

CLEAN BOUQUET-S

Tratamiento contra problemas de reducción y potenciador de aromas primarios

Clean Bouquet-S es una nueva gama de productos especialmente desarrollada para solucionar problemas de reducción, sulfuros y malos olores en vino. La línea de productos Clean Bouquet presenta un aditivo en función del tipo de moléculas a eliminar, sulfuros en sus primeros estadios (SH₂, CH₃SH) y sulfuros envejecidos, con una mayor dificultad de eliminación para los productos estándar. Clean Bouquet S se presenta en dos formas diseñadas para lograr una actividad óptima, en función del estadio de envejecimiento de la reducción del vino.

Clean Bouquet SH. Es un producto específicamente diseñado para la eliminación de aromas con mayor componente en sulfuros en estadios iniciales y menor presencia de sulfuros envejecidos (oxidados) con olores que recuerdan a huevos podridos, butano, goma quemada...

Clean Bouquet SS. Producto específicamente diseñado para la eliminación de aromas con mayor componente en sulfuros envejecidos (oxidados) de difícil eliminación que presentan aromas a ajo, cebolla, espárragos, berza cocida

VENTAJAS.

- Producto selectivo frente al compuesto azufrado a eliminar
- Potenciador de aromas primarios
- Rápida acción, fácil de evaluar incluso en copa.
- Aporte extremadamente controlado de cobre sobre el vino.

CARACTERÍSTICAS.

Los problemas de reducción en vinos se pueden producir por múltiples causas y en diferentes fases del proceso de elaboración de vinos. Estos problemas siempre transcurren con una primera formación de sulfuro de hidrógeno (SH₂) y si esta formación persiste o se gestiona mal en bodega, puede derivar en la presencia de tioles (R-SH) y finalmente en disulfuros (RSSR), monosulfuros (RSR), mercaptoetanol, metionol. Cada grupo de sulfuros tiene sus propias características aromáticas. En general, los sulfuros se consideran defectos aromáticos (huevos podridos, butano, goma quemada, ajos, cebollas, berza cocida...) aunque algunos sulfuros procedentes de la uva son importantes en la expresión de aromas afrutados.

Avanzare ha diseñado una nueva línea de productos que actúa de forma muy específica frente a estos sulfuros y que, por tanto, presenta notables ventajas respecto al tradicional uso de sulfato de cobre o citrato de cobre. Clean Bouquet-S se trata de una línea de productos basados en la acción del cobre orientada y modulada por celulosa, taninos específicos y corteza de levadura. La capacidad de seleccionar un tipo de sulfuro (iniciales, Clean Bouquet SH) u otro (envejecidos, Clean Bouquet SS) otorga al enólogo la posibilidad de escoger el tratamiento más efectivo a su problema, cuidando la expresión de aromas afrutados en vinos.

TECNOLOGÍA.

Esta interesante selectividad se logra mediante la posición del cobre en el producto, de manera que por impedimento estérico del catión es capaz de seleccionar por tamaño el tipo de sulfuro a eliminar.

La tecnología empleada se basa en la inmovilización de cationes activos, permite al cobre una accesibilidad limitada, de manera que este sea accesible exclusivamente a cada tipo de sulfuro para el que se ha diseñado por efecto del llamado impedimento estérico (tamaño de las moléculas).



Figura 1. Esquema de trabajo del producto Clean Bouquet

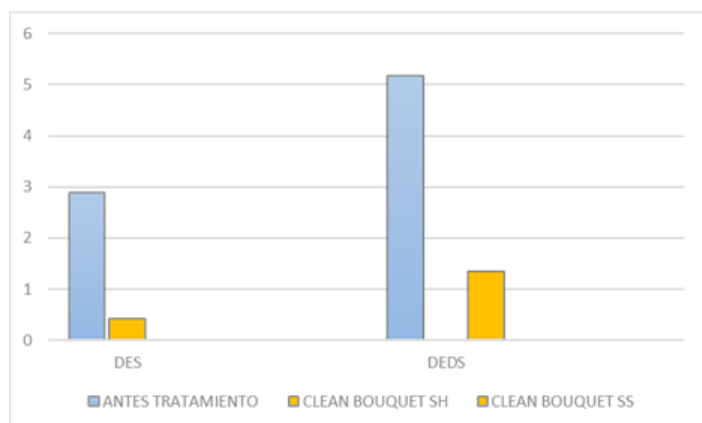
Este efecto permite seleccionar el tipo de molécula a eliminar sin actuar frente al resto de moléculas con partes azufradas que presenta el vino. Esta tecnología facilita que los vinos no pierdan moléculas propias de aromas primarios y sí permite eliminar los aromas a reducción y a cerrado, relacionados con sensaciones negativas en el vino.

La tecnología empleada, debido a la inmovilización del cobre sobre la corteza de levaduras y la celulosa, permite realizar este efecto sin un aumento significativo en el nivel de cobre en el medio y evitando los problemas propios de otros productos que presentan cobre como elemento activo.

RESULTADOS Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS.

Sulfuro presente	Denominación	U.Detección PPB	Olor reconocible	Producto recomendado
Sulfuro de hidrógeno (Ácido sulfhídrico)	SH ₂	1	Huevos podridos	Clean Bouquet SH
Metanotiol	CH ₃ SH	1,5	Goma quemada	Clean Bouquet SH
Etanotiol	CH ₃ CH ₂ SH	1,5	Butano	Clean Bouquet SH
Sulfuro de dimetilo	CH ₃ SCH ₃	25	Espárragos	Clean Bouquet SS
Disulfuro de dimetilo	CH ₃ SSCH ₃	10	Ajo	Clean Bouquet SS
Etiltioacetato	CH ₃ CH ₂ SAc	40	Cebolla	Clean Bouquet SS
Metionol	CH ₃ S(CH ₂) ₃ OH	1200	Col cocida	Clean Bouquet SS

Tabla 1. Selección de compuestos azufrados presentes en el vino. Correlación con el tipo de Clean Bouquet a utilizar



	COMPUESTO AZUFRAO ANALIZADO		DOSIS
	DES	DEDS	
ANTES TRATAMIENTO	2,89	5,16	
CLEAN BOUQUET SH	0,43		3 g/Hl
CLEAN BOUQUET SS		1,35	3 g/Hl

Figura 2. Ensayos comparativos en vino tempranillo denominación de origen Ca Rioja, para dos vinos con defectos: 1. Dietilsulfuro (DES), 2 Disulfuro de dietilo (DEDS), valores en ppb antes y después de utilizar Clean Bouquet

DOSIFICACIÓN.

Clean Bouquet SH y Clean Bouquet SS

Dosis máxima permitida: 30 gr/Hl. Dosificaciones típicas preventivas 1-3 gr/Hl, dosis típica tratamiento 5- 10 gr/Hl.

El empleo de dosis iguales o inferiores 10 gr/Hl, y siguiendo el procedimiento de uso marcado por el fabricante, produce en todos los casos restos de cobre residual en el vino **muy inferiores a 1 mg/l**, incluso antes del proceso de filtrado. Una vez filtrado, el residuo del mismo se reducirá drásticamente.

DOSIFICACIÓN.

Disolver 1 parte de Clean Bouquet SH o Clean Bouquet SS en 10 veces su peso en agua fría. Agitar para suspender durante 10 min y añadir al vino el producto suspendido. La adición puede realizarse previamente a un trasvase o a la agitación del depósito. A ser posible, dejar actuar durante 7-10 días. Desfangar o filtrar el vino.

PREPARACIÓN.

El producto se presenta como un polvo de color marrón, con el aroma típico a levadura. El producto se presenta en envases de 1 y 2.5 kg

PRESENTACIÓN Y ASPECTO FÍSICO.

El producto se presenta como un polvo de color marrón, con el aroma típico a levadura. El producto se presenta en envases de 1 y 2.5 kg

CONSERVACIÓN.

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

29 de agosto 2023



REGISTRO: R.G.S.A: 31.002865/LO, Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 934/2019