

Enartis: strumenti per la gestione della fermentazione malolattica

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Settembre 2021



La **fermentazione malolattica** è un procedimento successivo alla fermentazione alcolica indispensabile per le qualità organolettiche del vino. A seconda dello stile ricercato, la fermentazione malolattica (FML) può essere più o meno desiderata. Nei vini dallo stile fresco e beverino di norma si previene controllando l'attività batterica con l'uso di SO_2 . Per vini prodotti senza o con bassi livelli di SO_2 o per vini con pH alti, la SO_2 non è la soluzione. In questi casi **EnartisStab Micro M**, bioregolatore a base di chitosano attivato, può essere usato in alternativa alla SO_2 per mantenere la popolazione batterica sotto la soglia di rischio e preservare l'acidità del vino.

Quando invece la FML è desiderata, l'uso di batteri selezionati permette di controllarne le tempistiche, previene la produzione di amine biogene e contribuisce positivamente alla qualità del vino. **EnartisML Uno** è un ceppo di *Oenococcus oeni* adatto sia per coinoculo che per inoculo sequenziale, veloce nel fermentare e che rispetta il colore e l'aroma del vino. **EnartisML Silver** è un enococco robusto, raccomandato nelle situazioni più difficili. Adatto per coinoculo e inoculo sequenziale, ha un evidente impatto sulla qualità olfattiva del vino di cui riduce la nota erbacea ed esalta gli aromi di frutta.

Il successo di una FML controllata dipende dalle caratteristiche del vino e dalla scelta del batterio. Tuttavia, può accadere che la FML non parta nonostante tutte le condizioni sembrino favorevoli. Ciò può dipendere dalla presenza di inibitori come rame, prodotti fitosanitari, polifenoli, ecc. In altri casi, è la mancanza di azoto a costituire il maggiore ostacolo. L'uso di **Nutriferm ML**, attivante specifico per la FML, elimina gli inibitori e apporta aminoacidi per la nutrizione del batterio.

Per maggiori informazioni visita il [sito](#).