



ANTIBOTRYTIS Rouge

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



→ DESCRIPCION TECNICAS

En las uvas dañadas por un ataque de moho gris los fenómenos oxidativos son siempre muy consistentes y son la causa de evidentes alteraciones de los vinos terminados. En mostos procedentes de uvas afectadas por podredumbre en más del 50%, la actividad enzimática PFO es unas 40 veces superior a las que presentan los mostos de uvas sanas. Los vinos blancos tienden fácilmente a adquirir coloraciones parduzcas y carácter desvaído a causa de la presencia de acetaldehído, que tiende a combinar el SO₂ libre. Los vinos tintos tienden en cambio a tornarse anaranjados, mostrando una pérdida importante de la concentración polifenólica y tienen a menudo olor a moho acentuado debido al prolongado tiempo de contacto con las partes sólidas.

Estas alteraciones se deben a la difusión en el mosto de la lacasa, una enzima producto de *Botrytis cinerea*, constituida de una parte proteica y un átomo de cobre que es indispensable para su actividad. La lacasa es una polifenoloxidasa específica, en condiciones de oxidar una amplia gama de polifenoles presentes en los vinos. Estas oxidaciones inducidas por la lacasa comportan como consecuencia indirecta también la alteración del aroma.

Estos fenómenos, a causa de la estabilidad de la enzima, se producen durante largo tiempo en el vino. Para defenderse de los efectos de la lacasa es indispensable intervenir rápidamente mediante estrategias apropiadas dependiendo del tipo de uva, del porcentaje de infección y de la tecnología fermentativa. Para resolver estos problemas AEB ha lanzado tres coadyuvantes específicos que se adaptan de forma óptima a las diversas situaciones.

El ataque de la *Botrytis* en las uvas tintas, causa en los vinos una disminución en la concentración polifenólica Y predispone al vino para una rápida oxidación que se manifiesta sobretodo con el incremento de notas anaranjadas. **Antibotrytis Rouge** permite inhibir la acción de la lacasa y restablecer el correcto contenido en taninos proantocianidicos, tanto por el aporte directo, como por la acción protectora desarrollada por los taninos elágicos, más fácilmente oxidable que asumen la función de "escudo". Al mismo tiempo se obtiene una mejora de las notas aromáticas, la atenuación del olor a moho y una mejora del color del vino.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

paredes celulares de levaduras, levaduras inactivadas, taninos proantocianidicos, elágicos y gálicos.

→ DOSIS DE EMPLEO

30-100 g por hectolitro de mosto o por quintal de uva en función ataque botritico.





ANTIBOTRYTIS Rouge

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en 10 partes de agua y adicionar directamente al mosto o al estrujado de uva tinta.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en un lugar fresco y aireado.

Sacos de 5 kg netos.

