

El año 2020 quedará en nuestros recuerdos por muchos motivos, sin duda el año más complicado al que nos hemos enfrentado. Las características de los vinos de 2020 son muy diversas ya que las situaciones son muy variables, algunos vinos marcados por una acidez alta y desequilibrada, otros con exceso de madurez y la mayoría con déficits de estructura y volumen, con verdores debido a problemas de madurez o exceso de rendimiento que han impedido tener una madurez fenólica suficiente. La falta de suavidad es otro problema frecuentemente encontrado. A continuación, vamos a repasar las distintas soluciones naturales para corregir estas sensaciones de desequilibrio.

ACIDEZ, GRASA, VOLUMEN Y ESTRUCTURA: LOS POLISACÁRIDOS CONTRIBUYEN POR SI MISMOS AL EQUILIBRIO.

Si bien los polisacáridos de la uva son una fuente esencial de estructura y volumen en la boca, en 2020 las condiciones de maceración (a menudo pieles gruesas) y a veces la heterogeneidad de la maduración de las bayas no siempre habrán permitido extraer suficiente potencial durante el encubado.

Aquí es cuando las levaduras tienen un papel esencial. Las lías de levadura son muy apreciadas por su capacidad de liberar polisacáridos y péptidos que pueden afectar a la redondez y el equilibrio, la percepción de acidez o verdor y la sensación de estructura y frescura. Estas macromoléculas también pueden desempeñar un importante papel aromático al unirse a los compuestos aromáticos del vino. Sin embargo, la composición de las diferentes cepas (autóctonas o no) en los polisacáridos es extremadamente variable tanto en cantidad como en calidad, de modo que las lías que provienen de la fermentación resultan a veces decepcionantes, incluso perjudiciales desde el punto de vista microbiológico y organoléptico. La autólisis a veces demasiado lenta de estas lías de fermentación no permiten la liberación suficiente de polisacáridos y péptidos y aumentan los riesgos de olores negativos en los vinos.

SPHÈRE, LA CRIANZA REDONDA.

Con el fin de optimizar y acelerar la calidad de la maduración sobre lías, IOC Enotecnia ha seleccionado tres lías alternativas particularmente ricas en polisacáridos y péptidos activos: la gama **SPHERE** de levaduras inactivas.

La asociación de IOC Enotecnia con el Centro de Gusto y Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Borgoña (Dijon) diseñó un estudio para definir la grasa y el volumen, y luego comparó esta definición con el uso de levaduras inactivas. Los vinos blancos envejecidos con **SPHERE BLANC** fueron juzgados como los mejores ejemplos de volumen y redondez que los controles, (realizados con lías fermentativas) y se percibió que tenían menos agresividad ácida. Esto se debe notablemente a la doble presencia de polisacáridos y proteínas de alto peso molecular liberados por **SPHERE BLANC** a partir de 2 semanas de contacto.

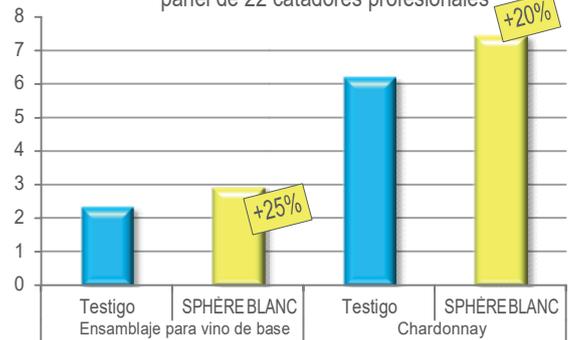
En el vino tinto, es el volumen en la boca el que sale significativamente mejor expresado después de un mes de maduración con **SPHERE ROUGE**. Lejos de suavizar el vino, estas lías alternativas seleccionadas y formuladas en forma de microgranulado aportan untuosidad a la vez que mejoran la estructura, gracias a su composición de polisacáridos de bajo peso molecular que interactúan con los polifenoles del vino. También proporciona una mejor sensación de intensidad aromática.

Adecuado para vinos tintos y blancos, la alternativa de **SPHERE EXPRESS** actúa más rápidamente acelerando la liberación de sus manoproteínas de levadura, a partir de **una sola semana de contacto**. Atenúa las sensaciones de alcohol y aumenta el dulzor y la frescura del sabor.

Las dosis de las lías alternativas **SPHÈRE** (5 a 30 g/hl), varían según la naturaleza del vino, la frecuencia de homogeneización (no siempre necesaria) y del tiempo de actuación disponible antes del trasiego.

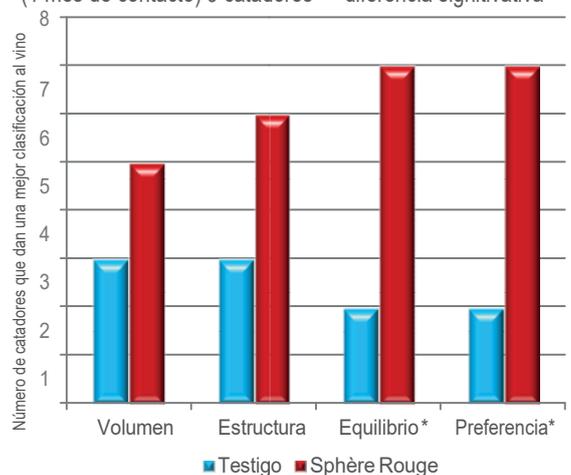
SPHÈRE BLANC: EQUILIBRIO ÁCIDO Y REDONDEZ

Adición de 20 g/hl - Notas de cata promedio de un panel de 22 catadores profesionales



SPHÈRE ROUGE: EQUILIBRIO ESTRUCTURAL Y REDUCE EL VERDOR

Ensayo con dosis de 20 g/hl en Cabernet Sauvignon (1 mes de contacto) 9 catadores - * diferencia signitvativa



ULTIMA, EQUILIBRIO INSTANTANEO

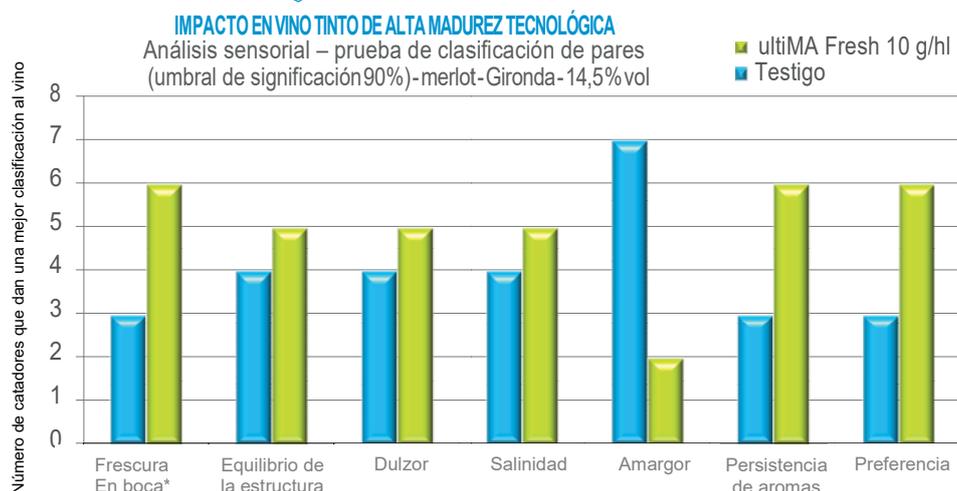
Los conocimientos y la experiencia adquiridos por el IOC Enotecnia sobre las nociones de grasa y volumen se han ampliado a otras fracciones de levadura que interactúan con el equilibrio del vino. Las formulaciones **ultiMA soft** y **ultiMA fresh** ricas en manoproteínas también tienen un impacto sensorial específico en el dulzor, la redondez y la persistencia aromática.

En 2014, un ensayo realizado en un prestigioso laboratorio de asesoramiento enológico del Médoc comparó 28 pares de formulaciones (taninos y/o manoproteínas) contra un control sin adición, sobre dos vinos tintos (el primero de calidad media y el segundo de gran calidad). El efecto de los productos en el primer vino fue muy claro. A este respecto, **ultiMA fresh** a 15 g/hl lo juzgaron los ensayos como el mejor con diferencia de las 28 formulaciones (taninos y/o manoproteínas) en los tres atributos **grasa/sacarosa**, estructura (significativo para estos 2 descriptores) y calidad del tanino (no significativo). En la segunda prueba efectuada con un vino de gran calidad que destacaba especialmente por su estructura y calidad de los taninos, las diferencias evidentemente son más discretas. Pero una dosis baja (5 g/hl) de **ultiMA soft** o **ultiMA fresh** mejorara la estructura y la dulzura sin deteriorar la calidad del tanino.

Por lo tanto, el impacto será diferente dependiendo de la matriz de vino y la dosis, pero también debe tenerse en cuenta que:

- **ultiMA soft limita la agresividad de los ácidos, aporta suavidad y equilibrio.**
- **ultiMA fresh reduce particularmente el verdor, atenúa y equilibra las sensaciones de calidez y devuelve la frescura en boca.**

Estas formulaciones son 100% solubles y pueden ser añadidas 24 horas antes de la filtración de los vinos sin perder las cualidades adquiridas. En todos los casos es preferible realizar pruebas preliminares de dosificación (5 a 25 g/hl), que son fáciles de llevar a cabo ya que el impacto es visible rápidamente después de la adición. **ultiMA** se incorpora generalmente el día antes de la degustación. También se recomienda probar siempre ambas **ultiMAs** en el laboratorio en comparación para determinar antes del tratamiento cuál de ellas tendrá más probabilidades de reaccionar favorablemente a un determinado vino, hacia el objetivo sensorial buscado.



TANINOS DE AFINAMIENTO – CRIANZA: Dos familias de taninos de alta gama.

Para juzgar la calidad de un vino, no hay más remedio que juzgar su equilibrio también.

¡Intervenir en el equilibrio del vino añadiendo taninos es posible y recomendable!

Los taninos de la gama **PRIVILEGE Y ESSENTIAL** tienen la capacidad de:

- Armonizar la complejidad aromática
- Afinar la estructura de los vinos
- Desempeñar la misión de aumentar la calidad
- Conseguir resultados inmediatos

