

ENARTIS NEWS

ALTERNATIVAS DE ROBLE ENARTIS: APORTACIÓN AL VINO, VENTAJAS Y ELECCIÓN

Durante siglos, los enólogos han utilizado barricas de roble para la elaboración del vino. Hoy en día las barricas de roble siguen considerándose el tratamiento más interesante para los vinos de alta calidad, sin embargo su uso plantea a los enólogos desafíos importantes. Por este motivo, se han desarrollado métodos y herramientas alternativos que ofrecen un mayor control y flexibilidad de la crianza en roble.

¿QUE COMPUESTOS APORTA EL ROBLE AL VINO?

Los compuestos de la madera, al ser cedidos al vino, mejoran la estructura y dulzor percibidos, influyen en el perfil aromático y pueden favorecer la estabilidad del color. En particular:

- **Los polifenoles y polisacáridos** aumentan la estructura y mejoran la redondez. Al reaccionar con los polifenoles del vino, ayudan a estabilizar el color.
- **Los compuestos aromáticos del roble** aportan sus notas características al vino: vainilla, pan tostado, especias, café, chocolate, coco, bourbon, etc. Los aromas conseguidos dependen del tipo de roble seleccionado, pero sobre todo del proceso de tostado. El tostado del roble durante el proceso de fabricación de la barrica modifica la estructura y las propiedades químicas de la madera. Al aumentar la temperatura y la duración del tostado:
 - disminuye el contenido de lactonas del roble, favoreciendo los aromas a "roble fresco" y coco
 - Aumentan los aromas a "vainilla", "caramelo" y "café tostado" debidos a la presencia de vainilla, furfural, 4-metilfurfural y maltol. Con un nivel de tostado fuerte, estos compuestos se transforman en notas "especiadas" (eugenol, isoeugenol, 4-metilguaiacol) y "ahumadas" (4-metilguaiacol, guaiacol, 2-metilfenol).

¿POR QUÉ USAR ALTERNATIVAS A LA BARRICA?

Hay muchas razones para considerar el uso de alternativas de roble:

- El **coste** es el motivo más frecuente. El uso de alternativas a la barrica reduce significativamente la inversión en "roble", la mano de obra y el tiempo.
- **El espacio de almacenamiento** se reduce considerablemente cuando se utilizan depósitos + alternativas de roble para reproducir el

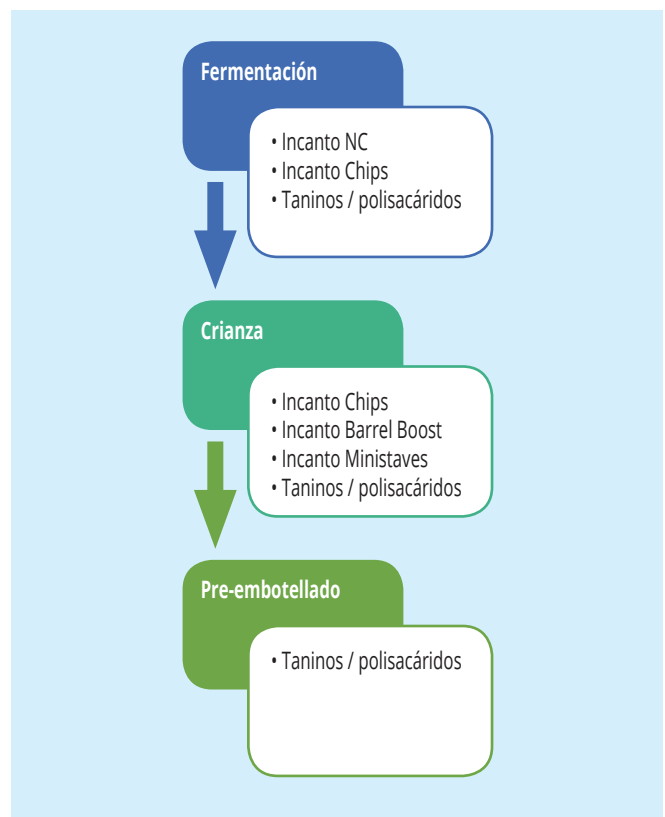
envejecimiento con roble, en lugar de usar barricas.

- **La calidad** es más constante y fácil de controlar.
- El **riesgo de contaminación microbiológica** se reduce.
- **Facilidad de uso:** los grandes volúmenes se pueden tratar en depósito, minimizando las operaciones y movimientos del vino

¿CÓMO ELEGIR LA ALTERNATIVA DE ROBLE MÁS ADECUADA?

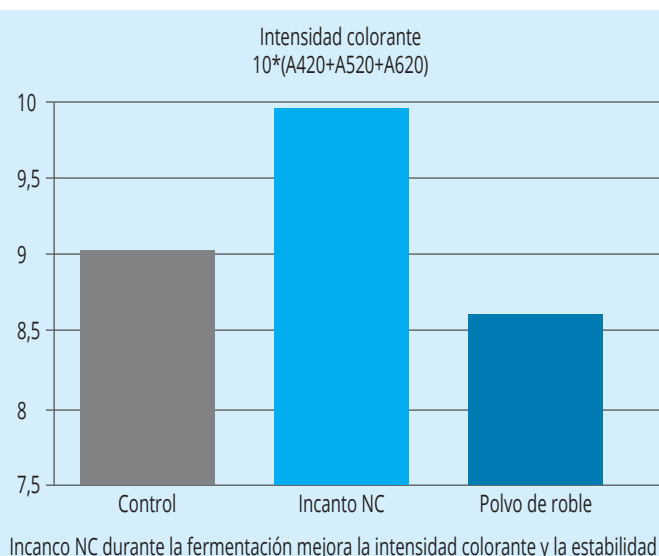
Definir el perfil de vino deseado, el tiempo a disposición para la crianza y el presupuesto ayuda a seleccionar la alternativa de roble perfecta.

Enartis ofrece diferentes tipos de alternativas de roble. Cada uno de ellos está recomendado para una determinada aplicación, en función del estilo de vino y de la fase de vinificación.



INCANTO NC

Los productos Incanto NC son formulaciones completamente solubles que contienen únicamente taninos extraídos principalmente de roble tostado y polisacáridos de levadura. Reproducen durante la fermentación el efecto del polvo de roble, ofreciendo al mismo tiempo varias ventajas: ausencia de sólidos que podrían dañar las partes mecánicas de las prensas, las dosis son 10 veces más pequeñas que las habitualmente utilizadas con el polvo de roble, no existe pérdida de color por absorción por parte de sólidos, menos residuos.



	Efectos principales
Incanto NC White	Reproduce el tratamiento con roble sin tostar. Incrementa el afrutado del vino.
Incanto NC	Reproduce el efecto del polvo de roble de tostado medio. Mejora los aromas de roble y la complejidad aromática.
Incanto NC Red	Reproduce el efecto de los chips o del polvo de roble de tostado medio-plus. Aumenta el aroma a roble del vino.
Incanto NC SLI	Reproduce el tratamiento con roble sin tostar. Aumenta el afrutado y la suavidad del vino. Incrementa la vida útil del vino.
Incanto NC Cherry	Mejora las notas de fruta roja fresca.
Incanto NC Dark Chocolate	Reproduce el tratamiento con polvo de roble francés de tostado fuerte. Aumenta la complejidad aromática del vino.

INCANTO CHIPS

Producidos a partir de madera seleccionada de roble francés y americano, los Chips Incanto se tuestan utilizando un proceso único y original que emplea un esquema de calentamiento progresivo produciendo un tostado profundo y homogéneo. Su tamaño es de aproximadamente 2-4 mm y los mejores resultados se obtienen tras 4-6 semanas de contacto. Los chips Incanto están disponibles con diferentes niveles de tostado. Sus nombres evocan el aroma buscado.



INCANTO MINIDUELAS

Las miniduelas Incanto se obtienen con el mismo proceso de producción utilizado para los chips. Se utilizan para reproducir el efecto de la crianza en barrica: la misma complejidad aromática y longevidad, la misma estructura y suavidad. Su tamaño es de aproximadamente 25 cm de largo, 2.5-5 cm de ancho y 0.9 cm de grosor. El tiempo de contacto recomendado es de 4 a 6 meses. Las dosis pueden variar de 1 a 5 g/hL.

INCANTO BARREL BOOST



Barrel Boost Incanto están constituidos por una cadena de 24 miniduelas en bolsas de infusión, diseñadas para prolongar la vida útil de la barrica. Una cadena por barrica

equivale a la adición de un 25% de roble tostado nuevo. El tiempo de contacto óptimo es de 4 a 6 meses.

TANINOS ENARTISTAN

La gama EnartisTan incluye una amplia serie de taninos extraídos de roble que pueden usarse para el afinamiento del vino durante toda la fase de maduración hasta el pre-embotellado. Se obtienen a partir de la misma madera utilizada para las barricas. Tras la fase de secado y tostado, los taninos se extraen, se concentran y se secan por aspersión para mantener las propiedades aromáticas y sensoriales del roble. Su uso en combinación con polisacáridos de levadura completa el efecto de “crianza en roble”.

Taninos EnartisTan extraídos de madera de roble

	Estructura	Astrigencia	Suavidad	Aroma	Descripción aromas
Cœur de Chêne	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Vainilla, caramelo, especias
Dark Chocolate	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Cacao, avellana tostada, vainilla
Elevage	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	Caramelo, regaliz, vainilla
Extra	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Vainilla, caramelo, cacao, café
Napa	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Coco, caramelo, café, cacao
Toffee	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Café, caramelo, tostado
Vanilla	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Vainilla, coco, crema
Unico #1	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	Vainilla, cacao, madera tostada, especias

¿CÓMO PUEDO ELEGIR EL PRODUCTO QUE MÁS ME INTERESA?

La extracción de compuestos de roble así como el impacto sensorial en el vino dependen de muchas variables, incluidas las características fisicoquímicas del vino (pH, alcohol, acidez total, acidez volátil y SO₂), poder tampón del vino, temperatura de almacenamiento, tiempo de contacto, etc. Para decidir qué alternativa de roble usar, recomendamos realizar siempre pruebas previas. De esta manera, los enólogos podrán elegir sus alternativas de roble basándose en catas y datos concretos.

Chips

- Use una botella de 0.750 L para cada muestra.
- Seleccione la dosis deseada (2-5 g/L).
- En la etiqueta de cada muestra escriba la fecha, el lote de vino, el tipo de Chips de Roble Incanto y la dosis. Prepare una botella sin chips de roble como control.
- Calcule la cantidad de Chips de Roble Incanto para cada muestra de vino de 0.750 L: (dosis g/L) x 0.750 L = g de Chips de Roble Incanto.
- Pese los Chips de Roble Incanto, introdúzcalos en la botella y llénela con vino hasta 0.750 L.
- Para prevenir una posible oxidación, añada al mismo tiempo 5 mg/L de SO₂.
- Al cabo de 3-4 semanas de contacto, las muestras estarán listas para la cata.
- Consejo: puede mezclar las muestras para definir la mezcla de Chips de roble Incanto más adecuada.

Taninos & Incanto NC

- Disuelva 1 g de producto en 100 mL de solución neutra de alcohol y agua (~13%v/v).
- En la etiqueta de cada muestra escriba la fecha, el lote de vino, el tipo de Enar-tisTan o Incanto y la dosis. Prepare una botella con vino sin tratar como control.
- Llene las muestras con vino, hasta el 80% del volumen final, dejando espacio para la adición.
- Añada la solución de tratamiento: 0.1 mL de solución en 100 mL de vino corresponden a la adición de 1 g de taninos o polisacárido en 1 hL de vino.
- Llene con vino hasta el volumen final.
- Mezcle para homogeneizar.
- La cata se puede realizar inmediatamente después de la adición.

Alternativas de roble Incanto disponibles

	Descripción	Chips	Ministaves	Barrel Boost
Incanto Natural	Roble francés sin tostar	✓		
Incanto SLI	Roble Americano sin tostar	✓		
Incanto Cream	Roble francés de tostado medio	✓	✓	✓
Incanto Special Fruit	Roble francés de tostado medio	✓	✓	✓
Incanto Vanilla	Roble americano de tostado medio	✓	✓	✓
Incanto Caramel	Roble francés de tostado medio	✓	✓	✓
Incanto Toffee	Roble francés de tostado medio-plus	✓	✓	✓
Incanto Dark Chocolate	Roble francés de tostado medio-plus	✓	✓	✓