



LA CHIARIFICA LIQUIDA CHE RIVOLUZIONA LA FLOTTAZIONE



Scopri di più su enartis.com



Negli ultimi anni gli step di vinificazione si sono affinati molto: le pratiche enologiche sono in continua evoluzione grazie a tecnologie sempre più all'avanguardia e ad una continua crescita nell'informazione da parte degli operatori del settore. La chiarifica del mosto è un passaggio indispensabile per la lavorazione dei mosti e per l'avvio di una corretta fermentazione alcolica. Quando si parla di chiarifica del mosto mediante l'aggiunta di proteine, si fa generalmente riferimento a chiarificanti di origine animale o vegetale. Questi prodotti hanno la funzione di illimpidire il mosto, migliorarne la filtrabilità e e separare i solidi sospesi come i residui di buccia e materiale peptidico, permettendo di creare una

separazione netta solido-liquido. Negli ultimi anni, la crescente attenzione degli enologi verso soluzioni sostenibili e la richiesta di alternative vegan ha favorito l'adozione di chiarificanti a base di proteine vegetali. Questi prodotti si sono dimostrati in grado di offrire risultati pari, se non superiori, a quelli ottenuti con proteine animali. L'impegno costante del dipartimento di R&D di Enartis e la ricerca di soluzioni migliorative del processo di chiarifica, ha permesso di ottenere un prodotto unico dalle eccellenti capacità chiarificanti, studiato per soddisfare gli obiettivi enologici e rendere la flottazione un processo ancora più semplice ed efficace. PLANTIS L, l'ultimo chiarificante liquido sviluppato in casa Enartis, rappresenta

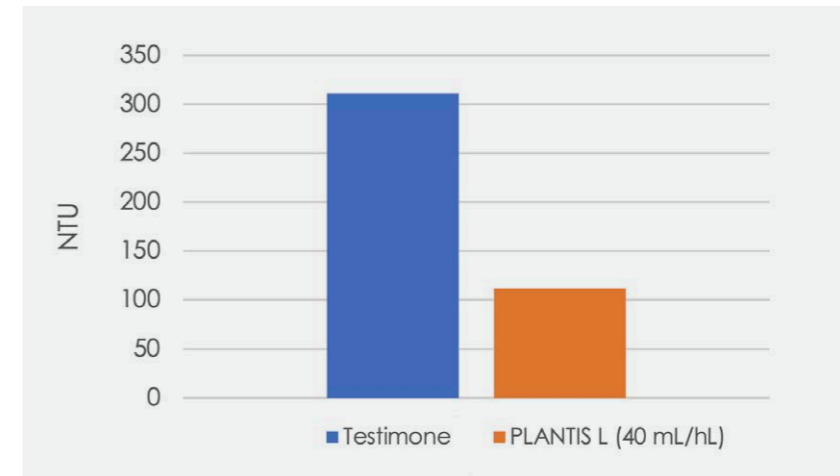


Grafico 1 - Chardonnay con 420 NTU iniziali, risultati dopo mezz'ora dalla flottazione: a sx il testimone enzimato, a destra la prova aggiunta di PLANTIS L

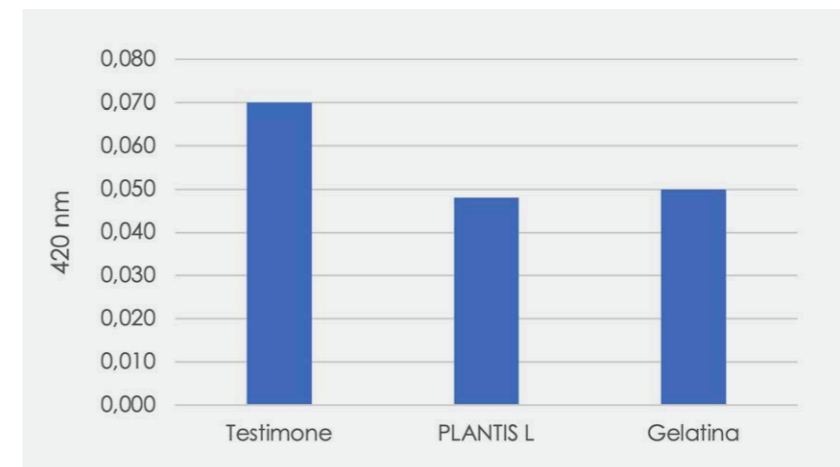


Grafico 2 - Comparazione della riduzione della tonalità gialla tra PLANTIS L e gelatina animale

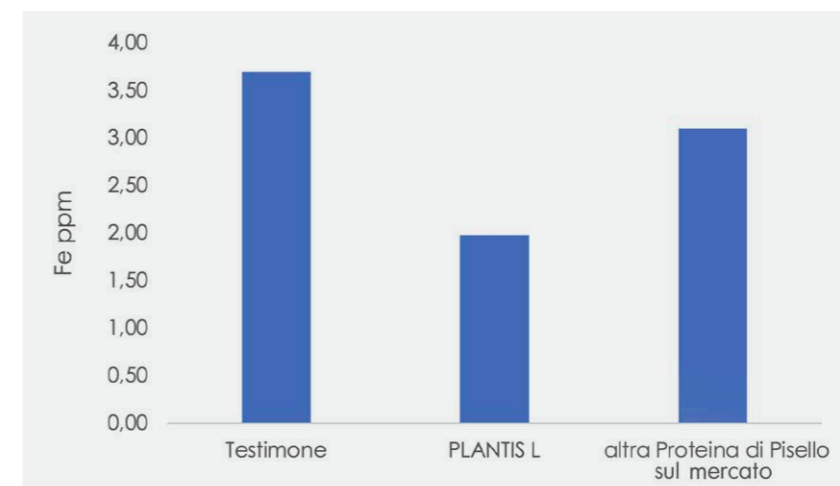


Grafico 3 - Riduzione della concentrazione in ppm di Ferro

la proteina di pisello più performante prodotta finora. Il suo processo di idratazione specifico ne aumenta la carica superficiale, ciò permette di ottenere una reattività della proteina particolarmente elevata e consente al prodotto di raggiungere le migliori prestazioni.

Il suo formato liquido, la rende particolarmente di facile utilizzo e impiego in cantina, senza necessità di essere previamente disciolta e la rende adatta alla flottazione, dove il tempo è un fattore decisamente rilevante. Nel processo di flottazione, l'efficacia del chiarificante

è determinata non solo dalla sua capacità di aggregare le particelle solide, ma anche dalla rapidità e dalla qualità della separazione ottenuta. In questo contesto, PLANTIS L si distingue per una serie di caratteristiche tecniche che lo rendono particolarmente performante. Grazie alla sua formulazione liquida e alla specifica struttura della proteina di pisello, PLANTIS L favorisce la formazione di flocculi stabili e leggeri, in grado di trattenere efficacemente le microbolle di gas utilizzate nella flottazione. Questo si traduce in una risalita più rapida e completa delle particelle chiarificate, con un conseguente aumento dell'efficienza del processo. Un altro aspetto rilevante è la velocità di chiarifica: PLANTIS L consente di ottenere mosti limpidi in tempi ridotti, ottimizzando i cicli di lavorazione e migliorando la gestione operativa in cantina. Inoltre, la compattazione delle fecce risulta particolarmente efficace, facilitando la separazione del mosto chiarificato e riducendo le perdite di prodotto. Dal punto di vista qualitativo, la natura della proteina di pisello impiegata in PLANTIS L conferisce al prodotto una spiccata capacità di legare metalli responsabili delle reazioni di ossidazione come il ferro, contribuendo alla sua rimozione. Parallelamente, il chiarificante agisce anche su sostanze fenoliche ossidate e facilmente ossidabili, riducendo il potenziale ossidativo del mosto. Questo duplice effetto si traduce in una maggiore stabilità del vino nel tempo, con un prolungamento della sua shelf-life e una migliore conservazione delle caratteristiche aromatiche e cromatiche del prodotto finale. PLANTIS L è parte della gamma PLANTIS di Enartis, la prima gamma di chiarificanti a base di proteine vegetali di pisello o patata sviluppata per produrre vini di alta qualità e soddisfare le richieste di consumatori sempre più esigenti e consapevoli. Le formulazioni specifiche di PLANTIS rappresentano una valida alternativa ai chiarificanti tradizionali di origine animale e permettono di ottimizzare il processo di chiarifica su mosto e vino, rispondendo a molteplici obiettivi e sfide enologiche. ■