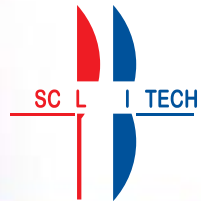


El afinado de los vinos

[®]  **AEB**
group



coadyuvantes de afinado de los vinos

coadyuvantes de afinado de los vinos

El papel de los taninos en el desarrollo de la acción del oxígeno

El afinado de los vinos llamado también *maduración* o *élevage*, es una fase importante del proceso de elaboración en la enología post-fermentativa que permite mejorar sensiblemente las características organolépticas del vino.

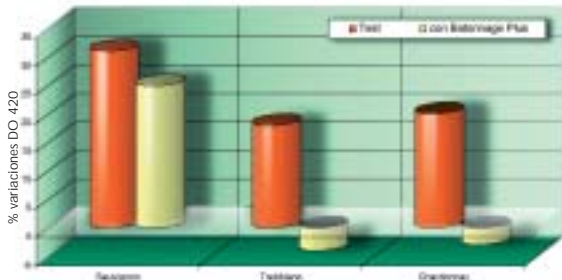
El afinado consiste en dirigir la acción del oxígeno que se difunde en el vino mediante los trasiegos y los trabajos tradicionales de bodega; esto favorece la polimerización de los antocianos con las proantocianidinas y estas entre ellas.

Para que la acción del oxígeno se realice de forma correcta, son necesarios dos tipos de taninos:

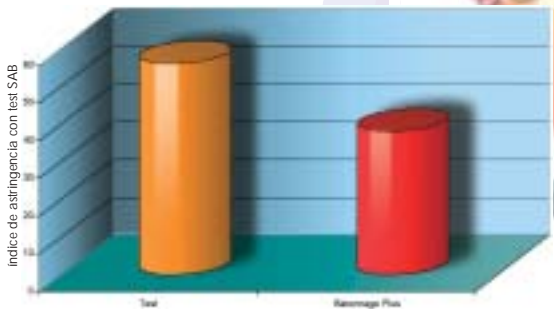
- **proantocianidínicos**, naturalmente presentes en la uva.
- **elágicos**, los mismos que ceden las barricas.

Los taninos proantocianidínicos funcionan como aceptores finales del oxígeno garantizando una correcta evolución del vino durante todo el afinado. Su presencia da estructura al vino y es indispensable para fijar de forma estable los antocianos. Si un vino está poco estructurado (IPT inferior a 50) se debe aumentar la proporción de los taninos proantocianidínicos.

Para crear grandes vinos es necesaria la presencia de cantidades significativas de los dos tipos de taninos.



BÂTONNAGE PLUS[®] ÉLEVAGE reduce la tendencia a la oxidación de vinos blancos, que en estas pruebas experimentales ha sido calculada como incremento de la densidad óptica a 420 nm, después del test de oxidación a 35°C



BÂTONNAGE PLUS[®] ÉLEVAGE reduce la astringencia de los vinos. En esta prueba experimental la astringencia de un Pinor noir joven ha sido valorado midiendo la turbidez del vino después de una adición de una proteína (sero albúmina bovina).

Ellagitan

Favorece el afinado y la polimerización de los polifenoles

Tipología: tanino elágico.

Origen: vegetal.

Mecanismo de acción: forma el puente etanal indispensable para ligar los antocianos a las proantocianidinas; capta los radicales libres que oxidan el aroma.

Indicado para: estabilizar el color, atenuar las astringencia.

Cuando se utiliza: al final de la fermentación y en cada trasiego.

Dosis: 5-10 g/hL en cada trasiego.

Ellagitan Chêne

Potencia el carácter del vino

Tipología: tanino elágico de altas prestaciones.

Origen: madera de roble.

Mecanismo de acción: forma el puente etanal indispensable para enlazar las antocianidinas a las proantocianidinas; capta de forma eficaz los radicales libres que oxidan el aroma.

Indicado para: estabilizar el color, atenuar la astringencia, preservar y poner en evidencia las notas aromáticas varietales, sin aportar importante cantidad de notas boisées.

Cuando se utiliza: al final de la fermentación y en cada trasiego.

Dosis: 5-10 g/hL en cada trasiego.

Bátonnage Plus Élevage

Consigue vinos con más cuerpo y armonía

Origen: preparados de paredes celulares de levadura pre-tratadas enzimáticamente, naturalmente ricas en manoproteínas.

Mecanismos de acción: aporta manoproteínas construyendo una barrera protectora a los compuestos oxidables.

Indicado para: conseguir con rapidez y seguridad las ventajas de un largo periodo de contacto sobre lias de fermentación; estabilizar la estructura coloidal del vino. Mejorar el gusto en complejidad y armonía.

Cuando se utiliza: los mejores resultados se obtienen en adiciones precoces.

Dosis: 40 g/hL.

Eventuales contradicciones: efectuar la adición 1 mes antes de la primera filtración.

**LOS TANINOS SE EXTRAEN
DE VEGETALES NO OGM**



Protan Pépin

Estabiliza el color e integra la estructura polifenólica a los vinos

Tipología: tanino proantocianidínico.

Origen: pepitas de uva.

Mecanismo de acción: aportan los taninos nobles de la uva que se enlazan con los antocianos; funciona como receptor final de oxígeno.

Indicado para: aumentar la estructura de los vinos de calidad, incrementar la capacidad del vino de fijar los antocianos y de captar oxígeno y estabilizar el color.

Cuando se utiliza: en vinos jóvenes y en fase de maduración también con adiciones fraccionadas.

Dosis: 2-25 g/hL.

Eventuales contraindicaciones: vinos muy estructurados.

Protan Pépin OXILINK

Ideal para la microoxigenación

Tipología: tanino proantocianidínico.

Origen: pepitas de uva.

Mecanismo de acción: aporta los taninos nobles de la uva que se enlazan con los antocianos; funciona como aceptor final del oxígeno.

Indicado para: aumentar la estructura de los vinos de calidad, estabilizar el color.

Cuando se utiliza: los mejores resultados se obtienen combinando el uso de **Protan® Pépin Oxilink** a la micro y macro oxigenación.

Dosis: 5-30 g/hL.

Protan Raisin

Mejora la estructura de los vinos

Tipología: tanino proantocianidínico.

Origen: hollejo de uva blanca.

Mecanismo de acción: aporta los taninos suaves del hollejo que se integran perfectamente con la estructura tánica de los vinos; no necesita afinado.

Indicado para: atenuar las aristas tánicas incrementando la estructura del vino.

Cuando se utiliza: antes del embotellado o durante el afinado.

Dosis: 3-30 g/hL.

Protan Raisin BRIDGE

Para el afinado de los vinos

Tipología: tanino proantocianidínico.

Origen: hollejo de uva no fermentada.

Mecanismo de acción: aporta los taninos suaves del hollejo que se integran perfectamente con la estructura tánica de los vinos.

Indicado para: incrementar la estructura del vino y hacerlo más suave y agradable.

Cuando se utiliza: durante el afinado.

Dosis: 5-30 g/hL.

Protan Bois

Refuerza y amplía la estructura tánica

Tipología: tanino proantocianidínico.

Origen: obtenido de quebracho mediante un doble proceso de purificación que permite la polimerización parcial de las proantocianidinas vegetales, haciéndolas menos agresivas.

Mecanismo de acción: funciona como aceptor final del oxígeno.

Indicado para: prevenir las oxidaciones y las pérdidas de color en los vinos sin la estructura adecuada; aumenta la estructura y hace más armónicos y suaves los vinos obtenidos de uvas poco maduras.

Cuando se utiliza: los mejores resultados se obtienen con adiciones precoces.

Dosis: 5-30 g/hL.



51292



AEB IBERICA, S.A.
Av. Can Campaña, 13
08755-Castellbisbal (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aeb-group.com



LOS TANINOS SE EXTRAEN
DE VEGETALES NO OGM