

## ENARTIS NEWS

### I LEGNI ALTERNATIVI ENARTIS: PERCHÉ, COSA E COME

Il legno viene utilizzato nella produzione del vino ormai da molti secoli. Anche se ancora oggi botti e barrique sono considerate i contenitori migliori per l'affinamento dei vini di alta qualità, il loro utilizzo comporta non poche difficoltà. Per questo motivo sono stati sviluppati degli strumenti alternativi che offrono agli enologi maggiore controllo e flessibilità nell'uso del legno.

#### IL LEGNO COSA APPORTA AL VINO?

Quando vengono rilasciati nel vino, i composti del legno aumentano la struttura e la percezione di dolcezza, modificano il profilo aromatico e migliorano la stabilità del colore. Più precisamente:

- **i polifenoli e i polisaccaridi** danno struttura, migliorano la morbidezza e, reagendo con i polifenoli del vino, contribuiscono alla stabilizzazione del colore.

- **I composti aromatici** conferiscono al vino le tipiche note di legno: vaniglia, pane tostato, spezie, caffè, cioccolato, cocco, bourbon, ecc. Il profilo aromatico dipende in parte dall'origine del legno ma soprattutto dal processo di tostatura. La 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 I LEGNI ALTERNATIVI?

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

- Il **costo**. L'uso degli alternativi riduce drasticamente gli investimenti, la durata del trattamento e la manodopera.

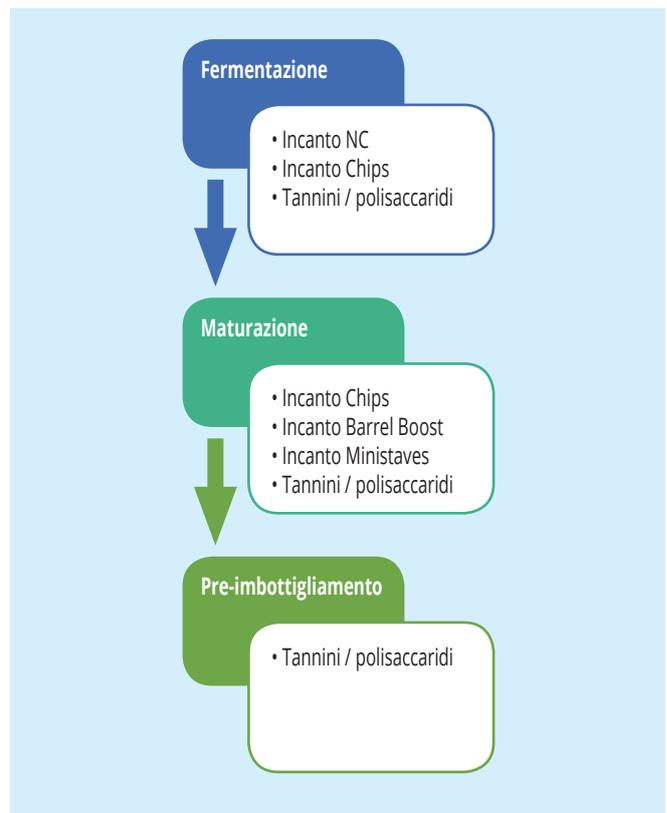
- Lo **spazio di stoccaggio** diminuisce notevolmente quando si utilizzano serbatoi e legni alternativi per simulare l'affinamento in barrique.

- 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 IL TIPO DI LEGNO ALTERNATIVO?

Definire il profilo aromatico del vino, il tempo disponibile per l'affinamento e il budget, aiuta a scegliere l'alternativo più adatto alle proprie esigenze. Enartis offre diversi tipi di legni alternativi, ognuno con un'applicazione "ad hoc", a seconda dello stile di vino ricercato e della fase di vinificazione in cui si vuole intervenire.



## INCANTO NC

Gli Incanto NC sono formulati solubili a base di tannini, principalmente estratti da quercia e polisaccaridi di lievito. Sono stati messi a punto per riprodurre l'effetto della polvere di legno con in più alcuni vantaggi: assenza di solidi che possono danneggiare le parti meccaniche dell'attrezzatura di cantina o renderne difficoltosa la pulizia, dosaggio 10 volte inferiore a quello della polvere, nessuna perdita di colore per adsorbimento di pigmenti sulla superficie del legno (grafico 1), ridotta quantità di rifiuti da smaltire al termine del trattamento.

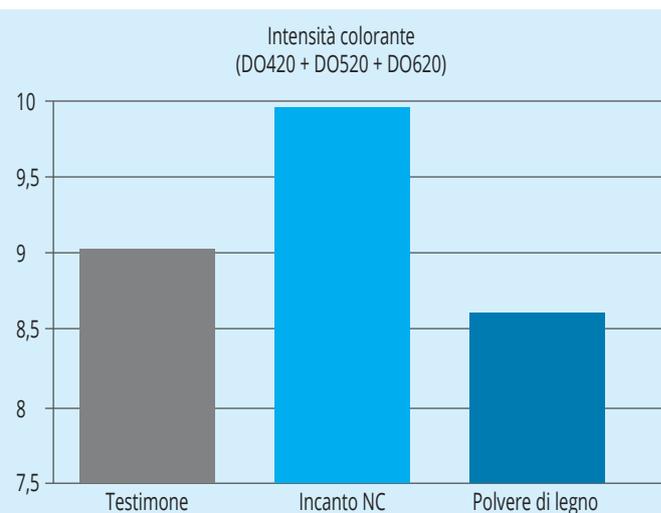


Grafico 1: Incanto NC usato in fermentazione migliora l'intensità e la stabilità del colore

	Effetto principale
<b>Incanto NC White</b>	Riproduce un trattamento con legno francese non tostato. Aumenta la nota fruttata
<b>Incanto NC</b>	Riproduce un trattamento con polvere di legno mediamente tostato. Apporta note tipiche di legno tostato e complessità aromatica.
<b>Incanto NC Sweet</b>	Aumenta l'aroma di frutta fresca e apporta un'intensa sensazione di dolcezza.
<b>Incanto NC Red</b>	Riproduce un trattamento con polvere di legno o chips con tostatura medio +. Apporta note tipiche di legno tostato.
<b>Incanto NC SLI</b>	Riproduce un trattamento con legno americano non tostato. Aumenta le note di frutta e la morbidezza. Aumenta la longevità del vino.
<b>Incanto NC Cherry</b>	Evidenzia note di frutta rossa fresca.
<b>Incanto NC Dark Chocolate</b>	Riproduce un trattamento con polvere di legno con tostatura forte. Aumenta la complessità aromatica
<b>Incanto NC Prowine</b>	Riproduce l'effetto di un trattamento con alternative di quercia francese con tostatura medio +.

## INCANTO CHIPS

Prodotti da legni selezionati di quercia francese e americana, sono tostati con una originale tecnica per convezione a riscaldamento progressivo che consente di ottenere una tostatura profonda, omogenea e ripetibile. Hanno dimensioni di circa 2-4 mm, permettono di ottenere migliori risultati dopo 4-6 settimane di contatto e sono disponibili con vari gradi di tostatura. Il loro nome è evocativo del tipo di aroma che conferiscono al vino.



## INCANTO MINISTAVES

Sono prodotti con la stessa tecnica di tostatura usata per i chips. Si usano per riprodurre l'effetto di affinamento in barrique: stessa complessità aromatica, stessa struttura, stessa morbidezza. Hanno dimensioni di 25 cm di lunghezza, 2,7 ÷ 5 cm di larghezza e 0,9 cm di spessore. Necessitano di circa 4-6 mesi di contatto e il dosaggio varia da 1 a 5 g/hL.

## INCANTO BARREL BOOST



Sistema monouso formato da 24 ministaves in calza d'infusione, da usare per prolungare la vita della barrique. Un Barrel Boost sviluppa una superficie pari a circa il 25% della

superficie tostata della barrique. Il tempo di contatto ottimale è di 4 - 6 mesi.

## TANNINI ENARTISTAN

La gamma EnartisTan comprende alcuni tannini estratti da quercia che possono essere utilizzati per perfezionare il vino nel periodo che va dall'affinamento fino al pre-imbottigliamento. Ottenuti dallo stesso legno utilizzato per produrre le barrique, dopo la stagionatura e la tostatura, i tannini vengono estratti, concentrati e atomizzati per mantenere le proprietà tecniche e sensoriali del legno di quercia. L'uso combinato di polisaccaridi di lievito completa l'effetto "affinamento in legno" dei tannini.

	Struttura	Astringenza	Morbidezza	Aroma	Tipi di aroma
Cœur de Chêne	◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Vaniglia, caramello, spezie
Dark Chocolate	◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Cacao, nocciola tostata, vaniglia
Elevage	◆◆◆	◆◆◆	◆◆	◆◆◆	Caramello, liquirizia, vaniglia
Extra	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Vaniglia, caramello, cacao, caffè
Napa	◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆	Cocco, caramello, caffè, cacao
Quertanil	◆◆◆◆	◆◆◆	◆	◆◆	Vaniglia, legno, anice, liquirizia
Rich	◆◆	◆◆	◆	◆◆	Legno tostato, caffè, spezie
Soperoak	◆◆	◆	◆◆	◆◆	Vaniglia, caramello, fieno
Toffee	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Caffè, caramello, tostato
Vanilla	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	Vaniglia, cocco, crema pasticcera
Unico #1	◆◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆◆	Vaniglia, cacao, legno tostato, spezie
Unico #1 XO					Caramello, vaniglia, cacao

## COME SCEGLIERE IL TIPO DI LEGNO ALTERNATIVO?

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 titolabile, acidità volatile e SO<sub>2</sub>) e la sua capacità tampone, la temperatura di conservazione e il tempo di contatto. Per questo, quando si tratta di scegliere il legno alternativo, si raccomanda di effettuare delle prove preliminari per permettere all'enologo di decidere sulla base di dati analitici oggettivi e del risultato organolettico.

### Chips & Ministaves

- Utilizzare un bag-in-box da 1,5 L o una bottiglia da 750 mL.
  - Pesare i chips selezionati (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 del vino, il nome del chips e il dosaggio utilizzato. Preparare un campione di controllo senza chips.
  - 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<sub>2</sub> per proteggere il vino dall'ossidazione.
- Assaggiare dopo tre- quattro settimane di contatto.
- Suggerimento: una miscela di chips diversi può dare un risultato migliore e più originale*

### Tannini & Incanto NC

- Sciogliere 1 g di tannino o polisaccaride in 100 mL di soluzione idroalcolica al 13% v/v.
- Versare 100 mL di vino in un bicchiere da degustazione per ogni campione di prodotto da testare. Preparare un bicchiere di vino non trattato come controllo.
- Aggiungere a ciascun bicchiere la soluzione idroalcolica precedentemente preparata sapendo che 0,1 mL di soluzione in 100 mL di vino corrispondono all'aggiunta di 1 g di tannino o polisaccaride in 1 hL di vino.
- Mescolare.
- La degustazione può essere effettuata immediatamente dopo l'aggiunta.

### Alternativi Incanto disponibili

	Descrizione	Chips	Ministaves	Barrel Boost
<b>Incanto Natural</b>	Quercia francesce non tostata	✓		
<b>Incanto SLI</b>	Quercia americana non tostata	✓		
<b>Incanto Cream</b>	Quercia francese mediamente tostata	✓	✓	✓
<b>Incanto Sweet</b>	Quercia francese mediamente tostata	✓		
<b>Incanto Special Fruit</b>	Quercia francese mediamente tostata	✓	✓	✓
<b>Incanto Vanilla</b>	Quercia americana mediamente tostata	✓	✓	✓
<b>Incanto Caramel</b>	Quercia francese mediamente tostata	✓	✓	✓
<b>Incanto BRQ</b>	Quercia francese con tostatura medio +	✓		
<b>Incanto Black Spice</b>	Quercia francese con tostatura forte	✓		
<b>Incanto Toffee</b>	Quercia francese con tostatura medio +	✓	✓	✓
<b>Incanto Complexity</b>	Quercia francese con tostatura forte	✓		
<b>Incanto Dark Chocolate</b>	Quercia francese con tostatura medio +	✓	✓	✓