

La importancia del control del oxígeno

Desde que se inició la elaboración de vinos, el oxígeno ha estado presente en la mayoría de los procesos de una forma espontánea y descontrolada. Por otro lado, sin el oxígeno, no serían posibles muchas de las reacciones que ayudan al buen transcurso de la vida del vino.

La microoxigenación, no sólo permite ayudar a todos estos procesos sino a controlar de una forma exhaustiva cada uno de ellos, sabiendo qué cantidad de oxígeno es necesaria en cada momento.

Durante la fermentación alcohólica, el mosto-vino necesita oxígeno para el buen desarrollo de la misma. Tanto en tintos como en blancos y rosados, el oxígeno es beneficioso, ya que ayuda a la producción de ergosterol y ácidos grasos insaturados aumentando así la viabilidad celular.

En el caso de blancos y rosados, una vez terminada la fermentación alcohólica, el oxígeno es beneficioso en varios procesos como la crianza sobre lías, eliminación de determinadas reducciones o la crianza en madera.

En los tintos, después de la fermentación alcohólica y antes de la fermentación maloláctica, el oxígeno juega un papel importante mejorando la estabilidad de color, uniéndolos a taninos a través del puente etanal o por unión directa. Además, la oxidación de ciertos compuestos azufrados a otros con mayor umbral de percepción hace que mejoren las características organolépticas del vino con aromas afrutados más agradables, que se perderían si no cuentan con el apoyo del oxígeno.

Durante la fermentación maloláctica la microoxigenación a dosis bajas, puede ser muy beneficiosa. De esta forma se compensa la absorción de oxígeno por parte de las membranas celulares de las bacterias y se evita de nuevo la aparición de compuestos azufrados.

Después de la fermentación maloláctica hay una pérdida de color, pero no todo se pierde, una gran parte pasa a estado incoloro. La microoxigenación en esta fase es igual o más importante que en las fases anteriores ya que todas las moléculas de antocianos (en estado incoloro) se pueden llevar a formas coloreadas azules más estables.

La microoxigenación también se puede utilizar en tratamientos como:

- Crianza sobre lías.
- Crianza en presencia de maderas alternativas.
- Reserva de polisacáridos.
- Limpieza de aromas procedentes de compuestos azufrados livianos y aromas herbáceos leves.

Es muy difícil concretar dosis y duración de los tratamientos, depende del momento de aplicación y del vino, Agrovín a través del programa **DosiOx Control** propone la redacción de protocolos personalizados y el seguimiento necesario.



DosiOx

SX 1

QX-2

AGROVIN

Desarrollo propio - Asesoramiento - Control del proceso - Instalaciones fijas y móviles

Développé par notre département de R&D - Montage et suivi de projets - Contrôle complet du process - Installations fixes et mobiles



AGROVIN S.A.

Avda. de los Vinos, s/n - P.I. Alces
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Spain

Tel: 0034 926 550 200 - Fax: 0034 926 546 254
central@agrovin.com



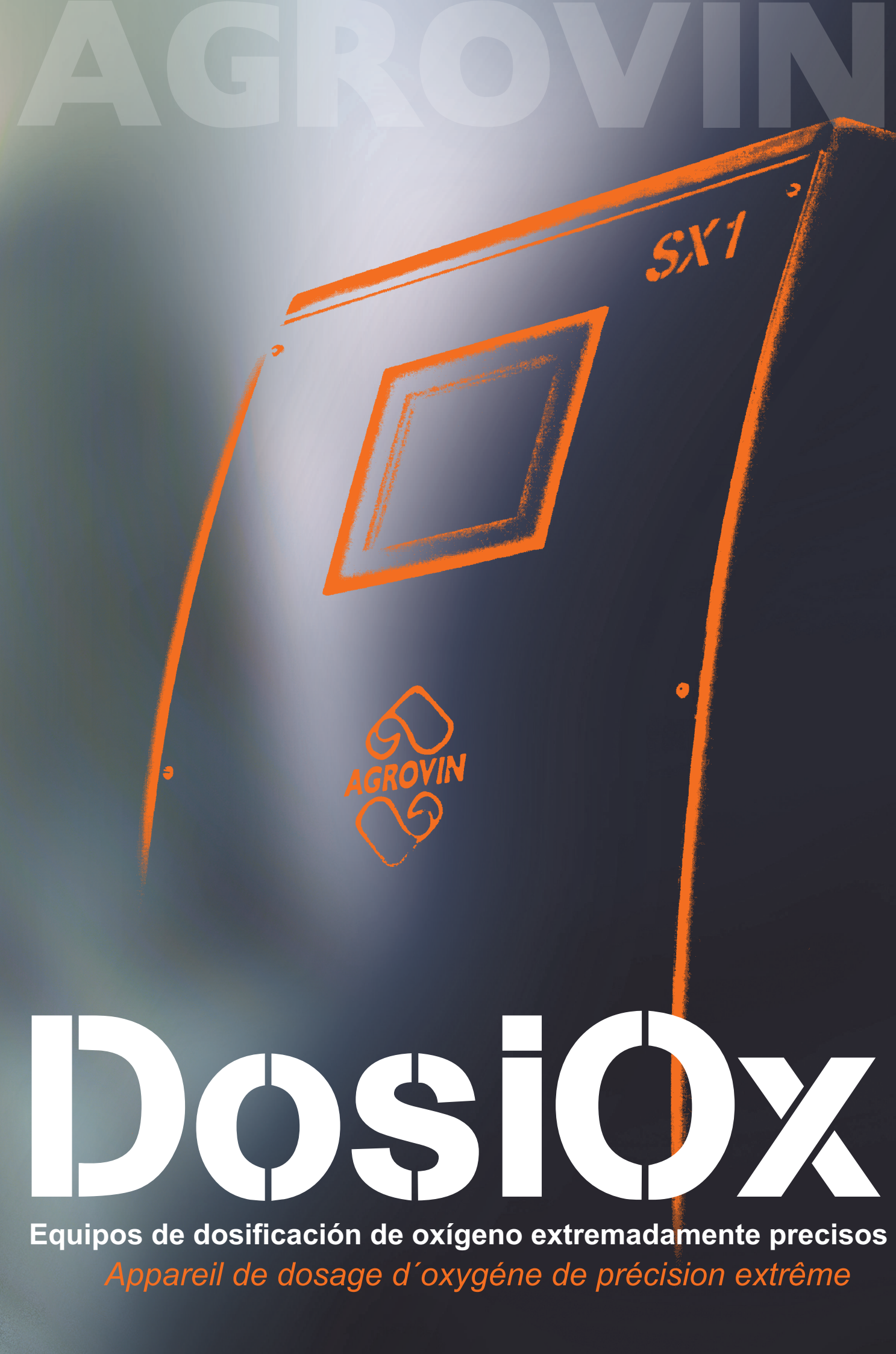
AGROVIN S.A.S.

4 Rue Evariste Galois - 34500 BEZIERS - France

Tel: 0033 0467 940 262
agrovinfrance@agrovin.com

www.agrovin.com

AGROVIN



DosiOx

Equipos de dosificación de oxígeno extremadamente precisos

Appareil de dosage d'oxygène de précision extrême

SX1 DosiOx

Equipos de dosificación de oxígeno extremadamente precisos

Appareils de dosage d'oxygène de précision extrême

Système multifonctions: Macrooxygénation, microoxygénation, fonction variable (traitement de type click) sur le même appareil avec autonomie de chaque sorties.

De manipulation facile, la programmation s'effectue sur un écran tactile de configuration Windows.

Contrôle digital de tous les paramètres, possibilités d'options pour le contrôles de divers paramètres tels que : Température, potentiel Redox,...

Programmation en millilitres, dosage réel en masse d'oxygène (mg d'O₂).

Traitement de volumes pouvant aller jusqu'à 15 000 Hl.

Système de détection d'erreur par affichage sur écran et par signal sonore.

Equipé de fiche de sortie Ethernet, l'appareil peut être piloté depuis un micro ordinateur et dirigé à distance via internet.

Dosiox Control: Programme spécifique du suivi par le personnel habilité.

- Versatilidad: macrooxigenación, microoxigenación y tratamientos tipo “clickeur” en el mismo equipo e independientes en cada salida.
- Sencillo de manejar, programación sobre pantalla táctil a todo color en entorno Windons.
- Control digital de todos los parámetros del proceso, incluyendo variables opcionales como la temperatura del vino, potencial redox, etc.
- Programación en mililitros, dosificación en masa de oxígeno (mg de O₂).
- Dosificación en volúmenes de mosto o vino hasta 15.000 Hl.
- Incluye un sistema de detección de errores y gestión de alarmas.
- Salida Ethernet para su control desde cualquier punto de la bodega, posibilidad de programación a través de Internet.
- **DosiOx Control**: programa específico de seguimiento personal.



GESTIONAR EL OXÍGENO PARA OBTENER EL MAYOR BENEFICIO
CONTRÔLEZ L'OXYGÈNE POUR OBTENIR L'EXCELLENCE



Maitrise de l'oxygène

Dés le debout de l'élaboration des vins, l'oxygène est présent durant tout le process de forme spontanée et non contrôlée. L'oxygène est un élément vital durant toute la vie du vin, mais peut être également très préjudiciable si l'apport de celui-ci n'est pas maîtrisé.

La micro oxygénation, ne permet pas seulement de favoriser ces divers process, sinon de contrôler de manière exhaustive chaque paramètre, en maîtrisant les apports d'oxygène nécessaires à chaque instant.

Durant la fermentation alcoolique, le moût/vin nécessite de l'oxygène pour le bon déroulement de celle-ci. Aussi bien sur les vins rouges que sur les vins blancs et les vins rosés, l'oxygénai favorise la production d'Ergostérol et d'acides insaturés, augmentant ainsi la viabilité cellulaire.

Sur les vins et les vins rosés, une fois achevé la fermentation alcoolique, l'oxygène aide au bon développement de divers process tels que l'élevage sur lies, l'élevage couplé avec du bois ou l'élimination de notes réductrices.

Sur les vins rouges, après la FAL et avant la fermentation malolactique, l'oxygène améliore considérablement la stabilité colorante, en unissant les anthocyanes libres aux tanins par le biais du pont formé avec l'éthanal ou par union directe. De plus l'oxydation de certains composés soufrés améliore les caractéristiques organoleptiques du vin en amenant des arômes fruités.

Durant la FML, la microoxygénation a faibles doses, peut être très intéressante. L'absorption de l'oxygène par une partie des membranes cellulaires des bactéries évitent l'apparition de composés soufrés.

Après la fermentation malolactique on note une déficience de l'intensité colorante, qui en réalité se transforme en un état incolore. La microoxygénation est aussi bénéfique que dans les phases antérieures sinon plus car toutes les molécules des anthocyanes (en état incolore) peuvent être amenés à des nuances bleues plus stables.

La microoxygénation s'utilisent également pour des traitements tels que :

- Elevage sur lies
- Elevage en pressens de bois alternatifs.
- Protection des polysaccharides
- Elimination des arômes de composés soufrés et arômes herbacées déviants.

Il est très difficile de déterminer des doses et durées de traitements, cela dépend du moment d'application et de la nature du vin. Agrovín propose au travers du Programme DOSIOX Control la rédaction de protocole personnalisés et le suivi nécessaire.

Medidas / Dimensions

SX 1
600 x 400 x 230 mm.
desde 4 hasta 16 salidas de dosificación
Possibilités de 4/8/12 ou 16 sorties indépendantes.

QX-2
300 x 180 x 60 mm.
2 salidas independientes
2 sorties indépendantes

AGROVIN