

Vendimia de tintos prepararse para una deficiencia en la madurez



Gestionar deficiencias..

Para gestionar deficiencia en la madurez, es preciso evitar las intervenciones físicas demasiado agresivas, en especial al final de la fermentación alcohólica.

Para evitar la obtención de verdor y dureza, la herramienta de referencia será una enzima concentrada que se añadirá a la vendimia antes de la fermentación alcohólica al debilitar las paredes celulares de la uva.

Nuestras
Soluciones 2022

1 Myzym Extract

MYZYM EXTRACT permitirá un trabajo mecánico más suave, exento de triturados, y una extracción enzimática selectiva de los compuestos cualitativos (color, jugo, polisacáridos...).



2 Myzym Red Fruit

MYZYM RED FRUIT va más allá, ampliando asimismo las notas de frutas maduras gracias a la revelación de C13-norisoprenoides, represor de los caracteres vegetales.



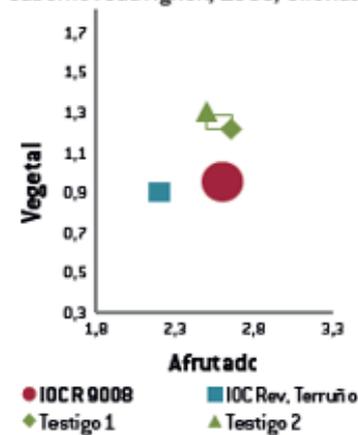


3 IOC R 9008

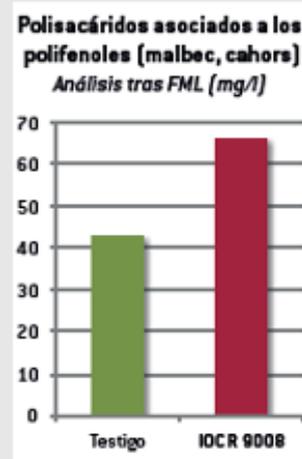
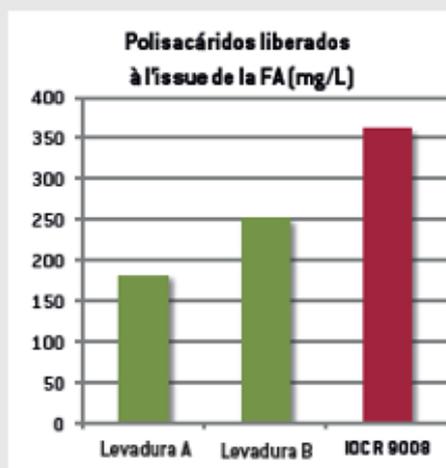
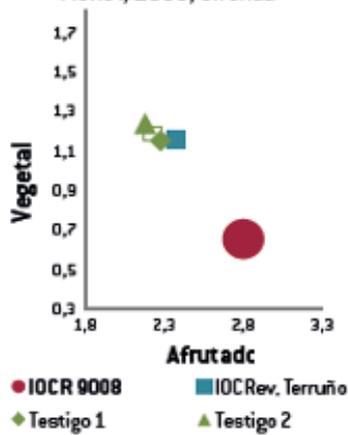
La herramienta de referencia para vinificar uva tinta y desarrollar los aromas de frutas maduras, complejas, y el volumen en boca de los vinos NoP. Tintos estructurados, obtenidos a partir de uvas concentradas, totalmente maduras.

En las condiciones difíciles, contribuye a limitar la percepción de sequedad y amargor, intensificando la mineralidad/salinidad y el largo en boca. Permite reducir las sensaciones tánicas agresivas en variedades de uva sensibles: merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc, carménère, malbec, garnacha, etc.

Cabernet-sauvignon, 2009, Gironde



Merlot, 2009, Gironde



Experimentos de la Cámara agrícola de Gironde

Los vinos IOC R 9008 resultan más afruitados y menos vegetales en el análisis sensorial.

4 Activit / O + Acticlean

Recordemos adaptar los aportes de nitrógeno a estas graduaciones probablemente elevadas:

De media, es preciso añadir 30 mg/l de nitrógeno asimilable adicional a la complementación clásica por grado de alcohol superior a 12,5 % vol.

Ciertos nutrientes complejos (ACTIVIT) y orgánicos (ACTIVIT O) aportan minerales que también aumentan la tolerancia al etanol. ACTICLEAN, de propiedades desintoxicantes, interviene en el segundo tercio de la fermentación para absorber los ácidos grasos entonces producidos por la levadura en situación de estrés de etanol.

5 Fullcolor

Otra herramienta eficaz es la acción de FULLCOLOR, un producto 100% natural, utilizado durante la fermentación alcohólica para estabilizar de forma duradera el color de los vinos. FULLCOLOR es una solución alternativa a los taninos del quebracho que son útiles como protectores de la materia colorante pero muchas veces asociados a amargor o sequedad.

Compuesto por una fracción tánica específica y levaduras inactivas que actúan en sinergia sobre la combinación de antocianinas, reduciendo así su fragilidad. FULLCOLOR permite mantener y preservar el color de los vinos, pero también contribuye a la calidad e intensidad de la estructura evitando las sensaciones de sequedad.