



CASO DE ESTUDIO: SOUVIGNIER GRIS UNA VARIEDAD, TRES ESTILOS DE VINO

Souvignier gris es una variedad de vid resistente a enfermedades fúngicas (Seyval Blanc × Zähringer), obtenida en 1983 en el Staatliches Weinbauinstitut de Friburgo. Está incluida en la lista de “variedades de vid autorizadas para la producción, el etiquetado y la presentación en el sector vitivinícola” de la Comisión Europea.

En los últimos años ha suscitado un interés creciente gracias a su alto potencial, respaldado por investigaciones específicas. Estudios describen concentraciones destacadas de precursores de tioles (Nicolini *et al.*, 2020; de Sousa *et al.*, 2025), así como niveles característicos de 1-hexanol y acetato de n-hexilo, además de salicilato de metilo (Roman *et al.*, 2024; Paolini *et al.*, 2023).

Salicilato de metilo (MeSA)

Souvignier gris contiene precursores glicosilados de MeSA, responsables de notas mentoladas y balsámicas. Estos pueden liberarse durante la fermentación mediante la actividad glicosidasa (Carlin *et al.*, 2019; Piergiovanni *et al.*, 2023; Roman *et al.*, 2024).

Esto hace que la selección de enzimas sea particularmente relevante para definir el perfil aromático del vino. Este aspecto se aborda directamente en el itinerario 3 (intensidad aromática, verde/balsámico).



REFERENCIAS

- Paolini *et al.* (2023). In: II International Congress on Grapevine and Wine Sciences, Logroño, La Rioja (España), 8-10 noviembre 2023.
- Piergiovanni *et al.* (2023). OENO One, 57(2), 115-127.
- Roman (2024). In: 38th EFFoST International Conference 2024: Future Food Systems - Innovation through Progress at Scientific Interfaces, Brujas, Bélgica, 12-14 noviembre 2024, P2.1.029.
- Roman *et al.* (2025). In: GIESCO 2025 - Aroma Characterisation of Mold-Resistant Sparkling Wines Produced in a Warm Temperate Area.
- Trapp, O., Avia, K., Borrelli, C., Eibach, R., Merdinoglu, D., & Töpfer, R. (2025). More sustainability in Europe's vineyards: Using resistant grapevine varieties to reduce the input of pesticides. *Plants, People, Planet*, 7(6), 1621-1628.
- Bettinelli, P., Stefanini, M., & Vezzulli, S. (2024). Viti resistenti: un'opportunità per il rinnovamento varietale. *Fruit Journal*, 5, 24-29.

www.vinievitiresistenti.it

www.piwi-international.org

www.oiv.int



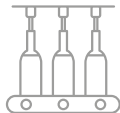


OENOprotocol

by OENOBANDS®

3 PERFILES, 3 ITINERARIOS DE VINIFICACIÓN

A partir de estas características, se han desarrollado tres itinerarios de vinificación específicos para destacar distintos aspectos del potencial del Sauvignon gris.

	1	2	3
	ÉSTERES FERMENTATIVOS FRUTA BLANCA	TIOLES	INTENSIDAD AROMÁTICA VERDE / BALSÁMICO
UVAS 	Sin condiciones reductoras (sin gas inerte)	Gas inerte no obligatorio • maceración pelicular 1-6 h • estabulación RAPIDASE® EXPRESSION AROMA	RAPIDASE® EXTRA PRESS
CLARIFICACIÓN 	RAPIDASE® FLOTATION CLEAR	RAPIDASE® FLOTATION CLEAR	RAPIDASE® FLOTATION CLEAR
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA 	FERMIVIN® AR2 ANCHOR® VIN 13 + NATUFERM® Bright Temp. -15 °C	FERMIVIN® 4F9 PRIMATHIOL ANCHOR® THIOLBLOOM + NATUFERM® Bright Temp. -18 °C	FERMIVIN® TS28 LVCB ANCHOR® NT 116 + NATUFERM® Bright Temp. -16-18 °C
MADURACIÓN CRIANZA 	EXTRA FERM® D'fend RAPIDASE® VINOFAST	EXTRA FERM® D'fend RAPIDASE® VINOFAST	RAPIDASE® REVELATION AROMA (expresión asociada al MeSA) RAPIDASE® VINOFAST
EMBOTELLADO 	FINAL TOUCH® Tonic	FINAL TOUCH® Tonic	FINAL TOUCH® Tonic

