

## MICRO/MACROOXIGÉNACIÓN

La influencia del oxígeno en el mosto y la fermentación es bien conocida por los enólogos hace decenios. La absorción de oxígeno tiene lugar durante la fermentación en depósitos abiertos, o bien durante su envejecimiento en bodega, que permite al oxígeno dosificarse muy lentamente en el vino.

En la actualidad, el uso de depósitos isobáricos es cada vez más popular, o bien depósitos plásticos que evitan la absorción natural del oxígeno. Diversos métodos de elaboración se completan con una fase de adición artificial del oxígeno, que puede ser dosificado con objeto de reactivar y afirmar la actividad de las levaduras durante la fermentación alcohólica, incrementar la madurez del vino, enlace de taninos y antocianos libres, evitando la excesiva proliferación de compuestos azufrados y ensalzando los aromas del vino.

### Micro-Oxigenación

Durante la Micro-oxigenación, el vino recibe una dosis muy pequeña de gas, concretamente de 0,5 a 6,0 mg por litro al mes. La micro-oxigenación se utiliza principalmente en vinos tintos, después de la fermentación maloláctica, con objeto de imitar el envejecimiento en bodega, aportando al producto cantidades similares de oxígeno que las aportadas por la madera. Los efectos del tratamiento pueden ser variados y distintos, desde la estabilización del color y afinado y reducción de compuestos azufrados, entre otros. Los vinos tintos se vuelven más cremosos y redondos.

## APLICACIONES



## PRODUCTOS

Tres opciones configurables dentro de nuestra gama, le permiten elegir la mejor solución para su bodega:

- **VinInfo - VinInfo BU Oxigen**

Nuestros dosificadores VinInfo BU Oxigen son parte importante de nuestras instalaciones de control y programación VinInfo. Instalada una VinInfo BU Oxigen en cada tanque, el sistema podrá programar la adición de oxígeno en cuantos depósitos desee.

- **OxyBox**

Cuadro de control de la dosificación estanco al agua, para montaje mural. Disponible en acero estándar o Inoxidable. Cada cuadro puede controlar hasta 16 depósitos. Se pueden instalar todas las unidades OxyBox que precise, y también programar la dosificación con nuestro software VinInfo.

→ **Operativa independiente:**

Tanto nuestras BU Oxygen, como nuestros cuadros OxyBox, permiten dar tratamientos distintos a cada depósito, de forma completamente independiente. También se puede micro y macro oxigenar en distintos tanques de forma simultánea.

- **OxyBoy & OxyMan**

Son equipos de dosificación para un solo depósito. Fácilmente desplazables de un depósito a otro.

### Macro-Oxigenación

La dosificación directa de oxígeno durante (y después) de la fermentación alcohólica y antes de la maloláctica, recibe el nombre de Macro-Oxigenación. Al contrario que en la micro-oxigenación, la macro-oxigenación supone la dosificación de grandes cantidades de oxígeno (Entre 2 y 6 mg de oxígeno por litro y día) en un corto período de tiempo. Este proceso se da tanto en vinos tintos como blancos, con objeto de reducir los fenoles.

La Macro-Oxigenación durante el comienzo de la fermentación alcohólica, contribuye a la multiplicación y fortalecimiento de las levaduras, haciendo más fácil que se complete la fermentación sin paradas y con seguridad – no solo en el vino, también en la cerveza.



## ACCESORIOS

- Kit sensor de temperatura- para Oxyboy/OxyMan
- Difusores de acero inox para mayor precisión
- Tubería de dosificación para taques de gran tamaño
- Manguera plástica para oxígeno
- Reductor de presión para programar la dosificación con VinInfo