

## FOCUS ON

Mejoradores en fermentación

# Lifty vs. Cobre

Durante la primera fermentación como en la toma de espuma, pueden formarse compuestos azufrados principalmente debido a problemas fermentativos de la levadura.

A medida que varía el potencial redox del vino, estos compuestos serán más o menos evidentes, pero si no se eliminan, el descenso del potencial redox en la botella los hará definitivamente perceptibles (defecto de reducción) en el momento del consumo.

**¿El cobre es la mejor solución?**

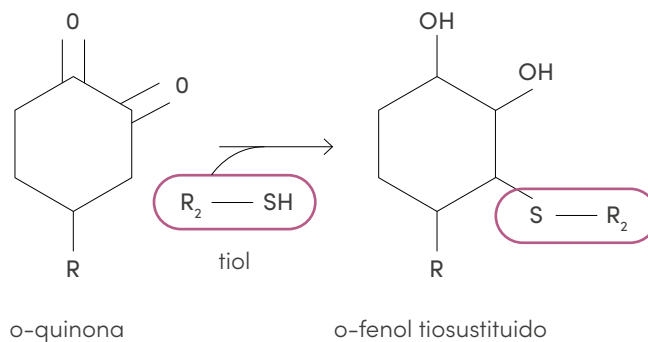
Cuando el potencial redox disminuye (por ejemplo, en la botella), el enlace entre el

cobre y el azufre se rompe y el sulfuro vuelve a hacerse evidente. A diferencia del cobre, los **derivados de levadura** y los **taninos** se pueden ligar a las moléculas azufradas, como los mercaptanos, dando lugar a moléculas de mayor PM, que pueden ser eliminadas con el trasiego o permanecen estables a medida que varía el potencial redox.

**Lifty Bloom y Lifty Fresh**, 2-8 g/hL en la toma de espuma, **previenen la formación de compuestos sulfurados y se unen irreversiblemente a los ya presentes.**

**Rol de los taninos:**  
gracias a los quinonas

*El compuesto azufrado está firmemente unido al fenol*



**Rol de los derivados:**  
gracias a las proteínas de pared ricas en grupos SH

*El compuesto azufrado ligado a la célula de levadura será eliminado durante el trasiego*

