



Non perdere l'ultima occasione per creare colore e struttura di qualità!

Il breve intervallo che divide la fermentazione alcolica dalla fermentazione malolattica costituisce l'ultima finestra temporale in cui intervenire efficacemente per favorire l'accadimento di reazioni chimiche che portano ad avere vini rossi con un colore ed una struttura di elevata qualità.

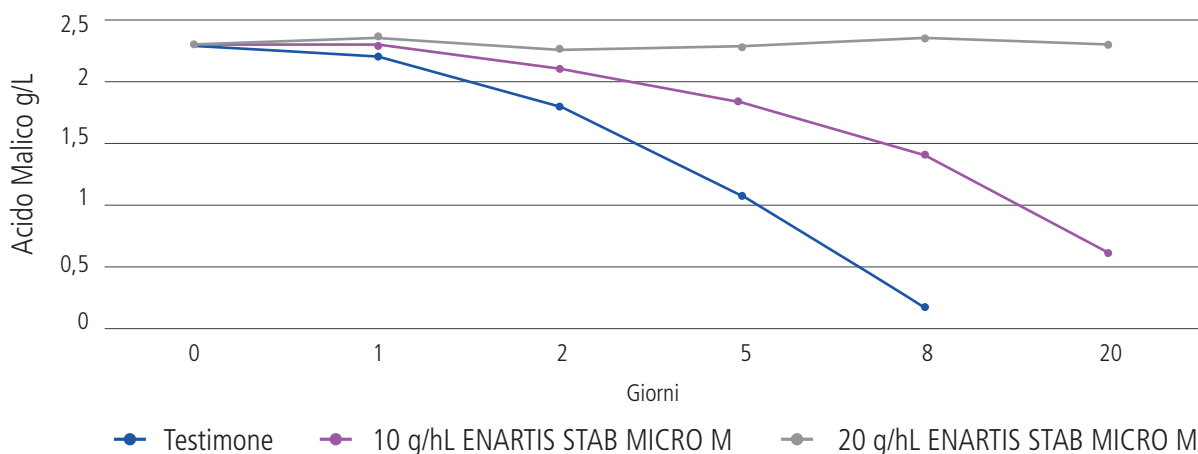
Al termine della fermentazione alcolica infatti, la temperatura relativamente alta del vino, l'assenza di anidride solforosa, la grande concentrazione di antociani, tannini ed acetaldeide sono tutte condizioni che facilitano la formazione di composti colorati stabili nel tempo e che contribuiscono una struttura morbida.

Dopo la fermentazione malolattica, ogni intervento per creare forme di colore stabile risulta poco efficace: parte degli antociani è già stata perduta per precipitazione durante la fermentazione malolattica, l'anidride solforosa aggiunta per proteggere il vino da ossidazione e contaminazioni microbiologiche si combina con l'acetaldeide e la rende indisponibile a reagire con antociani e tannini, le basse temperature rallentano le reazioni di condensazione.

Come intervenire per massimizzare la formazione di colore stabile e struttura tannica morbida?

»» APRIRE LA FINESTRA TEMPORALE TRA FA E FML: una fermentazione malolattica che parte in immediata successione alla fermentazione alcolica impedisce di sfruttare l'ultima occasione per stabilizzare il colore. Enartis Stab Micro M aggiunto a fine fermentazione alcolica consente di controllare l'avvio della fermentazione malolattica e di effettuare tutti gli interventi necessari per promuovere la formazione di colore stabile.

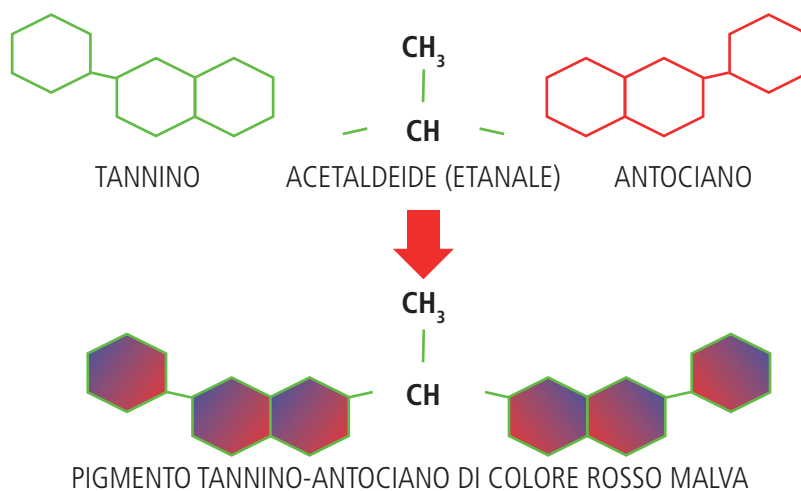
ENARTIS STAB MICRO M RITARDA L'AVVIO DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA





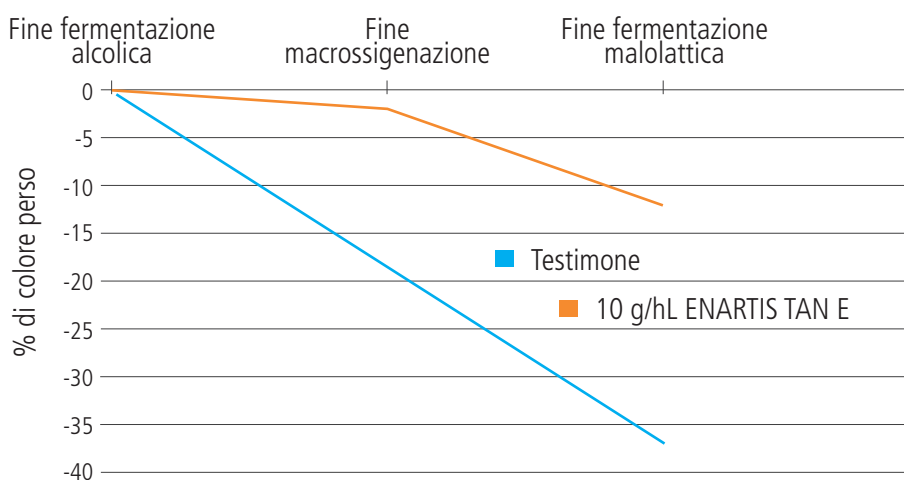
»» SPINGERE LA CONDENSAZIONE TRA ANTOCIANI E TANNINI VIA PONTE ETANALE: un apporto elevato e controllato di ossigeno con Enartis MicroOx provoca l'ossidazione dell'etanolo ad etanale, promuove il processo di condensazione tra antociani e tannini e la formazione di nuovi pigmenti stabili che conferiscono al vino una colorazione rosso-malva e una piacevole struttura tannica.

MECCANISMO DI CONDENSAZIONE ANTOCIANI-TANNINI VIA PONTE ETANALE



»» FACILITARE LA CREAZIONE DI PIGMENTI STABILI: soprattutto in vini naturalmente poveri di tannini o prodotti con macerazioni brevi, ma anche in vini ad elevato contenuto polifenolico, l'aggiunta di Enartis Tan E durante la macro-ossigenazione incrementa la frazione monocatechinica, la più efficace per aumentare la quota di colore stabile, la struttura del vino ed il suo potenziale d'invecchiamento.

ENARTIS TAN E LIMITA LA PERDITA DI COLORE IN FERMENTAZIONE MALOLATTICA



»» AVVIARE LA FML: terminata l'operazione di macro-ossigenazione, è sufficiente rimuovere Enartis Stab Micro M ed inoculare Enartis ML Silver per realizzare rapidamente la fermentazione malolattica e passare alla fase di affinamento.



Strumenti consigliati per stabilizzare il colore

Enartis Stab Micro M: chiarificante a base di chitosano attivato dotato di proprietà antimicrobiche ad ampio spettro. Può essere usato per ritardare o impedire la fermentazione malolattica in alternativa al lisozima. Privo di allergeni e di sostanze di origine animale.



MicroOx: dispositivo per la micro e la macro-ossigenazione. Semplice ed intuitivo da usare, è dotato di un sistema esclusivo di misurazione della portata del gas che consente la massima precisione e sicurezza di dosaggio.

Enartis Tan E: tannino di vinacciolo purificato e frazionato per ottenere un'elevata concentrazione di monocatechine, rapide nel condensare con gli antociani e nel formare composti colorati stabili nel tempo. Usato in combinazione con l'ossigeno, aumenta la nota fruttata e la struttura del vino.

Enartis ML Silver: ceppo selezionato di *Oenococcus oeni* indicato per la fermentazione malolattica di vini ad elevata gradazione alcolica ed elevato contenuto polifenolico. Esalta l'aroma fruttato e riduce i composti responsabili delle note vegetali.