ROSÉ

En **LAFFORT®**, somos muy conscientes de la importancia de la innovación y del « know-how » necesarios para la vinificación de los vinos rosados. Para este tipo de elaboraciones, la gestión de la tonalidad e intensidad colorante junto con la complejidad aromática son la base del éxito. Gracias a la investigación de nuestro departamento de I+D+i, el equipo de enólogos y la estrecha colaboración con diferentes partners a nivel mundial, hemos desarrollado un importante conocimiento en este tipo de elaboraciones, con productos específicos para la elaboración de los mejores rosados.

Christophe ROSSI
Responsable de la gama Rosé

LA VINIFICACIÓN EN ROSADO

BIOPROTECCIÓN

La utilización de cepas de levaduras no-*Saccharomyces* permite colonizar el medio sin actividad fermentativa a fin de limitar la flora autóctona de alteración. Contribuye a la elaboración de vinos con reducción de sufuroso.

ZYMAFLORE® KHIO*MP*

INOCULACIÓN DIRECTA

BIOProtección en condiciones de bajas temperaturas, especialmente adaptada en sistema de desfangado y estabulación. Fuerte capacidad de consumo de oxígeno en los mostos.

ZYMAFLORE® ÉGIDE*TDMP*

INOCULACIÓN DIRECTA

BIOProtección de la uva y del material de recepción de la vendimia. (Pulverización)

ENZIMAS

El empleo de las enzimas en la vinificación de los vinos rosados representa un elemento clave en las siguientes etapas:

- **Prensado:** la liberación rápida y cualitativa de los mostos gracias a las enzimas específicas de prensado permite una mejor gestión de las maceraciones con el fin de obtener mejores aromas y una gestión precisa del color.
- **Clarificación:** una depectinización total permite una mejor gestión de las lías, ya sea para una flotación, una sedimentación natural o una estabulación.
- **Optimización aromática:** las actividades secundarias de algunas de nuestras enzimas específicas contribuyen a una mayor expresión aromática (tioles, terpenos).

OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO		OPTIMIZACIÓN AROMÁTICA	
Prensado	Clarificación	Revelación de aromas tiólicos	Revelación de aromas terpénicos
LAFAZYM® PRESS* LAFASE® XL PRESS* *(líquida)*	LAFAZYM® CL* LAFAZYM® 600 XL[ICE] *(líquida)* LAFASE® XL CLARIFICATION* *(líquida)*	LAFAZYM® THIOLS[+] * (mostos y vinos en fermentación)	LAFAZYM® AROM (fin de la FA y vinos terminados)

* Enzimas purificadas

LA VINIFICACIÓN EN ROSADO

FERMENTACIÓN

La elección de la cepa de levadura permite orientar y optimizar el perfil aromático del vino según el objetivo del enólogo.

NUTRICIÓN DE LAS LEVADURAS

Es necesario poder adaptar la nutrición a las necesidades específicas de los diferentes tipos de mostos para poder tener un final de fermentación neto, tanto desde el punto de vista de la cinética como de la calidad organoléptica.

PREPARADOR DE LEVADURAS	NUTRIENTES	PROTECCIÓN
SUPERSTART® *Blanc* & *Rosé* Adicionar durante la rehidratación de las levaduras. Preparador de levaduras ricas en esteroles, vitaminas y minerales para un metabolismo optimizado de levadura a lo largo de la fermentación.	**NUTRISTART® AROM** Nutrición completa y mixta, para responder a las carencias nutricionales del mosto y optimizar aromáticamente los vinos.	**FRESHAROM®** Adicionar al primer $^{1}/_{3}$ de la FA. Formulación rica en metabolitos reductores que favorecen la asimilación de los precursores de glutatión, para la preservación aromática de los vinos.

PRESERVACIÓN DEL COLOR Y PROTECCIÓN AROMÁTICA

Alternativa a la BIOProtección FRESHAROM® permite proteger los mostos de una oxidación precoz y así preservar el color y los aromas.

Para saber más

Descubra nuestro CALCULADOR DE NUTRICIÓN - OPTIMIZADA DE LA LEVADURA en nuestra sección LAFFORT & YOU.

LA VINIFICACIÓN EN ROSADO

CLARIFICACIÓN - MOSTO O VINO

La rápida clarificación sobre mostos o en fermentación alcohólica permite actuar sobre los compuestos fenólicos que atrapan los aromas, hacen evolucionar el color y modifican la estructura del vino. Una clarificación adaptada le permitirá realizar grandes vinos rosados.
El diagrama de colores que se muestra a continuación representa el color y la intensidad de su mosto o vino rosado a tratar. Encontrará al lado las recomendaciones del o de los productos a utilizar para lograr su objetivo.

Afinar los vinos y controlar
la intensidad colorante

UTILIZABLE EN BIO UE 848/2018

Origen Natural

VEGEFLOT®
Proteínas vegetales (patatina y guisante).
Para una óptima flotación y eliminación de los compuestos fenólicos y oxidables.

OENOFINE® PiNK
Levadura inactivada, proteína vegetal (patatina), carbón activado, bentonita sódica.
Reducción de la tonalidad, eliminación de compuestos fenólicos.

OENOFINE® NATURE
Levaduras inactivadas, proteínas vegetales (patatinas, guisante), bentonita cálcica.
Eliminación de compuestos fenólicos oxidables.

VEGEFINE®
Proteínas vegetales (patatinas).
Importante acción sobre los polifenoles oxidados.

Formulaciones sinérgicas

POLYMUST® BLANC
Proteína vegetal (guisante), PVPP.
Eliminación de los compuestos fenólicos oxidables.

POLYMUST® ROSÉ
PVPP, proteína vegetal (patatina).
Estabilización del color, disminución de ácidos fenólicos.

POLYLACT®
PVPP, caseinato potásico.
Inhibición del pardeamiento.

Controlar la oxidación

COMO COMPLEMENTO DE OTROS PRODUCTOS DE CLARIFICACIÓN

CHARBON ACTIF LIQUIDE HP

GESTIÓN DEL COLOR

Polvo de carbón activo en solución acuosa estabilizada.

- Óptima gestión del color.
- Alta capacidad de limpieza.

Producto sujeto a regulación, consulte la legislación vigente

ROSÉ

LA VINIFICACIÓN EN ROSADO

PREVENCIÓN DE LA OXIDACIÓN

POWERLEES® LIFE

Formulación de levaduras inactivadas ricas en diferentes compuestos reductores como el glutatión .
POWERLEES® LIFE ha sido seleccionado gracias a un proyecto de investigación sobre el estudio de alternativas al uso de sulfitos **para la protección de los vinos durante su conservación.** La especificidad de las levaduras inactivadas que lo componen permiten:

➔ **En preventivo** (después de la fermentación):
- Reducir fuertemente el consumo de oxígeno de los compuestos fenólicos del vino.
- Estabilizar el color de los vinos rosados evitando su pardeamiento ligado a la oxidación.
- Preservar el perfil aromático del final de le fermentación hasta el momento de consumo.

➔ **En curativo:**
- Refrescar el perfil aromático de vinos oxidados.
- Fijar el etanal, limitando su volatilidad.

ESTABILIZACIÓN

Al final de la elaboración, se deben seleccionar bien las siguientes etapas para evitar alteraciones aromáticas y de color de los vinos.

ESTABILIZACIÓN PROTÉICA

MICROCOL® ALPHA	MICROCOL® FT
Bentonita sódica que respeta el color y todos los aromas con buen poder desproteinizante.	Especifica para filtración tangencial. Bentonita calco-sódica natural, destinada a la estabilización proteica de los vinos.

ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

CELSTAB®	POLYTARTRYL®	MANNOSTAB® LIQUIDE 200	CA^{2+}STAB
CMC para la estabilización tartárica tras verificación de la dosis en laboratorio.	Ácido metatártrico – Inhibidor de la cristalización de las sales de bitartrato potásico.	Manoproteína natural para la estabilización tartárica de las sales de Bitartrato de potasio.	Estabilización de las sales de tartrato de calcio mediante precipitación específica del calcio en exceso.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

CR - AS - 01.03.24 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor..