



Bucher Inertys

Aplicación sobre el vino tinto

Acondicionado hasta hoy a los vinos blancos y rosados, Bucher Inertys encuentra una nueva vía de aplicación. Este proceso patentado de prensado bajo gas neutro con reciclaje del gas ahora está adaptado a todo tipo de vinos para, por una parte, revelar todo su potencial aromático en vendimia fresca y por otra parte, para valorizar los jugos de prensa procediendo de los orujos fermentados.

El prensado bajo gas neutro de los orujos fermentados

El prensado de los orujos tintos

El vino procediendo del orujo trasegado llamado « jugo de prensa » representa de 13 a 17 % de la totalidad del vino producido.

Estos jugos de prensa se caracterizan por una riqueza fenólica superior a los jugos libres; podemos considerar los jugos de prensa como agentes de mejora del perfil fenólico de los vinos, los caracteres vegetal y amargo limitan su utilización.

Ventaja de la inertización

Durante el prensado y particularmente durante los desmenzados, el contacto del orujo con el aire contenido en la cuba de la prensa provoca una disolución de oxígeno. Esta aportación de oxígeno es masiva y los vinos después del desmenzado pueden contener entre 2.0 y 7.5 mg/l de él. La concentración es inversamente proporcional al volumen extraído, los últimos jugos de prensa son los más ricos en oxígeno disuelto.

El Señor Emile Peynaud – Profesor a la Universidad de Burdeos y enólogo – notaba en 1984: «El desmenzado mecánico permite la desecación del orujo pero provoca una oxidación nefasta ».

Un recién estudio con el ISVV en Burdeos (Instituto de las Ciencias del Viñedo y Vino) confirma que el proceso Bucher Inertys reduce de manera significativa el oxígeno disuelto en los vinos y modifica su carácter organoléptico.

El prensado bajo gas neutro con reciclaje del gas

Se efectúa el prensado bajo gas neutro con reciclaje del gas en una reserva flexible colgada cerca de la prensa. El volumen de la reserva flexible tiene un volumen igual a la capacidad de la prensa.

Durante el ciclo de prensado, se transfiere el gas neutro (CO₂, nitrógeno por ejemplo) entre la cuba de la prensa y la reserva. La natura misma de la reserva (en PVC flexible) permite garantizar los traslados de gas sin limitar el caudal instantáneo.



Jugos de prensa valorizados

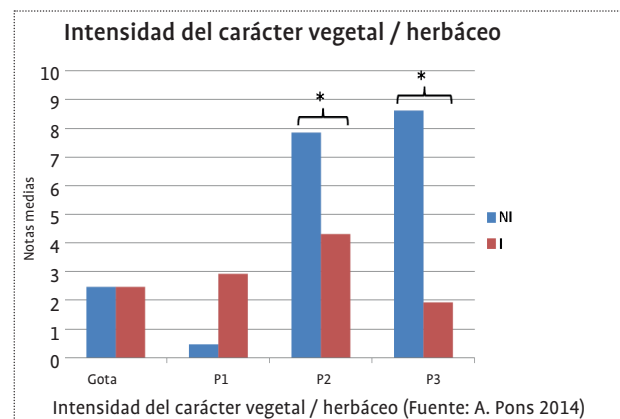
Sr. Pierre Guillot – Maestro Bodeguero - Château Pape Clément (Pessac- Francia) declara: « En la Propiedad, utilizamos el proceso Bucher Inertys sobre los jugos de prensa desde muchos años. Nuestras mejores fracciones que llamamos «corazón de prensa», son muy frutadas cercanas de los jugos libres. La inertización permite borrar el carácter vegetal o herbáceo y permite también borrar la mayoría del gusto de orujo que caracteriza los jugos de prensa. Integramos 60% de los jugos de prensa inertizados en nuestros grandes vinos, es decir 2 veces más que utilizando el método tradicional ».

Para Philippe Darriet, Profesor, Director Unidad de Investigación Enológica ISVV Bordeaux: «Los vinos tintos de prensa (Merlot et Cabernet Sauvignon) elaborados en 2014 y 2013 (Merlot) por prensado bajo gas neutro expriman aromas más finas, más caracterizadas por matices aromáticas vegetales de orujo asociados habitualmente a los vinos de prensa. . Los taninos presentes en los mostos de fin de prensada parecen igualmente menos rústicos. De un punto de vista de su composición química, los vinos contienen contenidos más débiles en MND: 3-méthyl-2,4- “nonadione”, compuesto muy oloroso asociado a una evolución oxidativa de los vinos (Pons et al. 2008, 2011, 2013) ».

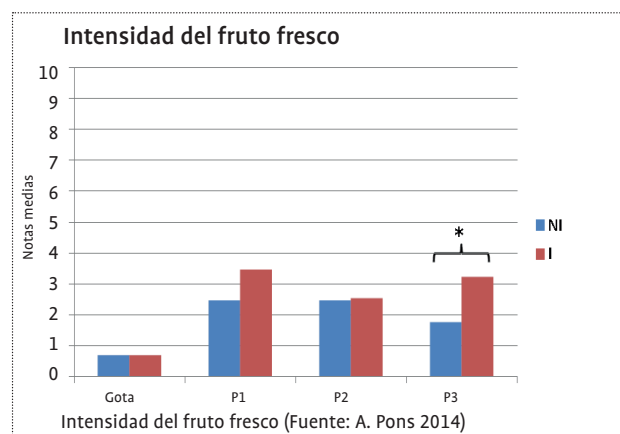
Una utilización polivalente

Adaptado a los vinos blancos aromáticos y los vinos rosados, y ahora al vino tinto, se puede también utilizar la prensa Bucher Inertys para prensados clásicos. El pupitre de mando permite seleccionar el tipo de funcionamiento requerido: con gas neutro y sin gas neutro (según los tipos de vinos deseados). Bucher Vaslin propone una gama completa de prensas equipadas con el proceso Inertys enteramente automatizados del 22 hl al 450 hl.

Diferencias gustativas significativas



Un jurado de peritos de 15 personas del ISVV degustaban y notaban sobre una escala continua la intensidad del carácter vegetal y fruto fresco de los vinos. El análisis de los resultados confirma la ventaja de la inertización de los jugos de prensa y más particularmente los que proceden de los P2 y P3.



Además, los jugos de prensa inertizados tienden a obtener notas más frutadas pero en medida más limitada.

Distribuido por:

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier - BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com

Su éxito es nuestra prioridad