

¿Por qué utilizar **taninos comerciales** en la elaboración del vino?

SIGA NUESTRA GUÍA FÁCIL DE USAR PARA RESPLADAR SU "CONOCIMIENTO TÉCNICO"

¿Qué son los taninos?

Los taninos son compuestos químicos amargos y astringentes que pertenecen a un grupo más amplio denominado "**polifenoles**".



Los taninos ayudan a proporcionar textura, equilibrio y estructura al vino.

Los taninos abundan en la naturaleza, concretamente en **la corteza de muchos árboles** y en una gran variedad de **hojas, té, café y frutas, incluso en uvas**.



Las moléculas de tanino suelen ser mucho más grandes que las de otros tipos de polifenoles, y tienen una capacidad única para combinarse fácilmente con otras moléculas como las proteínas, provocando su precipitación.

Debido a que los taninos se unen a otras proteínas, incluidas las de la saliva humana, crean una característica **sensación astringente y envolvente** en la boca.



Los taninos tienen más una textura y una sensación que un sabor específico. Dependiendo de la intensidad de los taninos, se puede experimentar una sensación temporal de rugosidad o sequedad.

Uso de taninos en el proceso de elaboración del vino:

1

Los taninos del vino proceden principalmente de **la piel, las pepitas** y, en cierta medida, **el escobajo de la uva**.



4

El alcohol disuelve más taninos que el agua y, por tanto, **cuanto más tiempo maceren los hollejos y las pepitas** durante y después de la fermentación, **más tánico será el vino final**.

2

Durante **la fermentación**, el jugo, los hollejos y las pepitas **maceran juntos**.

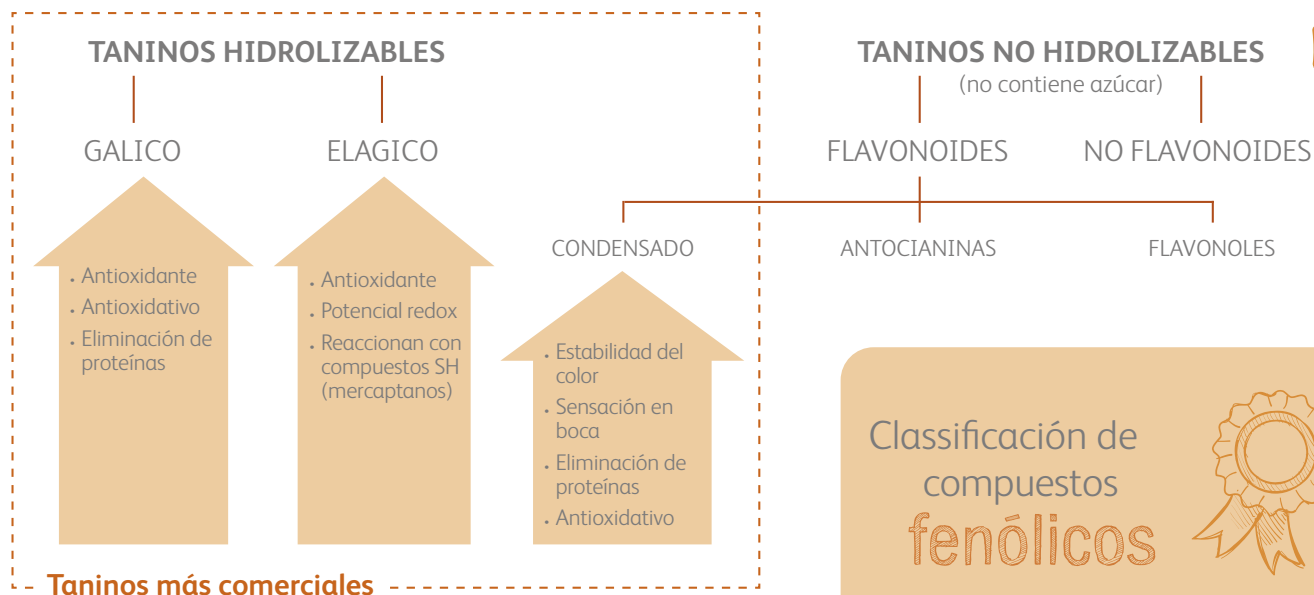


3

A medida que se **procesa el azúcar** y se **produce alcohol**, se liberan color y taninos en el vino.

5

Los taninos también pueden proceder de **los recipientes de madera** en los que se **fermenta y/o envejece** un vino, (la madera puede aportar tanto taninos como sabor al vino).



Beneficios de los taninos en el vino



- La astringencia y el amargor de los taninos ayudan a **equilibrar el duce y frutado** para evitar una sensación empalagosa.
- La astringencia también suma al impacto físico del vino, contribuyendo (junto al alcohol y la acidez) a la característica llamada **“cuerpo”**.
- Los taninos desempeñan el rol de **prevenir la oxidación prematura** del vino.
- Pueden utilizarse como antioxidantes (inhibición de la actividad enzimática indeseable, como la actividad de la lacasa en vinos afectados por Botrytis).
- Incorporan oxígeno del vino para facilitar la polimerización (unión) de moléculas individuales de taninos para formar otras más grandes. De este modo se evitan reacciones oxidativas más nocivas, al tiempo que se suaviza y redondea el vino.



La función de taninos comerciales

Los taninos comerciales pueden añadirse durante la fermentación.

- Hay tipos específicos de taninos comerciales que deben añadirse en momentos concretos del proceso de elaboración del vino. Estos taninos actúan de forma diferente, dando distintas características y ayudando a proteger y suavizar el vino.
- Antes de añadir taninos al mosto o al vino, se debe decidir qué quiere conseguir con la adición de taninos.

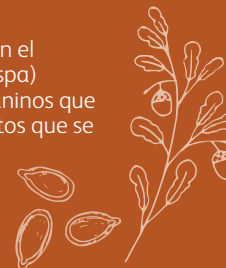
¡Asegúrese de que el tipo de tanino que tiene es adecuado para la tarea!

Fuentes de taninos comerciales

Muchos taninos comerciales proceden del roble, que puede estar tostado o no.

Los gábulos del roble (un crecimiento en el árbol que resulta del ataque de una avispa) proporcionan una gama diferente de taninos que pueden encontrarse en algunos productos que se adicionan al vino.

Los taninos también pueden extraerse de las semillas y la piel de la uva.



Taninos y color

- Los taninos ayudan a **estabilizar el color**.
- Al principio de la maceración y fermentación, algunos de los componentes del color- otros polifenoles llamados **“antocianinas”** - pueden unirse a proteínas presentes en la uva y precipitar como sedimento.
- Si hay taninos presentes, serán algunos de ellos quienes se unan a las proteínas, cumpliendo el rol los llamados **“taninos de sacrificio”**.
- Los taninos también se unen directamente con antocianinas para formar pigmentos disueltos estables que **ayudan a preservar el color**.

Actualmente, incluso maderas sin herencia vinícola específica, aportan productos tánicos al campo.

Una de estas maderas, el quebracho, fue identificada por primera vez por sus propiedades para curtir pieles.

Las características químicas de los taninos del quebracho se asemejan mucho a las de la uva, lo que lo convierte en una posible adición deseable para los enólogos.

¿Por qué utilizar **taninos comerciales** en la elaboración del vino?

SIGA NUESTRA GUÍA FÁCIL DE USAR PARA RESPLADAR SU “CONOCIMIENTO TÉCNICO”

Los 3 tipos de taninos comerciales:

1 TANINOS SACRIFICIO

- Se utilizan para preservar el tanino natural de la uva.
- Estos taninos de sacrificio se combinan con proteínas y otros componentes de la uva y precipitan en las borras.
- De este modo, los taninos naturales de la uva se conservan y pueden combinarse con pigmentos hidrosolubles para crear un color óptimo y estable.
- En general, estos taninos brindan **un mejor color, protegen contra la oxidación y mejoran la sensación en boca.**



2 TANINOS DE CRIANZA

- Los taninos de crianza desempeñan un papel importante en el desarrollo del vino **durante el período de añejamiento en bodega.**
- Estos taninos se añaden tras el primer o segundo trasiego (después de la fermentación).
- Los taninos de crianza utilizados durante el añejamiento del vino ayudan a proteger contra la oxidación al tiempo que mejoran la estructura de los taninos y contribuyen a la estabilidad del color.
- También **aportan sutiles diferencias** de sabor y sensación en boca a los vinos.



3 TANINOS DE ACABADO

- Estos taninos se agregan generalmente en cualquier momento entre **las 3 semanas anterior al fraccionamiento y el día anterior al mismo.**
- Estos son usados obviamente más tarde durante el añejamiento del vino para impartir características que pueden estar faltando de la uva o de la barrica.
- Los taninos de acabado derivados de roble francés de calidad, brindan notas muy agradables de coco y vainilla, algunos incluso dan una sensación de dulzura, a un vino terminado.
- Estos taninos pueden dar **una percepción de dulzura** (muy suave, pero suficiente para balancear un poco la acidez), con un roble ligero y una placentera astringencia.



Los taninos a lo largo del añejamiento



Los taninos se transforman a lo largo del envejecimiento

En **los vinos jóvenes, los taninos son fuertes y agresivos** y crean una **intensa sensación de sequedad en la boca.**

Durante el proceso de envejecimiento, se unen y forman moléculas cada vez más grandes. Y eventualmente, estas moléculas se vuelven demasiado pesadas, se suspenden del vino y se hunden en el fondo de la botella. Como resultado de la caída de los taninos, **el vino se vuelve menos amargo y adquiere una textura más suave y elegante.**

Sólo los vinos con la combinación adecuada de características mejoran con la edad. En general, **los vinos bien equilibrados** con altos niveles de acidez, azúcar y taninos **son perfectos para envejecer.**



En resumen: ¿Por qué utilizar taninos comerciales?

El uso de taninos comerciales durante la elaboración del vino tiene muchos beneficios para el vino y el enólogo. Los principales beneficios son:

- Equilibra el dulzor y el afrutado para evitar la sensación empalagosa.
- Contribuye al “cuerpo” del vino.
- Previene la oxidación prematura.
- Da una textura única al vino, incluyendo una sensación de recubrimiento en boca característica.
- Aporta equilibrio y estructura al vino.
- Ayuda a estabilizar y preservar el color del vino.

¿Por qué utilizar **taninos comerciales** en la elaboración del vino?

SIGA NUESTRA GUÍA FÁCIL DE USAR PARA RESPLADAR SU “CONOCIMIENTO TÉCNICO”