Dal Cin News
Junio 2021

LA FLOTACIÓN EN LA VINIFICACIÓN DE BLANCOS Y ROSADOS

La clarificación de los mostos y la flotación en particular permite lograr, además de la limpieza, otros resultados interesantes:

- Eliminar polifenoles inestables o negativos (p.e. catequinas y quinonas) implicados en la degradación del color de los vinos blancos y rosados
- Eliminar una parte de las proteínas inestables
- Bajar la carga microbiana nativa
- Eliminar metabolitos que pueden dejar off-flavours (como notas vegetales)

Una flotación bien gestionada permite, además de eliminar los sólidos en suspensión, conseguir que durante fermentación el mosto exprese al máximo su potencial aromático, mejore su color y su estabilidad, etc.

Los objetivos de una buena flotación

Es una práctica consolidada pero sabemos que los supuestos fundamentales para una buena flotación no siempre son conocidos. Los recordamos a continuación:

- **Completa despectinización.** No es posible una buena flotaciòn con pectinas no degradadas. Las variedades aromáticas y las uvas poco maduras pueden tener pectinas más difíciles de hidrolizar. También es importante la temperatura del mosto (los enzimas pectolíticos trabajan más rápido a temperaturas > 12°C), el tiempo de contacto con la enzima y la concentración de actividad de esta última. **ULTRasi Flot** en general y **ULTRasi Select** para las variedades difíciles garantizan rapidez y completa despectinización.

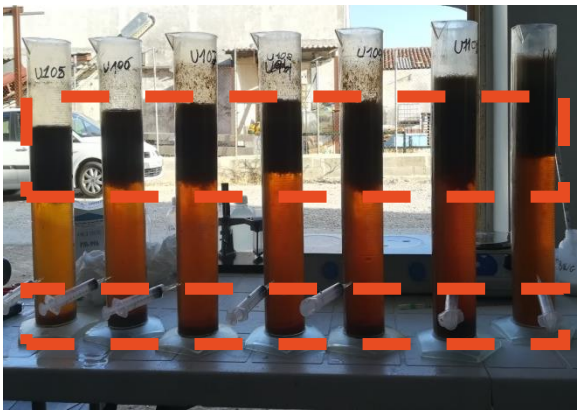

Fig. 1. *Fig. 1. La despectinización incompleta provoca la formación de un sombrero voluminoso e inestable que tiende a caer al fondo del tanque.*

- **Sólidos en suspensión.** El contenido ideal estaría entre 5 y 10%. Niveles demasiado bajos no garantizan el soporte necesario al turbio fino y el exceso de sólidos impide una subida execelente del sombrero o provoca una caída rápida.

- **Saturación.** Una regulación no adecuada del saturador impide la flotaciòn.
- **«Remontado».** Garantizar el tiempo necesario de contacto entre mosto, los agente de floculaciòn y el gas (aire o nitrogeno).
- **Temperatura.** mantenerla > 15°C - 16 °C.
- **Adecuada dosis de bentonita** para facilitar la subida del sombrero, reducir la turbidez y garantizar el inicio de la estabilización proteica. Bentoflot es la bentonita específica que incluye todas estas características. El elevado poder desproteneizante la vuelve particularmente recomendada para flotar mosto Moscato.

Vendimia que viene, flotaciòn que encuentras! Propuestas a medida

Es importante subrayar como la flotaciòn es una tecnología poco estandarizada y cada año tiene que ser adaptada a las **condiciones del mosto**, a la **variedad de uva** a procesar y al **objetivo tecnológico** establecido.

Las gelatinas de elevado bloom **Easy Flot** garantizan, por lo normal y en general, una buena subida del sombrero y buena limpidez. Pero no siempre es posible utilizar gelatinas animales, por ejemplo, en vinificaciones veganas. Asimismo, las gelatinas no son los productos más eficaces para eliminar catequinas, no afectan directamente la microflora y no trabajan bien cuando la degradación de las pectinas no es completa o los sólidos en suspensión están fuera de los rangos correctos.

Las proteínas vegetales

Las proteínas vegetales son excelentes clarificantes veganos, admitidos en la vinificación ecológica. **Phytokoll Vip-L**: proteína de guisante de elevada calidad en forma lìquida; combina practicidad y eliminaciòn de catequinas. Por esta razón se utiliza en variedad como Glera donde es importante trabajar sobre los fenoles inestables.

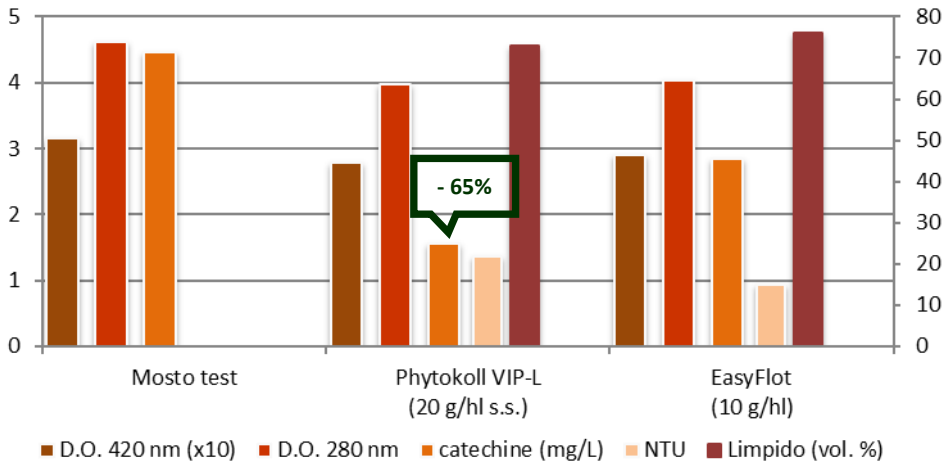

Fig. 2.*Flotación en mosto blanco Spagna, vendimia 2019. D.O. a 420 nm, D.O. 280 nm y catequinas en el eje a la derecha. NTU y % limpidez en el eje a la izquierda.*

Si fuera necesario favorecer la rapidez de subida y la compactación del sombrero, **Phytokoll App-L**, mezcla equilibrada de proteína de patata y de guisante, garantiza los resultados mejores.

Quitosano y flotación

Entres las propuestas técnicas más interesantes están los productos a base de quitosano. Las flotaciones hechas con **KitoClear**, formulación líquida de quitosano pre-activado y **Phytokoll K** quitosano y proteínas vegetales, se caracterizan por:

- limpidez del mosto;
- eficacia también en mostos no completamente despectinizados;
- eficacia tambien en mostos con % de sólidos en suspensión no óptimo;
- eficacia en la eliminación de "media-alta" cantidad de carbón;
- eliminación de la microflora mayor que la de los otros coadyuvantes.

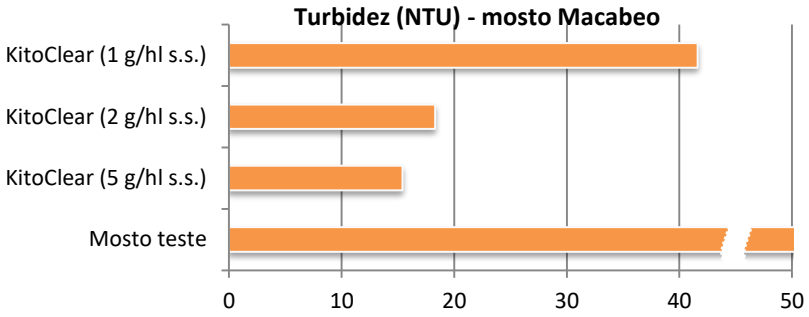

Fig. 3. *Disminución de la turbidez en mosto Macabeo estrujado y flotado con diferentes dosis de KitoClear. El mosto testigo tenía una turbidez de 1000 NTU.*

Conclusiones

La clarificación de los mostos es un punto crucial para lograr la calidad requerida hoy en vinos blancos y rosados: frescura, perfume, limpieza, placer, longevidad. La propuesta de Dal Cin permite gestionar mejor la flotación, en función de las condiciones del mosto y de la tipología de vinificación elegida en bodega.

	PRACTICIDAD	VELOCIDAD DE ACCIÓN	LIMPIEZA	COMPACTACIÓN DEL SOMBRERO	ELIMINACIÓN DEL COLOR	ELIMINACIÓN DE CATEQUINAS	ELIMINACIÓN M.O.	ELIMINACIÓN DE METALES	
KitoClear	****	****	****	*	**		***	*	
Phytokoll K		**	*	***	**	**	*		
Phytokoll App				****	**	**			
Phytokoll App L	***			****	**	**			
Phytokoll Vip					****	***			
Phytokoll Vip L	***				****	***			
Sologel	****	**	**						
Easyflot		***	***	***		**			

Para más información:
www.dalcin.com
Video: La flottazione Dal Cin
Webinar: La flotación (prof. Celotti, Un. Udine)