



LittoFresh® Bright, la alternativa natural al PVPP

En el mercado actual hay una creciente demanda de vinos blancos y rosados más frescos y estables en el tiempo, pero debido al cambio climático se están incrementando los casos de “browning” y “pinking”. El PVPP es un producto que nos ha ayudado a estabilizar fenólicamente los mostos y vinos durante muchos años, pero que recientemente han surgido detractores por su composición en microplásticos y su imposibilidad de poder utilizarse en vinos ecológicos. Erbslöh ha desarrollado un agente clarificante con idénticas aplicaciones, respetuoso con el medio ambiente e indicado para bodegas ecológicas.

El origen de la alta reactividad de LittoFresh® Bright se debe a la sinergia entre sus componentes. Gracias a su alto contenido en proteína de levadura, ayuda a eliminar los taninos responsables de la astringencia y del amargor que, junto a la proteína de guisante, actúa eficazmente en la eliminación de los polifenoles oxidados/oxidables. El tercer componente es el silicato, que facilita su floculación durante la clarificación.

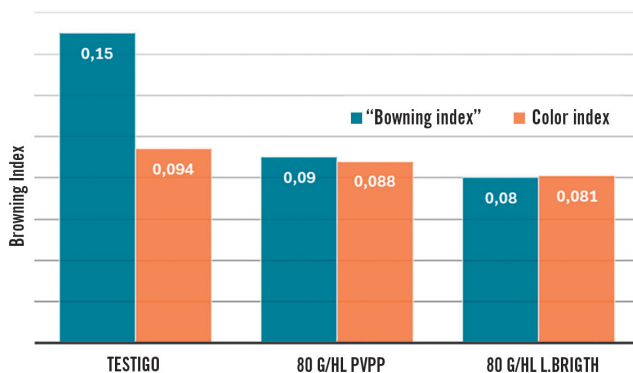
LittoFresh® Bright permite una buena gestión de la intensidad del color, elimina los compuestos causantes del “browning” y minimiza el impacto organoléptico en el vino. Apto para vinos de producción ecológica y vegana.

En el ejemplo de la de la Gráfica 1, se puede observar como un vino de Verdejo elaborado durante la vendimia 2024 en Castilla-La Mancha se ha clarificado después de la fermentación con dosis iguales de PVPP y LittoFresh® Bright, observando en medidas espectrofotométricas las diferencias entre el índice de “browning” y el índice de color que hay entre los tratamientos y el testigo.

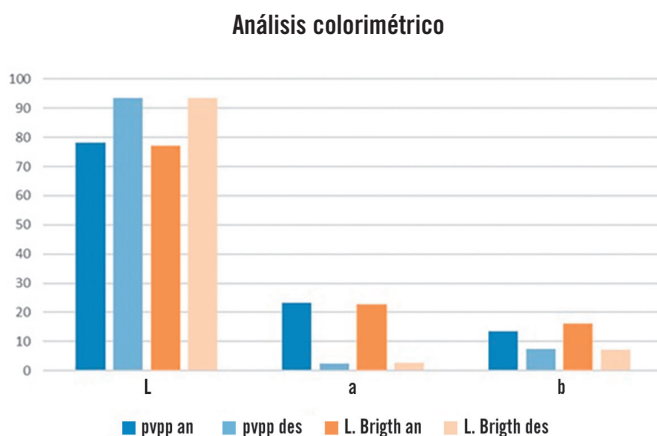
Se puede apreciar claramente que el comportamiento de LittoFresh® Bright es igual o mejor que el del PVPP.

Otro ejemplo de aplicación es su utilización durante la fermentación. Los resultados obtenidos en una bodega de la Provenza francesa (Celler d’Eguilles) durante la vendimia del 2024. Se fermentaron dos fracciones del mismo mosto rosado de Garnacha con 80 g/hl de PVPP en un tanque y 80 g/hl

Verdejo 2024



Gráfica 1. Análisis de espectrofotometría UV-vis, el índice de browning se consigue midiendo absorbancia 420 nm antes y después de añadir H₂O₂ (hiperoxidación): valores <0,05 el vino es estable; valores >0,10 hay un alto riesgo de pardeamiento.



Gráfica 2. Medidas de colorimetría antes y después de la fermentación de mosto rosado, con PVPP y LittoFresh® Bright a dosis equivalentes de 80 g/hL.

de LittoFresh® Bright en otro. Los resultados, como en el caso anterior, son prácticamente idénticos.

Los resultados obtenidos en la mayoría de ensayos realizados confirman que LittoFresh®

Bright es una alternativa real al uso de PVPP para todo tipo de vinos, incluso para ser utilizado como clarificante en vinos blancos, tintos y rosados.

Más información en www.erbsloeh.es