



FULLPROTECT

ALTERNATIVAS-LÍAS

Conservación de los mostos y las vendimias contra la oxidación del color y los aromas.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

De manera natural, las lías de levaduras presentan un poder reductor importante. **FULLPROTECT** se compone de una levadura inactiva específica que permite la estabilización de los pigmentos y de los aromas para limitar su oxidación y su evolución. En efecto, se forman enlaces entre estos compuestos de interés y ciertas macromoléculas parietales (como las manoproteínas) de la levadura inactiva, lo que reduce su sensibilidad durante las oxidaciones secundarias.

Destinada a la elaboración de vinos blancos o rosados, la formulación **FULLPROTECT** aprovecha la sinergia existente entre estos mecanismos y la protección oxidativa ejercida por un tanino seleccionado. La presencia de estos polifenoles específicos, que se oxidan fácilmente y, por tanto, son muy reactivos, les permite convertirse en sustrato preferente de la actividad enzimática durante oxidaciones primarias. De este modo, las oxidaciones secundarias son bastante más limitadas que en caso de ataque oxidativo exclusivo de los fenoles del mosto de uva. Adyuvante de vinificación, este tanino también contribuye a la clarificación de los mostos.

Añadido de forma precoz al producto de la vendimia o al mosto a la salida de la prensa, **FULLPROTECT** permite:

- limitar el desarrollo de la componente amarilla-anaranjada de los vinos blancos o rosados.
- preservar los aromas sensibles y, en especial, los toiles varietales.

FULLPROTECT también constituye un recurso alternativo complementario para limitar el uso de SO₂.

DOSIS Y APLICACIÓN

- Dosificación: 30 g/hL en una sola vez o fraccionado para cubrir diferentes etapas sensibles desde un punto de vista oxidativo.
- Momentos de la aplicación: sobre el producto vendimiado fresco, en la prensa, a la salida de la prensa, al comienzo de la sedimentación.
- Poner **FULLPROTECT** en suspensión en 10 veces su volumen de agua o mosto y mezclar bien. Añadir al producto de la vendimia o al mosto teniendo cuidado de garantizar una distribución homogénea (por ejemplo, mediante incorporaciones sucesivas en una masa sólida o al comienzo del llenado del depósito a la salida de la prensa) y evitando la entrada de aire.

CARACTERISTIQUES

- Levaduras inactivas específicas (*Saccharomyces cerevisiae*): contenido en nitrógeno orgánico <9,5 % de materia seca (equivalente en nitrógeno).
- Tanino gálico seleccionado: contenido en fenoles totales > 65 %.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Bolsa de 1 kg.

Guardar en un lugar seco y libre de olores a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C. Una vez abierta la bolsa, el producto debe utilizarse con rapidez y no se puede conservar. Una vez preparada, la fórmula debe utilizarse inmediatamente.

FULLPROTECT

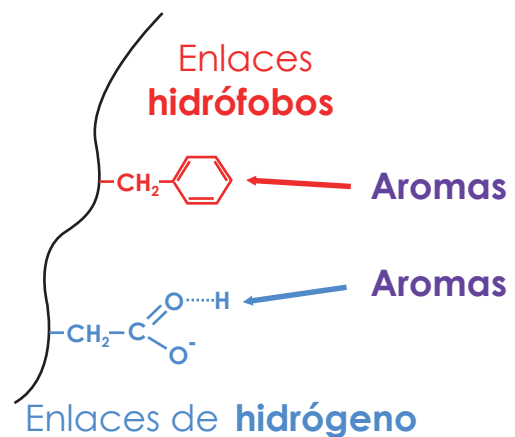
ENLACES ESTABILIZADORES ENTRE COMPONENTES DE LEVADURA PARIETALES Y COMPUESTOS DE AROMAS: UN EFECTO PROTECTOR

Diferentes estudios de investigación han dado a conocer las posibles interacciones entre las proteínas, los polisacáridos o las manoproteínas de levaduras y los aromas del vino. Estas relaciones pueden materializarse de dos formas principales:

- Enlaces de hidrógeno, entre las partes hidrófilas de la macromolécula y las partes polares de los compuestos aromáticos
- Enlaces hidrófobos entre los aromas más apolares y ciertos aminoácidos o «bolsillos hidrófobos» de las partes proteicas.

Estos dos tipos de enlaces se consideran débiles, pero estabilizadores. Están relacionados con la solubilidad, la retención y la volatilidad de los aromas. De hecho, algunos de ellos permiten prolongar la vida de estos aromas en el vino, pero también incrementar la sensación de persistencia aromática en boca.

La incorporación de **FULLPROTECT** en la fase prefermentativa se acompaña de una liberación precoz de estas macromoléculas solubles, que estabilizan los aromas a medida que se van formando en el mosto.



UNA SINERGI CONSEGUIDA CON UN TANINO «DE PROTECCIÓN» SELECCIONADO



Además del impacto de las macromoléculas, la eficacia de **FULLPROTECT** se basa, por un lado, en el poder reductor global de una alternativa a las liás y, por el otro, en una fracción tánica que garantiza la protección de los polifenoles oxidables del mosto.

En efecto, durante las oxidaciones primarias, el oxígeno forma radicales hidróxilos que van a oxidar los ácidos fenólicos en quinonas. Estas quinonas son las que, a continuación, van a oxidar los aromas y a provocar el emparecimiento del color (oxidaciones secundarias).

El tanino liberado en el mosto por **FULLPROTECT** se oxida, de manera preferente, por el efecto de los radicales hidróxilos y, al oxidarse, no provoca la formación de las quinonas y limita, por tanto, los fenómenos de oxidación secundaria.

Asociado a estrategias y herramientas desarrolladas por el IOC para el control de la oxidación y de las contaminaciones microbiológicas, ya sea durante las etapas prefermentativas, fermentativas o durante la crianza, **FULLPROTECT** es un recurso muy eficaz para la reducción de las concentraciones en SO₂.

