

# PRODUCTOS FUNCIONALES

## RECOMENDACIONES PARA ADAPTAR SU DOSIS DE USO EN VINOS TINTOS

### SpringCell™ Color/ Color G2 / Manno



Los productos funcionales son aquellos derivados de levaduras utilizados para **preservar o realzar características específicas de su vino**. En vinos tintos, principalmente para la **estabilización del color**, pero a la vez mejorando su **estructura y redondez**. Con el objeto de encontrar la dosis mejor adaptada para maximizar el efecto de éstos, a continuación se presentan recomendaciones de uso.

#### Material Requerido:

- Botellas transparentes:  $(1 + X) \times 750$  ml, donde X es el número de dosis a ensayar
- Balanza de precisión a  $\pm 1$  mg para pesar los derivados de levadura
- Papel de aluminio
- Una jarra o vaso de un litro
- Bomba de vacío manual para botellas (idealmente) y tapones plásticos
- Pipetas de 10 ml
- Espectrofotómetro UV/Vis (idealmente)
- Copas de degustación normalizadas.

### PASO 1 - PREPARACIÓN DE LAS SOLUCIONES A TESTEAR

Producto	Dosis recomendada (g/Hl)	Peso correspondiente de cada producto a adicionar en 750 ml (mg)
control	0	0
SpringArom™	20 - 40	150 - 300
SpringCell™ Manno	10 - 20	75 - 300

Please contact [fermentis.us@lesaffre.com](mailto:fermentis.us@lesaffre.com) if you have any technical/commercial questions.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

## PRODUCTOS FUNCIONALES

RECOMENDACIONES PARA ADAPTAR SU  
DOSIS DE USO EN VINOS TINTOS

# SpringCell™ Color/ Color G2 / Manno



### PASO 1 - PREPARACIÓN DE LAS SOLUCIONES A TESTEAR

**Para cada condición/dosis (en cada botella):**

1. Agregar a jarra o vaso de un lt el volumen de vino de una botella de 750 ml
2. Adicionar a jarra o vaso la dosis correcta de cada producto agitando suavemente y tratando de no formar grumos.
3. Homogenizar bien e incorporar el vino a la botella. Identificar.
4. Enjuagar dos veces el recipiente en el que estaba contenido el producto con vino y volver a repetir la operación para cada dosis establecida.
5. Dejar las botellas al menos por 24 hs a temperatura de sala.
6. Volver a homogenizar cada botella cerrada con movimientos hacia arriba y abajo y dejar nuevamente en reposo.
7. Luego de 4 o 5 días es posible iniciar con la evaluación sensorial de los ensayos realizado. Idealmente pueden prepararse duplicados o triplicados de cada ensayo a fin de testear las muestras a diferentes intervalos de tiempo. Por ejemplo, a la semana, 15 días y a un mes de iniciado el tratamiento.
8. También se sugiere evaluar además del aspecto sensorial, la pérdida de color (polifenoles polimerizados) sufrida después de un tratamiento por frío y el efecto que pudo tener el producto funcional agregado. En ese caso, se debería dejar el duplicado de cada ensayo a temperatura de  $-4^{\circ}\text{C}$  por un periodo de 24 hs, luego del cual, de haber sedimento en el fondo de la botella, se separa un volumen de vino claro para su posterior análisis y cata.

### PASO 2 - PROBAR, ANALIZAR Y SELECCIONAR

1. Remover las botellas del refrigerador al menos 30 minutos antes de la cata.
2. Para evitar influencias en la evaluación sensorial, se sugiere cubrir cada muestra de manera de ocultar la identificación de cada ensayo.
3. Evaluar sensorialmente luego de introducir en cada copa de degustación un volumen de unos 30 ml cuidando de no introducir depósitos o turbios que se pudiesen haber formado: analizar sensaciones en vista, nariz y boca de cada ensayo.
4. También se sugiere evaluar además del aspecto sensorial, la oxidación de polifenoles y el efecto protector realizado por el producto funcional agregado analizando la intensidad colorante de cada muestra, tomando los valores de la intensidad óptica a 420, 520 y 280 nm.

Please contact [fermentis.us@lesaffre.com](mailto:fermentis.us@lesaffre.com) if you have any technical/commercial questions.



**THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION**