

2004, Vendimias con baja madurez.

Falta de sol, lluvia y vendimia abundante, las características del presente año presumen de una madurez difícil.

Esta situación tiene ventajas: acidez alta, fermentación mas fácil...

pero tiene inconvenientes: alcohol potencial bajo, alta concentración de pectinas, poco color y taninos...

El servicio técnico DSM les propone los siguientes consejos de vinificación

Generalidad

■ Control de madurez

Cualquier sea el método utilizado, es importante llevar una atención especial a los controles de madurez para tener informaciones precisas de los niveles de azúcar y de acidez de la uva.

- Controlar uvas enteras.

La madurez del racimo no es homogénea, el control de 200 bayas puede dar informaciones erróneas.

- Probar bayas.

Evaluar la astringencia de la piel y el color moreno de las pepitas.

■ Corrección del nivel de azúcar - Azucarado

- Con adición de mosto concentrado rectificado (MCR).

La adición se hace directamente con una bomba.

La formula siguiente le permite calcular el volumen V (en hl) de MCR que tiene que añadir para corregir las características de un volumen V1 (en hl) de mosto:

$V = V1 \times (AD - AP) / (AMCR - AD)$, donde :

AD = Alcohol deseado

AP = Alcohol al principio

AMCR = Alcohol al principio del MCR

- Con adición de azúcar

Se utiliza azúcar blanco refinado, disuelto en mosto y bombeado en él depósito.

La formula siguiente le permite calcular la cantidad Q (en kg) de azúcar que ha de añadir (16,5 g/l para 1 grado de alcohol) para corregir el nivel de alcohol de un volumen V (en hl) de mosto.

$Q = V \times (AD - AP) / 1,65$

La corrección del nivel de azúcar debe hacerse durante la primera mitad de la fermentación (antes de 1040 de densidad).

El azucarado puede provocar un aumento súbito de la temperatura del deposito. Hay que arreglar el sistema de refrigeración para evitar un choque térmico que puede llegar a una detención de la fermentación.

■ Corrección de la acidez

Bajar la acidez suaviza los vinos y facilita la fermentación malo láctica.

- Desacidificación química con precipitación de tártaro neutro.

Preferir la utilización del carbonato de calcio porque la dosis calculada es mas precisa.

1 g/l de carbonate de calcio baja la acidez total de 1 g/l (alrededor de 0,65 g/l para el bicarbonate).

- Desacidificación biológica con fermentación maloláctica.

Fermivin® consume una parte del ácido málico y favorece el inicio de la fermentación maloláctica.

Utilizar bacterias lácticas seleccionadas, capaz de empezar la fermentación maloláctica con un pH bajo.

Preparar un pie de cuva de vino desacidificado con bacterias lácticas

La corrección de las características del mosto depende de la zona climática y de la denominación.

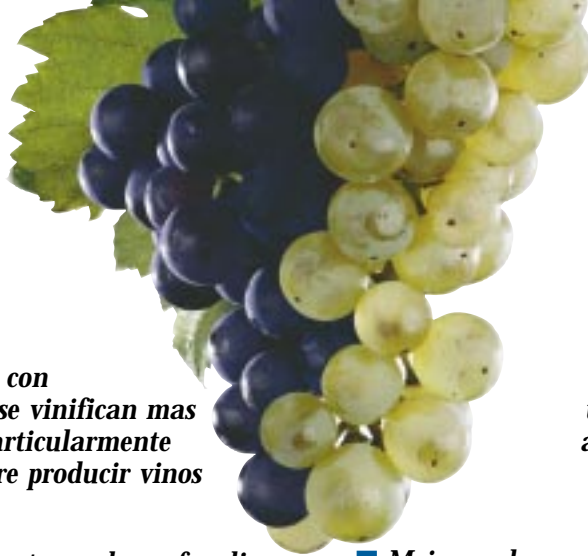
■ Sulfitado

La combinación de SO₂ en mosto con pH bajo esta limitada y el SO₂ esta mas activó contra las bacterias y las levaduras indígenas.

- Sulfitado controlado.

Una dosis de 3 a 5 g/hl permite obtener menos de 50 mg/l de SO₂ total a final de fermentación alcohólica, condición para el desarrollo de las bacterias lácticas.





Uvas tinta

Las uvas tintas con madurez debil se vinifican mas dificilmente, particularmente cuando se quiere producir vinos de crianza.

■ Tomar en cuenta madurez fenolica deficiente

El objetivo es de optimizar la extracción del color y de los polifenoles sin extraer los taninos verdes:

- Despalillar y separar pepitas.
Eliminar las pepitas durante la maceración
- Favorecer las maceraciones antes de la fermentación.
Maceración caliente. Termovinificación si disponible.
- Aumentar la relación orujo/mosto.
Sangrear los depósitos después de 12 o 24 horas de maceración.
- Maceración corta.
Entre 6 y 12 días
- Utilizar encima de extracción.
RAPIDASE® EX COLOR, 3 g/100 kg.
Sus actividades pectinasas y hemicelulasas favorecen la extracción de los taninos y de los polifenoles de las uvas.
- Favorecer una temperatura de fermentación elevada, de 28°C hasta 30°C.
- Inocular con una levadura adecuada.
Añadir Fermicru® VR5, Anchor® NT50, Fermicru® UY4, Fermirouge® (20 g/hl).
- Evitar movimientos del mosto en fase alcoholica.
Limitar los delestaje y estrujados, preferir los remontados, uno cada dos días, sobre todo si hay pepitas verdes

■ Estabilizar el color

- Durante la fermentacion.
Utilizar taninos proantocianidicos (de uvas) solos o en combinación con taninos elagicos (quebracho...)
Adición a 30 g/hl, tres días después el principio de la fermentación, favorece la combinación de antocianas y les protegen de oxidación.
- Durante la crianza.
Utilizar la micro-oxigenación para aumentar las combinaciones estables de antocianinas y taninos y así suavizar los vinos.

Uvas blancas

La baja madurez de uvas blancas necesita algunas precauciones.

■ Mejorar el prensado y el desfogado

Las uvas con baja madurez tienen altos niveles de pectinas cuyas propiedades electroestáticas mantienen las borras en suspensión y limitan el rendimiento en mosto.

- Utilizar enzimas pectoliticas
Al prensado:
RAPIDASE® X-PRESS, 2,5 g/100 kg, adición al estrujado o en maceración pelicular, aumenta los rendimientos en mosto de flor y facilita el prensado y clarificación.

Al desfogado:
RAPIDASE® CB, 3 g/hl, adición al prensado, corta las cadenas largas de pectinas, acelerando el desfogado y favoreciendo compactación de borras.

■ Preservar los aromas

Vendimias con baja madurez tienen aromas interesantes, sobre todo si se eliminan sabores vegetales.

- Vendimia 100% despalillada.
- Maceración pelicular moderada.
- Probar el mosto durante el prensado.
Probar las ultimas prensas antes de mezclarlas con el mosto de flor.
- Revelar los aromas varietales de la uva.
Levadurado (20 g/hl) con Fermicru® 4F9 o Fermicru® LCVB (Fermivin® para preservar los aromas.

■ Mejorar el equilibrio gustativo durante la crianza

- Elegir crianza sobre lias.
Para dar volumen y suavizar los vinos.
RAPIDASE® FILTRATION 3-5 g/hl durante 3 semanas, después de la fermentación.
RAPIDASE® FILTRATION es una preparación de enzimas pectinasas y beta-glucanasas que acelera el fenómeno natural de autólisis de las levaduras.