

## ENARTIS NEWS

### TIEMPO DE ROSADOS

Los vinos rosados se caracterizan por su color rosado, sencillez, elegancia y frescura. Independientemente del estilo, algunas de las etapas de la producción del vino rosado son críticas y requieren la adopción de medidas técnicas específicas.

#### FASE PREFERMENTATIVA

##### Protección frente a la Oxidación

- La oxidación enzimática del mosto ocurre rápidamente y provoca pardeamiento, producción de notas vegetales y pérdida de aromas varietales. Todo esfuerzo por minimizar la oxidación se verá recompensado con un vino de mejor calidad.
- Trabajar a bajas temperaturas durante todas las etapas prefermentativas con el fin de retrasar las reacciones oxidativas.
- Reducir el contacto con el oxígeno trabajando rápido, bajo gas inerte o usando agentes antioxidantes.
- Maceración Fría: color más claro, mayor expresión de aromas fermentativos, mayor acidez, menor pH.
- Maceración Templada: color más intenso, mayor extracción de aromas varietales, menor acidez, mayor pH.
- Maceración Larga: color más intenso, mayor redondez, más azúcares, menor acidez, mayor pH.
- En la prensa, una enzima de maceración como EnartisZym Arom MP mejora la estabilidad del color y proteica, la extracción de polisacáridos y aromas y aumenta el rendimiento.

##### Vendimia y Transporte

- Empezar a planificar el proceso de elaboración de los vinos rosados ya desde el viñedo y realizar una selección basándose en el equilibrio entre acidez y azúcares. Se recomienda utilizar uvas sanas y ajustar la acidez lo antes posible.
- Vendimiar durante la noche o temprano en la mañana para obtener uvas frescas. Evitar tiempos de transporte excesivos y maceraciones en los contenedores utilizados para el transporte.
- En caso de formación de mosto durante la vendimia y el transporte, esparcir AST en el fondo del contenedor para permitir la protección antimicrobiana y antioxidante del mosto.

##### Despalillado, Prensado y Maceración

- Despalillado para evitar la extracción de aromas herbáceos y taninos verdes.
- En función del estilo de rosado que interese, prensar las uvas directamente o realizar la maceración deseada, sabiendo que la duración y la temperatura de la maceración influirán en la calidad del vino de la siguiente manera:

##### Limpieza del mosto

- Buscar como objetivo una turbidez del mosto entre 80 y 200 NTU para un rendimiento óptimo de la levadura durante la fermentación. Esto favorecerá la elaboración de un vino rosado de alta calidad. Una mayor turbidez aumenta los aromas herbáceos y reduce la limpieza olfativa.
- Usar **EnartisZym RS**, una enzima pectolítica rápida, para acelerar el proceso de sedimentación.
- Si es necesario, realizar tratamientos de clarificación y corrección del color:
  - **Protomix AF** o **Claril SP** eliminan los precursores de la oxidación, moléculas oxidadas y olores anómalos.
  - **Combistab AF** para eliminar los precursores de la oxidación, una vez que el vino ha alcanzado la estabilidad proteica.
  - **EnartisPro FT** elimina los metales pesados que catalizan las reacciones de oxidación y aumenta la protección antioxidante del vino.

## FASE FERMENTATIVA

La síntesis y liberación de aromas tiene lugar durante la fermentación. El estilo del vino depende de los compuestos aromáticos de la uva, levadura, nutrición de la levadura y temperatura de fermentación.

VARIETIES	RED FRUIT	STONE FRUIT	CITRUS	FLORAL	SPICE	HERBACEOUS	BALANCE	INTENSITY COLOR	COLOR
SYRAH	☹☹☹		☹	☹	☹☹		☹☹	ALTA	FUCSIA
MERLOT	☹				☹☹	☹☹☹	☹	MEDIA	ROSA
GARNACHA	☹	☹	☹☹	☹☹	☹		☹☹☹	MEDIA	ROSA
CINSAULT	☹	☹					☹☹☹	BAJA	ROSA
PINOT NOIR	☹☹		☹	☹☹	☹		☹☹	BAJA	ROSA
CABERNET SAUVIGNON	☹☹				☹	☹☹☹	☹	MEDIA	ROSA
MOURVEDRE	☹		☹	☹	☹☹☹		☹☹	ALTA	PÚRPURA
SANGIOVESE	☹	☹☹		☹☹	☹☹	☹☹	☹☹	MEDIA	ROSA
ZINFANDEL	☹☹☹	☹			☹☹☹	☹	☹☹	MEDIA	PÚRPURA
TEMPRANILLO	☹☹☹	☹		☹☹	☹		☹☹☹	MEDIA	ROSA

### Levadura

- **EnartisFerm Red Fruit** aumenta la expresión de los aromas varietales, favorece la producción de notas de fruta roja, frutas del bosque y facilita la estabilidad del color.
- **EnartisFerm Vintage White** revela el aroma varietal y produce un paladar cremoso.
- **EnartisFerm Perlage** para un aroma varietal perfectamente limpio y elegante, con un paladar suave y rico.
- **EnartisFerm ES U42** da lugar a un aroma intenso a rosa y un paladar muy amplio, redondo y suave.
- **EnartisFerm ES181** revela tiales, aumenta la complejidad del aroma y produce vinos frescos y agradables.

### Nutrición de la levadura

- **Nutriferm Arom Plus:** nutriente a base de levaduras autolisadas, proporciona los aminoácidos de cadena ramificada que la levadura puede utilizar para producir ésteres y otros compuestos aromáticamente activos.
- **Nutriferm Advance:** a 1/3 de la fermentación alcohólica, mejora la actividad de las levaduras, detoxifica el vino y reduce la producción de H<sub>2</sub>S.

### Temperatura de fermentación

- **Fría (12-14°C):** fermentación más larga, más aromas secundarios, menor acidez total.
- **Templada (18-20°C):** aumenta la expresión de los tiales y de los aromas varietales.

### Taninos, alternativas de roble y polisacáridos de levadura

- **Tan RF:** mezcla de taninos condensados extraídos de especies de maderas exóticas, ayuda a la estabilidad del color y a la expresión de notas de frutos rojos.
- **Tan Skin:** tanino extraído de hollejos de uvas blancas sin fermentar, potencia la expresión de los tiales.
- **Incanto NC White:** mezcla de taninos de roble y acacia y derivados de levadura que aumenta los aromas a fruta fresca y acentúa la suavidad y el volumen.
- **EnartisPro Blanco:** levadura inactivada rica en manoproteínas libres y aminoácidos azufrados que produce rosados con un color joven, intenso y fresco y ayuda a la expresión de los tiales.
- **EnartisPro FT:** al igual que Pro Blanco, aumenta la expresión de los tiales mientras que la PVI-PVP de la mezcla mejora significativamente la resistencia a la oxidación.

## CUATRO ESTILOS DE ROSADO FRECUENTES

	ROSADO FRUTAL		ROSADO GOLOSO		ROSADO FLORAL		ROSADO PROVENZAL/TIÓLICO	
<b>VARIEDADES DE UVA</b>	Syrah, Bobal, Malbec, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot		Garnacha, Syrah, Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo		Pinot noir, Merlot, Mourvèdre, Bobal		Syrah, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Negroamaro	
<b>ESTRUJADO</b>	AST	20 g/100 kg	AST	20 g/100 kg	AST	20 g/100 kg	AST	20 g/100 kg
	ENARTISZYM AROM MP	2 g/100 kg	ENARTISZYM AROM MP	2 g/100 kg	ENARTISZYM AROM MP	2 g/100 kg	ENARTISZYM AROM MP	2 g/100 kg
<b>MACERACIÓN</b>	Media		Media		Corta		Corta	
<b>DESFANGADO</b>	ENARTISZYM RS	1 g/hL	ENARTISZYM RS	1 g/hL	ENARTISZYM RS	1 g/hL	ENARTISZYM RS	1 g/hL
	COMBISTAB AF / CLARIL AF	50 g/hL	COMBISTAB AF / CLARIL AF	50 g/hL	COMBISTAB AF / CLARIL AF	50 g/hL	COMBISTAB AF / CLARIL AF	50 g/hL
	ENARTISPRO FT	20 g/hL			ENARTISPRO FT	20 g/hL	ENARTISPRO FT	20 g/hL
<b>MOSTO</b>	ENARTISFERM RED FRUIT	20 g/hL	ENARTISFERM PERLAGE o Q CITRUS	20 g/hL	ENARTISFERM ES U42 o ES FLORAL	20 g/hL	ENARTISFERM ES181, Q9 ó AROMA WHITE	20 g/hL
	NUTRIFERM AROM PLUS	30 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS	20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS	30 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS	20 g/hL
	ENARTISTAN RF	5 g/hL	INCANTO NC WHITE	20 g/hL	INCANTO NC WHITE	15 g/hL	ENARTISPRO BLANCO	15 g/hL
							ENARTISTAN CITRUS	5 g/hL
<b>TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN</b>	16-18°C		16-17°C		12°-14°C		14-16°C	
<b>1/3 FERMENTACIÓN</b>	NUTRIFERM SPECIAL	20 g/hL	NUTRIFERM SPECIAL	20 g/hL	NUTRIFERM SPECIAL	20 g/hL	NUTRIFERM SPECIAL	20 g/hL
	ENARTISPRO R	20 g/hL	ENARTISPRO UNO	20 g/hL				
<b>DESCUBE</b>	ENARTISTAN RF	3 g/hL	ENARTISTAN RF	3 g/hL				



## POSTFERMENTACIÓN: CONSERVACIÓN DE LA CALIDAD DEL VINO

### Maduración, Estabilización y Embotellado

El oxígeno es el principal enemigo de los vinos rosados. En el trasiego y durante las operaciones de bodega hay que proteger el vino con gas inerte, mantener un alto contenido de CO<sub>2</sub> disuelto y una temperatura en torno a los 13-14 °C. La adición de **EnartisStab SLI** ayuda a mantener un bajo potencial redox y, en consecuencia, preserva una mayor frescura aromática y color. Además, un tanino como **EnartisTan Fruitan** ayuda a mantener un atractivo perfil fresco y afrutado al mismo tiempo que protege el color y el aroma de la oxidación.

Durante la sedimentación, clarificación y filtración, la adición de **EnartisTan SLI**, ayuda a consumir el oxígeno disuelto respetando las características organolépticas del vino y aumentando la frescura. En el momento del embotellado, **Citrostab rH** lleva a cabo la misma función. Para la estabilización tartárica del vino, el uso de **Zenith Uno** como alternativa a la estabilización por frío minimiza el riesgo de oxidación.

Para más informaciones contáctenos a través del correo: [mexico@enartis.com](mailto:mexico@enartis.com)

