

Micro-oxigenación 101 - Los fundamentos



Wine Grenade
Wine Maturation – Redefined.

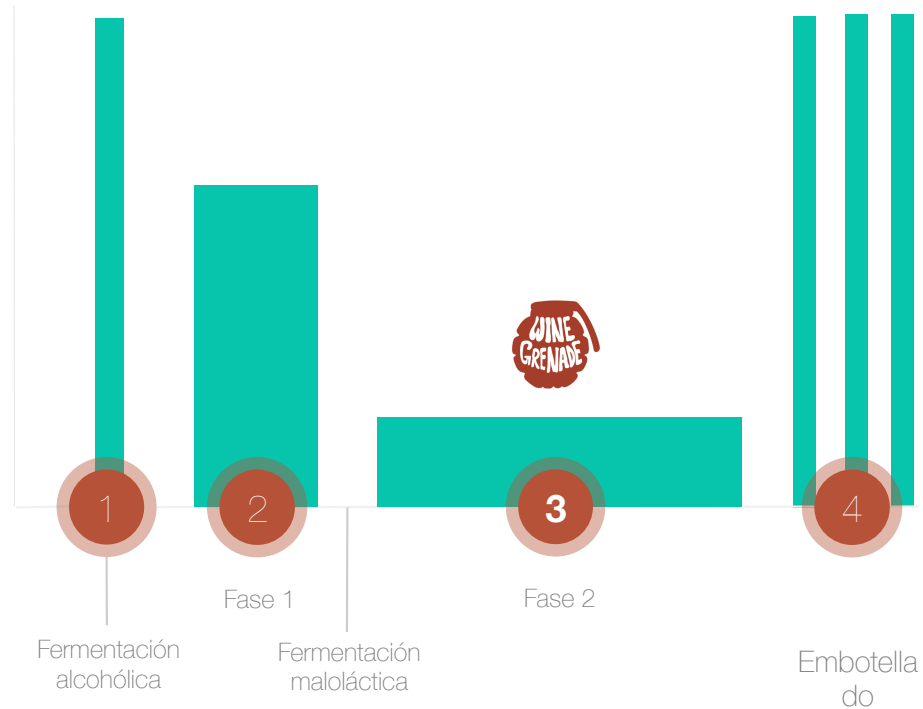
Wine Grenade le da a los enólogos el **control** y el **conocimiento** necesarios para crear un gran vino, año tras año.

Es micro-oxigenación, pero no como usted la conoce. Nuestro proceso patentado de difusión de oxígeno proporciona resultados de maduración superiores con menos gasto. Nuestros dispositivos inteligentes, conectados a internet, han sido descritos como un cambio importante en la tecnología de maduración del vino.



Cuándo hacer micro-oxigenación?

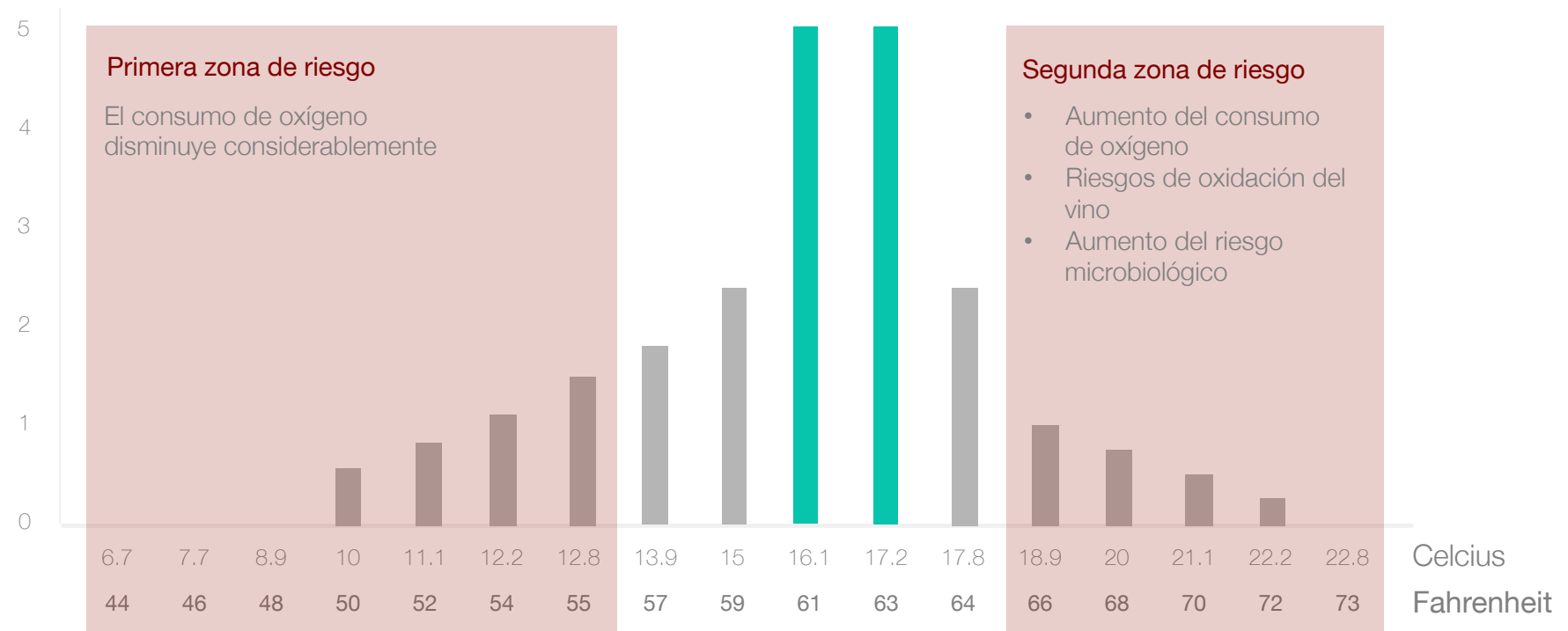
Dosis O₂



1. Adición de oxígeno para las levaduras: 5-10mg/l adición puntual en Vmax (final de la fase de crecimiento de las levaduras)
2. Fase 1: Fase de estructuración: De 0 a 60 mg/l/m. Las dosis dependen de: Ratio taninos/antocianinas / Tipos de taninos (reactivos, no reactivos, secos) / Nivel de concentración del vino / Objetivo final del perfil del vino
3. Fase 2: Fase de armonización con la Wine Grenade
 1. Objetivo:
 1. Ablandamiento y armonización de la estructura / taninos
 2. Protección de frescura aromática (evitar caracteres reductivos)
 3. Disminuir la sensación de seco
 4. Aumentar la resistencia a la oxidación Rules: 10 x less than phase 1 (0 to 6mg/l/m)
 2. Reglas: 10 veces menos que la fase 1 (0 a 6 mg/l/m) Never reach acetaldehydes
 1. Utilizar dosis bajas de adición de O₂ (modelo "barricas")
 2. Nunca llegue a acetaldeídos
 3. Continúe trabajando si los taninos reactivos permanecen / Dejen de usar la micro si aparecen taninos secos
 4. Disminuir la dosis en relación con la temperatura en invierno
4. Antes del embotellado: Cliquage para controlar la potencia reductora (adición puntual de 2 mg/litro)

Gestión de temperatura

Mg/l/m



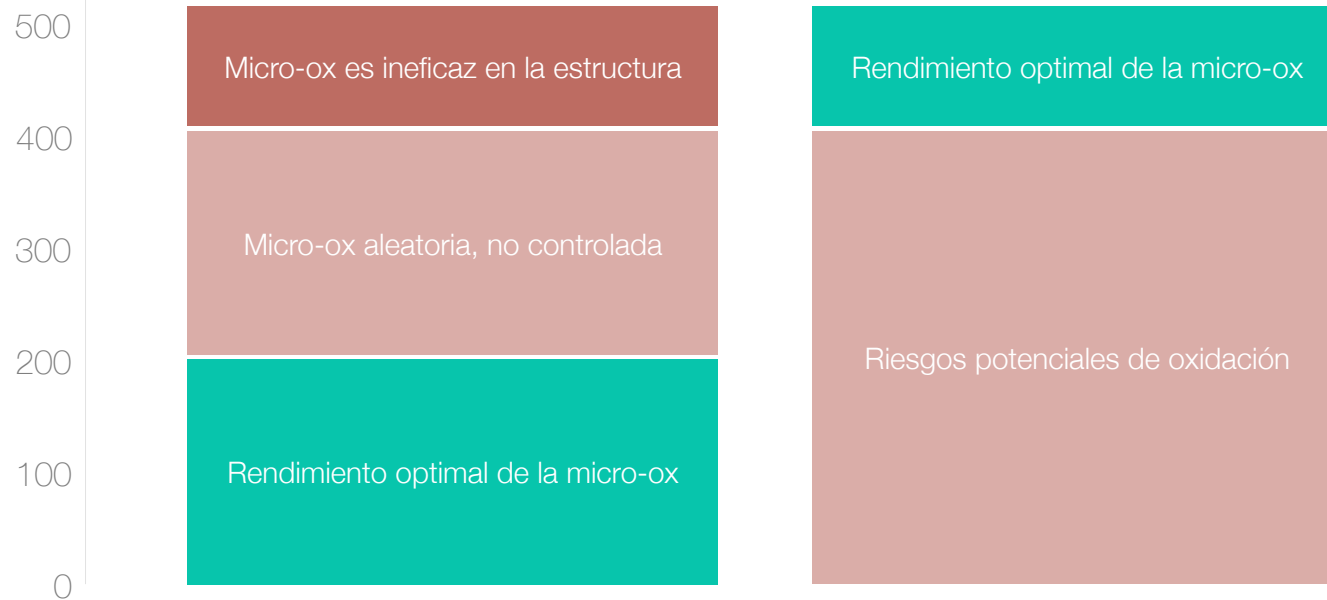
Dosis máximo de adición de O₂ (en mg/l/m) en función de la temperatura

Turbidez, NTU

Turbidez, NTU

Vino tinto

Vino blanco



Manejo de la turbidez: Mezcla temprana para re-equilibrar el vino / Enfriamiento del tanque / Tratamiento enzimático / Clarificación / Centrifugación o filtración

Perfecto para variedades equilibradas

La micro-oxigenación es eficaz en vinos que de otro modo madurarían en barricas de roble y generalmente es segura en la Fase 2 (fermentación maloláctica). Sin embargo, las variedades desequilibradas requieren más cuidado.

Equilibradas

(4 taninos + 1 antocianina)

Syrah
Carignan
Cabernet-Sauvignon
Malbec
Gamay
Merlot

Más efectivo

Desequilibradas

(cualquier otro ratio)

Grenache
Mouevèdre
Pinot Noir
Cabernet Franc
Sangiovese
Merlot

Efectivo, pero requiere precaución

Contáctenos

Hamish Elmslie

Director Ejecutivo

NZ (09) 390 3131
AU (08) 8121 4111
US (707) 681 5029

Email: hamish@winegrenade.com
Skype: hamish.elmslie

Cyril Derreumaux

Desarrollo de Negocios

US (707)-318-6135
Wine Grenade USA
One Harbor Drive, Suite 300
Sausalito, CA 94965

Email: Cyril@winegrenade.com
Skype: cyrildx

