vinetur

Técnicas utilizadas para incrementar la concentración de taninos en el vino

miércoles 13 de mayo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Para que el color se mantenga a lo largo del tiempo, la concentración de antocianos y taninos del vino debe ser equivalente.

Muchas veces esto no ocurre, y la concentración de antocianos es mucho mayor que la de taninos, lo que provoca un desequilibrio con una pérdida del color en el tiempo.

Para que el color del vino se mantenga estable, se recorre a diferentes herramientas enológicas. Estas, aseguran la estabilidad de la materia colorante sin que el vino pierda su armonía ni que afecte a su sabor.



¿Qué técnicas se utilizan para incrementar la concentración de taninos en el vino?

Adición de Tanino enológico

Esta técnica consiste en añadir tanino comercial durante el proceso de vinificación o justo después de la fermentación alcohólica. Hay vinos que no son aptos para añadir taninos comerciales, ya que pueden generar aromas en el vino, que no se producían de manera natural. Ejemplos de taninos comerciales: elágico, gálico y proantocianídico.

Adición de taninos en forma de chips o equivalentes

Las virutas de roble contribuyen a la estabilidad del color, ya que producen un aumento de polifenoles. Esta técnica puede añadir aromas a madera y tostados al vino, que no es lo que queremos conseguir. La aplicación debe hacerse controlada, para no saturar el vino con aromas a vainilla y tostados. Se aplican en el encubado o después del descube.

Al igual que los taninos comerciales, el aporte de virutas de roble u otros alternativos van a contribuir en la estabilidad del color y en el incremento de polifenoles. Esta alternativa tiene como añadido la cesión de aromas que aportan el tostado de la madera y también el aporte de polisacáridos al vino. La aplicación se hará en el momento del encubado o después del descube. Es una técnica que se debe controlar ya que una maceración larga podría saturar el vino de aromas a tostados, vainillina, etc.... El objetivo de esta modalidad es la estabilización del color del vino, no la aromatización para sustituir la crianza.

Cofermentación de variedades de uvas tintas y blancas

Se añade mosto de uva blanca a la uva tinta antes de que empiece la fermentación alcohólica. Este tanino se combina con los antocianos y estabiliza el color, además de aportar suavidad al vino. Hay que mirar qué variedades son compatibles entre sí, ya que no todas lo son.

Envejecimiento en barrica

La crianza en barrica aporta calidad al vino y polifenoles al vino. Además aporta aromas característicos del roble, y los taninos de este suavizan los taninos del vino y estabiliza el color.

Espero que os haya resultado interesante la parte 3 del color del vino. Tenéis las otras dos partes aquí:

El color del vino.Parte1

El color del vino. Parte 2

Cualquier duda o sugerencia podéis escribidme a perfectanino@gmail.com

¡Salud!