

# GESTIÓN DE LA BOTRYTIS

Las condiciones climáticas de la añada pueden tener consecuencias nefastas sobre **el estado sanitario y cualitativo de las uvas.**

**Las lluvias tienen un efecto de dilución** de la composición fenólica de las bayas, llegando incluso a obligar a una recolección anticipada de las **uvas sin que éstas sean lo suficientemente maduras.**

La presión que ejercen las enfermedades como la **Botrytis** se multiplica, y a los desequilibrios del mosto se suman las desviaciones organolépticas.

Existen varias soluciones enológicas para **solucionar estos problemas.**

## LAS HERRAMIENTAS DE MARTIN VIALATTE® PARA SOLUCIONAR LOS PROBLEMAS DE BOTRYTIS.

### ELIMINAR LOS COMPUESTOS AROMÁTICOS NEGATIVOS PRESENTES EN EL MOSTO

La contaminación por *botrytis* da lugar a unos sabores característicos a humedad y a tierra.

- **NOIR CAPTIVA** es un carbón enológico en polvo muy adsorbente que puede utilizarse para desodorizar y descontaminar el mosto.
- **KTS® CLEAR** es un producto a base de quitina-glucano que combina un efecto clarificante con la eliminación de los malos sabores.

### PROTEGER EL MOSTO CONTRA LA OXIDACIÓN

La *botrytis* provoca una sensibilidad adicional del mosto a la oxidación debido a la liberación de lacasas.

- **TANIGAL** es un tanino de agallas de roble con un gran poder antioxidante. Fija las lacasas presentes en el mosto y facilita su eliminación.
- **ORIGIN FRESH** es un producto a base de PVP/PVI cuyas propiedades de quelación de metales pesados y adsorción de los ácidos permiten proteger el mosto contra la oxidación y preservar la intensidad y la longevidad de los aromas frescos.



### ÉXITO EN LA ETAPA CLAVE DE LA EXTRACCIÓN

Es posible realizar una maceración corta, pero debe llevarse a cabo tomando ciertas precauciones.

- En los mostos tintos, una maceración corta es una opción pero puede conducir a una inestabilidad del color. En este caso el uso de taninos como **SUBLITAN® VINIF** es fundamental. Su composición a base de taninos elágicos, proantocianídicos y gálicos permite proteger la materia colorante por copigmentación.

### EL TRATAMIENTO DEL VINO

Puede suceder que el vino obtenido todavía presente algún desequilibrio y aún contenga moléculas no deseadas.

- **SUBLIPROTECT®** es un complejo a base de taninos de uva y levaduras secas inactivadas. Su adición al final de la FA del vino tinto protege los aromas contra la oxidación y aumenta las sensaciones de redondez y estructura.
- **VIAZYM® FLUX** es una enzima líquida concentrada en pectinasas y  $\beta$ -glucanasas, muy útil para degradar los glucanos de las uvas afectadas por *botrytis* y mejorar así la filtrabilidad del vino.



#### La importancia de las glucanasas

*Es importante no esperar hasta la filtración y utilizar las glucanasas una vez han finalizado las fermentaciones (FA y FML), ya que la temperatura del medio sigue siendo la óptima para su actividad.*