

¿PIERDE AROMAS Y FRESCOR TU VINO?

El envejecimiento prematuro de los vinos

¿CUÁLES SON LOS EFECTOS NEGATIVOS?

Prematuro o no, el envejecimiento es causado por la oxidación. Se produce por una reacción redox catalizada por metales de transición (Cu^+ y Fe^{2+}) que el oxígeno convierte en radicales altamente reactivos, capaces de oxidar una serie de compuestos orgánicos. En los vinos blancos, la oxidación causa oscurecimiento, enrojecimiento, aumento del amargor, la pérdida de los aromas varietales, la aparición de olores pesados de miel, cera de abejas y la pérdida de frescor. En los vinos tintos, el envejecimiento prematuro se caracteriza por desarrollo de las notas a ciruela pasa y la fruta confitada. En boca son sabores planos, secantes y el aumento de los tonos marrón / naranja. En resumen, el envejecimiento prematuro hace que todos los vinos sean iguales, provocando pérdida de identidad varietal y originalidad.

¿CÓMO AUMENTAR EL FRESCOR Y JUVENTUD DEL VINO?

Enartis ha desarrollado una estrategia encaminada a la protección del frescor, el color y los aromas vivos de los vinos que se tienen que almacenar durante un período de tiempo prolongado. La estrategia Enartis SLI incluye varias herramientas enológicas que se pueden utilizar tanto en la vinificación, como durante el almacenamiento y que:

- 1 Reducen el contenido de catequinas (precursores de la oxidación)
- 2 Eliminan metales (catalizadores de oxidación)
- 3 Bajan el potencial oxidorreductor disminuyendo el riesgo de oxidación.
- 5 Controlan la oxidación

En un mercado dominado principalmente por los grandes mayoristas, donde los grandes "coupages" de vinos son embotellados durante el año según su rotación y donde los cambios climáticos provocan los aumentos del pH, la reducción de la acidez, el peligro de producir vino con corta longevidad. Vinos sensibles a las alteraciones causadas por la oxidación, el envejecimiento prematuro y el pinking.

Controlar la solubilidad del oxígeno

Evitar la aireación para impedir la solubilización del oxígeno en el vino es el primer paso a realizar para prevenir la oxidación. Además de la inertización con gases, existe la posibilidad de realizar un modo de "inertización química". Ácido ascórbico, taninos y cortezas de levadura son extremadamente rápidos en consumir el oxígeno antes de que entre en contacto con los compuestos del vino.

Eliminar los metales que catalizan las reacciones de oxidación

El hierro y el cobre son los verdaderos responsables de la oxidación del vino. El oxígeno por si solo es un oxidante débil, pero por la acción del hierro y cobre puede convertirse en peróxido de hidrógeno, radical hidroxilo y otros radicales libres capaces de oxidar rápidamente cualquier compuesto orgánico presente en el vino. El copolímero de polivinil imidazol y polivinil pirrolidona (PVI/PVP) y el quitosano son capaces de absorber estos metales catalizadores de la oxidación y limitar su acción.

Reducir el contenido de catequinas y ácidos hidroxicinámicos

Las catequinas y los ácidos hidroxicinámicos son los primeros compuestos del vino que empiezan a oxidarse. Debido a la acción de los radicales libres, a partir de estos compuestos fenólicos, se forman quinonas que son las responsables del pardeamiento y la pérdida de aromas del vino. Eliminarlos gracias a la acción adsorbente del PVPP, del quitosano activado y del PVI/PVP significa aumentar la resistencia del vino a la oxidación.

Bloquear los radicales libres

Los radicales libres son oxidantes rápidos, potentes e inespecíficos, capaces de oxidar cualquier compuesto orgánico presente en el vino: compuestos aromáticos, sustancias polifenólicas, alcoholes, etc. Los taninos son muy efectivos en la captura de estos radicales libres, con lo que consiguen limitar sus efectos. Con esta finalidad, pueden ser una alternativa al uso de dióxido de azufre.

Controlar el potencial redox

Durante la crianza y el afinamiento, el potencial redox tiende a aumentar y con él las características propias del envejecimiento. Los taninos, el ácido ascórbico y las cortezas de levadura, son herramientas para estabilizar el potencial redox del vino y prolongar la vida del mismo.



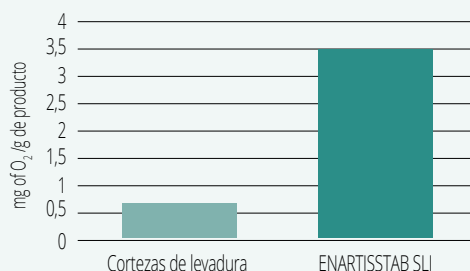
ESTRATEGIA ENARTIS SLI

“SHELF LIFE IMPROVEMENT”

ENARTISSTAB SLI

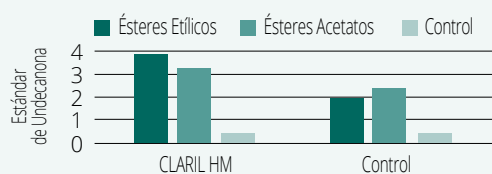
Lías "activas" que mantienen un potencial redox bajo, protegen los aromas varietales, eliminan el oxígeno disuelto, limitan los polifenoles oxidados y potencialmente oxidables que podrían provocar cambios en el vino durante su almacenamiento.

CAPACIDAD DE ABSORCIÓN DE OXÍGENO



ENARTISSTAB SLI consume oxígeno disuelto, de este modo previene la oxidación de otros compuestos del vino

COMPUESTOS AROMÁTICOS TRAS UN MES DE CRIANZA EN CONDICIONES DE ESTRÉS TÉRMICO



CLARIL HM prolonga la intensidad de los aromas

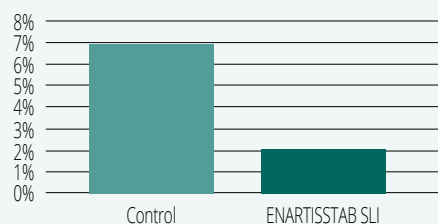
CLARIL HM

El intenso tratamiento clarificante que elimina los factores de la oxidación. Aprovecha las acciones sinérgicas del quitosano y de PVI / PVP para reducir la concentración de los compuestos implicados en el proceso de oxidación y para evitar el aumento de acetaldehído.

ENARTISTAN SLI

Tanino de roble americano sin tostar que, por su capacidad para eliminar oxígeno, metales y de mantener un bajo potencial redox, puede usarse como una alternativa al SO₂.

AUMENTO DEL % DE AMARILLOS (Abs 420nm) Vino sin SO₂ y con 5 ppm de Fe Medición 6 días después de 2 trasiegos



ENARTISTAN SLI minimiza el pardeamiento



CITROSTAB rH ayuda en la prevención de Pinking

CITROSTAB rH

Coadyuvante de pre-embotellado para prevenir la evolución en botella. Los componentes reaccionan sinérgicamente entre ellos de forma equilibrada, para prevenir la oxidación que podría ocurrir debido a la absorción de oxígeno durante el embotellado.

enartis

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.

Polígono Industrial Lentiscares

Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja

Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es

www.enartis.com