

AFFINAMENTO E PRE-IMBOTTIGLIAMENTO:

DERIVATI DEL LIEVITO E TANNINI PER GARANTIRE FRESCHEZZA, STABILITÀ E COMPLESSITÀ

Longevità, freschezza, complessità, pulizia sono le qualità-base che ogni vino deve possedere per intercettare l'interesse dei consumatori. I tratti distintivi e caratterizzanti di ogni singolo vino saranno apprezzati solo dopo aver superato questo primo esame.

Derivati di lievito e tannini, singolarmente o in abbinamento, sono validi alleati per raggiungere l'obiettivo.

Vini bianchi e rosati

- preservare gli **aromi**,
- **contrastare l'ossidazione** del colore,
- **limitare** l'impiego di **SO₂**.

Sono risultati ottenibili con specifici derivati di lievito come **Harmony Vitality**, impiegato sia con contatto prolungato (graf. 1) sia a bassi dosaggi in occasione di travasi e movimentazioni (graf. 2).

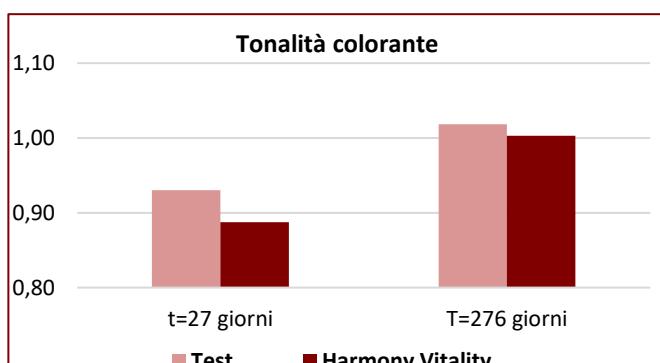
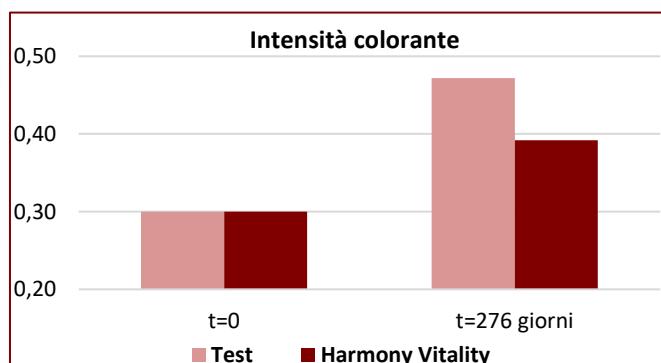


Grafico 1: influenza di Harmony Vitality (20 g/hl) sull'evoluzione del colore nel tempo in Prosecco rosato.

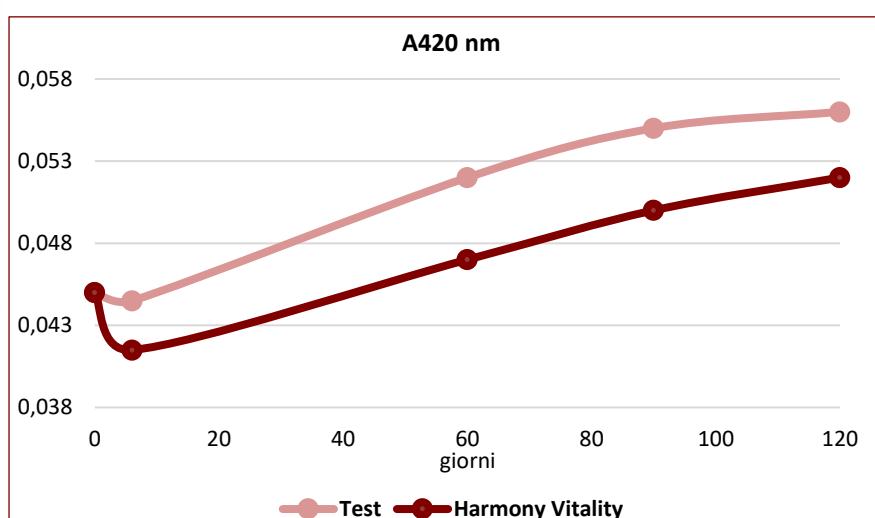


Grafico 2: evoluzione del colore nel tempo dopo contatto di **6gg** con **3 g/hl** di Harmony Vitality e successiva separazione del prodotto (Glera).

Vini rossi

L'abbinamento tra derivati di lievito e particolari tannini risulta utilissimo per ottenere una serie di miglioramenti organolettici. Tra i più frequenti ricordiamo:

- eliminare i sentori **erbacei e vegetali**,
- garantire la **pulizia sensoriale**,
- migliorare l'**equilibrio gustativo**.

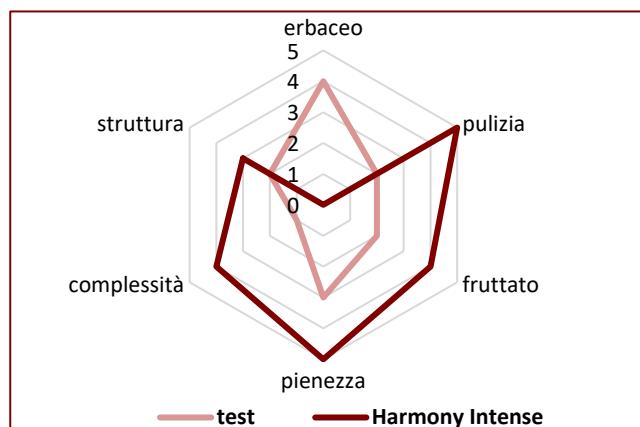


Grafico 3: *Harmony Intense* (80 g/hl, contatto di 6 settimane) impiegato su Aglianico ha permesso di eliminare il forte sentore erbaceo oltre a conferire pulizia e complessità aromatica e gustativa.

- aumentare la **stabilità colloidale**

Mannoproteine specifiche come **Fender Color**, da impiegare prima della messa in bottiglia, giocano un ruolo di primo piano per coadiuvare, nei vini rossi, la stabilità colloidale e del colore (graf. 4).

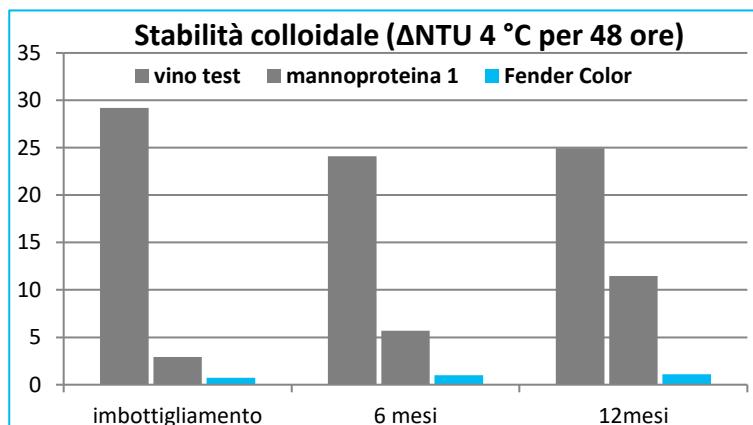


Grafico 4: L'impiego di **Fender Color** (20 g/hl) in vino Barbera ha permesso di raggiungere la stabilità colloidale e del colore e di mantenerla nel tempo ($\Delta\text{NTU} < 2$).

Spumanti e Frizzanti

- prevenire le note di **riduzione**.

Lifty Sense o **Lifty Fresh** (3-5 g/hl), impiegati in presa spuma, prevengono la formazione di H₂S e mercaptani e complessano quelli eventualmente già presenti. Vini rifermentati in presenza di questi coadiuvanti si presentano aromaticamente estremamente puliti e non necessitano di aggiunte di rame.

Nella preparazione alla bottiglia è possibile ristabilire l'ottimale equilibrio red-ox del vino grazie all'azione di tannini come **Infinity Fruity White** e **Top Tan AR** che agiscono complessando le molecole responsabili dei sentori di ridotto, ridanno freschezza a vini leggermente ossidati e non impattano sulla struttura in bocca.

Per approfondire:

[Longevità dei vini bianchi e rosati: Derivati di lievito specifici per affiancare l'SO2](#)

[Strumenti per la riduzione delle note erbacee e vegetali](#)

[Proposte pratiche per migliorare la stabilità colloidale dei vini rossi](#)

www.dalcin.com