



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 deberá 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 LA VINIFICACIÓN

VINO	PROBLEMA	MEDIO	SOLUCIONES LA-NOVOZYMES
	Optimizar la extracción de los mostos	Enzimado precoz	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 Vinclear® 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



## 1) OPTIMIZAR LA EXTRACCIÓN DEL MOSTO:

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



### L.A SOLUCIONES

De manera general, el uso precoz 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.

EXTRACCIÓN

## 2) OPTIMIZAR LA CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS:

**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

CLARIFICACIÓN

## 3) VALORIZAR LAS 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
- ◆ Mejora la compactación de las borras
- ◆ Elimina una parte de los polifenoles oxidados y oxidables
- ◆ Mejora la nitidez aromática

PRENSAS

#### 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® 0\*** - 30 g/hL

- ◆ Nutriente orgánico **complejo** que facilita el **final de la FA**
- ◆ Refuerza la **viabilidad** de las células **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

**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:

**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® 0\*** - 30 g/hL

- ◆ Nutriente orgánico **complejo** que facilita el **final de la FA**
- ◆ Refuerza la **viabilidad** de las células **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:

**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

**Œno bois®** - consultar la gama

- ◆ Difusión rápida y progresiva de los compuestos volátiles
- ◆ Disminuye la percepción del vegetal
- ◆ Aporta sustancia, redondez y dulzura