

## ENARTIS NEWS CRIANZA DEL VINO

### CON EL USO DE TANINOS Y POLISACÁRIDOS

Preservar las características del vino a lo largo de toda su vida es importante y merece prestarle la debida atención. Una vez elaborado, el vino se puede almacenar durante un breve periodo e inmediatamente estabilizar y embotellar, o se puede destinar al envejecimiento. Los consumidores hoy en día exigen vinos cada vez de mayor calidad. Independientemente del destino del vino, la preparación previa al embotellado es un paso crucial, ya que determinará la calidad futura del vino en la botella.

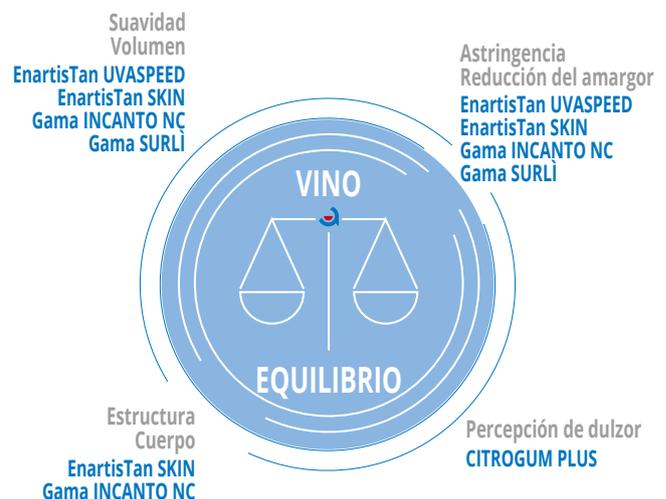
El uso de taninos y polisacáridos seleccionados es una opción natural y segura para conservar el vino según las necesidades de vinificación. Ambos pueden ser útiles para proporcionar protección antioxidante y anti microbiana, prevenir la aparición de defectos organolépticos, acelerar o ralentizar el envejecimiento, incrementar el equilibrio sensorial y aumentar la vida útil.

### QUÉ HACER EN FUNCIÓN DEL DESTINO DEL VINO

#### Acelerar el proceso de envejecimiento mejorando el equilibrio sensorial

La demanda del mercado de vinos frescos y fáciles de beber, o vinos destinados a periodos de envejecimiento más largos, obliga a menudo a realizar un envasado temprano. En estos casos, es esencial mejorar el equilibrio organoléptico del vino antes del embotellado, reduciendo la astringencia y el amargor de los taninos más agresivos de la uva y aportando volumen y estructura.

El uso correcto de taninos de roble tostados permite obtener resultados similares a la crianza en madera, pero un menor tiempo. Dependiendo del proceso de producción y del nivel de tostado, los taninos de roble pueden incrementar las notas aromáticas características de la madera (vainilla, caramelo, especias, café, cacao, etc.), aportando mayor complejidad a, estructura y suavidad al vino.



→ Los productos de la figura proporcionan todos los descriptores sensoriales anteriores a distintos niveles, pero los destacados tienen un mayor impacto.

#### Aumentar la vida útil del vino

Alargar la vida útil del vino es fundamental para que pueda conservar la misma calidad desde el embotellado hasta su consumo. Para mantener la calidad deseada del vino en el tiempo, hay que preservar su frescura y evitar la oxidación y la aparición de defectos. Para ralentizar el envejecimiento de los aromas y del color, hay que proteger el vino de la oxidación. Esto puede conseguirse con técnicas tradicionales como el sulfitado y el uso de gases inertes, pero existen otras soluciones eficaces, naturales y no alergénicas como los taninos y las levaduras inactivas:

- **INCANTO NC SLI** o **INCANTO NC CHERRY** y **SURLI ONE** para consumir el oxígeno disuelto y mantener un bajo potencial redox.

	SUAVIDAD VOLUMEN	ESTRUCTURA CUERPO	SENSACIÓN DE DULZOR	AROMAS A ROBLE
EnartisTan NAPA	🍷			🍷
EnartisTan DC			🍷	🍷
EnartisTan UNICO #1	🍷	🍷	🍷	🍷

→ Los taninos de la tabla aportan todos los descriptores sensoriales anteriores a distintos niveles.  
🍷 Efecto con mayor intensidad.

El uso de **taninos extraídos de los hollejos de la uva** y **formulaciones específicas** puede equilibrar las sensaciones gustativas, aportar estructura, aumentar la persistencia y potenciar los aromas del vino.

► **EnartisTan SLI** y **HIDEKI** para proporcionar protección antioxidante y preservar más  $\text{SO}_2$  libre en la botella durante más tiempo (gráfico 1, 2) sin repercutir en la calidad sensorial del vino.

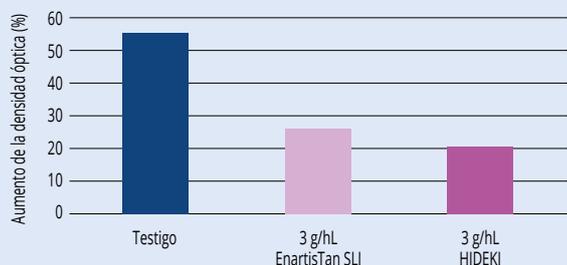


Gráfico 1. Vino blanco con alto contenido de catequinas y sin  $\text{SO}_2$  libre, expuesto al aire durante 3 días a temperatura ambiente.

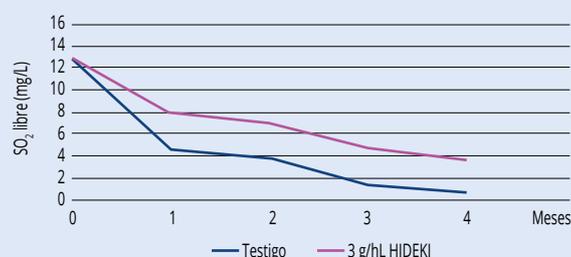


Gráfico 2. Simulación de embotellado en botellas de 0,5L de un vino blanco a pH 3,5 tratado con HIDEKI para observar su efecto sobre el  $\text{SO}_2$  libre en el tiempo.

## Lograr la estabilización total del vino

Antes del embotellado, es necesario garantizar la completa estabilidad del vino para evitar la aparición de defectos como turbidez, precipitación de cristales, pérdida de color y otros.

Estabilidad del color

Estabilidad proteica y coloidal

Estabilidad oxidativa

Estabilidad del bitartrato de potasio

Estabilidad del tartrato de calcio

Estabilidad microbiológica

La utilización de taninos y polisacáridos específicos durante la vinificación contribuye a mejorar la estabilidad general del vino:

Tipo de estabilidad	Taninos y polisacáridos de Enartis
Estabilidad proteica y coloidal	EnartisTan CIT EnartisTan E
Estabilidad oxidativa	HIDEKI EnartisTan SLI Gama SURLI & INCANTO NC
Estabilidad del color	Gama INCANTO NC EnartisTan XC EnartisTan E EnartisTan FT Gama MAXIGUM
Estabilidad del tartrato de potasio	Gama CITROGUM
Estabilidad microbiológica	HIDEKI

## PREVENIR LA FML EN VINOS BLANCOS Y ROSADOS Y EVITAR LA CONTAMINACIÓN MICROBIANA

El arranque no deseado de la fermentación maloláctica (FML) en vinos blancos y rosados es un fenómeno común. Para evitar la pérdida de frescura o la aparición de defectos organolépticos que pueden alterar la calidad del vino, es necesario prevenir el crecimiento de bacterias lácticas (gráfico 3) o de otros microorganismos contaminantes.

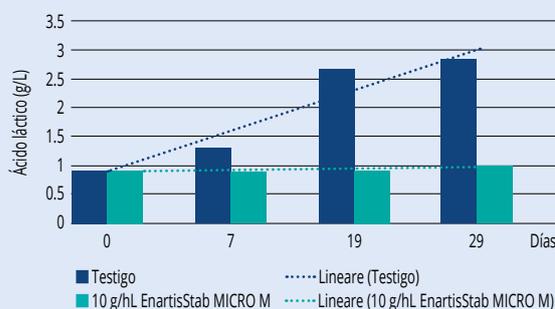


Gráfico 3. Efecto antimicrobiano de EnartisStab MICRO M (quitosano activado) en vinos blancos con pH elevado (3,9) y en ausencia casi total de  $\text{SO}_2$  molecular (<0,1 mg/L), inoculados con una cepa de *Oenococcus oeni* altamente resistente ( $10^6$  UFC/mL).

### **Afinamiento en el pre-embotellado**

La adición de taninos y polisacáridos es útil para corregir o minimizar defectos como notas herbáceas, falta de estructura, astringencia excesiva, sensación de ardor a causa del alcohol, olor de reducción u otros problemas.

<b>RECOMENDACIONES DE ENARTIS</b>	
<b>EnartisTan SKIN</b> <b>EnartisTan UVASPEED</b> <b>SURLÌ VELVET</b> <b>CITROGUM PLUS</b> <b>MAXIGUM PLUS</b>	Reducir el amargor o la astringencia
<b>EnartisTan SKIN + EnartisTan UVASPEED</b> <b>EnartisTan SKIN + SURLÌ VELVET</b> <b>EnartisTan SLI</b>	Aumentar la estructura y el cuerpo
<b>EnartisTan ELEVAGE</b> <b>EnartisTan SLI</b>	Minimizar las notas de reducción
<b>EnartisTan FF + EnartisTan UNICO #3</b> <b>EnartisTan UNICO #3</b> <b>EnartisTan SLI</b> <b>HIDEKI</b>	Reducir las notas oxidadas

Síguenos a través de nuestra Newsletter

**¡REGÍSTRATE!**

[www.enartis.com/es/newsletter/](http://www.enartis.com/es/newsletter/)