



Tres cepas de levadura POF (-) (phenolic off flavour -)

Excellence STR

Excellence B2

Excellence TXL

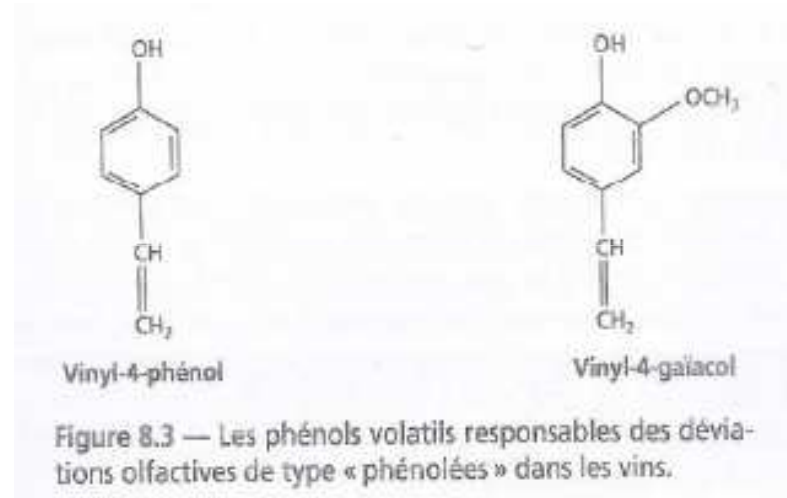




Tres Levaduras POF- : Excellence STR, Excellence B2 et Excellence TXL

- Que son los vinil-fenoles?

-Fenoles volatiles responsables de las desviaciones aromaticas en los vinos blancos (olores farmaceuticos, tempera, pintura, alquitran...)



-La levadura juega un rol importante en la producción de vinil-fenoles volatiles

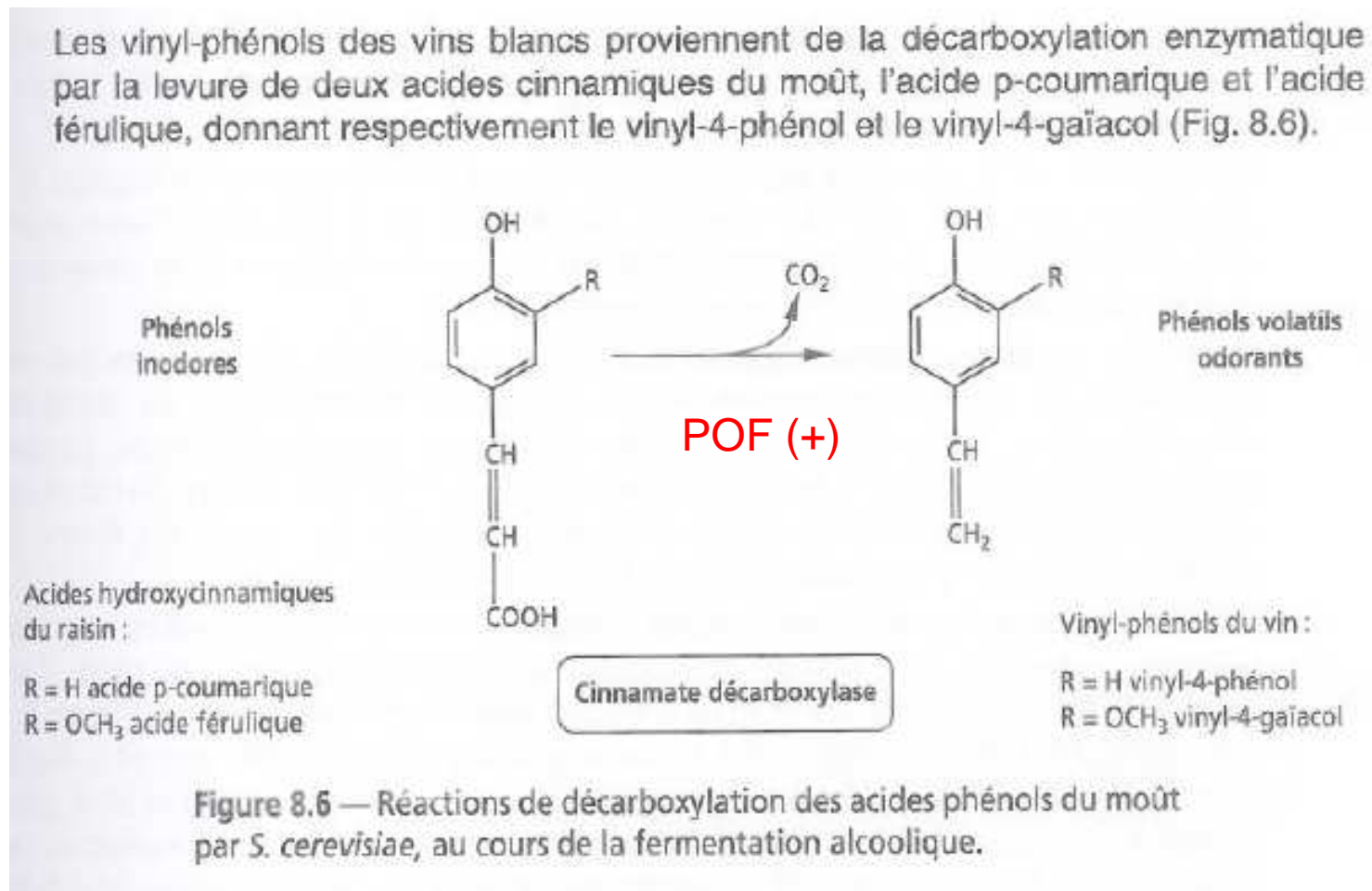
- En general las levaduras son POF (+) (phenolic off flavour)
- Es por esto la necesidad de la selección de levaduras por **Breeding** así obtener levaduras POF (-)



Tres levaduras POF- : Excellence STR, Excellence B2 et Excellence TXL

- Producción de enmascarar los aromas = vinil-fenoles

Mécanismo enzymatico de producción de VP en vinos blancos:





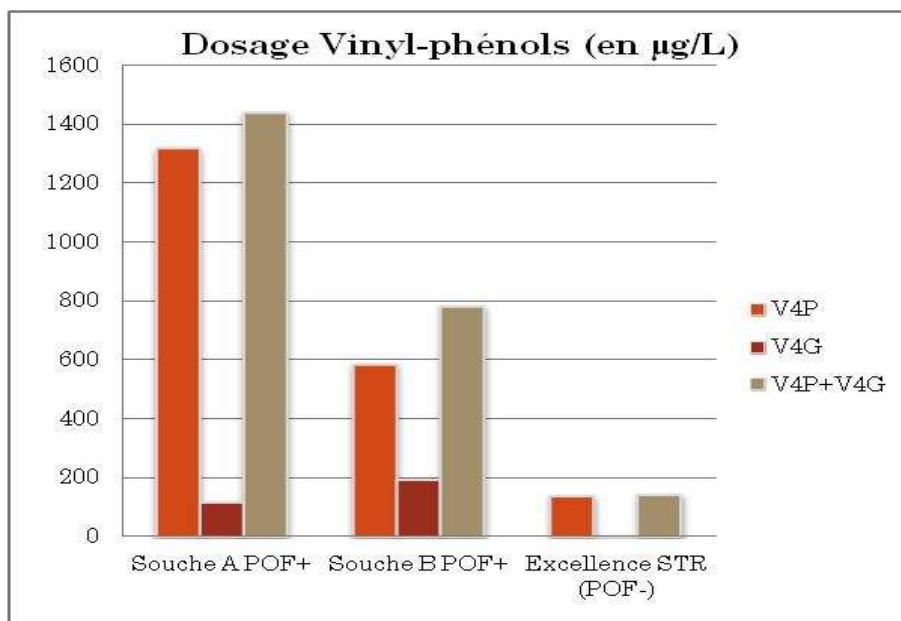
Tres levaduras POF- : Excellence STR, Excellence B2 et Excellence TXL

- Interes enologico de vinificar con levaduras POF(-) :

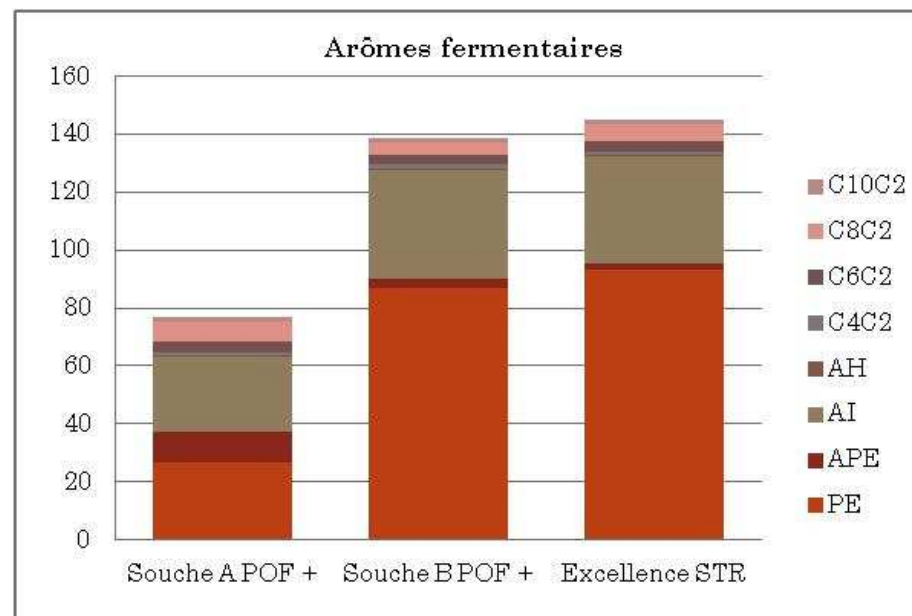


Aumentar la proporcion [Aromas +] / [vinil-fenoles]

Disminuir las cantidades de aromas negativos



Aumento de aromas positivos



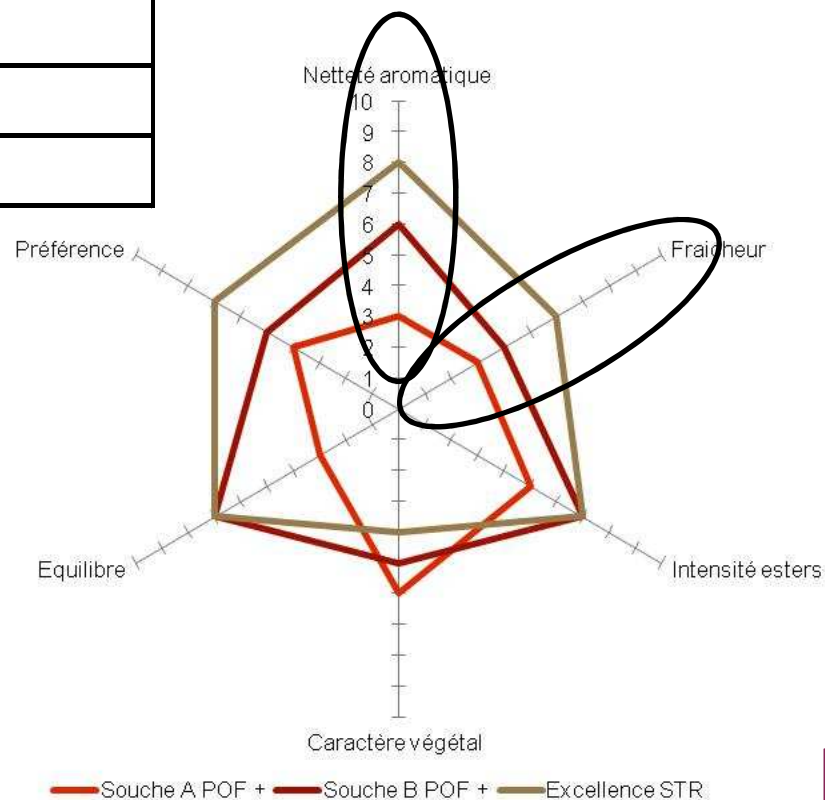


Tres levaduras POF- : Excellence STR, Excellence B2 et Excellence TXL

- Interes enologico de vinificar con levaduras POF(-)

Mayor es la proporcion mejor sera la degustacion del vino, nariz mas limpia y frescor

	Ratio [Arômes +] / [vinyl-phénols]
Souche A POF+	5,4
Souche B POF+	17,6
Excellence STR (POF-)	100,5





Tres levaduras POF- : Excellence STR, Excellence B2 et Excellence TXL

• Influencia de los parametros en la vinificacion sobre el contenido en acidos fenolicos (precursores):

-Variacion en funcion de la cepa y maduracion de la uva

-Mayor cantidad en uva madura y clima caluroso

-Depende tambien de las condiciones de extraccion y clarificación del mosto



-Tratamientos mecanicos violentos

- Clarificación insuficientes

-maceracion pelicular



Favoriza la extraccion de precursores (acidos fenolicos)

-Utilisacion de enzimas pectoliticas no purificadas (Cinnamyl esterase)



Tres levaduras POF- : Excellence STR, Excellence B2 et Excellence TXL

- Porque utilizar levaduras POF(-):

- Mejor calidad aromatica

- Evita los aromas negativos (tempera, farmaceuticos....)

- Mayor proporcion aromatica (> 100)

- Vinos mas frescos (preferencia en la degustacion)

- Exaltacion de los aromas positivos (thioles y aromas fermentativos)

- El no uso de enzimas purificadas (actividad CE)

- Si existe muchos precursores (acidos fenolicos)

- Cuando el clima es caluroso, cosecha sobre madura, precesos de extraccion agresivos

Excellence STR

Excellence B2

Excellence TXL