



FILTRATION
VINO FINO REFINADA

REDUCCIÓN DE A.V. Y BRETT EN VOLÚMENES PEQUEÑOS



INTRODUCIMOS EL SWEETSPOTTER

Es la respuesta a las oraciones de los enólogos a los problemas aislados en una o pocas barricas. Vinos costosos, elaborados para ser componentes en Grandes Reservas pueden conservar la calidad proyectada gracias a esta pequeña y gentil maquinaria.

¿Cómo?

Se basa en la generación de permeado con bombas de diafragma y un pistón que incrementa levemente la presión necesaria para permitir que el permeado se genere. Dependiendo de la membrana que se use, será posible resolver casos con A.V. y fenoles volátiles, además de humo, azufrados, y muchos otros olores que son relevantes de evitar en vinos de alta gama.

¿Cómo usar esta maquinaria?

El soporte es entregado por personal de VA Filtration. Las máquinas requieren entrenamiento previo para ser usadas.

¿Tiempo de demora por barrica?

Es dependiente de la magnitud del problema en cada barrica. Con A.V. no superior a 1,5 g/L es posible trabajar tres barricas por jornada dejándolas con A.V. inferior a 0,6 g/L como generalmente se nos solicita..

¿Estas máquinas están a la venta?

Sí. Es posible encontrar las tarifas y los procedimientos de trabajo en el sitio web.

