

ENARTIS NEWS TEMPO DI ROSÉ

I vini rosati si contraddistinguono per il colore rosa, l'eleganza, la freschezza e la facilità di consumo. Qualunque sia il vostro stile, alcune fasi della vinificazione in rosato sono critiche e richiedono l'adozione di specifici accorgimenti.

PRE-FERMENTAZIONE

Protezione contro l'ossidazione

- L'ossidazione enzimatica del mosto avviene rapidamente e provoca imbrunimento, produzione di note vegetali e perdita di aromi varietali. Tutti gli sforzi fatti per minimizzare l'ossidazione saranno ricompensati con un vino di migliore qualità.
- Lavorate a basse temperature durante tutta la fase pre-fermentativa per rallentare le reazioni di ossidazione.
- Riducete il contatto con l'ossigeno lavorando velocemente e con gas inerte.

Raccolta e trasporto

- Iniziate a pianificare la produzione di vini rosati in vigna e basate la decisione di raccogliere sull'equilibrio tra acidità e zucchero. Usate frutti sani e con un giusto livello di acidità.
- Non lavorate uve calde: raccogliete durante la notte o di mattina presto. Evitate lunghi trasporti e macerazione nei carri di raccolta.
- In caso di formazione di mosto durante la raccolta o il trasporto, spolverate **AST** sul fondo del carro per prevenire l'ossidazione e lo sviluppo di microrganismi indesiderati.

Macerazione/ Pressatura

- Diraspate per evitare l'estrazione di aromi erbacei e tannini verdi.
- In base allo stile di rosato che desiderate produrre, pressate direttamente le uve o fate un po' di macerazione, sapendo che durata e temperatura di macerazione incidono sulla qualità del vino:
 - Temperature basse: colore meno intenso, maggiore espressione degli aromi di fermentazione, acidità più elevata, pH più basso.
 - Temperature più alte: colore più intenso, maggiore estrazione di aromi varietali, acidità più bassa, pH più alto.
 - Macerazione più lunga: colore più intenso, maggiore morbidezza, maggiore estrazione di zuccheri, acidità più bassa, pH più alto.

- In pressa, l'uso di un enzima macerativo come **EnartisZym Arom MP** migliora la stabilità del colore, riduce l'uso di bentonite, aumenta l'estrazione di polisaccaridi e aromi, aumenta la resa di mosto fiore.

Sfecciatura

Aggiustate la torbidità tra 80 e 200 NTU in modo da creare le condizioni ottimali per una buona crescita del lievito e allo stesso tempo produrre un rosato di qualità. Torbidità maggiori aumentano la nota erbacea, riducono la pulizia olfattiva e la morbidezza.

- Usate **EnartisZym RS**, enzima pectolitico rapido, per accelerare la sfecciatura.
- All'occorrenza, fate un trattamento chiarificante e/o correttivo del colore:
 - **Claril AF** o **Claril SP** rimuovono i precursori dell'ossidazione, le sostanze ossidate e gli aromi indesiderati.
 - **Combistab AF** può essere usato per eliminare i precursori dell'ossidazione quando non è necessario stabilizzare proteicamente.
 - **Enoblack Perlage** rimuove l'eccesso di colore.
 - **Stabyl MET** elimina i metalli pesanti che catalizzano le reazioni d'ossidazione migliorando così la protezione antiossidante e il potenziale d'invecchiamento del vino.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

La sintesi e la rivelazione degli aromi avvengono durante la fermentazione. Lo stile del vino dipende dai composti aromatici presenti nell'uva, dal lievito e dalla sua nutrizione, dalla temperatura di fermentazione.

VARIETÀ	PROFILO AROMATICO						EQUILIBRIO GUSTATIVO	INTENSITÀ COLORE	TONALITÀ
	FRUTTA ROSSA	FRUTTA GIALLA	AGRUMI	FIORI	SPEZIE	ERBACEO			
CABERNET SAUVIGNON	●●				●	●●●	●	MEDIO	ROSA
CINSAULT	●	●					●●●	LEGGERO	ROSA
GRENACHE/CANNONAU	●	●	●●	●●	●		●●●	LEGGERO	ARANCIATA
LAMBRUSCO DI SORBARA	●●●		●●	●●		●	●●●	MEDIO	ROSA
MERLOT	●				●●	●●●	●	MEDIO	ROSA
MONTEPULCIANO	●●●				●●	●	●●	INTENSO	VIOLA
MOURVEDRE	●		●●●	●	●●●		●●	INTENSO	VIOLA
NEGROAMARO	●●●		●	●●●			●●●	INTENSO	ROSA
PINOT NERO	●●		●	●●	●		●●	LEGGERO	ROSA
PRIMITIVO	●●●	●			●●●	●	●●	MEDIO	VIOLA
SANGIOVESE	●	●●		●●	●●	●●	●●	MEDIO	ROSA
SYRAH	●●●		●	●	●●		●●	INTENSO	FUCSIA

LIEVITI

- **EnartisFerm Red Fruit** aumenta l'espressione degli aromi varietali, produce note di frutta rossa e piccoli frutti, aiuta la stabilità del colore.
- **EnartisFerm Vintage White** rivela gli aromi varietali e dà morbidezza e cremosità al palato.
- **EnartisFerm ES Floral** produce vini eleganti, con aromi intensi di rosa bianca, fiori d'arancio e note di pera e mela verde.
- **EnartisFerm ES U42** produce vini con aromi intensi di rosa e un palato pieno, morbido e rotondo.
- **EnartisFerm ES181** rivela gli aromi tiolici, aumenta la complessità aromatica e produce vini freschi e piacevoli.

NUTRIZIONE DEL LIEVITO

- **Nutriferm Arom Plus:** attivante a base di lievito autolisato apporta amino acidi ramificati che il lievito utilizza per produrre esteri e altri composti aromatici.
- **Nutriferm Advance:** a 1/3 della fermentazione alcolica, aiuta il metabolismo del lievito, detossifica il vino e previene la produzione di H₂S.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

- **Bassa (12-14°C):** fermentazione più lunga, acidità totale più bassa.
- **Alta (18-20°C):** maggiore espressione degli aromi tiolici e varietali.

TANNINI, POLISACCARIDI E LEGNI ALTERNATIVI

- **EnartisTan Skin:** tannino di buccia d'uva bianca non fermentata, intensifica l'espressione dei tioli.
- **Incanto NC White:** blend di tannino di quercia, tannino di legni esotici e lieviti inattivati. Esalta gli aromi di frutta fresca e aumenta morbidezza e volume.
- **Incanto NC Cherry:** miscela di tannini e lieviti inattivati, potenzia l'aroma di frutta fresca e l'equilibrio gustativo, migliora la stabilità del colore e la protezione antiossidante.
- **EnartisPro Bianco:** lievito inattivato ricco di mannoproteine e amino acidi solforati. Previene l'ossidazione, aiuta a mantenere una colorazione fresca e gradevole e a migliorare l'espressione dei tioli.
- **EnartisPro R:** a base di lievito inattivato, conferisce volume e morbidezza e contribuisce alla stabilità del colore.

	FRUTTA ROSSA		VARIETALE-RICCO		FLOREALE		PROVENZALE-TIOLICO	
VITIGNI	Syrah, Primitivo, Montepulciano, Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Lambrusco Grasperossa, Barbera, Corvina, Rondinella, Nero d'Avola		Canonau, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Negroamaro		Pinot noir, Nebbiolo, Lambrusco di Sorbara, Canonau, Marzemino, Barbera, Merlot, Corvina, Rondinella		Canonau, Syrah, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Negroamaro	
PIGIA-DIRASPATURA	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton
	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton
MACERAZIONE	Media - Salasso		Media		Breve		Breve	
SFECCIATURA	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL
	Claril AF/SP	50 g/hL	Claril AF/SP	50 g/hL	Claril AF/SP	50 g/hL	Claril AF/SP	50 g/hL
	Stabyl MET	30 g/hL	Stabyl MET	30 g/hL	Stabyl MET	30 g/hL	Stabyl MET	30 g/hL
MOSTO	EnartisFerm Red Fruit	20 g/hL	EnartisFerm PERLAGE o VINTAGE WHITE	20 g/hL	EnartisFerm ES U42 o ES FLORAL	20 g/hL	EnartisFerm ES181	20 g/hL
	Nutriferm AROM PLUS	30 g/hL	Nutriferm AROM PLUS	20 g/hL	Nutriferm AROM PLUS	30 g/hL	Nutriferm AROM PLUS	20 g/hL
	Incanto NC CHERRY	10 g/hL	Incanto NC WHITE	20 g/hL	Incanto NC WHITE	15 g/hL	EnartisPro BLANCO	15 g/hL
							EnartisTan SKIN	5 g/hL
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	16-18°C		16-17°C		12°-14°C		14-16°C	
1/3 DELLA FERMENTAZIONE	Nutriferm ADVANCE	20 g/hL	Nutriferm ADVANCE	20 g/hL	Nutriferm ADVANCE	20 g/hL	Nutriferm ADVANCE	20 g/hL
	EnartisPro R	20 g/hL	EnartisPro R	20 g/hL				
PRIMO TRAVASO	EnartisTan FT	3 g/hL	EnartisTan FT	3 g/hL				

POST-FERMENTAZIONE: CONSERVAZIONE DELLA QUALITÀ DEL VINO

Maturazione, stabilizzazione e imbottigliamento

L'ossigeno è il principale nemico dei vini rosati. Durante i travasi e le operazioni di cantina, è bene proteggere il vino con gas inerte, mantenere un alto contenuto di CO₂ disciolta e una temperatura di circa 13-14 ° C.

L'aggiunta di **EnartisStab SLI** aiuta a mantenere un basso potenziale ossido-riduttivo e, di conseguenza, a preservare una maggiore freschezza aromatica e cromatica. Anche un tannino come **EnartisTan FT** aiuta a mantenere un profilo fresco e fruttato e al contempo a proteggere colore e aroma dall'ossidazione.

Durante i travasi, in chiarifica e in filtrazione, l'aggiunta di **EnartisTan SLI** consuma l'ossigeno disciolto senza modificare le caratteristiche organolettiche del vino. All'imbottigliamento, **Citrostab rH** svolge la stessa funzione.

Per la stabilizzazione tartarica del vino, l'uso di **Zenith Uno** in alternativa alla stabilizzazione a freddo riduce al minimo il rischio di ossidazione.

[Tieniti aggiornato con la newsletter di Enartis](#)

ISCRIVITI

www.enartis.com/it/newsletter/