

Perfil

VINOS TINTOS

Cuando el azúcar madura antes que los taninos



El adelanto de la vendimia está haciendo especialmente evidente en tintos el desacoplamiento entre madurez tecnológica y madurez fenólica. La uva puede alcanzar rápidamente un grado alcohólico potencial elevado mientras hollejos y pepitas todavía presentan una madurez incompleta.

El resultado puede ser una mayor presencia de notas vegetales, taninos agresivos, amargor y astringencia, junto con una mayor dificultad para extraer y estabilizar el color sin incrementar simultáneamente la dureza del vino. El mayor contenido en azúcar supone además fermentaciones más exigentes, especialmente cuando el NFA disponible no resulta suficiente respecto al grado potencial. Si las temperaturas elevadas continúan, la pasificación puede acentuar todavía más la concentración y el desequilibrio.

RETOS DE ESTA VENDIMIA Y PROPUESTA AEB

¿QUÉ PODEMOS ENCONTRARNOS?	OBJETIVO ENOLÓGICO	PROPUESTA AEB · POR QUÉ
Notas verdes y carácter herbáceo	Reducir el impacto vegetal asociado a una madurez fenólica incompleta.	FERMOPLUS PyrOff - su combinación de autolisados y paredes celulares de levadura ayuda a reducir las metoxipirazinas durante la fermentación, disminuyendo su impacto aromático.
Taninos verdes, amargor y astringencia	Conseguir una estructura más suave y equilibrada.	FERMOTAN Refresh - tanino de fermentación que contribuye a reducir sensaciones herbáceas, ardor y astringencia excesiva, aportando al mismo tiempo estructura y suavidad.
Dificultad para obtener suficiente color sin extraer taninos agresivos	Favorecer una extracción más selectiva de antocianos y taninos nobles.	ENDOZYM ICS 10 Rouge - enzima específica de maceración que favorece la extracción de antocianos y taninos nobles, mejorando la estructura fenólica y el color sin incrementar el amargor.
Riesgo de pérdida de antocianos al inicio de la maceración	Proteger precozmente la materia colorante.	KAMIKAZE T - tanino elágico de elevada reactividad que actúa desde las primeras fases de maceración protegiendo las antocianinas frente a reacciones y precipitaciones que pueden provocar pérdidas de color.
Color intenso pero difícil de estabilizar	Favorecer combinaciones estables entre antocianos y taninos.	TANETHYL Effe favorece precozmente la formación de combinaciones tanino-antociano más estables. PROTAN AC contribuye posteriormente a estabilizar antocianos y polifenoles sin incrementar la astringencia.
Mayor grado alcohólico potencial y NFA insuficiente	Asegurar vitalidad, implantación y regularidad fermentativa en mostos más exigentes.	FERMOPLUS Energy Glu 3.0 / 4.0 refuerza la levadura desde la rehidratación aportando factores esenciales para su vitalidad. FERMOPLUS Dap Free Arôme permite complementar el NFA con nitrógeno de origen orgánico, favoreciendo la multiplicación y supervivencia celular.

EL OBJETIVO NO ES EXTRAER MÁS, SINO EXTRAER MEJOR

Gestionar desde el inicio verdor, taninos, color y nutrición permite adaptar la vinificación a esta vendimia.