

ENARTIS NEWS

L'IMPORTANZA DELLA CHIARIFICA

La chiarifica viene spesso considerata una pratica obsoleta, sostituibile da tecnologie enologiche sofisticate e rispettose della qualità del vino. Questo è vero solo in parte perché, nelle situazioni più complesse, la chiarifica continua ad essere la soluzione più efficace per raggiungere la stabilità e il giusto equilibrio sensoriale. La scelta del chiarificante più adatto e l'utilizzo del suo corretto dosaggio sono ovviamente due passaggi fondamentali per essere certi di mantenere alta la qualità del vino.

GLI OBIETTIVI

La chiarifica viene effettuata per svariati scopi.

Migliorare la limpidezza del vino

La torbidità è causata dalla presenza di solidi in sospensione, che possono avere diverse origini:

- Frammenti d'uva prodotti da azioni meccaniche effettuate durante la raccolta.
- Lieviti o batteri responsabili della fermentazione o della contaminazione del vino.
- Composti del vino come sali, polifenoli e proteine che attraverso reazioni chimiche formano aggregati che diventano così grandi da precipitare.

I chiarificanti più efficaci per questa applicazione sono la gelatina, in particolare la gelatina ad alto peso molecolare, la colla di pesce e l'albumina d'uovo.

La **gelatina** non è unico prodotto con caratteristiche definite in modo preciso ma è una famiglia di prodotti che si differenziano tra loro per peso molecolare, densità di carica e punto isoelettrico. Le gelatine ad alto peso molecolare sono le più efficaci per migliorare la limpidezza.

La **colla di pesce** è un ottimo chiarificante anche quando usata da sola: non richiede l'uso combinato con altri chiarificanti come la bentonite e il sol di silice, a meno che non sia necessario accelerare la sedimentazione. Inoltre, la colla di pesce è poco sensibile ai colloidi, per questo è consigliata per la chiarifica di vini ottenuti da uve botrytizzate e ricche in pectine neutre.

L'**albumina d'uovo** viene utilizzata principalmente per la chiarifica dei vini rossi perché rispetta la struttura del vino. A valori di pH superiori a 3,6, la sua carica si riduce notevolmente e di conseguenza diminuisce anche la sua efficacia.

Le **proteine vegetali** sono la scelta migliore nel caso si vogliono produrre vini vegetariani e vegani.

Migliorare la filtrabilità del vino

La filtrazione del vino può risultare difficile a causa della presenza di alcune particelle, visibili e invisibili.

La rimozione delle particelle visibili che influenzano negativamente la filtrabilità del vino non è un grosso problema, basta effettuare una buona chiarifica illimpidente, come detto sopra, oppure direttamente una filtrazione, scegliendo il materiale filtrante più appropriato con porosità e superficie adeguate.

Le particelle invisibili, invece, sono il vero nemico della filtrazione. Una buona limpidezza viene spesso considerata sinonimo di filtrabilità, ma non è sempre così. Il vino è ricco di colloidi, particelle così piccole (dimensioni tra 1 nm e 1 µm) da risultare invisibili ma ugualmente in grado di interagire con le membrane di filtrazione attraverso vari meccanismi e intasare i filtri. Quando si ha a che fare con un vino a ridotta torbidità ma con un alto indice di colmatazione, il problema nasce dai polisaccaridi, dalle proteine e dalla sostanza colorante in forma colloidale. In questo caso, la giusta preparazione del vino per la filtrazione, soprattutto nel caso di filtrazione tangenziale e microfiltrazione, prevede un trattamento preventivo di chiarifica per ridurre il contenuto di colloidi e prevenire intasamenti delle membrane.

Fattori colmatanti	Prodotti Enartis raccomandati
Proteine	PHARMABENT: bentonite di qualità farmaceutica. PLUXBENTON N: bentonite sodica naturale in forma granulata. BENTOLIT SUPER: bentonite sodica attivata. CLARIL ZW: proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite sodica attivata.
Composti colorati	PLUXCOMPACT: bentonite sodico-calcica. CLARIL ZR: proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite.
Polisaccaridi (pectine e glucani)	EnartisZym EZFILTER: preparato enzimatico liquido contenente attività pectolitiche, beta-glucanasiche ed emicellulasiche. 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 microrganismi.

Chiarificanti Enartis

GOLDENCLAR INSTANT: gelatina ad alto peso molecolare solubile in acqua a temperatura ambiente.

EnartisGreen GELATINA: gelatina biologica certificata solubile a caldo.

PULVICLAR S: gelatina solubile a caldo.

FINECOLL: colla di pesce.

BLANCOLL: albumina d'uovo.

PLANTIS PQ: chiarificante vegano e privo di allergeni composto da proteine di origine vegetale e chitosano. È efficace nel migliorare la limpidezza del vino, la filtrabilità, la pulizia aromatica e nel rimuovere le sostanze fenoliche ossidate e facilmente ossidabili. Nei vini rossi, riduce la percezione di secchezza e astringenza, senza modificare l'equilibrio e la struttura.

CLARIL ZW: proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite sodica attivata.

Stabilizzare il vino

I chiarificanti possono essere utilizzati per rimuovere elementi che possono provocare la comparsa in bottiglia di torbidità, precipitato e difetti sensoriali, causando così la perdita di valore del vino e contestazioni da parte dei clienti.

La scelta del chiarificante dipende dalla natura del fattore di instabilità da eliminare. La scelta del dosaggio richiede la realizzazione di prove di laboratorio e l'applicazione di test specifici per valutare l'esito del trattamento.

Fattori di instabilità	Possibili effetti	Prodotti Enartis raccomandati
Proteine	Torbidità e comparsa di precipitato in vini bianchi e rosati esposti a elevate temperature.	CLARIL ZW: chiarificante vegano composto da proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite sodica attivata. È stato creato per preparare i vini bianchi e rosati alla stabilizzazione tartarica con colloid (Zenith and CMC). È molto efficace nel migliorare la stabilità proteica e nell'eliminare i colloidi instabili che potrebbero influenzare la chiarifica e la filtrabilità del vino. PHARMABENT: bentonite di qualità farmaceutica. PLUXBENTON N: bentonite sodica naturale in forma granulata. PLUXCOMPACT: bentonite sodico-calcica. BENTOLIT SUPER: bentonite sodica attivata.
Composti colorati	Torbidità e comparsa di precipitato in bottiglia soprattutto quando il vino è esposto a basse temperature.	CLARIL ZR: chiarificante vegano composto da proteina di origine vegetale potenziata con chitosano e bentonite, ideato per la chiarifica dei vini rossi destinati alla stabilizzazione tartarica con Zenith. Elimina la materia colorante instabile, migliora la limpidezza, la filtrabilità del vino, riduce le note di ridotto e aumenta la shelf life dei vini. PLUXCOMPACT: bentonite sodico-calcica.
Microrganismi	Torbidità e comparsa di precipitato, presenza di CO ₂ e odori anomali.	ENARTISSTAB MICRO M: chitosano attivato.
Rame	Torbidità e comparsa di precipitato in bottiglia chiusa (ambiente riducente).	STABYL MET: chiarificante a base di PVI-PVP e diossido di silicio. Elimina i metalli pro-ossidanti, rame e soprattutto ferro, gli acidi idrossicinnamici e le catechine prevenendo la comparsa di intorbidamenti, ossidazione, maderizzazione e pinking.
Ferro	Torbidità e comparsa di precipitato quando il vino è esposto all'ossigeno (bottiglia aperta).	STABYL MET: PVI-PVP e diossido di silicio. PLANTIS AFQ: proteina di pisello potenziata con chitosano.
Riboflavina	Gusto luce	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.
Composti fenolici	Pinking e maderizzazione	COMBISTAB AF: PVPP e proteina vegetale. PLANTIS AF: proteina di pisello. PLANTIS AFQ: proteina di pisello potenziata con chitosano. PLANTIS PQ: proteina di patata potenziata con chitosano. CLARIL SP: PVPP, caseinato di potassio e bentonite.

Rimuovere i composti pericolosi per la salute umana

Per salvaguardare la salute dei consumatori, la legge impone dei limiti alla composizione del vino. Oggi sappiamo che l'ocratossina A (OTA) e le amine biogene possono essere presenti nel vino in quantità dannose per la salute umana.

In un prossimo futuro potranno essere aggiunte nuove sostanze all'elenco dei composti pericolosi. I chiarificanti sono un aiuto nel ridurre il contenuto di queste sostanze e nel rispettare così i limiti di legge.

Elementi indesiderati	Possibili effetti	Prodotti Enartis raccomandati
Ocratossina A (OTA)	Micotossina prodotta da funghi come Aspergillus e Penicillium. L'OTA, considerata cancerogena, è una sostanza nefrotossica che provoca danni irreversibili ai reni.	ENOBLOCK SUPER: carbone enologico in polvere ad azione decolorante. ENOBLOCK PF: carbone vegetale attivo in forma umida. Molto efficace nel decolorare vini e mosti e nel rimuovere l'OTA. Il tasso controllato di umidità ne riduce la polverosità e ne facilita la manipolazione.
Amine biogene	Prodotte da microrganismi contaminanti, possono alterare l'aroma del vino e causare disturbi come mal di testa, orticaria, nausea.	PLUXBENTON N: bentonite sodica naturale in forma granulata. PHARMABENT: bentonite di qualità farmaceutica. BENTOLIT SUPER: bentonite sodica attivata. PLUXCOMPACT: bentonite sodico-calcica.

Migliorare la qualità sensoriale del vino

Oggi giorno, le imperfezioni organolettiche del vino possono essere corrette in modo poco invasivo con l'aiuto di polisaccaridi di lievito e tannini.

Tuttavia, nelle situazioni più gravi, la soluzione più efficace rimane la chiarifica.

OBIETTIVO	PRODOTTO ENARTIS RACCOMANDATO	COMPOSTO ATTIVO
Curare l'ossidazione	PROTOCLAR - CLARIL SP	Caseinato di potassio
	PROTOMIX AF COMBISTAB AF CLARIL AF	PVPP + proteina vegetale
	PLANTIS AF	Proteina vegetale
	PLANTIS AFQ - PLANTIS PQ	Proteina vegetale + chitosano
Ridurre l'astringenza	ATOCLAR M - HYDROCLAR 30 - HYDROCLAR 45 - PULVICLAR S - GOLDENCLAR INSTANT - EnartisGreen GELATINA	Gelatina
	PLANTIS PQ - CLARIL ZR - PLANTIS AFQ	Proteina vegetale
	CLARIL QY	Derivato di lievito
	BLANCOLL	Albumina d'uovo
Ridurre l'amaro	FINECOLL	Colla di pesce
	COMBISTAB AF - CLARIL AF - PROTOMIX AF	PVPP + proteina vegetale
	PLANTIS AF - PLANTIS AFQ - PLANTIS PQ - CLARIL ZR	proteina vegetale
Trattare la contaminazione microbica	FENOL FREE	Carbone
	EnartisStab MICRO/M	Chitosano
Eliminare i composti solforati	REVELAROM	Rame
	EnartisStab MICRO/M - CLARIL ZR	Chitosano
	NEOCLAR AF	Carbone
Rimuovere le note erbacee	COMBISTAB AF	PVPP
	PROTOCLAR K - CLARIL SP - PROTOMIX G	Caseinato di potassio
	NEOCLAR AF	Carbone
Eliminare il sentore di fumo	FENOL FREE	Carbone
	EnartisStab MICRO/M	Chitosano

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

ISCRIVITI

www.enartis.com/it/newsletter/