

TRAP'METALS

VINIFICACIÓN - CLARIFICACIÓN

Reduce la concentración de metales en mostos y vinos.
Solución innovadora no alergénica.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

TRAP'METALS es la combinación de PVI/PVP (POLIVINILIMIDAZOL/POLIVINILPIRROLIDONA, copolímero adsorbente, insoluble), quitosana y cortezas de levaduras. La sinergia de estos diferentes componentes permite la fijación de metales pesados (Cu²⁺, Fe³⁺, Pb²⁺, ...) y la reducción de su concentración en mostos y vinos. Permite:

- o Limitar el fenómeno de rotura férrica,
- o Limitar las reacciones de oxidación en los mostos eliminando las sales de cobre y de hierro, catalizadores de las reacciones de oxidación,
- o Preservar el potencial tiolado de los mostos de Sauvignon,
- o Mejorar la cinética fermentativa.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **TRAP'METALS** en 10 veces su peso en agua, agitar la preparación hasta obtener una suspensión homogénea, sin grumos. Para una mejor dispersión e interacción, añadir **TRAP'METALS** al mosto o al vino ya en agitación. Proporcionar buena homogeneización.

Precauciones de uso:

Resuspender **TRAP'METALS** 2 veces/día con ayuda de un remontado, tomando el vino del fondo de la cuba. Dejar reposar y tomar una muestra para controlar el contenido de hierro. La OIV especifica la eliminación del copolímero a más tardar 2 días después de su adición y su separación del vino por filtración antes del embotellado.

Si el contenido de hierro sigue siendo alto, realizar un segundo tratamiento. La dosis acumulada utilizada debe ser inferior a 100 g/hL. Esta práctica se debe inscribir en el registro de la bodega.

DOSIS DE EMPLEO

Se recomienda realizar ensayos previos para determinar la dosis óptima.

Eliminación de cobre de mostos blancos:

- 20 a 30 g/hL para un contenido inicial de cobre de 1 a 3 mg/L
- 30 a 50 g/hL para un contenido inicial de cobre de 3 a 5 mg/L
- 50 a 70 g/hL para un contenido inicial de cobre de 5 a 8 mg/L

Eliminación de hierro en vinos tintos:

- 20 a 80 g/hL, dependiendo de la concentración inicial de hierro

Dosis legal máxima según la normativa europea vigente: 100 g/hL

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg

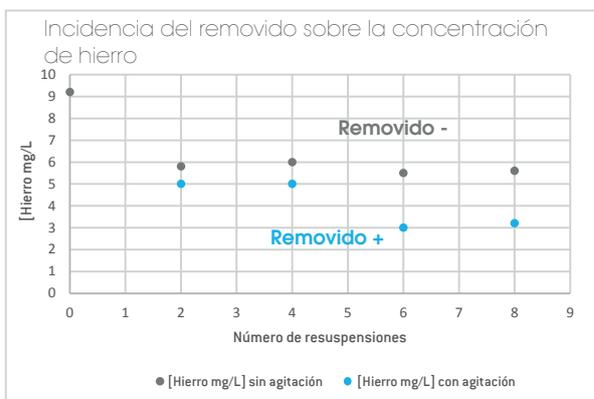
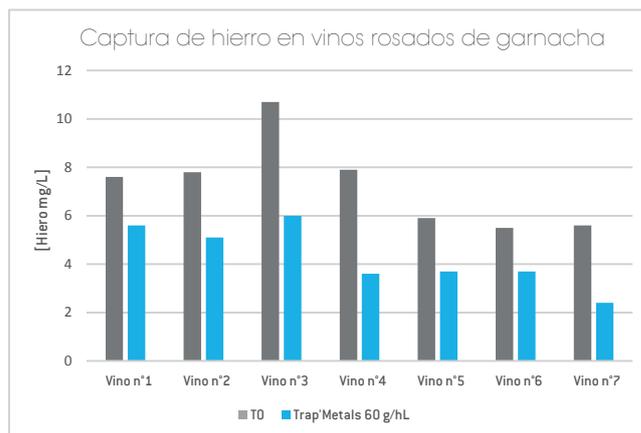
Conservar en una sala seca, bien ventilada y libre de olores a una temperatura entre 5 y 25°C.

Una vez abierto, el producto debe usarse rápidamente. Una vez disuelta, la preparación debe usarse durante el día.

TRAP'METALS

CAPTURA DE HIERRO

TRAP'METALS reduce la concentración de hierro en los vinos en un mínimo del 25 al 50%. Los vinos rosados son muy clarificados, un bonito color rosa muy pálido. La degustación mejora claramente, los vinos son más claros y afrutados, el final de boca metálico ha desaparecido.



EL EFECTO DEL REMOVIDO

Con el fin de optimizar la "captura" de hierro en los vinos, el gráfico contiguo muestra que se recomienda encarecidamente el removido el producto durante su aplicación en el vino.

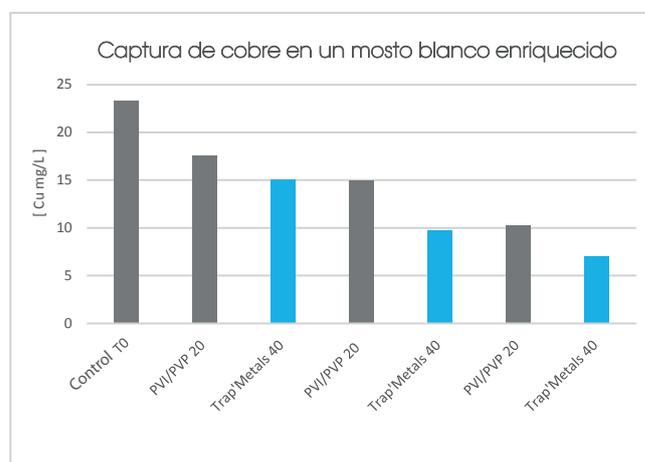
Su renovación, durante el período de tratamiento, permite una mayor disminución del contenido de hierro.

Esta eficacia mejorada se explica por una mejor interacción entre la fase líquida y sólida y por una adsorción óptima de hierro que pasa de la forma ferrosa Fe^{2+} a la forma férrica Fe^{3+} .

CAPTURA DE COBRE

La acción sinérgica de los tres compuestos de **TRAP'METALS** permite reducir aún más el contenido de cobre que la modalidad Pvi/Pvp pura.

Un tiempo de contacto prolongado refuerza la caída del contenido de cobre, la concentración disminuye en un 65 % al cabo de 24 horas

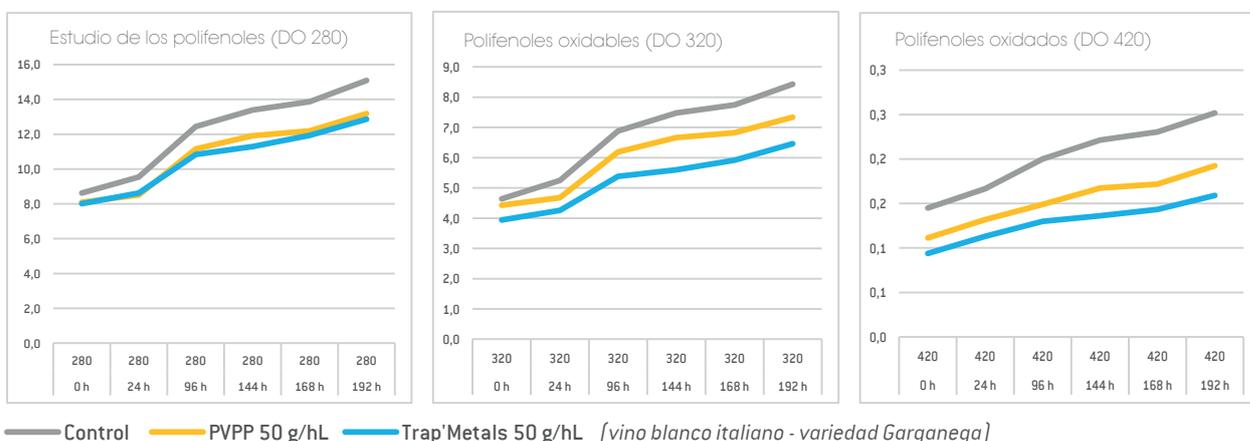


TRAP'METALS

EVOLUCIÓN DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS

Además de la eficacia de **TRAP'METALS** en la captura de metales, los resultados a continuación demuestran su capacidad para reducir el contenido de polifenoles en los vinos:

- la reducción de la carga polifenólica total con **TRAP'METALS** es comparable a la modalidad PVPP;
- el potencial de oxidabilidad del vino tratado con **TRAP'METALS** es menor que el del vino tratado con PVPP.



DISMINUCIÓN DEL PINKING (DESARROLLO DE COLOR ROSADO)

TRAP'METALS permite reducir la sensibilidad de los vinos blancos al fenómeno de "pinking" (pardeamiento rosado), un problema que se encuentra en los vinos ricos en polifenoles y vinificados en condiciones reductoras.

El pardeamiento rosado se caracteriza por una evolución del color de los vinos blancos hacia tonos grises rosados. Las procianidinas se transforman en antocianidoles (F. Cosme & coll., 41st World Congress of Vine and Wine - BIO Web of Conferences - Feb. 2019). La oxidación producida durante las transferencias de vino (bombeo, embotellado, etc.), así como una baja temperatura (+ O2 disuelto) acentúan este fenómeno.

En la literatura, PVPP se describe como la más eficaz para combatir el "pinking". En este ensayo, **TRAP'METALS** y Pvi/Pvp parecen ser dos buenos candidatos para reducir el índice de aparición de color rosado de un vino blanco de variedad garnacha, sensible al pardeamiento rosado.

