

Experiencia

(Años 1997 al 2000)

Inquietud por conseguir **calidad** en cada momento decisivo de la **vida de un vino**,

Comenzando por su **nacimiento**

Las uvas

¿Como extraigo el color de las uvas?

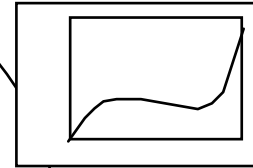


Maceración con CIH?

Pasapuré?

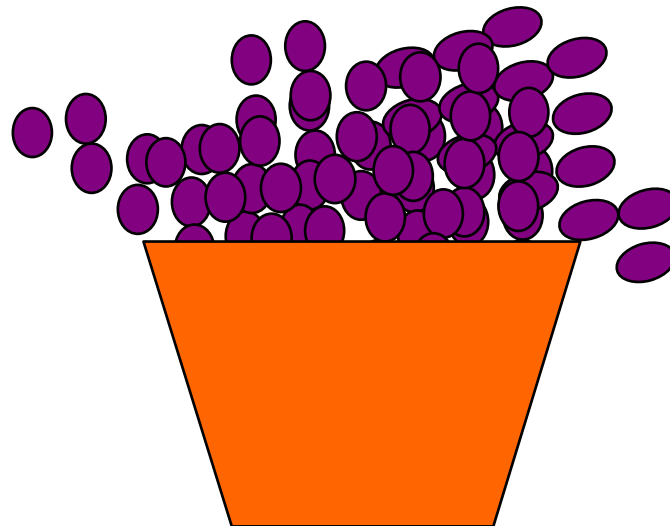
Picadora?

Licuadaora?



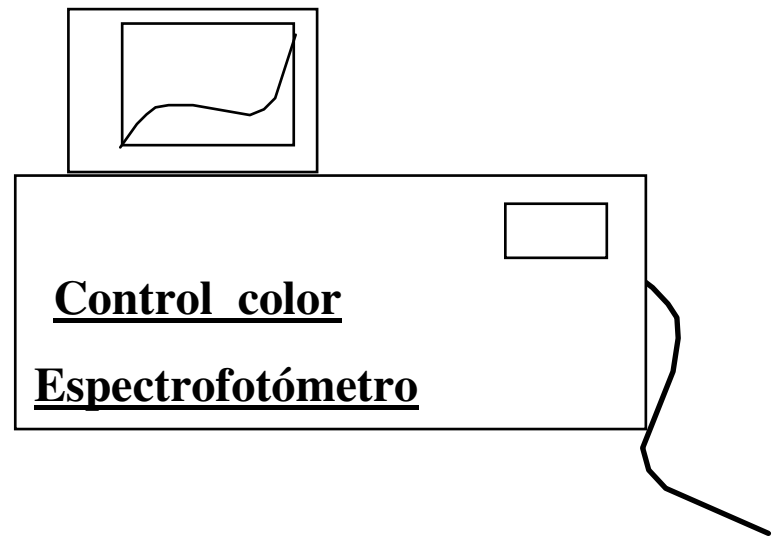
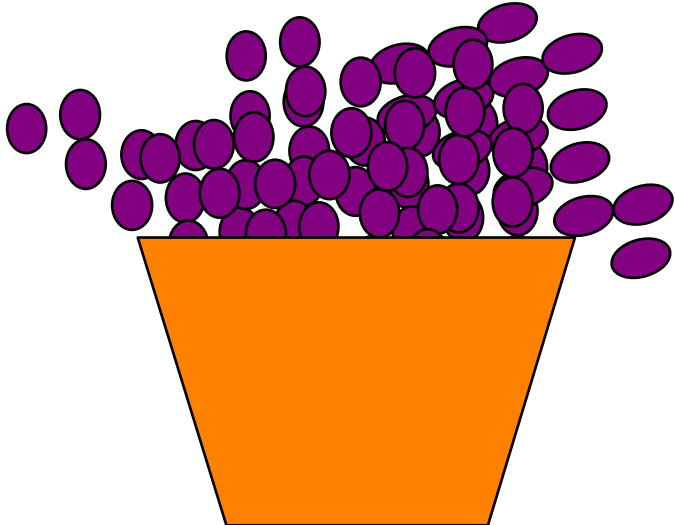
Control color

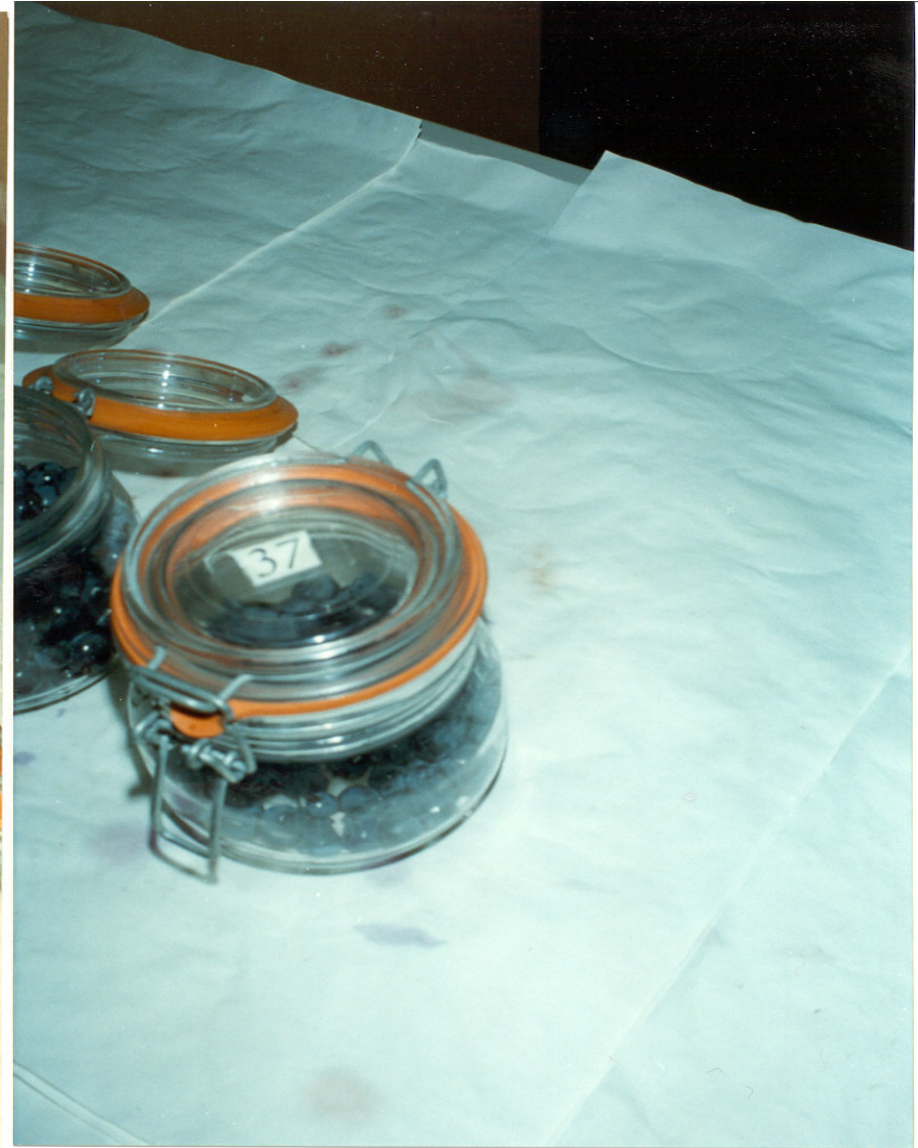
Espectrofotómetro





¡Picadora!

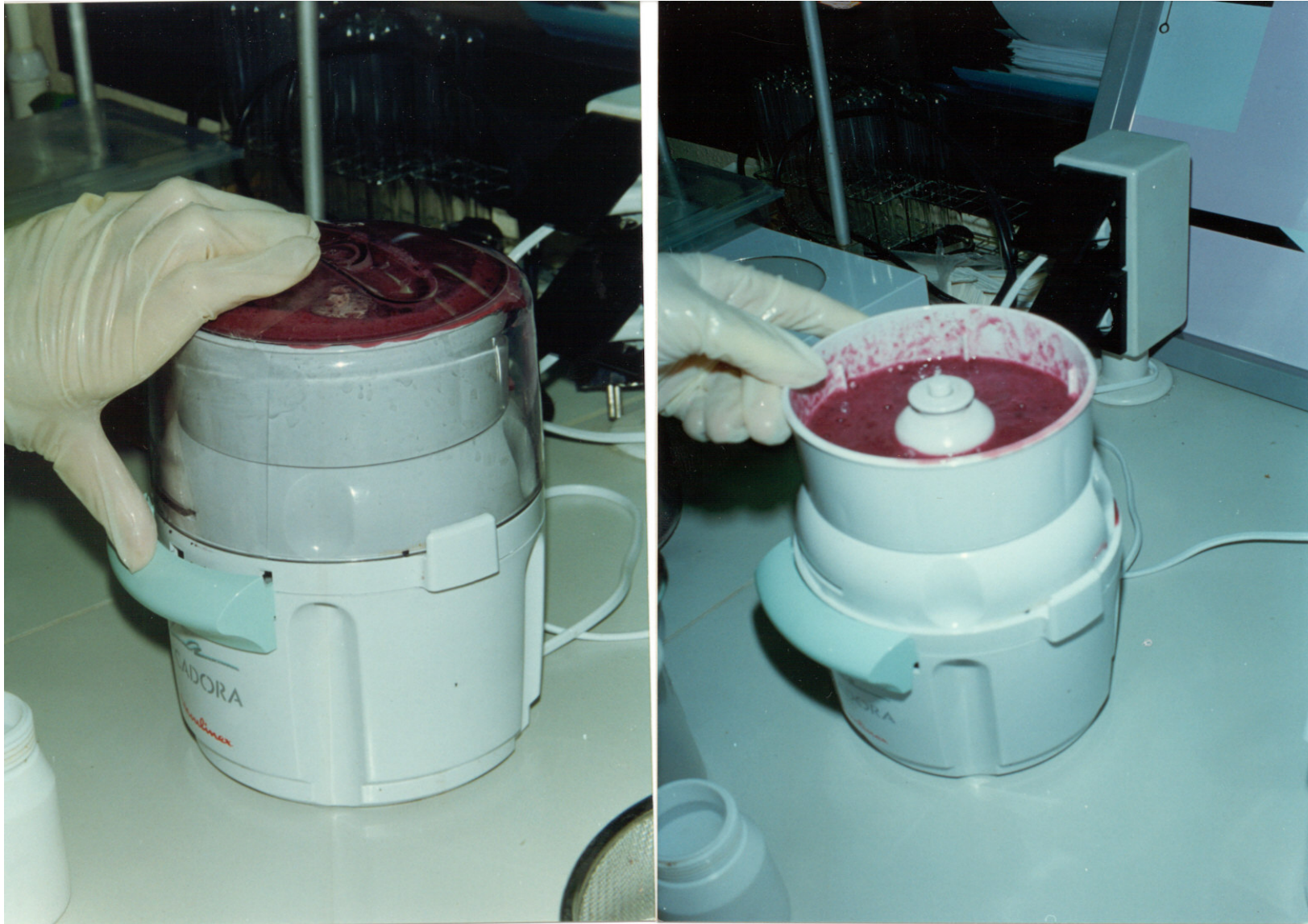




Del muestreo se toman 100 granos de cada parcela

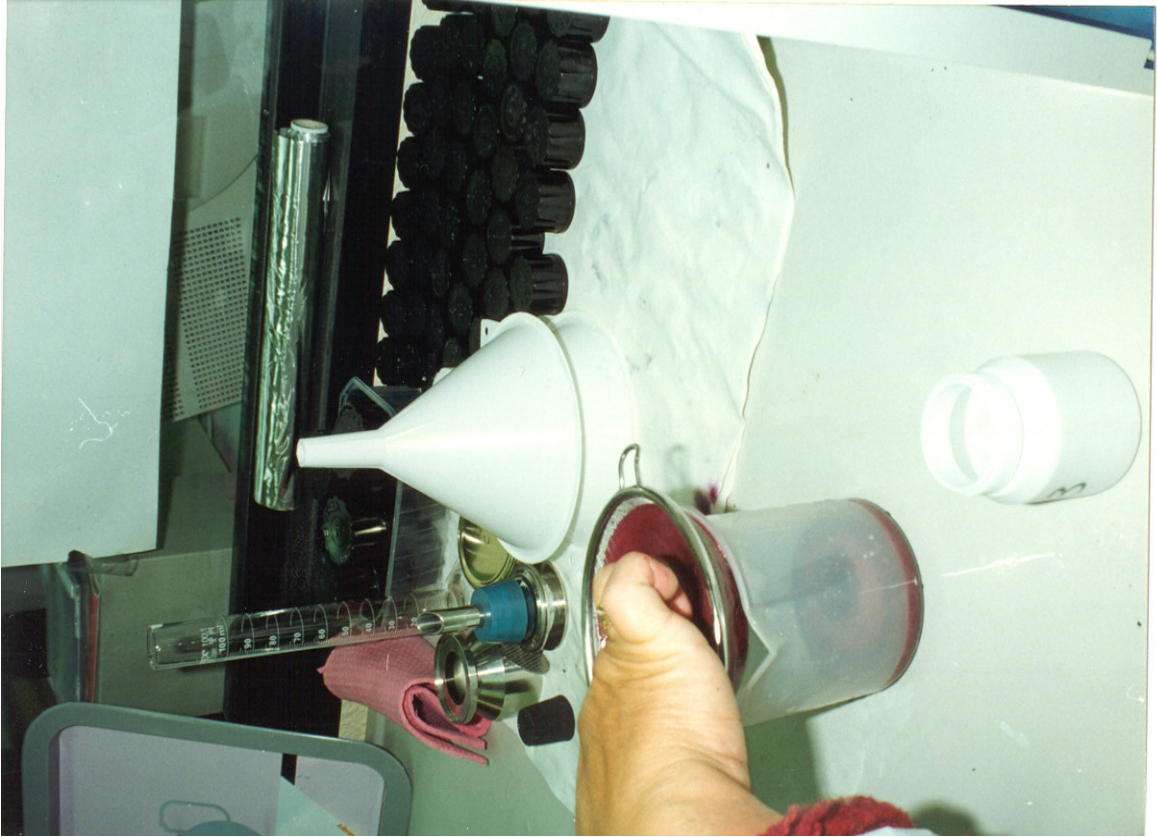
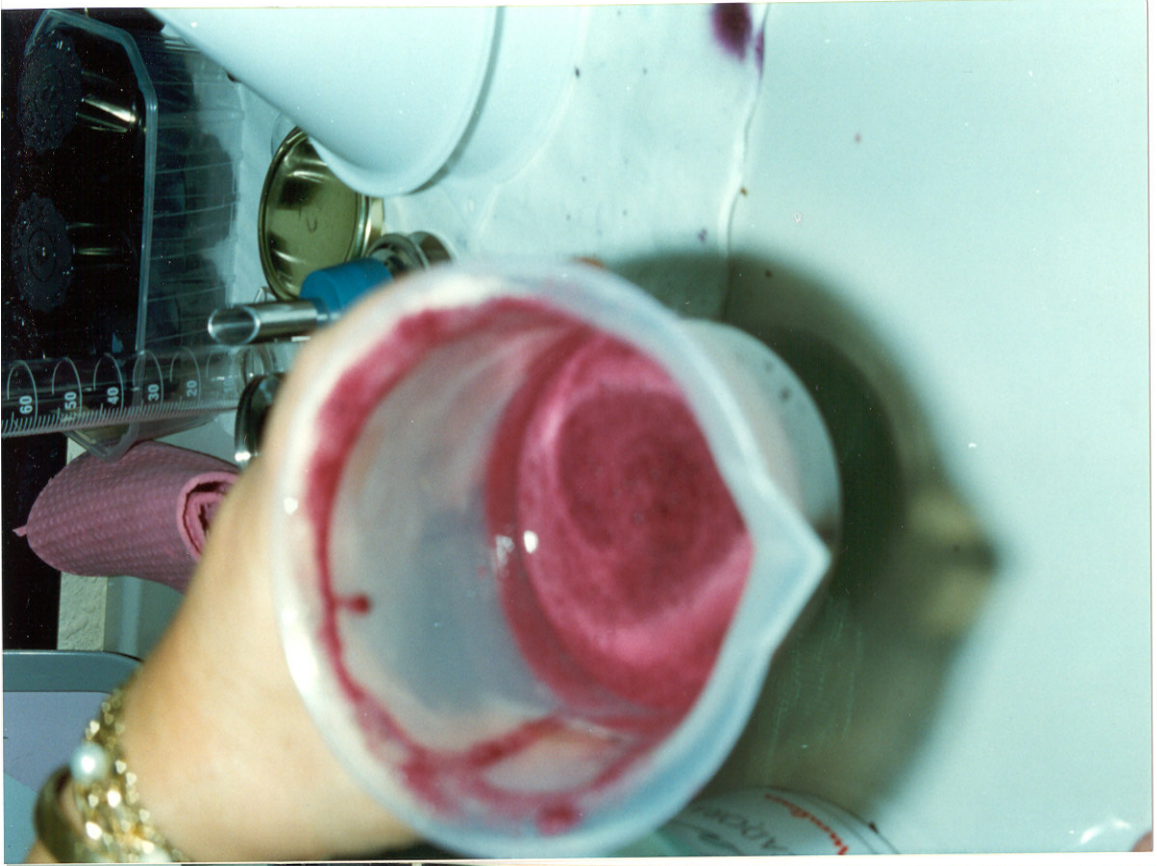


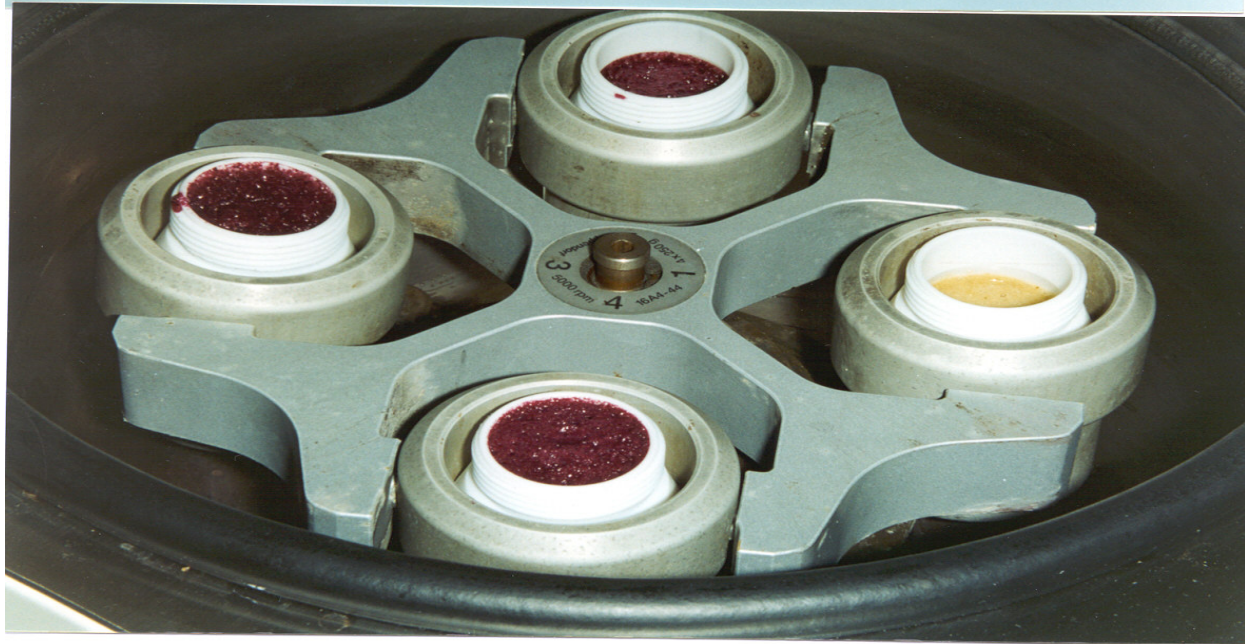
Se pesaron 100 granos de uva



Se pica durante 10 segundos seguidos







Se centrifugo en estos frascos durante 5 minutos a 10.000 revoluciones



Se pasan el mosto limpio a otro frasco y se puede empezar a analizar todos los parametros

- Grado probable
- Acidez Total
- pH
- Ac. Tartarico
- Ac. Malico
- Antocianos
- K
- IPT
- Intensidad
- Parametros CieLab

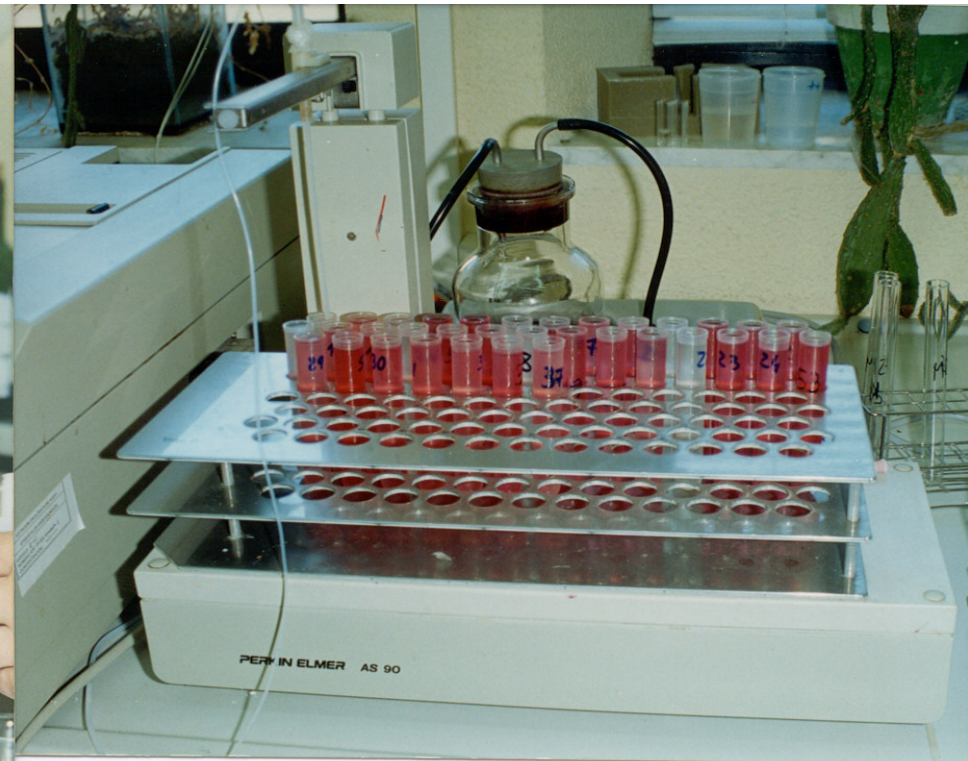


IPT

Se prepara la dilución (1/50), o se mide directamente con la cubeta de 0.2mm.

Lectura 280nm

El resultado se pasa a 1 cm, multiplicando en ambos casos por 50



Antocianos.- Metodo Puisant-Leon
Dilucion del mosto 1/20 y/o 25 con
CIH al 10%, lectura a 520nm
Antocianos: $Abs * 20 * 22,76 \text{ mg/l}$



Se miden en el Espectrofotometro