

FOCUS ON

Más información

DERIVADOS DE LEVADURA: LONGEVIDAD Y REDUCCIÓN DE SO₂

A la demanda de los consumidores de disponer de productos frescos, intensos y brillantes se suma una búsqueda cada vez más significativa de **la longevidad organoléptica y la salubridad**, con el cometido de **reducir el contenido de sulfitos** en los vinos acabados. Dos objetivos aparentemente en contraste pero que es necesario alcanzar.

Harmony Vitality, un derivado de levadura específico con acción antioxidante es una de las herramientas de las que dispone el enólogo para asegurar la **correcta evolución de los vinos blancos y rosados reduciendo el uso de SO₂**.

HARMONY
vitality

AFINAMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Durante los períodos de almacenamiento, Harmony Vitality ejerce **una protección igual o superior que el SO₂ y el glutatión reducido**; esta capacidad se debe al rápido consumo de O₂ por péptidos sulfurados, por ejemplo, glutatión, y aminoácidos sulfurados y degradación oxidativa de lípidos celulares.

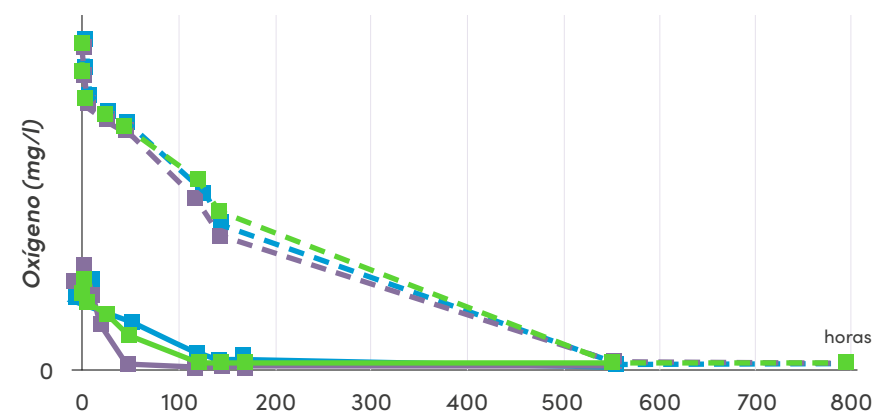


Figura 1. Velocidad de consumo de O₂ obtenida con Harmony Vitality, SO₂ y GSH. Las líneas punteadas representan el O₂ en el espacio de la cabeza.



El consumo de oxígeno también permite conservar el color del vino y los aromas tanto fermentativos como varietales.

TRASIEGOS Y MOVIMIENTOS

Gracias a su reactividad frente al oxígeno, es posible utilizar Harmony Vitality para proteger los vinos durante los trasiegos y movimientos en bodega. Para esta aplicación, dosis medias de 3 a 8 g/hL de Harmony Vitality es suficiente para asegurar la protección contra los fenómenos oxidativos, evitando o reduciendo el uso de SO₂. (figura 2).

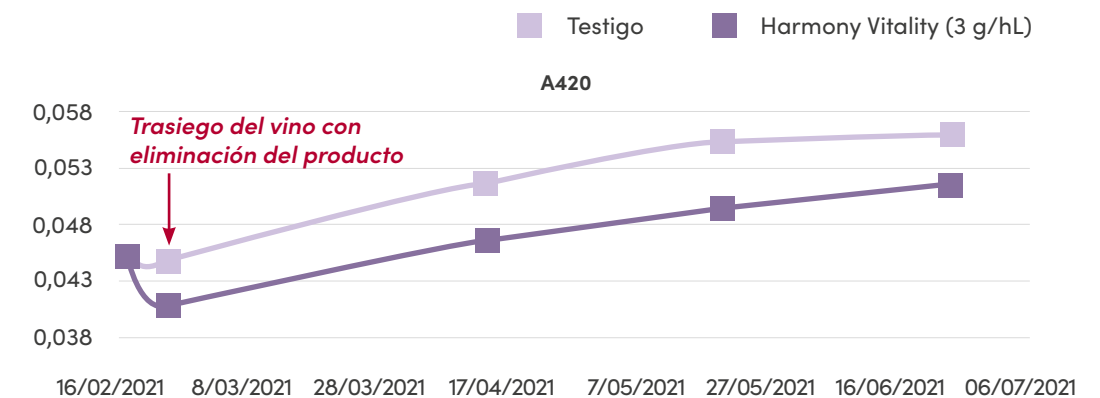


Gráfico 2. Evolución del color después de 6 días de contacto con 3 g/hL de Harmony Vitality y posterior separación del producto (Prosecco grape variety 2019)

