

# Bodega del año utiliza enzimas de Novozymes

Una de las bodegas más respetadas e innovadoras de Australia, Peter Lehmann Wines, utiliza enzimas de Novozymes para elaborar vinos que encantan a los amantes del vino de todo el mundo.



La báscula de puente de Peter Lehmann Wines.

Por segunda vez durante los últimos cuatro años, Peter Lehmann Wines fue nombrado Bodega Internacional del Año y Productor Australiano del Año en el International Wine & Spirit Competition 2006, celebrado en Londres, Inglaterra.

En su fábrica de vinos en el corazón del valle de Barossa de fama internacional en el sur de Australia, la bodega de Peter Lehmann Wines siempre ha aplicado enzimas en la elaboración de sus vinos tintos y blancos. Casi todas las bodegas australianas utilizan enzimas para facilitar sus procesos de vinificación en blanco y muchos también para la vinificación en tinto.

«Yo siempre he utilizado enzimas para elaborar vino,» dice Andrew Wigan, Enólogo Jefe de Peter Lehmann Wines. «Empezamos a emplear enzimas de Novozymes porque nuestros ensayos con estas enzimas mostraron muy buenos resultados y ahora las hemos usado con gran éxito durante 14 años.»

El vino se elabora de otra forma en Australia que en Europa debido al clima cálido que requiere tiempos de proceso más cortos para evitar las infecciones. Algunas veces es necesario mover el vino de los tanques de estrujado a los tanques de clarificación en sólo media hora.

«En Australia, el principio de la vendimia varía de región a región debido a las diferentes condiciones climáticas. En cada región la vendimia suele iniciarse y terminar en una fecha relativamente firme de modo que es necesario mantener en movimiento continuo el proceso. Esto es diferente al procesado de jugo en el que las manzanas y peras pueden conservarse en un lugar frío. Las uvas tienen que procesarse a medida que se cosechan,» explica Peter Dunn, Gerente de Negocios de Novozymes para vinos.

«Estamos muy satisfechos con las enzimas de Novozymes y continuaremos usándolas,» dice Andrew Wigan, Enólogo Jefe de Peter Lehmann Wines.



Novozymes es consciente de las necesidades del mercado de vinos australianos y el hecho de que Novozymes tiene una fuerte posición en el mercado subraya este hecho. El mayor factor para el éxito de Novozymes ha sido el excelente servicio al cliente.

«Nosotros garantizamos la entrega,» dice Peter Dunn. «Y cuando se está trabajando con un horario tan estrecho, es necesario que las enzimas estén disponibles cuando se inicie la vinificación. Novozymes siempre entrega las enzimas a tiempo y las enzimas entregadas siempre realizan la función deseada.»

## Vinificación en blanco

La clarificación del mosto es generalmente difícil debido a la presencia de las pectinas extraídas durante la vinificación. Las pectinas son compuestos naturales presentes en las uvas que funcionan como esponjas. La alta viscosidad dificulta la liberación del jugo y las partículas enturbiajadoras se mantienen en suspensión. Las enzimas Ultrazym® CP-L y Novoferm® C-L de Novozymes solucionan estos problemas.

«Utilizamos Ultrazym CP-L para los vinos blancos porque contribuyen a la clarificación y un jugo claro acentúa las características de la fruta,» explica Andrew Wigan.

«Ultrazym CP-L acelera el proceso de clarificación, lo cual es importante para nosotros. Tenemos un espacio de sedimentación limitado y si dejamos el vino el día uno, es necesario que esté sedimentado el día dos.»

Ultrazym CP-L ayuda a los enólogos al reducir la viscosidad, liberar más fácilmente el mosto de yema, permitir la clarificación y sedimentación del mosto y acelerar el proceso para obtener mostos claros antes de la fermentación.

«La enzima se añade durante el estrujado de modo que se consigue un tiempo de contacto rápido y una reacción rápida. Ultrazym CP-L ayuda a liberar el mosto de yema y potencia la sedimentación al funcionar en los tanques de clarificación,» dice Peter Dunn.

## Vinificación en tinto

Además de facilitar la elaboración y potenciar

la sedimentación, las enzimas se aplican en la vinificación en tinto para asistir en la liberación del color de las uvas y mejorar la compactación del sedimento de levadura. Aunque no todos del sector vinícola australianos están convencidos de las ventajas de aplicar enzimas en los vinos tintos, Peter Lehmann sostiene que las enzimas han formado siempre parte de su proceso de vinificación en tinto.

«En nuestros tintos, utilizamos Ultrazym EX-L para mejorar la clarificación y extracción y siempre lo hemos hecho,» dice Andrew Wigan.

Ultrazym EX-L se añade al principio del proceso de vinificación y ofrece las mismas ventajas que Ultrazym CP-L. Además de mejorar la extracción de compuestos fenólicos y aromáticos, permite una excelente compactación del sedimento de levadura, aumenta la capacidad de producción y mejora la filtración.

«El vino tinto se filtra varias veces y durante cada fase de filtración el vino pierde algo de color, taninos y sabor,» explica Peter Dunn. «Con Ultrazym EX-L es posible eliminar por lo menos una fase de filtración y esto ayuda a conservar la calidad del producto acabado.»

## Vinificación de alta calidad

Un vino bueno sólo puede elaborarse a partir de uvas buenas y Peter Lehmann Wines del valle de Barossa no hace concesiones en cuanto a la calidad en ninguna fase de su proceso de vinificación. Hoy día, el valle de Barossa es el corazón de la industria vinícola australianas y es la responsabilidad de bodegas como Peter Lehmann Wines conservar la reputación de la zona.

«En Peter Lehmann Wines, el casi no es nunca suficientemente bueno, pero atenúamos las rigurosas exigencias de la vinificación con el humor, el compañerismo y una copa o dos al final del día,» dice sonriendo Andrew Wigan.

Las bodegas de alta calidad como Peter Lehmann Wines colaboran con Novozymes debido a su servicio y productos de alta calidad. ●

MÁS INFORMACIÓN  
Peter Dunn  
pdu@novozymes.com