

Enzimas

Parte 3: ¿Qué significa libre de depsidasa?



Enzima libres de depsidasa

Las enzimas asumen numerosas funciones diferentes en la elaboración del vino. Desempeñan un papel importante en la velocidad del procesamiento de la uva, la clarificación previa del mosto, el perfil de aromático del vino y, por último, pero no menos importante, también ayudan a determinar la calidad y la idoneidad para el envejecimiento.

Una enzima es fundamental con respecto al aroma, la pureza y la estabilidad del vino: la depsidasa. Esta divide los ácidos fenolcarboxílicos, los dépsidos, que actúan sobre el aroma del vino que no solo se reduce, sino que también acelera el envejecimiento de los componentes aromáticos y provoca notas desagradables. Con todo, sería una evolución extremadamente negativa en cualquier vino.

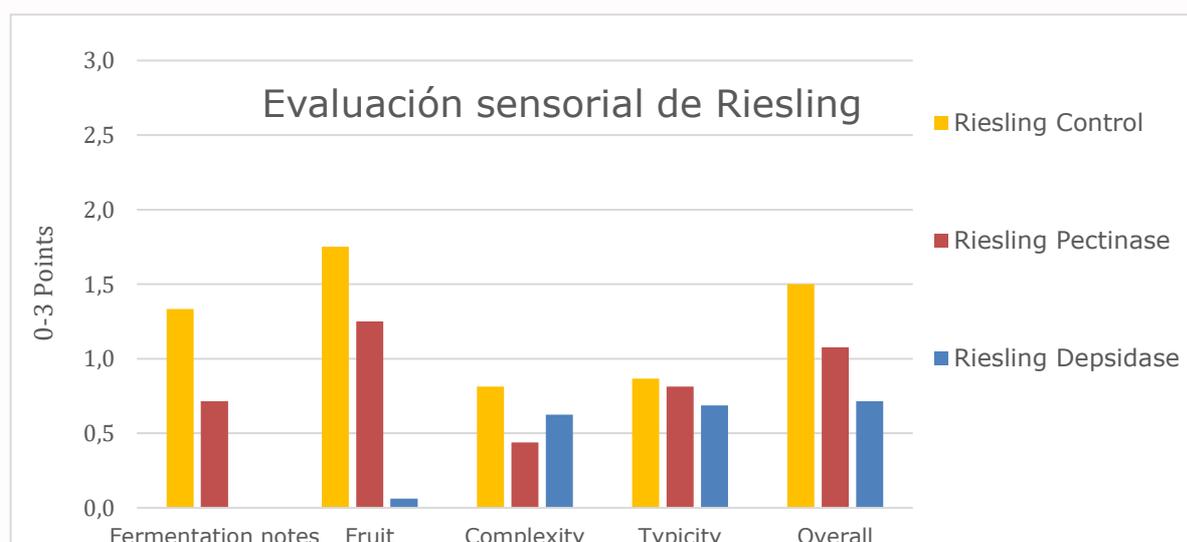


Fig. 1: Se fermentaron diferentes variedades de uva en tres versiones distintas: usando pectinasa (20 mL / hL), depsidasa (20 mL / hL), y como control sin la adición de enzimas. Los vinos fueron evaluados por 15 catadores y calificados por sus propiedades. De todo ello se desprende: la depsidasa estropea el típico bouquet de Riesling y, por lo tanto, recibió las peores calificaciones.

Enzimas

Parte 3: ¿Qué significa libre de depsidasa?



¿De dónde vienen las depsidasas?

Estas depsidasas también se encuentran naturalmente en el mosto, pero en cantidades cada vez más pequeñas y muestran poca actividad. En la práctica, la fuente principal es el uso de preparaciones enzimáticas de baja calidad. Estas cualidades baratas pueden contener grandes proporciones de enzimas depsidasas. Todas las enzimas Erbslöh están libres de depsidasa para prevenir cualquier defecto posible.

¿Qué sucede exactamente?

Los dépsidos son ácidos fenolcarboxílicos hidroxilados (algunos de los cuales proceden de taninos) que están esterificados con otros ácidos hidroxicarboxílicos (como ácido málico, ácido láctico, ácido cítrico y ácido tartárico) o con ellos mismos. Los dépsidos son fundamentales para la formación de aromas, por ejemplo, las sensaciones de frescura y frutalidad que están en el corazón de la tipicidad de los vinos jóvenes. En pocas palabras, cuanto mayor es el umbral del aroma dépsido en un vino, mayor es su potencial de envejecimiento.

Lo que necesitas saber:

Las depsidasas estropean el aroma del vino.

Todas las enzimas de Erbslöh están libres de esta fracción negativa.

El término depsidasas abarca las actividades enzimáticas que conducen a la división de estos componentes aromáticos. Esto comienza en el mosto. Ciertas levaduras y/o bacterias descomponen los ésteres contenidos en los dépsidos en sus componentes individuales, los descarboxilan de varias maneras (se escinde el CO₂) y finalmente los reducen a fenoles volátiles. Esto explica la pérdida de aromas positivos importantes y la formación simultánea de aromas negativos e indeseables.

¿Qué daño se causa?

Los fenoles volátiles más conocidos y típicos son el vinilfenol y el vinilguayacol, que pueden confundirse fácilmente con los principales componentes del aroma brett: etilfenol y etilguayacol. Tanto la Brett como

Enzimas

Parte 3: ¿Qué significa libre de depsidasa?



la depsidasa provocan la formación de fenoles volátiles, cuyo olor y sabor recuerdan a:

- Carne de caldo
- Humo
- Bacon
- Notas animales
- Tinta
- Medicinales
- Sudor de caballo/silla de montar
- Perro mojado
- Estiercol/Granero
- Esparadrapo
- Plástico quemado
- Olor de ratón (puede confundirse fácilmente)

Lo que necesitas saber:

El efecto sensorial de la depsidasa se confunde fácilmente con notas de *Brettanomyces*.

Las causas son completamente diferentes y cada una requiere soluciones diferentes.

Sin embargo, se debe prestar atención a las diferentes causas: en un caso la depsidasa, en el otro la cepa de levadura *Brettanomyces bruxellensis*, que da nombre a las notas apagadas (también conocidas como *Brettanomyces claussenii*, *custersianus*, *lambicus*, *nanus*, *naardensis*, etc.) Ésta es la única forma de seleccionar un tratamiento eficaz y una estrategia de prevención, que es completamente diferente según la causa.

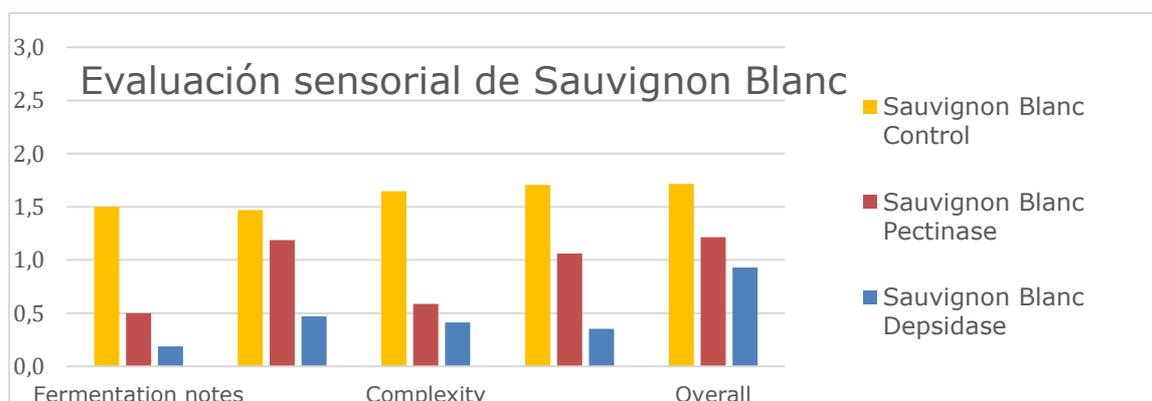


Fig. 2: La depsidasa también tiene un efecto decididamente negativo sobre las variedades de uva ricas en tioles, como la Sauvignon Blanc.

Enzimas

Parte 3: ¿Qué significa libre de depsidasa?



¿Qué tan seguras son las enzimas libres de depsidasa de Erbslöh?

Para prevenir desde el principio los problemas descritos, los ingredientes problemáticos se desactivan en todas las enzimas de Erbslöh Geisenheim GmbH. La purificación completa de nuestras enzimas durante la producción elimina por completo todas las fracciones de depsidasa.

Nuestro proceso especial también excluye eficazmente las actividades secundarias menores de las fracciones de depsidasa en las enzimas Erbslöh.

Lo que necesitas saber:

Al comprar, busque la garantía del fabricante "sin depsidasa".

La cuarta y última parte de nuestra serie sobre enzimas está dedicada a las posibilidades de incrementar la capacidad de las bodegas. El procesamiento rápido no sólo mejora la calidad, el tiempo y la energía, sino que también puede ampliar plantas de producción completas.