Guía técnica

GESTIÓN DE BAJO VOLUMEN

Las malas condiciones climáticas tienen múltiples consecuencias sobre la disminución de los rendimientos.

Además del impacto directo de los accidentes meteorológicos (granizo, coulure debido a la lluvia durante la floración), la fuerte presión de las enfermedades criptogámicas provoca a menudo pérdidas de rendimiento secundarias, debido a las respuestas fisiológicas de la vid (corrimiento, etc.) o a errores relacionados con los tratamientos fitosanitarios.

Ante la demanda del mercado, los productores se enfrentan a volúmenes bajos que deben maximizar mediante un itinerario técnico óptimo.

En caso de bajos rendimientos, el vinificador debera tener en cuenta los siguientes objetivos:

- Optimizar la extracción cuantitativa del mosto
- Valorizar todas las fracciones del mosto (importancia de las prensas)
- Limitar cualquier pérdida de volumen durante el proceso técnico
- Mejorar la calidad global de los vinos

COSECHA CON BAJO RENDIMIENTO: ETAPAS CLAVES DE L VINIFICACIÓN

VINO	PROBLEMA	MEDIO	SOLUCIONES LA-NOVOZYMES
	Optimizar la extracción de los mostos	Enzimado précoz	Gamme Vinozym® (FCE) o Vinocrush® Classic
	Limitar las acciones mecánicas de extracción (baja proporción de zumo/sólidos > taninos de las semillas)		
	Tratar las fracciones de las prensas	Encolado sobre mosto	GreenFine®Must o Polymix®/Polymix®Natur'
	Optimizar la clarificación de los mostos	Enzimado	Novoclair Speed® o Vinoclear® classic
	Condiciones de fermentación a menudo difíciles	LSA eficaz + protección / nutrición	Gamme Excellence® + Oenostim®
	Falta de madurez de una añada tardía	Polisacáridos	Natur'Soft®
	Disponibilidad rápida de los vinos en el mercado	Enzima de crianza	Vinotaste® Pro

ITINERARIO TÉCNICO PARA LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS

1) OPTIMIZAR LA EXTRACCIÓN DEL MOSTO:

EXTRACCIÓN

Objetivo: mejorar el rendimiento de mosto y reducir el costo total de la extracción

L.A SOLUCIONES

De manera general, el uso précoz de las enzimas:

Durante la maceración pelicular

- Reduce hasta un **30 %** el **tiempo** de maceración

Durante el prensado

- Optimiza todos los parámetros del prensado (rendimiento, calidad, costo)
- Aumenta hasta un **15%** el **rendimiento del prensado**
- Amplía el **potencial aromático**: liberación rápida de los precursores de los aromas
- Facilita la **clarificación** durante toda la vida del vino

1. **Vinocrush® Classic - 2 a 4 mL/100 kg**
2. **Vinozym® FCE - 2 a 4 g/100 kg** o **Vinozym® Ultra FCE - 2 a 4 mL/100 kg**

Para los vinificadores que necesitan aumentar sus rendimientos en mostos **minimizando los riesgos de desviaciones gustativas**, el uso de enzimas purificadas en cinamoil esterasa - **FCE** «free of cinnamoyl esterase», es necesario.

2) OPTIMIZAR LA CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS:

CLARIFICACIÓN

Objetivo: clarificar los mostos de forma rápida y eficaz

L.A SOLUCIONES

Novoclair® Speed (granulado) - 0,5 a 2 g/hL

- Mejora hasta un **60 %** el **rendimiento** del equipo de clarificación
- Reduce hasta un **50 %** el volumen de **burbas**: aumenta el rendimiento de los mostos

Si ha utilizado una enzima de extracción, la dosis puede disminuir entre 50 y 100%.

VinoClear® Classic (líquido) - 1 a 3 mL/hL

- Hidrólisis específica de las cadenas pécticas
- Facilita la clarificación por flotación de los mostos

3) VALORIZAR LAS PRENSAS:

PRENSAS

Objetivo: optimizar cuantitativa y organolépticamente los mostos de prensa

L.A SOLUCIONES

Productos de la gama Greenfine® / Polymix / Polymix Natur - 10 a 80 g/hL

- Disminuye la turbidez de los mostos de prensa
- Mejor compactación de las borras
- Elimina una parte de los polifenoles oxidados y oxidables
- Mejora la nitidez aromática

4) ASEGURAR LA FASE FERMENTATIVA:

FERMENTACIÓN

Objetivo: asegurar la FA en condiciones a menudo difíciles, se recomienda utilizar un "starter" y una LSA eficaz, asociados a una nutrición nitrogenada adaptada.

L.A SOLUCIONES

1. *Starter:* **Oenostim® - 30 g/hL** + *LSA :* **gama Excellence® - 20 g/hL**

2. *Nitrógeno orgánico:* **Optiflore® O* - 30 g/hL**
   - Nutriente orgánico **complejo** que facilita el **final de la FA**
   - Refuerza la **viabilidad** de las celulas **desintoxicando el medio**

**Consulte nuestra aplicación Oenosolutions para garantizar una buena gestión de la nutrición nitrogenada*

5) SACAR EL VINO AL MERCADO RÁPIDAMENTE:

CRIANZA

Objetivo: optimizar la crianza disminuyendo el tiempo para preparar rápidamente el vino para el embotellado

L.A SOLUCIÓN

VinoTaste® Pro - 4 A 10 g/hL
- Clarificación rápida de los vinos: **tiempo de crianza** se reduce hasta un **20 %**
- Aumenta la **complejidad** aromática y accentúa la **redondez** del vino

ITINERARIO TÉCNICO PARA LOS VINOS TINTOS

1) OPTIMIZAR LA EXTRACCIÓN DEL MOSTO:

EXTRACCIÓN

Objetivo: aumentar el rendimiento y la calidad (color, aromas) del mosto

L.A SOLUCIÓN

Vinozym® Vintage FCE - 3 a 4 g/hL
- Mejora hasta un **20 %** la extracción y la estabilización del **color**
- Mejora el **perfil aromático** global
- Optimiza la extracción de los **taninos peliculares** de calidad y de los **polisacáridos**
- Aumenta el rendimiento en **mosto flor** o mosto yema hasta un **10 %** al descube
- Disminuye hasta un **30 %** el **tiempo** de maceración

EXTRACCIÓN

Objetivo: **mejorar los procesos de extracción de los vinos con un ciclo de vinificación rápida**

L.A SOLUCIÓN

Vinocrush® Classic - 3 a 4 mL/100 kg
- Completa la extracción, aumenta el rendimiento del prensado
- Facilita el prensado y la clarificación

2) ASEGURAR LA FASE FERMENTATIVA:

FERMENTACIÓN

Objetivo: **asegurar la FA en condiciones a menudo difíciles, se recomienda utilizar un "starter"y una LSA eficaz, asociados a una nutrición nitrogenada adaptada.**

L.A SOLUCIONES

1. *Starter:* **Oenostim® - 30 g/hL** + *LSA :* **gama Excellence® - 20 g/hL**
Para garantizar el éxito de la **FA**, el entorno debe ser óptimo para las **levaduras** durante la FA: Lo ideal es una **rehidratación** con Oenostim® para asegurar la cinética de fermentación.

2. *Nitrógeno orgánico:* **Optiflore® O* - 30 g/hL**
- Nutriente orgánico **complejo** que facilita el **final de la FA**
- Refuerza la **viabilidad** de las celulas **desintoxicando el medio**
- Apporte des **acides aminés essentiels** aux bactéries lactiques

**Consulte nuestra aplicación Oenosolutions para garantizar una buena gestión de la nutrición nitrogenada*

Asegurar la FML mediante la inoculación de una **bacteria láctica seleccionada**, lo cual permitirá que la FML arranque y se lleve a cabo de manera **rápida y perfectamente controlada**.

3. *Bacteria*: **Œno 1, Œno 2** o **Bactérie XTREM**

3) VALORIZAR LAS PRENSAS:

CRIANZA

Objetivo: **optimizar la clarificación, la estabilización microbiológica y organoléptica de las fracciones de prensa**

L.A SOLUCIONES

VinoTaste® Pro - 8 a 10 g/hL
- Clarifica rápidamente los vinos
- Aumenta la **complejidad** aromática y accentúa la **redondez** del vino

Greenfine® X-PRESS - 20 a 80 g/hL
- Disminuye la turbidez
- Mejora la estabilidad de la materia colorante
- Disminuye las poblaciones de levaduras y bacterias
- Elimina las notas vegetales y amargas

Œnobois® - consultar la gama
- Difusión rápida y progresiva de los compuestos volátiles
- Disminuye la percepción del vegetal
- Aporta sustancia, redondez y dulzura

LAMOTHE-ABIET • AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM