

Método de análisis para predecir la intensidad del color del vino y la calidad de los taninos



El método Cromoenos **es rápido, 7 minutos en lugar de 4 horas**, y predice el color probable del vino a partir de la uva con ayuda de nuestro procedimiento de extracción de la materia colorante, y del software personalizado para cada variedad, igualmente desarrollado y patentado por nosotros. También proporciona a la vez, el grado de madurez de los taninos, mediante el índice de madurez fenólica (IMF), el cual nos indica:

- 1º El grado de madurez de los taninos, si son verdes y astringentes o son suaves.
- 2º La proximidad del valor máximo de color probable.
- 3º La extractabilidad de los antocianos.

Este parámetro IMF es muy importante para fijar el momento de la vendimia.

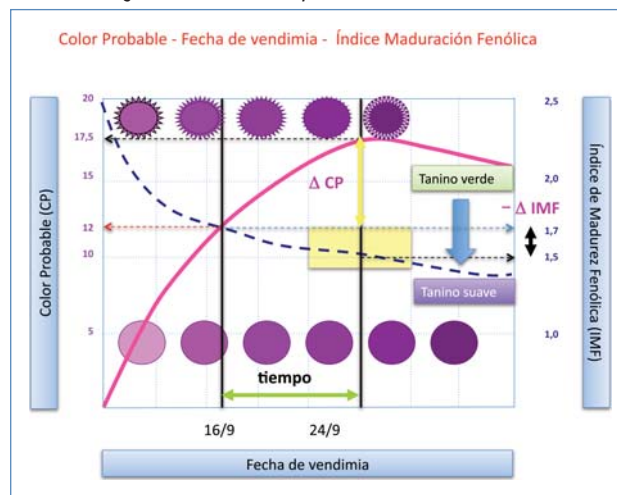
Además del color estable (después de la estabilización por frío), nosotros podemos predecir el color después de la fermentación alcohólica y maloláctica, y el IPT del vino. Y se obtiene directamente el contenido en antocianos (ApH1) y taninos totales de las uvas (Método Dr. Glories).

Se realiza con el material habitual de laboratorio, con la excepción del Termo extractor Cromoenos, que es un equipo específico, una microcentrífuga de 13.400 rpm, y los reactivos Cromoenos. La inversión no es cara.

El siguiente diagrama y el ejemplo explica claramente estos dos conceptos:

Color Probable de las uvas (CP)

De igual forma que el grado probable le informa del grado alcohólico del vino que obtendrá con sus uvas, el color probable le predice la Intensidad Colorante estable del vino obtenido con las uvas analizadas. Es decir se conocen con antelación las pérdidas de color que se suceden en la vinificación y estabilización por frío.

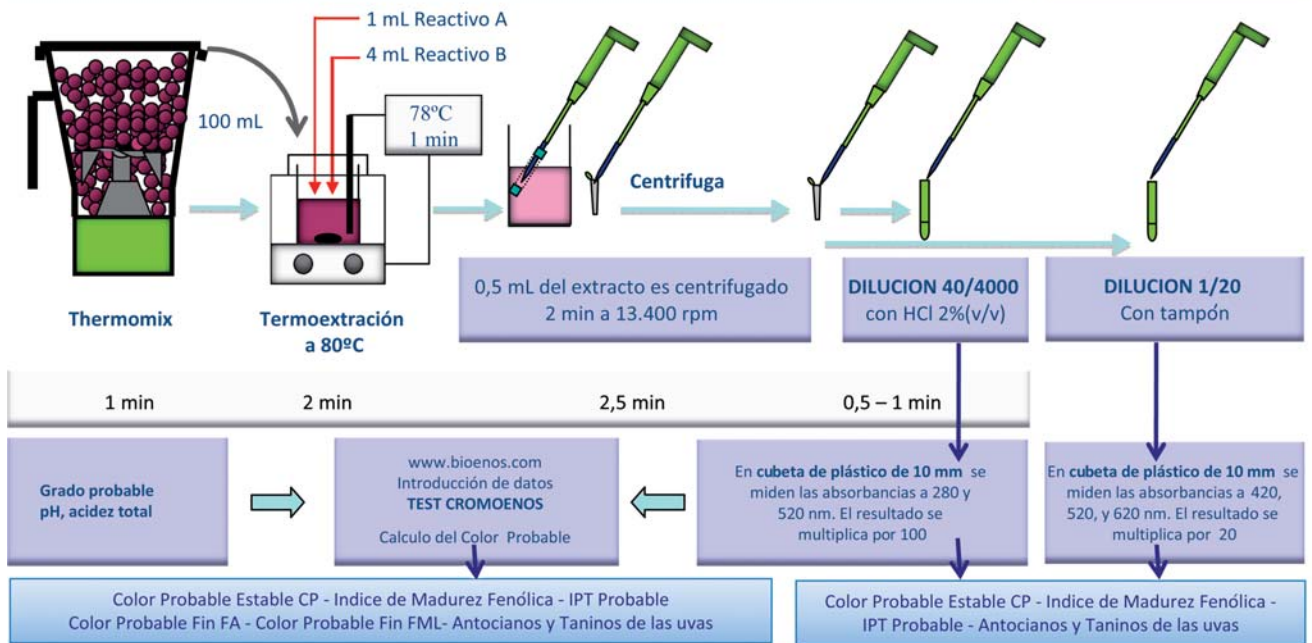


Índice de madurez fenólica (IMF)

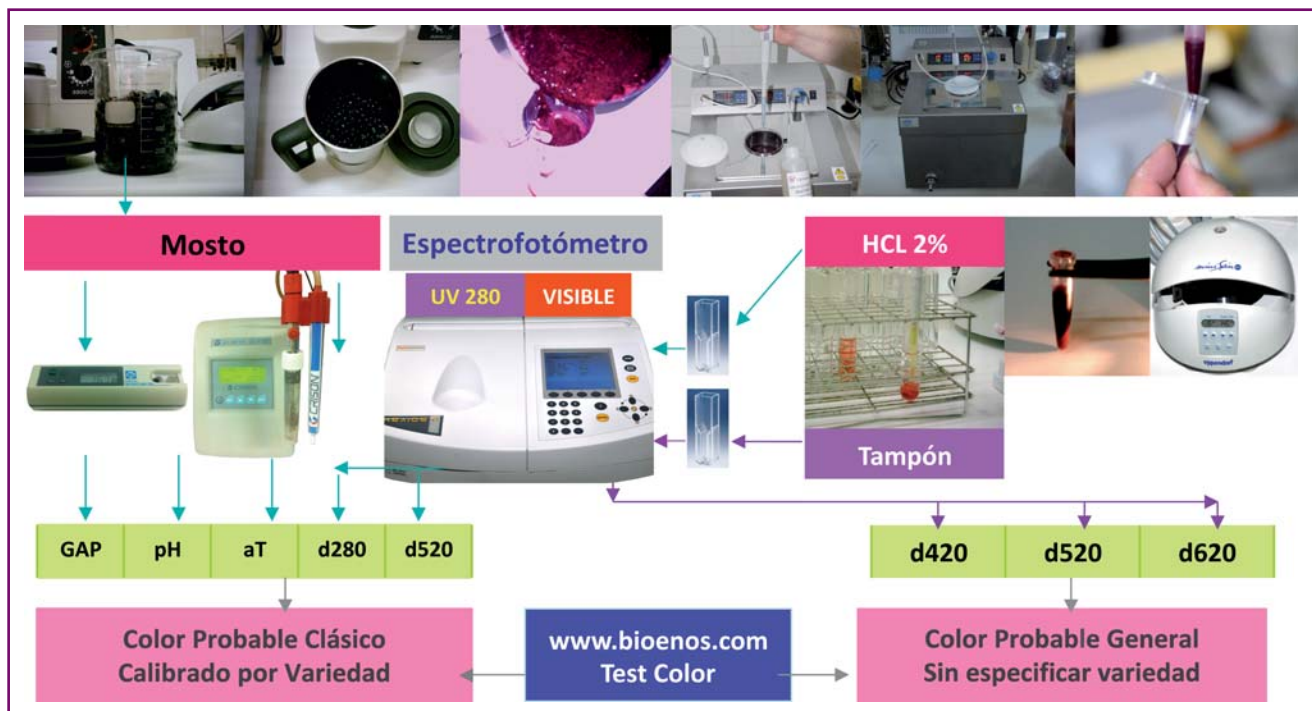
Su valor nos aporta mucha información, conociendo el valor de IMF sabemos si estamos cerca (IMF < 1,6) o lejos (IMF > 2) de alcanzar el valor máximo de Color Probable, lo cual nos permite planificar los controles de maduración, y prever de forma más precisa la fecha de vendimia. Es decir si una uva tiene 12 puntos de CP y un IMF de 1,7, podemos dejarla en la cepa, porque puede seguir aumentando el color hasta alcanzar un IMF de 1,5. El valor del IMF es determinante para empezar la vendimia.

Color Probable Clásico calibrado por variedad

Color General



El Color Probable predice la Intensidad Colorante estable del vino resultante. $CP = IC \times 10$



Por otro lado se ha observado que **conforme el IMF disminuye los taninos son menos verdes y astringentes y más dulces y grasos**. A partir de valores de 1,60 los tonos verdes desaparecen.

Por lo tanto el IMF nos da una valoración de la calidad de los taninos. En el ejemplo anterior si se vendimia con un IMF de 1,7, perdemos color, y calidad porque el vino resultante estará más verde y astringente.

Una herramienta eficaz para valorar la calidad de la uva, y visualizar su vinificación con precisión

Los datos de CP, IMF, e IPT probables obtenidos con el análisis, nos permiten diseñar con antelación el tipo de vinificación. Como normal general un IMF > 1,7, nos orienta a vinificar evitando la extracción de taninos verdes astringentes (maceración fría, o maceración a 78°C, o maceración corta), y tener previsto un programa de microoxigenación, que combine los taninos verdes a los antocianos.

Con IMF < 1,5 podemos ir a maceraciones largas, para extraer los taninos de calidad. En el caso de que CP no sea alto y los IPT sean bajos < 45, con un IMF < 1,5 podemos sangrar y concentrar taninos suaves.

Resumen de aplicaciones

- 1º** Se puede controlar el momento de vendimia óptimo con la máxima Intensidad de Color Potencial estable, y el menor índice de verdor de los taninos.
- 2º** Se puede pagar las uvas en función de los puntos de color, y de la calidad de sus taninos valorando el Índice de Madurez Fenólica IMF. Puede haber uvas con mucho color (Cabernet, Syrah), pero con IMF alto, que darán un vino astringente.

- 3º** Con los datos de IMF, CP e IPT P, medidos en la maduración, podemos visualizar la estructura tánica del vino, y diseñar la vinificación, que o bien, corrija los defectos que presente la uva, o que extraiga con arte todo el tanino de calidad que aporta la uva.
- 4º** En el caso de bloqueos de maduración fenólica, permite intervenir dirigiendo el riego mediante el control del IMF, hasta reiniciar la maduración, en el caso de que sea viable.
- 5º** Los valores de CP después de la Fermentación Alcohólica junto con los de CP estable permiten al enólogo, prever la caída de color, y diseñar el plan de microoxigenación, que establezca la Intensidad Colorante.

www.bioenos.com



BIOENOS, SL

LABORATORIOS DE INVESTIGACION ENOLOGICA

Mayor, 88 bajos
50400 CARINENA. Zaragoza. España

Persona de contacto:
José Pascual Gracia Romeo
bioenos@bioenos.com
Móvil: 639 359 618
Teléfono: 976 620 045
Fax: 976 622 082

Procedimiento colorimétrico para la determinación del color del vino a partir de la uva™ está patentado:

PATENTE ESPAÑOLA ES 20002375

PATENTE EUROPEA EP 1324016

PATENTE U.S.A. US 7,301,635

Cromoenos®, es una marca registrada por BIOENOS, S.L.