STRUMENTI E SUGGERIMENTI PER MIGLIORARE

LA STABILIZZAZIONE COLLOIDALE

La stabilizzazione colloidale rappresenta una fase di fondamentale importanza per garantire la limpidezza e la stabilità del vino nel tempo. Questo processo mira a prevenire la formazione di aggregati colloidali che potrebbero precipitare, causando intorbidamenti e sedimenti in bottiglia. Questo fenomeno determina una perdita di qualità aromatica del vino ed inoltre genera un impatto negativo agli occhi del consumatore.

Stabilizzazione in linea: precisione e sicurezza per la stabilizzazione del tuo vino

La stabilizzazione colloidale attraverso l'uso di colloidi protettori (ZENITH a base di KPA e gomme) rappresenta una strategia sempre più diffusa e sostenibile per raggiungere e garantire la stabilità del vino nel tempo, rispettando le caratteristiche organolettiche del prodotto. Per assicurare un dosaggio preciso ed una omogeneizzazione opportuna dei colloidi stabilizzanti nel vino, ENARTIS ENGINEERING ha sviluppato EE CDS01, un sistema di dosaggio integrato alla linea di imbottigliamento che assicura un processo di stabilizzazione continuo, sicuro e preciso.

Ad ogni step di vinificazione, è importante agire in modo mirato e tempestivo.

1 Chiarifica

Eliminare le proteine che causano intorbidamento e colore instabile attraverso una chiarifica adeguata. L'utilizzo di **CLARIL ZR** su vini rossi e **CLARIL ZW** su vini bianchi consente di preparare il vino alla successiva stabilizzazione con **ZENITH**.

2 Microfiltrazione

Una volta collegata la pompa alla linea di imbottigliamento e dopo aver generato un flusso continuo e ininterrotto, le cartucce **EnartisPore** assicurano la massima sicurezza microbiologica dopo il processo di filtrazione.

3 Dosaggio

Il dosatore **EE CDS01** preleva automaticamente la quantità esatta di stabilizzante necessaria e lo inietta direttamente nel flusso del vino, assicurando un dosaggio preciso e costante anche in caso di variazioni di portata.

4 Imbottigliamento

Il vino, perfettamente microfiltrato e stabilizzato, viene trasferito direttamente all'imbottigliatrice senza interruzioni, minimizzando così rischi di ossidazione e contaminazione da parte di agenti esterni.

Parametri stabilità vino

Prima della stabilizzazione colloidale è necessario effettuare test di stabilità preventivi ed eventualmente eliminare le proteine e il colore instabile attraverso una chiarifica mirata.

VINI BIANCHI E ROSATI

- ✓ Stabilità proteica
- ✓ Stabilità tartarica KHT
- ✓ Stabilità colloidale

VINI ROSSI

- ✓ Stabilità colorante
- ✓ Stabilità tartarica KHT

enartis

Inspiring innovation.

Perchè utilizzare la stabilizzazione in linea con i colloidi protettori

L'uso di colloidi stabilizzanti permette di abbassare drasticamente i consumi energetici e l'impatto ambientale del processo di stabilizzazione, rendendo la sua gestione più semplice ed economica.

ZENITH (KPA)

- ✓ Riduzione del consumo energetico, acqua potabile ed emissioni di CO_2
- ✓ Rispetto e/o miglioramento delle caratteristiche organolettiche e mantenimento di acidità e struttura

GOMMA ARABICA

- ✓ Stabilizzazione della materia colorante
- ✓ Miglioramento dell'equilibrio organolettico

La pompa dosatrice EE CDS01 permette un dosaggio sicuro e accurato, riducendo i rischi di errore umano ed i costi di manodopera.
La stabilizzazione in linea rappresenta la strategia vincente per un processo agile, preciso e sostenibile.

Un focus sui colloidi stabilizzanti

RACCOMANDAZIONE DI ENARTIS	OBIETTIVO	DOSAGGIO
ZENITH MEGA Poliaspartato di potassio, gomma arabica Verek e mannoproteine	Miglioramento organolettico e stabilizzazione tartarica dei vini rossi molto instabili	Fino a 150 mL/hL
ZENITH WHITE NF Poliaspartato di potassio, CMC e gomma arabica Seyal	Stabilizzazione tartarica di vini bianchi e rosati molto instabili e maggiore equilibrio gustativo	Fino a 140 mL/hL
MAXIGUM PLUS Gomma arabica Verek	Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati e diminuzione dell'amaro	Fino a 150 mL/hL
CITROGUM PLUS Gomma Arabica Seyal e mannoproteine	Incremento della sensazione di dolcezza e volume e diminuzione dell'astringenza	Fino a 150 mL/hL

enartis
Inspiring innovation.