Inspiring innovation.

NOVITÀ VENDEMMIA 2022

Le principali novità Enartis per la vendemmia 2022 sono la selezione di attivanti di fermentazione e lieviti a inoculo diretto Easytech e due nuovi lieviti dalle caratteristiche eccezionali che fanno parte della linea EnartisFerm Q.

Easytech
CERTIFIED BY ENARTIS

Selezione di attivanti e lieviti ad inoculo diretto

Easytech è una selezione di lieviti e attivanti di fermentazione messa a punto per facilitare le operazioni di cantina e ridurre l'uso delle risorse necessarie per la preparazione dei coadiuvanti di fermentazione come acqua, energia elettrica e manodopera.

I lieviti inclusi nella strategia Easytech sono il risultato di una combinazione tra processo di produzione e caratteristiche intrinseche del ceppo che li rende idonei all'inoculo diretto (figura 1) senza necessità di reidratazione preventiva. I ceppi Easytech sono:

- **EnartisFerm Aroma White** lievito per la vinificazione di vini bianchi e rosati, apprezzato per la sua vigoria fermentativa e per la sua capacità di sintetizzare esteri e rivelare tioli.
- **EnartisFerm WS**, robusto fermentatore, raccomandato nella fermentazione dei vini rossi ad elevata gradazione potenziale, produce vini morbidi e di grande struttura tannica, con aromi varietali arricchiti da note di frutta e spezie.
- **EnartisFerm Vintage Red** ceppo per vini rossi, buon produttore di glicerolo e mannoproteine, favorisce la stabilizzazione del colore e l'avvio della fermentazione malolattica.
- **EnartisFerm Q ET** ceppo polivalente, ottimo fermentatore in un ampio intervallo di temperature, esalta le caratteristiche varietali dell'uva.

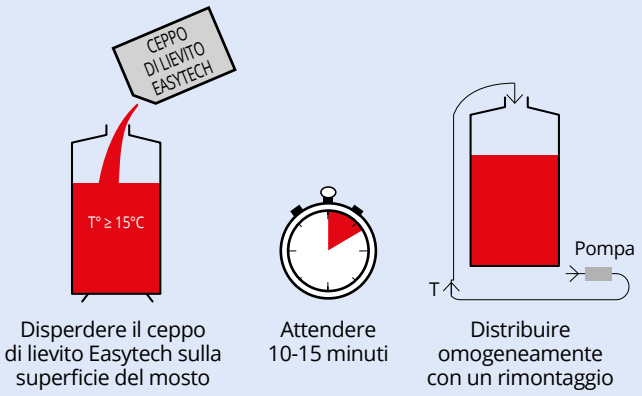

Figura 1: modalità d'impiego dei lieviti EnartisFerm selezione Easytech.

La selezione Easytech comprende anche due attivanti microgranulati e uno liquido da usare all'inoculo del lievito. Gli attivanti Easytech si sciolgono direttamente nel mosto e non formano polveri, risultando più facili da utilizzare e più sicuri per l'operatore di cantina.

- **Nutriferm Arom Plus** è un attivante ricco in aminoacidi ramificati che il lievito utilizza per produrre esteri e altri composti aromatici che aumentano l'intensità e la complessità olfattiva del vino.
- **Nutriferm Ultra** apporta i fattori nutrizionali indispensabili per il metabolismo fermentativo del lievito al fine di migliorarne il tasso di sopravvivenza all'inoculo, favorirne la dominanza e promuovere una fermentazione regolare.
- **Nutriferm Ultra L** è un attivante di origine organica in formato liquido creato per consentirne l'applicazione con sistemi automatici di dosaggio. Come il suo corrispettivo microgranulato, **Nutriferm Ultra L** ha l'obiettivo di stimolare una fermentazione regolare e completa che porti alla produzione di vini privi di difetti ed espressione delle caratteristiche varietali dell'uva.

ENARTISFERM Q TAU FD

EnartisFerm Q TAU FD è un ceppo liofilizzato di *Torulaspora delbrueckii* selezionato dall'Università Politecnica delle Marche (Dipartimento DiSVA).

A differenza della maggior parte dei ceppi di *Torulaspora delbrueckii* disponibili nel mercato, **EnartisFerm Q TAU FD** è dotato di una notevole alcol tolleranza che ne consente l'utilizzo come unico lievito nella fermentazione di mosti con una gradazione alcolica potenziale fino a 12-12,5%. Dotato di una buona vigoria fermentativa, fermenta con una velocità paragonabile a quella di un *Saccharomyces cerevisiae.*

A livello organolettico (figura 2), **EnartisFerm Q TAU FD** esalta gli aromi fruttati dell'uva grazie alla produzione di esteri etilici e acetati e alla liberazione dei terpeni varietali. Ma i vini fermentati con questo ceppo colpiscono soprattutto per la loro pienezza, morbidezza e dolcezza gustativa dovute all'elevata produzione di mannoproteine e polialcoli.

EnartisFerm Q TAU FD può essere utilizzato nella vinificazione di ogni genere di vino, inclusi i vini passiti ed è sicuramente raccomandato nella produzione di vini bianchi e rosati e nella prima fermentazione di basi spumanti.

Impatto organolettico di EnartisFerm Q Tau FD

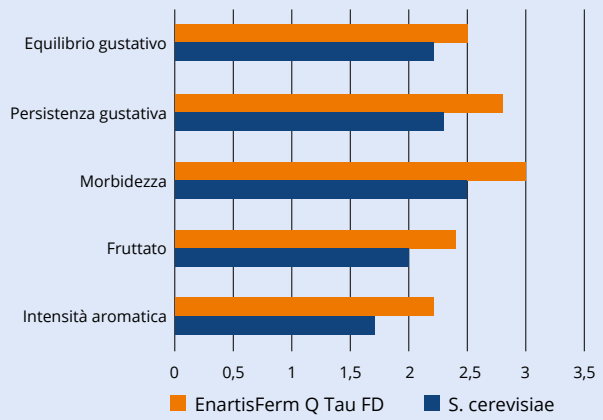

Figura 2: EnartisFerm Q Tau FD aumenta l'intensità del fruttato e la sensazione di morbidezza/volume gustativo. Esempio di fermentazione con il solo EnartisFerm Q Tau FD di un mosto ottenuto da uve Pinot Grigio.

ENARTISFERM Q RHO

Isolato da uve appassite destinate alla produzione di Amarone, **EnartisFerm Q RHO** è un ceppo appartenente alla specie *Saccharomyces uvarum* che possiede tutte le caratteristiche microbiologiche ed enologiche tipiche della sua specie (tabella 1):

- Tolleranza alle basse temperature. A temperature vicine ai 10°C mostra una vigoria fermentativa superiore ai *Saccharomyces cerevisiae*.
- Scarsa produzione di acidità volatile, tipicamente inferiore a 0,2 g/L con gradazioni. alcoliche pari a 13-13,5%.
- Elevata produzione di glicerolo.
- Tendenza a produrre acido succino e acido malico, con l'effetto di aumentare l'acidità complessiva del vino.
- Minore resa zuccheri/alcol rispetto ai lieviti *Saccharomyces cerevisiae*.
- Elevata produzione di 2-fenil etanolo, alcol connotato da un intenso profumo floreale.

Soprattutto in virtù della sua tendenza ad avere una scarsa resa zuccheri/alcol e ad incrementare l'acidità totale del vino, **EnartisFerm Q RHO** aiuta a contenere gli effetti "enologici" del cambiamento climatico. Ad esempio, **EnartisFerm Q RHO** può essere usato in purezza per produrre vini da impiegare in blend per apportare acidità (tabella 2).

Interessante anche l'applicazione di **EnartisFerm Q RHO** in coinoculo con lieviti *Saccharomyces cerevisiae*. Ad esempio, usato in combinazione con **EnartisFerm Q9** o **EnartisFerm ES181** nella fermentazione di mosti bianchi aiuta a preservare l'acidità e ad aumentare la complessità olfattiva aggiungendo l'aroma floreale alle note tioliche e fruttate prodotte dai due cerevisiae.

Nella vinificazione in rosso, la combinazione con **EnartisFerm ES454** porta alla produzione di vini estremamente ricchi in glicerina e mannoproteine, morbidi e voluminosi al palato mentre il coinoculo con **EnartisFerm ES488** risulta in una maggior intensità e complessità aromatica.

	Saccharomyces cerevisiae	*Saccharomyces uvarum*
Temperatura di fermentazione	12-36°C	8-30°C
2-feniletanolo* (mg/L)	10 -100	100 - 400
Glicerolo* (g/L)	4 - 7	7 - 11
Acido acetico* (g/L)	0,1 – 0,9	0,05 – 0,1
Acido succinico* (g/L)	0,3 - 0,6	0,6 – 1,3
Acido malico	Degradazione 1-30%	Sintesi 1 - 50%

*Range in un vino col 10% di alcol

Tabella 1: Principali caratteristiche microbiologiche ed enologiche che differenziano Saccharamyces uvarum da Saccharomyces cerevisiae

	EnartisFerm WS	EnartisFerm Q RHO
pH	3,71	3,43
Alcol %	13,30	12,86
Zuccheri residui (g/L)	0,1	0,2
Glicerolo (g/L)	9,1	11,4
Acidità volatile (g/L)	0,68	0,20
Acidità totale (g/L)	5,8	10,6
Acido succinico (g/L)	1,3	1,8
Acido malico (g/L)	< 0,1	3,4
2-feniletanolo (mg/L)	159	440

Tabella 2: confronto tra i dati analitici riscontrati al termine della fermentazione alcolica di un mosto ottenuto da uve Cabernet Sauvignon (24° Brix iniziali).

Tieniti aggiornato con la newsletter di Enartis

ISCRIVITI

www.enartis.com/it/newsletter/

Via San Cassiano 99, - 28069 San Martino Trecate NO, Italia - www.enartis.com