

CUADERNO Nº 3

PRESERVA LA FRESCURA DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Mosto limpio, mosto sano.



“Diéronles a los dos a probar del vino de una cuba, pidiéndoles su parecer del estado, cualidad, bondad o malicia del vino. El uno lo probó con la punta de la lengua, el otro no hizo más de llegarlo a las narices. El primero dijo que aquel vino sabía a hierro, el segundo dijo que más sabía a cordobán. El dueño dijo que la cuba estaba limpia, y que el tal vino no tenía adobo alguno por donde hubiese tomado sabor de hierro ni de cordobán. Con todo eso, los dos famosos mojones se afirmaron en lo que habían dicho. Anduvo el tiempo, vendióse el vino, y al limpiar de la cuba hallaron en ella una llave pequeña, pendiente de una correa de cordobán”.

PRESERVA LA FRESCURA DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS



Mosto limpio, mosto sano.

Para conseguir el vino deseado es importante fermentar en las condiciones de turbidez adecuadas al perfil objetivo y a las necesidades de la levadura seleccionada.

El proceso de separar los turbios del líquido puede realizarse de diversas formas: desfangado estático, centrifugación, flotación, decanter... En cualquiera de las circunstancias, el interés del enólogo debe ser realizarlo en los periodos de tiempo más cortos para evitar posibles oxidaciones y contaminaciones microbiológicas.

NIVELES DE TURBIDEZ ADAPTADOS AL PERFIL DE VINO:

Si tenemos nutrientes suficientes para desarrollar una buena FA, y la población de levadura es suficiente, una turbidez de 50 NTU provocará estrés en la levadura aumentando la producción de ésteres aromáticos. Sin embargo, hay que tener cuidado porque por debajo de 50 NTU hay riesgo de aumento de la acidez volátil.

Turbideces de 100 NTU en la elaboración de vinos reductores permitirán obtener más A3MH (pomelo), en cambio, fermentados a 150 NTU se potencian más los aromas como el 4 MMP (boj, retama).

En el caso de vinos terpénicos, podemos permitir una mayor extracción y las turbideces ideales para desarrollar todo el potencial aromático son 150-180 NTU.

Por encima de 200 a 250 NTU puede aumentar el riesgo de aparición de compuestos azufrados desagradables y aumenta la extracción tánica de las borras con la consecuente pérdida aromática.

01

LIMPIDEZ DE LOS MOSTOS

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

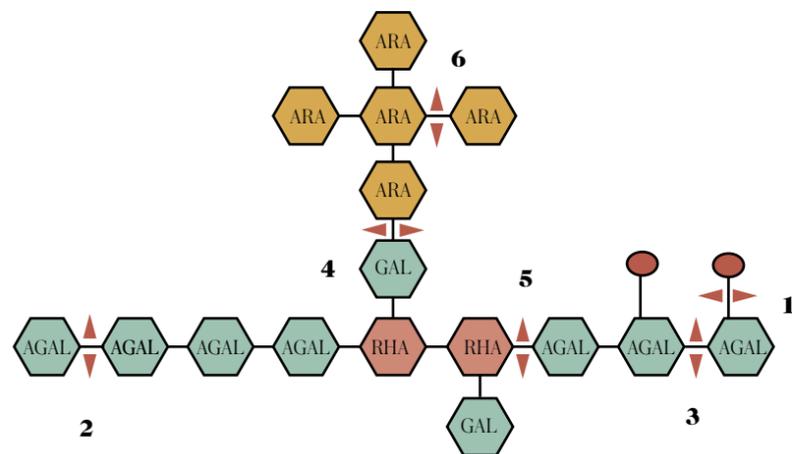
En función del estilo de vino y la madurez, es importante definir una turbidez adecuada y apostar por una enzima que trabaje de forma rápida y eficaz para limpiar el mosto y prepararlo para que fermente.

La limpidez de los mostos se puede obtener a través de distintos procesos: clarificación estática, flotación, centrifugación, filtro rotativo vacío. La flotación puede ser adecuada para variedades neutras donde la mayor expresión aromática es de tipo fermental,

con un fuerte desfangado del mosto, favoreciendo el desarrollo de ésteres aromáticos.

También vale para uvas poco maduras, que se conoce que el potencial aromático va a ser bajo o de carácter vegetal, entonces será interesante llevar el vino a un estilo fermental. En cambio, el desfangado estático, es la técnica que más ayuda a la expresión aromática varietal.

1. Pectin metil esterasa
2. Pectin liasa
3. Poligalacturonasa
4. Arabinogalactanase
5. Rhamnogalacturonase
6. Arabinase



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:

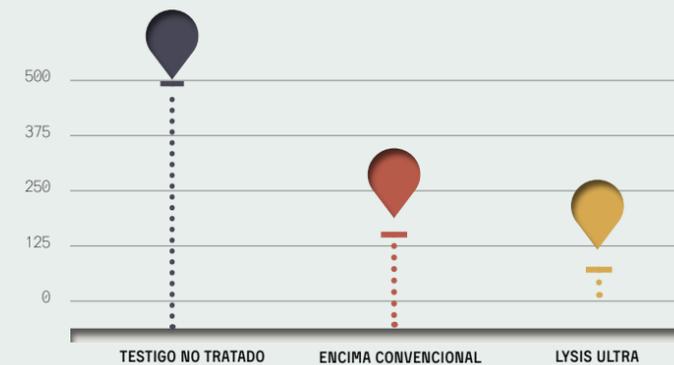
- / Para el desfangado de mostos difíciles procedentes de variedades de hollejo grueso y uvas con poca maduración
- / Acelerar el proceso de desfangado
- / Aumentar la seguridad y calidad del desfangado

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.

PHYLIA EPL



PHYLIA EPL es el resultado de un procedimiento industrial innovador que permite: la extracción en estado nativo, es decir, sin hidrolizar, las proteínas procedentes de una levadura seleccionada por su elevada riqueza en proteínas de alto peso molecular, especialmente interesantes para la aplicación de la clarificación de mostos y vinos.

Este Extracto Proteico de Levadura es revolucionario por su origen así como por el procedimiento de obtención. Las proteínas que conforman Phylia EPL provienen exclusivamente de las levaduras utilizadas en enología (*Saccharomyces cerevisiae*).

El objetivo del desarrollo de la EPL es obtener un producto natural procedente del propio vino (levaduras vínicas) con propiedades clarificantes y al mismo tiempo que mejoran el centro de boca convirtiendo los vinos más redondos, menos secantes y astringentes.

BENEFICIOS:

- / Contribuye a la mejora del perfil organoléptico del vino.
- / Producto aceptado por veganos.
- / No alérgico; las proteínas de Phylia EPL son proteínas nativas del propio vino.

DOSIS:

- / 3-40 g/hL

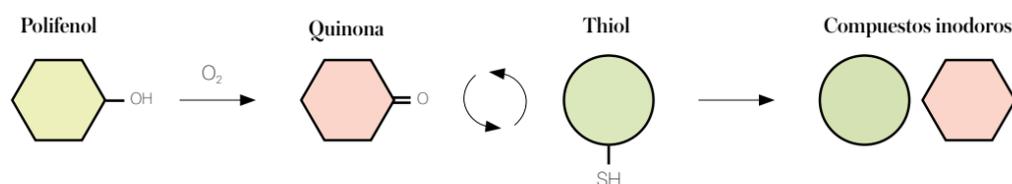
LA OXIDACIÓN DE LOS MOSTOS

La oxidación de los mostos se da por vía enzimática, concretamente por las polifenoloxidasas.

Los polifenoles forman quinonas por acción enzimática que después se polimerizan provocando el pardeamiento de los mostos. Esta reacción está catalizada por el cobre, por lo que cuanto más metal

tengamos, más aceleraremos la oxidación de los mostos. Pautas para expresar todo el potencial aromático del viñedo y no dejar que ningún parámetro sea perjudicial:

EVOLUCIÓN DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS



TRATAMIENTO DE LOS MOSTOS CON COADYUVANTES

Durante el proceso fermentativo de mostos blancos y 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 blancos y 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:

- / Dependiendo de la calidad del mosto, se trata el mosto flor con 50 g/hL de Vinificateur SR en fermentación. En cambio, mostos con mayor carga polifenólica, como el mosto prensa, se añade 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

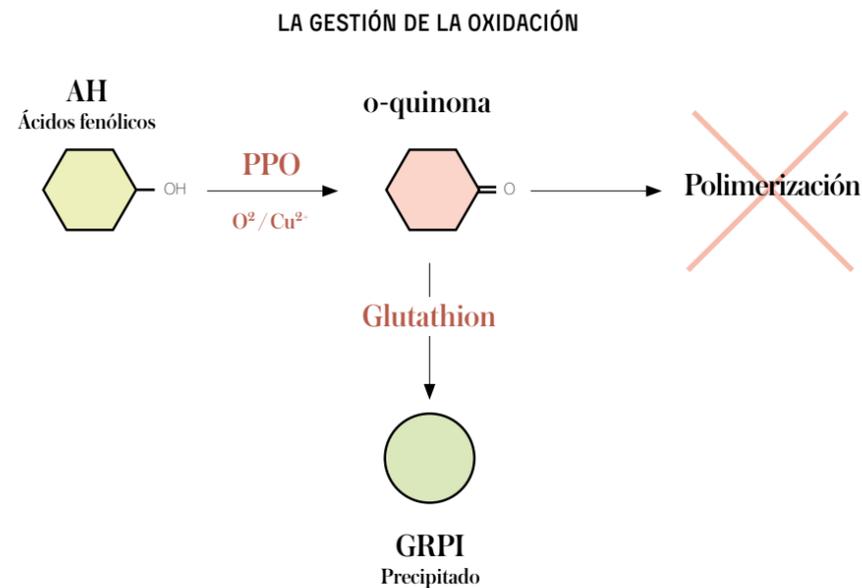
- 1. Detoxificación:** adsorbe OTA y fenoles volátiles
- 2. Despigmantación:** elimina los polifenoles responsables del pinking. En blancos con pardeamiento, se reduce en 20 % el color.
- 3. Desproteización:** Adsorbe selectivamente las proteínas inestables.

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

OXÍGENO DISUELTTO EN MOSTOS

El proceso de preparación de la fermentación alcohólica exige un control minucioso para la elaboración de vinos de alta calidad. Exige prevención de la oxidación de los mostos durante los periodos de latencia de la levadura.

La fase de latencia puede durar entre 6-24 horas, dependiendo de la flora y de la temperatura. Interesa que sea lo más corta posible para que la competencia entre microorganismos sea menor y domine la fermentación la levadura deseada. Sin embargo, también es la etapa donde el mosto es más sensible a la oxidaciones.



PHYLIA CYS

El Glutathion, 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 asimilable en uva.

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

Durante el despalillado-estrujado y prensado de la uva el oxígeno entra en contacto con el mosto activando las reacciones enzimáticas de PFO (polifenoloxidasas), ya que hay poco sulfuroso. 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 Glutathion 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.

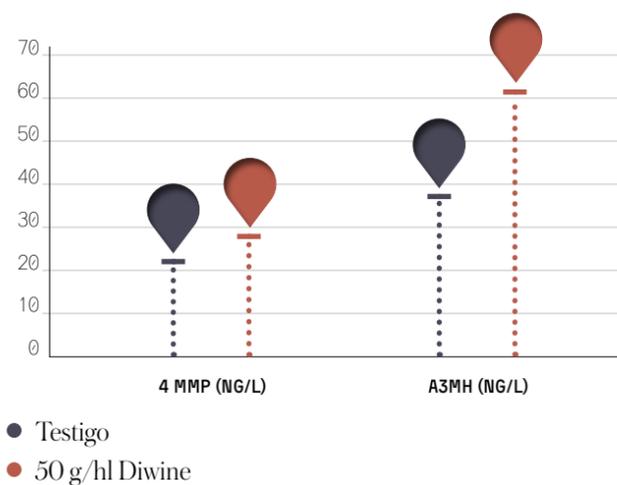


ELIMINACIÓN DE METALES PESADOS

Ciertos tratamientos del viñedo, como los derivados a base de cobre, son necesarios.

Diversos estudios muestran que en mostos con metales pesados, disminuye notablemente la calidad aromática de los vinos. A parte del oxígeno, que es el mayor responsable de la oxidación de los vinos, los metales pesados son catalizadores de la mayoría de reacciones de oxidación y causantes de una pérdida aromática. Cuanta más cantidad de metales pesados haya en el mosto, acelerará el envejecimiento de los vinos, con una pérdida prematura de los aromas.

La presencia de cobre en mosto a niveles superiores a 0.4 mg/L puede tener un efecto inhibitor para las levaduras. En estos casos, se puede explicar que ciertas levaduras segreguen compuestos reductores al inicio de la fermentación alcohólica para hacer precipitar el cobre y poder desarrollar su actividad sin ningún tipo de contaminante que influya en su viabilidad.



DIWINE

Auxiliar para la vinificación con múltiples propiedades. Recomendado para la vinificación de vinos especialmente sensibles a la oxidación. Gracias a su estructura, elimina metales pesados, polifenoles y quinonas.

BENEFICIOS:

- / Mejora la cinética de fermentación alcohólica
→ Seguridad y calidad
- / Optimiza la producción de aromas por las levaduras.
- / Ralentiza las reacciones enzimáticas de la oxidación aumentando la durabilidad de los vinos.
- / Mejora el perfil organoléptico de los vinos.
- / Conserva el color de los blancos y rosados evitando el pinking al eliminar los polifenoles responsables, incluso los de menor peso molecular.
- / Ayuda a reducir el uso de SO₂ porque elimina quinonas y compuestos oxidables.

DOSIS:

- / Para contenidos en cobre inferiores a 1 mg/L: 20 g/hL HL de DIWINE 2+/3+
- / Para contenidos en cobre de 1-3 mg/L: 30 g/hL de DIWINE 2+/3+



BENTONITA PERFORMA

Los aromas también están unidos a proteínas que actúan como soporte de moléculas aromáticas y aportan un aumento de volumen en boca. Es importante no perderlas indirectamente, y tener todo el potencial aromático hasta el consumo final.

Un vino, antes y después del tratamiento con Bentonita, debe mantener las cualidades organolépticas propias para seguir potenciando el vino. Para los vinos blancos y rosados hay que escoger las bentonitas con capacidad de adsorción elevada, y que tengan una elevada actividad no afectándoles el pH y la temperatura, y sobre todo, selectivas con las proteínas de bajo peso molecular.

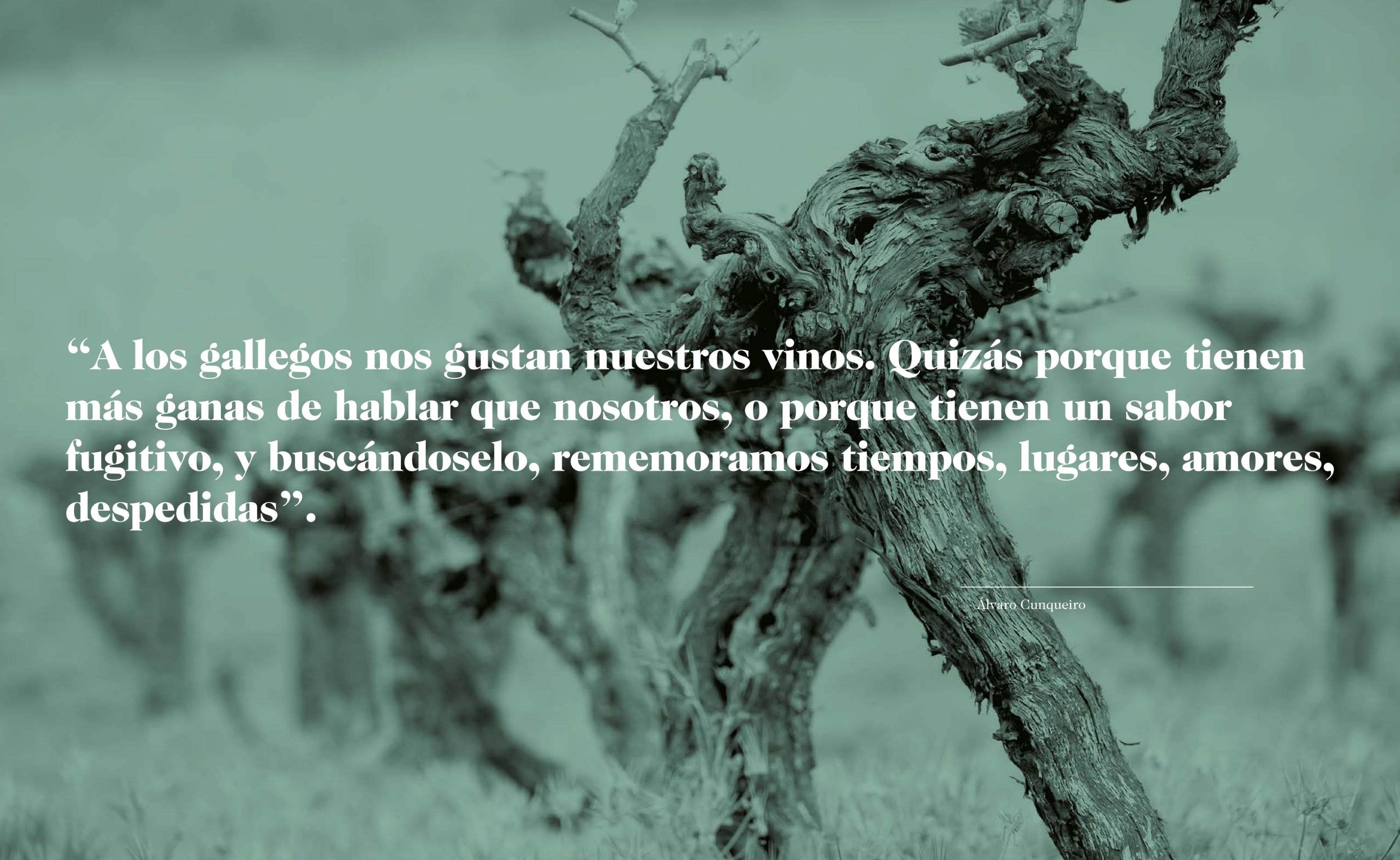
Gracias a la elevada superficie de adsorción de la Bentonita Performa (500 a 800 m²/g en suspensión acuosa), se reduce la dosis a utilizar sin alterar la calidad aromática del vino. Los estudios realizados por Sofralab aseguran ser la Bentonita que más proteínas elimina a menor dosis.

BENEFICIOS:

- / Respeto de la gama aromática de los vinos
- / Mayor rendimiento de vino limpio, con menor cantidad de lías
- / Se reduce la cantidad de agua a utilizar sin afectar a la dilución de las características del vino.
- / Reducción importante de la dosis a utilizar.

DOSIS:

- / 5-20 g/hL.

A photograph of a gnarled, weathered tree trunk, possibly a vine or a small tree, with a teal overlay. The trunk is thick and twisted, with many small holes and a rough, textured surface. The background is a blurred, natural setting with some greenery.

“A los gallegos nos gustan nuestros vinos. Quizás porque tienen más ganas de hablar que nosotros, o porque tienen un sabor fugitivo, y buscándoselo, recordamos tiempos, lugares, amores, despedidas”.

Álvaro Cunqueiro

