

LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Debemos otorgar a las levaduras el mérito de expresar y crear los aromas que vestirán nuestro vino.



“Me basta con el vino dorado y viejo, una manta con olor a invierno, diecisiete almendras nuevas y tus manos”.

El vino y la poesía
Beatriz Mazliah

LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Las levaduras pueden ser consideradas como una materia prima en la elaboración del vino.

La fermentación alcohólica, etapa principal de la vinificación, es enteramente realizada por levaduras, generalmente de la especie *Saccharomyces cerevisiae*. Estas levaduras pueden ser consideradas como una materia prima en la elaboración del vino. Por lo tanto, es fundamental dominar la siembra, el crecimiento y supervivencia de estos microorganismos, a fin de asegurar una fermentación regular y completa.

Como agentes responsables del milagro de la transformación del mosto en vino, debemos otorgar a las levaduras el mérito de expresar y crear los aromas que vestirán nuestro vino.

- / Expresarlos mediante la transformación de los precursores varietales (tioles, terpenos, norisoprenoides) para revelarlos en su forma odorante a través de sus actividades enzimáticas.
- / Crearlos por su propio metabolismo que secreta al medio de cientos de metabolitos secundarios con poder odorante, positivo o negativo, como: ésteres amílicos y etílicos, alcoholes superiores, ácidos grasos y otros como diacetilo, acetaldehído o acetato de etilo.

La utilización de levaduras seleccionadas para la fermentación de mostos en vendimias no garantiza el éxito de su multiplicación y posterior fermentación, es por eso que debemos crear las condiciones óptimas en cada caso.

El control microbiológico del proceso de fermentación permite un mejor manejo de la fermentación alcohólica y asegura al enólogo una calidad y estilo seguro y predecible.

Es indiscutible que las diferentes levaduras, autóctonas o seleccionadas tienen diferentes aptitudes en cuanto a capacidad fermentativa, revelación y/o síntesis de aromas.

En definitiva, juegan un papel primordial en la expresión de la uva.

01

FRUTA Y LEVADURA

Nuestra propuesta es el resultado de la experiencia transmitida por nuestros clientes y del conocimiento adquirido durante 17 años de ensayos.

CÓMO OBTENER EL MÁXIMO POTENCIAL DE UN VINO DURANTE LA FERMENTACIÓN



UN DESAFÍO TÉCNICO

La vinificación no puede ser una receta ni una fórmula fija aplicando año tras año los mismos protocolos, mezclando las mismas parcelas y vendimiando de la misma forma. La uva es diferente cada año en función de la climatología.

El éxito en la vinificación depende de la capacidad del enólogo de conocer y entender las características de cada lote de uva, y saber interpretarlas para adaptar cada operación de la elaboración al potencial de la materia prima y al estilo objetivo final.

Para conseguir el máximo potencial de un vino, debemos:

- / Proponer una metodología de vendimia acorde al producto definido.
- / Proponer un proceso de elaboración coherente considerando la materia prima existente y las herramientas tecnológicas de transformación disponibles en la bodega.

La construcción del vino comenzará en la fermentación: la expresión aromática, la grasa, la estructura, el volumen se definirán durante el proceso de la fermentación.

El manejo correcto de la nutrición, la extracción, la temperatura y las técnicas de vinificación nos permitirán obtener los resultados pretendidos.

Acertar la elección de la levadura en función de la interpretación de la uva es parte del éxito en la vinificación. Reductor tiólico, terpénico o fermental son estilos hoy día perfectamente definidos con metodologías de trabajo distintas en viñedo, en obtención del mosto y los precursores, y también en los parámetros de fermentación adecuados: actividades enzimáticas de la levadura, turbidez y régimen térmico durante la FA.

Cuando el objetivo es la complejidad, nuestra propuesta es la aplicación de levaduras distintas en depósitos distintos y después el coupage de los vinos en los porcentajes pretendidos de acuerdo con el estilo de vino definido.

LA MARQUISE



ANTE TODO, SEGURIDAD

Capacidad de multiplicación muy elevada, limitando el tiempo de fase de declive. Al final de fermentación alcohólica (IOIO), el 80% de las células son viables, asegurando un buen final de fermentación. Buena capacidad de autólisis. Ayuda a aumentar la sensación de grasa en boca. Es fructófila.

LEVULINE SYNERGIE



EXPRESIÓN AROMÁTICA DE LA UVA

Agrupación de dos levaduras que, trabajando de forma secuencial, contribuyen a la expresión aromática de la uva. En fase de multiplicación de la levadura actúa la beta-liasa y en fase estacionaria actúa la beta-glucosidasa, revelando tioles en la fase inicial de FA y después terpenos. Idónea para variedades tiólicas como para variedades Terpénicas; perfecta para mezcla de variedades cuando queremos complejidad.

LEVULINE C19



BLANCOS PUROS Y LIMPIOS DE CARÁCTER TERPÉNICO

Ideal para variedades terpénicas y desarrollar toda la gama aromática de variedades como Alvarinho, Malvasia, Moscatel, Fernao Pires, esta levadura posee actividad b-glucosidasa para ayudar al desarrollar todo el potencial. Aromas florales y cítricos. Gracias a su potencial aromático los vinos ganan volumen y sobre todo longevidad.

LA FRUITÉE



AUMENTAR LA FRESCURA AROMÁTICA

Levadura que produce esteres de fermentación gracias a la actividad acetil transferasa. Es una levadura de cinética rápida perfecta para variedades neutras. Por eso, con VIVACTIV AROME se consigue un aumento aromático del perfil fermental importante.

LEVULINE GALA



PROPORCIONA VINOS CON CARÁCTER AROMÁTICO FRUTA FRESCA Y GOLOSO EN BOCA.

Levuline Gala sobre uva fresca, exalta las frutas rojas con recuerdos de arándano, fresa, frambuesa. Sobre uva madura, exalta los frutos negros con recuerdos de arándano negro, guinda, mora.

L'ELEGANT



APORTA FINEZA AROMÁTICA Y GUSTATIVA RECOMENDADA PARA VINOS BLANCOS EN BARRICA

Desarrolla una expresión aromática fina y compleja a la vez con notas afrutadas (fruta de pulpa amarilla, cítricos) y florales (flores blancas, miel). Revaloriza la calidad de los grandes vinos.

SELECCIÓN TT03



REALZAR EL PERFIL FRESCO DE LA UVA

Seleccionada por AZ3 Oeno en viñedos de Tempranillo para desarrollar todo el potencial de la variedad. Posee una rápida implantación sobre la flora indígena y un consumo total de azúcares que dificulta el desarrollo de otros microorganismos.

LA RAFFINÉE



FRESCOR AROMÁTICO Y DISMINUCIÓN DEL VEGETAL

Enmascara los compuestos pirázicos de variedades con baja madurez para que aumente el perfil afrutado. Ideal también para variedades de tipo Merlot, Cabernet Sauvignon.

LEVULINE BRG

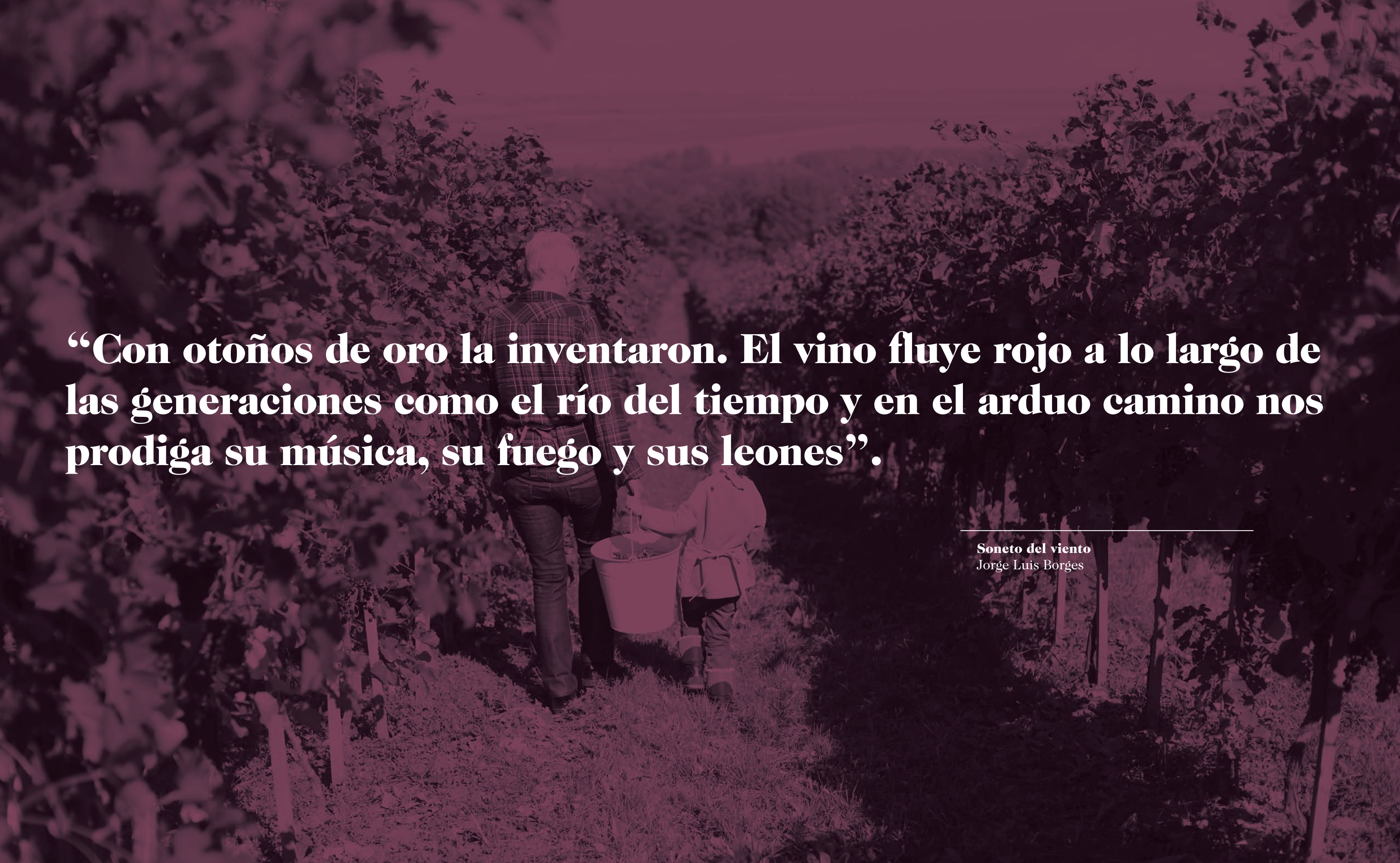


VINOS CONCENTRADOS Y CON BUENA MADUREZ

Es la levadura que más polisacáridos y manoproteínas libera en el transcurso de la fermentación. Aporta fineza aromática y gustativa con elevado potencial para vinos de crianza.

| VINOS BLANCOS | CARÁCTER | NTU | LEVADURAS | Tª (°C) |
|---------------|--|--------|------------------------------------|---------|
| TIÓLICOS | BOJ POMELO HOJA DE TOMATE ESPÁRRAGO | 150 | LEVULINE SYNERGIE LEVULINE TT03 | 17-18 |
| TERPÉNICOS | FLORAL ROSA CORTEZA DE CÍTRICOS | 180 | LEVULINE C19 | 18 |
| FERMENTAL | PLÁTANO PIÑA PERA | 50-100 | LA FRUITÉE LEVULINE GALA | 14-16 |

| VINOS TINTOS | CARÁCTER | LEVADURAS | Tª (°C) |
|--------------|-------------------------------|--|---------|
| FRUTA FRESCA | FRUTA REDUCTORA, CASIS | LEVULINE TT03 LA FRUITÉE LA GALA | 22-28 |
| FRUTA MADURA | FLORAL CORTEZA DE CÍTRICOS | LEVULINE BRG | 22-24 |

A photograph of a man and a child walking through a vineyard. The man is in the foreground, wearing a plaid shirt and dark pants, carrying a large white bucket. The child is walking behind him, also carrying a bucket. The vineyard is filled with rows of grapevines, and the scene is bathed in a warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning. The overall mood is peaceful and traditional.

“Con otoños de oro la inventaron. El vino fluye rojo a lo largo de las generaciones como el río del tiempo y en el arduo camino nos prodiga su música, su fuego y sus leones”.

Soneto del viento
Jorge Luis Borges

