

CRIANZA DE PRECISIÓN EN VINO: AUMENTO DE VOLUMEN Y ESTRUCTURA CON SPHERE

SPHERE: CONTRIBUCIÓN A LA CALIDAD DE LOS VINOS



La levadura, mucho más allá de la fermentación, continúa ejerciendo un rol importante en el aroma de un vino durante la crianza sobre lías.

Los polisacáridos y sobre todo las manoproteínas de la levadura pueden también interactuar con los compuestos químicos aromáticos por medio de enlaces hidrógenos e hidrofóbicos. Estas interacciones pueden incrementar la volatilidad de ciertos aromas, aumentando su percepción olfativa y mejorando la persistencia en boca y la preservación de los aromas durante el tiempo de guarda del vino.

Algunos ésteres, aminoácidos y ácidos nucleicos, productos de las lías, también se consideran potenciadores naturales del sabor, que participan de la expresión y de la complejidad aromática del vino.

De acuerdo con su naturaleza, estos efectos pueden encontrarse en ciertas lías alternativas (gama SPHERE). Durante su rigurosa selección, se toman precauciones para evitar que se oculten aromas frutales, como ocurre en el uso de lías de fermentación en la maduración del vino. El objetivo es, por el contrario, optimizar la percepción de estos aromas y potenciar las sensaciones de untuosidad y suavidad en vinos blancos; cuerpo y estructura en tintos.

LA CRIANZA DEL VINO SOBRE LÍAS



Utilizar lías de fermentación en la crianza del vino es una práctica enológica reconocida por sus numerosos beneficios:

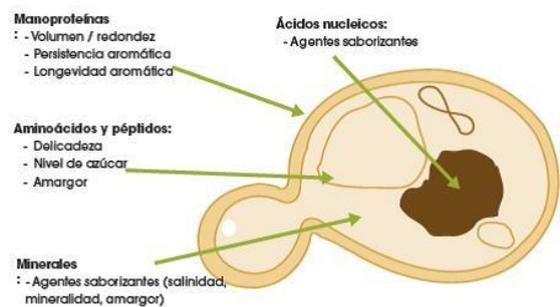
- Contribuye al equilibrio de los sabores, atenuando las sensaciones de sequedad, amargura y astringencia, y le proporciona al vino cualidades deseables, tales como la untuosidad, suavidad, dulzor y la persistencia en boca.
- Desarrolla la complejidad aromática de los vinos.
- Estabiliza los componentes activos de los vinos y mejora el equilibrio coloidal.
- Disminuye los olores a reducción indeseados.
- Reduce y mantiene el contenido de oxígeno.

Sin embargo, este procedimiento no se encuentra libre de riesgos, ya que la calidad de las lías varía ampliamente:

- Según el comportamiento de la levadura: algunas son útiles para la fermentación, pero claramente inferiores en cuanto a la maduración del vino (poca capacidad autolítica, pocos excipientes, tales como las enzimas derivadas de la manosa...).
- La mayoría de las lías, provenientes de levaduras de fermentación conservan una marcada actividad sulfito reductasa residual que puede producir un olor a reducción indeseado. Éstas también pueden ocultar algunos aromas afrutados y, dependiendo de su composición química, afectar la frescura de los vinos.
- Según la contaminación microbiana del mosto, y del vino: las lías, provenientes de levaduras de fermentación pueden contener microorganismos que alteran el vino, como *Brettanomyces bruxellensis*.

Por eso mismo, el departamento de Investigaciones y Desarrollo de IOC- ENOTECNIA, elaboró fórmulas derivadas de la levadura y alternativas a las lías de fermentación: **levaduras inactivas y manoproteínas** que produce la levadura. Cada alternativa fue seleccionada para optimizar una o varias propiedades enológicas de las lías, al eliminar las incertidumbres ligadas éstas. El proceso depende de la elección de levadura, sus condiciones de crecimiento, de su inactivación, y las posibilidades son variadas y permiten obtener «lías alternativas» diversificadas y adaptadas a diferentes procesos enológicos.

La composición de la levadura y sus beneficios sensoriales



SPHERE BLANC



SPHERE ROUGE



IMPACTO RECONOCIDO SOBRE LA TEXTURA DE LOS VINOS

Las lías naturales enriquecen el vino con compuestos químicos esenciales de las paredes celulares: los polisacáridos, y, especialmente, las manoproteínas. Estos compuestos refuerzan la sensación de cuerpo en boca, untuosidad y suavidad. Los estudios llevados a cabo, les atribuyen la propiedad de reducir la astringencia del vino.

Con el fin de seleccionar las alternativas a las lías más adecuadas para contribuir a la calidad y de la textura de los vinos, IOC-ENOTECNIA se dedicó, en primer lugar, a definir las dimensiones sensoriales de «cuerpo» y «untuosidad», en colaboración con el Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (Centro de las Ciencias del Gusto y la Alimentación), unidad de investigación de Dijon, reconocida por sus trabajos sobre el análisis sensorial.

Utilizando descriptores validados a través de las pruebas de análisis sensorial con vinos tratados en presencia de alternativas a las lías, IOC-ENOTECNIA ha podido distinguir aquellas levaduras inactivas que mejor se corresponden, según un panel de catadores, a la mejora de las sensaciones de untuosidad y suavidad en vinos blancos; y cuerpo en boca de vinos tintos.

Para optimizar la calidad de la crianza sobre lías y acelerarla, IOC-ENOTECNIA ha seleccionado una fracción de levadura inactivada rica en polisacáridos y péptidos activos: **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.

REFORZAR LAS SENSACIONES DE UNTUOSIDAD Y SUAVIDAD: SPHERE BLANC



En comparación con otras levaduras inactivas evaluadas, SPHÈRE BLANC presenta una mayor aptitud para introducir proteínas y liberar una menor cantidad de polisacáridos totales.

Más allá de la cantidad, es también la calidad de los compuestos liberados lo que refleja la idoneidad de una alternativa a las lías para un objetivo sensorial determinado.

Las notas dadas por el panel de catadores demuestran, una mayor capacidad de **SPHERE BLANC** para mejorar la untuosidad y suavidad percibidas, lo que aumenta el nivel de apreciación del vino.



Notas medias dadas a dos vinos blancos durante una cata a ciegas. SPHÈRE BLANC permitió un incremento regular y significativo de la calidad grasa (untuosidad) y del volumen de los vinos blancos catados.

TRABAJAR SOBRE EL CUERPO Y LA ESTRUCTURA: SPHERE ROUGE



En los últimos años, en lugar de vinos concentrados, redondos y potentes encontramos productos con falta de estructura y cuerpo, mostrando bocas más diluidas y ligeras. Así que, aún queda mucho trabajo por hacer y una cuidada crianza sobre lías será una etapa fundamental para reequilibrar estos vinos.

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 sobre lías. Este reequilibrio de la estructura se puede hacer en cualquier momento de la crianza, sabiendo que la cata sigue siendo la mejor herramienta para el diagnóstico de las limitaciones de estos vinos.

El beneficio de la levadura inactiva **SPHERE ROUGE** se encuentra en su notable capacidad de introducir polisacáridos de tamaño pequeño. Poco tiempo después del inicio de la crianza (1 semana) y hasta los 4 meses de contacto, los vinos tintos criados con esta alternativa ofrecen mayor cuerpo en boca, pero también estructura y equilibrio, gracias a la interacción entre los polisacáridos y los taninos del vino. Rebaja considerablemente las sensaciones de astringencia y verdor.

Esquema de la interacción entre los polisacáridos y los taninos astringentes del vino

