



## CASO 2: MIS VINOS JÓVENES PUEDEN PERDER FRESCURA SI NO LOS VENDO A TIEMPO. ¡MALDITO BICHO!

**No se preocupe, Vincent. Asíese bien y cámbiese esa camiseta; después traiga un par de copas de vino y siéntese conmigo:**

La situación de alarma sanitaria está provocando problemas en la venta de vinos y España, país con una vocación exportadora, debe gestionar bien su stock, sobre todo de vinos jóvenes, ya que estos pueden evolucionar y perder frescura, mientras que los mercados y consumidores requieren vinos más y más frescos y suaves. La percepción de frescura habitualmente está fundamentada en sutiles sabores a menta y regaliz en vinos tintos y también en algunos blancos de ciertas variedades como Verdejo y Malvasía. La frescura del vino sin duda alguna es un elemento hedónico de gran disfrute sensorial, exhibiendo propiedades muy positivas y agradables tanto en nariz como en boca y por supuesto, en retronasal, produciendo esa sensación de despeje, limpieza y pureza aromática de forma general.

Recientes estudios científicos han dado a conocer ciertos compuestos involucrados en esta percepción mediante tecnología GCMS/MS y Laboratorios Excell Ibérica ha desarrollado un nuevo paquete analítico que reúne a todos estos compuestos, siendo muy útil para los siguientes fines:

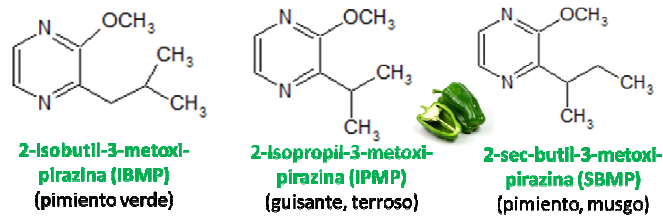
- Calificar una cosecha en función de los aromas relacionados con el frescor.
- Controlar y dirigir tecnológicamente la vinificación, ajustando temperaturas y la maceración.
- Perfeccionar el ensamblaje y el uso de los vinos de prensa.
- Administrar y gestionar la crianza durante la maduración del vino.
- Reconciliar el máquetin dirigido hacia las nuevas tendencias con la sensorialidad del vino.

**Aquí abajo podrás encontrar los secretos de los "frescos del barrio":**



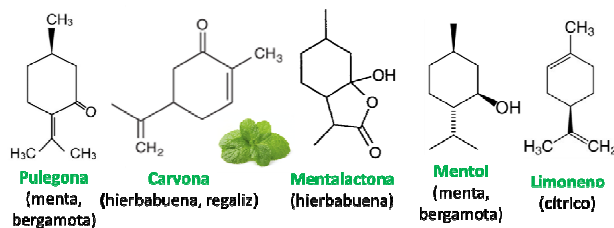
### PIRAZINAS Y 1.8-CINEOL:

Figura 1: compuestos pirazínicos en el vino con aromas vegetales.



### LIMONENO, MENTONA, MENTOL, PULEGONA, CARVONA Y MENTALACTONA:

Figura 2: compuestos relacionados con los aromas mentolados y frescos en vinos.



### CIS-HEXENOL, TRANS-HEXENOL Y 1-HEXENOL: 2-BENZOATO DE ETILO:

Figura 3: compuestos relacionados con aromas herbáceos y frescos en vinos.

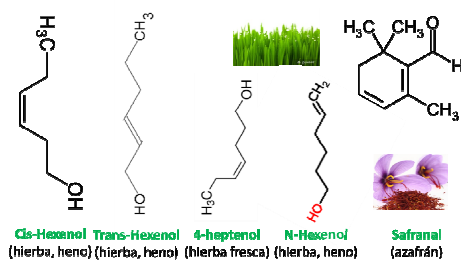
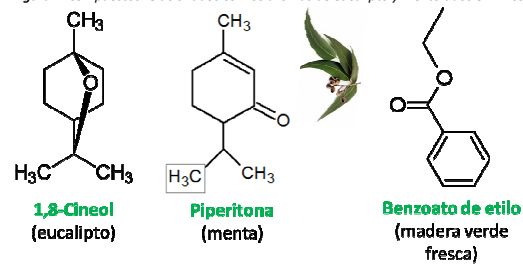
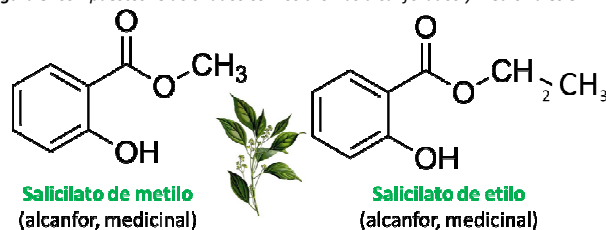


Figura 4: compuestos relacionados con los aromas de eucalipto y mentolados en vinos.



### SALICILATO DE METILO Y SALICILATO DE ETILO:

Figura 5: compuestos relacionados con los aromas alcanforados y medicinales en vinos.



Y bien, Vincent, ¿qué te parece si ahora nos relajamos, nos terminamos la botella y afinamos la estrategia?

[srlobo@excelliberica.com](mailto:srlobo@excelliberica.com)