

CLARIFICACIÓN DEL VINO

previa a la estabilización con Zenith

Antes de usar coloides para la estabilización tartárica, es necesario asegurar la estabilidad proteica y de color a través de una estrategia de clarificación adecuada. La eliminación de estas proteínas y antocianos cargados positivamente, evitará que reaccionen con los coloides estabilizantes de los tartratos cargados negativamente, lo que podría causar un aumento de turbidez y afectar a la filtrabilidad del vino.

REQUISITOS DEL VINO PREVIOS A LA ESTABILIZACIÓN CON COLOIDES

01

Estabilidad proteica

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

El ácido metatartárico, la carboximetilcelulosa (CMC) y el poliaspartato de potasio (KPA) pueden reaccionar con las proteínas inestables del vino. Antes de usar cualquiera de estos coloides, es imprescindible verificar la estabilidad proteica del vino y asegurarse de que esté muy por debajo del límite de estabilidad, sea cual sea el método analítico utilizado.

02

Estabilidad coloidal

VINOS TINTOS

Los coloides estabilizantes de los tartratos no tienen ningún efecto estabilizador sobre la materia coloidal inestable. Ésta debe eliminarse con una clarificación o estabilizarse con goma arábica.

03

Filtrabilidad

VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS

El Zenith y el ácido metatartárico no modifican la filtrabilidad del vino, mientras que las mano-proteínas y la CMC pueden disminuirla. También la goma arábica utilizada para la estabilización del color puede tener un cierto efecto, que siempre va a depender de la filtrabilidad del vino en el que se aplique. Una buena clarificación permite la eliminación de sólidos en suspensión y compuestos, que pueden afectar a la filtrabilidad del vino. Así se conseguirá un vino apto para la estabilización tartárica con coloides.

CLARIL ZW

Agente clarificante vegano, libre de alérgenos, con alta capacidad de eliminación de proteínas y coloides inestables*.

* Producto conforme al Reg. UE 2018/1584

EFFECTO SOBRE LA ESTABILIDAD PROTEICA

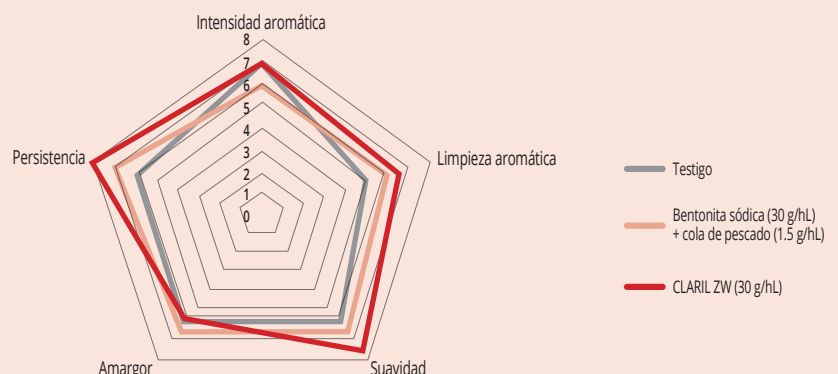
La dosis de CLARIL ZW puede ser hasta un 40% más baja que la de bentonita estándar. Mejora rápidamente la limpidez del vino y produce lías compactas.

	PRUEBA DE ESTABILIDAD PROTEICA*: Δ NTU INICIAL	PRODUCTO	DOSIS (g/hL)	PRUEBA DE ESTABILIDAD PROTEICA: Δ NTU FINAL
VINO A	139	BENTONITA SÓDICA	140	0.29
		CLARIL ZW	90	0.27
VINO B	7.7	BENTONITA SÓDICA	50	0.26
		CLARIL ZW	30	0.25
VINO C	17	BENTONITA SÓDICA	80	0.34
		CLARIL ZW	60	0.37

*Prueba de estabilidad proteica: muestra de vino calentada a 80°C durante 2 horas. El vino se considera estable cuando Δ NTU es inferior a 2.

EFFECTO SENSORIAL

CLARIL ZW respeta las características organolépticas del vino, mejora la limpieza aromática al disminuir la percepción de off-flavors debidos a los compuestos azufrados y respeta el equilibrio y la estructura del vino.



CLARIFICACIÓN DEL VINO

previa a la estabilización con Zenith

CLARIL ZR

Agente clarificante vegano, libre de alérgenos, con alta capacidad para la eliminación de coloides inestables, manteniendo el color y aromas del vino*.

* Producto conforme al Reg. UE 2018/1584

EFEECTO SOBRE LA ESTABILIDAD DE LOS COLOIDES INESTABLES

CLARIL ZR se puede utilizar para reducir la inestabilidad coloidal de los vinos, y prepararlos para una estabilización completa y duradera con la gama de ZENITH.

Figura 1 - Figura 2: Prueba de estabilidad de coloides responsables del color (24 horas a -4 °C): el vino tratado con 20 g/hL de CLARIL ZR es completamente estable, mientras que el vino tratado con 20 g/hL de bentonita todavía contiene una fracción coloidal inestable.

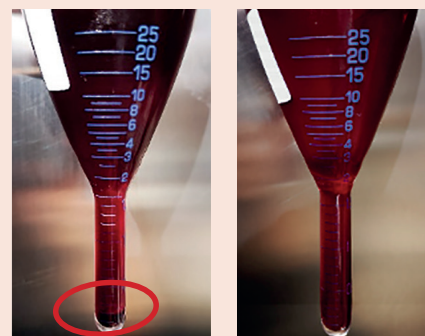
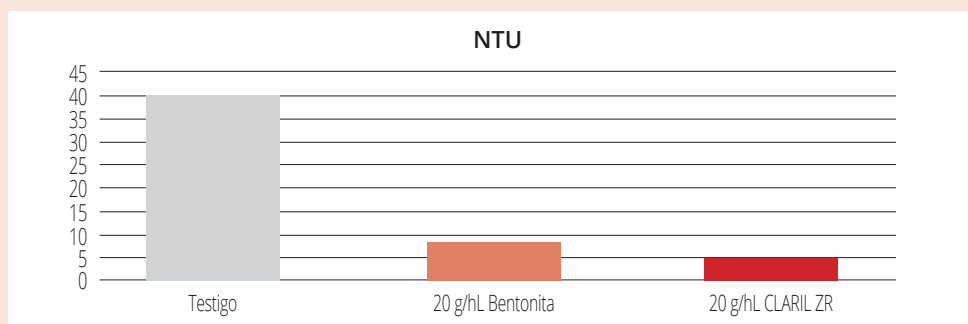


Figura 1
20 g/hL
Bentonita

Figura 2
20 g/hL
CLARIL ZR

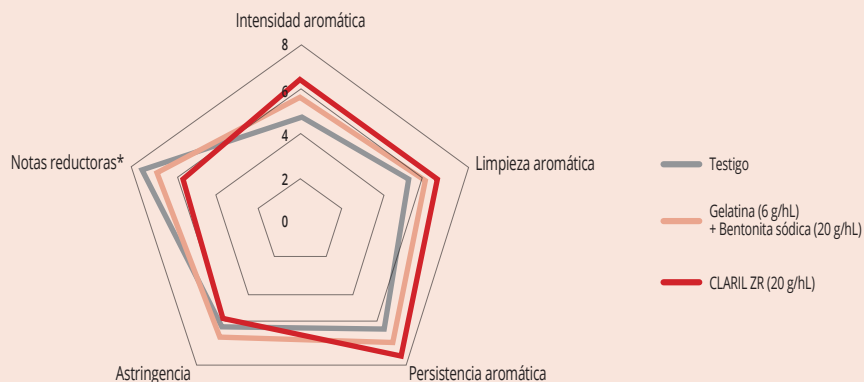
EFEECTO SOBRE LA CLARIFICACIÓN DEL VINO

CLARIL ZR elimina coloides inestables y sólidos en suspensión con la consiguiente reducción de la turbidez. En comparación con el uso de bentonita, CLARIL ZR asegura una clarificación más rápida y eficaz, obteniendo un vino más limpio.



EFEECTO SENSORIAL (DISMINUCIÓN DE OFF-FLAVORS)

El tratamiento con CLARIL ZR reduce la percepción de off-flavors en el vino, tales como compuestos azufrados y fenoles volátiles, al mismo tiempo que mejora la limpieza aromática.



* huevo podrido, goma quemada, fósforo quemado, espárragos, cebolla o ajo.

enartis

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.

Polígono Industrial Lenticares

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

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

www.enartis.com