VINIFICAZIONE SENZA O CON BASSI LIVELLI DI SOLFITI

Come affrontare le sfide del cambiamento climatico e andare incontro alle richieste del mercato con soluzioni allergen-free

La solforosa (SO_2) è l'additivo attualmente più utilizzato per preservare, proteggere e stabilizzare il vino grazie alla sua attività antiossidante, antiossidasica e antimicrobica. L'aumento della richiesta di vini privi di allergeni e le sfide del cambiamento climatico stanno portando sempre più i produttori di vino a cercare alternative sostenibili per ottenere vini dalla qualità e shelf-life elevata. Inoltre, l'aumento dei pH nei mosti e vini rende la solforosa meno efficace, richiedendone dosi molto più elevate per ottenere lo stesso risultato.

ALTERNATIVE EFFICACI ALLA SO_2, INDIPENDENTEMENTE DAL pH DEL VINO

1 CHITOSANO ATTIVATO

Previene e rimuove microrganismi indesiderati oltre a limitare reazioni di ossidazione chimica ed enzimatica.

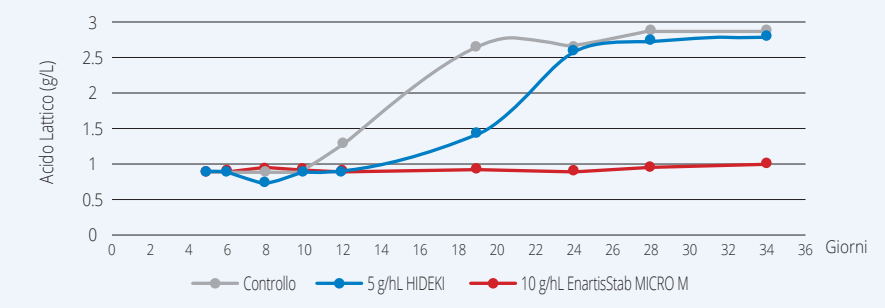
2 TANINI SPECIFICI

Prevengono l'ossidazione dei composti fenolici e, di conseguenza, l'imbrunimento e la perdita aromatica. Aumentano la protezione microbica utilizzando un tannino batteriostatico per inibire la crescita dei microrganismi.

3 CHIARIFICANTI SELETTIVI

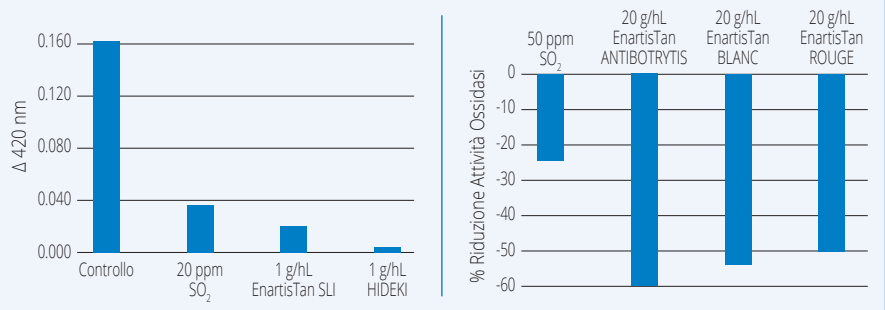
Riducono i catalizzatori (metalli come rame e ferro) e i substrati delle reazioni ossidative (polifenoli ossidabili), prevenendo e trattando possibili cambiamenti in bottiglia.

EFFETTO ANTIMICROBICO E BATTERIOSTATICO

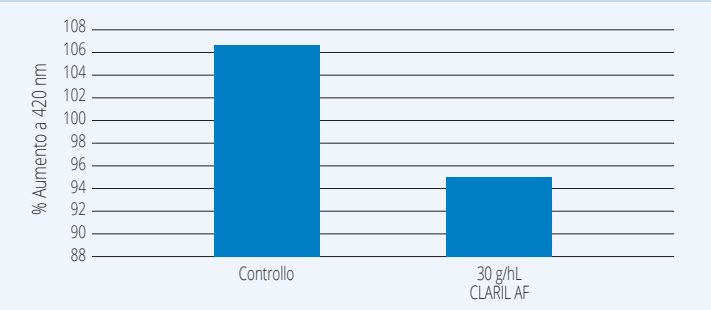


L'uso di CHITOSANO ATTIVATO (EnartisStab MICRO M) e una miscela di tannini tecnici selezionati (HIDEKI) rappresenta una soluzione per il controllo dei microrganismi. Che il vino abbia un pH elevato, una bassa concentrazione di SO_2 molecolare o una contaminazione batterica di *Oenococcus oeni* altamente resistente, questa strategia risulta altamente efficace per la riduzione della carica microbica.

EFFETTO ANTIOSSIDANTE E ANTIOSSIDASICO



L'uso di TANNINI SPECIFICI dall'elevata attività antiossidante previene la perdita di colore in vini potenzialmente ossidabili caratterizzati da un contenuto elevato di catechine, bassa concentrazione di SO_2 e/o eccessiva esposizione all'ossigeno. Per ottenere lo stesso effetto inibitorio che i tannini mostrano un sull'enzima laccasi sono necessarie grandi quantità di SO_2.



I CHIARIFICANTI SELETTIVI contribuiscono alla protezione antiossidante di vini caratterizzati da un'elevata concentrazione di metalli pesanti, polifenoli potenzialmente ossidabili e/o esposizione eccessiva all'aria.

VINIFICAZIONE SENZA O CON BASSI LIVELLI DI SOLFITI

PROTOCOLLO DI VINIFICAZIONE DI VINI SENZA O CON BASSA QUANTITÀ DI SO_2

Il protocollo di vinificazione a bassa/senza SO_2 di Enartis è caratterizzato da ottimi risultati in termini di qualità del vino dopo la fermentazione, aumento dell'intensità e della complessità aromatica, buona persistenza in bocca e struttura, assenza di difetti.

FASE DELLA VINIFICAZIONE		DOSE RACCOMANDATA	VINO BIANCO E ROSATO	VINO ROSSO
RICEZIONE DELLE UVE/PIGIATURA		10-20 g/100 kg	AST	
		15 g/100 kg	EnartisTan BLANC / EnartisTan AROM	EnartisTan ROUGE / EnartisTan COLOR
		5-10 g/100 kg	EnartisStab MICRO M (Raccomandazione in caso di coinoculo: aggiungere EnartisStab MICRO M solo dopo il completamento della FML)	
PRESSA/MACERAZIONE		2 g/100 kg	EnartisZym AROM MP	EnartisZym COLOR PLUS
CHIARIFICA		2 g/hL	EnartisZym RS	
		15-20 g/hL	PLANTIS AF / PLANTIS AF-Q	
		20-40 g/hL	Rimozione metalli: STABYL MET	
		40-80 g/hL	Rimozione polifenoli: CLARIL AF	
RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO		5 g/hL	INCANTO NC SLI	
LIEVITO (Lievito selezionato basso produttore di SO_2)		20 g/hL	EnartisFerm ES181 / EnartisFerm Q9	EnartisFerm ES454 / EnartisFerm ES488
NUTRIZIONE	INOCULO DEL LIEVITO	20 g/hL	Incrementa il profilo aromatico: NUTRIFERM AROM PLUS Rispetta gli aromi varietali: NUTRIFERM ULTRA	
	1/3 FA	20 g/hL	NUTRIFERM ADVANCE	
	2/3 FA	20 g/hL	NUTRIFERM NO STOP	
POST FA		Travaso fecce grossolane		
		1-2 g/hL	EnartisTan SLI	
		10-20 g/hL	EnartisStab MICRO M	
			Per evitare la formazione di H_2S e acetaldeide, regolare il contenuto di SO_2 15 giorni dopo il completamento della fermentazione alcolica	
		1-3 g/hL	HIDEKI	
PRE-IMBOTTIGLIAMENTO		20-50 g/hL	CITROSTAB rH	

Protocollo per la produzione di vino SENZA SO_2 (il testo rosso è per una produzione CON BASSA QUANTITÀ DI SO_2).

ATTIVITÀ ANTIOSSIDASICA	ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE	ATTIVITÀ ANTIMICROBICA
	STABYL MET CLARIL AF EnartisTan SLI INCANTO NC SLI	
EnartisTan ANTIBOTRYTIS EnartisTan ROUGE EnartisTan BLANC		
	HIDEKI CITROSTAB rH	
EnartisStab MICRO M		

SCOPRI DI PIÙ

enartis

Inspiring innovation.

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