

PERFEZIONARE IL VINO NATURALMENTE

enartis

PRODURRE IL VINO È UN'ARTE

A volte l'annata mette a dura prova la capacità dell'enologo di produrre un vino di qualità sufficiente a soddisfare le aspettative del consumatore. Altre volte è il mercato ad avanzare richieste inattese che l'enologo si trova a dover esaudire in maniera tempestiva. Tannini e polisaccaridi sono strumenti strategici perché consentono di perfezionare il vino rispettandone la qualità.

PERFEZIONARE IL GUSTO

È opinione comune che aggiungere un tannino al vino significa aumentarne l'astringenza. Niente di più sbagliato. L'uso di un tannino può migliorare l'equilibrio gustativo attenuando la sensazione alcolica o aumentando la percezione di struttura e volume. Lo stesso si può ottenere con l'utilizzo di polisaccaridi.

PERFEZIONARE L'AROMA

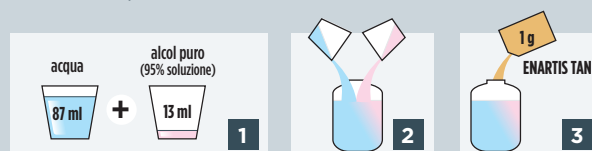
A seconda della loro origine, i tannini possono accentuare specifiche caratteristiche aromatiche del vino come la nota di frutta, di legno e di spezie. Un tannino di buccia d'uva, per esempio, può essere usato per far risaltare il fruttato in un vino con un sentore di legno troppo marcato. All'opposto, un tannino di quercia può perfezionare la nota di legno in un vino che deve essere imbottigliato prima che l'ideale periodo d'affinamento in botte sia completato.

TRATTARE O PREVENIRE I DIFETTI

Tannini e polisaccaridi possono prevenire e curare i difetti che diminuiscono la qualità del vino. Per questa applicazione, spesso risultano più efficaci, più rispettosi della qualità del vino e meno dispendiosi in termini di manodopera rispetto agli strumenti curativi più tradizionali.

Come scegliere i tannini Enartis

Per scegliere quale tannino impiegare e a quale dose, è fondamentale conoscerne le caratteristiche tecniche ed organolettiche ed eseguire delle prove di degustazione preliminari. Un metodo semplice e rapido di operare consiste nel sciogliere 1 g di tannino in una soluzione idroalcolica preparata mescolando 13 ml di alcol al 95% con 87 ml d'acqua.



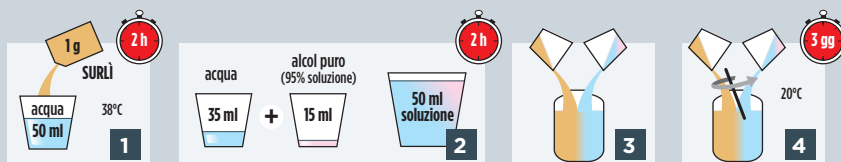
Tale soluzione può essere utilizzata per fare test rapidi di assaggio sapendo che l'aggiunta di 1 ml di soluzione in 100 ml di vino corrisponde ad una dose di 10 g/hl di tannino.

! La soluzione di tannino preparata come descritto sopra può essere utilizzata per quattro mesi se conservata a temperatura inferiore a 25°C.

Come scegliere i polisaccaridi Surlì

Per scegliere quale Surlì impiegare e a quale dose, è consigliato eseguire il seguente test di degustazione.

1. Reidratare 1 grammo di Surlì in 50 ml di acqua a 38°C per due ore.
2. Passate due ore, aggiungere alla sospensione 50 ml di una soluzione idroalcolica preparata con 15 ml di alcol al 95% e 35 ml di acqua.
3. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, agitando saltuariamente.
4. La soluzione così ottenuta deve essere mantenuta a temperatura superiore a 20°C ed agitata due/tre volte al giorno per almeno tre giorni.



La soluzione può essere dosata direttamente nel vino da trattare sapendo che 1 ml in 100 ml di vino corrisponde ad una dose di 10 g/hl di Surlì.

! Surlì Elevage, Surlì Vitis, Surlì Velvet e Surlì Velvet Plus possono essere dispersi direttamente in una soluzione idroalcolica al 15% di alcol (1 g di Surlì in 100 ml di soluzione) ed utilizzati immediatamente.

Le soluzioni preparate come descritto sopra possono essere utilizzate per uno/due mesi se conservate a 4°C.

PERFEZIONARE IL VINO NATURALMENTE

Legenda

- Inizio affinamento
- Da inizio affinamento fino all'imbottigliamento



Perfezionare il gusto



Perfezionare l'aroma



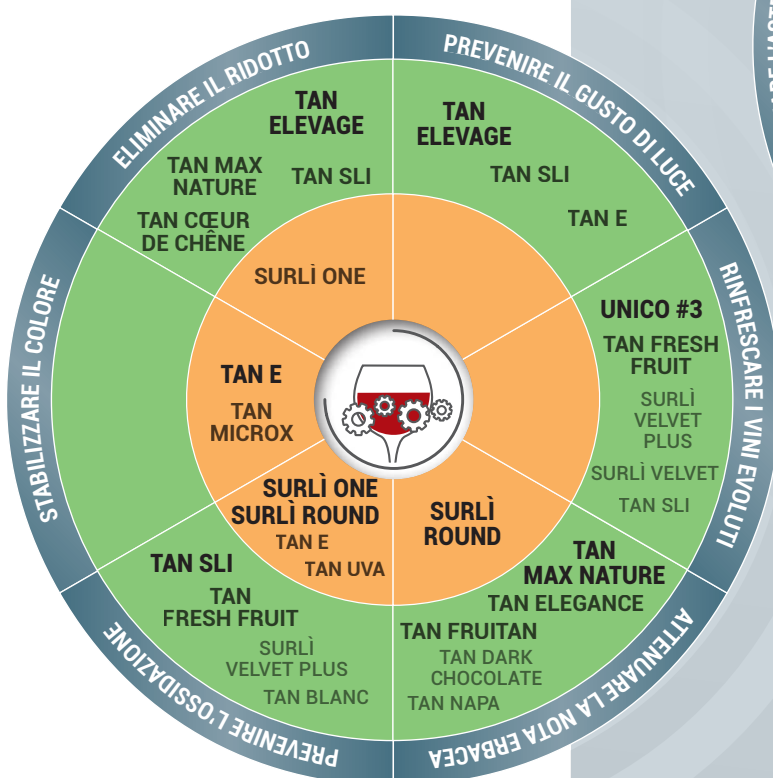
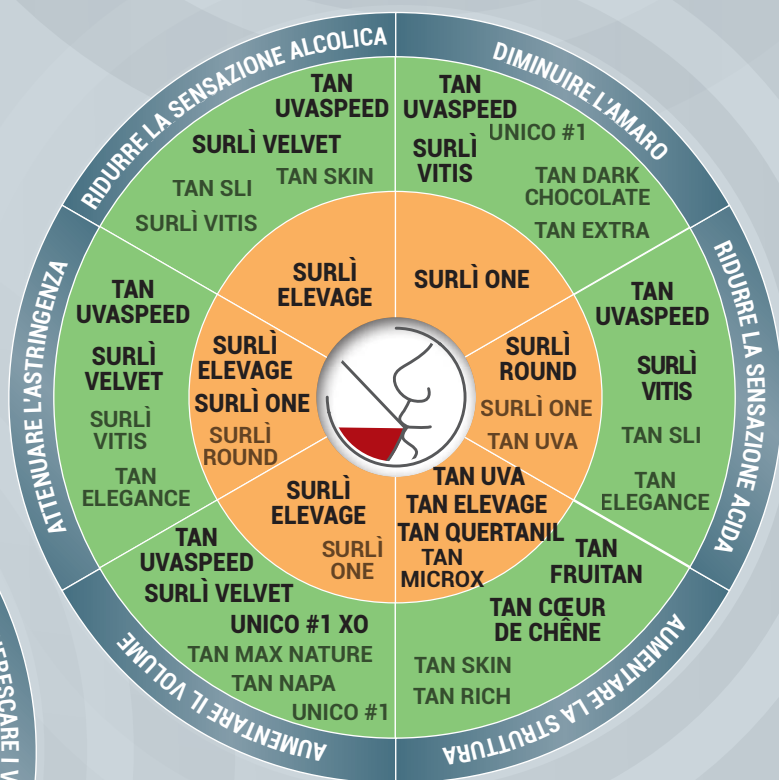
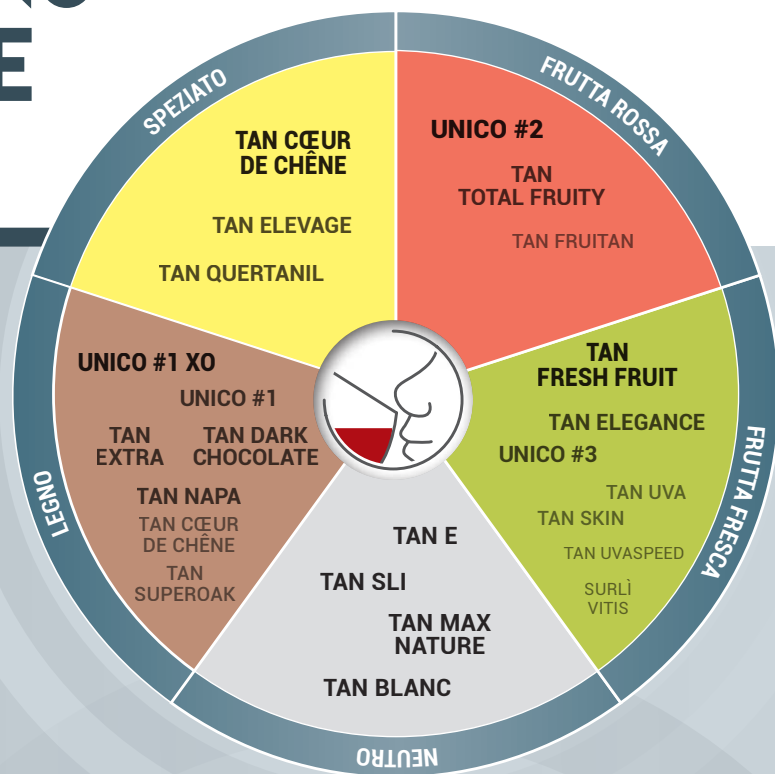
Trattare o prevenire i difetti

++++ INTENSO/EFFICACE

+++ INTENSO/EFFICACE

++ INTENSO/EFFICACE

+ INTENSO/EFFICACE



enartis

Via San Cassiano 99,
28069 San Martino Trecate NO, Italia
Tel. +39-0321.790.300
Fax +39-0321.790.347
vino@enartis.it
www.enartis.com