

CATALOGO PRODOTTI

2021-2022

enartis

Inspiring innovation.

enartis

Inspiring innovation.

06	ENZIMI
11	ATTIVANTI
16	LIEVITI
24	TANNINI
32	POLISACCARIDI
36	BATTERI MALOLATTICI
39	LEGNI ALTERNATIVI
44	MICROSSIGENAZIONE
47	CHIARIFICANTI
53	FILTRAZIONE
55	STABILIZZANTI
60	SOLFITANTI
62	PRESA DI SPUMA
65	DETERGENTI
68	KIT ANALITICI
70	TRADIZIONE CANTINA
72	VINO BIOLOGICO

NOVITÀ



NUTRIFERM ULTRA 13

**ENARTISFERM Q4 17, ENARTISFERM
BIO ROSSO 18, ENARTISFERM Q ET 21**

HIDEKI 26

**ENOCRISTAL Ca 56, MAXIGUM PLUS 56,
MAXIGUM F 56**

CREANDO UN FUTURO SOSTENIBILE

L'integrazione della sostenibilità nella nostra attività commerciale e produttiva ci consente di promuovere l'efficienza operativa, fornire soluzioni migliori per i clienti e supportare le comunità.



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Certificazione UNI EN ISO 14001:2015

È una norma internazionale volontaria per progettare e implementare un sistema di gestione ambientale. Prendersi cura del pianeta e impedire che le nostre società provochino impatti negativi sulla natura e sul paesaggio, sono due delle sfide più importanti per le aziende di oggi. Questo sistema integrato è formato da politiche, processi, piani e pratiche che definiscono le regole che guidano l'interazione dell'azienda con l'ambiente.

Carta dei Principi per la Sostenibilità Ambientale

Alla Carta dei Principi promossa da Confindustria aderiscono, su base volontaria, le imprese e le organizzazioni di imprese associate che, con questa iniziativa, intendono da un lato evidenziare la parte positiva e virtuosa del mondo industriale italiano in materia di sostenibilità ambientale, dall'altro stimolare le imprese meno dinamiche ad avviare anch'esse un percorso virtuoso.

Le aree del nostro impegno

CONSUMO RESPONSABILE DI ELETTRICITÀ



- Attraverso il recupero dell'energia termica originata dai processi chimici di produzione, viene generata una quantità di energia elettrica superiore al fabbisogno del nostro polo produttivo, senza emissione di CO₂.
- Installazione di inverter sui nostri macchinari al fine di ottimizzare il consumo di energia sulla base dell'effettivo fabbisogno.

TUTELA DELLE RISORSE IDRICHE



- Riduzione del consumo delle acque di processo da falda profonda, acqua di maggior pregio, a favore dell'utilizzo delle acque prelevate da falde superficiali, di minor pregio.
- Trattamento delle acque reflue che vengono controllate direttamente dal nostro laboratorio, purificate e rilasciate nelle acque superficiali.

RIDUZIONE DELLE EMISSIONI



- Le emissioni di SO₂ in relazione alle esigenze produttive degli impianti sono diminuite drasticamente negli ultimi anni e sono arrivate a essere molto al di sotto dei limiti prescritti dall'AIA.

RIDUZIONE DEI RIFIUTI E POLITICA DEL RICICLO



- Graduale sostituzione delle attuali plastiche poliaccoppiate utilizzate per gli imballi con monomateriali completamente riciclabili.
- Negli anni è stata attuata una politica di riduzione dei rifiuti speciali pericolosi e non, arrivando a un recupero del 30% e a un forte risparmio sui costi di smaltimento.
- Bicchieri e palette da caffè in plastica sono stati sostituiti dalle versioni in materiale biodegradabile e le bottiglie di plastica sono state completamente sostituite da erogatori.
- Recentemente è stato avviato un processo di sostituzione graduale del vecchio arredamento da ufficio con mobili e suppellettili ecosostenibili.
- Il Forest Stewardship Council (FSC), organizzazione che promuove in tutto il mondo una gestione delle foreste rispettosa dell'ambiente, è garanzia di filiera sostenibile e trasparente e il logo riportato sugli imballi Enartis è un valore aggiunto al nostro business e ai nostri prodotti.

PRODOTTI SOSTENIBILI



- Enartis investe ogni anno 2M€ in ricerca e innovazione, al fine di sviluppare processi, prodotti e servizi a sempre minore impatto ambientale. Zenith rappresenta l'ultimo grande traguardo in termini di sostenibilità, garantendo una riduzione del 90% delle emissioni di CO₂ e l'80% di energia e acqua potabile durante il processo di stabilizzazione del vino.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE ED ECONOMICA

Responsible Care è il programma volontario di promozione dello sviluppo sostenibile dell'industria chimica mondiale al fine di tutelare l'ambiente, la salute e la sicurezza sul lavoro. Le società firmatarie, concordano nell'impegnarsi a potenziare le loro attività allo scopo di proteggere l'ambiente, garantire la sicurezza, tutelare la salute, gestire al meglio logistica e produzione e condividere best practice aziendali.

Certificazione BS OHSAS 18001:2007 è una norma internazionale volontaria per progettare e implementare un sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro che consente ad un'organizzazione di controllare i propri rischi e migliorare le proprie prestazioni in ambito salute e sicurezza.

MOG 231 e Codice Etico costituiscono un ulteriore valido strumento di sensibilizzazione di tutti i dipendenti e collaboratori al fine di far seguire comportamenti corretti e trasparenti in linea con i valori etico-sociali.

Le aree del nostro impegno

PROMOZIONE DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA



- L'azienda aderisce al programma Workplace Health Promotion, per le imprese che si impegnano a mettere in atto interventi di provata efficacia nel campo della promozione della salute come la corretta alimentazione e la promozione dell'attività fisica.
- Ogni anno vengono promosse iniziative di sensibilizzazione e formazione, al fine di coinvolgere l'organizzazione nell'attuazione della propria politica ambientale e nel rispetto delle dotazioni di sicurezza.



I nostri sforzi per tutelare salute, sicurezza e ambiente non finiscono qui. Lavoriamo ogni giorno per cercare nuove soluzioni a sostegno della **valorizzazione delle persone e della natura**, bene primario da proteggere e tramandare alle future generazioni.

enartis
A Company of Essenco Group

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. The dot on the letter "a" is replaced by a red semi-circle.

Inspiring innovation.

ENZIMI

Dalla combinazione di conoscenza delle singole attività enzimatiche ed esperienza applicativa di cantina nasce EnartisZym, una gamma di preparati enzimatici opportunamente formulati per ottenere la massima efficacia sia nelle applicazioni classiche, sia in quelle legate alle più recenti tecnologie.

SFECCIATURA DEI MOSTI

EnartisZym Quick

Enzima pectolitico liquido specifico per la flottazione dei mosti. Le attività enzimatiche contenute sono bilanciate in modo da assicurare una rapida riduzione della viscosità del mosto e la formazione di flocculi abbastanza grandi da risalire velocemente in superficie durante il processo di flottazione. Questo garantisce un tempo di enzimaggio molto breve, portate elevate e la formazione di fecce compatte.

Applicazioni: flottazione continua e discontinua

Dosi: 0,5-2 mL/hL

Confezioni: 1 kg - 25 kg

EnartisZym RS

Enzima liquido ricco di attività pectolitiche ed emicellulasiche, svolge un'intensa azione illimpidente in tempi molto rapidi. EnartisZym RS è stato creato per risolvere i problemi di chiarifica di mosti notoriamente difficili da pulire quali Moscato, Sauvignon Blanc, Durello, Catarratto, Garganega, Greco, Trebbiano, ecc. Può essere utilizzato con successo anche per la pulizia di mosti che, conseguentemente a trattamenti meccanici sull'uva e a temperature elevate durante la raccolta, risultano particolarmente ricchi in pectine. Nel caso di vini difficili da pulire, il trattamento con EnartisZym RS aiuta a migliorarne la chiarifica e la filtrabilità.

Applicazioni: sfecciatura di mosti difficili da pulire; miglioramento della filtrabilità e della chiarifica dei vini

Dosi: 1-3 mL/hL nel mosto; 2-5 mL/hL in vino

Confezioni: 1 kg

EnartisZym RS(P)

Enzima pectolitico microgranulato, concentrato e purificato, specifico per la sfecciatura dei mosti. L'alta concentrazione in attività pectolitiche (poligalatturonasi, pectinesterasi e pectiniasi) e le attività secondarie di tipo emicellulasico consentono di idrolizzare rapidamente pectine di varia composizione, facilitano la chiarifica e la compattazione delle fecce, aumentano il rendimento in mosto limpido, anche in condizioni di bassa temperatura e basso pH.

Applicazioni: sfecciatura statica

Dosi: 0,5-3 g/hL nel mosto

Confezioni: 100 g - 1 kg

EnartisZym RS₄F

EnartisZym RS₄F è un preparato liquido ad elevata attività pectolitica, indicato nella pulizia dei mosti per flottazione. Molto rapido nell'idrolizzare le pectine, attivo in un ampio intervallo di temperatura (8-40°C) e altamente purificato, accelera il processo di pulizia del mosto consentendo un risparmio di tempo e frigoriferie. EnartisZym RS₄F è particolarmente adatto per la flottazione in discontinuo.

Applicazioni: flottazione

Dosi: 1-3 mL/hL

Confezioni: 20 kg

MACERAZIONE DELLE UVE BIANCHE

EnartisZym AROM MP

Preparato microgranulato per la macerazione delle uve bianche. Le attività secondarie di tipo emicellulasico e proteasico di cui è dotato degradano le cellule della buccia provocando un'intesa solubilizzazione non solo dei precursori aromatici contenuti nel vacuolo ma anche di quelli legati alle strutture solide. I vini trattati con EnartisZym AROM MP presentano, quindi, un profilo olfattivo caratterizzato da intensi aromi primari, grande complessità e persistenza. Grazie all'attività proteasica, EnartisZym AROM MP contribuisce alla stabilizzazione proteica e riduce il dosaggio di bentonite. Indicato anche nella vinificazione dei vini rossi fruttati.

Applicazioni: macerazione; produzione di vini fruttati; riduzione del dosaggio di bentonite

Dosi: 2-4 g/q

Confezioni: 250 g - 1 kg



Questo è il motivo per cui ho scelto di utilizzare EnartisZym AROM MP per le mie Sauvignon Blanc o per una qualsiasi delle mie cultivar tioliche. Con questo enzima, ottengo ottimi risultati non solo dal punto di vista aromatico ma anche per quanto riguarda la resa di estrazione. Lasciandolo agire anche solo per il tempo di contatto minimo necessario, l'enzima permette di ottenere la completa depectinizzazione del mosto. Non devo nemmeno fare una lunga pressatura. Prodotto meraviglioso.

Philip Viljoen, Enologo presso Bon Courage Cellar - Roberton, Sud Africa

EnartisZym EXTRA

Enzima liquido specifico per la macerazione pellicolare delle uve bianche. Usato in macerazione, provoca un'intensa e rapida disgregazione delle pareti e delle membrane cellulari e favorisce così l'estrazione dei precursori aromatici in grado di potenziare il carattere varietale, l'intensità e la complessità olfattiva del vino. In criomacerazione, abbrevia i tempi di contatto a vantaggio di un sensibile risparmio di frigoriferie. In pressatura, aumenta la qualità del vino e la resa in mosto.

Applicazioni: macerazione pellicolare

Dosi: 2-5 mL/q

Confezioni: 1 kg

MACERAZIONE DELLE UVE ROSSE

EnartisZym COLOR

Enzima microgranulato specifico per la macerazione delle uve rosse. Accelera e intensifica l'estrazione delle sostanze polifenoliche, polisaccaridiche ed aromatiche contenute nelle bucce e, di conseguenza, produce vini complessi, persistenti all'olfatto e di buona struttura, con una colorazione stabile e intensa. Raccomandato per abbreviare la macerazione in caso di uve poco mature e botritizzate.

Applicazioni: vini rossi giovani e di medio invecchiamento; macerazioni brevi

Dosi: 2-4 g/q

Confezioni: 0,5 kg

EnartisZym T-RED PLUS

Preparato enzimatico in forma liquida sviluppato specificamente per la termovinificazione. Contiene, come attività principali, pectinasi e cellulasi resistenti a temperature fino a 65°C ed è ricco in attività secondarie che favoriscono l'estrazione e la stabilizzazione della sostanza colorante. L'uso di EnartisZym T-RED PLUS, inoltre, facilita la chiarifica del mosto, aumenta la resa in filtrazione sia del mosto che del vino e migliora la qualità organolettica complessiva del vino prodotto.

Applicazioni: termovinificazione

Dosi: 2-4 mL/q

Confezioni: 1 kg - 10 kg

EnartisZym COLOR PLUS

È una preparazione enzimatica microgranulata particolarmente efficace nell'estrazione e stabilizzazione della materia colorante. Le attività secondarie di tipo cellulastico ed emicellulastico, infatti, degradano le cellule della buccia accelerando e incrementando la solubilizzazione di antociani e tannini. L'attività proteasica secondaria, invece, degrada le proteine e ne diminuisce la capacità di precipitare tannini e materia colorante. Con EnartisZym COLOR PLUS, quindi, si ottengono vini strutturati dal colore stabile.

Applicazioni: stabilizzazione del colore; vini rossi strutturati

Dosi: 2-4 g/q

Confezioni: 250 g - 1 kg



“Uso EnartisZym COLOR PLUS per una migliore estrazione del colore durante la macerazione delle uve rosse a contatto con le bucce. Noi lo aggiungiamo durante la pigiatura. Ho scoperto che i vini trattati con questo prodotto hanno una migliore stabilità del colore durante l'invecchiamento. Inoltre, rispetto al testimone, l'intensità del colore nei vini rossi è migliore quando si utilizza EnartisZym COLOR PLUS. Louwritx Louw, Enologo presso Robertson Winery - Sud Africa”

ALTRE APPLICAZIONI

EnartisZym EZFILTER

Preparazione enzimatica liquida con attività pectolitica e attività betaglucanasica. EnartisZym EZFILTER migliora la chiarifica e la filtrabilità di mosti e vini grazie alla sua capacità di idrolizzare pectine e polisaccaridi provenienti sia dall'uva sia da patogeni come la botrite. Può essere usato anche per accelerare l'estrazione di mannoproteine.

Applicazioni: trattamento di mosti ottenuto di uve botritizzate; miglioramento della filtrabilità e della chiarifica dei vini; accelerare l'estrazione di mannoproteine

Dosi: 2-4 mL/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

EnartisZym RIVELA

Enzima microgranulato con attività pectolitiche, emicellulasiche e glicosidasiche. Utilizzato nei mosti o durante la macerazione delle uve bianche, favorisce dapprima l'estrazione dei precursori aromatici e la chiarifica, poi, nella fase finale della fermentazione, incrementa l'intensità e la complessità olfattiva del vino grazie alla rivelazione di terpeni e nor-isoprenoidi. Usato nei vini bianchi, EnartisZym RIVELA aumenta l'intensità dell'aroma varietale e favorisce la chiarifica.

Applicazioni: rivelazione degli aromi varietali

Dosi: 1-3 g/q in macerazione; 3-4 g/hL in mosto o vino

Confezioni: 100 g - 250 g

	Chiarifica/ sfecciatura statica	Pulizia dei mosti difficili	Flottazione	Macerazione uve bianche	Produzione vini rosati	Macerazione uve rosse	Stabilizzazione del colore	Flash Détente/ termovinificazione	Incremento aromatico	Lisi del lievito	Miglioramento della filtrabilità	Botrytis	Forma	Dose	Confezione	
AROM MP	●			●●●	●●●						●		Microgranuli	2-4 g/q	0,25 kg	1 kg
COLOR						●●●	●●				●●		Microgranuli	2-4 g/q	0,5 kg	
COLOR PLUS					●●●	●●●	●●●	●●			●●		Microgranuli	2-4 g/q	0,25 kg	
EXTRA	●●			●●●	●						●		Liquido	20-50 mL/hL	1 kg	
EZFILTER	●●	●●●								●●●	●●●	●●●	Liquido	2-4 mL/hL	1 kg	10 kg
QUICK	●●		●●●		●●						●		Liquido	0,5-2 mL/hL	1 kg	25 kg
RIVELA	●●			●●					●●●		●		Microgranuli	3-4 g/hL	0,1 kg	0,25 kg
RS	●●●	●●●	●●		●●						●●		Liquido	1-3 mL/hL	1 kg	
RS(P)	●●●	●●●	●●		●●						●		Microgranuli	0,5-3 g/hL	0,1 kg	1 kg
RS ₄ F	●●		●●●		●●						●		Liquido	1-3 mL/hL	20 kg	
T-RED PLUS							●●●	●●●			●●		Liquido	2-4 mL/q	1 kg	10 kg

GLI ENZIMI ENOLOGICI

GLI ENZIMI ENOLOGICI

Gli enzimi sono catalizzatori biologici naturalmente presenti in tutti gli organismi viventi. Molto specifici, sono in genere capaci di trasformare un solo o un numero limitato di substrati. Gli enzimi enologici sono "cocktail" di diverse attività enzimatiche, in cui ognuna ha uno specifico ruolo e tutte agiscono sinergicamente per raggiungere un preciso obiettivo. Gli enzimi più utilizzati in enologia sono pectinasi, glucanasi e glicosidasi che possono contenere attività secondarie di tipo emicellulasico, cellulasico e proteasico.

PERCHÉ USARE GLI ENZIMI IN ENOLOGIA?

Gli enzimi sono essenziali per migliorare la resa di pressatura, la chiarifica, la flottazione, la filtrabilità, l'estrazione di aromi e polifenoli, l'espressione aromatica del vino, il gusto, la stabilità proteica e della sostanza colorante.

DA DOVE VENGONO ESTRATTI GLI ENZIMI ENOLOGICI?

Gli enzimi per enologia sono prodotti da diverse specie di funghi non patogeni, in genere *Aspergillus*, *Rhizopus* e *Trichoderma*, con l'eccezione del lisozima, che viene estratto dall'albume d'uovo.

PERCHÉ CI SONO TANTI ENZIMI PECTOLITICI?

Gli enzimi pectolitici contengono attività che agiscono sulla cosiddetta "catena liscia", composta da acido galatturonico, e attività che agiscono sulle "pectine ramificate", catene laterali composte da zuccheri di diversa natura come ad esempio i ramnogalatturonani I e II. L'equilibrio tra le diverse attività pectolitiche determina l'efficacia della preparazione enzimatica.

- La pectinasi (PL) rompe in modo casuale la catena liscia formando polimeri di più piccole dimensioni. Questa attività permette una rapida depectinizzazione e riduzione della viscosità del mosto.
- La poligalatturonasi (PG) idrolizza il legame tra i monomeri di acido galatturonico non esterificati con alcol metilico.
- La pectinmetil esterasi (PME) scinde il legame estere tra acido galatturonico e metanolo e permette l'azione della PG.
- Ramnogalatturonasi, arabinasi e galattanasi agiscono sulle pectine ramificate. Queste attività sono particolarmente importanti per migliorare la sfeccatura e la filtrabilità di mosti e vini difficili.

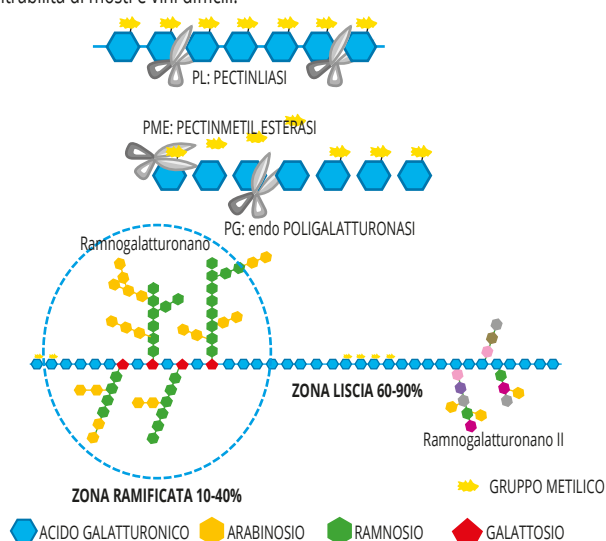


Figura 1: raffigurazione dell'azione delle principali attività pectolitiche sulle pectine

CHE DIFFERENZE CI SONO TRA ENZIMI IN POLVERE ED ENZIMI LIQUIDI?

Gli enzimi in polvere sono semplici da conservare, hanno una shelf-life piuttosto lunga, uno scarso rischio di contaminazione e non necessitano conservanti. Gli enzimi liquidi sono più facili da usare e da dosare, e hanno una shelf-life più corta perché, una volta aperti, sono più soggetti a contaminazioni microbiologiche.

UNA VOLTA SCIOLTI IN ACQUA, PER QUANTO TEMPO RIMANGONO ATTIVI GLI ENZIMI IN POLVERE?

Una volta sciolti in acqua, gli enzimi polvere sono conservabili solo per poche ore.

COME INFLUISCE LA TEMPERATURA SULLE ATTIVITÀ ENZIMATICHE?

La maggior parte degli enzimi si denatura a temperature superiori a 60°C ed è inattivata a temperature sotto i 5°C. L'optimum di temperatura per un enzima enologico è di circa 35-40°C.

COME INFLUISCE L'ANIDRIDE SOLFOROSA SULLE ATTIVITÀ ENZIMATICHE?

L'anidride solforosa, alle dosi normalmente usate in enologia, non ha alcun effetto sull'attività degli enzimi. In figura 2 si osserva che 2000 ppm (200 g/hL) di SO₂, non sono capaci di inibire l'attività pectolitica di EnartisZym RS. Enzima e anidride solforosa sono compatibili tra loro. La sola avvertenza da osservare consiste nel rispettare le modalità d'aggiunta: non aggiungere mai solforosa ed enzima nello stesso momento, ma aggiungere l'uno solo dopo che l'altro è stato omogeneamente distribuito nella massa di mosto o vino.

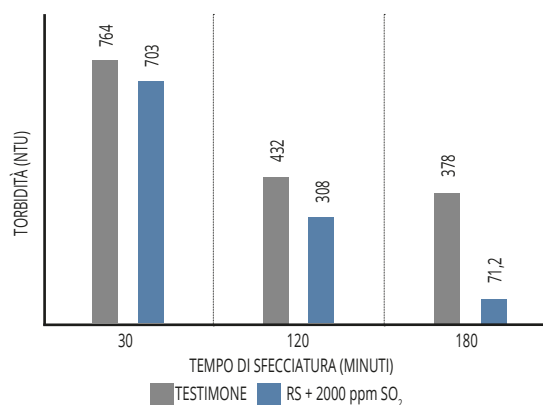


Figura 2: effetto della SO₂ sull'azione di EnartisZym RS

L'AGGIUNTA DI BENTONITE E DI TANNINO INTERFERISCE SULL'ATTIVITÀ DELL'ENZIMA?

Come mostrato in figura 3, tannino e bentonite non hanno un effetto significativo sull'azione chiarificante di EnartisZym RS. In ogni caso, si consiglia di aggiungere prima l'enzima, disperderlo omogeneamente nella massa ed attendere 30 minuti prima di procedere con l'aggiunta di tannino e bentonite.

COME SI DECIDE LA DOSE DI ENZIMA DA USARE?

Il dosaggio si decide in funzione dell'effetto ricercato, della durata del trattamento, della temperatura e della presenza di condizioni che limitano l'azione dell'enzima. Basse temperature, bassi pH, tempi di contatto brevi, presenza di alcol possono essere compensati con il ricorso all'uso di dosi più alte.

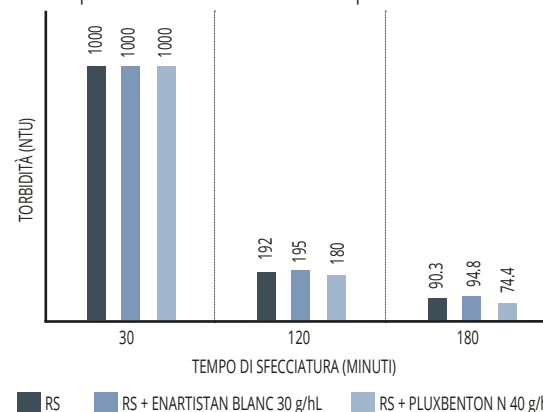


Figura 3: effetto di tannini e bentonite sull'azione di EnartisZym RS



Inspiring innovation.

ATTIVANTI

La conoscenza delle esigenze nutrizionali dei lieviti è fondamentale per poter gestire al meglio la fermentazione alcolica e prevenirne l'arresto. In funzione della tipologia di vino, l'apporto ragionato di nutrienti permette non solo di avere cinetiche fermentative regolari e complete, ma anche di ottenere una migliore qualità organolettica. Per questo, Enartis mette a disposizione un'ampia gamma di attivanti di fermentazione, capaci di fornire in modo specifico ciò di cui il lievito necessita.

NUTRIFERM AROM

Attivante di fermentazione interamente di origine organica, apporta aminoacidi che fungono da precursori nella sintesi degli aromi di fermentazione. Utilizzato nella nutrizione di lieviti cosiddetti "aromatici", stimola la produzione di composti che vanno ad aumentare l'intensità e la complessità olfattiva del vino.

Applicazioni: *stimolare la produzione di aromi fermentativi*

Dosi: 20-30 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM AROM PLUS

Nuovo attivante di fermentazione a base di autolisato di lievito e tiamina. NUTRIFERM AROM PLUS è ricco in aminoacidi ramificati che possono servire da precursori nella sintesi di aromi fermentativi. Usato nella nutrizione di lieviti produttori di esteri, aumenta in modo evidente l'intensità e la complessità olfattiva del vino. NUTRIFERM AROM PLUS, inoltre, apporta tutti i principali fattori di crescita e sopravvivenza che sono indispensabili per una fermentazione regolare e completa.

Applicazioni: *aumento della produzione di aromi secondari*

Dosi: 15-30 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg



NUTRIFERM AROM PLUS è di gran lunga il migliore attivante di fermentazione sul mercato! Usato durante la preparazione del lievito, assicura una fermentazione completa e costante, e stimola il lievito a produrre un aroma complesso in qualsiasi tipo di vino.

Rianco van Rooyen, Enologo presso Oranje River Cellar - Sud Africa

NUTRIFERM ENERGY

Attivante costituito esclusivamente da lievito autolisato, apporta aminoacidi, vitamine, fattori di sopravvivenza e sali minerali che sono naturalmente contenuti nella cellula di lievito. L'aggiunta di nutrienti e vitamine è fondamentale nelle fasi iniziali della moltiplicazione del lievito, quando elementi esterni come alcol, anidride solforosa e mancanza di ossigeno, non ne hanno ancora modificato il metabolismo, né la sua capacità di selezionare le sostanze nutritive. NUTRIFERM ENERGY è raccomandato nella preparazione del piede di attivazione e all'inoculo del lievito. Tra i suoi effetti più evidenti, quelli di abbreviare la fase di latenza, prevenire la formazione di acido solfidrico e acido acetico, incrementare la produzione di glicerolo e polisaccaridi.

Applicazioni: *condizioni difficili; anomalie fermentative*

Dosi: 10-30 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM SPECIAL

Formulazione a base di ammonio fosfato bibasico, lievito inattivato e tiamina, NUTRIFERM SPECIAL è stato studiato per facilitare la fermentazione alcolica e prevenire gli arresti di fermentazione. Questo attivante, apporta al lievito tutte le sostanze di cui necessita evitando ogni condizione di stress metabolico. Stimola, inoltre, il metabolismo del lievito, assicura la produzione di aromi puliti e intensi, e previene la comparsa di odori indesiderati.

Applicazioni: *mosti poveri di APA; mosti limpidi; arresti di fermentazione*

Dosi: 30-50 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM VIT

Attivante a base di ammonio solfato, fosfato ammonico bibasico e tiamina, NUTRIFERM VIT apporta al lievito azoto immediatamente disponibile, garantendo così una fermentazione regolare.

Applicazioni: *nutrizione azotata di base*

Dosi: 10-30 g/hL

Confezioni: 1 kg - 20 kg

NUTRIFERM VIT FLO

NUTRIFERM VIT FLO è l'attivante di fermentazione per eccellenza, a base di fosfato ammonico e tiamina. Crea un ambiente il più favorevole possibile alla moltiplicazione e alla crescita dei lieviti, evitando così fermentazioni difficili o stentate che porterebbero alla produzione di vini di minor pregio.

Applicazioni: *nutrizione azotata di base*

Dosi: 10-30 g/hL

Confezioni: 20 kg

NUTRIFERM ADVANCE

L'alcol e le alte temperature sono i principali fattori responsabili degli arresti di fermentazione. Essi, infatti, causano la degradazione della membrana cellulare del lievito che perde così la capacità di consumare zucchero. L'aggiunta di NUTRIFERM ADVANCE a un terzo della fermentazione previene ogni irregolarità fermentativa mantenendo efficiente il sistema di trasporto dello zucchero fino al suo completo esaurimento. La sua formulazione a base di lievito inattivato, fosfato ammonico e cellulosa, aumenta l'alcol tolleranza del lievito, esercita un'azione detossificante e impedisce la formazione di idrogeno solforato.

Applicazioni: *nutrizione a 1/3 della fermentazione; prevenzione di anomalie fermentative; prevenzione della riduzione*

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM NO STOP

Coadiuvante a base di lievito inattivato e autolisato ricchi in steroli e acidi grassi insaturi a lunga catena. Utilizzato a partire da metà fermentazione, aiuta a mantenere l'integrità della membrana cellulare del lievito e, di conseguenza, permette di prevenire o curare pericolose anomalie fermentative. In caso di arresto di fermentazione, l'aggiunta di NUTRIFERM NO STOP può farla ripartire senza bisogno di un nuovo inoculo.

Applicazioni: prevenzione e cura di arresti di fermentazione

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM CONTROL

A base di lievito inattivato, agisce da adsorbente nei confronti delle sostanze presenti sulle uve o prodotte nel corso della fermentazione che possono rallentare l'attività metabolica del lievito o provocare la comparsa di odori anomali.

Applicazioni: detossificazione dei mosti

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 1 kg - 25 kg

NUTRIFERM ULTRA

NOVITÀ

Attivante granulato di origine organica creato per apportare tutti fattori nutrizionali indispensabili per il metabolismo fermentativo del lievito: azoto aminoacidico, acidi grassi a lunga catena, steroli, vitamine e microelementi. La sua applicazione ha come obiettivo quello di stimolare una fermentazione regolare e completa che porti alla produzione di vini privi di difetti, ineccepibili tanto in bocca come all'olfatto.

Applicazioni: sicurezza e qualità fermentativa

Dosi: 10-40 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE è un attivante a base di DAP e tannino confezionato in una busta dalle particolari caratteristiche di permeabilità che comincia a rilasciare il suo contenuto quando nel mosto c'è presenza di alcol. La busta viene ancorata nel serbatoio di fermentazione prima del suo riempimento e impiega circa 8-10 giorni per rilasciare tutto l'attivante. NUTRIFERM GRADUAL RELEASE è una alternativa di facile impiego all'aggiunta dell'attivante di metà fermentazione. La sua formula garantisce il completamento della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto. NUTRIFERM GRADUAL RELEASE è raccomandato nella presa di spuma in autoclave.

Applicazioni: nutrizione del lievito da 1/3 della fermentazione; presa di spuma in autoclave; prevenzione della riduzione

Dosi: busta da 1 kg per 50-100 hL

Confezioni: 1 kg

EnartisGreen NUTRIENTE



Integratore nutritivo a base di scorze di lievito, certificato biologico in conformità alla regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 e Reg. (CE) N° 889/2008]. Favorisce il metabolismo fermentativo offrendo supporto fisico alle cellule di lievito, facilitando la perdita di CO₂ e adsorbendo i composti tossici presenti nel mosto o prodotti durante la fermentazione.

Applicazioni: coadiuvante di fermentazione

Dosi: 10-40 g/hL

Confezioni: 1 kg

TABELLA GUIDA PER LA SCELTA DEGLI ATTIVANTI E COADIUVANTI DI FERMENTAZIONE ENARTIS

ATTIVANTI

	NUTRIFERM AROM	NUTRIFERM AROM PLUS	NUTRIFERM ENERGY	NUTRIFERM SPECIAL	
APPLICAZIONE	Fornire precursori per la sintesi di aromi di fermentativi	Fornire precursori per la sintesi di aromi di fermentativi	Rafforzare la capacità fermentativa del lievito	Fornire un'alimentazione completa	
AZOTO AMINOACIDICO	●●●●	●●●●●●	●●●●	●●	
AZOTO MINERALE				●●●	
PRECURSORI AROMATICI	●●●●●	●●●●●●	●●●	●	
STEROLI E ACIDI GRASSI	●●●	●●●	●●●●	●●	
MINERALI	●●●	●●●	●●●	●●	
VITAMINE	●●●	●●●	●●●●	●●	
TANNINI					
SOLFATI	NO	NO	NO	NO	
CAPACITÀ ADSORBENTE	●●●●	●●●●	●●●●	●●●	
MOMENTO D'AGGIUNTA	Inoculo del lievito	Inoculo del lievito	Inoculo del lievito	Inoculo del lievito	
DOSE RACCOMANDATA	30 g/hL	30 g/hL	15 g/hL	30 g/hL	
DOSE MASSIMA LEGALE	40 g/hL	40 g/hL	40 g/hL	60 g/hL	
PERMESSO PER VINI BIOLOGICI (REGOLAMENTAZIONE EU)	Sì	Sì	Sì	Sì	

	NUTRIFERM VIT	NUTRIFERM VIT FLO	NUTRIFERM ADVANCE	NUTRIFERM GRADUAL RELEASE	ENARTISGREEN NUTRIENTE	NUTRIFERM NO STOP	NUTRIFERM CONTROL
	Fornire una alimentazione azotata di base	Fornire una alimentazione azotata di base	Favorire il completamento della fermentazione e prevenire la comparsa di ridotto	Favorire il completamento della fermentazione e prevenire la comparsa di ridotto	Detossificare il mosto	Prevenire e curare gli arresti di fermentazione	Detossificare il mosto
	●●●●●●	●●●●●●	●●●	●●●●●			
						●	
			●●●		●●●	●●●●●●	
			●●			●●	
	●	●	●●			●●●	
				●			
	Sì	NO	NO	NO	NO	NO	NO
			●●●		●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
	Inoculo del lievito o a partire da 24 ore dopo l'aggiunto di azoto aminoacidico	Inoculo del lievito o a partire da 24 ore dopo l'aggiunto di azoto aminoacidico	1/3 della fermentazione alcolica	Prima del riempimento della vasca di fermentazione	In qualsiasi momento durante la fermentazione e in caso di fermentazione stentata o in arresto	Da 1/3 della fermentazione e in caso di fermentazione stentata o in arresto	In qualsiasi momento durante la fermentazione e in caso di fermentazione stentata o in arresto
	30 g/hL	30 g/hL	30 g/hL	20 g/hL	30 g/hL	20 g/hL	30 g/hL
	30 g/hL	30 g/hL	250 g/hL	110 g/hL	40 g/hL	40 g/hL	q.b.
	NO	Sì	NO	Sì	Certificato biologico	Sì	Sì

ATTIVANTI

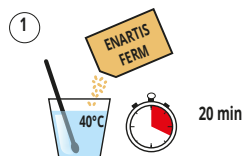
The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. The dot on the "i" is replaced by a red semi-circle.

Inspiring innovation.

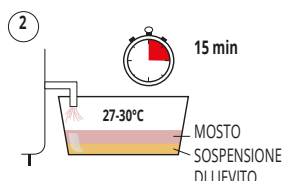
LIEVITI

Una fermentazione ben riuscita è il primo passo per il conseguimento di un vino di qualità. I lieviti della gamma EnartisFerm sono selezionati per rispondere alle principali esigenze produttive di cantina. Il lavoro continuo di approfondimento conoscitivo delle caratteristiche dei singoli ceppi e l'esperienza pratica acquisita in tanti anni di presenza sul mercato, ci permettono di suggerire per ogni ceppo le condizioni applicative che portano ai migliori risultati.

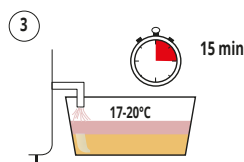
PROTOCOLLO PER LA REIDRATAZIONE DEL LIEVITO



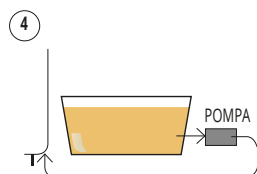
Reidratare 20-40 g/hL di lievito secco attivo in 10 volte il suo peso di acqua potabile a 35-40°C. Mescolare dolcemente per rompere eventuali grumi. Lasciare riposare per 20-30 minuti.



Lentamente aggiungere alla sospensione di lievito un po' di mosto per abbassare la temperatura: l'abbassamento di temperatura non deve superare i 10°C. Questa operazione aiuta il lievito ad acclimatarsi alle basse temperature e ad evitare il rischio di shock termico. Lasciare riposare per 15 minuti.



Ripetere l'operazione descritta al punto 2 fino a quando la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito e il mosto da inoculare è inferiore a 10°C.



Aggiungere la sospensione di lievito nella parte inferiore della vasca dopodiché mescolare.

CEPPI PER VINI BIANCHI

EnartisFerm AROMA WHITE

È un ceppo varietale e produttore di aromi fermentativi. A temperature di 14-16° tende a esaltare note balsamiche, minerali e agrumate; a temperature più elevate (17-20°C) produce aromi intensi di frutta bianca e frutta tropicale. Dotato di attività β -liasica, è ideale nella fermentazione di varietà tioliche come Sauvignon Blanc, Pinot, Riesling e Gewurztraminer.

Applicazioni: vini bianchi fruttati ottenuti da uve neutre; varietà tioliche

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm Q4

NOVITÀ

La caratteristica principale di questo ceppo è quella di essere omozigote per la versione completa (lunga) del gene IRC7. Questo gene codifica la sintesi di una β -liasi coinvolta nella liberazione dei tioli (soprattutto 4-mercaptopentano) legati alla cisteina. Utilizzato per la fermentazione di varietà tioliche, EnartisFerm Q4 esprime l'aroma varietale ed esalta specificamente le note di bosso, foglia di pomodoro e pipi di gatto associate al 4-MMP.

Applicazioni: varietà tioliche

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisFerm ES123

EnartisFerm ES123 è una miscela di due ceppi con caratteristiche fermentative ed enologiche sinergiche. Con una buona nutrizione, produce aromi freschi e duraturi di mela verde, pera, fiori e agrumi. Adatto alla fermentazione sia di uve aromatiche che neutre, è molto apprezzato per la seconda fermentazione di vini frizzanti, spumanti freschi e leggeri di corpo e anche nella produzione di vini dolci.

Applicazioni: vini bianchi freschi e beverini; vini ottenuti da uve neutre; vini bianchi varietali; vini dolci

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisFerm ES181

Ottimo fermentatore a basse temperature e in condizioni di iper-riduzione, è indicato nella produzione di vini varietali fermentati in acciaio. Quando adeguatamente nutrito, produce aromi fermentativi che aumentano la complessità aromatica senza sovrastare la tipicità varietale. Presenta, inoltre, un'intensa attività β -liasica che lo rende il ceppo ideale per la fermentazione di varietà ricche di precursori tiolici come Sauvignon Blanc e Riesling.

Applicazioni: fermentazioni a basse temperature; fermentazioni in riduzione; vini bianchi varietali; varietà tioliche

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg



Uso ES181 da oltre 10 anni. Senza dubbio è un compagno affidabile che mi ha aiutato a produrre quei vini bianchi di qualità a cui i miei clienti si sono abituati. **Henri Swiegers, Production Manager Winemaker presso Badsberg Wine Cellar - Sud Africa**

EnartisFerm LV

EnartisFerm LV è indicato nell'elaborazione di vini bianchi e rosati quando si ricercano sicurezza fermentativa e pulizia olfattiva. Assicura bassissime produzioni di acidità volatile e, se ben nutrito, contribuisce alla complessità aromatica del vino.

Applicazioni: vini bianchi e rosati freschi e beverini; rifermentazioni

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm Q9

Ceppo isolato da uve di Sauvignon blanc, EnartisFerm Q9 mostra una spiccata capacità di rivelare gli aromi tiolici e di sintetizzare intensi aromi fermentativi. Se usato nella fermentazione di varietà tioliche, produce vini molto intensi all'olfatto e dal marcato profilo varietale. Nutrito con azoto organico, aumenta la complessità aromatica del vino. Eccellente anche per le varietà terpeniche (Moscato, Gewurztraminer, ecc.).

Applicazioni: varietà tioliche; varietà neutre; varietà terpeniche

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

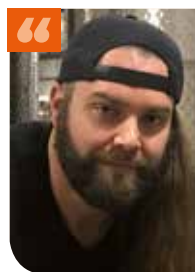
EnartisFerm Q CITRUS

Ceppo selezionato per la produzione di vini bianchi caratterizzati da intensi profumi. EnartisFerm Q CITRUS rivela l'aroma fruttato e floreale di terpeni, nor-isoprenoidi e tioli. Allo stesso tempo, intensifica il carattere varietale producendo aromi freschi e complessi di pompelmo, frutta tropicale (guava, frutto della passione, ananas), fiori (gelsomino, tiglio) e frutta bianca (pesca).

Applicazioni: bianchi varietali; bianchi ottenuti da uve neutre; rosati

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg



EnartisFerm Q CITRUS ha dato ai miei vini un incredibile aroma e un'intensa espressione organolettica: si percepiscono distintamente note di ananas, arancia e guava. Grazie a EnartisFerm Q CITRUS quando bevo il mio vino, mi sembra di essere alle Hawaii! Lucas Meeker, Enologo presso The Meeker Vineyards - California, USA

EnartisFerm TOP ESSENCE

È un buon fermentatore indicato nella produzione di vini bianchi giovani ottenuti da uve neutre di cui si vuole valorizzare l'espressione olfattiva con la produzione di aromi freschi di agrumi, ananas e frutto della passione.

Applicazioni: vini freschi e beverini

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm VINTAGE WHITE

Esalta l'aromaticità varietale e rilascia grandi quantità di polisaccaridi nella fase *sur lies*. Grazie alla sua cinetica fermentativa moderata ma regolare, è indicato per la fermentazione in barrique. Inoltre, per la tendenza a formare fecce poco compatte riduce il numero di *bâtonnage* e rimontaggi.

Applicazioni: vini bianchi varietali; fermentazione ed affinamento in barrique; vini voluminosi al palato

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm VQ10

Ceppo selezionato per la produzione di vini bianchi con spiccate caratteristiche varietali e dotati di grande finezza ed eleganza. Contribuisce alla pienezza gustativa grazie alla produzione di buone quantità di polisaccaridi, rilasciati soprattutto in fase di lisi. Ottimo fermentatore, è capace di lavorare bene anche a basse temperature e con gradazioni alcoliche potenziali fino a 17%.

Applicazioni: bianchi varietali; fermentazione e affinamento in barrique; fermentazioni a basse temperature

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

CEPPI PER VINI ROSSI

EnartisFerm AMR-1

Ceppo selezionato per la fermentazione di vini ottenuti da vendemmie tardive e uve passite, EnartisFerm AMR-1 è alcol tollerante (17%) e produce vini puliti, espressione della varietà e del *terroir*. In condizioni difficili quali alta concentrazione zuccherina, pH basso e basse temperature, EnartisFerm AMR-1 completa rapidamente la fermentazione e esalta le note di frutta nera e spezie. Durante l'affinamento su fecce, libera una grande quantità di polisaccaridi che migliorano il palato e la stabilità del colore. I risultati migliori si ottengono quando viene fatto fermentare a basse temperature (12-16°C).

Applicazioni: vini passiti; vendemmie tardive; basse temperature; elevato alcol potenziale

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisFerm BIO ROSSO



NOVITÀ

Ceppo *Saccharomyces cerevisiae* specifico per l'elaborazione dei vini rossi. EnartisFerm BIO ROSSO è un fermentatore robusto, capace di produrre vini dall'aroma pulito ed espressione della varietà. Ottima l'azione di estrazione e stabilizzazione della materia colorante. EnartisFerm BIO ROSSO non contiene E491 sorbitano monostearato ed è certificato biologico in conformità alla regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 e Reg. (CE) N° 889/2008].

Applicazioni: vini rossi

Dosi: 20-40 g/hL

Confezione: 0,5 kg

EnartisFerm D20



Ceppo isolato da uve Cabernet Sauvignon presso Daou Vineyards, una delle cantine più prestigiose della Central Coast in California. EnartisFerm D20 è stato selezionato per la sua capacità di fermentare ad alte temperature. Per questa sua caratteristica, è raccomandato nella vinificazione di rossi di grande struttura, intensamente colorati e dotati di grande potenziale d'invecchiamento e nelle fermentazioni con scarso controllo di temperatura. A livello aromatico esprime il carattere varietale, esalta le note di frutta nera, fiori, spezie e minimizza le note verdi.

Applicazioni: varietà bordolesi; fermentazioni ad alta temperatura; rossi da invecchiamento; fermentazioni con scarso controllo di temperatura

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm ES401

Ottimo fermentatore, quando dispone di una buona fonte aminoacidica produce aromi di frutta rossa fresca che amplificano le caratteristiche varietali dell'uva. Parzialmente demalicante (circa 25% di riduzione).

Applicazioni: vini rosati e rossi; vini giovani e di medio invecchiamento

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm ES454

Lievito per l'elaborazione di vini da medio-lungo invecchiamento, è indicato per la fermentazione di uve mature e di elevata qualità, di cui esalta le caratteristiche varietali. Permette di produrre vini dalla grande personalità, che si contraddistinguono per gli eleganti aromi di frutta matura, morbidi e glicerici al palato.

Applicazioni: vini varietali; vini rossi di medio-lungo invecchiamento; grandi vini rossi

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisFerm ES488

I vini elaborati con questo ceppo si presentano potenti sia al naso che al palato e adeguati all'affinamento in legno. EnartisFerm ES488 produce intensi aromi di frutta e spezie, evidenti sin dalle fasi immediatamente successive alla fermentazione e duraturi nel tempo. Inoltre, in conseguenza alla sua forte capacità estrattiva, permette di produrre vini dotati di grande struttura e colore. Usato per la fermentazione di uve poco mature, aiuta a mascherare la nota vegetale.

Applicazioni: produzione di tioli; riduzione della nota erbacea; vini di medio-lungo invecchiamento

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm HT

EnartisFerm HT è indicato nella produzione di vini rossi e rosati. Per la sua ottima capacità di prevalere sulla flora indigena e per la sua resistenza alle alte temperature, è consigliato nella fermentazione in condizioni di scarso controllo termico. A livello aromatico rispetta l'espressione varietale delle uve.

Applicazioni: vini rosati e rossi; vini giovani e di medio invecchiamento; alte temperature

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm Q5

Ceppo per l'elaborazione di vini rossi strutturati e voluminosi, destinati all'affinamento in legno. EnartisFerm Q5 è raccomandato nella fermentazione di uve ben mature di cui rivela gli aromi varietali. Con una buona nutrizione aminoacidica sintetizza aromi di frutta (fragola, lampone, amarena) e fiori (viola e rosa) che intensificano il carattere varietale e danno complessità. Grazie all'ottima capacità estrattiva, permette di produrre vini dal colore intenso e stabile nel tempo.

Applicazioni: espressione varietale; produzione di esteri; affinamento in legno

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm Q7

Ceppo alcol tollerante (fino a 17%), capace di esaltare note di frutta fresca che ricordano la mora, la prugna e i frutti di bosco, è particolarmente consigliato nella fermentazione di uve prodotte in climi caldi o annate siccitose. In queste condizioni, infatti, EnartisFerm Q7 assicura fermentazioni regolari e complete e ravviva l'aroma mascherando le note di frutta surmatura.

Applicazioni: climi caldi; rinfrescare l'aroma di uve surmature; elevato alcol potenziale; medio-lungo affinamento

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm RED FRUIT

Lievito di grande successo internazionale, EnartisFerm RED FRUIT produce intensi aromi di frutti di bosco e viola ed elevate quantità di glicerolo. I vini elaborati con questo ceppo risultano sempre molto attraenti all'olfatto, freschi e morbidi al palato.

Applicazioni: vini rosati; vini rossi giovani e di medio invecchiamento

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm VINTAGE RED

Ceppo indicato per la produzione di vini destinati all'invecchiamento, morbidi e voluminosi, si distingue per le sue buone doti fermentative. Per queste sue peculiarità EnartisFerm VINTAGE RED è adatto alla produzione di vini ottenuti anche da uve non perfettamente mature. Rispettoso delle caratteristiche varietali, dopo una prima fase in cui i vini appaiono chiusi ed austeri al naso, con l'affinamento evidenzia note di frutta matura e spezie.

Applicazioni: vini varietali; vini da invecchiamento; affinamento in legno; uve poco mature

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm VQ51

Ceppo Bordeaux selezionato per la produzione di vini rossi da invecchiamento. EnartisFerm VQ51 evidenzia le caratteristiche varietali del vitigno e ne esalta le note fruttate. Dotato di ottima capacità estrattiva, accresce la struttura del vino senza però aumentarne l'astringenza, grazie all'effetto ammorbidente di polisaccaridi e glicerina.

Applicazioni: varietà bordolesi; vini di medio-lungo invecchiamento; morbidezza e struttura

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 10 kg

EnartisFerm VQ ASSMANSHAUSEN

Ceppo selezionato per la produzione di Pinot Noir. La caratteristica lunga fase di latenza permette lo sviluppo di lieviti indigeni che contribuiscono alla complessità e all'unicità aromatica del vino. EnartisFerm VQ ASSMANSHAUSEN sviluppa una fermentazione lenta ma costante che favorisce l'estrazione e la stabilizzazione della materia colorante. Esalta le caratteristiche varietali e può essere usato anche nella fermentazione di uve bianche come Riesling and Gewürztraminer.

Applicazioni: grandi vini rossi; vini bianchi, rossi e rosati; espressione varietale; aromi speziati

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 10 kg

EnartisFerm WS

Isolato da una vendemmia tardiva di Zinfandel presso la cantina William-Selyem, EnartisFerm WS è considerato uno dei lieviti più robusti mai selezionati in California. È adatto per la fermentazione di un'ampia varietà di uve e nella cura di fermentazioni stentate o in arresto. EnartisFerm WS produce vini di grande struttura tannica ma morbidi e ne esalta le note di frutta e spezie, senza mascherare il carattere varietale. È raccomandato soprattutto per la produzione di vini ad elevato tenore alcolico destinati a un affinamento medio-lungo.

Applicazioni: elevato alcol potenziale; vini rossi di medio-lungo affinamento; arresti di fermentazione

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg



CEPPI POLIVALENTI

EnartisFerm BIO



Ceppo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per l'elaborazione di vini bianchi, rossi e rosati caratterizzati da aromi eleganti e puliti che esprimono le caratteristiche proprie della varietà e del territorio. EnartisFerm BIO non contiene E491 sorbitano monostearato ed è certificato biologico in conformità alla regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 e Reg. (CE) N° 889/2008].

Applicazioni: vini bianchi, rossi e rosati

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisFerm ES FLORAL

Miscela di due ceppi con caratteristiche fermentative ed enologiche sinergiche, EnartisFerm ES FLORAL produce intensi aromi floreali di rosa bianca, biancospino e frutta bianca dolce come pera e albicocca. È indicato nella fermentazione di vini bianchi, vini rosati e rossi giovani di cui si desidera aumentare la complessità olfattiva.

Applicazioni: vini freschi e beverini

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisFerm ES U42

Ceppo criocono che, nella fermentazione a bassa temperatura, trova la condizione migliore per esprimere le sue caratteristiche: bassa resa zuccherolo/alcol, elevata produzione di glicerolo e β-feniletanolo (aroma di rosa e spezie).

Applicazioni: vini bianchi, rossi e rosati; basse temperature; vini passiti

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisFerm EZFERM

Questo ceppo è dotato di un'elevata alcol tolleranza (16,5%), scarso fabbisogno in azoto, ottime capacità di dominare sulla flora indigena e di fermentare in un ampio range di temperatura (12-34°C). È raccomandato per prevenire problemi fermentativi in condizioni difficili. Aromaticamente rispetta le caratteristiche varietali dell'uva.

Applicazioni: prevenzione di anomalie fermentative; elevato alcol potenziale; vini passiti

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm EZFERM 44

Questo ceppo abbina alle caratteristiche di elevata alcol tolleranza (17,5%), alla forte vigoria fermentativa e allo scarso fabbisogno nutrizionale, una forte predisposizione a consumare fruttosio. All'interno della gamma EnartisFerm è tra i lieviti più indicati per risolvere i problemi di fermentazioni stentate e in arresto.

Applicazioni: cura degli arresti di fermentazione

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm PERLAGE

Ceppo selezionato per la produzione di vini spumanti con metodo tradizionale, può essere utilizzato con successo anche per la prima fermentazione di vini bianchi fermi. Produce vini con aromi puliti ed eleganti che esprimono le caratteristiche varietali e del territorio. Fermentatore robusto, tollera concentrazioni elevate di zucchero e di alcol, pH bassi e basse temperature.

Applicazioni: produzione di vini base spumante; vini bianchi varietali; presa di spuma in bottiglia e autoclave

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm ES PERLAGE BIO



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus in forma liquida, selezionato per la presa di spuma ma ottimo anche per la fermentazione di vini fermi bianchi, rossi e rosati. Produce vini di grande finezza e pulizia olfattiva e garantisce fermentazioni regolari e complete anche in condizioni difficili (bassi pH, basse temperature, elevate concentrazioni zuccherine, uve poco sane, ecc.).

Applicazioni: vini bianchi, rossi e rosati fermi; basi spumanti; prese di spuma

Dosi: 20 g/hL

Confezioni: bottiglia da 1 kg

EnartisFerm Q TAU

Ceppo di *Torulaspora delbrueckii* selezionato per la sua capacità di produrre intensi aromi di frutta e fiori e di abbassare l'acidità volatile quando il contenuto potenziale è elevato (vini passiti). EnartisFerm Q TAU si utilizza in inoculo sequenziale con *Saccharomyces*. Ciò consente di ottenere, in modo controllato e sicuro, la complessità aromatica e gustativa di una fermentazione spontanea.

Applicazioni: fermentazione sequenziale con *Saccharomyces* spp; complessità aromatica; bassa volatile; elevato alcol potenziale

Dosi: 30 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisFerm SB

Ceppo per l'elaborazione di grandi volumi con scarso controllo delle condizioni fermentative. Produce vini puliti che esprimono le caratteristiche varietali dell'uva.

Applicazioni: vini bianchi, rossi e rosati; rifermentazioni; espressione varietale

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm SC

Ceppo indicato nella fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati. Rispetta le caratteristiche varietali dell'uva, esaltate dalla pulizia olfattiva che contraddistingue i vini prodotti con questo lievito.

Applicazioni: vini bianchi, rossi e rosati; espressione varietale

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm TOP 15

Ceppo vigoroso e alcol tollerante (17%), fermenta bene a basse temperature. Anche con una nutrizione semplice, permette di produrre vini molto puliti al naso mettendone in risalto le caratteristiche varietali. Può essere usato nella fermentazione di vini bianchi, rossi, rosati, frizzanti e spumanti prodotti con metodo charmat.

Applicazioni: vini bianchi, rossi e rosati; basse temperature; espressione varietale; spumanti e frizzanti; desolforati

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm TT

Ceppo di lievito particolarmente vigoroso che si adatta a tutti i tipi di vino. Rispetta l'espressione varietale dell'uva ma se adeguatamente nutrito, produce delicati aromi fermentativi che aumentano la complessità olfattiva. Grazie alla sua parziale azione demalicante e alla buona capacità di sintetizzare glicerina, produce vini morbidi e voluminosi al palato.

Applicazioni: vini bianchi, rossi e rosati; rifermentazioni

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm Q ET

NOVITÀ

EnartisFerm Q ET è un lievito polivalente che non necessita reidratazione. Laddove la carenza di manodopera specializzata è un problema, l'inoculo diretto del lievito nel mosto evita il rischio di commettere errori che possono compromettere il buon esito della fermentazione. EnartisFerm Q ET è un ceppo varietale, buon fermentatore in un ampio intervallo di temperatura che ben si adatta alla fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati di qualità.

Applicazioni: vini bianchi, rossi e rosati

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

TABELLA GUIDA PER LA SCELTA DEL LIEVITO

	TEMPERATURA	FASE DI LATENZA	VELOCITÀ DI FERMENTAZIONE	ALCOL TOLLERANZA	FATTORE-KILLER	COMPATIBILITÀ CON LA FILM	FABBISOGNO DI AZOTO	FABBISOGNO DI OSSIGENO	CARATTERISTICHE AROMATICHE	VINO BIANCO	VINO ROSSO	VINO ROSATO	SPUMANZI
AMR-1 <i>S. cerevisiae</i>	10-25°C	Breve	Elevata	18%	Neutro	Neutro	Moderato	Scarso	F	●	●		
AROMA WHITE <i>S. cerevisiae</i>	15-24°C	Media	Moderata	15%	Killer	Neutro	Elevato	Moderato	F - V	●			
BIO <i>S. cerevisiae</i>	15-28°C	Media	Moderata	14%	Neutro	Neutro	Moderato	Scarso	N	●	●	●	
BIO ROSSO <i>S. cerevisiae</i>	15-32°C	Breve	Moderata	16%	Neutro	Elevata	Moderato	Moderato	V		●	●	
D20 <i>S. cerevisiae</i>	18-38°C	Breve	Elevata	17%	Neutro	Neutro	Moderato	Moderato	F		●	●	
ES123 <i>S. cerevisiae</i> + <i>S. bayanus</i>	15-25°C	Breve	Moderata	15%	Killer	Scarsa	Elevato	Moderato	F	●			●
ES181 <i>S. cerevisiae</i>	10-20°C	Breve	Elevata	16,5%	Killer	Scarsa	Scarso	Moderato-Scarso	F - V	●		●	●
ES401 <i>S. cerevisiae</i>	15-30°C	Media	Moderata	15%	Neutro	Elevata	Moderato	Moderato	F		●	●	
ES454 <i>S. cerevisiae</i>	18-30°C	Breve	Moderata	16%	Sensibile	Elevata	Moderato	Moderato	V		●		
ES488 <i>S. cerevisiae</i>	15-28°C	Breve	Moderata-Lenta	16%	Killer	Elevata	Elevato	Elevato	F - V		●		
ES FLORAL <i>S. cerevisiae</i> + <i>S. bayanus</i>	10-25°C	Media	Moderata	15%	Neutro	Buona	Moderato	Moderato	F	●	●	●	
ES PERLAGE BIO <i>S. bayanus</i>	10-30°C	Breve	Moderata-Elevata	17%	Killer	Neutro	Scarso	Scarso	V	●	●	●	●
ES U42 <i>S. uvarum</i> + <i>S. bayanus</i>	8-28°C	Media	Moderata	15%	Neutro	Buona	Scarso-moderato	Scarso	F - V	●	●	●	
EZFERM <i>S. bayanus</i>	12-34°C	Breve	Elevata	16,5%	Neutro	Elevata	Moderato-Scarso	Scarso	N	●	●	●	
EZFERM 44 <i>S. bayanus</i>	15-30°C	Breve	Moderata	17,5%	Neutro	Neutro	Scarso	Scarso	N	●	●	●	
HT <i>S. cerevisiae</i>	20-35°C	Breve	Elevata	14%	Neutro	Elevata	Scarso	Scarso	N		●	●	
LV <i>S. bayanus</i>	15-30°C	Breve	Elevata	16%	Neutro	Scarsa	Scarso	Scarso	F	●		●	●
PERLAGE <i>S. bayanus</i>	10-30°C	Breve	Elevata	17%	Killer	Scarsa	Scarso	Scarso	V	●		●	●
Q CITRUS <i>S. cerevisiae</i>	10-20°C	Breve	Elevata	15%	Neutro	Scarsa	Moderato	Moderato	F	●		●	
Q4 <i>S. cerevisiae</i>	14-18°C	Media	Moderata	15%	Killer	Neutro	Moderato	Moderato	V	●		●	
Q5 <i>S. cerevisiae</i>	15-32°C	Media	Moderata	16%	Neutro	Buona	Moderato	Elevato	F - V		●		
Q7 <i>S. cerevisiae</i>	16-30°C	Media	Moderata-Lenta	16,5%	Neutro	Neutro	Moderato	Moderato	F		●		
Q9 <i>S. cerevisiae</i>	14-20°C	Breve	Elevata	14,5%	Neutro	Neutro	Moderato-alto	Moderato	F - V	●		●	
Q TAU <i>Torulaspora delbrueckii</i>	15 - 26°C	Breve	Lenta	10%	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	F	●	●	●	
RED FRUIT <i>S. cerevisiae</i>	14-34°C	Breve	Elevata	16%	Killer	Neutro	Elevato	Elevato	F		●	●	
SB <i>S. bayanus</i>	15-30°C	Media	Elevata	15%	Neutro	Scarsa	Scarso	Scarso	V	●	●	●	●
SC <i>S. cerevisiae</i>	18-32°C	Breve	Elevata	13%	Neutro	Buona	Moderato	Moderato	V	●	●	●	
TOP 15 <i>S. bayanus</i>	10-28°C	Breve	Elevata	17%	Killer	Neutro	Scarso	Scarso	V	●	●	●	●
TOP ESSENCE <i>S. cerevisiae</i>	15-25°C	Breve	Moderata	15%	Killer	Scarsa	Moderato	Moderato	F	●			
TT <i>S. bayanus</i>	15-30°C	Breve	Elevata	16%	Neutro	Neutro	Scarso	Scarso	F	●	●	●	
VINTAGE RED <i>S. cerevisiae</i>	18-32°C	Breve	Moderata	16%	Neutro	Elevata	Moderato	Moderato	V		●		
VINTAGE WHITE <i>S. bayanus</i>	14-24°C	Breve	Moderata	15,5%	Killer	Buona	Moderato-Elevato	Moderato	V	●			
VQ10 <i>S. bayanus</i>	10-25°C	Breve	Moderata-Elevata	17%	Killer	Neutro	Scarso	Scarso	V	●		●	
VQ51 <i>S. cerevisiae</i>	20-30°C	Breve	Moderata	16%	Sensibile	Buona	Moderato	Moderato-Elevato	V		●		
VQ ASSMANSHAUSEN <i>S. cerevisiae</i> x <i>S. kudriavzevii</i>	20-30°C	Lunga	Lenta	15%	Neutro	Elevata	Moderato	Scarso	V	●	●	●	
WS <i>S. cerevisiae</i>	16-30°C	Media	Moderata-Elevata	18%	Neutro	Neutro	Scarso	Scarso	V	●		●	

F = aromi di fermentazione; V = varietale; N = neutro

PROTOCOLLO DI CURA DEGLI ARRESTI DI FERMENTAZIONE

Esempio per 100 hL di vino in arresto

1- TRATTAMENTO DEL VINO IN ARRESTO DA EFFETTUARE 24 ORE PRIMA DEL RE-INOCULO

1. Eliminare le vinacce.
2. Aggiungere 1,5 kg (15 g/hL) di EnartisStab MICRO M e 100 g (1 g/hL) di anidride solforosa per ridurre la carica di microrganismi contaminanti
3. Aggiungere 1,5 kg (15 g/hL) di NUTRIFERM CONTROL per eliminare eventuali inibitori della fermentazione, come acidi grassi a corta catena e residui di antiparassitari. Per compattare le fecce aggiungere 500 g (5 g/hL) di BENTOLIT SUPER.
4. Dopo 24 ore travasare e aggiungere 2 kg (20 g/hL) di NUTRIFERM NO STOP.

2 - PREPARAZIONE E ACCLIMATAZIONE DEL LIEVITO

FASE 1: Preparazione del piede

In una vasca sanitizzata e capace di

contenere tutto il volume di vino in arresto, preparare una soluzione così composta

- 250 L di vino in arresto (2,5% del volume totale di vino da trattare)
- 250 L di acqua (pari al volume di vino da diluire). 1 kg (10 g/hL) di NUTRIFERM ENERGY
- Aggiungere mosto concentrato o zucchero in modo da portare il contenuto di zucchero della soluzione a 50 g/L o 5° Brix.
- Mantenere la temperatura a 20-23°C

FASE 2: Reidratazione del lievito

In 40 litri di acqua a 35-38°C (attenzione a non oltrepassare i 40°C) aggiungere 3 kg (30 g/hL) di lievito EnartisFerm EZFERM 44 mescolando dolcemente. Attendere 20 minuti

FASE 3: Acclimatazione del lievito

- Aggiungere il lievito reidratato alla soluzione acqua/vino preparata in FASE 1 e mescolare. Mantenere la temperatura a 20-23°C e monitorare il contenuto zuccherino. Attenzione: prima di procedere con l'inoculo, assicurarsi che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito e la soluzione sia inferiore a 10°C.
- Monitorare il contenuto zuccherino del piede. Non lasciarlo andare a secco!
- Quando il contenuto di zucchero è dimezzato (<2.5° Brix), aggiungere al piede 20 hL di vino in arresto (pari al 20% del volume totale di vino in arresto) + 500 g di NUTRIFERM ADVANCE (pari a 25 g per 20 hL di vino in arresto).
- Quando anche il contenuto zuccherino di questa frazione è dimezzato, aggiungere altri 20 hL di vino in arresto (pari al 20% del volume totale).
- Ripetere l'operazione descritta al punto precedente (aggiunta dei rimanenti 60 hL di vino in arresto in frazioni di 20 hL ciascuno) fino a esaurimento della massa.

Perchè usare NUTRIFERM NO STOP?

NUTRIFERM NO STOP migliora l'integrità della membrana cellulare del lievito.

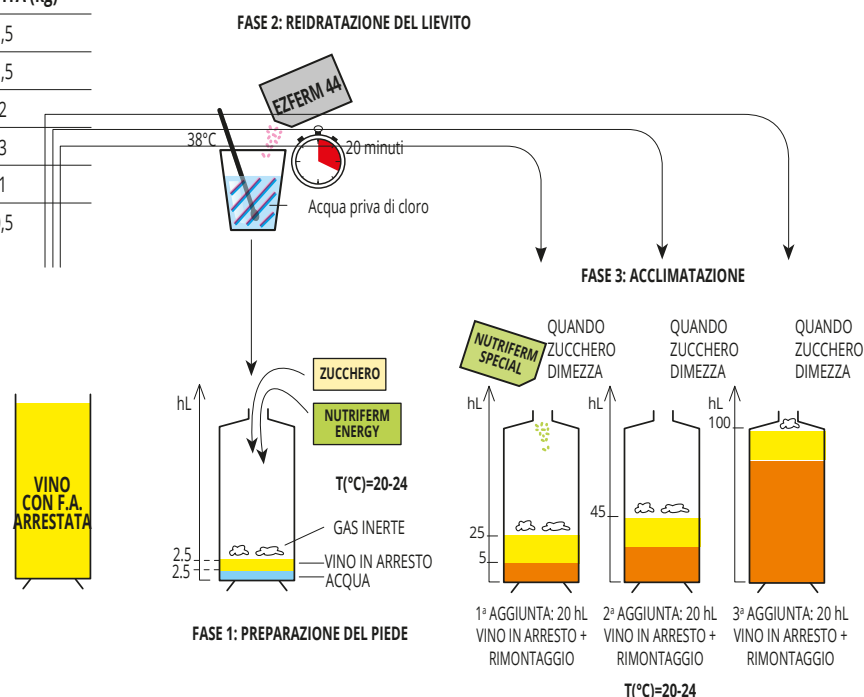
Perchè usare NUTRIFERM ENERGY?

Il contenuto di nutrienti di un vino in arresto non è sufficiente a sostenere la crescita del lievito. Gli attivanti complessi migliorano l'attività del lievito e ne facilitano l'acclimatazione a queste difficili condizioni. NUTRIFERM ENERGY apporta gli elementi nutritivi indispensabili per lo sviluppo del lievito.

Perchè usare EnartisFerm EZFERM 44?

EnartisFerm EZFERM 44 è un ceppo fruttosifilo, vigoroso e con scarso fabbisogno nutrizionale. Dotato di ottima capacità di crescere e prevalere sulla flora indigena, tollera elevati tenori di alcol e acidità volatile.

PRODOTTO	QUANTITÀ (kg)
EnartisStab MICRO M	1,5
NUTRIFERM CONTROL	1,5
NUTRIFERM NO STOP	2
EnartisFerm EZFERM 44	3
NUTRIFERM ENERGY	1
NUTRIFERM ADVANCE	0,5





Inspiring innovation.

TANNINI

Molti vini traggono beneficio da un trattamento con tannini. La cosa importante è saper scegliere quello più adeguato al proprio fabbisogno e applicarlo nei modi e nei tempi più appropriati. Esistono, infatti, tanti tipi di tannino, dotati di diverse proprietà tecniche che possono dare risultati molto differenti tra di loro. Enartis ha condotto numerose ricerche sugli effetti dei tannini esogeni e la loro applicazione. Ciò ha consentito di sviluppare una gamma ampia, capace di rispondere ad ogni esigenza enologica.

VINIFICAZIONE IN BIANCO

EnartisTan AROM

Preparato a base di tannini e lievito inattivato appositamente formulato per il trattamento di mosti bianchi e rosati. La frazione tannica, costituita da tannini idrolizzabili a elevato peso molecolare, è particolarmente reattiva con le proteine dell'uva e contribuisce alla stabilizzazione proteica del futuro vino. Gli aminoacidi ad azione antiossidante contenuti nel lievito, invece, proteggono aromi e colore e preservano l'espressione aromatica delle varietà tioliche.

Applicazioni: protezione antiossidante; stabilizzazione proteica; tioli; vini fruttati

Dosi: 2-20 g/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisTan CIT

Miscela di tannino di galla e tannini condensati estratti da legno di specie esotiche. Le basse temperature adottate nel processo di estrazione dei tannini condensati, permettono di preservare alcuni composti naturali del legno che, aggiunti al mosto, aiutano a esaltare le note floreali e di frutta fresca del futuro vino, soprattutto quando è usato in abbinamento a lieviti con intensa attività β -glicosidasi (EnartisFerm TOP ESSENCE, VINTAGE WHITE, ES181 e Q CITRUS).

Applicazioni: stabilizzazione proteica; espressione di aromi fruttati e floreali

Dosi: 2-15 g/hL

Confezioni: 1 kg

VINIFICAZIONE IN ROSSO

EnartisTan COLOR

Miscela di tannini di vinacciolo e lievito inattivato ricco in aminoacidi ad azione antiossidante. Aggiunto sul pigiato, dapprima protegge antociani e composti aromatici dall'ossidazione e successivamente, i tannini di vinacciolo condensano la frazione antocianica e danno origine a complessi colorati stabili e dalla tonalità fresca. A livello aromatico, stimola la produzione di aromi speziati e frutta nera.

Applicazioni: protezione antiossidante; stabilizzazione duratura del colore; attenuazione dell'aroma erbaceo

Dosi: 10-40 g/q

Confezioni: 1 kg

EnartisTan FERMCOLOR

Preparato composto da tannini idrolizzabili e condensati estratti all'alcol, abbina un'elevata capacità antiossidante a un'ottima qualità organolettica. Utilizzato immediatamente sul pigiato, protegge gli antociani dall'ossidazione e contribuisce alla loro stabilizzazione per copigmentazione. Per la sua spiccata dolcezza gustativa, è indicato nella produzione di vini rossi da invecchiamento e vini di alta gamma.

Applicazioni: protezione antiossidante; stabilizzazione del colore nei vini da invecchiamento

Dosi: 20-40 g/q

Confezioni: 1 kg - 10 kg

EnartisTan FP

Miscela di tannini ellagici e condensati, agisce in sinergia con i tannini naturalmente contenuti nell'uva per proteggere gli antociani dall'ossidazione e favorire la formazione di composti colorati stabili. La forma granulare ne facilita l'utilizzo e garantisce la perfetta solubilizzazione anche nel mosto.

Applicazioni: protezione antiossidante; stabilizzazione del colore

Dosi: 15-40 g/q

Confezioni: 15 kg

EnartisTan RF

Miscela di tannini condensati estratti da legno di specie esotiche usato nelle fasi iniziali della vinificazione, aiuta l'espressione di aromi di frutta e contribuisce alla stabilizzazione del colore. Già a fine fermentazione il vino si presenta aperto e intenso all'olfatto, pieno e ben equilibrato in bocca. I migliori risultati si ottengono abbinando EnartisTan RF all'uso dei lieviti EnartisFerm RED FRUIT, ES454, ES488 e Q5.

Applicazioni: aumento dell'aroma fruttato; stabilizzazione del colore; vini rossi e rosati

Dosi: 2-30 g/q

Confezioni: 1 kg

EnartisTan ROUGE

Preparazione granulata a base di tannini gallici, ellagici e condensati. Aggiunto sull'uva al ricevimento in cantina o nelle prime fasi della macerazione, protegge gli antociani e i composti aromatici dall'ossidazione e aumenta così il potenziale colorante e aromatico del vino. Inoltre, rinforza la struttura e apporta armonia gustativa. EnartisTan ROUGE è raccomandato nel caso di uve poco sane.

Applicazioni: protezione antiossidante; stabilizzazione del colore

Dosi: 10-40 g/q

Confezioni: 1 kg - 15 kg



Utilizziamo EnartisTan FERMCOLOR e EnartisTan ROUGE come tannini sacrificali prima e dopo la flash détente. Abbiamo riscontrato un effetto notevole sulla stabilità del colore, sulla pienezza gustativa e sulla struttura del vino, soprattutto nel nostro Zinfandel e nelle varietà bordolesi. **Megan McCollough, Enologo presso Hahn Family Wines - California, USA**



EnartisTan V

Tannino estratto da vinaccioli di uva bianca non fermentata, da utilizzare nelle prime fasi della vinificazione in rosso. Ricco di monocatechine e oligomeri a basso peso molecolare, favorisce la stabilizzazione a lungo termine (condensazione) del colore, aumenta la struttura morbida del vino, diminuisce la nota erbacea, aumenta il potenziale d'invecchiamento.

Applicazioni: stabilizzazione a lungo termine del colore; vini da invecchiamento; scarsa maturità fenolica

Dosi: 10-30 g/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisTan XC

EnartisTan XC è un nuovo preparato ricco in tannini monocatechinici. Utilizzato nelle prime fasi della vinificazione, favorisce la stabilizzazione degli antociani per copigmentazione. La sostanza colorante risulta così meno sensibile all'ossidazione, più solubile e disponibile per reazioni di condensazione con i tannini presenti nell'uva.

Applicazioni: stabilizzazione del colore per copigmentazione; vini giovani e di medio invecchiamento; rosati

Dosi: 20-40 g/q nelle uve rosse; 5-15 g/hL nei mosti rosati

Confezioni: 1 kg - 15 kg

TANNINI TECNICI

EnartisTan ANTIBOTRYTIS

Tannino estremamente efficace nel limitare l'ossidazione e l'attività degli enzimi ossidativi. Nel caso di uve affette da *Botrytis cinerea*, EnartisTan ANTIBOTRYTIS riduce l'azione della laccasi prodotta dal fungo. Nel trattamento di uve sane, svolge un'azione antiossidante sinergica a quella della SO₂. Usato in macerazione prefermentativa, previene la perdita di aromi e materia colorante.

Applicazioni: uve affette da muffe; protezione antiossidante

Dosi: 3-20 g/q in mosto e uva; 2-10 g/hL in vino

Confezioni: 1 kg - 10 kg

EnartisTan BLANC

Tannino gallico ad elevata attività antiossidante, rafforza l'azione protettiva dell'anidride solforosa sia nel mosto che nel vino. È molto efficace già a basse dosi e non modifica le caratteristiche aromatiche del vino. Nei vini bianchi, previene la comparsa dell'odore di ridotto causato dall'esposizione ai raggi ultravioletti (gusto di luce).

Applicazioni: chiarifica; protezione antiossidante; prevenzione del gusto di luce

Dosi: 4-10 g/hL

Confezioni: 1 kg - 12,5 kg

HIDEKI

NOVITÀ

HIDEKI è un nuovo tannino composto dalle frazioni molecolari ottenute per selezione e purificazione dei tannini gallici, ellagici e condensati più efficaci per azione antiossidante e microbiostatica. È destinato ad essere utilizzato nella preparazione del vino per l'imbottigliamento come sostituto naturale e privo di allergeni della SO₂, per proteggere il vino dall'ossidazione e per prevenire alterazioni causate da microrganismi indesiderati. La combinazione di tannini differenti per composizione e struttura chimica che in natura svolgono la loro azione antimicrobica nei confronti di patogeni diversi, rende HIDEKI uno strumento efficace in un ampio intervallo di pH.

Applicazioni: alternativa naturale e senza allergeni alla SO₂; protezione antiossidante del vino; prevenzione dello sviluppo di microrganismi indesiderati

Dosi: 1-3 g/hL come antiossidante; 5-10 g/hL come microbiostatico

Confezioni: 1 kg

EnartisTan CLAR

Tannino ellagico microgranulato a intensa attività deproteinizzante. Usato in chiarifica, nei vini rossi permette di conservare una colorazione più intensa e viva, nei vini bianchi riduce il dosaggio di bentonite e, in entrambi i casi, aiuta a preservare la struttura del vino. All'occorrenza, può essere utilizzato per attenuare l'odore di ridotto imputabile alla presenza di mercaptani.

Applicazioni: chiarifica; attenuazione dell'odore di ridotto

Dosi: 4-10 g/hL

Confezioni: 1 kg - 12,5 kg

EnartisTan E

Tannino condensato costituito prevalentemente da monocatechine estratte da vinaccioli di uva bianca non fermentata. Molto efficace per la stabilizzazione della materia colorante, se ne consiglia l'utilizzo nelle prime fasi della vinificazione e durante la macrossigenazione che precede la fermentazione malolattica.

Applicazioni: stabilizzazione a lungo termine del colore; macrossigenazione; aumento della struttura

Dosi: 5-20 g/q in macerazione; 3-15 g/hL in macrossigenazione

Confezioni: 1 kg

EnartisTan MAX NATURE

Miscela di tannini condensati studiata per incrementare la pulizia e la complessità olfattiva dei vini bianchi e rossi. EnartisTan MAX NATURE attenua i sentori di erbaceo e ridotto ed esalta al contempo le note fruttate e floreali. Il moderato apporto di struttura e l'assenza di astringenza, ne fanno il tannino ideale per il trattamento di vini giovani e beverini, ai quali ridona un'adeguata pulizia aromatica senza far perdere la naturale caratteristica di leggerezza e facilità di consumo.

Applicazioni: attenuazione dei sentori erbacei e di ridotto; incremento delle note fruttate e floreali

Dosi: 3-15 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

EnartisTan SLI

EnartisTan SLI è un tannino di quercia americana non tostata, estratto con un procedimento unico che evita l'esposizione alle alte temperature. Ciò consente di ottenere un tannino di elevato potere antiossidante, capace di stabilizzare il potenziale redox, che può essere utilizzato sia come antiossidante, sia come antinvecchiamento in sinergia o in alternativa all'anidride solforosa. EnartisTan SLI è molto efficace anche nell'eliminare i composti solforati.

Applicazioni: protezione antiossidante; aumento della longevità del vino; cura della riduzione

Dosi: 0,5-2 g/hL come antiossidante; 2-15 g/hL per la rifinitura dei vini

Confezioni: 0,5 kg

TANNINI DI QUERCIA

EnartisTan CŒUR DE CHÊNE

Miscela di tannini di quercia estratti da doghe stagionate all'aria e successivamente tostate. Può essere usato per prolungare la vita di botti e barrique di cui esalta l'espressione delle note di vaniglia e spezie. In chiarifica e stabilizzazione, aiuta a mantenere la struttura del vino senza apportare astringenza.

Applicazioni: rifinitura dei vini; prolungamento della vita della barrique

Dosi: 3-10 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

EnartisTan DC

Tannino estratto da legno di quercia francese lungamente stagionato e sottoposto a tostatura medio forte. Rafforza le caratteristiche sensoriali derivanti dall'affinamento in barrique. Per queste sue proprietà, è raccomandato per integrare la componente tannica e aromatica di barrique di terzo passaggio e oltre.

Applicazioni: rifinitura dei vini; prolungamento della vita della barrique

Dosi: 0,5-15 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisTan ÉLEVAGE

Tannino estratto da doghe di quercia stagionate all'aria aperta e leggermente tostate. EnartisTan ÉLEVAGE è molto efficace per prevenire e curare la formazione di odori di ridotto e per questo motivo è raccomandato nel trattamento di vini destinati a maturare a lungo su feccia. Può essere utilizzato anche per incrementare la struttura gustativa e la complessità aromatica.

Applicazioni: apporto di struttura; prevenzione e cura degli odori di ridotto

Dosi: 2-15 g/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisTan EXTRA

Tannino di pura quercia indicato per il trattamento durante l'affinamento di vini bianchi e rossi. Migliora rapidamente l'equilibrio gustativo e la complessità aromatica del vino senza richiedere tempi lunghi di contatto.

Applicazioni: rifinitura dei vini; esaltare la complessità aromatica e note di legno

Dosi: 3-15 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

EnartisTan MEL

Preparazione liquida a base di tannino ellagico estratto da legno di quercia francese. Può essere usato per la chiarifica, per la stabilizzazione proteica di vini bianchi e rosati e per ridurre il contenuto di metalli. L'uso di EnartisTan MEL ha effetti secondari quali: prevenire e curare la comparsa di note di ridotto, rispettare la struttura e l'equilibrio organolettico ed esaltare le note di legno nei vini affinati in barrique.

Applicazioni: rifinitura dei vini; aumento della complessità e della struttura

Dosi: 1-30 mL/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisTan NAPA

Tannino estratto da legno di quercia americana sottoposto a intensa tostatura, EnartisTan NAPA è indicato durante l'affinamento in botte e barrique di vini bianchi e rossi per esaltare le note di legno, la struttura e la dolcezza gustativa. Dotato di un buon potere antiossidante, può essere utilizzato nelle barrique di terzo passaggio e oltre, per reintegrare il tannino ceduto dal legno e migliorarne l'azione stabilizzante sul colore. In taluni casi può attenuare le sensazioni di amaro e astringenza.

Applicazioni: rifinitura dei vini; aumento della complessità e della struttura

Dosi: 3-15 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

EnartisTan QUERTANIL

Tannino estratto da legno di rovere francese. Si usa nella stabilizzazione di vini bianchi e rossi di cui rispetta la struttura apportando una leggera sensazione di astringenza. Molto efficace anche per la cura e la prevenzione dell'odore di ridotto e per prolungare la vita della barrique.

Applicazioni: apporto di struttura; prevenzione e cura degli odori di ridotto; prolungamento della vita della barrique

Dosi: 2-15 g/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisTan RICH

Preparato microgranulato composto da tannini condensati e tannini di quercia, è indicato per il trattamento di vini poveri di corpo, dove è necessario preservare la struttura senza apportare astringenza e senza creare un disequilibrio gustativo. Nei vini rossi contribuisce alla stabilizzazione della sostanza colorante mentre nei vini bianchi favorisce la stabilizzazione proteica e il naturale processo di chiarifica.

Applicazioni: incremento di struttura nei vini poveri di corpo; stabilizzazione del colore

Dosi: 5-20 g/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisTan SUPEROAK

Blend di tannini di quercia e tannini condensati. Può essere utilizzato per aprire aromaticamente i vini affinati in legno e per rinfrescare vini bianchi e rossi beverini. Nei vini rossi, favorisce la stabilizzazione della sostanza colorante.

Applicazioni: stabilizzazione del colore; incremento di volume gustativo e complessità olfattiva

Dosi: 5-20 g/hL

Confezioni: 1 kg

TANNINI D'UVA

EnartisTan ELEGANCE

Miscela di tannini idrolizzabili e condensati, in gran parte estratti da bucce fresche di uva bianca. Se usato nelle prime fasi della vinificazione o durante la maturazione di vini bianchi e rosati, svolge un'intensa attività antiossidante che si manifesta con la produzione di vini caratterizzati da aromi floreali e fruttati, tinta verdognola e buona struttura, che si conservano a lungo, freschi e beverini. EnartisTan ELEGANCE trova applicazione anche nei vini rossi e rosati giovani, moderatamente aggressivi al palato, di cui evidenzia il fruttato e attenua al contempo la sensazione astringente.

Applicazioni: protezione antiossidante; incremento di struttura e della nota fruttata

Dosi: 10-15 g/hL in mosto; 3-10 g/hL in vino

Confezioni: 1 kg

EnartisTan FF

Miscela di tannini estratti da legno di specie esotiche e bucce d'uva bianca non fermentata, EnartisTan FF è dotato di elevata capacità antiossidante. Usato durante l'affinamento o nel pre-imbottigliamento di vini bianchi e rosati, ravviva l'aroma, riduce la nota di frutta surmatura, dà morbidezza e protegge dall'ossidazione.

Applicazioni: ravvivare l'aroma; aumentare la protezione antiossidante

Dosi: 0,5-10 g/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisTan FT

Miscela di tannini condensati costituita in parte preponderante da tannini estratti da vinaccioli. Può rivelarsi utile in molte applicazioni: stabilizzazione del colore in macerazione e nei vini rossi sottoposti a microssigenazione; attenuazione delle note erbacee; rafforzamento degli aromi fruttati; ringiovanimento aromatico e gustativo di vini stanchi e ossidati.

Applicazioni: stabilizzazione del colore; incremento di struttura e della nota fruttata

Dosi: 10-20 g/hL in macerazione; 3-10 g/hL in vino

Confezioni: 1 kg

EnartisTan SKIN

Tannino microgranulato ottenuto da bucce fresche di uva bianca. Può essere usato per ogni tipo di vino per rafforzare la protezione antiossidante e incrementare struttura, volume e complessità olfattiva. Il suo utilizzo evidenzia l'aroma fruttato del vino, specialmente quando aggiunto nel mosto.

Applicazioni: protezione antiossidante; incremento di struttura; incremento dell'aroma fruttato

Dosi: 3-20 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

EnartisTan TFT

Miscela di tannini estratti da legno di specie esotiche e da buccia d'uva bianca fresca. Si utilizza in affinamento o nel pre-imbottigliamento di vini rossi e rosati dove si vogliono rafforzare freschezza olfattiva, nota fruttata, struttura, morbidezza e protezione antiossidante.

Applicazioni: ravvivare l'aroma; aumentare la protezione antiossidante

Dosi: 0,5-20 g/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisTan UVASPEED

Tannino microgranulato ottenuto da bucce fresche di uva bianca, aiuta ad attenuare le sensazioni di amaro e astringenza e a evidenziare le note fruttate varietali.

Applicazioni: attenuazione della sensazione astringente; incremento di struttura; incremento dell'aroma fruttato

Dosi: 3-20 g/hL

Confezioni: 0,5 kg - 1 kg

LINEA UNICO

EnartisTan UNICO #1

Tannino ottenuto da legno di quercia torrefatto, selezionato per la sua qualità. Grazie a un innovativo processo di produzione che utilizza basse temperature e basse pressioni di estrazione, le componenti nobili del legno vengono concentrate e conservate nel prodotto finale. Per questo motivo, EnartisTan UNICO #1 permette di raggiungere risultati eccellenti con dosaggi più bassi rispetto ai normali tannini enologici.

Applicazioni: rifinitura dei vini; aumento della complessità olfattiva

Dosi: 1-15 g/hL

Confezioni: 250 g

EnartisTan UNICO #1 XO

Tannino di quercia con tostatura forte. La speciale selezione del legno e l'estrema protezione usata in fase di estrazione permettono di ottenere un tannino di elevata qualità, particolarmente raccomandato per il trattamento dei grandi vini affinati in legno.

Applicazioni: rifinitura dei vini; aumento della complessità olfattiva

Dosi: 0,5-15 g/hL

Confezioni: 250 g

EnartisTan UNICO #2

Tannino condensato estratto da legno di specie a bacca rossa. Usato in stabilizzazione, EnartisTan UNICO #2 rivela l'aroma fruttato fresco, la morbidezza, la struttura e la dolcezza gustativa del vino. Può essere utilizzato con successo in vini bianchi, rossi e rosati.

Applicazioni: rifinitura dei vini; aumento dell'aroma fruttato

Dosi: 1-15 g/hL

Confezioni: 250 g

EnartisTan UNICO #3

EnartisTan UNICO #3 è una miscela di tannini condensati e idrolizzabili studiata per aprire i profumi del vino e aumentarne la complessità aromatica. In particolare, EnartisTan UNICO #3 ha un notevole effetto rinfrescante sui vini che tendono a ossidarsi rapidamente e a perdere, di conseguenza, le note aromatiche tipiche.

Applicazioni: aumento della freschezza aromatica

Dosi: 1-10 g/hL

Confezioni: 250 g



	STABILIZZAZIONE DEL COLORE	EFFETTO ANTIOSSIDANTE	INCREMENTO DELLA PULIZIA OLEATTIVA	REATTIVITÀ CON LE PROTEINE	STRUTTURA	ASTRINGENZA	MORBIDEZZA	AROMA
TANNINI DA FERMENTAZIONE								
AROM	●●	●●●●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●●●
CIT	●●●	●●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●●●
COLOR	●●●●	●●●●	●●	●●●●	●●	●●	●●●	●●●●
FERMCOLOR	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●	●●●	●●●●
FP	●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●●	●●
RF	●●●	●●	●●	●●●●	●●●	●●	●●●	●●●●●
ROUGE	●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●●	●●
V	●●●●●	●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●	●●	●●●
XC	●●●●	●●	●●	●●●●	●●	●●●	●●●	●
TANNINI TECNICI								
ANTIBOTRYTIS	●	●●●●●	●●	●●	●●	●●	●	●
BLANC	●	●●●●●	●	●	●●	●●	●	●
CLAR	●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●	●
E	●●●●●	●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●	●●	●●●
HIDEKI	●●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●	●	●●●●	●
MAX NATURE	●●●	●●	●●●●	●●	●	●	●●●●●	●
SLI	●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●	●	●●●●	●●●●
PREPARATI A BASE DI TANNINO DI QUERCIA								
CŒUR DE CHÊNE	●●	●●	●●	●	●●	●●	●●●	●●●●
DC	●●	●●●	●●	●	●●●	●	●●●●	●●●●●
ÉLEVAGE	●●	●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●●	●●●
EXTRA	●●	●	●●	●	●●	●	●●●●	●●●●●
MEL	●●	●●●	●●	●	●●●	●	●●●●	●●●●●
NAPA	●●	●●●	●●	●	●●●	●	●●●●	●●●●●
QUERTANIL	●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●	●	●●
RICH	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●	●●
SUPEROAK	●●●	●●●	●●●	●●●●	●●	●	●●	●●
PREPARATI A BASE DI TANNINO D'UVA								
ELEGANCE	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●	●	●●●●	●●●
FF	●	●●●	●●	●●●	●●	●	●●●●	●●●●
FT	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●●	●●●
SKIN	●●●●	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●●
TFT	●●	●●	●●	●●●	●●	●	●●●●	●●●●
UVASPEED	●●●●	●	●	●	●●	●	●●●●●	●●●●
LINEA UNICO								
UNICO #1	●●	●●	●●	●	●●●●	●	●●●●	●●●●●●●
UNICO #1 XO	●●	●●	●●	●	●●●●●	●	●●●●●●	●●●●●●●●
UNICO #2	●●●	●●●	●●	●●	●●●●	●	●●●●	●●●●●●●
UNICO #3	●	●●●●	●●●●●	●●	●●	●	●●●●	●●●●●●●

I POLIFENOLI IN ENOLOGIA

LE CATEGORIE DI POLIFENOLI

I polifenoli dell'uva

- **Non-flavonoidi:** i principali non-flavonoidi presenti nell'uva sono gli idrossicinnamati o acidi idrossicinnamici. Costituiscono il substrato preferito della polifenolo-ossidasi e di solito sono i primi composti ad essere coinvolti nel processo di ossidazione del mosto.
- **Flavonoidi:** una delle categorie più importante di composti fenolici dell'uva. Sono localizzati nelle bucce e nei vinaccioli. I flavonoidi comprendono tre gruppi di sostanze: tannini, flavonoli e antociani:
 - Al gruppo dei tannini appartengono combinazioni complesse di catechine (anche flavan-3-oli) che si trovano nella buccia e nei vinaccioli e che sono propriamente detti tannini condensati.
 - Gli antociani si trovano per la maggior parte nella buccia e sono i principali responsabili del colore dei vini rossi.
 - I flavonoli, anch'essi localizzati nella buccia, sono noti come cofattori nel processo di incremento del colore conosciuto come copigmentazione.

I tannini idrolizzabili: derivati dal legno, sono forme oligomeriche di acido gallico e si dividono in tannini gallici ed ellagici, a seconda che il loro gruppo funzionale sia costituito da acido gallico o acido ellagico.

COME STABILIZZARE IL COLORE DEI VINI ROSSI?

Enartis è alla costante ricerca di nuove e più sofisticate strategie per stabilizzare il colore. La stabilità del colore incomincia dalle prime fasi della vinificazione. La maggior parte delle uve sono più ricche in antociani che in tannini, il che può portare a problemi di stabilità.

FASE DELLA VINIFICAZIONE	COSA FARE	SOLUZIONE ENARTIS
VENDEMMIA	Non appena si ha fuoriuscita di mosto, solitare per prevenire l'ossidazione della sostanza colorante.	10-15 g/q di AST
PIGIATURA	In pigiadiraspatura, l'aggiunta di tannini sacrificali rinforza l'azione antiossidante della solforosa e aiuta a eliminare le proteine che, tra i primi composti a fuoriuscire dall'acino, precipitano con i tannini esogeni anziché far precipitare i tannini dell'uva. In questo modo, si aumenta la frazione di tannini d'uva in soluzione che restano così disponibili per reazioni di stabilizzazione degli antociani.	20-30 g/q EnartisTan ROUGE o EnartisTan FERMCOLOR
	L'uso di un enzima di macerazione accelera l'estrazione di tannini dalle bucce. Aumentando la quantità di tannini d'uva in soluzione, si favoriscono le reazioni di condensazione antociani/ tannini e la formazione di colore stabile. Se l'enzima contiene anche attività proteasica, questa diminuisce la capacità delle proteine di far precipitare i tannini dell'uva e contribuisce così alla stabilità del colore.	2-3 g/q di EnartisZym COLOR PLUS
MOSTO	È nelle prime fasi della fermentazione alcolica, quando la concentrazione in alcol è ancora bassa, che avviene la condensazione di antociani e tannini a formare composti colorati stabili. Per favorire e amplificare tale processo, è necessario aumentare la concentrazione di tannini d'uva con aggiunta di tannini esogeni.	Condensazione: 10-20 g/q di EnartisTan COLOR o EnartisTan V Condensazione + co-pigmentazione: 25-40 g/q di EnartisPro TINTO 15-20 g/q EnartisTan XC
FINE FERMENTAZIONE ALCOLICA	Al termine della fermentazione alcolica, prima di avviare la fermentazione malolattica, una breve macrossigenazione favorisce la formazione di composti colorati stabili, prodotti per condensazione via ponte etanale tra gli antociani liberi ancora presenti nel vino e i tannini condensati estratti dai vinaccioli.	10-15 g/hl di EnartisTan E

QUALCHE NOZIONE SUL COLORE DEL VINO

Al termine della fermentazione, il colore rosso del vino è principalmente dovuto agli antociani estratti dall'uva. Nella loro forma cationica (carica positiva), gli antociani sono molto reattivi con qualsiasi composto nucleofilo. In presenza di anidride solforosa e acqua, questa reazione può portare a una perdita di colore. Il colore del vino viene reso stabile attraverso tre processi: copigmentazione, condensazione e cicloaddizione.

Per **copigmentazione** si intende la formazione, tramite deboli legami di tipo elettrostatico, di complessi tra antociani e cofattori come flavonoli, idrossicinnamati e/o colloidali. Un buon cofattore ha una conformazione planare che permette agli antociani di formare con esso una struttura a sandwich che li rende più stabili e solubili. La copigmentazione ha effetto sia ipercromico che batocromico che risulta in un incremento di intensità colorante del vino e uno spostamento della sua tinta da rosso a rosso-malva. I complessi prodotti dalla copigmentazione sono prevalenti nei vini rossi giovani e sono considerati semi-stabili.

La **condensazione** porta alla formazione di composti colorati più stabili. Questi pigmenti si formano per legame diretto tra antociani e tannini o, in ambiente ossidativo, tramite ponte etanale.

La **cicloaddizione** coinvolge i metaboliti del lievito e porta alla forma di colore più stabile in assoluto. Consiste nella formazione di complessi ciclici tra lo ione flavilio e composti con doppi legami polimerizzati.

CHE COS'È UN TANNINO "SACRIFICALE"?

Quando l'uva viene pigiata, vengono liberate nel mosto proteine che possono reagire con i tannini, facendoli precipitare. I primi tannini estratti e disponibili sono i tannini di buccia, molto interessanti per la struttura, la morbidezza e la stabilità del colore del futuro vino. I tannini "sacrificiali", aggiunti appena dopo la pigiatura, reagiscono con le proteine d'uva, le fanno precipitare e prevengono così la perdita dei tannini di buccia.

PERCHÉ È IMPORTANTE LA COPIGMENTAZIONE?

La copigmentazione protegge i pigmenti dall'ossidazione durante le prime fasi della vinificazione e limita la perdita di colore. Inoltre, migliora la solubilità degli antociani in ambiente idroalcolico.

POSSO USARE TANNINI SU MOSTI E VINI BIANCHI?

Nei mosti bianchi, l'aggiunta di tannino previene la formazione di odori anomali, migliora la chiarifica e la protezione antiossidante, inibisce la laccasi proveniente da uve botrytizzate. I tannini possono essere usati nei vini bianchi per migliorarne struttura, morbidezza e protezione antiossidante.



Inspiring innovation.

POLISACCARIDI

Di giorno in giorno, cresce la consapevolezza dell'importante contributo dato dai polisaccaridi alla stabilità e alla qualità del vino. Molti enologi adottano tecniche come la macerazione prefermentativa a freddo, l'uso di enzimi macerativi e l'affinamento su fecce fini allo scopo di aumentare il contenuto in polisaccaridi e avere così vini più stabili e organoletticamente migliori. A volte, la mancanza di tempo, la carenza di serbatoi o la comparsa di odori sgradevoli, rendono questa pratica impossibile. Per coloro che non possono beneficiare dei polisaccaridi contenuti nelle proprie fecce e uve, Enartis offre EnartisPro e Surlì, preparati a base di polisaccaridi di lievito per la fermentazione e l'affinamento dei vini.

POLISACCARIDI PER LA FERMENTAZIONE

EnartisPro R

Le mannoproteine apportate da questo preparato costituito esclusivamente da lievito inattivato, conferiscono al vino volume e morbidezza e contribuiscono alla stabilità del colore. EnartisPro R può essere utilizzato nella fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati.

Applicazioni: incrementare la sensazione di volume; ammorbidire i tannini; migliorare la stabilità del colore

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

EnartisPro AROM

Prodotto a base di lievito inattivato ricco in aminoacidi solforati, EnartisPro AROM viene utilizzato all'inoculo del lievito per migliorare la stabilità colloidale e la sensazione di volume del vino. Gli aminoacidi solforati aiutano la protezione antiossidante e, se combinati con lieviti come EnartisFerm ES181, AROMA WHITE, Q9, PERLAGE e ES488, stimolano la sintesi di aromi di spezie e frutti tropicali.

Applicazioni: aumentare la sensazione di volume; incrementare l'aroma fruttato e speziato

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

EnartisPro UNO

Coadiuvante di fermentazione a base di lievito inattivato ricco in mannoproteine immediatamente solubili. Aggiunto all'inoculo del lievito, le mannoproteine subito rilasciate si legano ad antociani e a composti aromatici proteggendoli da ossidazione e precipitazione. Si ottengono così vini con una tonalità colorante più giovanile e intensa, più persistenti e complessi all'olfatto, più voluminosi e morbidi in bocca, più stabili.

Applicazioni: vini bianchi, rossi e rosati; miglioramento della stabilità chimico-fisica; miglioramento della qualità organolettica

Dosi: 10-40 g/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisPro BLANCO

Coadiuvante di fermentazione a base di lievito inattivato ricco in mannoproteine immediatamente solubili e aminoacidi ad azione antiossidante. Aggiunto all'inoculo del lievito, le mannoproteine subito rilasciate si legano ad antociani e composti aromatici proteggendoli da ossidazione e precipitazione. Si ottengono, così, vini con una tonalità colorante più giovane, più intensi, freschi al naso, più stabili. L'apporto di aminoacidi solforati preserva gli aromi tiolici rivelati durante la fermentazione condotta da lieviti come EnartisFerm ES181, AROMA WHITE, Q9, PERLAGE e ES488.

Applicazioni: aumentare il volume; aumentare l'aroma fruttato e speziato; migliorare la stabilità chimico-fisica

Dosi: 10-30 g/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisPro TINTO

Lievito inattivato ricco in mannoproteine immediatamente solubili, tannini ellagici e di vinacciolo, studiato per favorire la condensazione antociani/tannini. Dona ai vini un colore più intenso e stabile, un aroma più fruttato, pulito e persistente e un gusto più morbido ed equilibrato.

Applicazioni: migliorare la stabilità del colore; aumentare l'aroma fruttato; aumentare la morbidezza; migliorare l'equilibrio gustativo

Dosi: 15-40 g/q

Confezioni: 1 kg

EnartisPro FT

Coadiuvante a base di PVI-PVP e lievito inattivato ricco in mannoproteine libere e aminoacidi solforati. Grazie alla sua capacità di rimuovere il rame, riduce l'attività degli enzimi ossidasici (tirosinasi e laccasi) e permette di produrre vini più resistenti all'ossidazione e all'invecchiamento, più ricchi in composti aromatici e più freschi nel colore. È raccomandato nella vinificazione di vini di cui si vuole aumentare l'espressione degli aromi tiolici.

Applicazioni: aumentare l'espressione dei tioli; protezione antiossidante; prolungare la vita del vino

Dosi: 30-50 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

POLISACCARIDI PER L'AFFINAMENTO

SURLÌ KPA

Preparato a base di lievito inattivato ricco in mannoproteine e poliaspartato di potassio (KPA). Usato nelle fasi iniziali dell'affinamento, aiuta a preservare l'acidità naturale del vino e migliora le sensazioni di mineralità, freschezza e volume.

Applicazioni: affinamento sur lies; miglioramento della shelf life e della stabilità e della qualità sensoriale; mantenimento dell'acidità

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 2,5 kg

SURLÌ KPA VL

Preparato liquido a base di mannoproteine e poliaspartato di potassio (KPA). Usato in pre-imbottigliamento aumenta la protezione antiossidante e la longevità del vino, amplifica le sensazioni di cremosità e volume al palato.

Applicazioni: pre-imbottigliamento; miglioramento della qualità sensoriale; prolungamento della shelf-life

Dosi: 100 mL/hL

Confezioni: 5 kg - 10 kg

SURLÌ NATURAL

Preparato a base di lievito inattivato da utilizzare in sostituzione delle fecce fini. In sole 6 settimane di trattamento, SURLÌ NATURAL apporta al vino elevate quantità di sostanze polisaccaridiche che, oltre a migliorarne la stabilità colloidale, incrementano la sensazione di volume, riducono l'astringenza e aumentano la persistenza aromatica.

Applicazioni: affinamento sur lies; miglioramento della stabilità e della qualità sensoriale

Dosi: 20-50 g/hL

Confezioni: 2,5 kg

SURLÌ ONE

Lievito inattivato trattato enzimaticamente. Può essere utilizzato per l'affinamento sur lies in alternativa o in combinazione con le fecce fini prodotte durante la fermentazione alcolica. SURLÌ ONE migliora la stabilità proteica, tartarica e polifenolica del vino; conferisce maggiore complessità e persistenza aromatica; attenua l'astringenza e incrementa la sensazione di volume. Nei vini rossi e rosati, contribuisce alla stabilizzazione del colore per copigmentazione.

Applicazioni: affinamento sur lies; miglioramento della stabilità e della qualità sensoriale

Dosi: 20-50 g/hL

Confezioni: 2,5 kg

SURLÌ ROUND

Preparato a base di lievito inattivato, tannini condensati ed ellagici. Utilizzato in vini rosati e rossi carenti di struttura o con aromi erbacei, ne migliora la qualità e la complessità aromatica, la struttura e l'armonia gustativa. Aggiunto a inizio affinamento, inoltre, assicura una maggiore stabilità del colore per copigmentazione degli antociani.

Applicazioni: affinamento sur lies di vini rossi e rosati; stabilizzazione del colore; aumento della struttura

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 2,5 kg

SURLÌ ELEVAGE

Prodotto a base di lievito inattivo a elevato contenuto in mannoproteine libere. SURLÌ ELEVAGE rilascia nel giro di sole 24-48 ore la totalità delle mannoproteine contenute. Pur con poco tempo a disposizione, quindi, è possibile riprodurre gli effetti di un affinamento su fecce fini. I vini trattati con SURLÌ ELEVAGE infatti, risultano più complessi e persistenti all'olfatto, più morbidi e voluminosi al palato e, in generale più longevi.

Applicazioni: affinamento sur lies; rifinitura pre-imbottigliamento; migliorare il volume

Dosi: 5-30 g/hL

Confezioni: 1 kg

SURLÌ VITIS

Completamente solubile, SURLÌ VITIS apporta polisaccaridi di origine vegetale e tannini di buccia d'uva bianca. Alle dosi consigliate è filtrabile e può essere utilizzato immediatamente prima della microfiltrazione per aumentare la qualità organolettica e la protezione antiossidante del vino. In particolare, SURLÌ VITIS migliora la pulizia olfattiva del vino, conferisce volume e morbidezza ed accresce la sensazione di dolcezza.

Applicazioni: aumentare la qualità sensoriale e la stabilità chimico-fisica pre-imbottigliamento

Dosi: 2-15 g/hL

Confezioni: 1 kg

SURLÌ VELVET

Coadiuvante a base di mannoproteine, SURLÌ VELVET ha effetti evidenti sulla qualità organolettica del vino. In particolare, aumenta la complessità e l'intensità aromatica, il volume e la persistenza gustativa e, nei vini rossi, attenua l'astringenza. Completamente solubile e filtrabile, può essere utilizzato immediatamente prima della microfiltrazione.

Applicazioni: aumentare la qualità sensoriale e la stabilità chimico-fisica pre-imbottigliamento

Dosi: 0,5-10 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

SURLÌ VELVET PLUS

SURLÌ VELVET PLUS è un preparato a base di mannoproteine. Offre tutte le proprietà organolettiche di SURLÌ VELVET con, in più, un buon effetto antiossidante in grado di prolungare la vita del vino sullo scaffale. Completamente solubile e filtrabile, trova la sua applicazione principale nella preparazione dei vini all'imbottigliamento.

Applicazioni: aumentare la qualità sensoriale e la stabilità chimico-fisica pre-imbottigliamento; protezione antiossidante

Dosi: 1-10 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

CITROGUM PLUS

Soluzione di gomma Arabica Seyal e mannoproteine, CITROGUM PLUS aumenta la sensazione di dolcezza dei vini senza apportare zuccheri fermentescibili.

Applicazioni: aumentare la dolcezza

Dosi: 100-300 mL/hL

Confezioni: 10 kg - 20 kg - 200 kg - 1000 kg

COME SCEGLIERE I POLISACCARIDI
SURLÌ DI ENARTIS

Per scegliere quale preparato impiegare e a quale dose, è possibile eseguire un test rapido di degustazione. È necessario reidratare 1 g di prodotto in 50 mL di acqua a 38°C per 2 ore. Passato questo tempo, si aggiungono alla sospensione 50 mL di una soluzione idroalcolica preparata con 13 mL di alcol al 95% e 37 mL di acqua. Quindi si lascia raffreddare a temperatura ambiente, agitando saltuariamente. La soluzione così ottenuta deve essere mantenuta a temperatura superiore a 20°C e agitata due/tre volte al giorno per almeno 3

giorni, dopodiché può essere dosata direttamente nel vino da trattare sapendo che 1 mL in 100 mL di vino corrisponde a una dose di 10 grammi di Surlì per ettolitro di prodotto.
N.B.: SURLÌ ELEVAGE, SURLÌ VITIS, SURLÌ VELVET e SURLÌ VELVET PLUS non necessitano della preparazione descritta ma possono essere semplicemente dispersi in una soluzione idroalcolica al 13% di alcol (1 g di SURLÌ in 100 mL di soluzione) e utilizzati immediatamente. CITROGUM PLUS può essere usato tal quale.

COS'È IL PVI-PVP?

Con PVI-PVP si indicano dei copolimeri adsorbenti di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone capaci di rimuovere dal vino metalli pesanti come rame (Cu), ferro (Fe) e alluminio (Al). Il PVI-PVP ha anche la capacità di legarsi ai composti fenolici, substrato dell'ossidazione. I vini trattati con PVI-PVP risultano più freschi, più intensi all'olfatto, più equilibrati, meno sensibili all'ossidazione e più longevi.

POLISACCARIDI

		Composizione	Principali effetti	Protezione antiossidante	Miglioramento aromatico	Incremento del volume	Incremento della morbidezza	Prolungamento della shelf life
Fermentazione	PRO AROM	Lievito inattivato	Maggiore produzione di tioli Morbidezza	●●●	●●	●●	●●	●●
	PRO BLANCO	Lievito inattivato	Maggiore produzione di tioli Morbidezza e volume	●●●	●●●	●●●	●●●	●●
	PRO FT	Lievito inattivato PVI-PVP	Maggiore produzione di tioli Morbidezza e volume Anti-invecchiamento	●●●●	●●●	●●	●●●	●●●
	PRO R	Lievito inattivato	Morbidezza	●	●	●●	●●	●
	PRO TINTO	Lievito inattivato Tannino di vinacciolo Tannino ellagico	Morbidezza e volume Protezione del colore	●●	●●	●●●●	●●●	●●
	PRO UNO	Lievito inattivato	Morbidezza e volume	●	●	●●●	●●●	●
Affinamento	SURLÌ ELEVAGE	Lievito inattivato	Morbidezza e volume	●●	●	●●●●	●●●●	●
	SURLÌ NATURAL	Lievito inattivato	Volume e protezione antiossidante	●●	●	●●●	●●●	●●
	SURLÌ ONE	Lievito inattivato trattato enzimaticamente	Volume e protezione antiossidante	●●	●	●●●	●●●	●●
	SURLÌ ROUND	Lievito inattivato Tannino condensato Tannino ellagico	Volume e protezione antiossidante	●●●	●	●●●	●●	●●
	SURLÌ KPA	Lievito inattivato KPA	Volume e mantenimento dell'acidità	●●	●	●●●	●●●	●●●
Pre-imbottigliamento	CITROGUM PLUS	Gomma arabica Mannoproteine	Dolcezza e volume	●	●	●●●●	●	
	SURLÌ KPA VL	Mannoproteine KPA	Morbidezza e volume Protezione antiossidante	●	●	●●●●	●	●●●
	SURLÌ VELVET	Mannoproteine	Morbidezza e volume	●	●	●●●●	●●●●	
	SURLÌ VELVET PLUS	Mannoproteine	Morbidezza e volume Anti-invecchiamento	●●●	●●	●●●●	●●●	●●●
	SURLÌ VITIS	Tannino di buccia Polisaccaridi vegetali	Volume e miglioramento aromatico	●●	●●●	●●●	●●●	●●



Inspiring innovation.

BATTERI MALOLATTICI

La fermentazione malolattica è spesso considerata come il semplice processo di conversione dell'acido malico in acido lattico operato da batteri della specie *Oenococcus oeni*. In realtà, utilizzando il giusto ceppo, la fermentazione malolattica rappresenta l'ultima possibilità per ridurre le note erbacee, esaltare l'aroma fruttato, aumentare la complessità aromatica e migliorare l'equilibrio e la struttura del vino. Enartis offre una gamma di batteri e nutrienti adatti a garantire una fermentazione di successo anche nelle condizioni più difficili.

EnartisML UNO

Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni*, garantisce una fermentazione malolattica veloce e completa. Non altera l'intensità colorante, la pulizia olfattiva e l'aroma fruttato del vino. Produce quantità trascurabili di amine biogene. Alcol tolleranza < 16% vol.; tolleranza al pH > 3,2.

Applicazioni: *inoculo sequenziale; coinoculo; rispetto dell'aroma del vino*

Dosi: *sacchetti da 2,5 hL, 25 hL, 250 hL*

EnartisML SILVER

Ceppo selezionato di *Oenococcus oeni* capace di avviare e completare la fermentazione malolattica in vini con elevato contenuto alcolico, basso pH ed elevato contenuto polifenolico. EnartisML SILVER produce un aroma pulito, fruttato e complesso e rispetta l'intensità colorante. Alcol tolleranza: fino a 16% vol.; tolleranza al pH > 3,2.

Applicazioni: *inoculo sequenziale; coinoculo; vini con condizioni difficili; aumentare l'aroma fruttato*

Dosi: *sacchetti da 2,5 hL, 25 hL, 250 hL*

NUTRIFERM ML

Attivante specifico per la fermentazione malolattica, apporta polisaccaridi, aminoacidi, micronutrienti, vitamine e cellulosa. L'effetto combinato delle sue componenti stimola la moltiplicazione cellulare, assicura la dominanza del ceppo inoculato sulla flora indigena e riduce sensibilmente la durata della fermentazione malolattica. In condizioni difficili o in caso di arresto fermentativo, il suo impiego può essere determinante per il successo della fermentazione.

Applicazioni: *nutrizione dei batteri malolattici; abbreviare la fermentazione malolattica*

Dosi: *20-30 g/hL*

Confezioni: *1 kg*

I BATTERI MALOLATTICI

QUALI SONO I PRINCIPALI FATTORI CHE INFLUENZANO LO SVILUPPO DEI BATTERI LATTICI?

pH, temperatura, alcol, e SO_2 (libera e totale) hanno un effetto sinergico negativo e rendono difficile lo svolgimento della FML. Gli anticrittogamici che residuano sulle uve, il contenuto iniziale di acido malico, il lievito usato per la fermentazione alcolica e il contenuto di polifenoli del vino possono essere ulteriori fattori di stress per il batterio.

Le condizioni che rendono difficile la FML sono:

- pH basso (< 3,4)
- Alta concentrazione di etanolo (>14,5%)
- Temperature troppo basse (< 18°C) o troppo alte (> 30°C)
- Alta concentrazione di SO_2 totale (> 30 mg/L) e/o SO_2 libera (> 10mg/L)

COME SCEGLIERE IL CEPPO DI BATTERI DA USARE

Ogni ceppo ha delle condizioni ideali di sviluppo. È molto importante conoscere le caratteristiche del vino prima di procedere all'inoculo del batterio e verificare che quest'ultimo abbia i requisiti necessari per poter condurre la fermentazione malolattica in quelle specifiche condizioni.

IL LIEVITO USATO PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA PUÒ INFLUIRE SULLO SVOLGIMENTO DELLA FML?

Alcuni lieviti possono inibire lo sviluppo dei batteri lattici. Inoltre, ceppi diversi di lievito differiscono tra loro per fabbisogno nutrizionale, produzione di SO_2 , tasso di autolisi ed altre caratteristiche enologiche che hanno effetto sulla crescita dei batteri.

QUALI SONO I RISCHI DI UNA FERMENTAZIONE MALOLATTICA SPONTANEA?

La FML spontanea può portare alla comparsa di difetti come ad esempio odori di yogurt, rancido, sudore, fiammiferi bruciati e persino frutta marcia. Un'altra possibile spiacevole conseguenza della FML spontanea è la produzione di amine biogene, sostanze pericolose per la salute dell'uomo e il cui contenuto massimo nel vino è soggetto a limitazioni in alcuni mercati. L'uso di ceppi selezionati di *Oenococcus oeni* è garanzia di qualità organolettica e salubrità del vino.

DI QUALI NUTRIENTI HANNO BISOGNO I BATTERI MALOLATTICI?

Come tutti i microrganismi, *Oenococcus oeni* ha bisogno di nutrienti e fattori di crescita per produrre cellule sane, capaci di portare a termine la fermentazione. I batteri necessitano di vari aminoacidi, peptidi, vitamine e sostanze minerali. NUTRIFERM ML è un coadiuvante di fermentazione appositamente sviluppato per il fabbisogno dei batteri lattici.

CHE RELAZIONE C'È TRA OSSIGENO E BATTERI LATTICI?

L'ossigeno molecolare stimola la crescita di alcuni batteri lattici, fungendo da nutriente come nel caso dei lieviti. Tuttavia, troppo ossigeno, può causare la formazione di acido acetico.

COME MONITORARE LA FML?

La pratica più comune per monitorare la FML è seguire la degradazione dell'acido malico. La fermentazione malolattica si considera terminata quando il contenuto in acido malico è inferiore a 30 mg/100 mL.

E PER QUANTO RIGUARDA LA PRODUZIONE DI DIACETILE?

Prodotta dai batteri lattici, questa molecola ha una piacevole nota burrosa a basse concentrazioni ma può trasformarsi in uno spiacevole odore di rancido a concentrazioni superiori a 4 mg/L. Il diacetile si forma dal piruvato, prodotto dal catabolismo degli zuccheri. Molti sono i fattori che influenzano la produzione di diacetile: una FML lenta in conseguenza di un basso tasso di inoculo e/o basse temperature e un ambiente debolmente ossidativo aumentano la produzione di diacetile. Il contatto con le fecce fini e la creazione di condizioni di riduzione favoriscono la trasformazione irreversibile del diacetile, riducendone così la concentrazione e l'impatto organolettico sul vino.

È POSSIBILE CONSERVARE I BATTERI E USARLI DOPO QUALCHE TEMPO?

Una volta che la confezione di batteri è aperta, deve essere usata immediatamente. L'esposizione all'ossigeno e a una umidità eccessiva può essere dannosa per la sopravvivenza dei batteri.



Inspiring innovation.

LEGNI ALTERNATIVI

Se ben dosato, l'uso in affinamento dei chips permette di aggiungere al vino quella qualità aromatica e gustativa che lo rende gradito al mercato internazionale e a quello dei "nuovi" consumatori. Enartis offre una vasta gamma di chips, ministaves e alternativi solubili per creare vini unici.

La gamma INCANTO è prodotta a partire da legni selezionati di rovere francese e americano, tostati con una originale tecnica per convezione a riscaldamento progressivo che consente di ottenere una tostatura profonda, omogenea e ripetibile. I legni alternativi Incanto sono disponibili nei formati:

CHIPS

Dimensioni: 2-4 mm

Dosi: 1-4 g/L nei vini bianchi; 1-6 g/L nei vini rossi

Tempo di contatto: minimo 4 settimane

Confezioni: sacco da 10 kg

MINISTAVES

Dimensioni: 25 cm x 2,7 ÷ 5 cm x 0,9 cm

Dosi: 1-5 g/L

Tempo di contatto: minimo 3 mesi, ottimale 4 mesi

Confezioni: sacco da 10 kg

BARREL BOOST (sistema monouso per barrique)

Dosi: 1 Barrel Boost per barrique equivale a circa 25% di legno nuovo tostato

Tempo di contatto: minimo 3 mesi, ottimale 4 mesi

Confezioni: sacchetto contenente un singolo sistema monouso

INCANTO NATURAL

Rovere francese non tostato, usato in fermentazione o durante l'affinamento del vino, aiuta ad attenuare le note erbacee e di ridotto. A livello gustativo, in seguito al rilascio di polisaccaridi, apporta morbidezza, volume e struttura.

Formati disponibili: chips

INCANTO SLI

Chips ottenuto da legno non tostato di rovere americano. Esalta freschezza e aromi varietali del vino. Aumenta struttura e morbidezza e il potenziale di invecchiamento del vino.

Formati disponibili: chips

INCANTO CREAM

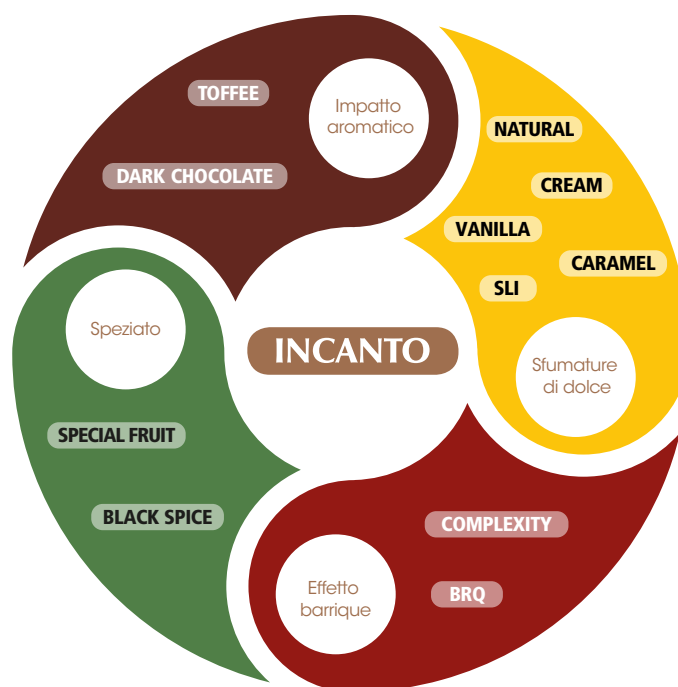
Rovere francese mediamente tostato, conferisce aromi di crema pasticceria, noce di cocco, burro e liquirizia. Al palato incrementa le sensazioni di morbidezza, volume e dolcezza, senza dare astringenza.

Formati disponibili: chips; barrel boost

INCANTO VANILLA

Rovere americano mediamente tostato, conferisce al vino note dolci di vaniglia, noce di cocco, bourbon, miele e frutta tropicale. Al palato incrementa le sensazioni di morbidezza, volume e freschezza.

Formati disponibili: chips



INCANTO CARMEL

Rovere francese mediamente tostato, conferisce al vino aromi di caramello, caffè macchiato, burro e spezie. Il principale effetto al palato è l'aumento di morbidezza e dolcezza.

Formati disponibili: chips

INCANTO SPECIAL FRUIT

Rovere francese mediamente tostato, si contraddistingue per le note eleganti e discrete di spezie, tostato, cioccolato e caramello che mettono in risalto il fruttato del vino e ne aumentano la complessità. In bocca, INCANTO SPECIAL FRUIT dà volume e struttura, senza aumentare in modo eccessivo la sensazione tannica.

Formati disponibili: chips; barrel boost

INCANTO BLACK SPICE

Rovere francese con tostatura forte capace di conferire note marcate di liquirizia e spezie.

Formati disponibili: chips

INCANTO TOFFEE

Rovere francese con tostatura media-forte, conferisce aromi di caffè macchiato, pane tostato, frutta secca e vaniglia. In bocca si distingue per morbidezza, dolcezza e complessità.

Formati disponibili: chips; barrel boost

INCANTO DARK CHOCOLATE

Rovere francese con tostatura media-forte, conferisce note evidenti di cioccolato, caffè, spezie e frutta secca tostata. In bocca aumenta volume, struttura e tannicità.

Formati disponibili: chips; barrel boost

INCANTO BRQ

Chips ottenuto da rovere francese con tostatura media. Simula l'effetto dell'affinamento in barrique: il vino non perde la sua identità varietale ma guadagna in struttura, dolcezza e complessità data soprattutto da note di frutta secca e sentore tostato.

Formati disponibili: chips

INCANTO COMPLEXITY

Chips di rovere francese con tostatura forte, INCANTO COMPLEXITY conferisce struttura, morbidezza e dolcezza al palato; al naso, dona piacevoli note di vaniglia, cocco, caramello e sentore tostato, senza stravolgere il profilo aromatico originale del vino.

Formati disponibili: chips

INCANTO NC: ALTERNATIVI SOLUBILI

Perché INCANTO NC?

I coadiuvanti della linea INCANTO NC sono formulati completamente solubili che contengono solo le molecole attive che rendono interessante l'applicazione enologica del legno:

- tannini, che svolgono un'azione antiossidante, favoriscono la stabilizzazione del colore e aumentano la struttura del vino.
- Polisaccaridi, che accrescono la sensazione di volume, ammorbidiscono i tannini, stabilizzano il colore e, indirettamente, proteggono gli aromi dall'ossidazione.
- Composti prodotti dalla tostatura, che conferiscono complessità all'aroma del futuro vino.

Applicazioni dei coadiuvanti INCANTO NC:

- Aumentare la complessità aromatica
- Esaltare le note di frutta e fiori
- Prevenire la comparsa di odori di ridotto durante la fermentazione
- Minimizzare la nota erbacea
- Migliorare la stabilità del colore
- Aumentare volume e struttura

Perché usare i coadiuvanti INCANTO NC?

I coadiuvanti INCANTO NC garantiscono l'efficacia dei legni alternativi e in più offrono alcuni vantaggi quali:

- precisione di dosaggio
 - costanza di qualità
 - assenza di note di bruciato o legno verde
 - assenza di solidi che possono danneggiare le parti meccaniche dell'attrezzatura di cantina o renderne difficile la pulizia
 - nessun rischio di contaminazione microbiologica
 - riduzione dei rifiuti
 - facilità d'uso per l'operatore di cantina
 - nessuna perdita di colore causata dall'assorbimento da parte di solidi
 - composizione a base di sostanze consentite da DOC e DOCG.
- I coadiuvanti della linea INCANTO NC sono solubili e costituiti esclusivamente dalle molecole "attive" del legno. Per questo motivo, le dosi sono 10 volte inferiori rispetto a quelle in uso per i legni alternativi.



INCANTO NC WHITE

Miscela di tannino di quercia, tannino di acacia e lievito inattivato. INCANTO NC WHITE conferisce al vino tutte quelle qualità che si attendono dall'uso di chips di quercia non tostata: protezione dall'ossidazione, pulizia olfattiva, leggere note floreali e di vaniglia, aroma di frutta fresca, dolcezza e volume.

Applicazioni: quercia non tostata; aumento dell'aroma fruttato; attenuazione delle note verdi; aumento di volume e struttura

Dosi: 5-30 g/hL mosti bianchi; 10-50 g/hL mosti rosati e rossi

Confezioni: 2,5 kg - 10 kg

INCANTO NC

Alternativa solubile ai legni alternativi, INCANTO NC apporta tutte quelle sostanze utili alla stabilizzazione del colore, alla complessità aromatica e all'equilibrio gustativo che possono essere estratte da chips di quercia mediamente tostata. Conferisce discrete note di vaniglia e crema pasticcera, dona struttura, volume e morbidezza.

Applicazioni: quercia mediamente tostata; stabilizzazione del colore; complessità aromatica; aumento di volume e struttura

Dosi: 5-15 g/hL mosti bianchi; 10-50 g/hL mosti rossi

Confezioni: 2,5 kg - 10 kg

INCANTO NC RED

INCANTO NC RED è un preparato a base di tannini di quercia tostata e lievito inattivato che simula gli effetti dei chips di quercia con tostatura media-forte. Specifico per la vinificazione in rosso, attenua l'aroma vegetale delle uve poco mature, previene la riduzione e aumenta la stabilità del colore. A livello organolettico, conferisce note di legno tostato e aumenta struttura, volume e dolcezza gustativa.

Applicazioni: quercia con tostatura media-forte; attenuazione delle note verdi; complessità aromatica; aumento di volume e struttura

Dosi: 10-50 g/hL mosti rossi

Confezioni: 2,5 kg - 10 kg

INCANTO NC CHERRY

Miscela di tannino di quercia, tannino estratto da legno di specie esotiche e lievito inattivato che riproduce gli effetti di un trattamento con legno di ciliegio. Potenzia l'aroma di frutta fresca e l'equilibrio gustativo, migliora la stabilità del colore e la protezione antiossidante.

Applicazioni: potenziamento della nota fruttata e speziata; stabilizzazione del colore; aumento di volume e struttura; rinfresca l'aroma di uve surmature

Dosi: 5-15 g/hL mosti rosati; 10-50 g/hL mosti rossi

Confezioni: 2,5 kg - 10 kg

INCANTO NC DARK CHOCOLATE

Miscela solubile di tannini estratti da legno di quercia tostato e lievito inattivato ricco in polisaccaridi. Riproduce gli effetti della polvere di quercia francese con tostatura forte. INCANTO NC DARK CHOCOLATE esalta gli aromi del legno e maschera la nota erbacea delle uve poco mature. Allo stesso tempo, dona volume, struttura, equilibrio e favorisce la stabilità del colore.

Applicazioni: quercia con tostatura forte; attenuazione della nota erbacea; stabilizzazione del colore; aumento della complessità; aumento di volume e struttura

Dosi: 10-50 g/hL

Confezioni: 2,5 kg

INCANTO NC SLI

Miscela a base di tannino di quercia americana non tostata e lievito inattivato. Aumenta la protezione antiossidante e la shelf life del vino.

Applicazioni: quercia non tostata; prolungamento della vita del vino; aumento dell'aroma fruttato; incremento di volume e struttura

Dosi: 10-30 g/hL

Confezioni: 2,5 kg



Utilizzo la gamma INCANTO NC dal 2009 su tutte le vasche di fermentazione del vino rosso. A volte con trucioli di quercia e altre volte con il tannino. INCANTO NC è, per me, un perfetto equilibrio tra un tannino e una polvere di quercia. Sono convinta che contribuisca notevolmente a migliorare la sensazione al palato, l'intensità del colore e la stabilità.

Alicia Rechner, Enologo presso Backsberg Estate Cellars - Paarl, Sud Africa

L'AFFINAMENTO CON LEGNI ALTERNATIVI

COSA SUCCEDDE DURANTE L'AFFINAMENTO IN LEGNO?

Due sono le reazioni più importanti che accadono durante l'affinamento in legno: estrazione dei composti del legno e diffusione dell'ossigeno. L'affinamento in legno aumenta la complessità aromatica, migliora la stabilità del colore, attenua l'astringenza e aumenta la pienezza gustativa del vino.

DA COSA DIPENDE TANTA VARIETÀ AROMATICA?

Ci sono molte cause all'origine di tanta varietà e molte interagiscono tra loro ad aumentare la scelta tra i potenziali profili aromatici.

- Origine della quercia: specie, provenienza, condizioni di crescita ed età dell'albero incidono sulla struttura e la composizione del legno.
- La posizione della doga nel tronco influisce sulla sua composizione aromatica.
- Stagionatura ed essiccamento del legno: essiccamento all'aria, a forno, tempo, umidità
- La tecnica di costruzione aggiunge ulteriore variabilità.

CHE EFFETTI HA LA TOSTATURA?

Il processo di tostatura modifica la struttura e le proprietà chimiche del legno. Ad esempio, aumentando tempi e temperatura di tostatura,

- si riduce il contenuto di lattoni, composti responsabili dell'aroma di "legno fresco" e cocco.
- Si aumentano le note di vaniglia, caramello e caffè tostato, associate alla produzione di vanillina, furfurale, 4-metil-furfurale e maltolo. Con un ulteriore aumento della temperatura di tostatura, queste sostanze vengono sostituite da composti caratterizzati da aromi "speziati" (eugenolo, isoeugenolo, 4-metil-guaiacolo) e di "affumicato" (4-metil-guaiacolo, guaiacolo, 2-metil-fenolo).

PERCHÉ USARE LEGNI ALTERNATIVI?

Ci sono molte ragioni per prendere in considerazione l'utilizzo di legni alternativi:

- Il costo è la motivazione più comune. L'uso di alternativi riduce drasticamente investimenti e manodopera.
- Il tempo di trattamento si accorcia a poche settimane (chips) o a pochi mesi (Barrel Boost e ministaves).
- Lo spazio di stoccaggio è notevolmente inferiore quando si utilizzano serbatoi e legni alternativi per simulare l'affinamento in barrique.
- La qualità è più costante e più facile da controllare.
- Il rischio di contaminazione microbiologica è ridotto.
- La facilità d'uso è maggiore: grandi volumi vengono trattati direttamente in vasca, riducendo al minimo la loro movimentazione.

COME SCEGLIERE L'ALTERNATIVO PIÙ ADATTO?

Definire il profilo aromatico del vino, il tempo disponibile per l'affinamento e il budget aiuta a scegliere il legno alternativo più adatto alle proprie esigenze. Enartis offre diverse tipologie di legni alternativi. Ogni tipologia ha la sua applicazione "ad hoc", a seconda dello stile del vino e della fase di vinificazione.

E A PROPOSITO DELLA CONSERVAZIONE E RIUTILIZZO DEGLI ALTERNATIVI?

I legni alternativi devono essere conservati con cura nella loro confezione originale, in un luogo pulito e asciutto. Il loro riutilizzo è sconsigliato: il risultato non è lo stesso e c'è il rischio di diffondere microrganismi contaminanti.

COME FARE PROVE CON I CHIPS

L'estrazione dei composti contenuti nel legno e il loro impatto sensoriale dipendono da molte variabili, tra cui le caratteristiche fisico-chimiche del vino (pH, alcol, acidità totale, acidità volatile e SO_2), la sua capacità tampone, la temperatura di conservazione e il tempo di contatto.

Per questo, quando si tratta di scegliere il legno alternativo da usare, si raccomanda di fare delle prove preliminari che permettono di prendere una decisione sulla base di dati oggettivi e risultati organolettici.

Organizzare la prova:

- Utilizzare un bag-in-box da 1,5 L o una bottiglia da 750 mL.
- Pesare i chips prescelti (dosaggio consigliato per le prove = 2-5 g / L) e inserirli nel bag-in-box o nella bottiglia.
- Scrivere sull'etichetta la data, il lotto di vino, il nome dei chips e il dosaggio utilizzato. Tenere un campione di vino non trattato.
- Riempire il bag-in-box o la bottiglia con il vino. Prestare attenzione a limitare lo spazio di testa e la solubilizzazione dell'ossigeno durante il riempimento. È consigliato aggiungere 5 ppm di SO_2 per proteggere il vino dall'ossidazione.
- Assaggiare dopo tre settimane di contatto.



Inspiring innovation.

MICROSSIGENAZIONE

Un apporto oculato di microdosi di ossigeno durante il processo di affinamento può aumentare sensibilmente la qualità del vino e aiutare a indirizzarne l'evoluzione aromatica e gustativa verso stili diversi, destinati a incontrare i gusti dei consumatori più svariati. In questa ricerca dello stile, tannini, polisaccaridi e chips, svolgono un ruolo importante e sinergico a quello dell'ossigeno.

MICROOX

Dosatore di ossigeno che consente di effettuare la micro/macro ossigenazione misurando l'effettiva portata in peso (mg/l) dell'ossigeno. MICROOX garantisce un'erogazione quanto più lineare e costante possibile; infatti, a differenza degli altri sistemi in commercio, non utilizza camere di dosaggio ma un sensore ad alta precisione che misura in tempo reale la portata del gas. Un microprocessore e un software evoluto effettuano i calcoli necessari affinché il sistema mantenga la portata di ossigeno al valore desiderato, adattandone automaticamente l'erogazione a ogni variazione della pressione in uscita. L'ossigeno viene perciò somministrato alla minima pressione necessaria così da minimizzare le dimensioni delle bolle e aumentarne la solubilità. MICROOX è disponibile nei formati standard a 1, 2, 5 e 10 punti di erogazione. Su richiesta, possono essere realizzati impianti su misura.

Applicazioni: *microossigenazione; macroossigenazione; simulazione travasi e délestage*

MICROOX PERLAGE

Versione del MICROOX creata appositamente per dosare l'ossigeno durante la presa di spuma in autoclave. MICROOX PERLAGE lavora con una pressione massima in uscita di 9,5 bar e pertanto può essere utilizzato in ogni fase del processo di elaborazione del vino spumante: in prima fermentazione e nelle prime fasi della presa di spuma per avere una cinetica fermentativa regolare e completa; durante la preparazione del *pied de cuve* per stimolare la moltiplicazione del lievito e rafforzarne la resistenza all'alcol; a presa di spuma terminata per prevenire e curare la riduzione. MICROOX PERLAGE è disponibile nei formati standard a 1, 2, 5 e 10 punti di erogazione. Su richiesta, possono essere realizzati impianti su misura.

Applicazioni: *microossigenazione e macroossigenazione durante la presa di spuma in autoclave*

LA MICROSSIGENAZIONE

IN CHE MODO LA MACRO-OSSIGENAZIONE MIGLIORA LA STABILITÀ DEL COLORE? È IMPORTANTE LA TEMPISTICA?

L'ossigeno aggiunto a fine fermentazione alcolica promuove la formazione di acetaldeide per ossidazione dell'etanolo. L'acetaldeide funziona da ponte nella reazione di polimerizzazione tra tannini e antociani, creando complessi colorati stabili. Il periodo compreso tra la fine della fermentazione alcolica e l'avvio della malolattica è il più favorevole all'uso dell'ossigeno per stabilizzare il colore, perché:

- la temperatura medio-alta del vino accelera le reazioni chimiche
- c'è grande concentrazione di antociani liberi e tannini
- il basso contenuto di solforosa permette l'ossidazione dell'etanolo ad acetaldeide
- non c'è anidride solforosa libera che possa immobilizzare l'acetaldeide
- c'è una limitata attività microbica che possa consumare ossigeno e acetaldeide.

QUALI SONO I PARAMETRI DA MONITORARE DURANTE IL TRATTAMENTO DI MICROSSIGENAZIONE?

Temperatura: la temperatura influisce sulla solubilità dell'ossigeno e sulla velocità delle reazioni chimiche che avvengono nel vino. Temperature comprese tra 15-20 °C sono le più idonee per la microssigenazione. Sotto i 13°C, si ha un accumulo di ossigeno disciolto dovuto all'aumento della sua solubilità e alla diminuzione della sua velocità di consumo. Sopra i 20°C, le reazioni di ossidazione avvengono più rapidamente, aumentando così il rischio di invecchiamento precoce.

Ossigeno disciolto: l'ossigeno deve essere apportato a una velocità inferiore alla velocità di consumo da parte del vino. Ciò evita che ci sia un pericoloso accumulo di ossigeno disciolto. Monitorare l'ossigeno disciolto due volte a settimana durante tutto il processo di microssigenazione aiuterà a trovare il dosaggio più appropriato per ogni vino. Nei rossi è consigliabile mantenere livelli di ossigeno disciolto inferiori a 0,8 mg/L.

SO₂ libera: questo parametro deve essere monitorato nei vini che vengono microssigenati dopo la FML e a cui è stata aggiunta solforosa. Una rapida diminuzione della SO₂ libera è sintomo di un apporto di ossigeno troppo elevato o di una possibile contaminazione microbica. Durante l'affinamento, il valore medio di SO₂ libera dovrebbe essere mantenuto sopra i 20 mg/L. La ricerca ha dimostrato che 1 mg/L di ossigeno riduce di 4 mg/L il contenuto in SO₂ libera (Boulton et al., 1996). Tuttavia, si deve tener conto che se c'è dello spazio di testa nel serbatoio, la SO₂ libera può interagire con l'ossigeno presente e consumarsi rapidamente. Il monitoraggio costante permette una corretta gestione della SO₂.

Acidità volatile: durante la microssigenazione bisogna monitorare l'acidità volatile. Un aumento della volatile potrebbe indicare una contaminazione batterica o un apporto troppo elevato di ossigeno. Si sconsiglia la microssigenazione in vini con alti tenori di acidità volatile.

Acetaldeide: l'acetaldeide è un sottoprodotto dell'ossidazione del vino che funziona da ponte tra antociani e tannini. Il ponte acetaldeide porta alla formazione di composti colorati stabili. Tale processo ha anche l'effetto di diminuire l'astringenza. Tuttavia, un accumulo di acetaldeide durante la microssigenazione indica che l'acetaldeide prodotta è maggiore di quella necessaria per la stabilizzazione del colore. Incrementi significativi indicano che l'apporto di ossigeno deve essere ridotto o che la microssigenazione deve essere sospesa.

Colore: la determinazione del colore mediante il sistema CIELab permette di distinguere anche i minimi cambiamenti che avvengono durante l'affinamento. Comprendere come evolve il colore durante la microssigenazione consente di ottenere risultati ripetibili nelle varie annate e di riconoscere i problemi potenziali.

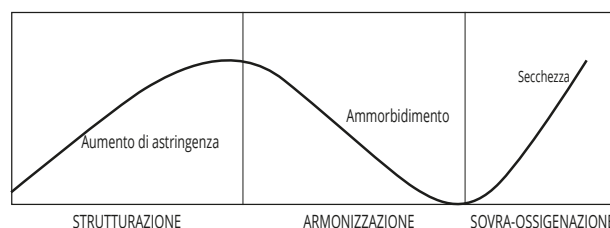
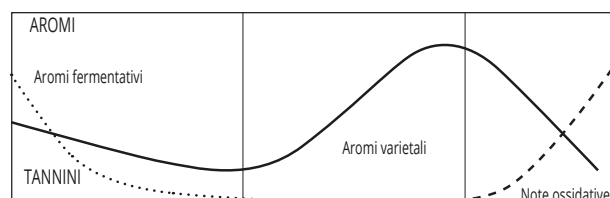
Composti fenolici: la quantificazione dei composti fenolici permette di capire se il vino ha il potenziale per essere trattato con la microssigenazione e aiuta nella scelta del dosaggio iniziale.

Torbidità (NTU): un'elevata torbidità può ridurre l'efficacia del trattamento in quanto l'ossigeno disciolto viene consumato dalle fecce di lievito e non dai composti del vino.

DEGUSTAZIONE

Durante il trattamento di microssigenazione, la degustazione è fondamentale per regolare l'apporto di ossigeno. La dose ottimale si decide, infatti, in base all'evoluzione dei parametri chimici sopra citati e all'analisi sensoriale settimanale. Durante il trattamento di microssigenazione, i vini passano attraverso tre fasi che si possono distinguere in base ai cambiamenti aromatici e strutturali indotti:

- 1- Strutturazione:** la strutturazione può avvenire prima o dopo la fermentazione malolattica. Durante questa fase, i tannini diventano più reattivi e aggressivi in quanto l'aumento del grado di polimerizzazione aumenta la loro astringenza. Questo cambiamento è accompagnato da una diminuzione della complessità aromatica.
- 2- Armonizzazione:** questa fase è caratterizzata dalla comparsa di un gusto più pieno e rotondo. I tannini perdono la loro aggressività e appaiono più morbidi in bocca. Gli aromi si integrano pienamente e aumentano la loro complessità.
- 3- Sovra-ossigenazione:** questo stadio si verifica quando la somministrazione di ossigeno è eccessiva. Il palato diventa più sottile, i tannini diventano secchi a causa dell'eccessiva polimerizzazione e appaiono note di acetaldeide/ossidato. La degustazione è il modo migliore per controllare i risultati e decidere quando è il momento di interrompere il trattamento.



Evoluzione classica di aromi e tannini nel vino durante la microssigenazione.



Inspiring innovation.

CHIARIFICANTI

La chiarifica ha come scopo il miglioramento della limpidezza e delle caratteristiche organolettiche del vino. Se, per illimpidire il vino possono essere utilizzate tecnologie di tipo fisico come la centrifugazione e la filtrazione, spesso l'eliminazione di sostanze responsabili dell'instabilità e del disequilibrio organolettico si ottiene solo attraverso l'uso di chiarificanti. La chiarifica, quindi, è una pratica cruciale del processo di vinificazione da cui può dipendere gran parte della qualità finale del vino.

CHIARIFICANTI SENZA PROTEINE ANIMALI

Privi di sostanze di origine animale, i chiarificanti della linea AF possono essere utilizzati nella preparazione di vini destinati ai vegetariani e ai vegani.

PLANTIS AF

Pura proteina di pisello per la chiarifica di mosti e vini. Illimpidisce formando fecce compatte e poco voluminose e migliora la resistenza del vino all'ossidazione grazie alla sua capacità di rimuovere catechine, polifenoli a catena corta e ferro. Ottima in flottazione.

Applicazioni: *allergen-free; vini vegani; prevenzione e cura di ossidazione e pinking; riduzione dell'amaro*

Dosi: 10-30 g/hL

Confezioni: 20 kg

PLANTIS AF-L

Chiarificante a base di proteina vegetale di pisello in soluzione liquida stabilizzata con anidride solforosa. PLANTIS AF-L svolge una buona azione chiarificante sia quando è utilizzato da solo, sia in combinazione con bentonite. Rimuove ferro e sostanze fenoliche, riducendo così la sensibilità all'ossidazione del vino.

Applicazioni: *vini vegani; chiarifica e stabilizzazione dei vini; prevenzione dell'ossidazione*

Dosi: 20-80 mL/hL

Confezioni: 20 kg

PLANTIS AF-P

Pura proteina di patata, nei vini rossi e rosati riduce l'astringenza e ravviva il colore attenuando la nota gialla. In tutti i vini, migliora limpidezza e filtrabilità ed elimina i composti ossidati e sensibili all'ossidazione. Può essere usata nella chiarifica statica e nella flottazione dei mosti.

Applicazioni: *vini vegani; prevenzione e cura di ossidazione e pinking; riduzione dell'amaro*

Dosi: 10-30 g/hL mosti; 5-20 g/hL vini

Confezioni: 12,5 kg

PLANTIS AF-Q

Preparazione a base di proteina di pisello e chitosano attivato. Assicura un buon illimpidimento e forma fecce compatte e poco voluminose, specialmente quando usato in flottazione. Allo stesso tempo, rimuove i metalli catalizzatori dell'ossidazione e i polifenoli a basso peso molecolare, migliorando così la resistenza del vino all'ossidazione.

Applicazioni: *allergen-free; vini vegani; flottazione; prevenzione e cura di ossidazione e pinking*

Dosi: 5-30 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

PLANTIS PQ

PLANTIS PQ è un chiarificante vegano e privo di allergeni composto da proteine di origine vegetale e chitosano. Rimuove selettivamente le sostanze fenoliche ossidate o facilmente ossidabili. Nei vini bianchi migliora la pulizia olfattiva e la filtrabilità mentre nei vini rossi riduce la secchezza e l'astringenza, senza modificarne l'equilibrio e la struttura.

Applicazioni: *chiarifica di vini bianchi e rossi; trattamento di vini ossidati o sensibili all'ossidazione*

Dosi: 4-10 g/hL

Confezioni: 1 kg

CLARIL AF

Complesso a base di bentonite, PVPP e proteina di pisello. CLARIL AF è consigliato nel trattamento di mosti e vini quando si vuole eliminare la componente fenolica responsabile dei fenomeni di ossidazione, *pinking* e della comparsa del gusto amaro. La presenza della bentonite incrementa la stabilità proteica e garantisce un buon illimpidimento. Efficace anche nel ridurre il contenuto di ferro, può essere usato in alternativa al caseinato di potassio.

Applicazioni: *allergen-free; vini vegani; prevenzione e cura di ossidazione e pinking; uso alternativo al caseinato di potassio*

Dosi: 50-150 g/hL mosti; 30-80 g/hL vini

Confezioni: 1 kg - 10 kg

CLARIL QY

Chiarificante a base di lievito inattivato e chitosano. Usato nei vini rossi, riduce l'astringenza, l'amaro, la sensazione di secchezza ed elimina il colore instabile. Nei vini bianchi, migliora la limpidezza e l'equilibrio gustativo.

Applicazioni: *allergen-free; vini vegani; attenuazione dell'astringenza; eliminazione del colore instabile; attenuazione dell'amaro*

Dosi: 5-40 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

COMBISTAB AF

Complesso a base di PVPP e proteina di pisello. È molto efficace nella prevenzione e nella cura di ossidazione, *pinking* (arrossamento dei vini bianchi) e nel ridurre eventuali note amare. COMBISTAB AF può essere usato nella chiarifica di mosti e vini in alternativa al caseinato di potassio.

Applicazioni: *allergen-free; vini vegani; prevenzione e cura di ossidazione e pinking; riduzione dell'amaro; uso alternativo al caseinato di potassio*

Dosi: 10-50 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg

GELATINA

HYDROCLAR 30

Soluzione al 30% di gelatina alimentare a medio grado di idrolisi. Dotata di buona capacità illimpidente, è consigliata per la chiarifica di ogni tipo di vino, per la chiarifica statica e per la flottazione dei mosti. Nei vini rossi e rosati agisce sulla componente tannica responsabile delle sensazioni di astringenza e secchezza percepite a metà-fine palato, rendendo il vino più morbido ed equilibrato.

Applicazioni: chiarifica; flottazione; attenuazione dell'astringenza

Dosi: 10-60 mL/hL

Confezioni: 20 kg

HYDROCLAR 45

Gelatina a basso peso molecolare in soluzione acquosa. Per le sue caratteristiche chimico-fisiche, HYDROCLAR 45 è dotata di una notevole capacità detannizzante. Agisce principalmente sui tannini responsabili della sensazione di astringenza percepibile a inizio palato e pertanto è indicata per la chiarifica di vini rossi giovani e torchiati.

Applicazioni: attenuazione dell'astringenza; vini rossi giovani; chiarifica; flottazione; torchiati

Dosi: 10-40 mL/hL

Confezioni: 20 kg - 1000 kg

GOLDENCLAR

Gelatina in lamine a elevato peso molecolare, presenta un'ottima capacità illimpidente che la rende adatta alla chiarifica di ogni tipo di vino. Nei vini rossi agisce attenuando la sensazione astringente complessiva, senza modificare l'equilibrio gustativo. È raccomandata nel trattamento di vini rossi di medio-lungo affinamento e vini bianchi strutturati in alternativa all'albumina d'uovo.

Applicazioni: chiarifica; ammorbidimento di vini rossi di medio-lungo invecchiamento; uso alternativo all'albumina d'uovo

Dosi: 2-15 g/hL

Confezioni: 1 kg

GOLDENCLAR INSTANT

GOLDENCLAR INSTANT è una gelatina ad elevato peso molecolare che, grazie all'originale processo di pre-idratazione può essere facilmente e rapidamente disciolta in acqua fredda (>15°C). È indicata nella chiarifica di vini bianchi e rossi, in particolare per migliorarne l'impurezza e filtrabilità o attenuarne l'astringenza rispettando la struttura. Ottima come alternativa all'albumina d'uovo.

Applicazioni: chiarifica; ammorbidimento dei vini rossi di medio-lungo invecchiamento; uso alternativo all'albumina d'uovo

Dosi: 2-10 g/hL

Confezioni: 1 kg - 15 kg

EnartisGreen GELATINA



Pura gelatina alimentare solubile a caldo, certificata biologica in conformità la regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 and Reg. (CE) N° 889/2008]. Dotata di elevata capacità chiarificante e rispettosa della struttura, è raccomandata per la pulizia di mosti e vini di alta qualità.

Applicazioni: chiarifica di mosti e vini

Dosi: 2-15 g/hL

Confezioni: 1 kg

PULVICLAR S

Gelatina alimentare granulata solubile a caldo. Dotata di elevata carica superficiale, ha un'ottima capacità illimpidente sia in mosto che in vino ed è tra i migliori chiarificanti da usare per la flottazione. Nei vini rossi di qualità riduce l'eccesso di astringenza senza compromettere la struttura.

Applicazioni: chiarifica; flottazione; ammorbidimento di vini rossi di medio-lungo invecchiamento; alternativa all'albumina d'uovo

Dosi: 4-15 g/hL

Confezioni: 1 kg - 20 kg

ALTRI CHIARIFICANTI PROTEICI

BLANCOLL

Pura albumina d'uovo in polvere. BLANCOLL si distingue per la sua finezza d'azione: arrotonda la struttura senza creare disequilibrio e rispetta integralmente le caratteristiche aromatiche del vino. Per queste sue peculiarità, può essere impiegata anche nella chiarifica di vini bianchi strutturati e affinati in legno.

Applicazioni: chiarifica di vini di qualità

Dosi: 5-10 g/hL

Confezioni: 1 kg

FINECOLL

Colla di pesce granulata solubile a freddo, FINECOLL è dotata di un'ottima capacità illimpidente e di una scarsa tendenza al surcollaggio. Viene utilizzata per migliorare la brillantezza e la filtrabilità di ogni tipo di vino. Essendo poco sensibile ai colloidi, può essere impiegata nella chiarifica di vini difficili da pulire come quelli ottenuti da uve bottrizzate o sottoposte ad azioni meccaniche spinte. A livello organolettico attenua l'amaro, l'ossidato e l'erbaio, senza impoverire la struttura gustativa.

Applicazioni: chiarifica di vini di qualità; chiarifica di vini difficili; attenuazione dell'amaro e delle note erbacee

Dosi: 1-4 g/hL

Confezioni: 1 kg

PROTOCLAR

Puro caseinato di potassio in forma microgranulata per una più facile solubilizzazione in acqua. Molto efficace nel rimuovere le sostanze polifenoliche responsabili dell'ossidazione dei vini, può essere utilizzato con successo nella prevenzione e cura del *pinking*, per eliminare il ferro in eccesso e per attenuare il gusto amaro.

Applicazioni: prevenzione e cura di ossidazione e *pinking*; attenuazione dell'amaro; riduzione del contenuto di ferro

Dosi: 20-100 g/hL

Confezioni: 1 kg - 25 kg

CHIARIFICANTI COMPLESSI A BASE DI PROTEINE ANIMALI

CLARIL SP

Chiarificante complesso a base di bentonite, PVPP e caseinato di potassio. Utilizzato nella chiarifica dei vini e dei mosti, elimina le sostanze polifenoliche responsabili dei fenomeni di ossidazione e della comparsa del gusto amaro. I vini trattati con CLARIL SP presentano un aroma più intenso, pulito e sono più longevi. Nei vini bianchi, partecipa alla stabilizzazione proteica.

Applicazioni: chiarifica; prevenzione e cura di ossidazione e *pinking*; prolungamento della vita del vino

Dosi: 20-150 g/hL mosti; 20-80 g/hL vini

Confezioni: 10 kg

PROTOMIX G

Composto da bentonite, caseinato e cellulosa, PROTOMIX G è un chiarificante da utilizzare nel trattamento di mosti e vini bianchi quando si vuole ridurre il contenuto di sostanze polifenoliche soggette a fenomeni di ossidazione. Usato in fermentazione alcolica, oltre a chiarificare, detossifica e offre supporto fisico al lievito.

Applicazioni: chiarifica e stabilizzazione di mosti e vini bianchi

Dosi: 50-100 g/hL

Confezioni: 15 kg

CARBONI

ENOBLACK PF

Carbone vegetale attivo in forma umida. È consigliato nella decolorazione di mosti e vini bianchi ottenuti da uve rosse, nella cura dei vini bianchi ossidati e per ridurre il contenuto in ocratossina A. La forma umida ne rende pratico l'impiego, riducendo sensibilmente la formazione di polveri fastidiose per l'operatore.

Applicazioni: decolorazione di mosti e vini bianchi; cura dell'ossidazione; riduzione dell'ocratossina A

Dosi: 20-100 g/hL

Confezioni: 15 kg

ENOBLACK PERLAGE

Carbone decolorante in pellets, ENOBLACK PERLAGE è raccomandato per la decolorazione di mosti e vini bianchi. Facile da usare e reidratare, non forma polvere fastidiosa per l'operatore.

Applicazione: decolorazione mosti e vini base; cura dell'ossidazione

Dosi: 5-100 g/hL

Confezioni: 15 kg

ENOBLACK SUPER

Carbone enologico in polvere ad azione decolorante. Efficace anche nel rimuovere l'ocratossina A.

Applicazioni: decolorazione di mosti e vini bianchi; cura dell'ossidazione; riduzione dell'ocratossina A

Dosi: 20-100 g/hL

Confezioni: 10 kg

CHIARIFICANTI INORGANICI

BENTOLIT SUPER

Bentonite sodica attivata, in polvere. Dotata di una capacità deproteinizzante molto buona, è raccomandata nella stabilizzazione proteica di mosti, vini bianchi e rosati. Usata in abbinamento a chiarificanti proteici, contribuisce a migliorare la brillantezza e la filtrabilità di ogni tipo di vino e mosto. Utilizzabile anche in flottazione.

Applicazioni: stabilizzazione proteica; chiarifica; flottazione

Dosi: 20-200 g/hL

Confezioni: 25 kg

PHARMABENT

Bentonite di qualità farmaceutica dotata di un'elevata carica superficiale e una estesa superficie adsorbente, PHARMABENT risulta eccezionalmente efficace nel rimuovere la frazione proteica - anche quella di più basso peso molecolare - e la materia colorante instabile. Ciò consente di ridurre le dosi d'utilizzo e minimizzare l'impatto sulle caratteristiche aromatiche e gustative del vino.

Applicazioni: stabilizzazione proteica; eliminazione del colore instabile; chiarifica; prevenzione del "gusto di luce"

Dosi: 5-40 g/hL

Confezioni: 25 kg

PLUXBENTON N

Bentonite sodica naturale in forma granulata, unisce un'ottima capacità chiarificante con un'eccellente azione deproteinizzante. Nei vini bianchi e rosati è raccomandata per migliorare le stabilità proteica e, in abbinamento a GOLDENCLAR INSTANT, nella chiarifica che precede la filtrazione tangenziale. PLUXBENTON N è molto efficace anche nel diminuire il tenore in riboflavina, molecola responsabile della comparsa nei vini bianchi in bottiglia del difetto noto come "gusto di luce".

Applicazioni: stabilizzazione proteica; chiarifica; prevenzione del "gusto di luce"

Dosi: 20-200 g/hL

Confezioni: 1 kg - 20 kg

PLUXCOMPACT

Il particolare processo di attivazione adottato nella produzione di PLUXCOMPACT permette di ottenere una bentonite con una capacità deproteinizzante simile a quella di una bentonite sodica e che produce poche fecce al pari di una bentonite calcica. Ciò consente di avere un buon effetto chiarificante e stabilizzante e di limitare, al contempo, le perdite di vino. Nei vini rossi, elimina la frazione di colore instabile e, in combinazione con GOLDENCLAR INSTANT, può essere usata nella chiarifica che precede la filtrazione tangenziale. Rispetta la struttura ed esalta la dolcezza gustativa.

Applicazioni: stabilizzazione proteica; chiarifica; eliminazione del colore instabile; prevenzione del "gusto di luce"

Dosi: 20-200 g/hL

Confezioni: 20 kg

CHIARIFICANTI CORRETTIVI

DIVERGAN F

Polivinilpolipirrolidone (PVPP) puro. Efficace per l'eliminazione dei composti polifenolici ossidati e ossidabili, è raccomandato per la prevenzione e la cura dell'ossidazione di ogni genere di vino. Particolarmente indicato anche per ridurre l'amaro. Nei vini bianchi può essere utilizzato per prevenire e curare il *pinking*.

Applicazioni: prevenzione e cura di ossidazione e *pinking*; attenuazione dell'amaro

Dosi: 5-50 g/hL

Confezioni: 20 kg

STABYL G

Polivinilpolipirrolidone (PVPP) puro in forma granulare è indicato per il trattamento di vini ossidati o soggetti a ossidazione. La forma granulare evita la formazione di polvere e ne facilita la dispersione in acqua.

Applicazioni: prevenzione e cura di ossidazione e *pinking*; attenuazione dell'amaro

Dosi: 5-50 g/hL

Confezioni: 1 kg - 20 kg

FENOL FREE

Coadiuvante a base di carbone per il trattamento di vini contaminati da *Brettanomyces*. Privo di effetti negativi su colore e struttura, già a bassi dosaggi, elimina i fenoli volatili sintetizzati dai *Brettanomyces* ristabilendo un'adeguata pulizia olfattiva del vino.

Applicazioni: pulizia olfattiva dei vini contaminati da *Brettanomyces*

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 10 kg

STABYL MET

Chiarificante a base di PVI-PVP (copolimeri di vinilimidazolo e vinilpirrolidone) con capacità adsorbente specifica nei confronti di rame, ferro e alluminio. Il suo utilizzo consente di prevenire la comparsa di difetti come ossidazione, maderizzazione, perdita di aromi, *pinking* e intorbidamenti causati dalla presenza di questi metalli pro-ossidanti.

Applicazioni: rimozione di metalli pesanti; prevenzione dell'ossidazione; prolungamento della vita del vino

Dosi: 20-50 g/hL

Confezioni: 2,5 kg - 10 kg

CLARIL RF

Chiarificante complesso creato per ridurre il contenuto di riboflavina nei vini bianchi e rosati e prevenire la comparsa del gusto luce. Risulta particolarmente indicato nell'elaborazione di vini spumanti e frizzanti in quanto rispetta il naturale contenuto di mannoproteine e preserva la capacità spumante del vino base.

Applicazioni: prevenire la comparsa del "gusto luce"

Dosi: 20-50 g/hL

Confezioni: 2,5 kg - 10 kg

CLARIL ZR

CLARIL ZR è un chiarificante vegano e privo di allergeni per la chiarifica dei vini rossi prima della stabilizzazione con ZENITH. È una miscela composta da proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite. Migliora la limpidezza, la filtrabilità del vino ed elimina la materia colorante instabile. Riduce l'astringenza, l'amaro e le note di ridotto.

Applicazioni: eliminazione di materia colorante e altre sostanze instabili; chiarifica di vini rossi; chiarifica di vini rossi di lungo affinamento

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 2,5 kg - 10 kg

CLARIL ZW

CLARIL ZW è un chiarificante vegano e privo di allergeni per la chiarifica dei vini bianchi e rosati prima della stabilizzazione con colloidali (CMC, poliaspartato di potassio, acido tartarico). È una miscela composta da proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite sodica. Elimina le proteine e i colloidali instabili. Può essere utilizzato per la prevenzione e la cura dell'ossidazione. Migliora la limpidezza, la chiarifica, la filtrabilità, l'equilibrio gustativo e prolunga la shelf-life del vino.

Applicazioni: eliminazione di proteine e altre sostanze instabili; chiarifica di vini bianchi e rosati; prevenzione dell'ossidazione

Dosi: 20-80 g/hL

Confezioni: 2,5 kg - 10 kg



	PRIVI DI ALLERGENI	AUTORIZZATI PER VINO BIOLOGICO (regolamentazione EU)	VEGANI	CERTIFICATI KOSHER PER PASSOVER
BENTOLIT SUPER	✓	✓	✓	
BLANCOLL	uova	✓	uova	
CLARIL AF	✓		✓	
CLARIL QY	✓	✓	✓	
CLARIL RF	✓	✓	✓	
CLARIL SP	latte		latte	
CLARIL ZR	✓	✓	✓	
CLARIL ZW	✓	✓	✓	
COMBISTAB AF	✓		✓	
DIVERGAN F	✓		✓	✓
ENOBBLACK PF	✓	✓	✓	✓
ENOBBLACK PERLAGE	✓	✓	✓	
ENOBBLACK SUPER	✓	✓	✓	✓
FENOL FREE	✓	✓	✓	✓
FINECOLL	SO ₂	✓	pesce	
GOLDENCLAR	SO ₂	✓	animale	
GOLDENCLAR INSTANT	SO ₂	✓	animale	
ENARTISGREEN GELATINA	✓	biologico certificato	animale	
HYDROCLAR 30	SO ₂	✓	animale	
HYDROCLAR 45	SO ₂	✓	animale	
PHARMABENT	✓	✓	✓	
PLANTIS AF	✓	✓	✓	
PLANTIS AF-L	SO ₂	✓	✓	
PLANTIS AF-P	SO ₂	✓	✓	
PLANTIS AF-Q	✓	✓	✓	
PLANTIS PQ	✓	✓	✓	
PLUXBENTON N	✓	✓	✓	✓
PLUXCOMPACT	✓	✓	✓	
PROTOCLAR	latte	✓	latte	
PROTOMIX G	latte	✓	latte	
PULVICLAR S	SO ₂	✓	animale	
STABYL G	✓		✓	
STABYL MET	✓		✓	



Inspiring innovation.

FILTRAZIONE

"Il buon vino è un vino limpido la cui limpidezza è stabile. Perché solo un vino stabile può avere uno sviluppo armonioso delle proprie qualità nel corso dell'invecchiamento." E. Peynaud

STRATI FILTRANTI

EnartisFILTRA

Gamma completa di strati filtranti, utilizzabili per la filtrazione di vino, mosto, succhi, birra, distillati e bevande in genere. Ideale per ottenere la stabilità chimico-fisica e microbiologica di mosti e vini nel rispetto del loro colore e delle loro caratteristiche organolettiche.

Confezioni: strati 40 cm x 40 cm in scatole da 100 strati

Strato	Filtrazione	Porosità (micron)
AV0	Sgrossante molto larga	3-5
AV3	Sgrossante larga	2- 3
AV5	Sgrossante stretta	1,5-2
AV7	Brillantante larga	1,25-1,5
AV10	Brillantante stretta	0,6-0,8

PREPANELLI

CELLO-PD

CELLO-PD è una gamma di prepanelli umidi derivati da fibra di alfa-cellulosa attivata, dotata di un'elevata efficacia di adsorbimento e ritenzione di colloidali e particelle instabili. La struttura a fibra corta consente la formazione di setti filtranti ad alta ritenzione meccanica e con ampia superficie specifica. La buona capacità di ancoraggio ai setti filtranti e la formazione di prepanelli compatti e omogenei permettono, inoltre, di avere portate elevate e di ridurre al contempo, la pressione applicata e la durata del ciclo di filtrazione.

Confezioni: 10 kg

Applicazioni	CELLO-PD 5 (g/m ²)	CELLO-PD 3 (g/m ²)	CELLO-PD 2 (g/m ²)
Mosti: filtrazione a pressione o sottovuoto	250 - 750		
Vini grezzi	400 - 1000	300 - 800	
Preparazione dei vini all'imbottigliamento			250 - 600

FILTROBRIL

Prepanelli di filtrazione secchi ad elevato grado di adsorbimento, composti da fibre di cellulosa di varia lunghezza e materiale siliceo di granulometria opportunamente selezionata. I coadiuvanti FILTROBRIL formano un pannello omogeneo e ben aderente ai supporti di filtrazione, siano essi a piatti orizzontali o verticali, che, in caso di interruzione della filtrazione, non cade, ma garantisce un distacco omogeneo al termine del lavoro.

Confezioni: 10 kg

Tipo	Applicazione	Dosi	Confezione
HM	Filtrazione sgrossante di vini e aceti.	come prepanello: 700-1000 g/m ² di superficie filtrante in alluvionaggio: 50-100 g/hL	10 kg
HS	Filtrazione stretta e di brillantatura di vini e aceti chiarificati.	come prepanello: 800-1000 g/m ² di superficie filtrante in alluvionaggio: 50-100 g/hL	10 kg

FILTROSTABYL W

Coadiuvante di filtrazione composto da PVPP, carbone attivo, caseinato di potassio e perlite. È raccomandato nella filtrazione di vini bianchi dove, oltre a ridurre le sostanze colmatanti, svolge un'azione stabilizzante eliminando i composti responsabili di intorbidamenti, maderizzazione e gusto amaro.

Dosi: 60-150 g/hL

Confezioni: 10 kg



Inspiring innovation.

STABILIZZANTI

Il mercato richiede vini senza difetti. L'uso appropriato di coadiuvanti ad azione stabilizzante assicura la produzione di vini che mantengono inalterate le loro caratteristiche organolettiche fino al momento del consumo. Enartis offre una gamma completa di stabilizzanti adatta a prevenire ogni tipo d'intorbidamento e di precipitato.

CRISTALLIZZANTI

ENOCRISTAL SUPERATTIVO

Cristallizzante rapido per la stabilizzazione dei tartrati a base di tartrato neutro di potassio, bitartrato di potassio, perlite e metabisolfito di potassio. ENOCRISTAL SUPERATTIVO abbrevia il processo di stabilizzazione a freddo, mantiene invariato il pH iniziale del vino e protegge dal pericolo di ossidazioni causato dalla solubilizzazione dell'ossigeno durante il processo di raffreddamento.

Applicazione: accelerare la stabilizzazione a freddo

Dosi: 30-40 g/hL

Confezioni: 1 kg - 15 kg

ENOCRISTAL Ca

NOVITÀ

Tartrato di calcio micronizzato selezionato per la stabilizzazione del calcio nel vino. ENOCRISTAL Ca innesca la formazione di cristalli di tartrato di calcio e promuove il processo di stabilizzazione del calcio.

Applicazione: stabilizzazione del tartrato di calcio nel vino

Dosi: 20-50 g/hL

Confezioni: 5 kg - 25 kg

GOMMA ARABICA

CITROGUM

Preparazione a base di gomma arabica in soluzione. Grazie a un originale processo produttivo, CITROGUM è un prodotto che non ha eguali: perfettamente limpido e incolore è privo di effetto colmatante anche quando impiegato a dosi elevati. Molto efficace per la stabilizzazione tartarica e colloidale di ogni genere di vino, riduce amaro e astringenza, incrementa morbidezza e dolcezza gustativa.

Applicazione: stabilizzazione dei tartrati; attenuazione dell'astringenza; incremento del volume gustativo

Dosi: 50-200 mL/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg - 20 kg - 200 kg - 1000 kg

MAXIGUM PLUS

NOVITÀ

MAXIGUM PLUS è un agente stabilizzante liquido a base di gomma arabica ottenuta da *Acacia Verek* e mannoproteine. La gomma arabica viene sottoposta ad uno speciale trattamento di filtrazione che la rende microfiltrabile preservando il suo originario alto peso molecolare e quindi la sua efficacia stabilizzante. Le mannoproteine rafforzano l'effetto stabilizzante della gomma e, grazie alla loro interazione con i composti aromatici e polifenolici, attenuano l'astringenza, riducono la secchezza e migliorano la complessità dell'aroma.

Applicazione: stabilizzazione del colore

Dosi: 50-100 mL/hL

Confezioni: 10 kg - 20 kg - 1000 kg

CITROGUM DRY

CITROGUM DRY è la versione granulata di CITROGUM. Il prodotto, una volta sciolto in acqua, presenta intatte tutte le caratteristiche visive e le proprietà tecniche della versione liquida. Il particolare processo di granulazione a cui è sottoposto permette la rapida e completa dissoluzione sia in acqua, sia in vino, senza formazione di grumi.

Applicazione: stabilizzazione dei tartrati; attenuazione dell'astringenza; incremento della morbidezza gustativa

Dosi: 10-100 g/hL

Confezioni: 15 kg

EnartisGreen GOMMA VEREK



Gomma arabica microgranulata di tipo Verek, certificata biologica in conformità con la regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 e Reg. (CE) N° 889/2008]. Efficace per la stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati.

Applicazione: stabilizzazione del colore

Dosi: 10-50 g/hL

Confezioni: 1 kg

MAXIGUM

Preparazione liquida a base di gomma arabica Verek a elevato effetto stabilizzante e strutturante. Sottoposta a un semplice processo di solubilizzazione e purificazione, la gomma conserva pressoché intatte le sue dimensioni e la sua struttura nativa. Ciò fa sì che MAXIGUM sia estremamente efficace nel prevenire la precipitazione della materia colorante, nell'attenuare l'astringenza e nell'incrementare la struttura gustativa di ogni genere di vino.

Applicazione: stabilizzazione del colore; incremento di struttura e morbidezza gustativa

Dosi: 20-100 mL/hL

Confezioni: 10 kg - 20 kg - 200 kg - 1000 kg

MAXIGUM F

NOVITÀ

MAXIGUM F è una preparazione liquida a base di gomma arabica Verek. MAXIGUM F, viene sottoposto ad un innovativo processo di filtrazione che lo rende un prodotto facilmente filtrabile e quindi ne permette l'aggiunta prima della microfiltrazione. Si ottiene così un prodotto estremamente efficace nel prevenire la precipitazione della materia colorante, nell'attenuare l'astringenza e nel mantenere la struttura gustativa. L'anidride solforosa, presente in forma libera, garantisce una lunga conservabilità del prodotto.

Applicazione: stabilizzazione del colore

Dosi: 50-100 mL/hL

Confezioni: 20 kg - 1000 kg

STABILIZZANTI DEI TARTRATI

AMT PLUS QUALITY

Puro acido metatartarico prodotto da Enartis a partire da acido L-tartarico di grado alimentare. AMT PLUS QUALITY interferisce sulla formazione e sull'accrescimento di cristalli di bitartrato di potassio e tartrato di calcio, prevenendone così la precipitazione in bottiglia. Grazie all'elevato indice di esterificazione (superiore a 38), assicura un'efficacia duratura e permette in molti casi di ridurre o di evitare il processo di stabilizzazione a freddo.

Applicazioni: stabilizzazione tartarica

Dosi: 10 g/hL

Confezioni: 1 kg

EnartisStab CELLOGUM L

Stabilizzante dei sali di bitartrato a base di carbossimetilcellulosa in soluzione acquosa. Utilizzato nel trattamento dei vini pronti per l'imbottigliamento, EnartisStab CELLOGUM L abbrevia, e in taluni casi sostituisce, il processo di stabilizzazione tartarica a freddo, garantendo una stabilità duratura. Ciò consente di ridurre i tempi di preparazione del vino, i costi energetici e di preservare una migliore qualità organolettica. Grazie alla forma liquida, si utilizza tale e quale.

Applicazione: stabilizzazione tartarica

Dosi: 100-200 mL/hL

Confezioni: 20 kg - 200 kg - 1000 kg

EnartisStab CELLOGUM LV20

Soluzione acquosa al 20% di carbossimetilcellulosa sodica a bassa viscosità. Si usa in vino finito per inibire la precipitazione in bottiglia di cristalli di bitartrato di potassio. EnartisStab CELLOGUM LV 20 ha un effetto duraturo e può sostituirsi ai trattamenti di stabilizzazione fisica consentendo una riduzione significativa dei costi energetici e dei tempi di produzione. In conseguenza della bassa viscosità, ha scarso impatto sulla filtrabilità del vino e ciò lo rende il prodotto ideale per aggiungere prima della microfiltrazione.

Applicazioni: stabilizzazione tartarica

Dosi: 25-50 mL/hL

Confezioni: 20 kg - 1000 kg

EnartisStab CELLOGUM MIX

Stabilizzante dei tartrati specifico per vini bianchi e rosati composto da carbossimetilcellulosa a bassa viscosità e gomma arabica altamente filtrabile. Le due componenti di EnartisStab CELLOGUM MIX agiscono in sinergia bloccando i fenomeni di nucleazione e accrescimento dei cristalli di bitartrato e prevenendo così, il rischio di precipitazioni in bottiglia. La forma liquida e l'elevata filtrabilità ne consentono il facile utilizzo prima della microfiltrazione.

Applicazione: stabilizzazione tartarica di vini bianchi

Dosi: 30-100 mL/hL

Confezioni: 20 kg - 200 kg

EnartisStab CLK+

EnartisStab CLK+ ha una nuova formulazione in cui l'effetto stabilizzante sui tartrati esercitato dalle mannoproteine è amplificato dall'aggiunta del poliaspartato di potassio (KPA). Il nuovo EnartisStab CLK+ è quindi più efficace nel prevenire la precipitazione del bitartrato di potassio ma conserva l'abituale capacità di aumentare la pienezza gustativa del vino.

Applicazioni: stabilizzazione tartarica; incremento di morbidezza e pienezza gustativa

Dosi: 5-15 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

ZENITH UNO

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD e anidride solforosa. ZENITH UNO è un coadiuvante efficace e rapido nell'inibire la precipitazione di bitartrato di potassio e al contempo facile da utilizzare. Assicura una stabilità duratura anche in vini con alti livelli di instabilità tartarica. Per questo può facilmente sostituirsi alla stabilizzazione a freddo o con altri trattamenti fisici. Organoletticamente neutro, non modifica la filtrabilità del vino.

Applicazioni: stabilizzazione tartarica

Dosi: 100 mL/hL

Confezioni: 5 kg - 20 kg - 1000 kg



Poche volte mi è capitato di desiderare così tanto dei prodotti come nel caso della linea ZENITH. La stabilità a freddo può essere molto costosa, dispendiosa in termini di tempo e non sempre precisa. Sia ZENITH UNO che ZENITH COLOR sono un'alternativa vantaggiosa, anche dal punto di vista economico, ai tradizionali metodi di stabilizzazione a freddo. **Matthew Iaconis, Enologo presso Brick & Mortar Wines - USA**

ZENITH COLOR

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD, gomma arabica verek e anidride solforosa. Prodotto specifico per i vini rossi, efficace e facile da usare, ZENITH COLOR previene la precipitazione del bitartrato di potassio e della sostanza colorante senza cambiare le caratteristiche sensoriali del vino. ZENITH COLOR non modifica in modo significativo la filtrabilità del vino e può essere aggiunto prima della microfiltrazione.

Applicazioni: stabilizzazione tartarica

Dosi: 200 mL/hL

Confezioni: 5 kg - 20 kg - 1000 kg



ZENITH COLOR si adatta perfettamente alla visione della sostenibilità di Perdeberg Group. Mi dà la possibilità di ottenere una stabilizzazione rapida ed economica dei vini rossi senza compromettere la loro qualità. Inoltre, ci permette un più veloce accesso al mercato. **Albertus Louw, Mastro di cantina presso Perdeberg Group - Sud Africa**

ZENITH PERLAGE

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD, mannoproteine e anidride solforosa. ZENITH PERLAGE è un coadiuvante messo a punto specificamente per prevenire la precipitazione di bitartrato di potassio e preservare la qualità del perlage nei vini spumanti e frizzanti. ZENITH PERLAGE non modifica la qualità organolettica del vino e non ne altera la filtrabilità, neppure a basse temperature.

Applicazioni: stabilizzazione tartarica; stabilità del perlage

Dosi: 100 mL/hL

Confezioni: 20 kg - 1000 kg

ZENITH WHITE

Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD, carbosimetilcellulosa sodica (CMC) filtrabile, gomma arabica a basso peso molecolare e anidride solforosa. Grazie alla sinergia tra poliaspartato di potassio e CMC, ZENITH WHITE può essere usato per la stabilizzazione dei vini bianchi tartaricamente più instabili. La gomma arabica migliora la pienezza gustativa, la morbidezza e la freschezza aromatica.

Applicazioni: stabilizzazione tartarica di vini bianchi

Dosi: 100 mL/hL

Confezioni: 20 kg - 1000 kg

STABILIZZAZIONE MICROBIOLOGICA

EnartisStab MICRO

Puro chitosano attivato, consigliato per il trattamento antimicrobico dei vini in affinamento. Capace di controllare lo sviluppo di un ampio numero di contaminanti, è particolarmente indicato nella lotta contro il *Brettanomyces* non solo per la spiccata efficacia nei confronti di questo microrganismo ma anche per la capacità di migliorare la pulizia olfattiva di vini già contaminati.

Applicazione: eliminare i *Brettanomyces*; ridurre la carica di microrganismi indesiderati

Dosi: 3-20 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisStab MICRO M

Preparato a base di chitosano attivato e scorze di lievito ricche in chitina-glucano, creato appositamente per trattare mosti e vini torbidi, dove la presenza di solidi limita l'effetto antimicrobico del chitosano puro. EnartisStab MICRO M svolge un'azione antimicrobica nei confronti di numerosi lieviti e batteri contaminanti. Può essere usato anche come alternativa al lisozima per il controllo dei batteri malolattici.

Applicazioni: riduzione di batteri e lieviti contaminanti; alternativa allergen-free al lisozima; antimicrobico alternativo alla solforosa

Dosi: 10-40 g/hL

Confezioni: 1 kg - 10 kg



In seguito a una prova di vinificazione senza SO₂, EnartisStab MICRO M è diventato parte del protocollo di vinificazione di tutti i miei vini rossi perché, non solo mi aiuta a controllare proattivamente i microrganismi contaminanti, ma mi permette anche di usare meno solforosa assicurando una protezione migliore di quella della solforosa stessa. Matthieu Finot, Enologo presso King Family Vineyards - Virginia, USA



STABILIZZANTI AD AMPIO SPETTRO

CITROSTAB rH

Coadiuvante per la fase di imbottigliamento. La sua formulazione a base di acido citrico, acido ascorbico, metabisolfito di potassio e tannino gallico è stata opportunamente bilanciata allo scopo di stabilizzare il potenziale ossidoriduttivo del vino e prevenire la comparsa in bottiglia di alterazioni organolettiche causate dall'ossidazione: *pinking*, casse fosfato-ferrica, invecchiamento precoce e invecchiamento atipico.

Applicazione: imbottigliamento; prevenzione di ossidazione, *pinking*, casse fosfato-ferrica e invecchiamento atipico; prolungamento della vita del vino

Dosi: 10-50 g/hL

Confezioni: 1 kg

CITROSOL rH

Miscela a base di metabisolfito di potassio, acido citrico e acido ascorbico studiata per garantire al vino la più completa protezione antiossidante e prevenire alterazioni quali imbrunimento del colore, perdita di aromi, intorbidamento e comparsa di precipitati, causati dalla formazione di complessi a base di ferro. CITROSOL rH aiuta a mantenere più freschi tonalità colorante e aroma, anche in caso di periodi lunghi di conservazione.

Applicazione: protezione antiossidante; prevenzione della casse ferrica

Dosi: 10-40 g/hL

Confezioni: 250 g - 1 kg

EnartisStab ANTIOX UVA

Preparazione antiossidante liquida a base di tannini idrolizzabili e acido ascorbico. Utilizzato sulle uve in al momento dell'ingresso in cantina, assicura una rapida protezione antiossidante e completa l'azione dell'anidride solforosa.

Applicazione: protezione antiossidante delle uve

Dosi: 10-40 mL/hL

Confezioni: 10 kg

SORBOSOL K

Preparato a base di metabisolfito di potassio, sorbato di potassio e acido L-ascorbico, SORBOSOL K si usa nel trattamento dei vini dolci sfusi o pronti per l'imbottigliamento per prevenire l'ossidazione e limitare il rischio di rifermentazioni.

Applicazione: protezione antiossidante e microbiologica; imbottigliamento

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 1 kg

ZENITH

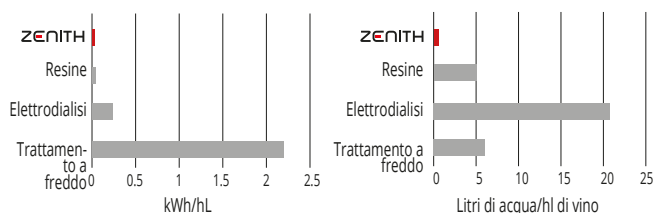
IL POLIASPARTATO DI POTASSIO?

Il poliaspartato di potassio (KPA) è un poliaminoacido prodotto a partire dall'acido L-aspartico, aminoacido presente nell'uva. Enartis ha usato la sua esperienza nell'ambito della stabilizzazione con uso di colloidali, per creare una gamma di prodotti rivoluzionari che sfrutta la sinergia d'azione tra poliaspartato di potassio, colloidali per la stabilizzazione tartarica e colloidali per la stabilizzazione della materia colorante.

PERCHÉ UTILIZZARE ZENITH?

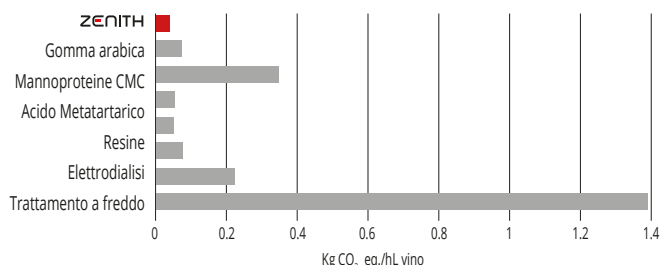
La rivoluzione nella stabilizzazione del vino ad ogni livello di instabilità! Per tutte le cantine che utilizzano la stabilizzazione a freddo, che vogliono ridurre i costi di produzione, aumentare i loro standard di sostenibilità e garantire la stabilità dei loro vini, Enartis, leader di mercato nei prodotti per la stabilizzazione, introduce una gamma di prodotti rivoluzionari ed eco-sostenibili che consentono di abbandonare per sempre l'utilizzo del freddo, ridurre drasticamente i costi di produzione e le emissioni di gas serra, rispettare le caratteristiche organolettiche del vino e garantire la perfetta stabilizzazione tartarica e del colore nel tempo e in qualsiasi condizione di stress termico.

FINO ALL'80% IL RISPARMIO SUL CONSUMO DI ENERGIA E ACQUA POTABILE



FINO AL 90% DI RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DI CO₂

Fonte: www.stabiwine.eu



ZENITH È

• INNOVAZIONE

Una sfida ambiziosa e sei anni di ricerca appassionata in collaborazione con prestigiose istituzioni europee pubbliche e private, università e aziende di forte rilevanza del settore enologico, con l'obiettivo di sviluppare un prodotto rivoluzionario.

• PRESTAZIONI

Stabilità tartarica e del colore duratura nel tempo e resistente a qualsiasi stress termico. Massima filtrabilità fino a 0,45µm.

• QUALITÀ

Rispetto delle caratteristiche organolettiche del vino.

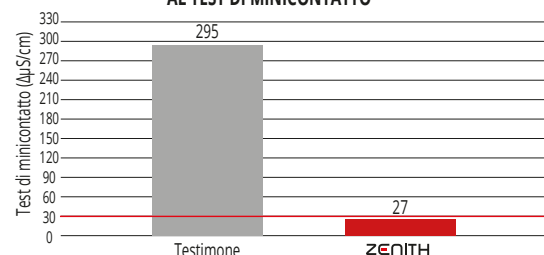
• RISPARMIO

Facilità e rapidità d'uso; riduzione fino all'80% di energia e acqua potabile; nessuna perdita di vino durante il processo di stabilizzazione.

• SOSTENIBILITÀ

Un traguardo nella sostenibilità ambientale, garantisce una diminuzione del 90% delle emissioni di gas serra. ZENITH ama il nostro pianeta!

STABILIZZAZIONE DURATURA E RESISTENTE A STRESS TERMICI DI VINI CON 300 ΔpS AL TEST DI MINICONTATTO



più di 6 milioni di hL di vino stabilizzati con Zenith

circa 8000 ton di CO₂ non emesse in atmosfera

circa 33 milioni di litri di acqua risparmiati

IL CHITOSANO ATTIVATO ENARTIS

COS'È IL CHITOSANO E COME FUNZIONA?

Il chitosano è un chiarificante ad azione microcida ottenuto per parziale deacetilazione della chitina-glucano, un polisaccaride estratto da *Aspergillus niger*.

PERCHÉ IL CHITOSANO DI ENARTIS È DIVERSO?

Il chitosano di Enartis è ottenuto con un processo produttivo unico che ne amplifica l'azione antimicrobica. Durante la produzione, l'attivazione con acidi organici aumenta la carica positiva, la solubilità e la superficie di contatto del chitosano.

Il chitosano così "attivato" svolge un'azione antimicrobica più rapida ed estesa ad un maggior numero di microrganismi rispetto al chitosano "standard".

I prodotti Enartis - EnartisStab MICRO (per il controllo microbiologico durante la maturazione del vino) e EnartisStab MICRO M (per il controllo microbiologico nella fase che precede la fermentazione malolattica) - sono efficaci nei confronti di molte specie di microrganismi quali *Brettanomyces*, *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Lactobacillus*, *Oenococcus*, *Zygosaccharomyces* ecc.. Oltre a limitare lo sviluppo di contaminanti, questi prodotti hanno altri effetti di interesse enologico come migliorare la limpidezza e la filtrabilità del vino o attenuare gli aromi sgradevoli prodotti dai microrganismi stessi.

Se volete saperne di più su EnartisStab MICRO, EnartisStab MICRO M e come utilizzarli per specifiche applicazioni, potete contattare il vostro referente Enartis di zona oppure scrivere a vino@enartis.it

IL CHITOSANO ATTIVATO HA UNA SUPERFICIE DI INTERAZIONE CON I MICRORGANISMI PIÙ ESTESA



Chitosano attivato Enartis



Chitosano standard



Inspiring innovation.

SOLFITANTI

Per il suo effetto antiossidante, antiossidasico e antisettico, l'anidride solforosa rappresenta il conservante enologico per eccellenza. Essa può essere impiegata sotto varie forme: gas, soluzione, polvere, granuli effervescenti. In funzione del consumo annuale, della preparazione del personale di cantina e del momento d'impiego dell'anidride solforosa, una forma può essere preferibile alle altre.

AST

Antiossidante e antisettico completo composto da metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannino idrolizzabile. Utilizzato sulle uve, AST offre la stessa protezione antisettica e antiossidante svolta dalla SO_2 ma permette di ridurre il dosaggio e limitarne l'azione macerativa. È raccomandato per il trattamento delle uve destinate alla produzione di vini base spumante, uve bianche ricche in sostanze polifenoliche e uve raccolte a macchina. Utilizzato nel trattamento di uve e mosti ottenuti da varietà aromatiche, favorisce la produzione di vini con intensi aromi varietali. AST è molto efficace anche nel prevenire il difetto noto come "invecchiamento tipico".

Applicazioni: protezione antiossidante di uve e mosti; uve aromatiche; uve e mosti per la produzione di basi spumante; prevenzione dell'invecchiamento atipico

Dosi: 15-20 g/q sulle uve; 15-20 g/hL nei mosti; 10 g/hL di AST apportano circa 28 mg/L di SO_2 e 30 mg/L di acido ascorbico

Confezioni: 1 kg

EFFERGRAN

Metabisolfito di potassio granulare effervescente per l'apporto di anidride solforosa in vino e nei carri di raccolta delle uve. Quando aggiunto al vino, EFFERGRAN si scioglie in superficie garantendo una rapida azione antiossidante proprio laddove è maggiormente necessaria. Successivamente, assicura una diffusione rapida e omogenea in tutto il volume del vino, senza bisogno di effettuare rimontaggi, anche in contenitori di capacità fino a 500 hL. Cosperso sul fondo dei carri di raccolta, EFFERGRAN rilascia rapidamente SO_2 , minimizzandone così l'ossidazione durante il trasporto alla cantina.

Applicazione: solfitazione di vasche e carri di raccolta

Dosi: 125 g (50 g di SO_2), dose media per 40-50 q di uva o 25 hL di vino; 250 g (100 g SO_2), dose media per 80-100 q di uva o per 50 hL di vino

Confezioni: 125 g - 250 g - 1 kg

SOLFOSOL A

Soluzione acquosa di bisolfito ammonico, apporta al mosto anidride solforosa e azoto ammoniacale in maniera semplice e sicura per l'operatore. Contenuto di SO_2 : 150 g/L (15% peso/volume). Contenuto di NH_4 : 40 g/L (4% peso/volume).

Dosi: 30-60 mL/hL nei mosti e sulle uve; 10 mL/hL di Solfosol A apportano circa 15 mg/L di SO_2 e circa 4 mg/L di APA

Confezioni: 20 kg

WINY

Metabisolfito di potassio di elevata purezza. Grazie alla competenza acquisita da Enartis in tanti anni di attività produttiva, WINY è quasi inodore, non compatta e ha una purezza superiore al 99%. Nei mosti e nei vini, agisce come antiossidante, blocca l'azione degli enzimi ossidativi, funge da antisettico e svolge un'azione solvente sulle cellule dell'uva, accelerando i processi di estrazione delle sostanze fenoliche e della materia colorante.

Applicazione: solfitazione di uve, mosti e vini

Dosi: 1 g di WINY apporta circa 0,56 g di SO_2

Confezioni: 250 g - 1 kg - 25 kg

EFFERBARRIQUE / EFFERGRAN DOSE 5

Metabisolfito di potassio granulare effervescente per l'apporto di anidride solforosa in barrique e piccoli contenitori. Quando vengono aggiunti al vino, i granuli di metabisolfito si sciolgono in superficie garantendo una rapida azione antiossidante proprio laddove è maggiormente necessaria. Successivamente, assicurano una diffusione rapida ed omogenea in tutto il volume del vino senza la necessità di ricorrere a *bâtonnage* o rimontaggi, riducendo così il fabbisogno di manodopera e i rischi per la salute dell'operatore.

Applicazione: solfitazione di barrique e piccoli contenitori

Dosi: un sacchetto di EFFERBARRIQUE rilascia 2 grammi di SO_2 , un sacchetto di EFFERGRAN DOSE 5 rilascia 5 grammi di SO_2

Confezioni: scatola da 40 sacchetti EFFERBARRIQUE; scatola da 25 sacchetti EFFERGRAN DOSE 5

SOLFOSOL M

Soluzione di bisolfito di potassio, permette di apportare anidride solforosa in modo facile e sicuro per l'operatore durante tutto il processo di vinificazione, dalla vendemmia alla bottiglia. Contenuto di SO_2 : 150 g/L (15% peso/volume).

Dosi: 10 mL/hL di SOLFOSOL M apportano circa 15 mg/L di SO_2

Confezioni: 20 kg - 250 kg - 1000 kg

SUPERSOLFOSOL

Soluzione acquosa di bisolfito ammonico. Con SUPERSOLFOSOL è possibile apportare al mosto anidride solforosa e azoto ammoniacale con facilità e in maniera totalmente sicura per l'operatore. Contenuto di SO_2 : 400 g/L (40% peso/volume). Contenuto di NH_4 : 113 g/L (11% peso/volume).

Dosi: 10-30 mL/hL nei mosti e sulle uve; 10 mL/hL di SUPERSOLFOSOL apportano circa 40 mg/L di SO_2 e circa 11 mg/L di APA

Confezioni: 20 kg - 250 kg - 1000 kg

NEOSOLFOSOL C

Soluzione acquosa di bisolfito ammonico, permette di apportare al mosto anidride solforosa e azoto ammoniacale in modo facile e sicuro per l'operatore. Contenuto di SO_2 : 630 g/L (63% peso/volume). Contenuto di NH_4 : 177 g/L (17,7% peso/volume).

Dosi: 6-20 mL/hL nei mosti e sulle uve; 10 mL/hL di NEOSOLFOSOL apportano circa 63 mg/L di SO_2 e circa 18 mg/L di APA

Confezioni: 1 kg - 20 kg - 1300 kg

ZOLFO DISCHI

Dischi di zolfo per la disinfezione, bonifica e conservazione a secco di botti e barriques. L'anidride solforosa prodotta per combustione dello zolfo permette una disinfezione del legno anche nelle zone più profonde e inaccessibili con i normali lavaggi. La speciale formulazione di ZOLFO DISCHI permette una combustione regolare, senza pericolo di gocciolamenti e produzione di idrogeno solforato.

Dosi: ogni dischetto produce circa 12 g di SO_2

Confezioni: 1 kg



Inspiring innovation.

PRESA DI SPUMA

Tecnica con la quale si ottengono vini di grande successo commerciale, la presa di spuma richiede l'uso di strumenti specifici, in grado di valorizzare l'esperienza di chi la pratica e la qualità dei vini che produce. Enartis propone una gamma di prodotti che dall'elaborazione del vino base alla presa di spuma aiutano a conseguire lo stile ricercato.

TRATTAMENTO DEI VINI BASE

ENOBLACK PERLAGE

Carbone decolorante in pellets, ENOBLACK PERLAGE è raccomandato per la decolorazione di mosti e vini base. Facile da usare e disperdere, non forma polvere fastidiosa per l'operatore.

Applicazione: decolorazione mosti e vini base; cura dell'ossidazione

Dosi: 5-100 g/hL

Confezioni: 15 kg

CLAIRPERLAGE UNO

Miscela di bentoniti selezionate e proteina vegetale, CLAIRPERLAGE UNO si usa nella chiarifica e nella stabilizzazione proteica dei vini base di cui si vuole conservare la capacità spumante. CLAIRPERLAGE UNO, infatti, assicura un buon effetto illimpidente, una buona azione deproteinizzante e l'eliminazione di sostanze a effetto antischiama.

Applicazione: chiarifica e stabilizzazione proteica dei vini base; rispetto della capacità spumante; allergen free; vini vegani

Dosi: 20-100 g/hL

Confezioni: 10 kg

LIEVITI

EnartisFerm PERLAGE

EnartisFerm PERLAGE resiste alle difficili condizioni della presa di spuma: pH bassi, basse temperature e pressioni elevate. Rispetta le caratteristiche varietali e del territorio e conferisce al vino grande finezza ed eleganza. Adatto alla produzione di vini spumantizzati sia con metodo classico, sia in autoclave.

Applicazione: presa di spuma in bottiglia e autoclave; vino base; grande potenziale d'invecchiamento

Dosi: 10-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisFerm ES PERLAGE BIO



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus, prodotto in forma liquida certificata biologica in conformità con la regolamentazione europea [Reg. (CE) N° 834/2007 e Reg. (CE) N° 889/2008]. EnartisFerm ES PERLAGE BIO è indicato per la fermentazione dei vini base spumante e per la presa di spuma in bottiglia e autoclave. Produce vini di grande finezza e pulizia olfattiva e garantisce fermentazioni regolari e complete anche in condizioni difficili.

Applicazioni: presa di spuma in bottiglia e autoclave; vino base; grande potenziale d'invecchiamento

Dosi: 20 g/hL

Confezioni: bottiglia da 1 kg

EnartisFerm PERLAGE DOCG

Lievito consigliato nella produzione di grandi spumanti bianchi rifermentati in autoclave. Produce aromi freschi di frutta bianca che aumentano la complessità aromatica senza mascherare le caratteristiche varietali dell'uva. Al palato permette di ottenere vini di grande freschezza ed eleganza.

Applicazione: presa di spuma in autoclave; vino base

Dosi: 20-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

EnartisFerm PERLAGE FRUITY

EnartisFerm PERLAGE FRUITY è un ceppo molto aromatico raccomandato nella produzione di vini spumanti e frizzanti dallo stile fresco, attraente e fruttato, ottenuti sia con metodo classico che Charmât. Durante l'autolisi, rilascia buone quantità di mannoproteine che migliorano la qualità organolettica, il *perlage* e la stabilità del colore dello spumante.

Applicazione: presa di spuma in bottiglia e autoclave; vino base; aroma fruttato

Dosi: 10-40 g/hL

Confezioni: 0,5 kg

NUTRIZIONE DEL LIEVITO

NUTRIFERM PDC

Attivante specifico per la preparazione del *pied de cuve*. Derivato interamente da lievito autolisato, NUTRIFERM PDC stimola la crescita dei lieviti e apporta tutti gli elementi necessari affinché possano sopravvivere e fermentare in condizioni difficili. NUTRIFERM PDC crea le condizioni per una fermentazione completa e regolare e limita, al contempo, la produzione di composti solforati e volatile.

Applicazione: nutrizione del *pied de cuve*

Dosi: 15-30 g/hL

Confezioni: 1 kg

NUTRIFERM PDC AROM

Attivante per la preparazione del *pied de cuve* interamente derivato da lievito. NUTRIFERM PDC AROM apporta aminoacidi indispensabili per la sintesi e l'espressione di aromi di fermentazione. È raccomandato nella produzione di vini spumanti e frizzanti freschi e fruttati.

Applicazione: nutrizione del *pied de cuve*; spumanti fruttati

Dosi: 15-30 g/hL

Confezioni: 1 kg

NUTRIFERM TIRAGE

Attivante complesso, specifico per la presa di spuma, apporta azoto organico, azoto minerale e fattori di sopravvivenza indispensabili durante la seconda fermentazione. NUTRIFERM TIRAGE assicura una fermentazione completa e regolare sia con metodo tradizionale che Charmât.

Applicazione: nutrizione del lievito durante la presa di spuma

Dosi: 5-20 g/hL

Confezioni: 1 kg

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

Questa miscela di ammonio fosfato bibasico e tannino è contenuta in una speciale confezione che, introdotta in autoclave in fase di riempimento, rilascia gradualmente il suo contenuto durante la presa di spuma. NUTRIFERM GRADUAL RELEASE evita perciò l'aggiunta di attivanti dopo la chiusura dell'autoclave, garantisce una corretta nutrizione azotata del lievito e un'adeguata pulizia olfattiva.

Applicazione: nutrizione azotata del lievito durante la presa di spuma in autoclave; prevenzione della riduzione

Dosi: busta da 1 kg per 50-100 hL

Confezioni: 1 kg

PERFEZIONAMENTO ORGANOLETTICO

SURLÌ MOUSSE

Particolarmente ricco in mannoproteine, SURLÌ MOUSSE è stato selezionato per migliorare la qualità della spuma dei vini effervescenti. Utilizzato durante la seconda fermentazione di vini a basso potenziale spumante o brevemente affinati su feccia, aumenta la persistenza e la finezza del *perlage*. Indicato sia per il metodo tradizionale, sia per il metodo Charmât, contribuisce anche a perfezionare l'equilibrio gustativo.

Applicazione: miglioramento della qualità della spuma; miglioramento della qualità organolettica; metodo classico e Charmât

Dosi: 10-30 g/hL

Confezioni: 1 kg

APPLICAZIONE DELLA GAMMA PERLAGE PER STILE DI VINO

	FRUTTATO	MATURO
ENARTISFERM PERLAGE DOCG	✓	
ENARTISFERM PERLAGE FRUITY	✓	
ENARTISFERM PERLAGE		✓
ENARTISFERM ES PERLAGE BIO		✓
NUTRIFERM PDC		✓
NUTRIFERM PDC AROM	✓	
NUTRIFERM TIRAGE		✓
CLAIRPERLAGE UNO	✓	✓

GUIDA AI LIEVITI DA SPUMANTIZZAZIONE

	TEMPERATURA	FASE DI LATENZA	VELOCITÀ DI FERMENTAZIONE	ALCOL TOLLERANZA	FATTORE KILLER	COMPATIBILITÀ CON LA F.M.L.	FABBISOGNO DI AZOTO	FABBISOGNO DI OSSIGENO	CARATTERISTICHE AROMATICHE	SPUMANTE FRIZZANTE BIANCO	SPUMANTE FRIZZANTE ROSSO	SPUMANTE FRIZZANTE ROSATO
PERLAGE S. Bayanus	10-30°C	Breve	Elevata	17%	Killer	Scarsa	Scarso	Scarso	V	●		●
PERLAGE BIO S. Bayanus	10-30°C	Breve	Moderata-elevata	17%	Killer	Neutro	Scarso	Scarso	V	●	●	●
PERLAGE DOCG S. Bayanus	10-20°C	Breve	Elevata	16%	Killer	Scarsa	Scarso	Scarso	V-F	●		●
PERLAGE FRUITY S. Bayanus	14-20°C	Breve	Moderata	15%	Killer	Neutro	Moderato	Scarso	F	●	●	●



Inspiring innovation.

DETERGENTI

DETERGENTI ALCALINI PER VASCHE, ATTREZZATURE E PAVIMENTAZIONI

SECO BACK

Detergente liquido per la pulizia dei pavimenti. Dotato di elevata capacità distaccante, elimina ogni traccia di sporco, anche il più ostinato come ad esempio le tracce di gomma delle ruote di muletti e carrelli.

Confezioni: 24 kg

SECODET LIQUIDO

Detergente liquido fortemente alcalino a base di sequestranti e disperdenti. Si utilizza nell'industria enologica per la disincrostazione e detartarizzazione di attrezzature, tubazioni e vasi vinari in acciaio inossidabile, cemento, cemento vetrificato e vetroresina.

Confezioni: 20 kg - 1200 kg

SECODET POLVERE

Detergente alcalino polvere a base di sequestranti e disperdenti. Si utilizza nell'industria enologica per la disincrostazione e detartarizzazione di attrezzature, tubazioni e vasi vinari in acciaio inossidabile, cemento, cemento vetrificato e vetroresina.

Confezioni: 20 kg

DETERGENTI ACIDI

SECO PRO

Prodotto liquido a base di alcol propilico. È indicato per il lavaggio rapido ed efficace di piccole attrezzature come il prelevavino o piccole parti di macchinari come i beccucci della riempitrice. Inodore e insapore, evapora rapidamente senza lasciare tracce.

Confezioni: 1 L

SECODES AKTIV

Detergente acido liquido a base di acido acetico e acqua ossigenata. Disincrostante e pulitore di superficie, svolge anche un'azione sanitizzante nei confronti di batteri gram-positivi, gram-negativi, lieviti e muffe, caratteristica che lo rende il prodotto ideale per la pulizia profonda di serbatoi, tubazioni, pompe, riempitrici, strati filtranti, cartucce di microfiltrazione e membrane d'ultrafiltrazione.

Confezioni: 10 kg - 25 kg

DETERGENTI CLORO ATTIVI

SECOCLOR EXTRA

Detergente liquido a base di alcali caustici, disperdenti, antincrostanti, brillantanti e donatori di cloro che svolgono una forte azione decolorante, ossidante e sanitizzante. Particolarmente adatto all'uso in acque dure, si utilizza per la pulizia di vasche e tubature.

Confezioni: 10 kg - 20 kg - 1000 kg

SECO BRETT

Detergente alcalino specifico per la pulizia di vasi vinari, tubazioni e legni contaminati da *Brettanomyces*. SECO BRETT riduce l'inquinamento da *Brettanomyces/Dekkera* riportandolo a livelli di sicurezza.

Confezioni: 10 kg

DETERGENTI PRIVI DI CLORO

SECOSAN ECO

Detergente in polvere a base di alcali, disperdenti, antincrostanti, brillantanti e donatori di ossigeno attivo che esplicano una potente azione decolorante, ossidante e una accessoria funzione disinfettante. È particolarmente indicato per la pulizia di serbatoi, tubazioni, riempitrici, fusti, ecc.

Confezioni: 20 kg

LUBRIFICANTI PER NASTRI TRASPORTATORI

SECOLUBE EXTRA NF

Lubrificante liquido ad azione detergente per nastri trasportatori.

Confezioni: 20 kg

SECOLUBE SPECIAL

Lubrificante liquido idrosolubile per nastri trasportatori.

Confezioni: 20 kg

DETERGENTI PER MEMBRANE

SECOFLOW CHEL

Detergente caustico liquido a base di potassio idrossido, sequestranti, fosfonati e sali di acidi policarbossilici, privo di tensioattivi. È formulato specificamente per la pulizia di membrane polimeriche di ultrafiltrazione resistenti agli alcali caustici, utilizzate nel settore enologico e nell'industria alimentare in genere.

Confezioni: 20 kg

SECOFLOW CID

Detergente liquido fortemente acido a base di acido fosforico, acido nitrico e inibitori di corrosione, è formulato per la disincrostazione di membrane di ultrafiltrazione resistenti agli acidi.

Confezioni: 20 kg

SECOFLOW OXY

Detergente acido a base di idrogeno perossido e acido citrico con complessi fosfororganici. Oltre ad esercitare un'azione pulente, è particolarmente attivo nei confronti di tutti i microrganismi, compresi sporigeni e virus, anche a basse temperature.

Confezioni: 20 kg - 1000 kg

ADDITIVO SCHIUMOGENO

SECOFLOW FOAM

Additivo schiumogeno liquido a base di tensioattivi, migliora la forza pulente e, a più alti dosaggi, la schiumosità dei detergenti alcalini per l'igiene di vasche, superfici lavabili e membrane.

Confezioni: 20 kg



Inspiring innovation.

KIT ANALITICI

KIT ANALITICI

VERIFLOW BRETT

Test innovativo, brevettato dall'americana Invisible Sentinel, in sole 4 ore consente di determinare la presenza di cellule di *Brettanomyces* con l'accuratezza di una real-time PCR e la facilità d'uso di un'analisi chimica di routine. VERIFLOW BRETT non richiede alcuna preparazione del campione o estrazione di DNA e può essere utilizzato anche da personale di laboratorio non qualificato. VERIFLOW BRETT permette di stimare con buona approssimazione intervalli di contaminazione che vanno da 10 cellule/mL a 1000 cellule/mL e oltre.

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned above the letter "a".

enartis

Inspiring innovation.

**TRADIZIONE
CANTINA**

ANTICASSE FN

Preparato a base di bicarbonato di potassio, metabisolfito di potassio, caseina e acido ascorbico, è indicato per la prevenzione e la cura dell'ossidazione.

Applicazioni: prevenzione e cura dell'ossidazione

Dosi: 20-60 g/hL

Confezioni: 1 kg

ANTIFLOR

Pastiglie contenenti isotiocianato di allile su supporto di paraffina alimentare. Prevengono la formazione di fioretta (velo biancastro) sulla superficie del vino conservato in contenitori scolmi.

Applicazioni: prevenzione dello sviluppo di fioretta

Confezioni: disponibili tre formati: ANTIFLOR DAMIGIANE per contenitori da 20 a 200 litri; ANTIFLOR FUSTI per contenitori da 200 a 5000 litri e ANTIFLOR VASCHE per contenitori di grandi dimensioni

BYOSAL

Speciale confezione composta da due involucri separati e sigillati, contenenti rispettivamente lievito secco attivo e attivante di fermentazione a base di ammonio e vitamina B1.

Applicazioni: fermentazione del mosto

Dosi: confezione per 100 litri

DETERSOL

Detergente acido ad azione disincrostante. Ideale per la pulizia e il lavaggio di vasche in cemento, serbatoi, botti e attrezzature di cantina. Efficace per risanare botti difettose con odore di muffa o fradicio, vasi vinari con odore di aceto e per decolorare serbatoi che hanno contenuto vino rosso.

Confezioni: 1 kg

ENOPLASTICO SPECIAL

Mastice per fusti, adatto per sigillare gli sportelli di vasche e botti. Grazie alla sua particolare resistenza al calore, può essere impiegato anche per sigillare vasi vinari contenenti mosto in fermentazione.

Confezioni: 0,5 kg

NEODETERSOL BOTTI

Detergente alcalino per la pulizia di botti e vasche. Grazie all'azione emulsionante e saponificante dei tensioattivi contenuti nella sua formulazione, procura un'ottima pulizia di botti e vasche in cemento, eliminando incrostazioni e depositi di tartrati.

Confezioni: 1 kg

NEODETERSOL VETRO

Detergente alcalino per la pulizia delle bottiglie. Indispensabile per il perfetto lavaggio manuale di bottiglie, damigiane e qualsiasi recipiente in vetro, da cui aiuta a rimuovere facilmente muffe, depositi e cattivi odori.

Confezioni: 1 kg

SANATON

Detartarizzante e detergente basico, per l'igiene di vasi vinari e attrezzature di cantina. Ideale per la pulizia e il lavaggio di vasche in acciaio, vetroresina e cemento, tubazioni e botti. Efficace per risanare botti difettose con odore di muffa o fradicio e vasi vinari con odore di aceto.

Confezioni: 1 kg

SANATON LIQUIDO

Detartarizzante e detergente basico in polvere per l'igiene di vasi vinari e attrezzature di cantina. Ideale per la pulizia e il lavaggio di vasche in acciaio, vetroresina e cemento, tubazioni e botti. Efficace per risanare botti difettose con odore di muffa o fradicio e vasi vinari con odore di aceto.

Confezioni: 1 kg

TANNISOL

Bustina contenente una quantità predosata di metabisolfito di potassio e tannino per la protezione antiossidante e antimicrobica di mosti e vini.

Applicazioni: antiossidante; antimicrobico

Dosi: 1-2 sacchetti per ettolitro; 1 sacchetto per ettolitro di vino apporta 52 mg/L di SO₂

Confezioni: scatola contenente 10 sacchetti

VINO BIOLOGICO

Prodotti certificati biologici



EnartisFerm Bio
EnartisFerm Bio Rosso
EnartisFerm Perlage Bio



EnartisGreen Gelatina
EnartisGreen Nutriente
EnartisGreen Gomma Verek

Prodotti autorizzati ai sensi del Reg. (UE) 2018/1584



ENZIMI

EnartisZym 1000 S
EnartisZym 1000 SL
EnartisZym Blanco L
EnartisZym Quick
EnartisZym RS₄F
EnartisZym RS
EnartisZym RS(P)



CHIARIFICANTI

Bentolit Super
Claril QY
Claril RF
Claril ZR
Claril ZW
Enoblack PF
Enoblack Super
Fenol Free
Pharmabent
Plantis PQ
Pluxbenton N
Pluxcompact
Protoclar



POLISACCARIDI

EnartisPro R
EnartisPro Tinto
EnartisPro Uno
Surli Elevage
Surli Natural
Surli Round
Surli Velvet
Surli Vitis



ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

Nutriferment Vit Flo
Nutriferment Gradual Release
Nutriferment Arom
Nutriferment Arom Plus
Nutriferment Control
Nutriferment Energy
Nutriferment No Stop
Nutriferment Special
Nutriferment Ultra



STABILIZZANTI

AMT Plus Quality
Citrosol rH
Citrostab rH
EnartisStab Antiox Uva
EnartisStab Micro
EnartisStab Micro M
Enocrystal Superattivo



TRADIZIONE CANTINA

Anticasse FN



SOLFITANTI

AST
Efferbarrique
Effergran
Effergran Dose 5
Solfosol M
Winy



PRESA DI SPUMA

Clairperlage Uno
Enoblack Perlage
Nutriferment Tirage
Nutriferment PDC
Nutriferment PDC Arom
Nutriferment Revelarom
Surli Mousse



BATTERI MALOLATTICI

EnartisMI Uno
EnartisMI Silver



LEGNI ALTERNATIVI

Chips, Ministave e Barrell
Boost Gamma Incanto
Incanto NC
Incanto NC Dark Chocolate
Incanto NC Red



FILTRAZIONE

EnartisFiltr
Filtrobril HM
Filtrobril HS
Cello-PD 2
Cello-PD 3
Cello-PD 5

Prodotti autorizzati ai sensi del Reg. (UE) 2018/1584 in deroga
per maggiori informazioni scrivere a quality@enartis.com



LIEVITI

Tutti i ceppi gamma
EnartisFerm



CHIARIFICANTI

Blancoll
Finecoll
Goldenclar
Goldenclar Instant
Hydroclar 45
Hydroclar 30
Plantis AF
Plantis AF-P
Plantis AF-Q
Pulviclar S



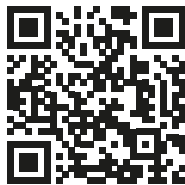
STABILIZZANTI

Citrogum
Citrogum Dry
Citrogum Plus
Maxigum
Maxigum F
Maxigum Plus



TANNINI

EnartisTan Antibotrytis
EnartisTan Blanc
EnartisTan CIT
EnartisTan Clar
EnartisTan Cœur De Chêne
EnartisTan DC
EnartisTan E
EnartisTan Elegance
EnartisTan Élevage
EnartisTan Extra
EnartisTan Fermcolor
EnartisTan FP
EnartisTan FF
EnartisTan FT
EnartisTan Max Nature
EnartisTan Napa
EnartisTan Quertanil
EnartisTan RF
EnartisTan Rich
EnartisTan Rouge
EnartisTan Skin
EnartisTan SLI
EnartisTan Superoak
EnartisTan TFT
EnartisTan Uvaspeed
EnartisTan V
EnartisTan XC
EnartisTan Unico #1
EnartisTan Unico #1 XO
EnartisTan Unico #2
EnartisTan Unico #3
Hideki



ESSECO SRL - DIVISIONE ENARTIS

Via San Cassiano, 99
28069 San Martino Trecate NO, Italia
Tel +39-0321.790.300, Fax +39-0321.790.347
vino@enartis.it

**Abbiamo usato carta riciclata FSC
per stampare questo catalogo.**

Cosa significa?

FSC è un'organizzazione internazionale non governativa, indipendente e senza scopo di lucro, nata per promuovere la gestione responsabile di foreste e piantagioni.

FSC si impegna affinché le foreste nel mondo soddisfino i bisogni sociali, ecologici ed economici della generazione presente senza compromettere quelli delle generazioni future.

Enartis ama il pianeta.





www.enartis.com