

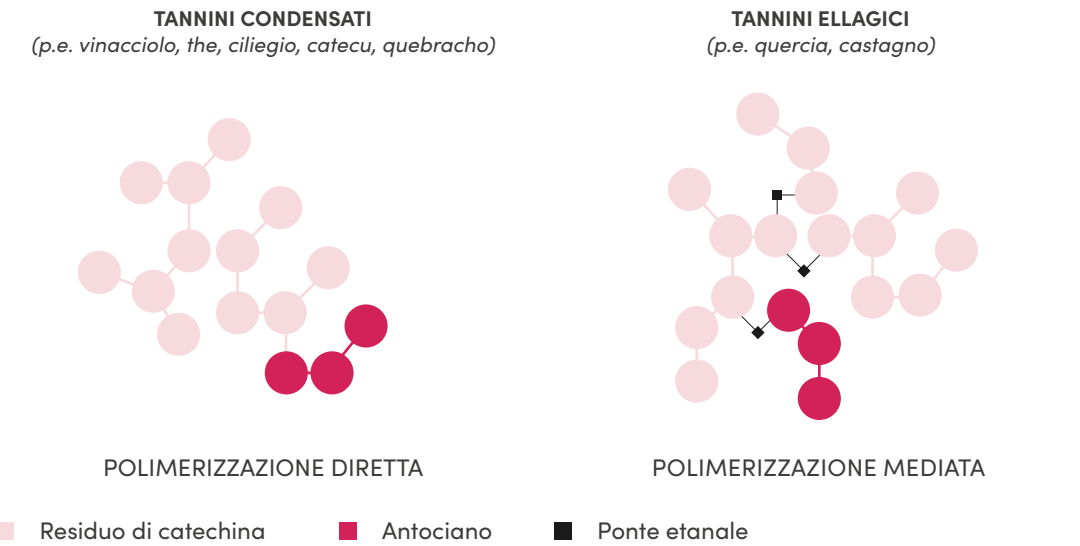
PER SAPERNE DI PIÙ

I tannini e gli alternativi

AZIONE STABILIZZANTE

Fenomeni ossidasici e ossidativi: i tannini inibiscono gli enzimi ossidasici, tirosinasi e laccasi, sia inattivandoli per aggregazione (reazione tannino-proteina), sia catturando l'ossigeno (potere antiossidante) rendendolo indisponibile per le ossidasi. I polifenoli in generale e i tannini in particolare sono i primi accettori di ossigeno nel mosto e nel vino. Grazie a questo, nei mosti, sia rossi sia bianchi, aiutano a preservare dall'ossidazione, coadiuvando l'azione della SO₂.

Colore: i tannini condensati e i tannini idrolizzabili sono coinvolti nella stabilizzazione del colore dei vini rossi attraverso due diversi meccanismi. *Condensazione (copigmentazione):* reazione debole tra gli antociani e i **tannini condensati**. Questi complessi sono instabili in ambiente alcolico. *Polimerizzazione mediata:* attraverso la formazione di ponti di acetaldeide (etanale), tra antociani e **tannini**.



AZIONE CHIARIFICANTE

Rimozione delle proteine: i tannini gallici sono fortemente reattivi con le proteine; questa caratteristica si sfrutta nei vini bianchi per abbassare la dose di bentonite necessaria a raggiungere la stabilità proteica e per evitare il surcollaggio in caso di impiego di gelatina o di altri chiarificanti proteici.

Rimozione dei composti solforati: i tannini complessano ed eliminano dal mezzo le molecole responsabili degli odori di ridotto, mercaptani e H₂S, facendo emergere i profumi propri del vino e riducendo o evitando l'uso del rame.

Chelazione dei metalli: i tannini idrolizzabili, in particolare quelli gallici, sono in grado di legare i metalli (p.e. ferro e rame); il complesso tannino-metallo precipita riducendo la concentrazione di questi ultimi nel vino.

I tannini impiegati in fasi precoci della vinificazione non si troveranno nel vino dopo la fermentazione perché, reagendo con l'ossigeno e con altre molecole (proteine, fenoli, ecc.) formano complessi di grandi dimensioni insolubili in vino.

PER SAPERNE DI PIÙ

Gli alternativi

LE DIVERSE TOSTATURE

Combinando quattro elementi nel processo di tostatura della quercia – temperatura, durata, umidità e flusso d'aria OakWise è in grado di offrire cinque distinti profili aromatici.

House: un processo lungo e lento che si traduce in una profonda penetrazione della tostatura nel legno prima che questo sia tagliato nelle dimensioni volute o in chips. Questa tecnica permette il rapido rilascio dei sentori tostati nel vino ed è particolarmente utile in caso di vini da avere pronti per la commercializzazione in tempi brevi.

Descrittori aromatici: nocciola tostata, dolce, caramello, noce moscata, cocco lieve, basso affumicato.

Classico: garantisce un'estrazione delicata, un impatto in bocca rotondo e vellutato con sensazioni simili alla barrique. Fornisce pienezza e grande persistenza.

Descrittori aromatici: crosta di pane, vaniglia, dolcezza, cremosità.

Hi Van: tostatura lenta e delicata a bassa temperatura, per ottenere un aumento dei caratteri vaniglia e cocco. Impatto di media tostatura, utile per vini nei quali si ricerca dolcezza.

Descrittori aromatici: crema di vaniglia, cocco, miele, basso speziato, basso affumicato.

Mocha: sviluppato appositamente per conferire caratteri stile mocha; nei vini rossi conferisce pienezza. Si impiega una più alta temperatura per produrre più composti furfurilici, con esclusione dei fumi per evitare troppo carattere fumé.

Descrittori aromatici: caffè latte, moka, cioccolato fondente, liquirizia, basso affumicato.

Complex: processo di tostatura specificatamente ideato per fornire grande complessità aromatica e integrazione nel profilo originale dei vini fermi.

Descrittori aromatici: speziato, noce moscata, nocciola tostata, caramello, cocco.

		CHIPS	DOMINOS	STAVES	OAK CHAIN
sacco		infusione 9kg	infusione 10kg	100 pz	20 pz
House	A F	■	■ ■	■ ■	■
Hi van	A F	■ ■	■ ■	■ ■	■
Complex	A F	■	■ ■	■ ■	
Mocha	A F	■	■ ■	■ ■	■
Classico	A F		■ ■	■ ■	■

A = quercia americana F = quercia francese