

# OenoGuide

Novedades 2023/2024

EXTRA



Español

**ERBSLÖH**

Progress is our future



# Aporta un toque de delicadeza

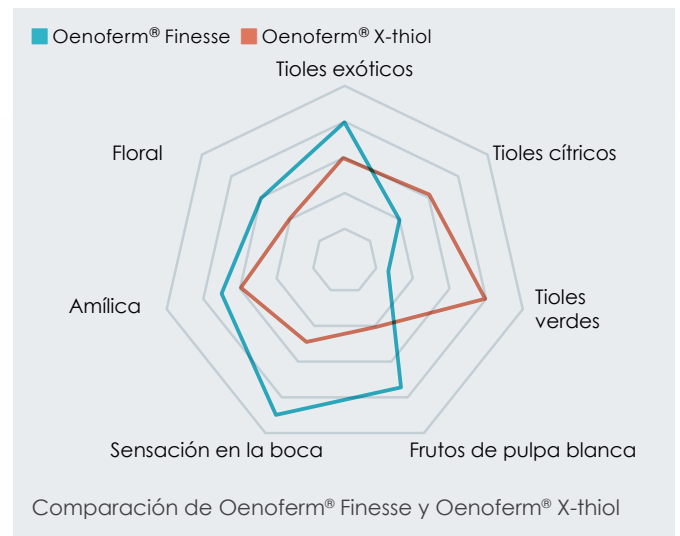
## Oenoferm® Finesse

La nueva cepa de blancos y rosados amplios y elegantes

Oenoferm® Finesse ha sido objeto de un riguroso trabajo de selección entre un gran número de cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, según criterios muy específicos. Sus excelentes capacidades fermentativas, combinadas con una producción particularmente baja de SO<sub>2</sub> y de acidez volátil, otorgan una gran frescura aromática a los vinos blancos y rosados.

Desde el punto de vista organoléptico, Oenoferm® Finesse revela una paleta aromática afrutada muy amplia, que expresa con elegancia tanto los aromas de fermentación como los aromas varietales (tioles y/o terpenos). En boca se caracteriza por mucha amplitud y volumen, con larga persistencia.

Esta nueva cepa Erbslöh es sin duda la aliada por excelencia en la elaboración de vinos afrutados, equilibrados y suaves.



### Detalles

- |                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| • Tipo de vinos                 | Blancos y rosados |
| • Tolerancia al alcohol         | 16.0 vol.%        |
| • Rango de temperatura          | 10 - 20 °C        |
| • Cinética de fermentación      | Rápida            |
| • Requerimientos de nitrógeno   | Medios            |
| • Producción de SO <sub>2</sub> | Muy baja          |
| • Producción de acidez volátil  | Muy baja          |

Para un perfil aromático más intenso agregar VitaFerm® O durante el primer 1/3 de la fermentación alcohólica.



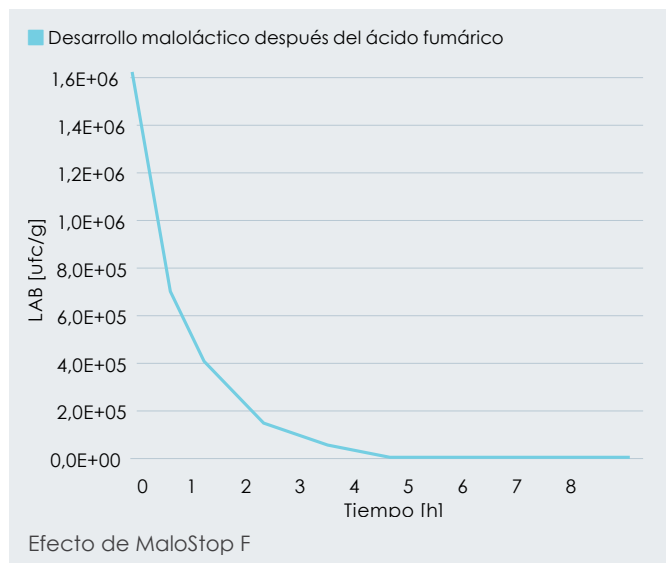
# ¡Detén la actividad indeseada!

## MaloStop F

Ácido fumárico para controlar BSA y reducir el uso de SO<sub>2</sub>

La prevención de la degradación bacteriana del ácido málico ha sido durante mucho tiempo un gran desafío, hasta ahora. MaloStop F, a base de ácido fumárico, ofrece una protección eficaz contra las bacterias lácticas en el vino y el cava.

La descomposición espontánea del ácido láctico ocurre a menudo en vinos con valores altos de pH. Los vinos con una acidez ya baja pierden todavía más, con consecuencias negativas para el análisis sensorial, la estabilidad y la frescura.



MaloStop F debe usarse inmediatamente después de que se complete la fermentación. Las levaduras activas son capaces de convertir el ácido fumárico en ácido málico. Por lo tanto, para proteger el vino, se recomienda su uso solo después de la fermentación. También es posible una adición antes del embotellado para proteger contra las actividades bacterianas.

### Destasar

- MaloStop F previene la proliferación de las bacterias lácticas
- Se puede detener fermentaciones malo-lácticas ya iniciadas
- Puede reemplazar o complementar un sulfitado
- Protege el vino y reduce el pH

Evita que las bacterias se multipliquen y permite también detener las actividades bacterianas que ya están en progreso. El uso de sulfuroso puede evitarse o reducirse.

Como efecto secundario, MaloStop F reduce el valor del pH de los vinos hasta en 0,2. Esto también aumenta la estabilidad microbiológica.



# ¡Protege lo que quieres!

## Oenoferm® MProtect

Oenoferm® MProtect es una bioprotección innovadora. Su uso temprano en la vendimia o directamente sobre el equipo de vinificación suprime eficazmente la multiplicación de levaduras, hongos y bacterias autóctonas. Su tasa de multiplicación es particularmente alta y permite una rápida colonización del medio por *Metschnikowia pulcherrima*, evitando así el establecimiento de cualquier flora indeseable. A partir de 2 g/100 kg, Oenoferm® MProtect proporciona una protección eficaz de la uva durante el transporte o maceración.

- Biocontrol eficaz para prevenir el riesgo microbiológico
- Promueve y preserva el desarrollo de las cualidades gustativas en los procesos de vinificación utilizando dosis bajas o nulas de SO<sub>2</sub>
- Perfectamente adecuado para el almacenamiento en frío (4 - 10°C) de uvas o mostos
- Apto para su uso en uvas y/o en todo tipo de equipos de vinificación (cubos de transporte, vendimiadoras, contenedores de recepción, mesas de selección, etc.)

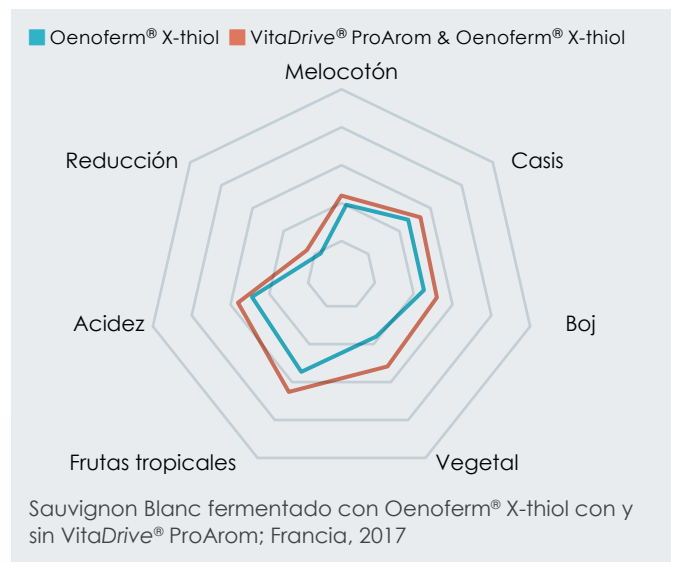


# El par ganador en perfiles tiólicos

## Oenoferm® X-thiol & VitaDrive® ProArom

Oenoferm® X-thiol es una levadura híbrida no-OMG que combina las propiedades beneficiosas de dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae*. Esta levadura de fermentación con alta tolerancia al alcohol resalta tioles afrutados y sabores exóticos. Requiere poco nitrógeno, forma pequeñas cantidades de SO<sub>2</sub> y no tiende a formar H<sub>2</sub>S. Oenoferm® X-thiol es adecuada para potenciar aún más los aromas tiólicos afrutados a temperaturas entre 18 y 22 °C.

La innovadora formulación de VitaDrive® ProArom a partir de levadura rica en glutatión fue seleccionada por su alta concentración natural de



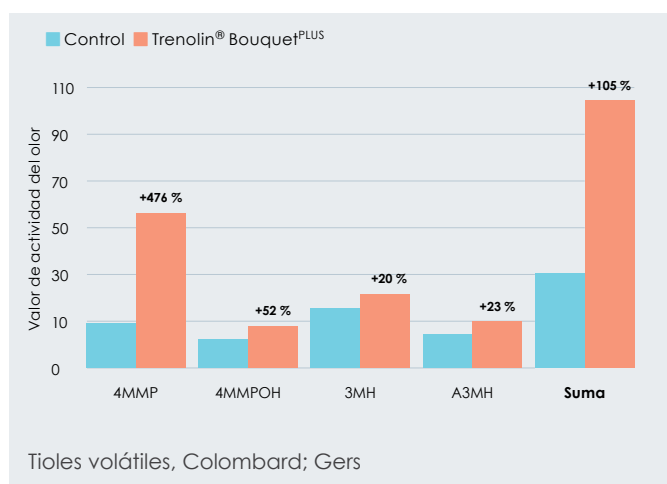
péptidos y manoproteínas, nutrientes esenciales, minerales, vitaminas y aminoácidos. Posee un alto contenido en glutatión en su forma activa reducida GSH y se encarga de proteger la levadura del estrés y evitar la oxidación prematura de los aromas varietales durante la vinificación.

# Intensidad y complejidad aromática

En la enología moderna, las enzimas se han convertido en herramientas indispensables para la elaboración de vinos con aromas cada vez más intensos y complejos. Debido a la diversidad y especificidad de las diferentes formulaciones, la gama Trenolin<sup>®</sup> ofrece diferentes enfoques para optimizar los perfiles de aroma, ya sea durante la vinificación o en el vino terminado.

Trenolin<sup>®</sup> Bouquet<sup>PLUS</sup> es un complejo enzimático que combina una alta actividad de extracción y una β-diglicosidasa única que incrementa notablemente la expresión aromática de los vinos blancos y tintos.

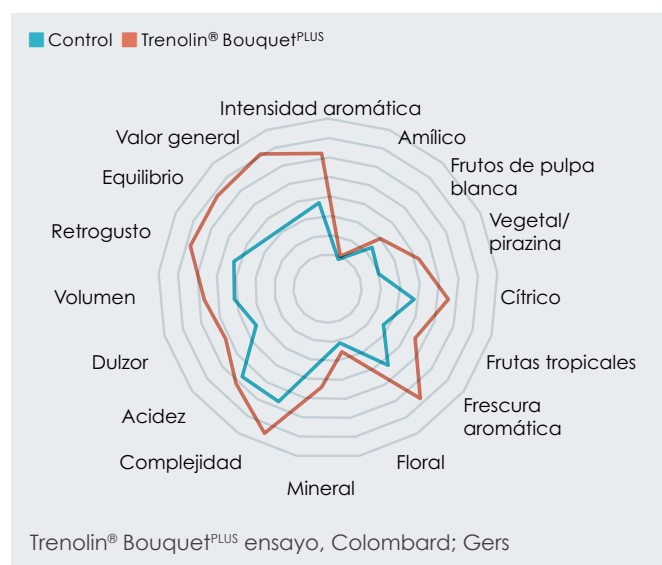
A diferencia de las β-glucosidasas clásicas, la actividad de la β-diglicosidasa libera y revela precursores glicosilados (terpenos, norisoprenoides C13) en un solo paso y no se ve afectada por la glucosa. Por lo tanto, Trenolin<sup>®</sup> Bouquet<sup>PLUS</sup> se puede utilizar en las uvas y en el mosto desde el inicio de la fermentación.



Aunque no posee actividad β-líasa, la elevada acción macerante de Trenolin<sup>®</sup> Bouquet<sup>PLUS</sup> optimiza la extracción de precursores cisteinilados en las variedades de uva que los contienen y, por tanto, aumenta considerablemente la concentración de aromas tiólicos en los vinos. Su impacto en los precursores del aroma y en la revelación de los compuestos terpénicos enriquece la paleta aromática de los vinos.

El enzimado al prensado con Trenolin<sup>®</sup> Bouquet<sup>PLUS</sup> en una Colombard de la región de Gers (Francia) en 2022 confirmó su impacto en aromas con una

nariz mucho más exuberante y una boca mucho más completa que el control. El ensayo de tioles volátiles reveló un contenido considerablemente mayor (expresado en valor de actividad del olor VAO = concentración/umbral olfativo) para la modalidad tratada con Trenolin<sup>®</sup> Bouquet<sup>PLUS</sup>.



En vinificación en tinto, Trenolin<sup>®</sup> Bouquet<sup>PLUS</sup> tiene un poder de extracción al menos similar al de las enzimas de maceración estándar al tiempo que promueve la extracción de compuestos glicosilados (β-damascenona, β-ionona) potenciando los aromas afrutados y florales de los vinos.

	Control	Trenolin <sup>®</sup> Bouquet <sup>PLUS</sup>
--	---------	---

## Cabernet Sauvignon

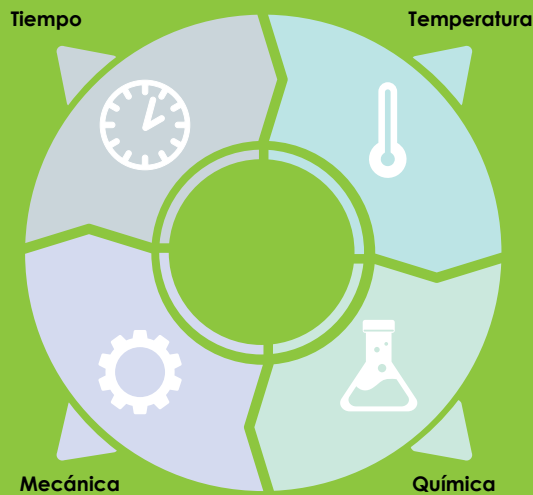
β-damascenona	2990	3240
β-ionona	0	61
TPI	77	77



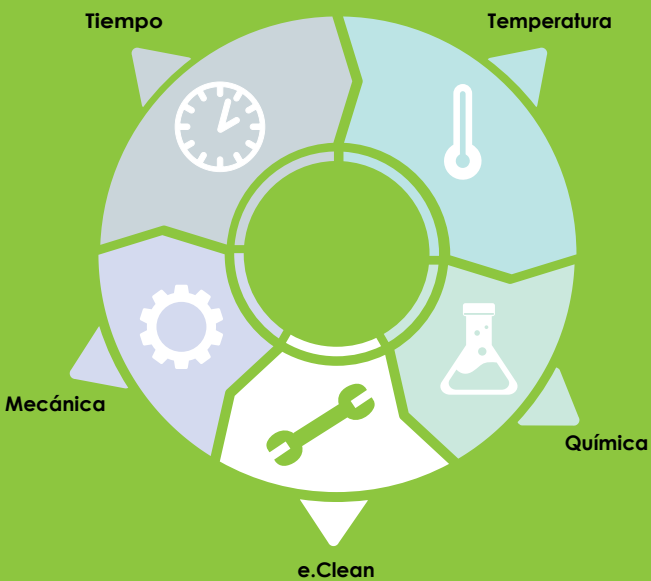
# Enzimas diferentes

¡Haga que la limpieza en la bodega sea eficiente ahorrando recursos!

Los residuos orgánicos del procesado de uvas, manzanas, cereales y otras frutas se acostumbran a aclarar primero con agua y luego con limpieza química. La eliminación de la pectina y el almidón requiere un mayor consumo de agua y una limpieza mecánica antes de que los agentes de limpieza químicos puedan realizar la limpieza de manera efectiva.



El círculo de Sinner muestra que al reducir el tiempo o bajar la temperatura, otros parámetros como la eficacia química y la acción mecánica deben aumentar significativamente.



El consumo de tiempo, la manipulación química y el estrés mecánico no están en línea con los requisitos modernos de seguridad en el lugar de trabajo y la presencia de personal no cualificado durante la cosecha.

## e.Clean Tools

Mediante el uso de e.Clean Tools, la pectina y la celulosa de las telas de los filtros prensa y otras superficies de la maquinaria de bodega se pueden descomponer de manera efectiva, reduciendo su capacidad de retención de agua de la película de suciedad en superficie. Esto acorta los pasos posteriores de enjuague y limpieza química y los hace mucho más efectivos.

### Dosis

Pulverizar una dilución al 2% sobre la superficie y dejar actuar durante al menos 20 minutos.

## e.Clean Membrane

Los residuos de pectina, celulosa, betaglucono y proteínas provocan una acumulación de suciedad en las superficies de las membranas debido a la saponificación durante la limpieza alcalina, lo que limita el rendimiento de los filtros. A menudo, estos solo pueden volver a limpiarse de manera efectiva utilizando peróxidos, lo que hace que las membranas envejezcan prematuramente.

La limpieza enzimática periódica con e.Clean Membrane regenera suavemente la membrana de los tangenciales y evita obstrucciones persistentes.

### Dosis

Recircular una dilución al 0,5 % a 40 - 55°C, pH 5,0; dependiendo del estado de las membranas.