

Perfil

VINOS BLANCOS

Una maduración acelerada que obliga a adaptar la vinificación



El adelanto de la vendimia y la rápida acumulación de azúcares están provocando en muchos casos un desacoplamiento entre la madurez tecnológica y la madurez aromática. Podemos encontrarnos con uvas de elevado grado potencial, pero con menor expresión aromática, desequilibrios de acidez y una mayor presencia relativa de compuestos procedentes del hollejo.

Las bayas de menor tamaño pueden incrementar la relación hollejo/mosto y, con ella, la presencia de polifenoles oxidables, amargor y color, mientras que una relación desfavorable entre azúcar y NFA aumenta las exigencias de la fermentación. El objetivo será preservar y potenciar el aroma, controlar la carga fenólica, asegurar la fermentación y recuperar frescura, volumen y equilibrio.

RETOS DE ESTA VENDIMIA Y PROPUESTA AEB

¿QUÉ PODEMOS ENCONTRARNOS?	OBJETIVO ENOLÓGICO	PROPUESTA AEB · POR QUÉ
Menor intensidad y expresión aromática	Potenciar el potencial aromático durante la fermentación.	FERMOPLUS Sauvignon / FERMOPLUS Aromatic Herbs - nutrición específica para favorecer perfiles cítricos, tiólicos, florales y de hierbas aromáticas. FERMOPLUS Dap Free Arôme aporta además aminoácidos libres que favorecen la formación de aromas fermentativos.
Mayor relación hollejo/mosto y mayor carga de polifenoles oxidables	Extraer el potencial aromático evitando una extracción fenólica excesiva.	ENDOZYM Cat-0 - favorece la extracción de aromas y precursores del hollejo reduciendo simultáneamente la extracción de polifenoles oxidables.
Notas verdes o herbáceas	Reducir el impacto de los caracteres vegetales cuando están asociados a metoxipirazinas.	FERMOPLUS PyrOff - combina nutrición y paredes celulares de levadura capaces de favorecer la reducción y adsorción de metoxipirazinas durante la fermentación.
Pérdida de frescura, desequilibrio ácido y falta de estructura	Recuperar frescura, equilibrio y volumen en boca.	MIX ACID permite ajustar el perfil ácido según el objetivo del vino. FERMOTAN Refresh aporta estructura y suavidad, contribuyendo además a la limpieza organoléptica y protección antioxidante.
NFA insuficiente frente a una elevada concentración de azúcar	Mejorar la vitalidad de la levadura y asegurar una fermentación regular.	FERMOPLUS Energy Glu 3.0 / 4.0 refuerza la levadura desde la rehidratación con aminoácidos, esteroides y otros factores de supervivencia. FERMOPLUS Dap Free Arôme aporta NFA orgánico y contribuye simultáneamente al perfil aromático.
Mayor riesgo oxidativo y pérdida de los aromas obtenidos	Preservar intensidad, frescura y longevidad aromática.	ELEVAGE Glu - preparado naturalmente rico en glutatión que ayuda a controlar los procesos oxidativos, protegiendo la fracción aromática y aportando además cuerpo y redondez.

VENDIMIAS DIFERENTES REQUIEREN ESTRATEGIAS DIFERENTES

Adapta la vinificación a las características reales de la uva y del mosto.