

QUADERN N° 3

PRESERVA LA FRESCOR DELS VINS BLANCS I ROSATS

Most net, most sa.



QZBoeno
ENOLOGIA VIVA

“Els hi donaren als dos a provar del vi d’una bóta, demanant-los el seu parer de l’estat, qualitat, bondat o malícia del vi. L’un ho va provar amb la punta de la llengua, l’altre no va fer més de arribar-ho als nassos. El primer va dir que aquell vi tenia gust de ferro, el segon va dir que més sabia a cordovà. L’amo va dir que la bóta estava neta, i que el tal vi no tenia adob algun per on hagués pres gust de ferro ni de cordovà. Amb tot això, els dos famosos tastadors es van afirmar en el que havien dit. Va passar el temps, es va vendre el vi, i en netejar la bóta van trobar-hi una clau petita, pendent d’una corretja de cordovà”.

PRESERVA LA FRESCOR DELS VINS BLANCS I ROSATS



Most net, most sa.

Per aconseguir el vi desitjat és important fermentar en les condicions de terbolesa adequades al perfil objectiu i les necessitats del llevat escollit.

El procés de separar els tèrbols del líquid pot realitzar-se de diverses formes: desfangat estàtic, centrifugació, flotació, decantador... En qualsevol de les circumstàncies, el interès de l'enòleg ha de ser realitzar-lo en el temps més curt possible per tal d'evitar oxidacions i contaminacions microbiològiques.

NIVELLS DE TERBOLESA ADAPTATS AL PERFIL DE VI:

Si tenim nutrients suficients per a fer una bona FA, i la població de llevat és suficient, una terbolesa de 50 NTU provocarà estrès en el llevat augmentant la producció d'esters aromàtics. Tanmateix, cal anar amb compte perquè per sota de 50 NTU hi ha risc d'augment de l'acidesa volàtil.

Terbolesa de 100 NTU en l'elaboració de vins reductors permetran obtenir més A3MH (aranja), en canvi en fermentats a 150 NTU es potencien més les aromes transformades pel llevat com el 4MMP (boix, ginesta).

En vins terpènics, podem permetre una major extracció i la terbolesa ideal per desenvolupar tot el potencial aromàtic és 150-180 NTU.

Per sobre de 200 a 250 NTU pot augmentar el risc d'aparició de compostos ensufrats desagradables i augmenta l'extracció tànnica dels fangs, amb la conseqüent pèrdua aromàtica.

01 LIMPIDESA DELS MOSTOS

La limpidesa del most es caracteritza per eliminar els fangs el més aviat possible, ja que les parts sòlides són riques en flavanols i àcids hidroxicinàmics, el principal motor d'oxidació dels vins.

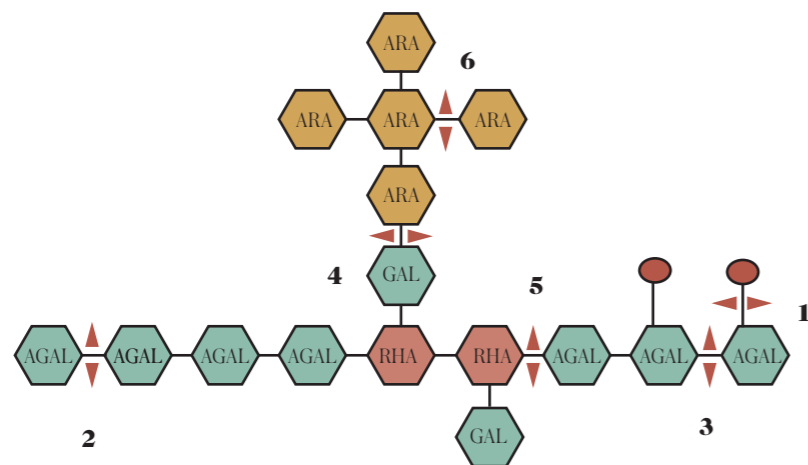
En funció de l'estil de vi i la maduresa, és important definir una terbolesa adequada i triar un enzim que treballi de forma ràpida i eficaç per netejar el most.

Podem fer-ho per diversos mètodes: estàtic, flotació, centrifugació, filtració. La flotació pot ser adient per raïms de caràcter neutre, on la major expressió aromàtica la tindrem en un

estil fermental. Una forta neteja del most afavoreix la formació d'èsters aromàtics. També és vàlida per raïms poc madurs, on es sap que el potencial aromàtic serà baix o de caràcter vegetal.

Els desfangat estàtic permet conservar terboleses superiors i accedir a l'expressió varietal, quan hi és.

1. Pectinéméthyl estérase
2. Pectinelyase
3. Polygalacturonase
4. Arabinogalactanase
5. Rhamnogalacturonase
6. Arabinase



LYSIS ULTRA



Preparació enzimàtica líquida ultra concentrada pel desfangat de mostos blancs i rosats.

El desfangat no ha de ser una recepta, ja que el grau de limpidesa dels mostos determinarà l'aroma del futur vi.

PERQUÈ SERVEIX:

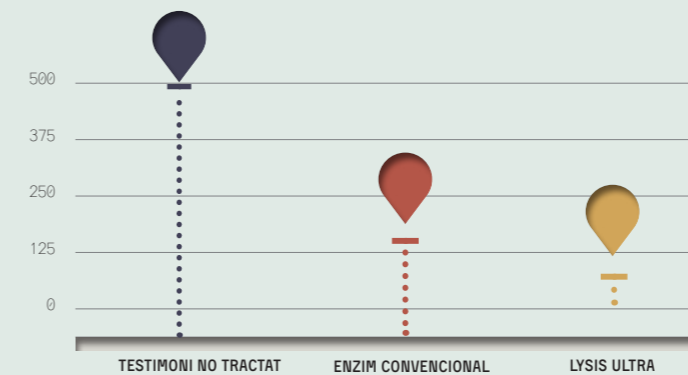
- / Per al desfangat de mostos difícils procedents de varietats de pellofa gruixuda i raïms amb poca maduració.
- / Accelera el procés de desfangat.
- / Augmenta la seguretat i qualitat del desfangat.

BENEFICIS:

- / Vins menys vegetals i amb major intensitat de fruita.
- / Vins amb menys quantitat de tanins i per tant, major untuositat.
- / Fàcil ús per la seva formulació líquida.
- / Vins amb boques més grasses.
- / Estalvi de temps en el desfangat i consegüent estalvi econòmic.

És un producte ultraconcentrat que permet treballar a dosis baixes. Independentment de la varietat de raïm o del seu estat sanitari, en condicions difícils, disminueix la viscositat del most ràpidament, amb un estalvi important de temps.

TERBOLESA (NTU) A LES 5H



És un enzim pectolític amb fortes activitats secundàries de tipus cel·lulasa i hemicel·lulasa, que disminueixen radicalment la viscositat del most, estalviant fins en un 50% el temps de desfangat.

PHYLIA EPL



PhyliaEPL és el resultat d'un procediment industrial innovador que permet l'extracció en estat natiu, és a dir sense hidrolitzar, de les proteïnes procedents d'un llevat seleccionat per la seva elevada riquesa en proteïnes d'alt pes molecular, especialment interessants per a l'aplicació de la clarificació de mostos i vins.

Aquest Extracte Proteic de Llevat és revolucionari tant pel seu origen com pel seu procediment d'obtenció. Les proteïnes que conformen PhyliaEPL provenen exclusivament dels llevats utilitzats en enologia (*Saccharomyces cerevisiae*). L'objectiu del desenvolupament de l'EPL és obtenir un producte natural procedent del propi vi (llevats vínics) amb propietats clarificants i al mateix temps que millorin el centre de boca, convertint els vins en més rodons, menys assecants i astringents.

BENEFICIS:

- / Contribueix a la millora del perfil organolèptic del vi.
- / Producte acceptat per vegans.
- / No al·lergen; les proteïnes de Phylia EPL són proteïnes natives del propi vi..

DOSI:

- / 3-40 g/hL

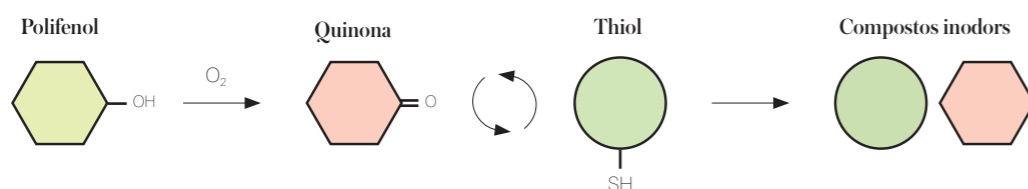
L'OXIDACIÓ DELS MOSTOS

L'oxidació dels mostos es dona per via enzimàtica, concretament per les polifenoloxidas.

Els polifenols formen quinones per acció enzimàtica que després es polimeritzen provocant el enfosquiment dels mostos. Aquesta reacció està catalitzada pel coure, de manera que com més metall

tinguem més s'accelerará l'oxidació dels mostos. Pautes per expressar tot el potencial aromàtic de la vinya i no deixar que cap paràmetre sigui perjudicial:

EVOLUCIÓ DELS VINS BLANCS I ROSATS



TRACTAMENT DELS MOSTOS AMB COADJUVANTS

Durant el procés de fermentació dels mostos blancs i rosats resulta imprescindible establir-los davant de possibles fallides proteiques, oxidatives, o estabilització de la matèria colorant. Aquesta etapa del procés és molt important perquè ens permet d'una forma primerenca i preventiva, corregir els possibles perfils fenòlics i amargs que poden presentar els futurs vins per un excés de maceració, d'extracció o extractibilitat de les pellofes.

Els compostos fenòlics en vins blancs i rosats contribueixen a l'astringència, sequedat, caràcter ardent i amarg del mateix, aquest efecte es veu a més reforçat per la concentració en etanol del vi. A major grau alcohòlic major efecte amarg dels polifenols.

VINIFICATEUR SR



+ FRUITA + GREIX - SEQUEDAT - AMARGOR

Adjuvant de vinificació específic de vins blancs i rosats per evitar l'envelliment prematur dels vins. L'origen d'aquest vinificador està a la Provença, on hi ha dificultats per a mantenir el color dels vins.

És una associació de Bentonita Performa/PVPP, amb un ampli espectre d'adsorció, que és selectiu pel que fa a les proteïnes i per eliminar compostos fenòlics susceptibles de ser oxidats o polimeritzats. Es pot utilitzar abans, durant o després de la Fermentació Alcohòlica.

BENEFICIS:

- / Ajuda a l'estabilització del color de vins blancs i rosats.
- / Elimina sensacions d'aspror i amargor.
- / És un producte únic que permet al celler rentabilitzar considerablement el 20% de most premsa que, en no poder-se barrejar amb el most flor, s'hauria de comercialitzar a un valor inferior.

DOSI:

- / Depenent de la qualitat del most. Es tracta el most flor amb 50 g/hL de Vinificateur SR en fermentació. En canvi en mostos amb major càrrega polifenòlica, com el most premsa, s'afegeix 100 g/hL.

VINIFICATEUR SR 3D®



A més dels components del Vinificateur SR, la formulació 3D inclou una fracció de carbó actiu mesoporós per a l'eliminació de microtoxines com l'Ocratoxina A (OTA), que pot ser tòxica per a la salut.

L'EFECTE 3D

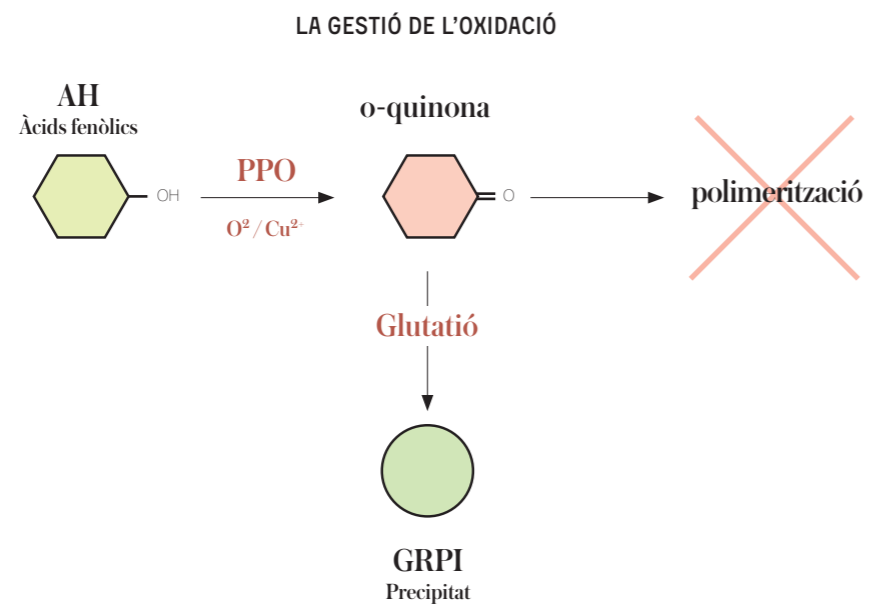
- 1. Detoxificació:** absorbeix OTA i fenols volàtils
- 2. Despigmmentació:** elimina els polifenols responsables del pinking. En blancs amb enfosquiment, el color es redueix en un 20%.
- 3. Desproteïtzació:** absorbeix selectivament les proteïnes inestables.

Ideal per vins rosats amb tonalitats rosàcies, tipus Provença, per arribar al color desitjat durant la FA.

OXIGEN DISSOLT EN MOSTOS

El procés de preparació de la fermentació alcohòlica exigeix un control minuciós per a l'elaboració de vins d'alta qualitat. Demana prevenció de l'oxidació dels mostos durant els períodes de latència del llevat.

La fase de latència pot durar entre 6-24 hores, depenent de la flora i de la temperatura. Interessa que sigui el més curta possible perquè la competència entre microorganismes sigui menor i el llevat desitjat domini la fermentació. A més, és l'etapa on el most és més sensible a les oxidacions.



PHYLIA CYS



El glutatió, en la seva forma reductora, posseeix propietats reductores que contribueixen a evitar l'enfosquiment dels mostos blancs i rosats, i a preservar el frescor de les seves aromes.

És un dels antioxidants naturals propis del raïm i la seva concentració va augmentant durant el procés de maduració del raïm. Existeix una correlació positiva entre la concentració de glutatió i els nivells de nitrogen assimilables en el raïm.

El seu enemic és el coure, ja que el glutatió precipita si s'aplica coure en tractaments fets prop la data de la verema.

Durant el desrapament/aixafat i premsat del raïm, l'oxigen entra en contacte amb el most activant les reaccions enzimàtiques de polifenol oxidases (PFO) ja que hi ha poc sulfurós. La presència d'oxigen fa que s'oxidin ràpidament els compostos fenòlics, com pot ser l'àcid cafeic en blancs, donant la respectiva quinona i en conseqüència el futur enfosquiment del vi. El glutatió treballa bloquejant aquestes reaccions d'oxidació evitant la polimerització de les quinones i la pèrdua aromàtica del vi.

L'evolució del glutatió en l'elaboració del vi depèn de molts factors, i un dels més importants és l'estat òxid/reducció del most.

BENEFICIS:

- / Vins blancs i rosats amb millor potencial de guarda.
- / Vins amb major intensitat aromàtica amb caràcter reductor.
- / Fases de latència més curtes.
- / Millora la capacitat antioxidant dels vins just abans del embotellat.

DOSI:

- / 20 g/hL en mostos desfangats.

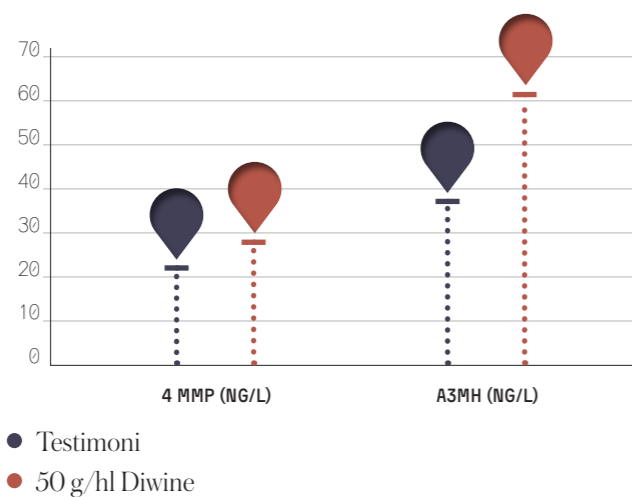


ELIMINACIÓ DE METALLS PESANTS

Certs tractaments de la vinya, com els derivats a base de coure, són necessaris.

Diversos estudis mostren que en mostos amb metalls pesants, disminueix notablement la qualitat aromàtica dels vins. A part de l'oxigen, que és el major responsable de l'oxidació dels vins, els metalls pesants són catalitzadors de la majoria de les reaccions d'oxidació i causants de pèrdua aromàtica. Com més quantitat de metalls pesants hagi en el most, més s'accelerará l'envelliment dels vins, amb pèrdua prematura de les aromes.

La presència de coure en most a nivells superiors a 0.4 mg/L pot tenir un efecte inhibitor per als llevats. En aquests casos, es pot explicar que certs llevats segreguin compostos reductors al inici de la fermentació alcohòlica per fer precipitar el coure i poder desenvolupar la seva activitat sense cap tipus de contaminant que influeixi en la seva viabilitat.



DIWINE

Auxiliar per a la vinificació amb múltiples propietats. recomanat per a la vinificació de vins especialment sensibles a l'oxidació. Gràcies a la seva estructura, elimina metalls pesants, polifenols i quinones.

BENEFICIS:

- / Millora la cinètica de fermentació alcohòlica
→ Seguretat i qualitat
- / Optimitza la producció d'aromes per llevats.
- / Alenteix les reaccions enzimàtiques d'oxidació augmentant la durabilitat dels vins.
- / Millora el perfil organolèptic dels vins.
- / Conserva el color dels blancs i rosats evitant el pinking en eliminar els polifenols que en són responsables, fins i tot els de menor pes molecular.
- / Ajuda a reduir l'ús de SO₂ perquè elimina quinones i compostos oxidables.

DOSI:

- / Per continguts en coure inferiors a 1 mg/L: 20 g/hL de DIWINE 2+/3+
- / Per continguts en coure de 1-3 mg/L: 30 g/hL de DIWINE 2+/3+



BENTONITA PERFORMA

Les aromes també estan unides a proteïnes que actuen com a suport de molècules aromàtiques i aporten un augment de volum en boca. És important no perdre-les indirectament, i tenir tot el potencial aromàtic fins al consum final.

Un vi, abans i després del tractament amb Bentonita, ha de mantenir les qualitats organolèptiques pròpies per seguir potenciant el vi. Per als vins blancs i rosats cal escollir les bentonites amb capacitat d'adsorció elevada, que tinguin una elevada activitat sense que els hi afecti el pH i la temperatura, i sobretot que siguin selectives amb les proteïnes de baix pes molecular.

Gràcies a l'elevada superfície d'adsorció de la Bentonita Performa (500 a 800 m²/g en suspensió aquosa), es redueix la dosi a utilitzar sense alterar la qualitat aromàtica del vi. Els estudis realitzats per Sofralab asseguren que és la Bentonita que més proteïnes elimina a menor dosi.

BENEFICIS:

- / Respecte de la gamma aromàtica dels vins.
- / Major rendiment de vi net, amb menor quantitat de mares.
- / Es redueix la quantitat d'aigua a utilitzar sense afectar la dilució de les característiques del vi.
- / Reducció important de la dosi a utilitzar.

DOSI:

- / 5-20 g/hL.



“Als gallecs ens agraden els nostres vins. Potser perquè tenen més ganes de parlar que nosaltres, o perquè tenen un sabor fugitiu, i mentre el busquem podem recordar temps, llocs, amors, comiats”.

Álvaro Cunqueiro

