



ANTIBOTRYTIS Varietal

Coadyuvante para la vinificación de uvas afectadas por *Botrytis* o podredumbre ácida



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

En las uvas afectadas por un ataque de moho gris los fenómenos oxidativos son siempre muy consistentes y son causa de evidentes alteraciones de los vinos terminados. En los mostos provenientes de uvas afectadas de podredumbre, la actividad enzimática polifenol oxidasa (PFO) está en una cantidad 40 veces superior a aquella presente en los mostos de uvas sanas. Los vinos blancos tienden fácilmente a asumir coloraciones castañas y tienen mismo olor a mufa a causa de la presencia de acetaldehídos, que tiende a combinar el SO₂ libre. Los vinos tintos tienden a volverse anaranjados, muestran una pérdida consistente de la concentración poli fenólica y tienen el mismo olor a moho acentuado debido al mayor tiempo de contacto con las partes sólidas. Estas alteraciones se deben a la difusión en el mosto de la lacasa, una enzima producto de la *Botrytis cinerea*, constituida por una parte proteica y un átomo de cobre que es indispensable para su funcionalidad. La lacasa es una polifenoloxidasas específica, capaz de oxidar una amplia gama de los poli fenoles presentes en los vinos; estas oxidaciones inducidas por la lacasa aportan como consecuencia indirecta también la alteración del aroma. Estos fenómenos a causa de la estabilidad de la enzima, prosiguen por largo tiempo en el vino.

Para defenderse de los efectos de la lacasa es indispensable intervenir rápidamente utilizando estrategias apropiadas según el tipo de uva, del porcentaje de infección y de la tecnología fermentativa. Para resolver estos problemas AEB ha puesto a punto tres coadyuvantes específicos que se adaptan de modo óptimo a las diversas situaciones. Ideal para mostos blancos y rosados obtenidos de uvas afectadas por *Botrytis* hasta un máximo del 10-15% del total de los racimos. El caseinato de potasio tiene la doble función de quelar y eliminar el cobre indispensable por la acción de la lacasa y de adsorber los polifenoles oxidados en complejos coloidales que son sucesivamente precipitados por la bentonita. Las particulares paredes celulares de levaduras empleadas tienen un elevado componente lipídico, que permite fijar los compuestos volátiles productos de la *Botrytis cinérea* previniendo la aparición de olores anormales desagradables y cuidando así las características varietales. **Antibotrytis Varietal** permite una inhibición precoz de la actividad oxidante debido a la lacasa y una remoción eficaz de las catequinas y de las proantocianidínicas oxidadas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada, caseinato potásico, paredes celulares de levaduras, autolisados de levaduras.

→ DOSIS DE EMPLEO

30-100 g cada 100 litros de mosto o por quintal de uva en función del ataque botrítico.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en 10 partes de agua y adicionar directamente al mosto.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bolsas de 5 kg netos.

