

CONTROL DE LA LONGEVIDAD DEL VINO

¿Quieres saber la sensibilidad a la oxigenación de tu vino para ajustar el contenido de sulfitos, seleccionar el tipo de tapamiento y estimar la longevidad potencial que puede tener en la botella?

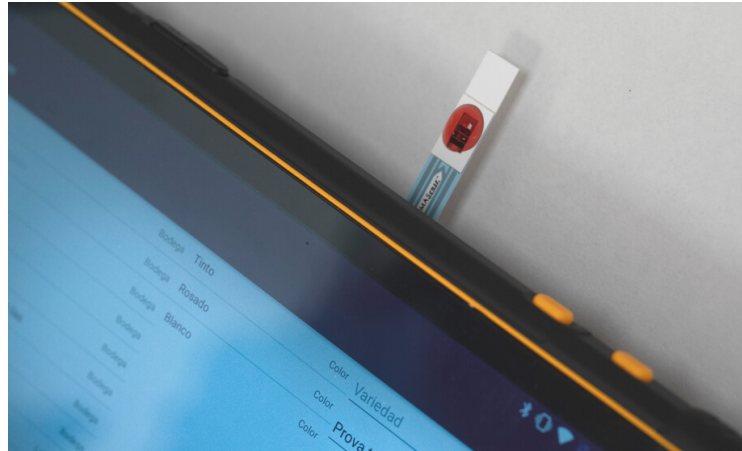
Análisis rápido de la tendencia de evolución de un vino embotellado a la sensibilidad al oxígeno basado en la voltametría cíclica.

¿Qué es la voltametría cíclica?

Es una técnica electroquímica que se basa en la variación de potencial de oxidación y reducción del vino. Todas las señales generadas se recogen en un voltagrama específico para cada muestra. Los vinos tienen patrones que permiten conocer sus sustancias oxidables.

¿Cómo lo hacemos?

El NomaSense PolyScan cuenta con un programario que permite identificar sustancias oxidables y establecer correlaciones en cuanto a calidad y longevidad del vino.



El Cork Center Laboratory nace en 2001 como centro de prestación de servicios de la Fundación Institut Català del Suro a las industrias corcheras y toda su cadena de valor.

Se encarga de la normalización de productos y análisis, de investigación en I+D+i y de asesorar y formar en seguridad alimentaria o sostenibilidad.

A pesar que la matriz del vino es muy compleja e intervienen en su maduración numerosas acciones, los resultados del ensayo, juntamente con el propio seguimiento enológico, permiten ajustar el contenido de sulfitos, seleccionar el tipo de tapamiento y estimar la longevidad potencial que puede tener el vino en la botella.

¿A quién lo dirigimos?

A toda la industria vitivinícola, corchera y productos alcohólicos que quieran conocer el potencial fácilmente oxidable o longevidad de una muestra de vino.

Para más información y contacto:
Maria Verdum
mverdum@icsuro.com // 972 305 661



INSTITUT
CATALÀ
DEL SURO

CORK CENTER
LABORATORY