

Crianza sobre lías de los vinos

La crianza sobre lías es un proceso que proporciona al vino ciertas propiedades organolépticas interesantes y una mejora de su estabilidad físico-química.

Las lías son microorganismos, principalmente levaduras, encargadas de realizar la fermentación alcohólica, y en menor grado bacterias, sobretodo si el vino no realizó la fermentación maloláctica, que al terminar su actividad, se mueren y se van descomponiendo, proceso conocido como autólisis. En esta descomposición, van cediendo compuestos (las manoproteínas son las más deseadas) que se encuentran principalmente en su pared celular, consiguiendo mejorar las características del vino.

Ventajas:

Se alcanza mayor estabilidad del vino. Tendrá menos precipitados.

Suaviza la astringencia (es esa sensación de sequedad en la boca).

Aparecen nuevos aromas y mejora la persistencia.

Aumenta la untuosidad del vino. Sensación de densidad, de volumen del vino cuando lo tenemos en la boca.

En el caso de los espumosos, mejora las características espumantes.

Protegen al vino de la oxidación puesto que las lías consumen oxígeno.

Inconvenientes:

Si el vino pasa por madera, aumenta el riesgo de contaminación por *Brettanomyces*

Aumenta el riesgo de que aparezcan olores de reducción (falta de oxígeno)

Es una práctica complicada y onerosa ya que implica una inmovilización de los stocks y una importante dedicación de los recursos de la bodega