

Enartis: prodotti specifici per migliorare la qualità del perlage

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Aprile 2021



Spuma e perlage sono elementi peculiari del vino spumante che rivestono una grande importanza nella sua valutazione qualitativa. Essi non sono solo attributi visivi ma fattori che influenzano in modo significativo le sensazioni gustative di cremosità, morbidezza e croccantezza.

Le condizioni in cui avviene la presa di spuma hanno una forte effetto sulla qualità del perlage ma anche la composizione del vino base gioca un ruolo determinante nel definire la finezza della bolla e la persistenza della spuma. La bollicina è una struttura in cui la CO_2 è separata dal vino da un'interfase. L'interfase è formata da molecole di natura anfipatica, mannoproteine e glicoproteine, che orientando la coda apolare idrofoba all'interno della bolla e la testa polare idrofila all'esterno, aumentano la solubilità della CO_2 . Maggiore la solubilità della CO_2 , maggiore la finezza e la persistenza del perlage.

Per migliorare la qualità del perlage, [**Enartis**](#) ha sviluppato prodotti ricchi in sostanze di natura anfipatica utilizzabili

nella produzione di spumanti ottenuti sia con metodo classico che charmat.

Surli Mousse è un derivato di lievito ricco in mannoproteine libere da usare durante la presa di spuma. Riduce le dimensioni della bolla rendendola più persistente ed elegante al palato.

Surli KPA VL, a base di mannoproteine e poliaspartato migliora la cremosità del perlage e la resistenza del vino all'ossidazione. Usato in pre-imbottigliamento aumenta il perdurare della freschezza aromatica e gustativa.

Alla sboccatura e in pre-imbottigliamento, **Maxigum Plus** aumenta la qualità della spuma, la complessità aromatica e le sensazioni di volume e dolcezza al palato.

www.enartis.com/it/