

L'affinamento iniziale al fine delle fermentazioni alcolica e malolattica. Questo periodo cruciale tra la vinificazione e la commercializzazione è una fase fondamentale. Offre all'enologo l'opportunità di affinare le caratteristiche organolettiche del vino lavorando su diversi aspetti come l'ammorbidimento dei tannini, l'aggiunta di complessità o la correzione di eventuali difetti.

L'obiettivo di questo libro pratico è quello di presentare soluzioni efficaci ai problemi incontrati dai professionisti.



QUALI PROBLEMI SI RISCONTRANO SPESSO DURANTE L'AFINAMENTO ?


Le annate complicate portano generalmente a profili di vino molto specifici che rientrano in diverse categorie.

Quando il raccolto è danneggiato (muffa, oidio, botrite), la sensazione di acidità al palato è più pronunciata e l'intensità aromatica si riduce notevolmente. Si può andare da una semplice neutralità aromatica a una vera e propria deviazione. In questi casi, la tavolozza aromatica deve essere arricchita e resa più complessa per aumentare l'intensità e mascherare le potenziali deviazioni.

In caso di vendemmie eterogenee o di scarsa maturazione, i vini presentano generalmente una bocca vuota e una notevole mancanza di volume. Nonostante il basso potenziale tannico, i tannini sono aggressivi e possono portare a profili vegetali. Ci concentreremo quindi su soluzioni che aggiungono volume al palato e aiutano a rivestire i tannini per ridurre l'astringenza.



ARRICCHIRE LA TAVOLOZZA AROMATICA

 L'uso del legno enologico può risolvere diversi problemi, come aggiungere volume, ridurre il carattere vegetale o rendere più complessi gli aromi. A seconda della durata della maturazione del vino, è necessario utilizzare il formato di legno appropriato. Questo è legato ad un meccanismo specifico per estrarre e integrare il potenziale del legno nel vino.

Nel caso di granuli o chips, il potenziale del legno viene estratto in pochi giorni. Segue una fase di integrazione di circa 2 mesi. Per i formati di legno più spessi (doghe, stick, blocchi, ecc.), l'estrazione e l'integrazione avvengono più lentamente, con tempi di contatto compresi tra 3 e 10 mesi.



TEMPI DI CONTATTO DIVERSI PER FORMATO

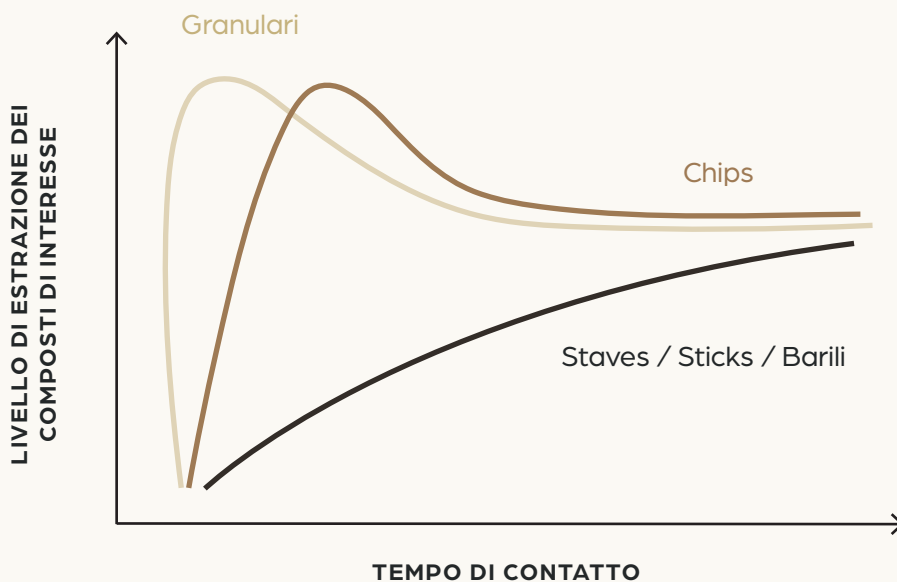
FORMATO LEGNO	TEMPO DI CONTATTO	INTEGRAZIONE DEL LEGNO NEL VINO
Granulari	2 a 4 giorni	2 mesi
Chips	10 a 12 giorni	2 mesi
Staves (18mm)	6 a 12 mesi	
Blocks	3 a 4 mesi	
Sticks (22mm)	6 a 12 mesi	
3D	2 a 4 mesi	
Nuovi barili	10 a 18 mesi	

- **Granulari e chips :**

una volta l'estrazione del potenziale del legno completata, i sacchetti di infuso possono essere rimossi dal serbatoio.

- **Legno spesso :**

il legno viene estratto e integrato contemporaneamente.



FOCUS SUI PRODOTTI CENOBOIS

Le **soluzioni CEnobois®** forniscono una risposta precisa e semplice a ogni problema grazie alle numerose combinazioni possibili.



LAVORARE SULL'EQUILIBRIO DELLA BOCCA

OBIETTIVI DELL'AFINAMENTO	AFINAMENTO BREVE (Chips)	AFINAMENTO LUNGO (Staves, Blocks & Sticks)
Aumenta della cocentrazion e del volume SENZA marcare gli aromi	1 a 2 g/L FRESH ○ 2 g/L CENOBLEND® PURE	1 a 2 Staves/hL ORIGIN ○ 1 a 3 Sticks/hL HIGHLIGHT
Aumento della dolcezza e della lunghezza (rivestimento del vino)	1 g/L FR MEDIUM + 0,5 g/L US MEDIUM +	1 a 2 Staves/hL EXPRESSION ○ 1 Stick/hL HIGHLIGHT + 1 a 2 Sticks/hL MEDIUM +



LAVORARE SULL'EQUILIBRIO AROMATICO

OBIETTIVI DELL'AFINAMENTO	AFINAMENTO BREVE (Chips)	AFINAMENTO LUNGO (Staves, Blocks & Sticks)
Riduzione della percezione della pianta e conservazione dei frutti	0,5 a 2 g/L FR MEDIUM ○ 2 g/L CENOBLEND® CHIC	0,5 a 1 Stave/hL EXPRESSION + 0,5 a 1 Stave/hL ORIGIN ○ 1 a 3 Sticks/hL MEDIUM
Rinfrescare il naso e renderlo piu complesso	0,5 g/L FRESH + 0,5 g/L FR MEDIUM +	0,5 a 1 Stave/hL ABSOLUTE ○ 1 a 2 Sticks/hL MEDIUM +