

VINIFICACIÓN CON POCO O SIN SO₂

Haz frente a los desafíos climáticos y a la demanda del mercado con soluciones sin alérgenos

ALTERNATIVAS EFICACES AL SO₂, INDEPENDIENTEMENTE DEL pH DEL VINO

1

QUITOSANO ACTIVADO

Previene y elimina microorganismos contaminantes, limita las reacciones de oxidación química y enzimática, entre otros beneficios.

2

TANINOS ESPECÍFICOS

Previenen la oxidación de los compuestos fenólicos y, en consecuencia, el pardeamiento y la pérdida de aromas. Aumentan la protección antimicrobiana mediante el uso de taninos bacteriostáticos que inhiben el crecimiento de microorganismos indeseables.

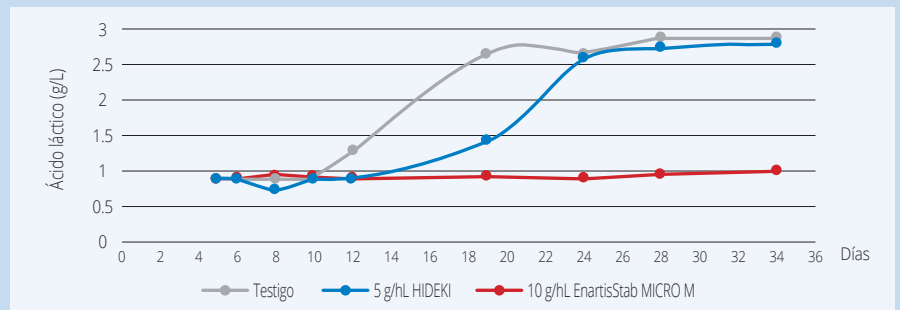
3

CLARIFICANTES SELECTIVOS

Reducen los catalizadores (metales como cobre y hierro) y los sustratos de las reacciones de oxidación (polifenoles potencialmente oxidables), previniendo y tratando posibles alteraciones en la botella.

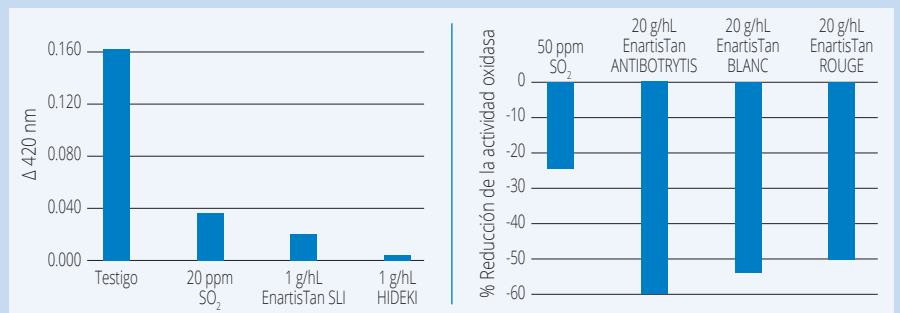
El anhídrido sulfuroso (SO₂) es el aditivo más utilizado actualmente para conservar, proteger y estabilizar el vino debido a sus actividades antioxidantes, antioxidásicas y antimicrobianas. La creciente demanda de vinos sin alérgenos y los desafíos que plantea el cambio climático están llevando a los enólogos a buscar alternativas más sostenibles para lograr la misma calidad y vida útil del vino. Además, el aumento del pH en mostos y vinos hace que el SO₂ sea menos eficaz, lo que requiere dosis mucho mayores para obtener el mismo resultado, a veces incluso hasta niveles inconcebibles.

EFFECTO ANTIMICROBIANO Y BACTERIOSTÁTICO

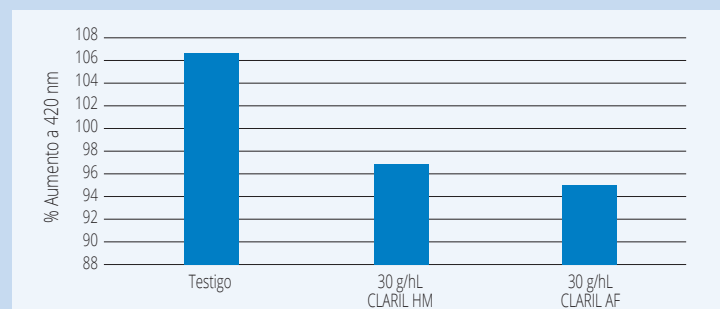


El uso de QUITOSANO ACTIVADO (EnartisStab MICRO M) y de una mezcla de taninos técnicos seleccionados (HIDEKI), ofrece una solución eficaz para el control de los microorganismos. Ya sea en vinos con pH alto, baja concentración de SO₂ molecular o han sido inoculados con una cepa de *Oenococcus oeni* altamente resistente.

EFFECTO ANTIOXIDANTE Y ANTIOXIDÁSICO



El uso de TANINOS ESPECÍFICOS con alta actividad antioxidante previenen la degradación del color en vinos con alto potencial de oxidación debido al alto contenido de catequinas, bajo nivel de SO₂ y/o exposición excesiva al oxígeno. Se necesitan grandes cantidades de SO₂ para obtener el mismo efecto inhibitor de la lacasa, que se consigue con taninos específicos.



Los CLARIFICANTES SELECTIVOS contribuyen a la protección antioxidante de los vinos que presentan un alto contenido de metales pesados, polifenoles potencialmente oxidables y/o exposición excesiva al oxígeno.

VINIFICACIÓN CON POCO O SIN SO₂

PROTOCOLO PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS CON POCO O SIN SO₂

El protocolo de vinificación sin SO₂ de Enartis muestra buenos resultados a nivel de calidad del vino tras la fermentación, mayor intensidad y complejidad aromática, estructura y buena sensación en boca sin ningún defecto.

FASE DE VINIFICACIÓN		DOSIS RECOMENDADA	VINO BLANCO Y ROSADO	VINO TINTO
RECEPCIÓN Y ESTRUJADO DE LAS UVAS		10-20 g/100 kg	AST	
		15 g/100 kg	EnartisTan BLANC/ EnartisTan AROM	EnartisTan ROUGE/ EnartisTan COLOR
		10-20 g/100 kg	EnartisPro Q (Recomendación en coinoculación: añadir EnartisPro Q sólo después de completar la FML)	
PRENSADO/MACERACIÓN	2 g/100 kg	EnartisZym AROM MP	EnartisZym COLOR PLUS	
CLARIFICACIÓN DEL MOSTO		2 g/hL	EnartisZym RS	
		15-20 g/hL	PLANTIS AF/PLANTIS AF-Q	
		20-40 g/hL	Eliminación de metales: CLARIL HM	
		40-80 g/hL	Eliminación de polifenoles: CLARIL AF	
LLENADO DEL DEPÓSITO	5 g/hL	INCANTO NC SLI/CLARIL OX		
LEVADURA (Levadura seleccionada con baja producción de SO ₂)	20 g/hL	EnartisFerm ES181/ EnartisFerm Q9	EnartisFerm ES454/ EnartisFerm ES488	
NUTRICIÓN	INOCULACIÓN LEVADURA	20 g/hL	Potenciar aromas: NUTRIFERM AROM PLUS Respetar aroma varietal: NUTRIFERM ULTRA	
	1/3 FA	20 g/hL	NUTRIFERM SPECIAL	
	2/3 FA	20 g/hL	NUTRIFERM NO STOP	
POST FA			Trasiego de lías gruesas	
		1-2 g/hL	EnartisTan SLI	
		10-20 g/hL	Gama EnartisStab MICRO	
			Ajustar el contenido de SO ₂ 15 días después de finalizar la fermentación alcohólica, para evitar la formación de H ₂ S y acetaldehído.	
		1-3 g/hL	HIDEKI	
PRE-EMBOTELLADO	20-50 g/hL	CITROSTAB rH		

Protocolo adecuado para la producción de vino SIN SO₂ (el texto en rojo es para vinificaciones con POCO SO₂).

EFEECTO ANTIOXIDÁSICO	EFEECTO ANTIOXIDANTE	EFEECTO ANTIMICROBIANO
	<ul style="list-style-type: none"> ☛ CLARIL HM ☛ CLARIL AF ☛ EnartisTan SLI ☛ INCANTO NC SLI 	
<ul style="list-style-type: none"> ☛ EnartisTan ANTIBOTRYTIS ☛ EnartisTan ROUGE ☛ EnartisTan BLANC 		
		<ul style="list-style-type: none"> ☛ HIDEKI ☛ CITROSTAB rH
	☛ EnartisStab MICRO M	

LEER MÁS



enartis

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.

Polígono Industrial Lentiscales
Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja
Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es

www.enartis.com