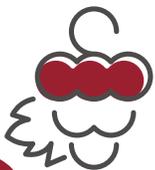


1 CRECIMIENTO UVA & VENDIMIA

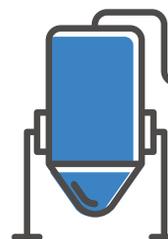


2 ESTRUJADO Y DESPALILLADO



3 MACERACIÓN EN FRÍO

En la elaboración de vinos tintos, la "maceración en frío" es una fase diseñada para extraer el color de la piel de las uvas previa extracción de taninos (lo que sucederá durante la fermentación alcohólica). El **ImplenQ** puede determinar el momento adecuado para detener esta maceración en frío, con el fin de cumplir con los parámetros deseados de extracción de color.



4 FERMENTACIÓN PRIMARIA Y MACERACIÓN

- La extracción de los **taninos** se realiza durante la fermentación alcohólica. El control numérico de la relación Tanino/Color se puede realizar con el **ImplenQ**. Este proceso es esencial para la elaboración de vinos de alta calidad.
- La determinación de los **azúcares** durante la fermentación y la maceración puede ser un proceso complicado y, sobre todo, determinado de forma errónea. Los refractómetros pueden verse distorsionados por el alcohol, lo que genera una lectura falsa. Los ensayos enzimáticos de azúcares se pueden realizar en el **ImplenQ**.
- El **ImplenQ** puede medir el crecimiento de la levadura durante la fermentación. Los ensayos enzimáticos YAN se pueden realizar en el **ImplenQ** durante la fermentación.

10 EMBOTELLADO & GRANELES



El **ImplenQ** sirve como herramienta para comparar la "huella dactilar" de su vino en la última etapa de elaboración, ya sea ésta la fase de embotellado o de venta a granel.

Embotellado > ¿Cada lote de su vino coincide con las especificaciones preestablecidas? Utilice **ImplenQ** antes de su embotellado para confirmar la consistencia de su proceso.

Granel > Confirme que el vino que recibe es el vino esperado. Con **ImplenQ** puede validar el vino a granel justo en el momento de su recepción, antes de realizar cualquier otra operación (embotellado...).

ELABORACIÓN DE VINO TINTO

De la uva a la botella:
Las múltiples aplicaciones de la espectrofotometría UV para medir los fenoles durante la elaboración del vino a través de **ImplenQ**



5 PRENSADO



El uso de **ImplenQ** es clave durante la fase de prensado. El **ImplenQ** puede despejar las dudas sobre:

Cuándo prensar > Si se prensa demasiado pronto, el vino perderá cuerpo; si el prensado se realiza demasiado tarde, los taninos extraídos serán demasiado amargos, pudiendo afectar también a una pérdida de color.

Con qué fuerza prensar > Obtenga el mayor volumen de vino posible sin ejercer una presión excesiva que extraiga taninos de semilla desagradables y arruine su vino.



www.bevzero.com

9

CLARIFICACIÓN & FILTRACIÓN

Evalúe numéricamente cómo cada agente clarificante está afectando al vino. Los agentes clarificantes que afectan al color/sabor de un vino a menudo se valoran a simple vista/gusto o con espectrofotómetros antiguos. El uso de **ImplenQ** puede confirmar con mayor precisión sus especificaciones para elaborar el mismo producto año tras año.



8

MEZCLAS



En los procesos de mezcla de vinos, el **ImplenQ** puede monitorear el nivel de color para garantizar una combinación exacta en cada ocasión. El control de la mezcla por medio de valores numéricos puede dar información de cómo cada etapa o fracción de la mezcla está afectando a todo el conjunto.

7

ENVEJECIMIENTO



Medir el **ácido acético** es importante durante el proceso de envejecimiento. Realizar ensayos enzimáticos de ácido acético con **ImplenQ** ayuda en el seguimiento y control de calidad.

6

FERMENTACIÓN SECUNDARIA

Durante la fermentación secundaria, a menudo es necesario medir los **ácidos (láctico y málico)**. Se pueden realizar ensayos enzimáticos de ácido láctico y málico con **ImplenQ**.

