



ENARTIS NEWS

MANNOPROTEINE

EFFETTI ORGANOLETTICI E CAPACITÀ STABILIZZANTE

Alle mannoproteine, la categoria di polisaccaridi più abbondantemente presente nella cellula di lievito, vengono riconosciuti numerosi effetti di interesse enologico quali:

- capacità di stabilizzare tartrati e proteine;
- capacità di attenuare la sensazione di astringenza e contribuire alla sensazione di volume;
- capacità di interagire con molecole odorose e coloranti e formare con esse complessi stabili nel tempo;
- capacità di migliorare la persistenza di spuma e perlage nei vini spumanti e frizzanti.

Le mannoproteine presenti nel vino vengono rilasciate dal lievito durante la fermentazione ed il processo di autolisi.

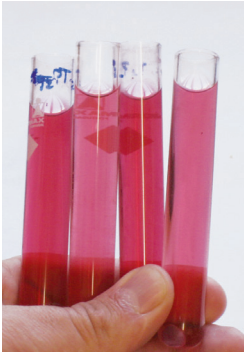
Quando il loro contenuto non è sufficiente a garantire la piena stabilità colloidale o il desiderato profilo gustativo, un arricchimento attraverso l'apporto di mannoproteine esogene può essere risolutivo. In funzione della fase di vinificazione in cui si deve operare, le finalità e le strategie a cui ricorrere sono diverse.

FERMENTAZIONE

L'aggiunta di mannoproteine già nelle prime fasi della fermentazione alcolica ha lo scopo di favorire la creazione di complessi con sostanze aromatiche e antociani. Gli effetti attesi sono da una parte, diminuire la volatilità delle sostanze aromatiche liberate durante la fermentazione e conservarle in soluzione nel vino, dall'altra trasformare gli antociani liberi in copigmenti, composti colorati meno sensibili all'ossidazione e più stabili nel tempo. Il risultato complessivo è la produzione di vini più stabili, freschi negli aromi e nel colore, persistenti e longevi.

Per l'applicazione in fermentazione, la gamma **Enartis Pro** offre prodotti a base di derivati di lievito ricchi in mannoproteine immediatamente disponibili e specifici per l'utilizzo in vino bianco, rosso e varietà tioliche.

**EFFETTO DI ENARTIS PRO BLANCO
SULLA STABILIZZAZIONE DEL COLORE**



	TESTIMONE	PRO BLANCO
ACIDITÀ VOLATILE (g/L)	0.31	0.2
INDICE DEI POLIFENOLI TOTALI (O.D. 280 nm)	15.5	17.5
ANTOCIANI (ppm)	123	180
TANNINI (g/L)	0.45	0.58
INTENSITÀ COLORANTE	1.67	1.91
TONALITÀ	0.56	0.47

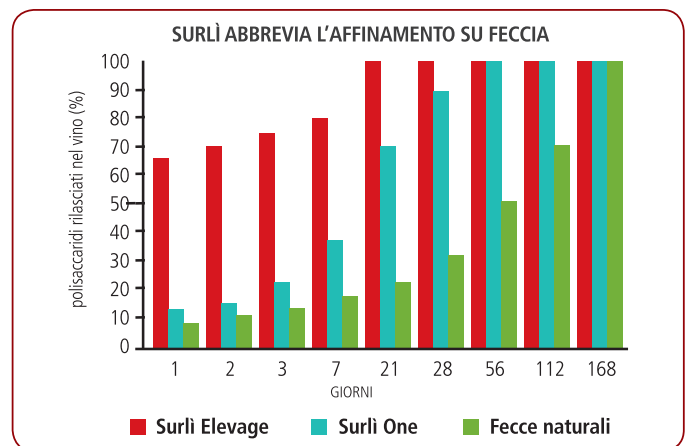


AFFINAMENTO

Nonostante i benefici derivanti dall'affinamento su feccia, tale pratica non è priva di rischi. Le attività enzimatiche presenti nella cellula di lievito responsabile della fermentazione, possono originare composti solforati sgradevoli all'olfatto. Quando l'uso delle fecce di fermentazione non è praticabile, è possibile ricorrere a prodotti a base di lievito inattivo. L'inattivazione con calore inattiva per l'appunto, tutte le attività enzimatiche del lievito ad annulla il rischio di comparsa di odori di ridotto.

Surlì Natural, Surlì One e Surlì Round sono stati creati per riprodurre l'effetto di un affinamento su fecce fini. Oltre a rilasciare mannoproteine, questi prodotti apportano altri composti contenuti nella cellula di lievito che aumentano la complessità aromatica e organolettica del vino. Il trattamento termico e il trattamento con betaglucanasi adottato nella produzione di **Surlì One e Surlì Round**, accelerano il processo di lisi della cellula e abbreviano in modo significativo il tempo necessario per raggiungere lo stesso risultato di un affinamento sulle fecce di fermentazione.

Qual ora si ricerchi un più deciso e rapido impatto a livello gustativo ed una maggiore pulizia olfattiva, **Surlì Elevage** rilascia in sole 48-72 ore un elevato contenuto di mannoproteine che contribuiscono in modo evidente ad aumentare la sensazione di volume e ad ammorbidire il tannino.





PRE-IMBOTTIGLIAMENTO

In vino pronto per l'imbottigliamento, l'uso di mannoproteine solubili ha lo scopo di migliorare la stabilità, in particolare la stabilità tartarica, e collateralmente aiuta a correggere qualche imperfezione organolettica.

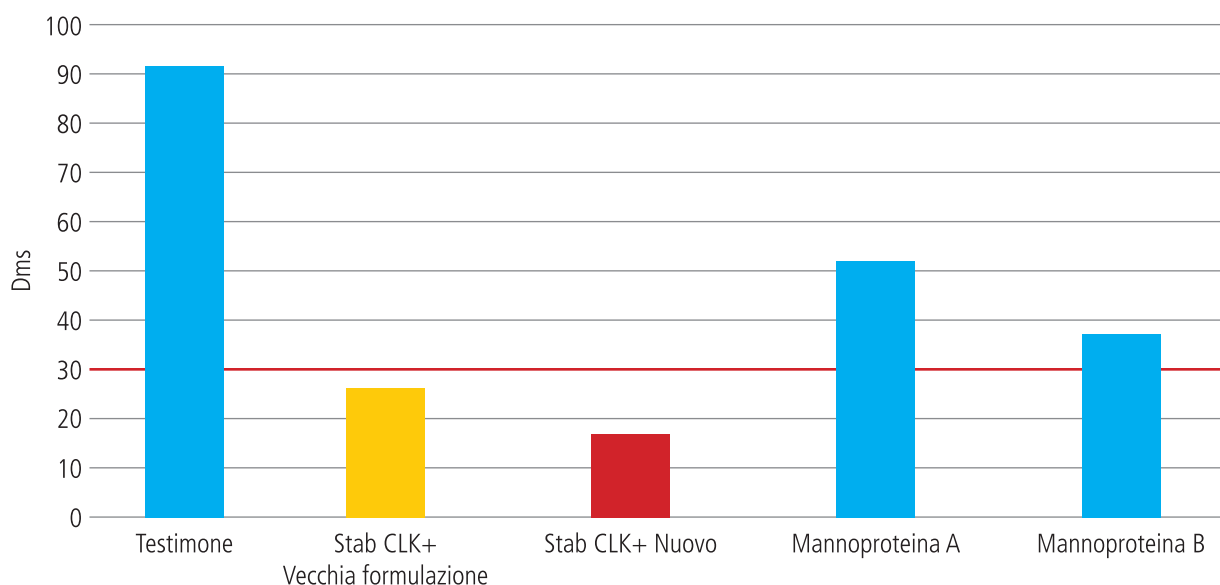
Stabilizzazione colloidale e miglioramento organolettico

Surlì Velvet migliora la stabilità colloidale, la pulizia olfattiva e attenua l'astringenza. **Surlì Velvet Plus**, oltre alle mannoproteine, apporta peptidi ad azione antiossidante che proteggono il vino in fase di imbottigliamento e aiutano a prolungare la vita del vino.

Stabilizzazione tartarica e miglioramento organolettico

Enartis Stab CLK+ è un coadiuvante specifico per la stabilizzazione tartarica, da poco tempo prodotto con tecnologia Zenith. La nuova formulazione contiene poliaspartato di potassio che potenzia l'azione stabilizzante delle mannoproteine ad elevata carica negativa. Le mannoproteine inoltre, contribuiscono ad aumentare la sensazione di volume e la complessità gustativa.

NUOVO ENARTIS STAB CLK+
CAPACITÀ STABILIZZANTE



FERMENTAZIONE

	Composizione	Sostanze apportate al vino	Effetti enologici	Applicazioni	Dose media (g/hL)
R	Scorze di lievito	Mannoproteine	<ul style="list-style-type: none"> • Apporto di volume • Attenuazione dell'astringenza • Protezione del colore 	Bianchi, rossi e rosati	20-40
AROM	Scorze di lievito	Mannoproteine Aminoacidi solforati	<ul style="list-style-type: none"> • Protezione dell'aroma • Apporto di volume • Protezione del colore • Incremento dell'aroma di frutta tropicale 	Bianchi, rossi e rosati	20-40
ROUND	Scorze di lievito Tannini condensati Tannini ellagici	Mannoproteine Tannini	<ul style="list-style-type: none"> • Protezione dell'aroma • Stabilizzazione del colore • Apporto di volume • Diminuzione della nota vegetale 	Rossi beverini e rosati	25-50
UNO	Scorze di lievito	Mannoproteine immediatamente disponibili	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilità proteica • Stabilizzazione dell'aroma • Copigmentazione degli antociani • Apporto di volume • Attenuazione dell'astringenza 	Bianchi, rossi e rosati	20-30
BLANCO	Scorze di lievito	Mannoproteine immediatamente disponibili Aminoacidi solforati	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilità proteica • Stabilizzazione dell'aroma • Copigmentazione degli antociani • Apporto di volume • Attenuazione dell'astringenza • Incremento dell'aroma di frutta tropicale 	Bianchi, rossi e rosati	20-30
TINTO	Scorze di lievito Tannini di vinacciolo Tannini ellagici	Mannoproteine immediatamente disponibili Tannini	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilizzazione di colore ed aroma • Apporto di volume • Attenuazione dell'astringenza 	Rossi strutturati e rossi tannici	15-40
XP	Scorze di lievito PVI/PVP	Mannoproteine immediatamente disponibili	<ul style="list-style-type: none"> • Protezione antiossidante • Stabilizzazione dell'aroma • Stabilità proteica • Apporto di volume 	Bianchi e rosati	50-70
FP	Scorze di lievito PVI/PVP	Mannoproteine immediatamente disponibili Aminoacidi solforati	<ul style="list-style-type: none"> • Protezione antiossidante • Stabilizzazione dell'aroma • Stabilità proteica • Apporto di volume • Incremento dell'aroma di frutta tropicale 	Bianchi e rosati tiolici	50-70



AFFINAMENTO

	Composizione	Sostanze apportate al vino	Effetti enologici	Applicazioni	Dose media (g/hL)
SURLÌ NATURAL	Scorze di lievito	Mannoproteine Composti cellulari	<ul style="list-style-type: none"> • Apporto di volume • Attenuazione dell'astringenza • Complessità aromatica 	Bianchi, rossi e rosati	30
SURLÌ ONE	Scorze di lievito attivate enzimaticamente	Mannoproteine Composti cellulari	<ul style="list-style-type: none"> • Apporto di volume • Attenuazione dell'astringenza • Complessità aromatica 	Bianchi, rossi e rosati	30
SURLÌ ROUND	Scorze di lievito attivate enzimaticamente Tannino	Mannoproteine Composti cellulari Tannini	<ul style="list-style-type: none"> • Apporto di volume • Apporto di struttura • Attenuazione dell'astringenza • Pulizia aromatica • Stabilizzazione del colore 	Rossi e rosati	20-30
SURLÌ ELEVAGE	Scorze di lievito ricche in mannoproteine libere	Mannoproteine immediatamente disponibili	<ul style="list-style-type: none"> • Apporto di volume • Attenuazione dell'astringenza • Pulizia aromatica 	Bianchi, rossi e rosati	5-20

IMBOTTIGLIAMENTO

	Composizione	Sostanze apportate al vino	Effetti enologici	Applicazioni	Dose media (g/hL)
SURLÌ VELVET	Mannoproteine	Mannoproteine immediatamente disponibili	<ul style="list-style-type: none"> • Apporto di volume • Attenuazione dell'astringenza • Pulizia aromatica 	Bianchi, rossi e rosati	1-10
SURLÌ VELVET PLUS	Mannoproteine	Mannoproteine	<ul style="list-style-type: none"> • Apporto di volume • Attenuazione dell'astringenza • Pulizia aromatica • Protezione antiossidante 	Bianchi, rossi e rosati	0,5-10
NUOVO Enartis Stab CLK+	Mannoproteine Poliaspartato di potassio	Mannoproteine Poliaspartato di potassio	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilizzazione tartarica • Apporto di volume • Attenuazione dell'astringenza 	Bianchi, rossi e rosati	5-15