Inspiring innovation.

ENARTIS NEWS
IL VINO DURANTE L'AFFINAMENTO

L'UTILIZZO DI TANNINI E POLISACCARIDI

I consumatori di oggi richiedono vini dalla qualità sempre più elevata; preservarne le caratteristiche nel corso del tempo risulta quindi un momento importante che merita le dovute attenzioni. Una volta prodotto, il vino può essere stoccato, stabilizzato e imbottigliato in breve tempo, oppure può essere destinato ad un invecchiamento più lungo. Indipendentemente dalla sua destinazione, la preparazione del vino all'imbottigliamento è una fase cruciale che determina la sua futura qualità in bottiglia.

L'uso di tannini e polisaccaridi specifici è un'opzione naturale e affidabile per preservare il vino secondo le diverse esigenze tecniche. Entrambi possono conferire protezione microbica e dalle ossidazioni, prevenire la formazione di difetti organolettici, accelerare o rallentare l'invecchiamento, aumentare l'equilibrio sensoriale e incrementare la shelf-life.

COSA FARE IN BASE ALLA DESTINAZIONE DEI VINI

Migliorare l'evoluzione del vino aumentando l'equilibrio sensoriale

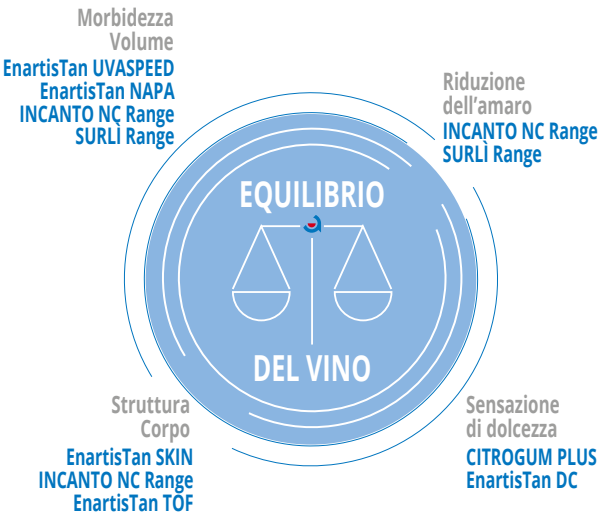
La domanda del mercato verso vini freschi e di pronta beva, o la necessità non programmata di anticipare la messa in commercio di vini che richiedono un invecchiamento più lungo, costringe spesso ad imbottigliamenti anticipati. In questi casi è essenziale migliorare l'equilibrio organolettico del vino prima dell'imbottigliamento, riducendo l'astringenza e l'amaro dei tannini più aggressivi, e conferendo volume e struttura.

L'uso ragionato di tannini prodotti con un processo specifico e differente livello di tostatura può contribuire a innumerevoli aspetti positivi nella qualità finale del vino, valorizzandone la complessità e la struttura.

	MORBIDEZZA VOLUME	STRUTTURA CORPO	SENZAZIONE DI DOLCEZZA
EnartisTan NAPA	●		
EnartisTan DC			●
EnartisTan TOF		●	

La tabella mostra il contributo sensoriale che indirettamente viene ricondotto all'uso del prodotto indicato.
● Effetto con maggiore intensità.

L'uso di **formulati specifici** di tannini estratti dalle bucce d'uva può bilanciare le sensazioni gustative del vino, conferire struttura, aumentare la persistenza e amplificare gli aromi.



Tutti i prodotti in figura apportano i descrittori a differenti livelli di intensità, quelli evidenziati hanno un maggior impatto.

Aumentare la shelf life del vino

Garantire longevità al vino è essenziale per mantenere la stessa qualità dall'imbottigliamento al momento del suo consumo.

Fenomeni ossidativi portano inevitabilmente a una perdita aromatica e della frazione colorante; per mantenere nel tempo la qualità desiderata del vino bisogna quindi preservare la freschezza, prevenire difetti e proteggere il vino dall'ossidazione. Questo può essere ottenuto con tecniche tradizionali quali la solfitazione e l'uso di gas inerti, ma ci sono altre soluzioni efficaci, naturali e non allergeniche come tannini e lieviti inattivi:

- **INCANTO NC SLI** o **INCANTO NC CHERRY** e **SURLÌ ONE** per consumare l'ossigeno disciolto e mantenere basso il potenziale redox.

- **EnartisTan SLI** e **HIDEKI** per dare protezione antiossidante e mantenere più a lungo la quantità di SO_2 libera in bottiglia (*grafico 1, 2*), senza impatto sulla qualità sensoriale del vino.

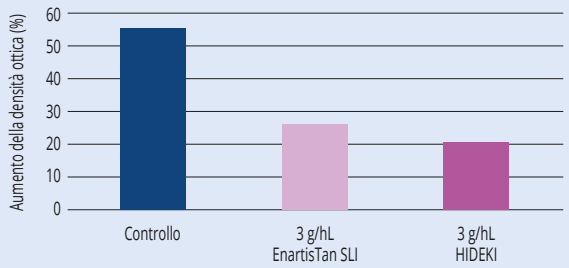


Grafico 1. Vino bianco con elevato contenuto di catechine e senza SO_2 libera, esposto all'aria per 3 giorni a temperature ambiente.

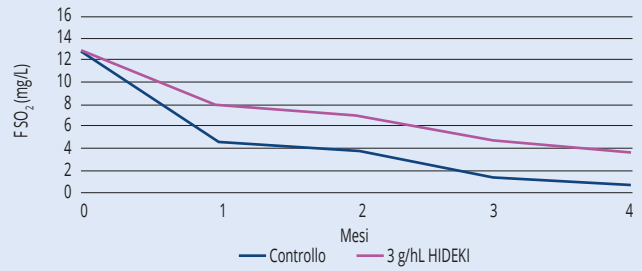


Grafico 2. Simulazione dell'imbottigliamento in bottiglie da 0,5 L di un vino bianco a pH 3.5 trattato con HIDEKI. Misura dell'evoluzione del contenuto di SO_2 libera nel tempo.

Raggiungere la stabilizzazione completa del vino

Prima dell'imbottigliamento è necessario assicurare la totale stabilità del vino per evitare insorgenza di difetti quali torbidità, precipitazione di cristalli, perdita di colore e altro.

Stabilità del colore

Stabilità proteica e colloidale

Stabilità ossidativa

Stabilità del tartrato di potassio

Stabilità del tartrato di calcio

Stabilità microbica

L'uso di tannini e polisaccaridi specifici durante la vinificazione aiuta a migliorare la stabilità complessiva del vino:

Stabilità	Tannini e polisaccaridi Enartis, un valido contributo in sinergia ad un protocollo mirato a seconda dell'obiettivo
Stabilità proteica e colloidale	**EnartisTan CIT** **EnartisTan E**
Stabilità ossidativa	**HIDEKI** **EnartisTan SLI** **SURLÌ & INCANTO NC Range**
Stabilità del colore	**INCANTO NC Range** **EnartisTan XC** **EnartisTan E** **EnartisTan FT** **MAXIGUM F**
Stabilità del tartrato di potassio	**CITROGUM**
Stabilità microbica	**HIDEKI**

PREVENIRE LA FML NEI VINI BIANCHI E ROSATI ED EVITARE LE CONTAMINAZIONI MICROBICHE

L'avvio indesiderato della fermentazione malolattica (FML) nei vini bianchi e rosati è un evento comune. Per evitare la perdita di freschezza o la produzione di difetti organolettici che alterano la qualità del vino è necessario prevenire la crescita di batteri lattici ed altri microrganismi contaminanti (*grafico 3*).

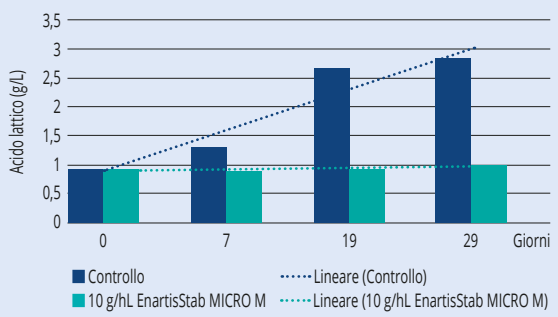


Grafico 3. Effetto antimicrobico di EnartisStab MICRO M (chitosano attivato) su vini bianchi ad elevato pH (3.9) e in quasi totale assenza di SO_2 molecolare (<0,1 mg/L), inoculati con un ceppo di Oenococcus oeni ad elevata resistenza (10^6 CFU/mL).

Contribuire alla qualità del vino negli ultimi step prima dell'imbottigliamento

L'aggiunta di tannini e polisaccaridi quasi giunti al momento dell'imbottigliamento può essere utile a correggere o minimizzare difetti come l'erbaceo, la mancanza di struttura, l'eccesso di astringenza, la sensazione bruciante dell'alcool, l'odore di ridotto, o altri problemi.

RACCOMANDAZIONI ENARTIS	
SURLÌ KPA VL SURLÌ VELVET CITROGUM PLUS MAXIGUM	Ridurre amaro o astringenza
EnartisTan FT EnartisTan SLI EnartisTan TOF	Aumentare struttura e corpo
EnartisTan ELEVAGE EnartisTan SLI	Minimizzare le note di ridotto
EnartisTan UNICO #3 EnartisTan SLI HIDEKI	Ridurre le note di ossidato

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