

Asociar la gestión del oxígeno y la gestión de las temperaturas para preservar la calidad del vino hasta llegar al consumidor

Las numerosas investigaciones conducidas por Nomacorc han mostrado la importancia de controlar las aportaciones de oxígeno en el vino, especialmente en el momento del embotellado y durante su conservación. En efecto, una aportación sin control de oxígeno en una botella puede afectar de forma irreversible a la calidad del vino y a su perfil sensorial, teniendo un impacto en su vida útil, su color y sus aromas. Estos elementos clave para la calidad de un vino pueden, del mismo modo, degradarse en el caso de un control incorrecto de las temperaturas durante el almacenamiento o el transporte de los vinos. Por lo tanto, para preservar la calidad de un vino hasta su consumo resulta esencial tener en cuenta tanto la gestión del oxígeno como la gestión de las temperaturas a las que el vino puede estar expuesto. Gracias a una colaboración con la empresa eProvenance, hemos desarrollado un servicio que permite completar nuestras soluciones de gestión del oxígeno con una solución de control de la temperatura durante el almacenamiento y el transporte del vino.

Registrar la temperatura durante el envío de un vino

Se realiza a lo largo del envío un seguimiento de la temperatura a través del uso de sensores de temperatura. A partir de los datos registrados, se pueden identificar todas las fases críticas que pueden afectar la calidad del vino, especialmente los periodos en los que el vino ha sido expuesto a temperaturas elevadas (> 25 °C). Así se pueden mejorar las condiciones de transporte para garantizar el mantenimiento de la temperatura óptima hasta el destino final de un vino y, de ese modo, garantizar al cliente, independientemente de su ubicación, una calidad del vino preservada y homogénea. **Para más información acerca de todas nuestras recomendaciones, póngase en [contacto con nosotros](#) o consulte nuestra [web](#).**



Archivos

Las WQS News están accesibles en la web

Ahora, todas las WQS news están accesibles en nuestra [web](#). Podrá consultar los números editados en 2015 y sus noticias, en particular el lanzamiento de dos analizadores: el [NomaSense PolyScan B200](#) y el [NomaSense CO₂ P2000](#).

Investigación

El SO₂ no siempre protege el vino de una oxidación precoz

Algunas investigaciones que reúnen a la Fundación Edmund Mach en Italia, la bodega Mezzacorona y Nomacorc, han arrojado sorprendentes descubrimientos. Los investigadores han demostrado que, en presencia de oxígeno, el SO₂ contenido en un vino embotellado puede reaccionar con otras moléculas antioxidantes como el glutatión, reduciendo de ese modo la capacidad antioxidante global. Y puede ser peor: según la composición del vino, la presencia de O₂ y de SO₂ puede conducir a la formación de moléculas responsables de olor a oxidación. Estos resultados confirman la importancia de la gestión del oxígeno durante el embotellado (TPO) y después del embotellado (aportaciones de oxígeno de los tapones), incluso para vinos correctamente sulfitados. Para más información acerca de estas investigaciones, [haga clic aquí](#).

En números

700

Es la cantidad de tapones cilíndricos analizados en el laboratorio WQS desde 2012 para evaluar su aportación de oxígeno con el paso del tiempo, también conocido con el acrónimo OI (Oxygen Ingress). Se han evaluado 70 lotes de 10 tapones cilíndricos, de diferentes tipos, lo que ha permitido constituir una base de datos sólida acerca de las

prestaciones de diferentes tipos/marcas de obturadores, tanto a nivel de la aportación de oxígeno del tapón como de la homogeneidad de esta aportación dentro de un lote. ¿Desea que se evalúe un lote de tapones? Consulte nuestro servicio «[Estudio sobre el aporte de oxígeno de los tapones](#)».