

En un contexto de ventas de vino muy complicado e incluso a veces preocupante (fiscalidad de los vinos españoles por parte de Estados Unidos, incertidumbres tras el Brexit del Reino Unido, desplome de las ventas por la situación sanitaria), la permanencia de los vinos en la bodega antes de su retirada se puede alargar muchos meses.

Además los cambios en nuestros métodos de vinificación con vinos cada vez más afrutados, a veces más pálidos (el buen ejemplo es el de los rosados) tienden a hacer nuestros vinos más sensibles a los fenómenos de oxidación y más vulnerables a perder su frescor (visual y aromático). Por ello, a la hora de almacenar vinos en depósitos, es necesario adoptar buenas prácticas enológicas para preservar la frescura de los vinos jóvenes. Finalmente, estas prácticas deben estar en consonancia con las expectativas sociales de los consumidores (reducción de sulfitos, origen natural de los productos enológicos, etc.) Conservar la frescura de los vinos en tales condiciones es a veces un verdadero desafío. Algunas herramientas te permiten anticipar y asegurar una mejor conservación de la calidad de los vinos.

Varios parámetros como la temperatura y el tiempo de almacenamiento, la falta de control sobre el aporte de oxígeno influirán en el desarrollo de los vinos. Indicadores como el seguimiento de la componente amarilla del color (medida CIELAB, espacio cromático L * a * b *), en vinos blancos y rosados, pero también la evolución de la dimensión aromática son indicadores a seguir para, si es necesario, intervenir en la bodega.

PREVENIR LA OXIDACIÓN:

LA PRINCIPAL PROTECCIÓN DE LOS VINOS, ES ANTICIPARSE ACTUANDO SOBRE EL MOSTO

Para obtener una mejor resistencia oxidativa en futuros vinos, es fundamental actuar sobre el mosto. Ya sea eliminando algunos de los precursores oxidables basado en el derivado de quitina **INOFINE V** (proteína de guisante) o **Qi UP XC** (quitosano). Utilizando materiales antioxidantes naturales, como levaduras inactivadas con un contenido alto en glutatión reducido. Uno de ellos, **GLUTAROM EXTRA**, que es particularmente rico en glutatión. Ha demostrado ser muy eficaz para proteger el color de los vinos blancos o rosados desde el principio, así como sus aromas. Una incorporación temprana (al inicio de la fermentación) de **GLUTAROM EXTRA** es la mejor garantía para obtener un vino rico en compuestos azufrados antioxidantes y, por tanto, capaz de resistir la absorción de oxígeno que se producirá durante el almacenamiento de los vinos acabados.

PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL ALMACENAMIENTO DEL VINO

Durante el almacenamiento a largo plazo de vinos en depósitos, a menudo se presenta el problema de la oxidación. De hecho, incluso en depósitos bien llenos y cerrados, el sellado rara vez es perfecto. Si juzgamos solo el oxígeno disuelto medido, las cantidades son muy bajas: 50 µg / L en barricas de 10 a 20 µg / L en depósitos de acero inoxidable. Pero en realidad, estas cantidades no representan la cantidad de oxígeno que realmente ha reaccionado con el vino oxidándolo, ya que esta reacción es muy rápida. Por tanto, el daño está hecho, sin que se pueda medir directamente.

Los riesgos son mayores para ciertos contenedores: obviamente la estanqueidad está menos asegurada en depósitos siempre llenos, un poco mejor en depósitos de resina, luego en depósitos de cemento y finalmente en general máxima en depósitos de acero inoxidable siempre que los precintos estén en perfecto estado.

Finalmente, recuerde que la inertización con gas no brinda protección al 100%. Como tal, el argón y el CO₂ proporcionan una protección más duradera que el nitrógeno.



MEJORES MÉTODOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE VINO EN DEPÓSITO

Eliminar el oxígeno disuelto en el vino para evitar oxidaciones

Los depósitos deben estar llenos y, si es posible, inertizados con gas neutro, nitrógeno o CO₂.

El oxígeno, enemigo número 1, es un componente fundamental en el origen de los mecanismos de oxidación. Para limitar su disolución y consumo, la gestión de la **temperatura de almacenamiento** es un parámetro determinante. Los dispositivos de medición, como el sensor de oxígeno, se utilizan para medir la concentración de oxígeno disuelto en los vinos.

En el caso de una concentración demasiado alta, es aconsejable hacer una desoxigenación. Consiste en bajar la concentración del oxígeno contenido en exceso en el vino mediante la inyección de burbujas de gas neutro como el nitrógeno, durante un trasiego de vino o bien en fase estática burbujeando en un depósito o bien con máquinas desoxigenadoras de más sencillo empleo y más efectivas que IOC Enotecnia tiene a tu disposición.

LÍAS ALTERNATIVAS SPHÈRE: UN BUEN MÉTODO PARA OPTIMIZAR LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS VINOS.

La estrategia complementaria que podemos implementar en los próximos meses es utilizar el poder de consumo de oxígeno disuelto de las lías de levadura. Dependiendo de la naturaleza de las lías, esta captura de O₂ puede ser extremadamente rápida o más lenta, y puede ser más o menos efectiva en la intercalación entre los componentes sensibles del vino y el aire.

IOC ha desarrollado una gama de lías alternativas, levaduras inactivas específicas, **SPHÈRE**. Su contenido particularmente rico en polisacáridos de levadura les permite interactuar;

- ✓ Por un lado a nivel gustativo, con macromoléculas y polifenoles en el vino, para estabilizar y revestir la estructura de este último.
- ✓ Por otro lado a nivel olfativo y retronasal, con los compuestos aromáticos del vino, uniéndolos para mejorar su retención en el líquido y así mantenerlos más tiempo.

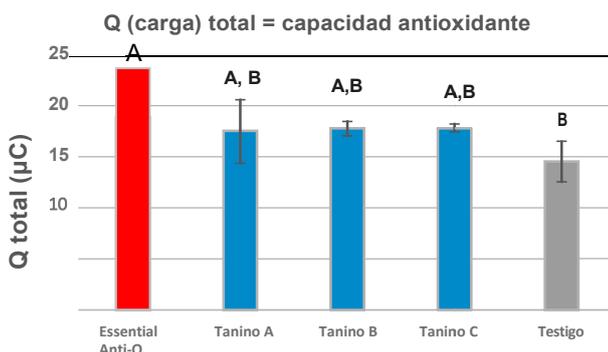


LOS TANINOS ENOLÓGICOS: UN BUEN MÉTODO PARA ELIMINAR LA OXIDACIÓN.

Los taninos enológicos son herramientas interesantes y algunos tienen propiedades antioxidantes notables, en particular pueden combinarse con oxígeno. A continuación se muestra un ejemplo de un vino Sauvignon Blanc, enriquecido con varias especialidades comerciales del mercado.



ESSENTIAL ANTI-OX



El vino Sauvignon tratado con **ESSENTIAL ANTI-OX** a 5 g/hl tiene una capacidad antioxidante de + 30% en comparación con el vino solo. Entonces se protege mejor de la oxidación.

Adición de 5g/hl de taninos en un vino blanco Sauvignon.

Mejorar el color a través de la clarificación

Más allá de la mejora de la limpidez, la clarificación es favorable a la reducción de la concentración de ácidos fenólicos en vinos blancos y rosados, sustratos de oxidación. Contribuyen, en presencia de oxígeno y cofactores de oxidación como el cobre al desarrollo de la tonalidad amarillo-naranja. Una pequeña dosificación preventiva de 5 g/hl durante 3 meses de nuestro producto a base de quitosano (**Qi No [Ox]**) limita estos fenómenos de oxidación al eliminar estos precursores. La clarificación también permite comercializar un vino coloidalmente estable al tiempo que mejora su perfil sensorial y limita los riesgos de formación de alteraciones durante el almacenamiento de vinos en cubas.

¡Considere usar proteína vegetal o quitosano en lugar de proteína animal!



¿Almacenar y conservar un vino filtrado o un vino con lías?

La filtración tiene una acción sobre la limpidez de los vinos, pero también tiene interés con respecto a la estabilidad microbiológica. Es bueno clarificar el vino lo antes que se pueda poniendo un contenido de SO₂ libre en torno a 25 mg / L (a considerar según el pH del vino para tener suficiente SO₂ molecular; blancos 0,8 mg/l y tinto 0,6 mg/l), aporta seguridad frente a riesgos microbiológicos durante la conservación de vinos en depósitos.

La crianza sobre lías, en el caso de los vinos blancos, puede ser una buena alternativa para mejorar la estabilidad coloidal (tartárica y proteica) y proteger los aromas gracias al poder reductor de las lías. También favorecen el equilibrio en la boca aumentando la sensación de volumen y redondez.

El uso de lías alternativas seleccionadas como **SPHÈRE BLANC** contribuirá de forma segura (libre de microorganismos alteradores) a este trabajo de envejecimiento y estabilizando los aromas gracias a las interacciones entre estos últimos y los polisacáridos de levadura. Dando una longevidad aromática muy superior.

SPHÈRE BLANC



Aprovecha el almacenamiento en depósito para ajustar la estructura y volumen de los vinos

Algunos vinos tintos pueden carecer de volumen y estructura El uso de taninos enológicos, durante la crianza en depósito, mejora las características sensoriales y gustativas de los vinos (estructura, volumen, frescor y complejidad aromática).

El uso de lías alternativas **SPHÈRE BLANC** en vinos blancos durante el almacenamiento provoca una disminución de las sensaciones ácidas punzantes, contribuye a mejorar la cualidad grasa, el equilibrio y redondez del vino.

