

## ENARTIS NEWS

### UTILIZACIÓN DE TANINOS Y POLISACÁRIDOS PARA LA LIMPIEZA Y EL ACABADO DE LOS VINOS ANTES DEL EMBOTELLADO

*Los vinos que presentan notas de oxidación, de reducción, herbáceas, amargas, astringentes o de ardor en boca generalmente son considerados poco atractivos. Para corregir estos problemas, durante muchos años, se han utilizado clarificantes, acidificantes o desacidificantes, a pesar de ser herramientas que pueden afectar negativamente a la estructura, volumen, color y aroma del vino tratado. Los taninos y los polisacáridos son herramientas más recientes que pueden usarse para mejorar el equilibrio, respetando al mismo tiempo el vino.*

#### **¿Cómo pueden los taninos y polisacáridos mejorar los vinos antes del embotellado?**

El primer paso para producir un buen vino es tener uvas maduras de buena calidad. Pero si la naturaleza no ayuda, puede ocurrir que durante la crianza o cuando llega el momento de preparar el vino para el embotellado nos demos cuenta de algunas imperfecciones que es necesario corregir. Normalmente, en estas situaciones, el enólogo recurre al uso de clarificantes y/o de correctores de acidez. Obviamente, estas prácticas son efectivas pero casi siempre implican una pérdida de calidad (tabla 1). En algunas situaciones, sin embargo, es posible utilizar herramientas alternativas que no afectan a la calidad del vino, como taninos y polisacáridos. Después de la crianza, el vino puede

presentar carencia de taninos, de paladar medio, de aromas, de sabores o de complejidad general. La adición de taninos enológicos puede mejorar significativamente estos parámetros del vino, así como eliminar las características de reducción y las notas verdes. A la inversa, un vino demasiado astringente o amargo se puede suavizar y mejorar con la adición de taninos específicos, polisacáridos derivados de la levadura o goma arábiga.

#### **¿Cuáles son las ventajas de los taninos y polisacáridos Enartis?**

Una de las principales ventajas del uso de taninos y polisacáridos enológicos es la posibilidad de realizar el afinamiento del vino tanto durante del envejecimiento como después. Esto le permite al enólogo la flexibilidad de poder esperar para ver de qué forma evolucionan los taninos durante el proceso de envejecimiento.

Cuando se usan clarificantes, el producto requiere tiempo para que el tratamiento tenga efecto, y además a continuación es necesario realizar un trasiego. Este proceso es largo y puede estropear el vino. Por el contrario, muchos taninos y polisacáridos de Enartis se pueden añadir incluso pocos días antes del embotellado sin necesidad de efectuar un trasiego y sin posteriores mermas de vino.

**Tabla 1: Uso de herramientas tradicionales para corregir imperfecciones del vino:**

| IMPERFECCIONES  | HERRAMIENTAS           | EFFECTOS SECUNDARIOS NO DESEADOS   |
|-----------------|------------------------|--|
| AMARGOR         | COLA DE PESCADO        | Pérdida de intensidad aromática  |
|                 | PVPP                   | Pérdida de volumen/estructura  |
|                 | CASEÍNA                | Pérdida de intensidad aromática<br>Pérdida de color                                  |
| ASTRINGENCIA    | GELATINA               | Pérdida de intensidad aromática  |
|                 | ALBUMINA DE HUEVO      | Pérdida de intensidad aromática  |
| FALTA DE ACIDEZ | ÁCIDO TARTÁRICO        | Inestabilidad tartárica<br>Imperfecciones gustativas                                 |
| ACIDEZ EXCESIVA | BICARBONATO DE POTASIO | Retrogusto desagradable con dosis altas  |
| HERBÁCEO        | COLA DE PESCADO        | Pérdida de intensidad aromática  |
|                 | GELATINA DE PESCADO    | Pérdida de intensidad aromática<br>Pérdida de estructura                             |
| REDUCCIÓN       | SULFATO DE COBRE       | Pérdida de intensidad aromática  |
| OXIDACIÓN       | PVPP                   | Pérdida de volumen/estructura  |
|                 | CASEÍNA                | Pérdida de intensidad aromática<br>Pérdida de color                                  |
|                 | BENTONITA              | Pérdida de intensidad aromática<br>Pérdida de volumen/estructura<br>Pérdida de color |
|                 | COLA DE PESCADO        | Pérdida de intensidad aromática  |

## TANINOS ENARTIS

Los taninos pueden provenir de muchas fuentes diferentes, pero generalmente derivan de la madera (roble) o de las uvas. Las tablas siguientes resumen las características de estos dos tipos de taninos que Enartis ofrece:

### TANINOS DERIVADOS DE UVA

Los taninos de uva Enartis (tabla 2) provienen de hollejos y/o semillas de uva blanca. Se trata de taninos condensados utilizados para dar equilibrio en el paso de boca, donar estructura, mejorar la longitud del vino y acentuar los aromas.

**Tabla 2: Taninos de Uva Enartis**

|              | Incremento de limpieza aromática | Estructura | Astringencia | Suavidad | Aroma | Contribución al aroma                |
|--------------|----------------------------------|------------|--------------|----------|-------|--------------------------------------|
| Elegance     | ▲▲▲                              | ▲▲         | ▲            | ▲▲▲▲     | ▲▲▲   | Fruta de hueso, flor blanca          |
| Fresh Fruit  | ▲▲                               | ▲▲         | ▲            | ▲▲▲▲     | ▲▲▲▲  | Limón, cítricos, menta, fruta fresca |
| Fruitán      | ▲▲▲                              | ▲▲▲        | ▲▲▲          | ▲▲▲      | ▲▲▲   | Fruta roja, especias                 |
| Total Fruity | ▲▲                               | ▲▲         | ▲            | ▲▲▲▲     | ▲▲▲▲  | Fresas, ciruelas, cerezas, bayas     |
| Skin         | ▲▲                               | ▲▲         | ▲▲           | ▲▲       | ▲▲▲▲  | Uva, te, fruta                       |
| Uva          | ▲▲                               | ▲▲▲        | ▲▲▲▲         | ▲▲       | ▲▲▲▲▲ | Fruta blanca                         |
| Uvaspeed     | ▲                                | ▲▲         | ▲            | ▲▲▲▲▲    | ▲▲▲▲  | Uva, miel                            |

### TANINO DERIVADO DEL ROBLE

Los taninos de roble Enartis (tabla 3) se producen a partir de la misma madera de roble utilizada para las barricas de roble.

Después del secado y tostado, los taninos se extraen, se concentran y se secan por aspersión para mantener las propiedades aromáticas y sensoriales del roble.

**Tabla 3: taninos de roble Enartis**

|                | Incremento de limpieza aromática | Estructura | Astringencia | Suavidad | Aroma | Contribución al aroma             |
|----------------|----------------------------------|------------|--------------|----------|-------|-----------------------------------|
| Cœur de Chêne  | ♦♦                               | ♦♦         | ♦♦           | ♦♦♦      | ♦♦♦♦  | Vainilla, caramelo, especias      |
| Dark Chocolate | ♦♦                               | ♦♦♦        | ♦            | ♦♦♦♦     | ♦♦♦♦♦ | Cocoa, toasted hazelnut, vainilla |
| Elevage        | ♦♦♦                              | ♦♦♦        | ♦♦♦          | ♦♦       | ♦♦♦   | Caramelo, regaliz, vainilla       |
| Extra          | ♦♦                               | ♦♦         | ♦            | ♦♦♦♦     | ♦♦♦♦♦ | Vainilla, caramelo, cacao, café   |
| Napa           | ♦♦                               | ♦♦♦        | ♦            | ♦♦♦♦     | ♦♦♦♦♦ | Coco, caramelo, café, cacao       |
| Rich           | ♦♦♦                              | ♦♦         | ♦♦           | ♦        | ♦♦    | Madera tostada, café, especias    |
| SLI            | ♦♦♦♦                             | ♦♦         | ♦            | ♦♦♦♦     | ♦♦♦♦  | Madera, coco, vainilla            |
| Superoak       | ♦♦♦                              | ♦♦         | ♦            | ♦♦       | ♦♦    | Vainilla, caramelo, heno          |
| Toffee         | ♦♦♦                              | ♦♦♦♦       | ♦♦           | ♦♦♦      | ♦♦♦♦  | Café, caramelo, tostado           |
| Vanilla        | ♦♦♦                              | ♦♦♦♦       | ♦♦           | ♦♦♦      | ♦♦♦♦  | Vainilla, coco, crema             |

### LINEA UNICO

Los taninos Unico (tabla 4) son una línea exclusiva de taninos que ha sido desarrollada únicamente por Enartis. El proceso de producción exclusivo permite obtener taninos con características mucho mejores

que las de los típicos taninos enológicos: aromas intensos y marcados, alto contenido de taninos y polisacáridos que hace que sean más suaves y dulces en boca.

**Table 4: Enartis Unico Line**

|          | Incremento de limpieza aromática | Estructura | Astringencia | Suavidad | Aroma   | Descripción del aroma                     |
|----------|----------------------------------|------------|--------------|----------|---------|---|
| Unico #1 | ♦♦                               | ♦♦♦♦       | ♦            | ♦♦♦♦     | ♦♦♦♦♦♦♦ | Vainilla, cacao, madera tostada, especias |
| Unico #2 | ♦♦                               | ♦♦♦♦       | ♦            | ♦♦♦♦     | ♦♦♦♦♦♦♦ | Fruta roja, bayas silvestres, cereza      |
| Unico #3 | ♦♦♦♦                             | ♦♦         | ♦            | ♦♦♦♦     | ♦♦♦♦♦♦♦ | Floreale, limón, menta                    |

## POLISACÁRIDOS ENARTIS

### MANOPROTEÍNAS DE LEVADURA

La gama Enartis Surlì (tabla 5) proporciona manoproteínas de levadura y antioxidantes naturales para aumentar el volumen y la redondez del vino. Los productos de la gama Surlì se utilizan para dar equilibrio en boca, aumentar la vida útil y mejorar la estabilidad y las características sensoriales.

### GOMA ARÁBIGA

Dependiendo del origen y del grado de hidrólisis de la goma arábica, el impacto organoléptico en el vino será diferente. La goma arábica se utiliza para aumentar el volumen, la viscosidad y el peso del vino, equilibrar la astringencia e incrementar la persistencia aromática.

**Table 5: Enartis Surlì and Gum Arabic Range**

|                   | Mejora del aroma | Estructura | Suavidad | Volumen/dulzor   |
|-------------------|------------------|------------|----------|------------------|
| Aromagum          | ◆◆◆              | ◆          | ◆◆◆◆     | ◆◆◆              |
| Citrogum          | ◆◆               | ◆          | ◆◆◆◆     | ◆◆◆              |
| Citrogum Plus     | ◆                | ◆          | ◆        | ◆◆◆◆<br>(dulzor) |
| Maxigum           | ◆                | ◆          | ◆◆◆◆     | ◆◆◆◆             |
| Surlì Elevage     | ◆                | ◆◆         | ◆◆◆◆     | ◆◆◆◆             |
| Surlì Velvet      | ◆                | ◆◆         | ◆◆◆◆     | ◆◆◆◆             |
| Surlì Velvet Plus | ◆◆               | ◆◆         | ◆◆◆      | ◆◆◆◆             |
| Surlì Vitis       | ◆◆               | ◆◆◆        | ◆◆◆      | ◆◆◆              |

## CÓMO REALIZAR PRUEBAS PRELIMINARES CON TANINOS Y POLISACÁRIDOS

Es fundamental realizar ensayos comparativos para determinar la dosis adecuada y la eficacia del tratamiento (adición de clarificantes, taninos o polisacáridos). Para llevar a cabo los ensayos, siga estos pasos:

- Prepare una solución al 1% (1 g en 100 ml) del producto a analizar. En el caso de taninos y polisacáridos, use una solución neutra de alcohol y agua (~ 13% v / v). En el caso de productos líquidos, use la solución tal cual.
- Etiquete todos los recipientes de las muestras. Incluya una muestra no tratada como control.
- Llene los recipientes con vino, hasta el 80% del volumen final, dejando espacio para la adición.
- Añada la solución de tratamiento. Consulte la Tabla 4, que encuentra a continuación, para ver el volumen de la solución al 1% que hay que añadir en el vino.
- La cata se puede hacer inmediatamente después de la adición.

**Tabla 4. Volumen de solución al 1% (ml) de tanino/polisacárido necesaria para tratar un volumen dado de muestra (ml) con una dosis específica (g/hl)**

| Wine sample volume / Addition rate | 30 mL | 50 mL | 100 mL | 125 mL | 375 mL | 750 mL |
|------------------------------------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 5 g/hL                             | 0.15  | 0.25  | 0.50   | 0.62   | 1.87   | 3.75   |
| 7 g/hL                             | 0.21  | 0.35  | 0.70   | 0.87   | 0.62   | 5.25   |
| 10 g/hL                            | 0.30  | 0.50  | 1.00   | 1.25   | 3.75   | 7.50   |
| 15 g/hL                            | 0.45  | 0.75  | 1.50   | 1.87   | 5.62   | 11.25  |
| 20 g/hL                            | 0.60  | 1.00  | 2.00   | 2.50   | 7.50   | 15.00  |
| 25 g/hL                            | 0.75  | 1.25  | 2.50   | 3.12   | 9.37   | 18.75  |

## VISTO QUE HAY TANTAS POSIBILIDADES, ¿QUÉ TANINOS Y/O POLISACARIDOS DEBERÍA PROBAR?

La siguiente tabla muestra algunos ejemplos de cómo los taninos y polisacáridos para el acabado de los vinos pueden ayudar a los enólogos a modificar o mejorar un vino justo antes del embotellado:

| Objetivo del acabado             | Producto recomendado  |
|----------------------------------|---|
| Aumentar el afrutado             | Unico #2, Fruitan, Tan Total Fruity, Tan Fresh Fruit                                |
| Aumentar los aromas de roble     | Unico #1, Tan Napa, Tan Coeur de Chene, Tan Dark Chocolate, Tan Toffee, Tan Vanilla |
| Aumentar la acidez / frescura    | Unico #3, Tan Fresh Fruit   |
| Aumentar los taninos suaves      | Tan Uvaspeed, Tan Elegance, Tan Max Nature, Surli Vitis                             |
| Incrementar la dulzura percibida | Tan Extra, Tan Toffee, Unico #1, Tan Superoak, Tan Vanilla, Citro gum Plus          |
| Aumentar el paladar medio        | Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Tan Skin, Tan Uvaspeed, Tan Dark Chocolate         |
| Aumentar la estructura           | Tan Fruitan, Tan Coeur de Chene, Tan Skin, Tan Rich, Tan Napa                       |
| Disminuir el amargor             | Tan Uvaspeed, Unico #1, Citro gum, Aromagum, Surli Vitis                            |
| Disminuir la sensación de ardor  | Surli Velvet, Tan SLI, Tan Uvaspeed   |
| Disminuir la astringencia        | Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Citro gum, Aromagum                                |
| Disminuir las notas de reducción | Tan SLI, Tan Elevage, Tan Max Nature  |
| Disminuir las notas verdes       | Tan Max Nature, Unico #1  |