

# Fermentazione in rosso e controllo dei fenoli: la prima barriera contro Brettanomyces

scritto da Agnese Ceschi | 30 Giugno 2026



*La prevenzione dei difetti causati da Brettanomyces inizia già durante la fermentazione alcolica. Grazie alla ridotta produzione di precursori fenolici e alla capacità di contenere la riboflavina, EnartisFerm WS rappresenta una soluzione innovativa per migliorare la stabilità aromatica del vino, preservarne l'identità e ridurre il rischio di contaminazioni indesiderate.*

La consapevolezza nel mondo del vino è aumentata parecchio negli ultimi decenni, quello che una volta veniva classificato come "terroir" per giustificare un difetto del vino, oggi non

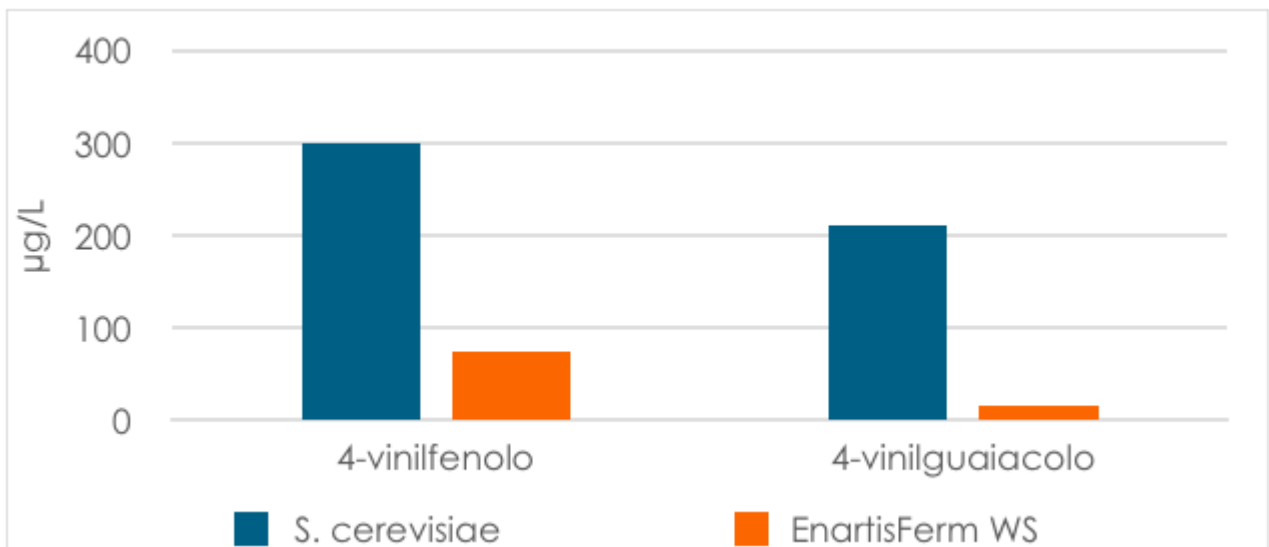
è più (fortunatamente) accettabile.

La crescente attenzione verso profili aromatici puliti e precisi ha reso sempre più centrale la gestione preventiva del lievito *Brettanomyces*, microrganismo responsabile della formazione di composti indesiderati come 4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo. Queste molecole, associate a note animali o medicinali, derivano dalla trasformazione di precursori naturalmente presenti nell'uva, il cui destino è fortemente influenzato già durante la fermentazione alcolica.

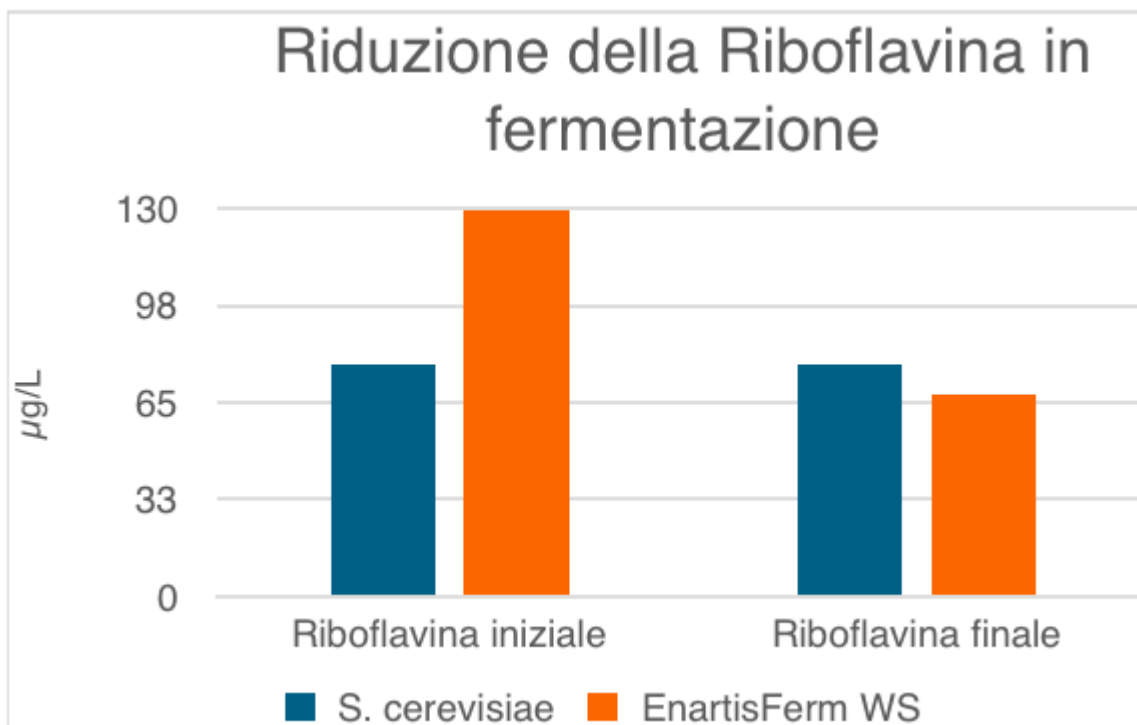
In questo scenario, la scelta del lievito non è più soltanto uno strumento fermentativo, ma diventa un vero e proprio fattore strategico di controllo qualitativo. Ceppi selezionati come [EnartisFerm WS](#) agiscono infatti in modo complementare sulla disponibilità dei precursori fenolici e sulla costruzione del profilo aromatico già a monte del processo.

Il legame tra lievito e sviluppo di fenoli volatili è diretto: i precursori principali, come acido p-cumarico e acido ferulico, possono essere convertiti in 4-vinilfenolo e 4-vinilguaiacolo, questi, a loro volta, rappresentano il substrato metabolico per il *Brettanomyces*, che li trasforma nei corrispondenti etilfenoli responsabili del difetto organolettico. La quantità di vinilfenoli prodotta durante la fermentazione è quindi un fattore critico, e dipende strettamente dalle caratteristiche del lievito.

In questo senso **EnartisFerm WS** si distingue per una produzione estremamente ridotta di questi composti. I dati sperimentali mostrano una differenza netta rispetto a un ceppo standard di *Saccharomyces cerevisiae*: il livello di 4-vinilfenolo passa da circa 300 µg/L nel ceppo di riferimento a circa 70 con WS, mentre il 4-vinilguaiacolo si riduce da circa 200 a circa 20. Questa drastica diminuzione dei precursori disponibili colloca **EnartisFerm WS** tra i ceppi POF negativi più efficaci nel limitare la base metabolica su cui il Brett può svilupparsi.



A questa funzione si aggiunge un ulteriore elemento importante, legato alla gestione della riboflavina. Durante la fermentazione, alcuni lieviti possono incrementare la concentrazione di vitamina B2, ovvero la riboflavina, aumentando il rischio di deviazioni sensoriali legate alla produzione del tipico off-flavor chiamato "gusto luce". **EnartisFerm WS** mostra invece un comportamento opposto: a partire da un valore iniziale pari a 78, la concentrazione scende fino a 68, mentre in un ceppo standard si osserva un incremento fino a 130. Questo dato evidenzia una capacità concreta di contribuire alla stabilità e riduzione di questo composto, ampliando il raggio d'azione del lievito non solo al controllo dei fenoli.



In un contesto produttivo sempre più orientato alla prevenzione, alla riduzione degli interventi correttivi e alla valorizzazione dell'identità del vino, il lievito si conferma come uno degli strumenti più potenti a disposizione dell'enologo. La gestione dei fenoli volatili e di contaminazione da parte di *Brettanomyces* non passa più soltanto da pratiche di cantina, ma si costruisce fin dalla fermentazione, attraverso scelte mirate.

**EnartisFerm WS** è inoltre una soluzione [Easytech](#), una tecnologia che consente l'inoculo diretto senza necessità di reidratazione. Questo si traduce in una maggiore praticità operativa, garantendo allo stesso tempo un avvio rapido e sicuro della fermentazione.

Per maggiori informazioni: <https://www.enartis.com/it/>

---

## Punti chiave:

- *Brettanomyces* è responsabile della formazione di

composti che generano difetti aromatici nel vino.

- La quantità di precursori fenolici prodotti durante la fermentazione influenza direttamente il rischio di contaminazione.
- EnartisFerm WS riduce drasticamente la produzione di 4-vinilfenolo e 4-vinilguaiacolo rispetto ai lieviti standard.
- Il lievito contribuisce anche a limitare la presenza di riboflavina, riducendo il rischio di “gusto luce”.
- La tecnologia Easytech consente un inoculo diretto pratico e sicuro, senza necessità di reidratazione.