



FermoBent® PORE-TEC - fermentación con bentonita

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.

info@erbsloeh.es

www.erbsloeh.es

Agenda

Bentonita – necesaria o una ayuda imprescindible?

Usando bentonita– Estar atento

Por qué es especial FermoBent®PoreTec

Resumen

Bentonita – mal necesario..

Leyendas sobre la Bentonita:

Tratamiento no necesario:

Esto es cierto SI hay tiempo como para esperar que los vinos se estabilicen y vender los vinos solo (o muy) localmente

La Bentonita castiga los aromas:

No hay resultados científicos que muestren pérdida de compuestos aromáticos y no se conoce ningún mecanismo por el que deberían ocurrir tales pérdidas.

La Bentonita disminuye los niveles de nutrición en el mosto:

No se ha podido demostrar en numerosos ensayos fermentando con Bentonita

...o tratamiento incalculable?

Seguro

- **No hay turbidez debido a proteínas**
- **No hay turbidez en presencia de cristales de estabilización**

Calidad

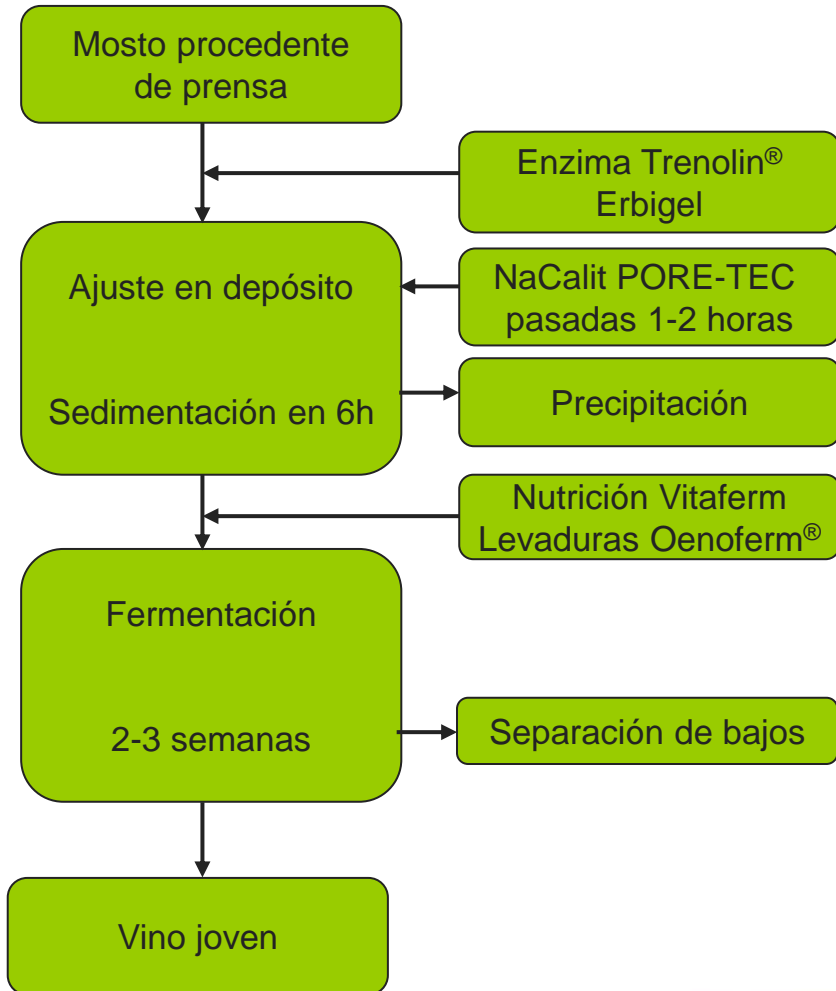
- **No afecta a los aromas**
- **Condiciones reductivas debido a la inactivación natural de las enzimas**

Eficiencia

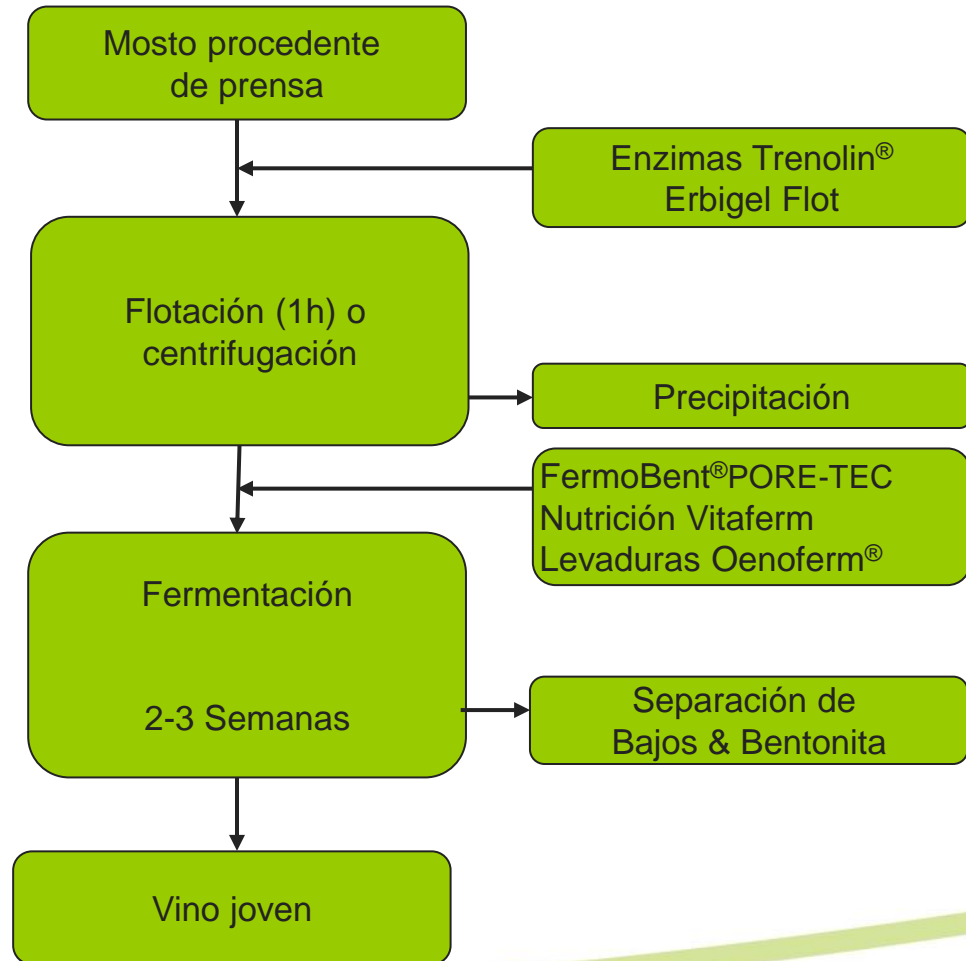
- **Afinado exacto, con la dosis exacta**

Tratamiento del mosto con Bentonita

Método 1: Separación antes de fermentar

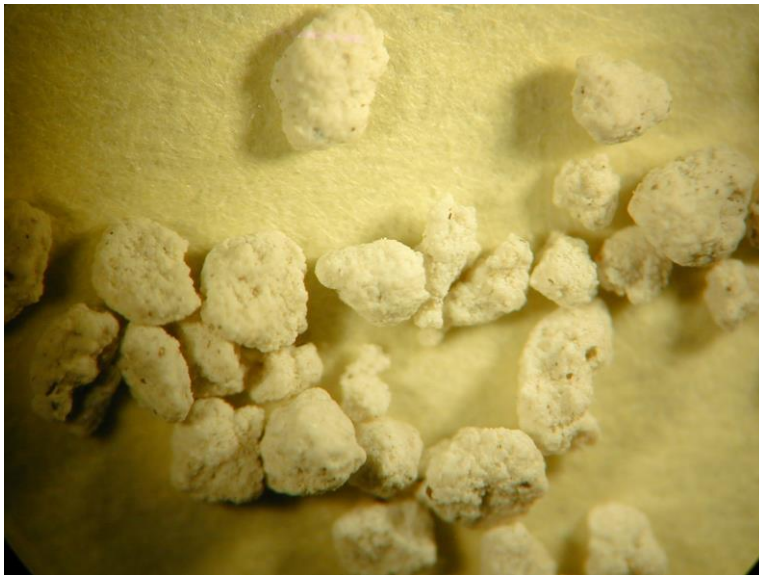


Método 2: Separación después de fermentar



Requisitos básicos para Bentonite que permanece en contacto durante fermentación

- Buena dispersión en mosto
- Elevada actividad en adsorción de proteínas
- Depósito estable después de fermentación
- Elevada pureza especialmente para hierro

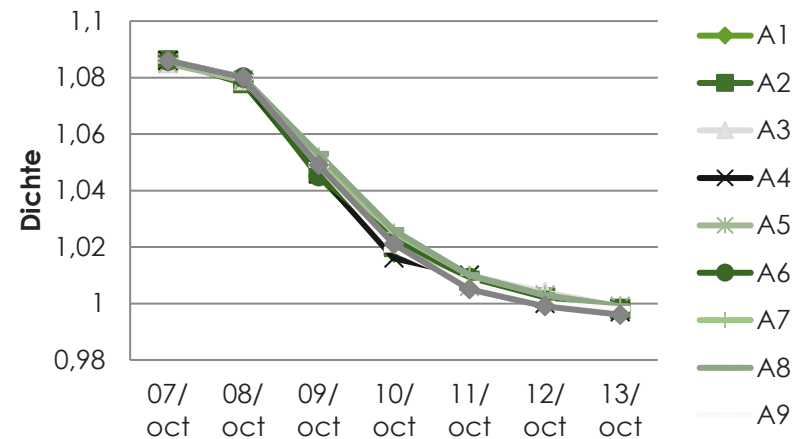


FermoBent® PORE-TEC
Bentonita-Granulada

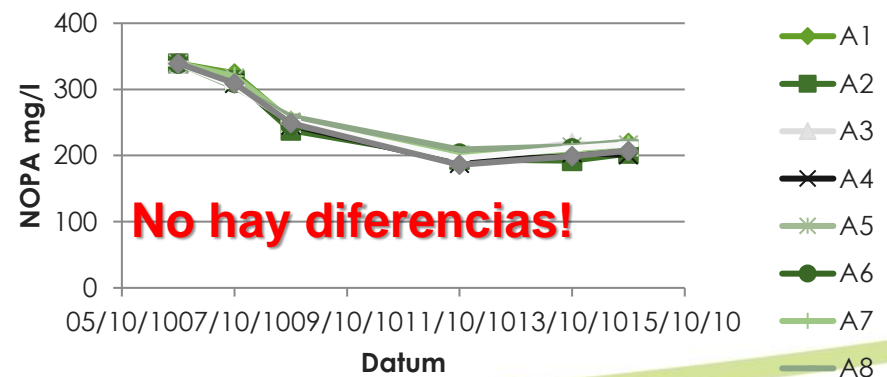
Influencia en la fermentación?

- No se encontraron diferencias significativas
- Amonio, NOPA y nitrógeno total no muestra diferencias con o sin bentonita
- La turbidez es más alta (factor 2-3), lo que mejora la actividad de la levadura en mostos muy clarificados

Fermentación con bentonita



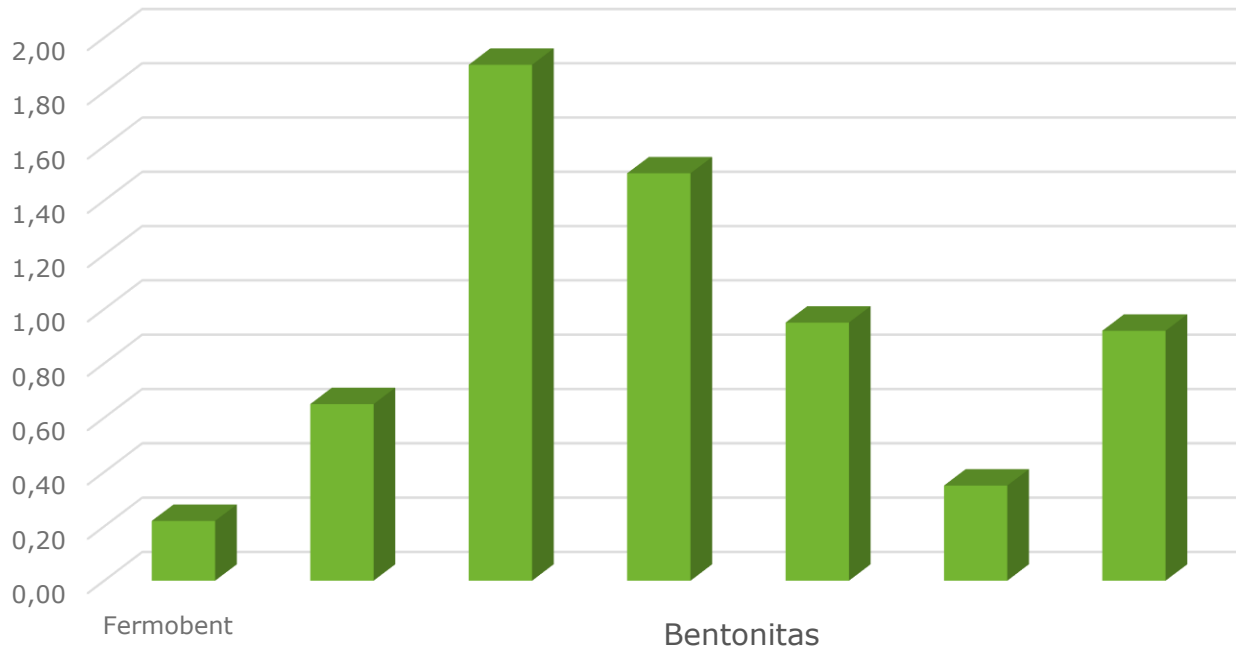
NOPA/YAN durante fermentación



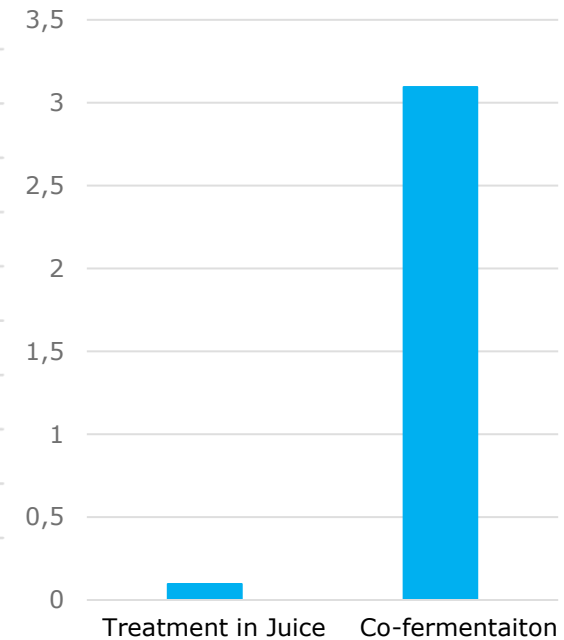
Quelle: LWG Veitshöchheim

Aumenta el hierro?

Incremento en el contenido del hierro (mg/l) en 100 g/hl bentonita

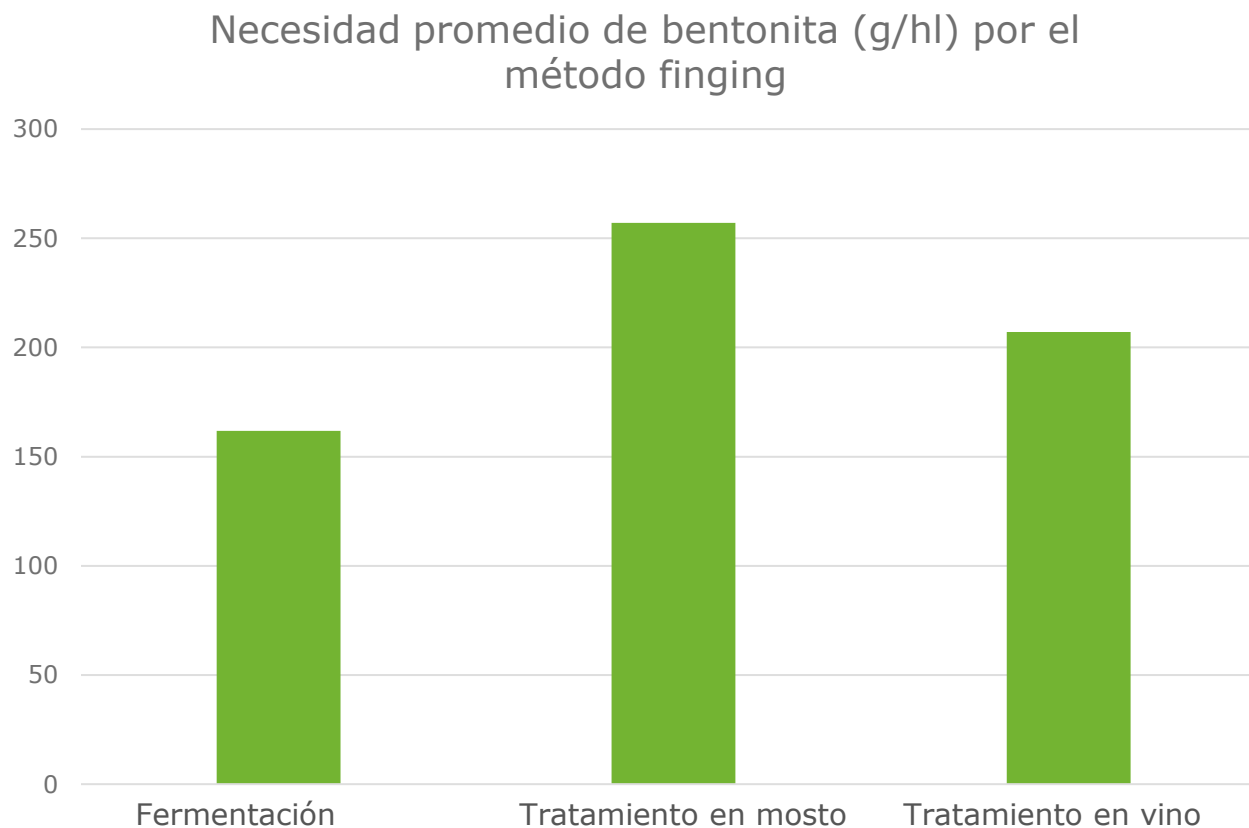


Liberación de hierro (mg/l)



El tiempo es muy importante cuando tenemos en consideración el hierro. En fermentación se libera más cantidad de hierro procedente de la bentonita, que en tratamientos rápidos del mosto. Entonces, una bentonita ideal tiene que tener el menor contenido posible en hierro. FermoBent® PORE-TEC con una liberación de hierro por debajo del 0,05 % es el caso extremo del mínimo de todas las bentonitas comercializadas actualmente.

Menos bentonita?



EL promedio de las pruebas desde 2012 al 2014 muestra una tendencia a bajar la dosis necesaria si se añade en fermentación.

Se necesitan niveles bajos de SO₂?

Fermentando con FermoBent® PORE-TEC



**Fermentación
limpia**



**Reducción de
subproductos**



**Baja necesidad de
SO₂**



**Menos tratamientos
en vino**



**Reducción de contacto
con el oxígeno**



**Reducción de
pérdida de SO₂ por
oxidación**

Cómo debo hacerlo?

Planteando las siguientes preguntas:

- ¿Cuándo necesito tener preparado el vino?
- ¿Qué estilo de vino quiero?
- ¿Dónde se comercializará (local – Exportación)?
- ¿Se necesita la estabilización de cristales(y cómo)?


Planteamiento:

- ¿Qué tratamientos se pueden combinar?
- Busca los pasos ideales para el proceso!
- Evita repetir el tratamiento para el mismo problema!

Fermobent PORE-TEC – Bentonita para fermentación

Ventajas:

- **Ahorro de tiempo en época de vendimia (más efectiva combinada en flotación)**
- **Mayor actividad en contactos largos**
- **Tratamiento suave y que evita procesos de filtración o separación adicionales, la bentonita precipita y se elimina con las lías**



**¿Alguna
pregunta?**

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.
info@erbsloeh.es
www.erbsloeh.es