

Enartis: novità per la vendemmia 2021

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Giugno 2021



Tante le novità del mondo [Enartis](#) per la vendemmia 2021. L'azienda leader nel settore dei prodotti per la vinificazione, che fa parte di Essec Group, propone diverse soluzioni che aiuteranno i produttori ad affrontare al meglio le sfide in cantina durante la prossima stagione vendemmiale.

Dopo [Hideki®](#), l'innovativo tannino dall'azione antiossidante, antiradicalica, demetallizzante e microbiostatica, presentato qualche mese fa, Enartis propone 3 nuovi lieviti che vanno ad arricchire la gamma EnartisFerm:

[EnartisFerm BIO ROSSO](#), ceppo biologico certificato specifico per la produzione di vini rossi e rosati. Le principali proprietà di questo ceppo sono alcol tolleranza fino a 16%; importante produzione di acetaldeide durante la fermentazione che favorisce la formazione di pigmenti colorati stabili via ponte etanale, caratteristica che ne rende interessate l'impiego in varietà notoriamente povere di colore come Sangiovese, Nebbiolo e Pinot nero; bassa produzione di acidità

volatile e composti solforati che consente la piena espressione delle caratteristiche aromatiche varietali.

EnartisFerm Q4 è un nuovo ceppo selezionato per la fermentazione di varietà tioliche. Omozigote per la versione lunga del gene IRC7 che codifica la sintesi di una betaliasi attiva nella liberazione del 4-mercaptopentanone, esprime in modo marcato i profumi di bosso e foglia di pomodoro associati a questo composto. EnartisFerm Q4 completa la proposta Enartis di ceppi per la produzione di vini bianchi e rosati tiolici, formata da EnartisFerm Aroma White per la rivelazione degli aromi di frutta tropicale, EnartisFerm Q9 per l'esaltazione delle note minerali ed EnartisFerm ES181 per l'espressione varietale a tutto tondo.

EnartisFerm Q ET è un lievito che non necessita reidratazione. Laddove la carenza di manodopera e di tempo è un problema, l'inoculo diretto evita di commettere errori che possono compromettere il buon esito della fermentazione. EnartisFerm Q ET è un ceppo varietale, buon fermentatore in ampio intervallo di temperature che ben si adatta alla fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati di qualità.