



RESOUL

Nuevo sistema para evitar la pérdida de aromas durante la fermentación alcohólica.

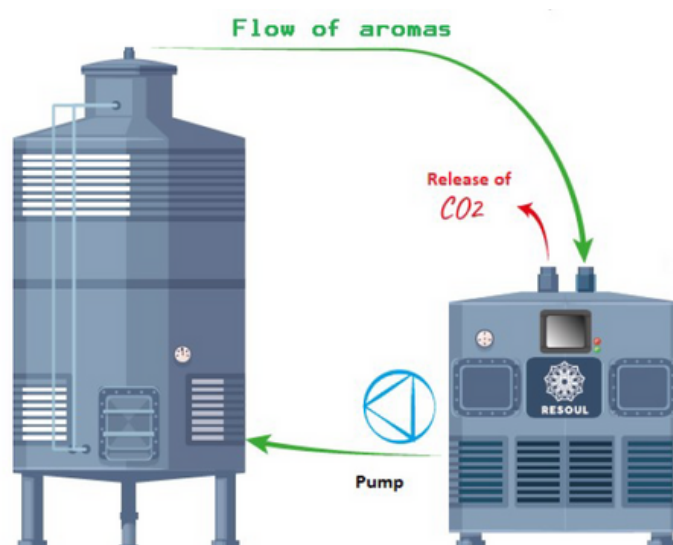
FICHA TÉCNICA



QUÉ ES RESOUL

Se trata de un equipo único capaz de evitar la pérdida de los aromas durante la fermentación alcohólica a través de un proceso de enfriamiento controlado, que mantiene la expresión aromática propia y original de cada vino.

Los estudios demuestran que hasta un 40% de los compuestos aromáticos del vino se pierden durante la fermentación alcohólica disminuyendo por lo tanto su complejidad aromática. El equipo tiene como finalidad evitar la pérdida de estos aromas, los cuales son arrastrados por el flujo natural de gas carbónico (CO_2).



VENTAJAS

- Reducción de hasta el 95% de la pérdida de aromas durante fermentación alcohólica.
- Posibilidad de obtención de vinos con mayor expresión aromática frutal (fruta tropical, piña, manzana, plátano)
- Rápida acción, fácil de evaluar en vino.
- Aromas estables en el tiempo.
- Válido tanto para variedades blancas como tintas.

CARACTERÍSTICAS

- **Tecnología:**

El gas carbónico emanado naturalmente desde un depósito durante la fermentación alcohólica es conducido a través del equipo, donde es enfriado a muy bajas temperaturas, condensando los aromas contenidos en el mismo, y liberando el flujo de gas carbónico al ambiente. El gas carbónico no es succionado, solo conducido a través del equipo y liberado finalmente al ambiente. Como resultado, el equipo genera un primer condensado aromático compuesto por etanol, agua y aromas; y un segundo condensado compuesto solo por etanol y aromas, más concentrado que el primero, el cual muestra los atributos aromáticos más interesantes.

Los condensados que se obtienen son propios del depósito de vino que está fermentando. El producto resultante es reincorporado al vino que lo origina.

El equipo está diseñado para conectarse a tanques fermentativos de 2.000 a 250.000l. fermentando, con temperaturas de fermentación que oscilen entre los 14° y los 30°C, otras configuraciones (volúmenes) son factibles bajo demanda.

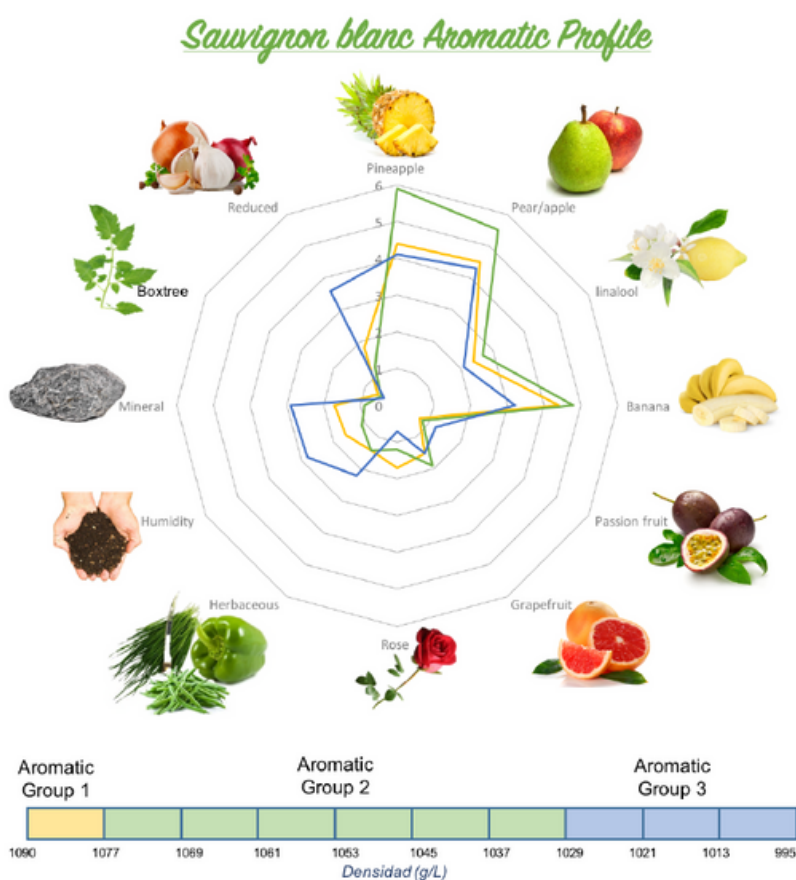


CARACTERIZACION DE LOS TIPOS DE AROMAS QUE SE PIERDEN DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

El perfil aromático de los aromas perdidos varía en función de la variedad, temperatura de elaboración y punto en que nos encontremos de la fermentación alcohólica (inicio, tumultuosa o final).

En la siguiente grafica podemos analizar el perfil aromático que se pierde en una fermentación de variedad **Sauvignon blanc**, en las tres fases fermentativas.

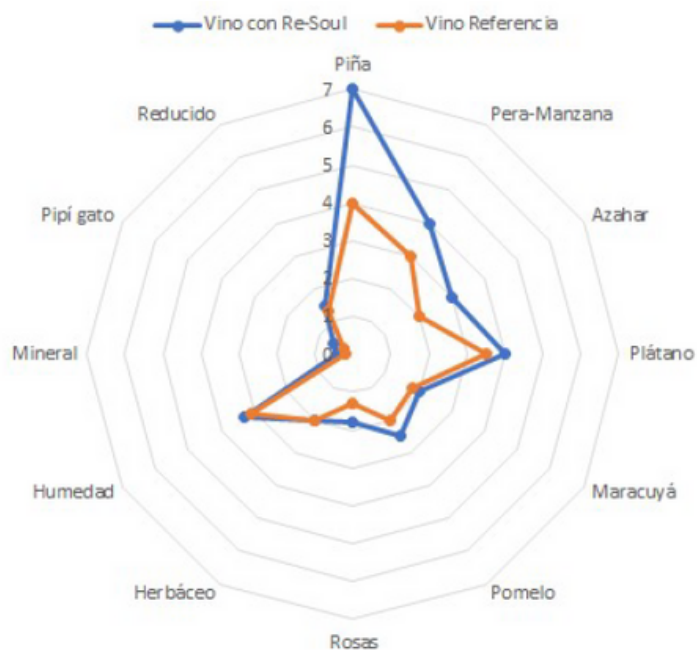
- Grupo aromático 1 (1100-1077 g/L), Aromas propios de piña, manzana, banana...
- Grupo aromático 2 (1077-1030), Aromas propios de piña, manzana, banana, (menor intensidad).
- Grupo aromático 3 (1030-995), Mineral, humedad, reducción.



RESULTADOS EN CATA REALES DE VINOS CON SISTEMA RESOUL

Ensayo comparativo realizado sobre variedad viura durante la elaboración 2016 en dos depósitos de 32.000 litros con la misma uva y con la aplicación de la tecnología RESOUL y sin ella.

Cata realizada por varios enólogos comparando ambos vinos.



Variación del perfil sensorial de un vino monovarietal (viura), con y sin aplicación de la tecnología RESOUL.

