

## ENARTIS NEWS

### UTILIZACIÓN DE TANINOS Y POLISACÁRIDOS PARA AFINAMIENTO Y ACABADO DE LOS VINOS ANTES DEL EMBOTELLADO

*Los vinos que presentan notas de oxidación, de reducción, herbáceas, amargas, astringentes o sequedad 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 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 en algunos casos 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 volumen, de aromas, de estructura o de complejidad general. La adición de taninos enológicos puede mejorar significativamente estos parámetros del vino, así como eliminar los aromas 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 arábica.

#### **¿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 la crianza como después. Esto le permite al enólogo tener 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 sea efectivo, 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 Pérdida de color
ASTRINGENCIA	GELATINA	Pérdida de intensidad aromática
	ALBUMINA DE HUEVO	Pérdida de intensidad aromática
FALTA DE ACIDEZ	ÁCIDO TARTÁRICO	Inestabilidad tartárica Imperfecciones gustativas
ACIDEZ EXCESIVA	BICARBONATO DE POTASIO	Retrogusto desagradable con dosis altas
HERBÁCEOS	COLA DE PESCADO	Pérdida de intensidad aromática
	GELATINA DE PESCADO	Pérdida de intensidad aromática Pérdida de estructura
REDUCCIONES	SULFATO DE COBRE	Pérdida de intensidad aromática
OXIDACIONES	PVPP	Pérdida de volumen/estructura
	CASEÍNA	Pérdida de intensidad aromática Pérdida de color
	BENTONITA	Pérdida de intensidad aromática Pérdida de volumen/estructura Pérdida de color
	COLA DE PESCADO	Pérdida de intensidad aromática

## TANINOS ENARTIS

Los taninos pueden tener orígenes 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 dentro de su gama:

### 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, aportar estructura, mejorar la longitud del vino e incrementar 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
Fruitan	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	Fruta roja, especias
Total Fruity	▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	Fresas, ciruelas, cerezas, bayas
S	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲▲	Uva, te, fruta
E	▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲	▲▲▲▲▲	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
SLI	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	Madera, coco, vainilla
Toffee	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Café, caramelo, tostado
Vanilla	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Vainilla, coco, crema

### GAMA 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: Taninos Gama Unico**

	Incremento de limpieza aromática	Estructura	Astringencia	Suavidad	Aroma	Descripción del aroma
Unico #1	♦♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦♦	Vainilla, cacao, madera tostada, especias
Unico #3	♦♦♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦♦	Floral, limón, menta

## POLISACÁRIDOS ENARTIS

### MANOPROTEÍNAS DE LEVADURA

Los productos de la gama Surlì Enartis (tabla 5) proporcionan 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 arábiga, el impacto organoléptico en el vino será diferente. La goma arábiga se utiliza para aumentar el volumen, la viscosidad y el peso del vino, equilibrar la astringencia e incrementar la persistencia aromática.

**Table 5: Gama Enartis Surlì y Gomas Arábicas**

	Mejora del aroma	Estructura	Suavidad	Volumen/dulzor
Aromagum	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦
Citrogum	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦
Citrogum Plus	♦	♦	♦	♦♦♦♦ (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, deberá seguir 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 determinado de muestra (ml) con una dosis específica (g/hl)**

Dosis \ Volumen de muestra	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 POLISACÁRIDOS DEBERÍA PROBAR?

La siguiente tabla muestra algunos ejemplos de cómo los taninos y polisacáridos de afinamiento 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, Surli Vitis
Incrementar la dulzura percibida	Tan Extra, Tan Toffee, Unico #1, Tan Vanilla, Citrogum Plus
Aumentar el paladar medio	Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Tan S, Tan Uvaspeed, Tan Dark Chocolate
Aumentar la estructura	Tan Fruitan, Tan Coeur de Chene, Tan S, Tan Napa
Disminuir el amargor	Tan Uvaspeed, Unico #1, Citrogum, Aromagum, Surli Vitis
Disminuir la sensación de ardor	Surli Velvet, Tan SLI, Tan Uvaspeed
Disminuir la astringencia	Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Citrogum, Aromagum
Disminuir las notas de reducción	Tan SLI, Tan Elevage, Tan Max Nature
Disminuir las notas verdes	Tan Max Nature, Unico #1

