

El análisis de los polifenoles accesible rutinariamente

Una solución para controlar mejor ciertas etapas clave de la vinificación

A lo largo de la vinificación, se usan diferentes prácticas que permiten modular el contenido fenólico del mosto o del vino con el objetivo de alcanzar una calidad final del vino en algunos aspectos como el equilibrio en boca o la estabilidad del color. La posibilidad de analizar rutinariamente el perfil fenólico de las uvas, de los mostos o de los vinos gracias a NomaSense PolyScan B200 aporta al vinicultor una nueva solución para gestionar más eficazmente estas diferentes etapas de la elaboración. Los resultados obtenidos en forma de índices, especialmente la composición de polifenoles fácilmente oxidables (EasyOx) o de polifenoles totales (Phenox), aportan indicaciones que permiten optimizar la elección del itinerario técnico, así como su realización.

La gestión de las etapas de prefermentación optimizada

Por ejemplo, en el caso de las vinificaciones del blanco y del rosado, la gestión de las etapas de prefermentación puede mejorarse. Desde la parcela, midiendo el perfil fenólico de la vendimia en su madurez, el vinicultor puede definir el protocolo mejor adaptado en función del nivel de EasyOx analizado. En el caso de un mosto con un contenido elevado de EasyOx, se pueden escoger tratamientos con el objetivo de eliminar una parte de estos compuestos fácilmente oxidables, como el encolado o la oxigenación controlada, por ejemplo. La dosis óptima de oxígeno o de encolado que se debe aportar puede definirse mediante ensayos previos, observando el efecto al añadir dosis crecientes al mosto sobre el valor del índice EasyOx medido. Otra aplicación: el seguimiento de los índices EasyOx y Phenox durante el presurado permite facilitar la separación de las diferentes fracciones del prensado. Para más información, [haga clic aquí](#).



Tutorial

Instrucciones en vídeo

A partir de ahora dispone de un vídeo de presentación y de uso para cada analizador de la gama NomaSense, en complemento al manual de instrucciones. Los vídeos se encuentran directamente en las páginas de los analizadores correspondientes en nuestra web.

Consejo técnico

Para controlar el oxígeno en el embotellado: ¡hay que realizar mediciones!

Reducir las aportaciones de oxígeno en el embotellado y limitar las variaciones con diferentes medios y procedimientos representa una primera etapa para controlar el oxígeno en el embotellado. Pero, ¿cómo asegurarse de que los medios empleados son eficaces? Una solución para conseguirlo: medir el oxígeno. Para más información, haga clic [aquí](#).

Conferencia

El Wine Science Forum en imágenes

¿No ha podido asistir a nuestros últimos Wine Science Forum? Consulte todos los vídeos de los diferentes participantes en nuestra [web](#) o en [YouTube](#).