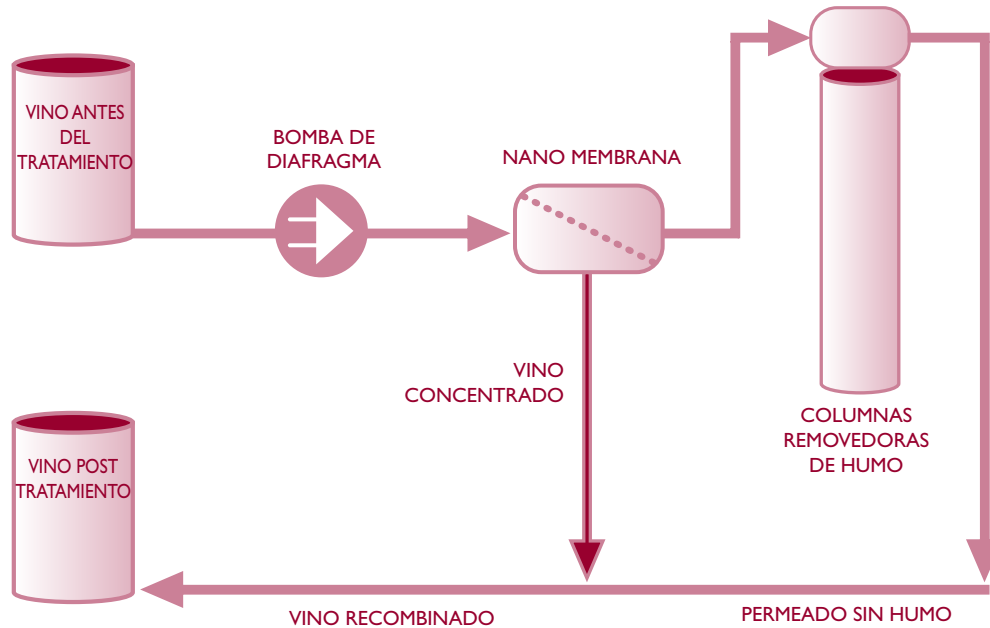




FILTRATION
VINO FINO REFINADA

REDUCCIÓN DE HUMO EN VINO



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

- 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 TÉCNICA COMPLEMENTARIA

Caudal de trabajo:	1.700 – 4.000 L/hora
Proceso preferido:	Traslado cuba a cuba
Energía requerida:	Consumo: 4KW/hora máx.
Requerimiento de agua:	Solo 1 m3 para lavar membranas
Nitrógeno requerido:	Cilindro sencillo
Temperatura mínima de trabajo:	15°C
Azúcar residual máxima:	3%
Volumen mínimo a tratar:	2.000 Litros (para barricas usamos el Sweetspotter)
Enfriamiento con glicol:	No es necesario
Claridad alojada a la transformación:	Dos trasiegos



FILTRATION
VINO FINO REFINADA

REDUCCIÓN DE HUMO EN VINO



El humo (smoke taint) se debe a un grupo de moléculas ajenas a la uva que se adhieren a la pruina de la uva al término de la etapa de maduración.

La experiencia ha sido enorme en California y en Australia con los gigantescos incendios forestales. Típicamente, el jugo de uva -recién encubado- no presenta olor a humo. Una vez que arranca la fermentación alcohólica los aromas a humo comienzan a liberarse en la forma de tocino ahumado, cenizas, fogata y otros descriptores asociables al humo. Existe concordancia entre enólogos Australianos, en que el defecto se expresa mucho más en los aromas retronasales que en el ataque inicial.

Los vinos tintos están más predispuestos a revelar la presencia de humo debido al contacto prolongado con las pieles.

Existen diversos métodos para remover el humo en vino, siendo el más efectivo, el uso de membranas de nanofiltración que permiten destinar el humo a la corriente conocida con el nombre de permeado y adsorber los defectos en un conjunto de resinas alimentarias específicas para este defecto. El proceso, fue patentado en E.E.U.U. el año 2010 bajo el nombre de DETOX.

Se ha encontrado que el proceso es increíblemente efectivo incluso con niveles de guayacol por sobre 220 ppb. El guayacol se correlaciona positivamente con el contenido de olor a humo, pero es solo una de las muchas moléculas que se pueden encontrar. De todas maneras es un excelente indicador del contenido de "smoke taint". Una vez que se conoce el contenido de guayacol, el tratamiento se puede programar de mejor manera para volúmenes muy grandes y repartidos en diversas unidades (cubas).

