

SIDRA-SAGARDOA

Hartziduraren hasierarako baldintza egokiak.

KAMIO - 23/02/2012 · 8:23

Sin comentarios



La enología comienza desde el manzanal. La maduración de la manzana es un proceso complejo en el cual intervienen biosíntesis, transportes, almacenamiento y transformaciones de diferentes elementos diferentes elementos (Ollat, 2002). Son compuestos tan importantes como los azúcares y los ácidos orgánicos, pero también compuestos secundarios como fenoles y precursores de aromas que participan en la calidad de la manzana.

Por tanto, el trabajo en el manzanal, y la intervención nos ayudará a equilibrar las manzanas, en función del estilo de sagardoa deseado. Pero una vez el fruto

recolectado, estos factores solo podrán ser realizados en bodega a través de la levadura más adecuada para el estilo de sagardoa pretendido.

El metabolismo de la levadura supone una cantidad importante de reacciones bioquímicas, las cuales pueden alterar la secreción del producto final en cantidades muy diferentes, alterando el perfil sensorial de la sagardoa.

El metabolismo de la levadura produce una serie de productos secundarios como esteroides, alcoholes superiores, esteroides, ácidos grasos y otros como diacetilo, acetaldehído o acetato de etilo, que forman el aroma de la sagardoa.

El aroma en la sagardoa, es uno de los parámetros más importantes actualmente a la hora de valorar la calidad de la sagardoa. Pequeñas variaciones en las cantidades aromáticas, pueden suponer la obtención de una sagardoa con todos los galardones del mundo, o la obtención de una simple sagardoa.

Es por este motivo que deseo detallar ciertas consideraciones a tener en cuenta a la hora de la utilización de levadura seleccionada.

La Rehidratación

La rehidratación es un proceso muy importante para la levadura, que consiste en establecer las condiciones similares en las que estaba antes de ser deshidratada.

Solo una buena rehidratación puede asegurar las mejores condiciones para la levadura y realzar sus características enológicas.

Cuando se deshidrata una levadura en el proceso de fabricación, todo el equilibrio de la levadura y sobre todo la membrana se desorganiza.

En el momento de la inoculación de las levaduras, estas son sometidas a un estrés al cual deben adaptarse al nuevo medio.

La presión osmótica, toxicidad por el sulfuroso, shock térmico, nutrientes en carencia o en exceso.

El nitrógeno evidentemente influye en todos estos procesos, aunque no directamente, este elemento tan importante para el crecimiento de las levaduras, hará que estén metabolizan en una u otra dirección.

La rehidratación puede realizarse directamente en agua (10 litros de agua para 1 kg de levadura) o en una solución de mosto agua donde la concentración en azúcar no sobrepase un 5% (aprox 1/3 de mosto y 2/3 de agua).

El mosto no debe contener sulfuroso o residuos de pesticidas. El sulfuroso puede resultar letal para las levaduras, ahora una vez rehidratadas en agua pura, pueden resistir el sulfuroso. Esta rehidratación debe hacerse entre 30-35°C durante 20 minutos y no exceder de 30 minutos.

Transcurrido este periodo podemos adicionar la levadura rehidratada al mosto. En el caso de mostos donde se realizan desfagados a muy bajas temperaturas, es recomendable ir adicionando porciones de mosto frío, no provocando un descenso de la temperatura cada vez superior a 5°C y manteniendo cada adición un periodo de 20 minutos.

Inoculación de la levadura en mosto:

Las levaduras rehidratadas y previamente adaptadas a la temperatura del mosto, sería aconsejable no añadirlas

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Besteak-Otros
Ekitaldiak-Eventos
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerias-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Sagardoaren Eguna
Leitzan ekainaren 7 eta
8an.



XX. Sagardo Jaia ospatuko
da Pasai Antxon ekainaren
1ean.



XII. Sagardo Lehiaketa.
Gipuzkoako Foru
Aldundiaren Saria.



Sagardoaren munduko
bitxikeriak: Maria Josefa
de Larrañendi, gizonen
munduko emakume
asaldatzailea.

nunca por debajo de los 15°C y de cualquier manera nunca por debajo de los 10°C si queremos mantener las características de la levadura.

La cinética de fermentación podremos más tarde controlarla bajando o subiendo la temperatura, pero evitando los choques térmicos superiores de 5°C, estos cambios podrían ser mortales para la levadura, además recordar que cambios de temperatura superiores de 2°C modifican también el perfil aromático de la futura sagardoa.

Manejo de Levaduras:

No es lo mismo aportar 10-15 o 20 gr/hl. El número de células varía. A una dosis de 20 Gr/Hl estamos aportando alrededor de 5 millones de células/ml. La levadura puede multiplicarse sin ningún tipo de estrés alrededor de 4 generaciones y lo necesario para una buena fermentación es tener de 80 a 120 millones de células/ml.

El buen inicio de la fermentación es fundamental, el periodo de latencia debe ser el más corto posible para evitar posibles contaminaciones de otro tipo de microorganismos, esto no quiere decir que tengamos problemas de fermentación pero sí pérdida de intensidad de la fruta de en la sagardoa. Debemos gestionar bien estos parámetros ya que es ilógico que el primer depósito necesite 48 horas para arrancar la fermentación y el depósito sembrado 3 días más tarde inicie antes de 24 horas, independientemente que toda la sagardoa quede seca quiere decir que algo no estamos gestionando adecuadamente, en consecuencia tenemos pérdida aromática en la elaboración de la futura sagardoa.

La temperatura:

Es aconsejable que la temperatura de inicio de fermentación sea próxima a 15°C de lo contrario difícilmente podremos gestionar bien la temperatura durante la fermentación con las camisas, una desviación de 2°C en fermentación puede derivar en una desviación aromática de la sagardoa perdiendo la tipicidad inicial de la manzana.

Oxígeno:

El aporte de oxígeno a la levadura en la fermentación justo cuando coincide el V max favorece la asimilación de esteroides por la levadura reforzando su membrana y por lo tanto lo hace más resistente a la toxicidad del alcohol garantizándonos un final feliz de la fermentación. Además el oxígeno también favorece una mejor asimilación de los aminoácidos por la levadura desarrollando mayor concentración de compuestos aromáticos. Cuidado añadir al inicio o al final de fermentación el oxígeno puede alimentar otro tipo de microorganismos y por lo tanto tener desviación aromática.

Recordar que el mínimo de NFA (nitrógeno fácilmente asimilable) necesario para inicio de una buena fermentación es de 70-80 mg/l de NFA de lo contrario no tendremos una buena multiplicación de la levadura, pero realmente el cálculo que debemos hacer es de 0,8 mg de nitrógeno por cada gramo de azúcar. Importante hacer este cálculo antes de inicio de fermentación para calcular la necesidad total del aporte en nitrógeno para el total de la fermentación.

Nunca iniciar fermentación con más de 70-80 mg/l en nitrógeno asimilable, en el caso de necesitar el mosto mayor cantidad en función del análisis inicial, debemos añadirlo justo después del oxígeno cuando densidad baje 20 puntos.

Añadir al inicio siempre nutriente inorgánico fosfato Diamónico (DAP) y nutriente orgánico después del Oxígeno (producto rico en amino ácidos y esteroides) o mezcla de un complejo. Cuidado nunca solo fosfato diamónico después del oxígeno.

Podemos observar en las siguientes diapositivas diferentes comportamientos de fermentación con una misma levadura y misma dosis, observamos claramente hasta donde llega la velocidad máxima de fermentación (Vmax). El Vmax nos indica la cantidad máxima de carbónico en el momento máximo de multiplicación de la levadura, es decir a mayor desprendimiento de carbónico mayor células de levadura por mililitro.

Comparandola con la siguiente diapositiva observar hasta donde llega el Vmax en el depósito A y depósito B. De un depósito a otro hay una diferencia del doble de desprendimiento de carbónico.

La única diferencia entre un depósito y otro es la nutrición, el depósito A tiene 45 mg/l de Nitrógeno asimilable y el depósito B tiene 73 mg/l de nitrógeno asimilable. Un mosto para inicio de fermentación nunca puede tener una cantidad inferior a 70 mg/l.

Ejemplo de una buena nutrición en cada momento según las necesidades iniciales del mosto gestionado junto con el oxígeno. 5 mostos totalmente iguales pero gestionada la nutrición de diferente manera. La fermentación termina en diferentes días pero lo más importante es que aromáticamente son totalmente distintos, podemos encontrar Sagardoa sin fruta y otras con mucha fruta.

Artículo publicado en el "Sagardoetxea Boletina" nº24 septiembre 2011.

Tags: fermentación, hartzidura, legamiak, levadura seleccionada, sagardoa, Sidra



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.

Anterior post

Desviación aromática en la sagardoa. Sagardoaren
desbideratze aromatikoa.

Siguiente post

Las catas guiadas en sidrerías, una actividad más
durante la época del txotx. Sagardotegietako
dastaketa gidatuak, txotx boladako beste
jardueretako bat.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar