

ENARTIS NEWS

PEQUEÑOS CAMBIOS EN ESTE MOMENTO DÁN LUGAR A GRANDES RESULTADOS A LARGO PLAZO

Tras finalizar las fermentaciones, llega la hora de evaluar la calidad de los vinos y decidir el destino de cada uno de ellos: vinos de rápida comercialización o de larga crianza, con estilo fresco y afrutado o de crianza en roble. También es el momento en el que pueden poner de manifiesto los defectos. En este caso, esta es la fase en la que es posible adoptar soluciones fáciles y rápidas, que permitan al vino volver a retomar el camino correcto.

Cuatro situaciones que se pueden encontrar con frecuencia:

- Vino fresco y fácil de beber
- Vino destinado a crianza larga
- Vino con notas de crianza en roble de rápida comercialización
- Vino con defectos

TIPO DE VINO	VINO FRESCO Y FÁCIL DE BEBER	VINO DE CRIANZA LARGA	VINO CON NOTAS DE CRIANZA EN ROBLE DE RÁPIDA COMERCIALIZACIÓN	PRESENCIA DE DEFECTOS
PRINCIPALES DESAFÍOS	<ul style="list-style-type: none"> • Preservar la frescura y mantener una calidad constante desde el primer hasta el último embotellado. • Evitar las FML no deseadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteger el vino a largo plazo sin superar el valor máximo legal de SO₂. • Prevenir contaminaciones microbianas. • Optimizar el uso de barricas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acelerar la crianza del vino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corregir el problema sin afectar negativamente a la calidad del vino.
SOLUCIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Usar taninos, lías finas o alternativos a base de lías finas como antioxidantes y para mantener un potencial redox bajo. • Evitar contaminaciones microbianas con quitosano. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usar taninos, lías finas o alternativos a base de lías finas como antioxidantes. • Controlar los microorganismos del vino con quitosano. • Usar taninos de roble para prolongar la vida útil de las barricas usadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentar la complejidad y volumen del vino con lías finas o alternativos a base de lías finas. • Proporcionar aroma de roble con chips. • Aumentar la estructura del vino con taninos de roble tostado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adoptar una solución delicada añadiendo polisacáridos de levadura y taninos.

VINO FRESCO Y FÁCIL DE BEBER

En este tipo de vinos, el mayor desafío es garantizar un carácter fresco y joven en todos los vinos, desde el primer hasta el último embotellado, ya que entre estos suele haber un intervalo de más de un año desde que termina la cosecha.

Los principales objetivos técnicos de la fase de crianza son:

Retrasar el envejecimiento y la evolución del aroma y del color.

Esto significa proteger el vino de la oxidación. Además del uso de gases inertes y SO₂, existen otras soluciones igual de efectivas:

- Las **lías finas**, procedentes de la fermentación o adicionadas en forma de levaduras inactivadas, pueden consumir oxígeno disuelto y mantener un bajo potencial redox.
- Los **taninos** se pueden usar como productos antioxidantes alternativos al SO₂. Los taninos gálicos y algunos taninos de roble tostado son

muy eficaces y no alteran la calidad sensorial del vino.

Prevenir contaminaciones microbianas.

Un arranque no deseado de la fermentación maloláctica o el desarrollo de microorganismos contaminantes pueden conducir a una pérdida de frescura o a la producción de off-flavors que podrían enmascarar las notas frutales del vino. La adición de SO₂, las bajas temperaturas, la filtración y la desinfección de los depósitos y equipos ayudan a minimizar el riesgo de contaminación.

- El quitosano es una nueva herramienta que se puede usar para controlar un amplio espectro de microorganismos. Es vegano, no contiene alérgenos y se puede utilizar para reemplazar parcial o completamente el SO₂.

Las soluciones de Enartis para prevenir la oxidación y las contaminaciones microbianas

OBJETIVOS	SOLUCIÓN DE ENARTIS	COMPOSICIÓN	EFFECTOS
RETRASAR EL ENVEJECIMIENTO DE AROMA Y COLOR.	Surli Natural	Levadura inactiva	<ul style="list-style-type: none"> • Protección antioxidante • Redondez y suavidad • Complejidad aromática
	Surli One	Levadura inactiva tratada enzimáticamente	<ul style="list-style-type: none"> • Protección antioxidante • Redondez y suavidad • Complejidad aromática
	EnartisTan Blanc	Tanino gálico	<ul style="list-style-type: none"> • Antienviejecimiento
	EnartisTan SLI	Tanico elágico extraído de roble americano tostado	<ul style="list-style-type: none"> • Protección antioxidante • Prevención y corrección de H₂S
PREVENIR LA CONTAMINACIÓN MICROBIANA	EnartisStab Micro M	Quitosano activado y cortezas de levadura ricas en quitina-glucano	<ul style="list-style-type: none"> • Antimicrobiano • Protección antioxidante (adsorción de cobre y hierro) • Eliminación de fenoles volátiles

VINO DESTINADO A CRIANZA LARGA

El objetivo principal de la crianza larga es obtener complejidad a través del desarrollo de los aromas terciarios y la integración de estos aromas y sensaciones gustativas. Los puntos críticos son los siguientes:

- **Gestión del SO₂.** Es necesario proteger el vino sin aumentar el nivel de SO₂ total hasta valores cercanos al valor máximo legal. La conservación sobre lías finas, el uso de taninos con efectos antioxidantes y la acción antimicrobiana del quitosano ayudan a reducir la adición de SO₂.

- **Prevenir el desarrollo de microorganismos contaminantes,** en particular de *Brettanomyces*, es otro objetivo que puede ser difícil de conseguir, especialmente en el caso de la crianza en barricas. Antes de introducir el vino en las barricas o en primavera, cuando las temperaturas de la bodega aumentan, una práctica aconsejable es añadir una pequeña cantidad de quitosano.
- **Crianza en barricas usadas.** Después de dos o tres usos, la capacidad del roble de liberar taninos y notas de madera es mucho menor y no es suficiente para garantizar el mismo efecto sobre la estructura y complejidad aromática. El uso de taninos de roble puede compensar la ausencia de estos componentes.

Taninos de roble de Enartis que permiten prolongar la vida útil de las barricas

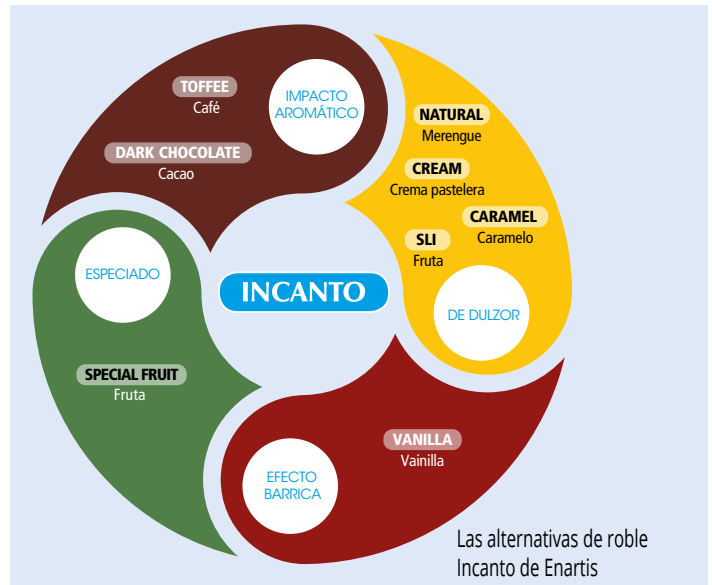
	EFFECTO ANTIOXIDANTE	INCREMENTO DE LIMPIEZA AROMÁTICA	ESTRUCTURA	ASTRIGENCIA	SUAVIDAD	INTENSIDAD AROMÁTICA	DESCRIPCIÓN DEL AROMA
CŒUR DE CHÊNE	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Vainilla, caramelo, especias
DARK CHOCOLATE	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Cacao, avellana tostada, vainilla
ELEVAGE	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	Caramelo, regaliz, vainilla
EXTRA	♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Vainilla, caramelo, cacao, café
NAPA	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Coco, caramelo, café, cacao
SLI	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	Madera, coco, vainilla
TOFFEE	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Café, caramelo, madera tostada
VANILLA	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Vainilla, coco, crema

1: bajo impacto; 4: alto impacto

VINO CON NOTAS DE CRIANZA EN ROBLE DE RÁPIDA COMERCIALIZACIÓN

Cuando el objetivo es obtener en poco tiempo un vino con la complejidad aromática del roble, con mucho cuerpo y suave en la boca:

- la adición de *levadura inactivada* aporta el efecto de la crianza sobre lías en tan solo unas semanas: mayor complejidad aromática, redondez y volumen en boca;
- los *chips* de roble pueden modificar fácilmente el perfil aromático;
- los *taninos de roble* tostado completan el efecto de los chips, aumentando la estructura del vino y acelerando la crianza.



VINO CON DEFECTOS

La fase inicial de la crianza es el momento más adecuado para corregir las imperfecciones del vino. El principio es siempre el mismo: cuanto antes mejor. En un vino joven, al inicio del periodo de crianza, es posible aplicar tratamientos correctivos “más delicados/suaves” y observar su efecto en el

tiempo. Si no son eficaces, hay tiempo suficiente para repetir el tratamiento o probar una estrategia diferente. La adición de taninos y polisacáridos es muy adecuada para corregir o minimizar defectos tales como aromas herbáceos, ausencia de estructura, astringencia excesiva, sensación de ardor, reducción, etc.

Tratamiento de las imperfecciones

Reducción del amargor	Surli Natural
Reducción y atenuación de la acidez	Surli Natural - EnartisTan Uva
Aumento de la estructura	EnartisTan Uva - EnartisTan Elevage - EnartisTan Fruitan - EnartisTan Microx
Reducción de la astringencia	Surli Elevage - Surli Natural
Reducción de la sensación de ardor del alcohol	Surli Elevage
Disminución de las notas a reducción	EnartisTan Elevage - EnartisTan SLI - EnartisTan Cœur de Chêne
Reducción de las notas herbáceas	EnartisTan Fruitan - Surli Elevage

¡Síguenos a través de nuestra Newsletter

¡REGISTRATE!

www.enartis.com/es/newsletter/