Inspiring innovation.

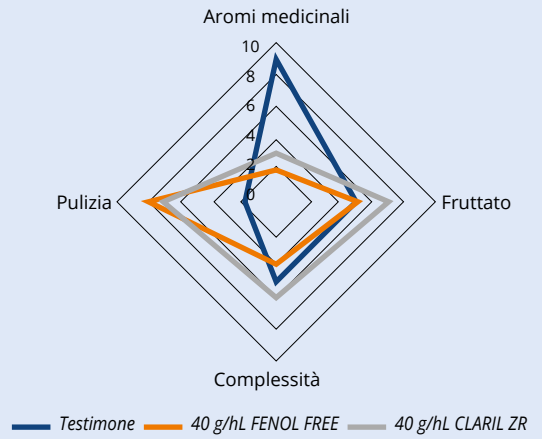
ENARTIS NEWS
COME MIGLIORARE IL TUO VINO DOPO LA FERMENTAZIONE

L'inizio dell'affinamento rappresenta il momento ideale per stabilizzare e migliorare il vino da un punto di vista qualitativo, così come correggere eventuali imperfezioni e deviazioni derivanti dalla fermentazione. Il concetto è: "prima è, meglio è". Nel caso di un vino giovane è preferibile scegliere un approccio migliorativo leggero e non invasivo così da osservarne e valutarne l'effetto nel tempo. Se non sufficiente, vi è ancora tempo per ripetere il trattamento o integrarlo con una strategia diversa.

Ci sono due strategie per migliorare un vino:

- **Le tecniche sottrattive** sono l'approccio più comune per migliorare il profilo organolettico, stabilizzare il colore e rimuovere composti indesiderati dal vino. L'utilizzo di agenti chiarificanti richiede però tempo per la decantazione, travaso e/o filtrazione.
- **Le tecniche additive** prevedono l'utilizzo di tannini, polisaccaridi derivati dal lievito o gomme arabiche e sono utili per correggere o ridurre difetti organolettici come aromi erbacei, sensazioni brucianti, note di ridotto, eccesso di astringenza, mancanza di struttura, ecc. Questi prodotti possono essere aggiunti durante tutto il periodo di affinamento, anche solo pochi giorni prima dell'imbottigliamento senza necessitare di successivo travaso e/o filtrazione con la medesima efficacia e nessuna conseguente perdita di vino.

A seconda dell'obiettivo e dello stile ricercato, della fase di affinamento del vino e del tipo di difetto sensoriale, è necessario valutare la soluzione migliore da adottare.



Prova di chiarifica per ridurre e mascherare i fenoli volatili (4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo) in vino contaminato da Brettanomyces. Nel complesso, CLARIL ZR maschera gli aromi medicinali, esalta gli aromi fruttati varietali e di conseguenza aumenta la pulizia e la complessità. Può essere una buona alternativa all'utilizzo del carbone.

TRATTARE GLI AROMI INDESIDERATI

Le deviazioni organolettiche possono essere causate da molti fattori, i più comuni sono dovuti a contaminazioni microbiche come quelle da *Brettanomyces*, reazioni di ossidazione, ambienti riducenti, ecc. Enartis mette a disposizione dell'enologo una serie di soluzioni che aiutano a ridurre e mascherare difetti aromatici migliorando la qualità complessiva del vino.

	PRODOTTO ENARTIS	DOSE (g/hL)	DESCRIZIONE PRODOTTO
CHIARIFICANTI	CLARIL ZR	20-40	Chiarificante vegano a base di proteine vegetali rafforzato con chitosano e bentonite. È studiato per la chiarifica dei vini rossi per migliorare la limpidezza, rimuovere le sostanze instabili e gli aromi indesiderati che possono avere un impatto negativo sul vino finale.
	FENOL FREE	20-40	Carbone estremamente efficace nella rimozione di aromi anomali quali fenoli volatili prodotti da *Brettanomyces*, odore di fumo, sentori di origine microbiologica, ecc.
	EnartisStab MICRO M	10-20	Chitosano attivato che non solo protegge e controlla lo sviluppo dei microrganismi, ma ha anche effetti chiarificanti e di pulizia olfattiva.
TANNINI	EnartisTan MAX NATURE	0,5-10	Tannino condensato estratto da essenze legnose esotiche. Aumenta la pulizia e la complessità aromatica, attenuando le note erbacee e di riduzione.
	EnartisTan SLI	0,5-5	Tannino estratto da rovere americano non tostato. Fornisce protezione antiossidante, prolunga la freschezza del vino, esalta gli aromi varietali e maschera i difetti aromatici.

Attenzione: il dosaggio di tannini nei vini bianchi è inferiore a quello nei vini rossi. Sono necessarie prove di laboratorio per determinare le dosi ottimali.

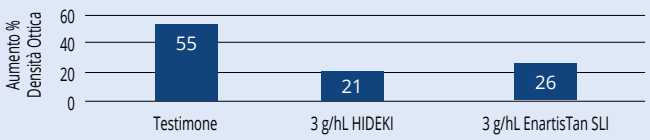
OSSIDAZIONE

Durante l'affinamento è fondamentale proteggere il vino dall'ossidazione e bilanciare il potenziale redox per evitare cambiamenti di colore e aroma. La stabilizzazione del potenziale redox del vino permette di preservare le caratteristiche vibranti e fresche dei vini giovani. Fecce fini, acido ascorbico, SO_2 e tannini specifici, come EnartisTan SLI e HIDEKI, possono abbassare o stabilizzare il potenziale redox del vino e prolungarne la conservabilità.

VINI BIANCHI E ROSATI	VINI ROSSI
• 2-3 g/hL EnartisTan FF + 0,5 g/hL EnartisTan UNICO #3 • 0,5-3 g/hL EnartisTan UNICO #3 • 0,5-3 g/hL EnartisTan SLI • 0,5-1 g/hL HIDEKI	• 1-5 g/hL HIDEKI • 0,5-5 g/hL EnartisTan SLI • 0,5-3 g/hL EnartisTan UNICO #3 • 0,5-5 g/hL EnartisTan MAX NATURE

Sono necessarie prove di laboratorio per determinare le dosi ottimali.

Un metodo per controllare il potenziale di ossidazione del vino è gestire nel tempo l'aumento della sua densità ottica (tonalità brunastra).



Vino bianco con potenziale di ossidazione ad alto rischio (elevato contenuto di catechine e metalli) e senza protezione di SO_2. HIDEKI e EnartisTan SLI aiutano a controllare l'aumento della densità ottica del vino a 420 nm.

RIDUZIONE

La riduzione è uno dei problemi più comuni durante la conservazione del vino. L'idrogeno solforato e altri composti volatili contenenti zolfo possono apportare aromi indesiderati come uova marce, gomma bruciata, puzzola, fiammiferi bruciati, asparago, cipolla e aglio. Inoltre, possono interferire con le sensazioni in bocca e intensificare alcuni attributi del vino come l'amaro e i caratteri erbacei.

I tannini aggiunti, in particolare quelli ellagici e condensati, possono legarsi e reagire con i mercaptani per formare complessi inodori; questi complessi sono molto stabili nel tempo e non comportano il rischio della presenza di deviazioni solforate post-imbottigliamento.

EnartisTan ELEVAGE	Tannino ellagico ottenuto da rovere francese leggermente tostato. Aumenta la pulizia sensoriale, controlla e previene la formazione di composti solforati.
EnartisTan SLI	Tannino ellagico di rovere americano non tostato che previene ed elimina gli aromi di riduzione.
EnartisTan CŒUR DE CHÊNE	Tannino ellagico di rovere francese tostato. Molto efficace nell'eliminare i mercaptani, può sostituire con successo l'aggiunta di rame prima dell'imbottigliamento.
EnartisTan MAX NATURE	Tannino condensato estratto da essenze legnose esotiche. Opzione particolarmente indicata per trattare vini "leggeri", di pronta beva.

Enartis ha messo a punto una metodica basata su una semplice prova sensoriale per individuare la causa del difetto e il trattamento più opportuno da utilizzare. Questa prova prevede di prendere del vino con sentori solforati, suddividerlo in quattro bicchieri e aggiungere i prodotti consigliati di seguito per identificare il tipo di composto solforato presente nel vino.

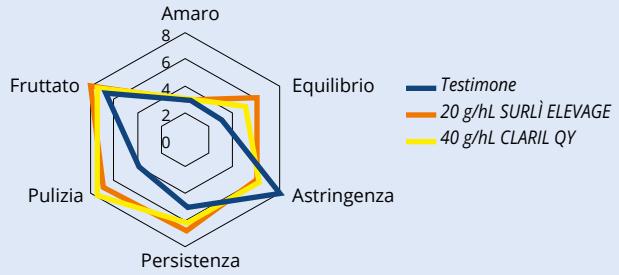
Testimone	30 g/hL REVELAROM (2 g/hL di rame)	2 g/hL EnartisTan ELEVAGE	5 g/hL Acido ascorbico + 2 g/hL EnartisTan ELEVAGE	Interpretazione del difetto
Difetto solforato	**Il difetto scompare**	Il difetto persiste	Il difetto persiste	**H_2S**
	Il difetto scompare	**Il difetto scompare**	Il difetto persiste	**Mercaptani**
	Il difetto persiste	Il difetto persiste	**Il difetto scompare**	**Disolfuri**

AMARO E ASTRINGENZA

Spesso l'astringenza può essere confusa con l'amaro, e viceversa. Questa percezione di secchezza che accomuna entrambi i descrittori è direttamente correlata al contenuto di polifenoli del vino, principalmente ai tannini presenti nella buccia e nei vinaccioli dell'uva. Alcune pratiche enologiche possono indurre una percezione più intensa di questi parametri sensoriali.
Esistono diversi modi, come l'utilizzo di polisaccaridi e gomma arabica, per eliminare questi tannini aggressivi o per mascherarli fornendo così più volume e morbidezza.

TECNICHE SOTTRATTIVE (Chiarificanti privi di allergeni)

20-40 g/hL SURLÌ ELEVAGE	Mannoproteine di lievito che enfatizzano le caratteristiche sensoriali, tra cui intensità e complessità aromatica, volume e ridotta astringenza.
40 g/hL CLARIL QY	Lievito inattivato con chitosano preattivato. Migliora la limpidezza, riduce l'astringenza, elimina i composti di colore instabili e migliora l'equilibrio.
20-40 g/hL CLARIL AF	Chiarificante composto da bentonite, PVPP e proteine di pisello. Riduce le sostanze fenoliche responsabili delle sensazioni di astringenza e amaro.



Prova per ridurre la percezione dell'astringenza in un vino rosso molto astringente utilizzando chiarificanti privi di allergeni. Un contatto di una settimana di SURLÌ ELEVAGE può ridurre sensibilmente la percezione dell'astringenza, aumentando l'equilibrio e la persistenza del vino. CLARIL QY migliora la pulizia, riduce la sensazione di astringenza ed esalta il fruttato e la complessità del vino.

TECNICHE ADDITIVE (Lieviti inattivati e Gomme arabiche)

0,5-10 g/hL SURLÌ VELVET	Mannoproteine di lievito che enfatizzano le caratteristiche sensoriali, tra cui intensità e complessità aromatica, volume e ridotta astringenza.
100-300 mL/hL CITROGUM PLUS	Soluzione di gomma arabica Seyal e mannoproteine. Efficace nello stabilizzare i lieviti del vino moderatamente instabili, riducendo al tempo stesso l'amarezza e l'astringenza e aumentando il corpo del vino.
100-200 mL/hL MAXIGUM PLUS	Soluzione di Gomma Arabica Verek e mannoproteine. Stabilizza il colore instabile senza interferire con la filtrabilità e può ridurre la percezione di secchezza.

PINKING

Il "pinking" è un fenomeno ossidativo del vino caratterizzato da un viraggio di colore verso una tonalità grigio/rosa.
Questo difetto può essere prevenuto mediante l'eliminazione di metalli, di polifenoli ossidabili o facilmente ossidabili e con una buona protezione antiossidante tramite tannini o SO_2, per esempio. Se le misure preventive non sono state eseguite correttamente, è possibile che il vostro vino bianco sia soggetto a questo fenomeno.

FASE DEL PINKING	SOLUZIONE ENARTIS
Colore rosa già PRESENTE	• 5–100 g/hL ENOBLACK PERLAGE • 30-80 g/hL CLARIL AF
Colore rosa NON PRESENTE ma test del pinking positivo	• 50 g/hL CITROSTAB rH

Sono necessarie prove di laboratorio per determinare i dosaggi ottimali.

50 g/hL di CITROSTAB rH prevengono la comparsa del pinking anche in condizioni iperossidative.

Tieniti aggiornato con la newsletter di Enartis
ISCRIVITI
www.enartis.com/it/newsletter/

Via San Cassiano 99, - 28069 San Martino Trecate NO, Italia - Tel. +39-0321.790.300 - Fax +39-0321.790.347 - vino@enartis.it- www.enartis.com