

ENARTIS NEWS

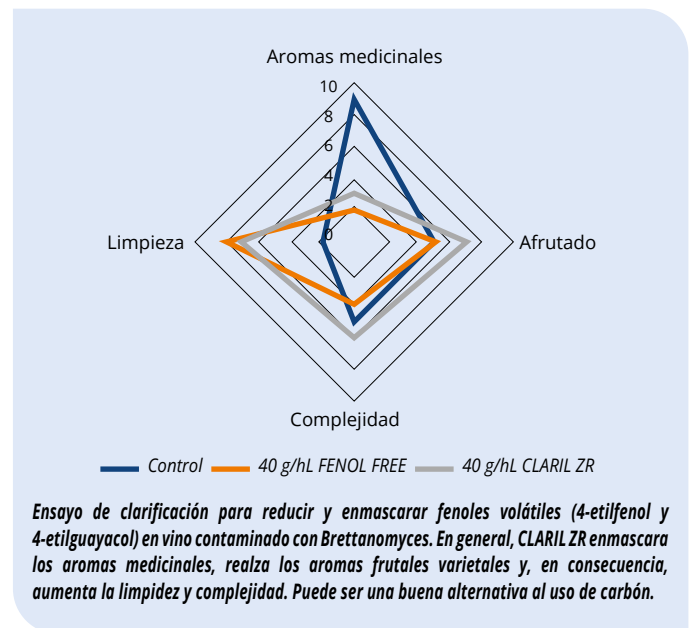
CÓMO MEJORAR SU VINO DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN

Si se tuviera que definir el momento ideal para corregir las imperfecciones del vino después de fermentación, sería "cuanto antes, mejor". El inicio de la crianza sería la mejor fase para comenzar a aplicar tratamientos correctivos "suaves/ligeros" con el fin de mejorar el vino y analizar su impacto. Si estas medidas no son efectivas, todavía habría tiempo para repetir el tratamiento o probar una estrategia diferente.

Existen dos estrategias para mejorar un vino:

- **Las técnicas sustractivas** son las prácticas más comunes para mejorar el perfil organoléptico, ajustar el color y eliminar elementos o sabores indeseables en el vino. Pero el uso de clarificantes requiere tiempo para la sedimentación, trasiego y/o filtración.
- **Las técnicas aditivas** con taninos, polisacáridos derivados de levaduras o gomas arábicas son muy útiles para corregir o minimizar defectos como aromas herbáceos, falta de estructura, exceso de astringencia, sensación de amargor, reducción, etc. Se pueden añadir días antes del embotellado sin trasiegos y/o filtración y sin las consiguientes mermas de vino.

Según el estado de crianza del vino y el tipo de defecto sensorial, se debe realizar una u otra acción.



CORREGIR AROMAS INDESEABLES

Las desviaciones aromáticas pueden ser causadas por muchos factores, los más comunes se deben a contaminaciones microbiológicas como *Brettanomyces*, reacciones de oxidación, ambientes reductores, etc. Enartis ofrece una serie de productos que ayudan a enmascarar los defectos aromáticos y potenciar la calidad del vino:

	PRODUCTO ENARTIS	DOSIS (g/hL)	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
CLARIFICANTE	CLARIL ZR	20-40	Clarificante vegano a base de proteína vegetal potenciada con quitosano y bentonita. Está diseñado para la clarificación de vinos tintos con el fin de mejorar la limpieza y eliminar compuestos inestables y aromas indeseables que pueden tener un impacto negativo en el vino final.
	FENOL FREE	20-40	Carbón extremadamente eficaz para la eliminación de aromas desagradables como los fenoles volátiles producidos por <i>Brettanomyces</i> , olor a humo, olores de origen microbiológico, etc., respetando al mismo tiempo otras cualidades positivas del vino.
	EnartisStab MICRO M	10-20	Quitosano activado que, no solo protege y controla el desarrollo de microorganismos, sino que también tiene efecto clarificante y de limpieza aromática.
TANINOS	EnartisTan MAX NATURE	0,5-10	Tanino condensado extraído de especies de maderas exóticas. Aumenta la limpieza y complejidad aromática, reduciendo las notas herbáceas y reductivas.
	EnartisTan SLI	0,5-5	Tanino extraído de roble americano sin tostar. Proporciona protección antioxidante, prolonga la frescura del vino, realza los aromas varietales y enmascara los defectos aromáticos.

Hay que tener en cuenta que la dosis de taninos en los vinos blancos es menor que en los vinos tintos. Se recomienda la realización de ensayos previos para determinar las dosis óptimas.

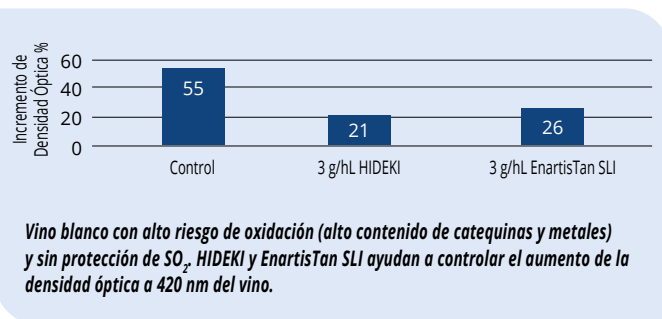
OXIDACIÓN

Durante la crianza es fundamental proteger el vino de la oxidación y equilibrar el potencial redox para evitar cambios de color y aroma. La estabilización del potencial redox del vino preservará las características de intensidad y frescor de los vinos jóvenes. Lías finas, ácido ascórbico, SO₂ y taninos específicos, como EnartisTan SLI y HIDEKI, pueden reducir o estabilizar el potencial redox del vino y prolongar su vida útil.

VINO BLANCO Y ROSADO	VINO TINTO
<ul style="list-style-type: none"> • 2-3 g/hL EnartisTan FF + 0,5 g/hL EnartisTan UNICO #3 • 0,5-3 g/hL EnartisTan UNICO #3 • 0,5-3 g/hL EnartisTan SLI • 0,5-1 g/hL HIDEKI 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 g/hL HIDEKI • 0,5-5 g/hL EnartisTan SLI • 0,5-3 g/hL EnartisTan UNICO #3 • 0,5-5 g/hL EnartisTan MAX NATURE

Se requieren ensayos previos para determinar las dosis óptimas.

Un mecanismo para controlar el potencial de oxidación del vino, es gestionar el aumento de su densidad óptica (tonalidad marrón) en el tiempo.



REDUCCIÓN

La reducción es uno de los problemas más comunes durante la conservación del vino. El sulfuro de hidrógeno y otros compuestos volátiles que contienen azufre, pueden dar lugar a aromas indeseables como huevo podrido, caucho quemado, mofeta, fósforo quemado, espárrago, cebolla y ajo. Además, pueden afectar a la sensación en boca e intensificar algunos atributos del vino, como el amargor y las notas herbáceas.

La adición de taninos, especialmente los taninos elágicos y condensados, es eficaz porque estos compuestos se unen y reaccionan con los mercaptanos para formar complejos inodoros. Estos complejos son muy estables en el tiempo y no conllevan el riesgo de presencia de aromas azufrados anómalos en el vino tras el embotellado.

EnartisTan ELEVAGE	Tanino elágico obtenido de roble francés ligeramente tostado. Aumenta la limpieza sensorial, controla y previene la formación de compuestos azufrados.
EnartisTan SLI	Tanino elágico de roble americano sin tostar que previene y trata los aromas de reducción en el tiempo.
EnartisTan CŒUR DE CHÊNE	Tanino elágico de roble francés tostado. Muy eficaz para la eliminación de mercaptanos, pudiendo sustituir con éxito la adición de cobre antes del embotellado.
EnartisTan MAX NATURE	Tanino condensado extraído de especies de maderas exóticas. Una opción especialmente recomendada para tratar vinos "ligeros", fáciles de beber.

La mejor manera de determinar la causa del defecto es realizar una prueba sensorial simple con el fin de encontrar el tratamiento más adecuado. Este ensayo consiste en introducir el vino con aromas azufrados anómalos en 4 copas y añadir los siguientes productos para identificar el tipo de compuesto azufrado presente en el vino.

Testigo	30 g/hL REVELAROM (2 g/hL de cobre)	2 g/hL EnartisTan ELEVAGE o EnartisTan SLI	5 g/hL Ácido ascórbico + 2 g/hL EnartisTan ELEVAGE o EnartisTan SLI	Interpretación
Olor azufrado	Desaparece el olor anómalo	El olor anómalo sigue ahí	El olor anómalo sigue ahí	H ₂ S
	Desaparece el olor anómalo	Desaparece el olor anómalo	El olor anómalo sigue ahí	Mercaptanos
	El olor anómalo sigue ahí	El olor anómalo sigue ahí	Desaparece el olor anómalo	Disulfuros

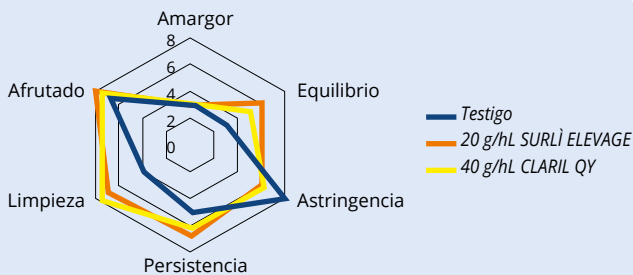
ASTRINGENCIA Y AMARGOR

A menudo, la astringencia se puede confundir con el amargor y viceversa. Esta percepción de sequedad está directamente relacionada con el contenido de polifenoles del vino, principalmente de los taninos presentes en los hollejos y pepitas de la uva. Ciertas prácticas enológicas pueden desencadenar una mayor percepción de estos parámetros sensoriales.

Existen diferentes formas de eliminar estos taninos agresivos o bien, enmascararlos aportando más volumen y dulzor mediante el uso de polisacáridos y goma arábica.

TÉCNICA SUSTRACTIVA CON CLARIFICANTES LIBRES DE ALÉRGENOS

20-40 g/hL SURLÌ ELEVAGE	Manoproteínas de levadura que potencian características sensoriales como intensidad y complejidad aromática, volumen y una menor astringencia.
40 g/hL CLARIL QY	Levadura inactivada con quitosano preactivado. Mejora la limpidez, reduce la astringencia, elimina compuestos de color inestables y mejora el equilibrio.
20-40 g/hL CLARIL AF	Clarificante compuesto por bentonita, PVPP y proteína de guisante. Reduce las sustancias fenólicas responsables de las sensaciones de astringencia y amargor.



Ensayo para reducir la percepción de astringencia en un vino tinto muy astringente utilizando clarificantes libre de alérgenos. SURLÌ ELEVAGE, después de una semana de contacto, puede reducir significativamente la percepción de astringencia incrementando el equilibrio y persistencia del vino. CLARIL QY mejora la limpidez, reduce la sensación de astringencia, realza aromas frutales y complejidad del vino.

TÉCNICA ADITIVA APTA EN PREEMBOTELLADO

0,5-10 g/hL SURLÌ VELVET	Manoproteínas de levadura que potencian características sensoriales como intensidad y complejidad aromática, volumen y una menor astringencia.
100-300 mL/hL CITROGUM PLUS	Solución de Goma Arábica Seyal y manoproteínas. Eficaz en estabilizar vinos con una inestabilidad tartárica residual, reduciendo al mismo tiempo sensaciones de amargor y astringencia y aumentando el volumen del vino.
100-200 mL/hL MAXIGUM PLUS	Solución de Goma Arábica Verek y manoproteínas. Estabiliza el color inestable y reduce la percepción de sequedad.

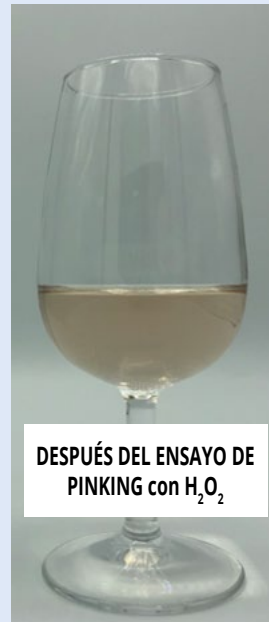
PINKING

El pinking es un fenómeno oxidativo del vino que se caracteriza por un cambio de color hacia un tono gris/rosado.

Este defecto se puede prevenir mediante la eliminación de metales, polifenoles oxidables o fácilmente oxidables y una buena protección antioxidante con taninos o SO₂. Si las medidas de prevención no se realizan correctamente, es posible que el vino blanco presente una cierta tendencia al pinking.

FASE DEL PINKING	LA SOLUCIÓN DE ENARTIS
Color rosa ya PRESENTE	• 5-100 g/hL ENOBLOCK PERLAGE • 30-80 g/hL CLARIL AF
Color rosa NO PRESENTE pero la prueba de pinking es positiva	• 50 g/hL CITROSTAB rH

Se requieren ensayos previos de laboratorio para determinar las dosis óptimas.



50 g/hL CITROSTAB rH previene la aparición de pinking incluso en condiciones hiperoxidativas.

[Siguenos a través de nuestra Newsletter](#)

¡REGISTRATE!

www.enartis.com/es/newsletter/