Vino rosso
RIDUZIONE ASTRINGENZA

1 FASE PRE-FERMENTATIVA

Bioprotezione

+ 10 g/hL EnartisFerm Q MCK
Metschnikowia pulcherrima
per il biocontrollo delle uve.

2 DIRASPATURA

+ 40 g/hL INCANTO NC
A base di lievito inattivato e tannini di quercia mediamente tostati, contribuisce alla stabilità del colore, alla complessità aromatica e all'equilibrio gustativo.

+ 2 mL/hL EnartisZym COLOR FRUIT
Enzima pectolitico liquido per migliorare la stabilità del colore e l'espressione aromatica.

3 RIEMPIMENTO VASCA

+ 20 g/hL EnartisPro TINTO
Lievito inattivato e tannini studiati specificamente per proteggere il colore e favorirne la condensazione.

4 INOCULO LIEVITO

+ 20 g/hL EnartisFerm ES 454
Ceppo di *S. cerevisiae* per esaltare il carattere varietale. Dona aromi di frutta matura, morbidezza, volume e complessità.

+ 30 g/hL NUTRIFERM AROM PLUS
Nutriente organico ricco in precursori aromatici per favorire la produzione di esteri. Formulazione microgranulata.

Svinatura alla densità di 1070/1060:

+ 10 g/hL EnartisTan XC
Tannino monocatechinico per promuovere la copigmentazione.

+ 10 g/hL EnartisTan SKIN
Tannino da bucce di uva bianca ad azione antiossidante, ideale per aumentare struttura, volume e complessità aromatica.

5 FERMENTAZIONE

1/3 Fermentazione alcolica

+ 20 g/hL NUTRIFERM ADVANCE
Nutriente complesso specifico per apportare al lievito sostanze nutritive e fattori di sopravvivenza.

2/3 Fermentazione alcolica

+ 20 g/hL NUTRIFERM NO STOP
Lievito inattivo ricco in steroli, acidi grassi ed elementi indispensabili per rivitalizzare il lievito a rischio di arresto di fermentazione.

6 POST-FERMENTAZIONE

Fine fermentazione alcolica:

+ 2 g/hL EnartisTan DC
Tannino di quercia francese a tostatura medio-forte, ideale per esaltare le note boisé, valorizzando gli affinamenti in barrique.

Inoculo sequenziale di batteri per l'avvio della FML

EnartisML SILVER
Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni* efficace nello svolgere fermentazioni malolattiche in condizioni difficili anche in vini a basso pH ed elevata struttura.

+ 20g/hL NUTRIFERM ML
Nutriente per la fermentazione malolattica che apporta polisaccaridi, amminoacidi, vitamine e micronutrienti, favorendo la crescita dei batteri e la dominanza del ceppo inoculato.

Fine fermentazione malolattica:

+ 5g/hL EnartisTan E
(se microssigenazione)
Tannino di vinaccioli da uva bianca ad alta concentrazione di proantocianidine. Ideale in fase di microssigenazione per favorire la stabilità del colore.

enartis
Inspiring innovation.