

# VINOS TINTOS POBRES: UNA DELICADA RESTRUCTURACIÓN

En muchos casos no ha sido un buen año para los vinos tintos. En lugar de vinos concentrados, redondos y potentes encontramos productos con falta de estructura y cuerpo, mostrando bocas más diluidas y delgadas. Así que, aún queda mucho trabajo para hacer y una cuidada crianza será una etapa fundamental para reequilibrar estos vinos.

## REPARAR EL ESQUELETO TÁNICO

La estructura de un vino tinto viene determinada principalmente por su contenido en taninos. En caso de una insuficiente maduración fenólica, esta concentración de taninos no es la apropiada, ya sea por la cantidad o por la calidad.

Una forma de superar estos déficits es el trabajo de crianza, proporcionando taninos enológicos específicos. Este reequilibrio de la estructura tánica se puede hacer en cualquier momento de la crianza, a sabiendas que la cata sigue siendo la mejor herramienta para el diagnóstico de las limitaciones de estos vinos.

### UN ENFOQUE MÚLTIPLE

Los taninos enológicos provienen de diferentes fuentes y se dividen en dos grandes grupos:

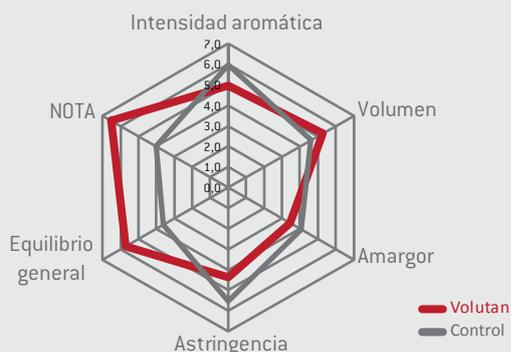
- Los taninos hidrolizables : castaño, roble, tara, gálico
- Los taninos condensados : quebracho, de piel o pepita de uva

La ganancia de estructura y el equilibrio dependen del origen, la calidad y manual de dosis.

Otras propiedades son conocidas, debido a la naturaleza del tanino utilizado: acción anti-oxidante o la estabilización del color.

**VOLUTAN** es un tanino 100 % de uva (piel y pepita), y procedente de una extracción específica que le permite contribuir al equilibrio, a la estructura y al volumen de vinos tintos independientemente cuál sea su nivel de astringencia. Este es el tanino por excelencia para luchar contra la mayor parte de percepciones de vinos empobrecidos y diluidos.

El gráfico nos muestra los resultados de análisis sensoriales de un vino tinto de la Côte du Rhône (cupaje de Syrah, garnacha y Cariñena) caracterizado por su falta de madurez. A este vino se le añaden 30 mL/hL de **VOLUTAN** de forma fraccionada en dos ocasiones durante su crianza, consiguiendo un mejor equilibrio y una nota global superior que frente los testigos.



**TANIN SR TERROIR** es una formulación tánica equilibrada entre taninos condensados y taninos hidrolizables. La primera fracción permite combatir los déficits de estructura y la segunda interviene como defensa tánica contra la oxidación. La acción de **TANIN SR TERROIR** es por tanto inmediata pero también tendrá su efecto a largo plazo contribuyendo al potencial de envejecimiento del vino.

**TANIFASE ELEVAGE** es un tanino de roble de alta calidad. Se utilizará en caso de falta de recorrido en boca y una estructura demasiado débil para mantener un nivel aromático suficiente.

### ¿CÓMO ELEGIR?

IOC ha seleccionado rigurosamente taninos para su eficiencia óptima sin aumentar la dureza del vino o su amargor. Cada tanino enológico presenta características organolépticas muy diferentes. Es por esta razón que el IOC pone a su disposición «monodosis de botellas» que les permitirán elegir la composición mejor adaptada para sus productos.



**EN EL CAMPO DE LA ESTRUCTURA, NO JUEGAN SOLO LOS TANINOS**



La calidad es responsable de un déficit cualitativo de polifenoles y no siempre se permiten condiciones de maceración propicio para la extracción de polisacáridos de la uva. Una escasez estructural es, pues, a menudo, también sintomático de una falta de grasa, redondez y volumen; cualidades conferidas por estos polisacáridos.

Las fracciones de levaduras tienen un papel que desempeñar. Las lías son apreciados por su capacidad para efectuar la liberación de manoproteínas y los péptidos pueden estar involucrados en la estabilización y la expresión de sabores, así como la redondez y equilibrio. Pero la composición de diferentes cepas nativas (o no) de los polisacáridos de la pared celular es muy variable, tanto en cantidad como en calidad, de manera que las lías a veces resultan decepcionantes.

**AUMENTO DE VOLUMEN CON SPHERE**

Para optimizar la calidad de la crianza sobre lías y acelerarla, el IOC ha seleccionado una fracción de levadura inactivada rico en polisacáridos y péptidos activos: **SPHERE**

IOC, en colaboración con el Centro de Ciencias del Gusto y la Alimentación de la Universidad de Bourgogne (Dijon) completó un estudio para identificar cuáles eran la grasa y volumen, y se enfrentó a esta definición en uso de la levadura inactivada. El vino tinto consigue la sensación en la boca significativamente mejor expresada por la adición de SPHERE.

De una manera más general, SPHERE aporta en diferentes casos:

- una restauración del equilibrio al sabor graso, la redondez y la sensación en la boca,
- mejor resistencia de la estructura y sabor con el tiempo.



**SPHÈRE** se utiliza al final de la fermentación alcohólica (10 a 30 g / hL) y puede mantenerse en contacto durante 2 - 3 semanas de acuerdo con la degustación.

**ultiMA, APLICACIÓN INSTANTANEA**

El conocimiento y la experiencia adquirida por el IOC sobre los conceptos de volumen y grasa aportados por otras fracciones de la levadura que interactúan con el equilibrio del vino. Formulaciones 100% solubles y ricos en manoproteínas **Ultima Fresh** y **Ultima Soft**, que mejoran la dulzura, la redondez y la persistencia aromática.

Este impacto será diferente dependiendo de la matriz de vino y la dosis, señalando que:

- **UltiMA Soft** limita la suave agresión ácida, aporta suavidad y flexibilidad,
- **UltiMA Fresh** disminuye particularmente las sensaciones de amargor, de ardor, mientras que restaura la frescura en la boca.

Muy recientemente, se observó en un banco de pruebas del laboratorio de Gironde, que comparó 28 pares de formulaciones (taninos y / o manoproteínas) / dosis contra un control sin adición, y dos vinos del Medoc.

- El efecto de los productos en el primer vino es muy clara. Como tal, Ultima Fresh a 10 g/hL resultó a la cabeza de las 29 modalidades en los tres atributos ; graso / azucarada, estructura (significativas para estos dos descriptores) y la calidad de los taninos (no significativo).
- El segundo vino de prueba, nosotros no observamos diferencias significativas entre los productos y el testigo, que también es generalmente bien clasificado, incluyendo su estructura y calidad de taninos. Una dosis baja (5 g/hL) o Ultima Soft y Ultima Fresh, permiten mejorar la grasa y dulzura sin deteriorar la calidad de los taninos.

**LAS SINERGIAS DE LO TANINOS / MANOPROTEINAS: DUO GANADOR**



La contribución conjunta taninos enológicos y manoproteínas ricas en bio-productos de levaduras, es potencialmente una herramienta de gran alcance:

- estabilizar el material colorante por la formación de complejo de color estable,
- aumentar la frescura y frutesidad, gracias a las conexiones entre las manoproteínas, el vino resulta más aromático, conservando el sabor y evitando la oxidación a través del poder antioxidante de los taninos,
- aumentar la sensación de volumen debido a la formación de complejo tanino / manoproteínas
- Mejorar la estructura, mientras que se reduce la astringencia.

Estas contribuciones deben ser motivadas con respecto al mismo equilibrio de sus vinos. De hecho, las interacciones son tan complejos que todas las combinaciones son posibles. Ofrecemos algunos ejemplos de vinos con déficits estructurales ; pero catas y pruebas preliminares se recomiendan con el fin de lograr su producto objetivo.

**Volumen y Estructura :**  
**ultiMA soft + Volutan**

Attributes: Frescura, Complejidad aromática, Estructura, Volumen y redondez, Permanencia.

**Largura e Intensidad :**  
**ultiMA fresh + Tanifase Elevage**

Attributes: Frescura, Complejidad aromática, Estructura, Volumen y redondez, Permanencia.

**Frescura y Estructura :**  
**ultiMA fresh + Tanin SR Terroir**

Attributes: Frescura, Complejidad aromática, Estructura, Volumen y redondez, Permanencia.

**Redondez y Complejidad :**  
**ultiMA soft + Tanifase Elevage**

Attributes: Frescura, Complejidad aromática, Estructura, Volumen y redondez, Permanencia.