

VENDIMIA 2021



SELECCIÓN
EXCLUSIVA Z3



ELABORA
VINOS
SOSTENIBLES
Y EXITOSOS

2021

SELECCIÓN → EXCLUSIVA Z3

1

EXTRACCIÓN EN TINTOS

2

EXTRACCIÓN EN BLANCOS Y ROSADOS

3

LOS SECRETOS DE LA FERMENTACIÓN

4

MANTENER LA FRUTA EN EL VINO

. LA TIERRA DA MUCHO, PERO ES LA CABEZA DE CREADORAS Y CREADORES DE VINOS EL ELEMENTO QUE NOS HACE ÚNICOS, ELABORANDO UNA ENOLOGÍA TRANSVERSAL.





1

EXTRACCIÓN EN TINTOS

Obtener un color rojo vivo y estable, encontrar un equilibrio ideal entre la estructura tánica, la grasa y el dulzor es el reto principal en las elaboraciones de los vinos tintos.

Cuando un viñedo está equilibrado, las uvas que obtendremos también estarán equilibradas, y los compuestos aromáticos presentes y las sensaciones en boca, estarán en relación.

RECOMENDAMOS

LYSIS FIRST

LYSIS COULEUR

Estrés hídrico moderado/ Buen potencial

VEGETAL FRUTA FRESCA NEUTRO FRUTA MADURA SOBRE MADURA



TANINO REACTIVO TANINO DURO TANINO SECO



En estos casos, completaremos la extracción de los polifenoles, polisacáridos y compuestos aromáticos. Además, conseguiremos un Ratio T/A de una forma óptima para después trabajarlo con oxígeno entre FA y FML y estabilizar el color, aumentar la grasa incluso estructurarlo para que sea un vino longevo y duradero.

* ¿Para qué sirve?

Para completar la extracción de las uvas tintas procedentes de parcelas de óptima madurez. Además, está adaptada a la elaboración de vinos actuales; vinos con frescor y golosidad.

Si la viña sufre un estrés hídrico pronunciado, la uva tendrá un tanino que no podrá evolucionar a tanino duro por su composición, simplemente pasará de ser un tanino reactivo a un tanino seco, con mayor sensación de sequedad.

A su vez, este perfil de tanino, será el responsable de la pérdida de frescor en el vino y de disminuir la vida de este.

Estrés hídrico



Por eso, durante la maceración se podrá potenciar el carácter vegetal de la uva. Esto a posteriori puede acarrear vinos con mayor tendencia a la reducción y con sensación de astringencia.

LYSIS COULEUR

POR OTRO LADO,

Si tenemos una uva con excesiva madurez, el color será lo primero que se extraiga con facilidad.

Sin embargo, la presencia de un grado alcohólico elevado, hará también que los taninos de perfil más seco, debido a la sobre madurez, se extraigan también con facilidad.

Por eso, en estos casos, es fundamental el uso de una enzima con espectro

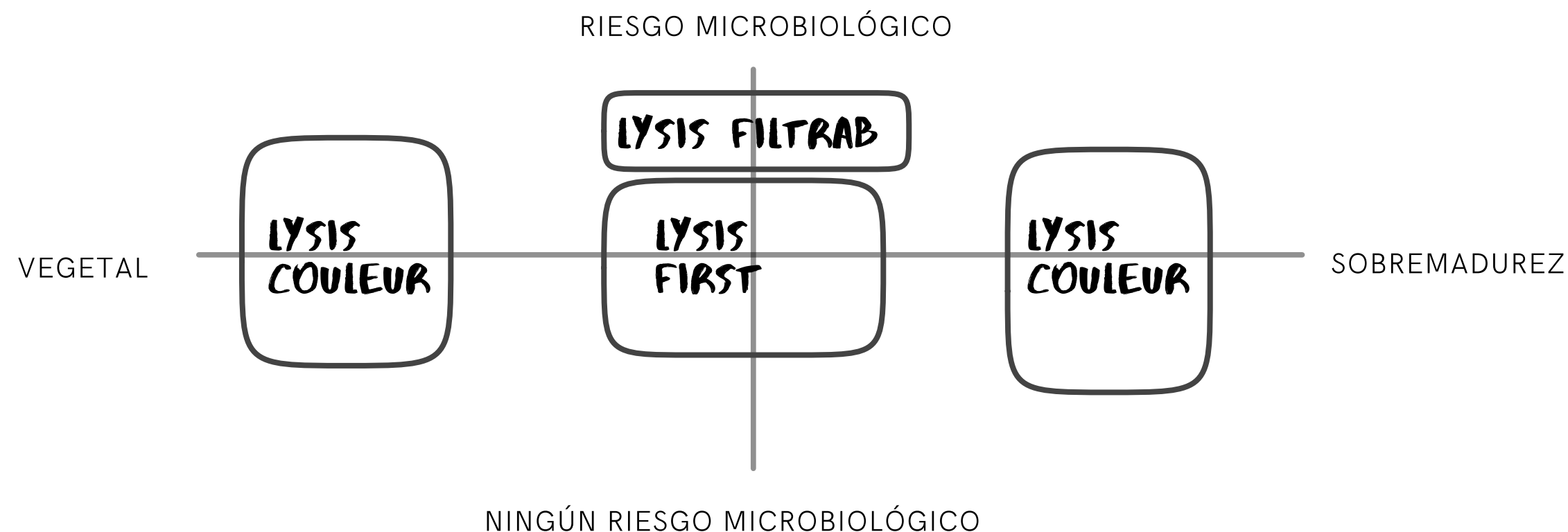
MÁS REDUCIDO
Y
LIMITAR

este perfil de taninos.

* ¿Para qué sirve?

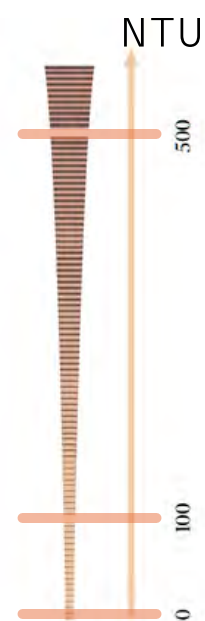
Para conseguir una rápida extracción del color en vinos tintos de rápida salida al mercado. Permite pilotar la extracción para sacar el mayor equilibrio de la uva con el ratio T/A óptimo. Además, se adapta a la elaboración de vinos más expresivos y menos reducidos cuando los vinos tienden a reducirse tras la FA.

Generación de enzimas más avanzadas, desarrolladas para abarcar las demandas actuales en los procesos de extracción



La gestión de la turbidez de los vinos tintos post FA marcará la calidad del futuro vino. Pérdidas de color, reducciones, riesgos microbiológicos, carácter vegetal... y además, dificultará los posteriores pasos del proceso como la clarificación y la filtración.

Turbidez y vino



Sin capacidad estructurante, pérdida de fruta y cesión de vegetal

Micro-oxigenación estructurante y estabilidad de la fruta

OENOTANNIN MIXTE MG

PROTECCIÓN DEL COLOR EN VINOS TINTOS

Una de las inquietudes a la hora de limitar la dosis de sulfuroso o incluso eliminarlo en las elaboraciones, es mantener el potencial antioxidásico del vino. Intentamos garantizar un color rojo, vivo y estable en tiempo, sin posibles pardeamientos.

Al inicio del encubado, los antocianos se extraen fácilmente. Su velocidad dependerá, sobre todo, de la madurez de las uvas y de la integridad de las bayas. Sin embargo, al no haber etanol aun en el medio, no hay extracción de los propios taninos de la uva que combinen con los antocianos y hay riesgo de perderlos.

* ¿Para qué sirve?

Para proteger los antocianos y que no se oxiden por el contacto con el oxígeno.

Es una solución clave en las elaboraciones para limitar el uso del sulfuroso y mantener el color en los vinos tintos.

A diferencia de otros taninos exógenos, aportan estructura sin incrementar el verdor y la astringencia. Además, ayuda a limpiar los vinos antes de la fermentación maloláctica para una óptima expresión de la fruta.



2

EXTRACCIÓN EN BLANCOS Y ROSADOS

RECOMENDAMOS

LYSIS ULTRA

OENOVEGAN EPL

PHYLIA CYS

Identificar las uvas y el proceso de limpieza son lo importante, pero sea cual sea el método de limpieza, una despectinización previa con las actividades enzimáticas adecuadas mejora el rendimiento del proceso.

Tener un mosto limpio no garantiza su despectinización, no podemos asegurar su posterior limpieza y garantía a la hora de estabilizarlo proteicamente o filtrarlo.

El posible riesgo que se contempla durante la limpieza de los mostos es de una despectinización insuficiente, que tendrá sus consecuencias hasta el final del proceso de elaboración.

||||| Con nuestra experiencia en el desfangado aseguramos:

- * Modelos de turbidez adaptados a cada perfil de vinos
- * Menor evolución y mayor frescor
- * Rapidez, control y seguridad en el proceso
- * Rentabilizar el proceso: menor tiempo y menor consumo energético
- * Enzimas adaptadas y avanzadas para que el efecto añada no afecta a sus actividades (pH y Tª)

* ¿Para qué sirve?

Para optimizar el desfangado y mejorar la rotación de los depósitos en desfangado.

Además, trabaja en mostos de diversas variedades y madurez para evitar que se reduzcan.

LONGE- VIDAD Y DURA- BILIDAD

La longevidad y durabilidad de los vinos es muy variable, es una función directa del equilibrio entre compuestos oxidantes y reductores en el vino para que la perdurabilidad del aroma en el tiempo se logre equilibrando la balanza.

Los polifenoles que se han podido extraer de las partes sólidas de las uvas de forma incontrolada (hollejo, pulpa, pepita) en el mosto, pueden afectar directamente en la longevidad de los vinos, desviando matices.

Para mantener el carácter organoléptico de los vinos y garantizarlo hasta el consumidor, hay que eliminarlos cuanto antes. Además, en el mosto, la oxidación ocurre por vía enzimática mediante las polifenoloxidasas de una forma muy rápida y en vino terminado, por vía química con los aportes de oxígeno durante el proceso.

OENOVEGAN EPL PHYLIA CYS

ESTABILIDAD

Hablamos de la **FENÓLICA**, y de eliminar el motor de oxidación en el mosto.

En función de la madurez, de la integridad de las uvas, del contenido en agentes solventes añadidos, etc. tendremos mostos con 6 hasta 17 IPT.

A menor valor, tendremos vinos con más expresión de la fruta y con más graso y frescor.

* ¿Para qué sirven?

OENOVEGAN
EPL

Para una rápida y preventiva eliminación de polifenoles en la elaboración de vinos sostenibles y aumentar su sedosidad.
Se consiguen los equilibrios de los vinos de una forma respetuosa, mejorando el perfil organoléptico del vino manteniendo el terroir e identidad de los vinos.

PHYLIA CYS

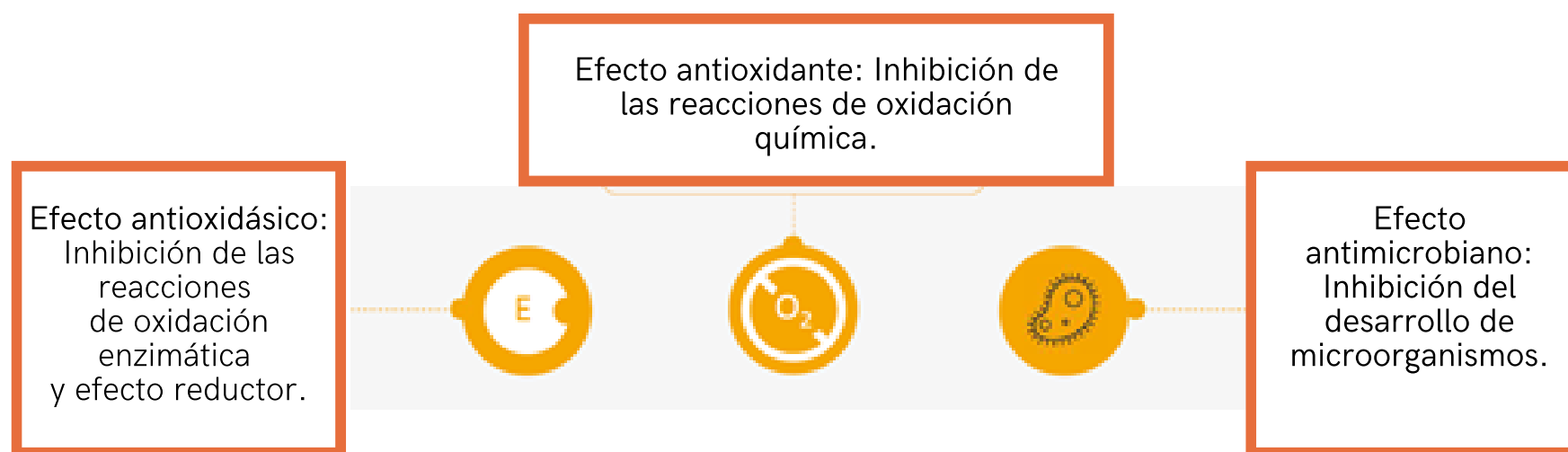
Para preservar la juventud y frescura de vinos blancos y rosados. Evita las oxidaciones de color y de aromas, aumentando el potencial de guarda de los vinos.

ESTABI- LIDAD FENÓLI- CA

3 LOS SECRETOS DE LA FERMENTACIÓN

Las tendencias actuales de consumo, unido al aumento del pH y la disminución de las dosis de SO_2 favorecen el desarrollo de diversos microorganismos, algunos deseados y otros no. Hasta ahora, el sulfuroso ha sido el antimicrobiano, antioxidásico y antioxidante eficaz y activo, sin embargo, **el pH, la temperatura y el grado alcohólico** son condicionantes para mantenerlo en estado activo.

Si no podemos mantener estas 3 variables, el uso del sulfuroso irá en aumento y perderemos uno de los objetivos de los vinos sostenibles y respetuosos.



El control de los microorganismos nos ayudará a:

- Mejorar la cinética de FA.
- Controlar o disminuir las dosis de SO_2
- No desarrollar la flora contaminante.
- Controlar microorganismos en fases pre fermentativas como es la maceración en blancos y rosados.
- Mantener la identidad de nuestros vinos.
- Rentabilizar los procesos de elaboración.

* ¿Para qué sirve?

Formulación concentrada biodegradable para mantener un control de la población de microorganismos. Es un aliado para elaboraciones respetuosas y sostenibles.

RECOMENDAMOS
OENOVEGAN MICRO

EQUILIBRAR

Un proceso natural se basa en equilibrar lo que le falta al mosto o al vino, aportando solamente lo que el vino necesita.

La nutrición dependerá del NFA que traiga el propio mosto, que variará de 40-400 mg/L en función del estrés y del comportamiento de los viñedos. Habrá mostos con bajo NFA, que serán bajos también en frescor e intensidad y que tendremos que adaptar un itinerario específico donde buscaremos una alta intensidad aromática durante la FA.

Otros mostos llegarán con NFA más altos, que también serán ricos en glutatión y equilibrados en ácidos orgánicos.

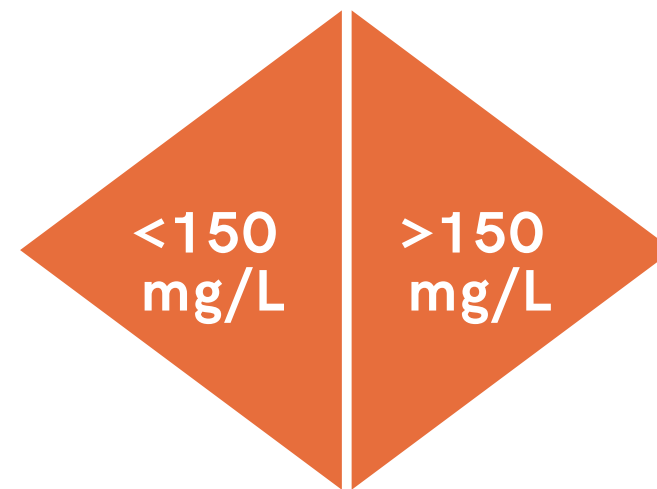
En estos casos, validaremos la graduación alcohólica para que las levaduras trabajen de forma óptima para llevar a cabo una FA completa y sin desviaciones.

Por el contrario, si actuamos en base a una receta, y sobre nutrimos el mosto, estaremos estimulando el aumento de la acidez volátil y limitando la síntesis de compuestos aromáticos.

La nutrición

se adaptará en función de las necesidades del mosto y no en función del perfil de vino, si es blanco o tinto, o si es maduro o fresco.

1. CORRECCIÓN INICIAL con NUTRIMENT P hasta 150mg/L.
2. CORRECCIÓN EN Vmax en función del °Alc. con HELPER 100% ORIGIN



1. CORRECCIÓN EN Vmax en función del °Alc. con HELPER 100% ORIGIN

Pero no solo de nitrógeno viven las levaduras, las vitaminas también son compuestos esenciales para las levaduras.

Están implicadas en numerosas vías metabólicas de levadura, de ahí su importancia en la fermentación, así como en el desarrollo de compuestos aromáticos en los vinos. El metabolismo de la levadura produce una serie de productos secundarios como esteroides, alcoholes superiores, ácidos grasos y acetatos, que forman el aroma del vino.

Lo que es cierto es que su cantidad depende de factores como:

- Clima y el estado hídrico del viñedo: a mayor estrés hídrico, menos cantidad de vitaminas.
- La presencia elevada de hongos en el viñedo también empobrece el mosto en vitaminas.
- Prácticas enológicas en bodega:
 - Adición de SO₂ acarrea una pérdida casi completa de Tiamina.
 - Adición de Tanino y gelatina disminuyen en 10 % las vitaminas.
 - Adición de Bentonita lleva a pérdidas de 10-67 % de vitaminas del grupo B
 - Batonnage: Enriquece el vino en vitaminas



LA GESTIÓN DE LAS → VITAMINAS NOS AYUDARA

Mejorar la asimilación del nitrógeno

Mejorar crecimiento de las
células

Mejorar gestión del control de
desviaciones aromáticas

Es decir, optimizar la actividad de la fermentación

RECOMENDAMOS



NUTRIENTES

- * **GENESIS NATIVE:** Para inicial una rápida fermentación y mantener la viabilidad de las levaduras hasta el final. Adaptada para dar respuesta a las condiciones de estrés (azúcar y presión osmótica, alto pH, SO_2 ...) y tener vinos más expresivos y menos reducidos.
- * **NUTRIMENT P:** Para garantizar una cinética de fermentación en elaboraciones sostenibles, con menos o ausencia de sulfuroso. Permite ajustar los contenidos de NFA inferiores a 150 mg/l y asegurar una buena población de levaduras.
- * **HELPER 100 % ORIGIN:** Para evitar las desviaciones aromáticas en los vinos y tener vinos más expresivos. Su uso en el Vmax garantiza fermentaciones alcohólicas completas y optimizadas, aumentando la expresión aromática.
- * **VIVACTIV ECORCE:** Para tener un buen final de fermentación, trabajando de forma anticipada y preventiva en mostos. Además, se consiguen, de forma anticipada, los equilibrios en boca de los vinos.

LEVADURAS

Para mantener la identidad de cada vino proponiendo modelos de FA para cada perfil de vino, garantizamos una selección de levaduras **LSA** en función del estilo de vino.

Está dirigido a enólogos que premian la comodidad, utilidad y versatilidad. Porque con una misma uva, dependiendo del proceso podemos tener resultados diferentes. A su vez, remarcamos que una uva no vale para hacer todos los tipos de vino. Lo importante es saber en qué momento produce los aromas la levadura. Los procesos enzimáticos de las levaduras no se dan de la misma forma en la fase de crecimiento, en la estacionaria o en la de declive.

RECOMENDAMOS ↘

- * **SELECCIÓN TT03**: Para ajustar el perfil de fruta fresca de los vinos blancos, rosados y tintos y mantener el potencial aromático estable durante el tiempo.
- * **LA MARQUISE**: Para mantener el potencial e identidad de cada viñedo y minimizar contaminaciones de microorganismos indeseables.
- * **LEVULINE SYNERGIE**: Asociación de dos levaduras para potenciar el perfil reductor de los vinos blancos y rosados y desarrollar al máximo los precursores aromáticos procedentes de las uvas.

IDENTI- DAD



4 MANTENER LA FRUTA EN EL VINO

RECOMENDAMOS
GENESIS PRIME

Cuando el viñedo ha hecho su trabajo y en bodega hemos vinificado en función del estilo buscado, deseamos trasladar toda la intensidad hasta la botella.

Probablemente la diferencia entre mantener o perder fruta es análoga a la que hay entre construir o corregir el vino.

Los trabajos y ajustes de crianza pueden ser tempranos, nada más finalizada la fermentación, en cuyo caso estamos construyendo el vino que tenemos en mente. También pueden ser tardíos, probablemente para corregir desviaciones producidas a lo largo de la crianza y conservación del vino en bodega.

Para ello, si el estilo de vino lo acepta, aprovechamos las lías de FA y enriquecer el vino gracias a su capacidad reductora. Reproducir la técnica del batonnage en depósito mejora el poder reductor y en consecuencia la resistencia del vino a la oxidación.

Los puntos críticos de un batonnage bien hecho y efectivo:

- Trabajar con lías sanas.
- Homogeneidad de turbidez en toda la cuba rompiendo el gradiente redox.
- Evitar la compactación de las lías para reducir el riesgo de reducción.
- Evitar la desgasificación del vino para mantenerlo protegido por el CO₂ y evitar pérdida de aroma.
- Evitar la disolución de oxígeno.

* **GENESIS PRIME**: Complemento de lías para la guarda de los vinos y evitar oxidaciones y reducciones severas. Mejora e impulsa el potencial aromático de los vinos.

¿PREPARADOS PARA LA VENDIMIA?

Somos tu aliado estratégico



AZBOENO
ENOLOGÍA VIVA

