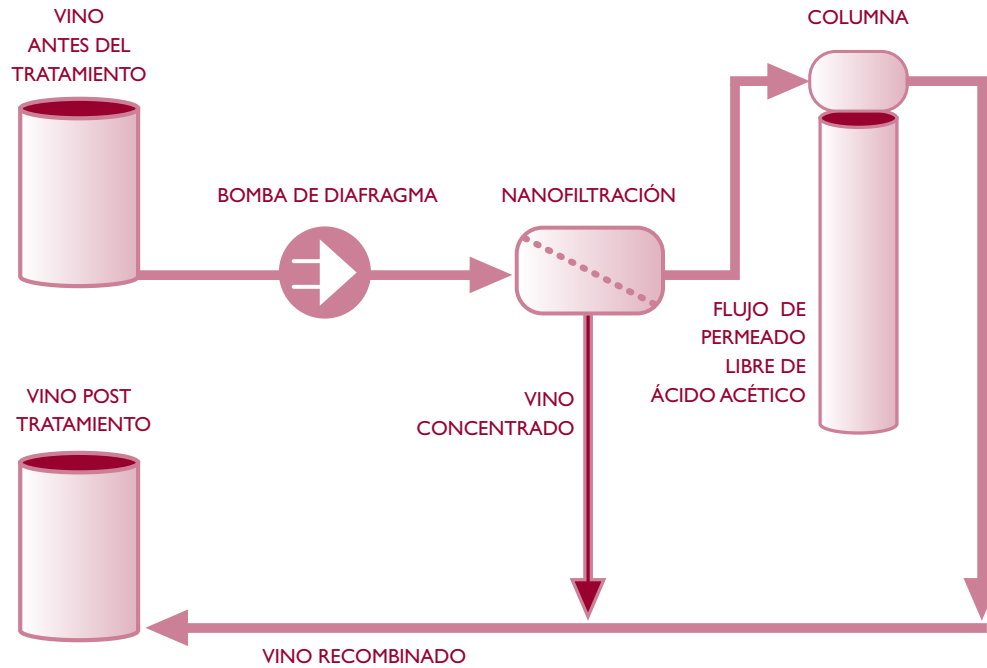




**FILTRATION**  
VINO FINO REFINADA

## Reducción de A.V.



### VENTAJAS DEL SERVICIO DE REDUCCIÓN DE A.V. CON USO DE NANOFILTRACIÓN DE V.A.F.:

- 30% de reducción por “pasada” como mínimo.
- Hasta 4.000 litros/hora
- No existe calentamiento del producto.
- Presión de trabajo más baja que la osmosis reversa, ofrece menor estrés al vino
- Supervisión continua y amigable de personal especializado.
- Capacidad de trabajar volúmenes pequeños (1 barrica)
- Servicios costo efectivos incluso para vinos genéricos.

### INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Caudal de trabajo:	1.800 - 4.000 L/hora
Reducción A.V. / pasada:	30 - 40%
Proceso ideal:	Tratamiento de cuba a cuba
Energía necesaria:	380 V (16 amps). Consumo: 5KW/hora
Agua necesaria:	10 m <sup>3</sup> por jornada.
Requerimiento de Nitrógeno:	Cilindro sencillo 3% (if higher please discuss)
Temperatura mínima para el servicio:	15°C. Mayor temperatura agiliza el tratamiento.
Enfriamiento con glicol:	No se requiere
Clarificación mínima:	Dos trasiegos mínimo (ideal bajo 50 NTU)



**FILTRATION**  
VINO FINO REFINADA

## Reducción de A.V.



### PREGUNTAS FRECUENTES

#### ¿Se afecta la calidad del vino con la nanofiltración?

No, al contrario, se mejora. Lo más frecuente es solo un paso por la máquina, alimentada por gravedad. Se realiza un tratamiento gentil que garantiza no incrementar la temperatura al vino. Los atributos organolépticos de un vino mejoran sin duda al presentar un nivel correcto de A.V.

#### ¿Ayuda este servicio para refermentar vinos?

Sí. Un nivel de A.V. por debajo de 0,7 g/L permite que todo protocolo de refermentación bien diseñado permita terminar correctamente la fermentación alcohólica.

#### ¿Es posible reducir la A.V. en una sola barrica?

Sí. La tecnología de VA Filtration es diseñada por sudafricanos que operan en E.E.U.U. donde gran parte del trabajo se realiza barrica por barrica. Para esto, se usa una máquina llamada Sweetspotter.

#### ¿Existen cambios en el pH del vino?

Removemos el ácido acético del vino y el pH final dependerá de cuan alta es la A.V. del vino. Por supuesto, la A.T. disminuirá en el vino. Es esperable un incremento de 0,05 unidades de pH después de reducir la A.V. un 30%.

#### ¿En qué se compara la nanofiltración a la osmosis reversa?

La nanofiltración opera con un 50% menos de presión que la osmosis reversa. Como resultado, permite reducir la A.V. de manera más gentil, sin calentar el vino en lo absoluto. La gran superficie de membranas y la bomba de diafragma de VA Filtration garantiza que se está optimizando el manejo técnico del estado del arte en materia de reducción de defectos aromáticos en vino.

#### ¿Es posible reducir A.V. en vinos blancos de alta gama?

Sí. El Sauvignon Blanc es quizás la variedad que revela con mayor facilidad el contenido elevado de la A.V. Es más frecuente, sin embargo, encontrar A.V. elevada en vinos tintos, después de guardas más prolongadas.

#### ¿Es posible conocer cómo quedaría el vino antes de realizar el tratamiento?

Sí. VA Filtration funciona con el perfeccionamiento continuo del método empírico. Ofrecemos realizar una demostración con una máquina a escala que puede recircular 20 litros de vino, preparar las muestras y así el enólogo evalúa el servicio con copa y análisis en mano.

#### ¿Cuándo se aconseja bajar la A.V. del vino?

El servicio es tan gentil, que es plausible reducir A.V. el mismo día del envasado. El estrés que sufre el vino es ínfimo y sin duda inferior al estrés del embotellado.