

ROAD TO GOAL



4

REMOVER EL
DEFECTO DE REDUCIDO PARA:

- evitar los olores de huevo podrido, coliflor, aliáceas...
- redescubrir los sabores afrutados de los vinos
- embotellar de manera segura



A

UNA AYUDA POR PARTE DE: TANINOS, ALTERNATIVOS, DERIVADOS DE LA LEVADURA, COBRE Y PLATA

Taninos: en el afinado y en el pre-embotellamiento. Gracias a la reactividad con los sulfuros, eliminan las sustancias sulfúreas consiguiendo **destacar el carácter afrutado** de los vinos. Mejoran el equilibrio red-ox de los vinos, protegiéndolo de las oxidaciones.

Alternativos: en el afinado. Gracias a la reactividad con los sulfuros, eliminan las sustancias sulfúreas otorgándole **mayor complejidad y limpieza**. Mejoran el equilibrio red-ox de los vinos e incrementan la estructura de los vinos.

Derivados de la levadura: En el afinado para aprovechar todos los recursos de la levadura; **complejidad, suavidad y longevidad**, sin riesgo de notas de reducción.

Citrato y sulfato de cobre: en el afinado y en el pre embotellamiento. Una **solución simple y rápida** para eliminar el H₂S y el metanol.

Cloruro de plata: contra los compuestos ligeros (H₂S, metanol) y contra los mercaptanos menos volátiles.



PREVENCIÓN Y ELIMINACIÓN

PREVENCIÓN

Para evitar la formación de H₂S y de mercaptanos durante el afinado:

- alejar las lías gruesas
- evitar sulfataciones en presencia de lías activas

Para remover el H₂S y los mercaptanos:

ELIMINACIÓN



Mr. SILVER: cloruro de plata para eliminar todos los compuestos azufrados sin residuos de plata y gustos metálicos.

MER-CAPTA y COPPER: cobre (citrato y sulfato respectivamente) para eliminar los defectos de los elementos sulfúreos ligeros.

CHIPS y TABLET: trozos de madera para otorgar estructura y mejorar la limpieza organoléptica de los vinos.

HARMONY FULL: el afinado "sur lies" para obtener todas las ventajas de la levadura.

INFINITY FRUITY: elimina los mercaptanos y compuestos azufrados pesados no interfiere en los aromas y tampoco en la estructura del vino.

TOP TAN AR: acción tanto preventiva como curativa contra todos los compuestos azufrados. Confiere estructura y complejidad al vino.

CHIPS y TABLET

Vinos Blancos - Limpieza y frescor

House A (0,1 g/l) + Complex F (0,1- 0,3 g/l, en función de la intensidad del defecto por eliminar)

Vinos Tintos - Limpieza y estabilización del color

Complex F (0,5 – 0,7 g/l, en función de la intensidad del defecto por eliminar)

o

Tablets Velvet A (0,1 – 0,3 g/l, en función de la intensidad del defecto por eliminar)