

LIBRO PRÁCTICO DE VINIFICACIÓN

20 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA MEJORA DE LA ELABORACIÓN DE VINOS,
ESCÚCHANOS

DENTRO DE ESTE LIBRO ENCONTRARAS
COMO **AUMENTAR** LA CALIDAD
DE TUS VINOS EN CADA FASE DE
LA ELABORACIÓN DESDE LA VIÑA.

VINQUALIS
Enología, presente y futuro



Oye: "Quieres elaborar vinos que se vendan **muy bien y caros?**"

"Quieres **optimizar** el uso de productos enológicos?"



UNA HISTORIA DE QUIJOTES Y GIGANTES EN LA MANCHA

EL MUNDO DE LA ENOLOGÍA (COMO CASI TODOS), HA SIDO INVADIDO DE UNOS AÑOS A ESTA PARTE POR LA GLOBALIZACIÓN, Y EL DE LOS PRODUCTOS ENOLÓGICOS NO SE IBA A QUEDAR ATRÁS.

Nuestra historia podría comenzar así:

En una rara aldea de La Mancha, una irreductible pequeña empresa, resistía ante los intentos de invasión (no hace falta tanto dramatismo, "adquisición" también valdría) de grandes multinacionales del sector...

(Seguro que muchos estáis pensando...Jorge es Asterix y Paco es Obelix, y vosotros un poco cabroncetix)..

...pero la realidad es que estamos en La Mancha, en todo el centro de la España vinícola, y nuestra historia se asemejaría más al sueño de un noble caballero, que a lomos de su caballo blanco y con su fiel escudero...(vale, que sí, que Jorge es Don Quijote y Paco es Sancho, y vosotros lo que ya sabeis!)

...resumiendo, unos tipos guapetes y simpáticos del terreno, decidieron un día montárselo por su cuenta, y junto a unos amigos que los animaron dándoles buen cobijo, buenas viandas y lo que no te voy a contar, todos juntos y con su gran conocimiento y experiencia, se pusieron manos a la obra para ayudar a otros amigos y clientes a mejorar día a día en la elaboración de sus vinos.

Hartos, hartismos, hartísimos, de la forma de trabajar de las multinacionales extranjeras y sus inagotables ansias de ramificaciones de marca (el mismo perro con distinto collar), apostaron por la cercanía, el trato directo con el cliente, la innovación y la calidad.

Y UNA VEZ LEÍDA ESTA FABULOSA HISTORIA, SI QUIERES SIGUES HOJEANDO EL LIBRO Y TE VAMOS CONTANDO UN MONTÓN DE COSAS PRÁCTICAS Y MARAVILLOSAS SOBRE COMO ELABORAR VINOS COJONUDOS, Y SI NO, CIERRALO Y LO ECHAS AL MONTÓN CON LOS DEMÁS!

Y LA **SOSTENIBILIDAD!**, QUE SE NOS HABÍA OLVIDADO, 
QUE NOSOTROS AMAMOS LA SOSTENIBILIDAD, 
WE LOVES SOSTENIBILITY, OF COURSE. 

INDICE - CONTENIDO

PRESENTACIÓN.....	3
NOVEDADES.....	6
TANQUALIS PROTECCIÓN OXIDATIVA.....	7
ENZIMAS QUALISZYM.....	9
FLOTACIÓN QUALIFLOT.....	11
SOLUCIONES TÉCNICAS.....	13
QUALIEXPRESSION ALTERNATIVOS MADERA.....	15
LEVADURAS QUALISFERM.....	16
NUTRIENTES ACTIQUALIS.....	19
TANQUALIS AROMA Y COLOR.....	21

POLISACARIDOS SENSUS.....	23
AL TERMINAR FOH ¿QUÉ?.....	25
FML LACTIQUALIS.....	26
CLARIFICANTES CLARQUALIS.....	27
DE TODO MENOS LA UVA.....	28
OVOID LA CRIANZA EN HUEVO.....	29
PERLIMAGMA FLOW.....	31
HUMOR COMPLEMENTO DE PROFESIONALIDAD.....	32
NOTAS.....	33



Y tú, ¿qué haces por el vino?

COMUNICADO

Desde VinQualis, hemos querido hacer un reconocimiento al valor de lo autóctono y tradicional como vehículo en defensa de los intereses de nuestra tierra. Podemos decir con orgullo que nuestra riqueza varietal está a la altura de cualquier otra zona vinícola del mundo y por eso la defendemos.

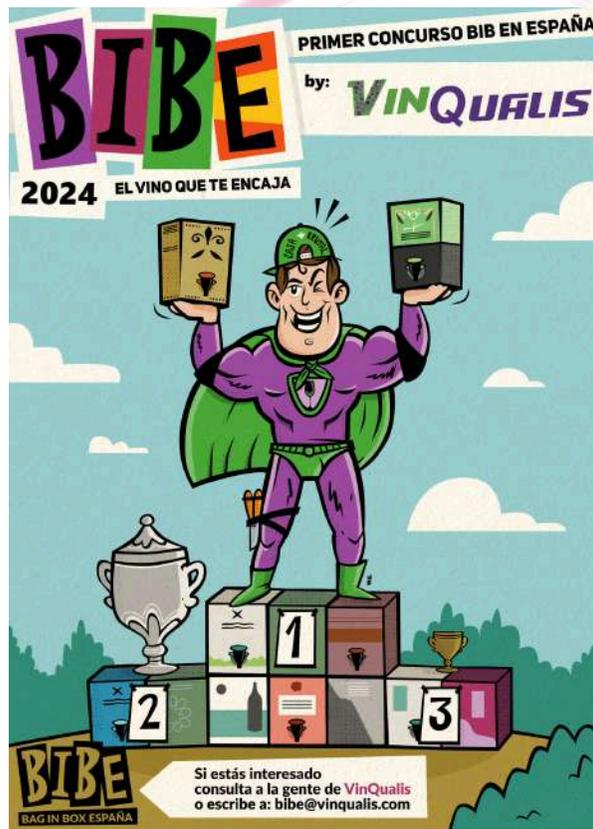
De ahí nace el mensaje transgresor **COMANDO VARIETAL en lucha.**



BIBE

2024 EL VINO QUE TE ENCAJA





Desde VinQualis hemos querido fomentar el consumo responsable y a diario de vino de calidad.

Por eso nació "BIBE (Bag in box España) el vino que te encaja".

El consumo mundial de vino en formato BIB (Bag in Box) crece en los países en los que aumenta el consumo de vino, por su accesibilidad económica, practicidad, versatilidad, implantación en hostelería y buena imagen de calidad.

A todo esto hay que añadir, una mejora en la conservación y reducción en residuos, lo que implica sostenibilidad del producto además de un envase perfecto para el consumo que va desde una copa diaria en casa pasando para gran tirada en bares y elemento de enlace en cualquier evento informal.

Es por ello que gracias a nuestra presencia e implicación en el sector, hemos realizado un concurso donde el protagonista sea el BIB, reconocer las características de calidad de los vinos que se están envasando en este formato y animar en este camino a futuros envasadores.

Habido más de 100 bodegas que han querido participar en el primer concurso nacional de Bag In Box con más de 250 muestras.

MIL MILLONES DE GRACIAS POR HACERLO POSIBLE

nº 1
2020
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino



PROTAGONISTA • **LA FERIA** • **ENOLOGÍA**
• CONFERENCIA ENOLOGOS DE GLEM • WORLD WINE AWARDS EXHIBITION 2020 • CONFERENCIA HIGIENIZACION BODEGA

VINQUALIS

nº 7
2021
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino

A TÍPICA Y DILATADA EN EL TIEMPO



PROTAGONISTA • **LA RECETA** • **ENOLOGÍA**
• JOSÉ LUIS SANCHEZ DE LEÓN • CALDERETA DE COFREIRO MANCHEGO • SMART SOLUTION

nº 2
2020
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino



COVID vs VINUM
VIRUS, VINUM, VICTUM
PROTAGONISTA • **LA FERIA** • **ENOLOGÍA**
• FRANCISCO PARDO MINGUEZ • ENOFORUM WEB 2020 • METODO IPA

nº 8
2021
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino

LA UNIÓN EUROPEA CONTRA EL VINO!



La comisión denominada 'BECA' formada por 33 eurodiputados y otros 29 denominados suplentes tiran de una publicación científica con dudosos fundamentos para atacar al sector del vino. (mas info en pag 4)
LA NOTICIA • **LA RECETA** • **ENOLOGÍA**
• ETIQUETADO DEL VINO • PALETILLA DE CORDOBBO • APRETIETA AROMÁTICA

nº 3
2020
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino



VENDIMIA 2020
POSIBLEMENTE LA COSECHA CON MAS INCERTIDUMBRE DE LA HISTORIA.

nº 33
2023
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino



Y DESPUÉS DE LA ELABORACIÓN... ¿TÚ QUE HACES POR EL VINO?

ENOLOGÍA • **PROTAGONISTA** • **LA RECETA**
• INDOCHIMACH • VINAGRI PARRAS • CARMENEL DISARREGLO CON PATATAS CHULAS

A las puertas de la campaña 2022



...A POR UNA VENDIMIA LLENA DE ILUSIÓN
ENOLOGÍA • **PROTAGONISTA** • **LA RECETA**
• SENSACION AMAZING • COOP VITICOLA DEL CARMEN • TRUJOINTERO

nº 4
2020
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino



Con la entrada del nuevo año esperamos con impaciencia la ansiada normalidad para poder recuperar la libertad y la sociabilidad que nos caracteriza

PROTAGONISTA • **LA RECETA** • **ENOLOGÍA**
• LUIS GARCIA • GACHAS MANCHEGAS • ALTERNATIVOS DE ROBLE

nº 10
2021
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino



... Y DESPUES DE LA VENDIMIA...

LA FERIA • **PROTAGONISTA** • **LA RECETA**
• SIMEX 2023 • IVICAM • AJOACEITE

nº 5
2021
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino



nº 14
2024
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino



BIBE 2024 EL VINO QUE TE ENCAJA
ENOLOGÍA • **PROTAGONISTA** • **LA RECETA**
• OVRED • PABLO SARRUON • ARROZ DEL PINOSO CON CONEJO Y CARACOLIS



ES TIEMPO DE REFLEXIÓN...

LA FERIA • **PROTAGONISTA** • **LA RECETA**
• ENOMAQ 2023 • JORGE PRADILLO • CALDO DE PATATAS

nº 6
2021
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino



... AL FIN SE VE LA LUZ

... ¿LARGAREMOS DEFINITIVAMENTE LA MÁSCARILLA PARA LA VENDIMIA?

TAGONISTA • **LA RECETA** • **ENOLOGÍA**
• AGROS ROMERO TORRES • SALMOREJO • QUALITAN ANTIOX PROWHITE

nº 11
2023
QUALÍTIMES
por **VINQUALIS**
Los pequeños detalles... y una copa de vino

Comenzando la cuenta atrás.



ENOLOGÍA • **PROTAGONISTA** • **LA RECETA**
• LEVADURAS RENAISSANCE • JOSE ANTONIO SUAREZ LÓPEZ • RINSALADA CAMPINA

NOVEDADES

Tenemos levaduras que fermentan → QUALISFERM

Tenemos nutrientes que alimentan → ACTIQUALIS

Tenemos enzimas que clarifican y extraen → QUALISZYM

Tenemos polisacáridos que redondean, endulzan y suavizan → SENSUS

Tenemos clarificantes que clarifican → CLARQUALIS

Tenemos taninos que... bueno, lo que sea que hagan los taninos... → TANQUALIS

TENEMOS DE TODO MENOS UVA



Oye:

Desde el primer momento Vinqualis nació como una marca para diferenciarnos con productos de calidad en una zona considerada por la mayoría de las multinacionales como fosa común del vino granel, para vender a precio productos de baja calidad que se diluyen en la fermentación, ESTO ES ASÍ!, ¿no te gusta?, a nosotros tampoco, por eso...

...llevamos 8 años trabajando para cambiar esto, y con nuestros defectos y errores, nuestros aciertos y éxitos, pero siempre con la perseverancia y el esfuerzo de las cosas bien hechas, más tarde o más temprano lo vamos a conseguir, con todo aquel que se quiera subir a este carro, si es contigo MEJOR!



Oye: ¿Sabías que las bodegas que hacen "Mosto azufrado" utilizan dosis de más de 900 mg/L de Sulfuroso Libre y sobre 2.000 mg/L de Sulfuroso total? Y aún con estas cantidades de sulfuroso, a sus enólogos les cuesta dormir por las noches por si se arrancan a fermentar, porque a veces ocurre. Ahora imagínate pretender que no fermente un mosto aplicando 50-70 mg/L...



VINQUALIS
Evolución, presente y futuro



FICHA PRÁCTICA TANINOS ANTIOXIDANTES SÓLIDOS



FICHA PRÁCTICA TANINOS ANTIOXIDANTES LÍQUIDOS



TANQUALIS



TANQUALIS. PROTECCIÓN OXIDATIVA

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE PROTEGER LA FRUTA (UVA)?



Para evitar Oxidaciones que producen aromas y colores indeseables y pérdidas de aromas primarios de la uva.



Para evitar alteraciones microbianas

Una mala gestión del sulfuroso produce:

- Combinación del acetaldehído
- Problemas de reducción y rutas azufradas, malos aromas.





Oye, empecemos por el principio:

De crio, un amigo tenia pavor a tirarse por los toboganes de los parques acuáticos, mientras los demás disfrutábamos subiendo y bajando, a él lo veíamos sentado en el césped o bañándose solo. Me daba mucha pena y había ratos que me quedaba con él. A mi amigo le gustaban hasta la saciedad los famosos calipos de fresa, y un día no trajo dinero suficiente, y vi la oportunidad, le dije que si se tiraba una vez del tobogán, aunque fuera del menos rápido, le invitaría al calipo. Después de un largo rato de negociación conseguí que subiera conmigo y se tirara del tobogán! Al salir del agua le dije de ir a comprar el polo, pero me agarró del brazo y me dijo: "Si me lo compro ahora, no podré tirarme del tobogán", el pelo goteaba agua sobre unos ojos brillantes y toda su cara era una inmensa sonrisa!

TANQUALIS. PROTECCIÓN OXIDATIVA

VENDIMIA

OXIDACIÓN: Rotura de uvas, largos transportes, altas temperaturas vendimia de maquina, alteraciones microbianas



•OXITAN. 20 GR/100 KGS
MBK+Ascórbico+Galico
O mejor te invito a un helado:

•TANQUALIS ANTIOX UVAE.
•20 GR/100 KGS
GSH+Tanino Gálico y Eláigico



Evitar mostos "marrones"

Preservar los aromas de la uva
Vinos muy aromáticos, mejor color y larga conservación.

RECEPCIÓN/TOLVA

OXIDACIÓN: Rotura de uvas, "impacto de mosto".
PERDIDA AROMÁTICA: Precusores de la uva se "sacrifican" de protectores.



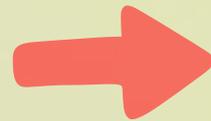
•TANQUALIS COBERT L
30 ML/100 KGS
•Mezcla de taninos antioxidantes gálico+eláigico+quebracho



Sustituye al sulfuroso, obteniendo mostos y vinos más aromáticos y con colores más "reales". Tu controlas la fermentación.

ENCUBADO/MACERACIÓN

OXIDACIÓN Y PERDIDA DE COLOR EN TINTOS:
El oxigeno y las proteínas merman la calidad de los tintos.



•TANQUALIS 1.1
10-30 GR/100 KGS
•TANQUALIS 1.1 L
20-40 ML/100 KGS
•Taninos eláigico+quebracho



Maceraciones evitando la hiperoxidación. Precipitación de las proteínas que arrastrarían color. Obtención de vinos con más color estable.



Oye: ¿Sabías que la mayoría de las enzimas tienen su rendimiento óptimo de trabajo entre 30-40 °C?. ¿Y que además si una enzima no cumple su función a una dosis normal, porque uses mucha más dosis no va a funcionar mejor.?

Contrariamente al pensamiento general, las enzimas son de los productos enológicos que más "se notan" en su aplicación y que antes se amortiza su gasto.



VINQUALIS
Evolución, presente y futuro



FICHA PRÁCTICA ENZIMAS SÓLIDAS

1



DISOLVER EN 10 VECES SU PESO EN MOSTO O VINO

2



REMOVER ENERGICAMENTE

3



AÑADIR AL MOSTO O VINO

FICHA PRÁCTICA ENZIMAS LÍQUIDAS

1



AGITAR ENERGICAMENTE

2



AÑADIR AL MOSTO O VINO

QUALISZYM



QUALISZYM. EXTRACCIÓN/CLARIFICACIÓN

LA IMPORTANCIA DE LAS ENZIMAS



Evitar problemas de limpieza y por lo tanto fermentación, mostos sucios con malos olores y sabores.



Solucionar los vinos difíciles de clarificar y filtrar.



Reducir el tiempo de maceración, evitando riesgos de inicio de fermentación.



Facilitar la extracción de aromas en fase no alcohólica, obtención de vinos más aromáticos y varietales.



Mejorar notablemente la extracción de los taninos y polisacáridos de la uva en fase no alcohólica, mejorando el color estable de los vinos.



...Y SOBRE LA THERMO FLASH... QUALISZYM

Podemos ayudarte a optimizar procesos





Oye...¿pero, que tiene mi uva?" No te vamos a engañar, el secreto de un buen vino está en la uva.
 "¿Entonces no hacen faltan los productos enológicos?" Espera, espera, espera...
 EXTRAER, MACERAR, FLOTAR O DESFANGAR, como hemos dicho el secreto está en la uva, no lo dudes, a partir de ahí el límite está en tus manos y en nuestra ayuda.

QUALISZYM. EXTRACCIÓN/CLARIFICACIÓN

TENGO TIEMPO ¡¡LO MEJOR!!
 Maceración prefermentativa:
 frío + enzimas



QUALISZYM TIOL.
 1-3 GR/100 KGS

QUALISZYM MYSKAT L
 2-4 ML/100 KGS

QUALISZYM RED EVOLUTION
 1-2 GR/100 KGS



Obtención de mostos mucho más cargados de precursores aromáticos, vinos potencialmente más "varietales" y aromáticos.
 Extracción de taninos de uva y polisacáridos, más color estable y vinos más suaves y dulces.

NO TENGO TIEMPO ¡¡LO HABITUAL!!
 •Uva blanca directa a prensa.
 •Uva tinta directa a fermentar



QUALISZYM PRESS L
 2-3 ML/100 KGS

QUALISZYM RED BULK L
 1-2 ML/100 KGS



Aumento notable de rendimiento de mosto, opción preferente para Airen.
 Extracción muy rápida.
 Maceración rápida para extracción de taninos y antocianos.

DESFANGADO DE BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS
 Mostos difíciles de limpiar, poco rendimiento de mosto flor



QUALISZYM GRAVITY FAST L
 1-2 ML/HL
 Mostos blancos y rosados
 •Gran rendimiento de trabajo en frío.

QUALISZYM PROTY L
 3-6 ML/HL
 Mostos blancos, rosados y tintos.
 •Estabilización proteica.



Rápida limpieza de mosto de varietales, con gran rendimiento de mosto de primera calidad.
 Solución de estabilización proteica y eliminación del uso de bentonita.



Oye: Hace unos 15 ó mil años, nos encabezamos en hacer funcionar unos flotadores italianos, impresionante machine!, vendimos cientos de miles de millones en La Mancha (o más), hoy seguimos trabajando con esa misma tecnología y con todo nuestro saber hacer en el tema de la flotación de mostos, PREGUNTANOS!, TE FLOTAMOS!

INSTRUCCIONES FLOTADOR

PREPARACIÓN DEL MOSTO ANTES DE COMENZAR LA FLOTACIÓN
 “DESPECTINIZAR” MEDIANTE LA ADICIÓN DE ENZIMAS QUALISZYM.
 LA TEMPERATURA DEL MOSTO NO DEBE SER INFERIOR A 15 °C

INSTRUCCIONES FLOTACIÓN



- 1) ABRIR LLAVES DE DEPOSITO
- 2) LLAVE (1) CERRADA Y (4) ABIERTA
- 3) PONER EN MARCHA LA BOMBA COMPROBANDO SENTIDO DE GIRO DEL MOTOR Y RÁPIDAMENTE ABRIR LENTAMENTE LLAVE (1)
- 4) CHUPAR GELATINA (QUALISGEL) O PROTEÍNAS VEGETALES (PRONATURALIS) POR GRIFO (2) (JUGAR ESTRANGULANDO LLAVE) (1)
- 5) ABRIR OTRA VEZ LLAVE (1) A TOPE
- 6) DEJAR 30 MINUTOS HOMOGENEIZANDO POR CADA 50.000 L Ó SI SE PUEDE AGITAR CON NITRÓGENO DURANTE 3 MINUTOS A UNOS 5 BAR.
- 7) EMPEZAR A FLOTAR, PARA ELLO:
 MANÓMETRO BOTELLA 7 BAR.
 REGULADOR (8) FILTROS DE AIRE 7 BAR.
 BOLITA CAUDALÍMETRO REGLADO ABRIR MUY DESPACIO A 1,5 M3/HORA Ó 150 L/H
- 8) TRABAJAR CON EL MANÓMETRO (6) ENTRE 5,5 Y 6 BAR. REGULANDO LA PRESIÓN CON LA LLAVE (4)
- 9) IR COMPROBANDO LA FLOTACIÓN CON UNA PROBETA, GRIFO (5)

QUALISFLOT. FLOTACIÓN

¿FLOTAR Ó VEGAFLOTAR?

“Me han dicho que con las proteínas vegetales se flota mejor que con la gelatina animal”

-Es fácil que te hayan engañado o lo vayan a hacer

“Con las proteínas vegetales cada vez se flota más parecido a la gelatina animal”

-Eso si, es un tema de ajustes técnicos a la hora de flotar, te asesoramos, preguntanos.

Flotar vegano, vegaflotar, Esa es la cuestión!!

Es más complicado y es fácil que no se pueda flotar, que se hagan varias fases de diferentes suciedades dentro del depósito, que se tarde más en flotar y además hasta sale más caro, y los rendimientos suelen ser más bajos. Eso si, los veganos, que seguro que alguno bebe vino, se lo pueden beber.

Nosotros llevamos años flotando y vegaflotando, y hasta fuimos a Francia a darles un curso a unos franceses!! Pchssss, no se lo digas a nadie de allí, que no les gusta reconocer que han aprendido algo de los españoles en el tema del vino.

QUALISFLOT. FLOTACIÓN



ENZIMADO FUNDAMENTAL!

Es importante que las enzimas estén trabajando mínimo 2 horas antes de empezar. Realizar test de pectinas.



QUALISZYM PRESS L 1-2 ML/100 KGS

En la uva, en la tolva de entrada.

QUALISZYM VO FLOT L 1-3 ML/100 KGS

En el mosto, al inicio del llenado del depósito

QUALISZYM FLOT EVOLUTION L 1-3 ML/HL

En el mosto, al inicio del llenado del depósito



Obtención de mayor rendimiento de caldo, y comienzo del proceso de despectinización. Enzima que hace ganar dinero de forma directa.

Enzima con alta capacidad pectolítica, específica para variedades con pectinas sencillas, Airén, Macabeo...

Enzima con alta capacidad pectolítica y con actividades secundarias, para despectinizar cadenas de pectinas ramificadas de variedades aromáticas

FLOTACIÓN GELATINAS DE CERDO



QUALISGEL 300 L 25-30 ML/HL

Gelatina líquida muy hidrolizada

QUALISGEL

Gelatina sólida de grado Bloom medio.



Sin duda la mejor opción para la flotación con los equipos de 3ª generación, aumento de efectividad, gran rendimiento y más horas de sueño en campaña.

La mejor gelatina para la flotación de toda la vida. Sólida para preparar con agua caliente.

VEGAFLOTAR PROTEINAS VEGETALES

Necesitas usar vegano pero quieres buenos resultados de flotación, buena disolución de producto, sin grumos y con facilidad.



PRONATURALIS Y PRONATURALIS L

Proteína de guisante en sólido.

Dosis: 5-15 gr/HL

Y en líquido. Dosis: 30-100 ml/HL

PRONATURALIS PG L

Mezcla adecuada de proteínas de guisante y patata en líquido.

Dosis: 25-80 ml/HL



"¿Cómo es posible que estás proteínas de guisante y patata floten tan bien?"

PODÉIS ESTAR TRANQUIL@S, NO LLEVAN JAMÓN.





Oye: "EL NEGRO ESTÁ DE MODA", y no nos referimos a ningún futbolista (Dios nos libre), ni al color de la ropa, ni tan siquiera al agujero del cosmos que todo lo traga, no, no, no, nos referimos al uso del carbón para la limpieza, decoloración y tratamientos varios del mosto y del vino en fermentación. "El carbón es muy agresivo, quita lo bueno y lo malo", un momento, one moment, Soooo!!!, ¿todavía no conoces, mejor dicho, no usas el VINCLAR? Tranquil@, te contamos todo lo que puedes hacer y además ahora con la formula mejorada, VINCLAR, no me lo mejores...

SOLUCIONES TECNICAS

LA LIMPIEZA/CLARIFICACIÓN SELECTIVA

La agresividad de un carbón con respecto a lo que quita o elimina, además de su origen, depende de forma muy importante de como se activa para adquirir esta capacidad absorbente, ya sea decolorante o desodorante.

Los carbones activados "agresivamente" para que absorban de forma intensa, son muy efectivos, tanto para eliminar lo malo, como también lo bueno, y a veces dejan aromas propios del producto en el mosto-vino.

Estos carbones, bajan color para los nuevos "Rosados", pero también se cargan los aromas.

Utilizados en fermentación, aplanan mucho el aroma del vino, y lo "descarnan".

Si los usas para "eliminar" catequinas en varietales y disminuir el "pinking", te cargas los aromas primarios.

Si quieres quitar mucho color, es la única solución, el "mal necesario".

Si de verdad quieres quitar solo lo que te "molesta", escúchanos y pásate al NEGRO DE MODA.



VINQUALIS
Evolutivo, presente y futuro



FICHA PRÁCTICA CARBONES SÓLIDOS

1



DISOLVER EN 10 VECES SU PESO EN AGUA

2



REMOVER ENERGICAMENTE

3



LA DURACIÓN DE LA HIDRATACIÓN SERÁ DE UN MÍNIMO DE 10 MINUTOS

4



AÑADIR AL MOSTO O VINO

FICHA PRÁCTICA CARBONES LÍQUIDOS

1



REMOVER Y HOMOGENEIZAR

2



AÑADIR AL MOSTO O VINO

CARBOQUALIS



SOLUCIONES TECNICAS

DESFANGADO
PROBLEMAS:
 Poco rendimiento de mosto flor de
 varietales blancos.
 Mostos muy cargados
 microbiológicamente, interferencias
 organolépticas, toxicidad, volátil,
 paradas, etc

FERMENTACIÓN
PROBLEMAS:
 Rosado con más color del deseado.
 Variedades blancas que se pinkean
 fácilmente.
 Mostos para fermentar muy oxidados
 Mosto con aromas a moho por botrytis

VEGANO Y ECOLÓGICO
SUSTITUYE AL PVPP
 Opción ecológica al PVPP, más
 efectiva contra las catequinas
 oxidables y contra el pinkin.

VINCLAR 100 ML/HL
 Carbón deco+Prot.Vegetal+Bentonita
VINCLAR KITO L. 50-100 ML/HL
 VINCLAR+Quitosano antimicrobiano
KITOCLEAR. 5-30 GR/HL

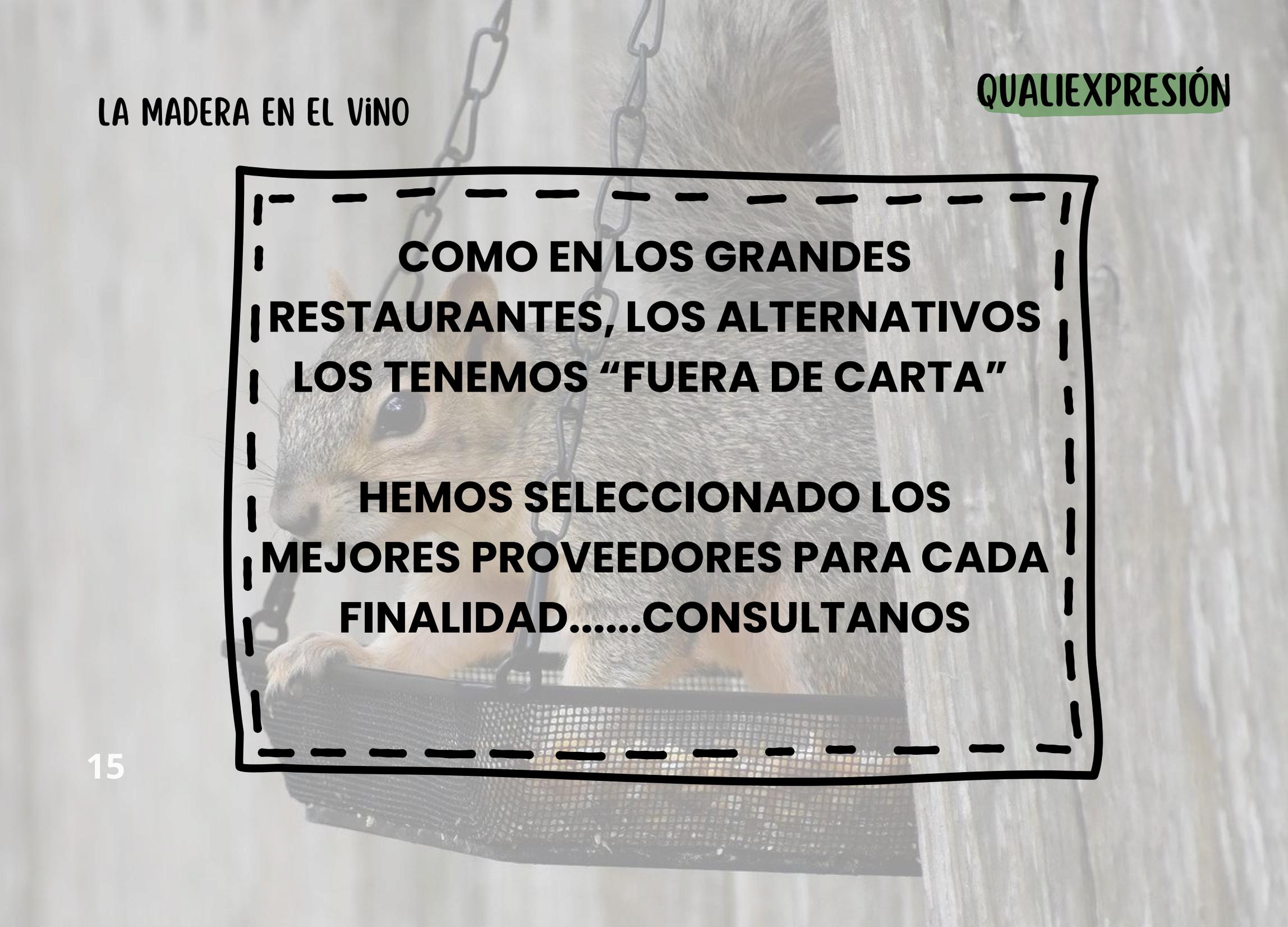
VINCLAR L 50-250 ML/HL
 IMPORTANTE poner a Densidad 1080
VINCLAR L / VINCLAR AROM L. 50-150 ML/HL
 IMPORTANTE poner a Densidad 1080

VINCLAR L
 Dosis más conveniente según
 ensayo, entre 50-300 ml/HL

Recupera los prensas de los varietales
 blancos como si fueran de primera, sube
 el rendimiento.
 Vinos con mucho más carácter varietal,
 más aromáticos, más "vendibles"

Rosados con menos color y más
 aroma!
 Elimina el Pinkin y reduce catequinas!
 Vinos más limpios y más aromáticos!
 ¿MAGIA? No, **VINCLAR**

Tratamiento más económico que el PVPP
 para eliminación de compuestos
 oxidables.
 Recupera organolépticamente vinos
 "cansados", "apagados", "oxidados".
 Reduce drásticamente el "gusto de luz" y
 el "pinkin", la ocratoxina
 y los pesticidas



**COMO EN LOS GRANDES
RESTAURANTES, LOS ALTERNATIVOS
LOS TENEMOS "FUERA DE CARTA"
HEMOS SELECCIONADO LOS
MEJORES PROVEEDORES PARA CADA
FINALIDAD.....CONSULTANOS**



Oye: Te puedo asegurar que tenemos una de las mejores gamas de levaduras para fermentación del Mundo Mundial. ¿Por qué? Porque las hemos buscado nosotros, ¿En las viñas? Cuidado, cuidador, kuidaoo..., con los años hemos catado unos "pocos" vinos, y hemos tomado buena nota, hemos pedido y se nos ha dado, gracias, las tenemos, las que queremos, casi todas, todavía vamos a mejorar, por ti, por nosotros, porque las uvas se merecen nuestras levaduras que son cojonudas, y hasta fermentan!



VINQUALIS
Enología, presente y futuro



FICHA PRÁCTICA LEVADURAS

FERMENTACIÓN DE VINOS DE CALIDAD

1



REHIDRATAR
LEVADURA
EN 10 VECES SU PESO

2



USAR AGUA TIBIA ENTRE
35-40 GRADOS

3



REMOVER Y ESPERAR
20 MINUTOS

4



AÑADIR AL MOSTO



LA DURACIÓN TOTAL DE REHIDRATACIÓN
NO DEBE SUPERAR LOS 45 MINUTOS

QUALISFERM



NO ES RECOMENDABLE LA REHIDRATACIÓN
EN MOSTO

QUALISFERM. OOOH YEAST!

¡TODAS LAS LEVADURAS SON IGUALES!

Sinceramente creo que no, aunque según algún fabricante si las multiplicas en un biorreactor se igualan mucho, muchísimo, muchísimo..., porque al multiplicar producen muchas generaciones y pierden la identidad que las hace únicas y diferentes.

"Si bueno, pero ahorras."

Si, pero ya no expresan todo su potencial .

"Si, pero ahorras, bueno no tanto, bueno depende..."

Nosotros te presentamos nuestras levaduras y tú si quieres las preparas con Actiqualis VINREHYD rico en ergosterol que es como llevar tus levaduras al box de CrossFit para lo que pueda venir, para agilizar puedes utilizar la gama "On Live", las multiplicas o las guardas en el cuarto de los productos enológicos a ver si el año que viene con suerte se han multiplicado y hay el doble.



PURPURA

Tintos con equilibrio entre fruta roja madura y negra.
Hasta 16ºA
Bayanus



TULUM

Blancos con notas frescas, florales y cítricas.
Hasta 16,5ºA
Bayanus



FRUTOPIA

Frescura trópicas
ésteres y cítricos
Blancos neutros
Rosados amílicos
Hasta 15ºA
Bayanus



ARTI-K

"Kluyveromyces thermotolerans.
Transforma azúcar en ácido láctico,
+acidez
-alcohol



IPANEMA

Alta expresión aromática.
Resistencia a condiciones extremas; no produce SO2 ni SH2
Hasta 18ºA
Bayanus

Y TAMBIEN...





FRUTALIA

Tintos y rosados con alta expresión de fruta roja.

Termovinificación

Hasta 13.5°A
Cerevisiae



OSAKA

Rosados frescos aromas florales y fruta roja.

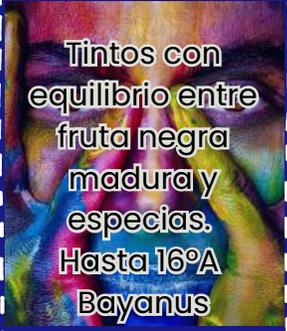
Resistencia a baja Tª



AKEBIA

Tintos con equilibrio entre fruta negra madura y especias.

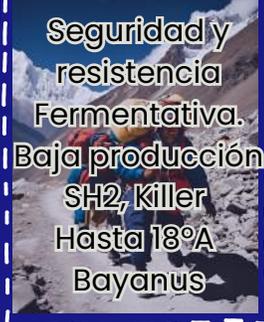
Hasta 16°A
Bayanus



START ONE

Seguridad y resistencia Fermentativa.

Baja producción SH2, Killer
Hasta 18°A
Bayanus



AKAROA

Tioles, complejidad, baja producción de Acidez volátil
Hasta 15°A
Cerevisiae





Oye: Sabes una cosa? Seguro que sí porque ya te lo habré contado, ¿sabes cual es el mejor nutriente para tus levaduras?
El de Vinqualis!, Que no, es coña, aunque podría ser, pero no, el mejor de verdad es el que trae la propia uva, ¡ese sí!
El Nitrógeno que trae la uva casi siempre está equilibrado para una perfecta alimentación de las levaduras y además en cantidad abundante.

¿Entonces dónde está el problema?

- La mayoría de las veces ese nitrógeno es insuficiente.
- Normalmente a mayor grado alcohólico probable, menor cantidad de nitrógeno en el mosto.
- Las levaduras son unas auténticas glotonas, comen como pirañas hambrientas.



VINQUALIS
Evolutiva, presente y futuro



FICHA PRÁCTICA NUTRIENTE SOLIDO

Fermentación de mostos blancos, tintos y rosados

1



DISOLVER EN 10 VECES SU PESO EN MOSTO

3



AÑADIR AL MOSTO

2



REMOVER Y HOMOGENEIZAR

FICHA PRÁCTICA NUTRIENTE LÍQUIDO

1



REMOVER Y HOMOGENEIZAR

2



AÑADIR AL MOSTO

FICHA PRÁCTICA ACTIQUALIS VINREHYD

1



DISOLVER EN 20 VECES SU PESO EN AGUA ENTRE 35-40 GRADOS

2



REMOVER Y HOMOGENEIZAR

3



AÑADIR AL MOSTO

ACTIQUALIS

ACTIQUALIS. NUTRICIÓN.

NUTRIR ES FÁCIL SI SABES COMO

Durante 3 campañas hemos realizado junto a una bodega de La Mancha (si, en las bodegas de La Mancha también se hacen proyectos de investigación, y con empresas Manchegas como la nuestra) un estudio sobre la nutrición de las levaduras en fermentación. Ahora sabemos mucho más, y lo aplicamos, y ahorramos (cuando se puede), y procuramos no venderte si no hace falta, aunque a nosotros si nos haga, pero no es el caso, total que te recomendamos como hacerlo y tú si quieres nos haces caso...o no. ¿Qué te recomendamos?:



1. Medir NFA en el mosto, y si tienes posible de nitrógeno orgánico e inorgánico mejor.



2. Corregir si es necesario para subirlo por encima de 200 NFA para empezar bien.



3. Utilizar Actiqualis VINREHYD es el nutriente más efectivo para evitar problemas en la fermentación. Si envías soldados a la batalla, a morir, es mejor que lleven buenas armaduras, escudos y armas, resistirán y lucharán mejor.



4. La mejor nutrición se hace aportando nutrientes poco a poco todos los días...tú comes todos los días? Las levaduras también.

Sabiendo todo esto, ahora tú eliges!

ACTIQUALIS. NUTRICIÓN.

PROTEGER Y CORREGIR

Levaduras débiles = paradas de fermentación.
NFA escaso = paradas y reducciones
NFA excesivo = desviaciones fermentativas.



ACTIQUALIS VINREHYD

Rico en ergosterol y aminoácidos esenciales.
Fortalecedor de levaduras. 20 gr/Hl

CORREGIR POR ENCIMA DE 200 CUANDO:

- NFA < 150. ACTIQUALIS 1.1
- NFA 150-180. ACTIQUALIS 2.2
- NFA > 180. ACTIQUALIS NATURALIA

Evita las paradas, membranas engrosadas con ergosterol

Corrigiendo el mosto aseguramos la fase crítica inicial, generación de aromas y multiplicación.

INICIO DE FERMENTACIÓN

Desequilibrios de N orgánico e inorgánico pueden generar reducciones, ralentizaciones y falta de aromas



ACTIQUALIS 3.3 ORG

Autolisado rico en aminoácidos 100% orgánico

ACTIQUALIS 3.3 ORG L

Autolisado líquido concentrado 100% orgánico

La nutrición rica en aminoácidos en inicio o Vmax, genera vinos muy aromáticos, y el control de la nutrición en esta fase saca todo el potencial de la levadura

MITAD Y FINAL DE FERMENTACIÓN

La falta de NFA propicia reducciones, aromas desagradables, ralentizaciones y paradas.



ACTIQUALIS 2.2.

Añadir todos los días una pequeña cantidad desde 1060 hasta 1025

ACTIQUALIS RELIFE.

Añadir en caso de ralentizaciones y paradas.
Detoxifica y reaviva la fermentación.

Gestionar la fermentación desde la mitad hasta el final, nos asegura la conservación aromática de los vinos, cinéticas de fermentación sin sobresaltos y cero desviaciones organolépticas.



Oye: Si las enzimas clarifican y extraen, las levaduras fermentan, los nutrientes alimentan, los polisacáridos suavizan y redondean, los taninos...¿qué narices hacen los taninos? Pues los taninos protegen de la oxidación, son antisépticos naturales, estabilizan color, dan estructura, aportan aromas y sabores a madera, etc.

-Si, pero yo ya tengo taninos en mi uva!

Efectivamente, pero...¿dónde?, ¿cuándo?, ¿cuántos?, ¿cómo?



VINQUALIS
Evolución, presente y futuro



FICHA PRÁCTICA TANINOS SÓLIDOS

1



DISOLVER EN 10 VECES SU PESO
EN MOSTO O VINO

2



REMOVER ENERGICAMENTE

3



AÑADIR AL MOSTO O VINO

FICHA PRÁCTICA TANINOS LÍQUIDOS

1



AGITAR ENERGICAMENTE

2



AÑADIR AL MOSTO O VINO

TANQUALIS



TANQUALIS. AROMA Y COLOR

¿DE VERDAD QUIERES VENDER TUS TINTOS?

Apunta estos consejos, son gratis, los taninos no:

1. Para aumentar el color del vino, Taninos y Oxígeno siempre van de la mano.
2. Añadir taninos en mitad de fermentación es como tirar dinero al fuego. (esto para nosotros ni tan mal, lo de añadir los taninos digo)
3. El color estable del vino solamente se consigue en pre-fermentación y en post-fermentación alcohólica.
4. El sulfuroso es enemigo del color hasta fin de FML, después poquito y bien añadido.

Si quieres conocer nuestra experiencia con cantidad de casos de éxito, tanto en color como en intensidad y con un manejo optimizado del gasto, ponte en contacto con nuestro departamento comercial.

EL VINO BUENO SE VENDE...Y BIEN..

TANQUALIS. AROMA Y COLOR.

ENCUBADO/PRE-FERMENTACIÓN

Si encubas y no hay tiempo para la maceración, solo obtendrás color "inestable", que caerá muy pronto, quedando vinos sin color, muy difíciles de vender.

DESCUBE/POST-FERMENTACIÓN

Si no gestionas el color en esta fase, el 50% del color precipitará, la FML se hará más "sucia", vinos más astringentes y con poco color

APLICACIONES AROMÁTICAS

Cuando el problema es que tus mostos se quedan cortos, por lo que sea no dan la talla, ni aromas ni boca.



TANQUALIS COBERT L.

25-30 ml/Hl. Tintos.

Posibilidad de maceración, control de la oxidación

TANQUALIS 2.3.

10-30 gr/Hl. Tintos.

Poco o nada de maceración.

Tanino de Quebracho + Tanino de uva



TANQUALIS TT. BLANCOS Y ROSADOS

3-5 gr/Hl. Cuando acabe la fermentación

Tanino gálico antioxidante.

TANQUALIS MICRO-02. TINTOS

5-10 gr/Hl al descube con Oxígeno.



TANQUALIS FLÓRALIS. BLANCOS

5-10 gr/Hl en el encubado.

TANQUALIS BE CHERRY. ROSADOS Y TINTOS

5-20 gr/Hl en el encubado.



Evita las paradas, membranas engrosadas con ergosterol.

Corrigiendo el mosto aseguramos la fase crítica inicial, generación de aromas y multiplicación

Protección de los vinos blancos y rosados. Retrasa la adición de sulfuroso y minimiza la producción de acetaldehído

Con la dosis de Oxígeno adecuada, fijamos color y limpiamos el vino de cara a la FML. Más color, más calidad.

Vinos blancos más aromáticos, con mayor sensación de acidez, más suavidad y estructura.

Vinos tintos más afrutados, mayor intensidad aromática, dulzor y sabor.



Oye: De verdad quieres mejorar la calidad de tus vinos y venderlos muy bien?

Te voy a contar algo, cuando trabajábamos para los "italianos" (psssch! No se lo cuentes a nadie) nos gustaban mucho los taninos, pero no nos gustaban los chips, a ver, aclaremos, nos gustaba algo que hacían los chips, pero otras cosas no, y participamos activamente en el desarrollo de una mezcla de productos que combinara lo mejor de los chips junto a taninos y otros productos para aportar volumen, suavidad, etc...¡¡ÉXITO TOTAL!!

En cuanto aterrizamos en Vinqualis, con nuestra sapiencia y con la ayuda de M.(no, Rajoy no) y M., mezcla mejorada...IMPRESIONANTE!...Pues como no hay 2 sin 3, nos hemos vuelto a superar, con persistencia, ilusión y buenos alimentos (en este caso productos) nace la gama, the only one...SENSUS DOLCE!



Ficha Práctica POLISACARIDOS

Afinamiento de corrección de mostos y vinos



DISOLVER EN 10 VECES SU PESO EN MOSTO O VINO

2



Remover energicamente

3



Añadir al mosto o vino

SENSUS DOLCE



SENSUS. DULCE Y SEDOSO

POLISACARIDOS...¡¡POLIMEJORANTES!!

¿TE ACUERDAS DEL INDICE DMACH?

Nos indica a través de un análisis como de astringente es nuestro vino. En Vinqualis lo hacemos, ¡pregúntanos!

¿PERO QUE SIGNIFICA SU DATO NUMÉRICO?

A mayor número, menor polimerización, mayor astringencia, interesa tener un número lo más bajo posible si quieres que tu vino sea comercialmente aceptado. 50 es un valor medio, más bajo, mejor.

¿CÓMO PUEDO MEJORAR MI VINO Y BAJAR EL ÍNDICE DMACH?

La mayoría de los clientes que lo han hecho en fermentación, opinan que es la forma más fácil, efectiva y económica...

¡SENSUS DOLCE!

Después de fermentación hay muchas formas, más complicadas, menos rápidas y más caras...de todas formas pregúntanos y te las contamos...

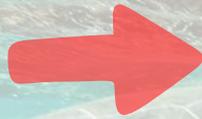
...ahora, tú eliges!

SUAVIDAD Y DULZOR

EL VINO QUE QUIERE LA GENTE HOY

SENSUS. DULCE Y SEDOSO

PROBLEMAS EN BLANCOS
Vinos "acuosos" sin boca ni acidez por uvas de alta producción. Variedades poco aromáticas por condiciones climáticas adversas



› SENSUS GH-3
› SENSUS DOLCE BIANCO
Dosis: 20 gr/Hl en el encubado



Vinos blancos más frescos, aromáticos, sabrosos, mejor protegidos y con mayor longevidad.

PROBLEMAS EN ROSADOS
Mostos castigados del "carbón" que los descarna, verdores, efecto del SO2. Vinos poco aromáticos, con boca muy corta y facilidad a la oxidación.



› SENSUS GH-3 (GSH Y MANOPROTEINAS)
› SENSUS DOLCE BERRY (CEREZO)
› SENSUS DOLCE PARADISE (GOLOSINA)
Dosis: 20 gr/Hl en el encubado



Vinos rosados más frutuosos y aromáticos, sabrosos y dulces, mejor color y mayor longevidad.

PROBLEMAS EN TINTOS
Vinos muy difíciles de beber y vender, con verdores, astringencia, poco color y desequilibrados.



› SENSUS DOLCE (CRIANZA SOBRE LIAS)
› SENSUS DOLCE BERRY(CEREZO)
› SENSUS DOLCE FIRE (ROBLE TOSTADO)
› SENSUS DOLCE PARADISE (GOLOSINA)
Dosis: 20 gr/Hl en el encubado



Vinos tintos con más fruta, sin verdores, complejos, sedosos, sabrosos, golosos, y sobre todo mucho más bebibles y vendibles.

AL TERMINAR LA FERMENTACIÓN, ¿QUÉ?



Oye: ¿Sabías que las levaduras que quedan vivas, cuando los vinos se quedan secos de azúcar, generan etanal (acetaldehído)? ¿Sabías que la oxidación del etanol al terminar la fermentación produce etanal (acetaldehído)? ¿Sabías que el sulfuroso es lo que más fácilmente se combina con el etanal (acetaldehído)? Entonces si nada más terminar la fermentación alcohólica pones sulfuroso para proteger tu vino, estarás haciendo todo lo contrario, porque ese sulfuroso se combinará y se convertirá en sulfuroso total, empeorando a su vez la calidad de tu vino y aumentando la toxicidad del mismo...Tranquil@, tranqui, tranki...¡¡te ayudamos!!

GESTION DE BLANCOS Y ROSADOS

TRASEGAR 1010-1005, eliminamos las lias groseras tóxicas contaminadas, y nos quedamos con las lias finas, que nos aportan cosas buenas al terminar la fermentación alcohólica:

ENFRIAR, así facilitamos la disolución del carbónico que protege nuestro vino, y facilitamos un ambiente reductor, las lias finas consumen el oxígeno, reducimos el etanal poco a poco.

MEDIMOS ETANAL (ACETALDEHIDO), para saber de que punto partimos y ver cuanto llegamos a reducir, así podemos definir la adicción del sulfuroso para que no vaya todo a total.

ADICCIÓN DE SENSUS GH-3, el GH-3 nos hace de antioxidante natural y las manoproteínas consumen etanal, además aportan suavidad y dulzor.

REMOVER LAS LIAS CON GAS CARBÓNICO, Ponemos en suspensión 1-2 veces por semana las lias finas que tenemos.

GESTION DE TINTOS

Al terminar la fermentación alcohólica:

En este momento y como Dios nuestro Señor es infinitamente bueno, y como el hombre (y la mujer) siempre se equivoca, nos da la última oportunidad para fijar y por tanto aumentar el color estable del vino.

Pero ¿cómo?

TRASEGAR, eliminamos las lias groseras tóxicas contaminadas, y nos quedamos con las lias finas, que nos aportan cosas buenas.

MEDIMOS IPT'S DE NUESTRO VINO, con este dato, nos vamos a la tabla de microoxigenación entre FOH y FML de Vinqualis y vemos la dosis correspondiente de Oxígeno que debo añadir en 3-5 días.

ADICCIÓN DE TANINO TANQUALIS MICRO-02, conseguimos amortiguar oxidativamente el efecto del oxígeno, protegiendo además la parte del tanino de uva para que este haga su labor fijando color mediante el puente de etanal creado. Esta adicción activa el potencial redox y mejora organolépticamente el vino.

MACROOXIGENACIÓN, según IPT'S y lo que nos diga la tabla procederemos a añadir el oxígeno de esta forma.

¿Qué Conseguimos?:

Generar etanal (acetaldehído) para que los antocianos libres se fijen a los taninos de uva, hacemos el color del vino estable, minimizando además la caída del color.

Limpieza del vino a través del oxígeno, para entrar a FML con un vino limpio y sin sulfuroso.

FERMENTACION MALOLACTICA

LA SENCILLEZ DE LO PRÁCTICO

LACTIQUALIS

LACTIQUALIS COIN

Oenococcus oeni

COINOCULACIÓN

LACTIQUALIS CLASSIC

Oenococcus oeni

INOCULACIÓN DIRECTA



1. Siembra de levadura. Seguir los pasos habituales de la siembra de la levadura.
2. Siembra de Lactiqualis Coin tras asegurar el inicio de FA por parte de las levaduras. Esperar 24 horas para la siembra de las bacterias.

Disolver 1/20 en agua sin cloro entre 20 y 25°C. Agitar y dejar hidratar durante 15 minutos. Adicionar al deposito a tratar.

Mayor desarrollo de aromas afrutados y menor contenido en diacetilo y ácido acético; vinos más frescos y aromáticos con un menor carácter vegetal. Vinos más afrutados y frescos.

Vinos con una menor pérdida de color. Notas varietales predominan sobre las lácticas. No presenta la enzima descarboxilasa, que cataliza el paso de aminoácidos a aminas biógenas.

CLARIFICANTES

CLARIFY



100% PVPP

POLICLARIFY



20 % PVPP + BENTONITA + PROTEINA DE GUISANTE + CELULOSA

CLARISULFUR



CITRATO DE COBRE + BENTONITA

CLARIFORTE



BENTONITA + CARBÓN DESO + PROTEINA DE PATATA + CITRATO DE COBRE.

CLARQUALIS

QUALIBENT P



BENTONITA EN POLVO

QUALIBENT G EVOLUTION



BENTONITA GRANULADA

CARBOQUALIS DECO



CARBÓN DECOLORANTE

CARBOQUALIS DESO



CARBÓN DESODORANTE

DE TODO...

...MENOS LA UVA

SULFUROSO GAS
METABISULFITO POTASICO
VINSOLF15 (BISULFITO POTÁSICO)
NUTRISOLF (BISULFITO AMÓNICO)

PRODUCTOS DE LIMPIEZA

ACIDOS Y CORRECTORES DE
ACIDEZ Y PH

RACORES PARA BODEGA

MANGUERAS

PLACAS DE FILTRACIÓN

CARTUCHOS DE
MICROFILTRACIÓN

MATERIAL Y REACTIVOS DE
LABORATORIO

TIERRAS DIATOMEAS Y
PERLITAS DE FILTRACIÓN



La micro-oxigenación bajo control:

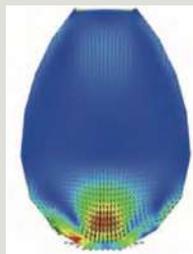
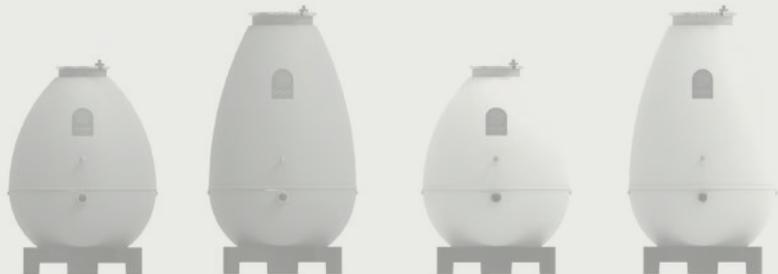
La característica fundamental de los OVOiD® es asegurar una micro-oxigenación natural al mismo ritmo que sus barricas. Esta micro-oxigenación podría describirse como "nano-oxigenación", ya que el suministro de oxígeno es en forma de oxígeno molecular, el cual se difunde a través de los poros nanométricos de las paredes de nuestros depósitos.

GESTIÓN DEL GAS DISUELTO DE LA CRIANZA:

Nuestros depósitos están calculados para funcionar herméticamente cerrados, las paredes actúan como membranas semipermeables. Lo que impulsa la penetración del oxígeno en el OVOiD®.

El oxígeno, al ocupar menos espacio que la molécula de dióxido de carbono o de nitrógeno, podrá pasar más rápidamente por este tamiz. Al calibrar la pared a la velocidad de penetración del oxígeno, también se regula el paso de las moléculas más grandes.

Además de la microoxigenación controlada, nuestros depósitos pueden mantener altos niveles de CO2 disuelto durante la crianza del vino. Esta es una ventaja significativa para las crianzas sin azufre.



LA FRUTA Y SÓLO LA FRUTA:

El potencial redox que se equilibra por sí mismo revelará el carácter afrutado de sus vinos. La fruta, protegida de las desviaciones aromáticas en un recipiente que se puede higienizar fácilmente, y sin ninguna máscara aromática ligada a la madera, puede expresarse con toda su potencia. Además, como los depósitos están herméticamente cerrados, los aromas volátiles permanecen atrapados en el vino en vez de escaparse en la bodega.

CONTROL DEL APORTE AMADERADO:

En un contexto de vinos menos amaderados, afrutados y más fáciles de beber, poder controlar el aporte de madera es primordial. Según nuestros clientes, completar un assemblage de vinos añejados en barricas con vinos añejados en OVOiD® aporta tensión, grasa y fruto. Lejos de ser antagonicas, estas dos técnicas de cría son, por el contrario, sinérgicas y complementarias.

El brassage natural de las lías:

La forma de huevo de nuestros depósitos favorece la agitación natural de las lías finas ya que acentúa los movimientos de convección provocados por las diferencias de presión o de temperatura. Estos efectos han sido validados por Celsius, una empresa especializada en la modelización de la dinámica de fluidos. Según Celsius: «Las dimensiones del depósito OVOiD® son óptimas para permitir un brassage natural de las lías a partir del momento en que se produce un gradiente de temperatura de 3°C».

OVOİD® EL SMART AGING



UNA LIMPIEZA MAS ECOLÓGICA:

Las paredes del OVOİD® son lisas y eléctricamente neutras. Por lo que el sarro y los residuos no se adhieren a ellas. Esto hace que los OVOİD® sean muy ahorradores en agua y fáciles de limpiar con los productos habituales de la bodega.

VINQUALIS
Enología, presente y futuro

UN MATERIAL 100% SEGURO, SOSTENIBLE Y RECICLABLE:

El polímero que utilizamos para fabricar nuestros depósitos es el polietileno. Este polímero es de la misma familia que los films alimentarios transparentes o los Tupperware® que usamos a diario. Nuestro proceso nos permite utilizarlo puro y sin aditivos. Se controla y se valida periódicamente según el Reglamento 10/2011 CE (y modificaciones) para un uso en el vino y bebidas alcohólicas inferiores a 50°. Se recicla al 100% al final de su ciclo de vida útil. El material así reciclado nos permite fabricar los soportes de nuestros depósitos, muebles, etc.

Comparación del coste de la crianza durante 16 años

OVOİD®

- ▶ 1 OVOİD® de 11,25 hL = 5 barricas de 225 L
- ▶ 1 OVOİD® consume 6,6kg de duelas al año (en base a un coste de 15 €/kg por una duela de calidad)

Coste de la crianza en OVOİD®:
1600 € + (6,6kg duelas * 15 €)* 16 años = 3184 €

BARRICAS

- ▶ Rotation de las barricas de 4 años
- ▶ En 16 años habrá 4 rotaciones = 20 barricas

Coste de la crianza en barrica:
20 barricas * 800€ = 16 000 €

OVOİD® divide su coste de crianza en 5.

2 PERMEABILIDADES

OVOİD® SOFT :

Con un aporte de oxígeno de 11 mg/L/año para los OVOİD® Soft de 14,5 hL y de 11,25 hL de 13 mg/L/año para los OVOİD® Nuestros depósitos suministran un aporte equivalente al de las barricas de 4 a 5 vinos o cercano al que se obtiene con las barricas de 400 a 600 L y ciertos foudres.

OVOİD® POWER :

Con un aporte de oxígeno de 15 mg/L/año para los OVOİD® Power de 14,5 hL y e 11,25 hL Nuestros depósitos suministran un aporte equivalente al de las barricas de 1 a 2 vinos.

LA INNOVACION EN EL FILTRADO HASTA EL ULTIMO MILILITRO

PERLIMAGMA FLOW

PROHIBIDO TIRAR

Resulta que conforme se han puesto los blancos hay que aprovechar hasta la última gota de mosto y vino.

Resulta que te han comprado un filtro de Prensa para realizar ese aprovechamiento, espumas de flotación, fangos, etc

Resulta que estabas comprando unas tierras especiales que son la leche que además llevan no se que y que filtran que te cagas, bla, bla, bla, etc..., caras de cojones!

Pues resulta que con estas tierras, simples aunque especiales, perlitas, pero muy buenas, que hacen lo mismo que esas que son tan caras, pero que resulta que valen mucho, muchísimo, muchísimo menos, y dan por lo menos el mismo resultado... PERLIMAGMA FLOW se llaman, y las vende Vinqualis, ahí lo dejo, preguntanos si tienes un cacharro de esos.

POR SI NO TE HEMOS PARECIDO SERIOS...

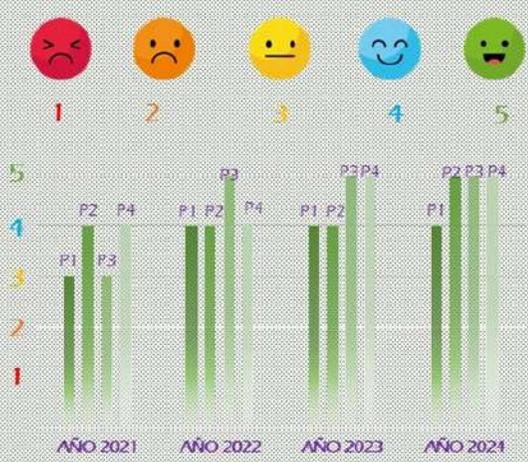
ASI HABLAN DE NOSOTROS

P1. ¿Que nivel de satisfacción tiene respecto al producto que le suministra VINOQUALIS?

P2. ¿Qué nivel de satisfacción tiene respecto al cumplimiento del plazo de entrega?

P3. ¿Cómo valora la capacidad de VINOQUALIS para ajustarse a sus necesidades?

P4. ¿Qué opinión le merece la atención y el trato personal de las personas que le atienden en VINOQUALIS?



Fuente: Encuestas anuales por P1



CONFIWINE

Primer configurador "on line" para personalizar tus protocolos de elaboración.

NOTAS...



NOTAS...



OYE: SI COLOCAS OTRO CATALOGO ENCIMA DE ESTE QUE ES COJONUDO,
TE PERDERÁS LO QUE AQUÍ PONE QUE SEGURO ES MÁS INTERESANTE.

ES FÁCIL QUE NO SEAMOS LOS MÁS GRANDES...
...ES DIFÍCIL QUE NO ESTEMOS AHÍ.



YOU'LL NEVER MAKE WINE ALONE

(Nunca te abandonaremos en tu elaboración)

Y recuerda:

el vino bueno, se vende bien,
el vino malo, se malvende.

