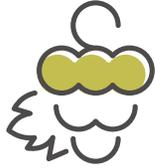


1
CRECIMIENTO UVA
& VENDIMIA



2
ESTRUJADO Y
PRENSADO

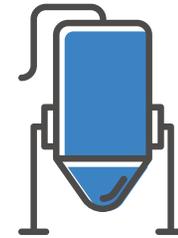


3
CLARIFICACIÓN & FILTRACIÓN



El **ImplenQ** puede utilizarse durante la fase de clarificación para determinar la cantidad de color y compuestos fenólicos a clarificar.

4
FERMENTACIÓN PRIMARIA Y MACERACIÓN



- 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.

ELABORACIÓN DE VINO BLANCO

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**

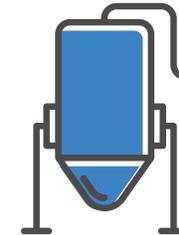


BEVZERO
EQUIPMENT SALES & DISTRIBUTION

www.bevzero.com

5

FERMENTACIÓN SECUNDARIA



En variedades como Chardonnay, a menudo es necesario medir la concentración en **ácidos láctico y málico** durante la fermentación secundaria.

Se pueden realizar ensayos enzimáticos de ácido láctico y málico con **ImplenQ**.

7

CRIANZA

Medir el **ácido acético** es importante durante el proceso de crianza. **ImplenQ** le ayuda en el control de calidad y seguimiento de la crianza. Ensayos enzimáticos de ácido acético pueden ser realizados con **ImplenQ**.



6

MEZCLAS

En los procesos de mezcla de vinos, el **ImplenQ** puede monitorear el nivel de color para garantizar una combinación exacta en cada ocasión.



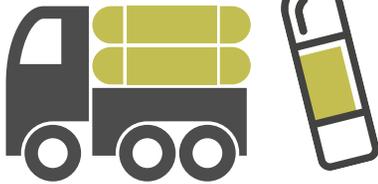
8

CLARIFICACIÓN & FILTRACIÓN



9

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...).