou em sinergia com o anidrido sulfuroso, para preservar a frescura aromática e a cor dos vinhos. Por outro lado, **retarda naturalmente o desenvolvimento de microrganismos** que podem alterar a composição e a qualidade organoléptica do vinho, devido à combinação de taninos com diferente composição e estrutura molecular, cumprindo a sua **ação microbiostática** contra vários microrganismos potencialmente nocivos para os vinhos.

Em contraste com outros taninos no mercado, **Hideki®** representa um avanço muito significativo em termos de eficácia, devido à formulação de taninos selecionados e purificados para potenciar as suas performances antioxidantes, anti-radicais livres e antimicrobianas.

*"Com esta **oportunidade brilhante**, que permite aos produtores de vinho combinarem uma abordagem natural com o tão desejado controlo sobre os defeitos e desvios organolépticos nos vinhos, incompreendidos pelo consumidor atual, a Enartis apresenta, uma vez mais, uma evidência da sua posição de líder em inovação enológica", assumiu Samuele Benelli, Business Director da Enartis International.*

Nos últimos anos, novos conhecimentos e técnicas analíticas permitiram conhecer mais aprofundadamente o complexo mundo das reações que ocorrem nos vinhos: o maior conhecimento e as técnicas inovadoras permitiram encontrar novos taninos, assim como melhorar os taninos já existentes. Em particular, a técnica de voltametria permitiu à Enartis selecionar novas matérias-primas e melhorar os processos de purificação, focando-se nas propriedades dos polifenóis que mais interessam à enologia.

Este avanço no conhecimento materializou-se no novo tanino **Hideki®**: uma grande ajuda consistente e natural para produzir vinhos mais saudáveis. Esta formulação de taninos, consiste num tanino selecionado e dois purificados, uma combinação que aumenta o espectro de ação microbiostática do produto num amplo intervalo de pH. Resulta numa solução polivalente e natural, que pode ser utilizado para tornar os vinhos menos suscetíveis à oxidação, recuperar vinhos "cansados", e limitar as contaminações microbiológicas.



Inspiring innovation.

*A investigação associada a este produto permitiu à Enartis aumentar de forma consistente o conhecimento dos mecanismos naturais de funcionamento dos taninos e, com o desenvolvimento de **Hideki®**, utilizá-lo ao serviço da inovação tecnológica e de processos em enologia, afirma Giovanni Calegari, Technical & Product Manager na Enartis.*

A **Enartis** é uma companhia do Grupo Esseco, que desde há praticamente um século se dedica ao desenvolvimento de soluções tecnológicas ao serviço da química inorgânica e da enologia. Com uma gama de mais de 300 produtos especializados – taninos, enzimas, ativadores de fermentação, leveduras, bactérias, estabilizantes, clarificantes e produtos de afinamento e estágio – e com os seus 200 funcionários, a Enartis colabora com mais de 10.000 produtores em 50 países para melhorar a qualidade do vinho e garantir a total conformidade com os normativos mundiais. O constante empenho na investigação e desenvolvimento, a certificação internacional FSSC 22000 de segurança alimentar e o cumprimento dos mais rigorosos requisitos de qualidade do código enológico e alimentar, permitem que a Enartis lance no mercado soluções inovadoras e produtos seguros que contribuem para a produção de vinhos que expressem e enalteçam ao máximo as suas características sensoriais.

Para mais informações, contactar o gabinete de imprensa e comunicação da Enartis:

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