

CUADERNO Nº 2

LOS ROSADOS, VINOS MODERNOS

Los rosados son vinos con diferentes intensidades del color rosado, muy expresivos de fruta y en boca muy equilibrados con cuerpo ligero.



QZBoeno
ENOLOGÍA VIVA

“Pienso en la vida del vino. Que es algo vivo. Me gusta pensar qué pasaba el año en el que crecían las uvas. Cómo brillaba el sol. Si llovió. Me gusta pensar en toda la gente que cuidó y recogió la uva. Y si es un vino viejo, cuántos de ellos habrán muerto ya. Me gusta cómo el vino sigue evolucionando. Si abro una botella hoy tendrá un sabor diferente que si la abro cualquier otro día. Porque una botella de vino en realidad está viva”.

Entre copas
Alexander Payne

LOS ROSADOS, VINOS MODERNOS

Los rosados son vinos con diferentes intensidades del color rosado, muy expresivos de fruta y en boca muy equilibrados con cuerpo ligero.

Los estilos de los rosados, como en los blancos, los podemos clasificar en tiólicos, terpénicos o fermentales, en función de la variedad, cepa de levadura y proceso de elaboración.

El color de los rosados es lo primero que puede determinar su estilo. Podemos encontrar diferentes longitudes de onda de 0.4 hasta 2.

El color de los rosados depende de:

- / La maduración de la uva
- / El tiempo y temperatura de maceración
- / La turbidez
- / Tratamientos de fermentación

EL TIEMPO DE MACERACIÓN AFECTA AL VINO ROSADO



El color está relacionado con la cantidad de antocianos, que puede variar entre 10 y 80 mg/L, taninos y del pH.

La **extractibilidad de los antocianos** fluctúa mucho de un año a otro, siendo un factor a tener en cuenta para establecer los procesos de elaboración. Por otra parte, su estabilidad y la sensibilidad a la oxidación influenciarán el color final del vino.

01

LA MADURACIÓN

Si bien para la elaboración de vinos tintos concentrados buscamos parcelas de bajo rendimiento donde valorizamos la madurez y la concentración en azúcar, para la vinificación de los rosados podemos permitirnos rendimientos superiores, pero bien gestionados.

El interés del enólogo está en obtener uvas con un equilibrio entre la acidez total y la concentración en azúcar junto con aromas frescos.

Una maduración excesiva de la uva puede provocar una disminución del frescor del ácido málico, un aumento del grado probable y en consecuencia pérdida del carácter frutal.

Una baja madurez, en cambio, puede entrañar desviaciones organolépticas y aromas vegetales o herbáceos: 3-isobutil-2-metoxipiracina, hexanol...

Los cuidados que debemos tener en cuenta a la hora de elaborar los vinos rosados son también los que tenemos para los vinos blancos:

- / Favorecer la vendimia manual.
- / Evitar tiempos de transporte demasiado largos para minimizar la oxidación.
- / Utilizar remolques de transporte con doble fondo.
- / Evitar temperaturas elevadas de maceración.

02

PRENSADO DIRECTO O MACERACIÓN

La maceración permite un aumento de los componentes aromáticos y una mayor extracción de polifenoles.

Hay dos maneras de vinificar los rosados:

1. Prensado directo: El objetivo es obtener un color pálido en variedades donde la extracción de los antocianos es relativamente fácil. Incluso cuando la vendimia llega alterada. Son vinos con menor color, de elevada intensidad aromática y generalmente un perfil más ácido (menos potasio y mayor cantidad de ácido tartárico). En este caso, se recomiendan utilizar programas de prensado parecidos al prensado de vinos base para espumosos: pocos giros (evitamos la salida de burbas que puedan dar sabores herbáceos), prensados ligeros (aumento de presión provoca aumentos del potasio y menor acidez tartárica). También se recomienda la separación de los vinos de gota de los de prensa (más cargados en antocianos y polifenoles).

2. La maceración, igual que en los vinos blancos, permite un mayor componente aromático y una mayor extracción de polifenoles. Sin embargo, hay factores como el tiempo y la temperatura que influyen en el futuro color de los rosados. **El tiempo de maceración** dependerá del color deseado. Hay que tener en cuenta la madurez de la uva, cuanto mayor sea, menor deberá ser el tiempo de maceración y al revés, cuanto menos madura sea mayor podrá ser el tiempo de maceración.

Al macerar a temperaturas altas podemos llegar a tener el doble de color que a una baja temperatura en el mismo tiempo de maceración. Además, debemos tener cuidado sobre este aspecto ya que temperaturas altas favorecen la extracción excesiva de tanino.

**TEMPERATURA IDEAL ENTRE 12-14°C.
TIEMPO 4-6H**

En algunos casos, los vinos rosados pueden ser elaborados de mostos sangrados para la concentración de vinos tintos. En este caso los vinos resultan menos aromáticos, más tánicos y normalmente más maduros, ya que las uvas han sido vendimiadas en puntos de mayor maduración.

La uva lo más sana posible y vendimiada en fruta fresca, (2-3 g/l de málico).

TURBIDEZ

La limpidez del mosto se caracteriza por eliminar cuanto antes las borras, ya que aportan sabores herbáceos y son ricas en flavanoles y ácidos hidroxicinámicos que son el principal motor de oxidación de los vinos.

De acuerdo con el estilo aromático, definiremos el perfil de turbidez como en el caso de los blancos:

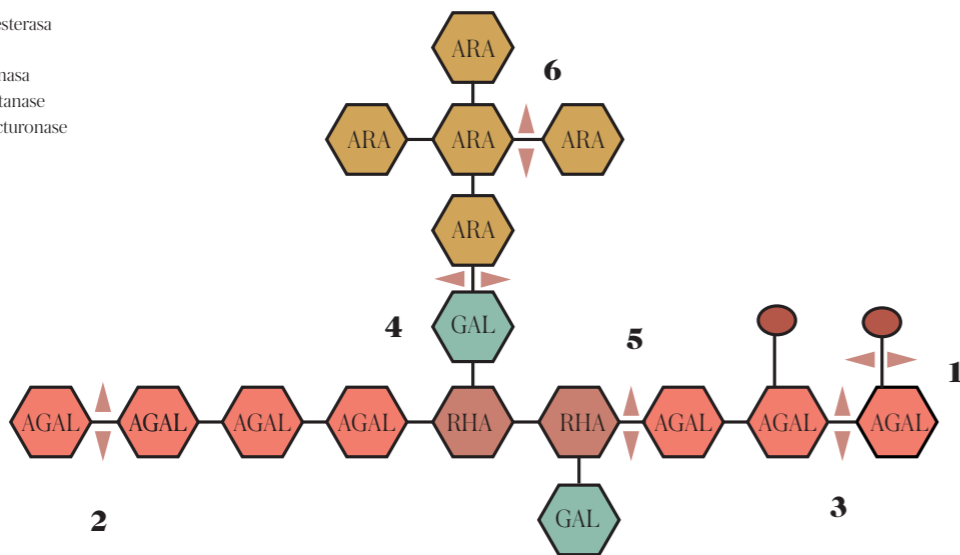
- / **80-100 NTU. Aroma fermental**
- / **150 NTU: Tiólico**
- / **180 NTU: Terpénico**

El desfangado tiene una acción muy importante sobre el consumo de oxígeno: un desfangado correcto elimina una

fracción importante de oxidasas, lo cual puede disminuir hasta un 40% el consumo de oxígeno.

El uso de enzimas pectolíticas acelera este proceso, incluso con preparados enzimáticos que trabajan a bajas temperaturas. En el caso de vendimias alteradas, el tratamiento enzimático limita el tiempo de contacto con las lías que pueden transmitir componentes que aportan gustos herbáceos y negativos.

1. Pectin metil esterasa
2. Pectin liasa
3. Poligalacturonasa
4. Arabinogalactanasa
5. Rhamnogalacturonasa
6. Arabinasa



LYSIS ULTRA



Preparación enzimática líquida ultra concentrada para el desfangado de mostos blancos y rosados.

El desfangado no debe de ser una receta, ya que el grado de limpidez de los mostos determinará el aroma del futuro vino.

PARA QUÉ SIRVE:

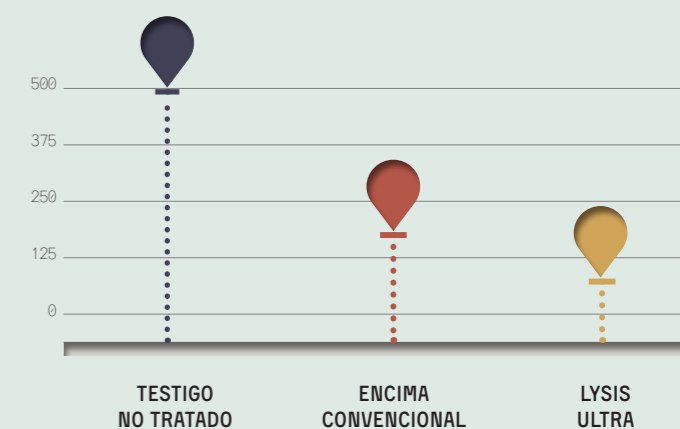
- / Para el desfangado de mostos difíciles procedentes de variedades de hollejo grueso y uvas con poca maduración
- / Acelerar el proceso de desfangado
- / Aumentar la seguridad y calidad del desfangado

BENEFICIOS:

- / Vinos menos vegetales y mayor intensidad de fruta
- / Vinos con menor cantidad de tanino y por lo tanto, mayor untuosidad
- / Fácil uso por su formulación líquida
- / Vinos con mucha grasa en boca
- / Ahorro del tiempo del desfangado y ahorro económico

Es un producto ultraconcentrado que permite trabajar a dosis bajas. Independientemente de la variedad de uva o de su estado sanitario, en condiciones difíciles, disminuye la viscosidad del mosto rápidamente, con un ahorro importante de tiempo.

TURBIDEZ (NTU) A LAS 5H



Es una enzima pectolítica con fuertes actividades secundarias celulasa y hemicelulasa, que disminuyen la viscosidad del mosto radicalmente, ahorrando hasta un 50% de tiempo del desfangado.

TRATAMIENTOS DURANTE LA FERMENTACIÓN

Los tratamientos de los mostos durante la FA para la estabilización proteica y de materia colorante, tienen un impacto menor en el aroma que los tratamientos correctivos.

Durante el proceso fermentativo de mostos rosados resulta imprescindible estabilizarlos frente a posibles quiebras proteicas, oxidativas, o estabilización de la materia colorante.

Esta etapa del proceso es muy importante porque nos permite, de una forma temprana y preventiva, corregir los posibles perfiles fenólicos y amargos que pueden presentar los futuros vinos por un exceso de maceración, de extracción o extractibilidad de las pieles.

Los compuestos fenólicos en vinos rosados contribuyen a la astringencia, sequedad, carácter ardiente y amargor del mismo. Este efecto se ve además reforzado por la concentración en etanol del vino. A mayor grado alcohólico mayor efecto amargo de los polifenoles.



VINIFICATEUR SR

+ FRUTA + GRASA - SEQUEDAD - AMARGOR

Adyuvante de vinificación específico de vinos rosados y blancos para evitar el envejecimiento prematuro de los vinos. El origen de este vinificador está en Provenza, donde hay dificultad para mantener el color de los vinos.

Es una asociación de Bentonita Performa, con un amplio espectro de adsorción y selectivo con respecto a las proteínas, y (PVPP), para eliminar compuestos fenólicos susceptibles de ser oxidados o polimerizados. Puede utilizarse antes, durante o después de la fermentación alcohólica.

BENEFICIOS:

- / Ayuda a la estabilización del color de los vinos blancos y rosados.
- / Elimina sensaciones de sequedad y amargor.
- / Es un producto único que permite a la bodega rentabilizar de forma considerable el 20% de mostos-prensa que no podrían ser mezclados con el mosto flor y deberían ser comercializados a un valor inferior.

DOSIS:

- / Entre 50 - 100 g/hL.



VINIFICATEUR SR 3D®

Además de los componentes del Vinificateur SR la formulación 3D incluye una fracción de carbón activo mesoporoso para la eliminación de microtoxinas como Ocratoxina A (OTA), que puede ser tóxica para la salud.

EL EFECTO 3D

1. **Detoxificación:** adsorbe OTA y fenoles volátiles
2. **Despigmentación:** elimina los polifenoles responsables del pinking. En blancos con pardeamiento, se reduce en 20 % el color.
3. **Desproteínización:** Adsorbe selectivamente las proteínas inestables.

Ideal para vinos rosados con tonalidades rosáceas, tipo Provenza para llegar al color deseado durante la FA.



PHYLIA CYS

El Glutation, en su forma reductora, posee propiedades reductoras que contribuyen a evitar el pardeamiento de los mostos blancos y rosados, y a preservar el frescor de sus aromas. Es uno de los antioxidantes naturales propios de la uva y su concentración va aumentando durante el proceso de maduración de la uva. Existe una correlación positiva entre la concentración del glutatión y los niveles de nitrógeno asimilables en uva.

Pero su enemigo es el cobre, ya que las aplicaciones cerca de la fecha de vendimia hacen que se precipite el glutatión.

La presencia de oxígeno hace que se oxiden rápidamente los compuestos fenólicos, como puede ser el ácido cafeico en blancos, dando su correspondiente quinona y en consecuencia el futuro pardeamiento del vino. El Glutation trabaja bloqueando estas reacciones de oxidación, evitando la polimerización de las quinonas y la pérdida aromática del vino.

La evolución del glutatión en la elaboración del vino depende de muchos factores, y uno de los más importantes es el estado óxido/reducción del mosto.

BENEFICIOS:

- / Vinos blancos y rosados con mayor potencial de guarda.
- / Vinos con mayor intensidad aromática con carácter reductor.
- / Fases de latencia más cortas.
- / Mejora la capacidad antioxidante de los vinos justo antes del embotellado.

DOSIS:

- / 20 g/hL en mostos desfangados.



