

DISPOSITIVO AGUAESTRUCTURADA ESTRUCTURACION DEL VINO



Efectos del dispositivo aguaestructurada sobre diferentes tipos de vinos.

En vino negro de calidad Standard (tetraabric) -.botella.

Al pasar el vino por el interior del dispositivo se produce un cambio en las cualidades organolépticas. El vino pasado es más suave, más compensado y más equilibrado....más agradable. El vino no pasado es más agresivo en boca. Mayor efecto “mordida”.

En análisis efectuados en vino blanco y negro pasado por el dispositivo en comparación con el no pasado se observaron las siguientes diferencias. (VITEC)

Vino blanco no pasado: 3,4 ppm de O2 disuelto.

Vino blanco pasado: 4,5 ppm de O2 disuelto

Vino negro no pasado: 0,7 ppm. de O2 disuelto

Vino negro pasado: 3.0 ppm. de O2. disuelto

Como se puede observar al paso del líquido por el dispositivo se produce una Liberación de O₂, lo cual ya es conocido.

Vino crianza Priorato – Poboleda

Crianza en botella – blanco (garnacha)

El vino pasado hace tres meses y medio presenta una evolución más avanzada organolépticamente hablando con respecto al vino que no se pasó.

Escuela de Enología de Gandesa 14-3-2012

- Vino negro (Feixas).

Vino pasado por el dispositivo presenta una mayor apertura de aromas y una sensación más suave en boca. Parece que después de ½ hora los aromas se igualan.

- Vinos crianza Priorat – Poboleda. – Crianza 7,5 meses en botella
- Garnacha Blanca.cosecha 2010

- Vino pasado: más suave al paladar
 - Color amarillo ligeramente más tostado.
- Vino no pasado: Parece que presenta un punto más de oxidación. Un poco en el límite.....antes de presentar algún síntoma de vejez. Parece ser que es una de las cualidades de este tipo de vino.
- Seria necesario esperar 6 meses más para ver la evolución diferencial en este sentido.
- Vino negro: Ull de Llebre, Cabernet, Garnacha etc.(coupage)
- Vino pasado: Igual que en caso anterior una mayor apertura de aromas, vino más suave al paladar.

En este caso la apertura de aromas no se debe al paso por el dispositivo dado que no se ha producido en este momento sino hace 7,5 meses.

De aquí se deduce que estos cambios no se producen por una aireación del vino al pasarlo por el dispositivo sino a otras causas que se mantienen en el tiempo en la botella

El color es ligeramente más claro, “matiz” en el vino que se pasó por el dispositivo.



Bodega Burgos Porta S.L. Priorat Catalunya Noviembre 2011