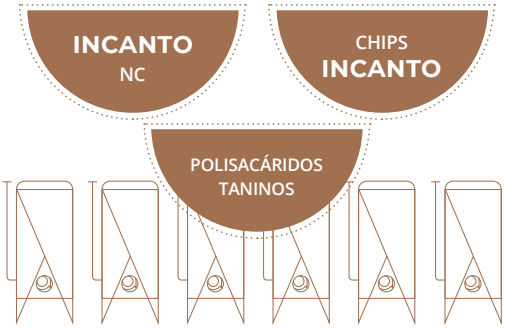
ELEGIR LA ALTERNATIVA de roble más adecuada

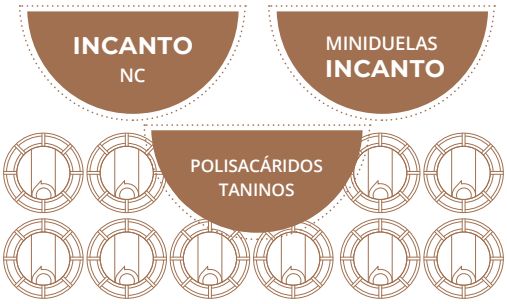
Crear una identidad única y constante para tus vinos

El uso adecuado de Alternativas de Roble mejora el aroma y el sabor del vino haciéndolo más atractivo para el mercado internacional y para los nuevos consumidores, al mismo tiempo, reduce costes y tiempo en comparación con la crianza en barrica. Con la gama Enartis Incanto de chips de roble, miniduelas y alternativas solubles, los enólogos consiguen el máximo control de sus tratamientos de roble permitiendo satisfacer todas las necesidades y expectativas.

FERMENTACIÓN



CRIANZA



PRE-EMBOTELLADO

BARRICAS DE ROBLE

Las barricas de roble se han utilizado durante siglos y aún hoy se consideran el mejor tratamiento para vinos de alta calidad. Sin embargo, las barricas de roble también plantean muchos retos importantes, por ello se han desarrollado métodos y herramientas alternativas con el fin de ofrecer a los enólogos un mayor control y flexibilidad durante la crianza en roble.

APORTE DE LA MADERA DE ROBLE

Los compuestos procedentes de la madera mejoran la estructura y la sensación de dulzor percibida del vino, influyen en su perfil aromático y pueden ayudar a estabilizar el color. Los polifenoles y polisacáridos aumentan la estructura y mejoran la redondez, mientras que los compuestos aromáticos aportan aromas de roble como vainilla, tostado, especias, café, chocolate, coco y bourbon. Los aromas producidos dependen de la selección de la madera, pero sobre todo del proceso de tostado.

¿CUÁL ES EL EFECTO DEL TOSTADO?

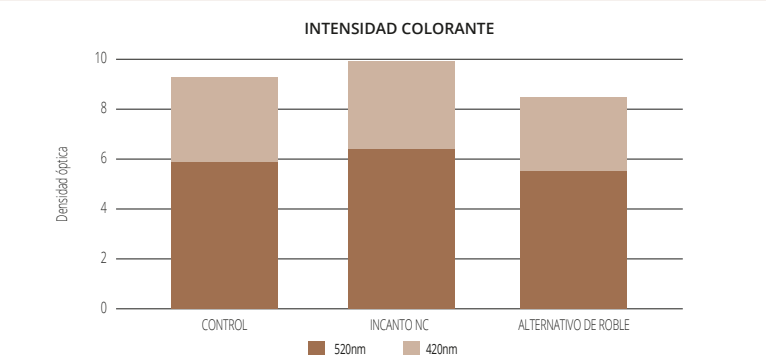
El proceso de tostado durante la fabricación de la barrica modifica la estructura y las propiedades químicas de la madera. Los efectos del aumento de la temperatura y la duración del tostado sobre la madera de roble son:

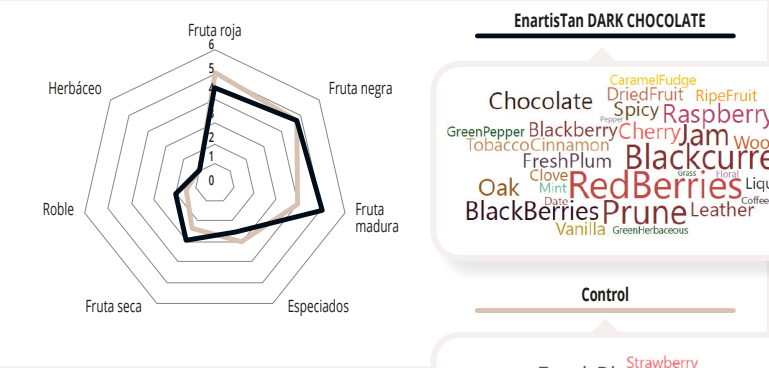
- Reduce el contenido de lactonas que aportan los aromas de “roble fresco” y coco.
- Con el aumento del tostado se incrementan los aromas de “vainilla”, “caramelo” y “café tostado” asociados a vainillina, furfural, 4-metilfurfural y maltol.
- Cuando el nivel de tostado es fuerte, estos compuestos disminuyen y son reemplazados por caracteres “especiados” (eugenol, isoeugenol, 4-metilguayacol) y “ahumados” (4-metilguayacol, guayacol, 2-metilfenol).
- Reduce el contenido de taninos elágicos.
- Reduce el contenido de polisacáridos.

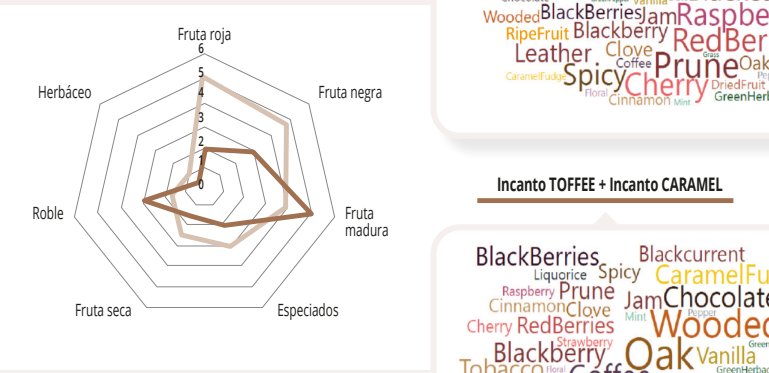
ALTERNATIVOS A LA BARRICA

La razón más frecuente para usar alternativos a la barrica es la reducción del coste de inversión en roble, mano de obra y tiempo. Cuando se utilizan depósitos y alternativos de roble para simular la crianza en barricas, el espacio de almacenamiento también se reduce considerablemente. La calidad del vino es más constante y fácil de controlar, al mismo tiempo que se reduce el riesgo de contaminación microbiológica. Además es posible tratar grandes volúmenes de vino en depósitos, minimizando los movimientos y la manipulación del mismo. La definición del perfil del vino, el tiempo disponible para el envejecimiento y el presupuesto son los factores fundamentales para seleccionar la alternativa de roble perfecta.

ELEGIR LA ALTERNATIVA
de roble más adecuada







INCANTO NC

Los productos de la gama Incanto NC son formulaciones completamente solubles que contienen taninos extraídos principalmente de roble tostado y polisacáridos de levadura. Imitan el efecto del polvo de roble durante la fermentación a la vez que ofrecen ventajas tales como ausencia de sólidos que puedan dañar las partes mecánicas de los equipos de la bodega, dosis 10 veces menores que las usadas para el polvo de roble, ninguna pérdida de color por absorción de sólidos y reducción de residuos.

TANINOS DE ROBLE ENARTISTAN

La gama EnartisTan incluye varios taninos extraídos del roble que pueden utilizarse para afinar el vino durante todo el proceso de crianza hasta el pre-embotellado. Se elaboran a partir de la misma madera que se utiliza para las barricas de roble. Después de la fase de secado y tostado, los taninos se extraen, concentran y secan por atomización para mantener las propiedades aromáticas y sensoriales del roble. Su uso en combinación con polisacáridos de levadura completa el efecto de "envejecimiento en roble" de los taninos.

CHIPS INCANTO

Producidos a partir de roble francés y americano seleccionado. Los Chips Incanto se tuestan mediante un exclusivo proceso de calentamiento progresivo que da lugar a un tostado profundo y homogéneo. Los chips de madera miden de 2 a 4 mm y proporcionan los mejores resultados una vez trascurridos de cuatro a seis semanas de contacto. Dentro de la gama Incanto existen chips de roble con varios grados de tostado y el nombre asignado a cada uno indica la contribución aromática esperada.

MINISTAVES INCANTO

Las Miniduelas Incanto se producen utilizando el mismo proceso adoptado para los Chips Incanto. Se utilizan para imitar los efectos de la crianza en barrica y dan como resultado la misma complejidad aromática, longevidad, estructura y suavidad. Miden unos 25 cm de largo, entre 2,5 y 5 cm de ancho y 0,9 cm de grosor. El tiempo de contacto con el vino recomendado es de cuatro a seis meses. Las dosis pueden variar de 1 a 5 g/hL.

Realizar ensayos es la mejor manera de decidir qué alternativa de roble utilizar. De esta forma, los enólogos pueden basar su elección de la alternativa de roble en catas y datos precisos.

enartis
Inspiring innovation.

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