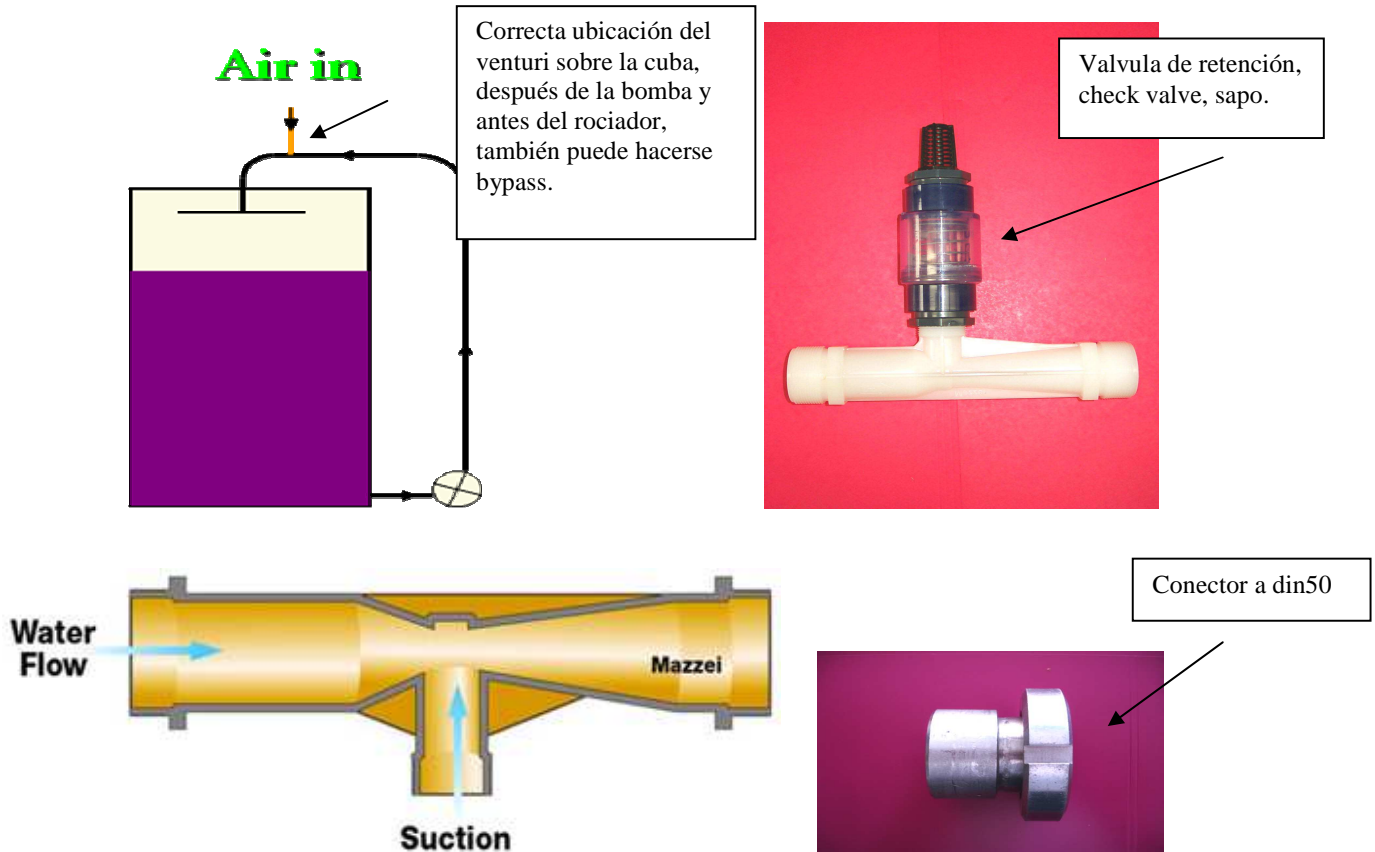


Macro aireación: VENTURI



DEFINICION

Dispositivo tubular en forma de "T" que permite la inyección controlada de aire en el vino durante los ciclos de remontaje. El principal objetivo es asegurar el aporte oxígeno y aire libre de CO₂ a la levadura para asegurar el buen desarrollo y finalización de las fermentaciones alcohólicas, favoreciendo además una estructuración temprana de polifenoles.

El Venturi es una herramienta que permite inyectar de manera eficiente una cantidad constante de aire limpio sin carga de CO₂. El aire inyectado toma contacto directo con el vino y no hay presencia de una nube de CO₂ como ocurre con los remontajes abiertos, por lo anterior el venturi puede reemplazar el uso de tinajas de remontaje, disminuyendo costos por mano de obra y haciendo más efectiva la aplicación de aire en las fermentaciones.

La incorporación de aire con un venturi es más eficiente que un remontaje abierto. El remontaje abierto genera una nube de CO₂ que bloquea la presencia de oxígeno. Con el Venturi el aire limpio con oxígeno se integra al vino siendo un elemento determinante en la estructuración de los polifenoles y la fijación de color en las primeras etapas de la fermentación.

En un remontaje abierto se liberan compuestos azufrados, gas carbónico y aromas del vino; El Venturi reduce la producción de compuestos azufrados mejorando la eficiencia en el uso de los nutrientes por la levadura, mantiene los aromas de la fruta y ayuda a la eliminación de notas herbáceas.



INTERES ENOLOGICO

Las fermentaciones se desarrollan de buena forma cuando la levadura esta un medio ambiente propicio que cubre sus necesidades fisiológicas. Los aportes nutricionales y las adiciones de productos enológicos de carácter preventivo (Cortezas de levadura, vitaminas...) disminuyen los riesgos de ralentización y paralizaciones. Sin embargo la levadura también necesita aire para su desarrollo ya que es un organismo que se comporta como anaerobio facultativo. Así, la presencia de fracciones de oxígeno durante esta etapa favorece el trabajo de la levadura, que en su fase exponencial de crecimiento ayuda a la producción de acetaldehído que participa de manera importante en la estructuración y polimerización del complejo tanino/antociano. (Jeff Mc Cord Phd Davis, R&D STAVIN 2010)

Principales funciones

- Finalización de fermentaciones seguras,
- Reducción de producción de compuestos azufrados.
- Estabilización polifenolica precoz
- Termina de fermentaciones con vinos mas limpios favoreciendo su clarificación.
- Prepara al vino para aprovechar al máximo la micro oxigenación.
- Puede reemplazar el uso de tina en remontajes abiertos.

+++Para videos demostrativos contactenos.

OFICINAS SANTIAGO
Galvarino Gallardo 1588
Santiago, Chile
Tel: (56 2) 235 94 82
Fax: (56 2) 236 02 53

PLANTA CURICO
Panamericana Sur, Km. 194.5
Producción
Tel: (56 75) 312 850
Fax:(56 75) 314 923

ENOLOGIA
Tel: (56 2) 235 9482
(56 75) 336 666
Fax:(56 2) 236 02 53
(56 75) 328 808

U.S.A. OFFICE:
2028 S. Third Street, Fresno
California 93702
Tel: (1) 559 498 8355
Fax: (1) 559 498 6566

www.vinicas.cl
Email Chile :
info@vinicas.cl
Email U.S.A . :
vinicas@vinicas.com