

HIDEKI: UNA SPLENDIDA OPPORTUNITÀ PER PROTEGGERE IL VINO IN MODO NATURALE



Hideki, che in giapponese significa "splendida opportunità", è la **nuova soluzione naturale** di **Enartis** che offre la possibilità di proteggere il vino dall'ossidazione e dagli effetti dello sviluppo di microrganismi indesiderati. Negli ultimi due anni, l'attività di ricerca e sviluppo di Enartis si è concentrata sull'analisi delle proprietà antiossidanti e antimicrobiche proprie dei tannini. Per ciascuna delle categorie in cui si dividono i tannini - gallici, ellagici e condensati - sono stati selezionati i più efficaci nelle condizioni enologiche. La separazione e purificazione di frazioni a diverso peso molecolare ha evidenziato la possibilità di accrescere ulteriormente l'efficacia dei tannini selezionati.



Come agisce Hideki

Hideki offre la possibilità di proteggere il vino in modo efficace e naturale perché:

- **Garantisce una completa protezione antiossidante.**

La sua applicazione in alternativa o in sinergia all'anidride solforosa permette di conservare nel vino un aroma e una colorazione più freschi, senza modificare le caratteristiche organolettiche. La capacità di chelare i metalli pesanti consente di produrre vini meno soggetti a intorbidamenti e formazione di precipitato in bottiglia e, soprattutto, meno sensibili all'ossidazione.

- **Previene le alterazioni di origine microbica.**

Hideki svolge un'attività microbiostatica principalmente nei confronti dei batteri responsabili delle alterazioni organolettiche dei vini. Questa azione dipende dalla sua capacità di interferire sulla normale attività delle proteine di trasporto e delle proteine enzimatiche dei microorganismi. **Hideki**, contrariamente all'anidride solforosa, mantiene inalterate la sua efficacia indipendentemente dal valore del pH. Può essere impiegato anche nella preparazione del vino per l'imbottigliamento per prevenire alterazioni della qualità organolettica in bottiglia. La sua attività batteriostatica



è sinergica all'uso di sostanze fungistatiche come chitosano (EnartisStab Micro), sorbato di potassio e DMDC. Inoltre, è un concreto aiuto dalla natura per produrre vini più salubri. ■

Per maggiori informazioni
enartis.com/it/

enartis

Inspiring innovation.