



Definiamo sensazioni

Vol. I



Agrovin in Spagna e nel mondo:

+ di 60 anni di esperienza

+ di 200 dipendenti

+ di 5000 clienti

+ di 20 Paesi



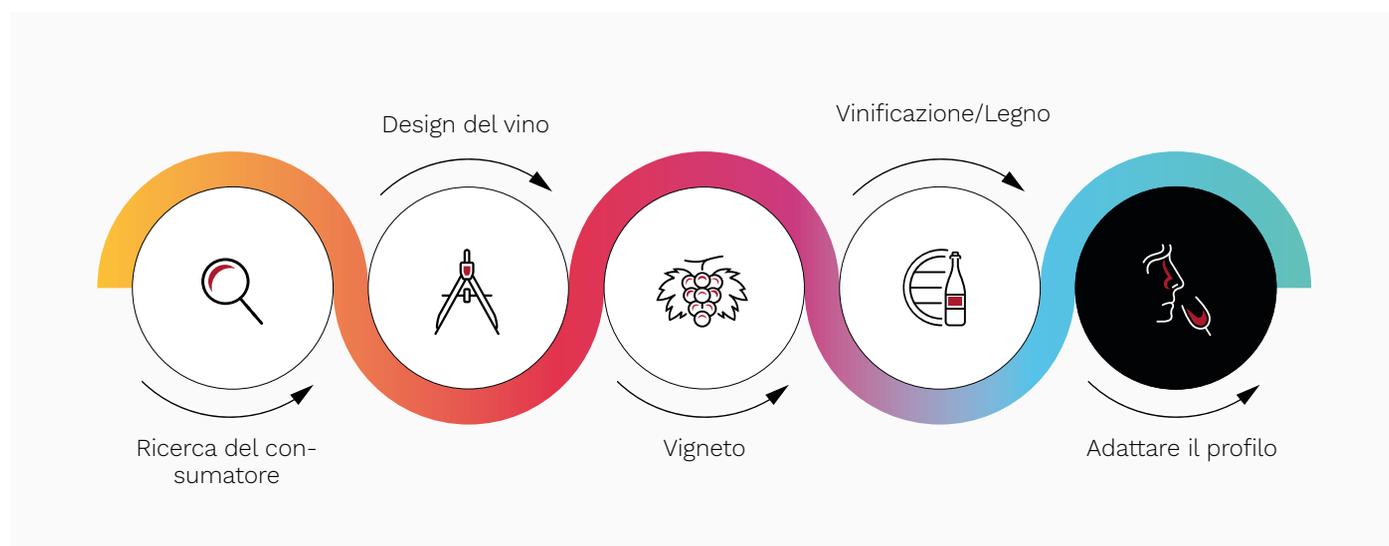
- Delegazioni commerciali
- Distributori

Determinare il carattere del vino

In un mercato così competitivo come quello del vino, non basta più creare un prodotto di qualità, perché la percezione della qualità da parte del consumatore varia a seconda di fattori culturali come la nazionalità, l'età o anche la stagione dell'anno.

Al giorno d'oggi è fondamentale conoscere i gusti del consumatore a cui ci rivolgiamo ancora prima della raccolta dell'uva. Questa conoscenza preliminare del profilo del vino di cui abbiamo bisogno, ci permetterà di dirigere la vinificazione e l'affinamento del vino per soddisfare le esigenze del consumatore.

In Agrovin aiutiamo l'enologo a determinare il carattere del vino proponendo soluzioni per tutti i processi di vinificazione.



I profili dei vini di oggi sono svariati, ma esistono alcune tendenze che, anche se in apparenza impossibili, coesistono nei mercati:

- Vini invecchiati in legno, ma che mantengono sentori di frutta.
- Vini strutturati, ma non astringenti.
- Vini con poca struttura e molto fruttati.
- Vini senza zucchero ma dolci.
- Vini longevi ma senza solfiti.
- Vini non solo biologici, ma adatti anche ai vegani.

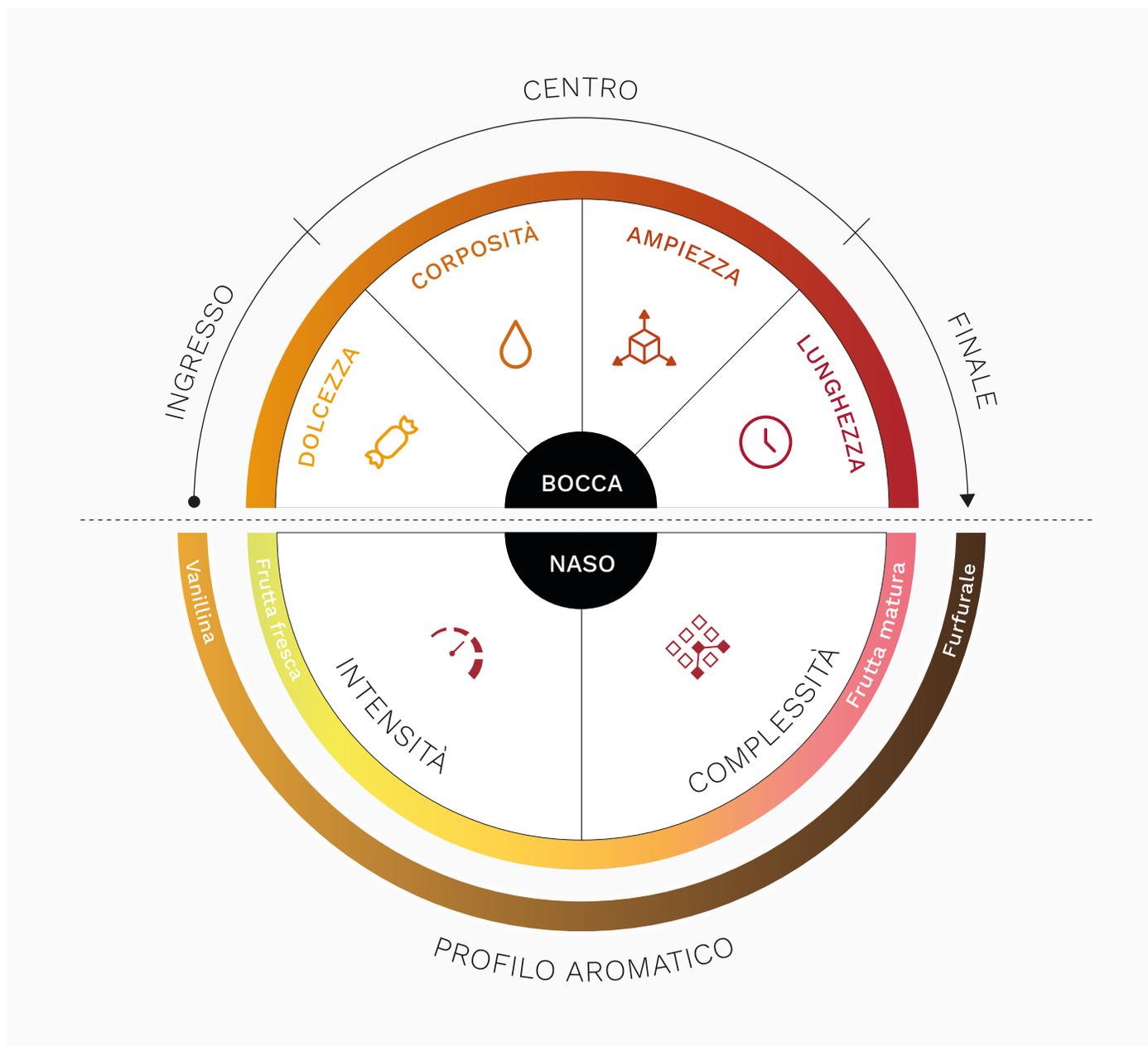
Questi attributi creano una serie di equilibri che possono essere trattati separatamente: Frutta-Legno, Concentrazione-Astringenza, Dolcezza-Acidità... in modo che insieme formino un equilibrio complessivo tra sensazioni tattili e aromatiche.

Equilibrio

Sensazioni tattili ed aromatiche

Nel vino, le sensazioni aromatiche e tattili sono i pilastri fondamentali dell'esperienza gustativa, e tra di loro deve esistere un rapporto sinergico che permetta alle due fasi di unirsi e valorizzarsi a vicenda per creare un grande vino.

Il profilo aromatico non solo partecipa alla fase olfattiva, ma è anche molto importante nella fase gustativa. Gli aromi intensi e persistenti accompagnano questa fase dall'inizio alla fine, esaltando la dolcezza dell'**ingresso in bocca**, intensificando il **centro** del vino ed essendo il componente principale nella **fase finale**.

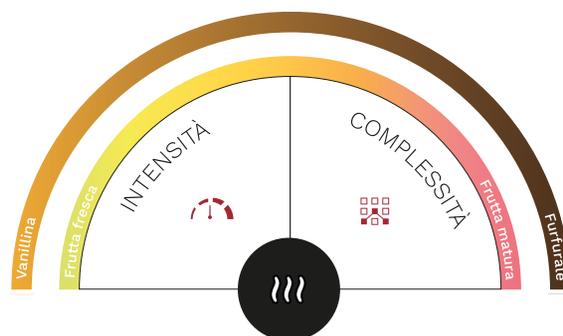


Naso. Sensazioni aromatiche

Al naso, deve essere regolato il profilo frutta-legno e si deve creare un equilibrio per compensare l'intensità dell'uno o dell'altro secondo le necessità.

Nella **frutta**, si deve trovare un equilibrio appropriato anche rispetto alla maturazione, dove gli aromi freschi come i tioli o gli agrumi possono coesistere con altri aromi più maturi come le composte e le confetture.

Anche il **legno**, a sua volta, ha bisogno di un equilibrio tra gli aromi più dolci come la vaniglia o il cocco e altri aromi più tostati come il caffè e gli aromatizzanti di affumicatura.



Bocca. Sensazioni tattili

Le diverse fasi del gusto devono bilanciarsi a vicenda per ottenere un vero vino elegante.

A livello gustativo, la dolcezza deve equilibrarsi con l'acidità, la corposità deve essere in sintonia con l'astringenza, che a sua volta non può prevalere sulla struttura.

Questa serie di sensazioni è prodotta in modo ordinato:

- **Ingresso:** la prima cosa che avvertiamo è la Dolcezza.
- Nel **centro** della bocca: la sensazione è di Corposità e Ampiezza.
- **Finale:** la Lunghezza.

Se sappiamo quali componenti agiscono su ciascuna fase, possiamo influenzare ciascuna di esse separatamente.



Modifiche del profilo

Il raggiungimento delle caratteristiche desiderate del vino non è solo una questione di esaltarne le virtù, ma anche di controllare alcuni aspetti durante la vinificazione che possono influenzare negativamente la qualità.



L'**astringenza** è definita come la sensazione di secchezza che si produce in bocca quando la saliva reagisce con i tannini del vino, che se non viene compensata può rovinare l'esperienza di degustazione.



Un controllo dei **microorganismi** presenti nel vino è essenziale per evitare alterazioni durante la conservazione del vino e ancora più importante, una volta che è stato imbottigliato.

Indice delle sensazioni

01. Sensazioni aromatiche

Profilo di frutta

— Frutta fresca

Robletan Soft Touch White	P. 10
Tanicol Blanc Excellence	P. 10

— Frutta matura

Tanicol Red Vintage	P. 11
TanSutil	P. 11

— Frutta a partire dal legno

Spirit Smoothie	P. 11
-----------------	-------

Profilo di quercia

— Tostato leggero

Robletan OakBlend	P. 12
-------------------	-------

— Tostato medio

Robletan Coeur	P. 12
----------------	-------

— Tostato medio +

Robletan Icône	P. 13
----------------	-------

— Profilo di legno definito

Spirit Candy	P. 13
Spirit Smoothie	P. 13
Spirit Nuance	P. 13

02. Sensazioni tattili

Ingresso

— Dolcezza

Gomasol Seda	P. 17
Spirit Candy	P. 17

Centro

— Corposità

Spirit Smoothie	P. 18
Mannoplus ND	P. 19

— Ampiezza

TanReactive	P. 21
Tanicol Red Vintage	P. 21
Tanicol Red Vintage	P. 21

Finale

— Lunghezza

Tanicol Blanc Excellence	P. 23
Tanicol Red Vintage	P. 23
Spirit Nuance	P. 23
Robletan OakBlend	P. 23

03. Sensazioni astringenti

Controllo dell'astringenza

— Chiarificanti vegetali

Proveget Premium P. 26

— Aumentare la corposità

Superbouquet MN P. 27

Superbouquet P. 27

Mannoplus P. 27

— Ridurre la reattività

Gomasol Óptima P. 27

— Rafforzare la struttura

TanReactive P. 27

04. Controllo microbiologico

Microbiologia

— Riduzione delle popolazioni

Microstab Protect P. 28

— Ridurre la percezione fenolica

Spirit Candy P. 29

Robletan OakBlend P. 29

— Recuperare la frutta

Tanicol Blanc Excellence P. 29

Tanicol Red Vintage P. 29

01. Sensazioni aromatiche

Le sensazioni aromatiche che percepiamo in un vino includono: il profilo aromatico, composto dai diversi descrittori che possiamo incontrare durante la degustazione, l'intensità con cui vengono percepiti e la relazione tra loro, ovvero la complessità.

Tutti questi fattori possono essere rappresentati graficamente, permettendoci di “osservare” gli odori di un vino.

Il mercato odierno del vino è in continua evoluzione ed è fondamentale adattarsi alle varie tendenze e mode di un consumatore sempre più esigente. Il contributo dei tannini aromatici ci permette di modificare le sensazioni aromatiche e di adattarle ai gusti del momento.

Profilo di frutta

— Frutta fresca

Robletan Soft Touch White	P. 10
Tanicol Blanc Excellence	P. 10

— Frutta matura

Tanicol Red Vintage	P. 11
TanSutil	P. 11

— Frutta a partire dal legno

Spirit Smoothie	P. 11
-----------------	-------

Profilo di quercia

— Tostato leggero

Robletan OakBlend	P. 12
-------------------	-------

— Tostato medio

Robletan Coeur	P. 12
----------------	-------

— Tostato medio +

Robletan Icône	P. 13
----------------	-------

— Profilo di legno definito

Spirit Candy	P. 13
Spirit Smoothie	P. 13
Spirit Nuance	P. 13

Sensazioni aromatiche

Definiamo l'intensità di un vino come l'espressione aromatica che possiamo avvertire. I vini con un'alta intensità possono essere percepiti quasi senza la necessità di avvicinarsi, al contrario, quelli con una bassa intensità saranno più difficili da percepire, anche se si agita il bicchiere.

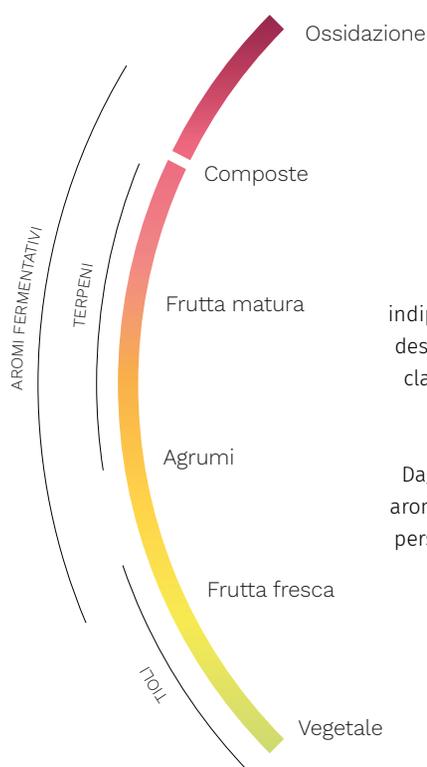
In questo caso, facciamo riferimento alla quantità di aroma che siamo in grado di percepire indipendentemente dalla sua qualità. Per questo motivo, una bassa o alta intensità non è per forza un sinonimo di qualità, bisogna accompagnare l'intensità con una complessità piena di sfumature che trasmettano quella sensazione di qualità.

Profilo aromatico. Complessità

Parametro qualitativo che fa riferimento agli aromi specifici che si possono apprezzare nel vino e anche alla loro integrazione e armonia. La complessità richiede non solo un gran numero di descrittori aromatici, ma anche che nessuno di essi prevalga eccessivamente sugli altri. I vini con poca complessità si caratterizzano per la loro linearità al naso, e vengono percepiti come vini semplici e di qualità limitata.

Gli aromi del vino, indipendentemente dalla loro origine primaria, secondaria o terziaria, possono essere classificati in due gruppi principali: frutta e legno. I descrittori di frutta presenti nel vino sono innumerevoli ma possiamo ordinarli secondo la loro maturità, a partire dagli aromi di agrumi e tioli fino ai frutti più maturi come l'uva sultanina o le marmellate.

I descrittori aromatici della quercia possono anche essere raggruppati in base alla tostatura, dagli aromi di cocco e vaniglia del legno leggermente tostato al caffè e all'affumicatura delle tostature più intense.



Profilo di frutta

Gli aromi di frutta, indipendentemente dal loro descrittore, possono essere classificati secondo la loro maturazione.

Dagli aromi più freschi agli aromi di frutta più matura e persino agli aromi evoluti o ossidati.

Profilo di quercia

Gli aromi del legno possono essere classificati secondo il grado di tostatura da cui provengono.

Ad un estremo, avremo gli aromi provenienti da legni leggermente tostati come la vaniglia e, all'altro, gli aromatizzanti di affumicatura provenienti da una tostatura più intensa.



A seconda del profilo del vino che dobbiamo creare, possiamo aumentare la presenza di frutta più o meno matura o di aromi di legno di tostatura variabile.

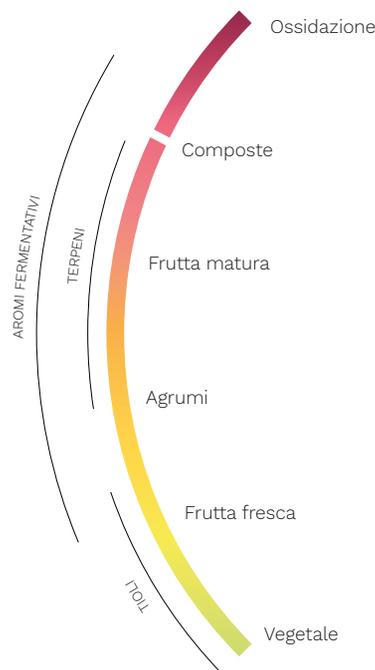
● Profilo di frutta

Evoluzione e maturazione

Gli aromi di un vino non sono una componente statico, la frutta fresca nel tempo lascia il posto a profili più maturi, fino a raggiungere gli aromi dell'evoluzione. Allo stesso tempo, il livello di intensità diminuisce anche durante il periodo di conservazione.

Rafforzare l'intensità aromatica ci permetterà di ottenere vini non solo più intensi, ma permette anche di modificare il profilo fruttato verso frutti più freschi o più maturi, a seconda delle esigenze del mercato. Quando vengono definiti i prodotti di affinamento aromatico, dobbiamo sapere che tipo di frutta forniranno, come verrà modificato l'aroma (complessità) e quale sarà l'intensità aromatica del vino.

Attraverso la definizione dell'intensità, della complessità e del profilo aromatico, possiamo rappresentare il contributo organolettico.

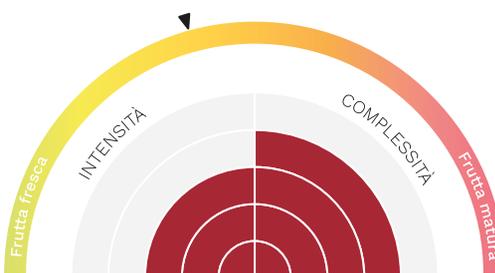


Frutta fresca

Robletan **SOFT TOUCH** **WHITE**

Intensità e complessità aromatica

- Aumento degli aromi di frutta tropicale.
- Aggiunge corposità e volume in bocca, migliorando l'equilibrio tra acidità e tannicità del vino.
- Tannino di quercia leggermente tostata.



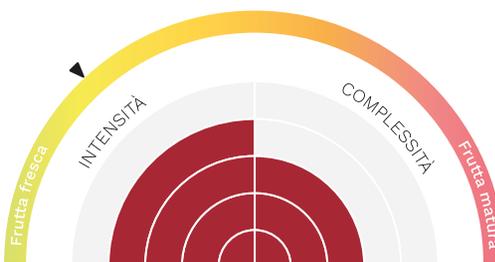
PROFILO AROMATICO



Tanicoi **BLANC** **EXCELLENCE**

Freschezza e intensità aromatica.

- Ripristina la giovinezza dei vini bianchi, rosati e rossi, conferendo loro grande freschezza e maggiore intensità aromatica.
- Ripristina le note di agrumi, erba fresca e tiolo, a seconda del vitigno.
- Combinazione di tannino di semi e tannino idrolizzabile (agrumi).



PROFILO AROMATICO

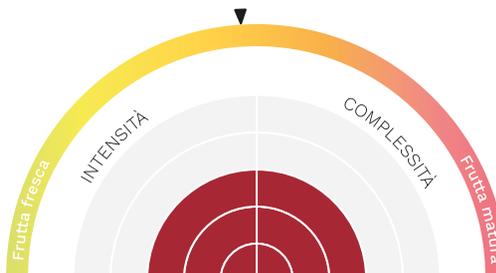


Frutta matura

Tanicol RED VINTAGE

Intensifica il potenziale fruttato dei vini.

- Se invecchiato o pre-imbottigliato, esalta i descrittori di frutta rossa e nera.
- Nei vini bianchi, si ottiene un profilo di frutta più matura.
- Combinazione di tannino di semi e tannino idrolizzabile (frutta rossa).



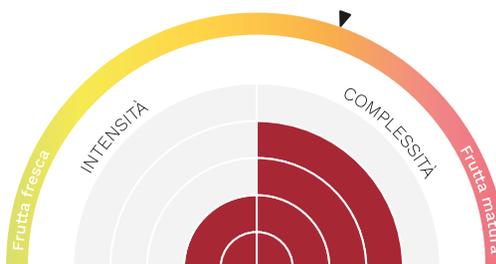
PROFILO AROMATICO



TAN SUTIL

Profilo di frutta più definito.

- Applicato ai vini invecchiati in legno, accentua la frutta ed esalta il carattere varietale.
- Grazie alla sua composizione, 100% buccia d'uva, si integra perfettamente nella matrice del vino.



PROFILO AROMATICO

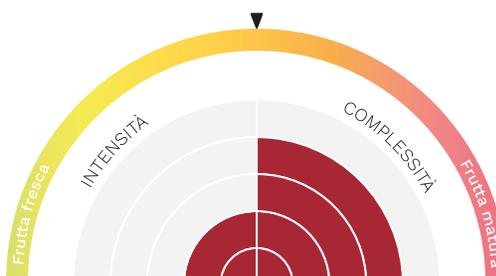


Topping. Apporto di frutta dal legno

SPiRiT Smoothie

Profilo di frutta più marcato.

- Esalta la frutta in tutti gli aspetti, sia che si tratti di frutta fresca che di frutta matura.
- Alternativa di quercia in formato topping.



PROFILO AROMATICO



● Profilo di quercia

Evoluzione e maturazione

Una volta ottenuti gli aromi e la struttura di cui abbiamo bisogno in un vino in invecchiamento, i **tannini e i derivati della quercia** possono aiutarci a raggiungere le sfumature necessarie per regolare il profilo, esaltando i descrittori e modificando le piccole sfumature per ottenere il vino desiderato.

Non tutti i vini si evolveranno allo stesso modo dopo il trattamento con i derivati della quercia, è indispensabile sapere da cosa stiamo partendo e dove vogliamo arrivare.



Profilo tostato leggero

Robletan **OAKBLEND**

Definizione di aroma e consistenza.

- Aumenta la complessità aromatica attraverso la cessione di note dolci di legno (vaniglia).
- Buona integrazione in bocca.
- Tannino di quercia leggermente tostato.

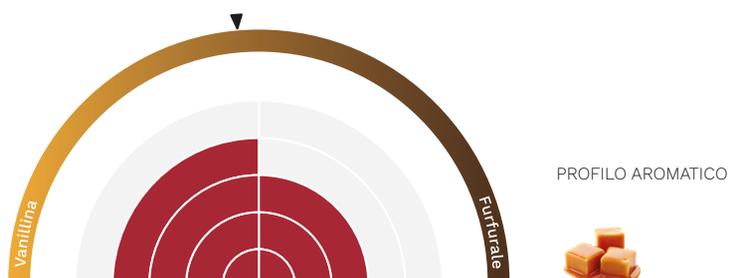


Profilo tostato medio

Robletan **COEUR**

Aumento degli aromi dolci.

- Grande complessità con note dolci (caramello, dulce de leche).
- Aumento della struttura.
- Tannino di quercia mediamente tostato.

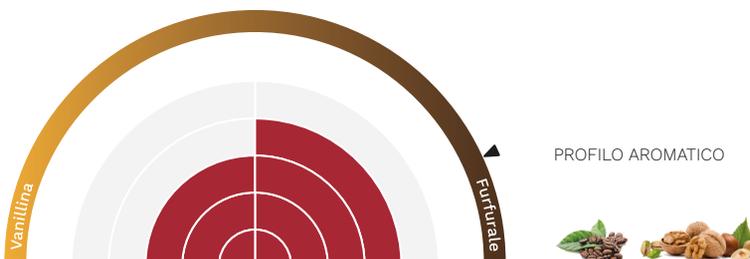


Profilo tostatura media +

Robletan **ICÔNE**

Ampiezza e sfumature tostate.

- Elevata intensità aromatica, offre una diversità di sfumature tostate di grande complessità.
- Eccellente integrazione in bocca.
- Tannino di quercia mediamente tostata +.



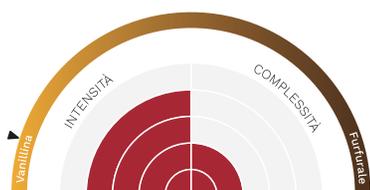
Topping. Profilo di legno definito

SPiRiT *Candy*

Profilo definito di vaniglia e dolcezza eccezionale.

- Topping di profilo definito di vaniglia.
- Creato per intensificare le note più dolci dei vini.

PROFILO AROMATICO

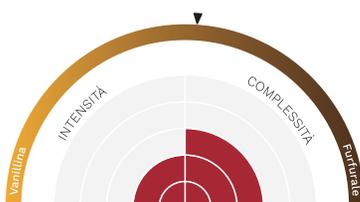


SPiRiT *Smoothie*

Profilo speziato con elevata corposità.

- Topping con un complesso profilo speziato che partecipa attivamente alla percezione del vino nella bocca.

PROFILO AROMATICO



SPiRiT *Nuance*

Arricchisce il vino con sfumature tostate e preserva la frutta fresca.

- Topping di sfumature in cui la sensazione completa di complessità è esaltata da una vasta gamma di aromi speziati e tostate.

PROFILO AROMATICO



02. Sensazioni tattili

La bocca non solo ci permette di percepire sensazioni tramite la lingua e le papille gustative, ma trasmette anche sensazioni olfattive attraverso il retrogusto.

Queste sensazioni in bocca vengono percepite in maniera graduale, man mano che la degustazione progredisce. Questo ci permette di definire 3 fasi, che corrispondono all'evoluzione delle sensazioni tattili.

- **Ingresso:** la prima impressione in cui sentiamo la dolcezza che percepiamo quando il vino entra in bocca. Si percepisce principalmente sulla punta della lingua, dove predominano gli zuccheri e gli alcoli, ma anche alcune molecole olfattive aumentano questa sensazione di dolcezza.
- **Centro:** Questa è la fase più complessa, in cui si determina il carattere del vino, con tutti i suoi pregi e difetti. Si avvertono la corposità e l'ampiezza, che formano un equilibrio tra morbidezza e tannicità.
- **Finale:** indica quanto tempo il vino rimane in bocca. Un'eccessiva astringenza e amarezza può rovinare la degustazione in questa fase.

Ingresso

— Dolcezza

Gomasol Seda	P. 17
Spirit Candy	P. 17

Centro

— Corposità

Spirit Smoothie	P. 18
Mannoplus ND	P. 19

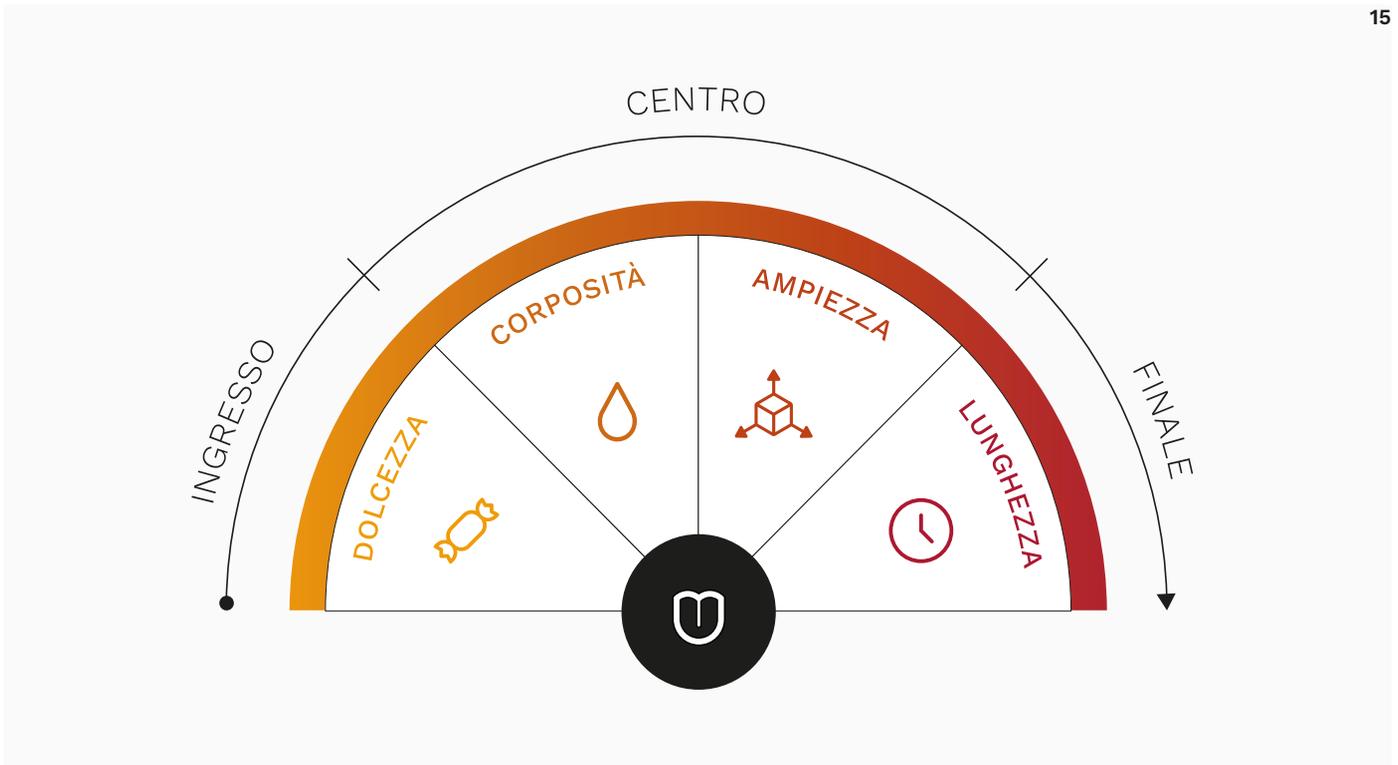
— Ampiezza

TanReactive	P. 21
Tanicol Red Vintage	P. 21
Tanicol Red Vintage	P. 21

Finale

— Lunghezza

Tanicol Blanc Excellence	P. 23
Tanicol Red Vintage	P. 23
Spirit Nuance	P. 23
Robletan OakBlend	P. 23



1 Dolcezza
È la prima sensazione che avvertiamo - e non è molto duratura.

2 Corposità
La sentiamo nel centro della bocca, è composta principalmente da polisaccaridi che aumentano la cremosità.

3 Ampiezza
La struttura tannica, l'acidità e la frazione aromatica si uniscono per dare quella sensazione di pienezza.

4 Lunghezza
L'intensità e la complessità aromatica aumentano la lunghezza del vino.

Cosa influenza l'equilibrio in bocca?

Alcool

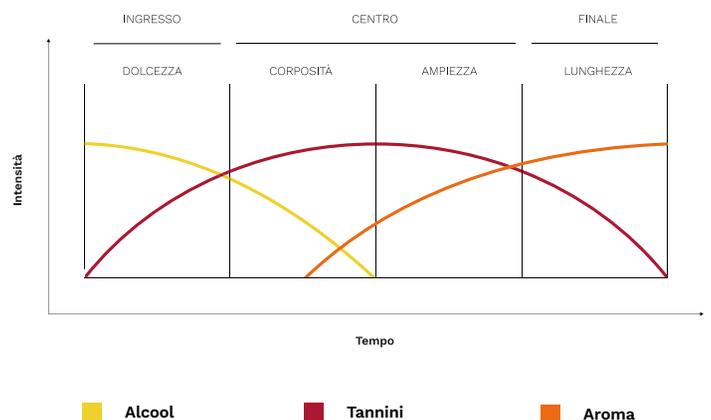
L'alcool offre una sensazione di dolcezza all'ingresso in bocca, ma nei vini non equilibrati produce una sensazione di bruciore, che può essere presente in ogni momento della degustazione.

Tannini

Si avvertono principalmente nel centro della bocca e, sebbene conferiscano corposità e pienezza, possono anche influenzare la dolcezza e avere un effetto negativo aggiungendo astringenza e amarezza, che lasciano sensazioni di secchezza nella fase finale.

Aroma

L'impatto dell'aroma in bocca influenza direttamente la lunghezza di un vino, ma contribuisce fortemente anche alla pienezza. Anche se non sono direttamente implicati nella dolcezza del vino, certi aromi "dolci" possono aumentare la sensazione di dolcezza in bocca.



● Ingresso

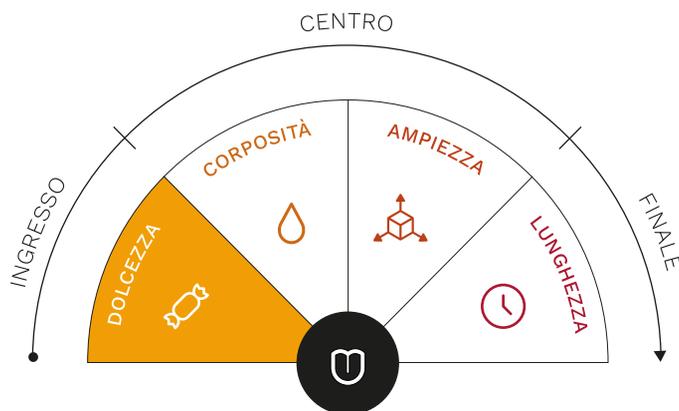
Gusto dolce, molto più degli zuccheri

L'origine della dolcezza nei vini non si trova solo nello zucchero residuo, poiché esistono anche una serie di molecole che apportano dolcezza o esaltano le sensazioni dolci.

Nella categoria degli zuccheri, il glucosio e il fruttosio, come zuccheri residui, giocano un ruolo importante, ma non sono gli unici coinvolti.

Anche gli alcoli presenti nel vino contribuiscono alla sensazione di dolcezza: l'alcool etilico e il glicerolo sono gli unici che possono superare la soglia di percezione nel vino.

Gli aromi dolci come la frutta matura o i derivati del legno come la vaniglia e il cocco, anche se non contribuiscono direttamente alla dolcezza, ne accentuano la percezione.



Equilibrio. Controllo dell'astringenza

Nel vino, la presenza di dolcezza riduce le sensazioni di amarezza e astringenza e, allo stesso tempo, equilibra la percezione acida.

D'altra parte, un eccesso di dolcezza può esaltare i sapori amari ed essere percepito come scarno a causa della mancanza di acidità.

Le gomme arabiche influenzano direttamente le sensazioni dolci, mentre i derivati del legno, pur aumentando la dolcezza, accentuano la complessità generale del vino.

Gomme arabiche



Gomasol Seda

Topping



Spirit Candy

■ Apporto di dolcezza

■ Apporto di complessità

Dolcezza e gomme arabiche

L'aggiunta di **polisaccaridi vegetali** aumenta le sensazioni dolci all'inizio della bocca, fornendo equilibrio e rotondità al palato. In AGROVIN utilizziamo materie prime di alta qualità e naturali al 100%.

Gomasol® SEDA

Un miglioramento eccezionale della percezione del gusto prima dell'imbottigliamento.

- Aumenta le sensazioni di corposità e delicatezza in bocca, rispettando le caratteristiche aromatiche del vino.
- Attenua i tannini aggressivi, diminuendo l'eccesso di astringenza proveniente sia dall'uva che dal legno.
- Combinazione liquida di gomma arabica e mannoproteina.



Dolcezza dal legno

I composti derivati dal legno come i **polisaccaridi e triterpeni** possono fornire sensazioni dolci. I vari composti aromatici che la quercia tostata apporta al vino ci ricordano il cocco e la vaniglia, aromi che il cervello mette automaticamente in relazione con i sapori dolci, anche se le papille gustative non li percepiscono in tal modo.



**Topping di profilo definito di vaniglia.
Creato per intensificare le note più dolci.**

- Nei vini con uno scarso ingresso in bocca, conferisce note aromatiche dolci.
- Rapido rilascio di lattoni e polisaccaridi e alta intensità di vaniglia che partecipano all'ingresso in bocca.



● Centro. Corposità

L'importanza dei polisaccaridi

La corposità di un vino è la proprietà per cui il vino che degustiamo risulta morbido, denso e viscoso in bocca. È la sensazione opposta all'astringenza, in quanto rafforza l'azione ammorbidente della saliva.

Per raggiungere l'equilibrio in questa fase, la combinazione acidità-struttura deve essere in equilibrio con la corposità. In altre parole, la percezione dell'acidità e della struttura diminuisce con l'aumentare della corposità.

Un eccesso di corposità riduce le sensazioni acide e tanniche, con una conseguente perdita di parte della freschezza e dell'ampiezza, il vino così viene percepito come piatto e poco strutturato.

Al contrario, una mancanza di corposità fa sì che il tannino e l'acidità siano percepiti con maggiore intensità, favorendo la sensazione di un vino squilibrato.

I polisaccaridi derivati dal lievito *Saccharomyces cerevisiae* contribuiscono all'aumento della corposità. Questi polisaccaridi possono essere estratti dalle fecce del vino o apportati sotto forma di **lievito inattivo**, **scorze di lievito** o **mannoproteina purificata**.



Anche se i composti che il legno fornisce sono diversi da quelli forniti dalle pareti di lievito, il contatto con il legno in vari formati con tostature medio-leggere apporta caratteristiche sensoriali simili a quelle dell'invecchiamento sulle fecce.

Corposità dal legno

Il trasferimento di polisaccaridi dal legno completerà le sensazioni di corposità dei vini, permettendo un rinforzo equilibrato al centro della bocca.



Aumenta la corposità completando le sensazioni nel centro e nella parte finale della bocca.

— Topping con un complesso profilo speziato che partecipa attivamente alla percezione del vino nella bocca.



Corposità e mannoproteine

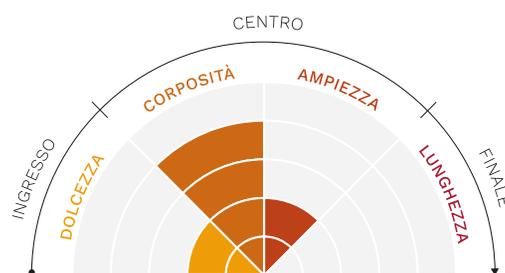
Le mannoproteine aumentano la sensazione di corposità, conferendo armonia al vino nel suo insieme, unendo la dolcezza con la struttura in modo equilibrato senza influenzare il profilo aromatico.

MannoPLUS ND

Tutte le proprietà della mannoproteina purificata in forma liquida.

Effetto sul centro della bocca

- Contribuisce alle caratteristiche sensoriali del vino, conferendo densità, consistenza e corposità.
- Attenua i tannini aggressivi, diminuendo l'astringenza.
- Ripristina l'equilibrio acido aumentando le sensazioni gradevoli in bocca.
- Seconda fermentazione: aumenta la corposità in bocca e la durata della schiuma.



Effetto sull'aroma

Stabilizza la frazione aromatica e la protegge dall'ossidazione:

- La mannoproteina è in grado di legarsi alle molecole volatili, sia della fermentazione (esteri) che degli aromi varietali (β -ionone).

Protezione colloidale

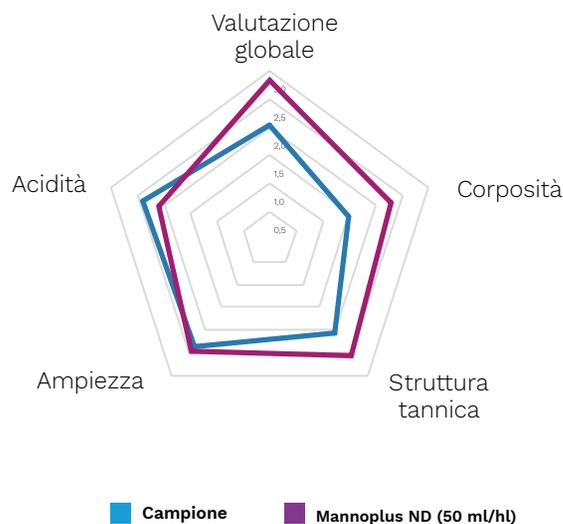
Contribuisce alla stabilizzazione colloidale dei vini:

- Ostacola l'aggregazione di certi colloidali, aiutando la loro sospensione nel mezzo e impedendo la loro precipitazione. Si associa quindi ai cristalli di tartarato e interagisce con le sostanze coloranti e le proteine instabili.

Effetto sull'imbottigliamento

Impatto minimo sulla filtrabilità e sul colore:

- La sua bassa torbidità e colorazione permette aggiunte dell'ultimo minuto, rispettando il più possibile le caratteristiche sensoriali e la filtrabilità dei vini.



Test sul vino rosso filtrato. Vendemmia 2020.

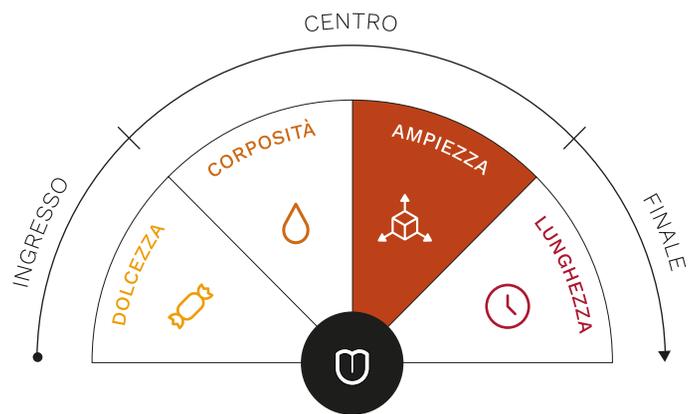
● Centro. Ampiezza

Equilibrio: acidità, struttura tannica e aromi

L'ampiezza è la capacità di un vino di riempire tutta la bocca di sensazioni. Questo implica acidità e struttura tannica. Anche la complessità e l'intensità aromatica aumentano questa sensazione di ampiezza.

I vini carenti di ampiezza si distinguono per essere vini leggeri, con poco corpo e un'assenza di armonia. Un eccesso di acidità o di struttura tannica produce anche uno squilibrio in questa fase, generando vini secchi e amari.

Quando si aumenta la struttura tannica dobbiamo tenere presente che, se usiamo tannini con un basso grado di polimerizzazione o derivati del legno non tostati, possiamo aumentare l'ampiezza, ma a scapito di una maggiore astringenza. Per questo motivo, sarà sempre necessario vedere come la corposità gioca un ruolo chiave nel raggiungimento dell'equilibrio.



Ampiezza senza astringenza. Tannini dell'uva

I tannini dell'uva sono ideali per aumentare questo attributo, sia che si voglia ottenere un leggero aumento dell'ampiezza, sia che sia necessario un contributo maggiore.

Questo tipo di tannino si integra perfettamente nella matrice del vino, aumentando l'ampiezza con un impatto minimo sull'astringenza e sul profilo aromatico.

Un'altra possibilità è quella di aggiungere tannini che, oltre ad aumentare la struttura tannica, aumentano l'intensità aromatica sia della frutta che del legno.

Tannini di vinacciolo d'uva



TanReactive

Tannini di vinacciolo/buccia e legno



Tanicol Red Vintage - FiniTan

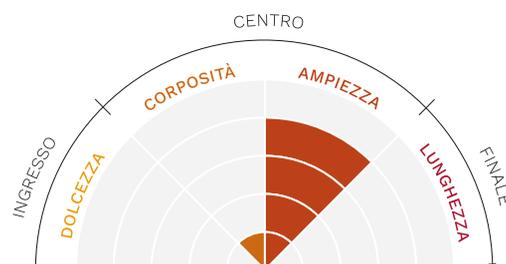
- Apporto di ampiezza
- Apporto di complessità

Ampiezza e struttura

TAN REACTIVE

Grande robustezza e struttura senza aumento dell'astringenza.

- Favorisce la stabilità del colore e una migliore evoluzione nel tempo grazie alla sua capacità antiossidante.
- Tannino condensato di vinacciolo d'uva

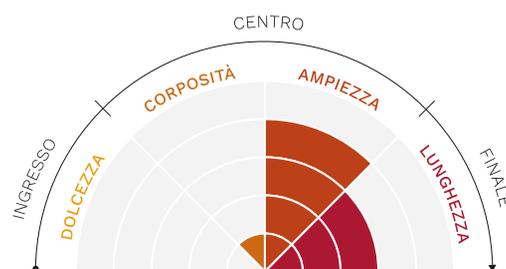


Ampiezza e frutta

Tanicol RED VINTAGE

Esalta i descrittori di frutta rossa e nera mentre aggiunge struttura e rotondità.

- Aumentando l'intensità aromatica, aumenta la lunghezza dei vini.
- Tannino condensato di vinacciolo d'uva combinato con legno di alberi da frutta rossa.

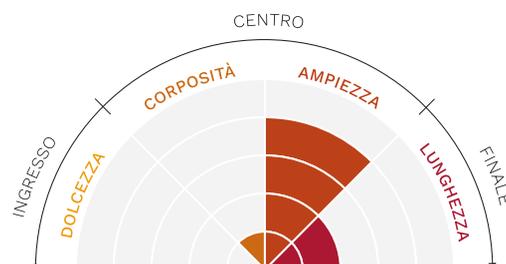


Ampiezza e quercia

FINI TAN

Struttura e aumento aromatico varietale.

- Perfeziona le caratteristiche aromatiche varietali fornendo sfumature di quercia leggermente tostata senza amarezza o astringenza.
- La sua capacità antiossidante assicura un'eccellente evoluzione in bottiglia.
- Tannino condensato di buccia d'uva combinato con quercia francese leggermente tostata.



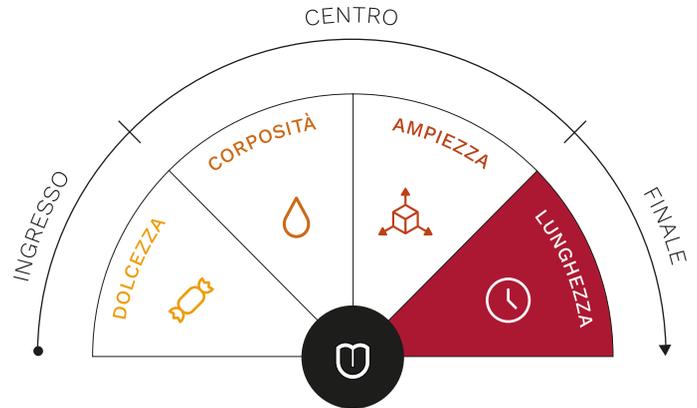
● Finale. Lunghezza

Persistenza in bocca

Il finale è fatto di tutte le sensazioni che un vino lascia in bocca. In una prima fase, la persistenza aromatica è massima (lunghezza), in una seconda fase questi aromi e altre sensazioni gustative diminuiscono fino a scomparire.

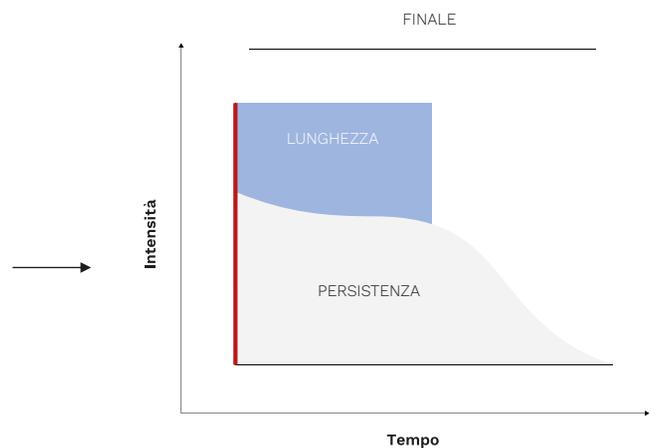
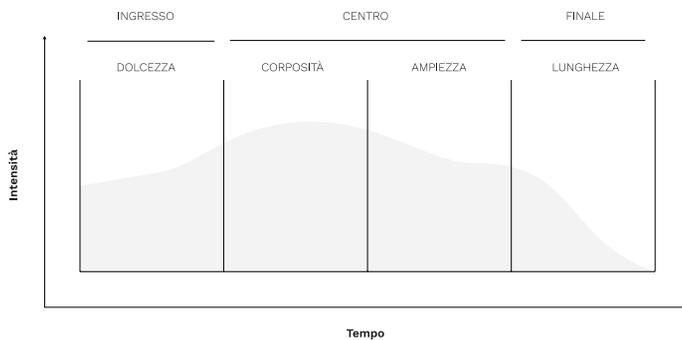
Mentre la lunghezza è composta solo dalla frazione aromatica, la persistenza gustativa comprende tutte le sensazioni che permangono in bocca, come l'acidità, il calore di un alto contenuto alcolico e l'eventuale presenza di amarezza.

La lunghezza è una fase del finale che si definisce come il tempo durante il quale le sensazioni aromatiche permangono in bocca con un'elevata intensità.



Un vino lungo è quello che, con una bocca equilibrata, risulta intenso e il suo sapore persiste per diversi secondi dopo l'uscita dalla bocca. Al contrario, un vino corto è quello che, dopo un inizio intenso, scompare rapidamente.

Persistenza aromatica. Lunghezza



— Il vino sparisce dalla bocca

■ Persistenza aromatica (LUNGHEZZA)

■ Persistenza gustativa (PERSISTENZA)

La persistenza gustativa è più difficile da misurare della persistenza aromatica, a causa della sua diminuzione graduale. Mentre il calo di persistenza aromatica intensa è molto marcato.

Aumentare il tempo in cui l'intensità aromatica si mantiene ad un livello elevato ha un impatto diretto sulla qualità percepita.

Questa persistenza aromatica può essere misurata in secondi e i vini possono essere classificati in base alla loro lunghezza.

Lunghezza del vino

Durata dell'intensità aromatica

Molto corto

< 3 secondi

Corto

3 - 4 secondi

Medio

5 - 6 secondi

Lungo

7 - 8 secondi

Molto lungo

> 8 secondi

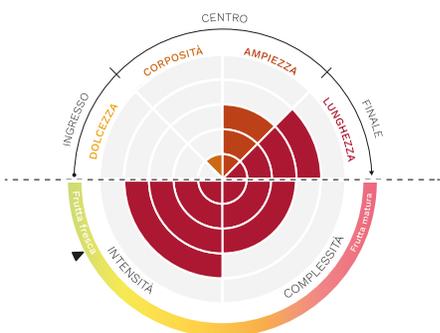
Aumentare la persistenza aromatica

Questa sensazione finale si basa sulla percezione dei composti derivati dall'uva e dalla fermentazione (frutta) e il contributo della quercia durante l'invecchiamento (legno). Questi due attributi (Frutta-Legno) devono essere equilibrati e avere un'intensità sufficiente per contribuire positivamente alla lunghezza. La lunghezza è un elemento facilmente rilevabile necessaria per riconoscere la qualità del vino.

— **Frutta persistente:** Sia nei vini con un profilo fruttato che nei vini con un legno più marcato, dove abbiamo bisogno di dare più risalto alla frutta, l'uso di tannini d'uva, combinato con legno di alberi da frutto, aumenta questa persistenza aromatica fruttata, evidenziando note più fresche o più mature a seconda dell'origine botanica del legno.

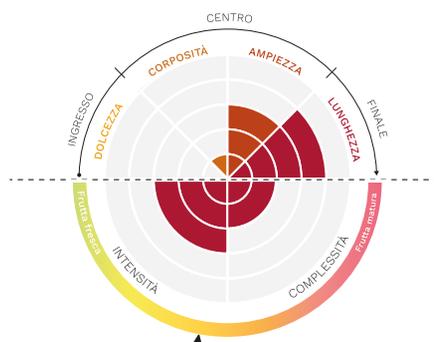
Tanico **BLANC EXCELLENCE**

Tannino di agrumi, freschezza e intensità.



Tanico **RED VINTAGE**

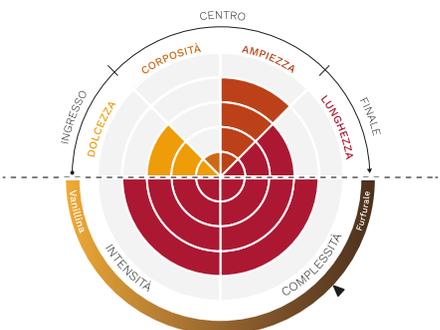
Tannino di frutta rossa, intensità e persistenza.



— **Legno persistente:** Per esaltare gli aromi derivati dal legno nel finale della bocca, possiamo optare per sfumature più tostate come il caffè e gli aromatizzanti di affumicatura o per aromi più dolci e freschi come la vaniglia o le spezie.

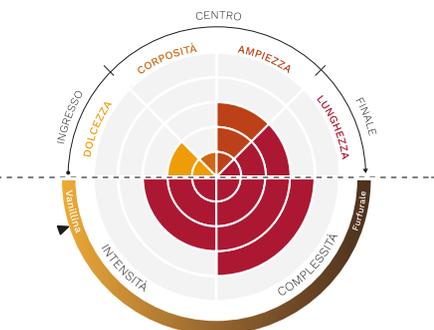
SPIRIT *Nuance*

Topping di aromi tostati persistenti.



Robletan **OAKBLEND**

Tannino con aromi persistenti di vaniglia.



03. Sensazioni astringenti

L'astringenza è definita come la sensazione di secchezza che si produce in bocca quando la saliva reagisce con i tannini del vino.

Questa sensazione sarà più o meno intensa a seconda della composizione tannica del vino e può essere accompagnata da sapori amari.

Questa sensazione di secchezza e amarezza può verificarsi in tutte le fasi della bocca:

- **Ingresso:** possiamo trovare tannini poco maturi che lo rendono allappante.
- **Centro:** in questa fase i tannini sono predominanti e iniziano le sensazioni di secchezza che possono prevalere fino alla fine del vino.
- **Finale:** i sapori amari non si percepiscono all'inizio, ma sono molto persistenti, quindi possono dominare il finale del vino.

Controllo dell'astringenza

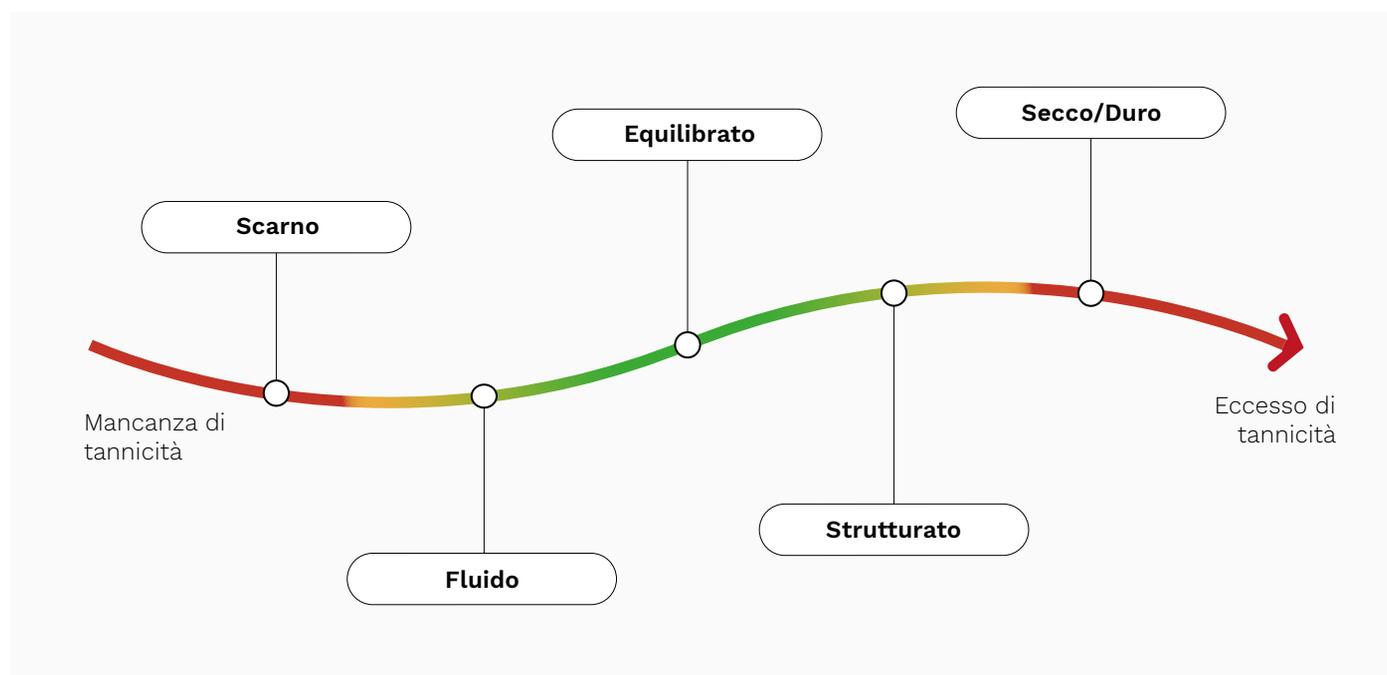
— Chiarificanti vegetali	
Proveget Premium	P. 26
— Aumentare la corposità	
Superbouquet MN	P. 27
Superbouquet	P. 27
Mannoplus	P. 27
— Ridurre la reattività	
Gomasol Óptima	P. 27
— Rafforzare la struttura	
TanReactive	P. 27

Quando la tannicità diventa un difetto

La struttura tannica di un vino gioca un ruolo importante durante tutte le fasi della bocca, ma un eccesso in quantità o reattività può rovinare l'esperienza della degustazione.

Sia i tannini d'uva veri e propri che quelli forniti dai derivati del legno possono aumentare questa sensazione, anche se la loro percezione è diversa. I tannini d'uva provocano un'astringenza più concentrata su note allappanti; i tannini forniti dal legno tendono a dare una maggiore sensazione di secchezza.

Struttura tannica ed equilibrio



La percezione di un vino come equilibrato-strutturato-asciugante non dipende solo dalla sua composizione tannica, ma anche da una serie di composti che possono accentuare (acidità) o attenuare questa sensazione (corposità). Quindi, per raggiungere l'equilibrio in questa fase, dobbiamo eliminare o compensare questa astringenza, a seconda del profilo del vino che dobbiamo produrre.

Ridurre la sensazione di secchezza

A seconda del grado di astringenza presente nel vino, si possono usare diversi trattamenti:

- **Con i chiarificanti vegetali** che **riducono l'astringenza** da moderata a marcata, possiamo eliminare selettivamente i tannini più astringenti di peso molecolare inferiore o effettuare una riduzione più intensa, a seconda delle caratteristiche del chiarificante.
- Per **aumentare la corposità** e ridurre la percezione dell'astringenza, si utilizzano i **polisaccaridi** che aumentano le sensazioni di dolcezza e corposità, e favoriscono la lubrificazione in bocca contrastando l'effetto essiccante dei tannini, ma allo stesso tempo, sono in grado di legarsi ai tannini formando un complesso polisaccaride-tannino che attenua la sensazione di astringenza.
- Per **rinforzare la struttura**, i **tannini** sia quelli dell'uva che quelli forniti da certe **alternative di quercia** aumentano l'ampiezza, permettono di ridurre l'amaro e l'astringenza, aumentano la struttura tannica e riducono la proporzione di tannini essiccanti nel vino, completando questa fase della bocca e riducendo sensibilmente la sensazione di secchezza.

● Controllo dell'astringenza

Chiarificanti vegetali

I chiarificanti vegetali rispondono alla domanda di nuovi mercati che richiedono vini vegani o Kosher e rifiutano il consumo di derivati di origine animale.

I chiarificanti della gamma **Proveget** sono caratterizzati da una rapida flocculazione e dalla produzione di fecce compatte. L'utilizzo di proteine vegetali vuole ridurre l'astringenza rispettando il più possibile il profilo aromatico del vino e riducendo l'impatto della chiarificazione su altri parametri come il colore, la corposità e l'ampiezza.

Proveget PREMIUM

Chiarificante vegetale liquido ad alta reattività.

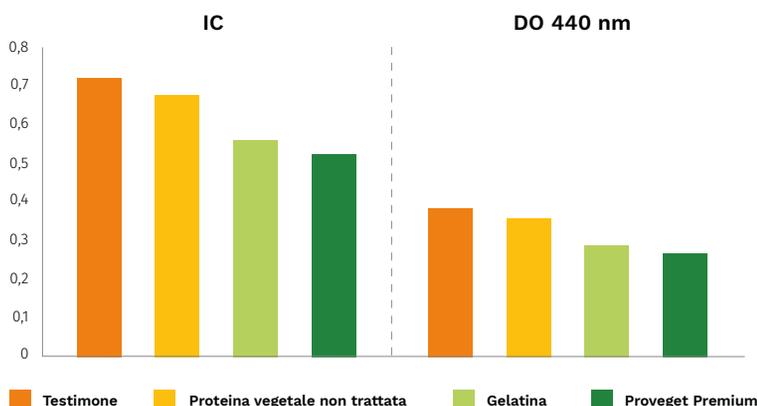
Grazie a un processo di produzione più rispettoso, senza alternanza drastica di temperature, avviene un processo di estrazione che libera la proteina dalle strutture vegetali, il che permette di ottenere una frazione attiva più elevata di proteine vegetali solubilizzate. Questo processo di trattamento permette un cambiamento nella conformazione della proteina, ottenendo così una maggiore reattività.

- Ciò consente l'eliminazione delle note astringenti, dell'amaro e migliora l'equilibrio in bocca.
- Rapida velocità di sedimentazione con il massimo rispetto delle caratteristiche del vino.

Eliminazione selettiva di polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili

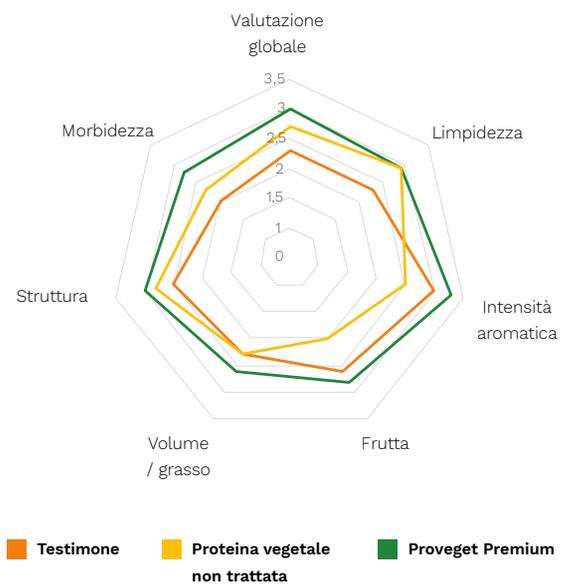
Grazie al suo esclusivo processo di solubilizzazione, questo chiarificante a base di proteine vegetali è in grado di prevenire e correggere l'imbrunimento rispettando l'integrità del vino.

Impatto sul colore



Test sul vino bianco. Vendemmia 2020.

Analisi sensoriale del vino rosso



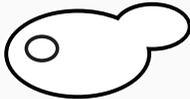
Svela note fruttate e migliora l'equilibrio nel rispetto della struttura del vino. Test su Tempranillo. Vendemmia 2020.

Proveget Premium è il risultato del progetto Winebalance: "Migliorare la struttura colloidale del vino - Nuovi strumenti bioattivi di interesse".



Aumentare la corposità

L'utilizzo dei polisaccaridi di lievito aumenta la sensazione di morbidezza o di grasso nel vino, riducendo immediatamente la percezione dell'astringenza. In compenso, questi polisaccaridi si combineranno con i tannini più reattivi, riducendo la sensazione di secchezza. La velocità di rilascio dei polisaccaridi varia a seconda del tipo di derivato del lievito:

			
Lieviti vitali	Lieviti inattivi	Scorza di lievito	Mannoproteina pura
	18-22 % polisaccaridi. Tempo di contatto/rilascio: diverse settimane.	48-53 % polisaccaridi. 20-22 % mannoproteina solubile. Tempo di contatto/rilascio: diversi giorni.	85-95 % mannoproteina solubile. Tempo di contatto/rilascio: immediato.
	SuperBouquet	SuperBouquet MN	MannoPLUS

Ridurre la reattività dei tannini

La gomma arabica è in grado di reagire con i tannini più astringenti, riducendo l'astringenza o l'amaro dei vini molto strutturati. La gomma arabica di qualità **Gomasol** non viene sottoposta ad alcun processo chimico o di idrolisi per modificarne l'aspetto, il che le conferisce eccezionali proprietà stabilizzanti e di rotondità in bocca.

Gomasol® OPTIMA

Aumenta le sensazioni di corposità e morbidezza in bocca.

— Astringenza ridotta con un basso indice di colmataggio, rispettando le caratteristiche aromatiche del vino.

— Combinazione di gomme arabiche in forma liquida.

Rafforzare la struttura

TAN REACTIVE

Tannino 100% di vinacciolo d'uva

— Aumenta la struttura del vino, il che permette di ridurre la proporzione di tannini astringenti e aumentare le sensazioni di ampiezza e corposità.

04. Controllo microbiologico

Il controllo dello sviluppo di microrganismi contaminanti è un'attività essenziale per ottenere un prodotto di qualità secondo i requisiti di sicurezza alimentare.

La contaminazione microbica può incidere negativamente sulla qualità del vino. Bisogna tener conto del fatto che il mosto è ricco di zuccheri e nutrienti, il che facilita lo sviluppo di lieviti, batteri e muffe.

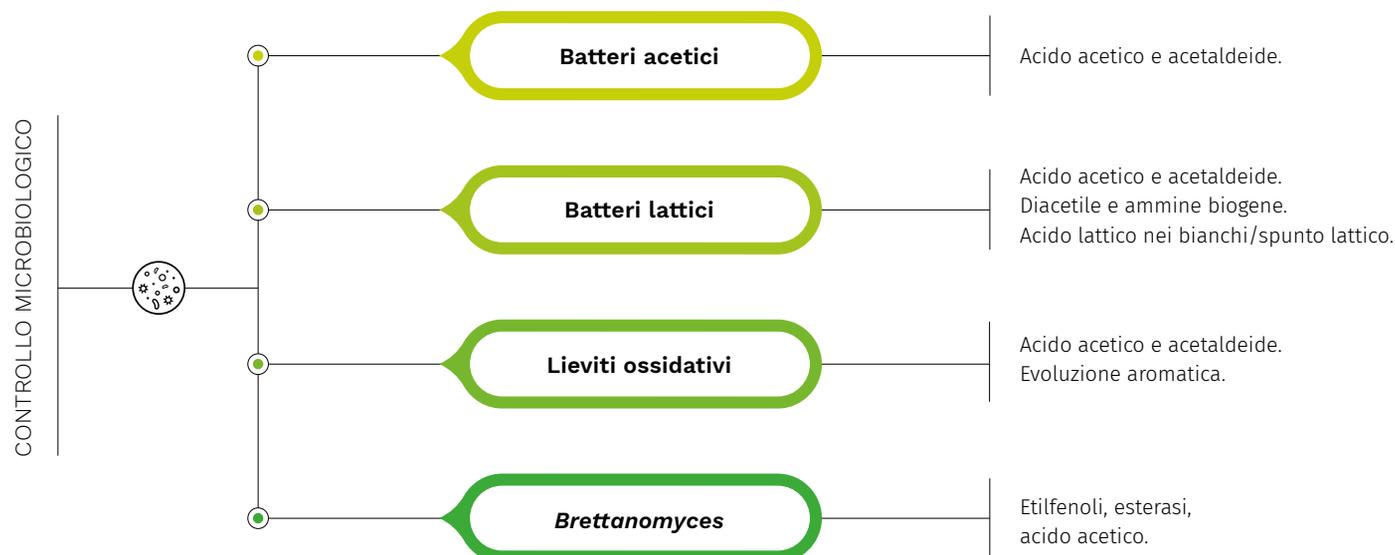
Anche dopo la fermentazione, alcuni di questi organismi possono essere ancora attivi. Di conseguenza, le analisi microbiologiche e le azioni preventive e correttive sono indispensabili per tenerli sotto controllo.

Controllo microbiologico

— Riduzione delle popolazioni	
Microstab Protect	P. 30
— Ridurre la percezione fenolica	P. 31
Spirit Candy	P. 31
Robletan OakBlend	
— Recuperare la frutta	
Tanicol Blanc Excellence	P. 31
Tanicol Red Vintage	P. 31

Microorganismi dannosi

Il controllo microbiologico è un requisito di sicurezza indispensabile nell'industria alimentare in generale, e in particolare nei vini. Conoscere quali microrganismi e in quali casi specifici possono causare alterazioni ci permette di agire prima che si manifestino difetti nel vino, soprattutto nei vini prodotti con poca o nessuna solforosa.

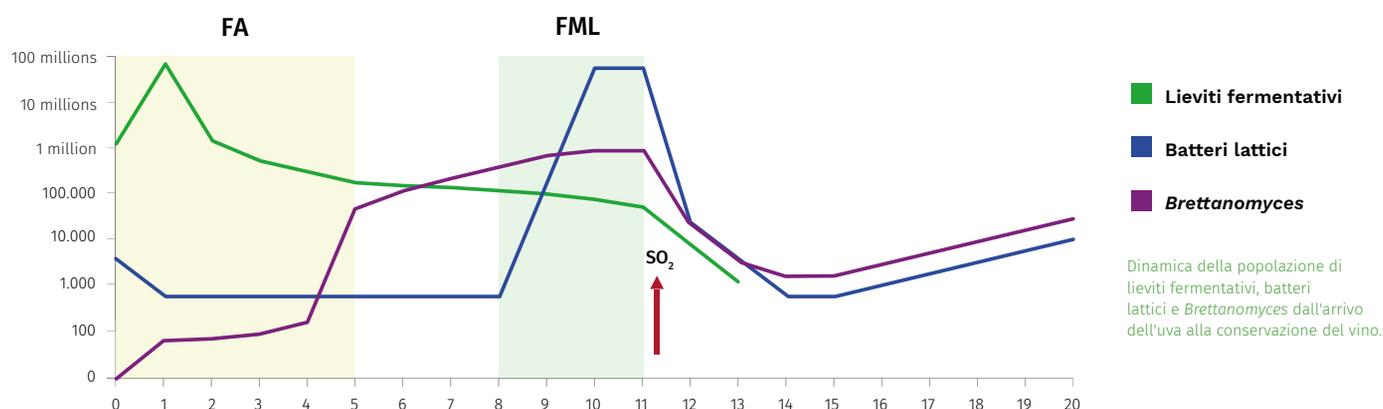


Sviluppo delle popolazioni di *Brettanomyces*.

I lieviti appartenenti al genere *Brettanomyces/Dekkera* costituiscono oggi uno dei problemi più gravi dell'enologia perché i difetti sensoriali direttamente associati a *Brett* si manifestano soprattutto nei vini rossi di qualità che sono stati in contatto con il legno. Il *Brettanomyces*, a differenza dei lieviti responsabili della fermentazione del mosto, è caratterizzato da una bassa attività fermentativa e una crescita lenta, ma grazie alle sue caratteristiche fisiologiche è in grado di svilupparsi in condizioni avverse.

Il periodo più favorevole per la moltiplicazione del *Brettanomyces* è quello che intercorre tra la fermentazione alcolica e quella malolattica, dove i livelli di solforosa sono bassi e non si sviluppa una concorrenza eccessiva tra i microrganismi. Con un utilizzo rapido di Viniferm OE-AG20 si può ridurre tale periodo critico.

Una volta che la fermentazione malolattica è completata e i livelli di solforosa sono corretti, lo sviluppo di questo microrganismo è più limitato, ma i lunghi periodi di tempo e i bassi livelli di solforosa molecolare gli permetteranno di svilupparsi fino a raggiungere popolazioni sufficienti per produrre livelli percepibili di etilfenoli.



● Microbiologia

Riduzione delle popolazioni



Preparazione specifica con chitosano fungino, che combina proprietà antimicrobiche, antiossidanti e antiossidasiche per ridurre i livelli di solforosa durante la conservazione del vino.

- Riduce o elimina sostanzialmente le popolazioni di *Brettanomyces*, riducendo il rischio di alterazioni dovute alla presenza di questo lievito contaminante.
- Riduce efficacemente le popolazioni di lieviti e batteri lattici. Come ogni altro antimicrobico, la riduzione delle popolazioni dipende dal carico microbiologico iniziale.
- Effetto antiossidante e di protezione dalle ossidazioni. Effetto antiossidante naturale, protegge la frazione aromatica e limita l'imbrunimento del vino.
- Annulla i catalizzatori di ossidazione. Riduce l'attività degli enzimi ossidasi responsabili dell'ossidazione dei fenoli.
- Riduce il contenuto di metallo (Fe e Cu).



Consigliato soprattutto per:

• Vini con zucchero residuo.

Riduce il rischio di contaminazione da parte dei batteri lattici.

• pH elevato.

Quando la solforosa è meno efficace.

• Vini senza SO₂.

Alternativa completa all'uso di solforosa.

• Controllo del Brett.

• Ritardare o controllare la FML.

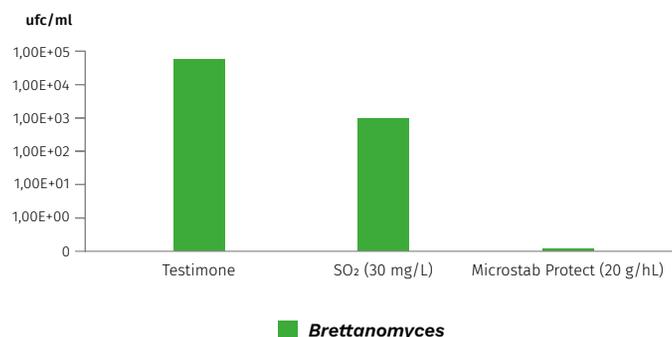
• Riduzione dell'ossidazione.

Effetto antiossidante

Il potere riducente del lievito inattivato è rafforzato dalla presenza di tannino con proprietà antiossidanti.

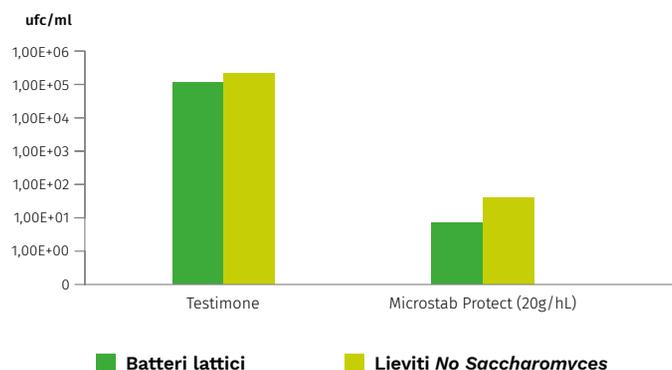
Effetto sul *Brettanomyces*

Test sul vino rosso dopo 10 giorni di trattamento.



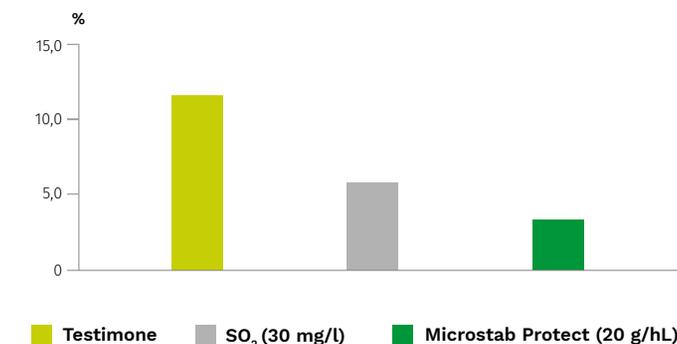
Effetto contro batteri e lieviti *No Saccharomyces*

Test su vino bianco NATURALE (varietà Xarello) dopo 10 giorni di trattamento.



Aumento DO440 nm

Studio dell'imbrunimento secondo il test di invecchiamento accelerato (3 giorni/45°C), equivalente a 6 mesi di invecchiamento in bottiglia

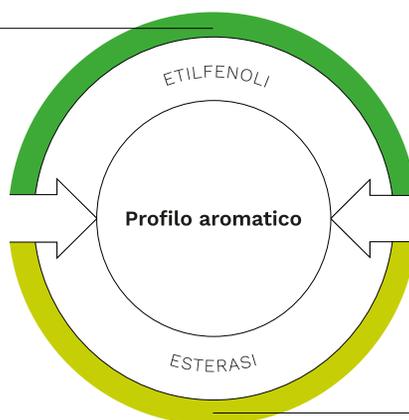


Brettanomyces. Sensazioni aromatiche

Una contaminazione da *Brettanomyces* non è la sola con la capacità di modificare il profilo aromatico a causa della produzione di etilfenolo, altri composti come l'acido acetico, gli acidi grassi come l'acido isovalerico (aromi rancidi) o la 2-acetil-1,4,5,6 tetraidropiridina (sapore di topo) possono influenzare negativamente l'aroma del vino.

Oltre alla produzione di questi composti aromatici sgradevoli, vale la pena menzionare la produzione di esterasi, che può ridurre significativamente la percezione della frutta. Questa degradazione enzimatica della frutta è uno dei primi sintomi di contaminazione da *Brettanomyces*.

Gli **etilfenoli** 4-etilguaiacolo e 4-etilfenolo sono i principali responsabili dei caratteristici aromi di tipo animale: stalla, sudore di cavallo e cuoio.



La degradazione enzimatica degli esteri fermentativi non solo diminuisce l'intensità della frutta, ma abbassa anche la soglia di percezione degli etilfenoli.

Ridurre la percezione fenolica

Ci sono alcune relazioni tra le molecole che migliorano o riducono la percezione di alcuni descrittori aromatici. Questo è il caso dell'aroma di fenolo, dove gli etilfenoli prodotti dal *Brettanomyces* aumentano la sua percezione e la **vanillina proveniente dal legno** riduce significativamente il suo impatto.

Recuperare la frutta

I **tannini ad elevata intensità di frutta** ci permettono di recuperare aromi freschi e fruttati in vini che hanno subito una degradazione enzimatica della frutta per tale motivo.



Prodotti consigliati

SPIRIT *Candy*

→ P. 13

Robletan **OAKBLEND**

→ P. 12



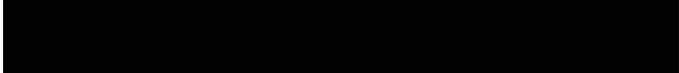
Prodotti consigliati

Tanicol **BLANC EXCELLENCE**

→ P. 10

Tanicol **RED VINTAGE**

→ P. 11



A series of horizontal dashed lines spanning the width of the page, providing a template for handwriting practice.

Agrovin, nasce nel 1960 con l'obiettivo di fornire prodotti per l'elaborazione dei vini. Inizialmente operava solo nella zona di Castilla - La Mancha, da Alcázar de San Juan (Ciudad Real), la città dove attualmente ha la sua sede.

Nel 1965 l'azienda inizia un processo di espansione in tutta la Spagna, che la porta ad aprire filiali nelle principali aree vitivinicole del Paese.

Oggi giorno è presente in più di 20 Paesi.

Dal 1985 Agrovin ha iniziato a diversificarsi in altri settori come quello della birra, degli oli, delle acque minerali e dell'industria agroalimentare in generale.

Agrovin ha ampliato e modernizzato le sue strutture, attualmente possiede più di 1.800 m² di uffici, oltre 15.000 m² di magazzini e vari stabilimenti produttivi in tutto il mondo. Infine è dotata di una propria rete logistica per garantire una distribuzione ottimale dei prodotti.

Agrovin, nel suo impegno costante per l'enologia e per continuare a progredire nella ricerca in questo settore, ha un proprio laboratorio enologico accreditato da ENAC; si tratta di più di 300 m² dedicati a consulenza tecnica, ricerca e R + S + i.

Uffici Centrali / Fabbrica

Avda. de los Vinos, s/n, P.I.Alces
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real (ESPAÑA)
Tel.+34 926 55 02 00
central@agrovin.com

agrovin.com

Agrovin è la prima azienda nel suo settore ad ottenere l'omologazione agli standard di qualità in Spagna.

Nel 2018 ha ottenuto la certificazione che garantisce la massima sicurezza nella Food Safety.

Inoltre dispone di un proprio laboratorio accreditato da ENAC.





AGROVIN LABORATORIO

LA PIÙ ALTA
TECNOLOGIA
AL SERVIZIO
DELL'ENOLOGIA

RISULTATI • INTERPRETAZIONE • SOLUZIONI

Con una squadra tecnica altamente qualificato, AGROVIN dispone di un laboratorio con le attrezzature necessarie per coprire tutte le esigenze del settore enologico.



Avda. de las Bodegas, 52, Pl. Alces
13600 Alcázar de San Juan - Ciudad Real (ESPAÑA)
Tel.+34 926 55 02 00 - Ext. 1147
laboratorio@agrovin.com

agrovin.com



Via Ortigara, 55
37069 Villafranca di Verona (VR)

Tel. 045 8941335
agrovitalia@agrovin.com

agrovin.com/it

