

LA PERFECCIÓN DE LOS VINOS DE FORMA NATURAL

enartis

La elaboración del vino es un arte

A menudo la Madre Naturaleza nos ofrece uvas que son un reto para la elaboración del producto que desea cualquier amante del vino. Otras veces el mercado puede exigir algo completamente inesperado, esto hace que las bodegas tengan que enfrentarse a una demanda de sus clientes que se aleja mucho de su planificación inicial. En estos casos, ¿Qué podemos hacer? La utilización de taninos y polisacáridos son herramientas estratégicas con las que se pueden obtener vinos brillantes incrementando su calidad.

PERFECCIONAMIENTO DE LAS SENSACIONES EN BOCA

En lo primero que se piensa cuando se habla de la adición de un tanino al vino, es que incrementará la astringencia. Nada más lejos de la realidad. La adición de taninos puede ayudar a conseguir el equilibrio en boca del vino, pues minimiza la sensación alcohólica e incrementa la percepción de estructura y volumen. El mismo objetivo, puede conseguirse con la adición de polisacáridos.

PERFECCIONAMIENTO DE LOS AROMAS

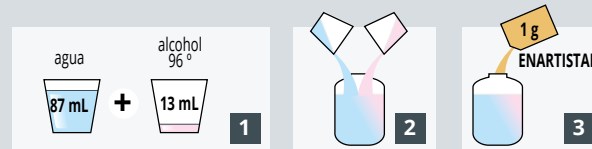
Dependiendo de su origen, los taninos pueden enaltecer características aromáticas del vino tales como la fruta, aromas de roble ó especiados. Un tanino extraído de hollejo de uva, puede utilizarse para mejorar los aromas de fruta en un vino con un carácter dominante de madera de roble. Por otro lado, un tanino de roble, puede ser el complemento perfecto para aportar fuerte carácter de madera de roble a un vino que debe ser embotellado sin haber completado el tiempo idóneo de crianza.

ELIMINACIÓN Ó PREVENCIÓN DE DEFECTOS

Los taninos y polisacáridos pueden prevenir ó tratar defectos que reducen la calidad del vino. Estos tratamientos son más efectivos y respetuosos con las cualidades organolépticas positivas del vino y tienen más facilidad operativa que otro tipo de herramientas curativas de defectos utilizadas tradicionalmente.

¿Cómo elegir el tanino Enartis más apropiado?

A la hora de decidir qué tanino de la gama Enartis utilizar y a qué dosis, es importante conocer las cualidades técnicas y organolépticas que cada tanino, para lo que es aconsejable realizar pruebas preliminares de cata. Un método simple y rápido consiste en disolver 1 g de EnartisTan en una disolución hecha con 87 mL de agua y 13 mL de alcohol 96 ° y disolver aquí 1 g de tanino EnartisTan.



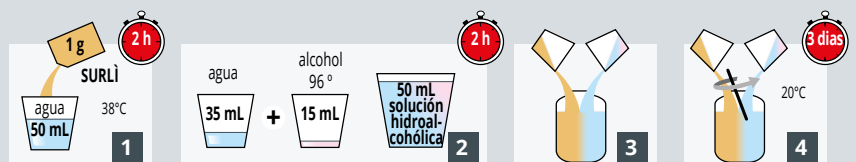
Esta solución puede ser utilizada para una prueba rápida de cata sabiendo que 1 mL de solución en 100 ml de vino es equivalente a una dosis de 10 g/hL de EnartisTan.

! La solución de tanino preparada puede ser utilizada durante 4 meses si se conserva a temperaturas menores de 20 °C.

¿Cómo elegir el polisacárido de la gama Surlì más apropiado?

Para decidir que producto de la gama Surlì utilizar y cuál es la dosis más apropiada, es necesario utilizar el siguiente test rápido:

1. Rehidratar 1 gramo de Surlì en 50 mL de agua a 38 °C durante 2 horas.
2. Mientras, preparar una disolución con 15 mL de alcohol 96 ° y 35 mL de agua.
3. Dos horas después mezclar 50 mL de la solución hidroalcohólica con la suspensión anteriormente preparada, y dejar enfriar a temperatura ambiente mezclando periódicamente.
4. La disolución final debe conservarse a temperatura de al menos 20 °C y agitar diariamente 2 ó 3 veces durante al menos tres días.



La solución está ahora lista para añadir directamente al vino, sabiendo que 1 mL de solución en 100 mL de vino sería equivalente a una dosis de 10 g/hL de Surlì.

! La solución de Surlì preparada puede ser utilizada durante 1 - 2 meses si se mantiene en frigorífico a 4 °C.

Cómo perfeccionar LOS VINOS DE MANERA NATURAL

Leyenda

- En Crianza
- En cualquier momento entre crianza y embotellado



Mejora de aromas



Mejora de boca



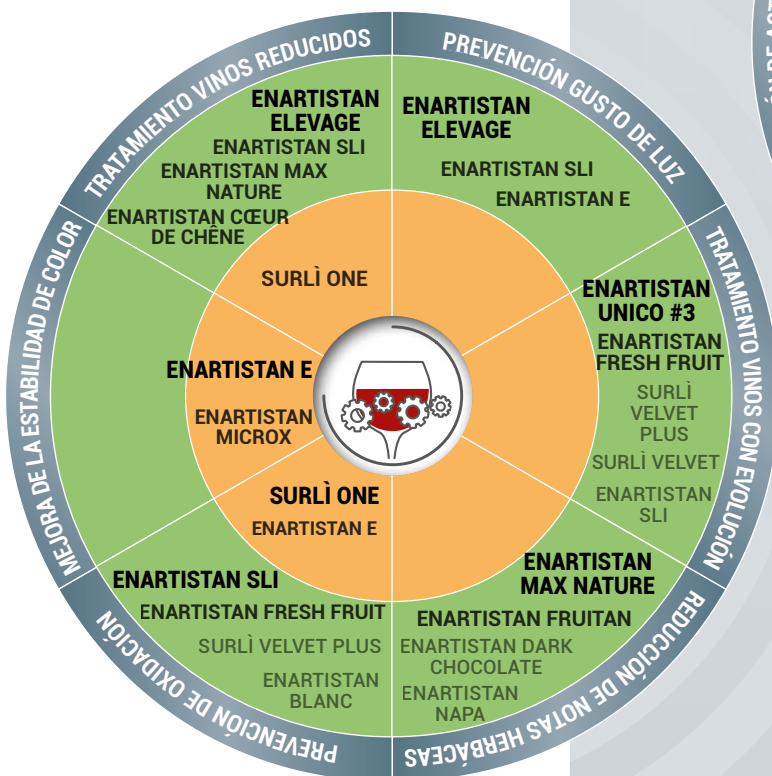
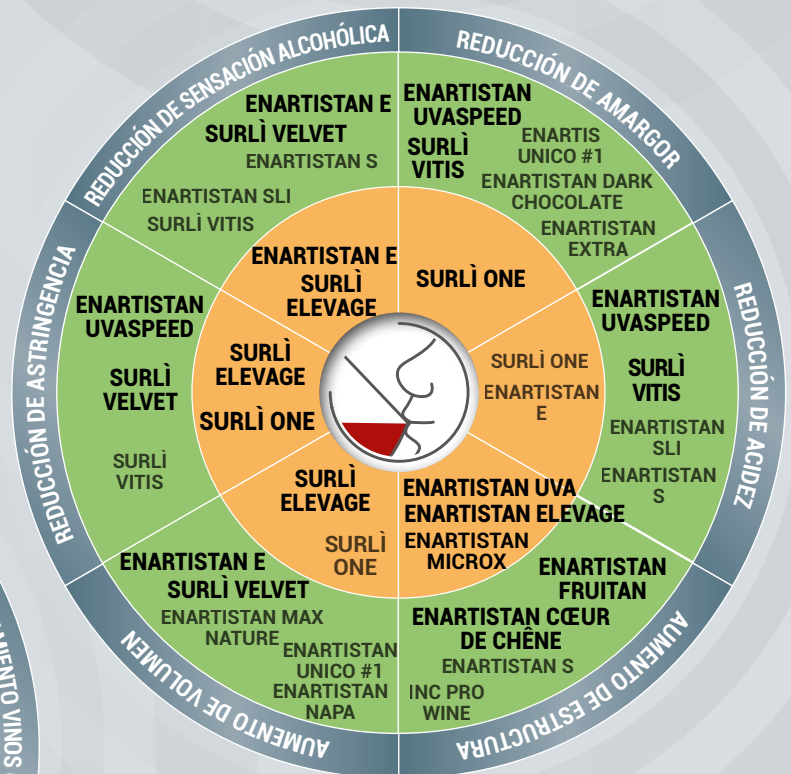
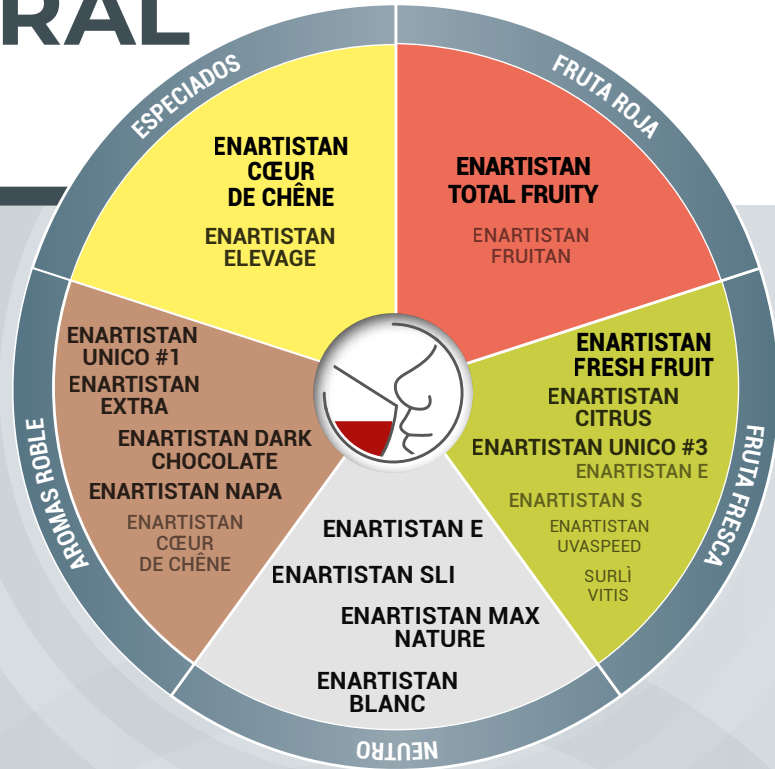
Eliminación y prevención de defectos

++++ INTENSO / EFECTIVO

+++ INTENSO / EFECTIVO

++ INTENSO / EFECTIVO

+ INTENSO / EFECTIVO



enartis

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.
 Polígono Industrial Lentiscareas
 Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja
 Tel +34 941 441 220
 info.rioja@enartis.es
 www.enartis.com