

Ultrawine Perseo, een systeem dat groen oogsten kan voorkomen

Bron: persbericht



Ultrawine Perseo is gemaakt zodat wijnmakerijen die het nodig hebben, vroege oogsten kunnen beheren om een lager alcoholgehalte te verkrijgen zonder het polyfenol- en polysacharidegehalte in gevaar te brengen.

Dit systeem haalt het maximale potentieel uit de druiven door het gebruik van krachtige, laagfrequente ultrasoon geluid en helpt tegelijkertijd de effecten van klimaatverandering op de rijpingsvertraging van de druiven te verzachten.

Ultrawine Perseo is een innovatief eco-duurzaam systeem, internationaal gepatenteerd door Agrovín, bedoeld om de wijnbereidingsprocessen in wijnhuizen te optimaliseren, omdat het de maceratietijd tot 50% verkort, een energiebesparing van 15% behaalt en de laatste dagen van groene tannine-extracties vermijdt.

Madrid - Elk jaar, en steeds vaker, worden wijnmakerijen geconfronteerd met veel problemen veroorzaakt door het weer, waardoor de oogsten vervroegd worden en alle gevolgen die dit met zich meebrengt. De prioriteit van Grupo Agrovín is het voorstellen van oplossingen voor de mogelijke effecten van klimaatverandering op de druivenkwaliteit, en Ultrawine Perseo was en is het systeem bij uitstek dat de wijnkwaliteit potentieel verbetert door de toepassing van ultrageluid.

In deze context, gekenmerkt door de klimaatcrisis, is Ultrawine Perseo een unieke oplossing voor wijnhuizen die de druiven vroeg moeten oogsten om een lager alcoholgehalte te verkrijgen zonder het polyfenol- en polysacharidegehalte in gevaar te brengen. Bovendien maakt het een snelle maceratie mogelijk bij ongezonde druiven en wordt het gebruik van enzymen vermeden.

De technologie maakt het mogelijk om het maximale potentieel uit de druif te halen door gebruik te maken van ultrasoon geluid met hoog vermogen en lage frequentie, terwijl het de effecten van de klimaatverandering op de rijpingsvertraging van de druiven helpt verzachten, het alcoholgehalte onder controle houdt en de kwaliteit van de druif verbetert om een hoge kwaliteit te verkrijgen. - kwaliteitswijn dankzij de toepassing van cavitatie, die zorgt voor een sensorische verbetering van de wijn, met respect voor het raskarakter van de druif, en resulteert in het verkrijgen van meer aromatische, gestructureerde en volle wijnen.

Het is een ecologisch duurzaam systeem dat ook beantwoordt aan de behoefte van wijnmakerijen om het gebruik van energie en hulpbronnen bij het wijnbereidingsproces te verminderen zonder dat dit ten koste gaat van de kwaliteit. Vergeleken met de traditionele maceratiemethode verkort Ultrawine Perseo de maceratietijd tot 50% en de energiebesparing met 15%.

Ultrawine Perseo is ontwikkeld door de R&D-afdeling van Grupo Agrovín in samenwerking met de Universiteit van Murcia en de Polytechnische Universiteit van Valencia in het kader van de HORIZON 2020-subsidies van de Europese Unie en goedgekeurd door de OIV (Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijn) voor gebruik in wijnbereidingsprocessen. .

Met dit gepatenteerde systeem heeft Grupo Agrovín pionierswerk verricht op het gebied van ultrageluid in de wijnbereiding. De resultaten zijn zeer bevredigend voor de wijnmakerijen die het toepassen, die zich in verschillende wijnregio's bevinden, zoals Spanje, Portugal, de Verenigde Staten, Canada, Nieuw-Zeeland, Chili en Roemenië.

Voordelen van het gebruik van Ultrawine Perseus:

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

Het extract heeft hetzelfde polyfenolische potentieel, maar heeft een kortere maceratietijd dan een traditionele maceratie, waardoor de laatste dagen van groene tannine-extracties worden vermeden.

In het geval van ongezonde druiven maakt het een snelle maceratie mogelijk en wordt het gebruik van enzymen vermeden.

Haalt het maximale organoleptische potentieel van de druif eruit, met respect voor het raskarakter.

Verhoogde extractie van fenolverbindingen: 35% toename van de extractie van gecombineerde anthocyanines, 40% toename van tannines, 30% toename van oligosachariden en polysachariden

Kwaliteitswijn maken van druiven met een tekort aan rijping staat bekend als druiven met klimaatverandering.

Uiteindelijk maakt Ultrawine Perseo de productie van wijnen van hogere kwaliteit mogelijk.

agrovin.com