

# FOCUS EXTRA

Vinos desalcoholizados

## REEQUILIBRAR LOS VINOS DESALCOHOLIZADOS CON DAL CIN

En el mundo enológico, la desalcoholización representa un nicho en rápida expansión, con previsiones de crecimiento significativas y excelentes perspectivas de penetración entre las generaciones más jóvenes (Millennials y Gen Z, fuente: IWSR) y entre quienes actualmente no consumen alcohol.

A la espera de una mayor especialización productiva, la fase de transición actual plantea la necesidad urgente de ofrecer estrategias eficaces y de aplicación inmediata para afrontar las consecuencias organolépticas que la ausencia de alcohol genera en el producto final: mayor inestabilidad (redox y microbiológica), menor cuerpo y estructura, aumento de las sensaciones amargas y ácidas, así como una alteración significativa del perfil aromático original (con menor intensidad y aparición de notas melosas).

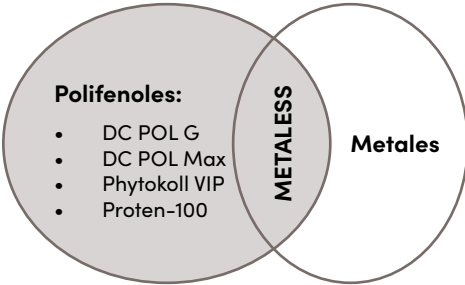
Para evitar estas problemáticas es necesario intervenir de forma específica tanto en las fases previas a la desalcoholización como en las posteriores fases de acabado.

## TRATAMIENTOS PREVIOS A LA DESALCOHOLIZACIÓN

### OBJETIVO: ESTABILIDAD REDOX

#### 1. Reducción de polifenoles oxidables y metales

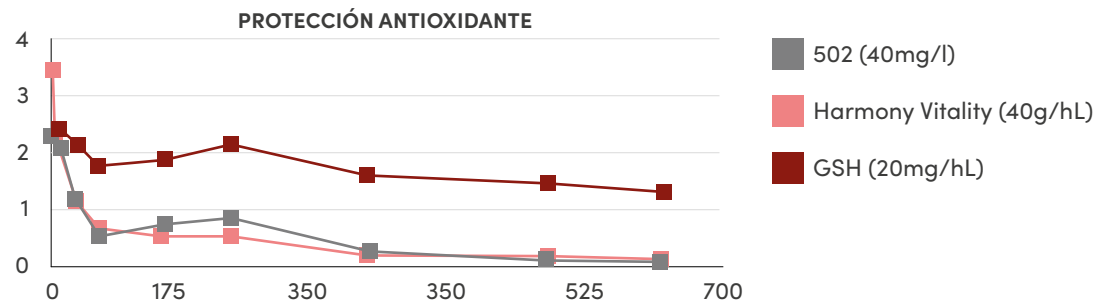
- DC POL G (PVPP) - miniTubes™
- DC POL MAX (PVPP de máxima actividad) - miniTubes™
- Phytokoll VIP (proteína pura de guisante)
- Proten-100 (caseinato potásico puro)
- Metaless (PVI/PVP + PVPP) - miniTubes™



#### 2. Protección antioxidante

Harmony Vitality (derivado de levadura rico en péptidos reductores)

- Capacidad antioxidante
- Rápido consumo de O<sub>2</sub>
- Longevidad cromática y aromática
- Frescor y volumen



### OBJETIVO: REDUCCIÓN DE LOS DESEQUILIBRIOS ORGANOLÉPTICOS

**1. Crianza:** La gama **Harmony** incluye una serie de productos diseñados para garantizar una crianza dirigida, orientada a aportar mayor redondez en boca y un perfil aromático más marcado y definido, reforzando el vino base antes del posterior tratamiento de eliminación del alcohol.

**2. Clarificación:** La clarificación puede contribuir a la estabilización del vino, creando condiciones favorables para la desalcoholización sin deteriorar el producto y manteniendo las premisas para obtener un resultado final más equilibrado. La sinergia entre bentonita activada, derivados específicos de levadura y derivados de quitina convierte a **Mosaico Protect** y **Mosaico Round** (miniTubes™) en herramientas eficaces para este objetivo, permitiendo alcanzar la estabilidad del vino desde múltiples perspectivas (proteica, cromática y microbiológica) y evitando al mismo tiempo el impacto negativo de las clarificaciones estándar sobre el perfil organoléptico.

| CRIANZA         |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|
| Harmony Full    |  |  |  |
| Harmony Floral  |  |  |  |
| Harmony Cherry  |  |  |  |
| Harmony Intense |  |  |  |
| Harmony Pastry  |  |  |  |
| Harmony Moka    |  |  |  |

| CLARIFICACIÓN   |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|
| Mosaico Protect |  |  |  |
| Mosaico Round   |  |  |  |

Tab. 1-2: Tratamientos de crianza y clarificación para vinos base destinados a desalcoholización.

### OBJETIVO: ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA

El quitosano de origen fúngico es una herramienta eficaz y moderna para la clarificación y la protección microbiológica de mostos y vinos. Además, responde a la creciente atención del mercado hacia la salubridad de los productos alimentarios: es vegano, libre de alérgenos y apto para su uso en vinificación ecológica (según la normativa de la UE), permitiendo reducir el uso de sulfitos.

El departamento de I+D ha desarrollado dos productos innovadores en forma líquida, en los que el quitosano en solución se encuentra totalmente activado, combinando facilidad de uso con máxima rapidez y eficacia, superiores a las formulaciones en polvo.

**KitoClear:** específico para clarificación, altamente reactivo frente a sólidos en suspensión y células microbianas, capaz de formar flóculos voluminosos que facilitan la clarificación y garantizan un buen control microbiológico. Muy reactivo con los componentes de color oxidado, mejora la tonalidad de los vinos blancos y rosados.

**BattKill XXL:** específico para el control microbiológico. Su bajo peso molecular y máximo grado de desacetilación hacen que el quitosano sea extremadamente reactivo frente a las células microbianas y reducen su sensibilidad a la turbidez, haciéndolo eficaz en cualquier situación. Activo frente a levaduras indígenas, bacterias lácticas y acéticas, y Brett.

# FOCUS EXTRA

Vinos desalcoholizados

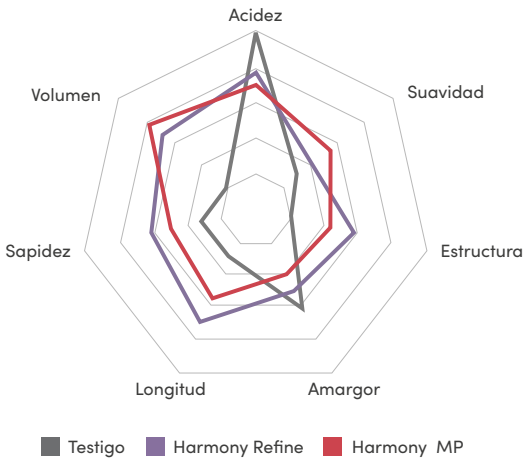
## TRATAMIENTOS POSTERIORES A LA DESALCOHOLIZACIÓN

La ausencia de alcohol y la consiguiente alta perecederidad del producto hacen que la fase posterior a la desalcoholización sea crítica, imponiendo tiempos muy ajustados para el embotellado. En esta etapa resulta, por lo tanto, esencial utilizar exclusivamente productos de acabado —como **taninos**, **manoproteínas** y **goma arábica**—, además de tratamientos estabilizantes (por ejemplo, CMC y ácido metatartárico). El objetivo es consolidar el trabajo realizado sobre los vinos base y corregir posibles carencias organolépticas y de estabilidad residuales, sin afectar a la limpidez ni a la filtrabilidad del producto.

Diversas pruebas realizadas en diferentes vinos desalcoholizados (blancos, rosados y tintos), seguidas de cata, han permitido identificar, dentro de la amplia gama Dal Cin, una serie de productos capaces de ayudar eficazmente a los enólogos a afinar el producto final de la forma más equilibrada y armoniosa.

| TANINOS         |                                                                |                                                    |
|-----------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                 | NARIZ                                                          | BOCA                                               |
| Infinity YELLOW | Complejidad cítrica                                            | Frescor, si es necesario                           |
| Infinity VERT   | Limpieza y frescor                                             | Estructura sin astringencia                        |
| TOP-TAN AR      | Apertura, enmascaramiento de notas melosas e intensidad frutal | Sapidez, mineralidad, longitud y estructura ligera |
| Infinity ROBLE  | Apertura, elegancia, dulzor                                    | Dulzor, equilibrio, frescor y estructura ligera    |
| Infinity CLASS  | Vainilla, dulzor, fruta                                        | Gran cuerpo, estructura sin sequedad               |
| Infinity CREAMY | Vainilla, pastelería, especiado                                | Cuerpo y marcado aumento de la estructura          |

| MANOPROTEÍNAS  |                              |                                                              |
|----------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                | NARIZ                        | BOCA                                                         |
| Harmony REFINE | Reducción de notas vegetales | Volumen, suavidad, reducción de sensaciones ácidas y amargas |
| Harmony MP     | Frescor y mineralidad        | Sapidez, estructura y persistencia                           |



| GOMA ARÁBIGA                  |                    |                                                            |
|-------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------|
|                               | NARIZ              | BOCA                                                       |
| Gommarabica DC y Liquirab 100 | Limpieza y frescor | Volumen, dulzor, reducción de sensaciones ácidas y amargas |
| Délite                        | Limpieza           | Sapidez, estructura ligera y persistencia.                 |

