

ENARTIS NEWS

¿CUAL ES TU ESTILO DE VINO?

¿Cuál es el perfil aromático que estás buscando? Aquí encontrarás algunas sugerencias sobre productos y estrategias de fermentación que se pueden utilizar para lograr el perfil de vino deseado.

VINOS BLANCOS

Perfil cítrico

Origen: este aroma se considera un aroma varietal ligado a la presencia de terpenos (citronelol, nerol, linalol) en las uvas.

Cómo aumentar el aroma cítrico:

- Las maceraciones peliculares y el uso de enzimas de maceración aumentan la extracción de precursores aromáticos de las uvas.
- La expresión de este aroma requiere el uso de una cepa de levadura que pueda convertir precursores glicosilados inodoros en compuestos volátiles.
- Temperaturas de fermentación de alrededor de 13-15 °C favorecen la revelación de terpenos a través de la actividad glicosidasa de la levadura, sin dar lugar a una producción excesiva de ésteres que podrían cubrir las notas cítricas.
- Minimizar la clarificación con bentonita tras la fermentación mediante el uso, durante la fase prefermentativa, de enzimas y taninos capaces de eliminar las proteínas inestables presentes en las uvas.

Perfil tropical

Origen: en este caso se hace referencia a aromas de tipo maracuyá, guayaba y piña que son producidos por tioles, principalmente 3-mercaptohexanol y su acetato.

Como aumentar el aroma tropical:

- Las maceraciones peliculares y el uso de enzimas de maceración aumentan la extracción de precursores aromáticos de las uvas.
- La expresión de este aroma requiere el uso de una cepa de levadura capaz de convertir el precursor inodoro unido a cisteína y glutatión en compuestos volátiles.
- Temperaturas de fermentación alrededor de 14-16 °C favorecen la expresión de tioles a través de la actividad beta-liasa de la levadura y la conversión del 3-mercaptohexanol en el acetato que es más potente (maracuyá, guayaba, pomelo).
- Proporcionar a la levadura nutrientes ricos en aminoácidos de cadena ramificada para estimular la producción de ésteres que permiten acentuar el aroma tropical.

- Minimizar la clarificación con bentonita tras la fermentación, mediante el uso de una enzima con actividad secundaria proteasa durante la fase prefermentativa.
- Usar aminoácidos azufrados para proteger y estimular la producción de tioles.

Perfil fruta tropical (tiólico)

Origen: Tioles como el 3-mercaptohexanol y la 4-mercapto pentanona responsables de los aromas a hoja de tomate/boj y fruta tropical.

Cómo aumentar los aromas vegetales:

- Las maceraciones peliculares y el uso de enzimas de maceración aumentan la extracción de precursores aromáticos de las uvas.
- La expresión de este aroma requiere el uso de una cepa de levadura capaz de convertir el precursor inodoro unido a cisteína y glutatión en compuestos volátiles.
- Minimizar la producción de ésteres que podrían cubrir el carácter vegetal y picante, disminuyendo la temperatura de fermentación a 13-15 °C y evitando el uso de nutrientes ricos en aminoácidos de cadena ramificada.
- Minimizar la clarificación con bentonita tras la fermentación mediante el uso de una enzima con actividad secundaria proteasa durante la fase prefermentativa.
- Proporcionar aminoácidos azufrados para proteger y estimular la producción de tioles.

Perfil fruta de hueso

Origen: los ésteres producidos durante la fermentación alcohólica son los principales responsables de este aroma a fruta de hueso/dulce.

Cómo aumentar el aroma a fruta de hueso:

- Usar una cepa de levadura con una gran capacidad para sintetizar ésteres.
- Fermentar a una temperatura de alrededor de 18-20 °C: la alta temperatura favorece la capacidad de la levadura de sintetizar ésteres.
- Minimizar la pérdida de aroma provocada por el efecto de arrastre del CO₂, al evitar la volatilización de compuestos aromáticos mediante la adición de manoproteínas o chips.
- Mejorar la producción de ésteres proporcionando a la levadura nutrientes ricos en aminoácidos de cadena ramificada.

Perfil floral

Origen: en este caso se hace referencia principalmente a las notas florales (rosa, violeta) producidas por feniletanol y β -ionona/ β -damascenona.

Cómo aumentar el aroma floral:

- Usar una cepa de levadura con una gran capacidad para sintetizar feniletanol.
- Enriquecer el mosto con fenilalanina, el precursor aminoacídico del feniletanol.
- Fermentar por debajo de 15°C para favorecer la capacidad de la levadura de sintetizar alcoholes superiores.
- Aumentar el aroma floral usando alternativas de roble con este perfil aromático.

Perfil mineral

Origen: La expresión de la mineralidad requiere una producción de aromas lo más baja posible y un ambiente muy reductor.

Cómo aumentar el aroma mineral:

- Crear un ambiente reductor manteniendo en el mosto una turbidez de alrededor de 250-300 NTU.
- Usar virutas para aumentar la concentración de guaiacol (acentúa la percepción del carácter mineral).
- Limitar la producción de ésteres utilizando una levadura neutra y nutriéndola solo con nitrógeno inorgánico.
- Mantener bajos niveles de NFA (< 200 mg/L).
- Fermentar a 24-26 °C para favorecer el arrastre de los ésteres por el CO₂.
- Proporcionar aminoácidos azufrados para reducir el potencial redox.

	ENZIMA	LEVADURA	NUTRIENTE	TANINO	POLISACÁRIDOS	ALTERNATIVAS DE ROBLE
PERFIL CÍTRICO	EnartisZym AROM MP: 2 g/100 kg	EnartisFerm Q CITRUS: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20 g/hL	EnartisTan CITRUS: 5-15 g/hL		
PERFIL TROPICAL	EnartisZym AROM MP: 2 g/100 kg	EnartisFerm ES181 or EnartisFerm AROMA WHITE: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	
PERFIL FRUTA TROPICAL (TIÓLICO)	EnartisZym AROM MP: 2 g/100 kg	EnartisFerm VINTAGE WHITE: 20 g/hL	NUTRIFERM ENERGY: 20-30 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	
PERFIL FRUTA DE HUESO	EnartisZym RS: 2 g/hL	EnartisFerm AROMA WHITE: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL		EnartisPro UNO: 20-30 g/hL	INCANTO CREAM: 0.3 g/hL
PERFIL FLORAL	EnartisZym RS: 2 g/hL	EnartisFerm ES U42: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL			INCANTO NC WHITE: 10-20 g/hL
PERFIL MINERAL		EnartisFerm PERLAGE: 20 g/hL	NUTRIFERM VIT: 10-20 g/hL		EnartisPro BLANCO: 10 g/hL	

VINOS TINTOS

Aroma Fruta roja

Origen: Ésteres producidos durante la fermentación alcohólica.

Cómo aumentar el aroma a frutas rojas:

- Usar una cepa de levadura con una gran capacidad para sintetizar ésteres.
- Fermentar a una temperatura de alrededor de 22-24 °C hasta la mitad de la fermentación para favorecer la síntesis de ésteres y minimizar el efecto de arrastre del CO₂.

- Aumentar la producción de ésteres nutriendo la levadura con aminoácidos de cadena ramificada y proporcionando ácido pantoténico.
- La adición de taninos o de alternativas de roble puede favorecer la protección antioxidante y mejorar el aroma frutal.

Aroma tiólico (grosella, fruta negra)

Origen: Los tioles proporcionan al vino tinto aromas a grosella / fruta negra. Pueden estar presentes en las uvas como conjugados de cisteína y glutatión o pueden ser producidos durante la fase prefermentativa por una combinación de compuestos C6 con grupos donantes de HS.

Cómo aumentar el aroma a grosella negra:

- El uso de enzimas de maceración aumenta la extracción de precursores aromáticos de las uvas.
- La revelación de este aroma requiere el uso de una cepa de levadura capaz de convertir el precursor inodoro unido a la cisteína y al glutatión en compuestos volátiles.
- Temperaturas de fermentación de alrededor de 24-28 °C para aumentar la extracción de compuestos aromáticos de las uvas.
- Proporcionar a la levadura nutrientes ricos en aminoácidos de cadena ramificada para estimular la producción de ésteres que pueden acentuar el aroma frutal.
- Usar aminoácidos azufrados para proteger y estimular la producción de tioles.

Aroma especiado

Origen: Eugenol y guaiacol procedentes del roble; rotundona típica de algunas variedades como Syrah.

Cómo aumentar el aroma especiado:

- Usar una cepa de levadura capaz de revelar la rotundona.
- Proporcionar ácido pantoténico y aminoácidos para una fermentación segura y regular.
- Fermentar a una temperatura de alrededor de 24-28 °C para aumentar la extracción de compuestos aromáticos de las uvas.
- Añadir polisacáridos para proteger el aroma de la oxidación y del efecto de arrastre del CO₂.
- Utilizar una alternativa de roble que pueda aportar eugenol y guaiacol.

	ENZIMA	LEVADURA	NUTRIENTE	TANINO	POLISACÁRIDOS	ALTERNATIVAS DE ROBLE
AROMA FRUTA ROJA	EnartisZym COLOR PLUS: 2 g/100 kg	EnartisFerm RED FRUIT o EnartisFerm ES454 o EnartisFerm Q5 o EnartisFerm Q7: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL	EnartisTan RED FRUIT: 5 g/hL o EnartisTan SKIN: 5 g/hL		INCANTO NC CHERRY: 10-20 g/hL
AROMA GROSELLA FRUTA NEGRA (TIÓLICO)	EnartisZym COLOR PLUS: 2 g/100 kg	EnartisFerm ES488: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20-30 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	
AROMA ESPECIADO	EnartisZym COLOR PLUS: 2 g/100 kg	EnartisFerm VINTAGE RED: 20 g/hL	NUTRIFERM ENERGY 5 g/hL + NUTRIFERM AROM PLUS: 15 g/hL		EnartisPro UNO: 20 g/hL	INCANTO SPICE: 15 g/hL

[Siguenos a través de nuestra Newsletter](#)

¡REGISTRATE!

www.enartis.com/es/newsletter/