
Que es Wine Grenade?

Los viticultores nos han hablado de los desafíos que enfrentan al momento de madurar sus vinos. El envejecimiento en barricas no siempre es práctico y es lento para devolverle el valor de las uvas. Los sistemas existentes de micro-oxigenación tienen altos costes iniciales, son inflexibles y complejos.

Entonces inventamos a la Wine Grenade - un dispositivo simple que funciona de manera independiente, diseñado para poner el proceso de micro-oxigenación al alcance de todos los enólogos. Es fácil de usar, no requiere instalación, y elimina el costo y la complejidad de la maduración de sus vino.

Sólo tiene que activar el dispositivo, colocarlo encima de su tanque, y la Wine Grenade se encarga del resto mediante la introducción constante y precisa de oxígeno.



La Tecnología

La micro-oxigenación es una técnica de maduración bien aceptada, utilizada por los enólogos alrededor del mundo para replicar el envejecimiento en barricas de roble y obtener un vino listo para el mercado.

Nuestra tecnología patentada es capaz de introducir una cantidad precisa de oxígeno en grandes volúmenes de vino de manera sencilla y efectiva. Nuestra membrana semipermeable, que mueve dentro del tanque, proporciona un tratamiento constante de oxígeno en cada el deposito, proporcionando a los enólogos una consistencia en sus programas de maduración.

Ensayos a nivel comercial

Unos ensayos a nivel comercial se completaron con éxito en la bodega de Sacred Hill Wines, en la región de Hawke's Bay en Nueva Zelanda en 2015. Los ensayos fueron hechos sobre tres tanques de Merlot y tres tanques de Pinot Noir. El sistema de Wine Grenade fue comparado con un sistema de micro-oxigenación de un competidor y con un vino control.

Unos ensayos comerciales también fueron hechos en el Valle de Napa en California, trabajando con éxito sobre un total de 12,000 galones (45,450 litros) de Cabernet Sauvignon, durante un periodo de seis

"El resultado ha sido más allá de las expectativas. Hizo todo lo que necesitábamos hacer. En 8 meses hemos logrado conseguir un vino que hacemos normalmente con un programa de 18 meses en barrica, lo que es simplemente espectacular. Es definitivamente una tecnología de vanguardia - lograr resultados en un vino que superan muchas otras bodegas. - AuburnJames, Napa Valley

Las análisis de los fenólicos demuestran que la Wine Grenade logra exactamente lo que está diseñado para hacer. En las catas a ciegas, los enólogos prefirieron el vino tratado con la Wine Grenade.

Nuestra historia

La Wine Grenade ha sido desarrollada en colaboración con "Plant and Food Research" - un Instituto de Investigación del gobierno de Nueva Zelanda. Nuestra empresa también tiene una relación de larga plazo con la Universidad de Auckland, en particular el Centro de Innovación y Emprendimiento, el Departamento de Ciencia del Vino y el grupo NZ Accelerator Product.

Éxitos logrados

- Lanzamiento del Programa de "Adopción Temprana" para algunos clientes (2017)
- Exitosos ensayos comerciales en EE.UU. (2016)
- Exitosos ensayos comerciales en NZ (2015)
- Resultados positivos de cata a ciegas y de análisis de los fenólicos
- Finalista en 2016 de los Premios High Tech NZ
- Finalistas en 2015 de los NZ
- Beneficiarios de la cofinanciación de I+D del gobierno de Nueva Zelanda

¡Pruébala!

Solo hay un número limitado de unidades para los primeros usuarios.

¡Para obtener un informe detallado sobre los ensayos comerciales o para informarse sobre la instalación de Wine
Cyril@winegrenade.com

El producto

- Consiste en un sistema de difusión usado en conjunto con cartuchos de oxígeno desechables
- El oxígeno se difusa en el vino a través de una membrana semipermeable
- Fácil de usar, altamente portátil, ofrece a los enólogos una mayor flexibilidad
- Se puede controlar de forma remota y enviar alertas automatizadas para mayor comodidad y tranquilidad
- Índice de difusión de oxígeno muy consistente
- El sistema Active Float System™ garantiza que el oxígeno se distribuye uniformemente a través de todo el tanque
- Fabricado a partir de materiales de calidad alimentaria, es estéril y totalmente inerte
- Capaz de soportar altos niveles de pH y de etanol en el vino
- El bajo costo inicial permite que la micro-oxigenación sea vista como un gasto de operación



www.winegrenade.com



La Wine Grenade es
"un dispositivo pequeño, transportable,
desechable y reciclable, que podemos
utilizar en nuestra infraestructura
existente de tanque, para hacer
micro-oxigenación pero sin necesidad
de una alta inversión de capital."

- *Tony Bish,*
Chief Winemaker, Sacred Hill Wines

Contáctenos



Cyril Derreumaux
Resp. de Desarrollo Intl

Mobile: +1 (707) 318-6135
cyril@winegrenade.com



Wine Maturation - Redefined

www.winegrenade.com
