



EL CONEIXEMENT
COM A INGREDIENT

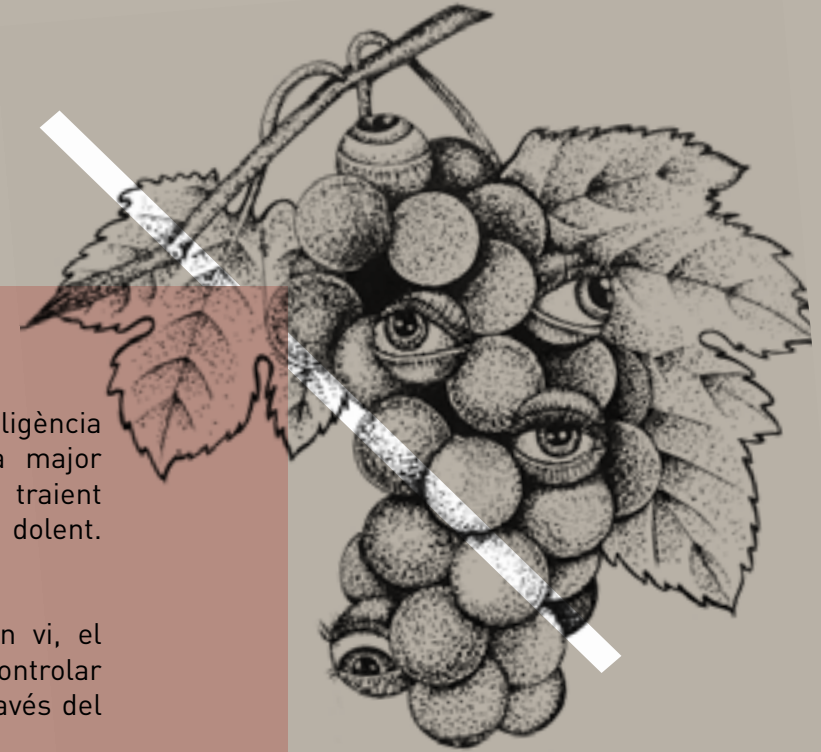
QZBoeno



Sapiència: un caràcter que es desenvolupa amb l'aplicació de la intel·ligència en l'experiència pròpia, obtenint conclusions que ens donen una major consciència. Al mateix temps ens capaciten per a reflexionar, traient conclusions que ens donen discerniment de la veritat, el bo i el dolent. Sapiència és la suma de coneixement i el resultat de la seva aplicació.

Per això, entre tots els factors que influeixen en l'elaboració d'un vi, el coneixement és potser el més determinant. Un creador de vi no pot controlar factors externs com a quina temperatura hi haurà al juliol. Però a través del coneixement pot compensar el resultat.

Aquest llibre és un homenatge a les persones que treballen en el procés de creació d'un vi. Sense la suma de talent i intel·ligència, el nostre sector no seria el mateix. La terra dóna molt, però és el cap de les creadores i creadors de vins l'element que ens fa únics, somiant amb una Enologia Transversal.





DEX

01 EXTREURE

PARÀMETRES EN BLANCS I ROSAT/

PARÀMETRES EN NEGRES/

LES NOSTRES SOLUCIONS/

02 ESCLARIR

NETEJA DE MOSTOS/

1. Oxigenació contralada de mostos
2. Estimula el desfangat
3. Aclareix la clarificació dels mostos

03 CONVERTIR

Oxigen
Nitrogen
Terbolesa en blancs
Temperatura
Població llevats

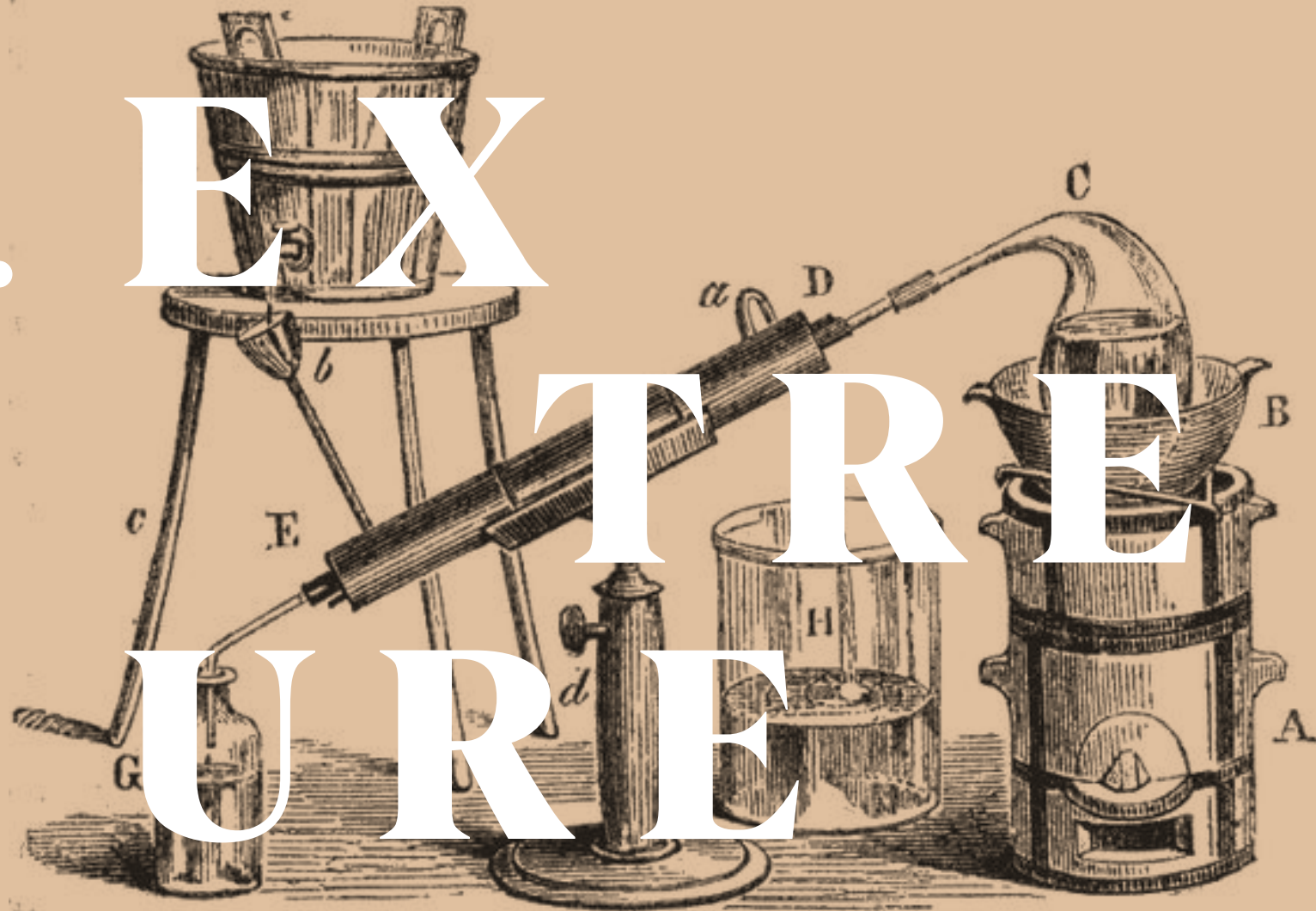
LES NOSTRES SOLUCIONS/

04 EQUILIBRAR

TIMMING/
abans de FA
Entre FA i FML
Inici de la guarda
Fi de la guarda

01. EXTRE

URE



EXTRACCIONS EN MOST

Una vegada obtingudes les analítiques del most que treballarem, ja hem catalogat la seva qualitat, els seus aromes, la vivesa, és a dir, podem conèixer quin tipus de vi donarà.

El miracle del raïm i el procés de l'extracció és el que marca la diferència. Sabies que una interpretació òptima del most pot augmentar la durabilitat i estabilitat del vi?

Hem d'extreure el millor del raïm, sempre en la seva justa mesura. En el cas dels blancs i rosats, extreure i potenciar la part aromàtica que enamora, i aquest balanç entre acidesa i greix, perdurable i estable en el temps, sense evolucions posteriors. En el cas dels vins negres, obtenir un color vermell viu i estable, trobar un equilibri ideal entre l'estructura tànnica, el greix i la dolçor, sense amargor i minimitzant el caràcter vegetal. Un repte complex, però a l'abast de tots.



PARÀMETRES EN BLANCS I ROSATS



1. MADURESA

L'augment de la maduresa està relacionat amb un augment de l'extracció dels compostos de la pell i la polpa al most.

Les parts sòlides en certes varietats blanques són riques en aromes per la qual cosa serà fonamental macerar aquest tipus de vins. A més, en aquest procés, el most augmentarà el contingut de polisacàrids vegetals, ajudant a la composició del greix del vi. No obstant això, en aquest procés per a blancs, es recomana una maceració selectiva per a limitar una sobre extracció i perdre tipicitat en el vi.

En aquest procés hem de tenir en compte que les pells contenen més pectines insolubles que la polpa, amb cadenes més ramificades, per tant, per a l'extracció selectiva i la posterior neteja de mostos es necessita un enzim específic, amb activitats secundàries, que treballi específicament amb aquestes cadenes, trencar la barrera física i augmentar el rendiment del procés.

 [Més info, clic aquí](#)

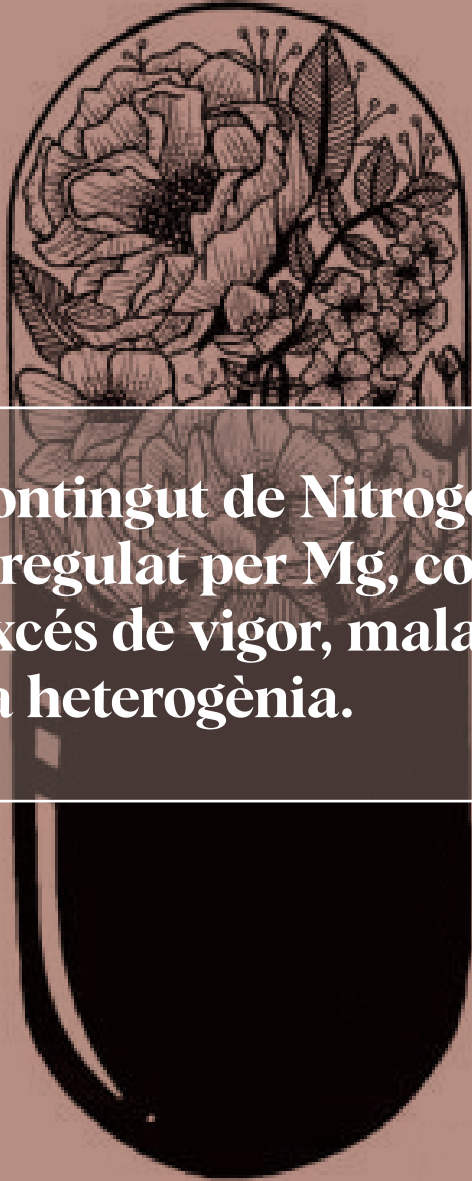


Lysis Intense, permet augmentar la longevitat dels vins, limitant la presència dels compostos fenòlics i preservant la identitat i la part aromàtica dels vins.

 [Més info, clic aquí](#)

2. pH

Els últims anys ens trobem amb desequilibris en aquest paràmetre que prové directament de la vinya. Una excessiva quantitat de potassi en els sòls, una capacitat elevada de la planta per a absorbir-lo i uns vins que, per diferents causes, evolucionen d'una forma més precoç. En aquests anys hem après que aquests problemes, així com la pèrdua de color en negres, poden resoldre's des de la vinya. El potassi i el Magnesi mantenen una relació antagònica a la vinya, per això, reequilibrar l'absorció K/Mg moderarà el pH del most.



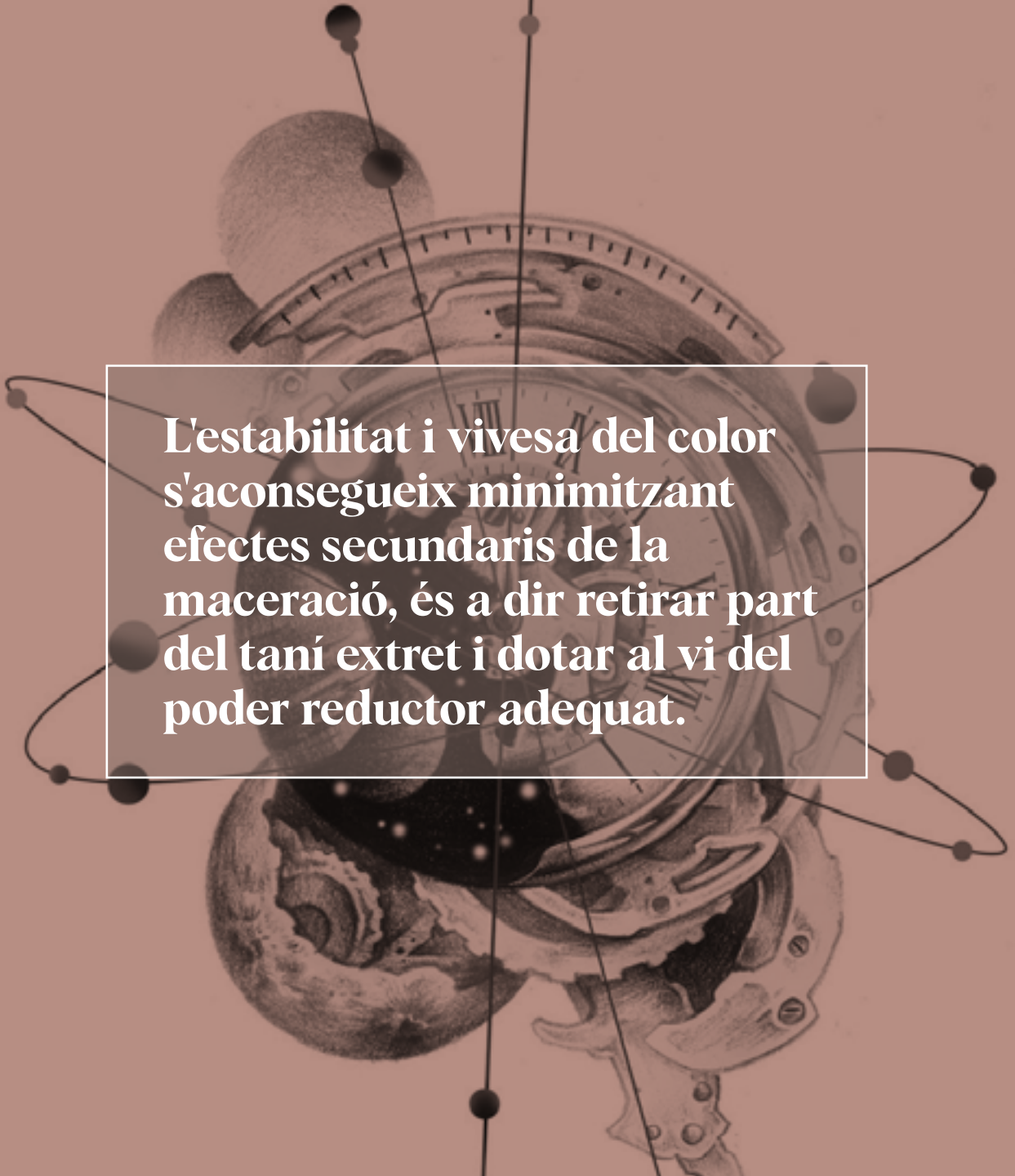
L'elevat contingut de Nitrogen i Potassi, sense ser regulat per Mg, comporta riscos d'excés de vigor, malalties i maduresa heterogènia.

3. COLOR DELS ROSATS

El color d'un vi rosat dependrà de 4 paràmetres, relacionats entre ells: la maduració del raïm, el temps de maceració, la temperatura de la maceració i l'addició de sulfurós.

A la maceració es comencen extraient flavanols i flavonols, agents d'oxidació i responsables de tonalitats groguenques, i en el temps va augmentant l'extracció d'antocians.

Un raïm conreat amb objectiu rosat i veremat en fruita fresca, l'extracció d'antocians és relativament lenta, per la qual cosa interessa moderar els agents d'extracció no selectius que afavoreixen l'extracció de tanins (SO₂ i temperatura). Quan el rosat prové de sagnat de raïm veremat en fruita madura per a negre, l'extracció de tanins i antocians és més ràpida, per la qual cosa cal parar atenció al temps de maceració.



L'estabilitat i vivesa del color s'aconsegueix minimitzant efectes secundaris de la maceració, és a dir retirar part del taní extret i dotar al vi del poder reductor adequat.

PARÀMETRES EN NEGRES



1. MADURESA I RELACIÓ T/A

Una altra de les conseqüències actuals en els cellers és el desfasament entre la maduresa fenòlica i la maduresa industrial. Per a arribar a una maduració òptima dels tanins i del potencial d'antocians, esperem i van passant els dies, no obstant això, cal valorar que l'acidesa i el grau alcohòlic continuen evolucionant.

Cal tenir en compte que com més graduació alcohòlica hi hagi, més fàcil serà l'extracció dels polifenols. Si tenim un raïm amb suficient maduresa fenòlica, ens ajudarà a aconseguir un Ràtio T/A d'una forma òptima i ràpida, podent mantenir una maceració durant tota la fermentació alcohòlica.

No obstant això, si la maduresa fenòlica és insuficient, encara que arribem a la mateixa relació T/A, durant la maceració es podrà potenciar el caràcter vegetal del raïm. Això a posteriori pot implicar vins amb major tendència a la reducció, amb sensació d'astringència. És a dir, vins que evolucionaran d'una forma precoç, perdent la fruita i l'elegància.

A l'hora de fer els remuntats, en funció del que tenim i volem, la programació serà diferent.



Amb major número de remuntats, més es madura el vi; amb menor número de remuntats, més frescor, però menor és l'extracció.

L'extracció millora a través de remuntats curts però nombrosos. Per exemple, si tenim un dipòsit de 20.000 L i comptem amb una bomba de 10.000 L/h, significa que amb 2 hores és suficient. No obstant això, si en comptes de moure durant aquest temps, resulta que, en un període de 12 Minuts, remuntem 1 minut, l'extracció serà més controlada. A l'inici, fins a arribar a una densitat de 1060, podrem moure dos volums totals per dia, però a partir de que vagi baixant la densitat, el volum anirà disminuint per a limitar l'excessiva extracció dels tanins.

Un bon equilibri en la relació T/A, ajudarà al vi a l'hora de criar-lo, per la qual cosa hem de continuar macerant si ja hem arribat a la relació adequada? La relació pot variar en funció de la zona, de la varietat, etc. no obstant això valors entre 3,5 – 4 són recomanables; per sobre d'aquest contingut pot augmentar l'agressivitat del vi, es pot perdre la fruita i, en conseqüència, la longevitat del vi.



Una de les tècniques actuals per a aconseguir vins harmoniosos i intensos, amb vinyes amb bloqueig o desequilibris, o amb madureses irregulars, és la Maceració prefermentativa en calent. És una tècnica on l'extracció del color va augmentant juntament amb el nivell de fruita en la vinificació de negres, sent avui dia el major interès del mercat.

2. TERBOLESA POST FA

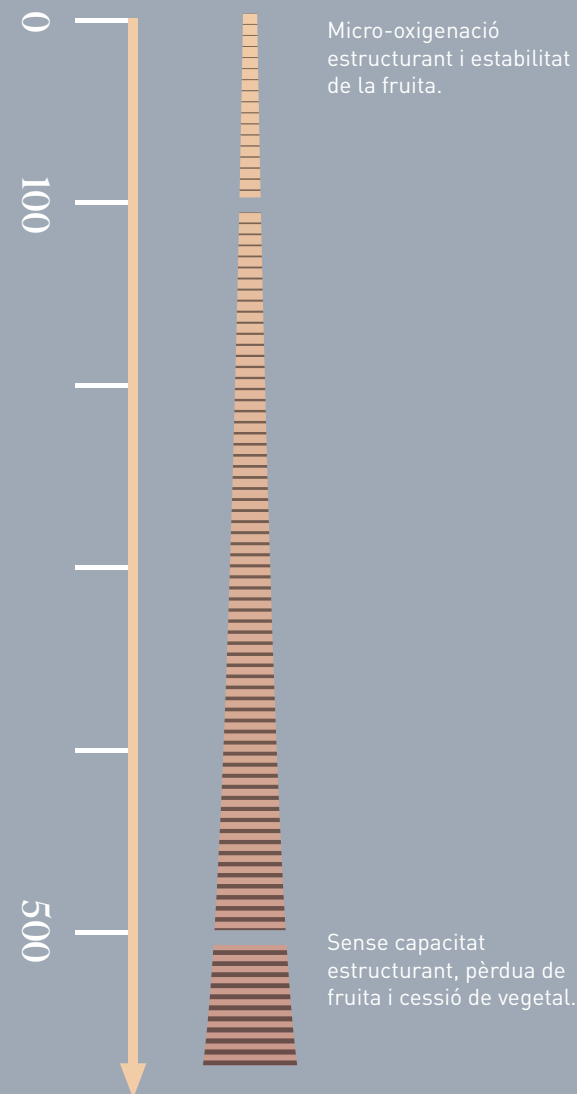
La TERBOLESA també té la seva importància en negres, sobretot quan desitgem potenciar la fruita i modificar la reactivitat dels tanins per a augmentar l'estabilitat de la fruita i el seu potencial de guarda.

De fet, quan finalitza la fermentació alcohòlica i descobem, molts dels vins tenen més de 2000 NTU; uns altres en canvi menys de 400 NTU. Hem de recordar que els tèrbols del vi absorbeixen color i fruita i cedeixen aroma vegetal al vi.

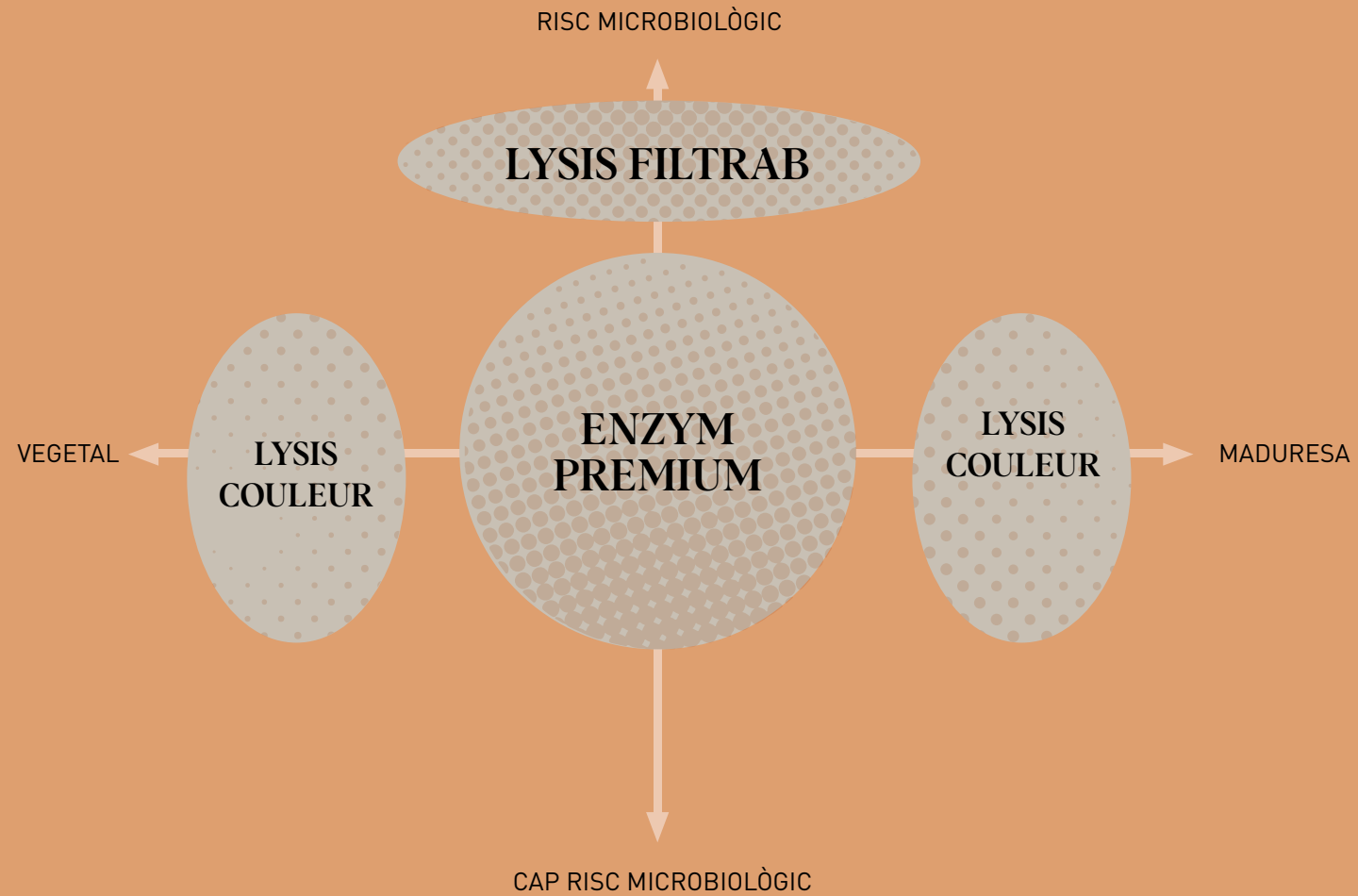
Pel que sigui, si la intenció és barrejar el vi premsa amb el vi gota per qüestió que aquest aportí una mica d'estructura, primerament, s'aconsella netejar-lo per a després barrejar-lo.

Hi ha certs vins, amb tendència dificultosa a l'hora de netejar-los després de descobrir-los. Habitualment, són vins d'escassa maduresa, més herbacis, provinents de vinyes d'elevada càrrega, d'estrès.

És aquest perfil de vins, l'ideal perquè respiri, per a tenir major obertura aromàtica i convertir-lo en un vi aromàticament atractiu i amb harmonia.



Hem creat una nova generació d'enzims, més avançats, desenvolupats per tractar les demandes actuals en els processos d'extracció.



En el cas dels negres, a part de les activitats pectolítiques, les activitats cel·lulases i hemicel·lulases seran les responsables d'extreure el color, els tanins, els aromes i els polisacàrids del raïm.

 [Més info, clic aquí](#)



ENZYM PREMIUM: Si el raïm està prou madur, cal extreure tots els compostos positius, amb un enzim d'ampli espectre.

En aquests casos, és important extreure el color com més aviat millor, tenint la possibilitat de descobrir el vi abans que acabi de la FA, per a limitar l'extracció de composts vegetals i tanins reactius.

D'altra banda, si tenim un raïm amb excessiva maduresa, el color serà el primer que s'extregui amb facilitat. No obstant això, la presència d'un grau alcohòlic elevat, farà també que els tanins de perfil més sec, a causa de la sobre maduresa, s'extreguin també amb facilitat. Després, al vi, pot donar excessiva astringència i juntament amb l'evolució de la fruita els vins perdran la seva harmonia.

Per això, en aquests casos és fonamental l'ús d'un enzim, amb espectre més reduït i limitar aquest perfil de tanins.



[Més info, clic aquí](#)



LYSIS COULEUR: Si el raïm presenta menys maduresa, la composició de les pectines variarà, les pectines són més ramificades, per la qual cosa l'activitat hemicel·lulasa serà la responsable de trencar-les.

La gestió de la terbolesa dels vins negres post FA marcarà la qualitat del futur vi. Pèrdues de color, reduccions, riscos microbiològics, caràcter vegetal... i a més dificultarà els posteriors passos del procés com la clarificació i la filtració. Si ens anticipem a eliminar aquests compostos del vi com més aviat millor, guanyarem en qualitat i rendibilitat.

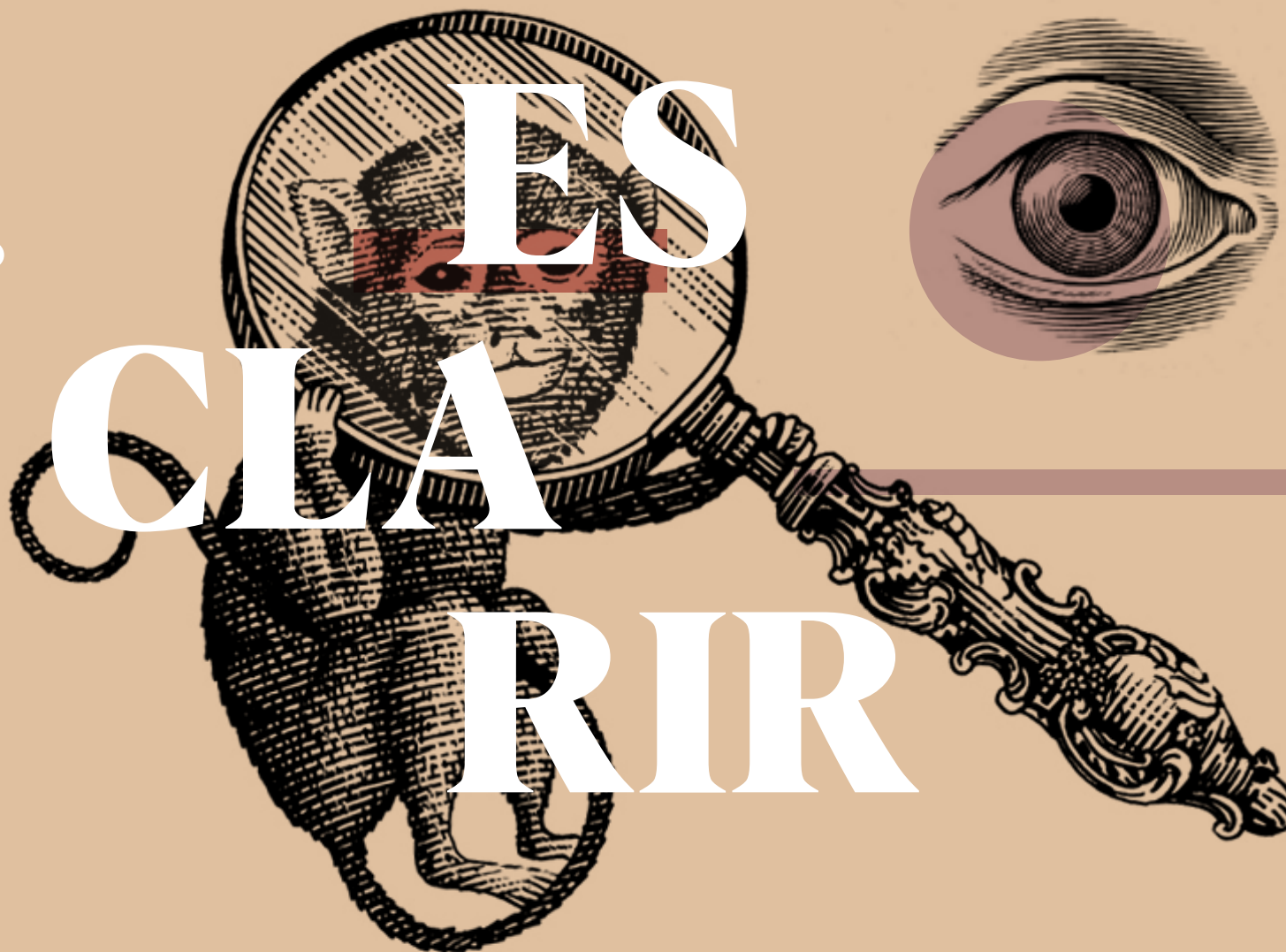
 [Més info, clic aquí](#)



LYSIS FILTRAB: La presència de malalties a la vinya juntament amb l'estat sanitari del raïm moltes vegades fa que els mostos arribin empobrits de diferents elements com són el nitrogen, els aromes i micronutrients per als llevats.

02.

ES CLARIR

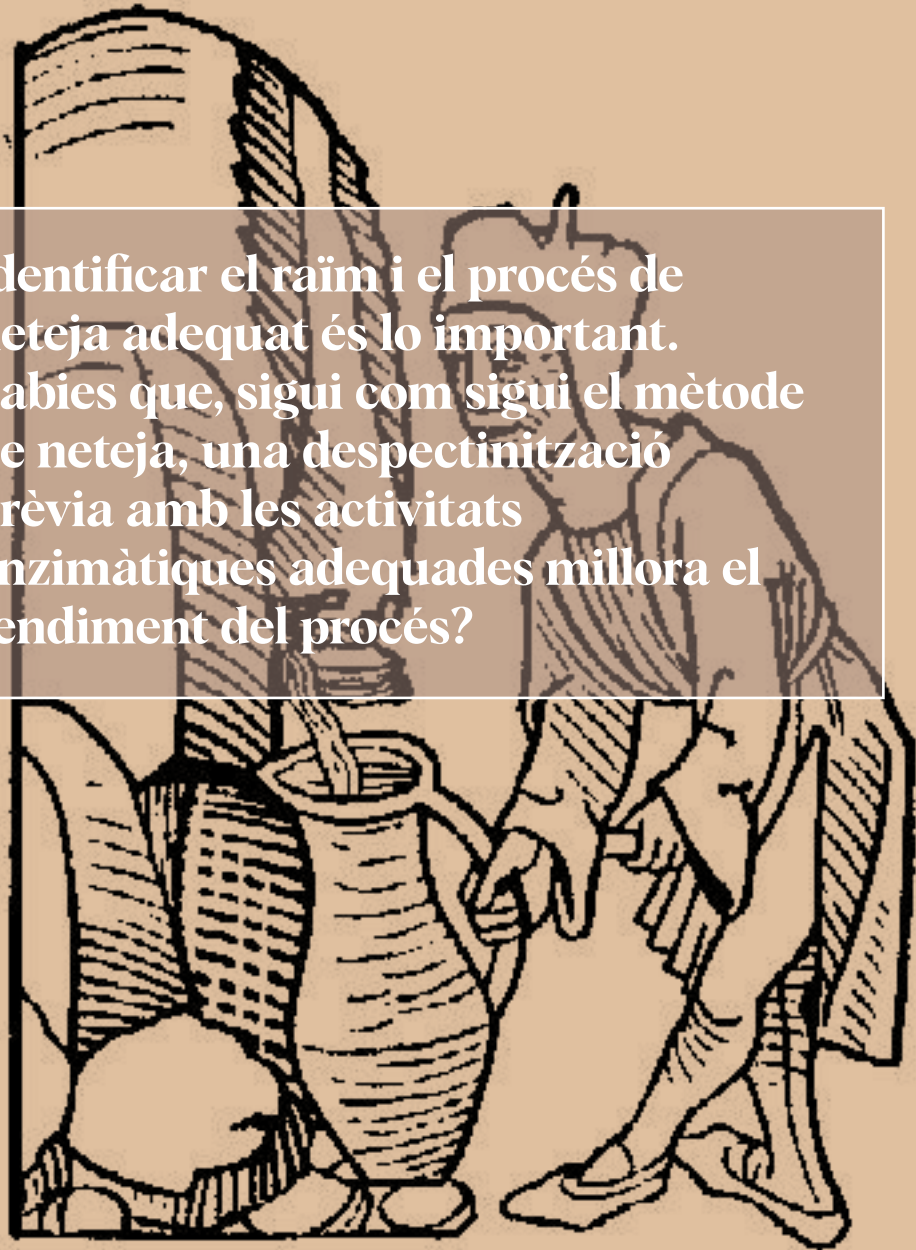


NETEJA DE MOSTOS

Cada varietat i estat de maduresa és diferent, per tant, per a respectar al màxim els precursors del raïm és important fermentar en les condicions de terbolesa adequades a l'estil de vi i a les necessitats del llevat triat.

Els processos de neteja dels mostos han evolucionat considerablement aquests últims anys. No obstant això, ja no sols serveix netejar el most i deixar-lo baix de NTU, sinó que cal veure el que s'amaga darrere.

Hi ha vins blancs que evolucionen d'una forma positiva, uns altres en canvi, després d'uns certs mesos en ampolla, cauen i es tornen fenòlics. És una evolució natural que té lloc en diferents zones i per múltiples causes com l'escalfament global, factors vitícoles (rendiments, gestió de la maduresa...) o per processos d'extracció, per això alguns vins són més sensibles a aquests fenòmens naturals que uns altres.



Identificar el raïm i el procés de neteja adequat és lo important. Sabies que, sigui com sigui el mètode de neteja, una despectinització prèvia amb les activitats enzimàtiques adequades millora el rendiment del procés?

COM ES TREBALLEN ELS MOSTOS PER A MANTENIR ELS VINS VIUS I AROMÀTICS?

Amb la nostra experiència en la qualitat dels mostos garantim:

1. Anticipar-se en la neteja dels mostos per a prevenir posteriors problemes tant de clarificació, filtrat, etc. dels vins.
2. Proposem models de limpidesa adaptats a cada estil de vi, oferint solucions sostenibles i ecològiques.

Hi ha casos en els quals, per logística, per temps, el most passa temps amb les pells d'una forma poc controlada, i pot cedir al most quelcom desfavorable per al futur vi:

- Excés de taní en blancs i evolució posterior
- Evolució del color
- Aromes herbacis o vegetals
- Presència de Ocratoxina, lacasa, metalls pesants.

Si el raïm és irregular, el millor serà extreure allò positiu i evitar lo negatiu, i per això comptem amb tres tècniques:

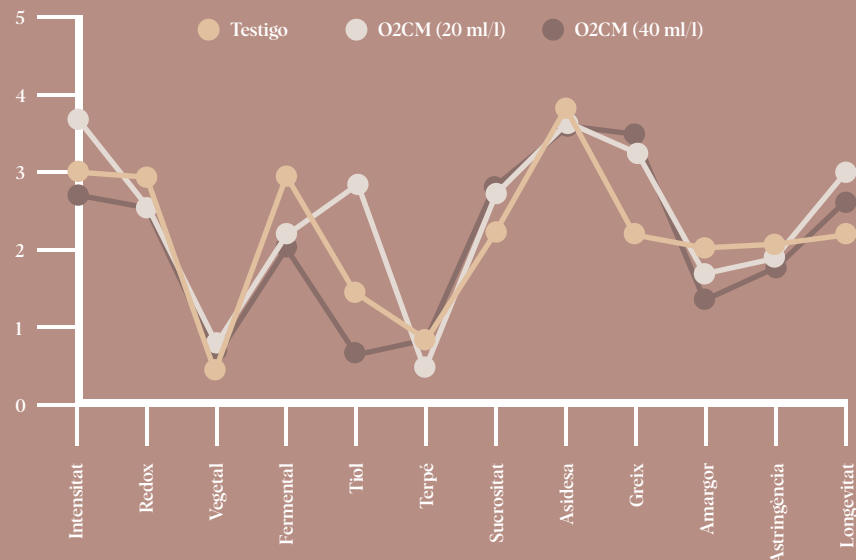
1. Oxigenació controlada de mostos
2. Estimula el desfangat
3. Aclareix la clarificació dels mostos



1. OXIGENACIÓ CONTROLADA DE MOSTOS

Una tècnica sostenible, respectuosa i ecològica on la part fonamental és el domini de l'oxigen en cada fracció de most. Una gestió específica per a reduir el potencial d'oxidació i valorar el potencial aromàtic de mostos rics en polifenols.

Aquesta tècnica es basa a utilitzar Cilyo, una eina per a calcular la dosi necessària per a l'Oxidació Controlada de Mostos.



En aquest procés, natural i sense consumibles, s'aporta la dosi exacta necessària d'oxigen per a oxidar la fracció tànnica del most, respectant la part aromàtica.

Els treballs desenvolupats han mostrat que els fenòmens d'oxidació, responsables de la modificació de les característiques organolèptiques dels vins, estan correlacionats amb la concentració en polifenols en els mostos.

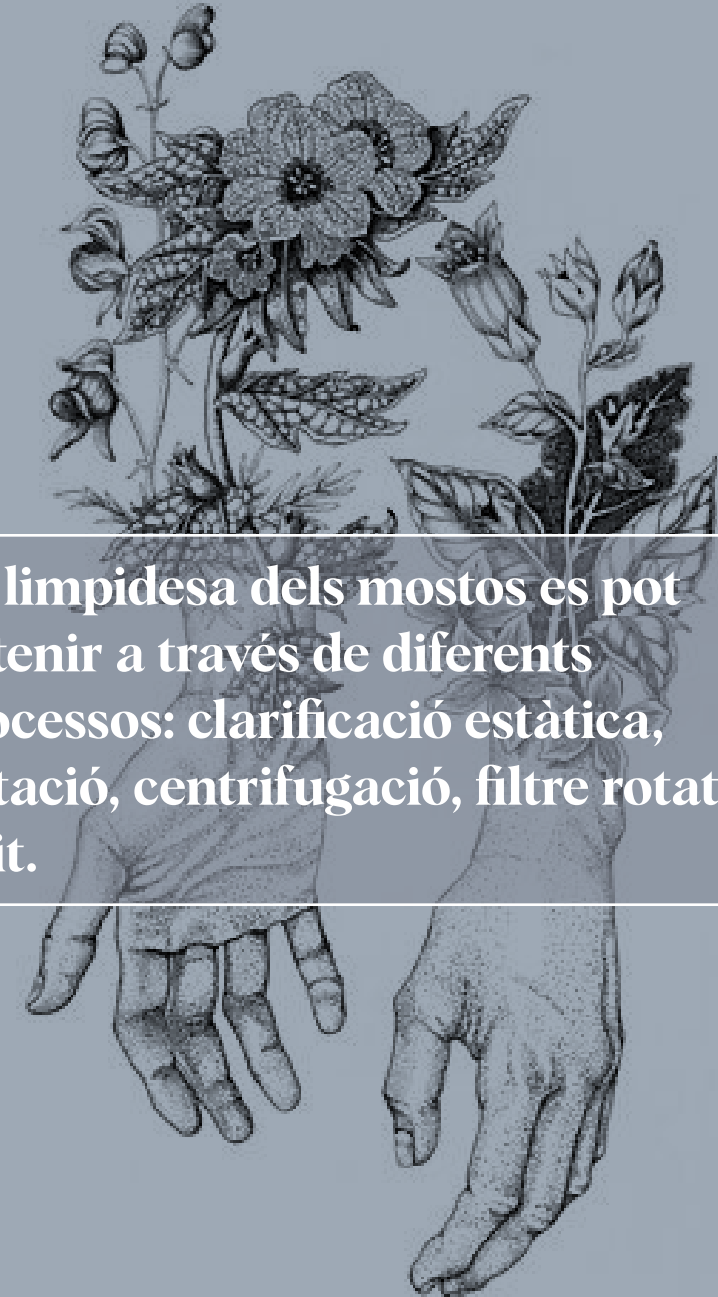
Amb la nostra experiència en el projecte de l'Oxidació Controlada de Mostos garantim:

- Mantenir l'estabilitat dels vins enfront de l'oxidació o reducció.
- Augment del greix en boca i la qualitat del vi.
- Augmentar la qualitat de la categoria de vi blanc.

2. ESTIMULA EL DESFANGAT

Totes les tècniques de desfangat es caracteritzen per eliminar com més aviat millor les lies, ja que les parts sòlides són riques en flavanols i àcids hidroxicinàmics, el principal motor d'oxidació dels vins.

En funció de l'estil de vi i la maduresa, és important definir una terbolesa adequada i apostar per un enzim que treballi de manera ràpida i eficaç per a netejar el most i preparar-lo perquè fermenti.



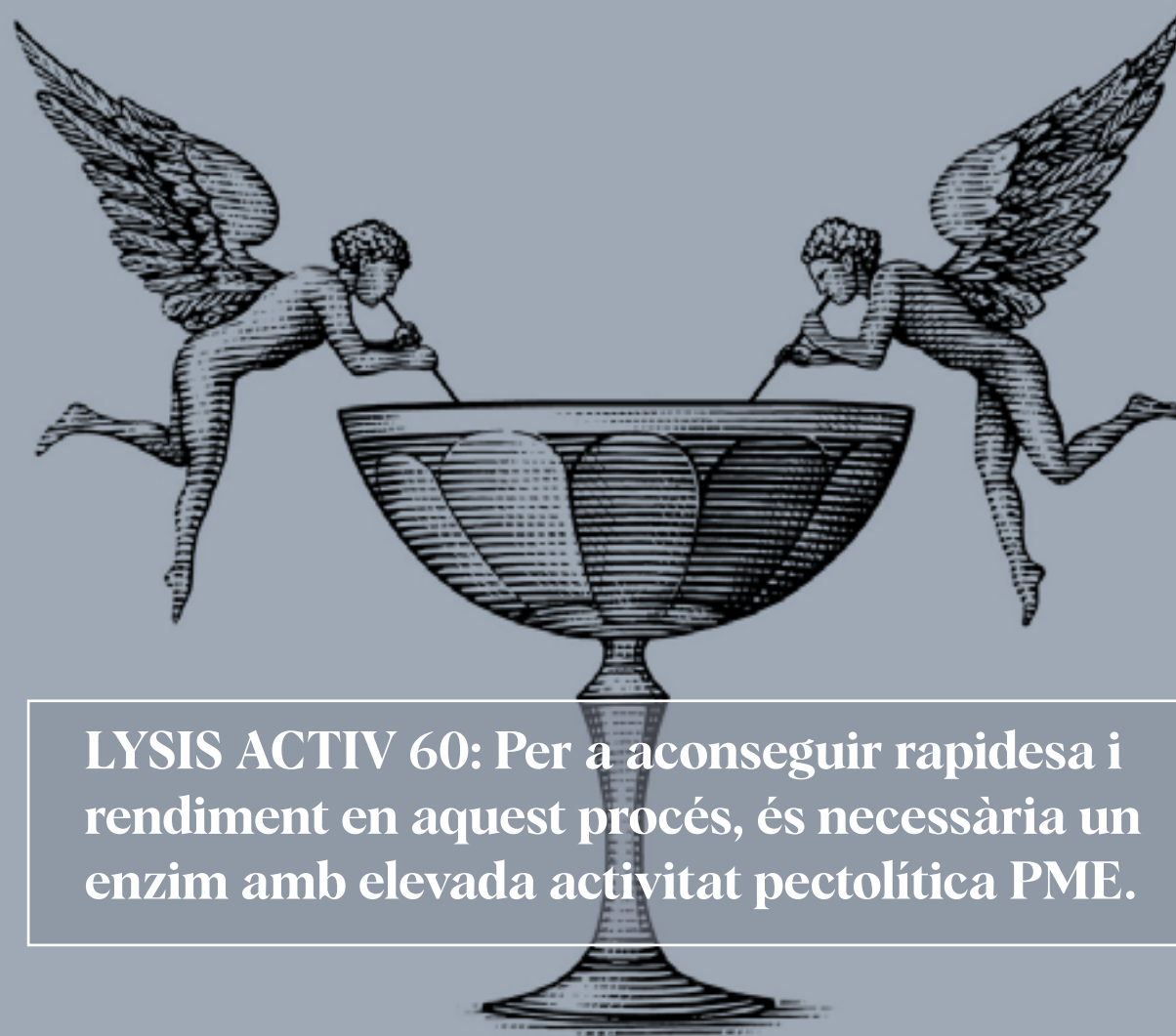
La limpidesa dels mostos es pot obtenir a través de diferents processos: clarificació estàtica, flotació, centrifugació, filtre rotatiu buit.

La flotació pot ser adequada per varietats neutres on la major expressió aromàtica és de tipus fermental, amb un fort desfangat del most, afavorint el desenvolupament d'èsters aromàtics. També val per a raïm poc madur, perquè es coneix que el potencial aromàtic serà baix o de caràcter vegetal.

En la flotació és important que no baixi massa la viscositat, perquè el gas que s'utilitzi, pugi i ajudi a compactar tota la càrrega de pectines.



[Més info, clic aquí](#)



LYSIS ACTIV 60: Per a aconseguir rapidesa i rendiment en aquest procés, és necessària un enzim amb elevada activitat pectolítica PME.

El desfangat estàtic és la tècnica que més ajuda a l'expressió aromàtica varietal. Hi ha presència tant aromàtica com de polisacàrids en les lies, per la qual cosa, si el raïm ve en bon estat sanitari i no hi ha risc microbiològic, hi ha compostos que ajudaran a millorar les sensacions en boca dels vins deixant-los més tèrbols.

No obstant això, passa el contrari que en la flotació; en aquest cas la viscositat ha de ser menor perquè es treballa amb la gravetat, i com més aviat millor disminueixi, abans avançarà la neteja dels mostos.

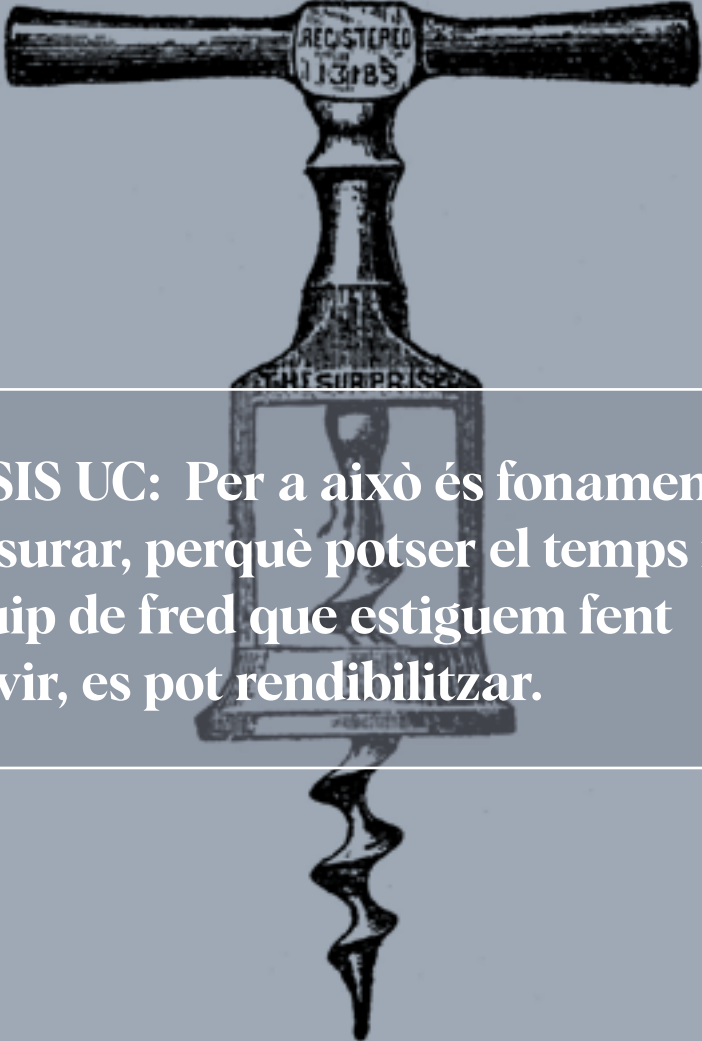
És per això que, els enzims pectolítics, es veuen reforçats per activitats secundàries per a accelerar la degradació de les pectines al màxim i guanyar una compactació major.

En el cas d'un blanc terpènic, si hi ha una qualitat òptima de verema, es pot ajustar fins a 200 NTU la terbolesa. No obstant això, si el raïm està alterat, amb aquesta terbolesa es poden extreure amargors i excés de polifenols que amb el temps disminuirà la percepció de fruita. Per tant, la terbolesa és un paràmetre necessari, però no suficient per a assegurar la fracció de la part aromàtica dels vins.

En els perfils fermentals, existeix la necessitat de deixar els mostos més nets, i això sí que ajudarà al fet que l'alliberament dels èsters sigui major i s'aconsegueixi una intensitat major en els futurs vins. A més, en aquests casos, si els mostos estan més nets, els llevats alliberen més manoproteïnes al medi que si tenen major terbolesa. Això és un punt clau a l'hora d'augmentar la sensació de sedositat i centre de boca en aquest estil de vins.

Però també hi ha altres atributs que participen en la qualitat del futur vi. Moltes vegades, tenim un most amb 50 NTU i un altre amb 200 NTU, però realment no veiem com està despectinitzat.

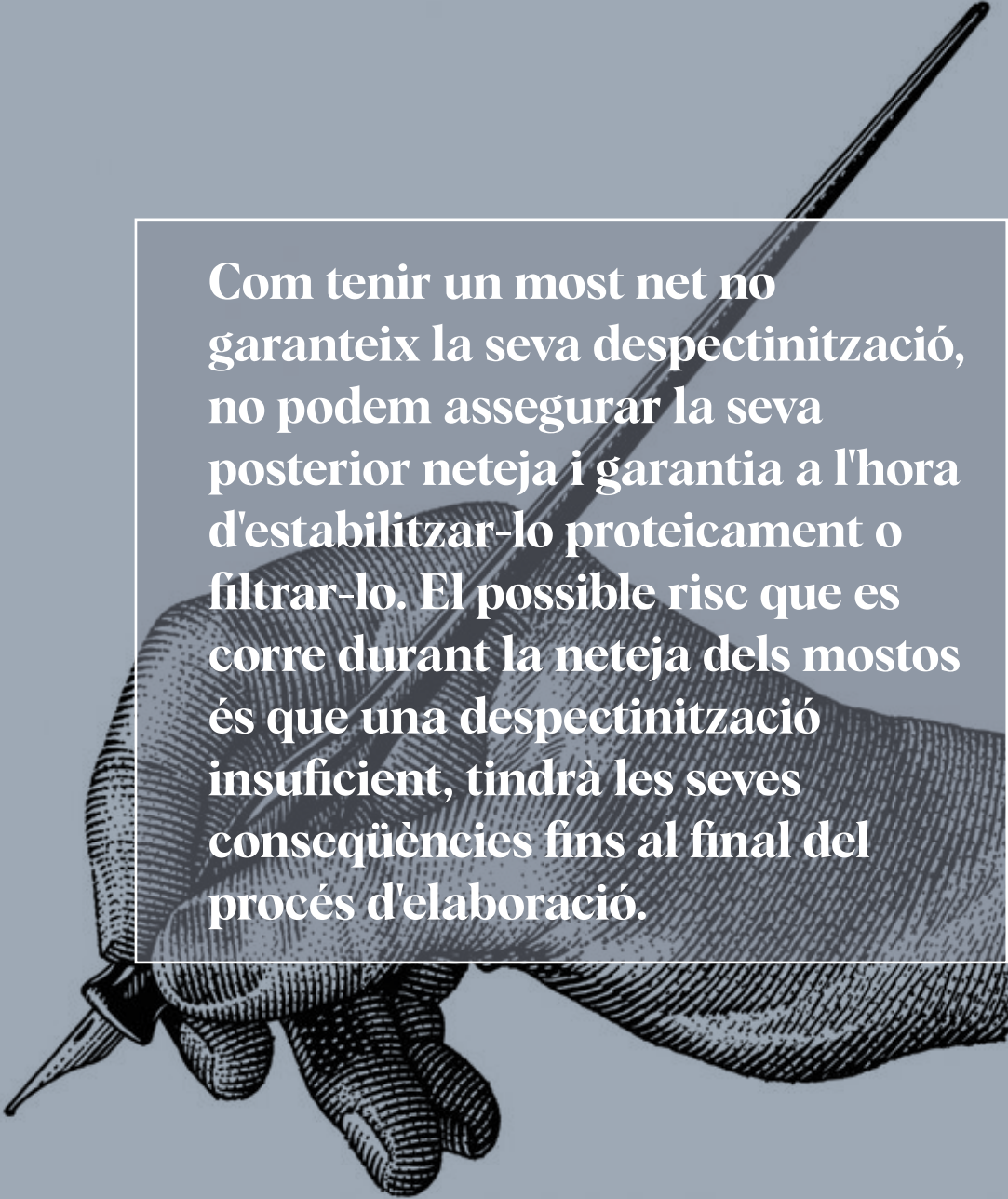
 [Més info, clic aquí](#)



LYSIS UC: Per a això és fonamental mesurar, perquè potser el temps i equip de fred que estiguem fent servir, es pot rendibilitzar.

Quan encara continua havent-hi pectines o glucans presents en el vi després del desfangat i posterior FA, estem davant un nivell d'alerta. La decantació natural del propi vi, un procés habitual, es veurà afectat per la impossibilitat de deixar caure les pròpies lies del vi. Pot ser no ens n'adonem, però quan anem a estabilitzar-lo proteicament, no decantarà la Bentonita. En una posterior estabilització tartàrica, mitjançant solucions que no són per fred, continuaran sent reactives enfront de les proteïnes presents, per la qual cosa augmentarà el risc de l'aparició de terbolesa en el vi. En la següent etapa, a l'inici del filtrat, veurem també que es poden colmar els filtres, necessitarem més consumibles i temps.

Per tan anticipar-nos a aquestes situacions reals, serà fonamental per a evitar els moviments innecessaris al celler i mantenir la identitat dels vins.



Com tenir un most net no garanteix la seva despectinització, no podem assegurar la seva posterior neteja i garantia a l'hora d'estabilitzar-lo proteicament o filtrar-lo. El possible risc que es corre durant la neteja dels mostos és que una despectinització insuficient, tindrà les seves conseqüències fins al final del procés d'elaboració.

Els mostos procedents de varietats com el Moscatell, Verdejo, Gewürztraminer... són rics en pectines, pel que el desfangat serà un procés més minuciós respecte a altres varietats com poden ser Macabeu, Parellada, etc. amb pectines menys ramificades i més fàcils de despectinizar.

Varietats també amb la pell més gruixuda, la degradació serà més complicada. L'enzim de desfangat en aquests casos, ha de tenir activitats complementàries a les pectinases perquè el procés sigui el més ràpid possible. D'aquesta manera serà possible tenir el most net en el menor temps i limitar el temps amb les parts sòlides.

A més, el pH dels mostos influeix en la càrrega de les pectines, per tant, en l'aglomeració i posterior decantació. A major pH, la decantació dura més temps i impedeix una neteja ràpida. A menor pH, les pectines reaccionen de seguida i decanten fàcilment, sent un procés més ràpid. Per tant, si tenim mostos d'elevat pH, pot ser que l'enzim habitual necessiti major dosi per a treballar d'una manera eficaç. Totes dues solucions són menys sensibles al pH dels mostos per a accelerar el procés.

 [Més info, clic aquí](#)



LYSIS ULTRA: Enzims que per la seva naturalesa no es veuen afectades pel pH ni per la càrrega de pectines.

3. ACLAREIX LA CLARIFICACIÓ DELS MOSTOS

La longevitat i durabilitat dels vins que posseeixen més trasbalsos és molt variable, com més moviments portin els vins, més ràpid evolucionen. És una funció directa de l'equilibri entre compostos oxidants i reductors en el vi, perquè la perduri l'aroma en el temps i s'aconsegueixi un equilibri.

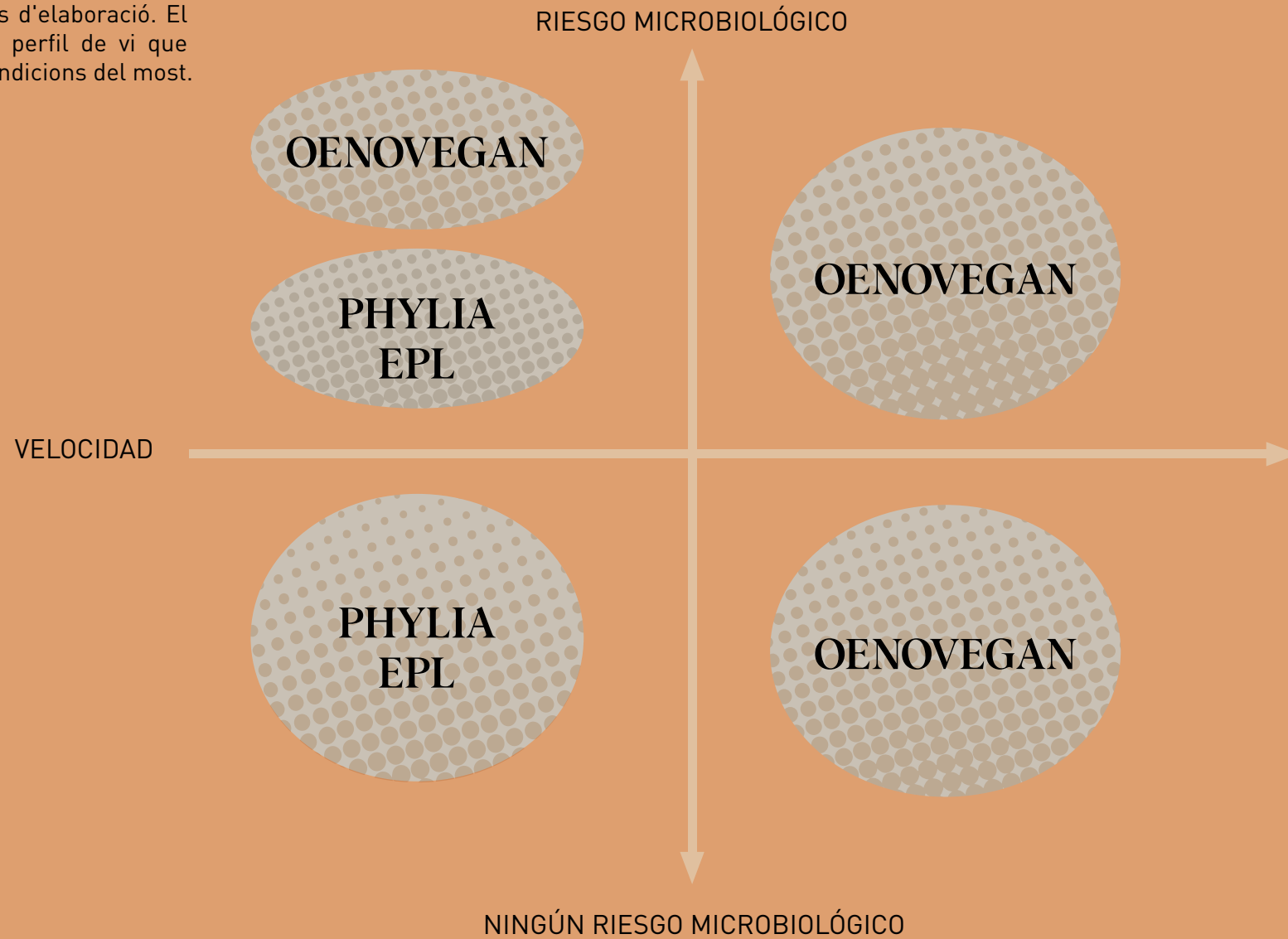
Si hi ha una dissolució incontrolada d'oxigen, els propis compostos reductors del vi no són suficients per a sostenir aquesta oxidació. En cert cellers amb operacions mecàniques en continu a causa de la rapidesa del procés mecànic, s'aconsegueix una quantitat de sòlids molt elevats. Ens referim a les bombes de verema; en funció del mecanisme d'actuació i de l'ús de la bomba, podem tenir major quantitat de sòlids en suspensió.

Velocitat bomba	% S.S.
150 rpm	1.49
200 rpm	5.49



Aquests sòlids en suspensió comporten una part important de polifenols, que acceleren la longevitat i durabilitat dels vins blancs i rosats.

Tots els clarificants són selectius i adaptats a cada procés d'elaboració. El que dependrà serà el perfil de vi que volem elaborar i les condicions del most.



A vegades per causes alienes com és el factor climàtic, la qualitat de la verema no és la idònia i pot haver-hi presència de microorganismes nocius per al raïm. En aquests casos, el clarificant ha d'eliminar els compostos innecessaris per al disseny dels vins aromàtics i atractius.

Altres prioritats dels enòlegs és la rapidesa en el procés, cellers que per alta capacitat, per logística, etc. el primordial és treballar d'una forma eficaç, rendible i a la major velocitat possible.

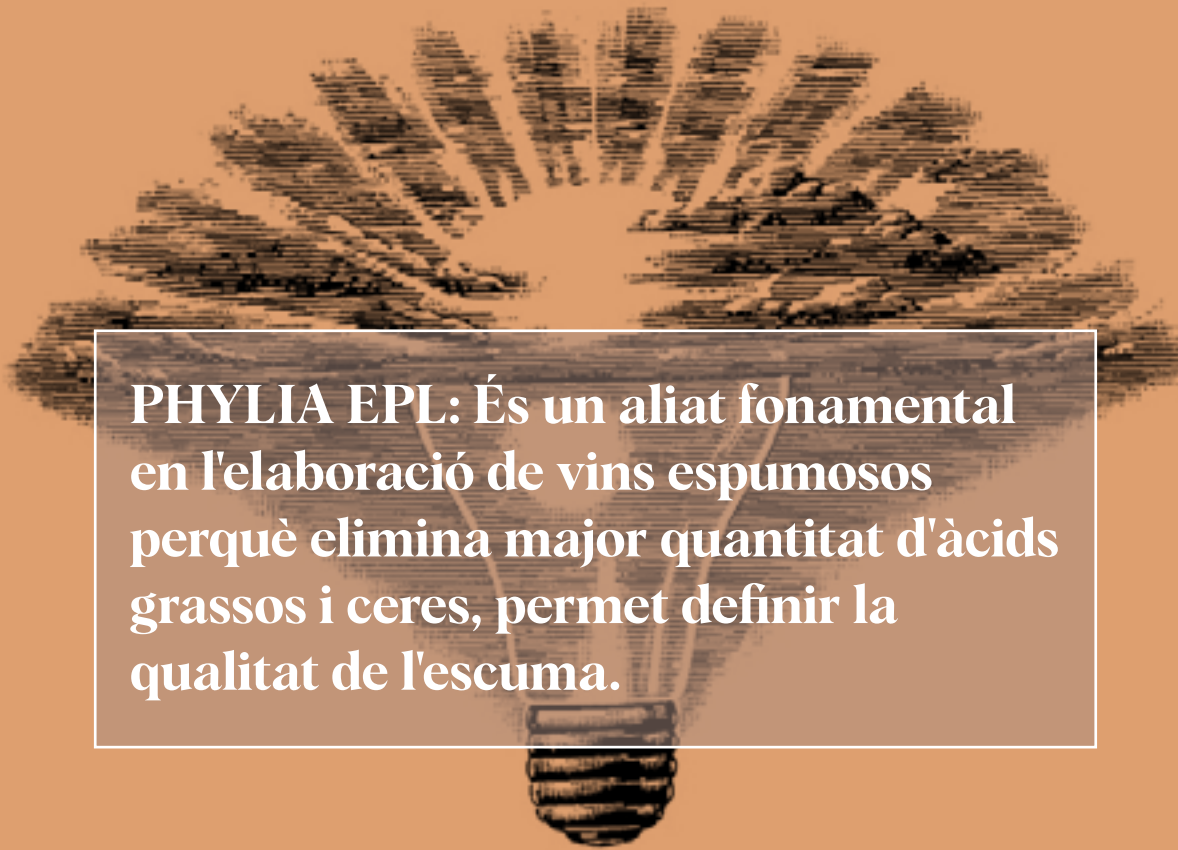
En aquests casos, una vegada realitzat i passat el test de pectines és hora d'eliminar ràpidament els compostos que no ens interessin mitjançant un clarificant. En aquests moments és important la capacitat de coagulació i la rapidesa de la compactació de les lies, per la qual cosa el clarificant ha de complir totes dues premisses.



Més info, clic aquí

Una il·lustració detallada d'un grifó, un criatú de mitja àguila i mitja lleó, amb plomes a les ales i la cua, i pells a la resta del cos. Està representat en un estil de gravat amb línies fines i creuats.

OENOVEGAN: El clarificant de major espectre té una capacitat major d'eliminar els compostos indesitjables.



PHYLIA EPL: És un aliat fonamental en l'elaboració de vins espumosos perquè elimina major quantitat d'àcids grassos i ceres, permet definir la qualitat de l'escuma.

El primer clarificant d'origen vínic, selectiu i respectuós. Perquè les premisses de cada enòleg són diferents, com cada vi.

L'efecte i el treball de la vinya ha resultat ser més que favorable pel que el tracte delicat s'haurà de garantir. En aquest cas, el clarificant apropiat ha de ser respectuós i ha de treure específicament el que el vi no necessita.

La seva composició prové del citoplasma dels llevats, per la qual cosa fa que actuï també en la millora de la cinètica de fermentació, absorbint compostos nocius per als llevats, escurçant un dia de fermentació i tenint menys problemes de reducció respecte a uns altres clarificants.

 [Més info, clic aquí](#)

TEST	EPL	EPL	Proteïna Vegetal	Proteïna Vegetal
TESTPECTINES	OK	OK	OK	OK
PRESIÓ (BAR)	5	5	5	5
DOSIS g/hL	3	6	10	20
TERBOLESA NTU	76,5	55,6	69,7	55,8
% LIES	9 %	12 %	14 %	15 %

Un dels paràmetres que marquen la vivesa dels vins blancs és el color, un color groc brillant, estable. Els flavonols, allotjats majoritàriament a la pell són els responsables del color groc en les varietats blanques, al vi són necessaris, però en la seva justa mesura.

L'estrès hídric i l'escalfament global durant la maduració augmenten l'extractabilitat del raïm, per la qual cosa és necessari interpretar la maduresa del raïm cada any. La grandària de la baia condicionarà també la proporció most/pell i, per tant, el resultat de la maceració.

VINIFICATEUR SR:

 [Més info, clic aquí](#)

VINIFICATEUR SR3D:

 [Més info, clic aquí](#)

VINIFICATEUR SR/SR3D: Actuar i eliminar els compostos fenòlics susceptibles de ser oxidats o polimeritzats i mantenir la tonalitat en el temps serà la peça clau durant aquest procés.

Durant el procés fermentatiu de mostos blancs i rosats resulta imprescindible establir-los enfront de possibles precipitacions proteiques, oxidatives, o estabilització de la matèria colorant. Aquesta etapa del procés és molt important perquè ens permet d'una forma primerenca i preventiva, corregir els possibles perfils fenòlics i amargs.

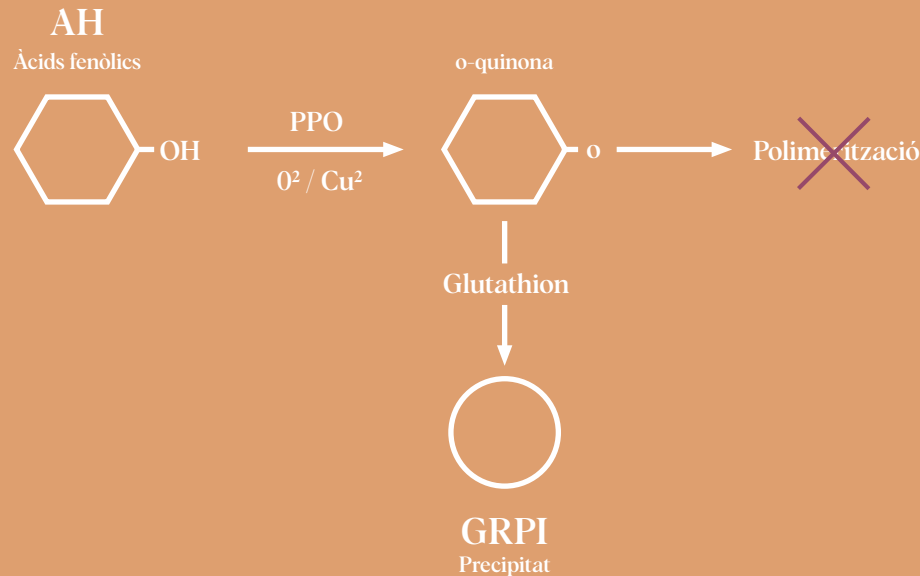
El color del vi rosat és el principal motiu de compra i el seu equilibri és complex i delicat. Aconseguir un vi que a més de ser fresc i aromàtic, tingui un color viu, amb la intensitat justa, una bona tonalitat i estable en el temps és un bon estímul per a les habilitats de qualsevol enòleg. Per a això, l'estabilitat i vivesa del color s'aconsegueix minimitzant els efectes secundaris de la maceració, és a dir, treure part del taní extret, i dotant al vi del poder reductor adequat.

LOT 1	DO ₄₂₀	DO ₅₂₀	Intensitat Colorant	Tonalitat
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

- Defineix i aconsegueix i estabilitza el color dels rosats.
- Preserva l'aroma evitant tractaments més violents en vi acabat.
- Dissenya una boca equilibrada, disminuint l'amargor.
- Disminueix fins a un 40% el color dels vins rosats.

PHYLIA CYS: El contingut de glutatió del most pot ajustar-se practicant una smartfood en la vinya i/o a amb extractes de llevat rics en glutatió i altres pèptids reductors.

LA GESTIÓ DE L'OXDIACIÓ



Com ja s'ha comentat en l'apartat anterior, la sostenibilitat d'un vi en el temps dependrà del balanç entre els composts oxidants i reductors. Sobretot, en la fase de latència, que pot durar entre 6-24 hores, depenent de la flora i de la temperatura, interessa que sigui la més curta possible perquè la competència entre microorganismes sigui menor. Així, el domini de la fermentació la tindrà el llevat (o pool de llevats) desitjat. No obstant això, també és l'etapa on el most és més sensible a les oxidacions.

El Glutatió, en la seva forma reductora, posseeix propietats reductores que contribueixen a evitar l'enfosquiment dels mostos blancs i rosats, i a preservar la frescor dels seus aromes.

No obstant això en certs casos la disponibilitat de la forma activa i eficaç del glutatió en els derivats de llevat és variable. El Glutatió treballa bloquejant les reaccions d'oxidació, evitant la polimerització de les quinones:

Si en el transport, embotellat etc. el glutatió ha captat oxigen, es presentarà en la seva forma oxidada, no en la forma reductora, perdent la seva eficàcia. Per això és important marcar que els derivats de llevats rics en glutatió també han de ser rics en els propis pèptids reductors per a mantenir la forma activa del glutatió.

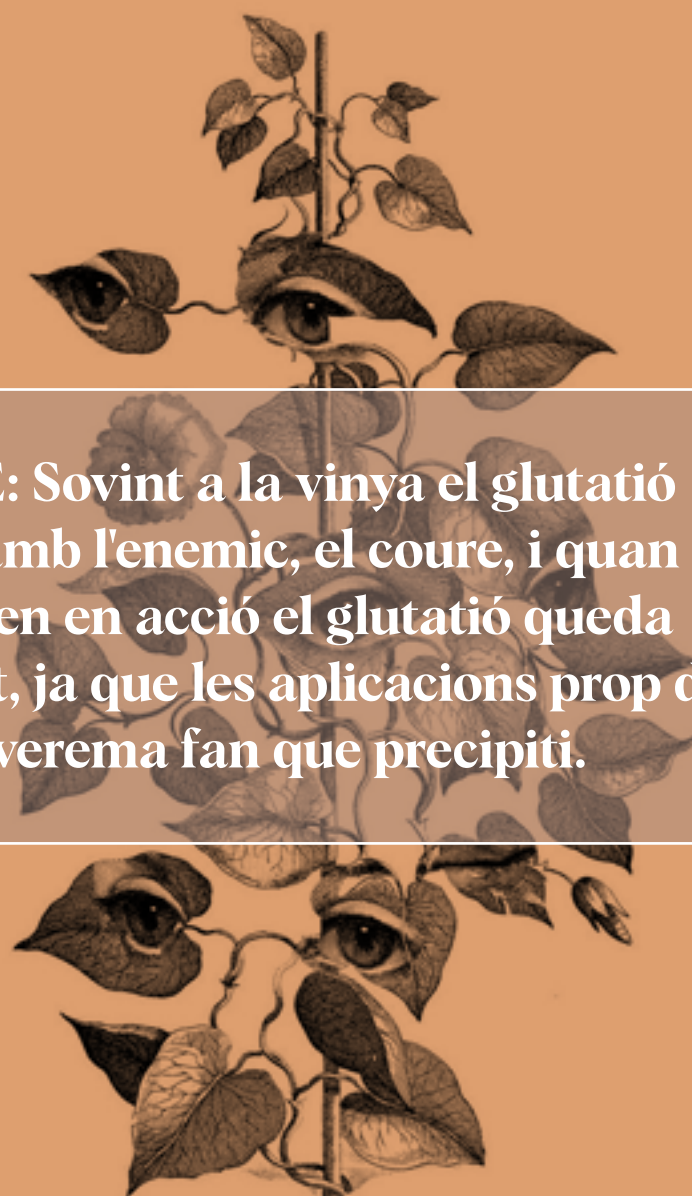
 [Més info, clic aquí](#)

Diversos estudis mostren que, en mostos amb metalls pesants, disminueix notablement la qualitat aromàtica dels vins. A part de l'oxigen, que és el major responsable de l'oxidació dels vins, els metalls pesants són catalitzadors de la majoria de reaccions d'oxidació i causants d'una pèrdua aromàtica. Quant més quantitat de metalls pesants hi hagi en el most, més ràpid tindrà lloc l'envelliment dels vins.

En definitiva en funció del most, de la zona, de les tècniques de cultiu de la vinya, s'haurà de fer balanç del que tenim per així a potenciar-ho o eliminar-ho.



[Més info, clic aquí](#)



DIWINE: Sovint a la vinya el glutatió conviu amb l'enemic, el coure, i quan tots dos entren en acció el glutatió queda inactivat, ja que les aplicacions prop de la data de verema fan que precipiti.

03.

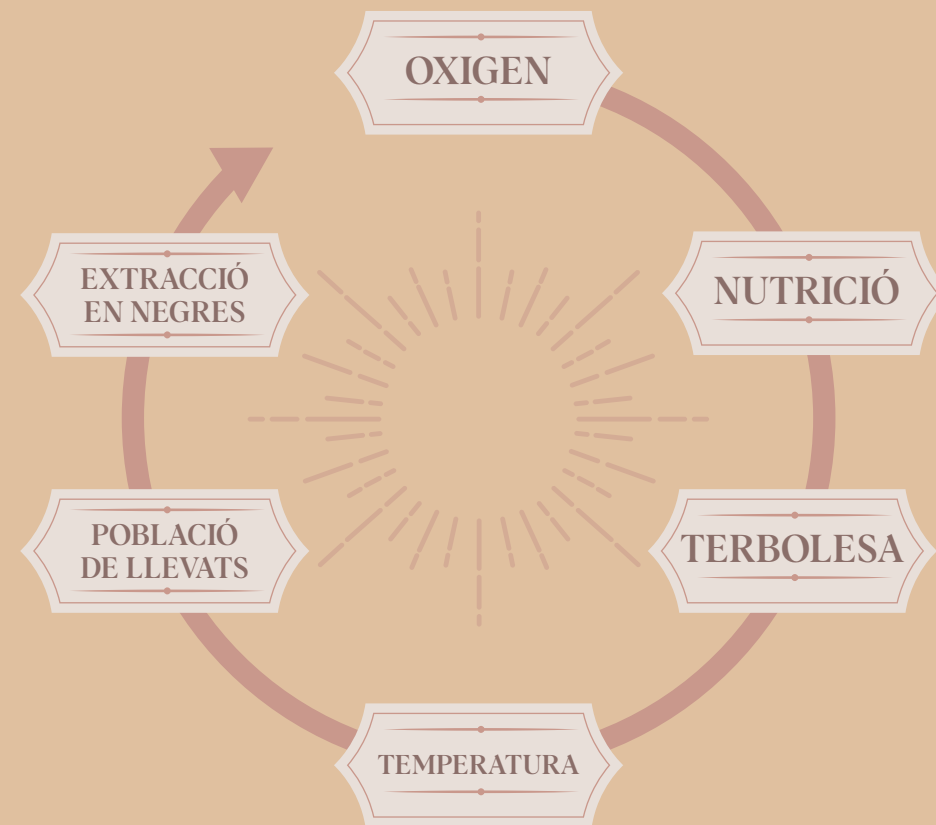
CON VER TIR



CONVERSIÓ MOST-VI

La producció de vi al món ha evolucionat considerablement aquests últims 20 anys, i els processos s'han industrialitzat o estan en vies de l'automatització. No obstant això, treballem en la parametrització de la fermentació alcohòlica, perquè no sigui de forma aleatòria.

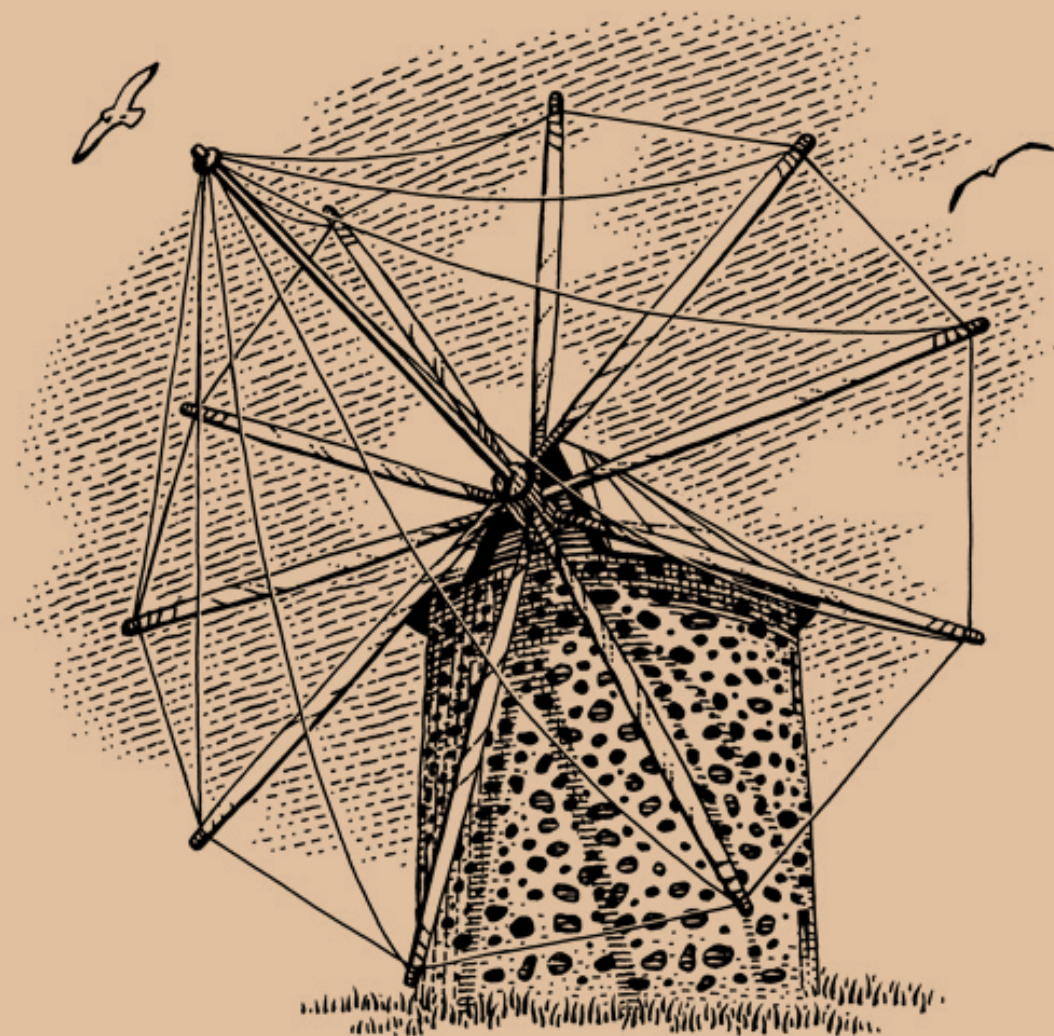
Des del punt de vista Enològic, hi ha paràmetres a dominar per aconseguir el perfil de vi que volem dissenyar i prevenir problemes de fermentació:



OXIGEN

El procés de fermentació requereix oxigen. En les condicions de vinificació, l'oxigen es troba present en les primeres hores de fermentació. A mesura que avança la FA, el medi es va enriquint en carbònic. No obstant això, la presència d'oxigen just al final de la multiplicació dels llevats, augmenta la formació d'esterols, sent aquesta quantitat el doble dels quals es formarien en la seva absència.

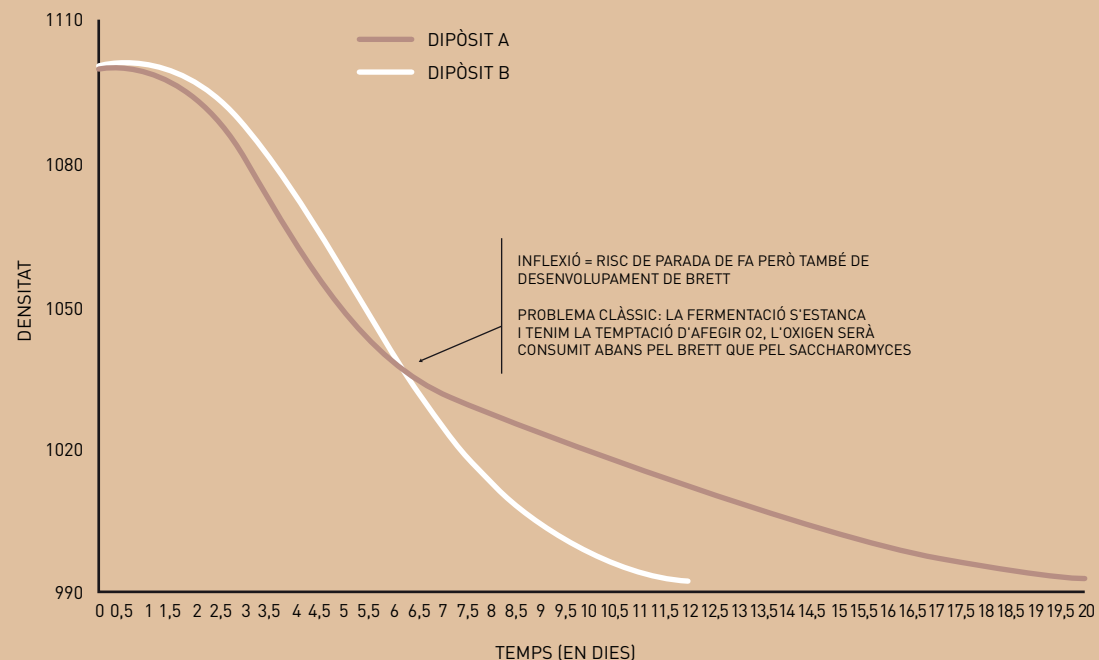
A més, l'oxigen afavoreix la biosíntesi de lípids, esterols i àcids grassos insaturats, que formen part de la composició de la membrana cel·lular.



Beneficis

- Domina una fermentació regular i completa, sent l'enòleg el que guia i no a l'inrevés.
- Estalvi de temps, 20% menys de la durada total de FA.
- Estabilitza i potència els precursors aromàtics: Tiòlics, Terpènics i Fermentals.
- Limita l'aparició de compostos sulfurats.

Dos dipòsits de la mateixa varietat. El B fermenta en 12 dies, mentre que l'A després de 20 dies la fermentació no acaba. Això suposa risc de parada, risc de contaminació, risc d'una mala interpretació de les necessitats del llevat en aquest moment puntual, fermentació llarga, per tant, major despesa econòmica i sobretot pèrdua de la FRUITA.



NITROGEN

La gestió de les aportacions de nutrients i d'oxigen no té únicament incidència sobre la cinètica de la fermentació sinó també sobre la qualitat aromàtica i gustativa del vi. Està demostrat que els productes secundaris del metabolisme del llevat participen en el perfil aromàtic i estan lligats a fonts de nitrogen del medi.

Quelcom natural sempre és millor, sens dubte, el pool de nutrients que porta el raïm de sèrie és el millor per al llevat.

No obstant això, a causa de l'estrès nutricional de la vinya, al desequilibri de la planta, a la deficiència dels sòls, de la climatologia, etc. ens trobem amb mostos amb 60 mg/L fins a 300 mg/L de NFA.

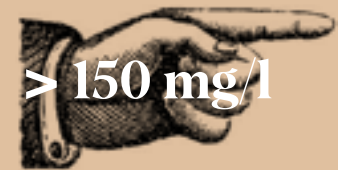
Un most amb manca de NFA també és deficient en aromes i en glutatió. El raïm amb nivells alts de NFA donen vins més frescos, intensos i amb més perdurabilitat.

El raïm amb nivells baixos de nitrogen tampoc conté glutatió i el perfil aromàtic resulta menys intens i més madur.

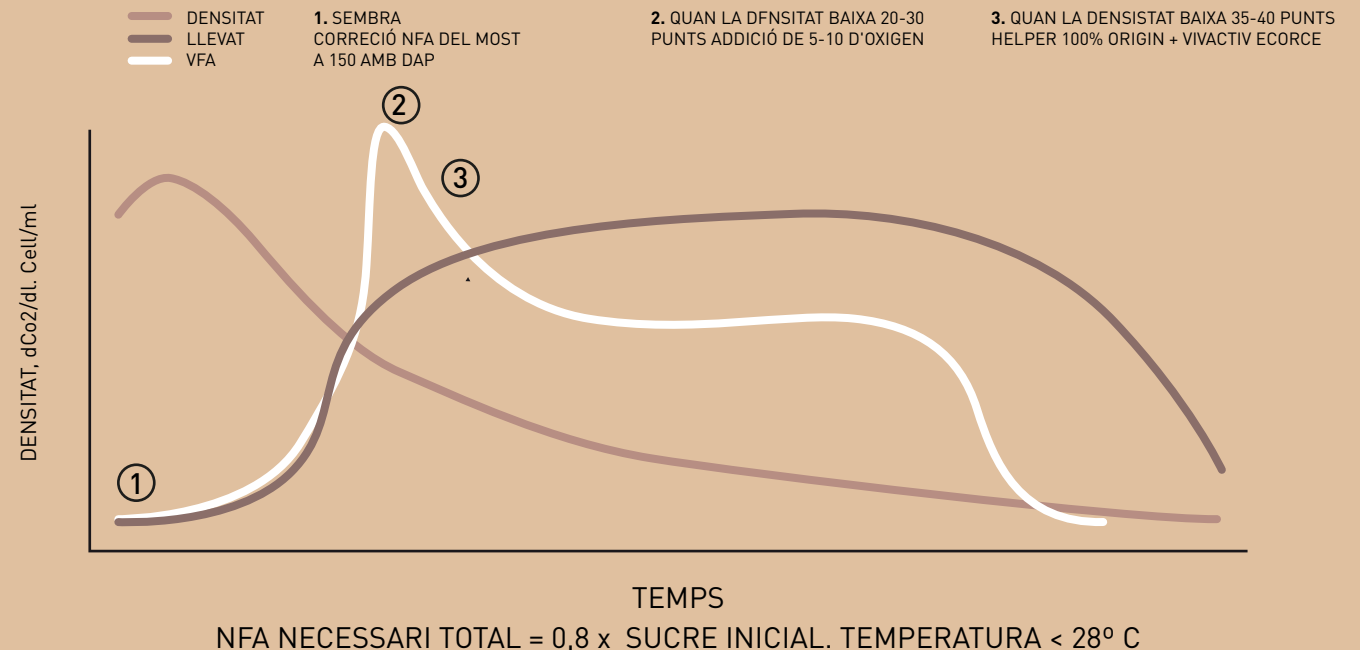
 [Més info, clic aquí](#)



1. CORRECCIÓ INICIAL amb DAP fins a 150 mg/L
2. CORRECCIÓ EN Vmax EN FUNCIÓ DEL °Alc



CORRECCIÓ EN Vmax EN FUNCIÓ DEL °Alc



NUTRIMENT P:

Garanteix una població òptima dels llevats i la seva viabilitat perquè siguin capaços de portar una bona cinètica i evitar els riscos de parades o alentiments. A més, limita l'acumulació de compostos cetònics en el most que es combinen amb el sulfurós, un acompanyament fonamental per a elaboracions sense SO₂

 [Més info, clic aquí](#)

HELPER 100% ORIGIN:

Una fermentació Alcohòlica òptima. Garantint un augment de l'expressió aromàtica, sense desviacions en la cinètica de fermentació.

 [Més info, clic aquí](#)

VIVACTIV ECORCE:

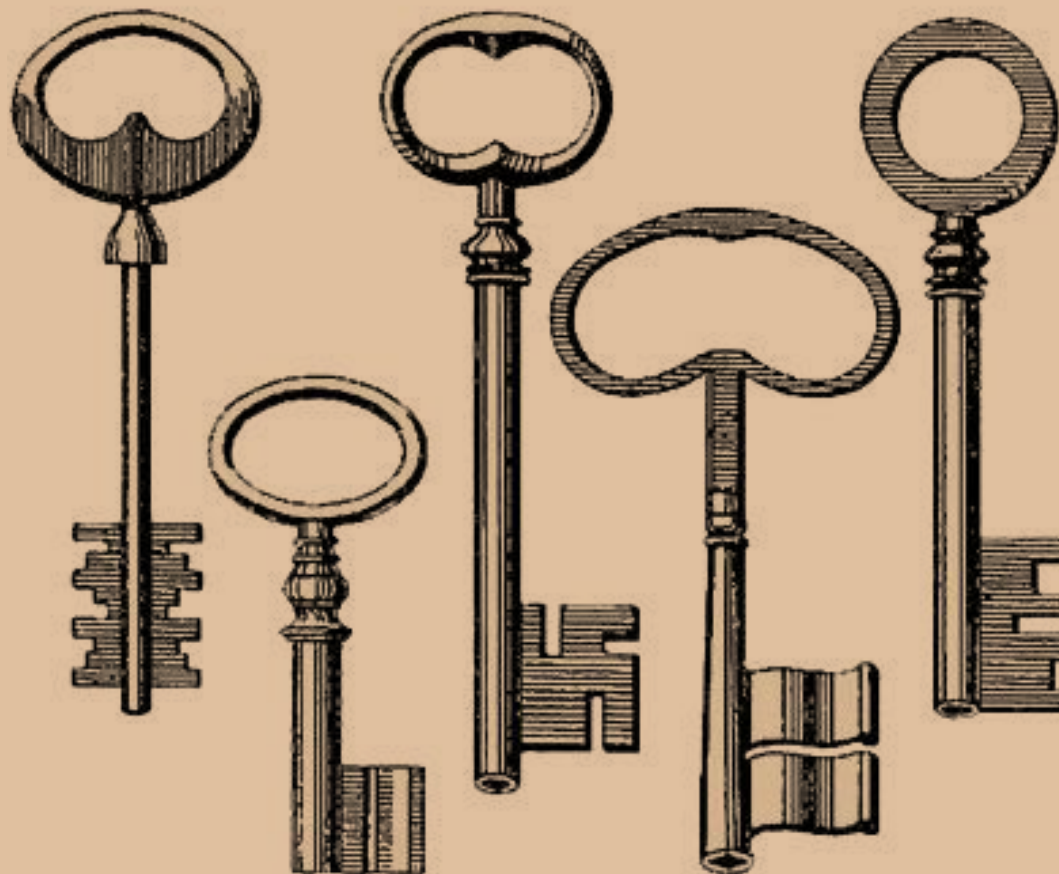
Garanteix un final òptim de fermentació, sense estrès ni alentiments. S'aconsegueixen vins més nets, detoxificats. A més, gràcies a la seva composició, ajuda a augmentar la sedositat dels vins.

 [Més info, clic aquí](#)

VIVACTIV AROME:

Per a augmentar la intensitat i el potencial aromàtic mitjançant precursors aromàtics (isoleucina, fenilalanina, valina, pèptids...) amb baix contingut en aminoàcids sulfurats (metionina) que són precursors de compostos oxidatius.

 [Més info, clic aquí](#)



TERBOLESA EN BLANCS

En el cas de voler potenciar aromes varietals, és ideal mantenir la terbolesa entre 150-200 NTU per a poder extreure al màxim els aromes presents a la polpa.

En els perfils fermentals, el més adequat és fermentar amb terboleses per sota de 100 NTU, per a ajudar al desenvolupament aromàtic. Cal anar amb compte perquè per sota de 50 NTU hi ha risc d'augment de l'acidesa volàtil. En canvi, per sobre de 250 NTU pot augmentar el risc d'aparició de compostos sulfurats desagradables i augmenta l'extracció tànnica.



TEMPERATURA

Per a obtenir fruita fresca en negres és aconsellable no excedir de 26 °C, perquè si fermentem a unes temperatures superiors, s'aconsegueix madurar més la fruita.

Per a vins amb caràcter vegetal, si ho volem respectar, és recomanable mantenir temperatures baixes: 20-22 °C. Si el que volem és minimitzar el caràcter vegetal i poder volatilitzar-los és recomanable fermentar a una temperatura superior a 25 °C.

En vins d'alta maduresa i amb potencial de guarda és adequat fermentar a temperatures superiors de 25 °C per a extreure β -*Damascenona.

Els vins blancs d'estil reductor, els compostos es desenvolupen millor a temperatures prop dels 16-18 °C que a temperatures baixes i sobretot en la fase de multiplicació del llevat.

Els vins blancs d'estil reductor, els compostos es desenvolupen millor a temperatures prop dels 16-18 °C que a temperatures baixes i sobretot en la fase de multiplicació del llevat.

ESTIL DE VI I TEMPERATURA DE FA

TEMPERATURA 24-26 °C	FRUITA VARIETAL
TEMPERATURA 22-24 °C	FRUITA FERMENTAL
TEMPERATURA 28-30 °C	AUGMENTAR LA MADUREZ
TEMPERATURA 20-22 °C	RESPECTAR VEGETAL
TEMPERATURA 28-30 °C	AUGMENTAR ESTRUCTURA
TEMPERATURA <25 °C	RESPECTAR ACIDESA
TEMPERATURA >25 °C	AUGMENT GREIX

POBLACIÓ LLEVATS:

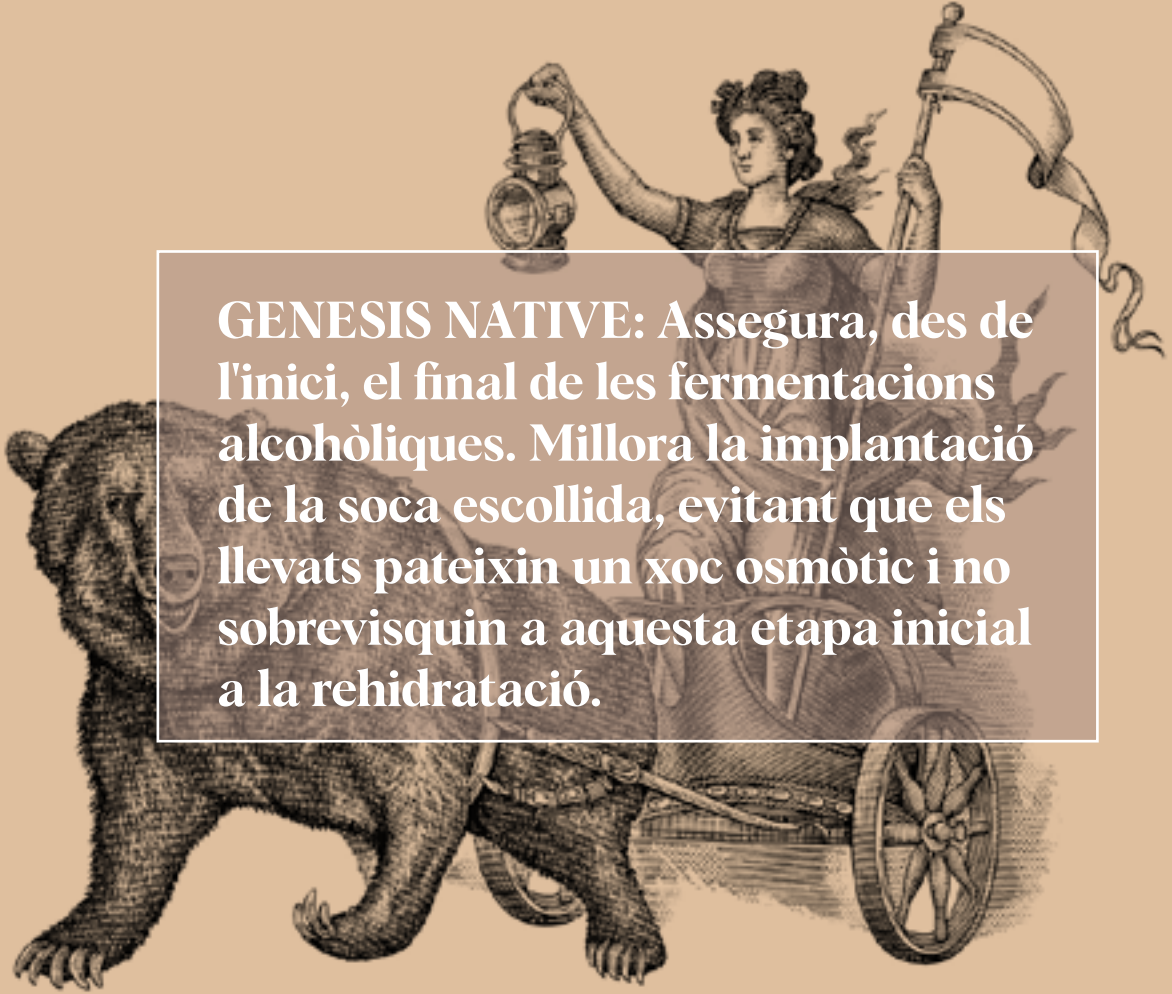
La rehidratació és un procés molt important per al llevat, que consisteix a establir les condicions similars en les quals estava abans de ser deshidratada.

Quan es deshidrata un llevat en el procés de fabricació, tot l'equilibri del llevat, i sobretot la membrana, es desorganitza. En el moment de la inoculació dels llevats, aquests són sotmesos a un estrès inevitable.

La implantació i multiplicació del llevat correspon a un augment de la població sempre que estigui proveït de totes les necessitats que el llevat necessita (temperatura, pH, oxigen, nutrient). També cal tenir en compte que no és el mateix aportar 10 g/hl que 20 g/hl, perquè el nombre de cèl·lules varia.

- Població adequada: 100 a 120 milions/ml.
- Dosi LSA: 20 g/hl → 5 milions de cèl·lules/ml → Multiplicació llevat: 4 a 5 generacions.

 [Més info, clic aquí](#)



GENESIS NATIVE: Assegura, des de l'inici, el final de les fermentacions alcohòliques. Millora la implantació de la soca escollida, evitant que els llevats pateixin un xoc osmòtic i no sobrevisquin a aquesta etapa inicial a la rehidratació.

LES NOSTRES SOLUCIONS PER A FERMENTAR:

La microbiología se desarrolla y nos descubre
La microbiologia es desenvolupa i ens
descobreix totes les opcions per a dur a terme
una bona implantació i població de llevats. En el
nostre cas, tenim 3 solucions per a la conversió
most-vi venir:

1. Millesime
2. Sala de multiplicació de llevats ECOLYS
3. Llevats secs actius



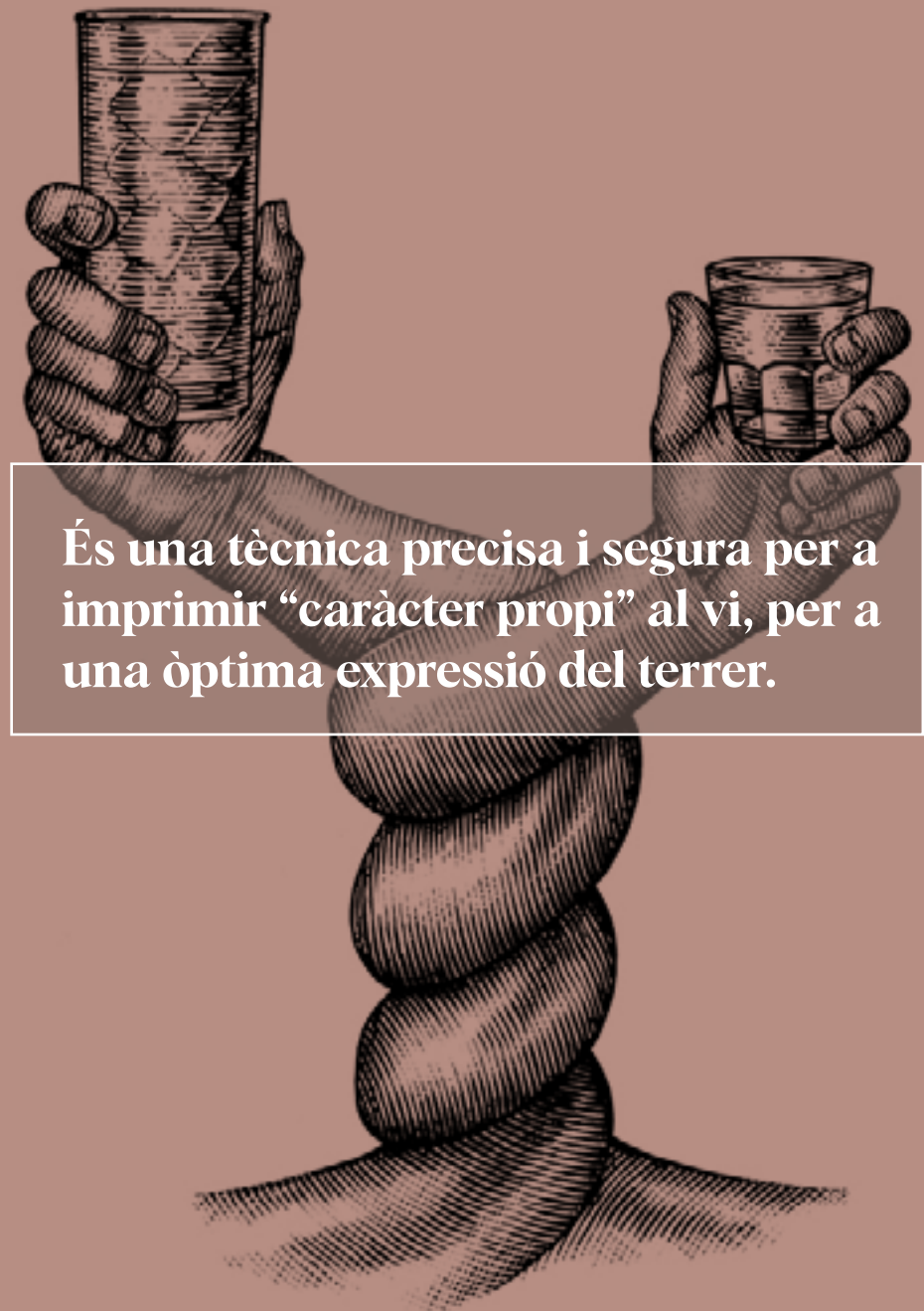
1. MILLESIME

Consisteix a introduir els conceptes de seguretat, constància i precisió en la FA amb llevat autòcton. Per la inversió que requereix i la complexitat d'exploració, seleccionar soques pròpies té sentit quan hi ha un objectiu organolèptic o tecnològic concret.

Si el que desitgem és elaborar vins plens, francs, complexos i amb respecte pel terror, necessitem gestionar els llevats autòctons d'una forma enològica: pròxima a l'espontània en diversitat, respectant la variabilitat anual, però amb seguretat fermentativa.

Amb la nostra experiència en el projecte Millesime garantim:

- Mantenir la identitat de cada anyada
- Aconseguir un pool de llevats de cada vinya o parcel·la, terror
- Veure el potencial microbiològic de cada parcel·la



És una tècnica precisa i segura per a imprimir “caràcter propi” al vi, per a una òptima expressió del terror.

2. SALA DE MULTIPLICACIÓ DE LLEVATS ECOLYS

Els enòlegs tenen cada vegada més clar que volen controlar les fermentacions amb cinètiques més regulars, que els permetin vins més aromàtics i poder aprofitar amb major eficàcia els dipòsits de fermentació. Ecolys assegura resultats únics en la producció de llevats i bacteris gràcies a un equip complet i fàcil d'utilitzar, garantint la implantació del llevat indicat. S'aconsegueix reduir també el consum d'energia (en mitjana, 20% de reducció de temps de la FA).

Amb la nostra experiència en la multiplicació de llevats garantim:

- Baixar costos de producció
- Bioprotecció, per a elaboracions amb baix o sense SO₂.
- Seguretat i implantació del llevat triat
- Capacitat d'implantació de diferents soques de llevats



3. LLEVATS SECS ACTIUS

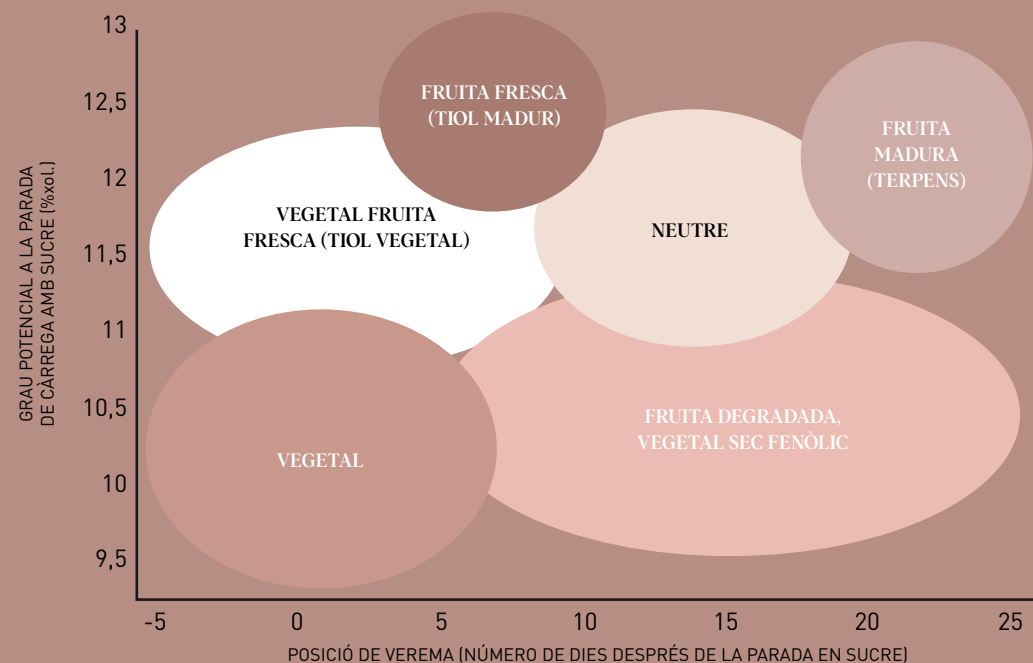
És verídic que existeix una “causa efecte”, el canvi climàtic acaba afectant en la composició dels mostos i futurs vins. El grau alcohòlic i el pH tenen valors cada vegada més alts, una maduresa fenòlica distant a la maduresa industrial, uns nivells de nitrogen tant dels mostos com dels sòls inferiors als que es necessiten... Tots aquests canvis fan que haguem de reinterpretar les tècniques de vinificació.

Amb la nostra experiència en la FA garantim:

- Mantenir la identitat de cada vi proposant models de FA per a cada perfil de vi
- Selecció de llevats en funció de l'estil de vi
- Comoditat, utilitat, versatilitat

Amb un mateix raïm, depenent del procés podem tenir resultats diferents. I al seu torn, remarquem que un raïm no val per a fer tots els tipus de vi.

L'important és saber el llevat en el moment que produeix els aromes. Els processos enzimàtics dels llevats no tenen lloc de la mateixa forma en la fase de creixement, estacionaria o declivi.



SELECCIÓN TT03:

Expressa el perfil de la fruita fresca. Treballant en el desenvolupament dels tiols, sobretot, a l'inici de la FA.

 [Més info, clic aquí](#)

LEVULINE SYNERGIE:

Mescla de dos llevats, per a vins blancs amb elevada intensitat aromàtica, complexitat, finor i elegància. Treballen, per a un perfil més reductor, a l'incici de la FA, i després, en funció dels precursors, desenvolupa aromes més exòtics.

 [Més info, clic aquí](#)

LA FRUITÉE:

Obtenir aromes on no n'hi ha, desenvolupant èsters i alcohols superiors durant tota la fermentació.

 [Més info, clic aquí](#)

LEVULINE C19:

Proporciona vins amb marcat caràcter terpenic, floral i cítric que confereix el caràcter fresc. Vins rodons i grassos en boca.

 [Més info, clic aquí](#)

L'ELEGANT:

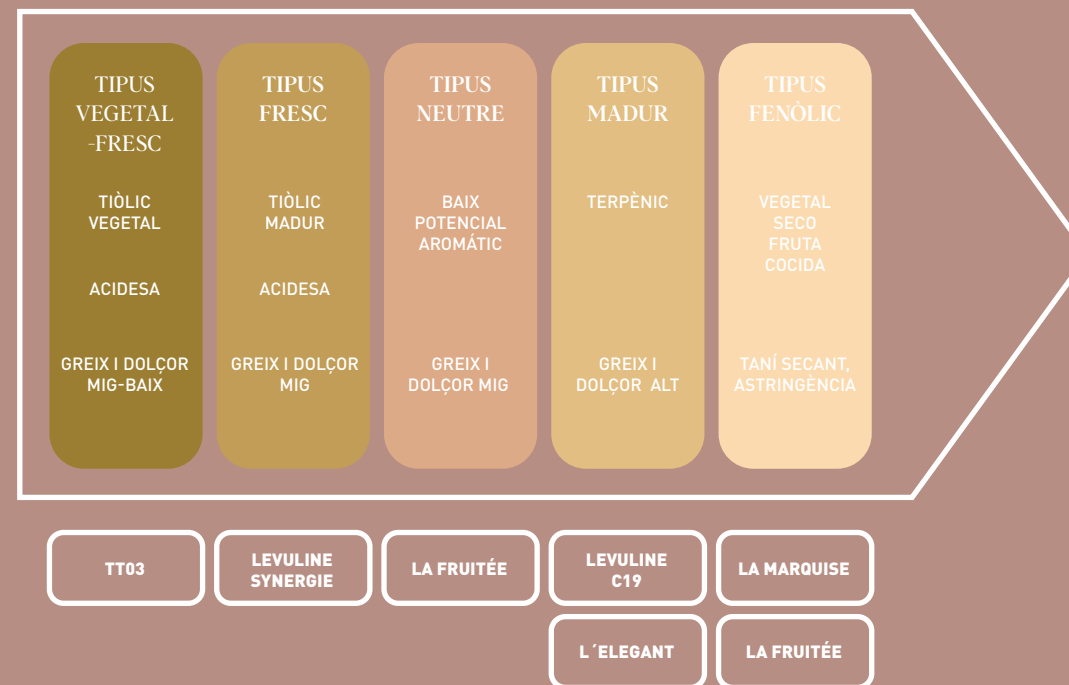
Aconsegueix un potencial aromàtic varietal en la fermentacions de blancs amb fusta. Per a augmentar la sensació de greix.

 [Més info, clic aquí](#)

LA MARQUISE:

Rapidesa i seguretat, per a cellers de gran capacitat on es necessita treballar d'una forma més dinàmica. Evita la contaminació del microorganismes indesitjats. D'altra banda, respecta el terroir i la identitat dels vins.

 [Més info, clic aquí](#)



LA RAFFINÉE:

Varietats on es pretén emmascarar el caràcter vegetal, habitualment parcel·les amb bloquejos que donen raïm amb baixa maduresa.

 [Més info, clic aquí](#)

SELECCIÓN TT03:

Expressa el perfil de la fruita fresca. Treballant en el desenvolupament dels tiols, sobretot, a l'inici de la FA..

 [Més info, clic aquí](#)

LA FRUITÉE:

Obtenir aromes on no n'hi ha, desenvolupant èsters i alcohols superiors durant tota la fermentació.

 [Més info, clic aquí](#)

LA MARQUISE:

Rapidesa i seguretat, per a cellers de gran capacitat on es necessita treballar d'una forma més dinàmica. Evita la contaminació del microorganismes indesitjats. D'altra banda, respecta el terrer i la identitat dels vins.

 [Més info, clic aquí](#)

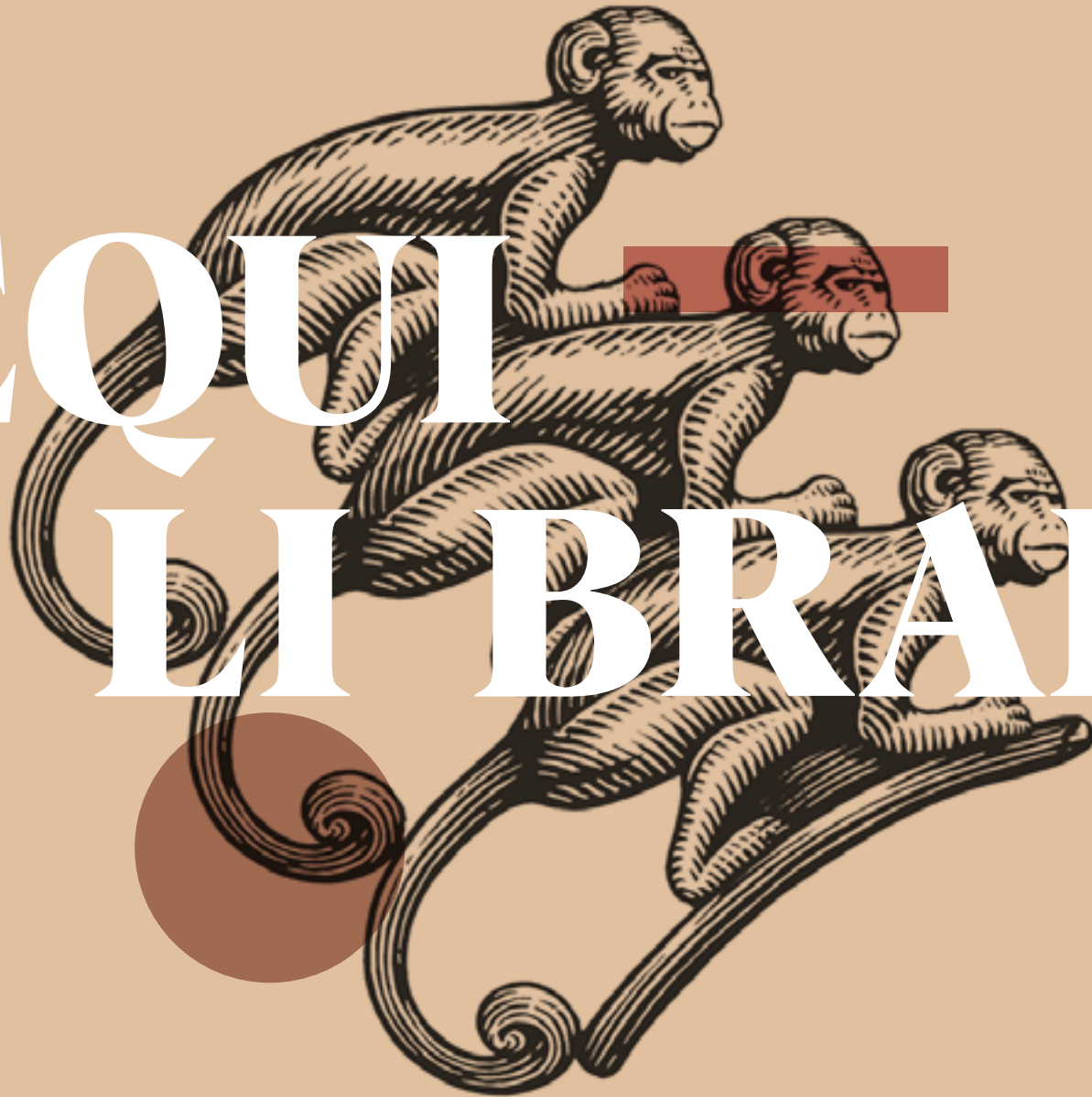
LEVULINE BRG:

expressa la fruita madura, i ajuda a disminuir la sensació tànnica.

 [Més info, clic aquí](#)



04. EQUILIBRAR



EQUILIBRIS DEL VI

Després del minuciós treball d'extracció i fermentació, la maduresa del raïm ens pot deixar vins amb manques fins i tot amb desequilibris en boca (falta de dolçor o de greix, centre de boca buit, poca persistència...) que eventualment requereixin accions per a equilibrar-los.

Les tendències actuals dels perfils de vi han evolucionat a vins aromàticament intensos, llaminers i amb harmonia. Per això, entren en joc paràmetres com la persistència, que allarga el record del vi i convida a continuar gaudint-lo; la longevitat, perquè arribi al consumidor en el seu punt òptim per gaudir-lo.

Amb la nostra experiència en l'equilibri dels vins, garantim:

- Realçar allò positiu i emascarar allò negatiu de cada vi, tenint com a premissa l'anticipació al problema i el moment d'aplicació de cada solució.
- Ajustar els diferents equilibris: Fruita/fusta, Acidesa/dolçor, Estructura/grassa, Acidesa/Alcohol.



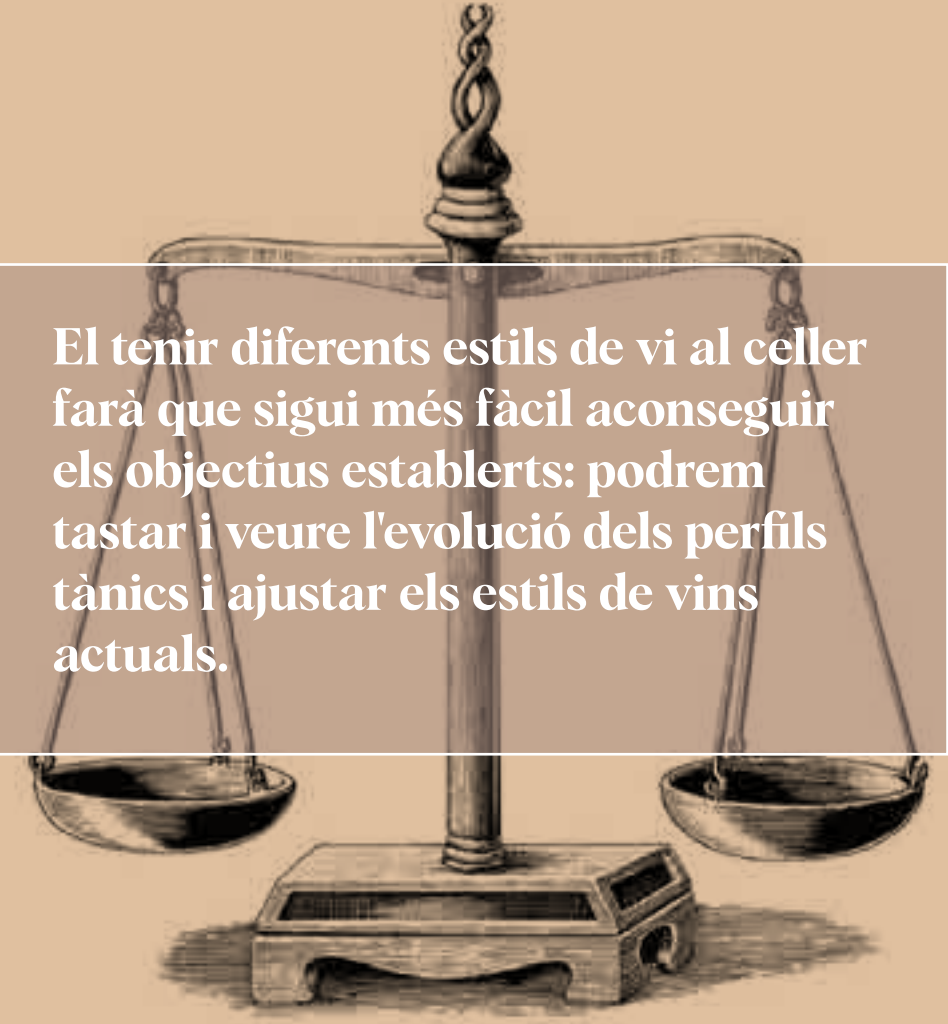
**Sabies que l'harmonia dels vins consisteix
en el fet que tots els components estiguin
en la seva justa mesura?**

Tant l'acidesa, l'alcohol com els tanins del raïm són els principals responsables de l'estructura, el seu impacte depèn tant de la quantitat com de la qualitat. En el cas dels vins negres, un taní reactiu, poc madur donarà estructura, però amb agressivitat. Per contra, un taní madur aporta estructura, però amb harmonia. En el cas dels vins blancs, l'estructura es basa en l'acidesa, per la qual cosa el balanç entre l'alcohol i l'acidesa seran els paràmetres a equilibrar si volem augmentar o disminuir la seva estructura.

El component que el balanceja és el greix, ha d'estar en la seva justa proporció, perquè els vins no siguin plans, fins i tot pesats, ja que la resta de les sensacions queden ocultes. Encara que també succeeix que un vi amb falta de greix sol definir-se com a agressiu, ja que ressalta l'acidesa i la sensació astringent.

No obstant això, abans de decidir i ajustar els equilibris d'aquests vins, hem de tornar cap endarrere i pensar quin ha estat el nostre objectiu durant la vinificació? Si ho hem aconseguit, hem complert la nostra meta; en altres casos, si preferim equilibrar-ho cap a un vi més perdurable, augmentar la fruita o la sedositat, pensarem en com fer-ho.

Molts equilibris venen directament definits des de les parcel·les, des de les vinyes, d'una forma natural. En altres casos, els equilibris que no venen de l'origen, es poden reconduir amb cupatges de vins.

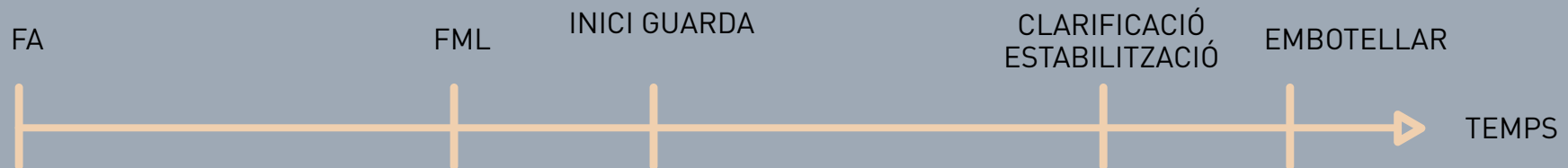


El tenir diferents estils de vi al celler farà que sigui més fàcil aconseguir els objectius establerts: podrem tastar i veure l'evolució dels perfils tàncics i ajustar els estils de vins actuals.

Timming

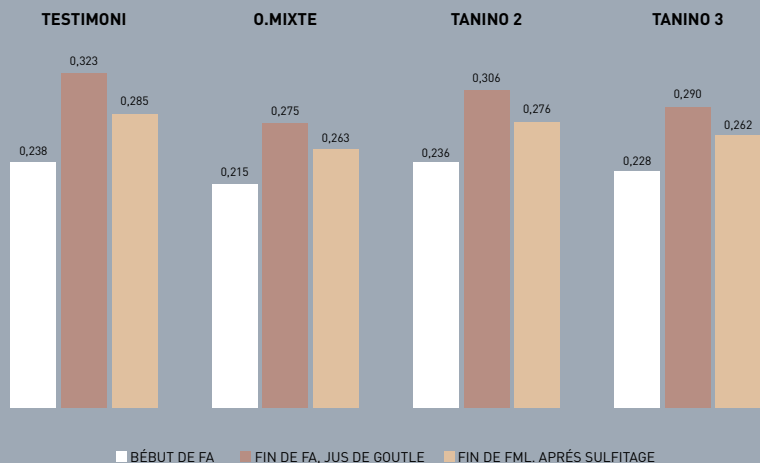
Tenir els vins equilibrats el més aviat possible, és a dir, anticipar-nos en la cerca d'equilibris, serà la millor opció tant tècnica com econòmica. Encara que tots busquem el mateix objectiu: respecte per la fruita, dolçor, greix, harmonia i rodonesa, els resultats no poden ser iguals si utilitzem les solucions en FA, entre FA i FML, finalitzada la FML o sis mesos més tard o abans d'embotellar.

Durant la FA, en el cas dels vins blancs, es pot treballar la dolçor, estructura, complexitat i longitud en boca amb el roure, sigui amb el format que sigui. En el cas dels negres, els objectius són diferents, hi ha solucions per a estructurar i potenciar la fruita.



Abans de FA

EVOLUCIÓ DE LA DO420 DURANT LA VINIFICACIÓ



DES DE L'INCI DE LA FERMENTACIÓ O.MIXTE MINIMITZA ELS FENÒMENS OXIDATIUS (DO420, LA MÉS BAIXA, COMPOSTOS DE COLOR GROC EN MENOR QUANTITAT)

ES TROBA AL FINAL DE LA FA I AL FINAL DE LA FML

O.MIXTE ÉS EL QUE MÉS PROTEGEIX VER L'OXIDACIÓ

En el most l'oxidació té lloc per via enzimàtica mitjançant les polifenoloxidasas; en canvi, en vi acabat, l'oxidació es dona per via química amb les aportacions d'oxigen durant tota l'elaboració.

En el cas dels vins negres, tant al remolc, a la tremuja o a la derrapadora, hi ha una part del most líquid que ja ha començat la maceració abans de la fermentació alcohòlica. És en aquesta etapa on principalment es comencen a extreure els antocians però no els tanins. Aquests compostos si no tenen tanins per a polimeritzar són molt sensibles i precipiten, perdent el color del futur vi; per tant és en aquest curt temps, on hem de mantenir-los i protegir-los.

El taní de castanyer **Oenotannin Mixte**, fet servir en vinificació, reforça la capacitat antioxidant del vi, protegint els antocians quan es van alliberant en fase aquosa. A més a més ajuda a el copigmentació durant la primera etapa per a l'estabilització del color.



[Més info, clic aquí](#)

Normalment, s'afegeix en l'encubat i fins i tot es pot complementar al final de la FA, o en el descubat, perquè ajuda a la clarificació i decantació del vi.

El taní gàl·lic, **Oenotannin Oenogal**, s'utilitza sobretot aprofitant les seves propietats antioxidants, sobre veremes alterades, per exemple, amb presència de botrytis. Aquest microorganisme no sols altera visualment el raïm, sinó que empobreix el most en compostos com són les vitamines, minerals i en aromes. La presència de lacasa i tirosinasa, enzims acceleradors de l'oxidació, poden portar una evolució del color groc en els blancs i pèrdua del vermell brillant en els negres.



[Més info, clic aquí](#)

Entre FA i FML

Una vegada finalitzada la FA és el moment més adequat per a provocar reaccions en el vi:

- Previ a la FML, el pH del vi és més baix i la reactivitat dels antocians a l'oxigen és major.
- Absència de SO₂.
- Vi el més net possible < 250 NTU.
- Temperatura entre 15-18 °C.

És per aquesta raó que és el moment de l'ESTABILITZACIÓ DEL COLOR en el cas dels vins negres.

• **Oenotannin Perfect**, taní molt reactiu, inicia la condensació taní-antocià i participa d'aquesta manera a l'estabilització del color. Als vins joves amb tanins fins i tot reactius, reacciona ràpidament polint l'estructura del vi. S'empra en fase líquida, al descubart.

• Micro-oxigenació. Pioners des del 2000 en aquesta tècnica, s'aprecia que quan un vi negre és exposat a concentracions moderades d'oxigen una vegada finalitzada la fermentació alcohòlica aporta els següents beneficis.

- ✓ Increment de la intensitat afruitada varietal
- ✓ Augment del centre de boca
- ✓ Augment del poder de longevitat i l'estabilització del color
- ✓ Per tant, això comporta a l'eliminació de la reducció, astringència i verdor

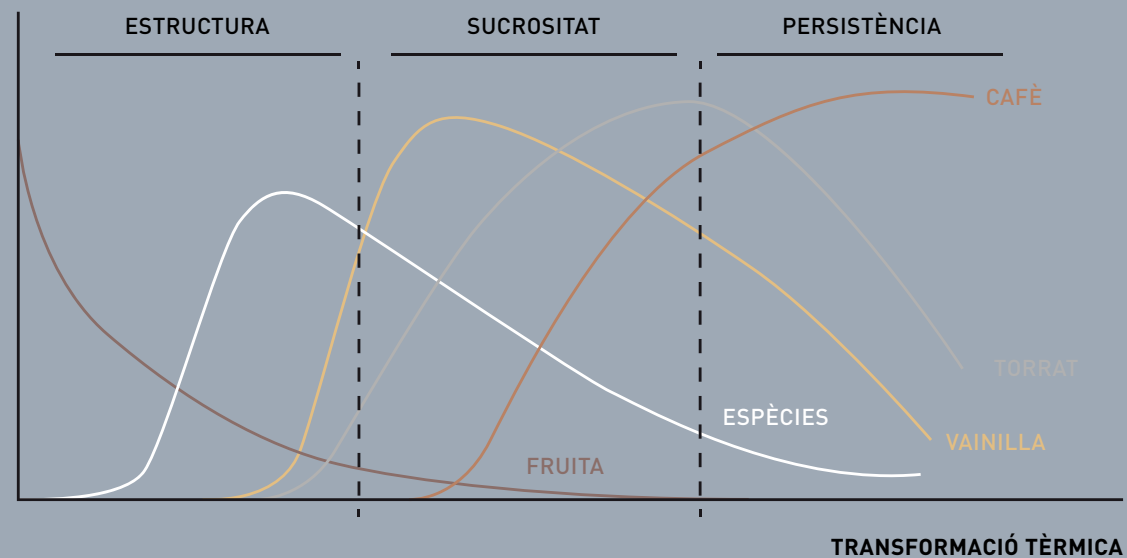


D'altra banda, és l'etapa clau també si el que volem és **ESTRUCTURAR** el vi, perquè encara hi ha molts antocians lliures per a polimeritzar amb els tanins. A mesura que s'avanci en el procés, la naturalesa del propi vi farà que amb el temps els antocians no polimeritzats precipitin. Si desitgem estructurar el vi abans de sortir al mercat, aconseguirem l'efecte contrari, augmentant l'agressivitat i la sequedat

La temperatura del torrat del roure influeix en la capacitat de cada fusta per a aconseguir diferents objectius: en aquesta gràfica s'aprecia com les fustes no torrades o torrades a baixa temperatura són les que tenen major efecte estructurant. A mesura que anem augmentant la temperatura també augmenta la sucrositat i golositat de les fustes; permetent poder jugar en funció de la temperatura amb perfils aromàtics: especiats, vainilla, torrats...

Si la fusta es torra durant més temps, s'eliminen més el·lagitanins i apareixen els components torrats que faran que les sensacions en boca siguin més persistents.

PERCEPCIÓ



BOISE BF:

La fusta de roure sense torrar conserva totes les característiques del seu origen botànic, augmentant la fruita, volum i estructura en boca.

 [Més info, clic aquí](#)

BOISE AFR:

Desenvolupada inicialment per als vins blancs, enriqueix el vi amb notes fresques i augmenta la vivesa en boca.

 [Més info, clic aquí](#)

BOISE SC100:

Rodonesa i centre de boca sense aportació de notes en nas.

 [Més info, clic aquí](#)

BOISE SCA:

Complexitat, volum, dolçor i estructura en boca.

 [Més info, clic aquí](#)

BOISE SC180 XL:

Nivell alt d'intensitat aromàtica aportant notes dolces de vainilla. Indicada en varietats pirazíniques per integrar la part vegetal. Estructura la boca aconseguint vins amb més persistència i longitud.

 [Més info, clic aquí](#)

ROURE ESTRUCTURANT



ROURE AROMÀTIC

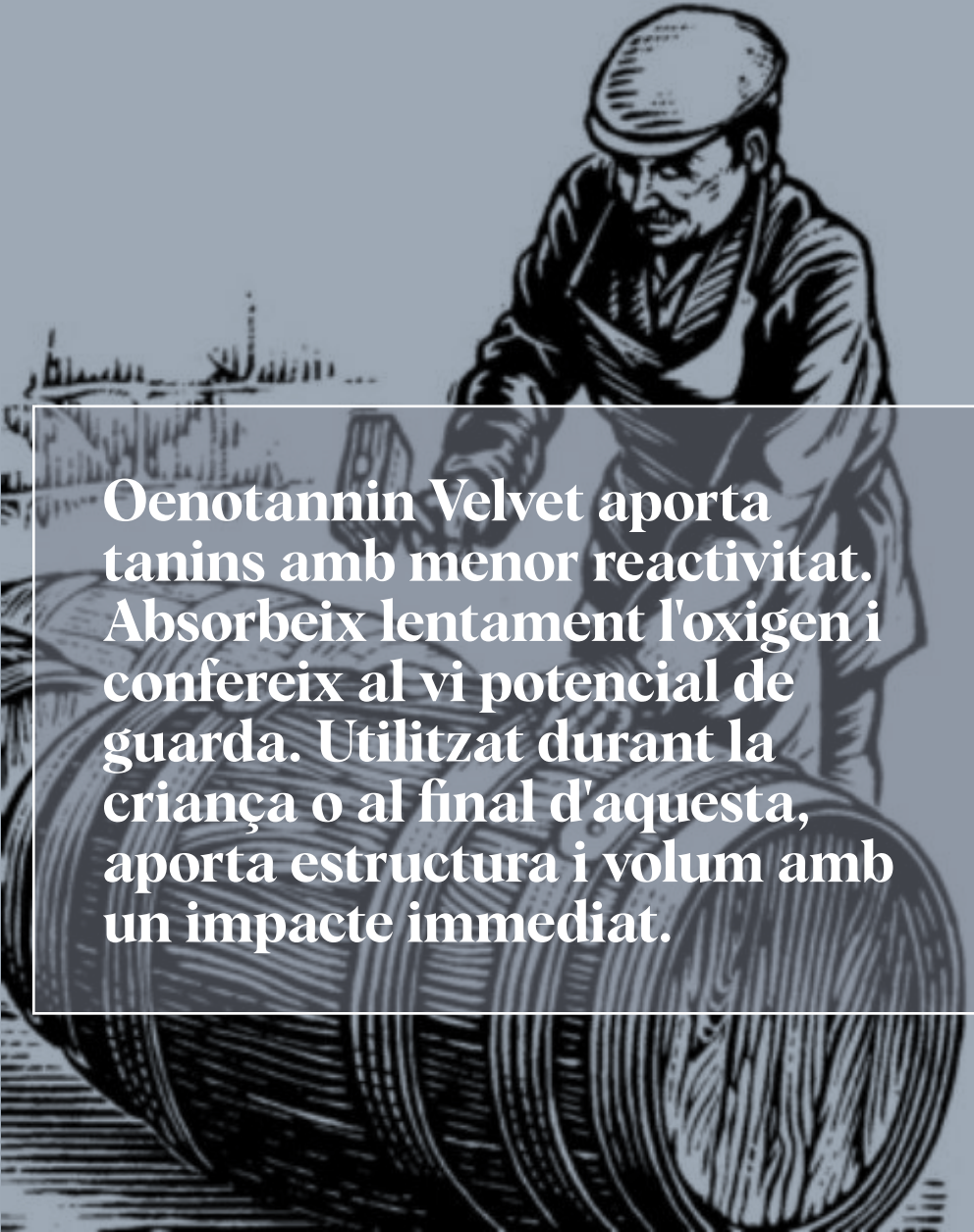
Inici de la guarda

En molts cellers és l'època de portar el vi a barriques o a grans contenidors en certes estratègies, ús de nous contenidors, en altres d'un any, i en altres casos, en més usos. En funció del perfil de vi, no podem esperar que els resultats siguin els mateixos que en un mateix vi.

Una vegada acabada la FML, encara queden antocians lliures per a polimeritzar amb tanins. En aquesta etapa podem equilibrar els vins i les seves característiques ja que alguns vins, estaran en contacte amb fusta i altres mantindran la seva guarda en dipòsits d'acer, ciment o fang-terracota.



[Més info, clic aquí](#)



Oenotannin Velvet aporta tanins amb menor reactivitat. Absorbeix lentament l'oxigen i confereix al vi potencial de guarda. Utilitzat durant la criança o al final d'aquesta, aporta estructura i volum amb un impacte immediat.

Fi de la guarda

Per a aquestes dates, i al contrari del que passa en els casos anteriors, el contingut d'antocians lliures del vi és molt baix, és a dir, que en la seva majoria han precipitat o estan polimeritzats. Per tant, la polimerització es donarà entre taní del vi i taní de la fusta, i en conseqüència, disminuirà el color violeta i aportarà sequedat en boca. Això sol passar en molts dels vins que tastem i passa per anar tard a criança

Hem de recordar que aquest tipus de taní mai s'arrodoneix en ampolla. En el cas d'ús d'alternatius, proposem la nostra gamma DC que estan rentats en aigua calenta per a la disminució de la riquesa tànnica.



Oenotannin Initial, taní de llavor poc reactiu, es posa en l'afinat abans d'embotellar els vins.



BOISE DCA:

Permet potenciar i dirigir de manera precisa caràcters organolèptics determinats en funció de la matèria prima disponible i l'estil del vi definit.

 [Més info, clic aquí](#)

BOISE DC 180:

Ajuda a madurar la fruita del vi, aportant notes a vainilla.

 [Més info, clic aquí](#)

BOISE DC190:

En funció de la matriu del vi, pot realçar la fruita fresca i mentolada del vi, aportant notes especiades.

 [Més info, clic aquí](#)

BOISE DC210:

Augmenta la intensitat de les notes torrades que ajuden a potenciar la fruita fresca dels vins.

 [Més info, clic aquí](#)

BOISE DC310:

A dosis limitades, potencia la fruita fresca dels vins, realçant la gamma de dolçor i la persistència.

 [Més info, clic aquí](#)

SIGNATURE Y/T:

Combinacions concretes, universals, fàcils d'implementar, per a la precisió i suavitat durant la criança.

/ Y (Yummy):

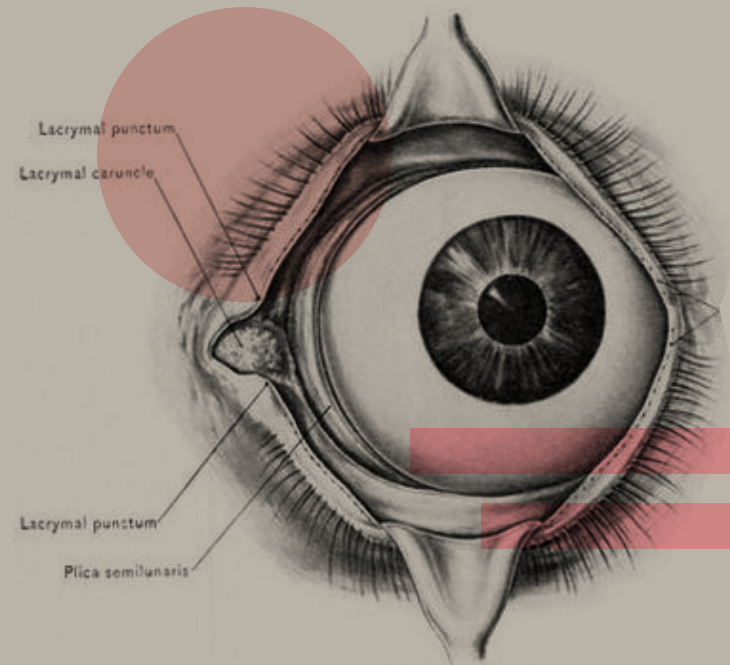
reforça el caràcter llaminer i suau del vi, al mateix temps que preserva el perfil afruitat dels vins sense impacte de la fusta.

 [Més info, clic aquí](#)

/ T (Toasted):

intensifica la complexitat dels vins, aportant diverses notes torrefactes que ajuden a estructurar la boca dels vins.

 [Més info, clic aquí](#)



QZBoeno