



Cosa succede quando si utilizzano legni alternativi in fermentazione? Scopri la gamma INCANTO di Enartis

I composti del legno

Quando 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**, provenienti dal legno o prodotti dalla degradazione di sostanze come lignina, cellulosa ed emicellulosa durante la maturazione e tostatura, danno complessità all'aroma del vino. La selezione del legno (origine, specie, foresta, età ...) ed il processo di produzione (essiccazione, taglio, tostatura ...) definiscono il profilo aromatico degli alternativi.

I legni alternativi

Nel settore enologico, il legno di quercia è utilizzato sotto varie forme: botti, barrique, doghe, chips e polvere. Ogni forma trova la sua applicazione più appropriata, a seconda dello stile di vino ricercato e del processo di vinificazione.

Nella fase fermentativa, la polvere è la forma di legno più utilizzata. Però, nonostante la facilità d'uso ed il notevole impatto aromatico, la polvere ha un effetto negativo sul colore del vino. La sua enorme superficie infatti, svolge una considerevole azione assorbente per cui a fine fermentazione molto colore viene perso con le fecce. I chips costituiscono una migliore alternativa: ottimo impatto aromatico, buon effetto sul colore e sulla sua stabilità.

INCANTO: la gamma di legni alternativi di Enartis

I chips della gamma INCANTO sono prodotti con legno selezionato di quercia francese ed americana, maturato per 18-36 mesi all'aria aperta e tostato con un procedimento **unico ed originale**. La tostatura per convezione, realizzata secondo uno schema di riscaldamento progressivo, consente di ottenere una tostatura profonda, omogenea e ripetibile.

Da questa combinazione di legno e tecnica di tostatura, nasce un prodotto veramente innovativo, capace di esaltare le caratteristiche di fruttato e morbidezza.

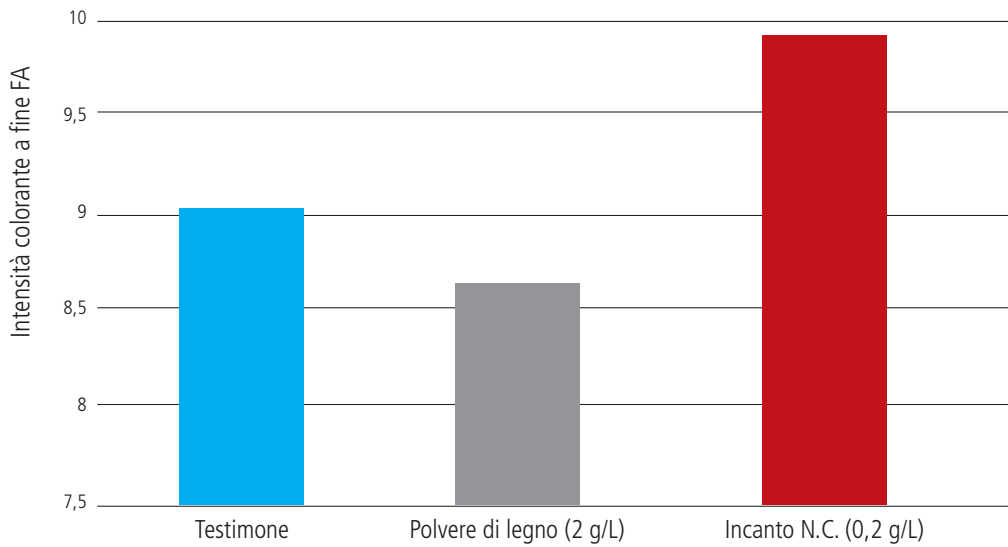
Per i vini a denominazione d'origine e laddove l'uso di legni alternativi non sia consentito, Enartis offre la linea INCANTO N.C.: coadiuvanti costituiti esclusivamente dalle sostanze "attive" del legno e che mimano l'effetto dei legni alternativi nel pieno rispetto della Regolamentazione Europea.



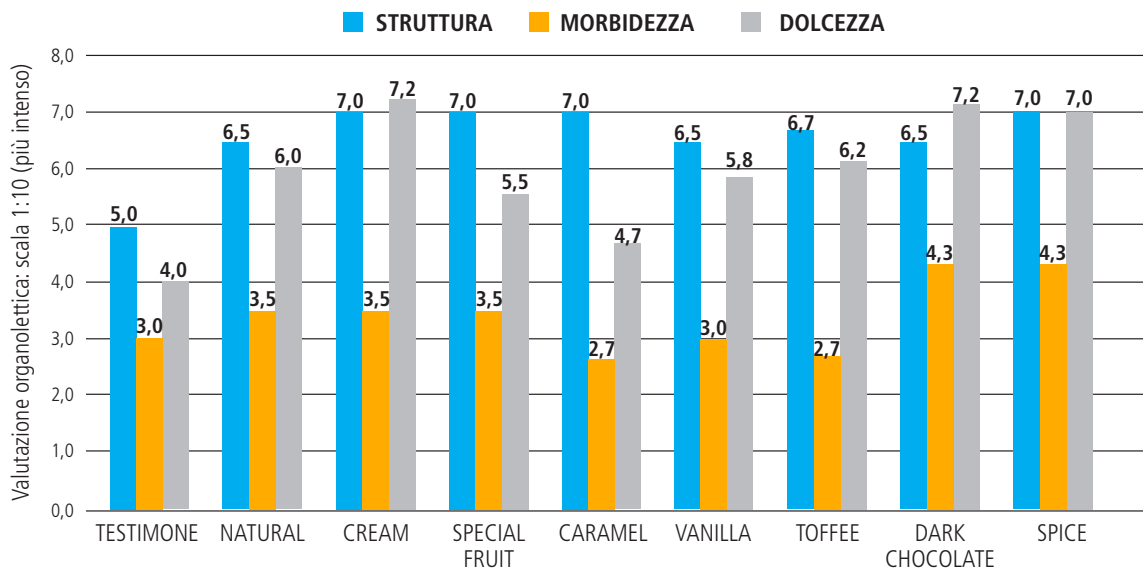
Come scegliere i Chips INCANTO?

Cosa state cercando? Aroma? Morbidezza? Struttura? Dolcezza? Le tabelle e i grafici qui di seguito riportati, riassumono i risultati di numerose esperienze fatte con la gamma Incanto e possono essere un'utile guida nella scelta del tipo di chips che state cercando.

INCANTO N.C. NON ASSORBE COLORE



IMPATTO AL PALATO





IMPATTO AROMATICO

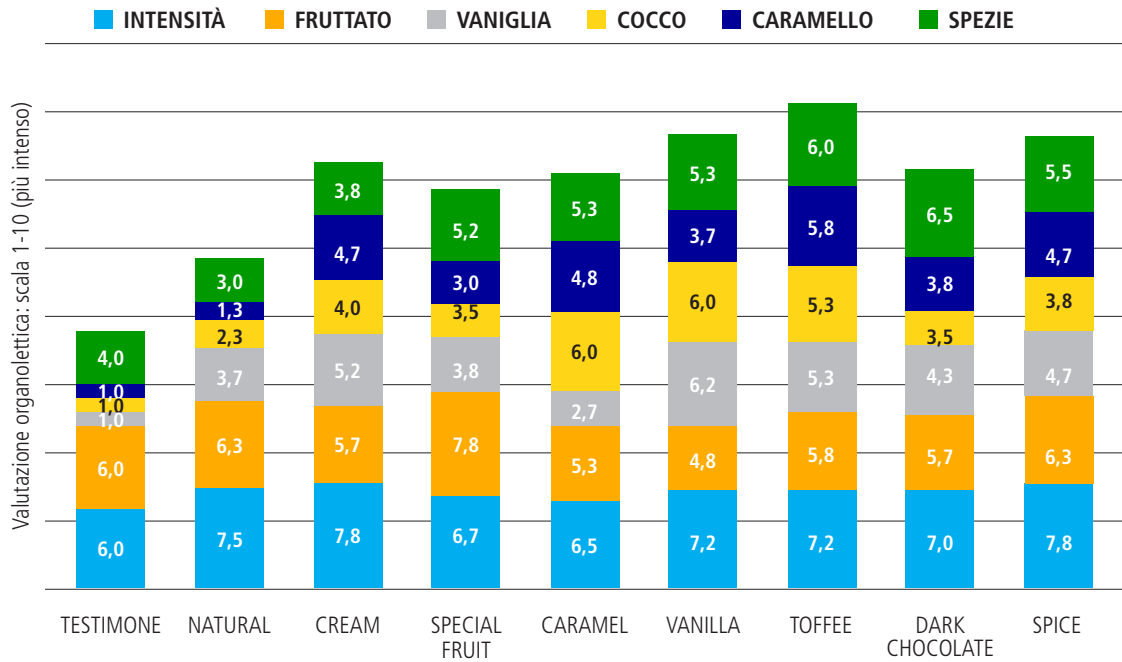


TABELLA RIASSUNTIVA

IMPATTO SENSORIALE	INCANTO ALTERNATIVE	
NOTEVOLE IMPATTO AROMATICO	SPICE	CREAM
PIÙ FRUTTATO	SPECIAL FRUIT	NATURAL
PIÙ VANIGLIA	VANILLA	SPICE
PIÙ SPEZIATO	DARK CHOCOLATE	CARAMEL
PIÙ COCCO	CARAMEL	VANILLA
PIÙ DOLCEZZA	CREAM	DARK CHOCOLATE
PIÙ MORBIDEZZA	DARK CHOCOLATE	SPICE
PIÙ STRUTTURA	SPECIAL FRUIT, CREAM, CARAMEL, SPICE	



NOVITÀ 2016

Per la vendemmia 2016 saranno disponibili due nuovi alternativi in formato chips:

INCANTO SWEET

Chips ottenuto da rovere francese mediamente tostato, di forte impatto aromatico. Dà note di crema pasticcera, vaniglia e frutta rossa. Incrementa morbidezza, volume e struttura.

INCANTO BLACK SPICE

Blend di rovere francese con tostatura forte, conferisce al vino intense note di cacao, liquirizia, spezie e frutta rossa.