

## **ENARTIS** Valorizzare la qualità degli spumanti dal vino base alla presa di spuma

**L**a finezza del perlage e la persistenza della corona sono caratteristiche essenziali nella definizione della qualità del vino spumante. Le bollicine ideali sono fini, numerose e persistenti, esaltano i profumi, enfatizzano la sensazione di freschezza senza aggredire il palato. Enartis propone una gamma di prodotti specifici per ottimizzare la qualità della spuma a partire dal vino base, indipendentemente dal metodo di spumantizzazione utilizzato. Rimuovere i composti indesiderati presenti nel mosto prima della fermentazione è fondamentale.

Clairperlage Uno è un chiarificante creato per la stabilizzazione proteica di vini base di cui si vuole conservare una buona capacità spumante. Elimina le proteine responsabili dell'instabilità proteica e preserva la frazione mannoproteica responsabile della persistenza della spuma e della qualità del perlage. Successivamente, per la presa di spuma, la scelta del lievito definirà la "personalità" del vino. Se lo stile ricercato dall'enologo è quello elegante e delicato, Enartisferm Perlage è un lievito che si caratterizza per la produzione di vini con aromi tenui e puliti che esprimono le caratteristiche varietali. Surlì Mousse è un derivato di lievito ricco in mannoproteine libere da usare durante la presa di spuma. Riduce le dimensioni della bolla rendendola più persistente e cremosa al palato. Alla sboccatura e in preimbottigliamento, Maxigum Plus aumenta la qualità della spuma, la complessità aromatica e le sensazioni di volume e dolcezza al palato.

