Chitosano attivato, il tuo alleato nelle contaminazioni da Brettanomyces

scritto da Agnese Ceschi | 15 Ottobre 2025



L’aumento delle temperature rende sempre più complesso il controllo di Brettanomyces, lievito responsabile di difetti organolettici nel vino. Il chitosano attivato EnartisStab MICRO M offre un’azione antimicrobica efficace, riducendo fenoli volatili, limitando l’uso di SO_2 e migliorando la pulizia sensoriale. Soluzioni naturali e innovative come questa diventano strumenti chiave per salvaguardare la qualità e la longevità del vino.

L’aumento delle temperature sta rendendo sempre più difficile il controllo della contaminazione da *Brettanomyces*, lievito responsabile della produzione di fenoli volatili che causano gravi difetti organolettici (odori di stalla, cuoio,

medicinale). Questo microrganismo può svilupparsi anche in condizioni avverse e compromettere seriamente la qualità del vino.

I mesi post-vendemmia sono critici per lo sviluppo di *Brett* in cantina e questo rende fondamentale un intervento tempestivo prima della sua fase esponenziale. La tradizionale anidride solforosa (SO_2), spesso inefficace a pH elevato, può essere ad oggi sostituita o affiancata da soluzioni più sostenibili.

Enartis ha messo a punto EnartisStab MICRO M, chitosano attivato dall'azione antimicrobica su Brett e su un ampio spettro di lieviti e batteri indesiderati. Il suo utilizzo permette di migliorare anche la pulizia sensoriale e riduce la necessità di SO_2, proteggendo anche da fenomeni ossidativi. Se i fenoli volatili sono già presenti, è possibile ridurre l'impatto organolettico con FENOL FREE, un chiarificante a base di carbone specifico per la rimozione di questi composti.

Una gestione attenta di *Brettanomyces*, unita a soluzioni innovative e naturali, consente di salvaguardare la qualità aromatica e la longevità del vino nel tempo, offrendo ai produttori strumenti efficaci per un'enologia moderna e sostenibile.

Scopri di più su www.enartis.com

Punti chiave:

1. Brettanomyces provoca odori indesiderati come stalla, cuoio e medicinale.
2. Controllare il lievito post-vendemmia è fondamentale per la qualità del vino.
3. Chitosano attivato EnartisStab MICRO M offre azione antimicrobica su Brett e altri microrganismi.

4. Riduce la necessità di SO_2 e protegge da ossidazione.
5. Fenol Free aiuta a rimuovere fenoli volatili già presenti nel vino.