

Nieuw systeem, Ultrawine Perseo, gebruikt echografie om de wijnkwaliteit te verbeteren en tegelijk de effecten van klimaatverandering te verzachten



Dit systeem, volledig ontwikkeld door het Agrovín Group Technology-team in samenwerking met verschillende Spaanse universiteiten, en internationaal gepatenteerd, maakt het mogelijk om het maximale potentieel uit de druif te halen door het gebruik van krachtige, laagfrequente ultrasone golven.

In organoleptische termen vertaalt het gebruik ervan in het productieproces zich in most van hoge kwaliteit met een intense kleur en aroma. Ultrawine Perseo verbetert dus de wijn, met respect voor het raskarakter van de druif, terwijl het aanleiding geeft tot meer aromatische, gestructureerde en volle wijnen.

Tegelijkertijd helpt deze technologie de effecten van klimaatverandering op de vertraging in de rijping van druiven te verminderen, het alcoholgehalte onder controle te houden en de kwaliteit van de druiven te verbeteren om een wijn van hoge kwaliteit te verkrijgen. Het gebruik van echografie is een baanbrekende techniek in de wijnwereld, goedgekeurd door de Internationale Organisatie voor Wijnstokken en Wijn (OIV) als een toegestane oenologische praktijk. Het Spaanse bedrijf was het eerste bedrijf dat ultrageluid gebruikte in het wijnbereidingsproces, wat een grote vooruitgang betekent voor wijnmakerijen over de hele wereld.

Het onderzoeksproject dat leidde tot de oprichting van Ultrawine Perseo begon in 2012 onder leiding van Ricardo Jurado, de technische en R+D+i-directeur van de Agrovín Group, die bevestigt dat 'na bijna 10 jaar onderzoek en volledige toewijding aan het project, vandaag kunnen we zeggen dat we enorm trots zijn dat we als eersten de voordelen van echografie hebben ontdekt die worden toegepast bij het maken van wijn, en onze bijdrage aan de wijnsector op het gebied van kwaliteit en duurzaamheid'.

Ultrawine Perseo, een eco-duurzame technologie

Sinds zijn ontstaan is de missie van de Agrovin Group gebaseerd op het werken met en voor de wijnmakerijen, door hen te helpen de kwaliteit van hun wijnen te verbeteren dankzij hun producten en processen te verbeteren met hun systemen en machines. De focus van de groep op innovatie en toewijding aan onderzoek heeft het bedrijf geholpen om diepgaand te leren over de belangrijkste behoeften van wijnmakerijen over de hele wereld, op zoek naar technologische en duurzame oplossingen om de oenologie van de toekomst te verbeteren.

Ultrawine Perseo maakt gebruik van 100% eco-duurzame technologie, die wijnmakerijen helpt het gebruik van energie en hulpbronnen in het productieproces te verminderen, zonder in te leveren op kwaliteit. Het gebruik van ultrageluid verbetert de extractie van fenolische en aromatische verbindingen, waardoor het mogelijk wordt tijd en energie te besparen en dus kosten, waardoor de beschikbare middelen voor de wijnmakerij te allen tijde worden geoptimaliseerd.

Tests tonen zelfs aan dat Ultrawine Perseo, in vergelijking met de traditionele methoden, de maceratietijden tot 50% verkort en energiebesparingen tot 15% oplevert, dankzij het lage verbruik van de componenten en het vermijden van het gebruik van temperatuur voor extractie. Bovendien kunnen wijnmakerijen de rotatie van hun wijntanks vergroten vanwege de kortere extractietijd, waardoor dit een snelle, eenvoudig te implementeren en winstgevende technologie is.

Een systeem dat de kwaliteit verbetert

Talrijke proeven in nationale en internationale wijnhuizen hebben aangetoond dat de toepassing van Ultrawine Perseo in het productieproces tal van voordelen biedt die de kwaliteit van wijnen verbeteren:

- Verhoogde aromatische extractie.
- Haalt het maximale organoleptische potentieel van de druif met respect voor zijn raskarakter
- 35-40% meer organoleptische eigenschappen.
- Hetzelfde polyfenolische potentieel, maar minder maceratietijd in vergelijking met traditionele maceratie.
- Kwaliteitsuitwerkingen uitgaande van druiven met een rijpingstekort, klimaatdruiven genoemd.
- Meer cépagewijnen met meer violette tonen en een stabielere kleur door de hoge extractie van huidtannines.

Kortom, wijnen van hogere kwaliteit.

Filmpje over UltraWine Perseo: [hier](#)

www.agrovin.com/