

ENARTIS NEWS

OSSIGENO NEL VINO: NEMICO O ALLEATO?

L'ossigeno causa importanti trasformazioni già a partire dal momento in cui l'uva viene raccolta e fino all'invecchiamento e all'imbottigliamento.

L'ossigeno è presente per circa il 20% dell'aria che respiriamo ed è essenziale per tutti gli organismi che abitano questo pianeta. Tuttavia, nel mondo dell'enologia, **la sua gestione è cruciale** per evitare effetti negativi sulla qualità del vino.

La gestione dell'ossigeno deve essere accuratamente monitorata per prevenire eccessive reazioni di ossidazioni che possono impattare negativamente sulla qualità finale del vino.

È importante applicare strumenti e soluzioni specifiche che permettano la corretta e naturale evoluzione, **mantenendo e preservando al contempo la qualità finale.**

L'ossigeno è sicuramente il protagonista delle reazioni ossidative

Le reazioni di ossidazione, infatti, possono provocare un decadimento sia sul profilo organolettico, portando a perdite aromatiche e squilibri gustativi, sia sul colore finale:



i vini bianchi tenderanno ad assumere tonalità più dorate fino a virare al marrone



i vini rossi passeranno al color mattone/aranciato.

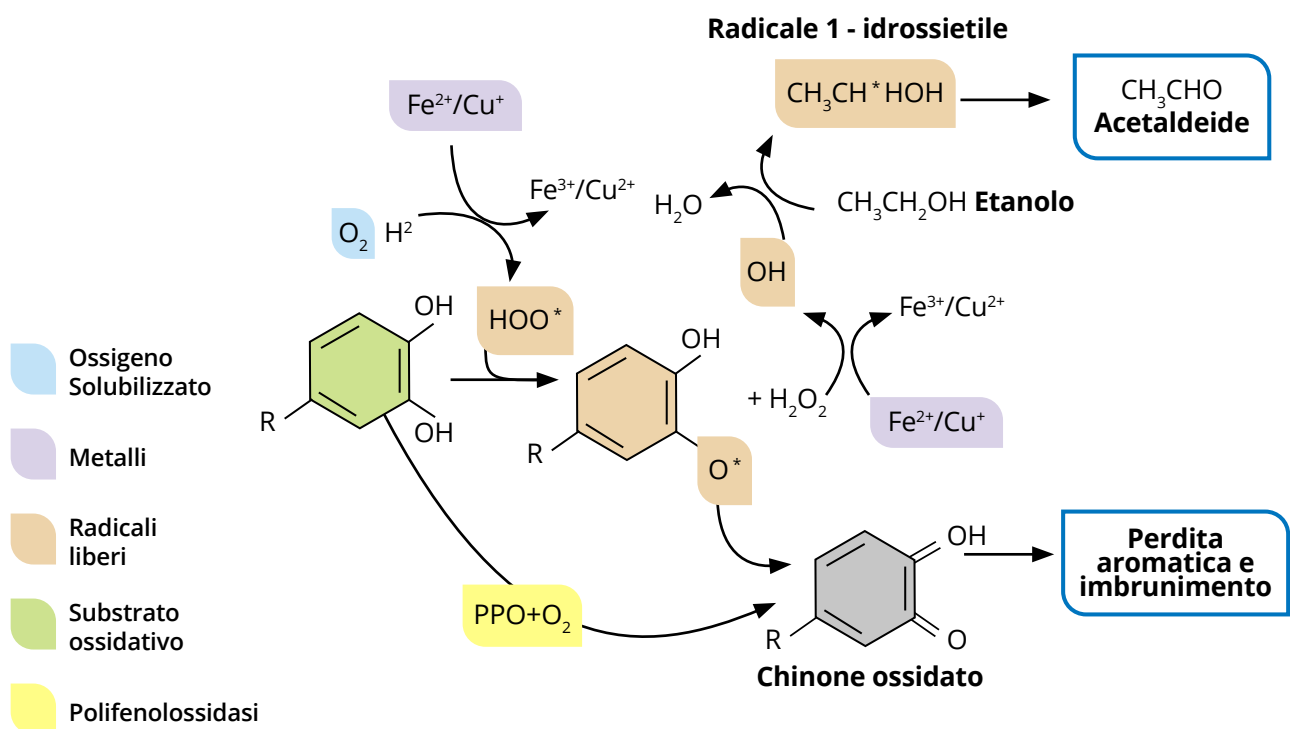
Quali sono i tipi di ossidazione?

Ossidazione enzimatica: avviene principalmente nel mosto ad opera delle **polifenolossidasi**, le più importanti sono la tirosinasi e la laccasi (nel caso di uve colpite da *Botrytis cinerea*). Questi enzimi catalizzano l'ossidazione e generano alterazioni cromatiche (imbrunimenti).

Ossidazione chimica:

La presenza di O_2 , insieme a metalli come ferro e rame, può portare alla comparsa di **radicali liberi** in grado di ossidare l'alcol etilico ad acetaldeide portando alla comparsa del cosiddetto sentore di "svanito". Inoltre, i radicali liberi sono capaci di ossidare rapidamente la SO_2 e i tioli, portando ad una scomparsa delle forme aromatiche con conseguente perdita di freschezza aromatica.

Meccanismo di ossidazione chimica ed enzimatica



Come gestire l'ossidazione

Per gestire le problematiche legate alla presenza di ossigeno si può intervenire sia con chiarifiche mirate, sia tramite l'utilizzo di derivati di lievito e tannini.

- **I derivati di lievito** hanno la caratteristica di creare un ambiente riducente grazie alla capacità di consumare ossigeno,
- **i tannini** interagiscono direttamente con il processo di ossidazione inibendo le reazioni radicaliche.

La gestione dei fenomeni ossidativi può avere un **approccio curativo**, ovvero prevedere la rimozione di composti ossidati e la riduzione della tonalità gialla (D.O. 420nm), indice di un'evoluzione ossidativa del mosto e del vino; oppure un **approccio preventivo**, impedendo le reazioni di ossidazione.

Enartis offre una strategia vincente per proteggere il tuo vino. I nostri prodotti mirati lavorano in sinergia per prevenire il deterioramento, preservando la ricchezza aromatica e la qualità del tuo vino.

Chiarifica selettiva, una nuova soluzione organica

Le catechine non sono gli unici polifenoli responsabili dei fenomeni ossidativi.

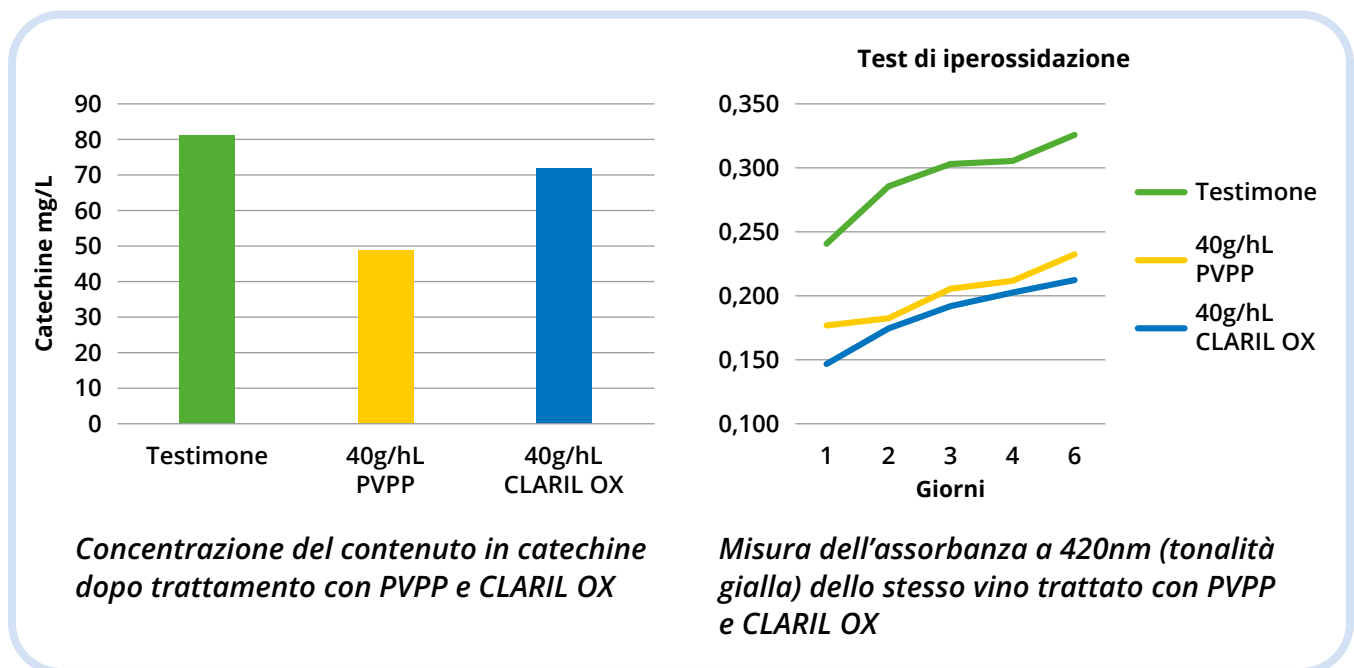
Non bisogna dimenticare che esistono altri composti che hanno la tendenza di ossidarsi, gli acidi fenolici: idrossibenzoici e idrossicinnamici. I chinoni risultanti sono responsabili appunto l'imbrunimento del mosto e la successiva perdita di qualità aromatica.



CLARIL OX è la nuova soluzione organica sviluppata per prevenire e ridurre i composti potenzialmente ossidabili in mosti bianchi e rosati. La sua composizione a base di proteine vegetali di pisello e patata, chitosano e bentonite, consente di svolgere un'**azione multifunzionale nel prevenire l'invecchiamento del vino** grazie all'efficacia nella rimozione selettiva di composti fenolici e metalli coinvolti nelle reazioni di ossidazione.

L'applicazione è raccomandata sia durante la fase pre-fermentativa, che durante la fermentazione alcolica, permettendo di ottenere protezione durante la prima fase di vinificazione, ovvero quando il mosto è più sottoposto ad agenti ossidativi.

Le nostre prove interne hanno dimostrato come i vini trattati risultino più puliti, brillanti, freschi e longevi.

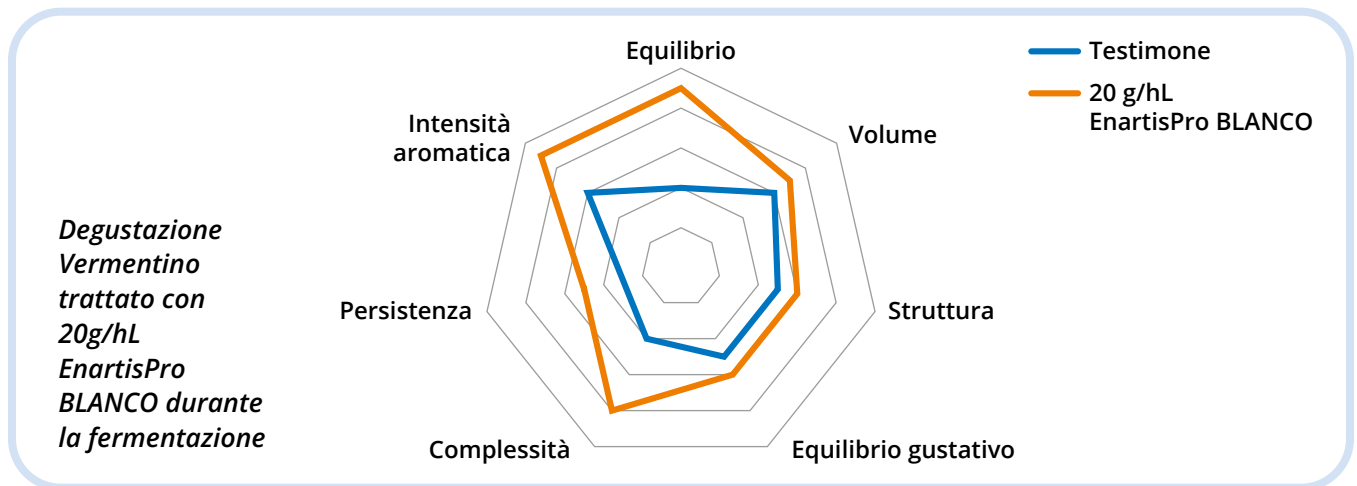


I derivati del lievito, alleati naturali contro le ossidazioni

È inoltre risaputo che i lieviti inattivi contengono composti antiossidanti naturali, come glutazione e mannoproteine, che neutralizzano i radicali liberi responsabili delle ossidazioni; inoltre possono chelare i metalli responsabili delle reazioni ossidative.



EnartisPro BLANCO è un derivato di lievito ricco in mannoproteine prontamente solubili. L'aggiunta durante la fase pre-fermentativa e fermentativa, permette il rilascio di aminoacidi solforati che proteggono i composti aromatici dall'ossidazione ottenendo così vini con una tonalità colorante più giovane, più intensi e freschi.

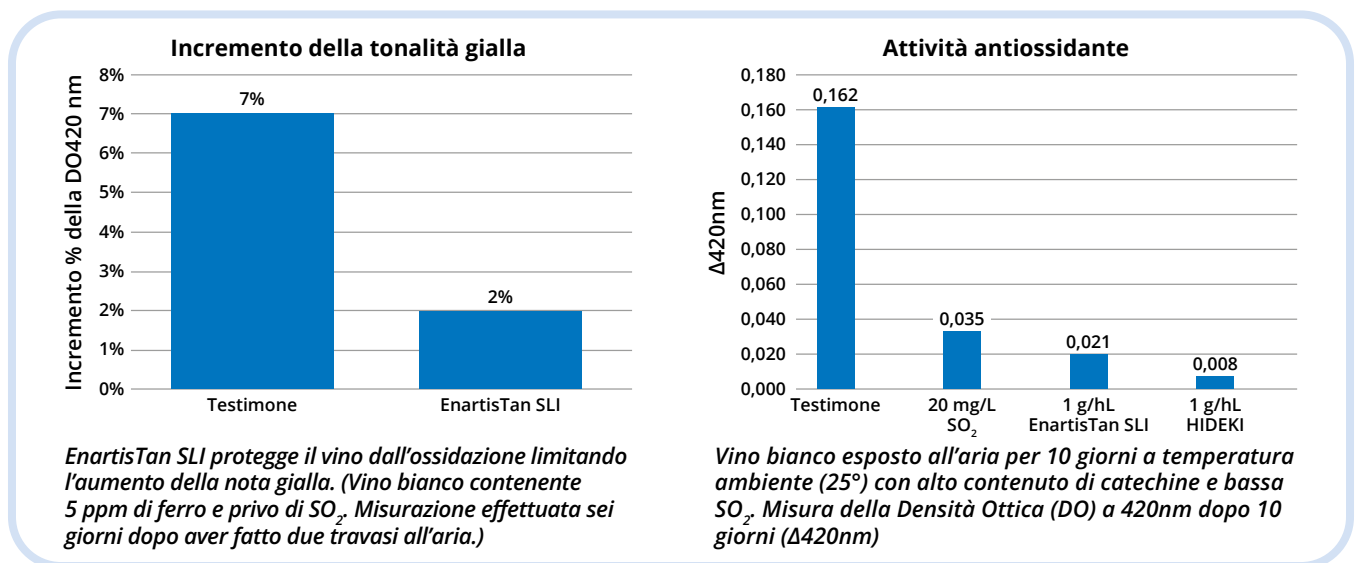


Oltre la fermentazione

Enartis ha sviluppato una strategia mirata per garantire una protezione nel tempo anche dopo la fermentazione alcolica.



EnartisTan SLI è un tannino estratto da legno non tostato di quercia americana mediante un processo unico che evita l'esposizione alle alte temperature. Questo gli consente di mantenere un'elevata efficacia antiossidante, capace di stabilizzare il potenziale redox e prevenire l'ossidazione e l'eventuale comparsa di odori di ridotto già a partire dalla fine della fermentazione alcolica.



[Tieniti aggiornato con la newsletter di Enartis](#)

ISCRIVITI

www.enartis.com/it/newsletter/