

HERRAMIENTAS PARA REVALORIZAR LAS PRENSAS

En la vinificación tradicional, las fracciones de prensa pueden representar hasta un 20% del volumen total del vino. Más allá de su interés cuantitativo, estos prensados representan una auténtica «reserva» de compuestos fenólicos de interés, que pueden resultar útiles durante la mezcla para obtener una ganancia significativa de color, redondez y estructura.

Por otra parte, la concentración de las prensas también es un vector potencial de defectos organolépticos y/o inestabilidad (alta carga microbiana, alta turbidez y viscosidad, altos niveles de pectinas de uva nativas y glucanos de levadura, etc.).

Por eso es esencial «refinar» los vinos de prensa para añadirles valor. Existen varias formas de lograr este refinamiento y extraer los compuestos deseados. Este práctico folleto le ayudará a dominarlas.



OPTIMIZACIÓN Y MEJORA DE LAS PRENSAS

Para sacar el máximo partido de los vinos de prensa, es aconsejable incorporar al proceso de vinificación un tratamiento temprano y adecuado para mejorar estas fracciones.

Se perseguirán los siguientes objetivos:

- Preservar los polifenoles de interés
- Clarificar el vino
- Estabilizar el color
- Obtener estabilidad microbiológica
- Eliminar el verdor y la astringencia

CONTROL DE LA EXTRACCIÓN

PARA SABER

A partir de la vinificación, hay que evitar la sobreextracción (bazuqueo, remontado, delestage), que puede **dañar la finura de los vinos de prensa** y provocar **sabores amargos y secos**. A medida que avanza la fermentación, hay que intervenir más suavemente sobre los orujos y más sobre las uvas poco maduras o diluidas.

Del mismo modo, durante el descube, es preferible limitar el estrujado de los orujos para mantener intacta su calidad. Al final del prensado, en función de la duración de la maceración y del nivel de extracción de zumo, puede ser aconsejable separar los vinos de los distintos prensados (P1, P2, P3) y tratarlos según sus características.



CLARIFICACIÓN TEMPRANA Y GESTIÓN MICROBIANA

Desde un punto de vista microbiológico, los vinos de prensa pueden tener niveles de población de levaduras *Brettanomyces bruxellensis* y bacterias lácticas mucho más elevados que los vinos elaborados a partir de mosto flor.

En general, el pH de las prensas suele ser superior al de las gotas y, en consecuencia, para un contenido equivalente de SO₂ libre, el SO₂ activo será inferior en las prensas. Las prensas también contienen más azúcares residuales, proteínas y aminoácidos. Estas fracciones del vino son, por tanto, una **fuentes potencial de contaminación si no se someten a un tratamiento previo**.

El uso de enzimas y la clarificación suelen reducir considerablemente **las poblaciones de bacterias lácticas y *Brettanomyces*** por debajo del umbral crítico, favorable a la producción de fenoles volátiles.

OBJETIVO Mejora de la clarificación y filtrabilidad de los vinos de prensa

LA SOLUCIONES

VinoTaste® Pro



Formulación enzimática que combina la actividad pectinasa y la actividad B-Glucanase (1-3 ;1-6) - 8 a 10 g/hL

- Permite una clarificación más rápida de los vinos
- Complejidad aromática y mejora de la redondez del vino
- Mejor filtrabilidad

La adición temprana de soluciones clarificantes **reducirá en gran medida la carga microbiana de los vinos de prensa y afinará sus características organolépticas** (reducción de la astringencia y el amargor, mejora de la claridad, aumento del afrutado...).

OBJETIVO Limpiar el vino mediante una clarificación adecuada

LA SOLUCIONES

Naturfine Prestige®



Preparación específica de levaduras inactivadas y enzimas pectolíticas purificadas - de 5 a 40 g/hL

- Clarificación y mejora de la filtrabilidad
- Estabilización de la materia colorante
- Eliminación de taninos desagradables, aporte de redondez

GreenFine® X-PRESS



Formulación de proteína de guisante, PVPP, bentonita y quitina-glucano - 10 a 100 g/hL

- Clarificación precoz del vino y optimización de los volúmenes de mosto
- Eliminación de polifenoles oxidados y oxidables
- Reducción del amargor

Gélatine Spéciale Vins Fins



Gelatina líquida comestible - 2 a 10 cL/hL

- Clarificación eficaz de una amplia gama de vinos
- Elimina los taninos astringentes
- Mejora las cualidades organolépticas de los vinos

Los productos de **biocontrol** pueden utilizarse sistemáticamente en los vinos de prensa para **eliminar la flora microbiana presente** o **prevenir las desviaciones ligadas a los microorganismos alterantes** (bacterias acéticas, brettanomyces, bacterias lácticas, etc.).

OBJETIVO

Gestión microbiana - controlar las poblaciones de microorganismos y evitar la producción de fenoles volátiles y acidez volátil

LA SOLUCIONES

KillBrett®



Quitosano puro de origen fúngico - 4 a 10 g/hL

- Deteriora las funciones vitales de ciertas levaduras (en particular Brettanomyces) y bacterias
- Reduce la población de microorganismos suspendidos en el vino
- Evita la aparición de fenoles volátiles

Los vinos prensados pueden tener un lado vegetal, sobre todo cuando las uvas se han vendimiado poco maduras. El uso de taninos y/o maderas enológicas puede ser una buena solución para eliminar este aspecto. Además, el uso de productos a base de polisacáridos interesantes ayuda a **reequilibrar el vino** al tiempo que le aporta **redondez** y **frescura**.

OBJETIVO

Refinado organoléptico

LA SOLUCIONES

Manno'gom®



Combinación de polisacáridos vegetales y manoproteínas de levadura ricas en péptido sápid - 5 a 40 g/hL

- Recubre los taninos astringentes
- Aporta redondez y dulzor al paladar
- Favorece el equilibrio y la longitud de los vinos

Manno'sense®



Manoproteínas puras específicas de paredes de levadura ricas en péptido sápid - 5 a 15 cL/hL

- Reducción de la astringencia
- Aumento de la redondez y del dulzor
- Aumento del frescor y del afrutado

Tan&Sense® Origin



Tanino puro de roble tostado suave - 2 a 10 g/hL

- Refinamiento organoléptico
- Complejidad añadida
- Respeto por la fruta

Tan&Sense® Expression



Selección de taninos de roble tostado medio y pieles de uva blanca - 2 a 10 g/hL

- Refinamiento organoléptico
- Complejidad añadida
- Respeto por la fruta

Softan® Finition



Selección de taninos de roble ligados a polisacáridos vegetales

- Aporta redondez y suavidad
- Armoniza la estructura en boca
- Aporta complejidad

Cubes CEnobois® 3D



Roble de diferentes calores, 2,2 cm x 2,2 cm - 30 a 50 g/hL

- Difusión rápida y progresiva de los compuestos de la madera
- Enmascara el aspecto vegetal
- Aporta redondez y sustancia



LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking



 Z.A Actipolis,
23-25 avenue Ferdinand de Lesseps
33610 BORDEAUX-CANEJAN, FRANCE

 Tél: +33 (0)5 57 77 92 92

 contact@lamothe-abiet.com

 www.lamothe-abiet.com

