

Vendimia: 2016 | Variedad: Merlot | Región: Riverland, South Australia

## SUMARIO:

En 2016 OSG realizó un estudio para determinar el potencial de estabilización del color a largo plazo de su tanino enológico trū/tan f2. Las muestras de esta prueba fueron recopiladas por Oak Solutions Group durante la vendimia de 2016 en una bodega de la región de Australia Meridional. El objetivo del estudio era comparar el tanino enológico trū/tan f2 con otro provisto por una de las principales compañías de taninos de fermentación, que llamaremos Marca X, y sus efectos a lo largo de la crianza. Esta prueba tenía como objetivo responder a las frecuentes consultas de los clientes acerca de la estabilidad a largo plazo de los productos trū/tan.

## MÉTODO Y DOSIFICACIÓN:

La dosificación se decidió en base a la dosis recomendada por el proveedor de la Marca X. De esta se añadió dicha dosis mientras que el tanino trū/tan f2 se dosificó a un cuarto de la dosis de la Marca X, o 25 ppm para trū/tan f2 frente a 100 ppm para la Marca X. Además, se trabajó en este estudio con un testigo sin taninos añadidos. Se trata de una dosis de incorporación relativamente baja para los taninos de fermentación trū/tan. Las adiciones se realizaron antes de la fermentación y todos los lotes recibieron un tratamiento similar. Las tres variables se sometieron a una crianza de doce meses por separado tras lo cual fueron embotelladas.

## RESULTADOS:

Los vinos fueron analizados inicialmente en los servicios comerciales del AWRI (Australian Wine Research Institute) representados en los gráficos como 2017. El trū/tan f2 demostró tener más contenido de color y mayor estabilidad en el mismo, así como un mayor contenido de taninos y fenoles totales que el testigo y la Marca X. Además, la Marca X alcanzó unos indicadores de taninos y color más bajos en comparación con trū/tan f2 y el testigo. Las muestras también se enviaron

para su cata. Los vinos tratados con trū/tan f2 se perciben como más afrutados y con un paladar más suave, la Marca X mostró unos taninos más duros con cierto amargor y el vino testigo notas más verdes.

Los vinos se sometieron a un proceso de crianza en botella durante otros tres años, momento en el cual se repitió el análisis del color. La tendencia a la superioridad de trū/tan f2 frente a la Marca X y testigo se mantuvo en todos los indicadores de color y taninos, incluso con una dosificación menor. Cabe destacar también que el vino testigo, sin taninos añadidos, obtuvo unos resultados mejores que el tratado con la Marca X.

## EXPLICACIÓN DE LOS ANÁLISIS:

- Los puntos de color son una acumulación de unidades de absorbancia a 420, 520 y 620 nanómetros. Todas las longitudes de onda están en el espectro visible y esto ofrece un indicador del color total del vino.
- La tonalidad es la relación de las lecturas de absorbancia a 420 y 520 nanómetros. Esto indica una tendencia hacia el rojo o el amarillo. Una cifra de tonalidad más baja es indicativa de más rojo, mientras que una cifra de tonalidad más alta significa un color más amarillo/marrón.
- Los antocianos totales suponen una indicación muy importante del color del vino. Se trata de una medida sumatoria de todos los compuestos pigmentados potenciales presentes en el vino en su estado actual.
- Los antocianos poliméricos ofrecen una indicación de color estable a largo plazo. Estas moléculas son más resistentes al blanqueamiento debido al uso de SO<sub>2</sub> y a los efectos oxidativos.
- Los fenoles totales suponen una medición del contenido de taninos totales en el vino. Se expresa en equivalentes de ácido gálico y son indicativos de la calidad del vino.

## Prueba de Riverland Merlot 2016

Datos recopilados de ISCO Laboratory  
Nov. 2020

Contenido de color					
Densidad del color trayectoria 1 mm	420	520	620	puntos de color	Tonalidad
Control – 2020	0,903	0,812	0,19	1,91	1,112
25 ppm F2 – 2020	1,037	0,994	0,217	2,25	1,043
100 ppm Marca X – 2020	0,884	0,815	0,182	1,88	1,085

Contenido de color		Contenido de taninos	
Antocianos totales		Fenoles totales	
Control – 2020	3,22	Control – 2020	0,88
25 ppm F2 – 2020	4,07	25 ppm F2 – 2020	1,18
100 ppm Marca X – 2020	3,34	100 ppm Marca X – 2020	0,96

Estabilidad del color		Estabilidad del color	
Antocianos copigmentados		Antocianos polimerizados	
Control – 2020	2,44	Control – 2020	2,22
25 ppm F2 – 2020	3,10	25 ppm F2 – 2020	2,92
100 ppm Marca X – 2020	2,54	100 ppm Marca X – 2020	2,29

Estabilidad del color  
Unidades de absorbancia

Fenoles totales  
Eq. de ácido gálico (g/L)

