



FILTRATION
VINO FINO REFINADA

CONCENTRACIÓN DE VINO (NANOFILTRACIÓN Y ULTRA FILTRACIÓN)



LA TECNOLOGÍA

Otra gran herramienta a disposición de los enólogos.

La concentración con uso de nanofiltración, es la herramienta que más se aproxima a la concentración natural que ocurre con la guarda en barrica y la pérdida natural de agua y alcohol denominada en la fabricación de cognac: “part des anges” (=la fracción que se llevan los ángeles).

El uso de maderas alternativas, se aproxima un tanto más al uso de barricas en la medida que se emplee la microoxigenación.

Adicionalmente, en las barricas existe el fenómeno natural de la concentración (5-10%) lo que permite de todas maneras mejorar la boca de un vino (además del color, carga tánica, etc.).

Hoy, es posible realizar esta notable mejora organoléptica, en un solo día.

¿Cuánto concentrar los vinos?

Para VA Filtration es muy simple entregar una prueba absolutamente representativa antes de que el enólogo acepte concentrar todo el volumen.

Las aplicaciones de ultrafiltración en vino, han permitido remover la excesiva carga tánica de algunos vinos elaborados con metodologías y/o materias primas que dejan los vinos “muy duros” y se prefiere evitar los encolados.