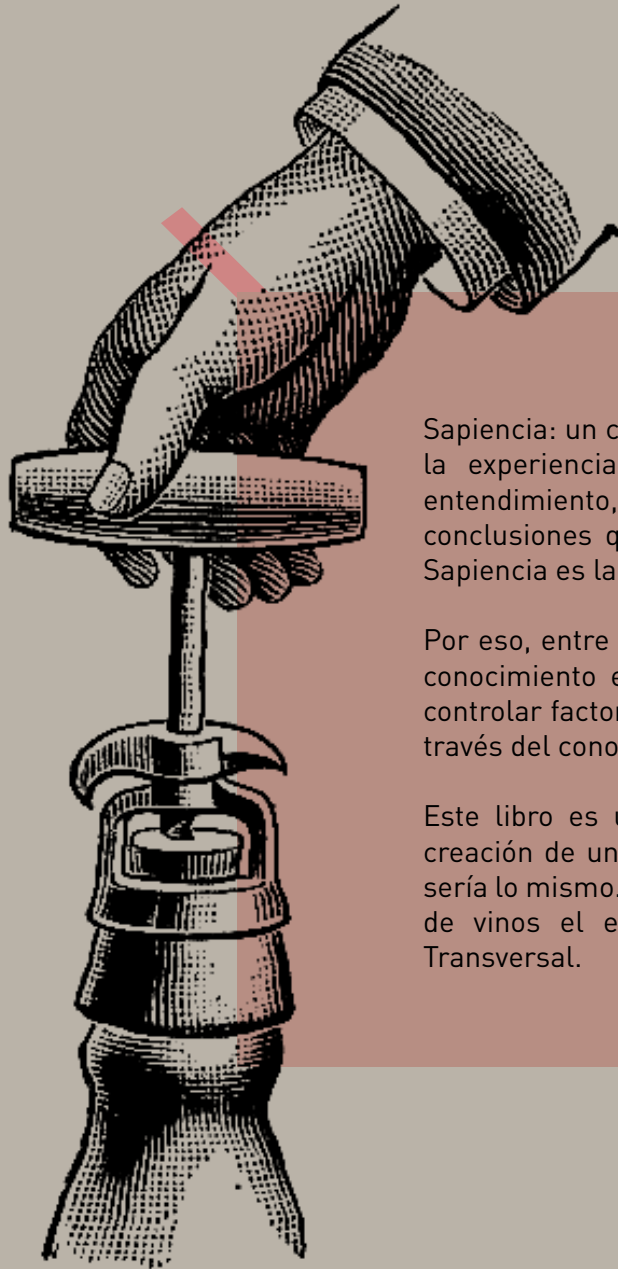




EL CONOCIMIENTO
COMO INGREDIENTE

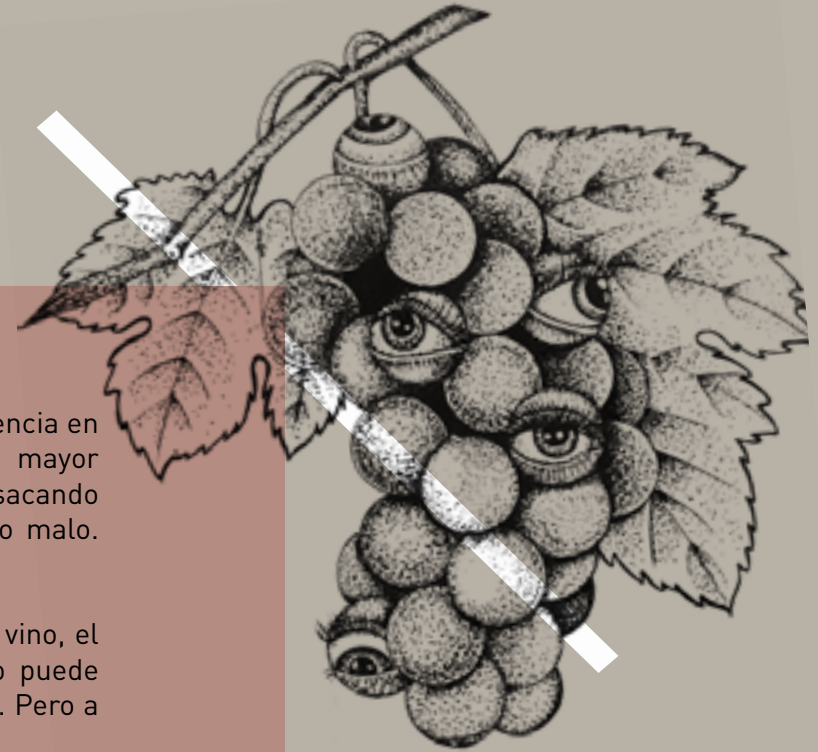
QZBoeno



Sapiencia: un carácter que se desarrolla con la aplicación de la inteligencia en la experiencia propia, obteniendo conclusiones que nos dan un mayor entendimiento, que a su vez nos capacitan para reflexionar, sacando conclusiones que nos dan discernimiento de la verdad, lo bueno y lo malo. Sapiencia es la suma de conocimiento y el resultado de su aplicación.

Por eso, entre todos los factores que influyen en la elaboración de un vino, el conocimiento es quizá el más determinante. Un creador de vino no puede controlar factores externos como qué temperatura va a haber en Julio. Pero a través del conocimiento puede compensar el resultado.

Este libro es un homenaje a las personas que trabajan en el proceso de creación de un vino. Sin la suma de talento e inteligencia, nuestro sector no sería lo mismo. La tierra da mucho, pero es la cabeza de creadoras y creadores de vinos el elemento que nos hace únicos, soñando con una Enología Transversal.





DI CE

01 EXTRAER

PARÁMETROS EN VINOS BLANCOS
Y ROSADOS /

PARÁMETROS EN TINTOS /

NUESTRAS SOLUCIONES /

02 ESCLARECER

LIMPIEZA DE MOSTOS BLANCOS/

1. Oxidación controlada de mostos
2. Estimula el desfangado
3. Aclara la clarificación de los mostos

03 CONVERTIR

Oxígeno
Nitrógeno
Turbidez en blancos
Temperatura
Población levaduras

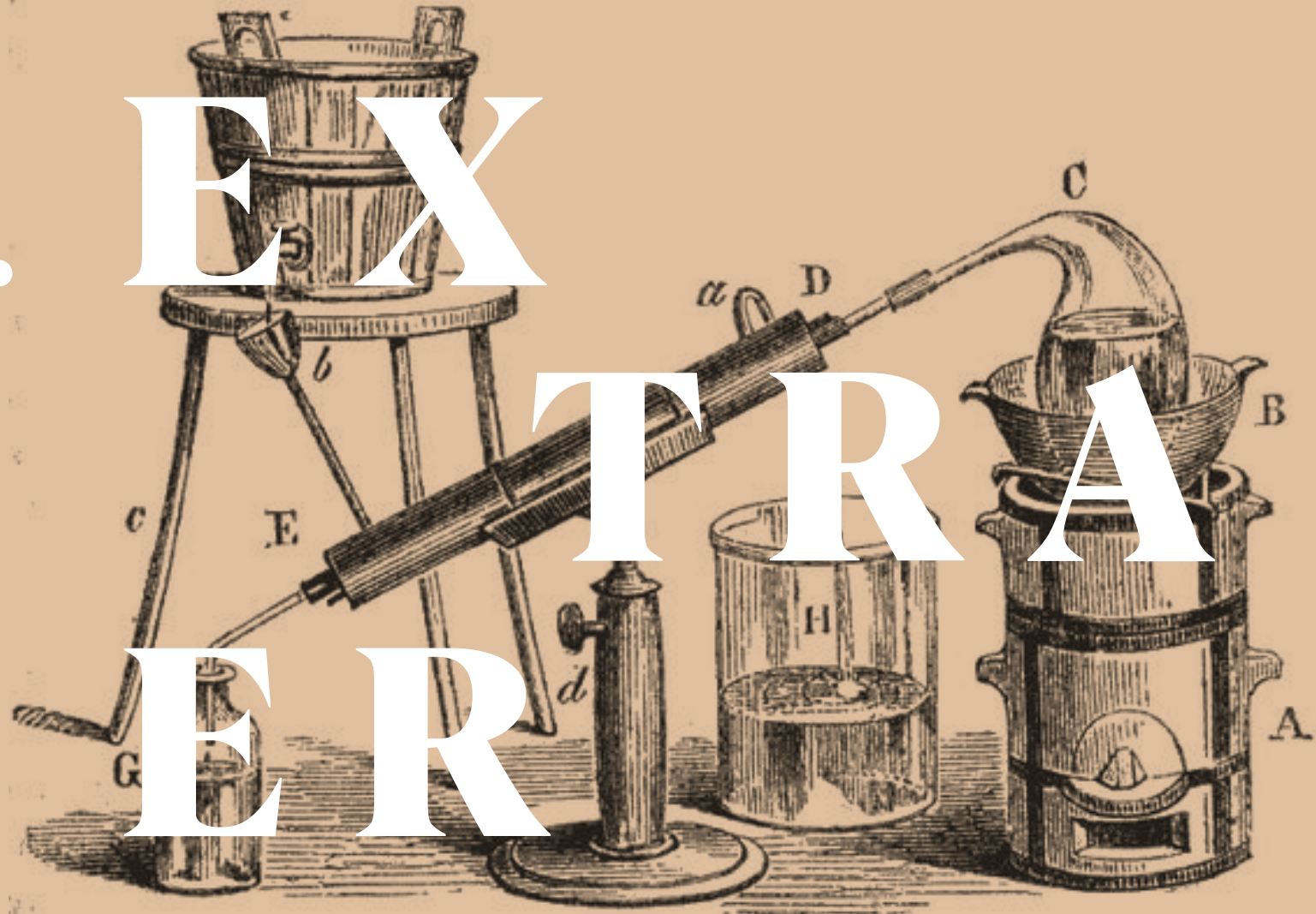
NUESTRAS SOLUCIONES/

04 EQUILIBRAR

TIMMING/

Antes de FA
Entre FA y FML
Inicio de la guarda
Fin de la guarda

01. EXTRA
ER



EXTRACCIONES EN MOSTO

Una vez obtenidas las analíticas del mosto que vamos a trabajar, ya hemos catalogado su calidad, sus aromas, la viveza, es decir, podemos conocer qué tipo de vino dará.

El milagro de la uva y el proceso de la extracción son lo importante. ¿Sabías que una interpretación óptima del mosto puede aumentar la durabilidad y estabilidad del vino?

Tenemos que extraer lo mejor de la uva, siempre en su justa medida. En el caso de los blancos y rosados, extraer y potenciar la parte aromática que enamora, y ese balance entre acidez y grasa, perdurable y estable en el tiempo, sin evoluciones posteriores. En el caso de los vinos tintos, obtener un color rojo vivo y estable, encontrar un equilibrio ideal entre la estructura tánica, la grasa y el dulzor, sin amargor y minimizando el carácter vegetal. Un reto complejo, pero al alcance de todos.



PARÁMETROS EN BLANCOS Y ROSADOS




1. MADUREZ


El aumento de la madurez está relacionado con un aumento de la extractibilidad de los compuestos del hollejo y pulpa al mosto.

Las partes sólidas en ciertas variedades blancas son ricas en aromas por lo que será fundamental macerar este tipo de vinos. Además, en este proceso, el mosto aumentará el contenido de polisacáridos vegetales, ayudando a la composición de la grasa del vino. Sin embargo, en este proceso para blancos, se recomienda una maceración selectiva para limitar una sobre extracción y perder tipicidad en el vino.

En este proceso debemos tener en cuenta que las pieles contienen más pectinas insolubles que la pulpa, con cadenas más ramificadas, por lo tanto, para la extracción selectiva y la posterior limpieza de mostos se necesita una enzima específica, con actividades secundarias, que trabaje específicamente con esas cadenas, romper la barrera física y aumentar el rendimiento del proceso.

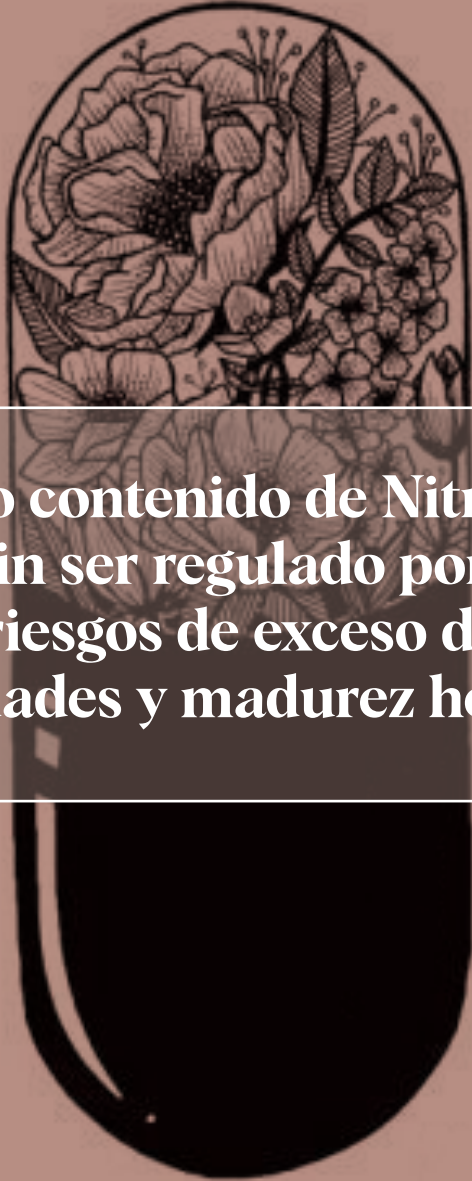
 [Más info, clic aquí](#)

Lysis Intense, permite aumentar la longevidad de los vinos, limitando la presencia de los compuestos fenólicos y preservando la identidad y la parte aromática de los vinos.

 [Más info, clic aquí](#)

2. pH

Los últimos años nos encontramos con desequilibrios en este parámetro que vienen directamente del viñedo. Una excesiva cantidad de potasio en los suelos, una capacidad elevada de la planta para absorberlo y unos vinos que, por diferentes causas, evolucionan de una forma más precoz. Estos años hemos aprendido que estos problemas, así como pérdidas de color en tintos, pueden resolverse desde el viñedo. El potasio y el Magnesio mantienen una relación antagónica en el viñedo, por eso, reequilibrar la absorción K/Mg moderará el pH del mosto.



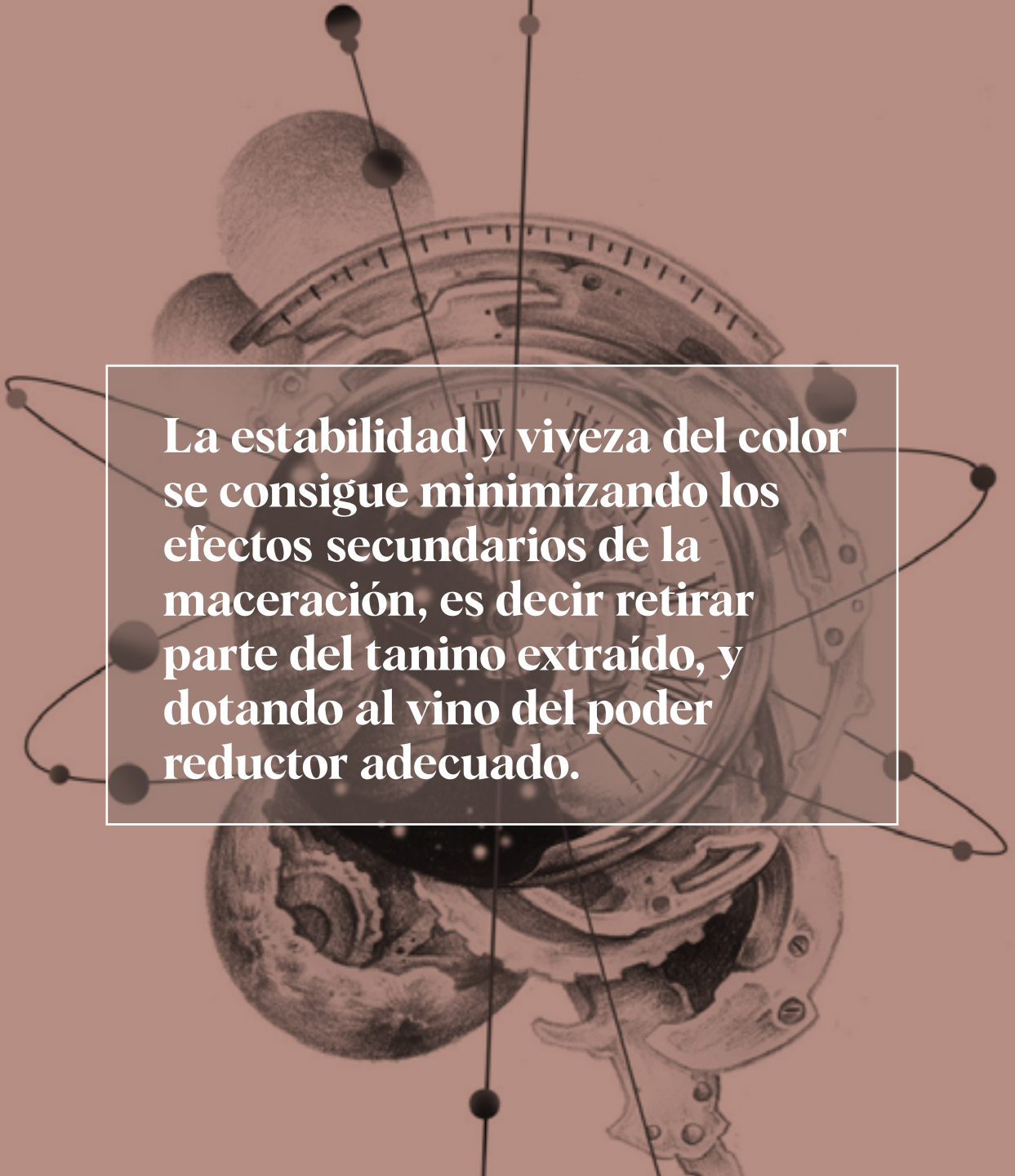
El elevado contenido de Nitrógeno y Potasio, sin ser regulado por Mg, conlleva riesgos de exceso de vigor, enfermedades y madurez heterogénea.

3. COLOR DE LOS ROSADOS

El color de un vino rosado dependerá de 4 parámetros, relacionados entre ellos: La maduración de la uva, el tiempo de maceración, la temperatura de la maceración y la adición de sulfuroso.

En la maceración se empiezan extrayendo flavanoles y flavonoles, agentes de oxidación y responsables de tonalidades amarillentas, y en el tiempo va aumentando la extracción de antocianos.

Con uva cultivada con objetivo rosado y vendimiada en fruta fresca la extracción de antociano es relativamente lenta, por lo que interesa moderar los agentes de extracción no selectiva que favorecen la extracción de taninos (SO_2 y temperatura). Cuando el rosado viene de sangrado de uva vendimiada en fruta madura para tinto, la extracción de taninos y antocianos es más rápida, por lo que hay que prestar atención al tiempo de maceración.



La estabilidad y viveza del color se consigue minimizando los efectos secundarios de la maceración, es decir retirar parte del tanino extraído, y dotando al vino del poder reductor adecuado.

PARÁMETROS EN TINTOS



1. MADUREZ Y RELACIÓN T/A

Otra de las consecuencias actuales en las bodegas es el desfase entre la madurez fenólica y la madurez industrial. Para llegar a una maduración óptima de los taninos y del potencial de antocianos, esperamos, pasan los días para que el viñedo acompañe este equilibrio, sin embargo, hay que valores que siguen evolucionando, como puede ser la acidez y el grado alcohólico.

Hay que tener en cuenta que cuanto más graduación alcohólica haya, más fácil será la extracción de los polifenoles. Si tenemos una uva con suficiente madurez fenólica, nos ayudará a conseguir un Ratio T/A de una forma óptima y rápida, pudiendo mantener una maceración durante toda la fermentación alcohólica.

Sin embargo, si la madurez fenólica es insuficiente, aunque lleguemos a la misma relación T/A, durante la maceración se podrá potenciar el carácter vegetal de la uva. Esto a posteriori puede acarrear vinos con mayor tendencia a la reducción, con sensación de astringencia. Es decir, vinos que evolucionarán de una forma precoz, perdiendo la fruta y la elegancia.

A la hora de hacer los remontados, en función de lo que tenemos y queremos, la programación será diferente.



Con mayor número de remontados, más se madura el vino; con menor número de remontados, más frescor, pero menor es la extracción.

La extracción mejora a través de remontados cortos pero numerosos. Ejemplo: si tenemos un depósito de 20.000 L y contamos con una bomba de 10.000 L/h, significa que con 2 horas es suficiente. Sin embargo, si en vez de mover durante ese tiempo, resulta que, en un periodo de 12 Minutos, remontamos 1 minuto, la extracción será más controlada. Al inicio, hasta llegar a una densidad de 1060, podremos mover dos volúmenes totales por día, pero a partir de que vaya bajando la densidad, el volumen irá disminuyendo para limitar la excesiva extracción de los taninos.

Un buen equilibrio en la relación T/A, ayudará al vino a la hora de criarlo, por lo que ¿debemos seguir macerando si ya hemos llegado a la relación adecuada? La relación puede variar en función de la zona, de la variedad, etc. sin embargo valores entre 3,5 – 4 son recomendables; por encima de este contenido puede aumentar la agresividad del vino, se puede perder la fruta y, en consecuencia, la longevidad del vino.



Una de las técnicas actuales para conseguir vinos armoniosos e intensos, en viñedos con bloqueo o desequilibrios, en madureces irregulares, es la Maceración prefermentativa en caliente. Es una técnica donde la extracción del color va aumentando junto con el nivel de fruta en la vinificación de tintos, siendo hoy en día el mayor interés del mercado.

2. TURBIDEZ POST FA

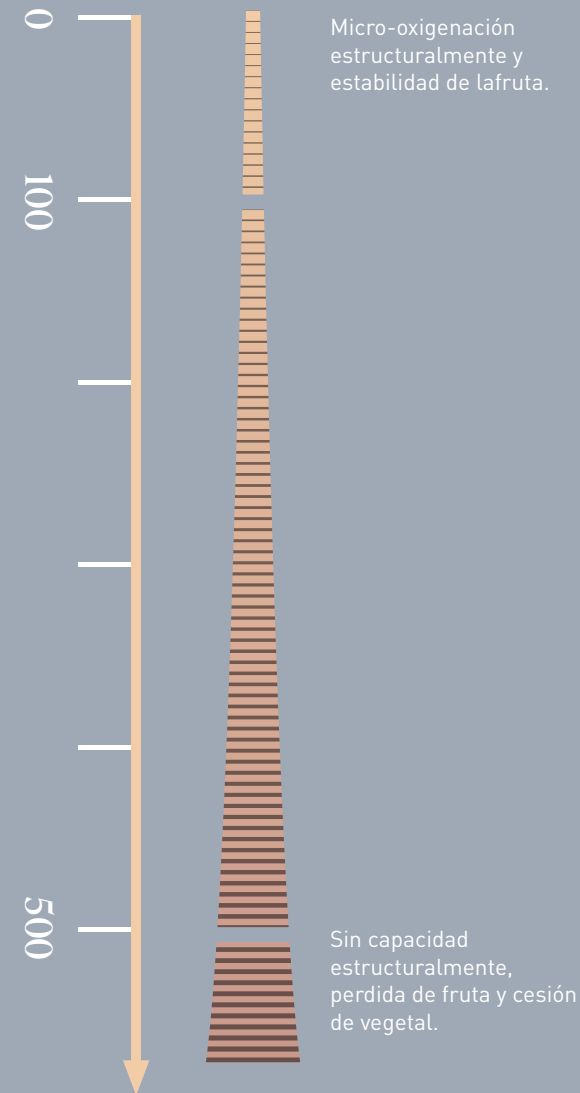
La TURBIDEZ también tiene su importancia en tintos, sobre todo cuando deseamos potenciar la fruta y modificar la reactividad de los taninos para aumentar la estabilidad de la fruta y su potencial de guarda.

De hecho, cuando finaliza la fermentación alcohólica y descubamos muchos de los vinos tienen más de 2000 NTU; otros en cambio menos de 400 NTU. Debemos recordar que los turbios del vino absorben color y fruta y ceden aroma vegetal al vino.

Por lo que, si se va a proceder a mezclar el vino prensa con el vino gota por cuestión de que éste aporte algo de estructura, primeramente, se aconseja limpiarlo para luego mezclarlo.

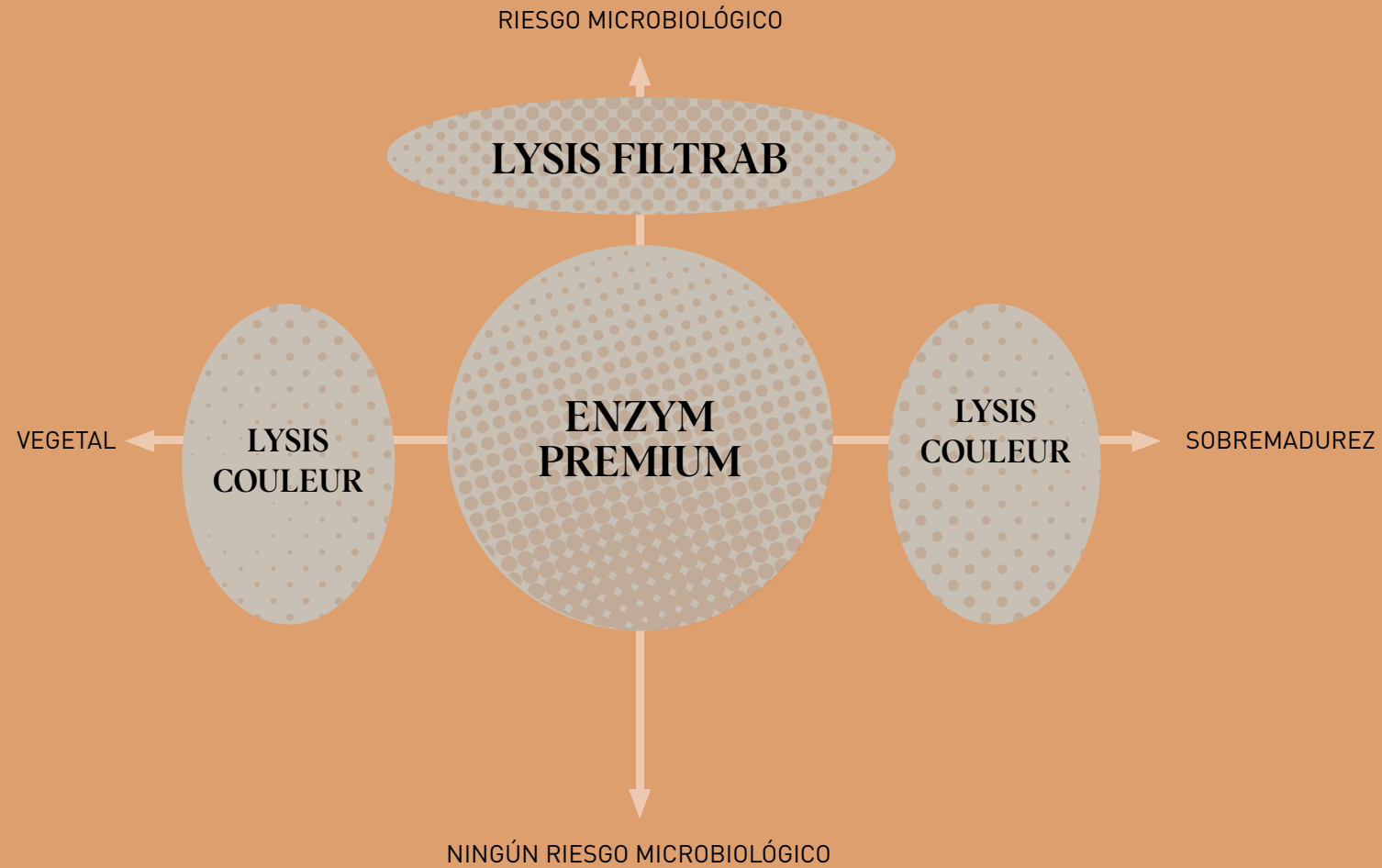
Hay ciertos vinos, además, con tendencia dificultosa a la hora de limpiarlos tras el descube. Habitualmente, son vinos de escasa madurez, más herbáceos, provenientes de viñedos de elevada carga, de estrés,...

Es este perfil de vinos ideal para que respire, para tener mayor apertura aromática y convertirlo en un vino aromáticamente atractivo y armonioso.





01. EXTRAER / NUESTRAS SOLUCIONES

Hemos creado una nueva generación de enzimas, más avanzadas, desarrolladas para abarcar las demandas actuales en los procesos de extracción.



En el caso de los tintos, a parte de las actividades pectolíticas, las actividades celulasa y hemicelulasas serán las responsables de extraer el color, los taninos, los aromas y los polisacáridos de las uvas.

 [Más info, clic aquí](#)





ENZYM PREMIUM: Si la uva está lo suficiente madura, hay que extraer todos los compuestos positivos, con una enzima de amplio espectro.

En estos casos, es importante extraer el color cuanto antes, teniendo la posibilidad de descubrir el vino antes de que acabe de la FA, para limitar la extracción de compuestos vegetales y taninos reactivos.

Por otro lado, si tenemos una uva con excesiva madurez, el color será lo primero que se extraiga con facilidad. Sin embargo, la presencia de un grado alcohólico elevado, hará también que los taninos, de perfil más seco debido a la sobre madurez, se extraigan también con facilidad. Después, en el vino, puede dar excesiva astringencia, que, junto con la evolución de la fruta y posible caída, los vinos perderán su armonía.


Por eso, en estos casos es fundamental el uso de una enzima, con espectro más reducido y limitar este perfil de taninos.


 [Más info, clic aquí](#)



LYSIS COULEUR: Si la uva presenta menos madurez, la composición de las pectinas variará, las pectinas son más ramificadas, por lo que la actividad hemicelulasa será la responsable de romperlas.

La gestión de la turbidez de los vinos tintos post FA marcará la calidad del futuro vino. Pérdidas de color, reducciones, riesgos microbiológicos, carácter vegetal... y además dificultará los posteriores pasos del proceso como la clarificación y la filtración. Si nos anticipamos a eliminar estos compuestos del vino cuanto antes ganaremos en calidad y rentabilidad.

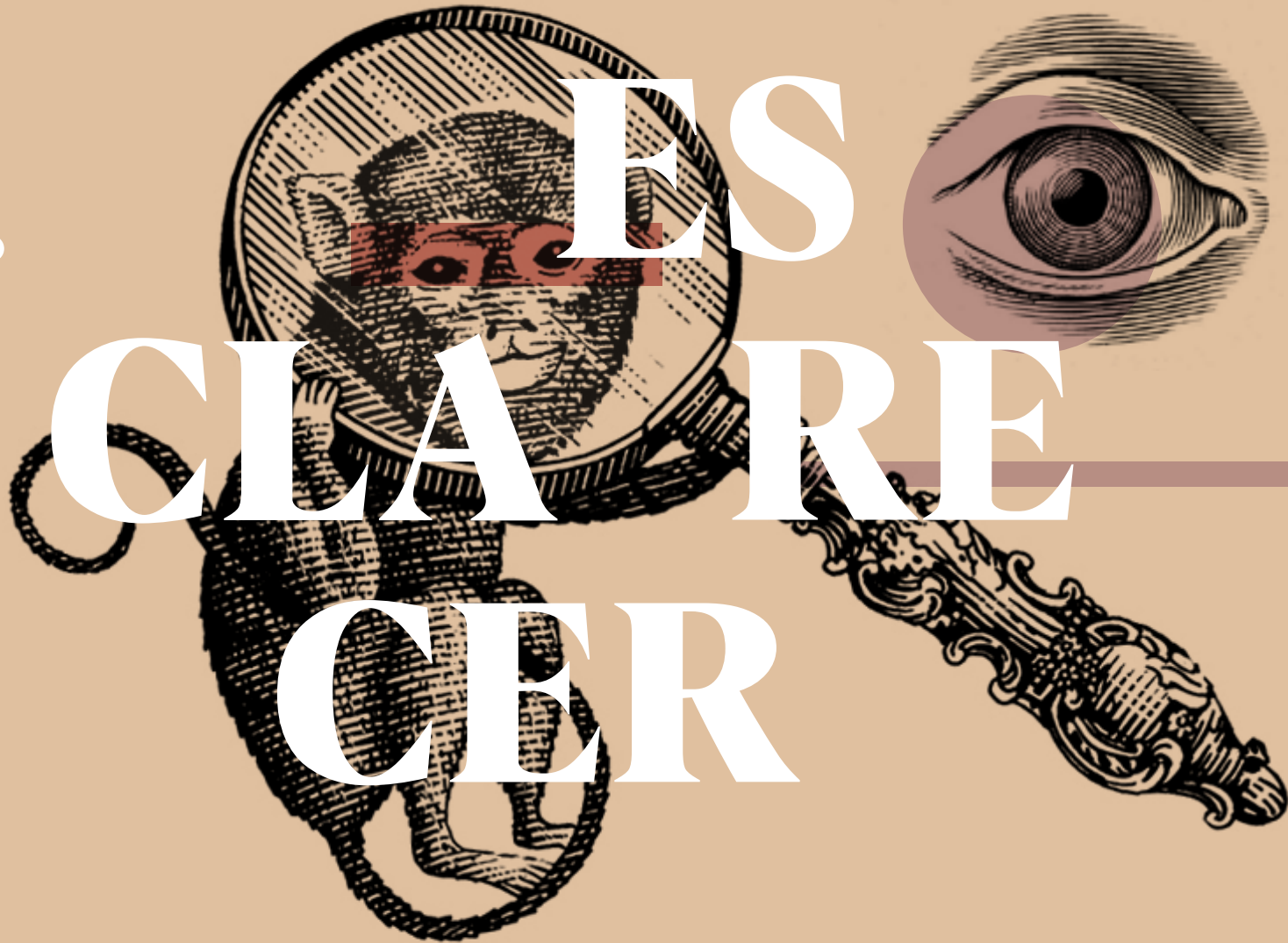
 [Más info, clic aquí](#)



LYSIS FILTRAB: El estado sanitario de la uva muchas veces marca la calidad desde el viñedo, la posible presencia de enfermedades en el viñedo, hace que los mostos lleguen empobrecidos de diferentes elementos como son el nitrógeno, los aromas y micronutrientes para las levaduras.

02.

ES
CIARE
CER

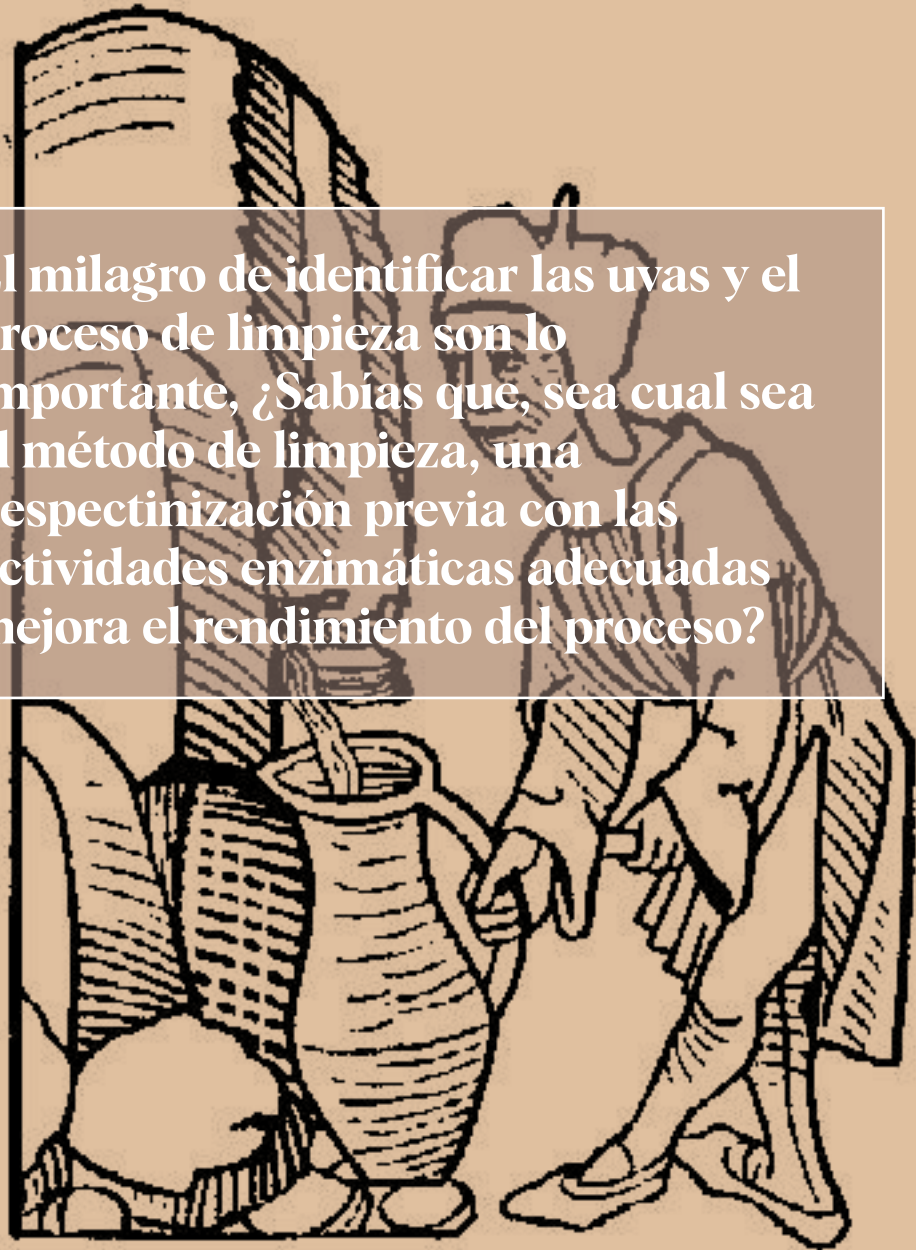


LIMPIEZA DE MOSTOS

Cada variedad y estado de madurez es diferente, por lo tanto, para respetar al máximo los precursores de las uvas es importante fermentar en las condiciones de turbidez adecuadas al estilo de vino y a las necesidades de la levadura escogida.

Los procesos de limpieza de los mostos han evolucionado considerablemente estos últimos años. Sin embargo, ya no solo sirve limpiar el mosto y dejarlo bajo de NTU, sino que hay que ver lo que se esconde detrás.

Hay vinos blancos que evolucionan de una forma positiva, otros en cambio, después de ciertos meses en botella, caen y se vuelven fenólicos. Es una evolución natural que ocurre en diferentes zonas y por múltiples causas como el calentamiento global, factores vitícolas (rendimientos, gestión de la madurez...) o por procesos de extracción, por eso algunos vinos son más sensibles a estos fenómenos naturales que otros.



El milagro de identificar las uvas y el proceso de limpieza son lo importante, ¿Sabías que, sea cual sea el método de limpieza, una despectinización previa con las actividades enzimáticas adecuadas mejora el rendimiento del proceso?

¿CÓMO SE TRABAJAN LOS MOSTOS PARA MANTENER LOS VINOS VIVOS Y AROMÁTICOS?

Con nuestra experiencia en la calidad de los mostos garantizamos:

1. Anticiparse en la limpieza de los mostos para prevenir posteriores problemas tanto de clarificación, filtrado, etc. de los vinos.
2. Proponemos modelos de limpidez adaptados a cada estilo de vino, ofreciendo soluciones sostenibles y ecológicas.

Hay casos en los que, por logística, por tiempo, el mosto pasa tiempo con los hollejos de una forma poco controlada, por lo que, lo que se cede al mosto puede ser desfavorable para el futuro vino:

- Exceso de tanino en blancos y evolución posterior
- Evolución del color
- Aromas herbáceos o vegetales
- Presencia de Ocratoxina, lacasa, metales pesados.

Si la uva está irregular, lo mejor será extraer lo positivo y evitar lo negativo, y para ello, contamos con tres técnicas:

1. Oxigenación controlada de mostos
2. Estimula el desfangado
3. Aclara la clarificación de los mostos



1. OXIGENACIÓN CONTROLADA DE MOSTOS

Una técnica sostenible, respetuosa y ecológica donde lo fundamental es el manejo del oxígeno en cada fracción de mosto. Una gestión específica para reducir el potencial de oxidación y valorizar el potencial aromático de mostos ricos en polifenoles.

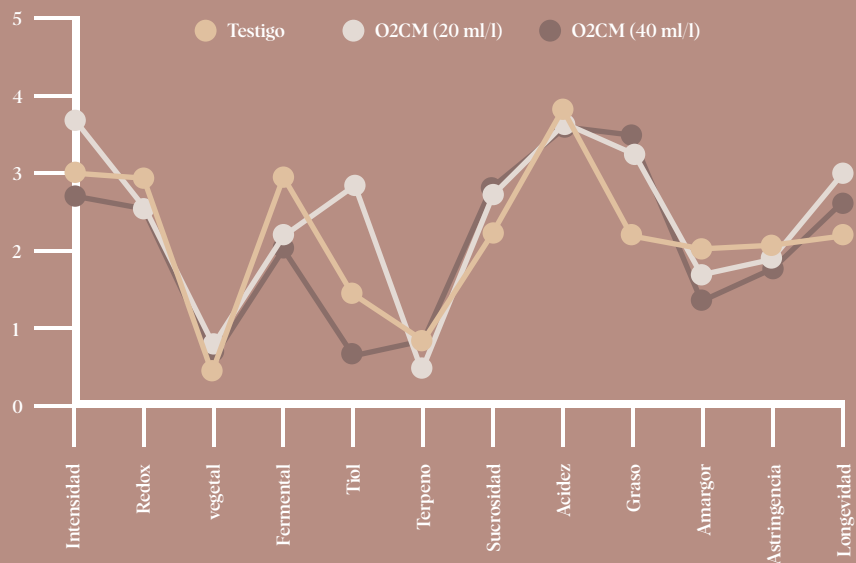
Esta técnica se basa en utilizar Cilyo, una herramienta para calcular la dosis necesaria para la Oxidación Controlada de Mostos.

En este proceso, natural y sin consumibles, se aporta la dosis exacta requerida de oxígeno para oxidar la fracción tánica del mosto, respetando la parte aromática.

Los trabajos desarrollados han mostrado que los fenómenos de oxidación, responsables de la modificación de las características organolépticas de los vinos, están correlacionados con la concentración en polifenoles en los mostos.

Con nuestra experiencia en el proyecto de la Oxidación Controlada de Mostos garantizamos:

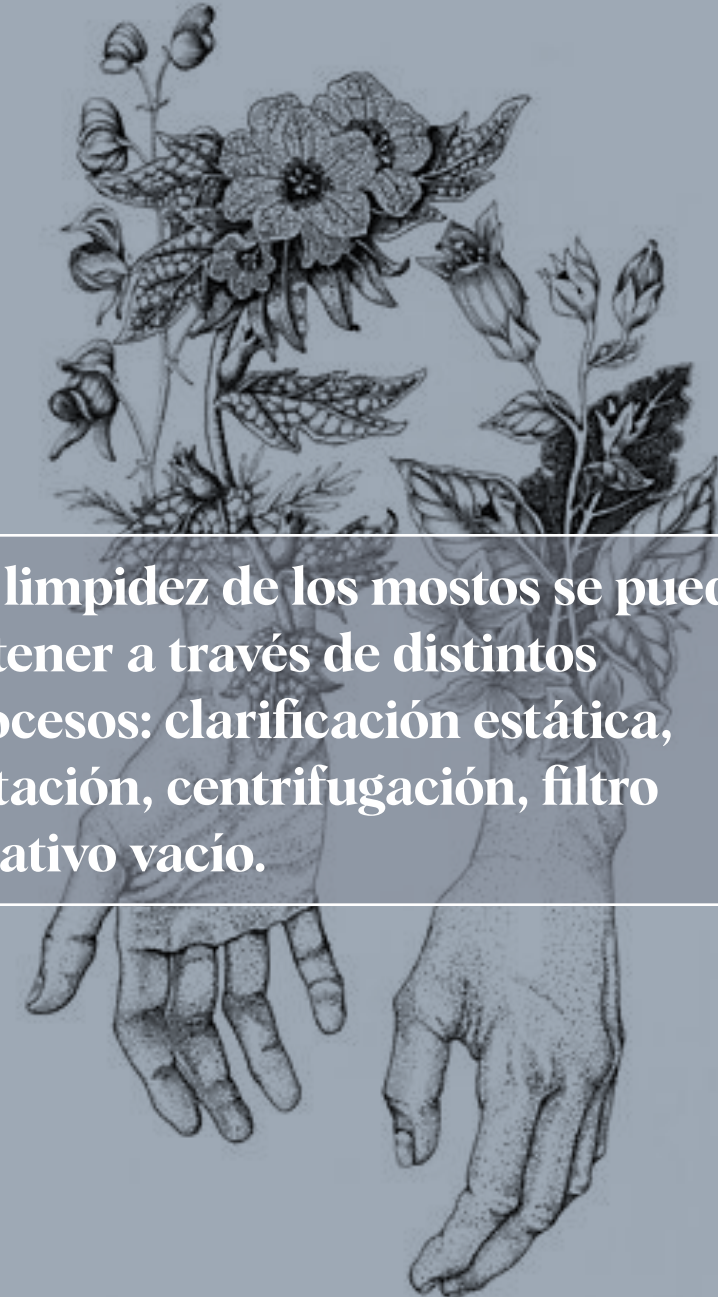
- Mantener la estabilidad de los vinos frente a la oxidación o reducción.
- Aumento de la grasa en boca y la calidad del vino.
- Aumentar la calidad de la categoría de vino blanco.



2. ESTIMULA EL DESFANGADO

Todas las técnicas de desfangado se caracterizan por eliminar cuanto antes las borras, ya que las partes sólidas son ricas en flavanoles y ácidos hidroxicinámicos, el principal motor de oxidación de los vinos.


En función del estilo de vino y la madurez, es importante definir una turbidez adecuada y apostar por una enzima que trabaje de forma rápida y eficaz para limpiar el mosto y prepararlo para que fermente.

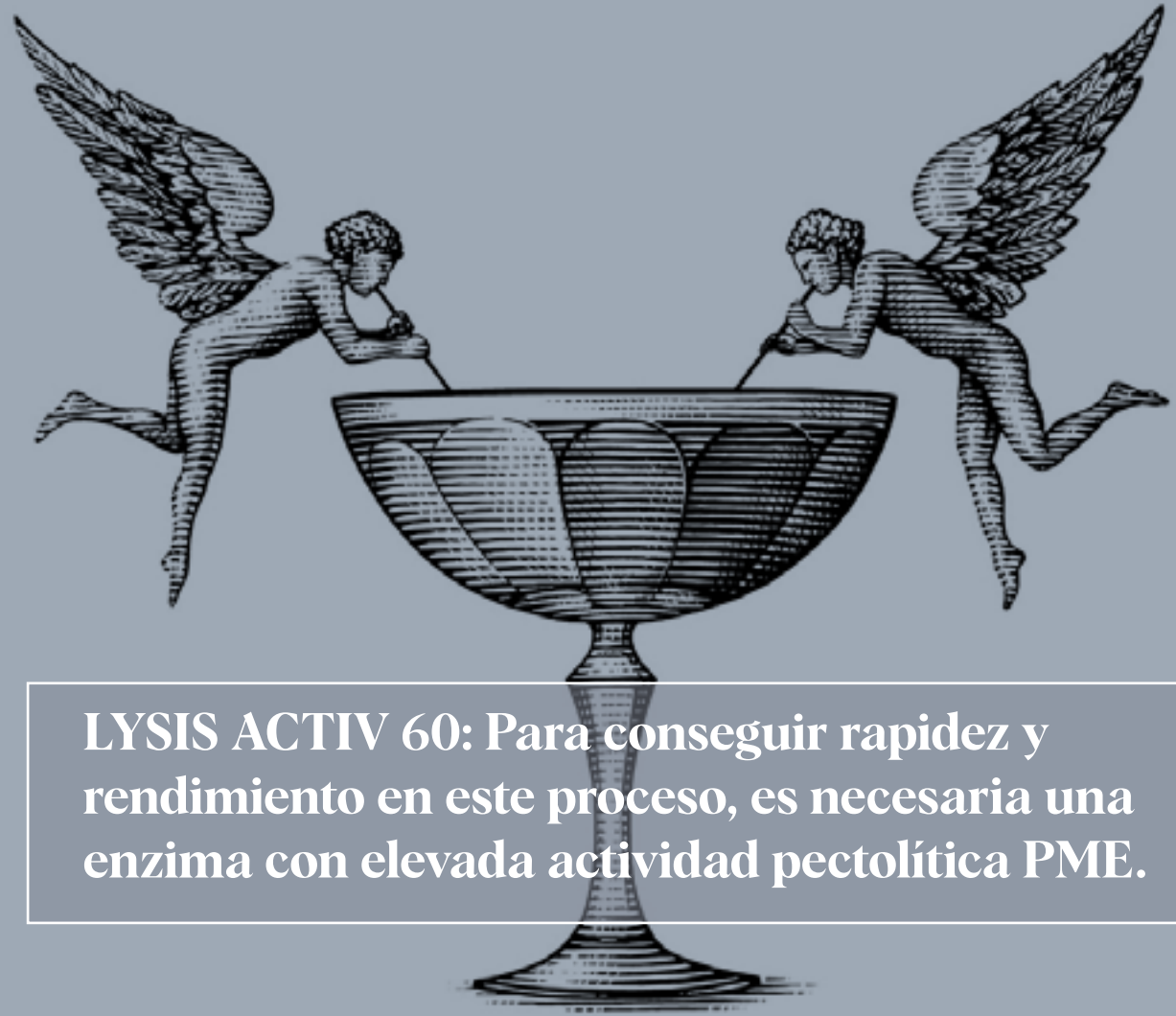


La limpidez de los mostos se puede obtener a través de distintos procesos: clarificación estática, flotación, centrifugación, filtro rotativo vacío.

La flotación puede ser adecuada para variedades neutras donde la mayor expresión aromática es de tipo fermental, con un fuerte desfangado del mosto, favoreciendo el desarrollo de ésteres aromáticos. También vale para uvas poco maduras, porque se conoce que el potencial aromático va a ser bajo o de carácter vegetal.

En la flotación es importante que no baje demasiado la viscosidad, para que el gas que se utilice, suba y ayude a compactar toda la carga de pectinas.

 [Más info, clic aquí](#)



LYSIS ACTIV 60: Para conseguir rapidez y rendimiento en este proceso, es necesaria una enzima con elevada actividad pectolítica PME.

El desfangado estático, es la técnica que más ayuda a la expresión aromática varietal. Hay presencia tanto aromática como de polisacáridos en las lías, por lo que, si las uvas vienen en buen estado sanitario y no hay riesgo microbiológico, hay compuestos que ayudarán a mejorar las sensaciones en boca de los vinos dejándolos más turbios.


Sin embargo, pasa lo contrario que en la flotación; en este caso la viscosidad tiene que ser menor porque se trabaja con la gravedad, y cuanto antes disminuya, antes avanzará la limpieza de los mostos.

Es por eso que, las enzimas pectolíticas, se ven reforzadas por actividades secundarias para acelerar la degradación de las pectinas al máximo y ganar una compactación mayor.

En el caso de un blanco terpénico, si hay una calidad óptima de vendimia, se puede ajustar hasta 200 NTU la turbidez. Sin embargo, si la uva está alterada, con esa turbidez se pueden extraer amargores y exceso de polifenoles que con el tiempo disminuirá la percepción de fruta. Por lo tanto, la turbidez es un parámetro necesario, pero no suficiente para asegurar la fracción la parte aromática de los vinos.

En los perfiles fermentales, existe la necesidad de dejar los mostos más limpios, y eso sí que ayudará a que la liberación de los ésteres sea mayor y se consiga una intensidad mayor en los futuros vinos. Además, en estos casos, si los mostos están más limpios, las levaduras liberan más manoproteínas al medio que si tienen mayor turbidez. Esto es un punto clave a la hora de aumentar la sensación de sedosidad y centro de boca en este estilo de vinos.

Pero también hay otros atributos que participan en la calidad del futuro vino. Muchas veces, tenemos un mosto con 50 NTU y otro con 200 NTU, pero realmente no vemos cual está despectinizado.

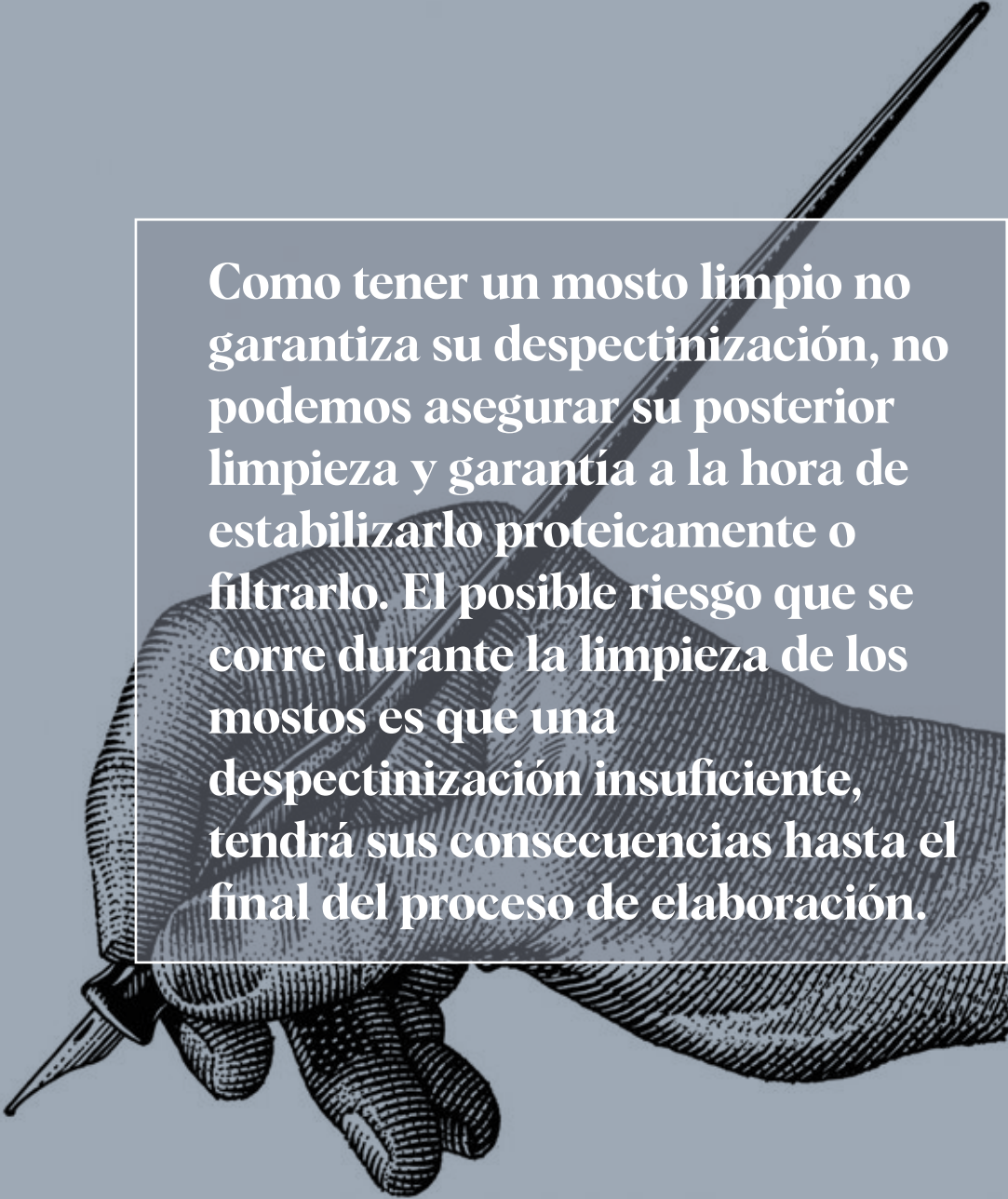
 [Más info, clic aquí](#)



LYSIS UC: Es fundamental medir, porque tal vez el tiempo y equipo de frío que estemos usando, se puede rentabilizar.

Cuando aún sigue habiendo pectinas o glucanos presentes en el vino tras el desfangado y posterior FA, estamos ante un nivel de alerta. La decantación natural del propio vino, un proceso habitual, se verá afectado por la imposibilidad de dejar caer las propias lías del vino. Puede que no nos demos cuenta, pero cuando vayamos a estabilizarlo proteícamente, no decantará la Bentonita, o en una posterior estabilización tartárica, mediante soluciones que no son por frío, seguirán siendo reactivas frente a las proteínas presentes, por lo que aumentará el riesgo de la aparición de turbidez en el vino. En la siguiente etapa, al inicio del filtrado, veremos también que se colmatarán los filtros, necesitaremos más consumibles y tiempo.

Por lo que anticiparnos a estas situaciones reales, será fundamental para evitar los trasiegos y los movimientos innecesarios en bodega y mantener la identidad de los vinos.




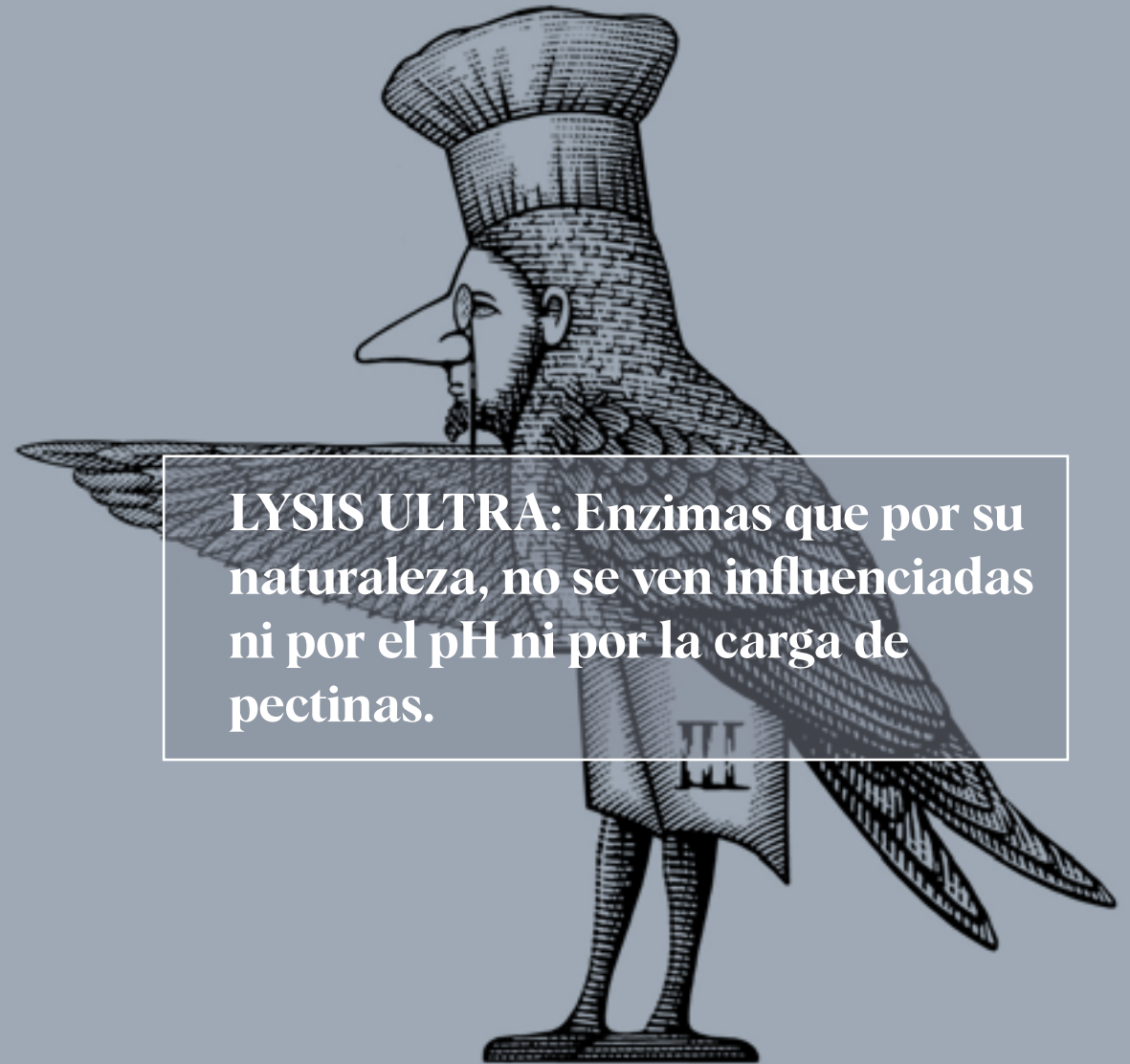
Como tener un mosto limpio no garantiza su despectinización, no podemos asegurar su posterior limpieza y garantía a la hora de estabilizarlo proteícamente o filtrarlo. El posible riesgo que se corre durante la limpieza de los mostos es que una despectinización insuficiente, tendrá sus consecuencias hasta el final del proceso de elaboración.

Los mostos procedentes de variedades como Moscatel, Verdejo, Gewürztraminer... son ricos en pectinas por lo que el desfangado será un proceso más minucioso respecto a otras variedades como pueden ser Viura, Parellada, etc. con pectinas menos ramificadas y más fáciles de despectinizar.

Variedades también con el hollejo más grueso, la degradación será más complicada. La enzima de desfangado en estos casos, tiene que tener actividades complementarias a las pectinasas para que el proceso sea lo más rápido posible, para tener el mosto en limpio en el menor tiempo y limitar el tiempo con las partes sólidas.

Además, el pH de los mostos influye en la carga de las pectinas, por lo tanto, en la aglomeración y posterior decantación. A mayor pH, la decantación dura más tiempo e impide una limpieza rápida. A menor pH, las pectinas reaccionan enseguida y decantan fácilmente, siendo un proceso más rápido. Por lo tanto, si tenemos mostos de elevado pH, puede que la enzima habitual necesite mayor dosis para trabajar de una manera eficaz. Ambas soluciones son menos sensibles al pH de los mostos para acelerar el proceso.

 [Más info, clic aquí](#)



3. ACLARA LA CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS

La longevidad y durabilidad de los vinos que poseen más trasiegos, es muy variable, cuanto más trasiegos y movimientos lleven los vinos, más rápido evolucionan. Es una función directa del equilibrio entre compuestos oxidantes y reductores en el vino, para que la perdurabilidad del aroma en el tiempo se logre equilibrando la balanza.

Si hay una disolución incontrolada de oxígeno, los propios compuestos reductores del vino no son suficientes para sostener esa oxidación. Además, en ciertas bodegas, con operaciones mecánicas en continuo, debido a la rapidez del proceso mecánico, se consigue una cantidad de sólidos muy elevados. Nos referimos a las bombas de vendimia.

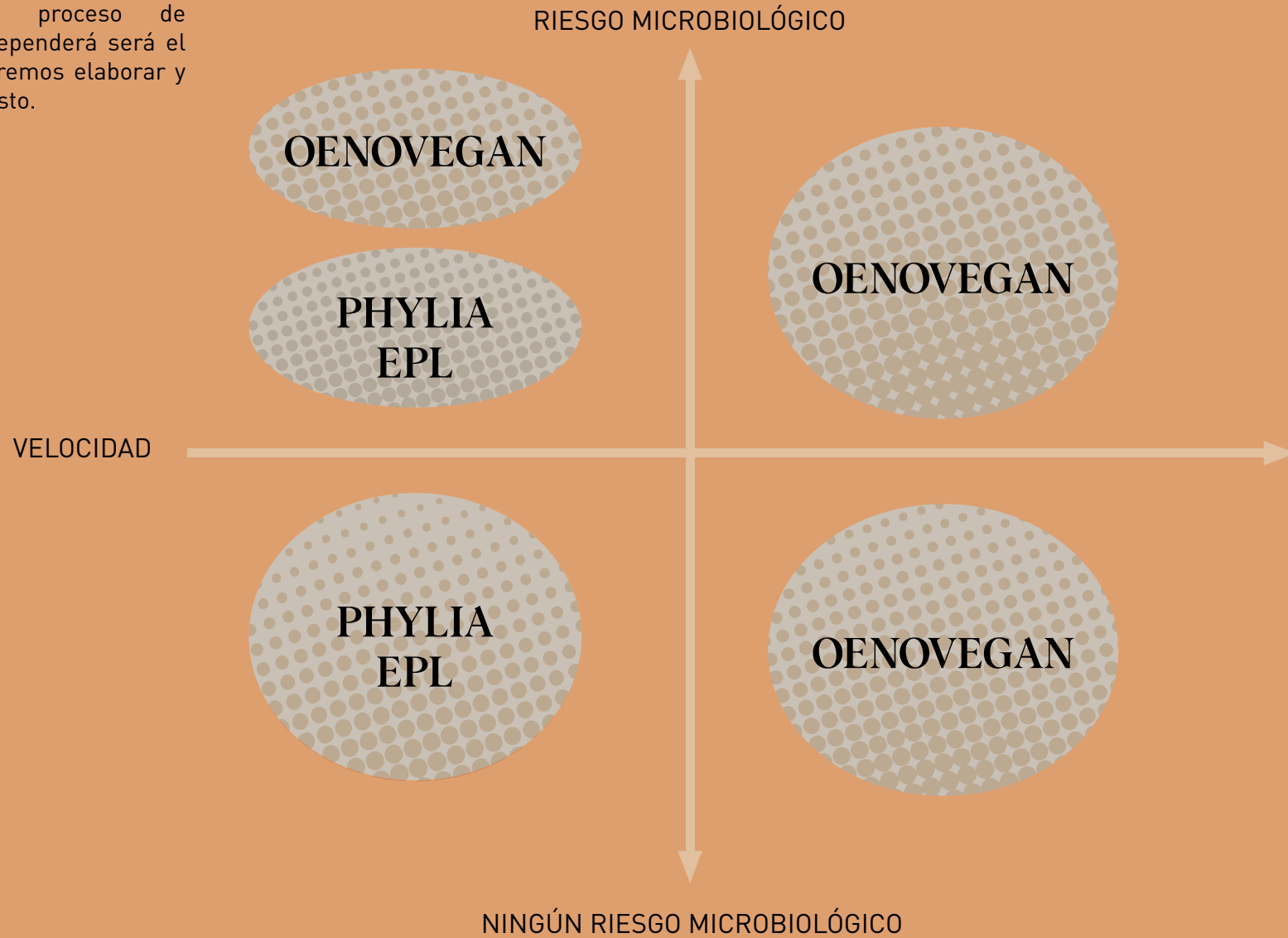
| Velocidad bomba | % S.S. |
|-----------------|--------|
| 150 rpm | 1.49 |
| 200 rpm | 5.49 |



Los sólidos en suspensión conllevan una parte importante de polifenoles, que aceleran la longevidad y durabilidad de los vinos blancos y rosados.

02. ESCLARECER / LIMPIEZA DE MOSTOS / 3. ACLARA LA CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS


Todos los clarificantes son selectivos y adaptados a cada proceso de elaboración. Lo que dependerá será el perfil de vino que queremos elaborar y las condiciones del mosto.



A veces ocurre que, por causas ajenas, como es el factor climático, la calidad de la vendimia no es la idónea. Puede haber presencia de microorganismos dañinos para la uva. En estos casos, para el diseño de los vinos aromáticos y atractivos.

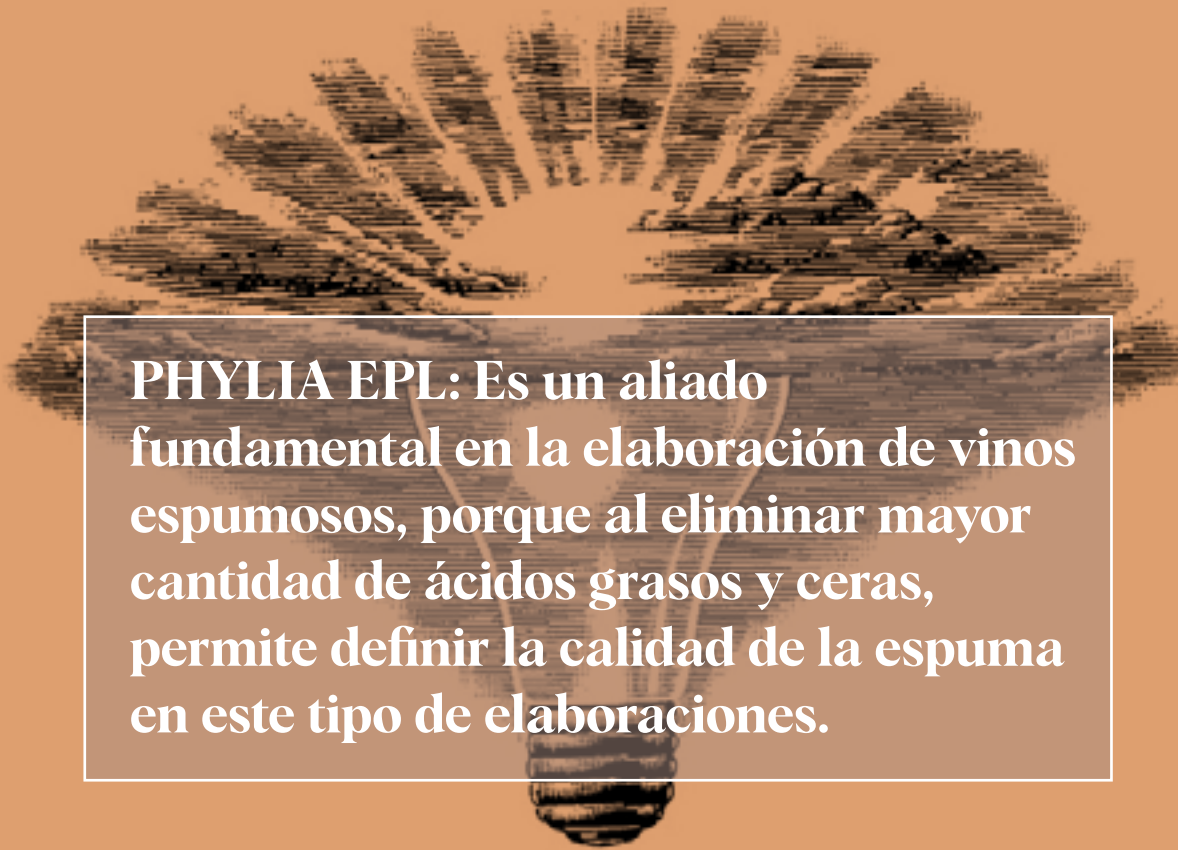
Otras prioridades de los enólogos es la rapidez en el proceso, bodegas que, por alta capacidad, por logística, etc. lo primordial es trabajar de una forma eficaz, rentable y a la mayor velocidad posible.

En estos casos, una vez realizado y pasado el test de pectinas es hora de excluir rápidamente los compuestos que no nos interesan mediante un clarificante. En estos momentos es importante la capacidad de coagulación y la rapidez de la compactación de las lías, por lo que el clarificante debe cumplir ambas premisas.

 [Más info, clic aquí](#)



OENOVEGAN: El clarificante de mayor espectro tiene una capacidad mayor de eliminar los compuestos indeseables.




PHYLIA EPL: Es un aliado fundamental en la elaboración de vinos espumosos, porque al eliminar mayor cantidad de ácidos grasos y ceras, permite definir la calidad de la espuma en este tipo de elaboraciones.

El primer clarificante de origen vínico, selectivo y respetuoso. Porque las premisas de cada enólogo son diferentes, como cada vino.

El cariño y el trabajo del viñedo ha resultado ser más que favorable por lo que el trato delicado estará garantizado. En este caso, el clarificante apropiado ha de ser respetuoso y tiene que atraer solamente lo que el vino no va a necesitar.

Su composición viene del citoplasma de levaduras, por lo que hace que actúe también en la mejora la cinética de fermentación, absorbiendo compuestos dañinos para las levaduras, acortando un día de fermentación y teniendo menos problemas de reducción respecto a otros clarificantes de mercado.


 [Más info, clic aquí](#)

| TEST | EPL | EPL | Proteína Vegetal | Proteína Vegetal |
|---------------|------|------|------------------|------------------|
| TESTPECTINAS | OK | OK | OK | OK |
| PRESIÓN (BAR) | 5 | 5 | 5 | 5 |
| DOSIS g/hL | 3 | 6 | 10 | 20 |
| TURBIDEZ NTU | 76,5 | 55,6 | 69,7 | 55,8 |
| % LÍAS | 9 % | 12 % | 14 % | 15 % |


Uno de los parámetros que marcan la viveza de los vinos blancos es el color, un color amarillo brillante, estable. Los flavonoles, alojados mayoritariamente en el hollejo, son los responsables del color amarillo en las variedades blancas, en el vino son necesarios, pero en su justa medida.

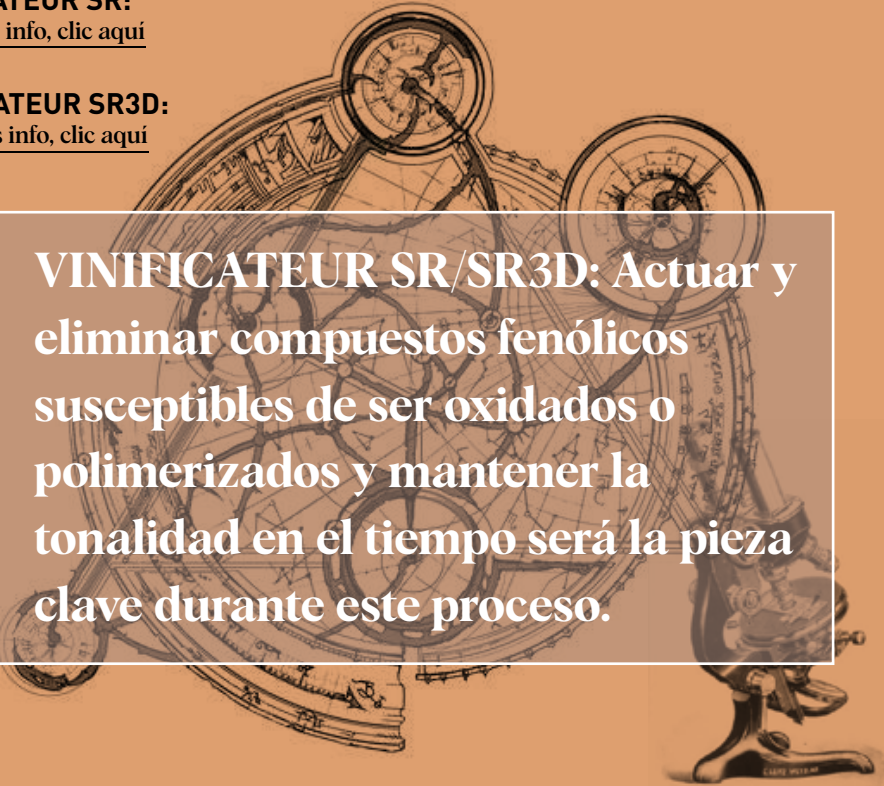
El estrés hídrico y el calentamiento global durante la maduración aumentan la extractibilidad de la uva, por lo que es necesario interpretar la madurez de la uva en cada añada. El tamaño de baya condicionará también la proporción mosto/piel y, por lo tanto, el resultado de la maceración.

VINIFICATEUR SR:

 [Más info, clic aquí](#)

VINIFICATEUR SR3D:

 [Más info, clic aquí](#)



VINIFICATEUR SR/SR3D: Actuar y eliminar compuestos fenólicos susceptibles de ser oxidados o polimerizados y mantener la tonalidad en el tiempo será la pieza clave durante este proceso.

Durante el proceso fermentativo de mostos blancos y rosados resulta imprescindible estabilizarlos frente a posibles quiebras proteicas, oxidativas, o estabilización de la materia colorante. Esta etapa del proceso es muy importante porque nos permite de una forma temprana y preventiva, corregir los posibles perfiles fenólicos y amargos.

El color del vino rosado es el principal motivo de compra y su equilibrio es complejo y delicado. Conseguir un vino que además de ser fresco y aromático, tenga un color vivo, con la intensidad justa, una buena tonalidad y estable en el tiempo es un buen estímulo para las habilidades de cualquier enólogo. Para ello, la estabilidad y viveza del color se consigue minimizando los efectos secundarios de la maceración, es decir, retirar parte del tanino extraído, y dotando al vino del poder reductor adecuado.

| LOTE 1 | DO ₄₂₀ | DO ₅₂₀ | Intensidad Colorante | Tonalidad |
|---------------|-------------------|-------------------|----------------------|-----------|
| Testigo | 0.22 | 0.217 | 0.437 | 1.01 |
| SR 40 g/hl | 0.211 | 0.186 | 0.397 | 1.13 |
| SR 70 g/hl | 0.194 | 0.162 | 0.356 | 1.20 |
| SR 100 g/hl | 0.18 | 0.146 | 0.326 | 1.23 |
| SR 3D 50 g/hl | 0.174 | 0.142 | 0.316 | 1.23 |
| SR 3D 60 g/hl | 0.166 | 0.129 | 0.295 | 1.29 |
| SR 3D 70g/hl | 0.159 | 0.121 | 0.28 | 1.31 |

- Define y consigue y estabiliza el color de los rosados.
- Preserva el aroma evitando tratamientos más violentos en vino terminado.
- Diseña una boca equilibrada, disminuyendo el amargor.
- Disminuye hasta en un 40% el color de los vinos rosados.


PHYLIA CYS: Los contenidos en Glutación del mosto pueden ajustarse practicando una smartfood en el viñedo y/o a con extractos de levadura ricos en glutación y otros péptidos reductores.

Como ya se ha comentado en el apartado anterior, la sostenibilidad de un vino en el tiempo dependerá del balance entre los compuestos oxidantes y reductores. Sobre todo, en la fase de latencia, que puede durar entre 6-24 horas, dependiendo de la flora y de la temperatura, interesa que sea lo más corta posible para que la competencia entre microorganismos sea menor. Así, el dominio de la fermentación la tendrá la levadura (o pool de levaduras) deseada. Sin embargo, también es la etapa donde el mosto es más sensible a las oxidaciones.

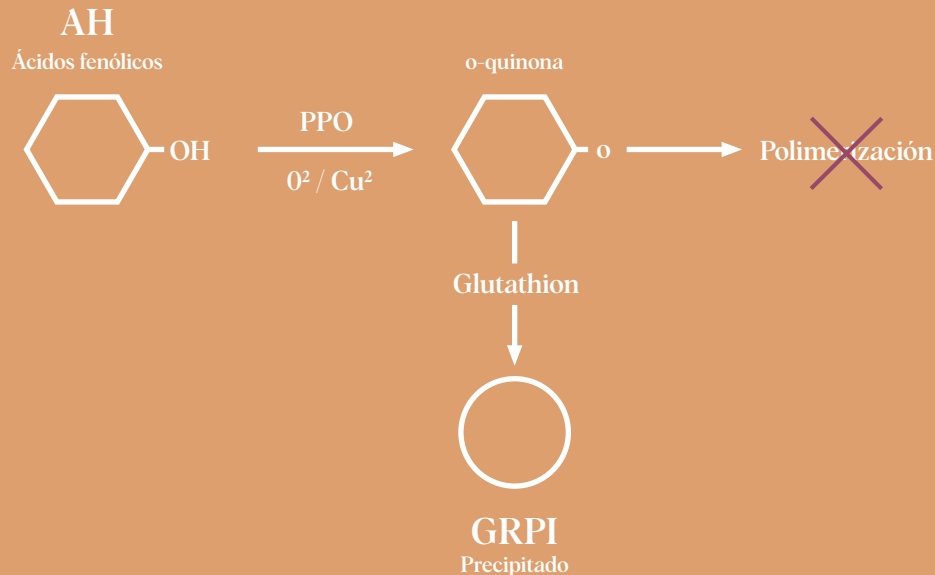
El Glutación, en su forma reductora, posee propiedades reductoras que contribuyen a evitar el pardeamiento de los mostos blancos y rosados, y a preservar el frescor de sus aromas.

Sin embargo, en ciertos casos, la disponibilidad de la forma activa y eficaz del Glutación en los derivados de levadura es variable. El Glutación trabaja bloqueando las reacciones de oxidación, evitando la polimerización de las quinonas.

Si tanto en su transporte, en el envase, etc. el glutación ha captado oxígeno, se presentará en su forma oxidada, no en la forma reductora, perdiendo su eficacia. Por eso es importante marcar que los derivados de levaduras ricos en glutación también tienen que ser ricos en los propios péptidos reductores para mantener la forma activa del glutación.


 [Más info, clic aquí](#)

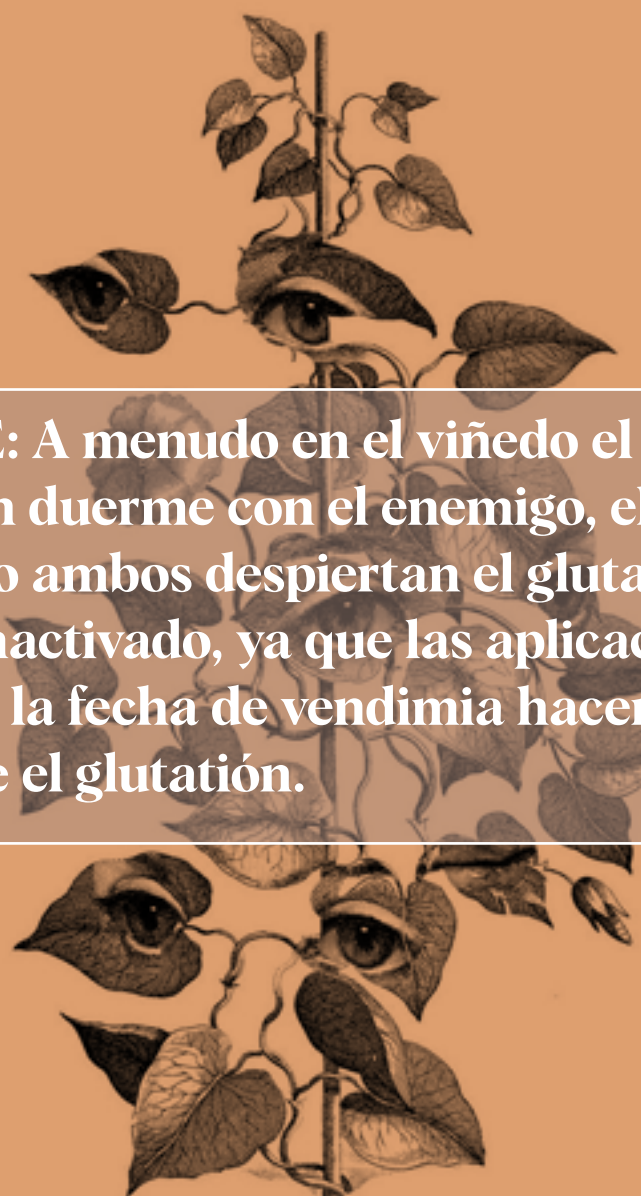
LA GESTIÓN DE LA OXIDACIÓN



Diversos estudios muestran que, en mostos con metales pesados, disminuye notablemente la calidad aromática de los vinos. A parte del oxígeno, que es el mayor responsable de la oxidación de los vinos, los metales pesados son catalizadores de la mayoría de reacciones de oxidación y causantes de una pérdida aromática. Cuanta más cantidad de metales pesados haya en el mosto, acelerará el envejecimiento de los vinos.

Por lo que, en función del mosto, de la zona, de las técnicas de manejo del viñedo, hay que hacer balance de lo que tenemos, para potenciarlo o eliminarlo.

 [Más info, clic aquí](#)



DIWINE: A menudo en el viñedo el glutatión duerme con el enemigo, el cobre, y cuando ambos despiertan el glutatión queda inactivado, ya que las aplicaciones cerca de la fecha de vendimia hacen que se precipite el glutatión.

03.

CON VER TIR



CONVERSIÓN MOSTO-VINO

La producción de vino en el mundo ha evolucionado considerablemente estos últimos 20 años, y los procesos se han industrializado o están en vías de la automatización. Sin embargo, trabajamos en la parametrización de la fermentación alcohólica, para que no ocurra de una manera aleatoria.

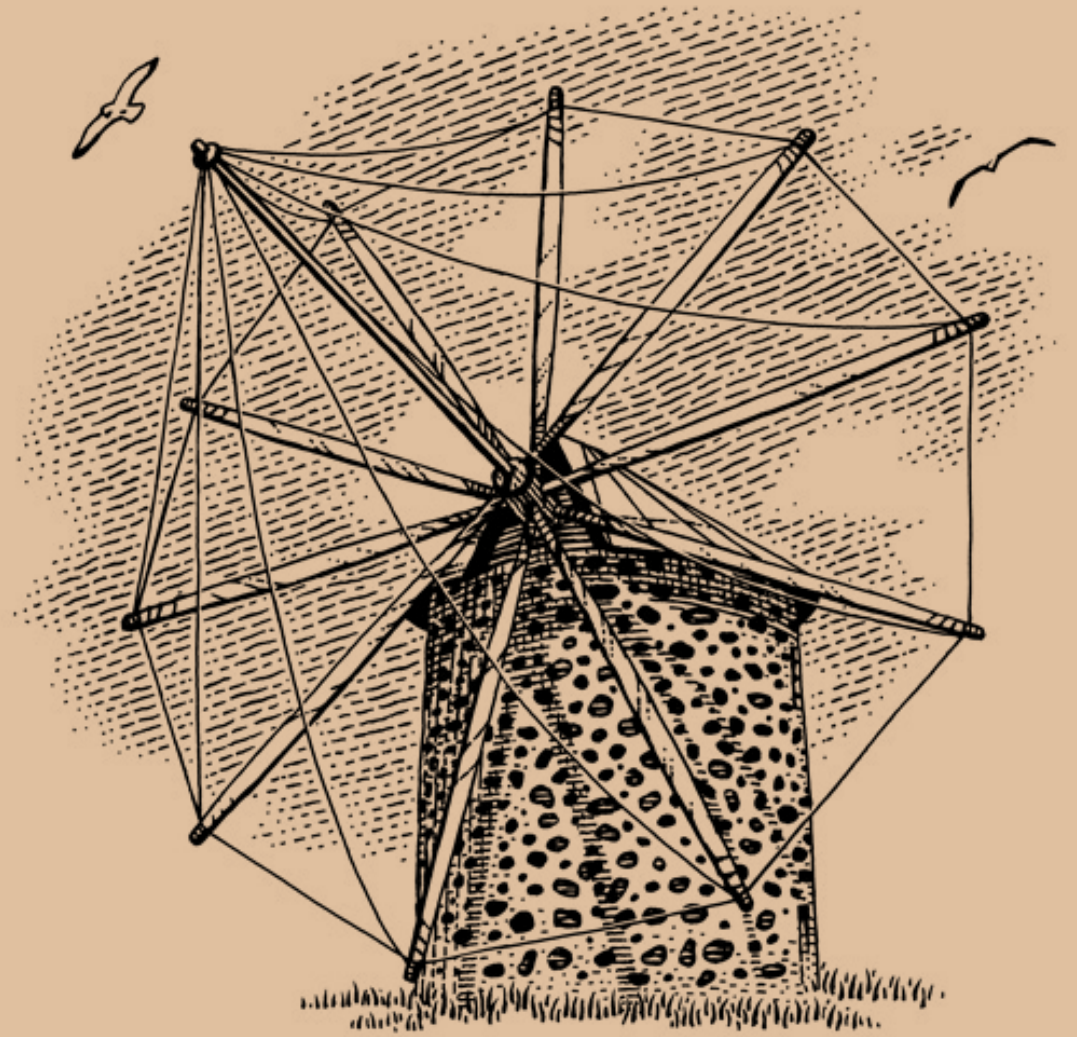
Desde el punto de vista Enológico, hay parámetros a dominar para conseguir el perfil de vino que queremos diseñar y prevenir problemas de fermentación:



OXÍGENO

El proceso de fermentación requiere oxígeno. En las condiciones de vinificación, el oxígeno se halla presente en las primeras horas de fermentación. A medida que avanza la FA, el medio se va enriqueciendo en carbónico. Sin embargo, la presencia de oxígeno justo al final de la multiplicación de las levaduras, aumenta la formación de esteroides por parte de las mismas, siendo esta cantidad el doble de los que se formarían en su ausencia.

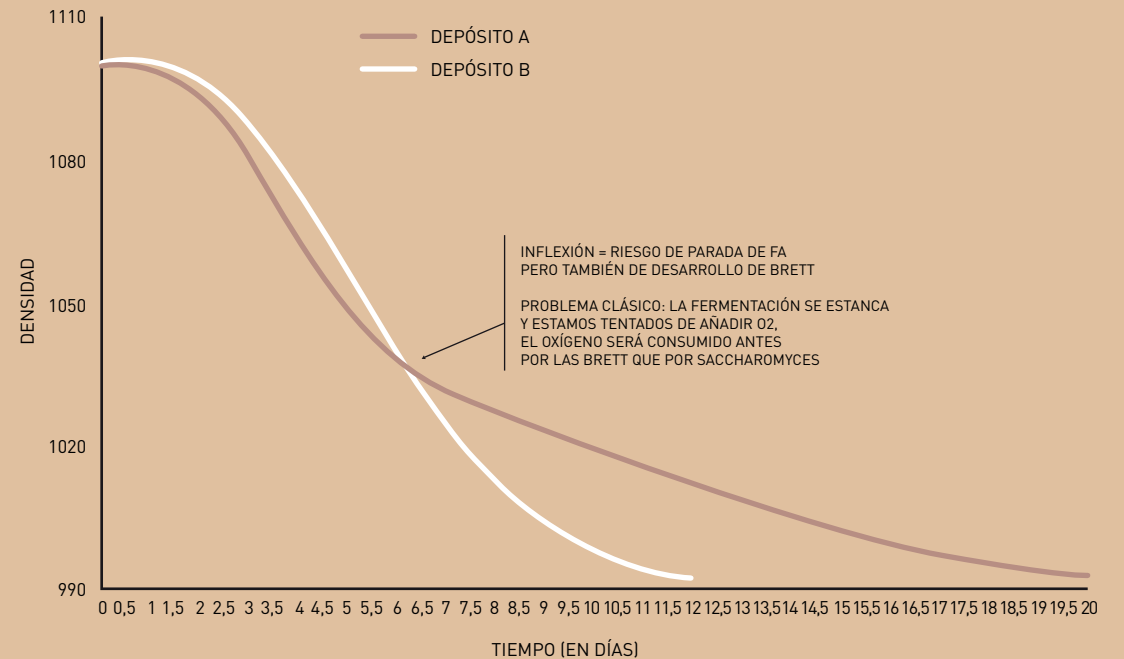
Además, el oxígeno favorece la biosíntesis de lípidos, esteroides y ácidos grasos insaturados, que forman parte de la composición de la membrana celular.



Beneficios

- Domina una fermentación regular y completa, siendo el enólogo el que guía y no al revés.
- Ahorro de tiempo, 20 % menos de la duración total de FA.
- Estabiliza y potencia los precursores aromáticos: Tiólicos, Terpénicos y Fermentales.
- Limita la aparición de compuestos azufrados.

Dos depósitos de la misma variedad. El B fermenta en 12 días, mientras el A después de 20 días la fermentación no termina. Eso supone riesgo de parada, riesgo de contaminación, riesgo de una mala interpretación de las necesidades de la levadura en ese momento puntual, fermentación larga por lo tanto mayor gasto económico y sobre todo pérdida de la FRUTA.



NITRÓGENO


La gestión de los aportes de nutrientes y de oxígeno no tiene únicamente incidencia sobre la cinética de la fermentación sino también sobre la calidad aromática y gustativa del vino. Está demostrado que los productos secundarios del metabolismo de la levadura participan en el perfil aromático y están ligados a fuentes de nitrógeno del medio.

Lo natural siempre es lo mejor, sin duda alguna, el pool de nutrientes que trae la uva de serie es lo mejor para la levadura.

Sin embargo, debido al estrés nutricional del viñedo, al desequilibrio de la planta, a la deficiencia de los suelos, de la climatología, etc. nos encontramos con mostos con 60 mg/L hasta 300 mg/L de NFA.

Un mosto con carencia de NFA también es deficiente en aromas y en glutatión. Las uvas con niveles altos de NFA dan vinos más frescos, intensos y longevos.

Las uvas con niveles bajos de nitrógeno tampoco contienen glutatión y los perfiles aromáticos resultan menos intensos y más maduros.

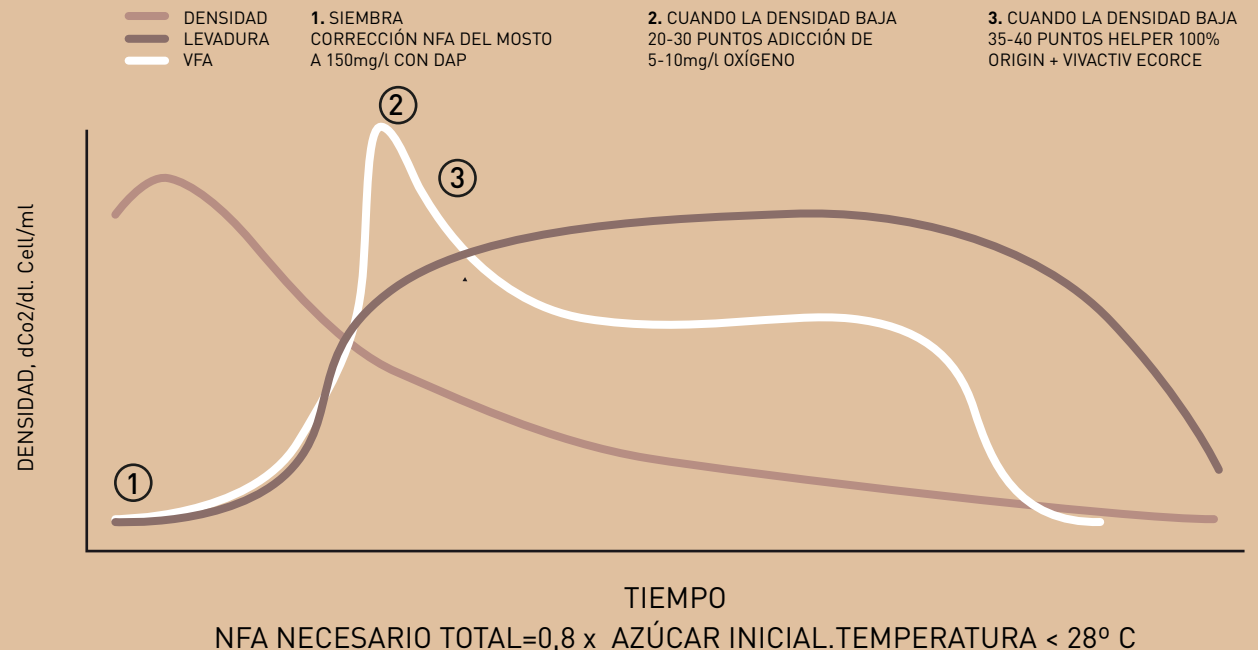
 [Más info, clic aquí](#)



1. CORRECCIÓN INICIAL con DAP hasta 150 mg/L
2. CORRECCIÓN EN Vmax EN FUNCIÓN DEL °Alc




1. CORRECCIÓN EN Vmax EN FUNCIÓN DEL °Alc




NUTRIMENT P:

Garantiza una población óptima de las levaduras y su viabilidad para que sean capaces de llevar una buena cinética y evite los riesgos de paradas o ralentizaciones. Además, limita la acumulación de compuestos cetónicos en el mosto que se combinan con el sulfuroso, un acompañamiento fundamental para elaboraciones sin SO₂.

 [Más info, clic aquí](#)


HELPER 100% ORIGIN:

Una fermentación Alcohólica óptima. Garantizando un aumento de la expresión aromática, sin desviaciones en la cinética de fermentación.

 [Más info, clic aquí](#)


VIVACTIV ECORCE:

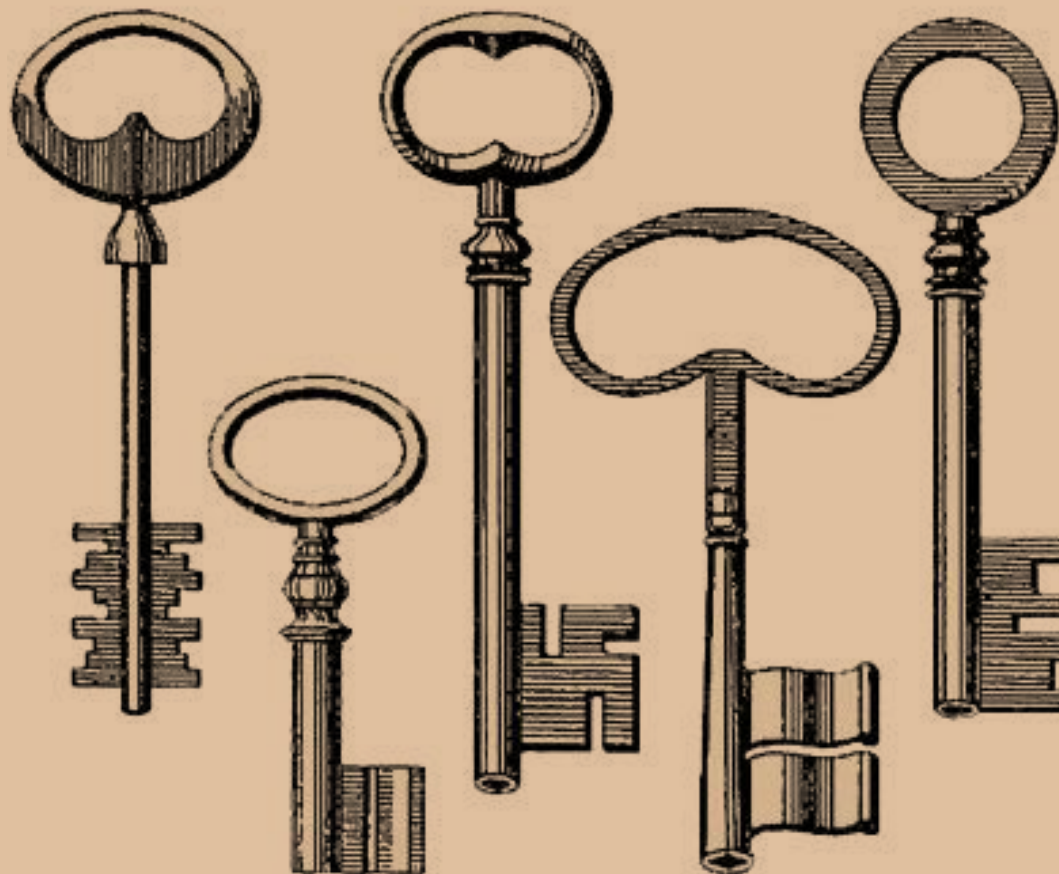
Garantiza un final óptimo de fermentación, sin estrés ni ralentizaciones. Se consiguen vinos más limpios, detoxificados. Además, gracias a su composición, ayuda a aumentar la sedosidad de los vinos.

 [Más info, clic aquí](#)

VIVACTIV AROME:

Para aumentar la intensidad y el potencial aromático mediante precursores aromáticos (isoleucina, fenilalanina, valina, péptidos...) con bajo contenido en aminoácidos azufrados (metionina) que son precursores de compuestos oxidativos.

 [Más info, clic aquí](#)



TURBIDEZ EN BLANCOS

En el caso de querer potenciar aromas varietales, es ideal mantener la turbidez entre 150-200 NTU para poder extraer al máximo los aromas presentes en la pulpa.

En los perfiles fermentales, lo adecuado es fermentar con turbideces por debajo de 100 NTU, para ayudar al desarrollo aromático. Hay que tener cuidado porque por debajo de 50 NTU hay serio riesgo de aumento de la acidez volátil. En cambio, por encima de 250 NTU puede aumentar el riesgo de aparición de compuestos azufrados desagradables y aumenta la extracción tánica.



TEMPERATURA

Para obtener fruta fresca en tintos es aconsejable no exceder de 26°C, porque si fermentamos a unas temperaturas superiores, se consigue madurar más la fruta.

Para vinos con carácter vegetal, si lo queremos respetar, es recomendable mantener temperaturas bajas: 20-22 °C. Si lo que queremos es minimizar el carácter vegetal y poder volatilizarlos es recomendable fermentar a una temperatura superior a 25°C.

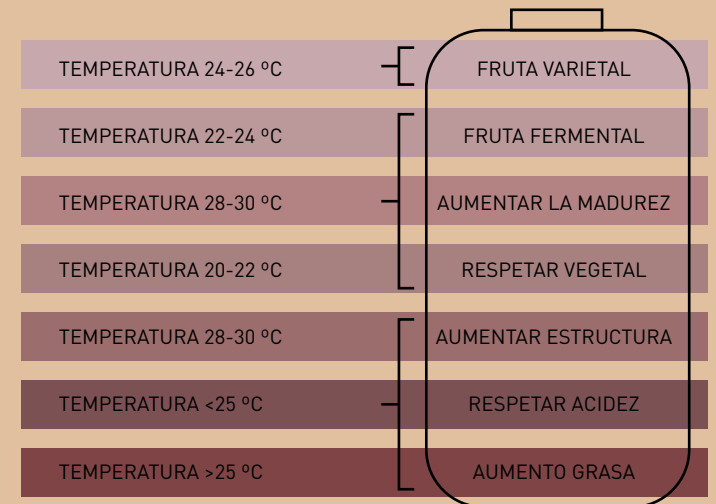
En vinos de alta madurez y con potencial de guarda es adecuado fermentar a temperaturas superiores de 25°C para extraer β -Damascenona.

Los vinos blancos de estilo reductor, los compuestos se desarrollan mejor a temperaturas cerca de los 16-18°C que a temperaturas bajas y sobre todo en la fase de multiplicación de la levadura.

Los aromas terpénicos precisan una buena actividad enzimática para revelarse, y a más temperatura mayor actividad, por lo que la temperatura adecuada de fermentaciones está entre 18 y 20°C. Los terpenos se desarrollan durante toda la fermentación. Incluso después de la fermentación.

Los aromas fermentales requieren cierto estrés térmico para la producción de los aromas por parte de las levaduras. Por lo que la temperatura óptima es más baja que en los casos anteriores, a 15 °C durante toda la FA.

ESTILO DE VINO Y TEMPERATURA DE FA




POBLACIÓN LEVADURAS

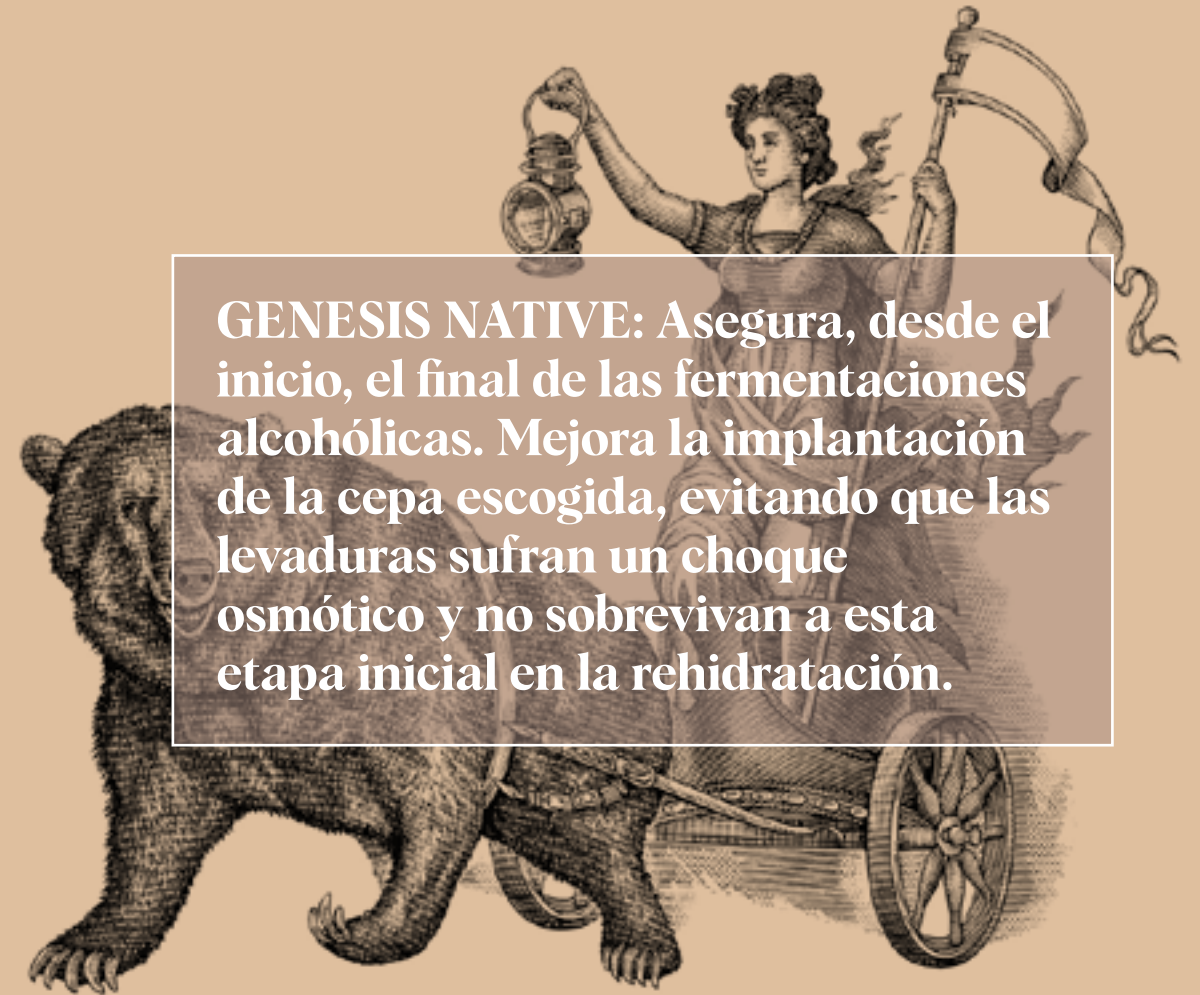
La rehidratación es un proceso muy importante para la levadura, que consiste en establecer las condiciones similares en las que estaba antes de ser deshidratada.

Cuando se deshidrata una levadura en el proceso de fabricación, todo el equilibrio de la levadura, y sobre todo la membrana, se desorganiza. En el momento de la inoculación de las levaduras, estas son sometidas a un estrés inevitable.

La implantación y multiplicación de la levadura corresponde a un aumento de la población siempre que esté provisto de todas las necesidades que la levadura necesita (temperatura, pH, oxígeno, nutriente). También hay que tener en cuenta que no es lo mismo aportar 10 g/hl que 20 g/hl, porque el número de células varía.

- Población adecuada: 100 a 120 millones/ml.
- Dosis LSA: 20 g/hl → 5 millones de células/ml → Multiplicación levadura: 4 a 5 generaciones

 [Más info, clic aquí](#)



GENESIS NATIVE: Asegura, desde el inicio, el final de las fermentaciones alcohólicas. Mejora la implantación de la cepa escogida, evitando que las levaduras sufran un choque osmótico y no sobrevivan a esta etapa inicial en la rehidratación.

1. MILLESIME

Consiste en introducir los conceptos de seguridad, constancia y precisión en la FA con levadura autóctona. Por la inversión que requiere y la complejidad de explotación, seleccionar cepas propias tiene sentido cuando hay un objetivo organoléptico o tecnológico concreto.

Si lo que deseamos es elaborar vinos plenos, francos, complejos y con respeto por el terruño, necesitaremos gestionar las levaduras autóctonas de una forma enológica: cercana a la espontánea en diversidad, respetando la variabilidad anual, pero con seguridad fermentativa.

Con nuestra experiencia en el proyecto Millesime garantizamos:

- Mantener la identidad de cada añada
- Conseguir un pool de levaduras de cada viñedo o parcela, terroir
- Ver el potencial microbiológico de cada parcela



Es una técnica precisa y segura para imprimir “carácter propio” al vino, para una óptima expresión del terroir.

2. Sala de multiplicación de levaduras ECOLYS

Los enólogos tienen cada vez más claro que quieren controlar las fermentaciones con cinéticas más regulares, que les permitan vinos más aromáticos y poder aprovechar con mayor eficacia los depósitos de fermentación. Ecolys asegura resultados únicos en la producción de levaduras y bacterias gracias a un equipo completo y fácil de usar, garantizando la implantación de la levadura indicada. Se consigue reducir también el consumo de energía (en promedio, 20% de reducción de tiempo de la FA).

Con nuestra experiencia en la multiplicación de levaduras garantizamos:

- Bajar costes de producción
- Bioprotección, para elaboraciones con bajo o sin SO₂
- Seguridad e implantación de la levadura escogida
- Capacidad de implantación de diferentes cepas de levaduras



3. LEVADURAS SECAS ACTIVAS

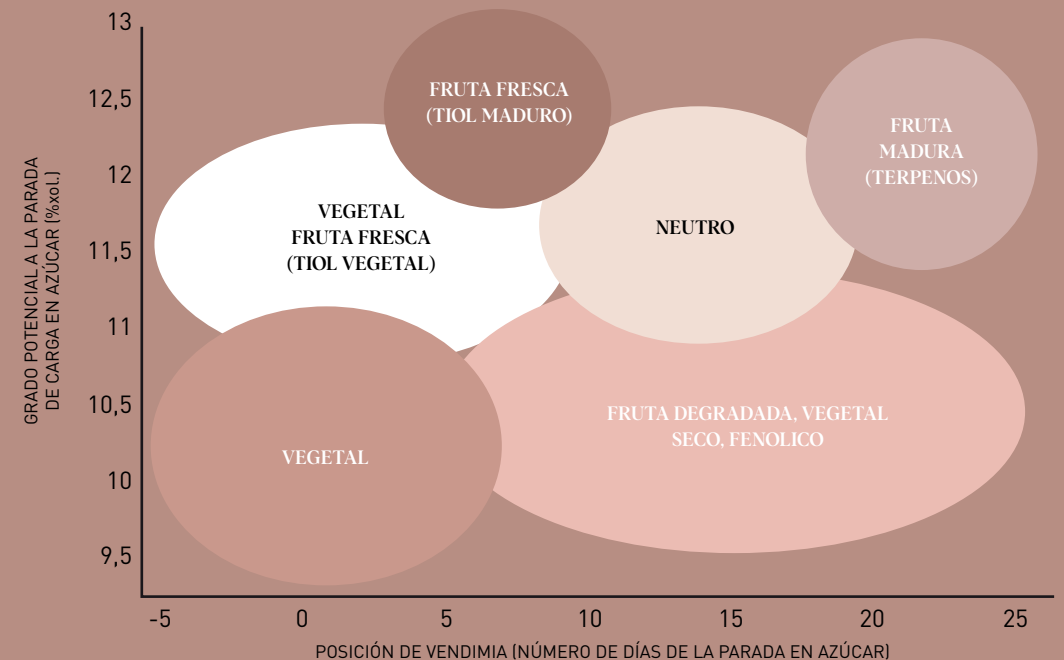
Es verídico que existe una “causa efecto”, el cambio climático termina afectando en la composición de los mostos y futuros vinos. El grado alcohólico y el pH tienen valores cada vez más altos, una madurez fenólica distante a la madurez industrial, unos niveles de nitrógeno tanto de los mostos como de los suelos inferiores a los que se necesitan... Todos estos cambios hacen que tengamos que reinterpretar las técnicas de vinificación.

Con nuestra experiencia en la FA garantizamos:

- Mantener la identidad de cada vino proponiendo modelos de FA para cada perfil de vino
- Selección de levaduras en función del estilo de vino
- Comodidad, utilidad, versatilidad


Con una misma uva, dependiendo del proceso podemos tener resultados diferentes. Y a su vez, remarcamos que una uva no vale para hacer todos los tipos de vino.

Lo importante es saber la levadura en qué momento produce los aromas. Los procesos enzimáticos de las levaduras no se dan de la misma forma en la fase de crecimiento, en la estacionaria o en la de declive.




SELECCIÓN TT03:

Expresa el perfil de la fruta fresca. Trabajando en el desarrollo de los tioles, sobretodo, al inicio de la FA.

 [Más info, clic aquí](#)


LEVULINE SYNERGIE:

Mezcla de dos levaduras, para vinos blancos con elevada intensidad aromática, complejidad, finura y elegancia. Trabajan, para un perfil más reductor, al inicio de la FA, y después, en función de los precursores, desarrolla aromas más exóticos.

 [Más info, clic aquí](#)


LA FRUITÉE:

Obtener aromas donde no las hay, desarrollando ésteres y alcoholes superiores durante toda la fermentación.

 [Más info, clic aquí](#)


LEVULINE C19:

Proporciona vinos con marcado carácter terpénico, floral y cítrico que confiere el carácter fresco. Vinos redondos y grasos en boca.

 [Más info, clic aquí](#)


L'ELEGANT:

Consigue un potencial aromático varietal en la fermentaciones de blancos con madera. Para aumentar la sensación de grasa.

 [Más info, clic aquí](#)

LA MARQUISE:

Rapidez y seguridad, para bodegas de gran capacidad donde se necesita trabajar de una forma más dinámica. Evita la contaminación del microorganismos indeseados. Por otro lado, respeta el terroir y la identidad de los vinos.

 [Más info, clic aquí](#)



TT03

LEVULINE SYNERGIE

LA FRUITÉE

LEVULINE C19


LA MARQUISE

L'ELEGANT

LA FRUITÉE


LA RAFFINÉE:

Variedades donde se pretende enmascarar el carácter vegetal, habitualmente parcelas con bloqueos que dan uvas con baja madurez.

 [Más info, clic aquí](#)


SELECCIÓN TT03:

Expresa el perfil de la fruta fresca. Trabajando en el desarrollo de los tioles, sobretodo, al inicio de la FA.

 [Más info, clic aquí](#)


LA FRUITÉE:

Obtener aromas donde no las hay, desarrollando ésteres y alcoholes superiores durante toda la fermentación.

 [Más info, clic aquí](#)


LA MARQUISE:

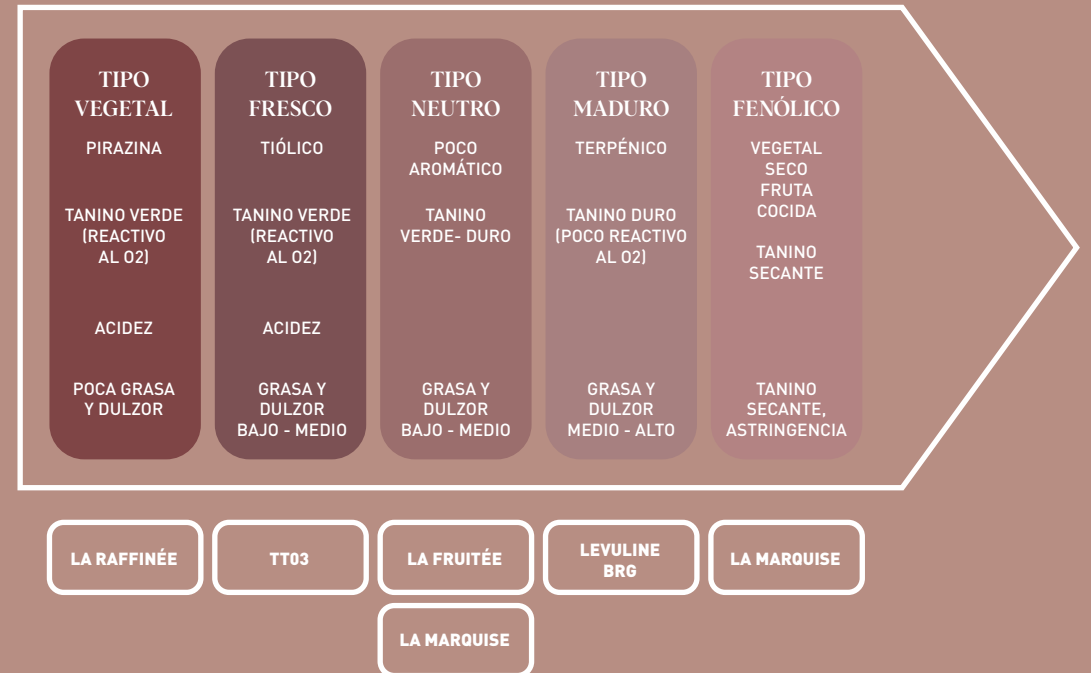
Rapidez y seguridad, para bodegas de gran capacidad donde se necesita trabajar de una forma más dinámica. Evita la contaminación del microorganismos indeseados. Por otro lado, respeta el terroir y la identidad de los vinos.

 [Más info, clic aquí](#)

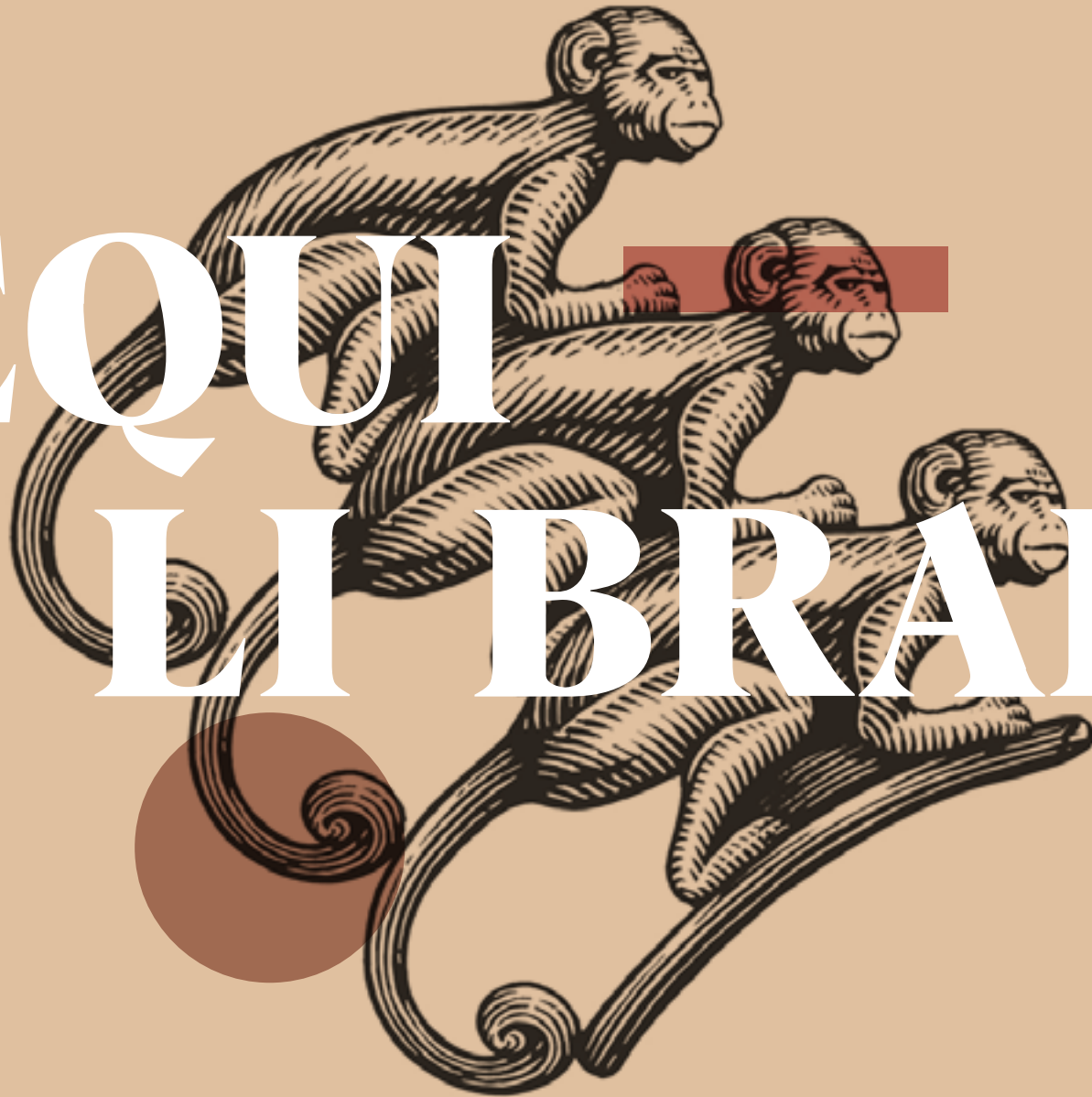
LEVULINE BRG:

Expresa la fruta madura, y envuelve la sensación tánica.

 [Más info, clic aquí](#)



04. EQUILIBRAR



EQUILIBRIOS DEL VINO

Tras el minucioso trabajo de extracción y fermentación, la madurez de la uva nos puede dejar vinos con carencias incluso con desequilibrios en boca (falta de dulzor o de grasa, centro de boca vacío, poca persistencia...) que, eventualmente, precisen acciones para equilibrarlos.

Las tendencias actuales de los perfiles de vino han evolucionado a vinos aromáticamente intensos, golosos y armoniosos. Por eso, entran en juego parámetros como la persistencia, que prolonga el recuerdo del vino e invita a seguir disfrutándolo, y la longevidad, para que llegue al consumidor en su óptimo momento de disfrute.

Con nuestra experiencia en el equilibrio de los vinos, garantizamos:

- Realzar lo positivo y enmascarar lo negativo de cada vino, teniendo como premisa la anticipación al problema y el momento de aplicación de cada solución.
- Ajustar los diferentes equilibrios: Fruta/madera, Acidez/dulzor, Estructura/grasa, Acidez/Alcohol.




¿Sabías que la armonía de los vinos consiste en que todos los componentes estén en su justa medida?

Tanto la acidez, el alcohol como los taninos de la uva son los principales responsables de la estructura, su impacto depende tanto de la cantidad como de la calidad. En el caso de los vinos tintos, un tanino reactivo, poco maduro dará estructura, pero con agresividad, por el contrario, un tanino maduro da estructura, pero con armonía. En el caso de los vinos blancos, la estructura se basa en la acidez, por lo que el balance entre el alcohol y la acidez serán los parámetros a equilibrar si queremos aumentar o disminuir su estructura.

El componente que lo balancea es la grasa, tiene que estar en su justa medida, para que los vinos no sean planos, incluso pesados, ya que el resto de las sensaciones quedan ocultas. Aunque también ocurre que, un vino con falta de grasa suele definirse como agresivo, ya que resalta la acidez y la sensación astringente.

Sin embargo, antes de decidir y ajustar los equilibrios de estos vinos, tenemos que volver hacia atrás y pensar, ¿cuál ha sido nuestro objetivo durante la vinificación? Si lo hemos conseguido, hemos cumplido nuestra meta; en otros casos, si preferimos equilibrarlo hacia un vino más duradero, aumentar la fruta o la sedosidad, pensaremos en cómo hacerlo.

Muchos equilibrios vienen directamente definidos desde las parcelas, desde los viñedos, de una forma natural. En otros casos, los equilibrios que no vienen del origen, se pueden reconducir con coupages de vinos.



El tener diferentes estilos de vino en la bodega hará que sea más fácil conseguir los objetivos establecidos: podremos catar y ver la evolución de los perfiles tánicos y ajustar los estilos de vinos actuales.

Timing

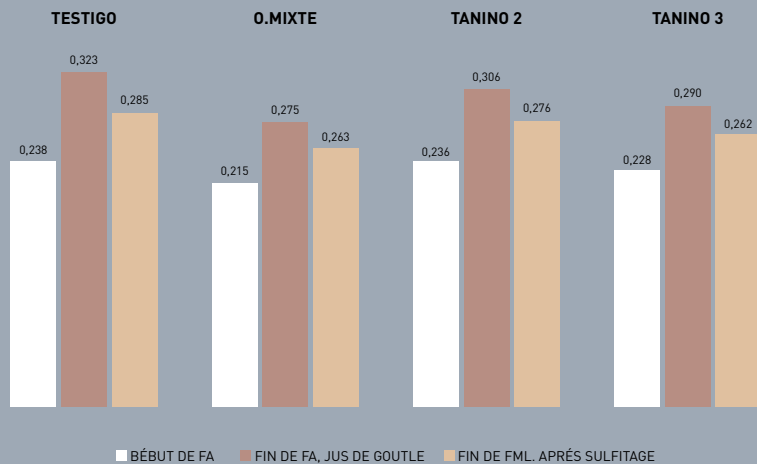
Tener los vinos equilibrados lo antes posible, es decir, anticiparnos en la búsqueda de equilibrios, será la mejor opción tanto técnica como económica. Porque, aunque todos busquemos el mismo objetivo: respeto por la fruta, dulzor, grasa, armonía y redondez, los resultados no pueden ser iguales si utilizamos las soluciones en FA, entre FA y FML, finalizada la FML o seis meses más tarde o antes de embotellar.

Durante la FA, en el caso de los vinos blancos, se puede trabajar el dulzor, estructura, complejidad y longitud en boca con el roble, sea en formato que sea. En el caso de los tintos, los objetivos son diferentes, hay soluciones para estructurar y potenciar la fruta.



Antes de FA

EVOLUCIÓN DE LA D0420 DURANTE LA VINIFICACIÓN



DESDE EL INICIO DE LA FERMENT, O, MIXTE MINIMIZA LOS FENÓMENOS OXIDATIVOS (D0420, LA MÁS BAJA, COMPUESTOS DE COLOR AMARILLO EN MENOR CANTIDAD).


SE ENCUENTRA OTRA VEZ AL FINAL DE LA FA Y DEL FINAL DE LA FML.

O, MIXTE ES EL QUE MEJOR PROTEGE FRENTE A LA OXIDACIÓN.

En el mosto, la oxidación ocurre por vía enzimática mediante las polifenoxidasas; en cambio, en vino terminado, la oxidación se da por vía química con los aportes de oxígeno durante toda la elaboración.


En el caso de los vinos tintos, tanto en remolque, en la tolva o en la despalladora, hay una parte del mosto líquido que ya ha comenzado la maceración antes de la fermentación alcohólica. Es en esta etapa donde principalmente, se empiezan a extraer los antocianos, pero no los taninos. Estos compuestos, si no tienen taninos para polimerizar, son muy sensibles y precipitan perdiendo el color del futuro vino, por lo que es en este corto tiempo, donde debemos mantenerlos y protegerlos.

El tanino de castaño, **Oenotannin Mixte**, usado en vinificación, refuerza la capacidad antioxidante del vino, protegiendo los antocianos cuando se van liberando en fase acuosa. Además, ayuda a la copigmentación, la primera etapa para la estabilización del color.

 [Más info, clic aquí](#)

Normalmente, se añade en el encubado, incluso se puede complementar a finales de FA, o en el descube, porque ayuda a la clarificación y decantación del vino.

El tanino gálico, **Oenotannin Oenogal**, se usa sobre todo aprovechando sus propiedades antioxidantes, sobre vendimias alteradas, por ejemplo, con presencia de botrytis. Este microorganismo, no solo altera visualmente la uva, sino que la empobrece el mosto en compuestos como son las vitaminas, minerales y en aromas. La presencia de lacasa y tirosinasa, enzimas aceleradoras de la oxidación, pueden llevar a un pardeamiento del color amarillo en los blancos y pérdida del rojo brillante en los tintos.

 [Más info, clic aquí](#)

Entre FA y FML

Una vez finalizada la FA es el momento más adecuado para provocar reacciones en el vino:

- Previo a la FML, el pH del vino es más bajo y la reactividad de los antocianos al oxígeno es mayor.
- Ausencia de SO₂.
- Vino lo más limpio posible < 250 NTU.
- Temperatura entre 15-18°C.

Es por esa razón que es el momento de la ESTABILIZACIÓN DEL COLOR en el caso de los vinos tintos.

- **Oenotannin Perfect**, tanino muy reactivo, inicia la condensación tanino-antociano participando de esta forma a la estabilización del color. En los vinos jóvenes con taninos aun reactivos, reacciona rápidamente puliendo la estructura del vino. Se emplea en fase líquida, al descubado.
- Micro-oxigenación. Pioneros desde el 2000 en esta técnica, se aprecia que cuando un vino tinto es expuesto a concentraciones moderadas de oxígeno una vez finalizada la fermentación alcohólica aporta los siguientes beneficios:

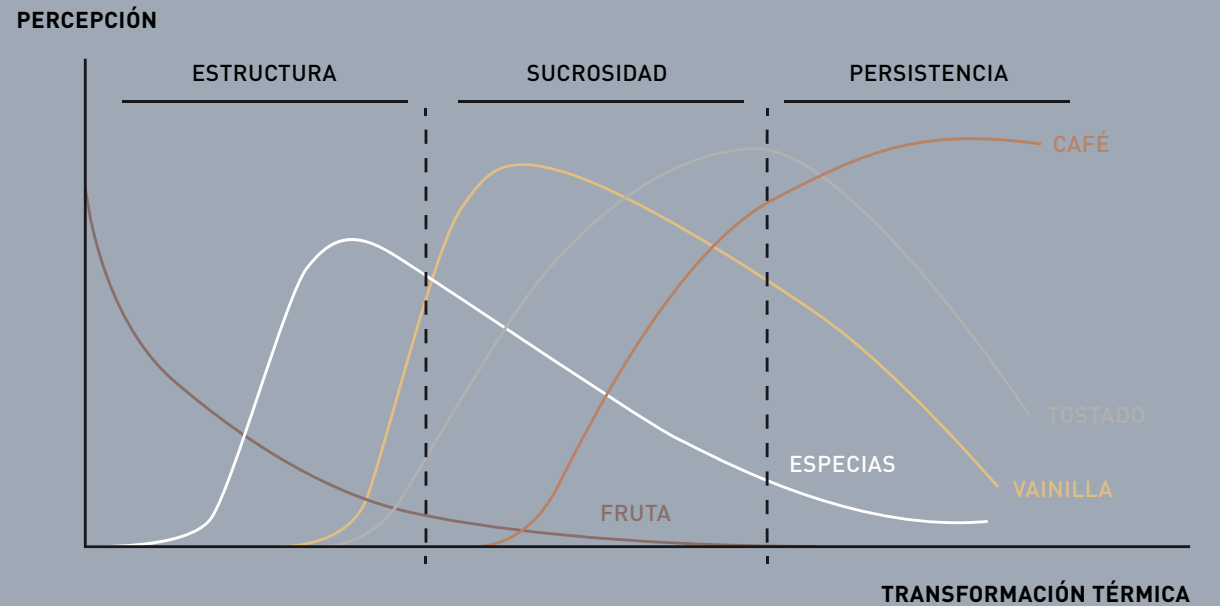
- ✓ Incremento de la intensidad afrutada varietal
- ✓ Aumento del centro de boca
- ✓ Aumento del poder de longevidad y la estabilización del color
- ✓ Por lo tanto, esto conlleva a la eliminación de la reducción, astringencia y verdor



Por otro lado, es la etapa clave también si lo que queremos es **ESTRUCTURAR** el vino, porque aún hay muchos antocianos libres para polimerizar con los taninos. A medida que se avance en el proceso, la naturaleza del propio vino hará que, con el tiempo, los antocianos no polimerizados precipiten. Si deseamos estructurar el vino antes de salir al mercado, conseguiremos el efecto contrario, aumentando la agresividad y la sequedad.


La temperatura del tostado del roble influye en la capacidad de cada madera para conseguir diferentes objetivos: en esta gráfica se aprecia como las maderas no tostadas o tostadas a baja temperatura son las que tienen mayor efecto estructurante. A medida que vamos aumentando la temperatura, también aumenta la sucrosidad y golosidad de las maderas, pudiendo jugar, en función de la temperatura, con perfiles aromáticos: especiados, vainilla, tostados...

Si la madera tuesta durante más tiempo, se eliminan más elagitaninos y se consiguen los componentes tostados que harán que las sensaciones en boca sean más persistentes.




BOISE BF:

La madera de roble sin tostar conserva todas las características de su origen botánico, aumentando la fruta, volumen y estructura en boca.

 [Más info, clic aquí](#)


BOISE AFR:

Desarrollada inicialmente para los vinos blancos, enriquece el vino con notas frescas y aumenta la viveza en boca.

 [Más info, clic aquí](#)


BOISE SC100:

Redondez y centro de boca sin aporte de notas en nariz.

 [Más info, clic aquí](#)


BOISE SCA:

Complejidad, volumen, dulzor y estructura en boca.

 [Más info, clic aquí](#)

BOISE SC180 XL:

Nivel alto de intensidad aromática aportando notas dulces de vainilla. Indicada en variedades pirázicas para la integrar la parte vegetal. Estructura la boca, consiguiendo vinos con más persistencia y longitud.

 [Más info, clic aquí](#)

Roble ESTRUCTURANTE




Roble AROMÁTICO

Inicio de la guarda

En muchas bodegas, es la época de llevar el vino a barricas o a grandes contenedores, en ciertas estrategias, usarán nuevos contenedores, en otras de un año, y en otros casos, en más usadas. En función del perfil de vino, no podemos esperar que los resultados sean los mismos que en un mismo vino.

Una vez acabada la FML, aún quedan antocianos libres para polimerizar con taninos. Por lo que en esta etapa podemos equilibrar los vinos y sus características ya que algunos vinos, estarán en contacto con madera y otros mantendrán su guarda en depósitos de acero, cemento o barro-terracota.

 [Más info, clic aquí](#)



Oenotannin Velvet aporta taninos con menor reactividad. Absorbe lentamente el oxígeno y confiere al vino potencial de guarda. Utilizado durante la crianza o al final de la misma, aporta estructura y volumen con un impacto inmediato.

Fin de la guarda

Para estas fechas, y al contrario de lo que ocurre en los casos anteriores, el contenido de antocianos libres del vino es muy bajo, es decir, que en su mayoría han precipitado o están polimerizados. Por lo tanto, la polimerización se dará entre tanino del vino y tanino de la madera, y, en consecuencia, disminuirá el color violeta y aportará sequedad en boca. Esto suele ocurrir en muchos de los vinos que catamos por ir tarde a crianza.

Debemos recordar que ese tipo de tanino nunca se redondea en botella. En el caso de uso de alternativos, proponemos nuestra gama DC que están lavados en agua caliente para la disminución de la riqueza tánica.




Oenotannin Initial, tanino de pepita poco reactivo, se posiciona en el afinado antes de embotellar los vinos.




BOISE DCA:

permite potenciar y dirigir de forma precisa caracteres organolépticos determinados en función de la materia prima disponible y el estilo de vino definido.

 [Más info, clic aquí](#)


BOISE DC 180:

Ayuda a madurar la fruta del vino, aportando notas a vainilla.

 [Más info, clic aquí](#)


BOISE DC190:

En función de la matriz del vino, puede realzar la fruta fresca y mentolada del vino, aportando notas especiadas.

 [Más info, clic aquí](#)


BOISE DC210:

Aumenta la intensidad de las notas tostadas que ayudan a potenciar la fruta fresca de los vinos.

 [Más info, clic aquí](#)

BOISE DC310:

A dosis limitadas, potenciar la fruta fresca de los vinos, realzando la gama de dulzor y la persistencia.


 [Más info, clic aquí](#)

SIGNATURE Y/T:

Combinaciones concretas, universales, fáciles de implementar, para la precisión y suavidad durante la crianza.


/ Y (Yummy):

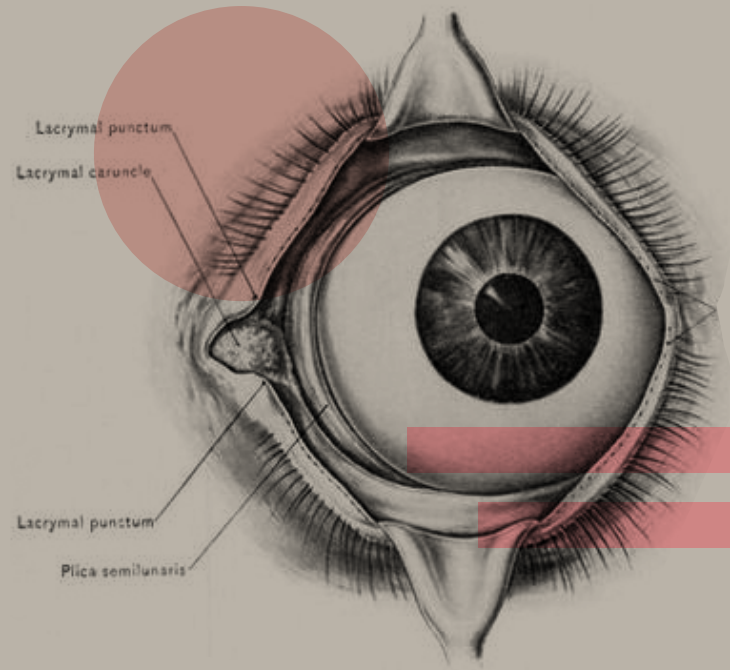
refuerza el carácter goloso y suave del vino, al mismo tiempo que preserva el perfil afrutado de los vinos sin impacto de la madera.

 [Más info, clic aquí](#)

/ T (Toasted):

intensifica la complejidad de los vinos, aportando varias notas torrefactas que ayudan a estructurar la boca de los vinos.

 [Más info, clic aquí](#)



QZBoeno