

SPECIALE ENZIMI & COADIUVANTI

Una selezione,
a cura delle aziende,
delle ultime novità
disponibili sul mercato

AEB

Uva con buccia spessa o fine? Arrivano gli enzimi ad hoc

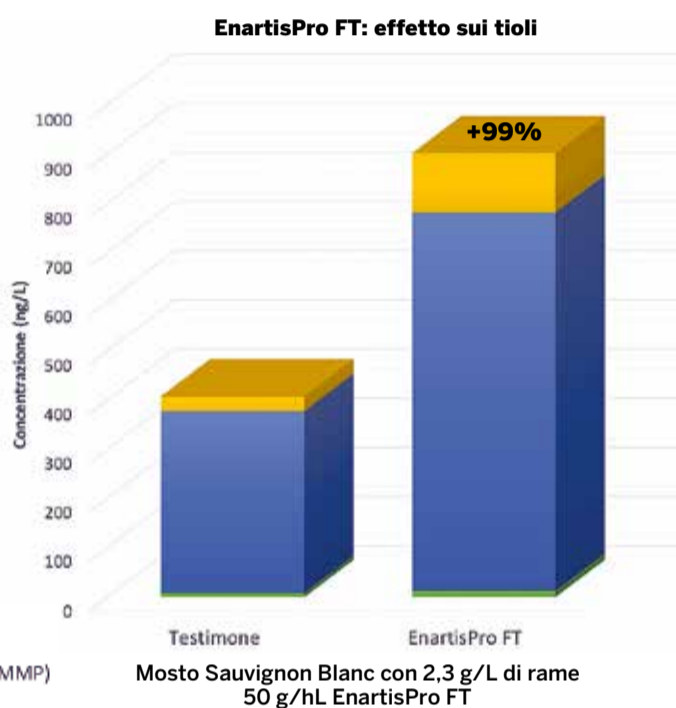
AEB ha rivoluzionato il concetto di enzima per l'estrazione del colore partendo da un'attenta analisi delle bucce delle uve rosse svolta in collaborazione con l'Università di Torino. Lo studio ha rilevato come i preparati enzimatici avessero risultati diversi a seconda delle varietà e delle zone di produzione, agendo in modo più efficace in funzione dello spessore delle bucce: da qui AEB ha formulato Endozym Rouge Light Skin e Endozym Rouge Deep Skin, ideali per varietà rispettivamente con la buccia molto fine (Light) e molto spessa (Deep). Infatti, la lavorazione delle bucce, a seconda del loro spessore, può portare a vini troppo ricchi di fecce e vinacce, difficili da gestire in pressatura. Grazie a questi enzimi è possibile modulare i rimontaggi in funzione del corretto

andamento fermentativo, basandosi sulla eventuale presenza di odori ridotti e non sulla necessità di diluare il colore dalle bucce. Le vinacce ottenute risulteranno facili da pressare senza colmare le griglie di drenaggio del vino. Il risultato è un vino dal colore più vivace, dalle tonalità blu più accentuate e dalla grande intensità colorante. I due formulati creati da AEB risultano ideali sia per l'ottenimento di vini freschi e fruttati, che per vini da invecchiamento, dove l'ossigeno potrebbe accentuare le note granate e ridurre le sensazioni aromatiche. Permettono inoltre di ottenere la massima concentrazione di sostanze polifenoliche, tannini nobili della buccia e aromi varietali, consentendo di ridurre l'intensità delle follature o i tempi di macerazione, tra le cause principali dell'estrazione dei tannini amari.



ENARTIS

EnartisPro FT & EnartisPro XP: rimuovere il rame dai mosti e aumentare gli aromi varietali



Il rame e il ferro sono catalizzatori di reazioni d'ossidazione che possono portare alla perdita di aromi, imbrunimento e pinking. Gli ioni rame, in particolare, possono legarsi ai tioli, composti caratteristici di varietà come il Sauvignon Blanc, e diminuire l'intensità e la tipicità aromatica del vino. Il team R&D Enartis ha sviluppato strumenti che rimuovendo i metalli pro-ossidanti già nelle prime fasi della fermentazione, aiutano a preservare gli aromi varietali e fermentativi. EnartisPro

FT e EnartisPro XP sono miscele a base di copolimeri di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone (PVI-PVP) e derivati di lievito ricchi in mannoproteine prontamente solubili. Il PVI-PVP diminuisce il contenuto di rame, ferro e acidi idrossicinnamici del mosto prevenendo così la formazione di chinoni e le reazioni d'ossidazione da essi generate. Le mannoproteine rilasciate nel mosto si legano ai composti aromatici e ne migliorano la stabilità. EnartisPro FT inoltre, apporta aminoacidi solforati

che esaltano l'espressione varietale delle varietà tioliche. EnartisPro FT e EnartisPro XP sono da usare in mosti bianchi e rosati dove l'elevato contenuto di rame costituisce un rischio per la qualità e la longevità aromatica del vino. Se il contenuto in rame non è un problema, EnartisPro Bianco (derivato di lievito ricco in mannoproteine libere e aminoacidi solforati) e EnartisPro Uno (derivato di lievito ricco in mannoproteine libere) assicurano gli stessi vantaggi di potenziamento e stabilità aromatica.

ERBSLOEH

Una nuova generazione di enzimi per preservare la gamma aromatica

Il cambiamento climatico influisce anche sulla complessità aromatica dei vini per cui si abbiamo sviluppato una nuova generazione di enzimi che aiutino a preservare la gamma aromatica. Inoltre, le piogge sempre più irregolari provocano appassimenti per cui aumento di pectine e diminuzione di mosto fiore. Erbsloeh offre una gamma di enzimi puri da attività secondarie come Cinamoil esterasi, tirosinasi e laccasi che portano alla formazione di fenoli indesiderati, invecchiamento precoce, riduzione complessità aromatica, mascheramento della freschezza e del fruttato. I nostri enzimi contengono oltre alla pectinasi anche una gamma di attività secondarie pectiniliasi, poliganaturonasi e pectin liasi che aiutano ad amplificare l'aroma, ottimizzano il colore, migliorano chiarifica o filtrazione. L'offerta comprende: Trenolin Fast



Flow DF®, enzima complesso con pectinasi criofila in piena attività fino a 10°C; Arabin Galattan 2 idrolasi che degrada le pectine ramificate presenti in grande quantità nelle varietà come Traminer, Malvasie, Greco, Moscato ecc. e consente un aumento in mosto fiore fino al 10%; Trenolin Bouquet® con nuova attività Beta Glicosidasi da impiegare sia su mosto che su vino per un incremento di aromi stabili, liberando monoterpeni normalmente legati a zuccheri, quindi indicato su varietà povere di aromi come i Trebbiani, ma anche su varietà aromatiche sviluppando un fruttato più pulito. In sintesi, gli enzimi di Erbsloeh sono puri da attività indesiderate, indeboliscono i legami intercellulari anche in presenza di acini a buccia spessa, consentono una completa decomposizione delle pectine, un miglioramento della pressatura e un aumento di mosto fiore.

LAFFORT

Lafazym Thiols^[+], nuovo preparato enzimatico per la valorizzazione del potenziale aromatico di tipo tiolico



Laffort da diversi anni propone una gamma di enzimi ad uso enologico, altamente specifici e performanti, veri e propri strumenti di precisione per la produzione di grandi vini. Accanto ai noti preparati enzimatici dedicati alla vinificazione in rosso, in bianco e in rosato, è stato recentemente proposto un nuovo preparato destinato alla valorizzazione del potenziale aromatico di tipo tiolico. Si tratta di Lafazym Thiols^[+], un enzima ricco di specifiche attività secondarie che, in sinergia con l'attività di lieviti capaci di sviluppare durante la fermentazione aromi tiolici, quali ad esempio Zymaflore X5, Delta e VL3, induce un apprezzabile incremento di queste molecole aromatiche nei vini. È un preparato enzimatico granulare pectolitico con attività secondarie in grado di intervenire in modo mirato nel meccanismo di rivelazione aromatica, partecipando all'attivazione di precursori naturali non odorosi, già presenti

nei mosti. Lafazym Thiols^[+] agisce in sinergia con il ceppo di lievito, per cui l'abbinamento deve essere scelto in modo mirato. Agisce in maniera complementare a una corretta nutrizione azotata. Deve essere aggiunto sul mosto prima dell'avvio della fermentazione alcolica: sul mosto travasato dopo la decantazione in caso di chiarifica statica; nella vasca di stabilizzazione nel caso in cui questa sia prevista; sul mosto in uscita dal flottatore avendo cura di non illimpidire troppo il succo (100 - 150 NTU). Il suo utilizzo esclusivo può non garantire una corretta chiarifica, deve essere pertanto abbinato a uno specifico enzima da chiarifica o da pressatura. A seconda delle temperature e dei tempi di contatto la dose può variare tra 3 e 6 g/hL, e può essere utile applicato sia nella produzione di vini bianchi che rosati.

LAFFORT
l'œnologie par nature
Italia

Chiarifica di mosti e vini, nuova gamma Polymust® allergen free

La corretta chiarifica dei mosti e lo scrupoloso collaggio dei vini restano passaggi essenziali nella produzione di vini di qualità. Il ricorso a prodotti chiarificanti è fondamentale per rimuovere in modo soddisfacente e mirato oltre alle particelle in sospensione alcune famiglie di composti a impatto negativo sul gusto, sulla stabilità del colore e di alcuni composti aromatici dei vini. La recente presa di coscienza che residui anche minimi di alcuni di questi prodotti possono scatenare, in individui sensibili, reazioni allergiche, oltre alle problematiche di sicurezza sanitaria che hanno coinvolto alcune fonti di questi materiali proteici, hanno indotto Laffort a ripensare la propria proposta in termini di prodotti di chiarifica. L'importante lavoro di ricerca innescatosi ha condotto

inizialmente alla messa a punto di un prodotto a base di proteine di origine vegetale, inedite in enologia, estratte con processo brevettato dal comune tubero di patata, si tratta dell'ormai noto Vegecoll, che grazie alle sue riconosciute qualità ha da subito riscosso grande successo. Il prosieguo dei lavori ha portato a sfruttare le sinergie che questo prodotto ha dimostrato di avere con altri chiarificanti. Questo ha permesso di mettere a punto una gamma completa di chiarificanti con caratteristiche peculiari e mirate, tutti allergen free, alcuni compatibili con i protocolli di produzione Bio, destinati alla chiarifica dei mosti e dei vini. Si tratta della gamma Polymust®, declinata in a sei differenti prodotti specificatamente destinati alla risoluzione di particolari problematiche e al conseguimento di ben precisi obiettivi enologici.

SCOPRI LE NOVITÀ
DELLA XII EDIZIONE



LUNA CHIAMA TERRA
Wine&TheCity

**A Napoli dal 9 al 18 maggio
WINE&THECITY 2019 CELEBRANDO LA LUNA**

La luna - nell'anno che celebra i 50 anni dallo storico allunaggio della missione Apollo 11 - è il tema della 12ª edizione di Wine&TheCity. Dal 9 al 18 maggio Wine&TheCity torna dunque a Napoli per offrire dieci giorni di appuntamenti diffusi sul territorio. Il vino incontra l'arte, la poesia, il design, la letteratura, la lirica disegnando inediti itinerari di degustazione in un crossover di appuntamenti che mettono in rete la città creativa. Quest'anno tante novità in programma che vedono il coinvolgimento di importanti siti culturali della città come l'Osservatorio Inaf di Capodimonte, il Teatro di San Carlo e la Vigna Storica di San Martino.

Wine&TheCity
NAPOLI 9 - 18 MAGGIO 2019



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

LALLZYME®

LALLEMAND

Gamma Lallzyme®: arriva Lallzyme HP™ per ottimizzare la fase di pressatura

Da decenni Lallemand propone sul mercato gli enzimi della propria gamma Lallzyme®, la cui composizione è stata messa a punto con grande attenzione al fine di garantire il massimo effetto col minimo dosaggio. Periodicamente gli enzimi sono testati in condizioni sempre differenti al fine di conoscerli in ogni loro azione e definirne con sempre maggior precisione la migliore applicazione. La gamma Lallzyme® è ampia e in grado di migliorare tutte le tappe enologiche: dalla macerazione prefermentativa alla pressatura, la

chiarifica statica, la flottazione, la macerazione delle uve nere, l'affinamento sulle fecce, la filtrazione e la liberazione di aromi. Caratteristica che accomuna gli enzimi Lallzyme® è l'alta concentrazione delle attività chiave per l'applicazione proposta. Per la prossima vendemmia sarà disponibile in gamma un nuovo prodotto: Lallzyme HP™. È una preparazione enzimatica innovativa e unica, in forma liquida, messa a punto per ottimizzare la fase di pressatura; il suo impiego porta ad un incremento significativo della qualità e della quantità del mosto in uscita

dalla pressa e ad una maggiore efficacia del processo di pressatura delle uve e successiva flottazione o defecazione statica del mosto. A proposito di aromi, recenti ricerche hanno confermato ancora una volta l'efficacia di Lallzyme Beta™ nella liberazione di aromi terpenici e dei norisoprenoidi nei vini, per una maggiore complessità dell'aroma proprio di ogni vino. Lallzyme Beta™ è impiegato prima dell'imbottigliamento su vini bianchi, rossi e rosati con tempistiche di contatto differenti in funzione dell'obiettivo ricercato.

Lallemand mette a disposizione dei propri clienti informazioni complete, utili per una facile ed efficace applicazione degli enzimi della gamma Lallzyme®. Su www.lallemandwine.com sono disponibili le nuove schede tecniche



TEBALDI

Gamma ExperZyme, soluzioni biotecnologiche consolidate

L'azienda Tebaldi (www.tebaldi.it - tebaldi@tebaldi.it) ha scelto di portare soluzioni biotecnologiche ai suoi clienti adatte per le esigenze di ogni vino. Tebaldi propone gli enzimi ExperZyme, una gamma di preparati granulari facilmente solubili, FCE, stabilizzati a pH bassi, e in grado di mantenere l'attività significativa anche a bassa temperatura. Prerogativa di ExperZyme S (settling) è la chiarifica statica dei mosti bianchi, anche per condizioni difficili, quali alto contenuto di pectine, pH basso e bassa temperatura. Per la macerazione pellicolare e la pressatura di uve bianche Tebaldi propone ExperZyme P (pressing), un pool di attività enzimatiche per migliorare l'estrazione di sostanze aromatiche dalla buccia e aumentare la resa in pressa con successivo illimpidimento del mosto. Per i mosti

rossi, l'estrazione di tannini eleganti e antociani è garantita da ExperZyme R (red), enzima particolarmente adatto a vini rossi di carattere fruttato e durante la MPF, mentre l'estrazione profonda e selettiva dei polifenoli e dei polisaccaridi è una peculiarità di ExperZyme V (vintage), per la macerazione di uve rosse e la produzione di vini destinati all'affinamento. ExperZyme R e V sono purificati da attività antocianolica. La gamma include inoltre ExperZyme Beta, ricco di attività β-glucanasi per l'affinamento sur lies. Non mancano soluzioni tecniche per lavorazioni di elevate quantità di mosto e di facile applicazione: gli enzimi liquidi pectolitici ExperZyme L-GP, per la flottazione e la chiarifica di mosti bianchi, ed ExperZyme L-GR, arricchito di attività secondarie tra cui cellulasi ed emicellulasi per la vinificazione in rosso.

VASONGROUP

Zimaflow, pool enzimatico che migliora le caratteristiche di "filtrabilità" dei vini

Novità specifica in questo peculiare ambito applicativo è rappresentata da Zimaflow, un esclusivo pool enzimatico di Enologica Vason che migliora le caratteristiche di "filtrabilità" dei vini, senza per questo perdere la loro struttura e la loro integrità. È noto che molte macromolecole presenti nella composizione dei vini, siano coinvolte in importanti parametri

caratterizzanti il vino come l'estratto, la persistenza sul palato ecc. Possono però essere d'ostacolo per il naturale illimpidimento dei vini o per le operazioni di chiarifica/filtrazione dove le cariche elettriche e le affinità con gli elementi filtranti sono basilari. La sinergia d'azione di diverse attività enzimatiche, indirizzate su tutte le possibili macromolecole implicate è la soluzione emersa dal pluriennale

studio del nostro settore R&S. A temperatura superiore ai 15 °C, con 1-5 mL/L di Zimaflow (a seconda delle difficoltà riscontrate nel vino), è possibile ottenere già un ottimo risultato in una settimana; se invece fra 10 e 15 °C i tempi si allungano fino a raddoppiare, ma in ogni caso la filtrabilità migliora fino al grado desiderato. È possibile seguire l'attività svolta dall'enzima in modo

indiretto attraverso uno dei QFT della Ju.Cla.S., strumenti che definiscono con certezza e ripetibilità gli indici di filtrabilità dei vini (tabella a fianco). Facilitare l'illimpidimento naturale e la filtrabilità, senza intervenire con chiarifica per non perdere struttura, ampiezza, potenza, intensità colorante: Zimaflow, specifico pool enzimatico liquido, ad azione betaglucanasi e pectolitica.

Valori di torbidità o di indice di filtrabilità di un vino Valpolicella classico superiore prima e dopo 16 giorni a seguito del trattamento con 3 mL/hL di Zimaflow alla temperatura di 13°C

Campione	Torbidità (NTU)	Indice di filtrabilità (QFT Touch Ju.Cla.S)
Vino test tal quale	25.28	IF: 39.4 IFM: 39.0 Vmax: 1519
Vino test trattato con 3 mL/hL di Zimaflow	0.28	IF: 2.1 IFM: 1.7 Vmax: 5485



X-PRO®, la risposta naturale per esaltare e proteggere l'identità del vino

Nessuna sostanza chimica, nessun additivo ma la precisa volontà di Enologica Vason di avvalersi delle innate e ormai ben conosciute capacità stabilizzanti proprie dei micro-organismi contenuti nei vini. L'innovativo processo di lisi brevettato (Processo X-Pro®) viene svolto in modo da proteggere integralmente le importanti caratteristiche stabilizzanti dei composti contenuti nei migliori lieviti freschi. Ne emerge una gamma di prodotti equilibrati al palato che possiedono attività di conservare la freschezza di aromi e tonalità nel rispetto dell'identità originaria del vino. X-Pro® Protection possiede la capacità di ristabilire un equilibrio redox ottimale con un'azione specifica anche

nel curare le ossidazioni del vino. X-Pro® Identity White, X-Pro® Identity Red creano un ambiente equilibrato e stabile in affinamento con interessanti funzioni stabilizzanti accessorie. X-Pro® Finesse invece è ideale per affinare l'eleganza di vini spumanti e frizzanti con chiari riflessi nel miglioramento della finezza e della tenuta del perlage. Secondo quanto prescritto dai Regolamenti di esecuzione Ue i prodotti della gamma X-Pro® sono autorizzati all'uso per la produzione di vini Bio. Ideali in procedure per limitare i solfiti nei vini sono sinergici per attività con Ti Premium® SG, Premium® Stab SG o Premium® Limousin SG, i prodotti a base di tannino più funzionali nei confronti della gestione naturale del redox del vino.