



## · ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS CON UVAS ALTERADAS POR BOTRYTIS

La botrytis puede tener efectos nefastos en los vinos elaborados con uvas alteradas:

Principalmente, tenemos tres efectos que directamente influyen en características negativas de los vinos .

**1º - Uvas frágiles, con los hollejos debilitados por microgrietas producidas por el hongo, por donde entran bacterias para atacar los azúcares de la pulpa, y producir ácido acético y aromas alterados.**

Recomendamos añadir 30 ó 40 % más de la dosis habitual de SO<sub>2</sub> para proteger los mostos de los ataques bacterianos.

Si NO deseamos subir las dosis de sulfuroso podemos recurrir a emplear la bioprotección (**GAÏA**). Permite una lucha eficaz, contra diversos microorganismos (Bacterias, Levaduras apiculadas), que comienzan a alterar los mostos, antes del comienzo de la fermentación.

Recomendamos extracciones de mosto rápidas y suaves, evital al máximo el contacto con los hollejos, para ello podemos usar enzimas específicas que aceleran la obtención del mosto (**MYZYM WHITE FRUITS, SUCCESS ETRACT**)

**2º - Incremento de la oxidación del mosto por la acción de enzimas producidas por el hongo (Lacasa, Tirosinasa).**

Estas enzimas catalizan la oxidación de los ácidos fenólicos y catequinas a quinonas, produciendo fenómenos de pardeamiento y son precursoras de moléculas (aldehídos) que alteran las características organolépticas del mosto.

Recomendamos la utilización de tanino gálico para bloquear las enzimas oxidasas. El tanino gálico de excelente pureza y calidad, confiere estructura a los vinos blancos sin aportar astringencia.

**-TANIN CRISTALLINE** a dosis de 5-7 g/hL.

**-TANNIN BOUQUET B49** a dosis de 7-10 g/hL.

**-MANN BOUQUET B19** a dosis de 10-15 g/hL.

También un incremento del SO<sub>2</sub> produce un bloqueo temporal de estas enzimas.

**3º - Eliminar moléculas que dan caracteres organolépticos negativos a los mostos producidos por botrytis.**

Los mostos atacados por botrytis a menudo presentan aromas de tipo medicinal, químico, también a moho, humedad y a tierra.

Podemos anular estos olores recurriendo a una limpieza exhaustiva del mosto, bien por flotación o bien por desfangado estático.

Antes de limpiar el mosto debemos eliminar los B-glucanos. Son polímeros con estructura lineal, suceptibles de formar una malla que retiene las partículas no solubles en suspensión, dificultando los procesos de limpieza de mostos y vinos.

Por ello recomendamos a la hora de flotar o desfangar la utilización de una enzima, con actividades **pectinasa y b-glucanasa**.

**-INOZYME CLEAR** a dosis 2-3 g/hL permite reducir los b-glucanos procedentes de uvas botrytizadas y obtener una clarificación óptima.

Una vez dispuesto el mosto para la limpieza, recomendamos la utilización de derivados de quitina o proteínas de guisante, que a la vez que limpian el mosto, nos liberan por adsorción de los compuestos que generan aromas defectuosos y de las quinonas que producen fenómenos de pardeamiento, además nos ayudan a reducir las concentraciones de cobre, que en estos mostos están en altas concentraciones, como consecuencia de los tratamientos fitosanitarios. El cobre dificulta en gran medida el metabolismo de las levaduras y es responsable de ralentizaciones o paradas de fermentación.

**-NOOX** en clarificación de mostos a dosis de 20-40 g/hL. También puede ser empleado en fermentación a dosis de 20-30 g/hL, una vez estemos a la mitad de la misma.

**-QÍ'UP** a dosis de 5-10 g/hL asociado a la bentonita de flotación **BENT UP** (10-20g/hL), dan magníficos resultados, aún en mostos difíciles de flotar.

**-INOFINE V MES** a dosis de 100-200 ml/hL. Proteína de guisante líquida activada con ácido tartárico, en flotación nos dan mostos limpios, libres de precursores de oxidación y de olores químicos defectuosos, generados por botrytis.

Para eliminar el color marrón grisáceo del mosto afectado de botrytis se puede flotar con 10-15 g/hL de un buen carbón decolorante **ACTICARBONE ENO-H**, si se quiere eliminar olores de moho, humedad y dejar el mosto más fresco de aromas, podemos añadir además 5-20 g/hL de carbón desodorante **EVF-FREE**.

También podemos utilizar el producto **EASY UP**, que es proteína de guisante y ya lleva el carbón incluido y flota **"como un tiro"**.

Otro remedio económico, pero efectivo es el uso de bentonitas sódicas activadas **BENTOSTAB GRANULÉS**, en combinación con alguno de los productos anteriores. El momento de la adición, es a partir de la mitad de fermentación, preferiblemente a 2/3 de la misma.

