

ENARTIS NEWS

OXÍGENO EN EL VINO: ¿ENEMIGO O ALIADO?

El oxígeno causa importantes transformaciones desde el momento de la vendimia, pasando por la crianza y hasta el embotellado.

El oxígeno está presente en aproximadamente el 20% del aire que respiramos y es esencial para todos los organismos que habitan este planeta.

Sin embargo, en el mundo de la enología **su gestión es crucial** para evitar efectos negativos en la calidad del vino.

La gestión del oxígeno debe ser sometida a un seguimiento continuo con el fin de prevenir reacciones de oxidación excesivas que pueden afectar negativamente a la calidad final del vino.

Es importante aplicar herramientas y soluciones específicas que permitan una evolución correcta y natural, **manteniendo y preservando al mismo tiempo la calidad final.**

El oxígeno es sin duda el protagonista de las reacciones oxidativas

En efecto, las reacciones de oxidación pueden provocar una degradación tanto del perfil organoléptico, dando lugar a pérdidas aromáticas y desequilibrios gustativos, como del color final:



Los vinos blancos tenderán a adquirir tonalidades más doradas que pueden alcanzar un color marrón



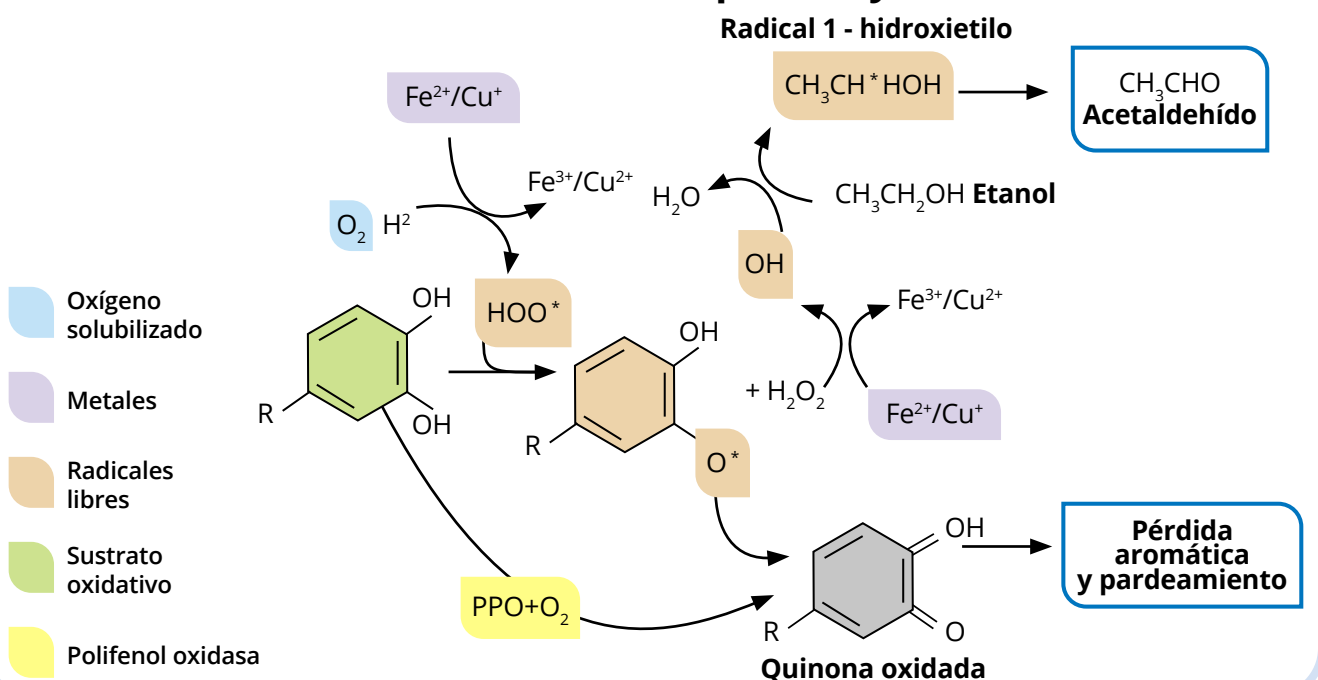
Los vinos tintos cambiarán a un color teja/naranja.

¿Cuáles son los tipos de oxidación?

Oxidación enzimática: se produce principalmente en el mosto por la acción de enzimas, siendo la más importante la **polifenol oxidasa**, seguida de la tirosinasa, la lacasa (en el caso de uvas afectadas por *Botrytis cinerea*) y por último la peroxidasa. Estas enzimas actúan sobre la oxidación de los ortodifenoles transformándolos en ortoquinonas, que generan alteraciones cromáticas (pardeamiento)

Oxidación química: La presencia de O_2 , acompañada de la presencia de metales como hierro y cobre, puede provocar la aparición de **radicales libres** capaces de oxidar el alcohol etílico a acetaldehído haciendo que el vino se muestre apagado, falta de brillo y sabor. Además, los radicales libres son capaces de oxidar rápidamente el SO_2 y cualquier compuesto orgánico presente en el vino, y todo esto conduce a una desaparición de las formas aromáticas tiólicas con la consiguiente pérdida de frescura aromática.

Mecanismos de oxidación química y enzimática



Cómo gestionar la oxidación

Para gestionar los problemas relacionados con la presencia de oxígeno es posible intervenir tanto con clarificaciones específicas como con derivados de levadura y taninos.

- **Los derivados de levadura** presentan la característica de crear un ambiente reductor gracias a la capacidad de consumir oxígeno,
- **Los taninos** interactúan directamente con el proceso de oxidación, inhibiendo las reacciones radicáticas.

La gestión de los fenómenos oxidativos puede tener un **enfoque curativo**, es decir, implica la eliminación de los compuestos oxidados y la reducción de la tonalidad amarilla (D.O. 420 nm), que es un indicador de la evolución oxidativa del mosto y del vino; o un **enfoque preventivo**, es decir, se interviene lo antes posible anticipando posibles reacciones de oxidación.

Enartis te ofrece una estrategia ganadora para proteger tu vino. Nuestros productos específicos funcionan sinérgicamente para evitar el deterioro, preservando la riqueza aromática y la calidad de tu vino.

Clarificación selectiva, una nueva solución alternativa al PVPP

Las catequinas no son los únicos polifenoles responsables de los fenómenos oxidativos.

No debemos olvidar que existen otros compuestos que tienen tendencia a oxidarse, los ácidos fenólicos: hidroxibenzoico e hidroxicinámico, como el ácido cafeoiltartárico y el ácido para-cumaroiltartárico. Las quinonas resultantes son las responsables del pardeamiento del mosto y de la consiguiente pérdida de calidad aromática

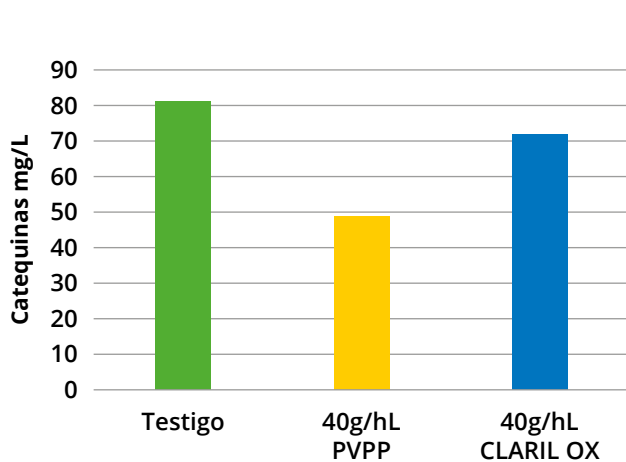


CLARIL OX es la nueva solución orgánica alternativa al PVPP desarrollada para prevenir y reducir la presencia de compuestos potencialmente oxidables en mostos blancos y rosados. Su composición a base de proteínas vegetales de guisante y patata, quitosano y bentonita, permite llevar a cabo una **acción multifuncional de prevención del envejecimiento del vino** gracias a su eficacia en la eliminación selectiva de compuestos fenólicos y metales implicados en las reacciones de oxidación.

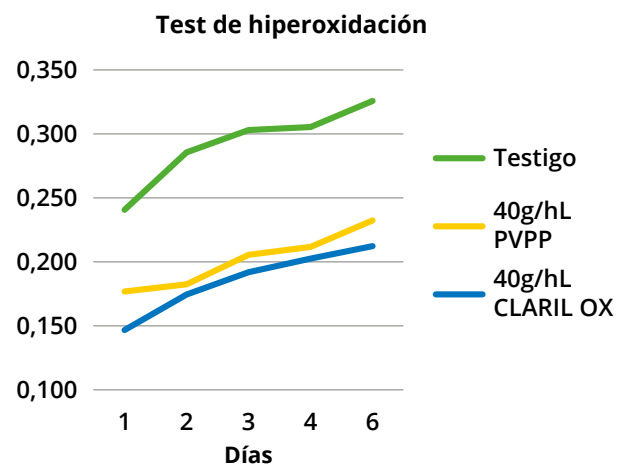
Se recomienda su aplicación tanto durante la fase prefermentativa como durante la fermentación alcohólica, lo que permite conseguir una eficaz protección durante la primera fase de vinificación, es decir, cuando el mosto está más expuesto a los agentes oxidantes.

Nuestras pruebas internas han demostrado que con el mismo contenido de catequinas, los vinos tratados son más limpios, brillantes, frescos y más longevos.

Ambos gráficos se obtuvieron a partir del mismo ensayo con vino blanco.



Concentración del contenido de catequinas después del tratamiento con PVPP y CLARIL OX



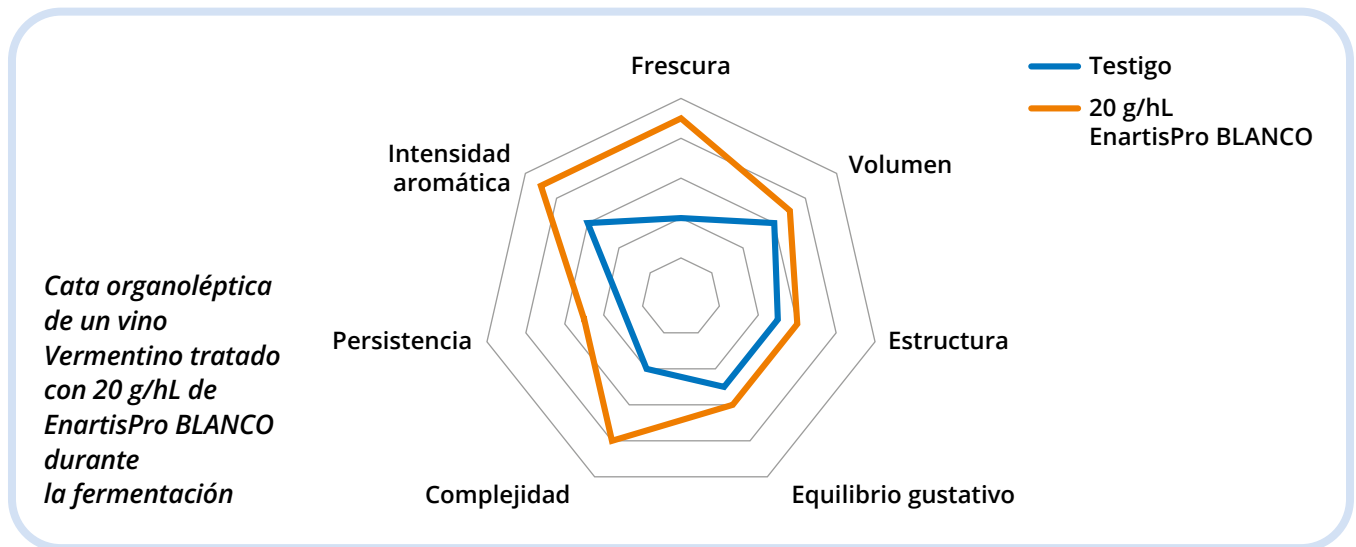
Medida de absorbancia a 420 nm (tonalidad amarilla) del mismo vino tratado con PVPP y CLARIL OX

Derivados de levadura, aliados naturales contra la oxidación

También se sabe que las levaduras inactivas contienen compuestos antioxidantes naturales, como el glutatión y las manoproteínas, que neutralizan los radicales libres responsables de la oxidación; además pueden quelar los metales responsables de las reacciones oxidativas.



EnartisPro BLANCO es un derivado de levadura rico en manoproteínas inmediatamente solubles. La adición durante la fase prefermentativa y fermentativa permite la liberación de aminoácidos azufrados que protegen los compuestos aromáticos de la oxidación, obteniendo así vinos con una tonalidad colorante más joven, más intensos y frescos.



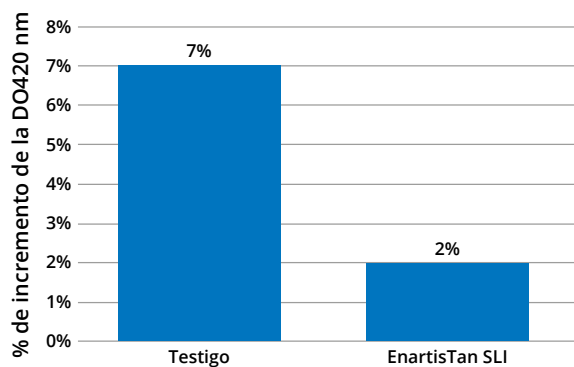
Más allá de la fermentación

Enartis ha desarrollado una estrategia específica para garantizar la protección en el tiempo, incluso después de la fermentación alcohólica.



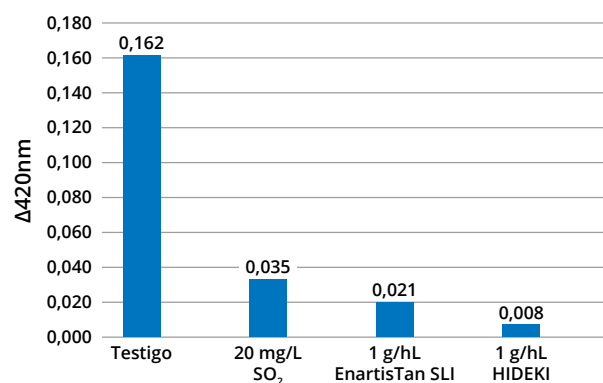
EnartisTan SLI es un tanino extraído de madera de roble americano sin tostar mediante un proceso único que evita la exposición a altas temperaturas. Esto le permite mantener una **elevada eficacia antioxidante**, capaz de estabilizar el potencial redox y prevenir la oxidación y la posible aparición de olores de reducción ya a partir del final de la fermentación alcohólica.

Incremento de la tonalidad amarilla



EnartisTan SLI protege el vino de la oxidación limitando el aumento de la nota amarilla. (vino blanco con 5ppm de hierro y sin SO₂. Medición efectuada seis días después de haber realizado dos trasiegos en contacto con el aire).

Actividad antioxidante



Vino blanco expuesto al aire durante 10 días a temperatura ambiente (25°C) con alto contenido de catequinas y bajo nivel de SO₂. Medida de la Densidad Óptica (DO) a 420 nm tras 10 días (Δ420nm)

[Siguenos a través de nuestra Newsletter](#)

¡REGISTRATE!

www.enartis.com/es/newsletter/