

SELECCIÓ
EXCLUSIVA Z3



ELABORA
VINS
SOSTENIBLES
I EXITOSOS



2021

SELECCIÓ EXCLUSIVA Z3



- 1 EXTRACCIÓ EN NEGRES
- 2 EXTRACCIÓ EN BLANCS I ROSATS
- 3 ELS SECRETS DE LA FERMENTACIÓ
- 4 MANTENIR LA FRUITA EN EL VI

LA TERRA DONA MOLT, PERÒ ÉS EL CAP DE CREADORES I CREADORS DE VINS L'ELEMENT QUE ENS FA ÚNICS ELABORANT UNA ENOLOGIA TRANSVERSAL



1 EXTRACCIÓ EN NEGRES

Obtenir un color vermell viu i estable, trobar un equilibri ideal entre l'estructura tànica, el greix i la dolçor és el repte principal en les elaboracions dels vins negres.

Quan una vinya està equilibrada, el raïm que n'obtindrem també estarà equilibrat, i els compostos aromàtics presents i les sensacions en boca, estaran en relació.

REOMANEM
LYSIS FIRST
LYSIS COULEUR

Estrés hídric moderat/ Bon potencial

VEGETAL FRUITA FRESCA NEUTRE FRUITA MADURA SOBRE MADURA



TANÍ REACTIU

TANÍ DUR

TANÍ SEC



En aquests casos, completarem l'extracció dels polifenols, polisacàrids i compostos aromàtics. A més a més, aconseguirem un Ràtio T/A d'una forma òptima per, després, poder treballar-lo amb oxigen entre FA i FML i estabilitzar el color, augmentar el greix i inclús estructurar-lo per tal que sigui un vi longeu i durador.

* Per què serveix?

Per completar l'extracció dels raïms negres procedents de parcel·les de maduresa òptima. A més a més, à adaptada a l'elaboració de vins actuals; vins amb frescor i golositat.

Si la vinya pateix un estrés hídric pronunciat, el raïm tindrà un taní que no podrà evolucionar a taní dur per la seva composició, simplement passarà de ser un taní reactiu a un taní sec, amb major sensació de sequetat.

Al seu torn, aquest perfil de taní, serà el responsable de la pèrdua de frescor del vi i de disminuir-ne la vida.

Estrés hídric

FRUITA DEGRADADA, VEGETAL SEC, TANÍ SEC

DOLÇOR



TANÍ REACTIU

TANÍ SEC



Per això, durant la maceració es podrà potenciar el caràcter vegetal del raïm. Això, a posteriori, pot comportar vins amb major tendència a la reducció i amb sensació d'astringència.

LYSIS COULEUR

PER ALTRA BANDA,

Si tenim un raïm amb excessiva maduresa, el color serà el primer que s'extregui amb facilitat.

Tanmateix, la presència d'un grau alcohòlic elevat, farà també que els tanins de perfil més sec, degut a la sobremaduresa, s'extreguin també amb facilitat.

Per això, en aquest casos, es fonamental l'ús d'un enzim amb espectre

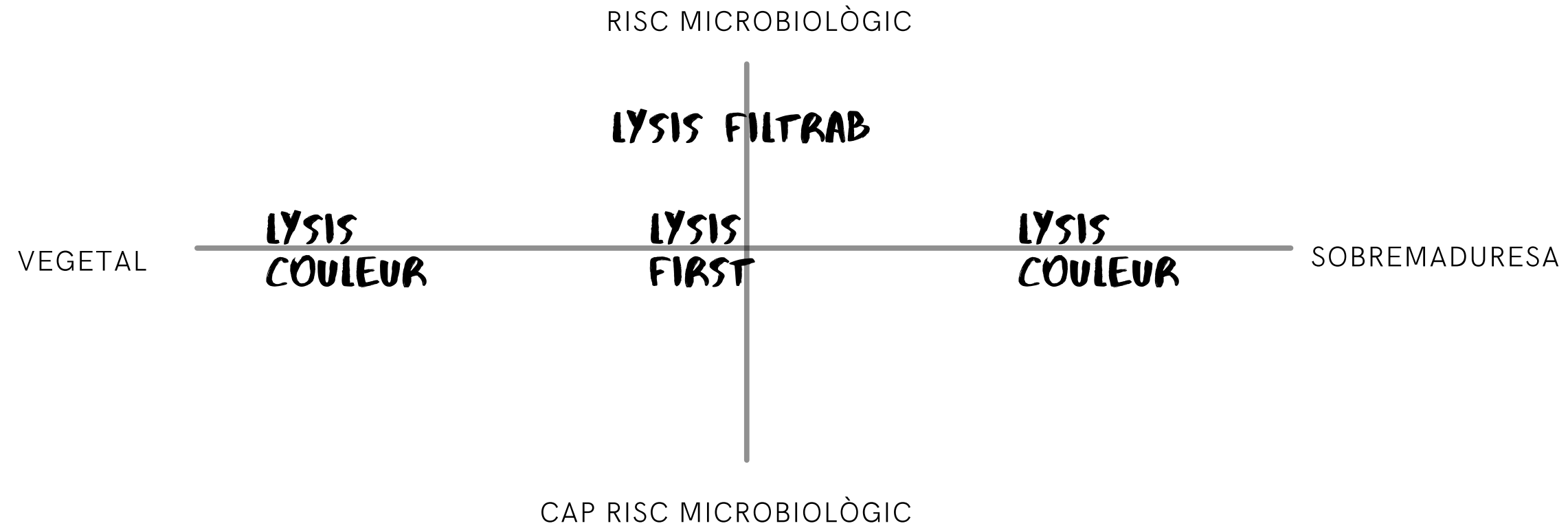
MÉS REDUÏT
I
LIMITAR

aquest perfil de tanins.

* Per què serveix?

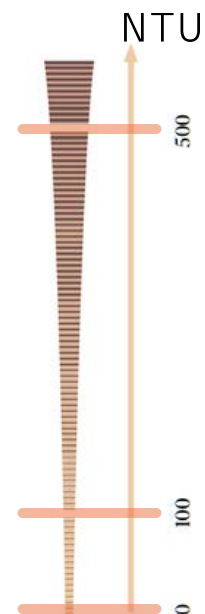
Per aconseguir una ràpida extracció del color en vins negres de ràpida sortida al mercat. Permet pilotar l'extracció per treure el major equilibri del raïm amb el ràtio T/A òptim. A més a més, s'adapta a l'elaboració de vins més expressius i menys reduïts, quan els vins tenen tendència a reduir-se després de la FA.

Generació d'enzims més avançats i desenvolupats per incloure les demandes actuals en els processos d'extracció



La gestió de la terbolesa dels vins negres post FA marcarà la qualitat del futur vi. Pèrdues de color, reduccions, riscos microbiològics, à vegetal... i a més, dificultarà els posteriors passos del procés com la clarificació i la filtració.

Terbolesa i vi



Sense capacitat estructurant, pèrdua de fruita i cessió de vegetal

Microoxigenació estructurant i estabilitat de la fruita

OENOTANNIN MIXTE MG

PROTECCIÓ DEL COLOR EN VINS NEGRES

Una de les inquietuds a l'hora de limitar la dosi de sulfurós o fins i tot eliminar-lo en les elaboracions, és mantenir el potencial antioxidàssic del vi. Intentem garantir un color vermell, viu i estable en temps, sense possibles enfosquiments.

A l'inici de l'encubat, els antocians s'extreuen fàcilment. La seva velocitat dependrà, sobretot, de la maduresa del raïm i de la integritat de les baies. No obstant això, com que encara no hi ha etanol en el medi, no hi ha extracció dels mateixos tanins del raïm que combinin amb els antocians.

* Per què serveix?

Per poder protegir-los i que no s'oxidin pel contacte amb l'oxigen, els tanins de castanyer són una eina òptima per no perdre el potencial en aquesta etapa.

Les propietats dels tanins de castanyer contribueixen a la protecció dels antocians i, per tant, a la protecció del color.

A diferència d'altres tanins exògens, aporten estructura sense incrementar la verdor i l'astringència. A més, ajuda a netejar els vins abans de la fermentació malolàctica.



2

EXTRACCIÓ EN BLANCS I ROSATS

RECOMANEM
LYSIS ULTRA
OENOVEGAN EPL
PHYLIA CYS

Identificar els raïms i el procés de neteja és important, però sigui quin sigui el mètode de neteja, una despectinització prèvia amb les activitats enzimàtiques adequades millora el rendiment del procés.

Tenir un most net no garanteix la seva despectinització, no podem assegurar-ne la posterior neteja i garantia a l'hora d'estabilitzar-lo proteicament o filtrar-lo.

El possible riesc que es contempla durant la neteja dels mostos és d'una despectinització insuficient, que tindrà conseqüències fins al final del procés d'elaboració.

||||| Amb la nostra experiència en el desfangat assegurarem:

- * Models de terbolesa adaptats a cada perfil de vins
- * Menor evolució i major frescor
- * Rapidesa, control i seguretat en el procés
- * Rentabilitzar el procés: menor temps i menor consum energètic
- * Enzims adaptats i avançats perquè l'efecte anyada no afecti a les seves activitats (pH i T^a)

* Per què serveix?

Per optimitzar el desfangat i millorar la rotació dels depòsits en desfangat.

A més a més, treballa en mostos de diverses varietats i maduresa per evitar que es redueixin.

LONGE- VITAT I DURA- BILITAT

La longevitat i durabilitat dels vins és molt variable, és una funció directa de l'equilibri entre compostos oxidants i reductors en el vi perquè la perdurabilitat de l'aroma en les temps a'assoleixi equilibrant la balança.

Els polifenols que s'han pogut extreure de les parts sòlides dels raïms de forma incontrolada (pell, polpa, llavor) en el most, poden afectar directament en la longevitat dels vins desviant matisos.

Per mantenir el caràcter organolèptic dels vins i garantir-ho fins al consumidor, s'han d'eliminar com abans millor. A més, en el most, l'oxidació passa per via enzimàtica mitjançant les polifenoloxidasas d'una manera molt ràpida i, en el vi acabat, per via química amb les aportacions d'oxigen durant el procés.

OENOVEGAN EPL PHYLIA CYS

Parlem de l' **ESTABILITAT FENÓLICA**, i de'eliminar el motor d'oxidació en el most.

En funció de la maduresa, de la integritat dels raïms, del contingut en agents solvents afegits, etc. tindrem mostos amb 6 i fins a 17 IPT.

A menys valor, tindrem vins amb més expressió de fruita i amb més greix i frescor.

* Per què serveixen?

OENOVEGAN
EPL

Per a una ràpida i preventiva eliminació de polifenols en l'elaboració de vins sostenibles i augmentar la sedositat.

S'aconsegueixen els equilibris dels vins d'una forma respectuosa, millorant el perfil organolèptic del vi mantenint el terroir i la identitat.

PHYLIA CYS

Per preservar la juventut i frescor de vins blancs i rosats. Evita les oxidacions de color i d'aromes, augmentant el potencial de guarda dels vins.

ESTABI- LITAT, FENÓLI- CA

3 ELS SECRETS DE LA FERMENTACIÓ

Les tendències actuals de consum, lligades a l'augment del pH i la disminució de les dosis de SO_2 afavoreixen el desenvolupament de diversos microorganismes, alguns de desitjats i d'altres que no. Fins ara, el sulfurós ha estat l'antimicrobià, antioxidant i antioxidant eficaç i actiu, tanmateix, **el pH, la temperatura i el grau alcohòlic** són condicionant per mantenir-lo en estat actiu.

Si no podem mantenir aquestes 3 variables, l'ús del sulfurós anirà en augment i perderem un dels objectius dels vins sostenibles i respetuosos.

Efecte antioxidant: inhibició de les reaccions d'oxidació química.



Efecte antioxidant: inhibició de les reaccions d'oxidació enzimàtica i efecte reductor.

Efecte antimicrobià: inhibició del desenvolupament de microorganismes.

El control dels microorganismes ens ajudarà a:

- Millorar la cinètica de FA.
- Controlar o disminuir les dosis de SO_2
- No desenvolupar la flora contaminant.
- Controlar microorganismes en fases pre fermentatives com és la maceració en blancs i rosats.
- Mantenir la identitat dels nostres vins.
- Rendibilizar els processos d'elaboració.

* Per què serveix?

RECOMENEM
OENOVEGAN MICRO

Formulació concentrada biodegradable per mantenir un control de la població de microorganismes. És un aliat per a elaboracions respetuosos i sostenibles.

EQUILIBRAR

Un procés natural es basa en equilibrar allò que falta al most o al vi, aportant allò que el vi necessita.

La nutrició dependrà del NFA que porti el propi most, que variarà de 40-400 mg/L en funció de l'estrés i del comportament de les vinyes. Hi haurà mostos amb baix NFA, que seran baixos també en frescor i intensitat i que haurem d'adaptar un itinerari específic on buscarem una alta intensitat aromàtica durant la FA.

Altres mostos arribaran amb NFA més alts, que també seran rics en glutatió i equilibrats en àcids orgànics.

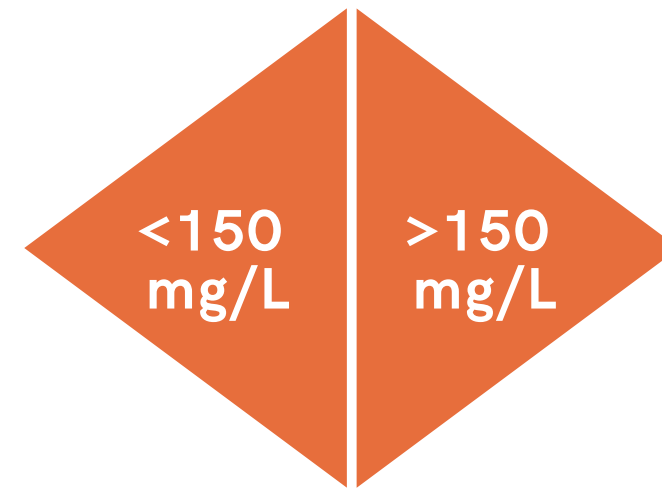
En aquests casos, validarem la graduació alcohòlica perquè els llevats treballin de forma òptima per dur a terme una FA completa i sense desviacions.

Contràriament, si actuem en base a una recepta, i sobrenutrim el most, estarem estimulants l'augment de l'acidesa volàtil i limitant la síntesi de compostos aromàtics.

La nutrició

s'adaptarà en funció de les necessitats del most i no en funció del perfil de vi, si és blanc o negre, o si és madur o fresc.

1. CORRECCIÓ INICIAL amb NUTRIMENT P fins a 150mg/L
2. •CORRECCIÓ en Vmax en funció del °Alc. Amb HELPER 100% ORIGIN



1. •CORRECCIÓ en Vmax en funció del °Alc. Amb HELPER 100% ORIGIN

Però no només de nitrogen viuen els llevats, les vitamines també són compostos essencials.

Estan implicades en nombroses vies metabòliques del llevat, d'aquí la seva importància en la fermentació, així com en el desenvolupament de compostos aromàtics en els vins. El metabolisme del llevat produeix una sèrie de productes secundaris como èsters, alcohols superiors, àcids grassos i acetats, que formen l'aroma del vi.

El que sí que és cert és que la seva quantitat depèn de factors com:

- Clima i l'estat hídric de la vinya: com més alt sigui l'estrès hídric, menys quantitat de vitamines.
- La presència elevada de fongs a la vinya també empobreix el most en vitamines.
- Pràctiques enològiques al celler:
 - Adició de SO₂ comporta una pèrdua quasi completa de Tiamina.
 - Adició de Taní i gelatina, disminueixen un 10 % les vitamines.
 - Adició de Bentonita, porta a pèrdues del 10-67 % de vitamines del grup B.
 - Batonnage, enriqueix el vi en vitamines.

LA GESTIÓ DE LES VITAMINES ENS AJUDARÀ A



Millorar l'assimilació del nitrogen

Millorar el creixement de les
cè·l·lules

Millorar la gestió del control de
desviacions aromàtiques

És a dir, optimitzar l'activitat de la fermentació

RECOMANEM



NUTRIENTS

- * **GENESIS NATIVE:** per iniciar una ràpida fermentació i mantenir la viabilitat dels llevats fins al final. Adaptada per donar resposta a les condicions d'estrès (sucre i pressió osmòtica, pH alt, SO₂...) i tenir vins més expressius i menys reduïts.
- * **NUTRIMENT P:** per garantir una cinètica de fermentació en elaboracions sostenibles, amb menys o amb absència de sulfurós. Permet ajustar els continguts de NFA inferiors a 150 mg/l i assegurar una bona població de llevats.
- * **HELPER 100 % ORIGIN:** per evitar les desviacions aromàtiques en els vins i tenir vins més expressius. Els seu ús en el Vmax garanteix fermentacions alcohòliques completes i optimitzades, augmentant l'expressió aromàtica.
- * **VIVACTIV ECORCE:** per tenir un bon final de fermentació, treballant de forma anticipada i preventiva en mostos. A més, s'aconsegueixen, de forma anticipada, els equilibris en boca dels vins.

Per mantenir la identitat de cada vi proposant models de FA per cada perfil de vi, garantim una selecció de llevats **LSA** en funció de l'estil de vi.

Està dirigit a enòlegs que premien la comoditat, utilitat i versatilitat. Perquè amb un mateix raïm, depenent del procés podem tenir resultats diferents. Remarquem que un raïm no serveix per fer tots els tipus de vi. El més important és saber en quin moment el llevat produeix els aromes. Els processos enzimàtics dels llevats no es donen de la mateixa manera durant la fase de creixement, durant la fase estacionària o en la fase de declivi.

RECOMANEM



- * **SELECCIÓN TT03**: Per ajustar el perfil de fruita fresca dels vins blancs, rosats i negres i mantenir el potencial aromàtic estable durant el temps.
- * **LA MARQUISE**: Per mantenir el potencial i la identitat de cada vinya i minimitzar contaminacions de microorganismes indesitjables.
- * **LEVULINE SYNERGIE**: Associació de dos llevats per potenciar el perfil reductor dels vins blancs i rosats i desenvolupar al màxim els precursors aromàtics procedents del raïm.

IDENTI- TAT

4 MANTENIR LA FRUITA EN EL VI

RECOMANEM
GENESIS PRIME

Quan la vinya ha fet la seva feina i al celler hem vinificat en funció de l'estil buscat, volem traslladar tota la intensitat fins l'ampolla.

Probablement, la diferència entre mantenir o perdre fruita és anàloga a la que hi ha entre construir o corregir el vi. Les feines i ajustaments de criaça poden ser primerencs, tot just finalitzada la fermentació, en aquest cas estem construint el vi que tenim a la ment. També poden ser tardans, probablement per corregir desviacions produïdes durant la criaça i conservació del vi al celler.

Per això, si l'estil de vi ho accepta, aprofitarem les lies de FA i enriqueirem el vi gràcies a la seva capacitat reductora. Reproduir la tècnica del batonnage en dipòsit millora el poder reductor i, en conseqüència, la resistència del vi a l'oxidació.

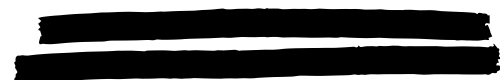
Els punts crítics d'un batonnage ben fet i efectiu:

- Treballar amb lies sanes.
- Homogeneïtat de terbolesa en tota la bota trencant el gradient redox.
- Evitar la compactació de les lies per reduir el risc de reducció.
- Evitar la desgassificació del vi per mantenir-lo protegit pel CO₂ i evitar la pèrdua d'aroma.
- Evitar la dissolució d'oxigen.

* **GENESIS PRIME:** Complement de lies per a la reserva dels vins i per evitar oxidacions i reduccions severes. Millora i impulsa el potencial aromàtic dels vins.

PREPARATS
PER A LA VEREMA?

Som el teu aliat estratègic



QZ3oeno
ENOLOGÍA VIVA

