

Al igual que anteriormente clasificábamos los defectos en diferente grupos o estilos: defectos sin tolerancia, defectos con tolerancia y defectos de estilos cada uno de ellos podríamos clasificarlos según su procedencia.

1. Procedentes de la materia prima.
2. Procedentes de la elaboración.
3. Procedentes de contaminación.

Procedentes de la Materia Prima

Falta de Madurez y tratamientos mecánicos

Aromas herbáceos o C6 formados debido a la falta de madurez de la manzana y que son extraídos en los procesos de estrujado y prensado de la manzana. Coadyuvantes alcohólicos y aldehídos de 6 carbonos (Hexenal, hexanal, hexanol) favoreciendo su desarrollo tras la rotura de la manzana y en presencia de oxígeno. Estos aromas también se encuentran en las hojas y en el Tallo.

La manera de minimizar los riesgos de estos compuestos derivan en obtener un buen nivel de madurez óptimo pero sobre todo minimizar los excesos de rotura de la piel en los procesos mecánicos en la sidrería, debemos tener en cuenta que el mero hecho de un mal estrujado puede multiplicar entre 2 a 3 veces estos compuestos.

Otras sugerencias interesantes para minimizar estos riesgos están en la utilización de diferentes clarificantes como PVP o clarificantes proteicos como caseína o la combinación gelatina/Cola de pescado.

Derivados del estrés hídrico y/o falta de nitrógeno

El compuesto asociado al estrés hídrico en el manzanal así como a la falta de nitrógeno del manzano es el 2-amino acetofenona cuyo origen proviene de la hormona de crecimiento ácido indol-acético. Compuesto con recubrimiento a cera, productos de limpieza, barniz, naftalina. Este compuesto aparece mayoritariamente tras el sulfitado de la Sagardoa después de la fermentación alcohólica. La manera de minimizar este compuesto es evitando estrés en el manzanal así como los aportes de nitrógeno en la maduración de la manzana. Sobre el mosto o Sagardoa la mejor solución es el aporte de ascórbico siempre asociado con sulfuroso y aportes de glutatión.

Producido por diferentes hongos

Hongos de diferentes especies mayoritariamente botrytis, oidio así como estreptomyces y penicilium son responsables de la producción de los diferentes aromas de carácter terroso. Las moléculas responsables son identificadas como Geosmina, methional, cyclohexan-1-ol, 1-octen-3-ona, cresol, ortocresol y todos ellos aportan un carácter mohoso, terroso vegetal, patata, champiñón, y olor iodado. De manera preventiva tratamientos adecuados en el manzanal minimizan drásticamente la aparición de este tipo de hongos en el manzanal y de manera curativa los más adecuados son los carbonos mesoporosos y la clarificación. También existen otros productos curativos más eficaces como el aceite de parafina o la leche fresca pero estos últimos no están autorizados.

Defectos procedentes de la elaboración

La reducción

Compuestos reducidos en mayor medida por una mala gestión, tratamientos tardíos en el manzanal llegando a la manzana con residuos, mostos mal desfangados, exceso de sulfuroso en depósitos, pH elevado, mala elección de la levadura, exceso de biomasa en fermentación, temperaturas elevada, mala gestión de la nutrición, mala gestión del oxígeno...

Los compuestos de reducción contienen azufre en su composición y están clasificados en dos diferentes grupos, compuestos azufrados ligeros o volátiles: SH₂ (sulfídrico), Metanotiol, Etanotiol, y Dimetil Disulfuro y compuestos azufrados pesados: Metionol.

Estos compuestos aromáticos en la Sagardoa acompañan recuerdos desagradables en función de su concentración, olor a huevos podridos, caucho, cebolla, olor a pies, ajo...

Como modo de preventivo, tener cuidado con los tratamientos en manzana y sobre todo 30 días antes de la recolección más aún en temporada de ausencia de lluvias antes de la recogida.

Otros parámetros a tener en cuenta: no añadir exceso de sulfuroso, mínimo 80 mg/l en nitrógeno asimilable antes de inicio de fermentación, un buen desfangado NTU < 250, aporte de 5-10 mg/l de oxígeno cuando densidad baje 10 puntos, añadir resto de nitrógeno asimilable 24 horas después del oxígeno, ojo este siempre debe ser orgánico rico en vitaminas como tiamina y biotina. Ajustar adecuadamente los Ph, Temperaturas no muy elevadas, y no adicionar sulfuroso hasta 6-8 días de finalizar la fermentación alcohólica ya que las levaduras poseen una actividad sulfito reductasa y la Sagardoa puede reducirse más.

Como solución curativa puede ser suficiente aportes puntuales de oxígeno con Cliqueur, aportes lentos con micro-oxigenador, sulfato de cobre, citrato de cobre, solución cupro tánica, clarificación con lías frescas, derivados de levadura y corteza...

Procedentes de contaminación

El mosto y la Sagardoa aunque este último en menor medida son productos susceptibles de ser atacados por diferentes microorganismos contaminantes destruyendo o enmascarando la calidad de la Sagardoa.

Almendras Amargas

El compuesto responsable de este defecto es el aldehído benzoico y el alcohol benzílico. Aparece mayoritariamente en la Sagardoa donde ha entrado la manzana algo botritizada y en presencia de depósitos revestidos con resina epoxi. La reacción se da en presencia de oxígeno por acción enzimática pasando el alcohol benzílico a aldehído benzoico mediante una deshidrogenación.

Como medida preventiva es recomendable no utilizar manzana botritizada, y sobre todo en presencia de depósitos con resina epoxi. Otra medida preventiva es mantener la Sagardoa siempre protegido del oxígeno y con sulfuroso.

Gusto a Luz



Oiartzungo XXIV. Sagardo Eguna, maiatzaren 25ean.

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en “Baserri munduko memoria” sagastiko lan ezberdinen eskutik Sagardoetxean.

Sagardoaren Lurraldea en Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.

Xabier en Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.

Xabier en “Baserri munduko memoria” sagastiko lan ezberdinen eskutik Sagardoetxean.

Goretti en “Sagastiak loretan” ARGAZKI LEHIAKETA Facebook-en.

Es un problema que aparece en la Sagardoa y una vez embotellada, además aparece más en aquella Sagardoa que han estado en su guarda en contacto con las lias finas (Madre). Se debe a una reacción fotosensible donde interviene la vitamina B2. Aparece en aquella Sagardoa expuestas a la luz. Son compuestos azufrados los aromas responsables del gusto a luz, como sulfuro de hidrógeno, sulfuro de metilo y metanotiol.

Fenoles volátiles BRETT

El origen de las brettamomyces y los compuestos aromáticos que desarrolla (4-etilfenol y 4-etilguaicol) son conocidos desde hace mucho tiempo, pero a pesar de ello son todavía mucho las Sagardoa contaminados por estos fenoles volátiles en el proceso de producción alterando las cualidades aromáticas y de sabor de la Sagardoa, provocando en algunos casos la pérdida del producto.

A día de hoy son muchos los sidreros/enólogos que todavía piensan que el carácter brett de la Sagardoa va asociado a la contaminación por este organismo a la Sagardoa en Kupela de madera y a una mala higiene en la bodega, pero siendo cierto este criterio hoy podemos asegurar que la contaminación de las Brettanomyces en su mayoría de los casos viene fundamentalmente del manzanal y su desarrollo va asociado mayoritariamente a la mala gestión de la elaboración de la Sagardoa, desde el manzanal hasta la botella.

La manzana, la Sagardoa son elementos vivos por lo tanto todo tipo de alteraciones o defectos son posibles.

Artículo publicado en el "Boletín Sagardoetxea" nº25 diciembre 2011.

Tags: defectos con tolerancia, defectos sin tolerancia, desbideratze aromatikoa, desviación aromática, sagardoa, Sidra

Anterior post

La sagardotegi Zapiain acogerá la primera cata guiada.Zapiain sagardotegian ospatuko da lehendabiziko dastaketa gidatua.

Siguiente post

Como obtener el máximo potencial de la Sagardoa.Hartziduraren hasierarako baldintza egokiak.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar